



Gorizia

IL PICCOLO LUNEDÌ 29 SETTEMBRE 2014 | 15

LA NOSTRA MAIL gorizia@ilpiccolo.it

Il Comune rilancia con “Dolce Gorizia”

Si svolgerà a dicembre e verranno riscoperte le vecchie specialità goriziane, spesso dimenticate

Prima di pensare alla dodicesima edizione di “Gusti di frontiera” (quella del prossimo anno), il Comune di Gorizia metterà in moto la sua macchina organizzativa per un evento intermedio ugualmente stuzzicante.

Ne ha parlato il sindaco Ettore Romoli sabato in occasione della tavola rotonda, ospitata all'ex Ferramenta Krainer (padiglione Ersà), dal titolo “Street food ed eccellenze locali: dal global al glocal, la valorizzazione delle tipicità”. «In dicembre - le sue parole - organizzeremo una manifestazione che si chiamerà “Dolce Gorizia”, nella quale, grazie all'Accademia italiana della Cucina, riscopriremo i vecchi dolci goriziani, spesso dimenticati».

In pratica si tratta della riedizione di una vecchia idea dell'assessore comunale alla

Cultura (oggi consigliere regionale) Rodolfo Zibera che, una volta concretizzata, non ebbe i risultati che tutti speravano. «Si tratta soltanto di rimetterla in piedi, eliminando quegli elementi che non permisero la sua perfetta riuscita», spiega oggi Romoli. Dunque, “Gusti di frontiera” avrà un parente invernale più settoriale e più specifico, essendo dedicato espressamente ed esclusivamente ai dolci.

Tornando a Gusti, oltre 150 persone, sfidando il sole, hanno assistito alla conferenza di Roberto Zottar sullo strucolo in straza, restando affascinati dagli abbinamenti con i vini proposti da Claudio Fabbro e dall'Onav. A dare dimostrazione della preparazione del tipico dolce goriziano è stata Sonia Stekar, dell'omonimo agritur-

simo di Giasbana. Le carni “Solo di pezzata rossa italiana” sono state il tema sul quale si sono cimentati i maestri di *barbecue* delle categorie juniores e senior che hanno partecipato ai contest organizzati nel Villaggio Mr. Barbecue, nel borgo delle Americhe: ad aggiudicarsi il titolo di Serial Griller è stato il team composto dai grillatori Davide Narduzzi e Maurizio Venuti, mentre Federica Ruter si è imposta nella categoria Junior. In mattinata, affollato il convegno organizzato da Nuovi universi etnici e dedicato proprio alla valorizzazione della pezzata rossa, con gli interventi di Edi Piasentier, responsabile del Laboratorio di Analisi sensoriali del dipartimento di Scienze agrarie e ambientali e docente di zootecnia speciale all'Università di Udine,

i rappresentanti della Anapri, l'Associazione nazionale allevatori di pezzata rossa italiana, la rivista Fuocolento e i dirigenti dell'istituto Stringher di Udine.
(fr.f.a.)



Casa Rossa zeppa di auto per Gusti (foto di Ivan Rustja-Facebook)

