



[Le Condotte](#) [Incontri](#) [Masters of Food](#) [Presidi](#) [Progetti](#) [Rete Giovane](#) [Gallery](#)

TERRA MADRE – SALONE DEL GUSTO 2018 #SPERIMENTAFVG

*L'eccellenza **Slow Food** della regione da assaggiare e acquistare nello stand di quasi 200 metri quadri coordinato da **Slow Food Fvg a Torino, al Salone del Gusto – Terra madre, dal 20 al 24 settembre**. Più di 30 laboratori in programma, da seguire anche sui social con l'hashtag **#sperimentaFVG**. In collaborazione con **Regione, Ersu e PromoTurismoFVG con la Strada del Vino e dei Sapori**.*

DOWNLOAD e LINK UTILI

- [[La Guida: i Presidi Slow Food del Fvg – 2018](#)]
- [[Lista dei vini dell'Enoteca Fvg al Salone del Gusto 2018](#)]
- [[Il programma del Fvg a Torino](#)]
- [Seguici LIVE dal Salone su [Facebook](#)]
- [Seguici LIVE dal Salone su [Instagram](#)]
- [[Salone del Gusto](#)]

Leggi il comunicato stampa:

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 Ersu 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 chioccioline 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 çuç 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 (Ve), l'Ente del Turismo di Lussinpiccolo, Casa Artusi (Fc) 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.



[Le Condotte](#) [Incontri](#) [Masters of Food](#) [Presidi](#) [Progetti](#) [Rete Giovane](#) [Gallery](#)

Friuli, Ronco del Fuso, Ronco del Gelo, Ronco delle Betulle, Sauris, Sedico, Verba & Verba, 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**.



Slow Food
Friuli Venezia Giulia

partecipa
al Salone del Gusto
Terra Madre 2018

in collaborazione con



[« Leggi Precedente »](#)

[Torna alla lista](#)

[Leggi Successivo »](#)

[Ultime Notizie Slow Food](#)

[Ultime Notizia Slow Wine](#)

[Iscriviti alla Newsletter](#)

[Iscriviti all'associazione](#)

[Seguici su Facebook](#)

[Seguici su Twitter](#)



[Le Condotte](#) [Incontri](#) [Masters of Food](#) [Presidi](#) [Progetti](#) [Rete Giovane](#) [Gallery](#)

© 2015 Slow Food FVG - P.Iva 02397210309 - Email info@slowfoodfvg.it - [Skype](#) - [Accedi](#)