

INVITO VABILO

Siete gentilmente invitati all'evento

**"MASTERCLASS LABORATORIO
GASTROETNOLOGICO MEDS GARDEN+"**

promosso nell'ambito del progetto

Vabimo vas na dogodek

**" GASTRO-ETNOLOŠKA MASTERCLASS
DELAVNICA MEDS GARDEN+"**

ki ga organizira projekt

MEDS GARDEN+

Il progetto è co-finanziato dall'Unione europea nell'ambito del Programma Interreg VI-A Italia-Slovenia.

L'evento si terrà il giovedì

20/02/2025

tra le 15:00 e le 18:00

presso

Šolski center Nova Gorica

BIOTEHNIŠKA ŠOLA ŠEMPETER PRI GORICI

5290 Šempeter pri Gorici, Slovenia

L'obiettivo della Masterclass è presentare le specificità gastronomiche della zona agli stakeholder e ai gruppi target interessati, in particolare agli studenti, in modo che il professionista della ristorazione debba tenere conto della disponibilità stagionale degli ingredienti e delle tradizioni culinarie (verdure fresche locali di stagione e altre specie vegetali eduli in un approccio a filiera corta o dal campo alla tavola).

La Masterclass si articola in preparazione, esecuzione pratica con tecniche professionali e degustazione. Il prodotto di stagione scelto è il radicchio Rosa di Gorizia, la preparazione il classico piatto di Solkan "regut ku če bet".

La presentazione è accompagnata dal racconto delle storie e delle esperienze dei ristoratori dell'area transfrontaliera di Goriška. Saranno evidenziati aspetti di sostenibilità e sana alimentazione.

Projekt sofinancira Evropska unija v okviru Programa Interreg VI-A Italija-Slovenija.

Dogodek bo v četrtek

20/02/2025

med 15. in 18. uro

na naslovu

Šolski center Nova Gorica

BIOTEHNIŠKA ŠOLA ŠEMPETER PRI GORICI

5290 Šempeter pri Gorici, Slovenia

Cilj delavnice Masterclass je predstaviti gastronomske posebnosti območja deležnikom in zainteresiranim ciljnim skupinam, predvsem učečim se, tako da mora izvajalec upoštevati sezonsko dostopnost sestavin in kulinarčno tradicijo (sveža lokalna sezonska zelenjava in druge užitne rastlinske vrste po načelih kratke dobavne verige in od vil do vilic).

Masterclass je razdeljen na pripravo, praktično izvedbo s profesionalnimi tehnikami in degustacijo. Izbrani sezonski pridelek je radič Sukenski regut in priprava klasične solkanske jedi "regut ku če bet". Predstavitev spremljajo zgodbe in izkušnje gostincev iz čezmejnega območja Goriške. Poudarjeni bodo vidiki trajnosti in zdrave prehrane.

Partner di progetto/Projektne partnerji:



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

www.ita-slo.eu/meds-garden

www.facebook.com/MedsGardenProject/

Programma:

- *Presentazione del progetto MEDS GARDEN+, dei Giardini mediterranei e Giardino Forestale Didattico Comunitario nel Comune di Nova Gorica*
- *utilizzo innovativo degli ingredienti locali e stagionali nella cucina ieri ed oggi, laboratorio in cucina di livello professionale: SUKENSKI REGUT (radicchio Rosa di Gorizia)*

Sarà garantito bilinguismo in lingua italiana e slovena. L'evento è gratuito, fino a esaurimento dei posti disponibili.

*É raccomandata la prenotazione:
ctd.kujme@gmail.com*

L'evento si svolgerà nell'ambito scolastico.

Program:

- *Predstavitev projekta MEDS GARDEN+, mediteranskih vrtov in Skupnostnega učnega gozdnega vrta v Mestni občini Nova Gorica*
- *inovativna uporaba lokalnih in sezonskih sestavin v kuhinji včeraj in danes, profesionalna kuharska delavnica: SUKENSKI REGUT (Goriški radič)*

Zagotovljena bo dvojezičnost v slovenskem in italijanskem jeziku.

*Dogodek je brezplačen. Število udeležencev je omejeno.
Priporočamo rezervacijo: ctd.kujme@gmail.com*

Dogodek bo izveden v šolskih prostorih.

Partner di progetto/Projektni partnerji:



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

www.ita-slo.eu/meds-garden

www.facebook.com/MedsGardenProject/