



Partnerschaft / Gemellaggio  
**Friedrichshafen**  **Imperia**

---

---

## **LIGURISCHE KÜCHE IN FRIEDRICHSHAFEN – EIN FEINES ERLEBNIS** **Am 31. Oktober ab 17:30 Uhr in der Mensa der Zeppelin-Universität**

**Lieben Sie gutes Essen? Sind Sie neugierig auf unsere ligurische Partnerstadt?**

Ein attraktives Angebot für alle Italienfreunde in Friedrichshafen nach dem Motto: Wie schmeckt es in unserer italienischen Partnerstadt Imperia in Ligurien? Es erwartet Sie ein kulinarischer Abend mit dem bekannten Spitzenkoch Helmut Feuerlein aus Friedrichshafen und der Köchin und Restaurantbesitzerin Elvira Puppo aus Sarola. Außerdem gibt es eine Degustation von Wein und Olivenöl. Lassen Sie sich überraschen und genießen Sie im Kreis der „Freunde von Imperia“ einen kulinarischen Abend.



Seit 2009 gibt es den Verein „Amici di Imperia“ in unserer Stadt. Seit fast zehn Jahren fahren Menschen aus Friedrichshafen gezielt und häufiger nach Imperia in Ligurien - Sportler, Chöre, Musiker, Mitglieder des Partnerschaftsvereins und viele einfach als Touristen - und seit fünf Jahren ist die Partnerschaft mit der ligurischen Hafenstadt auch offiziell unterschrieben. Die Besucher Imperias und der Region waren stets von dem ausgezeichneten Geschmack und der Vielfalt der ligurischen Küche begeistert. Und natürlich vom regionalen Wein und dem Olivenöl der Taggiasca-Oliven.

**Am Mittwoch, 31. Oktober, lädt der Verein „Amici di Imperia“ in die Mensa der Zeppelin-Universität ein. Dort bieten Helmut Feuerlein aus Friedrichshafen und Elvira Puppo aus Sarola ein interessantes kulinarisches Event. Elvira ist den Häflern, die in ihrem Restaurant „Le Mignole“ in Sarola schon zu Gast waren, gut bekannt. Sie kocht eine feine und originale ligurische Küche ohne Schnörkel. Helmut Feuerlein hat sie besucht und war begeistert. Zusammen mit dem italienischen Fernsehkoch Fabrizio Barontini gestalten sie den Abend am 31. Oktober im Fallenbrunnen.**

---

---



Der Abend bietet Einblicke in die Zubereitung typischer Gerichte der ligurischen Küche und die Gäste können in der Küche auch mal mit eigenen Augen sehen, wie und was in Ligurien gekocht wird. Natürlich gibt es Pesto und Troffie, „Coniglio alla Ligure“, verschiedene Speisen aus Gemüse, Panissa und ein leckeres Dessert. Dazu das gute Olivenöl von Cristina Armato aus Lucinasco.

Die Weine kommen aus den Weinbergen von Nico Ramoino, der zu Beginn des Abends eine kleine Weindegustation anbietet. Olivenöl und ligurischer Wein können auch direkt gekauft oder bestellt werden.

Für Neugierige:

<http://www.ramoinotime.com/>

<https://www.olioarmato.it/>

<http://www.feuerleinkochtwertvoll.de/>

<https://www.saporie.com/it-it/chef-fabrizio-barontini.aspx>

=====

**Beginn 18:30 Uhr - Saalöffnung ab 17:30 Uhr - Ende ca. 22:30 Uhr.  
Zeppelin Universität im Fallenbrunnen (!) 88045 Friedrichshafen**

**Unkostenbeitrag für den gesamten Abend (mit Apéro, Weindegustation von Nico Ramoino, Olivenöl-Degustation Cristina Armato, aber ohne sonstige Getränke) für Vereinsmitglieder 53 Euro / Nichtmitglieder 58 Euro - Die Teilnehmerzahl ist auf 50 Personen begrenzt.**

**Anmeldung durch Überweisung des Betrages auf das Vereinskonto :  
IBAN DE62 6905 0001 0024 5335 15**

Kontakt: [seemoos@gmail.com](mailto:seemoos@gmail.com)