

19 ottobre - 10 novembre
19. oktober - 10. november
2024



Sapori
del Carso
Okusi
krasa

Il mondo nel piatto

Contaminazioni gastronomiche
nei piatti della tradizione

Svet na krožniku

Domači okusi z mednarodnim pridihom

Unione Regionale Economica Slovena

L'Unione Regionale Economica Slovena (URES) è un'associazione intercategoriale che dal 1946 riunisce e rappresenta gli imprenditori sloveni in Italia. L'URES promuove lo sviluppo dell'economia della regione Friuli Venezia Giulia e la salvaguardia degli interessi degli associati appartenenti alle varie categorie economiche anche tramite manifestazioni ed eventi di grande portata. L'associazione organizza ogni anno l'evento Sapori del Carso, la rassegna enogastronomica che coinvolge un consistente gruppo di ristoratori, produttori, commercianti e artigiani del settore agroalimentare con sede nelle province di Trieste e Gorizia.

Iniziative affini ci permettono di migliorare la visibilità della nostra comunità e dei luoghi in cui viviamo, promuovendoli quali destinazioni turistiche e contribuendo alla valorizzazione del territorio carsico, della storia, del patrimonio enogastronomico e dei prodotti tipici locali.

La SDGZ-URES organizza da 23 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 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.

Il Presidente
Robert Frandolič



Slovensko deželno gospodarsko združenje

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. Tako že vrsto let organizira niz dogodkov Okusi Krasa, kulinarčno-turistično prireditve, ki združuje številne tržaške in goriške gostince, pridelovalce, prodajalce in obrtnike. S tovrstnimi projekti pripomoremo k boljši prepoznavnosti naše skupnosti in krajev, v katerih živimo. Te predstavljamo kot turistične destinacije in tako prispevamo k promociji kraškega območja, njegove zgodovine, vinske in kulinarčne dediščine ter značilnih lokalnih pridelkov.

SDGZ-URES že 23 let organizira dogodek OKUSI KRASA - SAPORI DEL CARSO, ki združuje številne restavracije, gostilne, slaščičarne, pekarnice, sladoledarne in druge trgovine z vrhunskimi pridelki iz naše regije. Cilj prireditve je povečati prepoznavnost regionalnih gastronomskih posebnosti in tipičnih pridelkov ter sooblikovati turistično podobo tega območja.

Predsednik
Robert Frandolič



Il mondo nel piatto

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

L'edizione 2024 è dedicata alle **contaminazioni gastronomiche nei piatti della tradizione - Il mondo nel piatto**. Il tema di quest'anno è dunque dedicato alla ricerca delle influenze culinarie che hanno avuto luogo sul Carso nel corso dei secoli. Scopriremo come gli ingredienti provenienti dalle Americhe e da altre parti del mondo hanno arricchito la cucina locale nel corso dei secoli, contribuendo a creare una varietà di sapori e piatti unici nella Regione. L'obiettivo è trasmettere l'idea che la fusione di culture diverse può generare qualcosa di nuovo e positivo, come nuovi sapori, piatti inediti o nuove tradizioni culinarie.

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

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

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

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

Eventi collaterali - Verranno organizzati eventi in collaborazione con Premiate Trattorie Italiane e la libreria UBIK di Trieste.

Tutto in rete - Sul sito www.saporidelcarso.net e sulla pagina **Facebook** e **Instagram**, trovate i partecipanti all'iniziativa con i rispettivi menù, i produttori e i vari 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.

Svet na krožniku

To jesen vas čaka slasten dogodek **Okusi Krasa**, ki prinaša nepozabno kulinarčno doživetje. Letošnji meniji bodo bogati z jedmi, katerih okus spominja na tradicijo, vendar jih zaznamujejo inovativnost in značilnosti naše zemlje. Dogodek letos nosi naslov »**Svet na krožniku - Domači okusi z mednarodnim pridihom**«.

Letošnja tema je torej posvečena raziskovanju kulinarčnih vplivov, ki so skozi stoletja zaznamovali Kras. Odkrivali bomo, kako so sestavine iz Amerike in drugih delov sveta skozi zgodovino bogatile lokalno kuhinjo ter prispevale k raznovrstnosti okusov in jedi, tipičnih za našo deželo. Naš cilj je obiskovalcem posredovati misel, da se lahko iz spoja različnih kultur rodi nekaj novega in pozitivnega, kot so novi okusi, nove jedi ali nove kulinarčne tradicije.

Dogodek **Okusi Krasa** nudi gostincem priložnost, da pokažejo svojo kreativnost in pomen kraške kulinarčne dediščine. Jedi bodo plemenitila **kraška vina, ekstra deviško olivno olje, kraški sir, med in kraška zelišča**.

Pekarne in slaščičarne bodo ponujale tipične slaščice in kruh iz domače moke, zmlete na mlinskem kamnu.

Kavarne, trgovine in vinoteke vas bodo vabile v **kotiček tipičnih pridelkov**, kjer bodo med prireditvijo in tudi pozneje v sodelovanju s konzorciji in organizacijami pridelovalcev naprodaj domači pridelki. Tudi letos bodo na voljo posebni **darilni paketi Okusi Krasa**.

Namenski izleti - Odločili se boste lahko tudi za raziskovanje narave in kulinarike z vodiči Curiosi di natura.

Spremljevalni program - Organizirali bomo razne dogodke v sodelovanju z združenjem Premiate Trattorie Italiane in tržaško knjigarno UBIK.

Vse na spletu - Dodatne informacije o menijih, ponudnikih, proizvajalcih in dogodkih bodo dostopne na spletni strani www.okusikrasa.net ter na naših **Facebook** in **Instagram** profilih.

Vabljeni k obisku naših gostiln, pekarn in trgovin, ki bodo ponujale skrbno pripravljene menije, imele pa bodo tudi kotiček kraških dobrot, kjer boste lahko kupili darilne pakete Okusov Krasa.

From 19th October to 10th November 2024

Flavours of Karst World taste in a dish

Experience a culinary journey through the heart of the Karst region this autumn! The Regional Slovenian Economic Association invites you to explore the rich tapestry of flavours that have shaped the traditional cuisine of Karst over the centuries. The 2024 edition of **"Flavours of Karst"** celebrates the **fusion of global influences with local culinary traditions** - World taste in a tradition, revealing how ingredients from the Americas and other distant lands have left their mark on the region's unique dishes.

Take the opportunity to immerse yourself in the authentic flavours of Karst cuisine, where traditional dishes are crafted with the finest local ingredients.

Karst cuisine is a celebration of quality and tradition. Enjoy high-quality wines like Malvasia, Refosco, Terrano, Vitovska, and Glera, each offering a unique taste of the region. Complement your meal with the finest extra virgin olive oil, genuine Karst cheese, and sweet, aromatic honey. Don't forget to savour a cup of the famous Trieste coffee, a staple of local culture.

In addition to these culinary delights, you can purchase a variety of local products, including freshly baked bread and cakes from traditional bakeries, at **"Typical Product Corners"** located in restaurants and grocery stores. These products make for perfect souvenirs, bringing a piece of Karst back home with you.

Join us for exclusive food and wine evenings, where you can enjoy expertly paired dishes and wines in a vibrant atmosphere. These events, alongside other cultural happenings, provide an in-depth exploration of the region's rich gastronomic heritage.

While the food is a highlight, there is so much more to discover in Karst. Stay at a local hotel and take the opportunity to explore the scenic Karst paths, the Mitteleuropean and neoclassic architecture of multicultural Trieste, and delve into the region's scientific heritage. History enthusiasts can visit the sites of the First World War along the stunning Adriatic coast, stretching from Muggia to Sistiana, and further north along the Isonzo River.

Experience the Flavours of Karst this autumn—a celebration of food, culture, and history that promises to enrich your senses and your soul.

MORE INFO:

www.saporidelcarso.net
www.sdgz.it



@okusikrasa-saporidelcarso

Slovenian Regional Economic Association
Friuli Venezia Giulia - Italy

Vom 19. Oktober bis 10. November 2024

Karstgenüsse Weltgeschmack in einem Gericht

Die Veranstaltung **„Karstgenüsse“** ist eine wunderbare Gelegenheit, die kulinarischen Schätze der Karstregion in Friaul-Julisch Venetien (Italien) zu entdecken. Dieses Jahr liegt der Fokus auf **den gastronomischen Einflüssen**, die im Laufe der Jahrhunderte die traditionelle Karstküche geprägt haben. Die Veranstaltung hebt hervor, wie internationale Zutaten und Einflüsse die lokale Küche beeinflusst haben und zu einer einzigartigen Vielfalt an Gerichten geführt haben, die für die Region charakteristisch sind. Teilnehmer der „Karstgenüsse“ können sich auf eine Vielzahl typischer Produkte und Gerichte freuen, sowie auf lokale Weine wie Malvasia, Refosco und Vitovska. Besonders hervorzuheben sind die traditionellen Käsesorten, das Olivenöl, der Honig und der Kaffee aus Triest. Diese kulinarischen Erlebnisse werden durch Kultur- und Gastronomieabende ergänzt. In den **„Spezialitäten-Ecken“** von Restaurants und Geschäften können typische Produkte erworben werden. Für diejenigen, die die Region intensiver erkunden möchten, bietet sich auch die Möglichkeit an, die malerischen Wanderwege des Karstgebiets, das historische Triest sowie die bedeutenden Schauplätze des Ersten Weltkriegs entlang der Adriaküste zu besuchen. Die Veranstaltung bietet somit nicht nur

kulinarische, sondern auch kulturelle und historische Einblicke in eine faszinierende Region.

INFO:

www.saporidelcarso.net
www.sdgz.it



@okusikrasa-saporidelcarso

Slowenische Regionale Wirtschaftsunion
Friuli Venezia Giulia - Italien

Trattorie e ristoranti Gostilne in Restavracije

- 1 Ošterija **Ferluga**
- 2 Antica Trattoria **Suban**
- 3 Ristorante | Restavracija **El Fornel**
- 4 Trattoria | Gostilna **Al Faro**
- 5 Trattoria | Gostilna **Veto**
- 6 Hotel Ristorante **Križman**
- 7 Trattoria Sociale | Društvena gostilna **Gabrovec 1902**
- 8 Locanda carsica contemporanea | Sodobna kraška gostilna **Crocevia**
- 9 Trattoria | Gostilna **Sardoč**
- 10 Lokanda **Devetak**
- 11 Al ponte del **Calvario**

Panifici - Pasticcerie Pekarne - Slaščičarne

- 1 Čok
- 2 Bukavec
- 3 Cotič

Bar e negozi Bari in trgovine

- 1 Vendita e degustazione vini
Trgovina in vinotoč
CHERTI ERNESTO
di Chert Miroslav & C.
- 2 Salumeria | Delikatesna trgovina
SFREDDO
- 3 Negozio | Trgovina
Sfreddo Cotto & Company
- 4 Bar | Kavarna **X**
- 5 Bar Caffè | Kavarna **VATTA**
- 6 Torrefazione | Pražarna
PRIMO AROMA
- 7 Negozio | Trgovina
Despar Kukanja



Premiate trattorie italiane

Nel 2018 abbiamo iniziato una bellissima collaborazione con il gruppo delle **Premiate Trattorie Italiane** che condivide una visione molto simile a quella del gruppo dei Sapori del Carso. Queste trattorie a conduzione familiare, unite dalla volontà di condividere un'esperienza autentica, un percorso comune e una storia ricca di tradizioni, lavorano in sinergia e armonia con la propria famiglia e la clientela. Per loro, una trattoria rappresenta molto più di un semplice luogo dove si mangia bene; è un modo per comunicare l'essenza di una zona, promuovere un territorio e realizzare un progetto di salvaguardia delle antiche tradizioni e dei prodotti tipici.

La cucina italiana, con la sua complessità, le sue sfaccettature e il suo campanilismo, è il paesaggio che fa da sfondo a questa iniziativa. Si tratta di un panorama variegato di cucine, accomunate dalla volontà di perseguire un obiettivo comune: preservare la tradizione, innovandola e proiettandola verso il futuro. Un vero e proprio giro d'Italia che si snoda di tavola in tavola, di cucina in cucina, tra usi e costumi regionali. La varietà delle loro ricette riflette bene il complesso panorama gastronomico italiano, un patrimonio ricco di cibi e storia, unito dalla sola sintassi del pasto che rende la nostra cucina unica al mondo: antipasto, primo, secondo e dessert.

Il **26 Novembre 2024** si terrà una cena speciale delle Premiate Trattorie Italiane in collaborazione con il gruppo Sapori del Carso, presso il ristorante Boivin a Levico Terme.



www.premiatetrattorieitaliane.eu

Premiate trattorie italiane

Že od leta 2018 uspešno sodelujemo z združenjem **Premiate Trattorie Italiane**, ki ima zelo podobno vizijo kot skupina za organizacijo dogodka Okusi Krasa. Vanj so vključene družinsko vodene gostilne, ki jih povezuje želja po deljenju pristne izkušnje, skupne poti in zgodbe, bogate s tradicijo, in ki delujejo v sinergiji in harmoniji s svojimi družinami in strankami. Zanje je gostilna veliko več kot zgolj prostor, kjer se dobro je; je način za izražanje bistva lokalnega okolja, promocijo domačega kraja ter uresničevanje projekta ohranjanja starodavnih tradicij in tipičnih pridelkov.

Te gostilne združuje ravno italijanska kulinarika s svojo kompleksnostjo, raznolikostjo in tesno povezanostjo z lokalnimi tradicijami. Njihov skupni cilj je namreč zaščititi tradicijo, hkrati pa jo obogatiti z modernimi vplivi in prenesti v prihodnost. Raznolikost njihovih receptov odlično odraža kompleksnost italijanske kuhinje, ki je zgodovinsko bogata in edinstvena zaradi koncepta pravega italijanskega obroka: sestavljajo ga hladna predjed, topla predjed, glavna jed in sladica.

26. novembra 2024 bo združenje Premiate Trattorie Italiane v restavraciji Boivin v mestu Levico Terme gostilo posebno večerjo, v sodelovanju s skupino Okusi Krasa.



La filiera del caffè a Trieste, Città del caffè

L'Associazione Caffè Trieste, attiva dal 1891, rappresenta oggi oltre la metà delle circa cinquanta aziende che operano a Trieste nella filiera del caffè. Questa filiera copre diverse fasi, dalla logistica all'importazione della materia prima, dalle trasformazioni come torrefazione e decaffeinizzazione ai laboratori professionali, fino alle scuole di formazione, ricerca ed editoria. I vari settori di specializzazione riflettono la diversità e la profondità delle competenze rappresentate, e l'Associazione è affiliata alle principali associazioni del territorio.

L'obiettivo dell'Associazione è quello di promuovere una corretta cultura del caffè su vari fronti. Per raggiungere questo scopo, collabora attivamente con enti e istituzioni locali, offrendo la propria esperienza sia nella formazione (corsi per baristi, guide turistiche e imprenditori) sia nella divulgazione (partecipazione a convegni, pubblicazione di libri e produzione di materiali). Trieste, d'altronde, è riconosciuta come la "Città del Caffè," capace di attrarre turisti grazie a questo prodotto che ha radici profonde nella storia della città e coinvolge il tessuto urbano in maniera trasversale, dal porto al centro, dagli operatori economici (bar, ristoranti) a quelli culturali (caffè storici legati alla letteratura, guide turistiche).

Dal **24 al 26 ottobre 2024**, il Centro Congressi di Trieste a Porto Vecchio ospiterà l'11ª edizione di Triestespresso Expo.



Oskrbovalna veriga kave v Trstu, mestu kave

Združenje kave Trst (Associazione Caffè Trieste), ustanovljeno leta 1891, danes združuje in zastopa več kot polovico izmed približno petdesetih podjetij, ki delujejo v tržaški kavni industriji. Ta industrija zajema različne faze, od logistike do uvoza surovin in predelave, vključno s praženjem in dekofeinizacijo ter vodenjem specializiranih delavnic, izobraževanj, raziskav in založništva. Različni specializirani sektorji odražajo tudi povezanost združenja z drugimi pomembnimi lokalnimi društvi.

Združenje si prizadeva za širjenje pristne kulture kave na različnih področjih, zato tesno sodeluje z lokalnimi ustanovami in institucijami. Svoje znanje podaja prek izobraževalnih programov, kot so tečaji za bariste, turistične vodnike in podjetnike, ter javnost ozavešča z udeležbo na konferencah, knjižnimi izdajami in drugim gradivom. Trst je splošno znan kot "mesto kave": turiste privlači in očara tudi dolga tradicija tega že stoletja prisotnega proizvoda, ki na raznolike načine povezuje mestne četrti in zanje značilne dejavnosti. Vonj kave se širi od pristanišča do mestnega središča ter se odraža tako v gospodarskih (barih, restavracijah) kot tudi kulturnih (zgodovinskih kavarnah, povezanih z literaturo, turističnih vodnikovih) dejavnostih.

Od 24. do 26. oktobra 2024 bo v Kongresnem centru TCC v Starem pristanišču v Trstu potekala 11. izvedba enega izmed najpomembnejših srečanj v svetovni kavni industriji TriestEspresso Expo.

L'Associazione Caffè Trieste | Tržaško združenje kave

Piazza I Trg Casali 1 (TS) tel. +39 040 3720265

info@assocaffetrieste.it www.assocaffetrieste.it www.triestespresso.it



Trattorie
e ristoranti
Gostilne in
restavracije

1 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 torkih

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.

Menù

Antipasto
Baccalà mantecato con crostini

Primo piatto
Ravioli al nero di seppia ripieni al branzino con pesto agli agrumi e pedoci (cozze)

Secondo piatto
Brodetto di pesce con la polenta

Contorno
Fenoci in tecia

Dolce
Tiramisù

Jedilnik

Predjed
Namaz s polenovko na hrustljavem kruhu

Topla predjed
Ravioli, polnjeni z brancinom, s sipinim črnolom in pestom iz agrumov in klapavic

Glavna jed
Ribja enolončnica s polento

Priloga
Koromač v kozici

Sladica
Tiramisù

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



Il mondo nel piatto
svet v krožniku

Agrumi

Tutti gli agrumi derivano da queste tre specie: il cedro proviene dal nord-est dell'India e Birmania, il pummelo dal sud-est della Cina, Indocina e Malesia, e il mandarino dal sud-est della Cina. La più antica citazione sugli agrumi è cinese e si trova nel libro Yu Gong, risalente a circa 4000 anni fa. Il cedro arrivò a Roma, e Virgilio (70-19 a.C.) lo menzionò nelle Georgiche. Marco Gavio Apicio, nel suo De re coquinaria del I secolo, cita il cedro, ma non per usi alimentari, suggerendo che a Roma non fosse ancora utilizzato in cucina, bensì aveva scopi ornamentali.

Agrumi

Vse citrusne rastline izvirajo iz treh vrst: citronovec prihaja s severovzhoda Indije in Burme, pomelo iz jugovzhodne Kitajske, Indokine in Malezije, mandarina pa z jugovzhodne Kitajske. Citrusi so bili prvič omenjeni v kitajski knjigi Yu Gong, zapisani pred približno 4000 leti. Rimski pesnik Vergil (70-19 pr. n. št.) v Georgikah opisuje, kako je citronovec prišel v Rim, to isto rastlino pa v svojem delu O kuhanju (De re coquinaria) v 1. st. omenja tudi pisec Mark Gavij Apicij, vendar je ne predvidi za prehranske namene - to nakazuje, da so citronovec v tistem času v Rimu uporabljali kot okras.



2 Antica Trattoria Suban

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



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

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

Menù

Entrée
Bollicine di benvenuto con "bobici" dorati e cjarson fritto

Antipasto
Polentina con uovo in camicia, carciofini dorati e guanciaie croccante

Primo piatto
Jota Carsolina
Fagottino Servolano: pasta di patate ripiena di spinaci e salsiccia al burro fuso

Secondo piatto
Pastizzada: brasato di manzo con prugne, cannella e Terrano

Contorno
Chifeletto di patate

Dolce
Tiramisu ai cachi e cioccolato
Gnocco di susine con burro fuso e cannella

Jedilnik

Entrée
Penina, zlati bobiči in ocvrti cjarson

Hladna predjed
Polenta s poširanim jajcem, zlatimi artičokami in hrustljavo slanino

Topla predjed
Kraška Jota
Škedenjski zavitek: krompirjevo testo, polnjeno s špinačo in klobaso s stopljenim maslom

Glavna jed
Pastizzada: dušena govedina s slivami, cimetom in teranom

Priloga
Krompirjev kifeljček

Sladica
Tiramisu s kakijem in čokolado
Slivov cmok s stopljenim maslom in cimetom

50,00 € (vini esclusi - brez vina)



Il mondo nel piatto
svet v krožniku

Cjarsòns

I cjarsons sono un piatto tradizionale friulano la cui ricetta più antica risale al XV secolo, quando il cuoco del Patriarca di Aquileia, Maestro Martino, la trascrisse nel "Libro de arte coquinaria" chiamandoli "caliscioni". Originariamente, era una ricetta di recupero che utilizzava ingredienti disponibili in cucina, con ripieni sia dolci che salati.

Una leggenda narra che Guriùt, un folletto goloso, fu sorpreso a rubare della panna e per farsi perdonare dalla padrona di casa inventò i cjarsons con farina, acqua, erbe e spezie. Questa storia riflette la realtà della Carnia in un periodo di crisi, dove ogni risorsa era preziosa. Guriùt simboleggia i cramars friulani, venditori ambulanti di spezie, che attraversavano le Alpi importando con crassigne (piccoli zaini-armadietto di legno) ingredienti esotici come cannella, zenzero e noce moscata. Al loro ritorno a casa utilizzavano le spezie rimaste nelle crassigne per preparare i cjarsons.

Cjarsòns

Cjarsons so tradicionalni furlanski ravioli z različnimi nadevi, sladkimi ali slanimi. Najstarejši recept zanje izvira iz 15. stoletja: zapisal ga je kuhar oglejskega patriarha, mojster Martino, v knjigi O umetnosti kuhanja (De arte coquinaria), v kateri jih je poimenoval "caliscioni".

Po legendi je bil pohlepen škrat Guriùt ujet pri kraji smetane in da bi se odkupil gospodinji, je iz moke, vode, zelišč in začimb ustvaril cjarsons. Zgodba odraža resničnost razmer v Karniji v času krize, ko je bil vsak vir dragocen. Guriùt sicer simbolizira furlanske kramarje, potujoče trgovce z začimbami, ki so z majhnimi lesenimi nahrbtniki, imenovanimi "crassigne", prečkali Alpe in uvažali eksotične začimbe, kot so cimet, ingver in muškadni orešček. Ko so se vrnili domov, so preostanek začimb v lesenih nahrbtnikih uporabili za pripravo raviolov - cjarsons.

Chifeletti

I chifeletti sono considerati come primo piatto, contorno o dolce della tradizione triestina. L'impasto ricorda quello degli gnocchi, che viene poi fritto in abbondante olio. Il termine chifeletto rimanda alla parola Kipfel che in tedesco significa lunetta, cornetto. La loro origine risale al periodo dell'assedio di Vienna da parte dei turchi (1683), più precisamente a dopo la sconfitta dell'Impero ottomano durante le guerre austro-turche.

Kifeljc

Kifeljc lahko postrežemo kot toplo predjed, prilogo ali sladico. Je del tržaške tradicije. Njegovo testo spominja na testo za njoke, le da se nato ocvre v olju. Ime izhaja iz nemške besede Kipfel, ki pomeni lunica ali rogljiček, samo pecivo pa sega v čas turškega obleganja Dunaja (1683), natančneje v obdobje po padcu Osmanskega cesarstva v avstrijsko-turških vojnah.



Immergersi nel sapore antico del pesce a due passi dalle rive cittadine. El Fornel si trova in mezzo alle viuzze della città vecchia, dietro a Piazza Unità. Un locale unico e sorprendente. Basta affacciarsi all'uscio per immergersi in un'atmosfera antica, in un vortice di emozionanti sensazioni, dove ogni dettaglio ti farà sentire davvero in una città di mare.

Le par korakov stran od tržaškega nabrežja vas bodo premamili ribji okusi. El Fornel se nahaja na eni izmed uličic sredi starega dela mesta, za Trgom enotnosti Italije. Gre za edinstven in presenetljiv kraj; pokukajte skozi vrata restavracije in znašli se boste v starodavnem vzdušju, v vrtincu vznemirljivih občutkov. Številni raznoliki detajli vas bodo navdali z občutkom, da ste v pravem obmorskem mestu.

Menù

Antipasto

Crostino con battuta di aringa affumicata e/o crostino con baccalà mantecato

Primo piatto

Gnocchi al salmone norvegese

Secondo piatto

Baccalà con polenta

Dolce

Torta sacher

Jedilnik

Predjed

Popečen kruh z dimljenim sledom in/ali bakalarjem

Topla predjed

Njoki z norveškimi lososom

Glavna jed

Polenovka s polento

Sladica

Sacherjeva torta

45,00 € (compreso di acqua, vini esclusi – vključno z vodo, brez vina)

Baccalà

Il baccalà ha radici che risalgono al 1432, quando Pietro Querini, mercante veneziano e Senatore della Repubblica di Venezia, naufragò vicino all'isola di Rost in Norvegia durante un viaggio verso Le Fiandre. Sopravvissuto a una terribile tempesta vicino allo Stretto di Gibilterra insieme a 18 uomini del suo equipaggio, Querini scoprì uno stoccafisso locale, chiamato "Stockfiss" (dall'olandese "stokvisch": stock = bastone e visch = pesce), un merluzzo mondato, salato e seccato all'aria per mesi fino a diventare duro e rigido. Tornato a Venezia dopo il lungo viaggio, Querini introdusse questo alimento, apprezzato per la sua bontà e conservabilità, particolarmente adatto per i lunghi viaggi via mare o via terra.

Polenovka ali bakala

Bakala oziroma knjižno polenovka ima staro in zanimivo zgodbo. Med potovanjem v Flandrijo leta 1432 je Pietro Querini, beneški trgovec in senator Beneške republike, v bližini otoka Rost na Norveškem doživel ladijsko nesrečo. Querini in 18 članov posadke, ki so preživelih strašno nevihto ob Gibraltarski ožini, je odkril lokalno živilo, imenovano "Stockfiss" (iz nizozemščine "stokvisch": stock = palica in visch = riba) – ribo trsko, ki so jo olupili, osolili in sušili na zraku več mesecev, da je postala trda in čvrsta. Po vrnitvi v Benetke je Querini to živilo predstavil lokalnemu prebivalstvu. Ljudje so trdo in čvrsto posušeno trsko (polenovko) cenili, saj je bila dobra, okusna in trajna, torej primerna za dolga potovanja po morju ali kopnem.





Dalla terrazza del ristorante ai piedi del Faro della Vittoria si gode di un'ampia vista panoramica sul Golfo di Trieste, le sue navi ed i suoi spettacolari tramonti. Le sale interne sono decorate da artisti ed artigiani triestini. Potrete gustare i piatti della tradizione triestina di pesce, e non solo, accompagnati dai vini del nostro territorio.

S terase restavracije ob vznožju svetilnika Zmage, se odpira širok panoramski pogled na Tržaški zaliv, njegove ladje in čudovite sončne zahode. Tržaški umetniki in obrtniki so okrasili notranje prostore. Uživate lahko v tradicionalnih tržaških ribjih jedeh in drugih jedeh, ki jih spremljajo vina z našega ozemlja.

Menù

Antipasto
Baccalà mantecato con crostini

Primo piatto
Fusi con zafferano e canestrelli

Secondo piatto
Brodetto di pesce alla triestina con polenta

Dolce piatto
Pera al Terrano profumato ai chiodi di garofano e cannella

Jedilnik

Predjed
Bakalar na belo s prepečencem

Prva jed
Fuži z žafranom in kaneštreli (kraljevska pokrovača)

Glavna jed
Brodet po tržaško s polento

Sladica
Hruška v teranu aromatizirana s klinčki in cimetom

50,00 € (bevande escluse / pane fatto in casa - brez pijače / domači kruh)



Cannella

La cannella è una spezia ricavata dall'albero sempreverde della famiglia delle Lauracee, originario di Ceylon (oggi Sri Lanka). La spezia si ottiene dai rami e dalle parti legnose dell'albero, che vengono essiccati e lavorati per produrre stecche o polvere. Utilizzata da millenni, la cannella era conosciuta in Cina già nel 2700 a.C. per le sue proprietà medicinali e dagli antichi Egizi intorno al 3000 a.C. per l'imbalsamazione. Citata anche in testi sacri (Bibbia) e opere letterarie come le Metamorfosi di Ovidio, la cannella ha avuto un'importanza significativa in molte culture e tradizioni.

Cimet

Cimet pridobivamo iz zimzelenega drevesa, avtohtonega na otoku Ceylon (danes Šrilanka), in sicer s sušenjem vej in lesnatih delov drevesa, iz katerih nato izdelamo palčke ali prah. Začimba se uporablja že tisočletja: na Kitajskem so jo zaradi zdravilnih lastnosti uporabljali že leta 2700 pr. n. št., stari Egipčani okoli leta 3000 pr. n. št. pa so jo potrebovali za balzamiranje. Cimet je večkrat omenjen tudi v svetih besedilih (Svetem pismu) in literarnih delih, denimo Ovidijevih Metamorfozah. Cimet je imel pomembno vlogo v mnogih kulturah in tradicijah.

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



Il mondo nel piatto
svet v krožniku



Un po' trattoria e un po' pizzeria sotto il campanile nel centro di Opicina. Un ambiente ricco di cortesia, ideale per gustare ricette tipiche, che racchiudono tutta la bontà di una cultura europea e dai sapori unici. Qui il rispetto della tradizione viene elaborato in ogni piatto, dalla carne alla pizza, e curato nei minimi dettagli, rispettando rigorosamente ricette antiche.

Pod vaškim zvonikom v središču Opčin se nahaja gostilna in picerija, ki jo odlikuje pristna gostoljubnost. Tu lahko okusite jedi, pripravljene po tipičnih receptih, ki združujejo edinstvene okuse evropske kulture. Ker torej upoštevajo stare recepte, lahko v vsaki jedi odkrijete tradicijo.

Menù

Antipasto
Prosciutto del Carso con salsa al Terrano

Primo piatto
Pasticcio alla Carsolina

Secondo piatto
Stinco di maiale alla birra con patate profumate alla santoreggia

Dolce
Torta cremosa al cioccolato bianco e Baileys

Jedilnik

Predjed
Kraški pršut s teranovo omako

Prva jed
Kraška lazanja

Druga jed
Svinjska krača v pivu s krompirjem, aromatiziranim s šetrajem

Sladica
Kremna torta z belo čokolado in Baileysom

40,00 € (compreso ¼ vino dell'azienda vinicola Bole – vključno z ¼ vina iz vinske kleti Bole)

La birra

Ha una lunga storia e ha origine dalle antiche civiltà. La birra è probabilmente bevuta fin dai tempi antichi, come dimostrano le scoperte archeologiche che indicano la produzione di birra già 5000 anni fa in Mesopotamia, l'attuale Iraq. Egizi e Sumeri nei loro scritti menzionano bevande fermentate a base di cereali, che erano consumate sia durante i rituali religiosi che nella vita quotidiana.

Pivo

Ima dolgo zgodovino in izvira iz stare civilizacije. Pivo se verjetno pije že od pradavnine, saj so arheološke najdbe pokazale, da so že pred 5000 leti v Mezopotamiji, današnjem Iraku, pripravljali pivo. Egipčani in Sumeri so v svojih zapisih omenjali fermentirane napitke iz žita, ki so jih uživali pri verskih obredih in vsakdanjem življenju.



6 Hotel Ristorante **Križman**

Repen 76
Monrupino/ Repentabor (TS)
Tel. +39 040 327002
www.hotelkrizman.eu
info@hotelkrizman.eu



Il mondo nel piatto
svet v krožniku



Classe e innovazione nel centenario ristorante a conduzione familiare. Nelle accoglienti sale, oppure in estate nel fresco giardino, potrete gustare piatti legati alla tradizione del territorio, che esaltano la qualità ed i sapori dei prodotti locali. Nel cuore del Carso triestino, a due passi dalla Slovenia, potete ammirare lo splendido scenario naturale della Grotta Gigante oppure la Casa Carsica, la rocca e il santuario di Monrupino, testimoni della ricchezza storica e culturale di questa terra.

Visoka kakovost in inovativnost odlikujeta to stoletno družinsko restavracijo. V prijetnih notranjih prostorih, poleti pa tudi na senčnem vrtu, lahko uživate v jedeh, ki povezujejo tradicijo teh krajev s kakovostjo in lokalnimi pridelki. V osrčju Tržaškega Krasa, le nekaj kilometrov od slovenske meje, lahko občudujete imenitno naravo v okolici Briškoveke jame, Kraško hišo, trdnjavo in svetišče na Tabru, ki pričajo o zgodovinskem in kulturnem bogastvu te pokrajine.

Menù

Antipasto
Gelatina di rape rosse con ricotta Zidarič al cren e prosciutto croccante

Primo piatto
Lasagna carsolina con verze

Secondo piatto
Filetto di cervo con cipolla caramellata al Terrano, sedano e patate

Dolce
Snitte, crema alla vitovska, uva sultanina e gelato alla vaniglia

45,00 € (con vini abbinati - z izbranimi vini)

Jedilnik

Hladna predjed
Žele rdeče pese z Zidaričevo skuto, s hrenom in hrustljavim pršutom

Topla predjed
Kraška lazanja z "vrzuotami" (listnatim ohrovtom)

Glavna jed
Jelenov file v teranu, s karamelizirano čebulo, zeleno in krompirjem

Sladica
Šnita, krema iz vitovske, rozin in vaniljev sladoled

Snitte

Le snitte sono un piatto friulano di origine austroungarica, derivante dal tedesco "Schnitte," che significa "fetta." Originariamente nato nelle tradizioni germaniche come modo per riutilizzare il pane raffermo, questo piatto consiste in fette di pane immerse in latte o uova e poi fritte. Diffusosi in Friuli durante la dominazione asburgica, è stato adattato alla cucina locale e oggi rappresenta un esempio della tradizione culinaria legata alla cultura mitteleuropea della regione.

Süpe ali šnite

Süpe (slovensko šnite) so furlanska jed avstro-ogrskega porekla. Ime izhaja iz nemške besede "Schnitte", kar pomeni rezina. Jed je v germanski tradiciji predstavljala način za uporabo starega kruha: rezino kruha, namočeno v mleko ali jajca, so nato ocvrli. V Furlaniji se je razširila med habsburško vladavino, prilagodili pa so jo lokalni kuhinji in tako je danes tipičen primer kulinarčne tradicije, povezane z srednjeevropsko dediščino dežele.



Gabrovce 1902

Gabrovizza / Gabrovec 24 (TS)
Sgonico / Zgonik

Tel. +39 040 229 6036
gabrovce1902@gmail.com



Il mondo nel piatto
svet v krožniku



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

Društvena gostilna Gabrovce se ponaša z več kot stoletno tradicijo, saj je bila ustanovljena leta 1902. Leži na edinstvenem kraju, kajti vas Gabrovce odpira vrata na Kras in h kraškimi dobrotam. Gostilna ima veliko dvorano in prijeten letni vrt ter nudi tipične domače kraške jedi.

Menù

Antipasto
Salsiccia e formaggi del contadino con mostarda

Primo piatto
Sbriciolata di salsiccia al sugo rosso, spezie e pancetta con polenta di grano saraceno

Secondo piatto
Arrostato di vitello al forno con verze in tecia

Dolce
Strudel di susini

Jedilnik

Hladna predjed
Suhe kmečke klobase in kraški siri z gorčico

Topla predjed
Zdrobljena klobasa v rdeči omaki z zelišči, panceto in ajdovo polento

Glavna jed
Telečja pečenka z vrzoto v kozici

Sladica
Slivov zavitek

44,50 € (incluso ¼ di vino e ½ acqua - vključena ¼ vina in ½ vode)

Strudel

Le origini dello strudel affondano le radici in tempi e luoghi lontani, risalendo addirittura all'antica Mesopotamia. Gli Assiri, infatti, preparavano già secoli fa un dolce a base di sottili strati di sfoglia, farciti con miele e noci, una ricetta che trova somiglianze anche nella tradizione greca. Tuttavia, i veri predecessori del nostro strudel si ritiene siano i baklava, piccoli dolci turchi arrotolati e arricchiti con miele e frutta secca. Fu il sultano turco Solimano I, intorno al 1500, a diffondere questa ricetta nei territori conquistati, inclusa l'attuale Ungheria. Qui, gli ungheresi adottarono il dolce e lo chiamarono "strudel" - un termine che significa "vortice" - e lo personalizzarono aggiungendo un ingrediente tipico del loro territorio: le mele. Con l'espansione dell'Impero austro-ungarico, lo strudel si diffuse in varie regioni e paesi.

Il tipico strudel ha come ripieno mele, uvetta, pinoli e cannella, ma esistono molte varianti, come lo strudel di susini, di ricotta e quello di pesche.

Štrudelj

Zgodovina štrudlja sega daleč nazaj, vse do starodavne Mezopotamije. Asirci so že pred stoletji pripravljali pecivo iz tankih plasti testa, polnjeno z medom in orehi, kar je zelo podobno grški tradiciji. Kljub temu pa se za pravega predhodnika štrudlja pogosto šteje baklava, turško pecivo, zvito v zvitke in obogateno z medom ter suhim sadjem. Turški sultan Sulejman I. naj bi okoli leta 1500 ta recept razširil na osvojena ozemlja, vključno z današnje Madžarsko. Madžari so recept posvojili in ga poimenovali „strudel“, kar pomeni „vrtinec“, ter dodali sestavino, značilno za njihove kraje - jabolka. S širitvijo avstro-ogrskega cesarstva se je štrudelj razširil tudi po drugih regijah in državah. Tradicionalni štrudelj je polnjen z jabolki, rozinami, pinjolami in cimetom, vendar obstaja veliko različic, kot so slivov, skutin ali breskov štrudelj.



8 Locanda carsica contemporanea Sodobna kraška gostilna **Crocevia**

Santa Croce / Križ 173
Tel. +39 3663633394
www.crocevia173.it
crocevia173@gmail.com



Crocevia è una locanda a gestione familiare situata nel cuore di Santa Croce. Dispone di otto confortevoli camere e di un ottimo ristorante. Propone prelibatezze culinarie che rivisitano la tradizione con un occhio alla stagionalità, utilizzando materie prime di qualità, spesso provenienti da piccoli produttori locali. Offrono opzioni per tutti i gusti, dalla carne alla cucina vegetariana, con attenzione particolare alle alternative senza glutine e senza lattosio.

Crocevia je družinsko vodena gostilna v središču vasi Križ. Ima osem udobnih sob in odlično restavracijo, ki se vrača k tradiciji. V kuhinji uporabljajo kakovostne in sezonske pridelke, pogosto od malih lokalnih proizvajalcev. Ponujajo jedi za vse okuse, od mesnih do vegetarijanskih, posebno pozornost pa namenjajo tudi brezglutenskimi in brezlaktoznimi alternativam.

Menù

Antipasto "Cupola Croccante"

Un'opera d'arte culinaria che celebra l'incontro tra culture e sapori. La cupola di polenta, dorata e croccante, custodisce un cuore morbido di Roquefort, che sprigiona un sapore ricco e penetrante. La crosticina di Montasio, croccante e sapida, si impreziosisce del profumo inconfondibile del tartufo. Ogni boccone è un viaggio tra le montagne friulane e le campagne francesi, un'esplosione di sapori che gioca tra il rustico e il raffinato, tra il locale e l'internazionale.

Primo piatto "Jota speziata"

Un piatto che racconta una storia di incontri e contaminazioni. La jota, tradizionale zuppa del Carso, si rinnova con l'aggiunta di patate dolci che donano una nota di dolcezza inaspettata. I crauti, aciduli e croccanti, si uniscono ai fagioli rossi, carichi di sapore e consistenza, mentre la curcuma, con il suo colore dorato e il suo aroma caldo, trasporta il piatto verso terre lontane, creando un'armonia perfetta tra tradizione e innovazione, tra il Carso e l'Oriente.

Secondo piatto "Rambasici Orientale"

Un piatto che nasce dalla tradizione friulana, reinterpretato con un tocco esotico. Gli involtini di verza, dal ripieno ricco e gustoso di quinoa e funghi porcini, si arricchiscono di una salsa teriyaki, che porta con sé tutta la dolcezza e la sapidità della cucina asiatica. Un incontro di culture che trasforma il piatto in un'esperienza sensoriale unica, un ponte tra Friuli e Oriente, tra la rusticità della verza e la raffinatezza della salsa, in un contrasto che stupisce e seduce, rispettando le radici ma guardando al futuro.

Dolce "Le Pietre del Carso"

Finte pietre di Yogurt di pecora Antoniç con frutti di bosco e ricoperte di cioccolato bianco, pan di spagna al Terrano e caviale di more

Jedilnik

Hladna predjed Hrustljava kupola

Kulinarična umetnina, ki slavi spoj kultur in okusov. Hrustljava zlata kupola iz polente ima mehko sredico iz roqueforta, ki ima bogat in izrazit okus. Skorja sira montasio je hrustljava in slankasta ter obogatena z edinstveno aromo tartufov. Vsak ugriz je potovanje med hribovito Furlanijo in francoskim podeželjem, eksplozija okusov, ki prepletajo preproste z izbranimi, lokalne z mednarodnimi okusi.

Topla predjed Začinjena jota

Jed, ki pripoveduje zgodbo o srečanjih in spojitvah. Jota, tradicionalna kraška juha, a z modernim priokusom, saj ji je dodan sladek krompir, ki ji daje nepričakovano sladko noto. Hrustljivo kiselje z rdečim fižolom, polnim okusa in teksture. In kurkuma z zlato barvo in toplo aromo, ki vas popelje v daljne dežele ter ustvari harmonijo med tradicijo in inovacijo, med Krasom in Vzhodom.

Glavna jed Vzhodni Rambasici

Tradicionalna furlanska jed, na novo interpretirana z eksotičnim pridihom. Zvitke iz savojskega zelja z bogatim in okusnim nadevom iz kvinoje in jurčkov dopolnjuje omaka teriyaki, ki prinaša vso sladkost in okus azijske kuhinje. Srečanje kultur spremeni jed v edinstveno čutno izkušnjo; ustvari most med tradicionalnim savojskim zeljem in izbranstvo omake teriyaki ter s tem most med Furlanijo in Vzhodom, ki se združita v nasprotju, ki preseneča in osvaja, upošteva korenine, a s pogledom zre v prihodnost.

Sladica Kraški kamni

Ovčji jogurtni "lažni kamni" (jogurt Antoniç) z gozdnimi sadeži, obliti z belo čokolado, teranov biskvit in kavjar iz robidnic.

45,00 € (bevande escluse - brez pijače)



Spaziosa e luminosa, la trattoria carsica a conduzione familiare è immersa nel verde. Ricca di legno e marmo, vi accoglie con il calore della cucina casalinga. I piatti proposti affondano le proprie radici nelle più antiche tradizioni popolari del Carso. Qui potete gustare diversi prodotti tipici, che vanno dal pane, alla pasta, gli gnocchi e le sfoglie preparati rigorosamente in casa.

Obdana z zelenjem, prostorna in svetla kraška družinska gostilna, ki jo krasita les in marmor, vas čaka z dobrotami iz domače kuhinje. Ponuja preproste in tradicionalne kraške jedi, kot so kruh, testenine, rezanci, njoki in pecivo iz listnatega testa.

Menù

Antipasto
Salsiccia e polenta

Primi piatti
Pasta e fasoi
Gnocchi con spezzatino di vitello

Secondi piatti
Stinco di vitello con sedano in tecia

Dolce
Strucolo de mele

Jedilnik

Hladna predjed
Klobase in polenta

Topla predjed
Pašta in fžu
Njoki z žvacetom

Glavna jed
Telečja krača in šelen v kozici

Sladica
Jabolčni štrudel

40,00 € (a persona bevande escluse - pijača ni vključena)

Polenta

La polenta è uno dei piatti più antichi, con origini che risalgono agli antichi Sumeri e Mesopotamici, che la preparavano con miglio e segale. Nella Grecia antica si utilizzava farina d'orzo, mentre varianti simili erano presenti nelle cucine africane e asiatiche. Durante l'epoca romana, la "pultem" era comune, una polenta morbida fatta con farro macinato. Dopo la scoperta dell'America, il mais venne introdotto in Europa, sostituendo il farro come base per la polenta. I Friulani furono i primi in Italia ad adottare il mais intorno al 1550, chiamato "granoturco". Il termine "polenta" deriva dal latino "puls", che indicava un piatto diffuso in epoca greco-romana fatto con acqua bollente e farine di cereali. La polenta ha varianti in tutto il mondo, come la mielipap in Sud Africa e la Fuchi nelle Antille. In Slovenia troviamo i "žganci" di grano saraceno, un contorno tradizionale solitamente condito con i ciccioli. La polenta si adatta dunque a diverse tradizioni e culture globali.

Polenta

Polenta je ena najstarejših jedi, saj so jo iz prosa in rži pripravljali že stari Sumerci in Mezopotamci. V stari Grčiji so uporabljali ječmenovo moko, medtem ko je v afriški in azijski kuhinji od nekdanj prisotnih več različic. V rimskih časih je bila priljubljena "pultem", mehka polenta iz mlete in kuhane pire. Po odkritju Amerike pa so v Evropo začeli uvažati koruzo: okoli leta 1550 so Furlani kot prvi v Italiji za pripravo polente začeli uporabljati koruzo namesto pšenice. Beseda "polenta" izhaja iz latinskega izraza "puls", ki je označeval za grško-rimske čase značilno jed, pripravljeno iz vrele vode in različnih vrst mok. Polento po svetu poznajo v številnih različicah: v Južni Afriki jo poznajo kot mielipap, pripravljajo jo iz bele ali rumene koruzne moke in postrežejo z enolončnicami ali paradižnikovo juho; na Antilih je to fuchi, ki spremlja goveje, zelenjavne ali ribje enolončnice, uživa pa se lahko tudi samostojno ali kot nadomestilo za kruh ali riž; v Sloveniji imajo ajdove žgance, ki veljajo za tradicionalno prilogo in so po navadi bogato zabeljeni z ocvirki. Polenta se torej prilagaja različnim receptom, ki odražajo raznolike tradicije in kulture po vsem svetu.

10 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 mondo nel piatto
svet v krožniku



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. Otto comode stanze in stile carsico. Dal 1870 - cinque generazioni della stessa famiglia, Devetak.

Užitek v znamenju pristnega in spoštljivega gostoljubja ter značilnih jedi 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.

Menù

Entrée
Focaccia di mais e varhackara (pesto di lardo bianco, speck, pancetta affumicata ed erbe aromatiche prodotto a Timau - Carnia)

Antipasto
Pestith (rapa fermentata), lingua salmistrata, nervetti all'agro e senape naturale

Primo piatto
Friùl: polentina bio friulana, formadi frant e pitina
Crema di funghi con castagne, crostini profumati al pepe ed il nostro kefir

Secondo piatto
Il tradizionale baccalà (stoccafisso) della nonna Žuta, polenta, acciuga e parmigiano

Dolce
Gelato alla cannella e susine al vin brulé

52,00 € (bevande escluse - brez pijače)

64,00 € (inclusi 3 calici di vino del Carso in abbinamento e liquore di Terrano - vključno s 3 kozarci kraškega vina in teranovim likerjem)

Jedilnik

Entrée
Korzna pogača in namaz varhackara (namaz iz bele zaseke, špeha, prekajene pancete in dišavníc, ki ga izdelujejo v kraju Timau v Karniji)

Hladna predjed
Pestith (fermentirana repa), telečji jezik, živci in naravna gorčica

Topla predjed
Friùl: furlanska bio polentica, sir formadi frant in pitina furlanska ovčja salama
Kremna gobova juha s kostanjem, popečeni poprovi kruhki in domač kefir

Glavna jed
Tradicionalna polenovka none Žute, polenta, inčuni in parmezan

Sladica
Cimetov sladoled in slive v kuhanem vinu



Pepe

Il pepe, una delle spezie più antiche e preziose, era così pregiato da essere usato come moneta di scambio durante il Medioevo. Originario della regione del Malabar in India, il pepe è stato utilizzato fin dalla preistoria. Sebbene fosse già conosciuto in Italia nell'epoca romana, il suo commercio divenne particolarmente importante nel Medioevo con l'espansione delle rotte commerciali e l'aumento della domanda di spezie.

Popper

Popper je ena izmed najstarejših in najdragocenejših začimb; bil je tako dragocen, da so ga v srednjem veku uporabljali kot denarno sredstvo. Izvira iz regije Malabar v Indiji, poznali pa so ga že v prazgodovini. Čeprav je bil v Italiji razširjen že v času Rimskega cesarstva, je trgovanje s poprom postalo posebej pomembno v srednjem veku, ko se je povečalo število trgovskih poti in s tem povpraševanje po začimbah.

Al ponte del Calvario

Gorizia / Gorica

Vallone dell'Acqua Piedimonte
Località Groina, 2
Tel. +39 0481 534428
www.alpontedelcalvario.it
info@alpontedelcalvario.it



Il mondo nel piatto
svet v krožniku



Ai piedi del Monte Calvario, immersa nella natura, la trattoria vi delizierà con le prelibatezze del territorio, preparate con passione e con ingredienti genuini provenienti dai produttori locali. I piatti proposti vi accompagneranno in un viaggio alla scoperta della cucina goriziana, un crocevia di usi culinari diversi con radici austro-ungariche, influenze friulane, venete e balcaniche.

Z naravo obdana restavracija ob vznožju Podgore vas bo navdušila z lokalnimi dobrotami, pripravljenimi s strastjo in pristinimi sestavinami lokalnih proizvajalcev. Jedi vas bodo popeljale na kulinarčno popotovanje po goriški kuhinji, ki združuje bogato dediščino avstro-ogrskih korenin ter vplive furlanske, beneške in balkanske tradicije.

Menù

Benvenuto della casa

Bollicine Primosic con polpettine di riso e curcuma

Antipasto

Tortino zucca e ricotta con olio di zucca e semi di "chia"

Primo piatto

Bleki di grano saraceno con burro di malga di Ovaro e ricotta affumicata

Secondo piatto

Filetto di maialino con uva fragola

Contorno

Capucci in insalata e uva sultanina

Dolce

**Rigojanči: torta al cioccolato 90% e panna
Liquore di cannella e arancia**

Jedilnik

Dobrodošlica

Penina Primosic z riževimi kroglicami in kurkumo

Hladna predjed

Pita iz buče in skute z bučnim oljem in semeni čija

Topla predjed

Ajdovi bleki (domače testenine) z maslom z alpskega pašnika Ovaro in dimljeno skuto

Glavna jed

Praščičji file s smrdljivko

Priloga

Zeljna solata z rozinami

Sladica

**Rigojanči: pecivo s črno čokolado z 90% kakava in smetano
Liker iz cimeta in pomaranč**



60,00 € (compreso di tre calici di vino dell'Az. Agricola Graunar Davide e acqua -
vključno s tremi kozarci vina Graunar in vodo)

Le dolci abitudini del Carso

Sladke kraške navade



I dolci esprimono un'atmosfera speciale, oggi come ieri, un che di frizzante e di indimenticabile. Per ogni occasione vi era un dolce particolare che col tempo è diventato il simbolo di una determinata festività. Così si sono ormai radicate alcune DOLCI ABITUDINI che appaiono sulla nostra tavola nei giorni di festa. Per la Vigilia di Natale ci sono i fanci (frittole), per il Carnevale i krapfen e i crostoli, per Pasqua la pinza, la putizza, la putizza bianca, le titole e le fulje, per i matrimoni i krefliči, il kuglof e gli štruklji, per le nascite e i battesimi le supe o 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 ad inebriarci con il loro dolce aroma.

Sladice od nekdaj prinašajo nekaj posebnega, veselega, nepozabnega. In tako je še danes. Za vsako priložnost se najde posebna slaščica, ki je skozi stoletja postala simbol določenega praznika. Že povsem ukoreninjene so pri nas nekatere SLADKE NAVADE, ki jih v prazničnem času najdemo na naših mizah. Na predbožični večer imamo fanclje, za pusta krofe in štraube oz. muljetnike ali flancate, za veliko noč pinco, pres'nc, belo potico, titole in fulje, na porokah krefliče, kuglofe in štruklje, ob rojstvu in krstu otroka supe in še bi lahko naštevali. Starodavne "sladke navade", ki so jim naše babice namenjale posebno pozornost in ljubezen, so do današnjih dni ohranile svoj čar in okus, s katerim nas še vedno premamljajo.



Il mondo nel piatto
svet v krožniku

Fritole

Le fritole hanno origini risalenti al XVII secolo a Venezia, quando fu creata un'associazione di 70 fritoleri che operavano nei baracchini di legno sparsi per la città. Questa corporazione, che si riuniva nella chiesa della Maddalena vicino alla Ca' d'Oro, tramandava i segreti della preparazione delle fritole di generazione in generazione secondo rigide norme professionali. La svolta nella storia di questo dolce di Carnevale avvenne nel XVIII secolo, quando fu proclamato "Dolce Nazionale dello Stato Veneto". Da allora, la popolarità delle fritole si diffuse anche nelle regioni circostanti durante il Carnevale. Oggi, le fritole sono un dolce preparato in tutto il Nord Italia. Opere d'arte come il dipinto del 1750 "La venditrice di fritole" di Pietro Longhi e la commedia teatrale del 1756 di Carlo Goldoni, "Il Campiello", hanno contribuito al successo delle fritole.

Fritole

Fanciji, ocvrte miške, fritole izvirajo iz Benetk 17. stoletja, ko je bilo ustanovljeno združenje 70 „fritolerjev“, ki so delali v lesenih stojnicah, razpršenih po mestu. To združenje, ki se je sestajalo v cerkvi Maddalena v bližini Ca' d'Oro, je iz roda v rod prenašalo skrivnosti priprave fancljev v skladu s strogimi pravili. Prelomnica v zgodovini tega pustnega peciva je bilo 18. stoletje, ko je bilo razglašeno za „Nacionalno sladico Dežele Veneto“. Od takrat se je priljubljenost fancljev med pustnim časom razširila tudi na okoliške regije. Danes so fanciji sladica, ki se pripravlja po vsej severni Italiji. K uspehu fancljev so prispevala umetniška dela, kot sta slika Pietra Longhija „La venditrice di fritole – Prodajalka fancljev“ iz leta 1750 in igra Carla Goldonija „Il Campiello“ iz leta 1756.



1 Panificio - Pasticceria Pekarna - Slaščičarna

Čok

Opicina / Opčine (TS)

Strada per Vienna / Dunajska cesta 3
Tel. +39 040 213645
info@pancok.191.it

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

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



2 Panificio - Pasticceria Pekarna - Slaščičarna

Bukavec

Prosecco / Prosek 160 (TS)

Tel. +39 040 225220
www.panificiobukavec.it
panificiobukavec@gmail.com

A Prosecco Nataša accontenta i gusti più svariati con una buona dose di sorriso. Il panificio è un'attività storica che vanta più di 120 anni di esperienza nel campo della panificazione.

Si trova sul territorio di confine fra l'Italia e la Slovenia e rispecchia appieno la cultura del Carso, luogo in cui si incrociano popoli di lingua slovena e italiana, con l'influenza dal passato proveniente dall'impero Austroungarico.

Il panificio offre 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 s svojim širokim nasmehom zadovolji vse okuse. Pekarna je podjetje s tradicijo, saj ima že več kot 120 let pekovskih izkušenj.

Nahaja se na meji med Italijo in Slovenijo in v celoti odraža kulturo Krasa, prostora, kjer se srečujejo slovensko in italijansko govoreči narod ter vpliv preteklosti nekdanje Avstro-Ogrske.

Pekarna ponuja naravno kvašen domač kruh iz polnozrnate moke, zmlete na mlinškem kamnu, orehov, pirin in bučni kruh, fanclje z dušo, fanclje s kremo, orehovo in figovo pito, martinčke, orehov zavitek z Zidaričevo skuto in orehove kranzletje. Od leta 2018 ponujajo tudi najnovejšo tržaško sladico - terezinko (Le Teresiane).



Cotič

Savogna d'Isonzo
Sovodnje ob Soči (GO)

Via 1° Maggio / Ulica 1. maja 85

Gorizia / Gorica.

Corso Verdi 51 Korzo Verdi, 51

Tel. +39 0481 882006

www.pekarnacotic.it

janina_cotic@yahoo.it



Il panificio Cotič fondato nel 1948 produce prodotti da forno e pasticceria, che vende ai clienti nei propri negozi e al pubblico più vasto attraverso i ristoranti, negozi di alimentari e supermercati. 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 al panificio e pasticceria Cotič.

Pekarna Cotič, ustanovljena leta 1948, pripravlja pekovske in slaščičarske izdelke, ki jih ponuja strankam v domači prodajalni, širšemu krogu kupcev pa tudi v gostilnah, trgovinah z živili in marketih. Pekarna ohranja domač način proizvodnje, s katerim izdelkom zagotavlja visoko kakovost. Doseganju odlične kakovosti namreč namenja vse več pozornosti. Ponudba med drugim vključuje naravno kvašene pekovske in slaščičarske dobrote, ki so že osvojile širšo javnost in dajejo Pekarni Cotič poseben pečat.



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. Lokalni pridelovalci s svojimi pridelki oskrbujejo gostince pri pripravi menijev za Okuse Krasa, s kavo, čokolado, slaščicami, delikatesami in drugimi dobrotami pa bogatijo tudi vse kotičke tipičnih pridelkov pri sodelujočih ponudnikih. Poleg tega bodo tudi letos naprodaj darilni paketi Okusi Krasa, v katerih boste našli značilne kraške pridelke. Ti bodo na voljo med prireditvijo in po njenem zaključku.



Il mondo nel piatto
svet v krožniku

Prosciutto in crosta

Il prosciutto in crosta è una preparazione che troviamo tra i piatti tipici del Friuli Venezia Giulia e, in particolare, nella tradizione della cucina pasquale. Nel settimo libro De Re coquinaria, la raccolta di Apicio scritta nel V secolo d.C., compare la ricetta per la preparazione del prosciutto, ottenuta con la coscia di maiale lessata con alloro e fichi e passata con una "lardellatura" di miele successivamente cotta e poi avvolta in una "crosta" preparata con farina e olio. La crosta di farina e olio fu poi sostituita con una pasta di pane.

Pečen pršut v testu

Pršut v testu je pripravek, ki ga najdemo med tipičnimi jedmi Furlanije Julijske krajine in zlasti v tradiciji velikonočne kuhinje. V sedmi knjigi Apicijeve zbirke De Re coquinaria, napisane v petem stoletju našega štetja, je recept za pripravo pršuta, ki je narejen iz svinjskega stegna, kuhanega z lovorovimi listi in figami ter prelitega z medeno mastjo, nato pa kuhanega in zavitega v „skorjo“, pripravljeno iz moke in olja. Pozneje so skorjo iz moke in olja nadomestili s kruhovim testom.





Bar e
negozi

Bari in
trgovine

- 1 Negozio - Trgovina
Vendita e degustazione vini -
Trgovina in vinotoč

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

Trieste / Trst

Via / Ulica G. di Vittorio 3/1

Tel. +39 040 820190

www.ernestocherti.it

ernesto.cherti@gmail.com



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

Ernesto Cherti je vinotoč v predmestju Trsta, ki vino ponuja že od 60. let prejšnjega stoletja. V kleti dobite neustekleničena vina iz bližnje okolice, in sicer Istre, Krasa, Goriških brd in Veneta. Ponudbo dopolnjujejo še olivno olje, kraška zelišča in začimbe, med, vrhunska ustekleničena vina, darilni paketi in degustacije.

2 Salumeria | Delikatesna trgovina

Sfreddo

Trieste / Trst

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

Presso la Salumeria di via Battisti 1 e lo Spaccio di via Giarizzole 37 di Sfreddo, storico marchio triestino che da più di 50 anni offre prodotti dai sapori unici.

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

V Delikatesi v ulici Battisti 1 in v prodajalni v ulici Giarizzole 37 Sfreddo, zgodovinska tržaška znamka, ki že več kot 50 let ponuja izdelke z edinstvenimi okusi. Delikateso Sfreddo sta v Trstu odprla brata Luca in Andrea Sfreddo ki sta se leta 2016 odločila, da obnovita zapuščen zgodovinski lokal - starodavno mlekarno na Ulici Cesare Battisti. Delikatesa, ki se nahaja v središču mesta, ponuja širok izbor domačih suhomesnih izdelkov, lokalnih kulinarčnih specialitet ter pester izbor vin in piv. Postrežba je skrbna in prijazna.



3 Negozio | Trgovina

Sfreddo Cotto & Company

Trieste / Trst

Via / Ulica Giarizzole, 37
Tel. +39 040 829078
www.sfreddo.it
segreteria@sfreddo.it

Il 15 novembre 2023, dopo un lungo processo di ristrutturazione dei locali al pian terreno dell'edificio che ospita gli uffici amministrativi della sede aziendale, Cotto & Company ha inaugurato il suo secondo punto vendita. Questo nuovo spazio non è solo un semplice punto vendita aziendale, ma rappresenta molto di più. Il negozio offre una vasta gamma di prodotti di produzione propria, arricchiti da un'ampia selezione di articoli a scaffale e prelibatezze fresche e conservate. Inoltre, è presente una cantina vini ben assortita, che viene utilizzata anche come zona per feste private e incontri di degustazione. Nella zona retrostante del negozio è stato allestito un laboratorio attrezzato per l'invaschettamento in atmosfera protettiva di salumi affettati e tagliati a coltello, garantendo così la freschezza e la qualità dei prodotti.

15. novembra 2023 je podjetje Cotto & Company, po dolgem procesu prenove prostorov v pritličju stavbe, ki gosti administrativne pisarne sedeža podjetja, otvorilo svojo drugo prodajalno. Ta nov prostor ni le preprosta poslovna enota, temveč predstavlja še mnogo več. Trgovina nudi širok izbor lastnih izdelkov, obogatenih z obsežno izbiro artiklov na policah ter svežih in konzerviranih dobrot. Poleg tega je na voljo dobro založena vinska klet, ki se uporablja tudi kot prostor za zasebne zabave in degustacijska srečanja. V zadnjem delu trgovine je urejen laboratorij, opremljen za pakiranje v zaščitni atmosferi narezkov in rezanih salam, kar zagotavlja svežino in kakovost izdelkov.



4 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 propone un'ottima offerta enogastronomica con i ben noti vini locali, piatti e stuzzichini di qualità, nonché gelati artigianali.

Privlačno in funkcionalno "kavarno za oddih" v centru mesta odlikujeta odlična kulinarična in vinska ponudba z znamenitimi domačimi vini, kakovostnimi jedmi in prigrizki, pa tudi vrhunskimi sladoledi.

5 Bar Caffè | Kavarna

Vatta

Opicina / Opčine (TS)
Via Nazionale | Narodna ulica 38
Tel. +39 040 246 1354
vattacaffe16@gmail.com

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

Kavarna Vatta pripravlja "najboljši zajtrk v Furlaniji - Julijski krajini", kot navaja vodnik Gambero Rosso, pa tudi hitra kosila in okusne večerje, aperitive za sladokusce in odlične sladolede iz naravnih sestavin. Ponuja še značilne kraške pridelke in mnogo različnih vin!



Primo Aroma

Frazione Stazione Prosecco
Proseška postaja 36/b
Sgonico / Zgonik (TS)
Tel. +39 040 225270
www.primoaroma.com
info@primoaroma.it



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

Pražarna Primo Aroma je nastala iz strasti do kave, ki jo gojita strokovnjaka Corrado Bassanese in Fabrizio Polojaz. Z izjemno skrbnostjo izbirata kavna zrna z vsega sveta, jih ločeno pražita, zračno hladita in mešata v skladu s tradicijo italijanskega ekspresa. Poleg lastnih mešanic z blagovno znamko Primo Aroma v zrnju, mleti obliki in pakiranjih za enkratno uporabo proizvajata tudi kave drugih blagovnih znamk. Primo Aroma je tudi eno redkih podjetij v Furlaniji - Julijski krajini, ki je pridobilo certifikat za proizvodnjo in praženje mešanic BIO, KOSHER in KOSHER LE PESACH.

Despar Kukanja

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 anche prodotti freschi di qualità provenienti da tutti e due i versanti del Carso.

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

Piacevolmente Carso Escursioni “Natura e gastronomia”

Escursioni natural-gastronomiche con le guide di Curiosi di natura. Per scoprire ambiente, cultura ed ecologia del territorio, e come questi influenzano i prodotti tipici e la gastronomia locale. Con letture a tema dal vivo.

Possibilità di gustare i “Sapori del Carso” nelle trattorie e ristoranti convenzionati, con un buono sconto del 10% per i partecipanti alle escursioni.

Itinerari facili, adatti anche a persone poco allenate.

QUANDO - Le domeniche 20, 27 ottobre e 3, 10, 17 novembre (ore 9.30 - 13.00).

Ritrovo: ore 9.10, nei punti indicati.

• Domenica 20 ottobre “A Contovello, tra i vigneti sul golfo”

Escursione ad anello tra scalette, viottoli e pastini, attraversando i vigneti di Prosecco. Rientrando per i vicoli del pittoresco borgo di Contovello, affacciato sul mare. Con letture a tema.

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

• Domenica 27 ottobre “Da Orlek al Museo vivente del Carso”

Escursione in uno dei più spettacolari geositi del Carso, tra boschi, imponenti doline dalle pareti verticali, prati carsici dove spiccano affioramenti di rocce corrose dalla pioggia.

Ritrovo: parcheggio di fianco al Bar Lužca, Orlek 4b, Sežana (Slo).

• Domenica 3 novembre “I boschi del Monte Lanaro”

Escursione sulla cima del monte, passando per i resti del monumentale castelliere di Rupinpiccolo. Tra i boschi secolari di cerri e carpini della Riserva naturale del Lanaro, fino alla cima dove la vista spazia sull'intero Carso.

Ritrovo: piazzale-parcheggio al bivio per Sagrado di Sgonico, Strada Provinciale n. 8.

• Domenica 10 novembre “Da Doberdò al Monte Sei Busi”

Camminata nel Carso goriziano, tra i pascoli ravvivati dai colori rossi e arancioni dei cespugli di scotano. Per giungere al margine dell'altopiano carsico che si affaccia sulla pianura, dove la vista spazia fino alla laguna di Grado.

Ritrovo: davanti al Comune di Doberdò del Lago, via Roma 30. Parcheggio nella via a fianco del Municipio, sulla destra.

• Domenica 17 novembre “Dutovlje e il percorso del Terrano”

Itinerario ad anello tra la landa e i vigneti con le foglie dai caldi colori autunnali. Tra borghi ricchi di testimonianze architettoniche del passato, e sullo sfondo i rilievi del Monte Lanaro.

Ritrovo: davanti alla chiesa di Dutovlje (parcheggi nelle vicinanze).

QUOTE DI PARTECIPAZIONE

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

Per ragioni organizzative è richiesta la prenotazione.

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

Altre informazioni e prenotazioni:

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



Prijetno na Krasu "Izleti skozi naravo in kulinariko"

Naravoslovno-kulinarčni izleti z vodiči Curiosi di natura so namenjeni spoznavanju okolja, kulture in ekologije tega območja ter njihovih vplivov na značilne pridelke in lokalno kulinariko. Vključujejo tematsko branje v živo. Udeleženci izletov prejmejo 10 % popust pri degustaciji menijev "Okusi Krasa" v sodelujočih gostilnah in restavracijah.

Poti so primerne tudi za manj izkušene posameznike in posameznice.

KDAJ - vsako nedeljo, 20. in 27. oktobra ter 3., 10. in 17. novembra, od 9.30 do 13.00.

Zbirališče: ob 9.10 na navedenem kraju.

• Nedelja, 20. oktober: "Po Kontovelu, med vinogradi v zalivu"

Krožni pohod po klancih in stopničkah med vinogradi v okolici Proseka ter po slikovitih kontovelskih uličicah s pogledom na zaliv. S tematskim branjem v živo.

Zbirališče: pred spomenikom padlim na Proseku (v bližini lekarne), avtobusa št. 42 in 44.



• Nedelja, 27. oktober: "Od Orleka do Živega muzeja Krasa"

Izlet v enega izmed najbolj očarljivih delov Krasa s številnimi kraškimi pojavi in geološkimi znamenitostmi. Sprehod po gozdovih, med vrtačami s strmimi stenami in kraškimi travniki, na katerih izstopajo skale, ki jih je razjedel dež.

Zbirališče: parkirišče pri Baru Lužca, Orlek 4b, Sežana (Slovenija).

• Nedelja, 3. november: "Gozdovi Volnika"

Pohod na vrh hriba, mimo ostankov gradišča v Repniču. Med stoletnimi hrastovimi in gabrovimi gozdovi v naravnem rezervatu na Volniku se vznesemo do vrha, od koder se razprostira čudovit pogled na celoten Kras.

Zbirališče: parkirišče na križišču za Zagradec pri Zgoniku, pokrajinska cesta št. 8.

• Nedelja, 10. november: "Od Doberdoba do vrha Sei Busi"

Sprehod po Goriškem Krasu, po pašnikih in kraški gmajni, ki jim barvo vse do roba kraške planote daje rdeči ruj. Z vrha se razgled razteza vse do Gradeške lagune.

Zbirališče: pred občinsko stavbo v vasi Doberdob, Rimska cesta 30 (parkirišče desno od mestne hiše).

• Nedelja, 17. november: "Dutovlje in teranova pot"

Krožna pot skozi gmajno in vinograde, katerih liste so že obarvale tople jesenske barve, in po vaških ulicah, bogatih z arhitekturnimi dokazi o preteklosti. V ozadju pa se dviga vrh Volnik.

Zbirališče: pred cerkvijo v vasi Dutovlje (na parkirišču v bližini).

KOTIZACIJA

Odrasli 10,00 €; otroci do 14. leta 5,00 €; za otroke do 6. leta brezplačno.

Zaradi organizacije je potrebna predhodna prijava.

Izleti za skupine so na voljo tudi druge dni po predhodnem dogovoru: www.piacevolmentecarso.it

Dodatne informacije in rezervacije:

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



Eventi
collaterali
Spremljevalni
dogodki

Eventi collaterali

La Barcolana

Dal 9 al 13 ottobre 2024, Trieste

La Barcolana è una storica regata velica che si svolge annualmente nel Golfo di Trieste, generalmente la seconda domenica di ottobre. Considerata una delle più grandi e celebri regate del Mediterraneo, attira migliaia di partecipanti e spettatori. L'evento è caratterizzato da una grande partecipazione di imbarcazioni di varie dimensioni e tipologie, che competono in un'atmosfera festiva. Su Piazza Unità d'Italia e lungo le rive sarà predisposto Il Barcolana Village che ospiterà numerosi stand, tra i quali lo stand Sapori del Carso e quello dedicati agli artigiani associati all'URES. Venite a trovarci!

Incontro letterario: La cucina delle radici

Tradizioni culinarie e ricette storiche slovene

22 ottobre 2024, ore 18:00, Libreria UBIK, Piazza della Borsa 15, Trieste

L'Unione Regionale Economica Slovena, in collaborazione con la libreria Ubik di Trieste, la Libreria Antiquaria Drogheria 28 e la preziosa presenza di Elena Cerkvanič come promotrice e collaboratrice dell'evento, ha organizzato un incontro speciale dal titolo La cucina delle radici - Tradizioni culinarie e ricette storiche slovene, nell'ambito dell'iniziativa "Trieste, un porto di sapori - A tavola con le Comunità": un ciclo di eventi realizzato dalle due librerie per esplorare e celebrare le tradizioni culinarie delle minoranze storiche della nostra città. Nell'appuntamento del 22 ottobre la rassegna si concentrerà sulla minoranza slovena e sulla sua ricca cultura enogastronomica. Saranno con noi due ospiti speciali: Vesna Guštin che presenterà i suoi libri e discuterà delle tradizioni culinarie slovene e la famiglia della Lokanda Devetak, che condividerà la loro preziosa esperienza e conoscenza delle ricette storiche e tradizionali.

A conclusione dell'evento, sarà offerta una degustazione di finger food preparati secondo antiche ricette slovene, che permetterà ai partecipanti di assaporare direttamente queste tradizioni uniche.

Gusti DiVini 2024 è qui!

Mercoledì 16 ottobre 2024, Bianchi eccellenti

Giovedì 14 novembre 2024, Sua maestà il rosso

Punto vendita Cotto & Company Sfreddo, Via di Giarizzole 37, Trieste

Da settembre, Sfreddo apre le porte della sua sala degustazione per una serie di eventi esclusivi! Un viaggio tra i migliori vini della nostra terra, accompagnato da etichette selezionate, abbinamenti gourmet e liquori del territorio.

La festa di San Martino a Prosecco

11 novembre 2024, Prosecco

San Martino è una festa molto amata nel territorio, celebrando il Santo Patrono del Prosecco. È l'occasione ideale per degustare il vino novello e le eccellenze alimentari del Carso. La festa include escursioni per adulti e famiglie, tornei di briscola, concerti e degustazioni, una mostra mercato e la "Martinova furenga" - il trasporto del vino nuovo con un carro trainato dai cavalli.

Cena delle Premiate Trattorie Italiane

26 novembre 2024, Levico Terme

Siamo lieti di annunciare che il 26 novembre 2024 si terrà la cena con le Premiate Trattorie Italiane presso il ristorante Boivin a Levico Terme. Sarà un'occasione imperdibile per assaporare le eccellenze della cucina tradizionale italiana, reinterpretata con un tocco di modernità.

Il menù completo sarà preparato congiuntamente dalle trattorie appartenenti al gruppo Premiate Trattorie Italiane e i protagonisti dei Sapori del Carso, nonché dai produttori del territorio, formando così un menù ricco di sapori da tutt'Italia.

I mercatini di Natale a Prosecco

8 dicembre 2024, Prosecco

I mercatini di Natale nella casa del Prosekar a Prosecco.

Prosecco festeggerà il Natale con giorni di festa, tra mercatini, chioschi, cori, musica e prodotti tipici. Durante l'evento, potrete trovare anche le confezioni Sapori del Carso, da riempire con i prodotti tipici dei produttori locali, ideali per regali speciali ai vostri cari.

Barkovljanka

od 9. do 13. oktobra 2024, Trst

Barkovljanka je zgodovinska jadrnalna regata, ki se vsako leto odvije v Tržaškem zalivu, običajno drugo nedeljo v oktobru. Velja za eno največjih in najbolj znanih regat v Sredozemlju, saj privabi na tisoče udeležencev in gledalcev. Dogodek zaznamuje številčna udeležba plovil različnih velikosti in vrst, ki tekmujejo v prazničnem vzdušju. Na Trgu enotnosti Italije in ob obali bo postavljena vas Barkovljanka z več stojnicami; med njimi bo tudi stojnica Okusov Krasa in stojnica, posvečena obrtnikom, ki so člani SDGZ. Obiščite nas!

Literarni večer: Kuhinja korenin

kulinarične tradicije in zgodovinski slovenski recepti

22. oktobra 2024, ob 18.00, knjigarni UBIK, Trg della Borsa 15, Trst

Slovensko deželno gospodarsko združenje v sodelovanju s tržaško knjigarno UBIK in antikvariatom Drogheria 28 ter ob dragoceni prisotnosti Elene Cerkvenič kot promotorke in sodelavke dogodka prireja posebno srečanje z naslovom Kuhinja korenin: kulinarične tradicije in zgodovinski slovenski recepti, v sklopu pobude »Trst, pristanišče okusov - Za mizo s skupnostmi«. Cikel sta si zamislili knjigarni z namenom raziskovanja in praznovanja kulinaričnih tradicij zgodovinskih manjšin našega mesta.

Dogodek 22. oktobra bo posvečen slovenski manjšini in njeni bogati kulturi hrane in vina. Z nami bosta dva posebna gosta: Vesna Guštin, ki bo predstavila svoje knjige in spregovorila o slovenskih kulinaričnih tradicijah, ter družina Lokanda Devetak, ki bo delila svoje dragoceno znanje in izkušnje o zgodovinskih in tradicionalnih receptih.

Dogodku bo sledila manjša degustacija prigrizkov, pripravljenih po starih slovenskih receptih, na kateri bodo udeleženci lahko edinstveno tradicijo tudi okusili.

Gusti DiVini 2024 je tu!

Sreda, 16. oktober 2024 - Odlična bela vina

Četrtek, 14. november 2024 - Njegovo veličanstvo rdeče vino

Prodajalna Cotto & Company Sfreddo, Ulica Giarizzole 37, Trst

Od septembra dalje Sfreddo odpira vrata svoje degustacijske sobe za vrsto ekskluzivnih dogodkov! Potovanje med najboljšimi vini naše dežele, obogateno z izbranimi etiketami, gurmanskimi kombinacijami in lokalnimi likerji.

Praznik svetega Martina na Proseku

11. novembra 2024, Proseku

Dan sv. Martina je v teh krajih zelo priljubljen praznik, saj slavi zavetnika Proseka. Je idealna priložnost za okušanje novega vina in kraških kulinaričnih vrhuncev. Praznovanje vključuje izlete za odrasle in družine, turnirje v briškoli, koncerte in degustacije, stojnice in »Martinovo furengo« - prevoz novega vina na vozu s konjsko vprego.

Večer združenja Premiate Trattorie Italiane

26. novembra 2024, Levico Terme

Z veseljem sporočamo, da bo večerja združenja Premiate Trattorie Italiane potekala 26. novembra 2024 v restavraciji Boivin v mestu Levico Terme. To je nepogrešljiva priložnost, da okusite tradicionalno italijansko kuhinjo z modernim pridihom. Meni bodo pripravile gostilne združenja Premiate Trattorie Italiane ter lokalni pridelovalci, tako da bo vseboval okuse iz vse Italije. Pri dogodku bo sodelovala tudi ekipa Okusi Krasa in z lokalnimi pridelovalci bomo predstavili našo kraško kuhinjo, tipične lokalne proizvode in odlična kraška vina.

Božični sejem na Proseku

8. decembra 2024, Prosek

Božični sejmi v Domu Prosekarja obljublajo praznično vzdušje. Praznovanje bo vključevalo tržnice in stojnice, zборе in glasbo ter tipične izdelke. Med dogodkom bodo na voljo tudi darilni paketi Okusi Krasa, ki jih boste lahko napolnili z izdelki lokalnih proizvajalcev. To je tudi idealna priložnost za nakup darila za vaše najdražje.



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



è un'iniziativa
pobudo prireja



con il contributo di
s podpora

IO SONO
FRIULI
VENEZIA
GIULIA



FOTO: Photo Kras Tanja Tuta,
Curiosi di natura, @giulia_cabrini
DESIGN: SintesiHub
STAMPA/TISK: BB Artigrafiche

in collaborazione con
v sodelovanju s



Curiosi di natura

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



Slovinci v
Italiji Sloveni
in Italia the
Slovenes
in Italy