

# LIKOF

V Števerjanu je vse nared za začetek **Likofa 2017**. Enogastronomski dogodek organizira Vinoteka Števerjanski griči v sodelovanju z vaškima društvoma Briški Grič in S.K.P.D. Frančišek Borgija Sedej, pod pokroviteljstvom Občine Števerjan.

Začetek pestre tridnevne degustacij, večerij v vinogradu, dogodka chef's table in še bi lahko naštevali bo v **petek, 2. junija, ob 18.30 s tradicionalnim uradnim odprtjem** na trgu v Števerjanu pred **Fontano vina gradu Formentini**, iz katere bo zopet priteklo vino, s katerim bo mogoče nazdraviti.

Že takoj po odprtju bo v središču dogajanja letošnja protagonistka: Rebula. V petek ob 19.45 bo prva degustacija. **Združenje proizvajalcev Rebule z Oslavja** bo predstavilo svoja vina, tehnično predstavitev pa bo pospremila strokovna degustacija oslavskih rebul. Večer bo uvedel strokovnjak Stefano Cosma, ki bo predstavil zgodovinski razvoj omenjene avtohtone briške sorte. Vstop je prost, svetujemo pa prijavo, preko spleta ali na samem Likofu. V soboto, 3. junija, ob 19.45 bo degustacija v vinogradu ob zatonu posvečena **arhivskim Rebulam**. Zanimivo bo tudi v nedeljo, 4. junija, ob 19.45, ko bo potekala strokovna degustacija na slepo **sveže Rebule iz Števerjana**.

Po uspehu iz prejšnjih let bo tudi letošnji LIKOF 2017 ponudil petkovo in sobotno **večerjo v vinogradu ob zatonu ter nedeljsko večerjo v prostorih gradu Formentini**. Svoje jedi bodo predstavili trije šefi kuhinje iz treh evropskih držav. V petek ob 19.30 bo s svojim menijem v vinogradu postregel **Massimo De Belli (Osteria Klandestina Banqueting, Števerjan)**. V soboto ob 19.30 bo v vinogradu na vrsti šef kuhinje **Franz Fink iz avstrijskega Gradca (Schirnhofner)**. V nedeljo ob 19.30 bo letošnja srečanja s šefi kuhinje sklenil **Dejan Matjašec (Luka Lesar Gorumet, Ljubljana)**, ki bo svoj meni predstavil v **parku srednjeveškega gradu Formentini**. Vsak večer bodo jedi pospremila vrhunska vina briških proizvajalcev, ki so včlanjeni v Vinoteko Števerjanski griči (**Gradis'ciutta, Miklus - Draga, Humar, Muzic, Skok, Korsič, Vogrič, Simon Komjanc**) ter nekatera druga vina iz goriških Brd.

Na trgu v Števerjanu bodo tudi letos prisotne stojnice z vini Vinoteke ter z jedmi, ki jih bodo pripravljali domači gostinci. Svoje jedi bosta skozi celo tridnevno ponujala števerjanska **Agriturismo - Agriturizem Štekar di Pahor Nikolaj in Osteria - Gostilna Koršič**. Tem se bodo vsak dan pridružili še drugi gostinci, ki bodo s svojo ponudbo dopolnili Likof 2017. V petek, 2. junija, bo prisotna **Villa Nachini** iz Korena. V soboto, 3. junija, bo na vrsti gostilna **Hendrick's** iz Gorice. V nedeljo, 4. junija, pa bosta prisotni gostilni **Ai Tre Amici** in **Yousushi** iz Gorice.

Po uspešnem poskusu iz prejšnjih dveh let bomo tudi letos ponujali butično pivo, ki ga proizvaja goriško podjetje **Antica Contea**. Pivo bo na števerjanskem trgu na voljo vse tri dni.

Letošnji LIKOF 2017 bo postregel z dvema novostima. Najprej bi izpostavili **srečanja in pokušnje z vinarji Vinoteke**. Proizvajalci bodo sami predstavili svoja vina, odgovarjali na vprašanja, razjasnili katerikoli dvom o svojem delovanju, razkrili pa bodo tudi marsikatero skrivnost. Prvi srečanja bosta v petek z Vogričem (ob 20. uri) in Gradis'ciutto (ob 21. uri). V soboto se bodo predstavili Humar (19.00), Skok (20.00) in Simon Komjanc (21.00), v nedeljo pa Korsič (19.00), Miklus (20.00) in Muzic (21.00).

Druga novost je **chef's table**, ki ga ponuja restavracija Yousushi iz Gorice v nedeljo, 4. junija. Šef kuhinje Adriano Maniaco bo za štiri stranke pripravil poseben meni s petimi hodi po okusu obiskovalcev. Pravo presenečenje pa bo sladica: slana karamelizirana pena. Gre za ekskluzivno ponudbo, tako da so mesta zelo omejena, saj bo šef Maniaco po dvakrat na voljo za štiri osebe (od 19.00 do 20.30 in od 20.30 do 22.00), ostajata pa še dve razpoložljivi mesti za vsak termin.

Tako kot lani bo tudi letos **grad Formentini** gostil v svojih prostorih dogodka LIKOF 2017. Grad bo odprl svoja vrata v nedeljo, 4. junija. Med pobudami, poleg večerje s šefom kuhinje Dejanom Matjašcem v parku gradu, se bodo ob 18.30 obiskovalci lahko udeležili posebnega dogodka. Sprehod skozi čas gradu Formentini "Od Tokaja do Friulana: Aurora Formentini in zgodba o Tokaju" bo razkril zgodbo dame Aurore Formentini, plemkinje, ki se je v Števerjanu rodila v prvi polovici 17. stoletja. Na dunajskem dvoru cesarja Ferdinanda II je Aurora spoznala nato madžarskega grofa Batthyány. Legenda pravi, da je prav ona s svojo doto ponesla prve sadike tokaja na Madžarsko.

Za dodatne informacije so na voljo spletna stran [www.vinoteka.org](http://www.vinoteka.org), majl naslov [info@vinoteka.org](mailto:info@vinoteka.org) ter facebook [www.facebook.com/LikofSanFloriano](https://www.facebook.com/LikofSanFloriano) in instagram strani [www.instagram.com/likofsteverjan](https://www.instagram.com/likofsteverjan)

## **Gostinski meni v petek, 2. junija**

### **HLADNA PREDJED**

Narezek pršuta **ŠTEKAR**

Bučke v kozici **ŠTEKAR**

### **TOPLA PREDJED**

Spätzle s speckom **KORŠIČ**

Domače testenine s šparglji in panceto **KORŠIČ**

### **GLAVNA JED**

Nabodalo rakcev na čičerkini kremi **VILLA NACHINI**

### **SLADICA**

Češnjevi cmoki **ŠTEKAR**

Češnjev zavitek **VILLA NACHINI**

## **Gostinski meni v soboto, 3. junija**

### **HLADNA PREDJED**

Narezek pršuta **ŠTEKAR**

Bučke v kozici **ŠTEKAR**

Tatarski biftek iz mlade teličke, potolčen z nožem, s krušnimi čipsi, odišavljenimi z divjim regratom in z majonezo iz trdo kuhanih jajc **HENDRICK'S**

### **TOPLA PREDJED**

Spätzle s speckom **KORŠIČ**

Domače testenine s šparglji in panceto **KORŠIČ**

### **GLAVNA JED**

Hamburger z ročno narezano Masè šunko, karameliziranimi paprikami, odišavljenimi s timjanom in mladim sirom **HENDRICK'S**

Vegetarijanski burger s čičerko in bučkami scapece, bivoljim sirom in kremo iz balzamičnega kisa **HENDRICK'S**

### **SLADICA**

Češnjevi cmoki **ŠTEKAR**

Ekspres beljakova meringa s svežim sadjem, na mestu izdelanim sladoledom in meringo **HENDRICK'S**

## **Gostinski meni v nedeljo, 4. junija**

### **HLADNA PREDJED**

Narezek pršuta **ŠTEKAR**

Bučke v kozici **ŠTEKAR**

Krompirjevi lističi, cvrti s sirom in poprom **YOUSUSHI**

#### **TOPLA PREDJED**

Spätzle s speckom **KORŠIČ**

Domače testenine s šparglji in panceto **KORŠIČ**

#### **GLAVNA JED**

Lignji v tempuri in krompirjevi lističi, cvrti s sirom in poprom **YOUSUSHI**

Tartarski zrezek **AI TRE AMICI**

Kmečka pašteta **AI TRE AMICI**

Polenovka na belo **AI TRE AMICI**

#### **SLADICA**

Češnjevi cmoki **ŠTEKAR**

Čokoladni gianduja mousse **YOUSUSHI**

Panna cotta z rdečimi sadeži **YOUSUSHI**

Bezgov sorbet **AI TRE AMICI**

#### **Izbor vin Vinoteke na odprtem**

**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

In še mnoga druga...