

RASSEGNA STAMPA LUNEDÌ 26 SETTEMBRE 2022

mediafriuli

il FRIULI.it

A Gusti di Frontiera un viaggio in cinque continenti

Oltre 320 stand da più di 40 Paesi sbarcheranno nel cuore di Gorizia dal 29 settembre al 2 ottobre



Sentirsi in Messico assaporando la deliziosa carne asada o a Bruxelles gustando gli spiedini mitraillette, godersi la paella valenciana accompagnata da sangria o una raclette svizzera, per finire con un dolcissimo kurtoskalaks ungherese o un apfel strudel austriaco: nella 17esima edizione di Gusti di Frontiera si potrà viaggiare nel mondo senza spostarsi dal centro di Gorizia, grazie agli oltre 320 stand di più di 40 Paesi che sbarcheranno in strade e

piazze del centro da giovedì 29 settembre a domenica 2 ottobre.

Grande è l'attesa per la kermesse enogastronomica, che quest'anno torna alla sua tradizionale estensione e allo spirito che l'ha sempre contraddistinta. Se piazza Sant'Antonio si trasformerà nella piazza del Gusto, accogliendo Slow Food con le eccellenze della regione e altri prodotti simbolo nell'ottica di valorizzare il territorio nel cammino verso Go! 2025, il cuore cittadino accoglierà i Borghi geografici che sono da sempre il punto di forza della kermesse, in un goloso percorso tra le leccornie e le specialità di Paesi più o meno distanti.

Proprio piazza Sant'Antonio accoglierà la cerimonia di inaugurazione giovedì 29 alle 17.30. Gli stand saranno operativi giovedì 29 fino alle 2, venerdì 30 e sabato 1 dalle 10 alle 3, domenica dalle 10 a mezzanotte. Gli uffici comunali sono al lavoro per definire nei minimi dettagli l'organizzazione dell'evento, realizzato grazie al fondamentale supporto finanziario della Regione. Determinanti la collaborazione di Apt e Trenitalia e la vicinanza di Cciaa Venezia Giulia, Fondazione Carigo e Ascom. Fra gli sponsor anche la **Cassa Rurale Fvg.**

Il Borgo Austria, presente a Gusti di Frontiera fin dalla prima edizione, sarà di casa come di consueto in piazza Battisti con birra a fiumi, le innumerevoli varietà di wurstel, gulasch e spatzle,

l'apprezzatissima wiener schnitzel, canederli, brezen per tutti i gusti e i dolcissimi Apfel strudel, sacher torte, strauben (frittelle tirolesi) e krapfen. Per la prima volta la piazza, sul lato di via Petrarca, ospiterà anche la Svizzera, che sbarcherà a Gorizia con le sue leccornie a cominciare dal cioccolato, anche nella versione fonduta, oltre che con birre e vini, formaggi, raclette e il caratteristico pane. Una cucina che si distingue per il suo essere un'esplosione di sapori, dal momento che fonde a perfezione la cucina del Nord Italia e quelle francese e tedesca.

Da assaporare i rosti, schiacciatine di patate bollite e burro fuso cotti in padella, e i vari tipi di salsiccia, come i saucissons, di maiale, e il bratwurst, di vitello e speck. Il Borgo Francia, un'altra delle colonne portanti della kermesse, è confermato ai Giardini Pubblici: oltre a tanti prodotti di artigianato, porterà i visitatori nell'atmosfera d'oltralpe con la sua irresistibile varietà di formaggi, come Comtè e Camembert, vini come Champagne e Bordeaux, oltre che con la sua carrellata di deliziosi dolci, macaron e biscotti bretoni.

Il Borgo Europa centrale, tra le vie Roma e Oberdan, si presenterà con la sua ricchissima selezione di birre ceche e belghe, da quelle artigianali a quelle trappiste d'abbazia, senza dimenticare le vincitrici di rinomati premi. La cucina polacca ci delizierà con stinco e la specialità a base di crauti, carne e spezie detta bigos. E ancora si potranno gustare le belgian fries, ovvero patatine fritte con doppia frittura guarnite da salse belghe, e gli spiedini di carne mitraillette nella versione alla brace, tipici di Bruxelles. Per finire in bellezza, non mancheranno le squisite e richiestissime mini-crepes e i biscotti al caramello olandesi e i cocoretti belgi, specialità che dominano la scena a Gusti di Frontiera insieme ai kurtoskalaks, i cannoli ungheresi che conquistano tutti con la loro fragranza.

Il Borgo Latino e Americano invaderà via Cadorna con i suoi inconfondibili profumi di carni alla griglia e si estenderà anche a piazza Municipio e in parte all'ex mercato all'ingrosso. L'asado, la carne grigliata con il metodo argentino, sarà affiancata da quella BBQ in stile americano, innaffiata da birre artigianali e american Ipa di birrifici locali. Tra i prodotti brasiliani, oltre al churrasco di picanha, costine e salsicce, non mancheranno i diversi cocktail tra cui caipirinha di tutti i gusti e mojito. La succulenta carne asada, marinata e cotta alla griglia, porterà i visitatori della kermesse direttamente in Messico, così come tacos, burritos, nachos, jalapenos e bocconcini di guacamole.

La cucina peruviana sarà rappresentata da tamales con svariati ripieni, empanadas, chicarron, ovvero cotenna di maiale fritta, e dessert come la mazamorra morada, a base di mais viola, fecola di patate e cannella. Ci sarà anche la cucina iberica, pronta a deliziarci con paella di pesce o pollo valenciana preparata davanti ai commensali, accompagnata dall'imbattibile sangria. E ancora irresistibili tapas e crema catalana.

Le birre scorreranno anche in Borgo Nord Europa, in Piazza Vittoria, con prodotti originali del Regno Unito, della Scozia, dell'Irlanda e della Scandinavia. Tra le pietanze si potranno gustare fish&chips, carni alla griglia e hamburger, oltre alla celebre English breakfast, tutto corredato da salse speziate del Worchesershire. Una novità assoluta sarà il Gin dedicato a Gusti di Frontiera, con sessioni di degustazione guidata dal maestro distillatore. Enogastronomia ma anche artigianato, dall'ambra del Baltico agli articoli per la casa decorati in stile British Country.

Nel Borgo Oriente, in Via Boccaccio e piazzale Donatori di sangue, per la prima volta sarà proposta la birra cinese importata da Hong Kong da un'azienda di Milano che rifornisce i migliori ristoranti etnici d'Italia. Si respirerà l'atmosfera dell'India grazie a pietanze come Korma, ovvero carne o verdure brasate con yogurt o panna, e biryani, a base di riso preparato insieme a spezie, carne, pesce, uova o verdure. E ancora piatti tipici della gastronomia di Israele, come falafel e hummus, della Cina, della Thailandia e del Pakistan. Oltre a stand di artigianato, non mancheranno le spezie provenienti da tutto il mondo.

Il Borgo Africa, di casa in Corso Verdi dopo la Posta centrale, offrirà una carrellata di pietanze del Nord Africa e dell'Africa occidentale, come il platano fritto, adatto come antipasto o contorno. Un'occasione per assaporare anche la cucina di Madagascar, ricca di pesce, legumi, fragranze e aromi del tutto particolari, della Tanzania, molto semplice e speziata con cardamomo e cumino, e del Senegal, i cui piatti principali sono il thiebou dien riso con pesce, aglio, cipolla e spezie piccanti, e Yassa poulet, pollo stufato con succo di limone e cipolla. Presente anche quest'anno l'Australia, con spiedini di canguro, tonno e tonnetto e zebra, vino tipico e birra Foster.

Via De Gasperi e via Roma ospiteranno il Borgo Slovenia e Penisola balcanica. Le griglie sfrigoleranno non solo per le pljieskavica, ma anche per spiedini di agnello, costicine di maiale,

oltre che per stinchi, maialini da latte e cevapcici, senza dimenticare la pita, i sarmale di verza ripieni di carne e riso e i dolci della tradizione come la baklava. Sarà presente anche la Grecia, con mousaka, souvlaki e gyros. L'Istria porterà il tartufo, da gustare con frittate, fusi e capesante, e i vini tradizionali. E se Gusti di Frontiera offrirà l'imbarazzo della scelta a chi ama la carne alla griglia, non mancheranno i piatti per gli amanti del pesce: nel Borgo Mare, nell'ex mercato all'ingrosso, ci sarà l'imbarazzo della scelta tra molluschi, crostacei e pesci alla brace.

Ovviamente Gusti di Frontiera sarà anche l'occasione per assaporare le innumerevoli specialità che hanno reso la cucina italiana celebre nel mondo. Corso Italia e via Diaz saranno una carrellata interminabile di leccornie della penisola, dai salumi e formaggi delle Langhe ai panzerotti, alle orecchiette e alla puccia pugliese, dalla bistecca fiorentina agli arrosticini abruzzesi, dalla carbonara e amatriciana a caponata e arancini siciliani. Ci sarà la possibilità sia di assaggiare le pietanze sul posto sia di acquistarle e gustarle poi a casa o regalarle, come nel caso dei gustosissimi formaggi di capra e pecora, di taralli, pesto ligure e olive.

Una dura prova insomma per le buone forchette, a cui sarà difficile resistere, così come nel caso del Borgo 3P - Pasta Pane Pizza. Al Friuli Venezia Giulia sarà riservata via Oberdan, che accoglierà una grandissima varietà di specialità all'insegna della tradizione, dal frico al baccalà, dagli struki alla gubana, accompagnati da vini e birre artigianali. Protagoniste anche le Pro Loco e le associazioni cittadine, che in via Crispi terranno alta la bandiera della cucina goriziana con prodotti tipici come gnocchi di pane o di zucca, jota, trippe, prosciutto cotto nel pane e creme carsoline.