

SAPORI DEL COLLIO

I gusti del territorio Isontino con il tempo

Nell'ambito dell'iniziativa " **I gusti del territorio Isontino con il tempo**", finanziata con fondi regionali , la **Provincia di Gorizia** ha organizzato la presentazione del territorio del **Collio** e delle altre eccellenze dell'Isontino, a pochi giorni dall'apertura della XII edizione dell'evento **Goriziano gastronomico** di richiamo quale "**Gusti di frontiera**". Infatti l'organizzazione di un educational per giornalisti ha avuto lo scopo di voler attirare l'attenzione sulla provincia di Gorizia e sulle sue manifestazioni d'eccellenza , prime fra tutte appunto **Gusti di frontiera**. Dal 3 al 4 settembre sono stati ospitati e accompagnati nel Collio 15 giornalisti di testate nazionali, cui sono state illustrate le eccellenze dell'enologia e della gastronomia locale, ma anche le bellezze paesaggistiche e le opportunità di svago che le nostre colline, il goriziano ma anche l'intero Isontino possono offrire.



Mara Cernic (Assessore Provincia Gorizia) e Elena Gasparin (Assessore Comune Cormons)

Questo momento, volto a far conoscere a livello nazionale le peculiarità e le bellezze del Collio e dell'Isontino, ha rappresentato un'occasione per

presentare le offerte di soggiorno e di ospitalità, le attrattive naturalistiche, le produzioni enogastronomiche e le occasioni di svago locali. Si è voluto infatti far conoscere le potenzialità che la zona offre alla pratica degli sport e le opportunità di relax, attraverso in percorso tematico di grande ricchezza e varietà, mirato a soddisfare le esigenze di ciascun ospite, a seconda delle diverse aree di interesse. Una zona transfrontaliera come quella della provincia di Gorizia, che vive quotidianamente uno scambio di cultura, di lingua e di tradizioni, può rappresentare una nuova attrattiva per chi vuole rilassarsi e svagarsi in mezzo al verde, alla natura ed alla buona cucina. Un assaggio di tutto ciò è stato proposto con visite nelle cantine delle aziende agricole locali, con la visita al Museo provinciale della grande guerra, nell'anno in cui si celebra il centesimo anniversario dell'inizio del conflitto, senza trascurare le passeggiate nei vigneti e nei piccoli borghi.



Mara Cernic e Francesco Bonini (Consorzio Vini DOC Collio)

Nei due giorni del programma i giornalisti hanno così potuto scoprire molti segreti del Collio. Un'attenzione particolare è stata riservata alla cultura enogastronomica: la suggestione senza tempo dei borghi rurali è

stata impreziosita dall'esplorazione della tradizione culinaria e della gastronomia locale, attraverso degustazione di prodotti rigorosamente tipici.



Chef Guido Tassotti

Questo "assaggio" di territorio ha trovato nella **cena con show cooking** del 3 settembre il suo culmine: presieduta dagli ambasciatori di "**Piccole Italie**", un'iniziativa, volta a promuovere i valori dei piccoli territori italiani d'eccellenza, nata durante il **Festival delle Tipicità** che si tiene annualmente nelle Marche e condivisa con entusiasmo dalla Presidente **Mara Cernic**, la cena è stata un'esperienza di sapori e tradizioni della tavola. Gli chef, provenienti da diverse località italiane, hanno accompagnato gli ospiti lungo un percorso gastronomico d'eccellenza abbinato ai rinomati vini Collio.



Chef Gianpiero Vento tra Marzia Bonetti e Simonetta Martelossi

Anche in relazione ai temi di **Expo 2015**, l'obiettivo comune è quello di garantire la giusta visibilità ai piccoli territori caratterizzati da tipicità per i settori del Food&Beverage, che risultano essere fortemente legati all'agricoltura e, più in generale, al mondo rurale.



Bonetti, Cernic. Martelossi

PROVINCIA di GORIZIA, Pianificazione territoriale-Punto Europa e Politiche Comunitarie

info@europa@provincia.gorizia.it

dott.ssa Simonetta Martelossi

tel. 0481-385291

Ph. info@claudiofabbro.it

serata Lanterna d'Oro, Gorizia, 03.09.2015

segue :

1) **MENU** serata 3 settembre 2015

2) **PROGRAMMA** *Visite e degustazioni guidate in aziende leader delle Città del Vino di Cormons (az. LIVIO FELLUGA e TOROS), San Floriano del Collio (GRADISCIUTTA).*

Menu

Aperitivo

Selezione di formaggi del territorio
Vino, Ribolla Gialla Villa Russiz 2013

...

Antipasto

Chef Alessandro Gavagna del Ristorante La Subida
Fiori di zucca scottati su letto di peperone rosso, mela e kren
Vino, Friulano Raccaro 2014

...

Primo

Chef Guido Tassotti del Ristorante Astoria di Fermo
Maccheroncini di Campofilone tradizione fermana
Vino, Merlot Toros 2014

...

Primo

Chef Rino Tosato
Risotto con funghi porcini mantecato al Monte Veronese e burro tartufato
Vino, Pinot Grigio Toros 2010

...

Secondo

Chef Giampiero Vento del Ristorante Cambiocavallo di Asti
Guancetta di vitello a lunga cottura marinata al Barbera Superiore
Vino, Merlot di Villa Russiz 2012

...

Dessert

Gubana
Strudel
Vino, Piccolit Humar 2009



Sapori del Collio

gustare il territorio isontino con il tempo

3-4 settembre 2015 INVITO

3 Settembre

- 15.00 Accoglienza a Gorizia
- 15.15 Transfer in bus e visita a San Floriano del Collio
- 16.45 Transfer in bus e visita alle cantine dell'azienda agricola Gradis'ciutta
- 18.00 Transfer in Borgo Castello e visita guidata al Museo della Grande Guerra
- 19.45 Welcome drink presso il ristorante Lanterna d'Oro in Borgo Castello
- 20.00 Show Cooking degli chef di Piccole Italie degustazione delle eccellenze
- 22.00 Transfer per ospiti in Hotel

4 Settembre

- 9.00 Appuntamento e briefing
- 9.15 Transfer in bus a Cormons
- 9.30 Passeggiata a piedi lungo il sentiero del Monte Quarin
- 11.45 Transfer in bus a Brazzano di Cormons e visita alle cantine Livio Felluga
- 13.00 Degustazione presso l'osteria Terra e Vini
- 15.00 Transfer in bus a Novali di Cormons e visita alle cantine dell'azienda agricola Franco Toros
- 17.00 Transfer di rientro a Gorizia

INFO: exponext@dge.it - Numero verde 800 943242

