



Trieste, prelibatezze tra il centro e il Carso, oggi sono sei i luoghi di degustazione – .



Salumi, formaggi, grappe & distillati, vini, olio, dolci: un esagono di prelibatezze regionali che sarà ospitato questo pomeriggio in sei luoghi storici dell'ospitalità triestina. L'evento, che giunge così alla sua terza edizione a Trieste, è organizzato dall'Organizzazione Nazionale Assaggiatori Salami (Onas), associazione con sede presso la Camera di Commercio di Cuneo.

In realtà è una "due giorni", perché inizia stamattina nel palazzo della Borsa, attraversa il mezzogiorno con prelibatezze, salta al giorno dopo con alcuni eventi tipici del Carso (la Bajta di Andrej Skerlj a Sales, la tradizionale casa di Monrupino, le osmizze di Elda Coslovich, Erika Suc, David Sardo, Colija).

Ma torniamo all'appuntamento di oggi con una grande carriera, che fa rimbalzare tutto nel giro di poche centinaia di metri centrali. Nella sala Berlam dell'hotel Hilton, protagonisti i salumi, non solo di estrazione suina: pitina di capra e pecora, salsiccia Carsolina, salame friulano, sassaka, mortadella di pecora. Ci pensano Filippo Bier, Roberto Ferrara, Massimo Mentil, Stefano Calligaris. Al Caffè Tommaseo si parla di formaggi con tabor, jamar, pecorino, formadifrant: parola a Sandro Zidaric, Andrea Stoka, Michele Gortani. Il Torinese punta su grappe & distillati puntando sullo storico nero Domenis, gli "i legni" di Tosolini, il Nathaniel honey gin, la Travarica e 38 erbe aromatiche. Se vogliamo affrontare la questione dei vini, fate una passeggiata a San Marco dove Roberto Filipaz ed Eugenia Fenzi programmano una degustazione di Refosco, Terrano, Vitovska, Malvasia per chiudere con Brezanka.

La sala conferenze della Palace Suite raccoglie circa 5 proposte di olio carsico e istriano: ospite Bruno Lenardon, discusso da Marisa Cepach, William Loria, Stefania Marcuz. Il Caffè degli Specchi chiude con il dolce finale dominato da rigojanci, dobos, sacher, presnitz, coordinati da Gabriele Furlan e Giuseppe Faggiotto. **Pendere**

<https://it.italy24.press/trends/65052.html>