San Rocco -Gorizia , 27 luglio 2010

OLII , SAPORI E VINI ...ISONTINI E CARSOLINI

La cultura dei sapori ritorna alla storica
Sagra di San Rocco 2010

In considerazione del notevole successo ottenuto lo scorso agosto negli " INCONTRI CON GLI AUTORI DEI SAPORI " il Comitato organizzatore della storica Sagra di San Rocco in Gorizia ripropone , a partire da lunedì 9 agosto prossimo , tre serate a tema .

Agli incontri di quest'anno, denominati **" OLII,SAPORI E VINI... ISONTINI E CARSOLINI** " sono stati invitati personaggi molto noti del settore vitivinicolo ed enogastronomico , nonché studiosi e giornalisti di settore che contribuiranno, con le proprie esperienze , ad elevare lo spessore storico e culturale degli appuntamenti , nel corso dei quali saranno anche recitate poesie a tema .

Lunedì 9 , dalle 18 alle 20 (Campo Baiamonti in San Rocco) sarà la volta degli chef della LANTERNA D'ORO di Borgo Castello a deliziare i palati con elaborazioni a base di pesce , spiegandone preparazione.
L'abbinamento a Ribolla gialla (Collio 2009) ed uvaggio Collio bianco 2008 sarà illustrato personalmente dal vignaiolo Robert Princic, titolare dell' azienda emergente GRADISCIUTTA di San Floriano del Collio.

Mercoledì 11, sempre alle ore 18, il dr. Giovanni Degenhardt , già direttore degli Ispettorati agrari di Trieste e Gorizia e docente dei corsi per assaggiatori d'olio d'oliva spiegherà le tecniche di degustazione professionale ed , a seguire , in abbinamento con piatti semplici (pinzimonio, formaggio latteria Tabor carsolino etc.) il direttore della Tenuta CASTELVECCHIO di Sagrado , Saverio Di Giacomo, presenterà l' azienda inserita nel Parco Ungaretti d'imminente inaugurazione, nonché l'olio d'oliva , Malvasia istriana , Terrano e Traminer aromatico prodotti nel Carso con significativi apprezzamenti nazionali ed esteri.

Infine **Venerdi 13**, ore 18, sarà la volta del norcino & asparagicoltore Andrea Felchero di Medea , insieme al casaro Beppino Zof di Borgnano (artista del latteria aromatizzato) a spiegare insaccati artigianali e formaggi caratterizzati da speciali sapori .

Il tutto abbinato ad un ‘anteprima enologica , vendemmia 2009, di Chardonnay, Refosco, Merlot e Verduzzo di una azienda emergente dell’ Isontino e cioè la Barducci di Soleschiano-Ronchi dei Legionari.

La presentazione ed il coordinamento delle serate saranno affidati , come già lo scorso anno, all’ agronomo e giornalista Claudio Fabbro .

INFO
marco.salateo@vodafone.it

mob. 345 5286000

claudiofabbro@tin.it
335 6186627

CS/CF 29.07.10

All. foto varie evento agosto 2009

IL CENTRO PER LA CONSERVAZIONE E PER LA VALORIZZAZIONE DELLE TRADIZIONI POPOLARI DI BORGO SAN ROCCO
presenta
"INCONTRI SOTTO L'ALBERO"
a cura di Claudio Fabbro