



## **GUSTANDO LA TRADIZIONE**

**ECCELLENZE ENOGASTRONOMICHE**

**A “CHILOMETRO ZERO”**

**I VIGNAIOLI**

**SAGRADO e GRADISCA**

**NORCINI & CASARI**

**MEDEA e BORGNANO**

Sempre di più la globalizzazione dei sapori , l'arte perversa di taroccare nomi , gusti ed origini crea nel consumatore apprensione e diffidenza e lo porta a rivolgersi direttamente, quando ciò è possibile, all'agricoltore più vicino, per toccare con mano la provenienza dei vini e dei cibi .

Nel nostro territorio il ricambio generazionale non ha fortunatamente annullato l'interesse a proporre sapori genuini , di sana ruralità artigianale , con gusti di marcata riconoscibilità legati al territorio di provenienza .

Così è che in paesi e frazioni vicine – come ad esempio Sagrado e Gradisca- si possono reperire le stesse varietà di vino con sfumature e caratteristiche diverse ma non opposte.

E' il caso, ad esempio, della Malvasia istriana prodotta in terra rossa carsica a Castelnuovo di Sagrado o sulle ghiaie di Borgo Trevisan a Gradisca.

Lo stesso dicasi per gli insaccati di Medea e per i formaggi di Borgnano .

Per un confronto di Malvasia istriana “ diversamente interpretata ” e presentata dagli enotecnici SAVERIO DI GIACOMO (Az.Castelvecchio) e MATTEO TREVISAN ( Az. Borgo Trevisan ) ed altri vini , abbinati ad insaccati dell' az. LIS ROSIS (Medea) e “ Latteria “ aromatizzato e “ di fossa” dell' az. BORC DA OCJS (Borgnano ) ci ritroveremo

**Martedì 3 dicembre 2013 ore 18,30**

**Palazzo Monte di Pietà**

**Moderatore : Claudio Fabbro, agronomo**

**Obbligo di prenotazione, il costo di partecipazione alla serata è stato fissato in € 15,00 (quindici/00).**

**INFO :[www.prolocogradisca .it](http://www.prolocogradisca.it)**

**Tel.0481/960624 cell. 338/3968204**

**Il Presidente  
Marina Civitillo**