

NEL CAMMINO VERSO GO!2025 A GUSTI DI FRONTIERA IN SCENA LE ECCELLENZE DEL TERRITORIO

Comunicato stampa

Gorizia, 25 settembre 2022 - Nel cammino verso Go! 2025 la valorizzazione delle eccellenze e dei prodotti agroalimentari del territorio gioca un ruolo da protagonista anche a **Gusti di Frontiera**. La tutela della ricchezza, della biodiversità e della cultura del cibo sono alla base della presenza di Slow Food, per la prima volta alla kermesse enogastronomica, e degli altri prestigiosi prodotti che rappresentano un fiore all'occhiello per Gorizia, che saranno ospitati dagli spazi allestiti dal Comune in piazza Sant'Antonio. Quest'ultima **da giovedì 29 settembre a domenica 2 ottobre** si trasformerà nella piazza del Gusto, cuore pulsante della 17esima edizione della manifestazione. Nell'area istituzionale si alterneranno chef, agronomi e produttori per degustazioni, laboratori e iniziative di approfondimento che saranno l'occasione per saperne di più non solo sui 13 presidi regionali Slow Food ma anche su Ribolla Gialla, lavanda, Rosa di Gorizia e i vini del Goriziano.

La piazza del Gusto

Nello stand che il Comune di Gorizia allestirà ci sarà anche l'**associazione Produttori di Ribolla gialla di Oslavia**, presieduta da Martin Fiegl. Saranno presenti tutti i sette grandi interpreti di questo vino che hanno deciso di unire le forze dando vita appunto all'associazione accomunati dalla stessa passione, ovvero le cantine Dario Princic, Fiegl, Gravner, Il Carpino, La Castellada, Primosic e Radikon. Obiettivo condiviso è la tutela della Ribolla di Oslavia, affinché le tradizioni siano tramandate utilizzando regole condivise, frutto di esperienze decennali. I punti essenziali sono condivisi nella proposta di disciplinare e poi sviluppati e declinati dai produttori in interpretazioni di stile e lavorazione. Uno spazio di primo piano sarà riservato poi all'associazione **Rosa di Gorizia**, leccornia che figura peraltro tra i 13 presidi Slow Food della regione. Il sodalizio è nato nella primavera del 2010 con lo scopo di promuovere, favorire e tutelare in Italia e all'estero il nome e la produzione della regina tra i radicchi invernali. Un prodotto che può fregiarsi anche del prestigioso premio Nonino, dato che nel 2012 il "Risit d'Âur" è stato assegnato ai Contadini degli Orti goriziani, che da oltre centocinquanta anni si tramandano gelosamente i preziosi semi di questo radicchio unico al mondo. I produttori che fanno parte dell'associazione sono le aziende agricole Carlo Brumat, Roberto Borsi, Francesco Brumat, Kostanca Hvalic, Pietro Sossou, Tarcisio Drosghig, Alfredo Iosini e l'azienda agricola Lucia. Un'altra eccellenza di Gorizia, la **lavanda**, sarà presente con il Kubotto: i bambini saranno protagonisti, dal momento che saranno coinvolti in una serie di laboratori. L'**Onav**, che gestirà lo stand del Comune di fronte all'Entourage, presenterà i

vini del territorio di Gorizia: potrà essere degustata una selezione delle produzioni Doc Collio, Isonzo e Carso, anche con la possibilità di avere spiegazioni da parte di sommelier e consociati del sodalizio, che saranno a disposizione per tutte le informazioni del caso. Nella piazza del Gusto inoltre sarà presente il **Movimento Turismo del vino**, anche con la sua mostra "Spirito divino".

Il programma di Slow Food

SlowFood è un movimento internazionale no profit impegnato a ridare il giusto valore al cibo, nel rispetto di chi produce, in armonia con ambiente ed ecosistemi, grazie ai saperi di cui sono custodi territori e tradizioni locali. Ogni giorno Slow Food lavora in 150 Paesi per promuovere un'alimentazione buona, pulita e giusta per tutti. Durante la kermesse si terranno degustazioni e laboratori coordinati dal fiduciario della Condotta Slow Food di Gorizia, Avguštin Devetak, dalle 11 alle 22 venerdì 30 e sabato 1 e dalle 11 alle 20 domenica 2. Ci sarà l'opportunità di conoscere l'attività della sezione goriziana e delle sue consorelle regionali, oltre che di scoprire i presidi, ovvero quei prodotti agroalimentari del territorio ai quali è riconosciuta una elevata qualità e il perseguimento della tradizione. Nelle degustazioni e laboratori, con libera iscrizione, saranno proposti assaggi dei prodotti anche in abbinata tra loro. Quattro le tematiche che saranno affrontate durante i talk show: presentazione dell'attività di Slow Food e dei presidi, illustrazione del Manifesto del Distretto Della Felicità, ideato da Slow Food Carnia e Tarvisiano come approccio inclusivo e sostenibile per la crescita socio economica e culturale, "Voglia di BIO", progetto finanziato da ERSA FVG per la promozione alla coltivazione e al consumo di prodotti biologici, e il Progetto Biodiversitycare - Senza biodiversità non c'è futuro. Saranno organizzati anche i laboratori "Dalla fava alla tavoletta", a cura di Piero Zerbin, che parlerà della prima fabbrica del cioccolato in regione rigenerata in un percorso che trova le radici nella sostenibilità e proporrà abbinamenti legati al territorio tra il suo cioccolato monorigine e i presidi regionali.

I presidi Slow Food FVG presenti a Gusti

Oltre alla Rosa di Gorizia, saranno presentati tutti gli altri 12 presidi Slow Food della regione. Durante Gusti di Frontiera si potranno assaporare il Miele di Marasca del Carso, Fagiolo di San Quirino (fagioli dalla forma allungata, di colore marrone chiaro con un occhietto bianco), Pecora Carsolina (razza rustica, perfettamente adattata al territorio del Carso), Varhackara (pesto nato a Timau per valorizzare il lardo conservando al suo interno ritagli di salame, speck affumicato, guanciaie, pancetta e ossocollo), Pitina (una polpetta di carne affumicata originaria della Val Tramontina) e Pan di sorc (un pane dolce e speziato, ricco di contaminazioni d'oltralpe che le famiglie gemonesi preparavano per le feste ma che si consumava e regalava in particolare in occasione del Natale. Ogni famiglia lo faceva utilizzando una propria ricetta che prevedeva di base una miscela di farine di mais cinquantino, segale, frumento e fichi secchi, a cui alcuni erano soliti aggiungere noci, uvetta e semi di finocchio).

Gli uffici comunali sono al lavoro per definire nei minimi dettagli l'organizzazione dell'evento, realizzato grazie al fondamentale supporto finanziario della Regione. Determinanti la collaborazione di Apt e Trenitalia e la vicinanza di Cciaa Venezia Giulia, Fondazione Carigo e Ascom. Fra gli sponsor anche la Cassa Rurale FVG.