AGENZIA STAMPA QUOTIDIANA NAZIONALE
Prima Pagina News

PPN FOOD - *Food, Trieste: presentato il progetto "Il San Giusto del Gusto"*

Trieste - 15 mag 2024 (Prima Pagina News) **Quattro eventi enogastronomici distribuiti tra il 25 maggio e il 21 settembre al Castello di San Giusto: si inizia con "Amber Wine", giornata di degustazioni con produttori provenienti da Italia, Slovenia, Croazia e Austria.**

Questa mattina al Civico Museo Sartorio di Trieste, nel corso di una conferenza stampa, alla presenza dell'Amministrazione comunale e di Diego Colarich, Presidente della ForevenTS, è stato presentato il progetto "Il San Giusto del Gusto" che comprende quattro eventi enogastronomici esclusivi. L'alto livello qualitativo persegue il concetto impostato dalla co-organizzazione con il Comune di Trieste che, riconfermando l'impegno della ForevenTS, mira a promuovere nella corte del San Giusto le eccellenze del territorio e delle sue tradizioni, come anche a sostenere le nuove iniziative di questo genere. Il "San Giusto del gusto" è un progetto che vuole portare nella splendida cornice del Castello una serie di degustazioni enogastronomiche dedicate a prodotti e produzioni naturali di eccellenza. Una missione culturale che vedrà la Bottega del Vino ospitare eventi esclusivi di alto livello qualitativo che la ForevenTS con il supporto del Comune di Trieste intende realizzare nel 2024 e punta a far diventare tradizionali. L'Amministrazione comunale ha sottolineato la volontà di allestire la manifestazione al Castello di San Giusto, con l'obiettivo di rilanciarne gli spazi cercando di farlo diventare il centro di eventi, soprattutto enogastronomici, perché il destino della nostra città è un turismo che offra eventi di qualità, in grado di valorizzare i prodotti del nostro territorio. Diego Colarich, Presidente della ForevenTS ha ringraziato l'Amministrazione comunale per la coorganizzazione dell'evento dimostrando così una particolare attenzione per una proposta legata al territorio con una particolare valenza economica e che rappresenta anche un importante richiamo turistico. Più della metà dei visitatori proviene, infatti, da fuori Trieste e riparte per la propria strada portandosi dietro una cartolina della splendida cornice del castello di San Giusto. I quattro eventi esclusivi del programma "Il San Giusto del Gusto" sono distribuiti tra il 25 maggio e il 21 settembre: si inizia il 25 maggio dalle ore 13.00 alle ore 19.00 con il terzo appuntamento di "Amber Wine", prestigioso evento vitivinicolo internazionale promosso dalla ForevenTS in co-organizzazione con il Comune di Trieste. L'edizione 2024, in programma al Castello di San Giusto, che riapre le sue porte per ospitare la terza edizione dell'Amber Wine Festival, mira a consolidarsi come l'evento di riferimento internazionale per i vini bianchi macerati, prodotti con metodi naturali. Questo stile di vini, che nella nostra regione e nei territori circostanti vanta la concentrazione dei migliori produttori al mondo, sta allargando la platea di appassionati. I vitivinicoltori, utilizzando metodi di produzione tradizionali, hanno saputo creare infatti vini di grande consistenza, conquistando appassionati in tutto il mondo. Vini che si distinguono per la loro corposità unita all'eleganza e raffinatezza che con la complessità di profumi e sapori rivelano un carattere

deciso e unico. Dalla macerazione prolungata del mosto sulle bucce il vino trae l'inconfondibile colore ambrato dai riflessi dorati. È un metodo che riprende le tradizioni particolarmente diffuse nelle zone del Collio, del Carso, della Valle del Vipacco e dell'Istria, riconosciute per l'eccellenza nella produzione di questi vini dei quali Trieste, con l'Amber Wine Festival, aspira a diventare la capitale onoraria. Un ambizioso progetto basato su una rigorosa selezione di vitivinicoltori che aderiscono ai principi di produzione ecologica e naturale. Aziende familiari che, nel nome del vino sincero, si assumono il rischio e talvolta le conseguenze di vendemmie carenti e produzioni limitate, a garanzia della purezza dei loro vini. Forte del successo delle edizioni precedenti, il festival quest'anno si espanderà anche all'esterno, collegando, con le delizie che troveranno posto nel Cortile delle Milizie, le aree di degustazione per offrire un'esperienza ancora più immersiva. L'incantevole vista sul golfo e sulla città aggiungerà un tocco magico alla degustazione. Arricchita da nuove proposte che abbinano ai vini altri prodotti tratti dalla vite, i visitatori potranno ampliare l'esperienza gustativa attraverso un viaggio coinvolgente ideato da uno dei più coerenti sostenitori della produzione eco sostenibile con l'iniziativa Organic Anarchy, che per l'occasione presenterà un viaggio sensoriale attraverso la vite. A questi produttori verrà dedicato, infatti, uno specifico spazio dove terranno delle degustazioni e illustreranno, anche con l'ausilio di immagini, la loro filosofia di produzione. Con il rapido cambiamento climatico, è diventato impossibile proteggere l'uva dalle malattie lavorando in modo biodinamico. Per questo motivo sono stati sviluppati nuovi prodotti che possono essere ricavati dalla pianta della vite; la filosofia è cercare di utilizzare tutto ciò che la pianta della vite ha da offrire, non solo l'uva per fare il vino. Al festival Amber Wine l'Organic Anarchy presenterà Magdalenica, tè dalle foglie di vite, Jun, tè fermentato dalle foglie di vite, Alpha omega, un tè fermentato dalle foglie di vite con l'aggiunta di vino Blaufränkisch, aceto, derivato dal Jun, tralci di vite in salamoia (dal Jun), pane con fecce di vino e Jun, fecce di vino croccanti, succo di pera fermentato, grappa (acquavite di vinaccia), liquore dal mosto di vino e grappa Le eccellenze vitivinicole e culinarie del territorio, presentate nella splendida location del castello, promettono un pomeriggio davvero regale. Durante la giornata di degustazioni 40 rinomati produttori da Italia, Slovenia, Croazia e Austria presenteranno i loro vini. Gli ospiti potranno anche godere di un ricco assortimento di specialità culinarie del territorio. Al Festival dei vini bianchi macerati naturali del 25 maggio si affiancheranno ulteriori tre eventi, distribuiti tra maggio e settembre: sabato 24 agosto "Bolle naturali", sabato 7 settembre "Gin gin" e sabato 21 settembre "Birrart" tutti si svolgeranno dalle ore 13.00 alle ore 19.00. I partecipanti alle quattro giornate di degustazioni potranno accedere gratuitamente alla visita del Castello di San Giusto. "Bolle naturali" in programma sabato 24 agosto è la presentazione dei vini spumantizzati con metodo classico e fermentazione naturale, anch'essi prodotti con procedimenti eco sostenibili. Sarà l'occasione per assaporare un'accurata selezione di bollicine naturali per allargare gli orizzonti della briosità del gusto. Uno stile di vini naturali provenienti da vari territori che dalla nostra provincia attraverso la regione del Prosecco e della Franciacorta arrivando all'area dello Champagne. Vini eccellenti per un'esperienza frizzante unica, da vivere e condividere. "Gin gin" in programma sabato 7 settembre è l'anteprima della presentazione dei gin prodotti in modo artigianale da piccole aziende regionali e da piccoli produttori del Carso e della Cicceria istriana. Appellato localmente con il nome di "Brignevez", è un

distillato che fa parte della nostra ricca tradizione gastronomica. Per eccellenza il più sovrano dei drink che mixato con bibite e bevande, anch'esse prodotte da realtà di nicchia, preannuncia un'esperienza unica e coinvolgente. A concludere il progetto "Il San Giusto del Gusto" sarà "Birrart" sabato 21 settembre con la presentazione e degustazione della vasta selezione di birre artigianali presenti sul territorio, con sessioni educative e degustazioni guidate, condotte da esperti del settore. Varie le specialità gastronomiche che dagli storici bolliti con i piatti della cucina triestina spaziano fino al pesce. Un'atmosfera accogliente ed inclusiva dove la passione per la birra artigianale viene celebrata con il primo Festival ad esse dedicato Trieste. Maggiori informazioni sul festival, elenco dei partecipanti e novità del 2024 sul sito www.amberwinefestival.com e sul profilo Facebook dell'Amber Wine Festival.

(Prima Pagina News) Mercoledì 15 Maggio 2024

Verbalia Comunicazione S.r.l. Società Editrice di PRIMA PAGINA NEWS
Registrazione Tribunale di Roma 06/2006 - P.I. 09476541009
Iscrizione Registro degli Operatori di Comunicazione n. 21446

Sede legale : Via Costantino Morin, 45 00195 Roma
Redazione Tel. 06-45200399 r.a. - Fax 06-23310577
E-mail: redazione@primapaginanews.it