



**Wine & Food
Made in Italy**



anno del turismo

2013–2014



Italia–Russia

20° Evento Mosca del 18.11.13

FRIULI VENEZIA GIULIA TALIAN WORKSHOP BY COMITEL

Presso: Moscow Marriott Grand Hotel

26/1 Tverskaya Street 125009 Russian Federation

Relazione finale:

Credo sia andata molto bene, il problema più importante era il reperimento dei vini, e la logistica per le varie necessità a Mosca.

Ho trovato grande disponibilità da parte del personale del Hotel Grand Marriott, e di Comitel.

Abbiamo preparato la sala per la conferenza stampa, per circa 60/70 ospiti selezionati e personalizzata, con una postazione da cucina.

Si è provveduto ad organizzare una zona per l'affettatrice per il Prosciutto di San Daniele, per il formaggio Montasio e due postazioni per i vari vini degustati (vedi menù).

Abbiamo fatto un piatto tipico friulano in sala, Show cooking con il Frico in modo espresso dallo chef Daniele Cortiula e ripreso tutto dal Cameramen in sala, ed apprezzato dai presenti, il tutto coordinato in modo magistrale dallo show man Sergey Ivanov

Grande il saluto in russo ai presenti di Edi Sommariva.

Per il dopo conferenza stampa per 60/70 Ospiti è stato offerto:
il Frico, il Montasio delle Latterie Friulane, il San Daniele Dok Dall'Ava

I Vini

La Ribolla Gialla Spumante "Vignal" LA DELIZIA	– 8 bottiglie
Il Pinot Grigio LIS NERIS	– 12 bottiglie
Lo Chardonnay PRIMOSIC	– 12 bottiglie
La Malvasia LORENZON	– 12 bottiglie

La Cena:

La cena con i vari ospiti ha da parte di Comitel e Turismo Fvg, ha avuto una adesione per un totale di 230 coperti, ed è stata apprezzata da tutti gli ospiti presenti, ricordo che eravamo in un Ristorante con cucina francese.

Da parte nostra abbiamo invitato :

le rappresentanze: AMBASCIATA ITALIANA - ENIT MOSCA – ICE MOSCA

Nominativi:

Mr NICOLA MAVICA Presidente Visti Mosca

Mr PROHOROV VLADIMIR VICE PRESIDENTE CALCIO RUSSIA

Mr VLAD MOROZOF Presidente Continent

Mr STAS MOROZOF Direttore Continent

M.ss INNA GRIGORIADI Partner

Dr Adolfo Faraoni - TITOLARE di Antonini & Faraoni

Dr Giorgio Tiralongo e Sig.ra Titolare di Sapori Italiani

Dr.ssa Nelly Onkina Titolare Rivista Italia

PRESIDENTE FEDERAZIONE ATLETICA RUSSA "Gioventù di Mosca" UST

Presidente Taran Anatoly - Direttrice Irina ILICHEVA

Assenti

Sig .FABIO CAPELLO (ho parlato con lui si trovava, negli Emirati con la Nazionale)

Mr OLEG BOLTAEV Vice Presidente Continent

NARINER BAGMANYAN TITOLARE DI ASTI GROUP (impegnata con eventi)

SINDACO DI MOSCA Mr. Sergej Semënovič Sobjanin (impegnato)

Il Menù dello Chef: Daniele Cortiula

Antipasto:

San Daniele e Montasio con l'orzotto

Primo piatto:

Penne con raguttino di Salsiccia e Funghi Porcini

Secondo piatto:

Filettino di maiale marinato alle erbe, con Patate alla Carnica

Dolce:

La pite di mele

I Vini:

Per L'Antipasto

Il Prosecco DOC Spumante San Cipriano LA DELIZIA – 24 bottiglie

Per Il Primo piatto

Il Pinot Grigio LIS NERIS – 24 bottiglie

La Ribolla Gialla PRIMOSIC – 24 bottiglie

Per Il Secondo piatto

Il Refosco dal Peduncolo Rosso San Cipriano LA DELIZIA – 48 bottiglie

Per Il Dolce

La Ribolla Gialla Spumante " Vignal " LA DELIZIA – 16 bottiglie

Il Prosecco DOC Spumante San Cipriano LA DELIZIA – 18 bottiglie

Caffè

Wine & Food Made in Italy
Giorgio Valentino
