

IL SALOTTO DEL GUSTO 2018

COMUNICATO STAMPA

Gorizia, 29 settembre 2018 - Lo scenario è stata, come ogni anno, la magnifica **piazza Sant'Antonio**. Protagonisti gli **chef internazionali**, nomi importanti del panorama food nazionale e locale che duettavano nelle fresche serate di Gusti di Frontiera 2018.

In tutto **9 i grandi nomi** arrivati a Gorizia, tutti incuriositi dalla kermesse e dal tema a loro proposto: il territorio, la biodiversità e il km 0.

Il pubblico presente è stato coinvolto nei laboratori, tasting e dibattiti rappresentando una platea fidelizzata - visti i molti volti che dopo la prima sera sono tornati a seguire i lavori con costanza e curiosità.

Un programma che si è sviluppato con ritmo, dal contenuto organico - che ha cercato di valorizzare le associazioni culturali ed eno-gastronomiche locali, le scuole regionali e i prodotti di eccellenza del FVG facendoli incontrare con l'estro degli chef blasonati.

Dal Re del Cioccolato **Ernst Knam** che ha gestito egregiamente il suo laboratorio portando 14 fortunati a elaborare la **torta l'Antica**, alla chef **Cristina Bowerman** in veste di **madrina**, che ha elaborato la **versione salata dello strucolo in straza**, la serata inaugurale è stata emozionante e piena di professionalità e intrattenimento.

Moltissimi in piazza ad assistere alla loro performance e alle interviste, molti i bambini richiamati dal Pasticcere.

L'eccentrico **Giuliano Baldessari**, con il suo piatto "**Omaggio a Castagna**" ha portato, nella serata di venerdì, per la prima volta al Salotto del Gusto un elaborato impiattato sul piano cottura, dove il pubblico ha potuto fare una **scarpetta "collettiva"** con il pane di patate preparato ad hoc.

La sua idea era lavorare sul concetto di confine, da abbattere: "*quello dello chef è il piatto*" - ci dice Baldessari, impiattando *fuori piatto* ha voluto, a suo modo, abbattere le barriere e i confini, anche mentali.

Il **premio Ettore Romoli**, come noto, è andato a **Roberto Franzin** e **Claudio Melis** entrambi attivi nella cucina attenta alla filiera rispettando i fornitori, collaboratori e l'organizzazione intera. Nella serata del 28 settembre hanno omaggiato i presenti con due piatti ispirati al **Cibario Ersa**, generosamente distribuiti al pubblico.

I due seminari che si sono avvicendati venerdì guidati dal **giornalista Marco Buemi**, hanno messo al primo posto i prodotti locali, i cambiamenti climatici e la biodiversità. Elementi quanto più trasversali quanto più ci avviciniamo a una lavorazione sostenibile a 360°.

Diego Bongiovanni (giovane chef della Prova del Cuoco) e **Francesco Pompetti** (Farmer Street Food) ci hanno deliziati con una proposta veramente unica e, soprattutto, replicabile a casa. Le ricette del Salotto del Gusto, infatti, saranno per la prima volta in assoluto disponibili gratuitamente sul **Ricettario** scaricabile dal sito https://www.collio.it/wp-content/uploads/2018/09/Ricettario_SalottoDelGusto_18-2.pdf.

Il bilancio è stato sicuramente positivo con **l'entusiasmo generale** dimostrato in più occasioni.

Il **Consorzio Collio**, attraverso i suoi professionisti, ha sviluppato un progetto ambizioso che il Comune di Gorizia gli ha chiesto di presidiare avendo come obiettivo farlo diventare La finestra culturale per eccellenza della manifestazione Gusti di Frontiera. Importanti, ed in linea, anche i commenti e le impressioni degli chef hanno visitato Gorizia e la kermesse per la prima volta: "*Evento straordinario, organizzato egregiamente, ci torneremo sicuramente*".