



LIKOF

LIKOF – IL GIALLO DELLA VITE

Programma di **domenica 4 giugno 2017**

Ultimo giorno di **Likof** in piazza Libertà a San Floriano del Collio. L'evento 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, volge infatti al termine dopo 3 giorni di appuntamenti enogastronomici dedicati quest'anno alla Ribolla, vino dalle caratteristiche uniche che contraddistinguono il territorio del Collio.

Come nei due giorni precedenti, l'ultima giornata di Likof inizia alle 18.00 con gli stand Vinoteka e Ristorante en plein air. Ad affiancare l'**Agriturismo – Agriturizem Štekar di Pahor Nikolaj** e l'**Osteria – Gostilna Koršič**, presenti durante l'intero fine settimana, saranno questa volta i ristoranti goriziani **Ai Tre Amici** e **Yousushi**; quest'ultimo porta al Likof 2017 una novità assoluta: lo **chef's table**. Per sole otto persone, infatti, lo Chef Adriano Maniaco preparerà cinque portate e un dessert speciale, nelle quali si sposteranno i sapori tipici del territorio e la nobile cucina giapponese. L'ampia offerta di pietanze sarà sempre in abbinamento ai vini dei produttori soci della Vinoteka (GRADIS'CIUTTA, MIKLUS - DRAGA, MUZIC, HUMAR, SKOK, VOGRIČ, KORSIČ, SIMON KOMJANC) e alle birre artigianali prodotte dal birrifico goriziano **Antica Contea**.

Per l'appuntamento "**brindisi con il produttore**", la novità dell'edizione 2017 che permette ai visitatori di assaggiare i vini della Vinoteka in compagnia dei loro produttori, nella serata di domenica sarà possibile assaggiare e conoscere i vini **Korsič**, **Miklus** e **Muzic**, rispettivamente alle 19.00, alle 20.00 e alle 21.00.

Alle 19.45 è previsto invece l'ultimo appuntamento dedicato alla Ribolla, la protagonista di quest'anno. Per chiudere in bellezza, i visitatori avranno la possibilità di partecipare ad una **degustazione alla cieca** di Ribolle fresche di San Floriano del 2016, condotta da Andrea Valantig.

Infine, la giornata di domenica prevede alle 18.30 all'interno del **Castello Formentini** un **percorso plurisensoriale** condotto da Claudio Fabbro e dedicato ad Aurora Formentini, nobildonna vissuta nel XVII secolo, e alla storia del famoso Tocai. Alla fine del percorso, alle 19.30, il parco del Castello Formentini farà da sfondo alla cena preparata dallo **chef sloveno Dejan Matjašec**, del **Luka Lesar Gourmet di Lubiana**, che proporrà un menù gourmet completo.

Il menù ristoratori della domenica:

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**

Il menù proposto da chef Dejan Matjašec domenica:

ANTIPASTO

Carpaccio di pesce spada marinato all'anice

PRIMO PIATTO

Risotto al melone, menta e capasanta

SECONDO PIATTO

Coda di rospo al forno con patate e asparagi

DOLCE

Crema di mango

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...