



GUSTI DI FRONTIERA - 18^ EDIZIONE

21 | 24 SETTEMBRE 2023

A "GUSTI DI FRONTIERA" 2023 LE CUCINE DI 30 PAESI CON LA NOVITÀ DEL "PARCO DEL GUSTO": ALLESTITO NEL PARCO DEL MUNICIPIO, OSPITA I PRESIDI SLOW FOOD, TRA INCONTRI E SHOW COOKING

SUDDIVISIONE DEL CENTRO CITTADINO IN 14 BORGHI GEOGRAFICI CON BEN 341 STAND ACCREDITATI IN RAPPRESENTANZA DEI 5 CONTINENTI CON I MIGLIORI PIATTI E PRODOTTI ENOGASTRONOMICI DAL MONDO

comunicato stampa

GORIZIA- Prossimo all'avvio della sua 18.ma edizione, **Gusti di Frontiera** svela le carte del suo **mappamondo di gusti e sapori** per l'edizione 2023, in programma da **giovedì 21 a domenica 24 settembre**. L'ormai collaudatissima kermesse enogastronomica, la più imponente e partecipata del Triveneto, appuntamento imprescindibile nel panorama nazionale, quest'anno diventa più che mai **epicentro gastronomico d'Europa in vista dell'atteso appuntamento Go!2025**, quando l'attenzione internazionale sarà tutta puntata su un territorio unico per storia, geografia, paesaggio e cultura, anche gastronomica. Non solo piatti e prodotti da tutto il mondo quindi - con **341 stand in rappresentanza di oltre 30 Paesi** dei cinque continenti distribuiti tra strade e piazze - ma un posto d'onore riservato alle **eccellenze locali** «che già nella passata edizione di sono rivelate uno strumento formidabile di promozione del territorio», rilevano il Sindaco **Rodolfo Ziberna** e l'Assessore ai Grandi Eventi **Arianna Bellan**.

Tra i grandi protagonisti di questa edizione della manifestazione alcuni tra i principali **presidi Slow Food** che troveranno casa nel nuovo "**Parco del Gusto**", all'interno nell'area istituzionale ospitata nel **Parco municipale**. Un ruolo di primo piano sarà giocato anche dai prodotti con marchio **Io sono FVG**, attestazione della sostenibilità delle imprese regionali e la genuinità dei prodotti agro alimentari.

«Come avevamo anticipato al termine di Gusti di Frontiera 2022 - sottolinea il **Sindaco Ziberna** - «intendiamo valorizzare al massimo la presenza di stand che propongono le eccellenze locali e regionali in vista del 2025, quando saremo Capitale europea della cultura assieme a Nova Gorica. Il grande successo che queste proposte hanno riscosso durante la passata edizione ci conferma che questa è la strada giusta». Dello stesso avviso anche l'**Assessore Bellan** nel sottolineare l'attenzione per le peculiarità del territorio, «particolarmente rilevanti proprio nell'ottica del 2025, quando Gorizia diventerà una vetrina internazionale, oltre che un osservatorio privilegiato sui fermenti culturali di un'importante porzione d'Europa».

Anche l'imminente edizione 2023 (sempre organizzata dal **Comune di Gorizia** con il fondamentale contributo della **Regione Autonoma Friuli Venezia Giulia** e **Io Sono Friuli Venezia Giulia**, in collaborazione con **Go! 2025 Nova Gorica-Gorizia**, la sponsorizzazione di **Banca Credito Cooperativo FVG 360** e **Cassa Rurale FVG** – Credito Cooperativo Italiano - **PRS Eventi** e **Tiare shopping**, oltre alla collaborazione di Apt e Trenitalia e la vicinanza di Cciaa Venezia Giulia, Fondazione Carigo e Ascom), conferma la formula della **suddivisione**

del centro cittadino in Borghi geografici: ce ne saranno 14, con l'aggiunta quest'anno del **Parco del Gusto** all'interno del **Parco municipale**: una location particolarmente suggestiva dove troveranno spazio anche gli appuntamenti di musica dal vivo. A questa novità, si aggiungono alcuni ritocchi alla consueta **mappa del Gusto**, come il posizionamento in **piazza Vittoria del Borgo Street food** e del **Borgo Oriente** e in **piazza Sant'Antonio le presenze dal Nord Europa**. Resterà nella sua storica collocazione **Borgo Francia**, visto che il cantiere di riqualificazione dei Giardini pubblici consentirà comunque l'utilizzo della parte antistante.

Si rinnovano tutte le "chicche" e le presenze più apprezzate dal pubblico in questi anni: oltre a quelle già citate, si segnalano il **Borgo 3P-Pane pasta pizza** in Corso Verdi, le succulente pietanze dell'**Austria**, sempre tra via Petrarca e piazza Cesare Battisti, così come l'**Europa centrale** in via Roma, accanto a **Slovenia e Balcani**, che saranno distribuiti anche in via De Gasperi e in parte di piazza Municipio. L'**Africa** sarà ancora una volta in corso Verdi, dall'intersezione con via Boccaccio a quella con via Santa Chiara. Stessa location dello scorso anno anche per il fortunato **Borgo Mare**, all'ex mercato all'ingrosso, in condivisione con il **Borgo Latino e Americano**, che sarà dislocato anche in via Cadorna e piazza Donatori di sangue. **Piazza Vittoria**, a differenza delle scorse edizioni, sarà la **casa dello street food e dell'Oriente**, invece il **Nord Europa** sarà posizionato in piazza Sant'Antonio. Completano il quadro l'**Italia**, tra corso Italia, via Diaz, via Garibaldi, via Mazzini e corso Verdi dall'intersezione con via Boccaccio a quelle con via Dante e via Oberdan, e il **Mercato di Gusti**, in via Rismondo. Le **Pro Loco e le associazioni** saranno come di consueto ospitate da via Crispi.

I Paesi e le specialità rappresentati, più in dettaglio, saranno per il **Borgo Africa** Madagascar, Senegal, Marocco ed Egitto, dove primeggiano pietanze gettonatissime come il platano fritto, squisite birre artigianali - speziate al cardamomo, cannella, chiodi di garofano - il kebab, l'hummus, il riz saute, i samosa e il sorbetto al cocco. Nello stesso Borgo figura anche la presenza dell'**Australia** con le carni di canguro, bisonte e cammello. Per l'Europa Centrale troveremo stand di Polonia, Repubblica Ceca, Ungheria, Olanda e Belgio, tutti con cibi e pietanze amatissime (le patate fritte belghe, le mini crepes olandesi, le birre artigianali della Polonia), anche se il re indiscusso di questo Borgo rimarrà probabilmente il **kurtos**, il celebre **cannolo ungherese** che si aggiudica il posto più alto sul podio dei dolci di Gusti di Frontiera. Nel **Borgo Latino e Americano** si troveranno Argentina, Messico, Spagna, Ecuador, Perù, Portogallo, Venezuela e Stati Uniti: spazio qui alle degustazioni di carne alla griglia, ma anche burritos, tacos, chili con carne, jalapeno, guacamole, empanadas, paella valenciana, feijoada e sangria. Passeggiando nel **Borgo Nord Europa** si andrà in Regno Unito, Scandinavia, Irlanda, Scozia e Danimarca, tra fish and chips, piatti affumicati, birre e gin artigianali. L'**Oriente** ospiterà Israele, India e Medio Oriente con l'immane cucina thai - tra riso, pollo e spezie - tipici dolci del Medioriente, the e tisane. I **Balcani** comprenderanno Slovenia, Grecia, Serbia, Romania e Bosnia con le immancabili plijeskavice, i čevapčići, la porchetta, i calamari e lo stinco. Sempre richiestissime le specialità del **Borgo Austria**, con le sue wienerschnitzel e la sua grandissima varietà di salsicce, tutto inaffiato da fiumi di birra. Impossibile elencare tutte le specialità dall'**Italia**: ampio e variegato il Borgo che rappresenta le ricchezze dello stivale, con piatti e prodotti che percorrono tutta la penisola. Atteso anche quest'anno il **Borgo Mare** con i suoi immancabili fritti di pesce.

Un discorso a parte per il nuovo **Parco dei Gusti** che ospiterà un ricco cartellone di incontri e show cooking a cura di **Slow Food**, presente con numerosi dei suoi **Presidi** del territorio. Nel Parco saranno presenti l'Onav (Organizzazione Nazionale Assaggiatori Vino), il Gect, i Comuni di Nova Gorica, San Peter e Vertojba, lo Ial, il Movimento Turismo del Vino: il programma degli incontri e degli show cooking, a cura di Lucio Vittor, così come il cartellone dei concerti che troveranno spazio nel Parco del Municipio (a cura del M° Magnarin) sarà diffuso in dettaglio nei prossimi giorni.

Numerose le aperture gratuite di luoghi culturali e delle mostre in occasione della manifestazione, a partire **dall'ingresso gratuito in Castello** (mercoledì dalla 15 alle 18, giovedì dalla 15 alle 20, sabato e domenica dalla 10 alle 18) del **Museo del confine Lasciapassare/Prepustnica**, al Valico del Rafut (venerdì, sabato e domenica dalla 10 alle 18),

i **Musei ERPAC di Borgo Castello** con i suoi **"itinerari nel gusto e nella storia"**. Ancora, visite guidate gratuite alla sezione di **Casa Formentini** che ospita la cucina tradizionale goriziana e la ricostruzione di alcune antiche botteghe goriziane, come quella del fabbro (le visite guidate si terranno: giovedì 21 e venerdì 22 alle ore 16, sabato 23 e domenica 24 alle ore 10 e alle ore 16). La Sala espositiva della Fondazione Cassa di Risparmio di Gorizia in via Carducci aprirà il suo **Smart Space** (giovedì 21 e venerdì 22 settembre visite alle 16 e alle 17.30; sabato 23 e domenica 24 settembre: visite alle 10, 11.30, 16 e 17.30). Apertura anche per **Palazzo Coronini** nelle cui scuderie è allestita la mostra: "Francesco Caucig Goriziano. L'uomo, l'artista, il testimone di un'epoca".

Promoturismo proporrà una serie di **visite guidate gratuite: venerdì 22 settembre** (alle 17.30) "Tramonto dal Castello di Gorizia", una passeggiata alla scoperta di Gorizia, del suo centro storico e dell'antico Borgo. **Sabato 23 settembre** alle 15.00, "Gorizia e il Novecento, la frontiera scomparsa", passeggiata da un confine all'altro per scoprire la travagliata storia della città del '900. **Per info e prenotazioni: Tel. 0481535764 oppure info.gorizia@promoturismo, fvg.it**

Tutte le informazioni inerenti gli orari di apertura degli stand, il **piano della viabilità**, con gli accessi e le chiusure del traffico, così come i dettagli sulla sicurezza saranno illustrati in un **incontro stampa in programma domani, giovedì 13 settembre, nella sala Bianca del Comune alle ore 11.30.**

Venerdì 15 settembre alle 12.00 in **Sala Dora Bassi** sarà, invece, data informazione sulla **mobilità**, con l'illustrazione dei **treni speciali**, i servizi di **bus navetta**, i **parcheggi di scambio** e il **trenino storico** tra Gorizia e Nova Gorica.

ufficio stampa Gusti di Frontiera 2023
Vuesse&C – volpe&sain comunicazione
per info: Paola Sain 335.6023988 – Moira Cussigh 328.6785049
social media manager Francesca Piazzi 347.7246116