



LIKOF

COMUNICATO STAMPA

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. Frančišek Borgija Sedej e patrocinato dal Comune di San Floriano del Collio, si svolgerà dal 2 al 4 giugno e avrà come ospiti illustri chef ed esperti del settore vitivinicolo. L'evento è nato con l'intento di promuovere un territorio che dal punto di vista turistico è ancora in via di sviluppo, ma che sicuramente eccelle per bellezza naturale, importanza storica, e qualità dei prodotti enogastronomici locali.

Le illustri aziende di produttori di vino membri associati della Vinoteka Colli di San Floriano – sono GRADIS'CIUTTA, MIKLUS - DRAGA, MUZIC, HUMAR, SKOK, VOGRIČ, KORSIČ, SIMON KOMJANC.

LIKOF 2017: Ribolla – il giallo della vite

L'inaugurazione ufficiale del LIKOF 2017, alla presenza degli ospiti illustri, si terrà venerdì 2 giugno alle 18.30, 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.

Il programma del LIKOF 2017 sarà dedicato alla **Ribolla**, vino dalle caratteristiche uniche che contraddistingue il territorio del Collio. Alla Ribolla verranno dedicate tutte e tre le serate. Si parte venerdì 2 giugno alle 19.45 quando saranno i membri dell'Associazione Produttori Ribolla di Oslavia a condurre una degustazione a tavolino e un approfondimento tecnico sul vino protagonista del Likof 2017. 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 andranno 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 del venerdì e del sabato 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 (Schinrhofer, 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 della scorsa edizione, verrà riproposta anche quest'anno la birra artigianale prodotta dal birrifico 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 l'appuntamento chiamato **"brindisi con i produttori della Vinoteka"**. Ogni giorno saranno infatti loro a presentare i propri vini e rispondere a ogni singolo dubbio e curiosità relativo ai loro prodotti, oltre a svelare alcuni segreti della tradizione. La seconda novità è invece rappresentata dallo **chef's table**, che verrà proposto domenica 4 giugno dal ristorante **Yousushi** di Gorizia. Chef Adriano Maniacco preparerà per otto 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.

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° 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