

CONTENUTO RISERVATO AGLI ABBONATI

Trieste » Cronaca

La tradizione di De gusto. Enogastronomia e sapori nel segno della cultura

L'evento in piazza della Repubblica

LAURA BLASICH

15 OTTOBRE 2021



MONFALCONE. I sapori della tradizione, quell'intero territorio regionale, ricco di tipicità ed eccellenze, hanno invaso piazza della Repubblica nel pomeriggio di venerdì 15 ottobre con l'avvio di De gusto, la Fiera dell'artigianato enogastronomico del territorio proposta da Mast impresa culturale creativa per una quinta edizione ricca di spunti. Nel cuore di Monfalcone c'è Coldiretti con Campagna amica e i prodotti della filiera agroalimentare, ma anche il pescato a chilometro zero della Cooperativa pescatori di Trieste e, a pochi metri di distanza, le specialità d'oltre Isonzo di Friuli in tavola. De gusto, che gioca quest'anno in casa, visto che Mast è nata e cresciuta per iniziativa dei monfalconesi Marco Arrigoni e Stefano Bonezzi, dà spazio quindi anche a realtà cittadine del settore della ristorazione. «Ho visto De gusto nascere e crescere nel tempo – dice l'assessore regionale alle Attività produttive Sergio Bini, durante l'apertura della manifestazione – ed è con eventi di questo genere che si fanno conoscere i nostri prodotti, innescando un volano utile anche sotto il profilo della risposta turistica». Bini ha confermato quindi il sostegno della Regione a un progetto che nel 2022 vorrebbe fare un ulteriore salto di qualità, sbarcando a Trieste. La piattaforma www.de-gusto.it nei prossimi mesi sarà inoltre ampliata con un sistema di e-commerce con tracciabilità degli alimenti, diventando un mercato online dove poter acquistare i prodotti agroalimentari tradizionali, direttamente dal produttore e in tutta sicurezza. Intanto, nella tre giorni il format mette in contatto diretto domanda e offerta di prodotti locali, presentando, con una serie di workshop, showcooking e laboratori, preparazioni della tradizione, aprendo anche delle finestre di approfondimento sulla realtà locale. Com'è stato ieri pomeriggio l'incontro sul progetto di risanamento e valorizzazione della roggia San Giusto che, coordinato dal giornalista e scrittore Roberto Covaz, ha visto intervenire l'amministratore unico di Irisacqua Giambattista Graziani e il sindaco Anna Cisint. Il pomeriggio è poi proseguito, dopo l'apertura ufficiale, con la presentazione del libro di Stefano Cosma e Veronica Marzini "I Saperi del Gusto tra Carso e Isonzo" edito dal Consorzio Culturale del Monfalconese e che alle ricette affianca finestre su tradizioni ed eccellenze locali, come il Tirime su-Coppa Vetturino di Pieris. A suggerire l'incontro è stato non a caso un assaggio del dessert, preparato da Gabriella Cottali Devetak della Locanda Devetak di San Michele del Carso, che l'ha inserito nel suo menù, come ha fatto anche un'altra decina di locali della regione. E proprio alla storia di Mario Cosolo, della trattoria Al Vetturino e al dolce che lo rese famoso è dedicata una delle tre mostre che il Ccm, depositario del disciplinare della preparazione del dessert, ha portato a De gusto. L'associazione Scienza Under 18 Isontina a De gusto ha invece offerto in anteprima circa 70 fotografie che raccontano la natura e la scoperta del contatto con la terra vista con gli occhi di bambini e ragazzi. Le immagini sono un estratto della mostra "Scatti di Scienza. La Bellezza di un'Immagine" e sono state eseguite dai ragazzi durante l'attività scolastica in presenza e nel periodo del lockdown e della didattica a distanza.