




Slow Food®
Alleanza dei Cuochi




Slow Food®
Trieste

CENA DELL'ALLEANZA DEI CUOCHI

IL GUSTO NELLA SEMPLICITÀ.
VIAGGIO NELLA MEMORIA
DELLA TRIESTE MITTELEUROPEA

ANTICA TRATTORIA SUBAN, VIA E. COMICI 2, TRIESTE
LUNEDÌ 23 OTTOBRE 2023, ORE 20.00

Introduce Sergio Gobet, Slow Food Trieste

**Percorso di degustazione a cura di Federica Suban,
Cuoca dell'Alleanza Slow Food**

Tostino di pane con guanciaie, terrano e finocchietto
Tostino di pane e Liptoj

Tortino alla Franz Joseph con fegatini di pollo e kaiserfleisch
Insalatina di radicchio con croccante di maiale

Brodo di osso di prosciutto affumicato con gnocchetto di pane
Fagottino servolano ripieno di spinaci e salsiccia al burro fuso
Fusi all'istriana con spezzatino di gallina

Piccola sarma con crauti al profumo di paprika e salsiccia
Goulasch di manzo al profumo di kummel
Patate in tecia

Gnocco di susine con burro fuso e cannella
Gelato al sambuco con biscottino di lavanda

Il percorso di degustazione è accompagnato
dal **Pane del Lesachtal** (Presidio Slow Food)
e dai vini del Weingut Wienerer di Vienna
(tra cui il **Wiener Gemischter Satz**, Presidio Slow Food).

Costo: 50 euro Soci Slow Food, 55 euro altri simpatizzanti
Prenotazione obbligatoria a trieste@slowfoodfvg.it

LA CUCINA TIPICA È FIGLIA DEL POPOLO. NON ESISTE UN SOLO PIATTO
NÉ UNA SINGOLA PREPARAZIONE TIPICA CHE POSSANO VANTARE ORIGINI DIVERSE.
CIÒ È FONDAMENTALE. LA SUA ORIGINE È DUNQUE UMILE, SE NE POTREBBE PERSINO
INDIVIDUARE IL NOME DELLA MADRE: NECESSITÀ. (C. FONDA)


Slow Food®
Presidio

