

Terra Madre Salone del Gusto, a Torino sapore di Friuli Venezia Giulia

Parte domani la rassegna gastronomica al parco Dora dove nello spazio “Io sono Friuli Venezia Giulia”

saranno organizzati laboratori, incontri, degustazioni e sarà promosso l'intero territorio regionale

Trieste, 25 settembre 2024 – È tutto pronto a Torino per **Terra Madre Salone del Gusto**, un viaggio senza confini nel pianeta del cibo, tra valorizzazione dei prodotti locali, tutela della biodiversità e pratiche alimentari sostenibili. “We are Nature” è lo slogan scelto quest'anno per la rassegna gastronomica piemontese alla quale sarà presente anche un pezzo di Friuli Venezia Giulia, con presidi e prodotti locali quali assaggi di un territorio che vanta qualità ed eccellenze.

Da **domani a lunedì 30 settembre** il brand “**Io sono Friuli Venezia Giulia**” prenderà parte alla manifestazione nell'area Mercato Italia del parco Dora con uno spazio espositivo in cui saranno proposti laboratori, degustazioni e appuntamenti dedicati alla scoperta delle specialità regionali, in particolare i presidi Slow Food. Oltre allo stand istituzionale, con l'**infopoint** a disposizione del pubblico per conoscere le curiosità e le peculiarità del territorio, PromoTurismoFVG coordinerà una ventina di laboratori dedicati al comparto enogastronomico, ci sarà la **collettiva a marchio “Io sono Friuli Venezia Giulia”**, con sei aziende a proporre i propri prodotti, nonché l'**area “Presidi FVG”**, con 11 aziende e 13 prodotti Slow Food. L'attività, in cooperazione con Fondazione Agrifood&Bioeconomy FVG, vedrà a Torino anche una collaborazione, tramite Tef - Territorio economia futuro, società consortile della Camera di commercio di Pordenone-Udine, con il comparto della coltelleria regionale di Maniago, a cui è stata riservata una delle sei postazioni e nella quale si alterneranno nella co-esposizione una serie di aziende nel corso delle cinque giornate.

“IO SONO FRIULI VENEZIA GIULIA” PRESENTE AL SALONE

Un centinaio di metri quadrati con uno spazio riservato all'accoglienza degli ospiti, venti postazioni disponibili per ognuno dei laboratori proposti durante la rassegna, la cucina e l'area riservata alle informazioni turistiche. A Terra Madre **lo stand istituzionale “Io sono Friuli Venezia Giulia”** si trova nell'area Mercato Italia e offrirà l'occasione di conoscere la regione attraverso i suoi autentici sapori e le sue bellezze turistiche.

L'area accoglierà anche **sei postazioni**, cinque dedicate alla collettiva a marchio “Io sono Friuli Venezia Giulia”, con altrettante aziende a proporre i propri prodotti (La Gubana della Nonna, Dorbolò Gubane, Apicoltura F.lli Comaro, Azienda agricola biologica Ei Tem'pers, Distilleria Pagura) e una nella quale si alterneranno le aziende del comparto della coltelleria regionale di Maniago (Consorzio Coltellinai Maniago, Due Ancore, F.lli Antonini Fu Giulio, Maserin Coltellerie, Mkm – Maniago Knife Makers, Oreste Frati, Wwd Design - Premek Fin).

Presente in fiera anche un'area dedicata ai **“Presidi FVG”**, con 11 aziende e 13 prodotti Slow Food: Antiche mele dell'Alto Friuli, Cipolla di Cavasso e della Val Cosa, Cavolo cappuccio di Collina, Formaggio di latteria turnaria, Fagiolo di San Quirino, Miele di marasca del Carso, zucca Malon, Pan di sorc, Pecora Carsolina, Pitina, Pere Klotzen dell'Alpe Adria, Radic di mont, Varhackara.

LABORATORI: ALLA SCOPERTA DELLE ECCELLENZE DEL FVG

Da giovedì a domenica il programma del Salone del Gusto prevede **una ventina di appuntamenti** organizzati negli spazi del Friuli Venezia Giulia, con l'obiettivo di avvicinarsi e conoscere alcuni prodotti e conoscere anche la ricchissima offerta gastronomica del territorio regionale. Si parte giovedì **26 settembre** con “Noi siamo Natura! – Le aziende e i Presidi Slow Food del Friuli Venezia Giulia” alle 14, seguito alle 15.30 da “Incontriamo la coltelleria di Maniago”, alle 17 l'appuntamento è con il “Miele di Marasca e Pecora Carsolina – La natura del Carso in due Presidi Slow Food” per chiudere alle 19 con un classico: “Frico e vino – A spasso per... il Friuli Occidentale”. Ricca la proposta anche per il giorno successivo, venerdì **27 settembre**: alle 11 “Dolce di natura: il miele friulano”, alle 13 “Il formaggio di latteria turnaria – A spasso per... il Friuli Collinare”, alle 15 “Il Malon e le delizie degli orti di comunità – Valli immerse nella natura”, alle 17 “La natura amara delle erbe” e infine, alle 19, si parla ancora di “Vino e Pecora Carsolina – A spasso per... il Carso”. **Sabato 28 settembre** alle 11 le “Antiche varietà di mele e pere Klotzen – Per fare un albero... ci vuole natura” aprirà gli incontri della giornata, seguito da

IO SONO FRIULI VENEZIA GIULIA



“Radici di mont – A spasso per... la Carnia” alle 13, alle 15 protagonista “La Pitina e la cipolla di Cavasso e della Val cosa – Terra Pordenonese, tra montagna e natura”, alle 17 “Alle Radici del Gusto – I 20 Presidi Slow Food del Friuli Venezia Giulia” e al termine del terzo giorno si conclude con un aperitivo alle 19 con “Vermut, cocktail e distillati – A spasso per... la liquoreria friulana”. **Domenica 29 settembre** “Balsamici made in Friuli – Asperum per natura” è in calendario alle 11, seguito alle 13 da “La Pitina – A spasso per... La montagna pordenonese”, alle 15 l’abbinamento “Pan di sorc e Varhackara – Il Nord crocevia di culture, tra Presidi e Natura”, mentre alle 17 e alle 19 due appuntamenti per conoscere le Valli del Natisone, con “La gubana – Una chiocciola ricca di natura” e “I vini del Collio, delle Valli del Natisone e del Torre – A spasso per... il Friuli Orientale”. L’ultima giornata, **lunedì 30 settembre**, sarà dedicata a tre incontri: alle 11 si parla del “Fagiolo di San Quirino e Cavolo cappuccio di collina – Piccoli borghi: biodiversità e natura”, alle 13 “Tra terra e mare – A spasso per... la Bassa friulana” e alle 17 “Riconnettiamoci alla natura!”, a chiudere la variegata proposta del Friuli Venezia Giulia. Per partecipare ai laboratori, gratuiti, è necessario iscriversi: 2024.terramadresalonedelgusto.com/gli-eventi-delle-regioni/ .

Tutte le informazioni, gli orari e i dettagli sulla manifestazione sul sito dell’evento: 2024.terramadresalonedelgusto.com/