

15 ottobre - 5 novembre
15. oktober - 5. november 2022



Sapori
del Carso
Okusi
krasa

In viaggio tra **il Carso**
e i presidi **Slow Food FVG**

Popotovanje med **Krasom**
in pridelki **Slow Food Fjk**


SDGZURES
Slovensko Deželno Gospodarsko Združenje
Unione Regionale Economica Slovena


Slow Food®
Presìdi

Slovensko deželno gospodarsko združenje Unione Regionale Economica Slovena

L'Unione regionale economica Slovena (URES) è un'associazione intercategoriale che dal 1946 raggruppa e rappresenta gli imprenditori Sloveni in Italia. L'URES è impegnata nello sviluppo dell'economia del Friuli Venezia Giulia e nella salvaguardia degli interessi degli associati appartenenti alle varie categorie economiche, organizzando anche manifestazioni ed eventi di grande livello. La Slovensko deželno gospodarsko združenje - Unione regionale economica slovena (SDGZ-URES) organizza ogni anno nel mese di ottobre l'evento "Sapori del Carso - Okusi Krasa", la rassegna enogastronomica che coinvolge un consistente gruppo di ristoratori, produttori, commercianti e artigiani del settore agroalimentare con sede nelle province di Trieste e Gorizia.

L'iniziativa Sapori del Carso è nata nel 2001 al fine di preservare il gusto della tradizione e di valorizzare antiche ricette con i prodotti locali. I piatti e prodotti tipici rappresentano un elemento fondamentale per il riconoscimento dell'offerta turistica locale e regionale, in particolare per i visitatori stranieri. L'iniziativa comprende attivamente associazioni di produttori di vino, miele, olio, formaggio e caffè. Il nostro obiettivo è quello di comunicare il Carso, un territorio ricco di storia, cultura, enogastronomia che produce materie prime fresche e una cucina sana e genuina, legata alla tradizione, ma allo stesso tempo originale e ricca di sapori sempre diversi. Il nostro compito è anche quello di trainare il turismo, attraverso la sostenibilità e l'autenticità della cultura del cibo che caratterizza ogni destinazione. I consumatori continuano ad interessarsi ed appassionarsi alle storie di operatori e produttori e alla loro cultura enogastronomica, scoprendo e riscoprendo la passione per la cucina e la tradizione.

L'esperienza, le emozioni e le sensazioni vissute durante il viaggio enogastronomico stanno diventando sempre più importanti. Con iniziative affini aumentiamo la visibilità della nostra comunità e dei luoghi in cui viviamo come destinazioni turistiche, contribuendo alla valorizzazione del territorio carsico, della storia, del patrimonio enogastronomico e dei prodotti tipici locali. Con la preparazione dei menù tradizionali, delle specialità e delle tipicità locali, si vuole concorrere alla riconoscibilità, dal punto di vista enogastronomico e più in generale turistico e culturale, del territorio, quale punto di passaggio e di intersezione di diverse realtà e tradizioni. L'Unione Regionale Economia Slovena ringrazia la Regione Autonoma Friuli Venezia Giulia, e l'Agenzia pubblica della Repubblica di Slovenia per l'imprenditoria - Spirit Slovenia per il loro sostegno all'iniziativa e tutti i partner e i produttori per la collaborazione.

Robert Frandolič
Presidente dell'Unione Regionale Economica Slovena

Slovensko deželno gospodarsko združenje Unione Regionale Economica Slovena

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. Slovensko deželno gospodarsko združenje že vrsto let organizira niz dogodkov Okusi Krasa Sapori del Carso, kulinarično-turistično prireditve, ki združuje veliko skupino gostincev, pridelovalcev, prodajalcev in obrtnikov s tega področja, ki poslujejo na Tržaškem in Goriškem.

Pobuda o prireditvi Okusi Krasa se je porodila leta 2001, zato da bi v naših lokalih ohranili okus tradicije in starodavne recepte obogatili še z lokalnimi pridelki. Tipične jedi in pridelki predstavljajo namreč temeljni prepoznavni element lokalne in regionalne turistične ponudbe, predvsem za obiskovalce iz tujine. Pri dogodkih v sklopu Okusov Krasa aktivno sodelujejo združenja vinarjev, čebelarjev, pridelovalcev olja in sira ter podjetnikov iz kavnega sektorja. S prireditvijo želimo predstaviti kraško regijo in njeno bogato zgodovinsko, kulturno, vinarsko in kulinarično dediščino - to je prostor, kjer iz svežih pridelkov nastajajo zdrave in pristne jedi, ki so povezane s tradicijo, hkrati pa tudi izvirne in polne različnih okusov. Dogodke oblikuje skupina gostiln, trgovin z živili, pekarn in slaščičarn, ki ponujajo kulinarične specialitete in tipične kraške pridelke. Večeri Okusov Krasa so sad poglobljenega in plodnega sodelovanja slovenskih gostincev, pekov in slaščičarjev ter pridelovalcev s tega geografskega območja.

Naša regija se lahko z dovršeno, izvirno in edinstveno turistično-kulinarično ponudbo ter učinkovito promocijo in aktivnim trženjem še dodatno razvija na področju turizma. S takimi pobudami promoviramo prepoznavnost skupnosti in prostora kot odlične turistične destinacije ter prispevamo k ovrednotenju Krasa, njegove zgodovine, kulinarične in vinske dediščine ter tipičnih lokalnih pridelkov. S tradicionalnimi jedilniki, specialitetami, tipičnimi kraškimi pridelki in lokalno tradicijo želimo prispevati k prepoznavnosti teh krajev - njihove kulinarične in vinarske ter, širše, turistične in kulturne ponudbe: Kras je edinstvena regija, križišče kultur in stičišče različnih stvarnosti. Slovensko deželno gospodarsko združenje se zahvaljuje za podporo Avtonomni Deželi Furlaniji Julijski krajini in Javni agenciji Republike Slovenije za spodbujanje podjetništva, internacionalizacije, tujih investicij in tehnologije - Spirit Slovenija ter vsem partnerjem in pridelovalcem za sodelovanje.

Robert Frandolič
Predsednik Slovenskega deželnega gospodarskega združenja

In viaggio tra il Carso e i presidi Slow Food FVG

La gustosissima manifestazione Sapori del Carso offrirà ai visitatori un'indimenticabile esperienza culinaria. I menù di quest'anno saranno ricchi di piatti che richiamano i sapori tradizionali, ma sempre caratterizzati dall'innovazione. L'edizione 2022 è dedicata **al Carso e ai presidi Slow Food FVG**. La SDGZ-URES organizza da 21 anni la manifestazione enogastronomica OKUSI KRASA - SAPORI DEL CARSO, che riunisce numerosi ristoranti, trattorie, pasticcerie, panetterie, gelaterie e negozi di alimentari con i produttori di eccellenze alimentari 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. Nel 2022 particolare attenzione verrà data al valore culturale dell'enogastronomia, un mix unico tra prodotto, terroir e persone, e si punterà principalmente a promuovere il territorio come destinazione di un turismo slow. L'unione tra i ristoranti, i panifici e gli altri partecipanti ai Sapori del Carso e i Presidi Slow Food FVG è una collaborazione innovativa in cui i nostri cuochi si impegneranno a cucinare e valorizzare i prodotti coltivati, allevati e lavorati dai produttori locali mischiandoli

alla cultura gastronomica del Carso. All'interno del menù creato ad hoc per l'evento, verrà indicato il nome del presidio Slow Food 🍷. L'esperienza culinaria e i prodotti tipici continueranno a rappresentare l'elemento fondamentale di riconoscimento dell'offerta turistica locale e regionale, specie per i visitatori provenienti dall'estero. Il nostro obiettivo sarà quello di evidenziare i legami tra autenticità, gastronomia ancestrale, umile, contadina, antica, novità e tipicità all'interno delle esperienze enogastronomiche, e di evidenziare il pasto innanzitutto come un piacere, prodotto con materie prime legate al territorio e attento alla salvaguardia della biodiversità. Vogliamo avvicinare i visitatori alla produzione artigianale ed esprimere delle preparazioni meno elaborate che, però, evidenzino l'utilizzo di ingredienti freschi, locali e stagionali. Da sempre ci ispiriamo alla cucina umile e contadina del territorio. Vogliamo essere creativi, ma nel rispetto dei valori della cucina regionale, vogliamo innovare i piatti utilizzando cibi tradizionali, ma che provengano da materie prime e terroir produttivi della filiera corta.

Locale, creativo e sano saranno le motivazioni per innovare e apportare

valore aggiunto alla nostra Regione. Ciò che risulta importante non è solo la produzione degli ingredienti di base, ma anche quell'insieme di saperi, abilità e creatività che contribuisce a trasformare tali ingredienti in un pasto e quindi in un'esperienza.

Quando si tratta di gastronomia, scegliamo il locale e utilizziamo prevalentemente gli ingredienti del territorio carsico. Nelle nostre cucine puntiamo sul cibo fresco e conosciamo la sua storia. Gli chef racchiudono nelle loro creazioni le peculiarità del Carso, come il miele, l'olio, il formaggio, il vino e le erbe aromatiche. La cucina carsica si basa sul patrimonio locale e sugli ingredienti degli orti, dei boschi e del mare. Durante l'evento verrà presentato il patrimonio culinario del luogo e le sue interpretazioni contemporanee come una delle opportunità per lo sviluppo di esperienze sostenibili nel Carso. Per assaporare il meglio degli ingredienti locali e freschi di stagione dei produttori del Carso, vi presentiamo la cucina tradizionale e autentica attraverso il viaggio tra le creazioni culinarie dei Sapori del Carso. La kermesse Sapori del Carso da **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 del Carso, dall'olio extravergine d'oliva, dai formaggi del Carso, dal miele ed dalle

erbe aromatiche.

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

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 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.

Tjaša Devetak e Mirjam Malalan

Presidenti delle sezioni pubblici esercizi e commercio al dettaglio SDGZ-URES

SDGZURES
Slovensko Deželno Gospodarsko Združenje
Unione Regionale Economica Slovena
in collaborazione con

 **Slow Food***
Trieste

 **Slow Food***
Gorizia

Popotovanje med Krasom in pridelki Slow Food FJK

Najbolj slasten dogodek v mestu, Okusi Krasa, bo obiskovalcem nudil nepozabno kulinarično doživetje skozi čas. Letošnji jedilniki so tradicionalno obarvani, a ohranjajo obenem inovativni pridih. Izvedba 2022 je posvečena »Popotovanju med Krasom in pridelki Slow Food FJK«. SDGZ-URES že 21 let organizira kulinarično prireditev OKUSI KRASA - SAPORI DEL CARSO, ki združuje številne restavracije, gostilne, slaščičarne, pekarnice, sladoledarne in živilske prodajalne z vrhunskimi pridelovalci našega območja. Zavzetost je namenjena povečanju poznavanja gastronomskih posebnosti in regionalnih pridelkov ter turistične podobe območja. V letu 2022 bo posebna pozornost namenjena kulturni vrednosti hrane in vina, edinstveni mešanici pridelka, terroirja in ljudi, glavni poudarek pa bo na promociji območja kot destinacije za počasni turizem. Povezanost restavracij, pekarnic in ostalih udeležencev Okusov Krasa in pridelki Slow Food FJK je inovativno sodelovanje, v katerem bodo naši kuharski mojstri izrazili kuharsko kreativnost in oplemenitenja pridelkov, ki jih predelujejo lokalni pridelovalci, ter jih bodo pomešali s kulinarično kulturo Krasa. V jedilniku, ki ga bodo gostinci

pripravili namensko za ta dogodek, bo ob imenu jedi navedeno tudi ime zaščitene pridelka Slow Food FJK. Kulinarično doživetje in značilni pridelki bodo še naprej predstavljali temeljni element prepoznavnosti lokalne in regionalne turistične ponudbe, predvsem za obiskovalce iz tujine. Naš cilj bo poudariti povezavo med pristnostjo, skromno, kmečko, starodavno gastronomijo, novostjo in tipičnostjo znotraj kulinaričnih doživetij ter poudariti obrok predvsem kot užitek, pridelan iz surovin, vezanih na teritorij in pozoren na varovanje biotske raznovrstnosti. Trajnostnejši pristop pri pridelavi hrane se izraža skozi tesnejši odnos med prostorom in svojimi pridelki, glede na kakovost in edinstvenost. Želimo poudariti obrtno proizvodnjo in uporabo svežih, lokalnih in sezonskih sestavin. Že od nekdaj nas navdihuje skromna in kmečka kraška kuhinja. Želimo biti ustvarjalni, a hkrati spoštovati vrednote regionalne kuhinje. Želimo si inovativnega pridiha pri jedeh, a z uporabo tradicionalnih živil s kratko dobavno verigo. V znamenju lokalnega, kreativnega in zdravega bomo spodbudili inovacije in dodano

vrednost našega prostora. Pomembna ni le proizvodnja osnovnih sestavin, ampak tudi tisti nabor znanja, spretnosti in ustvarjalnosti, ki pomaga pri preoblikovanju teh sestavin v obrok in s tem v doživetje. Pri kulinariki izbiramo lokalno in uporabljamo sestavine iz kraškega prostora. V naših kuhinjah prisegamo na sveža živila in poznamo njihovo zgodovino. Kuharji v svoje stvaritve vključujejo za Kras značilne pridelke, kot so med, olje, sir, vino in naravna zelišča. Kraška kulinarika temelji na lokalni dediščini in sestavinah iz bližnjih vrtov, gozdov in morja. V času dogodka bosta prikazani kraška kulinarična dediščina in njene sodobne interpretacije. To bo tudi priložnost za razvoj trajnostnih doživetij na Krasu. Da bi okusili najboljše iz lokalno pridelanih in sezonsko svežih sestavin kraških pridelovalcev, vam z Okusi Krasa predstavljamo slastno popotovanje skozi kraško kulinariko. Udeleženci pobude vas bodo presenetili z izvirnimi in okusnimi jedilniki in recepti. Dogodek Okusi Krasa nudi **gostincem** priložnost, da izrazijo svojo kreativnost in ovrednotijo kraško kulinarično dediščino. Jedi bodo oplemenitila kraška vina, ekstra deviško olivno olje, kraški sir, med in kraška zelišča.

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

V kottičku tipičnih pridelkov pri

sodelujočih ponudnikih bodo med prireditvijo in tudi pozneje na prodaj domači pridelki v sodelovanju s konzorciji in organizacijami pridelovalcev. Tudi letos so na voljo posebni darilni paketi Okusov Krasa. Ne le vino in kulinarika. **Poti skozi naravo** in kulinariko z vodiči Curiosi di Natura.

Na spletu. Dodatne informacije o jedilnikih, ponudnikih, proizvajalcih in dogodkih na spletnem naslovu **www.okusikrasa.net** in na naši FB strani. Obiščite naše gostilne, pekarnice in trgovine, kjer boste imeli na voljo poleg dovršeno pripravljenih menijev tudi kottiček kraških dobrot, kjer boste lahko kupili darilne pakete Okusov Krasa.

Tjaša Devetak in Mirjam Malalan

Predsednici gostinske sekcije in sekcije trgovine na drobno SDGZ

SDGZURES
Slovensko Deželno Gospodarsko Združenje
Unione Regionale Economica Slovena

v sodelovanju z



Slow Food*
Trieste



Slow Food*
Gorizia

Flavours of Karst

From 15th October to 5th November 2022

The restaurants associated to the Regional Slovenian Economic Association invite you to discover the **"Flavours of Karst"**. 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, the remains of the Great War - also on the Isonzo Karst - as well as the Adriatic Sea from Muggia to Sistiana.

info www.saporidelcarso.net; www.ures.it

Slovenian Regional Economic Association Friuli Venezia Giulia - Italia

Karstgenüsse

Vom 15. Oktober bis 5. November 2022

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! Typisches und vor allem Herzhaftes. Qualitätsweine (Malvasia, Terrano, Vitovska, Glera), Natives Olivenöl extra, Käse, Honig, Kaffee aus Triest und vieles mehr rundet die Kreationen unserer Gastronomen ab. Neben Brot und Backwaren in den Bäckereien gibt es auch Typisches in den **"Spezialitäten-Ecken"** in Restaurants und Lebensmitteläden; dort finden auch Öno-, Gastronomie- und Kulturabende 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.ures.it

Slowenische Regionale Wirtschaftsunion Friaul Julisch Venetien - Italien





Trattorie
e ristoranti

Gostilne in
restavracije



Trattoria - Gostilna Ošterija Ferluga

Conconello / Ferluga (TS)
Via / Ulica Bellavista 12
Tel. +39 347 1396133
dimitriferluga@gmail.com
Chiuso: lunedì e martedì
Zaprto ob ponedeljkih in torških



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.

menu

Entree
Formaggio di pecora carsolina Antonič 🍷
con miele di marasca del Carso
(Farma Jakne) 🍷

Antipasto
Sardoni in savor

Primo piatto
Fusi con sarde e pomodorini

Secondo
Sardoni impanati e sardoni fritti

Contorno
Matavilz e fasoi

Dolce
Strudel con le antiche mele dell'Alto Friuli 🍷

Entree
Ovčji sir kmetije Antonič 🍷 z rešeljikovim
kraškim medom (Farma Jakne) 🍷

Predjed
Sardoni na šavor

Topla predjed
Fuži s sardelami in paradižnikom

Glavna jed
Panirani sardoni in ocvrti sardoni

Priloga
Motavilc in fižol

Sladica
**Zavitek iz starodavne sorte jabolk
Alto Friuli** 🍷

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

Ricetta Sapori del Carso / Recept Okusi Krasa

Strudel di mele antiche dell'Alto Friuli

Ingredienti

1 kg di mele, 100 g di zucchero, 50 g di briciole di pane, 20 g di burro, 2 cucchiaini di cannella, pasta sfoglia, 100 g di uva passa

Preparazione

Sbucciate le mele e tagliatele a fettine sottili, aggiungete lo zucchero, l'uva passa e la cannella. Tostate le briciole con il burro e unitele alla farcitura. Stendete la pasta sfoglia, aggiungete le mele e arrotolate la sfoglia. Lasciate riposare lo strudel per mezz'ora, dopodiché infornatelo per 45 minuti a 230 °C.

Zavitek iz starodavne sorte jabolk Alto Friuli

Sestavine

1 kg jabolk, 100 g sladkorja, 50 g drobtin, 20 g masla, 2 čajni žlički cimeta, listnato testo, 100 g rozin

Priprava

Jabolka olupimo in jih narežemo na majhne rezine, dodamo sladkor, rozine in cimet. Popražimo drobtine na maslu in jih dodamo nadevu. Zvaljamo listnato testo, ga namažemo z nadevom in ga nato oblikujemo. Pustimo mirovati pol ure in ga nato postavimo v toplo peč (45 minut pri 230 stopinjah).



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.

menu

Antipasto
Speck cotto con ricotta fresca erborinata bio della pecora carsolina Antonič

Primo piatto
Gnocchi di zucca con burro e salvia e ricotta affumicata

Secondo piatto
Medaglioni di maiale con miele di marasca Jakne e glassa all'aceto balsamico

Contorno
Misticanza

Dolce
Struccolo cotto in straza
Sorbetto al liquore di terrano

Predjed
Kuhana slanina in sveža skuta z žlahtno plesnijo kmetije Antonič

Topla predjed
Bučni njoki na maslu z žajbljem in dimljeno skuto

Glavna jed
Medaljoni svinjske ribice (file) z rešeljnikovim medom Jakne in glazuro iz balzamičnega kisa

Priloga
Mešana domača zelenjava

Sladica
Kuhani štruklji
Sorbet s teranovim likerjem

35,00 € (incl. ¼ di vino dell'Azienda Agricola Bole - s ¼ vina kmetije Bole)

Ricetta Sapori del Carso / Recept Okusi Krasa

Gnocchi di patate con rucola e salsa al parmigiano

Ingredienti

200 g di patate, 1 uovo, sale, 100 g di farina, 150 g di rucola
50 g di burro, 100 g di parmigiano grattugiato, panna da cucina, latte

Preparazione

Bollite, sbucciate e schiacciate le patate. Aggiungete la farina, l'uovo intero e un pizzico di sale. Impastate il tutto e aggiungete la rucola tritata. Stendete l'impasto e tagliate gli gnocchi.

Sciogliete il burro e aggiungete la panna e il parmigiano. Mischiate il tutto e se la salsa è troppo densa, diluitela con il latte.

Krompirjevi njoki z rukolo in parmezanovo omako

Sestavine

200 g krompirja, 1 jajce, sol, 100 g moke, 150 g rukole
50 g masla, 100 g naribanega parmezana, smetana, mleko

Priprava

Krompir skuhamo, ga olupimo in pretlačimo. Dodamo moko, celo jajce in ščepec soli. Vse skupaj zamesimo in dodamo sesekljano rukolo. Razvaljamo in izrežemo njoke.

Raztopimo maslo ter mu dodamo smetano in parmezan. Vse skupaj premešamo, in če je omaka pregosta, prilijemo malo mleka.



Hotel Ristorante Križman

Repen 76
Monrupino/ Repentabor (TS)
Tel. +39 040 327115
www.hotelkrizman.eu
info@hotelkrizman.eu



Classe e innovazione nel centenario ristorante a conduzione familiare. Con possibilità di pernottamento nel suggestivo borgo della Casa Carsica dal tetto di pietra con l'esposizione etnografica permanente.

Prvovrstnost in povsem nov pristop v stoletni družinski restavraciji. Lahko tudi prenočite v očarljivi vasici s Kraško hišo s kamnito streho in etnografskim muzejem.

menu

Antipasto
Insalatina di spinaci con pere e noci

Primo
Ravioli con pecorino (pecora carsolina
Antonič 🍷) su crema di verza

Secondo
Spezzatino di cinghiale

Dolce al miele del Carso

Predjed
Špinačna solata s hruško in orehi

Topla predjed
Ravioli z ovčjim sirom Antonič 🍷
na kremi iz ohrovtá

Glavna jed
Golaž divjega prašiča

Sladica s kraškimi medom

40,00 € (compreso vino - vključno z vinom)

Ricetta Sapori del Carso / Recept Okusi Krasa

**Anatra marinata con miele
marasca del Carso, prugne,
patate e crauti dolci**

Ingredienti

1 petto d'anatra, 2 dl di vino bianco,
1 cucchiaio di miele, 12 prugne,
1 noce di burro, sale, pepe,
erbe aromatiche del Carso

Preparazione

Pulite il petto d'anatra e lo marinare nel miele del Carso, con il vino bianco, il sale, il pepe e un mazzetto di erbe aromatiche. Dopo 8 ore scolate e rosolate il petto d'anatra da ambo i lati in una padella ben calda. Aggiungete le prugne a cottura quasi ultimata. Impiattate il petto d'anatra con il suo sugo e servite con patate arrostiti e crauti dolci.

**V kraškem rešeljikovim
medu marinirana raca s
slivami, krompirjem in
sladkim zeljem**

Sestavine

račje prsi, 2 dl belega vina,
1 žlica medu, 12 sliv,
za oreh masla, sol, poper,
kraške dišavnice

Priprava

Račje prsi očistimo ter jih mariniramo s kraškimi medom, belim vinom, ščepcem soli, popra in šopkom dišavníc. Po 8 urah odcedimo marinado ter prsi popečemo na obeh straneh v dobro segreti ponvi. Slive dodamo malo pred koncem pečenja. Račje prsi in njihovo omako postavimo na krožnik ter postrežemo s pečenim krompirjem in sladkim zeljem.



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 kuhinje.

menu

Antipasto
Cestino di mataviltz con lingua di bovino salmistrata speziata con kren, pere, pinoli e semi di zucca tostati

Primo piatto
Pasta e fasoi

Tagliatelle cotte nel terrano con ragu di Pestàt di fagagna maggiorana e Jamar (Pestàt di Fagagna 🍷)

Secondo piatto
Picanha di Angus rosso cotto sulla brace con patate al forno speziate con salvia e aglio (Aglio di Resia 🍷)

Dolce
Strudel di mele e noci

Predjed
Košarica mataviltz z začinjenim soljenim govejim jezikom s krenom, hruškami, pinjolami in praženimi bučnimi semeni

Topla predjed
Pašta fižol

Rezanci, kuhani v teranu z ragujem iz Pestàt Fagagna 🍷, z majaronom in jamarem

Glavna jed
Picanha rdečega Angus na žaru s pečenim krompirjem, začinjenim z žajbljem in rezijanskim česnom 🍷

Sladica
Jabolčni zavitek z orehi

40,00 € (il tutto accompagnato da pane fatto in casa e vino Az.Agr. Sardoč Andrej - V kombinaciji z domačim kruhom in vinom Az.Agr. Sardoč Andrej)

Ricetta Sapori del Carso / Recept Okusi Krasa

Minestra di fagioli con lasagne fatte in casa

Ingredienti

200 grammi di fagioli, 50 grammi di olio d'oliva, 100 grammi di farina, alloro, cipolla e aglio a piacere
Lasagne : 100 grammi di farina, 1 uovo

Preparazione

Mettete i fagioli in acqua per una notte intera.
Tritate la cipolla e l'aglio a pezzetti e fate appassire in una pentola con l'olio d'oliva, quindi aggiungete l'acqua e cuocete i fagioli con l'alloro. Friggete la farina nell'olio e unitela ai fagioli, quindi cuocete fino a quando i fagioli saranno cotti. Mescolate con il mixer metà del minestrone e aggiungete il resto nella pentola. Alla fine, aggiungete al minestrone le lasagne fatte in casa e finite la cottura. Quindi servite.

Fižolova mineštra z domačimi lezanji

Sestavine

200 gramov fižola, 50 gramov oljčnega olja, 100 gramov moke, lovorov list, čebula in česen po želji
Lezanji: 100 gramov moke, 1 jajce

Priprava

Fižol namakamo v vodi čez noč. Čebulo in česen sesakljamo na mahne koščke in popražimo v loncu z oljčnem oljem, nato dodamo vodo in stavimo kuhati fižol z lovorim listom. Moko popražimo na olju in dodamo fižolu, nato kuhamo dokler fižol se ne skuha. Polovico mineštre zmiksamo in preostalo dodamo zopet v lonec. Na koncu dodamo še domače lezanje v mineštro, da se skupaj skuhaajo. Nato postrežemo.



Trattoria Sociale - Društvena Gostilna

Gabrovec 1902

Gabrovizza / Gabrovec 24 (TS)
Sgonico / Zgonik

Tel. +39 040 229 6036
gabrovec1902@gmail.com



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 con oltre 100 coperti e un bel giardino estivo. Il locale offre pietanze fatte in casa tipiche del Carso.

Društvena gostilna Gabrovec se ponaša 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 (sprejme lahko več kot 100 ljudi) in prijeten letni vrt. Nudi tipično domačo kraško hrano.

menu

Antipasto
Pecorino dell'Azienda Agricola Antoniç 🍷
con il miele di marasca del Carso Apiwine 🍷

Primo piatto
Tagliatelle al terrano con radicchio rosso e pera

Secondo piatto
Brasato di maiale con patate in tecia

Dolce
Strudel di mele con mandorle croccanti

Predjed
Ovčji sir kmetije Antoniç 🍷 s kraškim
rešeljikovim medom Apiwine 🍷

Topla predjed
**Rezanci s teranom v omaki z rdečim radičem
in hruško**

Clavna jed
Svinjska pečenka s praženim krompirjem

Sladica
Jabolčni zavitek posut s hrustjavi mandlji

35,00 € (incl. ¼ vino della cantina di Stanko Milič e ½ litro di acqua -
vključno ¼ vina kmetije Stanko Milič in ½ litra vode)

Sabato e domenica a pranzo su prenotazione
Ob sobotah in nedeljah za kosilo in ob predhodni rezervaciji

Ricetta Sapori del Carso / Recept Okusi Krasa

Gnocchi di susine

Ingredienti (per quattro persone)

patate 500 gr, 1 uovo, farina 200 gr,
burro 250 gr, un pizzico di zucchero e
di cannella, due manciate di pan grattato

Preparazione

Mescolate le patate, la farina e l'uovo
e con l'impasto ottenuto modellate dei
piccoli dischi. Su ognuno riponete una
prugna snocciolata che avete prima
passato nello zucchero e nella cannella.
Formate delle palline e cuocetele in
acqua bollente salata. Appena salgono
in superficie, toglietele dalla pentola e
conditele con burro e pane. Spolverate
con zucchero e cannella a piacimento.

Češpljevi njoki

Sestavine (za štiri osebe)

500 g kuhanega krompirja, 1 jajce,
200 g moke, 250 g masla, ščepec
sladkorja in cimeta, dva ščepca kruhovih
drobtin

Priprava

Zmešamo krompir, moko in jajce ter
iz testa ustvarimo majhne svaljke.
Vanje vstavimo slivo, ki smo jo pred
tem povaljali v sladkorju in cimetu ter
ji odvzeli koščico. Iz tega oblikujemo
kroglice, ki jih skuhamo v slanem kropu.
Ko se kroglice pojavijo na površju, jih
vzamemo iz lonca in jih zabelimo s
stoplejenim maslom in kruhom. Po želji
lahko posujemo še malo sladkorja in
cimeta.



Trattoria - Gostilna Valeria 1904

Opicina / Opčine (TS)

Strada per Vienna / Dunajska cesta 52

Tel. +39 040 9220286

www.trattoriavaleria.it

info@trattoriavaleria.it



Dalla grande passione per la cucina e per il territorio del Carso dello chef Tom Oberdan, nasce la nostra cucina "domača". Da sempre appassionato cuoco, Tom predilige e fa ampio uso di prodotti genuini e stagionali, soprattutto piatti legati al territorio. Pasta, pane e dolci fatti in casa e poi i piatti di carne alla brace, con i quali Tom esprime il massimo di sé e della sua passione. Un tripudio di sapori semplici e genuini!

Naše domače jedi so sad ljubezni, ki jo šef Tom Oberdan izkazuje kuhinji sami in Krasu. S prirojeno ljubeznijo do kuhanja, ima Tom najraje pristne sezonske pridelke in jih na široko uporablja, saj daje prednost lokalnim jedem. Testenine, kruh, doma pripravljene sladice, meso na žaru: pri teh se najbolj razvname njegova mojstrska žilica. Pravo razkošje pristnih in preprostih okusov!

menu

Pitina cotta 🍷, nel latte con crema di patate e chips di polenta

Zuppa di cipolle di Cavasso 🍷, gratinata

Tagliatelle con farina di fagiolo di San Quirino 🍷 e ragu' di pecora carsolina 🍷 e broccoli

Insalata tiepida con Radic di mont 🍷, la rosa di Gorizia 🍷, salsiccia nostrana e fonduta di latteria stagionato 🍷

Antiche mele dell'Alto Friuli nel suo nido 🍷

V mleku kuhana Pitina 🍷 s krompirjevo kremo in čipsom polente

Gratinirana čebulna juha s čebulo iz Cavassa 🍷

Rezanci iz fižolove moke San Quirino 🍷, Z ovčjim ragujem kraške ovce Antonič in brokoli

Mlačna solata z Radic di mont 🍷, goriškim radičem 🍷, domačo klobaso in fondi s staranim sirom latteria 🍷

Jabolka starodavne sorte Alto Friuli v svojem gnezdu 🍷

45,00 € Menu/prezzo a persona - Cena menija na osebo

20,00 € In abbinamento vini del carso (a persona) - Kraška vina (na osebo)

Ricetta Sapori del Carso / Recept Okusi Krasa

Pappardelle al pesto di timo, mandorle tostate e Jamar

Ingredienti per 4 persone

400 g di pasta fresca, 40 g di formaggio "Jamar", 10 g di mandorle affettate tostate

Per la crema di patate:

1 patata lessa a pezzettoni con 2 spicchi d'aglio, 1 foglia di alloro, frullata con la sua acqua di cottura

Per il pesto di timo:

4 cucchiaini di foglie di timo fresco, possibilmente di varie specie, 2 cucchiaini di foglie di menta fresca, 1 cucchiaino di foglie di prezzemolo fresco, 2 cucchiaini di mandorle pelate, pepe, sale, olio EVO Tergeste dop

Preparazione

Cuocere la pasta. In una padella intiepidite il pesto preparato precedentemente, aggiungete la pasta scolata, saltata in padella. Sul piatto adagiate la crema di patate, la pasta al pesto di timo, grattugiate lo jamar (formaggio vaccino stagionato in grotta di Dario Zidaric) e cospargete con le mandorle affettate tostate.

Rezanci s timijanovim pestom, praženimi mandlji in Jamarjem

Sestavine za štiri osebe

400 g svežih rezancev, 40 g sira »Jamarja«, 10 g narezanih praženih mandljev

Krompirjeva krema:

na kose zrezan kuhan krompir z dvema strokoma česna, lovorjev list, zmlet v vodi, v kateri se je kuhal.

Timijanov pesto: 4 žlice svežih timijanovih listov, po možnosti različnih vrst, 2 žlici svežih metinih listov, 1 žlica svežih peteršiljevih listov, 2 žlici olupljenih mandljev, poper, sol, ekstradeviško oljčno olje Tergeste dop

Priprava

Skuhamo rezance. V ponvi segrejemo pesto, ki smo ga predhodno pripravili, dodamo precejene in v ponvi popražene rezance. V krožnik zlijemo krompirjevo kremo, dodamo rezance s timijanovim pestom, naribamo sir Jamar (kravji sir, zorjen v jami Daria Zidarica) in posujemo z rezanimi praženimi mandlji.



The moving chef
(personal chef & catering)

Tel. +39 333 402.2509
alrefolo@yahoo.it

Manuela Rossi



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 ed è sempre molto attenta alla stagionalità dei prodotti e adora il green cooking. Pranzi business, catering, congressi, catering per eventi. 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 za okusne in zdrave jedi. Manuela Rossi | The Moving chef, kreativna kuharica, se vedno osredotoča na sezonsko in lokalno pridelano hrano ter obožuje green cooking. Poslovna kosila, catering, kongresi, večerni in dnevni sprejemi. Po rezervaciji je na voljo tudi za kosila, večerje in dogodke.

menu

Benvenuto della casa

Insalatina di Antica Mela dell'Alto Friuli 🍷 con quenelle di ricotta del Carso e miele di marasca 🍷

Antipasto

Morbido di patate allo za'atar con pesto di pomodoro secco e crumble di Pan di sorc 🍷, semi di zucca e Cipolla di Cavasso 🍷

Primo

Tagliolini con farina di Fagiolo Antico di San Quirino 🍷 con ragù di salsiccia e zucca e Çuč di Mont 🍷

Secondo

Stracotto di Pezzata Rossa Friulana con Cipolla di Cavasso 🍷, e polentina morbida Mais Ros di Aquileia

Dolce

Brownies con spuma di ricotta e mascarpone

Dobrodošlica

Jabolčna solata iz starodavne sorte Antica Mela dell'Alto Friuli 🍷 s kraško skuto in rešeljikovim medom 🍷

Predjed

Krompirjev soufflé z začimbami za'atar in pesto iz posušenih paradižnikov in kruhove drobtine Pan di sorc 🍷, bučna semena in čebula iz Cavassa 🍷

Topla predjed

Rezanci z moko iz starodavnih fižolov iz San Quirina 🍷, ragù s klobaso in bučo ter sir Çuč di Mont 🍷

Glavna jed

Dušeno furlansko rdeče-belo govedo s čebulo iz Cavassa 🍷, mehka koruzna polenta Ros iz Ogleja

Sladica

Browniji s skuto in peno iz kremastega sira mascarpone

30,00 € Solo su prenotazione - Samo po naročilu

Ricetta Sapori del Carso / Recept Okusi Krasa

Pasta e fagioli di San Quirino con polvere di cozze

Ingredienti per 4 persone

400 gr di fagiolo di san Quirino, 1 costa di sedano, 500 gr di cozze, aglio, peperoncino, prezzemolo, una manciata di pomodorini a cubetti, olio evo qb, 300 gr pasta mista (consiglio la fregola sarda)

Preparazione

Mettete in ammollo in acqua fredda i fagioli la sera prima. Il giorno dopo scolte, sciacquate e lessate con una costa di sedano a fuoco basso. A fine cottura scolarli tenendo da parte il liquido di cottura e un qualche fagiolo per decorare. Pulite le cozze, mettetele in casseruola con un filo d'olio e fatele aprire. Tenere il liquido di cottura e far essicare le cozze in forno a 50° per 4 ore. Una volta pronte frullatele fino ad ottenere una polvere sottile. In un tegame di coccio soffriggere aglio, peperoncino e prezzemolo tritato. Aggiungete i pomodorini e cuocete per un paio di minuti. Aggiungete i fagioli e i due liquidi di cottura. Portate a cottura. Frullate il tutto fino ad ottenere una crema densa e cremosa. A parte cuocete la pasta al dente. In una ciotola versate un mestolo di crema, una cucchiata di pasta e decorate con fagioli e polvere di cozze. Un giro di olio evo del Carso e qualche goccia di emulsione di prezzemolo. Buon appetito!

Pašta fižol San Quirino s sušenimi klapavicami

Sestavine za 4 osebe

400 g fižola iz San Quirina, 1 steblo zelene, 500 g školjk klapavic, česen, čili, peteršilj, pest narezanih paradižnikov, ekstra deviško olivno olje po okusu, 300 g mešanih testenin (svetujem sardinsko fregolo)

Priprava

Fižol dan prej namočimo v hladni vodi. Naslednji dan ga odcedimo, speremo in na nizkem ognju skuhamo s stebлом zelene. Ko je fižol kuhan, ga odcedimo, tekočino od kuhanja pustimo ob strani in shranimo nekaj fižola za okras. Školjke očistimo, damo v ponev z oljem in pustimo, da se odprejo. Tekočino za kuhanje hranimo in školjke sušimo v pečici 4 ure pri 50 stopinjah. Ko so pripravljene, jih pomešamo, dokler ne dobimo finega prahu. V lončeni ponvi prepražimo česen, čili in sesekljan peteršilj. Dodamo narezane paradižnike in kuhamo nekaj minut. Dodamo fižol in obe tekočini od kuhanja ter skuhamo. Vse skupaj mešamo, dokler ne dobimo goste in kremaste juhe. Ob strani skuhamo testenine »al dent«. V skledo nalijemo zajemalko kremaste juhe, žlico testenin in okrasimo s fižolom in klapavicami. Kanček kraškega ekstra deviškega olivnega olja in nekaj kapljic peteršiljeve emulzije. Dober tek!

Antica Trattoria Suban

Trieste / Trst

Via/ul. Emilio Comici, 2, 34128

Tel. +39 040 54368

www.suban.it

anticatrattoeria@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.



menu

Tostino con Liptauer

Insalatina di radicchio nostrano con croccante di maialino e Jamar

Zuppa di cipolle di Cavasso 🍷 con tostino gratinato al Magma Zidarič

Tagliatelle al pino mugo con spalletta affumicata e pecorino stagionato Antonič 🍷

Porcina ripiena con patate, santoreggia e aglio di Resia 🍷

Ricotta di Antonič 🍷 con miele di marasca di Settimi & Ziani 🍷

Tortino caldo di mele Alto Friuli 🍷

Prepečen kruh z Liptauerjem

Domača radičeva solata s hrustljivo svinjino in sirom Jamar

Čebulna juha iz Cavassa 🍷 z gratiniranim prepečenim kruhom in sirom Magma Zidarič

Rezanci z gorskim borovcem, dimljenim plečem in staranim ovčjim sirom Antonič 🍷

»Porzina« polnjena s krompirjem, šetrajem in rezijanskim česnom 🍷

Skuta kmetije Antonič 🍷 z rešeljikovim medom kmetije Settimi & Ziani 🍷

Topla jabolčna pita z jabolki Alto Friuli 🍷

45,00 € (bevande escluse - brez pijače)

Ricetta Sapori del Carso / Recept Okusi Krasa

Zuppa di cipolle di Cavasso con tostino gratinato al Magma Zidarič

Ingredienti

4 cipolle, 100 gr. di burro, 1 bicchiere di vino bianco, 1 cucchiaino di farina per brodo: 1 carota, 1/2 cipolla, 1/2 costa sedano, 1/4 gallina

Preparazione

Tagliate la cipolla finemente a listerelle, e rosolate con metà del burro. Sfumate con il vino bianco e cuocete lentamente aggiungendo due mestoli di brodo. A parte rosolate il burro restante e la farina e aggiungete tale composto alla zuppa in modo da dare cremosità. Mantenete sul fuoco e completate la cottura delle cipolle. A parte nel forno fate sciogliere il formaggio Magma (Az. Agr. Zidarič Dario) e spalmatelo sui tostini che verranno posti sulla zuppa. Servite molto caldo.

Čebulna juha (iz Cavassa) z gratiniranim prepečenim kruhom in sirom Magma Zidarič

Sestavine

4 čebule, 100 g masla, 1 kozarec belega vina, 1 žlica moke, za juho: 1 korenček, 1/2 čebule, 1/2 stebila zelene, 1/4 kokoši

Priprava

Čebulo drobno narežemo na trakove in jo prepražimo na polovici masla. Dodamo belo vino in mešamo, da vino izhlapi, kar traja nekaj minut. Počasi kuhamo z dvema zajemalkama juhe. Posebej prepražimo preostalo maslo in moko ter to mešanico dodamo juhi, da postane kremasta. Pustimo na ognju in dokončamo kuhanje čebule. Posebej v pečici raztopimo sir Magma (kmetija Zidarič Dario) in z njim namažemo kruhke, ki jih bomo položili na juho. Postrežemo vroče.



Lokanda Devetak

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 - 5 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 pet generacij družine Devetak.

menu

Varhackara (pesto di lardo bianco, speck, pancetta affumicata ed erbe aromatiche prodotto a Timau - Carnia) 🍷, focaccia di lievito madre al sale rosa e pecorino di Pecora carsolina 🍷.

Sardoni e Pan di sorc salato (pane di mais tipico del Gemonese) 🍷.

"Friùl": polentina bio, pitina (polpetta di carne affumicata del pordenonese) 🍷 e çuç di mont (formaggio di malga) 🍷.

Tagliolini all' aglio nero con salsa di cipolle rosse di Cavasso 🍷.

Guancetta di maiale stufata al vino Terrano e purea di fagioli di San Quirino 🍷.

Šnite di Pan di sorc 🍷 dolce e miele di marasca del Carso 🍷.

Varhackara (neke vrste zaseka iz karnije Timau) 🍷 in focaccia z droži in rožnato soljo in ovčjim sirom kraške ovce 🍷.

Sardoni in Pan di sorc (koruzni kruh) 🍷.

»Friùl«: bio polentina, pitina (salama prekajenega ovčjega mesa) 🍷 in çuç di mont (sir s planine) 🍷.

Rezanci s črnim česnom in omaka iz rdečih čebul iz Cavassa 🍷.

Svinjsko lice kuhano v teranu in pire s fižoli iz San Quirina 🍷.

Šnite iz sladkega Pan di sorc 🍷 in kraški rešeljikov med 🍷.

VINO metodo classico del Carso, Vitovska, Malvasia, Terrano e liquore di terrano - klasična kraška metoda, vitovska, malvazija, teran in teranov liker

65,00 € bevande incluse - s pijačo 50,00 € bevande escluse - brez pijače

Ricetta Sapori del Carso / Recept Okusi Krasa

Guancia di maiale brasata al terrano

Ingredienti

Ingredienti per la carne:
6 guance di maiale fresche, 1 carota, 1 gambo di sedano, 2 cipolle, sale, 1 l vino Terrano, 1/2 bicchiere olio evio

Ingredienti per la purea di fagioli di San Quirino:
patate 300 gr, fagioli di San Quirino ammollati 200 gr, latte 300 ml, burro 50 gr, sale

Preparazione

Frullate le verdure. In una pentola mettete tutti gli ingredienti, compreso il vino e coprite con acqua. Salate e cuocete a fuoco lento per circa 2 ore con coperchio. Quando le guance sono morbide, togliete dal sugo. Addensate il sugo con un cucchiaino di farina di riso e frullate. Rimettete le guance nel sugo e servite.

Lessate le patate, lessate i fagioli; scolate e preparate il pure.

V teranu dušena svinjska ličnica

Sestavine

Sestavine za meso:
6 svežih svinjskih ličnic, 1 korenček, 1 steblo zelene, 2 čebuli, sol, 1 l terana, 1/2 kozarca ekstra deviškega olivnega olja

Sestavine za pire s fižoli iz San Quirina:
300 g krompirja, 200 g namočenih, fižolov San Quirino, 300 ml mleka, 50 g masla, sol

Priprava

Zelenjavo zmiksamo. V ponev damo vse sestavine, vključno z vinom, in zalijemo z vodo. Začnimo s soljo in pokrito dušimo približno 2 uri. Ko so ličnice mehke, jih vzamemo iz omake. Omako zgostimo z žlico riževe moke in premešamo. Ličnice spet damo v omako in postrežemo.

Krompir skuhamo, fižol skuhamo, nato odcedimo in pripravimo pire.



Trattoria - Gostilna

Il Vostro Eden

Gorizia / Gorica

Viale / drevored XX Settembre, 71, 34170

Gorizia | Gorica GO

Tel. +39 347 3100825

www.eden-go.it

reservation@eden-go.it



Il Vostro Eden nasce nel 2012 a Gorizia come contemporary restaurant e cocktail bar e si evolve dalla cucina di base oriental-nipponica incontrando ed abbracciando le tipicità del territorio. La cucina è radicata su valori ben precisi: rispetto della stagionalità, freschezza degli ingredienti, personalizzazione dei piatti e massima attenzione agli sprechi.

Restavracija Il Vostro Eden se je rodila leta 2012 v Gorici kot sodobna restavracija in koktajl bar in se razvija iz osnovne orientalsko-japonske kuhinje ter se srečuje in zajema tipične značilnosti območja. Kuhinja je zakoreninjena v zelo specifičnih vrednotah: spoštovanje sezonskosti, svežina sestavin, personalizacija jedi in maksimalna pozornost do odpadkov.



menu

Antipasto

Ceviche di trota con cipolla di Cavasso 🍷
e mais arrosto

Primo

Soba di grano saraceno con trota
di San Daniele

Secondo

Filetto di tonno in crosta di pistacchio con
ristretto di salsa di soia al miele di marasca
del Carso 🍷

Predjed

Postrvji ceviche s čebulo iz Cavassa 🍷
in pečeno koruzo

Topla predjed

Ajdova soba (rezanci) s postrvjo San Daniele

Glavna jed

Tunin file v pistacijevi skorjici z redukcijo
sojine omake in kraškimi rešeljikovim
medom 🍷

35,00 € - bevande escluse / brez pijače



Hotel Restaurant Pahor

Jamiano / Jamlje
Doberdò del Lago / Doberdob (GO)
Via 1° Maggio 14, Jamiano 34070
Ulica 1° Maja 14, Jamlje 34070
info@hotelpahor.com - hotelpahor.com
Tel. +39 0481 410121

Il Carso è il luogo adatto per gli amanti del buon cibo. Per questo vi consigliamo di assaggiare i nostri piatti, per la preparazione dei quali utilizziamo materie prime di stagione che ci vengono fornite dagli agricoltori del luogo. I piatti vengono preparati secondo le ricette tradizionali e ben custodite delle nostre nonne e potrete scegliere piatti appartenenti alla cucina carsica, dove prevalgono le carni e la selvaggina, come anche quelli della cucina mediterranea e piatti a base di pesce.

Kras je pravi kraj za uživanje v kulinariki. Domače dobrote iz naše restavracije so res odlične. Prvič zato, ker so pripravljene večinoma iz sezonskih lokalno pridelanih sestavin, ki so zrasle na edinstveni kraški rdeči zemlji. Drugič pa zato, ker so pripravljene po dobro varovanih receptih naših babic. Izbirate lahko med tipičnimi kraškimi jedmi in mediteransko kulinariko, za kateri so značilne različne vrste mesa in divjačina ter morske dobrote.

menu

Entrée

Pane di grano saraceno tostato e condito con olio vergine d'oliva dell'Azienda Agricola Pahor

Antipasto

Polenta di mais bianco con fonduta di formaggio Tabor e funghi freschi saltati in padella

Bis di primi

- Gnocchi ripieni con formaggio Jamar dell'Azienda Agricola Zidarič e pancetta croccante
- Fusi fatti a mano con ragù di cinghiale

Secondo

Sella di cervo in salsa di ginepro

Dolce

Ricotta fresca del Carso con il miele di marasca dell'apicoltore Silvano Ferfoglija

Grappa fatta in casa a base di vinacce di malvasia

**Unica degustazione sabato 05/11/22 o su prenotazione
Enkratna degustacija v soboto 5. 11. 2022 ali po naročilu**

50,00 € vini esclusi - brez vina

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

Entrée

Popečen ajdov kruh prelit s komaj stisnjenim deviškim olivnim oljem kmetije Pahor

Predjed

Bela koruzna polenta s fondujem sira Tabor in pocvrtimi svežimi gobami

Bis toplih predjedi

- Poljnjeni njoki s sirom Jamar kmetije Zidarič in popečeno panceto
- Ročno izdelani fuži z ragujem divjega prašiča

Glavna jed

Jelenov hrbet v brinjevi omaki

Sladica

Sveža kraška skuta prelita z rešeljikovim medom Silvana Ferfoglije

Domače žganje iz tropin malvazije

Ricetta Sapori del Carso / Recept Okusi Krasa

Tagliatelle alle noci

Ingredienti

Tagliatelle, gherigli di noce, burro e olio d'oliva, sale, panna dolce

Preparazione

Riempite una pentola con acqua e portatela a ebollizione per cuocere le tagliatelle. Sminuzzate finemente una parte dei gherigli di noce e tagliate grossolanamente le restanti noci. Salate l'acqua, buttate le tagliatelle e cuocetele al dente.

In una padella fate sciogliere il burro unito all'olio d'oliva. Mescolando, aggiungete le noci sminuzzate e fatele rosolare.

Aggiungete la panna dolce e scaldatela mescolando, senza farla diventare troppo calda. Scolate le tagliatelle cotte, aggiungetevi le noci rosolate con la panna e mescolate accuratamente.

Le tagliatelle vanno messe immediatamente nella terrina in cui saranno servite, cospargendole con le noci tagliate grossolanamente.

Široki rezanci z orehi

Sestavine

Široki rezanci, orehova jedrca, maslo in oljčno olje, sol, sladka smetana

Priprava

V loncu zavremo vodo za kuhanje testenin. Del orehovih jedrc drobno zmeljemo, preostala pa grobo sesekljamo. Krop za kuhanje testenin posolimo, nato pa vanj stresemo rezance in jih skuhamo "al dente".

V ponvi raztopimo maslo in oljčno olje, na katerem z mešanjem rahlo prepražimo mlete orehe. Vmešamo sladko smetano in jo nekoliko segrejemo, a ne sme biti prevroča. Kuhane rezance odcedimo, posujemo s popraženimi orehi in dobro premešamo.

Rezance nemudoma stresemo v segreto servirno posodo in jih posujemo s sesekljanimi orehi.



Caffè - Kavarna

Antico Caffè San Marco

Trieste (TS)

via/ul. Battisti 18/AI

tel. +39 040 2035357

info@caffesanmarco.com

www.caffesanmarco.com



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 ponaša z bogato ponudbo koktajl bara. Odlična restavracija, kjer lahko okusite odlične jedi, s katerimi lahko spoznate naše kraje in odkrijete njihove posebnosti, od morja do Krasa. Iskrena gastronomska ponudba, zelo pozorna na sezonskost in trajnost uporabljenih sestavin.

menu

Antipasto

**Flan di zucca, con crema di ricotta di Pecora
Carsolina Antonič** 🍷 e semi di zucca

Piatto principale

Petto d'anatra con maionese alla Bianchera

Dolce

Tortino alle Pere dell'Alpe Adria 🍷

Predjed

Bučni flan, s kremo iz ovčje skute Antonič
🍷 in bučnimi semeni

Glavna jed

Račje prsi z majonezo iz belice

Sladica

Torta s hruškami Alpe Jadran 🍷

38,00 € - 2 calici di vino del Carso in abbinamento, acqua, caffè

vključeno: 2 kozarca kraškega vina, voda, kava

Ricetta Sapori del Carso / Recept Okusi Krasa

Petto d'anatra con maionese alla bianchera

Ingredienti

Petto d'anatra, sedano rapa 1 piccolo,
guanciale 50 gr a fette sottili, miele di
marasca 20 gr, olio bianchera 100 gr,
olio semi 75 gr, Mela Zeuka 1, limone 1,
mirtilli 15 gr

Preparazione

Pelate il sedano rapa e tagliate a fette sottili due terzi del totale lasciando il resto da parte. Cuocete il sedano rapa con un po' d'olio evo e sale a fiamma bassa facendo sudare bene e poi quando la verdura risulta morbida e si sfalda aggiungete poca acqua e lasciate bollire a fiamma massima per circa 5 minuti. Frullate poi il sedano rapa regolando la quantità di liquido rimasto emulsionando con circa 30 ml di olio Bianchera. Partendo dalla padella antiaderente fredda e senza olio iniziate a cucinare il petto d'anatra tassativamente dalla parte della pelle a contatto con la padella fino a che la pelle non risulterà croccante e dorata per poi porla su una teglia con carta da forno. Per finire la cottura cuocete l'anatra in forno a 180 gradi per 7 minuti. Ponete le fette di guanciale tra due fogli di carta da forno su una teglia da forno con un'altra teglia sopra e cuocete al forno a 180 gr per circa 10 minuti. Tamponate con un po' di carta le fette di guanciale ottenute e lasciatele a temperatura ambiente. Montate il tuorlo d'uovo con 10 gr di miele di marasca aggiungendo 50 ml di olio d'oliva Bianchera e l'olio di semi fino a creare una maionese stabile. Salate a piacere. Tagliate il rimanente sedano rapa e la mela di Zeuka a cubetti piccoli di circa mezzo centimetro e inseriteli in una bowl insieme ai mirtilli. Conditte il tutto con sale il restante olio d'oliva e un po' di zest di limone e succo di limone. Servite l'anatra calda laccata a fine cottura con la restante mela tagliata a metà, qualche ciuffo di maionese al miele, l'insalata e il guanciale croccante.

Račje prsi z majonezo iz belice

Sestavine

1 račje prsi, 1 manjša zelena, 50 g tanko
rezane slanine, 20 g rešeljikovega medu
(marasca), 100 g olja belica,
75 g semenskega olja, 1 jabolko Zeuka,
1 limona, 15 g borovnic

Priprava

Zeleno olupimo in dve tretjini na tanko narežemo, ostalo pustimo ob strani. Zeleno kuhamo s kančkom ekstra deviškega olivnega olja in soli na nizkem ognju, dobro dušimo in nato, ko je zelenjava mehka in kosmičasta, dodamo malo vode in pustimo vreti na močnem ognju približno 5 minut. Nato zmešamo zeleno, prilagodimo količino preostale tekočine in emulgiramo s približno 30 ml olja sorte belica. Račje prsi začnemo peči v hladni teflonski ponvi brez olja, na strani kože, ki naj bo v stiku s posodo, dokler koža ni hrustljava in zlata, nato pa jih položimo na pekač s papirjem za peko. Račje prsi pečemo 7 minut v pečici pri 180 stopinjah. Rezine slanine položimo med dva lista papirja za peko in pečemo pri 180 stopinjah približno 10 minut. Nato jih narahlo obrišemo s papirjem in pustimo pri sobni temperaturi. Rumenjak stepemo z 10 g rešeljikovega medu, dodamo 50 ml oljčnega olja belica in olja iz semen, da dobimo stabilno majonezo. Dodamo sol po okusu. Preostalo zeleno in jabolko Zeuka narežemo na približno pol centimetra velike kocke in jih damo v skledo skupaj z borovnicami. Začinimo s soljo in preostalim oljčnim oljem ter malo limonine lupinice in limoninega soka. Vročje lakirane račje prsi na koncu peke postrežemo s preostalim razpolovljenim jabolkom, nekaj majoneze iz medu in belice, solato in hrustljivo slanino.

Le dolci abitudini del Carso



Sul Carso da tempo immemorabile al centro della casa vi era il focolare e, accanto ad esso, il forno a legna. Questo veniva acceso di norma settimanalmente per la cottura del pane e, in occasione delle festività più importanti, per la cottura dei dolci. Quando si preparavano i dolci in quantità più limitata, allora li si friggeva in padella o li si cuoceva nell'acqua. Perciò sono molto rinomati i prelibati "dolci cotti", che assumono un posto particolare nella cucina carsolina. Le donne impreziosivano gli impasti con particolare fantasia e ricchi ripieni - struccoli cotti -, oppure li condividevano con il solo burro fuso ricoprendoli di noci o briciole di pane, li zuccheravano o li lasciavano anche senza zucchero, per utilizzarli in più modi: come primi piatti, come contorni per lo žvacet o accompagnati ad altri sughi, e infine come dolci. Gli štruklji non potevano (come neanche oggi) assolutamente



mancare nei banchetti per le feste più importanti: nozze, battesimi, cresime... 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 fancli (frittelle), per Carnevale i krofi 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 šnite 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 a inebriarci con il loro dolce aroma.

Sladke kraške navade



Povsod na Krasu je več stoletij v vsaki hiši gospodovalo ognjišče, zraven njega pa krušna peč, ki so jo gospodinje razbelile običajno enkrat tedensko za peko kruha ali pa ob večjih praznikih za pripravo sladice. In če je bilo treba pripraviti le majhno količino peciva, so si pač morale pomagati s cvrtjem ali kuhanjem. Zato poznamo pri nas čudovito kuhano testo - kuhane štruklje, katerim pripada posebno mesto v kraški kulinariki. Z izredno fantazijo so gospodinje bogatile testo z raznimi nadevi ali ga samo zabelile z maslom in potresle z orehi ali drobtinami, ga sladkale ali ne, tako da je bilo kuhano testo prikladno za marsikaj: kot samostojna topla jed, kot priloga k raznim ajmohtom in omakam ali kot sladica. Ta je bila, in je še dandanes, tako cenjena, da ni smela manjkati na nobenem pomembnem prazniku, kot

so poroke, krsti, birme, likofi. 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 fancle, 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 / Opčine (TS)

Strada per Vienna / Dunajska cesta 3

Tel. +39 040 213645

www.panificiocok.it

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. Nudimo vam širok izbor kruha ter značilne kraške in tržaške slaščice, kot so potica, bela potica, tržaški pres'nc, pinca, jabolčni štrudelj in še torte za vsako priložnost.

Ricetta Sapori del Carso / Recept Okusi Krasa

Torta Linzer

Ingredienti

250 gr di zucchero, 250 gr di mandorle macinate, 250 gr di farina, 250 gr di burro, 2 uova, cannella macinata, vaniglia, chiodi di garofano macinati, sale, marmellata ai mirtilli rossi.

Preparazione

Unite tutti gli ingredienti tranne la marmellata, fino a ottenere un impasto omogeneo. Dopodiché mettete l'impasto in frigo per 2 ore. Spianate due terzi dell'impasto e metteteli in una teglia rotonda imburata. Formate un bordo alto 2 cm e spalmate la marmellata sull'impasto. Formate dei nastri con l'impasto rimasto e adagiateli sull'impasto formando una rete. Infornate la torta e cuocetela per 40 minuti a 180 °C.

Linška torta

Sestavine

50 g sladkorja, 250 g mletih mandljev, 250 g moke, 250 g masla, 2 jajci, mleti cimet, vanilja, mleti klinčki, sol, marmelada iz brusnic

Priprava

Vse sestavine razen marmelade zmešamo, da dobimo homogeno zmes. Testo nato 2 uri pustimo v hladilniku. Dve tretjini testa zvaljamo in postavimo v okrogel pekač, namazan z maslom. Oblikujemo 2 cm visok rob in namažemo z marmelado. Ostalo testo narežemo na trakove in mrežasto pokrijemo. Torto pečemo 40 minut pri 180 stopinjah.



Panificio - Pasticceria
Pekarna - Slaščičarna

Bukavec

Prosecco / Prosek 160 (TS)

Tel. +39 040 225220

panificiobukavec@gmail.com

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.

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 domač kruh s polnozrnato moko, mleto na mlinskem kamnu, orehov in pirin kruh, kruh z bučo, fancilji z dušo, fancilji s kremo, orehova pita, figova pita, martinčki, skutin orehov zavitek z Zidaričevo skuto in orehovi kranclji. Od leta 2018 ponujajo tudi novo značilno tržaško sladico - trzinke (Le Teresiane).



Ricetta Sapori del Carso / Recept Okusi Krasa

Krapfen

Ingredienti

300 gr di zucchero, 300 gr di burro, circa 1150 gr di farina, 15 gr di sale, 4 tuorli, 4 uova intere, 1 cucchiaino di vaniglia, 50 gr di lievito, ¼ l d'acqua, buccia di un limone, zucchero a velo

Preparazione

Sciogliete 50 gr di burro in ¼ di litro d'acqua tiepida, aggiungete un cucchiaino di zucchero e 400 gr di farina. Mescolate il tutto e lasciate lievitare per mezz'ora o più. Aggiungete 300 gr di zucchero, 300 gr di burro, 15 gr di sale, 1 cucchiaino di vaniglia, 4 tuorli e 4 uova. Dopodiché aggiungete la buccia di limone grattugiata e ¾ kg di farina. Mescolate il tutto e, se necessario, aggiungete ancora un po' di farina, fino a far raggiungere all'impasto la densità desiderata. Lasciate lievitare mezz'ora, dopodiché tagliate l'impasto in pezzetti da 70 gr. Modellate i pezzetti, fino a farli ottenere la forma a pallina e lasciateli lievitare, affinché raggiungano il doppio delle loro dimensioni. A questo punto friggete i krapfen. Quando sono pronti, farciteli con la marmellata o la crema e spolverateli con lo zucchero a velo.

Krofi

Sestavine

300 g sladkorja, 300 g masla, približno 1150 g moke, 15 g soli, 4 rumenjaki, 4 cela jajca, žlička vanilije, 50 g kvasa, ¼ l vode, lupina ene limone, sladkor v prahu

Priprava

50 g kvasa stopimo v ¼ l mlačne vode, dodamo žličko sladkorja in 400 g moke. Vse skupaj premešamo in pustimo, da se zmes kvasi dobre pol ure ali več. Nato dodamo 300 g sladkorja, 300 g masla, 15 g soli, žličko vanilije, 4 rumenjake in 4 cela jajca. Dodamo še naribano limonino lupinico in ¾ kg moke. Vse premešamo in po potrebi dodajamo moko, dokler testo ni dovolj gosto. Testo pustimo vzhajati pol ure. Nato ga zrežemo na koščke po 70 g in jih oblikujemo v kroglice. Te pustimo vzhajati, dokler ne podvojijo svoje velikosti, nato jih ocvremo. Ko so krofi pripravljani, jim dodamo marmelado ali kremo in jih posujemo s sladkorjem.



Panificio - Pasticceria
Pekarna - Slaščičarna

Cotič

Savogna d'Isonzo
Sovodnje ob Soči (GO)

Via 1° Maggio / Ulica 1. maja 85

Tel. +39 0481 882006

petejanerik@gmail.com

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. 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. L'impresa, che appartiene da sempre alla famiglia Cotič, impiega sette dipendenti. Il panificio mantiene un modo 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 alla

Pekarna Cotič je bila ustanovljena leta 1948 in od tedaj neprekinjeno deluje v svojih prostorih v Sovodnjih ob Soči, kjer ima delovne prostore in prodajalno. Pekarna pripravlja pekarske in slaščičarske izdelke, ki jih ponuja strankam v domači prodajalni, širšemu krogu kupcev pa tudi v gostilnah, trgovinah z živili in marketih. Podjetje, ki je od samega začetka last družine Cotič, ima sedem zaposlenih. Pekarna ohranja domač način proizvodnje, s čimer dviga kakovost izdelkov, in namenja vse več pozornosti doseganju odlične kakovosti. Ponudba med drugim vključuje naravno kvašene pekarske in slaščičarske izdelke, ki so že osvojili širšo javnost in dajejo poseben pečat Pekarni Cotič.

Ricetta Sapori del Carso / Recept Okusi Krasa

Strudel (a modo nostro)

Ingredienti

Pasta frolla:
Farina 450 g, Burro 300 g, Zucchero a velo 150 g, 1 uovo
CREMA:
Latte 250 g, Crema 250 g, tuorli 100 g, Zucchero 50 g, Sale, Vaniglia

Preparazione

Scaldate il latte con la panna e la vaniglia fino a quasi ebollizione. Versate sopra i tuorli e lo zucchero. Mescolate sul fuoco fino a 85°C. Togliete dal fuoco e aggiungete 65 g di zucchero, 13 g di gelatina. Mescolate. Quando si sarà raffreddata a 30°C, aggiungete 650 g di panna semimontata. Versate in stampini o bicchieri. Dalla pasta frolla ricavate una base che si adatti ai modelli o create un biscotto di qualsiasi forma, nel caso si usino i bicchieri. Quando si sarà raffreddata, potete servirla con le mele che verranno stufate sul fuoco con burro e poco zucchero.

Zavitek (na naš način)

Sestavine

Krhko testo:
450 g moke, 300 g masla, 150 g sladkorja v prahu, 1 jajce
KREMA:
250 g mleka, 250 g smetane, 100 g rumenjaka, 50 g sladkorja, sol, vanilja

Priprava

Najprej segrejemo mleko s smetano in vaniljo skoraj do vrenja. Polijemo na rumenjake in sladkor. Na ognju mešamo do 85 stopinj. Odstavimo od ognja in dodamo 65 g sladkorja ter 13 g želatine. Premešamo. Ko se ohladi na 30 stopinj, dodamo 650 g na pol stepene smetane. Vlijemo v modelčke ali kozarčke. S krhkim testom oblikujemo podlago, ki naj ustreza modelčkom, ali piškot poljubne oblike, v primeru, da uporabljamo kozarčke. Ko se ohladi, lahko postrežemo z jabolki, ki jih dušimo na ognju z maslom in malo sladkorja.



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 Sapori 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 Sapori 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

Negozio - Trgovina
Vendita e degustazione vini -
Trgovina in vinotoč

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

Trieste / Trst

Via/ul. G. di Vittorio 3/1

Tel. +39 040 820190

www.ernestocherti.it

ernesto.cherti@gmail.com



Ernesto Cherti si occupa della rivendita di vino sfuso dalle zone limitrofe dell'Istria, del Carso, del Collio goriziano e del Veneto e 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 je vinotoč v predmestju Trsta, ki se z vinom ukvarja že od 60. let prejšnjega stoletja. V kleti dobite točena 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.

Bar Caffè | Kavarna

Vatta

Opicina / Opčine (TS)

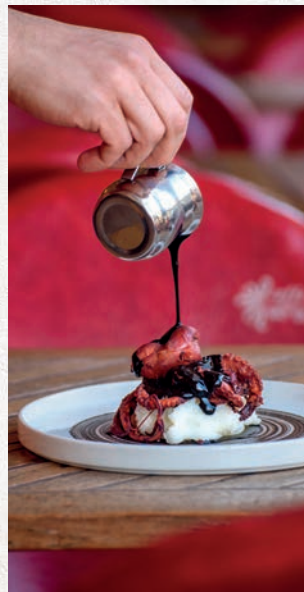
Via Nazionale | Narodna ulica 38

Tel. +39 040 246 1354

vattacaffe1@gmail.com

Il Caffè Vatta prepara "Le Migliori Colazioni in Friuli Venezia Giulia" guida Gambero Rosso, pranzi veloci e cene sfiziose, aperitivi gourmet nonché deliziosi gelati fatti con ingredienti naturali. Selezione di prodotti locali e 350 etichette di vini!

Kavarna Vatta je odprta vsak dan in 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. Ponuža značilne kraške pridelke in 350 različnih vin!



Bar Caffè | Kavarna

X

Trieste / Trst

Via | Ulica del Coroneo, 11

Tel. +39 040 634666



Il "caffè ristoro" in pieno centro città, accattivante e funzionale un'ottima offerta enogastronomica con i ben noti vini locali, i nuovi piatti e gli stuzzichini di qualità preparati nella nuova cucina. Nonché gelati artigianali di altissima qualità. Hanno ricevuto il premio miglior bar da Gambero Rosso.

»Kavarna za postanek« v centru mesta, privlačna in funkcionalna, odlična kulinarična in vinska ponudba z znamenitimi domačimi vini, novimi jedmi in kakovostnimi prigrizki, pripravljenimi v novi kuhinji. Pa še vrhunski sladoledi. Prejeli smo nagrado Gambero Rosso za najboljši bar.

Bar Caffè | Kavarna

Alombra

Monfalcone GO
Piazza / trg dell'Unità d'Italia, 9,
Tel. +39 0481 180 3164

Alombra bar nel centro di Monfalcone affacciato sulla piazza principale introduce: alla scoperta delle cantine del Friuli Venezia Giulia. Una serie di eventi settimanali di degustazione vini con abbinamento a prelibati stuzzichini. A partire da aprile 2022 ogni venerdì del mese.

Kavarna Alombra v središču Tržiča na glavnem trgu predstavlja pobudo Odkrivanje kleti po Furlaniji Julijski krajini. Niz tedenskih dogodkov z degustacijo različnih vin in okusnimi prigrizki. Od aprila 2022, vsak petek v mesecu.



Negozió - Trgovina

Despar Kukanja

Aurisina / Nabrežina 106/b (TS)
Tel. +39 040 20017
info@kukanja.it



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 vodeni trgovini ponujajo izbor delikates, medu in tudi svežih kakovostnih pridelkov, ki prihajajo z obeh strani Krása.

Salumeria | Delikatesna trgovina

Sfreddo

Trieste / Trst

Via/ul. Cesare Battisti, 1

Tel. +39 040 764465

www.sfreddo.it

segreteria@sfreddo.it

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 che già sotto il podestà austriaco ospitava ai piedi di "Casa Cassab" - il palazzo liberty di via Cesare Battisti, 1 - 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.

Delikateso Sfreddo sta v Trstu odprla brata Sfreddo, Luca in Andrea, ki sta se leta 2016 odločila, da bosta obnovila zapuščeni zgodovinski lokal - starodavno mlekarno, ki tam stala že v času avstrijskega cesarstva v pritličju hiše Cassab, stavbe v secesijskem slogu na ulici Cesare Battisti 1. Delikatesa Sfreddo se nahaja v tržaškem središču in ponuja širok izbor domačih suhomesnih izdelkov, lokalnih kulinarčnih specialitet ter pester izbor vin in piva ob skrbni in prijazni postrežbi.



Torrefazione | Pražarna

Primo Aroma

Frazione Stazione Prosecco
Proseška postaja 36/b

Sgoniko / Zgonik (TS)

Tel. +39 040 225270

www.primoaroma.com

info@primoaroma.com



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 mondose, 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 sta jo do kave imela dva strokovnjaka: Corrado Bassanese in Fabrizio Polojaz. Z izjemno skrbnostjo izbereta kave z vsega sveta in jih nato ločeno pražita, zračno hladita in mešata v skladu s tradicijo italijanskega espressa. Poleg lastnih mešanic Primo Aroma, v kavnih zrnih, mlete kave in eno odmerne doze, proizvajata tudi kave za druge blagovne znamke. Primo Aroma je tudi eno redkih podjetij v Furlaniji Juljski krajini, ki je pridobilo certifikat za proizvodnjo in praženje mešanic BIO, KOSHER in KOSHER LE PESACH.

Artigianato artistico dal Carso al mare Umetnostna obrt od Krasa do morja

Gli artigiani artistici URES si sono affermati con le loro mostre alle Nozze Carsiche e altrove. La cultura materiale locale viene così arricchita dai loro manufatti in pietra, legno, creta ed oro. Il Carso è pieno di grotte, di cave e boschi dai quali traggono l'ispirazione e la materia prima per esprimere la loro creatività. I loro laboratori e tutti questi luoghi sono da conoscere e visitare.

Umetnostni obrtniki SDGZ so znani po svojih razstavah na Kraški ohceti in ob drugih priložnostih. Krajevno kulturno dediščino bogatijo s svojimi izdelki iz kamna, lesa, gline ali zlata. Kras je bogat z jamami, kamnolomi (javami) in gozdovi, iz katerih ti obrtniki umetniki črpajo surovine in navdih za svoje izdelke. Njihove delavnice in omenjeni kraji so vredni obiska in globljega spoznanja.

Gioielleria / Draguljarna

Malalan design Darko Malalan

Opicina / Opčine (TS)

Via Nazionale / Narodna ulica 28

Tel. +39 040 211465

Fax +39 040 211441

www.malalan.com

Marmi / Kamnoseštvo

Zidarič Marmi snc

Duino-Aurisina
Devin-Nabrežina

Frazione S. Pelagio / Šempolaj 4B

Tel. +39 040 3406905

www.zidaricmarmi.it

info@zidaricmarmi.it

Marmi / Kamnoseštvo

Gramar

Duino-Aurisina
Devin-Nabrežina

Località Aurisina Cave /
Nabrežina Kamnolomi 35/F

Tel. +39 040 201171

www.gramarmarmi.it

Marmi / Kamnoseštvo

Caharija

Duino-Aurisina
Devin-Nabrežina

Località Aurisina Cave
Nabrežina Kamnolomi 35/C

Tel. +39 040 201255

Marmi / Kamnoseštvo

Ervin Guštin

Zolla / Col

Zolla / Col 50

Monrupino / Repentabor

Tel. +39 333 2203321

I nostri partner / Naši partnerji

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 Sapori 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 che, con tutta la famiglia dirigono, rappresentano per loro qualcosa in più di un semplice luogo del mangiare bene. E' infatti la loro intenzione comunicare una zona, vendere un territorio e realizzare un progetto di salvaguardia delle loro 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 gostilni si želi doseči skupni cilj: zaščititi tradicijo, hkrati pa jo inovirati in projicirati v prihodnost. Raznolikost receptov dobro predstavlja kompleksne italijanske kulinarične 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

I nostri partner / Naši partnerji

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 che, complessivamente, contano più di mille impiegati diretti nel settore (e circa altri 800 nell'indotto). Dalla logistica all'import 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).



Eventi/ Dogodki:

Trieste Coffee Festival: ottobre/novembre / oktober/november 2022



Oskrbovalna veriga kave v Trstu, mestu kave

Društvo kave Trst (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. V oskrbovalni verigi je neposredno zaposlenih več kot tisoč delavcev, dodatnih osemsto delovnih mest pa zagotavljajo povezani sektorji. Dejavnosti segajo od logistike do uvoza surovin, od predelave (praženja in dekafeinizacije) do vodenja specializiranih delavnic, od izobraževanja do razvojnih raziskav in založništva. Zaradi svojega razvejanega delovanja je društvo povezano z ostalimi najpomembnejšimi lokalnimi združenji. Društvo 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 (tradicionalne 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

I nostri partner / Naši partnerji

Duino Aurisina Città italiana del vino 2022

Un territorio splendido

Questo territorio con le sue specificità emoziona ed è porta d'ingresso della provincia di Trieste, racchiuso tra Carso e mare. Vinificare in Carso è un atto eroico: la terra rossa ottenuta scavando il fondo delle doline e macinando la roccia del Carso, grazie allo sferzante vento di bora, regala ai suoi prodotti caratteristiche uniche e irripetibili di acidità, mineralità, salinità. Coraggio e determinazione hanno dato vini eccellenti. Questa filosofia vincente consente di promuovere al meglio le unicità di un territorio eterogeneo, crocevia di storie e culture che lo hanno arricchito e caratterizzato rendendolo unico nel panorama europeo ed evidenzia gli sforzi profusi negli ultimi anni sia per recuperare la tradizione di alcuni prodotti che si erano persi, sia per guardare, attraverso la lente dell'innovazione tecnologica e scientifica in campo vitivinicolo ed agroalimentare, alle moderne applicazioni biotecnologiche.

Un articolato programma che prevede, a fianco degli eventi principali (Cerimonia di apertura, Convention d'Autunno) svolti in location mozzafiato a picco sul mare come il Castello di Duino, momenti per scoprire gli aromi e i gusti del nostro territorio, la sua storia, la sua cultura, ma anche opportunità di conoscere produttori vitivinicoli, artisti del vino e le loro cantine a volte scavate nella roccia.

L'ideazione di un percorso culturale alla scoperta del territorio e di altri sapori del Carso, come il miele e i formaggi, accompagneranno il lungo percorso di attività, presentate attraverso le Città dell'Olio e gli altri consorzi agroalimentari. Un tavolo tecnico importante che ha definito un ambizioso programma, affiancato ad un team per la comunicazione a livello nazionale ed internazionale, condito da quella parte vitale del territorio che sono le Comunità locali, i valorosi viticoltori, ed il mondo Associativo, fa sì che tale proposta abbia un cuore ed un'anima entusiasta rivolta al futuro.

Igor Gabrovec

Sindaco di Duino Aurisina

Mitja Petelin

Vice Sindaco

Marjanka Ban

Assessore al turismo

Duino Aurisina - Devin Nabrežina



Devin Nabrežina Italijansko mesto vina 2022

To so čudoviti kraji

Svet na vhodu v Tržaško pokrajino, med Krasom in morjem, očara s svojimi posebnostmi. Vinarstvo je na Krasu dejavnost za pogumne: rdeča prst, pridobljena s prekopavanjem dna dolin in drobljenjem kraškega kamna, daje svojim plodovom edinstveno in neponovljivo kislost, mineralnost, slanost. Pogum in odločnost sta obrodila odlična vina.

Verjamemo, da bo naš projekt uspešen, saj bo najbolje prikazal edinstvenost tega raznolikega prostora na križišču zgodovine in različnih kultur, ki so ga postopoma bogatile in na njem pustile neizbrisni pečat, zaradi katerega je na evropskem prizorišču brez primere, po drugi strani pa izpostavila večletna prizadevanja tako za obujanje tradicije nekaterih že pozabljenih izdelkov kot tudi zaradi tehnoloških in znanstvenih inovacij na področju vinogradništva in vinarstva ter živilske industrije in sodobne biotehnologije.

Pester program, ki bo poleg osrednjih dogodkov (otvoritvena prireditve, jesenski seminar) ponujal tudi trenutke za odkrivanje okusov naše zemlje in njene zgodovine, kulture, pa tudi priložnosti za spoznavanje pridelovalcev grozdja in vina, umetnikov vina in njihovih vinskih kleti, izklesanih v živo skalo, na dogodkih, kjer bodo ljubitelji vina, enologije in trajnostnega razvoja lahko spoznali nove tehnologije. Urejena bo kulturna pot, ki bo omogočala odkrivanje Krasa in njegovih pridelkov, kot so med in siri, ki jih bodo obiskovalci lahko okušali med različnimi dejavnostmi. Pomembno strokovno omizje, ki je pripravilo ambiciozen program, ob podpori ekipe za komuniciranje na državni in mednarodni ravni ter udeležbo lokalne skupnosti, pogumni vinogradniki in različna društva, predstavlja dušo in srce tega projekta, usmerjenega v prihodnost.

Igor Gabrovec

Župan Občine Devin Nabrežina

Mitja Petelin

Podžupan

Marjanka Ban

Odbornica za turizem

IL CARSO, TRADIZIONE E GASTRONOMIA

Sedersi a tavola, sul Carso, è un'esperienza. La cucina si fonda sulla genuinità degli ingredienti, i piatti sono preparati con cura e un buon vino sempre li accompagna. Si inizia con salumi affettati ad arte. Tra le "cose buone di casa" c'è il prosciutto cotto nel pane. Sughi d'arrosto e selvaggina sono i condimenti per gnocchi e pasta fatta in casa (bljeki). Tra i minestrini, tipica è la jota, fagioli e crauti insaporiti da cotenne di maiale.

Le carni si possono gustare alla griglia o bollite servite con kren (rafano). Sul mare si riconosce l'influenza veneta. Tra i piatti si segnalano il brodetto di pesce, i sardoni in savor e le cozze (pedoci, in triestino).

La tradizione mitteleuropea, con i suoi dolci (gli strudel di mele, di noci e di ricotta e le tipiche pinze e i presniz), chiude le portate. Ma il "piatto forte" della gastronomia carsolina sono i prodotti tipici: miele, latte e derivati, olio di oliva, ecc... Piccole aziende lavorano nel rispetto della tradizione e secondo i ritmi della natura.

VINI

La vite del Carso è un miracolo scaturito dalla tenace gestione di una terra rocciosa e spazzata dalla bora. Le pergole d'uva appaiono come un miraggio nella frastagliata e scoscesa dinamica dell'altipiano. Ai cultori del raspo il rosso Terrano, la bianca Malvasia, le inedite e autoctone Vitovska e Glera offriranno degli istanti di intenso appagamento.

LE OSMIZE

Attraversando i paesi carsici, agli incroci e in prossimità di alcune abitazioni, è visibile un grappolo d'edera, la famosa frasca, che indica la presenza di una osmiza; si tratta di un'offerta turistica assolutamente unica. L'origine risale ai tempi di Maria Teresa, quando l'imperatrice concesse ai contadini il permesso di vendita diretta del vino e di alcuni prodotti (pane, uova sode e insaccati) presso la propria abitazione, in cantina o nel cortile, per un periodo di 8 giorni (dallo sloveno osem). Per chi vuole scoprire il Carso è quasi d'obbligo visitare un'osmiza e immergersi così nel ritmo della vita sul

Carso, degustando le specialità della zona, come i vini Refosco, Terrano, Malvasia e Vitovska e comperare prodotti di altissima qualità, quali vino, olio, miele e formaggi. Le osmize sono aperte in periodi diversi dell'anno; per trovarle aperte potete chiedere informazioni all' ufficio di informazione turistica oppure seguire le frasche per strada!

AGRITURISMI

Accanto alle frasche sul Carso sono fiorite in questi ultimi anni interessanti aziende agrituristiche capaci di coniugare l'offerta di soggiorno con quella enogastronomica. Nel relax di magioni circondate dal verde, gli ospiti potranno gustare dei piatti genuini realizzati con primizie e carni nostrane.



KRAS, TRADICIJA IN GASTRONOMIJA

Obed na Krasu je izkušnja, saj je kuhinja osnovana na pristnosti sestavin. Jedi so skrbno pripravljene in vedno jih spremlja dobra vinska kapljica. Prične se s suhomesnim narezkom. Med "dobre domače jedi" sodi v kruhu pečen pršut. Krompirjevi cmoki in doma izdelano testo za testenine (bljeki) so obeljeni s pečenkino omako in z mesom divjadi.

Med mineštrami je značilna jota iz fižola in kislega zelja, ki ji daje okus debela svinjska koža. Različne vrste mesa je mogoče okušati na žaru ali kuhane, slednje večkrat spremlja zribani hren.

Ob morju je zaznati vpliv Benetk. Omembe vredni so ribji brodet, sardoni v omaki in klapavice. Srednjeevropsko izročilo s svojimi slaščicami (jabolčni, orehov ali skutin štrudelj in presnic) zaključuje zaporedje serviranih jedi.

Toda paradni konji kraške gastronomije so značilni proizvodi, kot npr. med, mleko in mlečni izdelki, oljčno olje itd. Proizvajajo jih majhne kmetije ob spoštovanju izročila in po naravnih zaporedjih.

VINO

Kraška trta je čudež, ki je nastal iz vztrajnega upravljanja skalnatega območja, ki mu sunki burje ne prizanesejo. Latniki so skoraj privid sredi valovite in mestoma strme kraške pokrajine. Ljubiteljem žlahtne kapljice bodo teran, bela malvazija in pa manj poznani, avtohtoni vitovska in glera nudili trenutke prijetne potešitve.

OSMICE

Med vožnjo skozi kraške vasi, na križiščih ali v bližini domov, lahko opazimo šop bršljana, t.i. frasko, ki oznanja, da je v neposredni bližini odprta osmica; gre za edinstveno turistično ponudbo, katere izvor sega v čas Marije Terezije, ko je cesarica kmetom dovolila neposredno prodajo vina in nekaterih domačih proizvodov (kruha, kuhanih jajc, salame in klobas) na svojih domovih, kleteh ali dvoriščih za obdobje 8 dni. Kdor želi obiskati Kras, mora nujno postati v osmici, da bi spoznal način kraškega življenja in okusil ter si nabavil krajevna vina kot teran, refošk, malvazija, vitovska pa tudi visokokakovostne kmetijske pridelke kot olje, med in sir. Osmice so odprte v različnih obdobjih. Pozanimajte se v turistično

informativnih centrih, katere so odprte v zelenem času, ali pa ... sledite fraskam po cesti!

TURISTIČNE KMETIJE

Poleg osmic so na Krasu v zadnjih letih zacvetela tudi številna nova in zanimiva agrituristična podjetja, ki združujejo sprejemno ponudbo z eno-gastronomsko. Ob oddihu v kmečkem okolju sredi zelenja lahko okušate pristne jedi iz svežih pridelkov in domačega mesa.



I nostri partner / Naši partnerji

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

Le domeniche 16 e 30 ottobre, 6 e 13 novembre (ore 9.30-13) e 23 ottobre (ore 9.30 - 17)

• Domenica 16 ottobre (ore 9.30-13)

“Sgonico: il Monte Coste” Escursione tra i boschi di latifoglie fino alla cima del monte, dove la vista spazia dal Nanos al mare. Rientro tra i prati e vigneti di Sales e Colludrozza.

Ritrovo: ore 9.10 piazza del Municipio, Sgonico. Bus 46 da Trieste.

• Domenica 23 ottobre (giornata intera, ore 9.30-17)

“Da Basovizza a Lipica, nel Museo vivente del Carso” Itinerario pianeggiante transfrontaliero: tra boschi, profonde doline, spettacolari fenomeni carsici e prati, fino a Lipica. Pranzo libero (al sacco o all’Hotel Maestoso). Rientro a Basovizza. Con letture a tema.

Ritrovo: ore 9.10, inizio del Sentiero Ressel, a Basovizza. Bus 51 da Trieste.

• Domenica 30 ottobre (ore 9.30-13)

“Tra Grozzana e il Monte Goli” Un percorso per la fertile vallata del Krasno Polje di Grozzana, che s’inoltra tra i boschi di carpini bianchi e faggi del Monte Goli.

Ritrovo: ore 9.10, chiesa di Pesek.

• Domenica 6 novembre (ore 9.30-13)

“Da Zolla al Monte Orsario” Itinerario transfrontaliero, per giungere dal versante sloveno sulla cima del Monte Orsario. Tra pietraie, boschi e scotani dalle foglie fiammeggianti.

Ritrovo: ore 9.10, fermata del bus 42 a Zolla, all’imbocco del bivio per il Santuario.

• Domenica 13 novembre (ore 9.30-13)

“Il colle di Medea”. Escursione su un colle di roccia calcarea, un piccolo lembo di Carso sopra la pianura isontina. Tra landa e fenomeni carsici, fino al monumento dell’Ara Pacis.

Ritrovo: ore 9.10, parcheggio del cimitero di Medea (via Roma, imbocco della Salita all’Ara Pacis).

Quote di partecipazione

€ 10,00 interi (il 23 ottobre € 15,00); 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



I nostri partner / Naši partnerji

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. Po zaključku izleta je predvidena degustacija menijev Okusi Krasa v sodelujočih gostilnah, z 10-odstotnim popustom za izletnike.

Poti so primerne tudi za manj izkušene osebe.

Kdaj: ob nedeljah, 16. in 30. oktobra, 6. in 13. novembra (od 9.30 do 13.00), 23. oktobra (od 9.30 do 17.00)

V nedeljo, 16. 10. (9.30 - 13.00) »Zgonik: hrib Kosten
«Izlet skozi listnate gozdove do vrha hriba, od koder pogled seže od Nanosa do morja. Vrnitev preko travnikov in vinogradov Saleža in Koludrovce.
Zbirališče: ob 9.10 na trgu pred županstvom. Avtobus št. 46 iz Trsta.

V nedeljo, 23. 10. (celodnevni izlet, 9.30 - 17.00)
»Od Bazovice do Lipice, v Živem muzeju Krasa« Čezmejni ravninski pohod: skozi gozdove, globoke doline, očarljive kraške pojave in travnike, do Lipice. Kosilo v lastni režiji (suho kosilo ali v hotelu Maestoso). Vrnitev v Bazovico. S tematskimi branji v živo.
Zbirališče: ob 9.10, na začetku Resljeve poti, v Bazovici. Avtobus št. 51 iz Trsta.

V nedeljo, 30. 10. (9.30 - 13.00) »Med Gročano in Golim hribom«
Med Peskom in Gročano leži najbolj sveža in zelena dolina tržaškega Krasa, gročansko Krasno Polje. Njegova posebna vegetacija nas bo spremljala na vzponu na Goli hrib, najbolj vzhodni kotiček severne Italije in tržaške pokrajine.
Zbirališče: ob 9.10, pred cerkvico na Pesku

V nedeljo, 6. 11. (9.30 - 13.00) »Od Cola na Medvedjak«
Čezmejna ekskurzija na vrh Medvedjaka iz slovenske strani. Po kamniti zemlji, skozi gozdove in žareči ruj.
Zbirališče: 9.10, avtobusna postaja 42 na Colu, na križišču za svetišče

V nedeljo, 13. 11. (9.30 - 13.00) »Vrh Medea«
Izlet na apnenčasto vzpetino, manjši kraški pas nad Soško ravnino. Po kraški gmajni in kraškimi pojavi, do spomenika Ara Pacis.
Zbirališče: 9.10, parkirišče pri pokopališču Medea (via Roma, vhod Ara Pacis).

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.piacevolmentecarso.it

Dodatne informacije in rezervacije:
www.curiosidinatura.it - curiosidinatura@gmail.com - mob. (+39) 340 5569374



I nostri partner / Naši partnerji

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, come pure 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. Sui pannelli illustrativi sono evidenziati i vari momenti storici dello sviluppo della pesca, tutti i porticcioli del litorale, i sistemi di pesca e il decreto del 1835 in base al quale gli abitanti sulla costa sono diventati possessori de jure et de facto della fascia costiera di mare larga un miglio marino.

Il museo viene aperto per visite guidate su prenotazione (minimo 10 persone).



ITINERARIO PROPOSTO

S. Croce e i suoi dintorni, ricchi di punti d'interesse e bellissimi itinerari, sono un punto di partenza ideale per trascorrere qualche giorno a scoprire e gustare la genuina vita di mare e campagna. Oltre a visitare Trieste, vi consigliamo di fare una camminata fino al mare, partendo da Contovello, S. Croce o Aurisina. Ad Aurisina troverete il Sentiero dei pescatori, un itinerario didattico che vi condurrà dal paese fino agli antichi approdi degli zoppoli. Non perdetevi l'intima bellezza dei paesini carsici, arroccati ai piedi delle colline per difendersi dalla bora. In qualche cortile potrete trovare conforto nelle osmizze, dove gustare degli affettati nostrani accompagnati da un calice di vino sincero, avvolti dall'abbraccio delle mura di pietra carsica. Respirate il profumo della flora mediterranea, ammirate il candore della pietra carsica, non scordatevi di raccogliere delle erbe aromatiche e di assaporare i cibi che sintetizzano la tradizione mediterranea e quella carsica. Non perdetevi le degustazioni dei vini carsici, sempre più apprezzati a livello mondiale. Essendo la terra carsica molto arida e inospitale, i viticoltori carsici dedicano amore e cure ad ogni singola vite, in modo che essa goda dei benefici del sole e dei minerali contenuti nel suolo. La fatica e il lavoro di tutto un anno vengono poi ripagati con vini di qualità eccezionale, a cui vengono riconosciuti numerosi premi a livello internazionale.

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 se 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 življenju ribičev. Razstava je opremljena z razlagami v slovenskem, italijanskem in angleškem jeziku. Na nazornih tablah so izpostavljeni pomembnejši zgodovinski dogodki in razvojne stopnje ribištva, vsi pristani na obali, ribiške tehnike in ribiški odlok iz leta 1835, na podlagi katerega so Slovenci, ki so bivali na obali, postali de iure et de facto lastniki priobalnega pasu v širini ene morske milje. Muzej si lahko ogledajo skupine po vnaprejšnjem dogovoru (najmanj 10 oseb).

Associazione culturale Museo della pesca del Litorale triestino

Kulturno društvo Ribiški muzej tržaškega primorja

S. Croce 61 / Križ 61 - Trieste / Trst
Email: info@ribiski-muzej.it
FB: @ribiskimuzej

PREDLAGANA TEMATSKA POT

Križ s širšo okolico je bogat z znamenitostmi in prelepimi sprehajalnimi potmi, zato vas vabimo, da preživite nekaj dni v naših krajih in doživite pristno obmorsko življenje. Poleg ogleda Trsta vam priporočamo, da se podate do morja, po asfaltirani cesti ali po urejeni Ribiški poti, ki poteka od Nabrežine do plaže Pri čupah. Peš ali s kolesom odkrijte skrite lepote okoliških kraških vasi, ki se s svojo strnjeno gradnjo upirajo burji, na svojih dvoriščih (tukaj jim pravimo borjači) pa skrivajo topla zavetja, kjer boste nemara naleteli tudi na pristno osmico. Privoščite si prigrizek z domačimi mesninami in vinom, prisluhnite utripu kraja in si počijte v objemu kamnitih zidov. Naužijte se beline skal, vonja po mediteranskem rastlinju, naberite si dišavnice in okusite pristne jedi, ki se napajajo iz mediteranske in kraške tradicije. Ne zamudite vrhunskih degustacij vin svetovno priznanih vinarjev, ki z ljubeznijo in potrpežljivostjo negujejo vsako trto posebej. Tukajšnja zemlja je namreč skopa, vendar radodarna s soncem in minerali. Ves vloženi trud, ki ga v svoje trse skozi leto vlagajo vinogradniki, se vrača v obliki izredno dovršenih vin, ki na razstavah in ocenjevanjih žanjejo uspeh za uspehom.



15 ottobre - 5 novembre 2022
15. oktober - 5. november 2022

Menù, indirizzi degli esercizi e produttori,
informazioni sugli eventi:

Unione regionale economica slovena URES,
Trieste

tel. +39 040 67248

www.saporidelcarso.net

www.ures.it

Jedilniki, naslovi ponudnikov in pridelovalcev,
informacije o dogodkih:

Slovensko, deželno gospodarsko združenje
SDGZ, Trst

tel. +39 040 67248

www.okusikrasa.net

www.sdgz.it



è un'iniziativa
pobudo prireja



con il contributo di
s podpora

**IO SONO
FRIULI
VENEZIA
GIULIA**



FOTO: Photo Kras Tanja Tuta,

Ribiški muzej, Nika Furlani

DESIGN: SintesiHub

STAMPA/TISK: B.B. Arti Grafiche

Sapori del Carso è un marchio registrato
di proprietà di SDGZ-URES.

Okusi Krasa je zaščitena blagovna znamka
v lasti SDGZ-URES.