

CON «ACQUOLINA SOTTO LE STELLE»

Vini e cibi a Porto S. Rocco

Dal branzino di Pirano al vino del Carso. Sarà come sempre all'insegna della buona e sana degustazione la terza edizione di «Acquolina sotto le stelle» che si svolgerà nel Porto San Rocco di Muggia venerdì 8 e sabato 9 agosto dalle 19 alle 24. Un modo per ascoltare della buona musica, fare un bagno nella piscina della struttura e assaporare i prodotti tipici italiani e sloveni sia delitorale che del Carso. La degustazione dei vini sarà curata dall'Associazione Sommelier e presenterà 25 etichette.

Numerosi anche i produttori sloveni che hanno aderito all'iniziativa tra i quali Cotar, Saksila, Lisjak, Montemoro, Klabjan, Santomas, Steas e Stayer. Per gli amanti dei vini autoctoni saranno presenti le aziende Kante, Zidarich, Kerk e Lupinc. Dal Collio isontino sono già arrivate le conferme di Fie-

gl, Radikon, Castel San Mauro, Primosic, Petrucco e Grion, mentre dalla zona del Friuli ci saranno l'azienda Borgo delle Oche e da quella veneta del Prosecco la Spagnol.

«In abbinamento alla degustazione vinicola - ha spiegato nel corso della conferenza stampa di presentazione Matteo Medani, presidente dell'Associazione Mila, promotrice dell'iniziativa - sarà possibile assaporare anche un ricco e creativo buffet a base di pesce, comprensivo di diverse pietanze che sarà preparato dallo staff del ristorante al Porto. L'Azienda Fonda di Pirano offrirà il suo branzino di allevamento crudo e affumicato, le cozze e il sale delle saline di Sicciole. La Zigante tartufi, inoltre, proporrà dei prelibati abbinamenti dei tartufi nero e bianco istriani».

Per chi non volesse raggiungere Porto San Roc-

co in macchina, gli organizzatori ricordano che ci sono a disposizione dei mezzi alternativi: sia la motonave il Delfino Verde (che parte da Molo Pescheria alle 17.30, 19.35, 20.45, 22.15), sia un pullman (con partenza sempre da Molo Pescheria alle 18.30, 19.30, 20.30, 21.30). Per il tragitto inverso il pullman partirà da Porto San Rocco (dal porticciolo lato diga) alle 21.30 e 23.

Il costo dell'entrata ad Acquolina è di 20 euro a persona. In caso di maltempo la manifestazione si articolerà nella sala interna del ristorante.

«Iniziativa come questa - ha aggiunto il vicepresidente della Provincia di Trieste Walter Godina - hanno il grande merito di divertire, ma soprattutto di far conoscere a tutta la popolazione le grandi offerte vinicole e culinarie di queste terre. Il fatto poi che abbiano aderito anche



La presentazione dell'iniziativa

importanti produttori sloveni è segno di come quest'area si stia aprendo sempre di più ad una grande e condivisa collaborazione che può solo che arricchire entrambi i territori confinanti». In quest'ottica alcuni espositori allestiranno all'esterno del ristorante una sorta di mini fiera dove verranno distribuiti dei materiali promozio-

nali. Anche per l'edizione Acquolina potuto contare sul contributo della Banca di Cooperativo del «un modo diverso e volgente - ha precisato vicepresidente Ad Kovacic - per valorizzare i numerosi prodotti del nostro territorio». Per ulteriori informazioni 348-5155107.