CITTANOVA Nell'Estivo della Comunità degli Italiani ha avuto luogo l'ottava edizione dell'evento che ha riunito rinomati produttori di Croazia, Italia, Slovenia e Ungheria

«Che Gusto!" per celebrare vino, birra e gastronomia

CI CITTANOVA

Assaggio del prosciutto

di **Erika Barnaba**
CITTANOVA

L'ottava edizione del "Che Gusto! Wine, Beer & Food Festival" è stata un evento straordinario che ha trasformato una serata estiva in una celebrazione delle eccellenze enogastronomiche presso l'Estivo della Comunità degli Italiani di Cittanova. Tenutosi in una location così suggestiva e raffinata, l'evento ha attirato appassionati e professionisti del settore, desiderosi di scoprire le ultime novità, tendenze e eccellenze del mondo del vino, della birra e dei prodotti alimentari. Il Festival ha così rappresentato un trionfo di sapori e aromi, unendo tradizione e innovazione in una serata che ha celebrato il gusto in tutte le sue forme.
L'appuntamento ha visto la partecipazione di rinomati produttori provenienti da diverse parti di Croazia, Italia, Slovenia e Ungheria, ognuno con le proprie storie, tradizioni e innovazioni da condividere. Cantine storiche e birrifici artigianali hanno offerto una selezione delle loro migliori etichette, permettendo ai partecipanti di degustare vini pregiati e birre dal sapore unico. Dai rossi corposi ai bianchi freschi, dalle birre artigianali alle più raffinate lager, per soddisfare ogni palato. Molti hanno proposto pure i loro oli d'oliva d'eccellenza, che rappresentano il culmine di secoli di tradizione olivicola, combinata con tecniche moderne e un impegno ineguagliabile per la qualità.

Numerosi produttori

Dall'Italia, e precisamente da Collio, si sono potuti degustare i prodotti di Venica & Venica, dell'Enoteca Cormons, della Tenuta Stella, nonché di Due del monte, Korenika & Moskon e Il Carpino. Dall'Isonzo quelli di Amandum. Presente pure Conterno Fantino (Langhe), come pure Conte D'Attimis Maniago e Galliussi, dai Colli orientali del Friuli. Dal Carso italiano l'azienda Milic e Gini dal Soave Veneto. Presente pure la Zerbosco della Lombardia e la Prosecco Zago di Taiedo di Chions (PN).
Numerosi pure i produttori provenienti dalla Slovenia: Kmetija Mahnic, Vinoteca Brda, Aleksander, Rencel e Maro. Dall'Ungheria l'azienda Etyeki Kúria. Immancabili i produttori istriani, come Bertoša, Ghira, il birrificio Bura Brew, Ivančić, Rawino, Demark, Diković, Brajko, Vorić, Vivoda, Moreno Degrassi, Šegon, Ipša, Franc Arman, Coronica, Vina Brčić, Cattunar, Radovan, Zigante-Vero, Valenta, Ulja Červar e la Tenuta Tre Terre.
Il Festival ha ospitato anche alcuni dei più apprezzati produttori alimentari. Formaggi artigianali, prosciutti, salumi di alta qualità, pasta fresca e piatti prelibati hanno completato l'esperienza sensoriale della serata. Molto apprezzati i prodotti del prosciuttificio Branchi, che rappresenta l'eccellenza dell'arte italiana nella produzione del prosciutto, incarnando tradizione e qualità senza compromessi. Questo evento ha permesso di mettere in luce la delicatezza delle fette sottili, il loro profumo avvolgente e il gusto equilibrato, che rendono il prosciutto Branchi il numero uno nel panorama gastronomico italiano.
Il viaggio nei sapori autentici dell'Italia è continuato con Il Bargonello, osteria situata nel cuore del centro storico di Genova, nota per la sua cucina tradizionale ligure e piatti genuini preparati con ingredienti freschi e di alta qualità. Dall'Istria, il pastificio Irenka di Buie, il D.L. Moneyfarm nonché il ristorante Porporela di Cittanova che, situato all'interno dell'Hotel Blu Mare, è noto per la sua cucina raffinata che si distingue per l'uso di ingredienti freschi e locali, offrendo piatti di pesce e frutti di mare di alta qualità.
A capitanarlo lo chef Stefano Cosattini, presente alla serata che, con una lunga esperienza e una carriera internazionale conosciuta per la sua abilità nel combinare tradizione e innovazione culinaria, viene definito il cuore creativo del Porporela.
Dal Quarneo al Festival "Che gusto!" ha preso parte l'agriturismo chersino Art Farm mentre da Spalato il ristorante Tommy con lo chef Tomislav Brnas, ospiti lo chef Fabricio Veznaver e il sous chef Ante Zaja.
La sinergia tra questi chef si è tradotta in un menu che esalta ingredienti freschi e stagionali, presentati in maniera raffinata e contemporanea. L'ospite chef Fabricio Veznaver, un'altra stella della cucina, ha portato con sé una profonda esperienza e una passione per la cucina italiana e mediterranea offrendo piatti innovativi che celebrano i sapori autentici del territorio in un viaggio culinario nell'arte della cucina e nella bellezza dei sapori locali.

CI CITTANOVA

"Che gusto!", un successo annunciato

CI CITTANOVA

Prelibatezze al taglio

Degustazioni guidate

Uno degli aspetti più apprezzati di "Che Gusto!" sono state le degustazioni guidate. Esperti del settore e rappresentanti delle stesse aziende hanno condotto sessioni di assaggio, spiegando le caratteristiche organolettiche dei diversi vini e birre, nonché le tecniche di abbinamento con il cibo. Questi momenti formativi hanno permesso ai partecipanti di approfondire le proprie conoscenze e affinare le proprie capacità di degustazione.
Accanto a Glauco Bevilacqua, presidente della Giunta esecutiva della CI di Cittanova, nonché persona di riferimento per la Slow Food Istria, a contribuire in modo significativo nell'organizzazione dell'evento è stata la consorte, Andreja Jagić. L'atmosfera è stata resa ancora più speciale dalla presenza del sindaco Anteo Milos, della direttrice dell'Ente turistico Vesna Fereniac, del presidente dell'Unione Italiana Maurizio Tremul, della vicepresidente della Regione istriana in quota CNI Jessica Acquavita e dell'assessore regionale all'Agricoltura Ezio Pinzan. Tra gli ospiti pure Marko Marković, in rappresentanza dell'Ente turistico regionale e Bruno Biolcati, ristoratore e chef italiano, apprezzato per la sua abilità culinaria e la sua capacità di gestire cucine di alto livello, conosciuto per la sua collaborazione con Bruno Barbieri, uno degli chef più famosi in Italia.
La manifestazione è stata organizzata dalla CI di Cittanova con il movimento Slow Food Istria, in collaborazione con l'Ente turistico locale e Sergio Nesich (Bever Forever Organizescion), sotto il patrocinio della Città di Cittanova e del Consolato generale d'Italia a Fiume.

CI CITTANOVA

Durante la degustazione

CI CITTANOVA

Andreja Jagić e Glauco Bevilacqua