



Veranstaltungsort:  
**EATALY München**  
**Schrannehalle**  
**Weinkeller**  
**Viktualienmarkt 15**  
**80331 München**

# Einladung zur Pressekonferenz



# Friaul

## GENUSSREISE

### Programm für 02. Mai 2022

#### 12:30 Uhr Pressekonferenz

Benvenuto mit dem Aperitivo «Botanical Drink» von Nonino, der beim internationalen Spirituosen Wettbewerb IWS zum Aperitif des Jahres 2021 gekürt wurde. Nach einem Grußwort von Alessandro Marino, Direktor der ITALCAM, stellt Ihnen Sandra Battigaglia von PromoTurismo FVG die touristischen, kulinarischen und vinophilen Neuigkeiten der Region vor. Giuseppe Messina, italienisch-deutscher Koch aus Leidenschaft, bereitet für Sie ein typisches Gericht aus Friaul zu, begleitet von Weinen der Region.

Im Anschluss haben Sie die Möglichkeit Weine, San Daniele Schinken, Montasio Käse und viele weitere typische Produkte aus Friaul-Julisch Venetien zu verkosten und Gespräche mit den anwesenden Produzenten zu führen.

#### 14:30 Uhr Masterclass

**«Weine aus internationalen und autochthonen Rebsorten von Winzern aus Friaul-Julisch Venetien, die in Deutschland noch unbekannt sind.»**

Seminarleiterin: Adrijana Sardelin – Sommeliere AIS

Dauer ca. 45 Minuten – Anmeldung am Akkreditierungstisch vor dem Weinkeller

#### 15:30 Uhr Seminar

**«Wie bereitet man einen perfekten Espresso zu»**

Seminarleiter: Giovanni Burgarella, illy Caffè

Dauer ca. 30 Minuten – Anmeldung am Akkreditierungstisch vor dem Weinkeller

#### 16:30 Uhr Masterclass

**«Friulano, die autochthone Rebsorte aus Friaul-Julisch Venetien von neun Winzern.»**

Seminarleiterin: Adrijana Sardelin – Sommeliere AIS

In Kooperation mit DEHOGA Bayern

Dauer ca. 45 Minuten – Anmeldung am Akkreditierungstisch vor dem Weinkeller

#### 18:30 Uhr Showcooking

Giuseppe Messina, italienisch-deutscher Koch aus Leidenschaft, bereitet ein kreatives Gericht aus typischen Produkten aus Friaul-Julisch Venetien zu.

Dauer ca. 30 Minuten – Anmeldung am Akkreditierungstisch vor dem Weinkeller

#### 19:00 Uhr Cocktail-Time

Luciano Abagnale, Nonino Ambassador, kreiert einen Cocktail mit Destillaten von Nonino

#### 20:30 Uhr Ende der Veranstaltung

#### Ausstellerliste

##### WEINGÜTER

###### Tenuta Villanova

Isonzo + Collio; [www.tenutavillanova.com](http://www.tenutavillanova.com)

###### Conte d'Attimis-Maniago

Colli Orientali; [www.contedattimismaniago.it](http://www.contedattimismaniago.it)

###### Antonutti

Grave; [www.antonuttivini.it](http://www.antonuttivini.it)

###### Il Roncal

Colli Orientali; [www.ilroncal.it/de](http://www.ilroncal.it/de)

###### Adriano Gigante

Colli Orientali; [www.adrianoigigante.it](http://www.adrianoigigante.it)

###### I Feudi di Romans

Isonzo; [www.ifeudidiromans.it/de](http://www.ifeudidiromans.it/de)

###### Az. Agr. Tunella

Colli Orientale; [www.tunella.it](http://www.tunella.it)

###### Pitars

Grave; [www.pitars.it](http://www.pitars.it)

###### Specogna

Vignaioli in Rocca Bernarda; [www.specogna.it](http://www.specogna.it)

##### DESTILLERIE

###### Distilleria Nonino

[www.grappanonino.it](http://www.grappanonino.it)

##### LEBENSMITTEL

###### Consorzio del Prosciutto di San Daniele

<https://prosciuttosandaniele.it>

###### Consorzio Tutela Formaggio Montasio

[www.montasio.com](http://www.montasio.com)

###### Illy Caffè

[www.illy.com](http://www.illy.com)