



SABATO, UN APERITIVO A KM ZERO

La Sezione di Trieste del WWF organizza una rassegna dedicata ai prodotti a chilometro zero del litorale triestino e istriano.

Lo scopo dell'iniziativa è presentare, promuovere e valorizzare l'attività dei produttori locali, offrendo loro una vetrina per far conoscere ai cittadini i loro cibi; per sancire così un'alleanza tra mondo della produzione agricola, tradizionale e le associazioni di tutela.

I cibi, per farsi conoscere, hanno bisogno della gastronomia; questo microfono culturale lo affidiamo a un giovane cuoco, Marco Costanzo, che, tra tradizione e creatività, ci preparerà delle piccole degustazioni.

In occasione dei cinque brevi incontri, che avverranno presso la Società Canottieri Adria 1877 che ci ospita (pontile Istria delle Società veliche e canottiere), potremo anche incontrare i produttori e conoscere le loro aziende.

La partecipazione è riservata ai soci del WWF e della Società sportiva Adria nonché su invito. È gradita la prenotazione scrivendo a wwftrieste@gmail.com.

8 novembre

Carso e natura: percorsi tematici tra allevamenti, agricoltura biologica ed ecologica

11:30-12:00

Nel corso di questo primo appuntamento assaggeremo la gustosa carne biologica della razza bovina carsolina (Polazzo) e i vini naturali dell'azienda J.Klar. Presentazione a cura del coordinatore di Carsonature® Stefano Carta.

15 novembre

Carso e natura: esperienze di vegetarianismo e veganismo

11:30-12:00

Il vegetarianismo e il veganismo ci sono ostici? O semplicemente noiosi? I piatti a base delle verdure e degli ortaggi delle aziende Ghighil e Visintin (entrambi appartenenti a Carsonature®) preparati da Marco ci faranno cambiare idea....Il tutto accompagnato dal succo di Terrano dell'azienda Kovac.

22 novembre

Il Mare

11:30-12:00

Appuntamento dedicato al mare. Marco preparerà il pesce tipico del nostro litorale facendo uso dei prodotti di spicco del nostro territorio: branzino del nostro litorale, il sale delle saline della vicina Slovenia, l'olio d'oliva locale, il vino del Carso.

29 novembre Sul Carso con Joseph®: agricoltura sociale e biodiversità

11:30-12:00 Cos'hanno in comune il formaggio Jamal, i vini di Prepotto e la lavanda di Graad? Che sono riuniti nel progetto Joseph. La piattaforma Joseph.land riunisce infatti i produttori che vogliono offrire l'esperienza di vivere il Carso in maniera autentica e consapevole. Presentazione a cura del coordinatore di Joseph® il Sig. Milic.

06 dicembre Il gusto della tradizione: il progetto Boskarin per la tutela delle razze autoctone

11:30-12:00 Quest'ultimo appuntamento è dedicato al ritorno della tradizione. Lungo tutto il litorale gli allevatori stanno reinserendo specie autoctone grazie al progetto interreg ita-slo BiOdiNet. Marco Costanzo ci preparerà degli spuntini utilizzando la carne della specie tradizionale Boskarin.