

Friulano on tour: la promozione enogastronomica del FVG fa tappa a Bruxelles, Amsterdam e Copenhagen

**È iniziato ieri e si conclude giovedì il percorso di promozione delle eccellenze
viticinole e del prodotto turistico enogastronomico della regione**

Villa Chiozza di Cervignano, 19 novembre 2013 - È iniziato ieri con Bruxelles e prosegue oggi e giovedì, con le tappe di Amsterdam e Copenhagen, la rassegna "Friulano on tour", il percorso di promozione del Friulano e delle altre eccellenze vitivinicole del Friuli Venezia Giulia che porta nelle principali capitali europee il profumo e il gusto dei migliori vini della regione e l'esperienza dei suoi produttori. Durante le tappe gli operatori non conosceranno solo le caratteristiche sensoriali dei vini, ma per la prima volta c'è spazio anche per la valorizzazione del prodotto enogastronomico da un punto di vista turistico: la Regione con l'Agenzia TurismoFVG e l'ERSA si mostra quindi compatta nella promozione del comparto in tutti i suoi aspetti con azioni per incrementare sia i rapporti commerciali sia i flussi turistici nei mercati di riferimento.

Protagonisti delle tappe di "Friulano on tour" sono i produttori e le aziende vitivinicole che, attraverso banchi d'assaggio, degustazioni guidate e presentazioni del territorio, rappresentano il meglio della produzione enogastronomica regionale a operatori del settore e giornalisti.

Durante la tappa di Bruxelles il relatore delle due degustazioni guidate è stato Dirk Rodriguez, direttore della rivista *VINO!* (principale testata belga per gli addetti ai lavori), mentre oggi ad Amsterdam relatrice d'eccezione è la giornalista olandese Janna Rijpma. Dalla collaborazione sviluppata con l'enoteca regionale del Barolo, inoltre, nelle tappe di Bruxelles e Amsterdam i produttori regionali sono affiancati anche da una delegazione di produttori piemontesi, ampliando così la promozione di realtà vitivinicole italiane d'eccellenza. Durante la tappa di Copenhagen, invece, a tenere le degustazioni sarà Luca Gardini, miglior sommelier del mondo 2010. I due seminari di Copenhagen avranno per oggetto l'abbinabilità dei vini del FVG al cibo e saranno tenuti in collaborazione con la Scuola di cucina del Copenhagen Hospitality College, la più importante scuola alberghiera e della ristorazione del Nord Europa.

La volontà della Regione è quella di promuovere i suoi prodotti in maniera univoca e coordinata sia da un punto di vista turistico che agroalimentare, consapevole dell'importanza del legame con il territorio e di come consumarli personalmente nei luoghi d'origine sia parte imprescindibile della loro conoscenza.

"Friulano on tour" si svolge con la collaborazione del Consorzio delle DOC del Friuli Venezia Giulia.