



LIKOF

TISKOVNO SPOROČILO

Likof 2016, enogastronomski dogodek, je del projekta »Z ljubeznijo ... zmanjšaj, ponovno uporabi, recikliraj« in projekta EcoFeste Pokrajine Gorica, pod pokroviteljstvom Avtonomne dežele Furlanije Julijske Krajine, Pokrajine Gorica in Občine Števerjan. Od 3. do 5. junija se bodo na trgu v Števerjanu predstavili izredni gostje s področja kulinarike in vinarstva. Likof želi prispevati k promociji našega prostora, ki še ni zelo turistično razvit, ima pa veliko možnosti za razvoj, zaradi naravnih zanimivosti, zgodovinskih spomenikov in kakovosti domačih pridelkov.

Članice društva Vinoteka Števerjanski griči so kmetije: GRADIS'CIUTTA, TERPIN, MIKLUS - DRAGA, PARASCHOS, MUZIČ, HUMAR, SKOK, IVAN VOGRIČ, KORSIČ, SIMON KOMJANC.

Vsebinsko bo Likof 2016 **posvečen friulanu**, se pravi vinu, ki mu na slovenskem prostoru pravijo sauvignonasse ali jakot. Po mnenju agronoma inž. Giovannija Bigota je friulano „prav gotovo tisto vino, ki najbolje predstavlja naš teritorij“. V petek, 3. junija, vabimo na **okroglo mizo Friulano: od inovacij do tipičnosti**, v sodelovanju z videmsko univerzo in deželno zbornico poklicnih agronomov (Ordine Regionale dei Dottori Agronomi). Nastopili bodo ugledni predavatelji, kot sta dr. Davide Mosetti in dr. Gabriele Di Gaspero in gostje, ki bodo osvetlili dvajsetletni kvalitativni in tržni razvoj friulana z zornih kotov vinarja (Silvan Primožič - kmetija Primosic z Oslavja), gostinca (Joško Sirk - Ristorante Al Cacciatore, Subida, Krmin) in časnika (dr. Piero Villotta - član društva Ducato dei vini Friulani). Dr. Gloria Catto bo v imenu pokrajinske uprave predstavila načrt LCA (Life Cycle Assessment – analiza življenjskega cikla), ki si postavlja za cilj analizo vpliva vinogradniške dejavnosti na teritorij.

Program bogatijo tudi **vodene degustacije** friulana. **Strokovna degustacija** pri mizi bo primerjalnega značaja. Na voljo bodo vina – friulani iz različnih delov sveta (petek, 3. 6. 2016, ob 19.45). **Degustaciji v vinogradu ob zatonu** pa bosta posvečeni enkrat arhivskim, drugič pa svežim friulanom (sobota, 4. 6. 2016, in nedelja, 5. 6. 2016, ob 19.45).

Po izrednem uspehu minule izvedbe bomo tudi letos priredili t. i. **večerje v vinogradu**, sicer v bilo razčlenjeni obliki. Z originalno kulinarično ponudbo se bodo predstavili domači (Massimo de Belli – Krmin) in tuji chefi (Gottfried Franz Fink – Graz, Avstrija in znani slovenski podjetnik Luka Lesar – Ljubljana, Slovenija). K jedem bomo postregli vrhunska vina domačih vinarjev (**Gradis'ciutta, Miklus – Draga, Humar, Muzič, Skok, Korsic, Paraschos, Vogrič, Simon Komjanc**), članov Vinoteke Števerjanski griči.

Na trgu bosta delovali vinoteka, z bogato selekcijo vin števerjanskih proizvajalcev, in restavracija z domačimi gostinci (**Agriturizem Štekar – Pahor Nikolaj, Gostilna Koršič, Restavracija Alle Vigne** iz Števerjana, jestvine **Alimentari Daniela – Černic Daniela in Cooking Paola** iz Gorice, ki bo ponujala posebni brezglutenski in vegetarijanski meni).

Tudi **Vespa Collio Tour** je prenovljen: letos se bo krožna pot **delno vila po slovenskih Brdih**. Pred povratkom na prireditveni prostor na števerjanskem trgu sta predvidena **dva postanka**. Vsakokrat bodo udeleženci lahko okusili drugo vino ter ob tem uživali ob razgledu na gričevnato pokrajino, odkrivali nove kraje in tako doživeli nepozabno izkušnjo ob vožnji z Vespo.

V nedeljo, 5. junija, bo **srednjeveški grad rodbine Formentini** iz Števerjana prvič odprl svoje prostore Likofu. Med raznimi pobudami, poleg večerje v grajskem parku, bodo obiskovalci med sprehodom skozi čas po gradu Formentini odkrivali zgodbo Aurore Formentini, števerjanske grofice iz 17. stoletja, poročene na Madžarsko z grofom Batthyány, ki je povezana z usodo tokaja.