

LIKOF

E' tutto pronto per il **Likof 2017**, l'evento enogastronomico di San Floriano del Collio, organizzato dalla Vinoteka Colli di San Floriano – Števerjan in collaborazione con le associazioni Briški Grič e S.K.P.D. Frančišček Borgija Sedej e patrocinato dal Comune di San Floriano del Collio, in programma quest'anno dal 2 al 4 giugno in piazza Libertà a San Floriano del Collio.

Il via alla tre giorni di degustazioni, cene nei vigneti, chef's table e molto altro ancora verrà dato **venerdì 2 giugno alle 18.30 con la tradizionale inaugurazione** in Piazza della Libertà a San Floriano del Collio. Per l'occasione l'antica **Fontana del vino del Castello Formentini** prenderà vita e permetterà a tutti i presenti di dare il via all'evento con un brindisi.

Si parte poi fin da subito con la presentazione del vino protagonista di quest'anno: la Ribolla. Venerdì alle 19.45 è prevista una degustazione molto particolare. Sarà infatti **l'Associazione Produttori di Ribolle d'Oslavia** a presentare i propri vini, accompagnando l'approfondimento tecnico con una degustazione a tavolino nella saletta in piazza a San Floriano del Collio. La serata verrà inoltre introdotta dall'esperto del settore Stefano Cosma, che tratterà l'evoluzione di questo vitigno autoctono del Collio. L'entrata è libera, suggeriamo però la registrazione online o direttamente all'info point Likof in piazza a San Floriano del Collio. Alle **Ribolle d'archivio** verrà invece dedicata la degustazione nel vigneto al tramonto di sabato 3 giugno alle 19.45. Interessante anche la degustazione alla cieca prevista per domenica 4 giugno alle 19.45, quando si andrà ad approfondire le **Ribolle fresche di San Floriano**.

Dopo i successi delle scorse edizioni, durante le quali si sono registrati moltissimi sold out, tornano, anche quest'anno le **cene nel vigneto e la cena domenicale nel parco del castello Formentini**. Anche quest'anno saranno protagonisti chef provenienti da tre nazioni diverse. Si inizia venerdì alle 19.30 con chef **Massimo De Belli (Osteria Klandestina Banqueting, San Floriano del Collio, GO)**. Sabato alla stessa ora sarà la volta di chef **Franz Fink (Schirrhofer, Graz, Austria)**, mentre assoluto protagonista della cena nel parco del castello Formentini di domenica (sempre alle 19:30) sarà lo chef sloveno **Dejan Matjašec (Luka Lesar Gourmet di Lubiana)**. Ogni sera i loro piatti verranno accompagnati dai fantastici vini dei **produttori** membri della Vinoteka San Floriano del Collio – Števerjanski griči (**Gradis'ciutta, Miklus - Draga, Humar, Muzic, Skok, Korsič, Vogrič, Simon Komjanc**) e altri vini del Collio goriziano.

In piazza non mancheranno nemmeno quest'anno lo **stand Vinoteka en plein air** con un'ampia selezione di vini dei produttori di San Floriano del Collio e lo stand **Ristorante en plein air** curato da ristoratori locali. Per tutti e tre i giorni sarà possibile assaggiare i piatti proposti dall'**Agriturismo – Agriturizem Štekar di Pahor Nikolaj** e dall'**Osteria – Gostilna Koršič**, entrambi di San Floriano del Collio. Ogni giornata verrà inoltre arricchita dalla presenza di alcuni ristoratori "ospiti" del Likof 2017. Venerdì 2 giugno sarà infatti presente **Villa**

Nachini di Corno di Rosazzo, sabato 3 giugno sarà invece la volta del ristorante **Hendrick's** di Gorizia. A chiudere domenica 4 giugno ci penseranno i ristoranti **Ai Tre Amici** e **Yousushi**, entrambi di Gorizia.

Oltre ai vini, dopo il successo delle scorse edizioni, verrà riproposta anche quest'anno la birra artigianale prodotta dal birrificio goriziano **Antica Contea**. Sarà possibile infatti sorseggiare la birra durante tutti i giorni dell'evento.

Sono due invece le vere e proprie novità di quest'anno. La prima è rappresentata dai **brindisi con i produttori della Vinoteka**. Ogni giorno saranno infatti loro a presentare i propri vini, e a rispondere a ogni singolo dubbio e curiosità relativo ai loro prodotti. Si parte venerdì con i brindisi con Vogrič (alle 20.00) e Gradis'ciutta (alle 21.00). Sabato sono previsti i brindisi con Humar (19.00), Skok (20.00) e Simon Komjanc (21.00), domenica invece gli incontri con Korsič (19.00), Miklus (20.00) e Muzic (21.00).

La seconda novità è invece rappresentata dallo **chef's table**, che verrà proposto domenica 4 giugno dal ristorante **Yousushi** di Gorizia. Chef Adriano Maniaco preparerà per quattro persone cinque portate in base ai gusti del cliente più un dessert finale tutto da scoprire: spuma al caramello salato. Posti limitatissimi, visti i due turni (dalle 19.00 alle 20.30 e dalle 20.30 alle 22.00) per quattro persone ciascuno a disposizione, con ancora due posti per turno disponibili.

Dopo il successo della scorsa edizione, infine, domenica 4 giugno Il **castello medievale dei Conti Formentini** di San Floriano riaprirà le proprie porte al Likof. Tra le iniziative proposte, oltre alla **cena nel Parco del Castello**, i visitatori potranno prendere parte al percorso plurisensoriale interattivo "Dal Tocai al Friulano: Aurora Formentini e la storia del Tocai" tuffandosi alla scoperta della leggenda della devota nobildonna Aurora Formentini legata al destino del Tocai realmente vissuta nella prima metà del secolo 17^o e andata in sposa al conte ungherese Batthyány, presentatole a corte dell'imperatore d'Austria Ferdinando II. Un'esperienza che inebrierà i sensi e stimolerà l'intelletto in una cornice ricca di storia, crogiuolo di culture e di arcani saperi.

Per maggiori informazioni, le prenotazioni online e gli aggiornamenti si consiglia di visitare il sito internet www.vinoteka.org o scrivere all'indirizzo email info@vinoteka.org.

Instagram: www.instagram.com/likofsteverjan

Facebook: www.facebook.com/LikofSanFloriano

Menù ristoratori di venerdì 2 giugno

ANTIPASTO

Tagliere di prosciutto crudo **ŠTEKAR**

Zucchine saltate in padella **ŠTEKAR**

PRIMI

Spätzli allo speck **KORŠIČ**

Pasta casereccia con asparagi e guanciaie **KORŠIČ**

SECONDO

Spiedino di gamberi su crema di ceci **VILLA NACHINI**

DOLCE

Gnocchi di ciliegie **ŠTEKAR**

Strudel di ciliegie **VILLA NACHINI**

Menù ristoratori di sabato 3 giugno

ANTIPASTO

Tagliere di prosciutto crudo **ŠTEKAR**

Zucchine saltate in padella **ŠTEKAR**

Tartara di manzetta battuta a coltello con chips di pane al tarassaco e maionese di uova sode **HENDRICK'S**

PRIMI

Spätzli allo speck **KORŠIČ**

Pasta casereccia con asparagi e guanciaie **KORŠIČ**

SECONDI

Hamburger con il prosciutto cotto masè tagliato a mano, peperoni caramellati al timo e formaggio fresco **HENDRICK'S**

Vegburger con l'hamburger di ceci, le zucchine scapece, bufala e crema di aceto balsamico **HENDRICK'S**

DOLCE

Meringata espressa, con la frutta fresca, il gelato fatto al momento e la meringa **HENDRICK'S**

Gnocchi di ciliegie **ŠTEKAR**

Menù ristoratori di domenica 4 giugno

ANTIPASTI:

Chips di patate fritte al cacio e pepe **YOUSUSHI**

Tagliere di prosciutto crudo **ŠTEKAR**
Zucchine saltate in padella **ŠTEKAR**

PRIMI

Spätzli allo speck **KORŠIČ**
Pasta casereccia con asparagi e guanciaie **KORŠIČ**

SECONDI

Tartara **AI TRE AMICI**
Patè rustico **AI TRE AMICI**
Baccala mantecato **AI TRE AMICI**
Calamari in tempura e chips di patate fritte al cacio e pepe **YOUSUSHI**

DOLCI

Mousse al cioccolato al gianduia **YOUSUSHI**
Panna cotta con frutti rossi **YOUSUSHI**
Sorbetto al sambuco **AI TRE AMICI**
Gnocchi di ciliegie **ŠTEKAR**

La selezione dei vini presente nella Vinoteka en plein air

DRAGA: FRIULANO, SAUVIGNON
GRADIS'CIUTTA: FRIULANO, CABERNET FRANC
HUMAR: SPUMANTE BRUT, RIBOLLA GIALLA
KORSIČ: RIBOLLA GIALLA, COLLIO ROSSO
MUZIC: MALVASIA, RIBOLLA GIALLA
SIMON KOMJANC: RIBOLLA GIALLA, CABERNET SAUVIGNON
SKOK: MERLOT, PINOT GRIGIO
VOGRIČ: FRIULANO, CABERNET SAUVIGNON
E molti altri ancora...