



## Friulano & friends

**La rassegna di eventi per la promozione del vino Friulano e dei suoi friends  
si arricchisce della collaborazione dei Jeunes Restaurateurs d'Europe (JRE)  
e lancia un aperitivo Friulano & San Daniele in contemporanea in 55 ristoranti di chef stellati**

L'Agenzia regionale per lo sviluppo rurale del Friuli Venezia Giulia, ERSA è capofila di un programma di eventi riuniti sotto il claim del Friulano & friends, un percorso di valorizzazione del territorio regionale che prende avvio dalla promozione della nuova denominazione del vino Friulano ma che, di volta in volta, si abbina ai grandi interpreti dello stile dei produttori del Friuli Venezia Giulia enologico e agroalimentare.

Sotto la bandiera del Friulano & friends che oggi è diventato un marchio registrato di proprietà di ERSA, ci stanno tutti i vini del Friuli Venezia Giulia, dalle etichette di Friulano e Pinot grigio protagoniste dell'edizione 2011, al Sauvignon, terzo attore nell'evento 2012, un grande internazionale su cui i produttori della regione sono veramente bravi. Ma anche il prosciutto di San Daniele e il formaggio Montasio, prodotti simbolo dell'enogastronomia regionale, i giornalisti che partecipano da vicino allo sviluppo della rassegna e, da oggi, anche gli chef stellati dell'Associazione dei Jeunes Restaurateurs d'Europe (JRE).

Durante il Congresso annuale dell'Associazione che il Presidente uscente Emanuele Scarello ha voluto organizzare proprio a Udine l'11 e 12 marzo scorso, è stata presentata l'idea di un **brindisi Tipicamente friulano** lungo mille chilometri per il **4 maggio 2012**. In tale data, oltre 55 chef dell'Associazione proporranno alla loro selezionata clientela un aperitivo a base di vino Friulano & Prosciutto di San Daniele. Per ciascun territorio, dall'Alto Adige fino alla Puglia, sono stati individuati i migliori Giovani Ristoratori d'Italia sulla base dei maggiori punteggi raggiunti nelle più prestigiose Guide italiane di settore (Espresso, Gambero Rosso, Michelin e Vinibuoni d'Italia). A ciascun Giovane Ristoratore è stato quindi abbinato (per sorteggio) un'azienda finalista del Friulano & friends 2011 e una selezione di realtà vitivinicole della regione, individuata grazie al coinvolgimento del Consorzio delle DOC-FVG.

Durante il Congresso di Udine, ciascuna azienda vitivinicola finalista ha consegnato al suo Giovane Ristoratore una maxi bottiglia da 5 litri. Si tratta di pezzi unici, impreziositi da etichette risultanti dall'assemblamento di minute tessere di mosaico realizzato dalla Scuola mosaicisti friulani di Spilimbergo, oggetti che d'ora in poi faranno bella mostra di sé nei migliori ristoranti d'Italia!



*Tipicamente friulano è*  
un sentimento di appartenenza  
*Tipicamente friulano è*  
lo stile delle aziende che operano sul territorio del Friuli Venezia Giulia  
e che si ritrova nei loro prodotti  
*Tipicamente friulano è*  
l'identificazione di un popolo che condivide il modo di fare le cose