



LIKOF

LIKOF – IL GIALLO DELLA VITE

Programma di **sabato 3 giugno 2017**

Dopo la prima giornata di venerdì 2 giugno continua in piazza Libertà a San Floriano del Collio 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. Un evento che gli organizzatori hanno voluto dedicare quest'anno alla Ribolla, vino dalle caratteristiche uniche che contraddistinguono il territorio del Collio.

Il programma del **sabato** inizia alle 18:00 con gli stand Vinoteka e Ristorante en plein air ad aprire le danze. Come nella giornata del venerdì saranno proposti i piatti preparati da due ristoratori locali: l'**Agriturismo – Agriturizem Štekar di Pahor Nikolaj** e l'**Osteria – Gostilna Koršič**, entrambi di San Floriano del Collio. Nella giornata di sabato verranno inoltre affiancati dal ristorante **Hendrick's** di Gorizia. Piatti da abbinare ai vini dei produttori soci della Vinoteka: GRADIS'CIUTTA, MIKLUS - DRAGA, MUZIC, HUMAR, SKOK, VOGRIČ, KORSIČ, SIMON KOMJANC. Anche durante il sabato sarà inoltre possibile degustare la birra artigianale prodotta dal birrificio goriziano **Antica Contea**.

Saranno tre invece i **brindisi e gli incontri con il produttore** – vera e propria novità del Likof 2017 – previsti nella giornata di sabato. Alle 19.00 sarà possibile conoscere e incontrare i vini prodotti da **Humar**, alle 20.00 quelli di **Skok**, mentre alle 21.00 sarà il turno di **Simon Komjanc**.

Alle 19.45 è previsto l'incontro con la protagonista di quest'anno: la Ribolla. Sarà la cornice del vigneto a fare da sfondo alla degustazione al tramonto condotta dalla docente ONAV (Organizzazione Nazionale Assaggiatori di Vino) Sara Martellos e intitolata **Ribolle d'archivio**, con protagonisti vini che hanno visto la luce anche più di un decennio fa.

Sono invece esaurite già da tempo le prenotazioni per la cena del vigneto al tramonto del sabato alle 19.30, quando sarà chef **Franz Fink (Schirnhofen, Graz, Austria)** a deliziare i palati di chi ha fatto in tempo a prenotare.

Il menù ristoratori del sabato:

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**

Il menù proposto da chef Franz Fink sabato:

ANTIPASTO

Tartare di bue con uovo di quaglia ed erbe di stagione

PRIMO PIATTO

Insalata di asparagi con pomodori

SECONDO PIATTO

Bistecca di manzo (spalla) con speck croccante, patate e radicchi

DESSERT

Millefoglie alle fragole e vaniglia

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...