

Food&Wine Italia Awards: due aziende del Friuli Venezia Giulia premiate a Roma

Ieri sera la consegna dei premi della prestigiosa testata in occasione di Vinòforum: alla Fattoria Zoff il premio “sostenibilità”, all’agronomo Giovanni Bigot il premio innovazione con l’app “4Grapes”

Proseguono gli eventi e le degustazioni con i prodotti enogastronomici del Friuli Venezia Giulia, stasera protagonista lo chef pluristellato Emanuele Scarello e giovedì a Villa dei Cesari il pic-nic del San Daniele

Trieste, 14 settembre 2021 – Due aziende del Friuli Venezia Giulia vincono la seconda edizione dei **Food&Wine Italia Awards**: la **Fattoria Zoff** di Cormòns (GO), con il premio “**Storie di Territorio|sostenibilità**”, e l’agronomo ed esperto di **viticoltura biologica Giovanni Bigot** con l’app “4Grapes”.

“**Storie di Territorio|sostenibilità**”, tra i premi speciali riconosciuti dalla prestigiosa testata giornalistica di settore (edizione italiana dello storico magazine nato negli Stati Uniti nel 1978) in collaborazione con alcuni partner, e in questo caso con **PromoTurismoFVG**, è stato assegnato all’azienda del goriziano Zoff, che “porta avanti la grande tradizione casara della regione con attenzione alla sostenibilità e alla trasmissione di valori e saperi artigianali”. La serata, alla quale erano presenti diversi importanti chef, maître, pasticceri, sommelier e bartender, è stata anche l’occasione per un confronto e uno scambio di relazioni nel mondo dell’enogastronomia, con molti esperti interessati ai prodotti dell’azienda di Cormòns e in generale alle produzioni del Friuli Venezia Giulia.

A vincere il premio per la categoria “**Innovazione nel vino**”, invece, “l’indice Bigot” messo a punto dall’**agronomo ed esperto in viticoltura biologica Giovanni Bigot**, che si basa sui dati raccolti e registrati tramite l’app “4Grapes”, un metodo di valutazione brevettato, scientifico e innovativo del potenziale qualitativo di un vigneto che prende in considerazione nove parametri viticoli con influenza diretta sulla qualità del vino.

Le premiazioni del **Food&Wine Italia Awards**, che celebrano i talenti e le aziende, i professionisti e i progetti più virtuosi legati all’innovazione, alla responsabilità sociale, alla sostenibilità e al design nel mondo del cibo e del vino, si sono tenute a Roma, a Parco Tor di Quinto in occasione di **Vinòforum**, il più grande evento del settore enogastronomico della città e tra i più importanti su scala nazionale, nonché vetrina strategica per operatori e aziende del Friuli Venezia Giulia presenti nella capitale già dal 10 settembre per promuovere i sapori regionali.

Questa sera i grandi piatti della tradizione del territorio saranno protagonisti di una “**Night Dinner**” organizzata da Food&Wine Italia e realizzata dallo chef pluristellato **Emanuele Scarello** che reinterpreterà i classici della cucina regionale. Domani si parlerà delle tante sfumature e storie dei **vini del Friuli Venezia Giulia durante tre degustazioni guidate**: “**Passaggio in FVG**” proporrà gli assaggi dei vini finalisti della selezione “Doc Friuli&friends”, “**Radici, gli autoctoni bianchi**” metterà in degustazione tre espressioni di Friulano, Ribolla gialla e Malvasia, mentre durante “**Innesti, gli autoctoni bianchi acquisiti**” il pubblico potrà assaggiare i grandi vitigni internazionali della regione.

Durante Vinòforum anche la prestigiosa guida **Vinibuoni d’Italia** ha messo in risalto i vini regionali con le degustazioni “**Sulla strada del Vino e dei sapori: alla scoperta del Friuli Venezia Giulia**” che il 10 e l’11 settembre hanno permesso al pubblico di conoscere i grandi bianchi e rossi della regione in abbinamento al prosciutto di San Daniele e al formaggio Montasio.

La settimana romana targata FVG, organizzata da PromoTurismoFVG e il **Board enogastronomia**, si concluderà il 16 settembre con l’esperienza “**Aria di San Daniele Pic-nic**” a **Villa dei Cesari**, dimora che si trova all’interno del parco archeologico dell’Appia Antica, a pochi minuti dal centro di Roma e dall’Aventino.