



# LIKOF

## LIKOF – IL GIALLO DELLA VITE

### Programma di venerdì 2 giugno 2017

Prende il via venerdì 2 giugno 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 via ai tre giorni di degustazioni, cene nei vigneti, chef's table e molto altro ancora verrà dato **venerdì 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.

Già da venerdì, oltre ai vini proposti dai produttori della Vinoteka Colli di San Floriano, sarà possibile assaggiare i piatti proposti da due ristoranti, che saranno protagonisti del Likof 2017 durante tutte e tre le giornate: l'Agriturismo – Agriturizem Štekar di Pahor Nikolaj e l'Osteria - Gostilna Koršič, entrambi di San Floriano del Collio. Si aggiungerà a loro nella giornata di venerdì anche **Villa Nachini** di Corno di Rosazzo (Ud). Tutti i giorni sarà inoltre possibile degustare la birra artigianale prodotta dal birrificio goriziano **Antica Contea**.

La vera protagonista di quest'anno però è la Ribolla. Si parte infatti venerdì alle 19.45 con una degustazione speciale. Sarà 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.

Nella giornata di apertura verrà riproposta l'ormai tradizionale cena nel vigneto al tramonto, diventata una vera e propria peculiarità del Likof. Sarà lo chef italiano **Massimo De Belli (Osteria Klandestina Banqueting, San Floriano del Collio GO)** dalle 19.30 in poi a proporre il proprio menù.

Per la prima volta al Likof verrà proposto venerdì – e ripetuto poi durante tutte le serate – il 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.

Durante il Likof 2017 sarà possibile degustare i vini di GRADIS'CIUTTA, MIKLUS - DRAGA, MUZIC, HUMAR, SKOK, VOGRIČ, KORŠIČ, SIMON KOMJANC.

Si parte venerdì alle 20.00 con il brindisi con **Vogrig**, mentre alle 21.00 sarà la volta del brindisi con **Gradis'ciutta**.

#### **Il menù ristoratori del venerdì:**

##### **ANTIPASTO**

Tagliere di prosciutto crudo **ŠTEKAR**

Zucchine saltate in padella **ŠTEKAR**

##### **PRIMI**

Spätzli allo speck **KORŠIČ**

Pasta casereccia con asparagi e guanciale **KORŠIČ**

##### **SECONDO**

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

##### **DOLCE**

Gnocchi di ciliegie **ŠTEKAR**

Strudel di ciliegie **VILLA NACHINI**

#### **Il menù proposto da chef Massimo De Belli venerdì:**

##### **ANTIPASTO CALDO**

Vellutata di ortiche e yogurt

Trota marinata a freddo e crostini al burro

##### **PRIMO PIATTO**

Millefoglie di melanzana e pomodoro confit in salsa di malga

##### **SECONDO PIATTO**

Quaglia ripiena profumata al tartufo e lardellata con il guanciale di Krško polje, zucchine ripiene e gratinate con il formadi vecjo

##### **DESSERT**

Cestino di frolla e crema Chantilly, pesca caramellata in salsa mou

#### **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...