

IL PROGRAMMA

Vino, prosciutto e buone strategie per conquistare nuovi mercati

► SAN DANIELE

La parte friulana del *Festival città impresa* si aprirà giovedì a **San Daniele** con un focus dedicato al *Made in Italy a tavola*, un viaggio attraverso le eccellenze eno-gastronomiche della regione e non solo. Appuntamento dunque il 3 maggio alle 17 nel Museo del territorio per un incontro dal titolo *La cognizione del gusto*, un dialogo tra il maestro profumiere Lorenzo Dante Ferrero e il direttore artistico del padiglione Zero Expo 2015. Appuntamento poi a venerdì alle 17 per parlare con il vicedirettore del Messaggero Veneto Giuseppe Ragogna del *Sistema Italia e i prodotti d'eccellenza: strategie per conquistare nuovi mercati*, intervengono i quattro presidenti dei consorzi Parmigiano Reggiano (Giuseppe Alai), tutela del Grana Padano (Nicola Cesare Baldrighi), Prosciutto di **San Daniele** (Vladimir Dukcevič) e Prosciutto di Parma (Paolo Tanara) e il sottosegretario Franco Braga. Terzo e ultimo giorno, sabato, a partire dalle 11, sempre al Museo del territorio, per un incontro dedicato a *Valorizzare l'eccellenza agroalimentare* in compagnia del direttore del Consorzio del prosciutto di **San Daniele** Marco Cichetti; del presidente del parco agroalimentare di **San Daniele** Claudio Filippuzzi; del direttore marketing Despar Nordest Francesco Montalvo; del presidente della facoltà di Medicina veterinaria di Udine Bruno Stefanon, moderati dal giornalista Mauro Nalato. Il festival si trasferirà poi nell'azienda vinicola Bidoli di Rive D'Arcano dalle 17 per *Il vino racconta* insieme al presidente del Consorzio delle Doc Fvg Giorgio Badin; il presidente Mari Agricola spa Sandro Boscarin; il direttore di Le Vigne di Alice Cinzia Canzian; il presentatore di *Gusto* in onda sul Tg 5 Gioachino Bonsignore e il giornalista eno-gastronomico Fabrizio Nonis, sotto la guida del direttore del *Qui Touring* Marco Berchi. (ila.gia.)

© RIPRODUZIONE RISERVATA

