



“Un approccio più sostenibile alla produzione di cibo, inteso come un rapporto più stretto tra il territorio ed i suoi prodotti.”

“Trajnostnejši pristop pri pridelavi hrane se izraža skozi tesnejši odnos med prostorom in svojimi pridelki.”



SAPORI DEL CARSO Dalla terra alla cucina

22 ottobre – 7 novembre 2021
(e oltre)

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 2021 è dedicata allo **“Sviluppo sostenibile della cucina carsolina”**. Quest'anno l'obiettivo è rimarcare il nostro impegno nel ridurre l'impatto ambientale, ed esprimere una nuova consapevolezza del cibo e dei suoi contenuti immateriali: tracciabilità e sostenibilità dei prodotti del territorio. Un approccio più sostenibile alla produzione di cibo, inteso come un rapporto più stretto tra il territorio ed i suoi prodotti, in termini di qualità e unicità, in quanto il prodotto passa **“Dalla terra alla cucina”**. 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 loro storia **“Dalla terra alla cucina”**. 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 darà ai ristoranti 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 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.



OKUSI KRASA Iz kraške zemlje na krožnik

22. oktober – 7. november 2021
(in še naprej)

Najbolj slasten dogodek v mestu, Okusi Krasa, bo obiskovalcem nudil nepozabno kulinarico izkušnjo skozi čas. Letošnji jedilniki so tradicionalno obarvani, a hranjajo obenem inovativni pridihi. Izvedba 2021 je posvečena **“Trajnostnemu**

Tutto in rete - Sul sito www.okusikrasa.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.

Paola Zivic e Mirjam Malalan
Presidenti delle sezioni pubblici esercizi e commercio al dettaglio SDGZ-URES

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 inovativni pridihi pri jedeh, a z uporabo tradicionalnih živil s kratko dobavno verigo. V znamenju lokalnega, kreativnega in zdravega se bodo spodbudile inovacije in dodana 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 izkušnjo.

Pri kulinariki izbiramo lokalno in uporabljamo sestavine iz kraškega prostora. V naših kuhinjah prisegamo na sveža živila in poznamo njihovo pot **“Iz kraške zemlje na krožnik”**. 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 kulinarica 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 meniji in recepti. Dogodek Okusi Krasa nudi gostincem priložnost, da izrazijo svojo kreativnost in ovrednotijo kraško kulinarico 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 kotičku 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, pekarne in trgovine, kjer boste imeli na voljo poleg dovršeno pripravljenih menijev tudi kotiček kraških dobrot, kjer boste lahko kupili darilne pakete Okusov Krasa.

Pavla Zivic in Mirjam Malalan
Predsednici gostinske sekcije in sekcije trgovine na drobno SDGZ

Slovensko deželno gospodarsko združenje Unione Regionale Economica Slovena

L'Unione regionale economica Slovena (URES) e un'associazione intercategoriale che dal 1946 raggruppa e rappresenta gli imprenditori Sloveni in Italia. L'URES e 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 menu 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 Economica 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 Juljski 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, kulinarico-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 izdelki 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 kulinarico 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 kulinarčne 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-kulinarico 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, kulinarčne in vinske dediščine ter tipičnih lokalnih pridelkov.

S tradicionalnimi jedilniki, specialitetami, tipičnimi kraškimi pridelki in lokalno tradicijo želimo prispevati k prepoznavnosti teh krajev - njihove kulinarčne 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 Juljski 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



Dalla terra alla cucina
Iz kraške zemlje na krožnik

SDGZURES
Slovensko Deželno Gospodarsko Združenje
Unione Regionale Economica Slovena



Trattorie e ristoranti Gostilne in restavracije

Ošterija FERLUGA

Ul. | Via Bellavista 12, Conconello | Ferluga (TS)

Tel. +39 347 1396133
dimitriferluga@gmail.com

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 dolgi 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.



Trattoria Gostilna LA LAMPARA

Santa Croce | Križ 144 (TS)
Tel. 040 220352 www.la-lampara.net
trattorialalampara@tiscali.it



Dove il sapiente animo costiero serve prelibati piatti di pesce.
Okusno in spretno pripravljene ribje jedi iz kuhinje z obmorsko dušo.

Hotel Ristorante KRIŽMAN

Repen 76 (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 vasi s Kraško hišo s kamnito streho in etnografskim muzejem.

Trattoria Gostilna GUŠTIN

Sgonico | Zgonik 3a (TS)
Tel. +39 040 229123
www.gustintrattoria.com
info@gustintrattoria.com



Trattoria carsica, dove sono gli ingredienti più semplici a creare la ricetta perfetta. Genuinità, tradizione, qualità, ma anche innovazione, reinterpretazione e soprattutto passione, con particolare cura nella scelta di prodotti locali.

Kraška gostilna, kjer so pristanost, tradicija, kakovost in inovativnost, predvsem pa ljubezen sestavine najuspešnejšega recepta: ljubimo svojo kuhinjo in ni nas strah novih izzivov. Radi presenečamo z iznajdljivostjo in posvečamo veliko pozornosti izbiri lokalnih pridelkov.

Lokanda DEVETAK

Savogna d'Isonzo | Sovodnje ob Soči, San Michele del Carso | Vrh sv. Mihaela | Brežici 22 (GO)
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 ob pristnem in spoštljivem gostoljubju 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.



Trattoria Gostilna SARDOČ

Precenico | Prečnik 1/ b (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 prirojenjo toplino domače kuhinje.

Trattoria Sociale Društvena gostilna Gabrovec 1902

Gabrovizza | Gabrovec 24 (TS)
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 lahko ponaša z več kot stoletno tradicijo, odprta je od leta 1902. Je 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.*

06.11.2021 SERATA A TEMA | TEMATSKI VEČER
Ob 16:00 uri ocenjevanje najboljših kraških klobas
Alle 16:00 valutazione della migliore salsiccia del Carso
Ob 20:00 tematska večerja | alle 20:00 cena a tema

Trattoria Gostilna VETO

Via di Prosecco 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 Općine je gostilna in picerija za vsak žep, ki jo odlikuje velika gostoljubnost.

AL REFOLO Hostaria creativa

Via IX Giugno 69, Monfalcone | Tržič (GO)
Tel. +39 333 402 2509 alrefolo@yahoo.it



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 del ristorante Al Refolo - Hostaria creativa, Manuela Rossi è sempre molto attenta alla stagionalità dei prodotti e adora il green cooking. 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, kuharica v restavraciji Al Refolo - kreativna hostaria, vedno namenja pozornost sezonski in lokalno pridelani hrani in obožuje green cooking.

Trattoria gostilna VALERIA 1904

Dunajska cesta | Strada per Vienna 52
Opicina | Općine (TS)
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. Tom, s prirojenjo ljubeznijo do kuhanja, ima najraje pristne sezonske pridelke in se jih na široko poslužuje, zato 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!

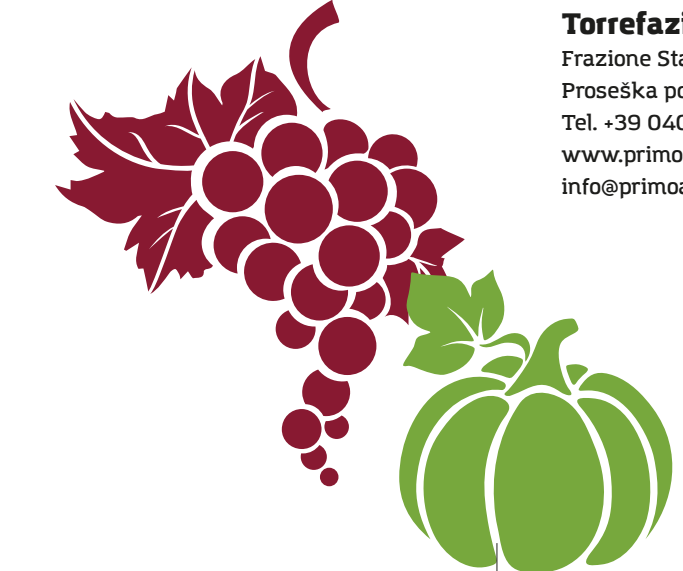
Antica Trattoria SUBAN

Via Emilio Comici, 2, 34128 Trieste | Trst
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.



Bar e negozi Bari in trgovine

Bar Caffè VATTA

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

Alimentari DESPAR KUKANJA

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

Vendita e degustazione vini CHERTI ERNESTO

di Chert Miroslav & C. (S.N.C.)
Via G. di Vittorio 3/1 Trieste | Trst
Tel. +39 040 820190
www.ernestocherti.it
ernesto.cherti@gmail.com

Salumeria SFREDDO

Via Cesare Battisti, 1, Trieste | Trst
Tel. +39 040 764465
www.sfreddo.it
segreteria@sfreddo.it

Torrefazione PRIMO AROMA

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

Panifici e gelaterie Pekarne in sladoledarne

Panificio e pasticceria Pekarna in slaščičarna COTIČ

Savogna d'Isonzo | Sovodnje ob Soči (GO)
Via 1° Maggio | Ulica 1. maja 85
Tel. +39 0481882006
petejanerik@gmail.com

Gelateria | Sladoledarna SOBAN

Via Cicerone 10 Trieste | Trst
Tel. +39 3914617405
www.gelateriasoban.com
trieste@soban.it

Panificio e pasticceria Pekarna in slaščičarna ČOK

Dunajska cesta | Strada per Vienna 3
Opicina | Općine (TS)
Tel. +39 040 213645
info@pancok.191.it

Panificio e pasticceria Pekarna in slaščičarna BUKAVEC

Prosecco | Prosek 160 (TS)
Tel. +39 040 225220
panificiobukavec@gmail.com



Dal 22 ottobre al 7 novembre 2021
(e anche dopo su prenotazione)

Od 22. oktobra do 7. novembra 2021
(z rezervacijo tudi pozneje)

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

Meniji, naslovi ponudnikov
in pridelovalcev, informacije o dogodkih:
**Slovensko deželno gospodarsko združenje
SDGZ, Trst**
tel.: +39 040 67248
www.okusikrasa.net
www.sdgz.it

@okusikrasa.saporidelcarso
@sdgzures

saporidelcarso_okusikrasa

Un'iniziativa di / Pobudo prireja:



Con il contributo di: / S podpora:

