

LA RASSEGNA ENOGASTRONOMICA

Polli e anatre protagonisti alla festa Sapori del Carso

di **Patrizia Piccione**

TRIESTE

Anatre, conigli, polli, galline e tacchini razzolano che è un piacere nelle aie del territorio carsolino. Tanto è vero, che sono loro i protagonisti dell'undicesima edizione della rassegna "Sapori del Carso - Okusi Krasa 2012", il percorso culturale enogastronomico promosso dall'Ures, l'Unione regionale economica slovena - in collaborazione con un nutrito ventaglio di partner, tra cui i consorzi vino Collio e Carso, olio Tergeste **dop**, Coldiretti, e una trentina tra ristoranti, panifici ed esercizi commerciali - dedicato alle eccellenze dei prodotti tipici dell'altipiano della provincia triestina e del goriziano.

Da sabato 20 ottobre all'11 novembre, l'iniziativa realizzata con il sostegno e la partecipazione di Camera di Commercio, Provincia di Trieste e Regione Fvg, servirà su un piatto d'argento l'opportunità a turisti e gourmet di (ri)scoprire le radici da cui nascono i piatti della cucina di confine. Accompagnati, in abbinamento al piatto forte delle degustazioni proposte dai ristoratori, da un saporito "contorno" composto da rassegne fotografiche, escursioni sul Carso triestino e goriziano, e per i palati a caccia di sapori antichi, anche dalla possibilità di portare a casa la "confezione enogastronomica" di prelibatezze in vendita nell'angolo del prodotto tipico, presente in tutti i trentasei locali - 17 ristoranti,

7 panifici e 12 negozi - aderenti a "Sapori del Carso".

"Animali da cortile", questo, dunque, il filo rosso gastronomico che vedrà all'opera i chef prestatari per l'occasione dai singoli ristoranti, mentre i panifici sforneranno dolci e pani tradizionali, preparati con farina macinata a pietra. «Una formula più che collaudata nella forma e nella sostanza, e sempre più apprezzata dal pubblico, sia locale sia dei turisti in visita alla rassegna, diventata negli anni l'evento clou delle manifestazioni dedicate all'enogastronomia in regione», hanno confermato alla presentazione dell'iniziativa alla Camera di Commercio, il presidente camerale Antonio Paoletti e di Ures, Niko Tenze, cui hanno

preso parte l'assessore regionale Federica Seganti, provinciale Roberta Tarlao, i referenti delle associazioni coinvolte, e una piccola delegazione di chef con la "traversa" ufficiale di "Sapori del Carso 2012". Tre le novità, il salva punti della patente "arrivo e ritorno sicuro dopocena", ovvero la possibilità di prenotare oltre al menù nel locale prescelto, anche il servizio navetta. E la pubblicazione di 20mila brochure (distribuite in alberghi, ristoranti e uffici turistici), con l'elenco completo delle trattorie, dei panifici, delle pasticcerie, e degli esercizi con l'angolo del prodotto tipico. Ciliegina sulla torta, la guidina del gusto riporta anche il menù tipico delle 17 gostilne, nonché la ricetta del loro piatto forte. Informazioni dettagliate su www.saporidelcarso.net.



Un tagliere con prodotti tipici del Carso

