

## Slow Food®: un movimento internazionale

Nato nel 1989 come risposta al fast food, Slow Food è oggi un movimento internazionale presente con i suoi Convivium in oltre 90 Paesi dei cinque continenti. Slow Food significa dare la giusta importanza al piacere legato al cibo; godere della varietà delle ricette e dei luoghi di produzione; rispettare i ritmi delle stagioni e del convivio; riconoscere la necessità dell'educazione del gusto; operare per la salvaguardia delle cucine locali, delle produzioni artigianali, delle specie vegetali e animali a rischio di estinzione; promuovere un nuovo modello di agricoltura, attento alla qualità e compatibile con l'ambiente.

Per illustrare e mettere in pratica la sua filosofia, Slow Food organizza manifestazioni, mette in opera progetti, pubblica libri e riviste.



OPICINA - TRIESTE



# berebene

Enoteca - Trieste

### Ingresso

<b>Soci Slow Food</b>	<b>€ 5,00</b>
<b>non associati</b>	<b>€ 10,00</b>

La manifestazione è organizzata da Slow Food condotta di Trieste

e-mail: [bever.forever@libero.it](mailto:bever.forever@libero.it)  
[www.geocities.com/slowfoodvg](http://www.geocities.com/slowfoodvg)



ENOTECA  
NANUT  
TRIESTE



## Slow Food® Trieste

Presenta la Quarta Edizione di

# Trieste Golosa

Rassegna di assaggio e degustazione  
di prodotti agroalimentari di qualità  
della provincia di Trieste

**Venerdì 19 giugno 2009**

presso la

**Trattoria Sardoc**

a Precenico 1/b - Duino Aurisina (TS)

**dalle ore 16.00 alle 21.00**

Con il patrocinio di



Comune di Duino Aurisina  
Občina Devin Nabrežina



## BIRRA

Birrificio Cittavecchia  
Birrificio Campagnolo  
Sol del Sur Home Brewer

## DOLCI-PASTICCERIA

Giudici  
Jerian

## FORMAGGIO

Vidali

## GELATO

Udevalla

## LIQUORI E DISTILLATI

Piolo & Max

## MIELE

Settimi e Ziani

## OLII

Cooperativa agricola di Trieste  
Lenardon  
Doroverde  
Sancin

## PANE

Giudici  
Jerian

## PESCE E PRODOTTI ITTICI

Pescheria al Golfo di Trieste  
Salumare

## SALUMI E CARNE

Sfreddo  
Milic  
Bajta

## VINO

Bajta  
Doroverde  
Kante  
Lenardon  
Lupinc  
Milic  
Sancin  
Skerk  
Skerlj  
Vodopivec  
Zidarich

# Slow Food® un progetto culturale

Restituire dignità e diritti al piacere del cibo, del vino e della convivialità; salvaguardare la varietà e la diversità delle cucine regionali, delle produzioni tipiche, delle specie vegetali e animali; attuare un programma di educazione del gusto, per restituire ai sensi il ruolo di strumento di conoscenza e di piacere e favorire un corretto rapporto di giovani e adulti con il cibo; informare il consumatore; favorire un turismo attento e rispettoso dell'ambiente; promuovere iniziative di solidarietà in campo alimentare.

DIVENTARE SOCIO SLOW FOOD  
SIGNIFICA CONDIVIDERE QUESTO PROGETTO.

---

*Nell'ambito della manifestazione, alle ore 18, si terrà una Tavola Rotonda con personalità del mondo della cultura, delle associazioni e delle istituzioni sui temi della cultura materiale e delle tradizioni alimentari di queste terre di confine.*

---

**MALABAR**  
Trieste



**PASTICCERIA  
PIRONA**  
TRIESTE