Akademija o teranu in kraških produktih 2023

Datum:	9. november 2023
Kraj:	Grad Štanjel, Viteška dvorana
Število udeležencev:	52
Ciljna skupina:	Vinogradniki, vinarji, raziskovalci, turistični ponudniki, predstavniki lokalnih organizacij, strokovne javnosti in drugi deležniki z območja čezmejnega Krasa.

OPIS DOGODKA

V okviru projekta AGROTUR+ je 9. novembra 2023 na gradu Štanjel potekala **Akademija o teranu in kraških produktih**, namenjena predstavitvi strokovnih spoznanj o teranu in drugih tradicionalnih kraških proizvodih ter njihovem pomenu v prehrani in gastronomiji. Dogodka se je udeležilo 52 udeležencev, predvsem vinarjev, pa tudi predstavnikov medijev, raziskovalcev in študentov.

Strokovni del dogodka je obravnaval vpliv zmernega uživanja vina na zdravje, značilnosti polifenolov v refošku in teranu letnika 2023 ter pomen kraškega pršuta v prehrani. Predstavljeni so bili tudi kraški brinjevec, njegova tradicija in sodobna pridelava ter možnosti uporabe kraškega medu v zdravju in medicini.

Dogodek se je nadaljeval z vodeno degustacijsko delavnico **FOOD LAB – Teran in pršut: neodtujljiva dediščina Krasa**, na kateri so udeleženci spoznavali raznolikost vin iz sorte refošk z obeh strani meje ter senzorične značilnosti pršutov, pripravljenih po različnih postopkih sušenja. Delavnica je poudarila pomen povezovanja lokalnih proizvodov in čezmejne gastronomske dediščine.

Fotografska dokumentacija





Il progetto AGROTUR+ è co-finanziato dall'Unione europea nell'ambito del Programma Interreg VI-A Italia-Slovenia.
Projekt AGROTUR+ sofinancira Evropska unija v okviru Programa Interreg VI-A Italija-Slovenija.

Accademia del Terrano e dei prodotti del Carso 2023

Data:	9 novembre 2023
Luogo:	Castello di Štanjel, Sala dei Cavalieri
Numero di partecipanti:	52
Destinatari:	Viticoltori, produttori di vino, ricercatori, operatori turistici, rappresentanti delle organizzazioni locali, professionisti del settore e altri portatori di interesse dell'area transfrontaliera del Carso.

DESCRIZIONE DELL'EVENTO

Nell'ambito del progetto AGROTUR+, il 9 novembre 2023 si è svolta presso il Castello di Štanjel l'Accademia del Terrano e dei prodotti del Carso, dedicata alla presentazione di conoscenze scientifiche sul Terrano e su altri prodotti tradizionali del Carso, nonché al loro ruolo nell'alimentazione e nella gastronomia. All'evento hanno partecipato 52 persone, principalmente produttori di vino, ma anche rappresentanti dei media, ricercatori e studenti.

La parte scientifica dell'evento ha affrontato gli effetti del consumo moderato di vino sulla salute, le caratteristiche dei polifenoli nel Refosco e nel Terrano dell'annata 2023 e il ruolo del prosciutto del Carso nell'alimentazione. Sono stati inoltre presentati il brinjevec del Carso, la sua tradizione e la produzione contemporanea, nonché le potenzialità di utilizzo del miele del Carso per la salute e in campo medico.

L'evento è proseguito con il laboratorio di degustazione guidata FOOD LAB – Terrano e prosciutto: un patrimonio inalienabile del Carso, durante il quale i partecipanti hanno approfondito la conoscenza della diversità dei vini ottenuti dal vitigno Refosco su entrambi i lati del confine e delle caratteristiche sensoriali dei prosciutti prodotti con differenti metodi di stagionatura. Il laboratorio ha evidenziato l'importanza della valorizzazione dei prodotti locali e del patrimonio gastronomico transfrontaliero.

Documentazione fotografica





Il progetto AGROTUR+ è co-finanziato dall'Unione europea nell'ambito del Programma Interreg VI-A Italia-Slovenia.
Projekt AGROTUR+ sofinancira Evropska unija v okviru Programa Interreg VI-A Italija-Slovenija.