

14 ottobre - 12 novembre 2023

14. oktober - 12. november 2023



Sapori
del Carso
Okusi
krasa

La rinascita degli ingredienti

Dalla tradizione alla creatività in cucina

Razcvet sestavin

Od tradicije do ustvarjalnosti v kuhinji

Slovensko deželno gospodarsko združenje Unione Regionale Economica Slovena



L'Unione Regionale Economica Slovena (URES) è un'associazione intercategoriale che dal 1946 riunisce e rappresenta gli imprenditori sloveni in Italia. L'URES promuove lo sviluppo dell'economia della regione Friuli Venezia Giulia e la salvaguardia degli interessi degli associati appartenenti alle varie categorie economiche anche tramite manifestazioni ed eventi di grande portata. L'associazione organizza ogni anno l'evento Sapori del Carso, la rassegna enogastronomica che coinvolge un consistente gruppo di ristoratori, produttori e commercianti del settore agroalimentare con sede nelle province di Trieste e Gorizia. Iniziative affini ci permettono di migliorare la visibilità della nostra comunità e dei luoghi in cui viviamo, promuovendoli quali destinazioni turistiche e contribuendo alla valorizzazione del territorio carsico, della storia, del patrimonio enogastronomico e dei prodotti tipici locali.

La SDGZ-URES organizza da 22 anni la manifestazione enogastronomica OKUSI KRASA - SAPORI DEL CARSO, che riunisce numerosi ristoranti, trattorie, pasticcerie, panetterie e negozi di alimentari con i produttori di eccellenze del nostro territorio. L'impegno è finalizzato ad aumentare sia la conoscenza delle specialità gastronomiche e dei prodotti regionali, sia l'immagine turistica del territorio.

Slovensko deželno gospodarsko združenje (SDGZ) je organizacija, ki že od leta 1946 združuje in zastopa slovenske podjetnike v Italiji. Zavzema se za razvoj gospodarstva v Furlaniji - Julijski krajini in za zaščito podjetništva v različnih sektorjih, poleg tega pa prireja raznovrstne dogodke, tudi na visoki ravni. Združenje že vrsto let organizira niz dogodkov Okusi Krasa, kulinarično - turistično prireditev, ki združuje številne tržaške in goriške gostinice, pridelovalce in prodajalce.

Tovrstne pobude nam omogočajo, da izboljšamo prepoznavnost naše skupnosti in krajev, v katerih živimo, tako da jih predstavljamo kot turistične destinacije in prispevamo k izboljšanju kraškega območja, njegove zgodovine, vinske in kulinarične dediščine ter značilnih lokalnih pridelkov.

SDGZ-URES že 22 let organizira dogodek OKUSI KRASA - SAPORI DEL CARSO, ki združuje številne restavracije, gostilne, slaščičarne, pekarne in trgovine z vrhunskimi pridelki naše regije. Cilj je povečati prepoznavnost regionalnih gastronomskih posebnosti in tipičnih pridelkov ter turistično podobo tega območja.



Sapori del Carso 2023 | 14 ottobre - 12 novembre

Rinascita degli ingredienti

La gustosissima manifestazione Sapori del Carso vi aspetta in autunno per un'indimenticabile esperienza culinaria. I menù di quest'anno saranno ricchi di piatti che richiamano i sapori tradizionali, ma sempre caratterizzati dall'innovazione e dai profumi della nostra terra.

L'edizione 2023 è dedicata alla **"Rinascita degli ingredienti"**.

Dalla tradizione alla creatività in cucina. Quinto quarto, bucce, foglie, gambi e radici: sono gli ingredienti delle ricette che attingono alla tradizione del recupero in cucina. Ristoranti, pasticcerie, panetterie, negozi di alimentari e produttori di eccellenze unite per farti conoscere le specialità e i prodotti regionali del Carso.

La kermesse **Sapori del Carso** darà ai ristoratori la possibilità di esprimere la loro creatività e di valorizzare il patrimonio culinario ereditato. I gustosi piatti saranno impreziositi come sempre **dai vini, dall'olio extravergine d'oliva, dai formaggi, dal miele ed erbe aromatiche del Carso.**

Per tutta la durata dell'evento, nei **panifici e pasticcerie** aderenti troverete dolci tipici e pane di farina casereccia macinata a pietra.

I bar, i negozi e le enoteche vi aspettano, con **l'angolo del prodotto tipico** - I prodotti sono in vendita nei locali ed esercizi partecipanti, con la collaborazione dei consorzi e delle organizzazioni dei produttori. Anche quest'anno sono state realizzate delle speciali **confezioni regalo** dei Sapori del Carso.

Tour dedicati - Avrete a disposizione degli itinerari naturalistici ed enogastronomici con le guide di Curiosi di Natura.

Tutto in rete - Sul sito www.saporidelcarso.net e sulla pagina **Facebook** e **Instagram**, trovate i menù, le ricette i partecipanti all'iniziativa, i produttori e gli eventi.

Vi invitiamo quindi a visitare le nostre trattorie, panifici e negozi dove, oltre agli ottimi menù, potrete acquistare le confezioni regalo dei Sapori del Carso.



Okusi Krasa 2023 | 14. oktober - 12. november

Razcvet sestavin

To jesen vas čaka slosten dogodek **Okusi Krasa**, ki prinaša nepozabno kulinarčno doživetje. Letošnji meniji bodo bogati z jedmi, ki spominjajo na tradicionalne okuse, vendar jih vedno zaznamujejo inovativnost in značilnosti naše zemelje. Letošnja izvedba je posvečena kuhanju brez odpadkov z naslovom **Razcvet sestavin**. Od tradicije do ustvarjalnosti v kuhinji. Drobovina, olupki, listi, stebla in korenine: to so sestavine receptov, ki temeljijo na tradiciji uporabe vseh, tudi manj zaželenih delov v kuhinji. Restavracije, slaščičarne, pekarne, živilske trgovine in pridelovalci odličnosti sodelujejo, da vam predstavijo gastronomski specialiteti in lokalne kraške pridelke.



priložnost, da izrazijo svojo kreativnost in ovrednotijo kraško kulinarčno dediščino. Jedi bodo oplemenitila **kraška vina, ekstra deviško olivno olje, kraški sir, med in kraška zelišča**.

Pekarne in slaščičarne nudijo tipične slaščice in kruh iz domače moke, mlete na mlinski kamen.

Kavarne, trgovine in vinoteke, vas pričakujejo s **kotičkom tipičnih pridelkov**, kjer bodo med prireditvijo in tudi pozneje na prodaj domači pridelki v sodelovanju s konzorcijami pridelovalcev. Tudi letos so na voljo posebni **darilni paketi** Okusov Krasa.

Pot skozi naravo in kulinariko z vodiči Curiosi di Natura - Radovedni po naravi.

Vse na spletu - Dodatne informacije o jedilnikih, ponudnikih, proizvajalcih in dogodkih na spletнем naslovu www.okusikrasa.net in na **naši Facebook** in **Instagram** strani.

Obiščite naše gostilne, pekarne in trgovine, kjer boste imeli na voljo poleg dovršeno pripravljenih menijev tudi kotiček kraških dobrot, kjer boste lahko kupili darilne pakete Okusov Krasa.

Flavours of Karst

From 14th October to 12th November 2023

The restaurants associated to the Regional Slovenian Economic Association invite you to discover the "Flavours of Karst". The 2023 edition is focused on the "**Revival of Ingredients**". From traditions to creativity in the kitchen.

Take the opportunity to taste the typical Karst cuisine and enjoy its excellent specialties. Typical products and, above all, typical dishes. High quality wines (Malvasia, Terrano, Vitovska, Glera), extra virgin olive oil, genuine cheese of the Karst region, honey, Trieste coffee and other typical products will be the perfect supplement to the dishes you can taste at the local restaurants. In addition to bread and cakes produced by traditional bakeries, local products will be on sale at restaurants and groceries in "**Typical product corners**". Food & wine evenings and cultural events will also be organized.

Besides the food and the products, if you stay at a local hotel, you will have the opportunity to enjoy the Karst paths, the Mitteleuropean, neoclassic, multicultural and scientific Trieste, as well as the sites of the First World War along the Adriatic coast between Muggia and Sistiana and further north along the river Isonzo.

info www.saporidelcarso.net | www.sdgz.it

Slovenian Regional Economic Association Friuli Venezia Giulia - Italy

Karstgenüsse

Vom 14. Oktober bis 12. November 2023

Die Slowenische Regionale Wirtschaftsunion lädt wieder zu »Karstgenüssen« ein. So heißt die Initiative, in deren Rahmen Karstspezialitäten vorgestellt werden. Entdecken Sie die gutbürgerliche Karstküche und lassen Sie sich verführen! Die Ausgabe 2023 ist der "**Wiedergeburt der Zutaten**" gewidmet. Von der Tradition zur Kreativität in der Küche.

Typisches und vor allem Herzhaftes. Qualitätsweine (Malvasia, Terrano, Vitovska, Glera), Natives Olivenöl extra, Käse, Honig, Kaffee aus Triest und vieles mehr runden die Kreationen unserer Gastronomen ab. Neben Brot und Backwaren in den Bäckereien gibt es auch Typisches in den "**Spezialitäten-Ecken**" in Restaurants und Lebensmittelläden; dort finden auch Öno-, Gastronomie- und Kulturbende statt. Und wenn Sie sich einige Tage länger hier aufhalten, dann erkunden Sie doch auch einmal die Wanderwege auf dem Karst, das mitteleuropäische, klassizistische und multikulturelle Triest, das heute auch Standort vieler wissenschaftlicher Einrichtungen ist, sowie die Schauplätze des Ersten Weltkrieges der Adria-Küste entlang zwischen Muggia und Sistiana und weiter nördlich am Fluss Isonzo.

info www.saporidelcarso.net | www.sdgz.it

Slowenische Regionale Wirtschaftsunion Friaul Julisch Venetien - Italien



Premiate trattorie italiane

Nel 2018 abbiamo iniziato una bellissima collaborazione con il gruppo delle **Premiate Trattorie Italiane** che hanno una visione molto simile a quella dei Saporì del Carso. La voglia di condividere un'esperienza, un percorso e una storia, li ha uniti diversi anni fa e da allora lavorano sinergicamente in piena armonia con la loro famiglia e la clientela. Le trattorie a conduzione familiare, rappresentano per loro qualcosa in più di un semplice luogo del mangiare bene. E' infatti loro intenzione comunicare una zona, vendere un territorio e realizzare un progetto di salvaguardia delle antiche tradizioni e dei prodotti tipici. Il paesaggio che fa da sfondo è la cucina italiana, nella sua complessità, nelle sue sfaccettature e nel suo campanilismo. Un panorama variegato di cucine unite dalla voglia di perseguire un fine comune: salvare la tradizione, innovandola e proiettandola nel futuro. Un giro d'Italia di tavola in tavola, di cucina in cucina, di uso in costume. La varietà delle loro ricette rende bene l'idea del complesso panorama gastronomico italiano, ricco di cibi e di storia, unito dalla sola sintassi del pasto, la quale rende la nostra cucina unica al mondo: antipasto, primo, secondo e dessert.



V letu 2018 smo začeli odlično sodelovanje s skupino **Premiate Trattorie Italiane**, ki delujejo po podobni viziji kot skupina Okusi Krasa. Želja po izmenjavi izkušenj, skupnem popotovanju in zgodba je gostilne združila pred nekaj leti in od takrat delujejo sinergično v popolnem sozvočju s svojimi družinami in strankami. Gostilne, ki jih upravljajo družinsko, predstavljajo nekaj več kot samo dobro hrano. Njihov cilj je predstaviti območje, promovirati njihovo ozemlje in zaščititi starodavne tradicije in pridelke. Tisto, kar jih združuje, je italijanska kulinarika, v svoji zapletenosti, raznolikimi vidiki in navezanostjo na lokalne tradicije. Razvejana skupina gostiln si želi doseči skupni cilj: zaščititi tradicijo, hkrati pa jo inovirati in projicirati v prihodnost. Raznolikost receptov dobro predstavlja kompleksne italijanske kulinarische danosti, z bogato zgodovino in recepti, na osnovi koncepta pravega italijanskega obroka, zaradi česar je ta kulinarična ponudba edinstvena na svetu: predjed, topla jed, glavna jed in sladica.



www.premiatetrattorieitaliane.eu

La filiera del caffè a Trieste, Città del caffè

L'Associazione Caffè Trieste, operante dal 1891, attualmente raggruppa e rappresenta più della metà delle circa cinquanta aziende operanti a Trieste nella filiera del caffè. Dalla logistica all'importazione di materia prima, dalle trasformazioni (torrefazioni e decaffeinizzazione) ai laboratori professionali, dalle scuole di formazione alla ricerca e all'editoria. Diversi i settori di specializzazione che si riflettono anche nel fatto che l'Associazione è affiliata, a sua volta, alle principali associazioni del territorio. L'Associazione intende sostenere la diffusione di una corretta cultura del caffè su diversi fronti, per questo collabora con enti e istituzioni del territorio - per fornire le proprie competenze sia nella formazione (corsi per baristi, guide turistiche, imprenditori) sia nella divulgazione (presenza a convegni, edizione di libri, produzione di materiali). Trieste, d'altronde, è largamente riconosciuta come la "**Città del Caffè**", capace di attrarre e conquistare i turisti grazie anche a questo prodotto presente da secoli e che coinvolge la città in maniera trasversale, dal porto al centro, dagli operatori economici (bar, ristoranti) a quelli culturali (caffè storici legati alla letteratura, guide turistiche).



Oskrbovalna veriga kave v Trstu, mestu kave

Tržaško združenje kave (Associazione Caffè Trieste) je bilo ustanovljeno leta 1891 in združuje ter zastopa več kot polovico od približno petdesetih podjetij, ki v Trstu poslujejo na področju oskrbe s kavo. Dejavnosti segajo od logistike do uvoza surovin, od predelave (praženja in dekofeinizacije) do vodenja specializiranih delavnic, od izobraževanja do razvojnih raziskav in založništva. Zaradi svojega razvejanega delovanja je društvo povezano z ostalimi najpomembnejšimi lokalnimi združenji. Tržaško združenje kave namerava na različne načine podpreti popularizacijo prave »kulture kave«, zato sodeluje z lokalno skupnostjo in različnimi institucijami. Za širjenje svojega znanja in strokovnih izkušenj prireja različne izobraževalne programe (tečaje za barmane, turistične vodiče, podjetnike) in promocijske dejavnosti (člani nastopajo na konferencah, društvo pa izdaja knjige in razno gradivo). Trst je znano kot **mesto kave** – turiste privablja in očara tudi s kavnimi napitki in izdelki, ki so tu prisotni že stoletja in transverzalno povezujejo različne mestne predele in dejavnosti: pristanišče in center, gostinstvo (bare, restavracije) in kulturne dejavnosti (zgodovinske kavarne, ki so povezane z literaturo, turistične vodnike).



L'Associazione
Caffè Trieste |
Tržaško združenje kave
Piazza / trg Casali, 1 (TS)
tel +39 040 3720265
(mercoledì / sreda 14-16)
info@assocaffetrieste.it
www.assocaffetrieste.it



Trattorie
e ristoranti
Gostilne in
restavracije

Ošterija Ferluga



Menù

Antipasto

Insalata di seppie in chips di foglia di verze

Primo piatto

Gnocchetti di pane con pomodori soleggiati, calamari e seppie

Secondo piatto

Spiedino di code di gamberi e calamaretti alla griglia

Contorno

Verze in tecia

Dolce

Rollata di pan di Spagna con panna, cioccolato e noci

33,00 € (incl. ¼ vino e ½ minerale a testa - vključno ¼ vina in ½ vode na osebo)

💡 Con le foglie esterne della verza si possono ottenere sfiziose chips.

💡 Z zunanjih listov ohrovta lahko pripravite okusne čips.

Conconello / Ferlugi (TS)

Via / Ulica Bellavista 12

Tel. +39 347 1396133

dimitriferluga@gmail.com

Chiuso: lunedì e martedì

Zaprto ob ponedeljkih in torkih

Hotel Ristorante

Križman

Repen 76 Monrupino/ Repentabor (TS)

Tel. +39 040 327115

www.hotelkrizman.eu

info@hotelkrizman.eu

L'osteria è attiva da più di un secolo, dopo molti anni è stata ripresa in gestione da Dimitri Ferluga, originario del luogo. La trattoria è situata in una posizione privilegiata, dove il Carso incontra il mare. Dalla terrazza il panorama spazia dal monte Slavnik, al Golfo di Trieste, fino alle Dolomiti. L'osteria offre piatti tipici carsici e piatti di mare.

Ošterija obratuje že več kot stoletje in jo po dolgih letih spet upravlja domačin Dimitri Ferluga. Gostilna se nahaja na ugodni legi na stičišču med Krasom in morjem, saj se s terase razprostira pogled od Slavnika do Dolomitov preko Tržaškega zaliva. Gostilna nudi značilne domače kraške in morske jedi.



Jedilnik

Predjed

Sipina solata v ohrovtoh čipsih

Topla predjed

Kruhovi cmoki s suhim paradižniki, lignji in sipami

Glavna jed

Nabodalo z repki kozic na žaru in lignji

Priloga

Ohrov v kožici

Sladica

Rolada - biskvitni zavitek s smetano, čokolado in orehi

Menù

Antipasto

Insalatina con lingua di maiale

Primo piatto

Crema di verze con polpettine

Secondo piatto

Pancetta, filetto e coppa di maiale in 3 cotture

Dolce

Gelato allo yogurt Zidarič con zuppetta di frutta e biscotto croccante

45,00 € (vini del Carso abbinati e ½ acqua - v kombinaciji s kraškimi vini in ½ vode)

💡 Con gli scarti delle verdure (gambi, foglie) si possono preparare ottime vellutate.

💡 Z ostanki zelenjave (stebla, listi) lahko pripravite odlične žametne juhe.

Jedilnik

Predjed

Solata s svinjskim jezikom

Topla predjed

Kremna ohrovova juha z mesnimi kroglicami

Glavna jed

Prašičja panceta, file in vrat na 3 načine

Sladica

Sladoled iz jogurta Zidarič s sadnim kompotom in hrustljavim piškotom



Menù

Antipasto

Maiale in Teca | Cubotto di pancia di maiale cotta a bassa temperatura, spuma di patate in teca e chips di pane nero

Primo piatto

Strucolo di Zucca | Strucolo in straza ripieno di zucca, fonduta di formaggio Jamar, briciole di amaretto, miele di Marasca e chips di crudo del Carso

Dolce

"Le Pietre del Carso" | Finte pietre di yogurt di pecora Antonič con frutti di bosco, ricoperte di cioccolato bianco, pan di Spagna al terrano e caviale di more

35,00 € (bevande escluse | brez pijače)

- 💡 Sia la buccia che i semi di zucca sono commestibili e fanno molto bene al nostro organismo. Vi basterà cuocerli al forno e potrete consumarli come snack o usarli per decorare i vostri piatti.
- 💡 Tako lupina kot semena buč so užitna in delujejo zelo pozitivno na naš organizem. Preprosto jih specite v pečici in jih boste lahko jedli kot prigrizek ali uporabljali za okrasitev jedi.

Santa Croce | Križ 173

Tel. +39 3663633394
crocevia173@gmail.com
www.crocevia173.it

Crocevia è una locanda a gestione familiare situata nel cuore di Santa Croce. Dispone di 8 confortevoli camere e di un ottimo ristorante. Propone menù stagionali, basati su ricette del territorio e della tradizione di famiglia. Durante il fine settimana organizzano spesso eventi di degustazione di vini e birre del territorio guidate da sommelier e degustatori che arricchiscono l'esperienza con le loro conoscenze.

Crocevia je družinsko vodena gostilna v središču Križa. Ima 8 udobnih sob in odlično restavracijo. Ponuja sezonske jedilnike po lokalnih in družinskih receptih. Ob koncih tedna pogosto organizirajo degustacije vin in piva s tega območja, ki jih vodijo sommelierji in degustatorji, ki izkušnjo obogatijo s svojim znanjem.

Jedilnik

Predjed

Svinjina v ponvi | Na nizki temperaturi kuhan kocka svrnskega trebuha, krompirjeva pena v ponvi in čips iz črnega kruha

Topla predjed

Bučni štrukelj | Kuhan štrukelj, polnjen z bučo, fondijem sira Jamar, drobtinami amaretto, rešeljikovim medom in čipsi iz kraškega pršuta

Sladica

"Kraški kamni" | Ovčji jogurtne "lažni kamni" (jogurt Antonič) z jagodami, obliti z belo čokolado, teranov biskvit in kaviar iz robidnic

The moving chef
(personal chef & catering)

Manuela Rossi

Tel. +39 375 6617465

moving_chef@yahoo.com

Menù tipici del territorio e vegani con approfondimenti su spezie e cereali. Pesce del nostro golfo. E molto altro ancora per una cucina gustosa e sana. La chef Manuela Rossi | The Moving chef, cucina creativa, è sempre molto attenta alla stagionalità dei prodotti e adora il green cooking. Pranzi business, catering e congressi. Su prenotazione per pranzi, cene ed eventi.

Tipične jedi in veganski jedilnik s poudarkom na začimbah in žitaricah, ribe iz našega zaliva in še veliko drugega. Manuela Rossi | The Moving chef, kreativna kuharica, se vedno osredotoča na sezonsko in lokalno pridelano hrano ter obožuje green cooking. Poslovna kosila, catering in kongresi. Po rezervaciji je na voljo tudi za kosila, večerje in dogodke.

Menù

Benvenuto della casa

Tuberi e radici al forno con senape e miele di Marasca ☺ su Cremoso allo yogurt del Carso

Antipasto

Pappa al pomodoro con Varhackara ☺

Primo piatto

Gnocchi di pane come da tradizione conditi con burro fuso, salvia e ricotta affumicata ☺

Secondo piatto

Lingua di manzo brasata al Vin Brûlé con polvere di arancio e chips di patate

Solo su prenotazione (prezzo da concordare) | Samo po naročilu (cena po dogovoru)

💡 Conoscete la differenza tra tuberi (es. topinambur) e radici (es. carote, barbabietole)?

È la funzione che hanno per la pianta. I primi hanno lo scopo di riserva di sostanze nutritive - ecco perché particolarmente nutrienti. Le radici invece hanno il compito di portare sali minerali e nutrimento alla pianta.

💡 Alcuni conoscete la differenza tra tuberi (es. topinambur) e radici (es. carote, barbabietole)?

Razlika je v funkciji, ki jo imajo za rastlino. Gomolji shranjujejo hranilne snovi - zato so še posebej hranljivi. Po drugi strani korenine imajo analogo prinašati minerale in hranila do rastline.

☺ Presidio Slow Food FVG | Pridelek Slow Food FJK

Trattoria - Gostilna

Veto

Via di Prosecco / Proseška ul. 35,
Opicina / Općine (TS)
Tel. +39 040 211629
www.trattoriapizzeriaveto.it
pizzeriaveto@libero.it



Un po' trattoria e un po' pizzeria sotto il campanile nel centro di Opicina, un ambiente ricco di cortesia dove provare buoni piatti a prezzo contenuto.

Pod vaškim zvonikom v središču Opčin je gostilna in picerija za vsak žep, ki jo odlikuje velika gostoljubnost.

Menù

Benvenuto della casa - Primo piatto
Tagliatelle di semola fatte in casa con burro nocciola e pane grattugiato aromatizzato al pepe bianco

Secondo piatto
Gulasch di capriolo, polenta gialla mantecata con formaggio Nanos dell'Azienda agricola Žbogar

Dolce
Tortino di ricotta dell'Azienda agricola Žbogar con mandorle e crema di prugne secche

35,00 € (incluso 1/4 di vino dell'Azienda Agricola Bole – vključno s 1/4 vina kmetije Bole)

 Il pane secco può essere utilizzato per guarnire i vostri piatti, o potete preparare un semplice sughetto croccante. Vi basterà scogliere una noce di burro e farci dorare il pane secco precedentemente grattugiato. Se lo usate per condire tortellini e ravioli potete aromatizzare il sughetto con della salvia. Se invece volete utilizzarlo su un piatto dolce, come ad esempio sugli gnocchi di susini, potete aggiungerci dello zucchero e della cannella.

 Suh kruh lahko uporabite za okrasitev jedi ali pa iz njega pripravite enostavno hrustljivo omako. Postopek je preprost: stopite košček masla in v njem popražite predhodno naribani suh kruh. Če ga uporabljate za začinjanje tortelinov in raviolov, lahko omako začinite z žajbljem, če ga želite uporabiti za sladke jedi, kot so slivovi cmoki, pa mu lahko dodate sladkor in cimet.

Jedilnik

Dobrodošlica - Topla predjed
Domači zdrobovi rezanci z beurre noisette in drobtinami, začinjenimi z belim poprom

Glavna jed
Divjačinski golaž, rumena polenta s sirom Nanos iz kmetije Žbogar

Sladica
Skutna tortica (s skuto iz kmetije Žbogar) z mandlijami in kremo suhih sliv

Trattoria - Gostilna

Sardoč

Precenico / Prečnik 1/b
Duino-Aurisina
Devin-Nabrežina (TS)

Tel. +39 040 200871
www.sardoc.eu
info@sardoc.eu



Spaziosa e luminosa, la trattoria carsica in mezzo al verde. Ricca di legno e marmo, vi accoglie con il calore della cucina casalinga.

Prostorna in svetla kraška gostilna sredi zelenja, v kateri prevladujeta les in marmor. Sprejme vas s prirojeno toplino domače kuhanje.

Menù

Antipasto
Prosciutto crudo del Carso tagliato a mano e nervetti

Primo piatto
Brodo con pasta fatta in casa

Ravioli ripieni con pere e noci su fonduta di Jamar e chips di sedano rapa

Secondo piatto
Guancia di vitello cotta bassa temperatura con purea di sedano rapa e santoreggia

Dolce
Strudel di pere con crema alla lavanda

Tutto accompagnato con pane fatto in casa con farina di grani antichi e vino dell'azienda agricola Andrej Sardoč

45,00 € (bevande incluse – vključno s pijačo)

 L'insalata di nervetti è definibile come la quintessenza delle ricette "antispreco in cucina", poiché l'ingrediente protagonista è la parte meno nobile del vitello, i cosiddetti piedini, che altrimenti verrebbero scartati.

 Solato "nervetti" lahko opredelimo kot tipičen recept "proti zavržkom v kuhinji", saj je glavna sestavina manj plenitvi del telečjega mesa, t. i. telečje noge, ki bi jih sicer zavrgli.

Jedilnik

Predjed
Ročno rezan kraški pršut in "nervetti"

Topla predjed
Juha z domaćimi testeninami

Ravioli, polnjeni s hruškami in orehi, na fondaju sira Jamar in čipsom iz zelene

Glavna jed
Telečja lička, kuhaná pri nizki temperaturi, s pirejem iz zelene in šetrnjem

Sladica
Hruškov štrudelj s sivkino krems

Postreženo z domaćim kruhom iz starodavne žitne moke in vinom kmetije Andrej Sardoč

Antica Trattoria Suban



Trieste / Trst
Via/ul. Emilio Comici, 2, 34128
Tel. +39 040 54368
www.suban.it
anticatrattoria@suban.it

La prestigiosa trattoria da 150 anni nel rione di San Giovanni presenta il Carso in città. Mario e la figlia Federica sono i testimoni della cucina triestina e italiana nel mondo.

Ugledna restavracija pri sv. Ivanu je v poldrugem stoletju prerasla v tržaško znamenitost. Federica in oče Mario sta glasnika tržaške in italijanske kuhinje v svetu.

Menù

Entree
Bollicine di Glera con:
Alette di pollo dorate al profumo di santoreggia
Biscottino di crodiga di maiale con mela e kren

Antipasto
Tortino alla Franz Joseph con fegatini di pollo e salsa al formaggio Tabor

Primo piatto
Brodo affumicato con gnocchetto di pane

Secondo piatto
Puntine di maiale al forno
Involtino di cavolo cappuccio con crauti alla paprika
Scorzette di patate dorate

Dolce
“Šnité” con marmellata di albicocche
Salame di cioccolato

45,00 € (vini esclusi - brez vina)

- Le bucce degli ortaggi, come patate e carote, sono ottime fritte! Dovete solo fare attenzione a lavarle accuratamente e assicurarvi che siano prodotte biologicamente.
- Lupine zelenjave, kot sta krompir in korenje, so odlične ovcrte! Paziti morate le, da jih temeljito operete in preverite, da so ekološko pridelane.

jedilnik

Entree
Penina Glera
Zlata piščančja krilca z vonjem šetrja
Piškot iz svinjske skorije z jabolko in hrenom

Predjed
Pita Franca Jožefa s piščančjimi jetrci in omako sira Tabor

Topla predjed
Prekajena juha s kruhovim cmokom

Glavna jed
Pečena svinjska rebra
Zavitek iz kislega zelja s papriko
Zlate krompirjeve rezine

Sladica
“Šnité” z marelčno marmelado
Čokoladna salama

Ristorante - Restavracija El Fornel



Via | Ulica dei Fornelli 1
Trieste | Trst
Tel. +39 040 470 9844

Immersarsi nel sapore antico del pesce a due passi dalle rive cittadine. El Fornel si trova in mezzo alle viuzze della città vecchia, dietro a Piazza Unità nei pressi dell'hotel Portacavana.

Par korakov stran od tržaškega nabrežja vas bodo omamili ribji okusi. El Fornel se nahaja sredi uličic starega mesta, za trgom Unità in hotelom Portacavana.

Menù

Antipasto
Sardoni in saor

Primo piatto
La nostra zuppa di pesce

Secondo piatto
Sardoni impanai

Dolce
Muffin di zucca

30,00 € (escluso il vino - brez vina)

- Con gli scarti del pesce (teste e lische) si può preparare un delizioso brodetto.
- Z ribljih ostankov (glav in koščic) si lahko pripravite odličen brodet..
- Con le bucce della zucca si possono preparare dei muffin autunnali sfiziosi.
- Iz bučnih olupkov lahko pripravite okusne jesenske mafine.

jedilnik

Predjed
Sardoni v šavorju

Topla predjed
Naša ribja juha

Glavna jed
Panirani sardoni

Sladica
Bučni mafini

Gabrovec 1902



Menù

Il saluto della cucina e finocchi in stile carsico

Antipasto

La tartara di manzo con pane tostato

Secondo piatto

Roast beef della fattoria Žbogar sul letto di purea di finocchi

Dolce

Dolce di stagione fatto in casa

35,00 € (incluso ¼ vino e ½ acqua - vključno s ¼ vina in ½ vode)

Cosa possiamo fare con gli scarti, in particolare con i gambi e con la barba del finocchio? I gambi possono aiutarti nella preparazione di un brodo vegetale, se invece vuoi riciclare la barba, ti farà piacere sapere che hai davvero l'imbarazzo della scelta: una volta pulita, puoi utilizzarla per preparare una profumata tisana dall'effetto detox o, perché no, per portare in tavola un pesto cremoso con mandorle e pinoli, ideale per chi in cucina ama sperimentare sapori nuovi.

Kaj lahko naredimo z ostanki, zlasti s stebli in koromačevi zelenjemu? Iz stebel lahko pripravite zelenjavno juho, če pa želite uporabiti zelenje, imate veliko drugih možnosti: ko ga očistite, ga lahko uporabite za pripravo dišečega zeliščnega čaja z razstrupljevalnim učinkom ali, zakaj ne, za kremast pesto z mandlijami in pinjolami, ki je idealen za vse, ki v kuhinji radi eksperimentirajo z novimi okusi.

Gabrovizza / Gabrovec 24 (TS)

Sgonico / Zgonik

Tel. +39 040 229 6036

gabrovec1902@gmail.com

Lokanda

Devetak



Inaugurata nel 1902, la trattoria si trova in una posizione unica: la località di Gabrovizza rappresenta infatti la porta per accedere al Carso e alle sue prelibatezze. La trattoria dispone di una grande sala e un bel giardino estivo. Il locale offre pietanze fatte in casa tipiche del Carso.

Društvena gostilna Gabrovec se ponosa z več kot stoletno tradicijo, saj je bila odprta leta 1902. Gostilna leži na edinstveni legi, saj predstavlja vas Gabrovec vrata v Kras in kraške dobrote. Gostilna ima veliko dvorano in prijeten letni vrt. Nudi tipično domačo kraško hrano.

edilnik

Pozdrav iz kuhinje in koromač po kraško

Predjed

Tatarski biftek s popečenim kruhkom

Glavna jed

Roastbeef kmetije Žbogar na posteljici koromačevega pireja

Sladica

Sezonska domača sladica

Menù

Benvenguto della casa

“Zuf” (farinata di semolino), tartufino di ricotta di capra e formaggio dei poveri (mandorle ed erbe - all'epoca era un metodo per insaporire piatti, usato da chi non si poteva permettere il pregiatissimo Parmigiano Reggiano)

Antipasto

Brodo brustola

Primo piatto

Palačinke saltate al Pestat di Fagagna

Secondo piatto

Trippa alla carsolina

Dolce

Šnité

Caffè e liquore di terrano

VINO in abbinamento - v kombinaciji: Vitovska, Malvasia, Teran

45,00 € bevande escluse - brez pijače 55,00 € vini inclusi - z vini

Le trippie vengono considerate materiale di scarto, ma possono trasformarsi in un secondo piatto molto gustoso.

Vampi veljajo za odpadni del, vendar lahko postanejo zelo okusna glavna jed.

San Michele del Carso / Vrh

Savogna d'Isonzo/

Sovodnje ob Soči (GO)

Brežiči 22

Tel. +39 0481 882488

www.devetak.com

info@devetak.com

Il piacere dell'ospitalità spontanea e rispettosa, accompagnata dalla cucina legata alla più genuina tradizione - slovena, friulana e mitteleuropea. Frutta e verdura dell'orto di casa. Ricca carta dei vini. 8 comode stanze in stile carsico. Dal 1870 - 6 generazioni - della stessa famiglia, Devetak.

Užitek v znamenju pristnega in spoštljivega gostoljubja ter značilnih jedeh s pridihom slovenskega, furlanskega in srednjeevropskega prostora. Zelenjava in sadje z domačega vrta. Bogat izbor vin. Osem udobnih sob v kraškem slogu. Od leta 1870 tu živi in dela že šest generacij družine Devetak.

edilnik

Entreé

Žuf: močnik, kroglica kozje skute ter »siromaški sir« (mandlji in zelišča - antična metoda aromatiziranja jedi, ki jo je uporabljal kdor si ni mogel privoščiti cenjenega Parmigiana Reggiano)

Predjed

Župa p'žgana

Topla predjed

Palačinke s "Pestat di Fagagna" (mleta slanina z zelenjavom, dišavami in začimbami)

Glavna jed

Vampi na kraški način

Sladica

Šnité

Kava in teranov liker

Hotel Restaurant Pahor



Jamiano / Jamlje
Doberdò del Lago / Doberdob (GO)
Via 1° Maggio 14 / Ulica 1º Maja 14
info@hotelpahor.com - hotelpahor.com
Tel. +39 0481 410121

L'Hotel&Restaurant Pahor offre piatti della cucina carsica, dove prevalgono le carni e la selvaggina, mediterranei, e piatti a base di pesce. Utilizzano materie prime di stagione che gli vengono fornite da agricoltori del luogo.

Hotel&Restaurant Pahor ponuja jedi kraške kuhinje, kjer prevladujejo mesne in divjačinske jedi, mediteranske in ribje jedi. Uporabljajo sezonske sestavine, ki jih dobavljajo lokalni pridelovalci.

Menù

Entrée
Cotechino con crema di mais tostato

Antipasto
Tagliatelle fatte in casa in zuppa di gallo, preparata con le alette e zampe

Primo piatto
Gnocchi di ricotta su salsa di bucce di carota

Secondo piatto
Fegato di vitello alla griglia con polenta arrostita e chips di verdure (stinco di vitello opzionale)

Dolce
Pera matura cotta in liquore di Terrano con crosta di formaggio Tabor

**Unica degustazione sabato 4 novembre o su prenotazione.
Enkratna degustacija v soboto 4. novembra ali po naročilu.**

50,00 € vini esclusi - brez vina

60,00 € inclusi 4 calici di vini del Carso - vključno s 4 kozarci kraških vin

Nella preparazione del brodo possiamo usare le alette e zampe del pollo. Queste venivano usate anche dalle nostre nonne, e donano al brodo un gusto molto piacevole.

Piščančja krilca in kremlji lahko uporabljamo v pripravi juhe. To so počele tudi naše babice, in dodajo juhi prav poseben prijeten okus.

Caffe - Kavarna

Antico Caffè San Marco



Il luogo perfetto per l'ora dell'aperitivo, grazie all'ampia offerta del cocktail-bar. Ottimo ristorante dove gustare eccellenti piatti, attraverso i quali conoscere il nostro territorio e scoprire le sue peculiarità dal Golfo al Carso. Un'offerta gastronomica sincera, molto attenta alla stagionalità e sostenibilità dei prodotti utilizzati.

Kavarna je primerna tudi za aperitiv, saj se ponuja z bogato ponudbo koktail barja. Odlična restavracija, kjer lahko okusite odlične jedi, s katerimi lahko spoznate naše kraje in odkrijete njihove posebnosti, od morja do Krasa. Iskrena gastronombska ponudba, zelo pozorna na sezonskost in trajnost uporabljenih sestavin.

jedilnik

Entrée
Rezina »krodegin« s kremo popražene koruze

Predjed
Domači rezanci v petelinji juhi, kuhaní s krilci in kremlji

Topla predjed
Skutri crnki na omaki iz korenčkove lupine

Glavna jed
Telečja jetra na žaru s popečeno polento in zelenjavnimi čipsi (po želji telečja krača)

Sladica
Zrela hruška kuhaná v teranovem likerju s skorjo sira Tabor

Menù

Antipasto
Carciofi confit, paté di petali di carciofi, cardo e arance

Primo piatto
Risotto con fegatini ed erbe del Carso

Secondo piatto
Animelle di vitello, scorzonera, bucce di verdure

Dolce
Tartatin con castagne e tuberi e muu alla santoreggia

75,00 € (3 calici, acqua, caffè - 3 kozarca vina, voda, kava)

"Patatine" di scarti di carciofo: Pelate e tagliate a bastoncini il gambo del carciofo reciso. Prendete le foglie scartate e friggete tutto in olio bollente fino a doratura. Salate e servite.

Frittata di gambi di carciofi: Pelate, tagliate a tocchetti e fate saltare in padella i gambi del carciofo con uno spicchio di aglio. Salate e poi unite alle uova sbattute per fare una gustosa frittata.

Čipsi iz zavržkov artičok: Vzemite zavržene liste in stebla artičok in vse skupaj popražite v vročem olju do zlato rjave barve. Začinite s soljo in postrezite.

Omleta s stebli artičoke: Stebla artičok olupite, sesekljajte in jih skupaj s strokom česnico prepražite v ponvi. Posolite in dodajte k stepenim jajcem, da dobite okusno omleto.

jedilnik

Predjed
Konfittirane artičoke, pašteta iz artičokinih listov, osat in pomaranče

Topla predjed
Rižota z jetri in kraškimi zelišči

Glavna jed
Telečja bedra, gadnjak, zelenjavni olupki

Sladica
Tartatin s kostanjami in gomolji ter muu s šetrnjem

Le dolci abitudini del Carso

Sladke kraške navade



I dolci esprimono un'atmosfera speciale, oggi come ieri, un che di frizzante e di indimenticabile. Per ogni occasione vi era un dolce particolare che col tempo è diventato il simbolo di una determinata festività. Così si sono ormai radicate alcune DOLCI ABITUDINI che appaiono sulla nostra tavola nei giorni di festa.

Per la Vigilia di Natale ci sono i *fanclì* (frittole), per il Carnevale i *krapfen* e i crostoli, per Pasqua la pinza, la putizza, la putizza bianca, le titole e le *fulje*, per i matrimoni i *krefliči*, il *kuglof* e gli *štruklji*, per le nascite e i battesimi le *supe o šnите* e ci sarebbe ancora molto da elencare. Le antiche "dolcezze", alle quali le nostre nonne dedicavano particolari cure e amore, hanno preservato tutto il loro fascino fino ad oggi e continuano ad inebriarci con il loro dolce aroma.

Sladice zaznamujejo nekaj posebnega, veselega, nepozabnega. Tako nekoč kot danes. Za vsako priložnost posebna sladka jed, ki je skozi stoletja postala simbol določenega praznika. Že povsem ukoreninjene so pri nas nekatere SLADKE NAVADE, ki jih za praznike najdemo na naših mizah. Za Božično viljo imamo fanclé, za Pust krofe in štraube oz. muljetnike, za Veliko Noč pinco, pres'nc, belo potico, titole in fulje, za poroke krefliče, kuglofe in štruklje, za rojstvo in krst supe in še bi lahko naštevali.

Starodavne »sladke navade«, katerim so naše babice namenjale posebno pozornost in ljubezen.

Do današnjih dni so ohranile svoj čar in nas še vedno sladko premamljajo.

Panificio - Pasticceria
Pekarna - Slaščičarna

Čok

Opicina / Općine (TS)

Strada per Vienna / Dunajska cesta 3

Tel. +39 040 213645

info@pancok.191.it

Il panificio-pasticceria Čok vanta una tradizione familiare di oltre un secolo, poiché è in attività dal 1871. Il panificio offre una vasta scelta di pane e dolci tipici carsolini e triestini come la putizza, la putizza bianca, il presnitz, la pinza, lo strudel di mele e torte per ogni occasione.

Pekarna in slaščičarna Čok ima več kot stoletno družinsko tradicijo, saj deluje že od leta 1871. Nudijo širok izbor kruha ter značilne kraške in tržaške slaščice, kot so potica, bela potica, tržaški presnitz, pinca, jabolčni štrudelj in še torte za vsako priložnost.



Panificio - Pasticceria
Pekarna - Slaščičarna

Bukavec

A Prosecco Nataša accontenta i gusti più svariati con una buona dose di sorriso. Il panificio sin dagli anni 20, con il nome Gorjup, poi Malalan e dalla fine degli 80 come Bukavec, è meta di molti appassionati del buon pane. Pane casereccio con farina macinata a pietra lievitato naturalmente, pane alle noci, pane al farro, pane di zucca, "fritole con l'anima", "fritole alla crema", crostata alle noci, crostata ai fichi, "martinčki", strudel di noci con ricotta dell'azienda agricola Zidarič e kranzetti alle noci. Dal 2018 preparano anche un nuovo dolce tipico triestino - Le Teresiane.

Prosecco / Prosek 160 (TS)

Tel. +39 040 225220

panificiobukavec@gmail.com



V središču Proseka Nataša z nasmehom zadovolji vse okuse. Pekarna ponuja domači kruh že od 20. let minulega stoletja, najprej pod imenom Gorjup, potem Malalan in od konca 80. let kot Bukavec. Zato jo obiskujejo mnogi ljubitelji dobrega kruha. Naravno kvašen domači kruh s polnozrnato moko, mleto na mlinskem kamnu, orehov in pirin kruh, kruh z bučo, fanciji z dušo, fanciji s kremo, orehova pita, figova pita, martinčki, orehov zavitek z Zidaričevim skuto in orehovi kranciji. Od leta 2018 ponujajo tudi novo značilno tržaško sladico - trzinke (Le Teresiane).

Panificio - Pasticceria
Pekarna - Slaščičarna

Cotič



Il panificio Cotič è stato fondato nel 1948 e da allora ha continuato a operare nei suoi locali a Savogna d'Isonzo, dove ha uffici e negozi. Dal 2023 aperto anche nel centro di Gorizia. Il panificio produce prodotti da forno e pasticceria, che vende ai clienti nel negozio e al pubblico più vasto attraverso i ristoranti, negozi di alimentari e supermercati. Il panificio mantiene un metodo di produzione artigianale, che aumenta la qualità dei prodotti e pone sempre più attenzione alla ricerca di una qualità superiore. L'offerta comprende, tra le altre cose, prodotti da forno con lievito madre e dolci sempre freschi, che hanno già conquistato il grande pubblico e conferiscono un tocco speciale al panificio e pasticceria Cotič.

Savogna d'Isonzo
Sovodnje ob Soči (GO)
Via 1^o Maggio / Ulica 1. maja 85
Gorizia / Gorica.
Corso Verdi 51 Korzo Verdi, 51
Tel. +39 0481 882006
janina_cotic@yahoo.it

L'angolo del prodotto tipico Kotiček tipičnih pridelkov

Il Carso è ricco di prodotti autoctoni, dai vini ai formaggi, dall'olio al miele. I produttori locali forniscono da sempre ai ristoratori i prodotti per la preparazione dei menù dei Saporì del Carso, come anche il caffè, il cioccolato, i dolci, i salumi e altre bontà per "l'Angolo del prodotto tipico", allestito negli esercizi aderenti. Inoltre, anche quest'anno vi proponiamo le confezioni dei Saporì del Carso, dove potrete trovare i prodotti tipici durante e dopo la manifestazione.

Kraško območje je bogato z značilnimi pridelki, kot so vino, sir, olje in med. Krajevni pridelovalci oskrbujejo s svojimi pridelki gostince pri pripravi menijev Okusov Krasa ter s kavo, čokolado, slaščicami, delikatesami in drugimi dobrotami bogatijo tudi vse »Kotičke tipičnih pridelkov« pri sodelujočih ponudnikih. Poleg tega bodo tudi letos naprodaj darilni paketi Okusov Krasa, v katerih lahko najdete značilne kraške pridelke. Ti bodo na voljo med prireditvijo in po njenem zaključku.



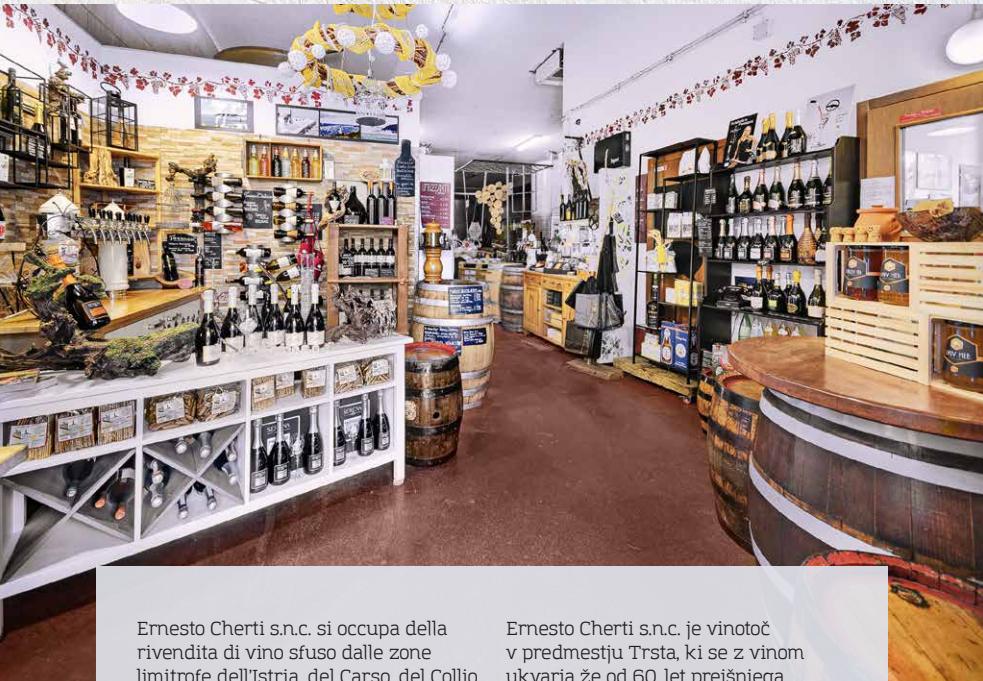


Bar e negozi Bari in trgovine

Negozi - Trgovina
Vendita e degustazione vini -
Trgovina in vinotoč

**CHERTI ERNESTO di
Chert Miroslav & C.**

Trieste / Trst
Via/ul. G. di Vittorio 3/l
Tel. +39 040 820190
www.ernestocherti.it
ernesto.cherti@gmail.com



Ernesto Cherti s.n.c. si occupa della rivendita di vino sfuso dalle zone limitrofe dell'Istria, del Carso, del Collio goriziano e del Veneto, portati sulle tavole triestine già dalla fine degli anni '60. L'offerta viene ampliata con ottimi vini in bottiglia, olio d'oliva, miele, spezie ed aromi carsici, confezioni regalo e degustazioni.

Ernesto Cherti s.n.c. je vinotoč v predmestju Trsta, ki se z vinom ukvarja že od 60. let prejšnjega stoletja. V kleti dobite neustekleničena vina iz bližnje okolice Istre, Krasa, Goriških Brd in Veneta. Ponudbo dopolnjujejo še oljčno olje, kraška zelišča in začimbe, med in vrhunska ustekleničena vina, darilni program in degustacije.

Opicina / Općine (TS)

Via Nazionale | Narodna ulica 38

Tel. +39 040 246 1354

vattacaffe16@gmail.com

Il Caffè Vatta prepara "Le Migliori Colazioni in Friuli Venezia Giulia" citato dalla guida Gambero Rosso, pranzi veloci e cene sfiziose, aperitivi gourmet nonché deliziosi gelati fatti con ingredienti naturali. Selezione di prodotti locali e numerose etichette di vini!

Kavarna Vatta nudi »Najboljši zajtrk v Furlaniji Julijski krajini«, kot navaja vodnik Gambero Rosso, hitra kosila in okusne večerje, aperitive za sladokusce in odlične sladoledi iz naravnih sestavin. Ponuja značilne kraške pridelke in mnogo različnih vin!



Trieste / Trst

Via | Ulica del Coroneo, 11

Tel. +39 040 634666



Il "caffè ristoro" in pieno centro città, accattivante e funzionale propone un'ottima offerta enogastronomica con i ben noti vini locali, piatti e stuzzichini di qualità, nonché gelati artigianali. Hanno ricevuto il premio miglior bar da Gambero Rosso.

»Kavarna za postanek« v centru mesta, privlačna in funkcionalna, ponuja odlično kulinarično in vinsko ponudbo z znamenitim domačimi vini, jedmi in kakovostnimi prigrizki, pa še vrhunski sladoledi. Prejeli so nagrado Gambero Rosso za najboljši bar.

Salumeria | Delikatesna trgovina

Sfreddo

La Salumeria Sfreddo nasce a Trieste per volontà dei fratelli Sfreddo, Luca e Andrea, che nel 2016 hanno deciso di recuperare da un lungo periodo di abbandono lo storico locale di via Cesare Battisti - un'antica latteria. Situata nel centro della città di Trieste, la Salumeria Sfreddo offre un ampio assortimento di salumi di produzione propria, tipicità culinarie del territorio oltre che un'ampia scelta di vini e birre e un servizio attento e cortese.



Trieste / Trst

Via/ul. Cesare Battisti, 1
Tel. +39 040 764465
www.sfreddo.it
segreteria@sfreddo.it

Torrefazione | Pražarna

Primo Aroma

Frazione Stazione Prosecco

Proseška postaja 36/b
Sgoniko / Zgonik (TS)
Tel. +39 040 225270
www.primoaroma.com
info@primoorama.it



La torrefazione Primo Aroma nasce dalla passione per il caffè di due operatori esperti: Corrado Bassanese e Fabrizio Polojaz. Con attenzione artigianale selezionano caffè da tutto il mondo che vengono poi tostati separatamente, raffreddati ad aria e miscelati secondo la tradizione dell'espresso italiano. Oltre alle proprie miscele a marchio Primo Aroma, in grano, macinate e monodose, è importante anche la produzione di caffè a marchio di terzi. Primo Aroma inoltre è una delle poche aziende in Friuli Venezia Giulia certificata per la produzione e la tostatura di miscele BIO, KOSHER e KOSHER LE PESACH.

Pražarna Primo Aroma je nastala iz strasti, ki do kave imata dva strokovnjaka: Corrado Bassanese in Fabrizio Polojaz. Izjemno skrbnostjo izbereta kave z vsega sveta in jo nato ločeno pražita, zračno hladita in mešata v skladu s tradicijo italijanskega espresso. Poleg lastnih mešanic Primo Aroma, v kavnih zrnih, mlete kave in enodmerne doze, proizvajata tudi kavo za druge blagovne znamke. Primo Aroma je tudi eno redkih podjetij v Furlaniji Julijski krajini, ki je pridobilo certifikat za proizvodnjo in praženje mešanic BIO, KOSHER in KOSHER LE PESACH.

Despar Kukanja



Nei pressi della piazza del borgo carsico noto per le sue cave ultracentenarie, il market a gestione familiare propone salumi, miele e anche prodotti freschi di qualità provenienti da tutti e due i versanti del Carso.

V bližini trga kraške vasi, znane po starodavnih kamnolomih, vam v družinsko vodenji trgovini ponujajo izbor delikates, medu in tudi svežih kakovostnih pridelkov, ki prihajajo z obeh strani Krasa.





Piacevolmente Carso

Escursioni "Natura e gastronomia"

Escursioni natural-gastronomiche con le guide di "Curiosi di natura". Per scoprire ambiente, cultura ed ecologia del territorio, e come questi influenzano i prodotti tipici e la gastronomia locale. Con letture a tema dal vivo. Possibilità di gustare i "Sapori del Carso" nelle "gostilne" convenzionate, con un buono sconto del 10% per i partecipanti alle escursioni. Itinerari facili, adatti anche a persone poco allenate.

QUANDO - Sabato 14 e domenica 22 ottobre; le domeniche 5, 12, 19 novembre
(ore 9.30-13.00)

• Sabato 14 ottobre "A Prosecco, vista mare"

Escursione tra boschi di pini e latifoglie, grotte e doline, fino al ciglione del Carso. Tra le pietraie dove prospera la santoreggia, ammirando il panorama su Miramare e sui vigneti della costiera. Con letture a tema.

Ritrovo: Monumento ai Caduti di Prosecco (vicino alla farmacia). Bus 42 e 44.

• Domenica 22 ottobre "A Duino, sul Timavo"

Tra boschi di lecci, prati, cespugli di scotano dalle foglie fiammeggianti, fino alle risorgive del Timavo e all'antica chiesa di San Giovanni in Tuba. Con letture a tema.

Ritrovo: Villaggio del Pescatore, fermata bus 44.

• Domenica 5 novembre "Il Bosco Bazzoni e la Grotta Nera"

Passeggiata nel Bosco Bazzoni di Basovizza, frutto dei rimboschimenti della fine '800. Visita alla Grotta Nera e alla raccolta botanica della Particella Sperimentale. Ritorno lungo il ciglione, con panorama sul mare e la Val Rosandra.

Ritrovo: Foiba di Basovizza. Bus 51 da Trieste fino al centro di Basovizza; poi 10' a piedi.

• Domenica 12 novembre "Dal Vipacco a San Michele del Carso"

Mattinata sui prodotti agricoli del territorio, in occasione di "Cantine aperte". Passeggiata nei boschi in veste autunnale fino al vigneto dell'azienda agricola del Castello di Rubbia, dove verranno illustrate le produzioni e la gestione delle vigne. Segue visita al paese di San Michele del Carso e alla cantina dell'azienda, ricavata nella roccia carsica e con un'affascinante architettura.

Ritrovo: parcheggio davanti al castello di Rubbia (Savogna d'Isonzo).

• Domenica 19 novembre "Da Lipica al Museo vivente del Carso"

Itinerario oltreconfine, dove, tra la vegetazione spoglia, spiccano vistosi fenomeni carsici: profonde doline dalle pareti verticali, rocce dalle forme stravaganti e affioramenti di calcare dalle dimensioni monumentali, simili a una città di roccia. Con letture a tema.

Ritrovo: parcheggio dell'Hotel Maestoso di Lipica (Sežana).

QUOTE DI PARTECIPAZIONE

€ 10,00 interi; € 5,00 i minori di 14 anni; **gratis** i minori di 6 anni.

Per ragioni organizzative è richiesta la prenotazione.

Escursioni anche in altre date, per gruppi,
su prenotazione: www.piacevolmentecarso.it

Altre informazioni e prenotazioni:

www.curiosidinatura.it - curiosidinatura@gmail.com - cell. (+39) 340.5569374



Prijetno na Krasu

»Izleti skozi naravo in kulinariko«

Naravoslovno-kulinarični izleti z vodiči »Curiosi di natura - Radovedni po naravi« za odkrivanje kraškega okolja in ekologije ter kako slednja vplivata na tipične pridelke in lokalno kulinariko. S tematskim branjem v živo. Udeleženci izleta imajo možnost degustacije menijev Okusi Krasa v sodelujočih gostilnah z 10 - odstotnim popustom. Poti so primerne tudi za manj izkušene osebe.

KDAJ - sobota 14. in nedelja 22. oktobra; nedelje 5., 12. in 19. novembra
(od 9.30 do 13.00)

• Sobota, 14. oktobra "Na Prosek, pogled na morje"

Pohod skozi borove in listnate gozdove, jame in vrtače do kraškega grebena. Med kamnitimi tlemi, kjer uspeva šetrnj, občudovanje razgleda na Miramaru in obalnimi vinogradi. S tematskim branjem.

Zbirališče: Spomenik padlim v vojni na Prosek (v bližini lekarne). Avtobusa 42 in 44.



• Nedelja, 22. oktobra "V Devinu, na Timavi"

Skozi gozdove hrastov, travnike, grmovje ruja ognjenih barv, do izvira Timave in starodavne cerkve Svetega Ivana Krstnika. S tematskim branjem.

Zbirališče: Ribiško naselje, avtobusna postaja 44.

• Nedelja, 5. novembra "Gozd Bazzoni in Črna jama"

Sprehod po gozdu Bazzoni v Bazovici, ki je nastal zaradi pogozdovanja ob koncu 19. stoletja. Obisk Črne jame in botanične zbirke Eksperimentalne particele. Vrnitev po grebenu s pogledom na morje in na Dolino Glinščice.

Zbirališče: Bazovška Fojba. Avtobus št. 51 iz Trsta do središča Bazovice; nato 10 minut hoje.

• Nedelja, 12. novembra "Od Vipave do Vrha svetega Mihaela"

Jutro lokalnih kmetijskih pridelkov ob prazniku "Cantine aperte" (odprte vinske kleti). Sprehod po gozdu v jesenskem vzdušju do vinograda kmetije Rubijskega grada, kjer bosta prikazana pridelava in upravljanje vinogradov. Sledi obisk vasi Vrha svetega Mihaela in vinske kleti, ki je izklesana v kraški skali in ima zanimivo arhitekturo.

Zbirališče: parkirišče pred Rubijskim gradom (Sovodnje ob Soči).

• Nedelja, 19. novembra "Od Lipice do Živega muzeja Krasa" Čezmejno pot,

kjer med golim rastlinjem izstopajo vidni kraški pojavi: globoke doline z navpičnimi stenami, ekstravagantno oblikovane skale in apnenčasti izdanki monumentalnih dimenzij, ki spominjajo na mesto iz skal. S tematskimi branji.

Zbirališče: parkirišče hotela Maestoso v Lipici (Sežana).

KOTIZACIJA

10,00 EUR za odrasle (23. oktobra 15,00 EUR); 5,00 EUR za mlajše od 14 let; brezplačno za mlajše od 6 let. Iz organizacijskih razlogov je potrebna rezervacija.

Izleti za skupine so na voljo tudi ob drugih datumih po predhodni rezervaciji:
www.piacevolmentecarlo.it

Dodatne informacije in rezervacije:

www.curiosidinatura.it - curiosidinatura@gmail.com - mob. (+39) 340 5569374

Museo della pesca

Eredità culturale del territorio triestino

Nel museo si può percepire la storia e le tradizioni dei pescatori sloveni della costa tra Trieste e le foci del Timavo, insediatisi sulle sponde del mare Adriatico più di mille anni fa. Sono esposti molti attrezzi, reti e arnesi di alto valore etnologico, ma anche documenti storici e foto d'epoca che illustrano vari momenti della vita quotidiana dei pescatori. Per facilitare al visitatore la comprensione e l'uso dei reperti esposti, questi sono corredati da didascalie in italiano, sloveno e inglese.



Ribiški muzej Kulturna dediščina tržaškega ozemlja

V muzeju lahko spoznate zgodovino in tradicije ribištva slovenskih prebivalcev ob obali med Trstom in izlivom reke Timave, ki so tu naselili pred več kot tisoč leti.

Stalna razstava prikazuje pripomočke za ribolov, mreže in orodje visoke etnološke vrednosti, arhivske dokumente, stare upodobitve in fotografije o vsakdanjem življenu ribičev. Razstava je opremljena z razlagami v slovenskem, italijanskem in angleškem jeziku.



Associazione culturale Museo della pesca del Litorale triestino

Kulturno društvo Ribiški muzej tržaškega primorja

S. Croce 61 / Križ 61 -Trieste / Trst
Email: info@ribiskimuzej.it
FB: [@ribiskimuzej](#)





Unione regionale economica slovena URES
Slovensko deželno gospodarsko združenje SDGZ
Trieste / Trst
tel. +39 040 67248
www.saporidelcarso.net
www.okusikrasa.net
www.sdgz.it
info@sdgz.it



è un'iniziativa
pobudo prireja

SDGZURES
Slovensko Deželno Gospodarsko Združenje
Unione Regionale Economica Slovena

FOTO: Photo Kras Tanja Tuta,
Ribiški muzej, Nika Furlani,
Claudia Castaldi, Curiosi di natura
DESIGN: SintesiHub
STAMPA/TISK: Grafica Goriziana

con il contributo di
s podporo

**IO SONO
FRIULI
VENEZIA
GIULIA**



in collaborazione con
v sodelovanju s



Curiosi di natura

Sapor del Carso è un marchio registrato
di proprietà di SDGZ-URES.
Okusi Krasa je zaščitena blagovna znamka
v lasti SDGZ-URES.

SPIRIT
SLOVENIA