


[telefriuli](http://www.telefriuli.it/) (<http://www.telefriuli.it/>)

[udineseblog](http://www.udineseblog.it/) (<http://www.udineseblog.it/>)

<http://www.friuli.it/BannerCounter.ashx?>
ULTIME NEWS
[18.28 / Patto Stato-Regione, slitta la relazione di Fedriga](#) ([articolo/politica/patto-stato-regione-slitta-la-relazione-di-f...](#)) [18.25 / Udine, al via](#)


MAGO DEDA

[Home](#) ([/content.aspx](#)) / [Gusto](#) ([/rubrica/gusto/10](#)) / [Fvg tutto da sperimentare al Salone del Gusto](#)

Fvg tutto da sperimentare al Salone del Gusto

Apprezzata la presenza a Terra Madre di Torino, con Slow Food insieme a Regione, Ersu, PromoTurismoFvg



27 settembre 2018

Uno stand in cui conoscere davvero il **Friuli Venezia Giulia**, fare esperienza e assaporare i suoi **Presidi Slow Food** e tanti altri suoi prodotti d'eccellenza: è stata molto apprezzata dal pubblico la modalità "interattiva" dello stand del Fvg a "Terra Madre - Salone del Gusto" di Torino, che ha permesso ai visitatori di partecipare a una serie di laboratori (sempre sold out) in grado di unire teoria e pratica nella presentazione del meglio della produzione agroalimentare e vitivinicola del territorio.

L'hashtag con cui la delegazione regionale si è presentata era infatti, non a caso, **#sperimentaFVG**, grazie a una ricca scaletta messa a punto da Slow Food Fvg in collaborazione con la **Regione**, l'**Ersu** e **PromoTurismoFvg** con la Strada del vino e dei sapori. Un programma possibile grazie ai veri protagonisti di questa impegnativa trasferta torinese, ossia i produttori, impeccabili e coinvolgenti ambasciatori dell'eccellenza agroalimentare della regione, "a cui vanno i complimenti e un enorme grazie da parte di Slow Food Fvg", ha sottolineato il direttivo del Movimento regionale.

Lo stand ospitava un'attrezzata Enoteca con i migliori vini di una trentina di cantine regionali e ciascuno dei 13 Presidi Slow Food: l'aglio di Resia, le antiche mele dell'Alto Friuli, la cipolla di Cavasso e della Val Cosa (protagonista di sfide mangerecce da brivido al Lingotto!), il formadi frant, il formaggio di latteria turnaria, il pan di sorc, il pestà di Fagagna, la pitina (recentemente diventata Igp e presentata domenica in uno speciale evento), il radic di mont e la rosa di Gorizia, e soprattutto i tre nuovissimi presidi, l'antico fagiolo di San Quirino, proposto proprio a Torino anche in una speciale versione, ossia una stupefacente crema spalmabile dolce con cacao e miele, nonché il gustoso formaggio di montagna cuç e la varhackara, che è un peculiare pestato tipico di Timau, golosità a base di lardo bianco, speck e pancetta affumicata con l'aggiunta di erbe aromatiche.

Nei cinque giorni del Salone si sono susseguiti anche show cooking, giochi e attività per i più piccoli in collaborazione con **Lady Chef Udine** e **Unione Cuochi Fvg** oltre ai laboratori con cui il team di Slow Food e i produttori hanno puntato tutto sull'educazione alimentare, sulla scoperta di nuovi gusti e tradizioni (con abbinamenti anche ai sapori dell'Africa in collaborazione con l'associazione Amahoro) ma anche sul divertimento, accompagnando l'immagine dello stand con alcune grandi chiocchie, simbolo di Slow Food, con cui in molti si sono fatti fotografare, condividendo le immagini sui social.

A Torino, Slow Food Fvg ha portato anche laboratori sul Montasio e pure il gusto d'oltreconfine: si sono infatti degustare anche prodotti della Regione Istria con la collaborazione degli studenti della Scuola Centrale Formazione (Ve) e Civiform di Cividale, in alcuni laboratori rientrati nell'attività del progetto "KeyQ+ : Culture and Tourism as key for quality cross border development of Italy and Croazia".



0 COMMENTI