



in collaborazione con



con il patrocinio di

Regione Autonoma Friuli Venezia Giulia

Provincia di Gorizia

Comune di Gorizia



## DOLCI MITTELEUROPEI A GORIZIA, TRA TRADIZIONE E INNOVAZIONE

**Mercoledì  
11 febbraio 2015**

**h 18.00**

Sala espositiva della Fondazione  
Cassa di Risparmio di Gorizia  
via Carducci 2 – Gorizia

interverrà  
l'ing. **Roberto Zottar**

Degustazione offerta da  
Pasticceria Panificio Centrale di Gorizia

Nella foto:

Negozi in Corso Verdi, inizi XX secolo, (coll. Nereo Tavagnutti)



**Un viaggio alla scoperta e riscoperta dei dolci della tradizione mitteleuropea a Gorizia: dai Rigojanci alla Dobostorte, dalla Sachertorte allo Strudel, dall'Indianerkrapfen al Kugelhupf.**

Roberto Zottar, ingegnere, dirigente d'azienda. Ha lavorato per la IBM a Parigi, Milano, Roma e in altre parti d'Italia. È Delegato per la Provincia di Gorizia dell'Accademia Italiana della Cucina, Istituzione Culturale della Repubblica Italiana, ed è stato membro per molti anni del suo Centro Studi Regionale. Ha scritto numerosi articoli gastronomici ed è stato relatore in molti Convegni anche a carattere internazionale. È autore del libro "Asparagi tra cucina e cultura" e curatore del volume "La cucina mitteleuropea a Gorizia".