

FVG: i sapori del territorio in mostra al Salone del Gusto

A Torino presente anche PromoTurismoFVG con i prodotti “Io sono Friuli Venezia Giulia”, uno stand e 14 appuntamenti di gusto nella cinque giorni piemontese

Trieste, 21 settembre 2022 – Anche il Friuli Venezia Giulia partecipa a **Terra Madre Salone del Gusto**: da domani a lunedì il Parco Dora di Torino farà da palcoscenico alla più importante manifestazione internazionale dedicata al cibo buono, pulito e giusto e a chi lo produce. A rappresentare il territorio regionale PromoTurismoFVG, con **uno stand istituzionale per promuovere al meglio i prodotti, i presidi**, alcune aziende di “**Io sono Friuli Venezia Giulia**” e con 14 appuntamenti organizzati in collaborazione con Agrifood. Otto i presidi slow food presenti, sette aziende della collettiva “Io sono Friuli Venezia Giulia”, un infopoint turistico per accogliere i visitatori e promuovere tutta la regione e un’area dedicata in cui verranno proposte degustazioni, incontri con le aziende, presentazioni, talk e laboratori legati da un unico filo conduttore che quest’anno ruota intorno al tema dei confini.

Lo stand “Io sono Friuli Venezia Giulia” tra tradizione e sostenibilità

Miele di marasca del Carso, radic di mont, pere Klotzen dell’Alpe Adria, pestith, fagiolo di San Quirino, pestà di Fagagna, cavolo cappuccio di Collina e varhackara sono i **presidi slow food regionali** che partecipano alla manifestazione torinese ospitati all’interno dello stand “Io sono Friuli Venezia Giulia”. In linea con il tema 2022 del Salone - nato per iniziativa di Slow Food, giunto all’edizione numero quattordici e che conta ogni anno oltre 220mila visitatori con 3mila produttori da 50 Paesi e 700 espositori nell’“area mercato” - della rigenerazione, lo stand accoglie ed espone un albero realizzato con il legno proveniente dagli allestimenti di altre fiere, rigenerato e con lo scopo di rappresentare il principio vitale, l’energia e la rinascita, sul quale i visitatori potranno lasciare un pensiero in merito alla propria esperienza degustativa o un messaggio dedicato al tema della rigenerazione per ricordare che sulla sfida ambientale, climatica e sociale non esistono confini. PromoTurismoFVG, in collaborazione con AgrifoodFVG, ha inoltre allestito una collettiva di aziende licenziatrici del **marchio “Io sono Friuli Venezia Giulia”** a testimoniare la **sostenibilità delle imprese regionali e la tracciabilità delle produzioni agroalimentari**. Allo stand sarà possibile ricevere informazioni su tutto il territorio regionale del Friuli Venezia Giulia.

Gli appuntamenti a Torino

Sempre in collaborazione con Agrifood, PromoTurismoFVG per il Salone del Gusto ha messo a punto un calendario di 14 appuntamenti tra laboratori, talk e altre iniziative che intendono far conoscere il territorio e i sapori della regione anche attraverso degustazioni, a cui potranno accedere una ventina di persone per volta su prenotazione online, tramite il sito ufficiale: <https://2022.terramadresalonedelgusto.com/evento/>. Domani alle 12.30 ci sarà il laboratorio del gusto sull’abbinamento tra **olivello spinoso e cioccolato**, venerdì alle 11 la presentazione del nuovo presidio slow food del **miele di marasca del Carso** che si ottiene dal nettare dei fiori di ciliegio canino, alle 12.30 la Pasticceria Mosaico presenta il Dolce dell’Antica Roma 2.0: “**DolceAqvileia**” e alle 14 si presenta l’altro **nuovo presidio, il pestith** (a seconda della località può venire chiamato anche pestiç, pestith, pestif o pastiç e si ottiene dalla macerazione della rapa dal colletto viola nelle valli Cellina e Vajont). Si ricomincia sabato alle 11 con la **tavola rotonda sul pane** con i panificatori urbani di Udine e la Comunità slow food di San Marco, alle 12.30 è in programma il talk con lo **chef udinese Kevin Gaddi**, alle 14 un laboratorio per andare alla scoperta dei **presidi delle mele antiche dell’alto Friuli** e della **cipolla di Cavasso e della Val Cosa**, per chiudere alle 16 con un altro laboratorio sull’olivello spinoso e alle 18 la degustazione “Le diverse facce della ribolla gialla”. Domenica alle 11 si parla di Klotzen: le pere dell’Alpe Adria, alle 12.30 ritorna il talk con Kevin Gaddi e alle 14 è tempo di “L’apicoltura specchio del territorio: i mieli del Friuli Venezia Giulia”, proseguendo alle 16 con la presentazione di Carso e Trieste a cura di Gal Carso e Slow Food Trieste. Chiude il ciclo di appuntamenti l’evento di lunedì alle 11 con la presentazione delle Valli del Natisone e Torre a cura di Gal Valli del Natisone e Torre e degli operatori aderenti. Ieri pomeriggio, sempre a Torino, PromoTurismoFVG ha organizzato un **workshop B2B** per presentare agli operatori turistici presenti nel capoluogo piemontese lo stand regionale e relative attività al Salone del Gusto.