

di MARIAROSA RIGOTTI

Educare i giovani al buon mangiare e al buon bere è uno degli impegni che si sono assunti i dirigenti di Slow Food, da molti anni ormai impegnati nella valorizzazione di quanto di meglio offre l'enogastronomia italiana e quella del Friuli Venezia Giulia in particolare. Così, anche quest'anno, assieme all'Università di scienze gastronomiche, hanno organizzato le "Settimane del gusto", che stanno vivendo le loro ultime tre giornate: si concluderanno, infatti, il 7 marzo.

Gli under 26 di tutto lo Stivale in questi giorni hanno avuto - e avranno fino a domenica prossima - la possibilità di mangiare negli oltre 100

VITE & VINO

Mangiare e bere bene

ristoranti che hanno aderito a questa iniziativa a un prezzo speciale. I locali del Friuli Venezia Giulia che partecipano sono: Al Cacciatore della Subida, Cormòns; Castello di Trussio - Aquila d'oro, Dolegna del Collio; Là di Petros, Colloredo di Monte Albano. Per consultare l'elenco aggiornato in tempo reale dei ristoranti aderenti, scoprire le proposte e trovare maggiori informazioni digitare: www.settimanedelgusto.it.

Le "Settimane del gusto" hanno come principale obiettivo quello far conoscere ai giovani l'alta cucina, troppo spesso vissuta come lontana e difficile da sperimentare, e quindi anche i grandi vini che l'accompagnano. Questo impegno è reso ancora più importante dal fatto che il 2009 è stato un anno molto difficile per la ristorazione. Alla crisi economica si sono sommate, infatti, polemiche che hanno dipinto un'immagi-

ne fuorviante di ciò che in questi locali avviene. Roberto Burdese, presidente di Slow Food Italia, dice: «Le "Settimane del gusto" sono innanzitutto una grande occasione per i giovani. Per noi l'educazione al gusto si fa in primo luogo in famiglia, poi nelle mense scolastiche e, anche, nei ristoranti. L'esperienza di conoscere l'alta cucina italiana può lasciare il segno su quelle che saranno le scelte alimentari delle generazioni future».

Slow Food quindi, insieme ai ristoranti che hanno aderito, vuole formare quelli che saranno i clienti di domani e sviluppare in essi curiosità e passione, perché le "Settimane del gusto" vogliono spingere i giovani a provare, assaggiare e conoscere. Senza timori e senza pregiudizi.



Grandi vini per piatti d'alta cucina