


<http://www.ilfriuli.it/BannerCounter.ashx?>
[telefriuli](http://www.telefriuli.it/) (http://www.telefriuli.it/)

[udineseBlog](http://www.udineseblog.it/) (http://www.udineseblog.it/)
**ULTIME NEWS**
[19.20 / Lara Della Mea ai Mondiali di Are](#) (/articolo/sport-news/lara-della-mea-ai-mondiali-di-are/22/192581)

[19.19 / Radio Onde](#)

<http://www.ilfriuli.it/BannerCounter.ashx?id=1147>
[Home](#) (/content.aspx) / [Gusto](#) (/rubrica/gusto/10) / Tutto il sapore del Fvg al Salone del Gusto

Tutto il sapore del Fvg al Salone del Gusto

A Terra Madre a Torino dal 20 al 24 settembre lo stand regionale con tutti e 13 i Presidi Slow Food



17 settembre 2018

Ci sarà un assaggio del meglio del **Friuli Venezia Giulia** a **Terra madre**, 12esima edizione del **Salone del gusto**, pronto ad aprire i battenti a **Torino dal 20 al 24 settembre**. Sarà **Slow Food Fvg**, con un programma ricco di appuntamenti e ospiti, a fare da collettore alla presentazione delle eccellenze della tavola regionali, grazie alla collaborazione con **Ersa** e **PromoTurismoFVG** con la **Strada del vino e dei sapori**. Lo stand si svilupperà su una superficie di quasi 200 metri quadri, disposto nel padiglione 2, e sarà arredato anche con nove grandi chiochiere in 3D, simbolo del Movimento Slow Food con il marchio del Fvg.

Il Salone sarà l'occasione perfetta per presentare i nuovi tre prodotti Presidio Slow Food del Fvg, i più recenti inserimenti nel patrimonio da tutelare di Slow Food: il fagiolo di San Quirino, il formaggio di montagna cuç e la varhackara, lo speciale pesto di Timau a base di lardo bianco, speck e pancetta affumicata con l'aggiunta di qualche erba aromatica. Sale dunque a 13, per il Fvg, il numero di prodotti regionali tutelati dal sistema dei Presidi Slow Food: oltre ai tre citati, anche l'aglio di Resia, le antiche mele dell'Alto Friuli, la cipolla di Cavasso e della Val Cosa, il formadi frant, il formaggio di latteria turnaria, il pan di sorc, il pestât di Fagagna, la pitina (recentemente diventata Igp), il radic di mont e la rosa di Gorizia.

A Torino, questi prodotti di qualità ci saranno tutti e i tanti produttori coinvolti potranno presentarli in prima persona ai visitatori che ogni anno affollano il Salone e che avranno anche questa volta la possibilità di assaggiarli e acquistarli. Slow Food Fvg porterà anche il gusto d'oltreconfine: si potranno degustare infatti anche prodotti dell'Istria, che sarà presente in alcuni laboratori del gusto, come attività del progetto "KeyQ" Italia-Croazia. Il percorso vede insieme l'Agenzia di Sviluppo rurale dell'Istria (capofila), il Civiform di Cividale, la città di Pola, il Comune di Cividale, il Mercato di Pola, la Scuola Centrale Formazione, l'Ente del Turismo di Lussinpiccolo, Casa Artusi oltre ovviamente a Slow Food Fvg.

Nei cinque giorni del Salone ci saranno tavole rotonde, show cooking, giochi e più di 30 laboratori del gusto, con cui il Fvg proporrà attività per tutti, puntando all'educazione alimentare, alla scoperta di nuovi gusti e tradizioni ma anche al divertimento. Tutti incontri da seguire anche sui social con l'hashtag #sperimentaFVG, con cui assaporare le eccellenze agroalimentari, i presidi ma anche i formaggi a latte crudo del Consorzio Montasio.

Ci sarà poi un grande spazio dedicato ai vini, nell'enoteca Slow food Fvg creata appositamente all'interno dello stand, dove si potrà degustare una selezione dei migliori vini bianchi friulani, i Superwhites, di 21 aziende: Borgo Savaian, Butussi Valentino, Castelveccchio, Collavini Eugenio, Colle Duga, Colutta, La Sclusa, La Tunella, Lis Neris, Petrusa, Pizzulin Renata Murva, Pontoni Flavio, Ronco dei Tassi, Ronco del Gelso, Ronco delle Betulle, Scarbolo, Scubla, Venica & Venica, Zorzettig, La Roncaia, Stroppolatini. La speciale carta dei vini avrà oltre 30 referenze, tra vitigni autoctoni e internazionali, in rappresentanza delle diverse zone vitivinicole della regione. Ci sarà anche un temporary tasting nell'enoteca centrale gestita dalla Banca del Vino di Bra, al palazzo Reale, domenica 23 e lunedì 24. E nello stand Fvg ci saranno laboratori specifici dedicati al vino, con spiegazioni tecniche ma anche abbinamenti ad assaggi per permettere un avvicinamento al vino ai curiosi ma anche agli appassionati del settore.

Tra i laboratori in programma alcuni saranno dedicati ai più piccoli per presentare il progetto Kids Slow Cooking Class, ideato dalle Condotte Slow food pordenonese e Friuli in collaborazione con l'associazione Ariel e l'Unione Cuochi Fvg, nonché il progetto orti scolastici, realtà ormai storica tra le attività educative proposte da Slow Food Trieste.

Altro grande tema presentato al Salone sarà quello legato alle nuove generazioni e lavori antichi. Testimonianze di giovani ospiti racconteranno, attraverso video e immagini, come la sapienza tramandata dal passato possa diventare la scommessa di un futuro professionale innovativo.