

COMUNICATO STAMPA SAPORI DEL CARSO 2024

Quest'anno ricorre la **23^a edizione** della manifestazione enogastronomica autunnale dei **Sapori del Carso – Okusi Krasa** che si svolgerà **tra il 19 ottobre e il 10 novembre 2024** (e oltre). L'iniziativa Sapori del Carso è nata allo scopo di preservare i sapori della tradizione, affinché le antiche ricette non vadano perdute e siano valorizzate con i prodotti locali. La manifestazione riunisce un affiatato gruppo di trattorie, negozi di alimentari, panifici e pasticcerie che propongono le specialità enogastronomiche ed i prodotti tipici del Carso. Ogni anno dedichiamo il massimo impegno all'organizzazione di questa iniziativa e alla promozione dei prodotti carsici nelle trattorie e negli altri esercizi associati all'Unione regionale economica slovena. Il titolo che abbiamo scelto per quest'anno è: **"Il mondo nel piatto"**. **Contaminazioni gastronomiche nei piatti della tradizione.** Il tema è dunque dedicato alla ricerca delle influenze culinarie che hanno avuto luogo sul Carso nel corso dei secoli. Ristoranti, pasticcerie, panetterie, negozi di alimentari e produttori di eccellenze uniti per far conoscere le specialità e i prodotti regionali del Carso

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 e dalla creatività. 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'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 salvaguardi della biodiversità. 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 e della Regione FVG. 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 e anche i presidi Slow Food FVG. 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 slow 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.

In questo periodo ci sembra ancora più importante dare visibilità ai **produttori locali, ai piccoli esercenti, alle trattorie a gestione familiare** che contribuiscono a dare identità al nostro territorio.

Ci teniamo a ribadire che alla kermesse partecipano anche negozi di alimentari, i panifici, pasticcerie e bar che nelle prossime settimane allestiranno **gli "Angoli dei prodotti tipici"**. Inoltre anche quest'anno vi proponiamo le **confezioni regalo dei Sapori del Carso**, dove potrete trovare i prodotti tipici durante e dopo la manifestazione.

Quest'anno abbiamo partecipato a due eventi collaterali in collaborazione con l'Associazione viticoltori del Carso, **Teranum** e **Mare e Vitovska** che ci hanno tenuti impegnati nei mesi estivi. Nell'ambito della **Barcolana**, l'Unione regionale economica slovena con l'iniziativa Sapori del Carso parteciperà insieme al Comune di Duino Aurisina, al Comune di Monrupino, al Comune di Sgonico e al Comune di Sal Dorligo della Valle, allo stand presso il **Barcolana Village** per promuovere le eccellenze enogastronomiche del nostro territorio.

Vorrei concludere ribadendo che **Sapori del Carso non è solo enogastronomia, ma anche veicolo di promozione e valore aggiunto nell'economia locale del Carso come destinazione turistica.**

I ristoranti e le trattorie – vi sorprenderanno con gustosi menù preparati per questa edizione e le loro ricette.

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 <http://www.saporidelcarso.net> e sulla pagina Facebook e Instagram trovate i menù, le ricette i partecipanti all'iniziativa, i produttori e gli eventi.

A completare l'offerta enogastronomica ci penseranno le guide di [Curiosi di Natura](#) con gli itinerari naturalistici e culturali.

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**.

Per quanto concerne gli eventi collaterali vi invito invece a monitorare il nostro [sito](#) e la pagina [Facebook](#) e [Instagram](#) di Sapori del Carso, per avere notizie sempre aggiornate.

L'Unione Regionale Economica Slovena ringrazia la **Regione Autonoma Friuli Venezia Giulia** e l'**Agenzia pubblica della Repubblica di Slovenia** per l'imprenditoria, l'internazionalizzazione, gli investimenti esteri e la tecnologia – **Spirit Slovenia** per il loro sostegno all'iniziativa, nonché tutti i partner e produttori per la loro collaborazione – menzioniamo le guide Curiosi di natura, Giro FVG, IES Magazine, InTrieste, Radio Punto Zero, la Libreria UBIK, l'Associazione Caffè Trieste, le Premiate Trattorie Italiane e tutti i nostri operatori partecipanti che rendono possibile questa iniziativa.

www.saporidelcarso.net

facebook.com/OkusiKrasa.SaporiDelCarso

instagram.com/saporidelcarso_okusikrasa

Sapori del Carso

19 ottobre - 10 novembre 2024

Il mondo nel piatto: Contaminazioni gastronomiche nei piatti della tradizione

RISTORANTI E TRATTORIE

Al Ponte del Calvario
Antica trattoria Suban
Crocevia - Locanda carsica contemporanea
Društvena gostilna Gabrovec 1902
El Fornel
Hotel Ristorante Križman
Lokanda Devetak
Ošterija Ferluga
Trattoria Al Faro
Trattoria-Gostilna Sardoč
Trattoria Pizzeria Veto

PANETTERIE E PASTICCERIE

Panificio Pekarna Bukavec
Pasticceria Cotič Pekarna
Panificio Pasticceria Čok

NEGOZI E BAR

Bar X
Caffè Vatta
Despar Kukanja
PrimoAroma
Salumificio Sfreddo
Sfreddo Cotto&Company
Vini Ernesto Cherti



È un'iniziativa:



Con il contributo di:

IO SONO
FRIULI
VENEZIA
GIULIA



Tel. +39 040 6724824 | info@sdgz.it | www.saporidelcarso.net



Con il contributo di:

IO SONO
FRIULI
VENEZIA
GIULIA

