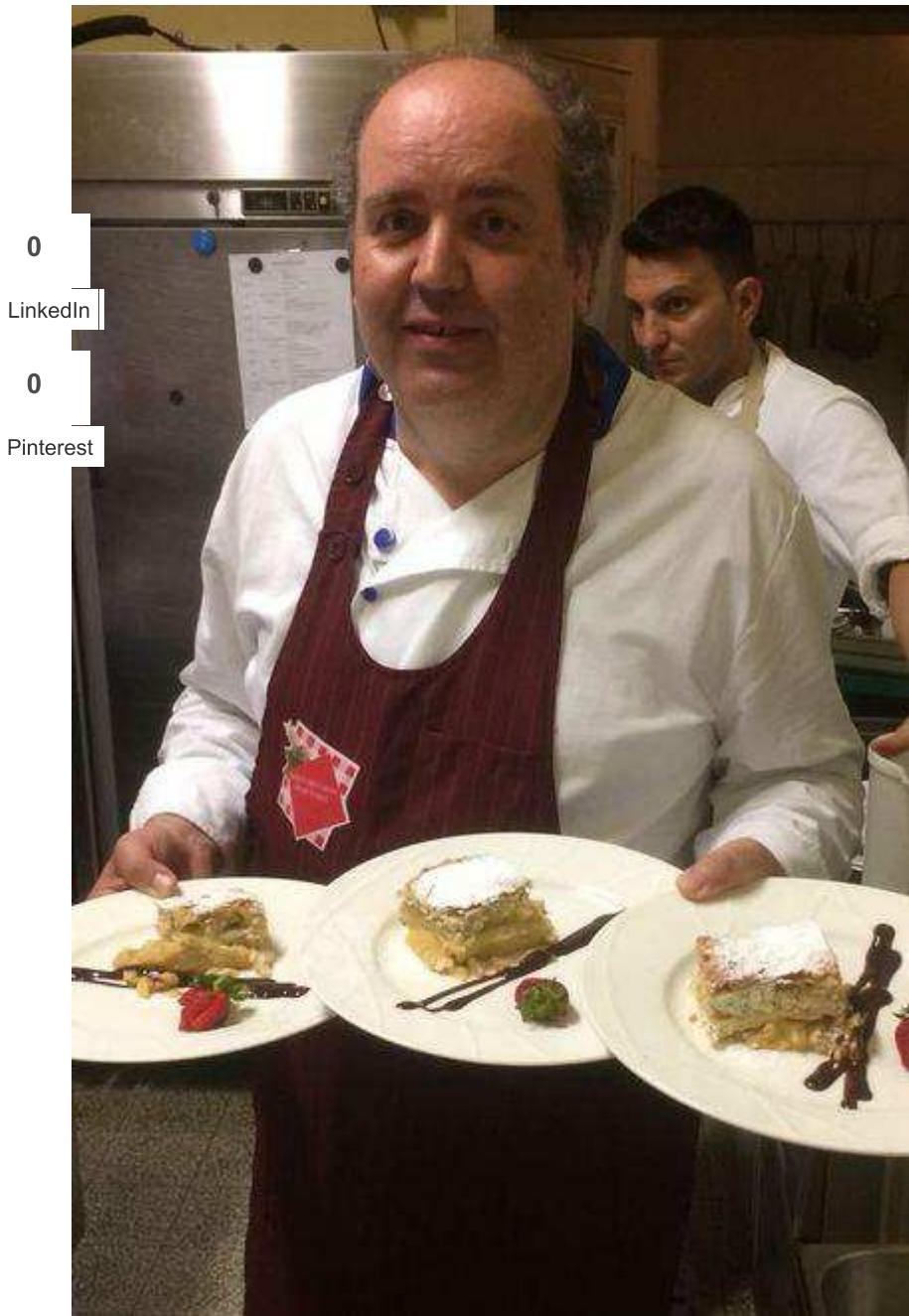


Gusti e sapori del Carso conquistano Cremona

*TRIESTE. Chifeletti, sardoni in savor, Vîtovska e pelinkovec giusto per citarne qualcuno. Non sarà certo facile dimenticare il menù proposto in un ristorante cremonese da dodici produttori carsolini...
di Riccardo Tosques*

24 maggio 2018



0
LinkedIn
0
Pinterest

TRIESTE.
Chifeletti,
sardoni in
savor, Vitovska
e pelinkovec
giusto per
citarne
qualcuno. Non
sarà certo facile
dimenticare il
menù proposto
in un ristorante
cremonese da
dodici produttori
carsolini in
trasferta in
Lombardia.

La serata alla
trattoria "La
Crepà" di Isola
Dovarese
organizzata
dall'Unione
regionale
economica
slovena (Ures)
è stata accolta
con applausi

finali da oltre ottanta ospiti, che hanno degustato le prelibatezze della cucina dell'altipiano triestino in abbinamento ai raffinati vini del Carso.

Gli ospiti sono stati accompagnati in un viaggio emozionale tra sapori e gusto,

dialogando anche con i produttori giunti all'unisono nel Cremonese.

Ma cosa ha conquistato i cuori e i palati degli ospiti? Paté al salmone e baccalà su cracker alla santoreggia proposti da trattoria El Fornel e panetteria Cok, accompagnati dallo spumante brut Pišcanci della cantina Andrej Bole. Poi pollo alle erbe aromatiche cotto lentamente nella bianchera, su insalatina del ristorante Križman con la Vitovska 2015 dell'azienda agricola Ota. E ancora i rinomati sardoni in savor dell'osteria Ferluga, con la Malvasia 2015 targata Ota e la pasta e fagioli con vongole della trattoria La Lampara accompagnata con la Malvasia 2015 di Zidarich.

Ma non è finita qui. Gli ospiti sono stati deliziati poi dagli štruklji con ripieno di asparagi e ricotta Žbogar su crema di formaggi e pancetta croccante della trattoria Guštin, con l'uvaggio Prulke 2015 di Zidarich.

Nella degustazione sono stati proposti anche il capriolo con chifeletti della trattoria Veto e osteria Ferluga in abbinamento con Refosco e Merlot 2016 di Ota. Non potevano poi mancare i formaggi di pecora dell'azienda agricola Antonic accompagnati dal miele dell'azienda agricola Sara Devetak.

Per concludere? Pane e dolcetti finali proposti dal panificio Cok di Opicina e assaggio di pelinkovec e brinjevec.

Soddisfatto il presidente dell'Unione regionale economica slovena Nicola Tenze: «La serata Saporì del Carso è il risultato di una profonda cooperazione tra ristoranti, panifici, pasticcerie, negozi di alimentari e viticoltori della comunità slovena di Trieste e Gorizia. Il nostro territorio - afferma il numero uno dell'Ures - può contribuire a una grande crescita del Friuli Venezia Giulia come destinazione turistica, sfruttando l'offerta enogastronomica attraverso la promozione efficace e la commercializzazione attiva».

«Con queste iniziative - continua - contribuiamo ad aumentare la visibilità e la riconoscibilità del territorio carsico come destinazione turistica, della sua storia, del patrimonio enologico, della tradizione culinaria e dei prodotti tipici locali».

Gli ospiti cremonesi sono stati dunque invitati nei ristoranti dell'Altipiano, che tra ottobre e novembre organizzeranno la 17^a edizione del classico Saporì del Carso.