Mondo del Gusto
Enogastronomia
Ambiente
Turismo

ushi, vini del Carso e arte in cantina di Elena Roppa

iovedì 29 luglio 2010 a Bagnoli della Rosandra (Trieste) –

questi ultimi anni i produttori vitivinicoli di tutta Italia hanno capito l'importanza dell'evento come attrattore del pubblico e come veicolo er promuovere il territorio creando interessanti sinergie tra diverse realtà anche lontane e particolari.

n caso di questo tipo è la cena/serata organizzata dalla **cantina Parovel di Bagnoli della Rosandra**, che ha deciso di stringere un leanza con un **ristorante giapponese** e di proporre i propri **vini in abbinamenti inusuali e originali con il sushi**.

curamente l'idea è nata anche dalla facilità di accostare gli eccellenti vini bianchi che il territorio del Friuli Venezia Giulia produce con il esce crudo: **un incontro di gusto saporito che esalterà la mineralità dei bianchi del Carso e la freschezza del sushi**.

piatti proposti sono quelli tipici della cucina giapponese passando **dall'antipasto di Namaharumaki**, ai grandi piatti di **sashimi** per finire n tutte le espressioni del **sushi** sempre accompagnati dai **vini autoctoni del Carso** e dall'**olio extravergine Tergeste Dop**.

el corso della serata intitolata "**Sushi & Blues**" si terrà anche un momento artistico che prevede l'accostamento di **proiezioni video, usica e voce narrante** che creeranno un percorso tematico sul genere Blues ripercorrendone storia ed emozioni.