

# **DOMANI ALLE 17.30 IN PIAZZA SANT'ANTONIO L'INAUGURAZIONE DI GUSTI DI FRONTIERA. PRESENTE IL PRESIDENTE FEDRIGA**

Comunicato stampa

*Gorizia, 28 settembre 2022* - Anche il presidente della Regione, Massimiliano Fedriga, sarà presente alla cerimonia di inaugurazione della 17esima edizione di **Gusti di Frontiera, domani, giovedì 29 settembre, alle 17.30 in piazza Sant'Antonio**. Il mappamondo di sapori, profumi e colori sta prendendo forma nelle strade e nelle piazze di Gorizia e domani appunto si passerà dalle parole ai fatti, tra specialità e leccornie di più di 40 Paesi diversi tra loro, irresistibile e sfizioso cibo da strada, osterie negli angoli più suggestivi del centro storico, tanto che camminando per la città si potrà fare un vero e proprio viaggio nelle tradizioni e nei sapori tipici di luoghi diversi e lontani. Gli oltre 320 stand della più grande kermesse enogastronomica del Triveneto saranno operativi giovedì 29 fino alle 2, venerdì 30 e sabato 1 dalle 10 alle 3, domenica 2 dalle 10 a mezzanotte. Gusti di Frontiera è organizzato dal Comune di Gorizia, 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.

Mentre le griglie cominceranno a sfrigorare e le leccornie a essere sfornate nei Borghi geografici allestiti in centro, domani alle 17.30 è prevista appunto la cerimonia di inaugurazione in piazza Sant'Antonio, che **fino a domenica 2 ottobre** si trasformerà nella piazza del Gusto e nella parte istituzionale sarà la vetrina delle eccellenze del territorio. Ci saranno Slow Food con i 13 presidi regionali, l'associazione Produttori di Ribolla Gialla di Oslavia, la Rosa di Gorizia, la lavanda e l'Onav con i vini Doc del Goriziano, nell'ottica di valorizzare i prodotti più peculiari nel cammino verso Go2025. A fare gli onori di casa saranno il sindaco, Rodolfo Ziberna, e l'assessore comunale ai Grandi Eventi, Arianna Bellan. Sono attesi al taglio del nastro il governatore Fedriga appunto e gli assessori regionali Sergio Emidio Bini, alle Attività produttive, e Sebastiano Callari, ai Servizi informatici. Interverranno poi i rappresentanti di enti e realtà che a vario titolo sostengono e contribuiscono alla realizzazione dell'evento. La cerimonia sarà presentata dal giornalista di TeleFriuli Daniele Paroni. Due le miss che con la loro bellezza daranno un tocco un po' più alla cerimonia di inaugurazione: Carolina Parmesani, ventenne di San Michele del Carso, che può vantare i titoli di Miss Gusti di Frontiera 2018 e Miss Alpe Adria FVG 2019 ed è la Testimonial del Città Fiera 2020, e Anthea Delnegro, 21enne di Martignacco, Miss Gusti di Frontiera 2019.

## **Il piano della sicurezza**

Una manifestazione imponente come Gusti di Frontiera richiede ovviamente una serie di accorgimenti di sicurezza, in base all'apposito piano reso ogni anno più accurato anche sulla base delle indicazioni fornite dalla prefettura di Gorizia e dal comando dei Vigili del fuoco. Accorgimenti doverosi, considerato l'importante numero di presenze attese in città nei quattro giorni della kermesse. Otto i varchi d'accesso alla festa, che saranno presidiati da Guardie giurate, operatori di Protezione civile, agenti di Polizia locale e volontari, con una funzione informativa e preventiva. Dal comando di Trieste arriveranno inoltre rinforzi alla Polizia locale. Come già nelle edizioni passate, la ditta Alexa di Gradisca provvederà al dispiegamento della security sull'area della festa, mentre la parte sanitaria sarà coordinata dalla Croce Verde. Complessivamente, considerando anche le forze dell'ordine, che ovviamente saranno presenti in numero

consistente, saranno oltre 300 al giorno le presenze di operatori impegnati tra safety e security, in stretto collegamento con la centrale operativa nella sede della polizia municipale (il Centro Operativo Comunale) e con quella gestita dalla questura alla caserma Massarelli. Una settantina le telecamere di video sorveglianza che saranno in funzione nel perimetro della manifestazione: le immagini saranno monitorate sia dal comando della Polizia locale sia dalle altre forze dell'ordine. Nel caso ci fossero delle situazioni di sovraffollamento, è prevista la possibilità di posizionare transenne per chiudere accessi o indirizzare i movimenti della folla. Nelle linee guida di Gusti di Frontiera è espressamente indicato il divieto di somministrazione di cibi e bevande in contenitori di vetro: il consumo di alimenti o liquidi in contenitori di vetro e lattine è consentito solo negli spazi autorizzati e segnalati. Inoltre gli standisti sono chiamati a usare preferibilmente piatti, bicchieri e posate compostabili. La Polizia locale, oltre ad appellarsi alla pazienza dei residenti nell'area della festa li invita a rispettare le fasce orarie previste. Residenti o titolari di garage e posti auto interni potranno transitare giovedì 29 da mezzanotte alle 16, nelle altre tre giornate della manifestazione dalle 3 del mattino alle 11. Accesso e transito sono ammessi per carico e scarico merci al servizio di espositori e farmacie con la massima prudenza e procedendo a velocità particolarmente moderata giovedì 29 fino alle 16, venerdì 30, sabato 1 e domenica 2 dalle 6 alle 11 e dalle 15 alle 16. Il carico scarico per negozi ed esercizi commerciali nell'area della festa sarà ammesso con gli stessi accorgimenti solo dalle 6 alle 11.

### **La piazza del Gusto**

Nello stand che il Comune di Gorizia allestirà ci sarà anche l'**associazione Produttori di Ribolla gialla di Oslavia**, con tutti i sette grandi interpreti di questo vino (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**

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. 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, guanciale, 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).