



Organizzazione Nazionale Assaggiatori Salumi, a Trieste terza edizione di Assaggi d'Europa, dedicata alla città e al Carso

14 Ottobre 2022



Dal 15 al 16 ottobre Trieste apre le porte all'Organizzazione Nazionale Assaggiatori Salumi, ospitando la terza edizione di Assaggi d'Europa, dedicata a Trieste e al Carso. ONAS, associazione no profit da ventidue anni impegnata nell'analisi sensoriale e nella salvaguardia delle tradizioni norcine, ha concepito questo convegno come occasione di incontro con i prodotti e i protagonisti del territorio e come possibilità di conoscere la vocazione mediterranea e mitteleuropea della cultura enogastronomica triestina.

L'evento si aprirà nella mattina di sabato 15 ottobre con un convegno al Palazzo della Borsa, patrocinato dal Comune di Trieste, dove gli ospiti saranno accolti dai profumi del Carso nella selezione di Martina Malalan di Puresse Oil, dalle installazioni dell'Associazione Museo della Bora e dalle opere fotografiche di Georges Desrues. Vari relatori, selezionati dal mondo accademico e da quello degli addetti ai lavori, presenteranno alcuni degli elementi simbolo della cultura triestina e carsica: il caffè e i

caffè storici, i vini simbolo, le contaminazioni gastronomiche e naturalmente i salumi del territorio. Un momento formativo e di confronto che si concluderà con il pranzo veloce tipico del triestino, il *panin de porzina, senape e kren* al Buffet da Pepi.

Il convegno costituirà anche un'ottima occasione per distribuire le due pubblicazioni, // *Cibario e La Strada del Vino e dei Sapori* gentilmente omaggiati dall'Agenzia regionale per lo Sviluppo Rurale del Friuli Venezia Giulia e da PromoTurismo FVG.

Altro momento tipico della manifestazione è rappresentato dai sei Laboratori del Gusto proposti nel pomeriggio di sabato e ospitati nei locali storici di Trieste:

- nella sala Berlam del Double Tree by Hilton, il *Laboratorio Salumi* ospiterà Filippo Bier, Roberto Ferrara, Andrej Skerlj, Massimo Mentil e Stefano Calligaris con la Pitina di capra e di pecora, la Salsiccia del Carso, la Varhachhara, la Sassaka, il Salame friulano e la Mortadella di pecora;
- il Caffè Tommaseo ospiterà il *Laboratorio Formaggi*, con Dario e Sandra Zidarić, Andrea Štoka e Michele Gortani, con i loro Tabor, Caciotta alla santoreggia, Jamar, Pecorino da pecora carsolino-istrianica, Formaggio di malga e Formadi frant;
- all'Antico Caffè Torinese il *Laboratorio Grappe e distillati* con Francesco Bragagna (ANAG), Aleš Pernarčič, Ivo Šuc e Matej Bizjak offrirà Domenis Storica nera, Tosolini I legni, Gin al miele Nathaniel, Travarica e 38Erbe;
- all'Antico Caffè San Marco al *Laboratorio Vini* Roberto Filipaz (AIS) ed Eugenia Fenzi guideranno degustazioni comparate di Refosco e Terrano, di tre tipologie di Vitovska e di due di Malvasia, chiudendo con l'unicità della *Brežanka*;
- nella sala convegni del Palace Suite si svolgerà invece il *Laboratorio dell'Olio*, dove Marisa Cepach avrà come ospite Bruno Lenardon e guiderà, coadiuvata da William Loria e da Stefania Marcuz, gli assaggi di 5 oli diversi del Carso e dell'area istriana;
- infine al Caffè degli Specchi si potranno assaggiare i tipici dolci Rigojanci, Dobos, Sacher e Presnitz durante il *Laboratorio Dolci*, con la guida di Gabriele Furlan (Accademia italiana della Cucina) e di Giuseppe Faggiotto (Peratoner).

Ai laboratori seguiranno una visita turistica alla città di Trieste con guide riconosciute dalla Regione FVG e la cena sociale all'Antico Caffè San Marco, con un menù a base di cucina triestina di mare.

La giornata di domenica 16 ottobre è invece dedicata alla conoscenza fisica del territorio. Gli oltre 100 partecipanti si sposteranno sul Carso dove saranno accolti da Andrej Skerlj nella sua Bajta di Salez, un'azienda che già da tempo ha attirato l'attenzione di ONAS per la precisione dei suoi salumi e per la grande attenzione posta nell'allevamento. Dopo la presentazione della sua filosofia di produzione e della visita delle aree di stagionatura, il gruppo raggiungerà, accolti da Vesna Gustin, il museo della Casa carsica di Monrupino. Un esempio di architettura spontanea carsica, datata fine '700, dove si possono ammirare gli arredi, gli oggetti d'uso e gli attrezzi originali, documentanti le attività domestiche e produttive tipiche del Carso nell'Ottocento e Novecento (viticoltura, zootecnia, agricoltura). Un prosciutto del Carso di Andrej Skerlj,

tagliato a mano dal *cortador* professionista Andrea Cervone, sarà servito in questo luogo d'elezione quale anticipo del gran finale: il pranzo in Osmiza.

Il convegno ONAS *Assaggi d'Europa* nella città del caffè e dei Caffè, della Barcolana, di Miramare e della Bora non può trovare la sua degna conclusione che nelle Osmize (Elda Coslovich, Erika Šuc, Sardo David e Colja Jožko), dove sarà servita la pausa storica per antonomasia: salumi, formaggi, uova sode e vino che resteranno scolpiti nel bagaglio sensoriale di tutti i partecipanti a ricordo dei sapori e dei profumi più autentici del territorio triestino e carsico.

<https://www.triestecafe.it/it/news/eventi/organizzazione-nazionale-assaggiatori-salumi-a-trieste-terza-edizione-di-assaggi-d-europa-dedicata-alla-citta-e-al-carso-2022.html>