

Copenaghen e Stoccolma: il Friuli Venezia Giulia si promuove nei Paesi del Nord

Tappe in Danimarca e Svezia per incentivare l'incoming turistico. A Stoccolma Sara Hector e Anna Swenn Larsson preparano il tiramisù all'evento organizzato a seguito del workshop

Trieste, 19 aprile 2024 – Il Friuli Venezia Giulia si spinge verso Nord e punta a due nuove capitali europee per promuovere il turismo regionale: Copenaghen e Stoccolma. E proprio nella città svedese, nel corso dell'evento organizzato ieri sera da PromoTurismoFVG negli spazi di Eataly, alcune atlete della Nazionale femminile dello sci – con cui da alcuni mesi è attiva la partnership in vista delle Olimpiadi invernali di Milano-Cortina 2026 – tra le quali Sara Hector e Anna Swenn Larsson, si sono cimentate nello showcooking preparando il tiramisù, dolce tipico del Friuli Venezia Giulia.

A seguito del workshop che ha coinvolto 31 aziende, 47 tour operator e cinque giornalisti, il territorio è stato illustrato alla platea di giornalisti e tour operator attraverso una presentazione che ha coinvolto anche le campionesse dello sci, invitate sul palco a raccontare la propria esperienza in Friuli Venezia Giulia, che è stata scelta, e in particolare il comprensorio di Ravascletto-Zoncolan, come sede degli allenamenti della squadra sino al 2026. La serata è stata l'occasione per presentare ufficialmente la partnership tra PromoTurismoFVG e la Federazione svedese dello sci, come ribadito dal "responsabile partnership" della Federazione Gunnar Neuriesser, e dalle stesse atlete. Per la Hector, campionessa olimpica di gigante, la scelta del Friuli Venezia Giulia come sede dei ritiri è perfetta: "Siamo subito entrati in sintonia con tutto l'ambiente che ci ospita e abbiamo trovato grande disponibilità e professionalità", ha affermato, mentre Swenn Larsson, vicecampionessa mondiale di slalom, ha aggiunto: "le piste sono difficili e preparate perfettamente per le nostre esigenze e poi ci sentiamo a casa, in un ambiente familiare grazie all'ospitalità e anche all'ottimo cibo che ci vengono offerte".

A seguire lo showcooking e una cena nel corso della quale i sapori del territorio sono stati proposti al pubblico presente, con un assaggio di vini e piatti, in cui non sono mancati il prosciutto di San Daniele e il Montasio, frico e polenta, toç in braide, la trota di Sutrio, un burger carnico preparato con il salame, aceto, formaggio pastorut, cipolla caramellata, mayo e kren, tagliolini all'aglio nero e cavolfiore, gnocco ripieno di formadi frant, asparagi, pancetta croccante e frico e, per chiudere, il tiramisù preparato come detta la ricetta tolmezzina.

L'appuntamento svedese fa seguito alla serata organizzata a Copenaghen martedì 16 aprile, nel quale terminato il workshop con 34 aziende, 42 tour operator e sette giornalisti, la regione, sempre con lo stesso format, è stata prima raccontata attraverso immagini, video e slide, e poi nei sapori, durante la cena.