



**Slow Food**<sup>®</sup>  
Godo e Bassa Romagna

## **Enogastronomia di confine ...a cavallo tra Italia e Slovenia**



*Cari soci,..a grande richiesta...proponiamo uno dei nostri richiestissimi fine settimana.*

*Questa volta visiteremo una terra di confine ricca di spunti eno-gastronomici..e non solo : visiteremo la **Vipavska Dolina** e **Brda** in Slovenia e il **Collio Goriziano**.*

### **IL PROGRAMMA:**

#### **Venerdì 11 maggio:**

ore 7.00: punto di ritrovo con il pullman a **Ravenna**

ore 11:30 circa : arrivo alla **cantina Sveti Martin** a Dobravlje; **visita** dell'azienda e **degustazione** dei vini prodotti (sia imbottigliati, sia direttamente dalla botte) con **spuntino** a base di pane della casa, formaggi locali e salumi nostrani

a seguire: breve passeggiata ( 5 min ) fino alla **chiesetta di San Martino** (sec.XVI) in posizione panoramica sulla Valle del Vipacco.

ore 15.00 : spostamento verso Nova Gorica

ore 15.45: arrivo all'**Hotel Lipa** e presa possesso camere

ore 18.00: ritrovo e partenza per Medana

ore 18.30-18.45 : arrivo a **Medana**

a seguire: visita presso **Cantina Klinec**

Ore 20.30: **Cena** presso **Osteria Klinec** con **menù appositamente studiato per il gruppo e vini dell'Azienda:**

A fine serata rientro in albergo.

#### **Sabato 12 maggio:**

ore 08.00 – 09.00 : prima colazione

ore 9.30 : partenza dall'albergo in direzione San Floriano Al Collio.

Ore 10.00: arrivo all'Azienda **Il Carpino**

a seguire: **visita** alla Cantina e **degustazione** con **spuntino** a base di prodotti locali

ore 14.15: spostamento verso Borgnano Commons

ore 15.00: visita all'**Azienda Agricola Zoff** e **degustazione dei formaggi** prodotti

ore 16.30: rientro in albergo

ore 19,30: ritrovo e partenza per San Michele al Carso

ore 20.15 : arrivo alla **Lokanda Devetak** e **cena** con **menù appositamente studiato per il gruppo:**

- **Fish & Chips:** Tapas di baccalà in pastella con frittelle di patate e maionese di soia

- **L'uovo cotto a 90°** con punte di asparagi, mimosa d'uovo e crema di Montasio

- Risotto al cavolo viola e asparagi
  - Biechi, supeta e polvere di speck: maltagliati con spezzatino di gallina alla maggiorana – antica ricetta
  - Petto di faraona nel lardo alle erbe (az. agr. Devetak Sara) su purè primaverile e verdure al vapore
  - Semifreddo al miele dell'az. agr. Devetak Sara
- in abbinamento :
- Ribolla Gialla brut - Blason - Gradisca d'Isonzo (Isonzo)
  - Vitovska Doc Carso - Kocjancic - Dolina (Carso Triestino)
  - Collio Sauvignon Robert Princic – Gradis'ciutta -Giasbana (Collio)
  - Malvazija Pietra -Marko Tavcar -Kreplje (Carso sloveno)
  - Merlot Ferlat - Cormons ( Isonzo)
- A fine serata rientro in albergo.

### **Domenica 13 maggio:**

ore 8,00 – 08,45 : prima colazione e si liberano le stanze

ore 09,00: ritrovo e spostamento a Gorizia

ore 09,30: ritrovo con Sandra Guatto presso **Gorizia Stazione FFSS**

**Inizio del percorso guidato:** in bus si raggiunge il colle del castello attraversando il centro storico. Visita del **Borgo Castello, del Castello (esterno) e del Museo della Grande Guerra**. Discesa dal colle a piedi per una passeggiata attraverso **via Rastello** fino a **piazza della Vittoria** e proseguimento in bus fino alla **stazione Transalpina e al Sacrario di Oslavia**.

ore 12,45: spostamento verso il **ristorante Rosenbar**

ore 13,00 :**pranzo** con menù proposto per il gruppo:

- **Pungitopo, asparagi, bruscandoli, uova e cren**
- **Crema di aglio orsino con gnocchetti di ricotta di Gortani**
- **Strudel di patate con “sclopit” e formaggi di alpeggio**
- **Spiedini di sarde gratinati con kipfel di patate**
- **Sardoni “impanati” con radicchietto e fagioli**
- **Il pescato del giorno con maionese leggera e verdure**
- **Dolci sorprese**

in abbinamento : **Vini** selezionati da Piero Loviscek, sommelier del locale e fiduciario Slow Food Gorizia

- A FINE PRANZO: ..ritorno a casa !

N.B.: i menù riportati sono da intendersi indicativi e soggetti a modifiche in base alla reperibilità sui mercati.

Siete pregati di segnalare qualsiasi allergie e/o intolleranze.

### **LE CANTINE:**

**Vina Sveti Martin:** È il cuore della Vipavska Dolina (Valle del Vipacco) e l'anima delle colline vinifere. La sua posizione dominante impressiona ogni viaggiatore, la chiesetta di San Martino, proprio in cima, rallegra ogni pellegrino e le vigne coltivate protette dalle intemperie accolgono calorosamente ogni amatore del vino. »Pri Petrovih« (da quelli di Peter) si dice alla casa dove, Peter Stegovec per primo, comprò la terra a Sveti Martin attorno al 1880 e incominciò così la tradizione familiare della viticoltura nella località di oggi. Ora Boris, figlio di Stojan, insieme alla moglie Boža, è riuscito finalmente a realizzare il suo grande amore per la terra. Dalle condizioni modeste di quei tempi è nata la proprietà familiare, dove oggi orgogliosamente maturano i vini della famiglia Stegovec.

**Klinec:** La cultura e la storia del vino a Medana risalgono a molto tempo fa. La prima attestazione e' infatti del 610 , anno nel quale alcune mappe catastrali riportano il toponimo di "Villa de Mandan" in corrispondenza del villaggio e fanno riferimento al suoi vigneti. La famiglia Klinec, sente profondamente di far parte di questa storia. L'azienda è nata nel 1918 da allora significa gioie e fatiche, lavoro e vita, ma soprattutto vino. L'azienda è votata all'agricoltura sostenibile e in particolare alla gestione biodinamica dei vigneti con un metodo di allevamento con un carico massimo di circa un chilogrammo d'uva per pianta. Non vengono usati pesticidi, erbicidi, insetticidi o fertilizzanti sintetici, ma agenti estratti da piante e alghe. Se necessario si ricorre ad argille acide, silicati, rame e zolfo. Si vinificano solo uve dei propri vigneti, raccolte a mano in ceste da 20 kg e diraspate prima di essere avviate alla macerazione. Le botti sono di varie dimensioni e capacità - da 3 a 20 ettolitri - e portano nomi appartenenti alla tradizione, come ad esempio kalater, golber, startin, baton.

**Il Carpino:** Ci troviamo a San Floriano del Collio, a ridosso del confine della Slovenia, in una terra particolarmente vocata per la coltivazione della vite. L'azienda nasce con il suo marchio e la sua prima etichetta nel 1987 quando insieme a Franco Sosol (attuale proprietario) c'era ancora il suocero Silvano Ora invece, Franco è affiancato dalla moglie Anna e dai miei figli Naike e Manuel. Ma la storia ha inizio alla fine degli anni '70 quando Silvano abbandona la sua attività di commerciante ortofrutticolo per dedicarsi alla campagna. Piano piano verranno acquistati degli altri appezzamenti di vigna fino ad arrivare agli attuali 17 ettari, 15 in proprietà e 2 in affitto. L'impostazione di carattere familiare di cui l'azienda può vantarsi, permette di controllare tutte le fasi del processo, dalla vinificazione alla commercializzazione del prodotto. La tipologia del terreno, composto da argilla e dalla cosiddetta "ponca", conferisce ai vini la mineralità di cui sono ricchi. La filosofia aziendale è rivolta a una produzione vitivinicola rispettosa del territorio, rigorosa nella gestione dei vigneti e attenta nella cura dei vini in cantina.

### **I RISTORANTI:**

**Osteria Klinec:** Le prelibatezze con cui i Klinec viziavano i loro ospiti sono ispirate dalle ricette tradizionali testate nelle cucine delle nonne e dai prodotti caserecci e locali, coltivati nel terreno fertile del Collio sloveno. Il più delle volte si può sentire il profumo della minestra tipica del Collio sloveno, dei salumi fatti in casa, della polenta bianca e il 'tocio' al prosciutto. Ogni stagione entusiasma i loro ospiti e i sapori, nati sotto il sole estivo del Collio sloveno, sono catturati negli aceti fatti in casa e nell'olio d'oliva spremuto a freddo, che gli ospiti possono gustare durante tutto l'anno. I sapori autentici delle pietanze sono ottenuti solo da prodotti freschi, naturali e di produzione locale. Il loro orto garantisce una fornitura inesauribile di verdure di stagione e, grazie al clima mite del Collio sloveno, dall'inizio della primavera fino all'autunno fragole, asparagi, pomodori profumati e lattuga rigogliosa, mentre nelle stalle e nei recinti intorno alla casa si allevano animali per ottenere carne fresca.

**Lokanda Devetak:** Tappa imprescindibile: tipicità, tradizione, amore per il territorio, ricerca e fantasia: futuro rivolto al passato. Menù di stagione, con ingredienti del proprio orto e frutteto, e le erbe aromatiche selvatiche raccolte; non ci sono aromi artificiali. Di ogni piatto gli ingredienti restano riconoscibili e i sapori puliti. Pane e pasta sono fatti in casa, usando anche il lievito madre.

**Rosenbar:** Semplicità e scoperta...qui si usano i prodotti del territorio eseguendo la loro stagionalità, si trasformano le materie prime in piatti dove si sente la passione per la cucina. I gestori credono nel cibo buono, pulito e giusto e appartengono all'Alleanza Cuochi e usano Presidi Slow Food. La cucina è varia ma, principalmente, si usa il pesce che arriva dall'Adriatico e le verdure dagli orti goriziani.

### **L'ALBERGO:**

**Hotel Lipa:** Šempeter pri Gorici è una pittoresca e piacevole cittadina, ubicata in prossimità dell'ex confine italo-sloveno, nelle immediate vicinanze della città di Nova Gorica. La cornice della piazza principale è completata dall'ospitale Hotel Lipa, invitante per la sua vivacità e la piacevole atmosfera familiare.

### **GLI ALTRI PRODUTTORI:**

#### **Azienda Agricola Zoff:**

La Fattoria ZOFF si occupa dell'allevamento delle vacche di razza Pezzata Rossa Italiana, il cui latte viene trasformato nel caseificio aziendale in formaggi a latte crudo e yogurt. Tutta la filiera della fattoria, dalla coltivazione dei foraggi, all'allevamento delle mucche, alla produzione di formaggi è certificata BIO. I prodotti sono: il latteria, il formaggio della locale tradizione, la ricotta, il primo sale, la mozzarella e il burro da panna, fatto a mano, lo yogurt, caciotte aromatizzate ai petali di rosa, fiori di sambuco, timo, menta piperita, malva, calendula, salvia, rosmarino e basilico, da degustare insieme ad un calice di Sauvignon o Friulano; la panna cotta, per un dessert sfizioso e il Dolce Latte, una deliziosa crema dal sapore di caramello fatta di solo latte, zucchero e bacche di vaniglia! Non da ultimo il Fossa di Cormòns: si tratta del Latteria del mese di maggio che da agosto a novembre affina in fossa a Roncofreddo.

**.....poi conosceremo altri produttori attraverso i prodotti che ci verranno presentati durante le degustazioni, gli spuntini, le cene, ecc...**

Il tutto verrà proposto ad un prezzo irripetibile:

**375,00 euro per i soci Slow Food**

400,00 euro per gli amici non soci ( la quota comprende l'iscrizione a Slow Food per 12 mesi )

Per la singola sovrapprezzo euro 20,00

La quota comprende:

- visita con degustazione Vina Sveti Martin
- visita e cena di venerdì 11 maggio Klinec
- visita con degustazione Azienda Il Carpino
- cena di sabato 12 maggio con menù proposto Lokanda Devetak
- visita con degustazione Azienda Zoff
- percorso guidato Gorizia e dintorni
- pernottamento di venerdì 11 e sabato 12 all'albergo Lipa
- prima colazione di sabato e domenica presso l'albergo
- tutti gli spostamenti in pullman previsti dal programma

Non sono compresi gli extra presso ristoranti, cantine, aziende, albergo e tutto quanto non espressamente indicato nel programma.

Il pullman verrà confermato solo esclusivamente a condizione di avere 30 prenotazioni entro e non oltre il 20 marzo ( con acconto versato). In caso contrario il fine settimana sarà da considerarsi confermato, ma con gli spostamenti con mezzi propri e la riduzione del costo

**Le prenotazioni verranno accettate in ordine cronologico** con telefonata a Mauro Agolini 347 4524084 o, preferibilmente, mail [slowfoodbassaromagna@gmail.com](mailto:slowfoodbassaromagna@gmail.com) e si riterranno confermate solo ad avvenuto versamento di un acconto di euro 120,00 a persona tramite bonifico a favore di:

Slow Food Godo Bassa Romagna - Banca Popolare Ravenna IBAN:  
**IT18E053871312000000158767**

causale : Collio

Il termine delle iscrizioni è fissato al raggiungimento del numero massimo di partecipanti ( 40 ) , comunque, entro e non oltre il 10 aprile