



sapori del carso
okusi krasa®

Kraška ohcet
Le Nozze carsiche

SLOVENSKO DEŽELNO GOSPODARSKO ZDRUŽENJE
UNIONE REGIONALE ECONOMICA SLOVENA

I colori e i sapori autunnali invitano tutti, in particolare gli amanti della buona cucina, alla manifestazione Sapori del Carso.

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, bar, 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 complessa manifestazione e alla promozione dei prodotti carsici nelle trattorie e negli altri esercizi associati. Quest'anno, in occasione del 50° anniversario, abbiamo scelto come tematica le Nozze carsiche.

Ogni stagione dell'anno ha il proprio fascino, un che di speciale che si rivela attraverso i colori, gli aromi e i "gusti", e quindi ogni stagione è da noi percepita e vissuta in modo peculiare e profondo. Lo scorrere delle stagioni è stato sempre registrato anche dal focolare domestico. Attraverso i secoli si sono così sviluppati e radicati usi che sono diventati parte della collettività, e anche grazie ad essi la vita d'oggi è migliore. Tra queste specificità è compresa anche l'arte della cucina, uno degli elementi costitutivi del patrimonio culturale di ogni popolo, poiché ogni cucina è di per sé interessante ed unica. Anche gli abitanti di queste terre hanno saputo rispondere alle condizioni difficili del passato, adeguando l'alimentazione ai propri desideri, ai gusti e alle necessità. Con grande inventiva, e nonostante la carenza di materie prime, sono riusciti ad elaborare una cucina gustosa. Sono nati così cibi che sono diventati parte della cultura popolare e che esprimono il modo di vivere e i costumi di un territorio. L'auspicio è che questi cibi arrivino dagli antichi focolari alle nostre case, mantenendo intatta tutta la loro bontà e il loro fascino.

Gli amanti della natura e della buona cucina sono calorosamente invitati a visitare il Carso e le trattorie, i panifici e pasticcerie e i negozi aderenti all'iniziativa. L'invito a passare qualche giorno in questo territorio unico vale naturalmente tutto l'anno, per poter scoprire i sapori, i profumi ed i colori anche delle altre stagioni.

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 e tutti i partner ed i produttori per la collaborazione.

Jesenske barve in vonjave vabijo vse, še posebno pa ljubitelje dobre kuhinje, na Okuse Krasa.

sapori del carso
okusi krasa

Okusi Krasa so nastali zato, da ohranimo okus tradicije in starodavne recepte ovrednotimo z lokalnimi pridelki. Prireditev združuje skupino gostiln, živilskih trgovin, pekarn in slaščičarn, ki nudijo kulinarne specialitete in tipične kraške pridelke. Vsako leto se po najboljših močeh trudimo pri organizaciji te zahtevne pobude in promociji kraških proizvodov, ne samo v gostilnah, pač pa tudi v drugih sodelujočih obratih. Letos smo ob 50. letnici Kraške ohceti izbrali prav to tematiko.

Vsak letni čas ima svoj čar, ki se nam prikaže v barvah, vonjavah in "okusih". Vsakega po svoje globoko doživljamo in občutimo. Prelihanje letnih časov se je vedno prelivalo tudi v hišo, k ognjišču. Skozi stoletja so tako nastale navade, ki so se ukoreninile, postale del skupnosti in z njimi nam je tudi danes lažje živeti. Med take specifičnosti spada tudi kulinarika, ki je pomemben sestavni element kulture vsakega naroda. Vsaka je po svoje zanimiva, svojevrstna. Tudi naši ljudje so se v danih revnih okoliščinah znašli in prikojili prehrano po svojih željah, okusih in potrebah. Z izredno mero iznajdljivosti so jo znali okusno pripraviti kljub omejenemu izboru in količini surovin. Nastale so tako jedi, ki so postale neločljiv del narodnega izročila in iz katerih se dajo razbrati življenje in navade ljudi, ki prebivajo v nekem kraju. Prav je, da te jedi z ognjišč prenesemo v današnje domove in da ostanejo take, kot so bile včasih: dobre, mikavne, skratka naše. Ljubitelji narave in dobre kuhinje ste toplo vabljeni, da obiščete Kras in sodelujoče gostilne, pekarnice in trgovine. Vabilo, da se nekaj dni pomudite v našem edinstvenem okolju, velja seveda celo leto, da lahko odkrijete okuse, barve in vonjave vseh letnih časov.

Slovensko deželno gospodarsko združenje se zahvaljuje za podporo Avtonomni Deželi Furlaniji Julijski krajini in Javni agenciji Republike Slovenije za spodbujanje podjetništva, internacionalizacije, tujih investicij in tehnologije – Spirit Slovenija ter vsem partnerjem in proizvajalcem za sodelovanje.

Roberto Frandolic

Predsednik Slovenskega deželnega gospodarskega združenja

Sapori del Carso 2018 in onore delle Nozze carsiche

26 ottobre – 11 novembre 2018 (e oltre)

L'iniziativa **Sapori del Carso 2018** 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.

La kermesse 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 del Carso, dall'olio extravergine d'oliva, dai formaggi del Carso, dal miele e dagli altri prodotti locali.

I panifici offrono dolci tipici e pane di farina casereccia macinata a pietra.

L'angolo del prodotto tipico. Allestito 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**.

Non solo enogastronomia. Itinerari naturalistici ed enogastronomici con le guide di Curiosi di Natura.

Sul web. Menù, esercizi, produttori, eventi sul sito www.saporidelcarso.net e sulla pagina FB.

Vi invitiamo quindi a visitare le nostre trattorie, panifici, pasticcerie e negozi dove, oltre agli ottimi menù, potrete trovare l'angolo del prodotto tipico, dove sarà possibile acquistare le confezioni regalo dei Sapori del Carso.

Paola Zivic e Mirjam Malalan

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

Okusi Krasa 2018 v znamenju Kraške ohceti

sapori del carso
okusi krasa

26. oktober – 11. november 2018 (in še naprej)

Pobuda Okusi Krasa 2018 bo obiskovalcem nudila nepozabno kulinarčno izkušnjo skozi čas. Letošnji jedilniki so tradicionalno obarvani, a ohranjajo obenem inovativni pridih.

Dogodek nudi gostincem priložnost, da izrazijo svojo kreativnost in ovrednotijo kraško kulinarčno dediščino. Jedi bodo oplemenitila kraška vina, ekstra deviško oljčno olje, kraški sir, med in drugi kraški proizvodi.

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

V kotičku tipičnih proizvodov pri sodelujočih ponudnikih bodo med prireditvijo, in tudi pozneje, na prodaj domači proizvodi, v sodelovanju s konzorciji in organizacijami proizvajalcev.

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, slaščičarne in trgovine, kjer boste imeli na voljo poleg dovršeno pripravljenih jedilnikov, tudi kotiček kraških dobrot, v katerem si boste lahko zagotovili darilni paket Okusov Krasa.

Paola Zivic in Mirjam Malalan

Predsednici gostinske sekcije in sekcije trgovine na drobno SDGZ



Sapori del Carso 2018

Nozze carsiche: un viaggio nel tempo alla scoperta della tradizione culinaria del Carso

Di seguito un brano tratto dal libro di Vesna Guštin *Evviva le Nozze carsiche*:
Mantenere viva una manifestazione per così lungo tempo non è facile, eppure ci si è riusciti. Il merito di questo successo dipende dalla fiducia riposta nell'evento sia dai suoi originari promotori sia da tutti coloro - in primo luogo gli abitanti di Monrupino - cui è ancora oggi in gran parte demandata la sua organizzazione. Si tratta di persone giovani e meno giovani. La conoscenza del passato e la conservazione delle tradizioni sono essenziali per qualsiasi comunità, tanto più per la nostra, destinata a una convivenza sempre più stretta con la popolazione maggioritaria. Le Nozze carsiche hanno lasciato dietro di sé tracce indelebili: impressioni, ricordi, soddisfazioni, gioia, indimenticabili esperienze e sensazioni. Così si legge nel libro *Evviva le Nozze carsiche*: "Sono sicura che il lavoro profuso non è stato vano e che il progetto nel suo complesso è andato a buon fine. Esso è stato uno stimolo per tutti coloro, e sono numerosi, che ne hanno tratto spunto per scandagliare e valorizzare il passato. Direi che è anche grazie alle Nozze carsiche se tutti noi carsolini abbiamo acquisito maggiore consapevolezza e fierezza della nostra identità e delle nostre radici."

Vesna Guštin, esperta di enogastronomia locale, dal libro *Evviva le Nozze carsiche*.

Nelle prossime pagine scoprirete come i nostri ristoratori, panettieri e pasticciieri hanno saputo interpretare con ingegno le novità in campo enogastronomico con un occhio di riguardo alla cucina mitteleuropea che permea la tradizione culinaria carsica e triestina.

Lasciatevi trasportare dall'indimenticabile esperienza dei Sapori del Carso.

sapori del carso
okusi krasa

Okusi Krasa 2018

Kraška ohcet: popotovanje skozi čas v odkrivanju kraške kulinarike

Sledi uvodni odstavek iz knjige *Živio Kraška ohcet*:
Ohraniti neko prireditvev skozi tako dolgo obdobje ni enostavno, a je uspelo. To pa zato, ker so vanjo verjeli bodisi začetni organizatorji kot vsi tisti, v prvi vrsti domačini, ki v veliki meri skrbijo zanjo še danes. In to mladi in manj mladi. Poznavanje preteklosti in ohranjanje običajev je pomembno za vsako skupnost, toliko bolj za našo, ki vedno tesneje sobiva z večinskim narodom. Kraška ohcet je za seboj pustila neizbrisno sled: vtise, spomine, zadoščenja, veselje, nepozabna doživetja in občutke.

Takole beremo v knjigi *Živio Kraška ohcet*: "Prepričana sem, da opravljeno delo ni bilo zaman in da je celotna pobuda dosegla svoj cilj. Spodbudila je marsikaterega ljubitelja, da se je poglobil v preteklost in jo ovrednotil. Skratka, zdi se mi, da smo vsi Kraševci tudi po zaslugi Kraške ohceti bolj zavedni in bolj ponosni na svoje korenine".

Vesna Guštin, kulinarična izvedenka, iz knjige *Živio Kraška ohcet*

V naslednjih straneh boste odkrili, kako so naši gostinci, peki in slaščičarji v jedilnike in recepte z iznajdljivostjo vključili kulinarične novosti s posebnim poudarkom na srednjeevropski kuhinji, ki prežema kraško in tržaško kulinariko.

Prepustite se edinstvenemu kulinaričnemu doživetju Okusov Krasa.



Flavours of Karst 2018

From 26th October to 11th November 2018

The restaurants associated to the Regional Slovenian Economic Association invite you to discover the **"Flavours of Karst"**. Take the opportunity to taste the typical Karst cuisine and enjoy its excellent specialties. Typical products and, above all, typical dishes. High quality wines (Malvasia, Terrano, Vitovska), noble olive oil, genuine cheese of the Karst region, honey, Trieste coffee and other typical products will be the perfect supplement to the dishes you can taste at the local restaurants. In addition to bread and cakes produced by traditional bakeries, local products will be on sale at restaurants and groceries in **"Typical product corners"**. Food & wine evenings and cultural events will also be organized. Besides the food and the products, if you stay at a local hotel, you will have the opportunity to enjoy the Karst paths, the Mitteleuropean, neoclassic, multicultural and scientific Trieste, the remains of the Great War - also on the Isonzo Karst - as well as the Adriatic Sea from Muggia to Duino.

The Karst Wedding

The event called the Karst Wedding is organized in Monrupino (Repentabor in Slovene) every second year. Situated in the Trieste region, Monrupino is populated by many members of the Slovene national community who are the initiators and organizers of the event.

The Karst Wedding was initiated by the Naš glas (Our Voice) cooperative, which by restoring the so-called Kraška hiša, an old Karst house, wished to demonstrate the importance of Slovene heritage. In order to instill more life into the project, the cooperative started to organize the Wedding as well. It is based on a research of the past way of life between the older citizens of Monrupino. The customs depicted at the event are presumably from the last quarter of the 19 century. The main reason for their participation is the fact that dressed in their national costumes, they can thus demonstrate their identity to the majority nation, the Italians. The growing popularity of the event is namely in inverse proportion to the degree of assimilation, or acculturation, of the Slovene community in Italy.

Abstract from Jasna Simoneta, The Karst Wedding as a Folkloristic Phenomenon.

INFO: www.saporidelcarso.net; www.ures.it

Slovenian Regional Economic Association Friuli Venezia Giulia - Italy

Karstgenüsse 2018

Vom 26. Oktober bis 11. November 2018

sapori del carso
okusi krasa

Die Slowenische Regionale Wirtschaftsunion lädt wieder zu **"Karstgenüssen"** ein. So heißt die Initiative, in deren Rahmen Karstspezialitäten vorgestellt werden. Entdecken Sie die gutbürgerliche Karstküche und lassen Sie sich verführen!

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

Die Karstes Hochzeit

Die sogenannte "Karst-Hochzeit" Veranstaltung befindet sich in Monrupino (Repentabor auf Slowenisch) und wird alle zwei Jahre organisiert. Gelegen in der Region von Triest, Monrupino ist bevölkert von vielen Mitgliedern der slowenischen Volksgruppe, die die Initiatoren und Organisatoren der Veranstaltung sind.

Die Karst-Hochzeit wurde von der Naš Glas (Our Voice) Kooperative erstellt, welche durch die Renovierung der sogenannten "Kraška Hiša", einem alten Haus vom Karst, die Bedeutung des slowenischen Erbes zeigen wollte. Um mehr Leben in das Projekt einzufließen, begann die Genossenschaft, die Hochzeit zu organisieren. Das Projekt basiert auf der Suche nach den alten Lebensgewohnheiten der Bürgern vom alten Monrupino. Die Bräuche, die bei der Veranstaltung dargestellt werden, stammen vermutlich aus dem letzten Viertel des 19. Jahrhunderts. Hauptziel für die Teilnehmer, die in ihren Trachten gekleidet sind, ist ihre Identität Italien gegenüber zeigen zu können. Die wachsende Popularität der Veranstaltung ist nämlich umgekehrt proportional zur Assimilation und Akkulturation der slowenischen Gemeinde in Italien.

Auszug aus dem Artikel von Jasna Simoneta, Die Karstes Hochzeit als folkloristisches Phänomen.

INFO: www.saporidelcarso.net; www.ures.it

Slowenische Regionale Wirtschaftsunion Friaul-Julisch Venetien - Italien



Ristorante - Restavracija El Fornel

Trieste / Trst (TS)

Via / Ulica dei Fornelli 1
Tel. / Fax +39 040 3220262
info@elforneltrieste.com
www.elforneltrieste.com

Aperto tutti i giorni
Odperto vsak dan



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

Le lučaj od tržaškega nabrežja vas bodo omamili ribji okusi. El Fornel se nahaja sredi uličic starega mesta, blizu "Osmice", za trgov Unità in hotelom Portacavana.

Sapori del Carso • MENU • Okusi Krasa

Tris marinato
tartare di pesce fresco
alici marine e gamberetti

Bis di primo
gnocchetti fatti in casa con sgombero del golfo
e pomodoro e lasagna
di pesce in bianco con erbe del Carso

Filetto di orata in forno
con erbe selvatiche
con contorno di patate del Carso

Palačinke alla marmellata
con frutta carsolina di stagione

*Marinirani tris
tatar svežih rib
marinirani sardoni in kozice*

*Bis tople jedi
domači cmoki s skušo
in paradižnikom ter lazanja
iz belih rib s kraškimi zelišči*

*Ribji file orade v pečici
z divjimi zelišči
in kraškimi krompirjem*

*Palačinke z domačo marmelado
iz kraškega sadja*

Ricetta Sapori del Carso • Recept Okusi Krasa

Lasagne di pesce misto in bianco

Ingredienti

700 g di lasagne, 1,200 g di pesce misto,
olio d'oliva, due spicchi d'aglio,
1,500 g acqua, 100 g farina,
100 g burro, erbe aromatiche, sale,
vino bianco malvasia e formaggio grattugiato

Preparazione del piatto

Per iniziare la preparazione delle lasagne di pesce in bianco occorre partire dalla pulizia dei pesci. Iniziate a sciacquarli sotto l'acqua corrente, quindi rimuovete le interiori, la testa, la pelle e le spine, quindi risciacquateli sotto l'acqua corrente verificando che l'interno sia completamente vuoto. A questo punto riduceteli a pezzetti o a strisce eliminando eventuali spine rimaste. Procedete adesso con la cottura del fumetto di pesce, utilizzando le teste e gli scarti senza interiori. Mondate la cipolla, il sedano e la carota e tritateli molto grossolanamente. Fateli soffriggere in un tegame dai bordi alti con un po' d'olio. Dopo qualche minuto aggiungete gli scarti del pesce e fate insaporire per bene. Sfumate con mezzo bicchiere di vino bianco e successivamente aggiungete l'acqua. Regolate di sale e lasciate cuocere per 20 minuti con il tegame coperto. Nel frattempo cuocete il pesce. Fate soffriggere in un tegame lo spicchio d'aglio ed il prezzemolo tritato finemente con un filo d'olio. Aggiungete i dadini di pesce. Bagnate con mezzo bicchiere di malvasia e lasciate cuocere per una decina di minuti. Quasi a fine cottura aggiungete un po' di sale, pepe e spezie. Filtrate il fumetto e mettetelo da parte. In una pentola fate sciogliere il burro, quindi aggiungete la farina tutta in una volta. Non appena si sarà creato il roux, versate il fumetto di pesce a filo, continuando a mescolare con una frusta per evitare la formazione di grumi. Portate il tutto sul fuoco e lasciate addensare a fiamma bassa. Spegnete il fornello prima che il composto raggiunga il bollore: non è necessario farlo addensare del tutto perché subirà un'ulteriore cottura in forno. Procedete adesso con l'assemblaggio delle lasagne. Prendete una pirofila e sporcatene il fondo con la vellutata. Disponete due fogli di lasagne e ricopriteli con altra vellutata, quindi adagiate sopra qualche cucchiata di pesce. Continuate così fino ad esaurimento degli ingredienti. Se lo gradite, potete terminare con una spolverata di parmigiano grattugiato in superficie. Coprite la pirofila con la carta stagnola e fate cuocere in forno preriscaldato statico a 200° per circa 15 minuti. Infine lasciate cuocere altri 10 minuti senza carta stagnola.

Lazanja iz mešanih rib na belo

Sestavine

700 g lazanijs, 1,200 g mešanih rib,
oljčno olje, 2 stroka češna,
1,500 g vode, 100 g moke,
100 g masla, zelišča, sol,
belo vino malvazija in nariban parmezan

Postopek

Za pripravo lazanje iz rib na belo je potrebno začeti s čiščenjem rib. Najprej očistimo ribe pod tekočo vodo, nato s škarjami prerežemo ribji trebuh vse do glave, z rokami izpraznimo drobovje in odstranimo glavo, kožo ter kosti, nato ribo pod tekočo vodo dobro operemo in preverimo, da smo odstranili vse drobovje. Nato narežemo ribe na majhne koščke ali rezine in odstranimo morebitne ostale kosti.

Nadaljujemo s kuhanjem ribjega izvlečka z uporabo glav in ostankov brez drobovja. Sesekljamo na grobo čebulo, zeleno in korenje. V višji ponvi jih popražimo v oljčnem olju. Po nekaj minutah dodamo ribje ostanke in dobro kuhamo. Dolijemo pol kozarca malvazije in nato dodamo vodo. Dodamo sol in kuhamo na zmernem ognju 20 minut s pokrovom.

Medtem skuhamo ribe. Na olju v ponvi prepražimo strok češna in na drobno sesekljamo peteršilj. Dodamo koščke ribe. Prelijemo s pol kozarca malvazije in kuhamo približno deset minut. Skoraj ob koncu kuhanja dodamo malo soli, popra in začimb.

Precedimo ribji izvleček in ga shranimo za kasneje. V ponvi stopimo maslo in dodamo vso moko skupaj. Tako, ko se zgosti roux (prežganje), počasi dodajamo ribji izvleček in dobro zmešamo s stepalom, da mešanica nima grudic. Vse kuhamo in pustimo, da se zgosti na nizkem ognju. Ugasnemo ogenj, preden mešanica zavre: ni nujno, da se mešanica popolnoma zgosti, ker se bo v peči še naprej kuhala.

Nadaljujemo s sestavljanjem lazanijs. Dno pravokotnega pekača razmažemo z mešanico ribjega izvlečka.

Pokrijemo s plastjo testenin (lazanje), dodamo plast ribje omake in plast testenin. Postopek nekajkrat ponovimo, da porabimo vse sestavine, da lazanja sega prst pod rob pekača. Prelijemo s preostalo omako in po želji potresemo z naribanim parmezanom.

Pekač pokrijemo z alufolijo in pečemo v predhodno segreti pečici pri 200° za približno 15 minut. Na koncu pustimo kuhati še 10 minut brez alufolije.

35,00 € (acqua inclusa e ¼ di malvasia o terrano / vključno z vodo in ¼ malvazije ali terana)

Trattoria - Gostilna

Ošterija Ferluga

Conconello/Ferluga (TS)

Via / Ulica Bellavista 12
Tel. +39 347 1396133
dimitriferluga@gmail.com



L'osteria è attiva da più di un secolo, dopo molti anni è stata presa 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 privilegirani lokaciji na stičišču med Krasom in morjem, saj se s terase razprostira pogled od Slavnika do Dolomitov preko Tržaškega zaliva. Gostilna nudi tipične domače morske in kraške jedi.

Sapori del Carso • MENU • Okusi Krasa

Menù di carne

Lardo aromatizzato con crostini
Ravioli con ripieno di formaggio del Carso, verze e pancetta
Tagliata di lonza sulla rucola con glassa balsamica e grana
Cavolfiore gratinato
Tortino alle noci con gelato

Menù di pesce

Salmone affumicato con burro e crostini
Mezzelune ripiene di pesce spada condite con broccoli e code di gamberi
Brodetto con la polenta
Finocchio in tecia
Tortino alle noci con gelato

Mesni meni

Aromatizirani špeh s popečenimi kruhki
Ravioli polnjeni s kraškim sirom, ohrovtom in panceto
Svinjska ledja na posletljici iz rukole, balzamično glazuro in parmezanom
Gratinirana cvetača
Orehova tortica s sladoledom

Ribji meni

Prekajeni losos z maslom in popečenimi kruhki
Ravioli polnjeni z mečarico, preliti z brokoliji in kozicami
Brodet s polento
Koromač v kozici
Orehova tortica s sladoledom

Menu di pesce / Ribji meni 30,00€ (incluso ¼ di vino e ½ di minerale/vključno s ¼ vina in ½ mineralne vode)
Menu di carne / Mesni meni 27,00€ (incluso ¼ di vino e ½ di minerale/vključno s ¼ vina in ½ mineralne vode)

Ricetta Sapori del Carso • Recept Okusi Krasa

Mezzelune ripiene di pesce spada con broccoli e code di gamberi

Ingredienti

farina, uova, sale, olio d'oliva, aglio
broccoli, code di gamberi, panna
pesce spada e ricotta

Preparazione del piatto

Preparate la pasta per i ravioli e stendete il più possibile su una superficie infarinata.

Per il ripieno: rosolate il pesce spada, sminuzzate e amalgamate con la ricotta.

Per il sugo:

bollite i broccoli, sminuzzate e soffriggete in padella con olio e aglio. Sgusciate le code di gamberi, soffriggete e amalgamate con i broccoli usando un po' di panna.

Ravioli polnjeni z mečarico, preliti z brokoliji in kozicami

Sestavine

moka, jajca, sol, oljčno olje, češen, brokoliji, kozice, smetana, mečarica in skuta

Postopek

Pripravimo testenine za raviole in testo na pomokani delovni površini tanko razvaljamo.

Za nadev: prepražimo v ponvi mečarico, jo sesekljamo in pomešamo s skuto.

Za omako:

skuhamo brokolije, jih sesekljamo in jih prepražimo v ponvi z oljem in češnom. Olupimo kozice, jih prepražimo in jih zmešamo z brokolji in smetano.



L'inaugurazione della serata carsica si terrà martedì 23 ottobre alle ore 20.10, con la mostra di Egon Piščanc "Le Nozze carsiche a Conconello", si esibirà il coro maschile Kraški dom di Repen diretto da Vesna Guštin. Seguirà un ricco buffet.

Otvoritveni kraški večer bo v torek, 23. oktobra, ob 20.10. Predstavitve razstave Egon Piščanc "Ferlugovska Kraška ohcet" nastopal bo moški pevski zbor Kraški dom iz Repentabra pod taktirko Vesne Guštin. Sledila bo bogata zakuska.



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

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

Sapori del Carso • MENU • Okusi Krasa

Benvenuto della casa

Dobrodošlica

Brodo di gallina con tagliolini fatti in casa

Kokošja juha z domačimi rezanci

"Bleki" con sughetto alle noci

Bleki v orehovi omaki

Arrosto di vitello e stinco di maiale
accompagnanti con verdure al tegame

*Telečja pečenka in svinjska krača
z zelenjavo v kozici*

Struccolo in straza o putizza bianca

Kraški kuhani štruklji ali bela potica

Liquore di Terrano

Teranov liker

30,00 € (incluso ¼ l di vino Črna dell'Azienda agricola Bole) / 30,00 € (vključno s ¼ l vina Črna Kmetije Bole)

Ricetta Sapori del Carso • Recept Okusi Krasa

Stinco di maiale arrosto

Pečena svinjska krača

Ingredienti per 2 persone

Sestavine za 2 osebi

2 stinchi di maiale, 3 cipolle grandi
2 carote, 2 coste sedano
2 spicchi d'aglio, 1/4 birra chiara,
rametto di rosmarino, mazzetto di salvia
sale / pepe, olio semi vari

2 svinjski krači, 3 velike čebule,
2 korenčka, 2 stebli zelene,
2 stroka česna, 1/4 svetlega piva,
rožmarinova vejica, šopek žajblja,
sol / poper, semensko olje

Preparazione del piatto

Postopek

Lavate lo stinco sotto l'acqua corrente e asciugatelo per bene. Cospargete di sale e pepe tutta la superficie. In una casseruola rosolate la carne nelle verdure (cipolla, carote, sedano, aglio) tagliate grossolanamente e gli odori (rosmarino, salvia). Mettete il tutto in forno preriscaldato a 180°C per 60 min. Durante la cottura girate più volte lo stinco e irrorate con la birra. Usate il succo formatosi durante la cottura per bagnare la carne. L'arrosto risulterà più succoso se viene bagnato spesso con il succo, ogni 15 o 20 minuti. Fate l'operazione più rapidamente possibile in modo che il forno non si raffreddi. Lo stinco è cotto quando vediamo che la carne si ritira dall'osso. Filtrate il fondo di cottura col passaverdura per ottenere il sughetto col quale servirete lo stinco.

Kračo operemo pod tekočo vodo in jo posušimo. Iz vseh strani jo dobro natremo s poprom in soljo. Nato jo položimo v pekač, dodamo olje in jo po vseh straneh opečemo. V pekač dodamo na večje kose narezano zelenjavo (čebula, korenje, šelin, česen) in dišave (rožmarin in žajbelj). Vse skupaj postavimo v pečico, segreto do 180°C za 60 min. Med peko večkrat obrnemo in prelijemo s svetlim pivom. Sok, ki se ustvari uporabimo, da večkrat zalijemo meso. Krača bo sočnejša, če jo med pečenjem vsakih 15 do 20 minut prelijemo z lastnim sokom. Prelivanje pa opravimo čim hitreje, da se pečica ne (o) hladi. Krača je pečena, ko vidimo, da se je meso skrcilo od kosti. Zelenjavni sok odstranimo in ga pasiramo, tako da dobimo omako s katero bomo prelili kračo.



L'inaugurazione della serata carsica si terrà lunedì 2 ottobre alle ore 20.00.
Mostra fotografica di Radivoj Mosetti - Nozze carsiche.
Seguirà la cena.

Otvoritveni kraški večer bo v ponedeljek, 2. oktobra, ob 20.00.
Fotografska razstava Radivoja Mosettija - Kraška očet.
Sledila bo večerja.



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.

Vznemirljivi prefinjeni prijemi v stoletni družinski restavraciji. Lahko tudi prenočite v očarljivi vasici Kraške hiše s kamnito streho in etnografskim muzejem.

Sapori del Carso • MENU • Okusi Krasa

Brodo con lasagne fatte in casa

Risotto con la gallina

Arrosto di vitello e pollo fritto
con patate in tecia e crauti

Il bouquet della sposa

Žüpa (juha) z d'mačme lezanji

Rižota s kokošjo

*Telečja pečenka in pohan piščanec
s krompirjem v kozici in zeljem*

Nevestin šopek

37,00 € (con 4 calici di vino abbinati / vključno s 4 kozarci v kombinaciji s hodi)

Ricetta Sapori del Carso • Recept Okusi Krasa

Risotto con la gallina

Ingredienti

280g di risotto
1 gallina media ruspante
3 carote, sedano, 1 cipolla, 1 porro
150 g di parmigiano, 110 g di burro,
olio evo, prezzemolo, sale, pepe

Preparazione del piatto

Preparate il bordo di gallina. Mettete in una pentola capiente 3 l di acqua fredda, la gallina tagliata a metà e privata delle interiora, una carota, una costa di sedano, una cipolla, il porro, il pomodoro, un filo di olio extravergine di oliva, sale e qualche grano di pepe. Portate il tutto a ebollizione, schiumate e abbassate il fuoco.

Mettete da parte la gallina e fatela raffreddare, tagliate a dadini.

Soffriggete la cipolla nell'olio evo e tostate il riso. Aggiungete poco per volta il brodo di gallina.

A tre quarti della cottura aggiungete la gallina tagliata a dadini.

Ultimate la cottura del risotto con una spruzzata di prezzemolo, parmigiano, burro e aggiustate di sale.

Rižota s kokošjo

Sestavine

280g riža
1 srednje velika domača kokoš
3 korenjčki, zelena, 1 čebula, 1 por
150g parmezana, 110g masla,
ekstradeviško olje, peteršilj, sol, poper

Postopek

Najprej pripravimo kokošjo juho. V lonec vlijemo 3 litre mrzle vode, očiščeno kokoš, odrezano na pol, korenje, zeleno, por, čebulo, paradižnik, olje, sol in poper. Zavremo in kuhamo na nižji temperaturi.

Kokoš odstranimo in ohlajeno zrežemo na koščke.

Prepražimo čebulo na olju in popražimo riž.

Postopoma dodajamo kokošjo juho.

Kadar riž je skoraj pripravljen, dodamo kokošjo, narezano na koščke. Kuhamo do konca, dodamo parmezan, peteršilj, sol potrebi in maslo.



Sgonico / Zgonik 3/a (TS)

Tel. / Fax +39 040 229123
www.gustintrattoria.com
info@gustintrattoria.com

Chiuso:
lunedì e martedì sera, mercoledì tutto il giorno
Zaprto
ob ponedeljkih in ob torkih zvečer, ob sredah ves dan



A Sgonico come per magia, il rustico diventa sublime. Mamma Lidia insegna ancora alle figlie Paola e Tamara i suoi segreti, nei pressi dell'enoteca comunale e del giardino botanico Carsiana.

V Zgoniku iz preprostega pričarajo plemenito. Nedaleč od botaničnega vrta Carsiana in občinske vinoteke, mama Lidja še vedno razkriva svoje skrivnosti hčerkama Paoli in Tamari.

Sapori del Carso • MENU • Okusi Krasa

Brodo con le lasagne fatte in casa

"Štruklji" ripieni di verza su salsiccia

"Žvecet" (spezzatino di vitello)
con il suo contorno

"Gibanica" alla nostra maniera

Župa z domačimi lasanjami

Štruklji z ohrovtom na klobasi

Žvecet s prilogo

Gibanica po naše

Ricetta Sapori del Carso • Recept Okusi Krasa

"Žvecet" (spezzatino di vitello)

Ingredienti

1kg di carne di vitello, 1 cipolla, erbe aromatiche di stagione, soprattutto maggiorana, olio, sale, un po' di vino, un cucchiaio di farina

Preparazione del piatto

Tagliate la carne a tocchetti e rosolatela nell'olio. Aggiungete la cipolla tritata, il burro e le erbe aromatiche e rosolate per qualche minuto. Appena il soffritto è appassito sfumate con il vino bianco. Quando tutto il vino è sfumato aggiungete la farina e un po' d'acqua. Cuocete la carne finché non risulti morbida.

Žvecet

Sestavine

1kg telečjega mesa, 1 čebula, zelišča, predvsem majaron, košček masla, olje, sol, malo vina, žlica moke

Postopek

Meso zrežemo na kocke in pocvremo na olju. Dodamo sesekljano čebulo, maslo in zelišča. V kozici nekaj minut pražimo in ko je popečeno zalijemo s pol kozarca vina. Ko vino izhlapi, dodamo moko in prelijemo z malo vode. Kuhamo še nekaj časa, dokler meso ni primerno mehko.



La tradizionale serata carsica si terrà venerdì 2 novembre alle ore 20.00 solo su prenotazione.
Tradicionalni kraški večer bo v petek, 2. novembra, ob 20.00, samo z rezervacijo.

Trattoria sociale
Društvena gostilna

Gabrovizza Gabrovec



Gabrovizza / Gabrovec 24 (TS)

Tel. +39 040 229168
dimitriferluga@gmail.com

La trattoria sociale di Gabrovizza vanta una tradizione ultracentenaria, poiché è stata 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. D'inverno gli ospiti avranno a disposizione anche la selvaggina, mentre durante i fine settimana estivi si possono gustare calamari e sardoni.

Društvena gostilna Gabrovec se lahko ponaša z več kot stoletno tradicijo, odprta je od leta 1902. Je na edinstveni legi, saj predstavlja vas Gabrovec Kras in kraške dobrote. Gostilna ima veliko dvorano (sprejme lahko več kot 100 gostov) in prijeten letni vrt. Nudi tipično domačo kraško hrano. Pozimi je na voljo tudi divjačina, v poletnih vikendih pa priljubljeni kalamari in sardoni.

Sapori del Carso • MENU • Okusi Krasa

Tagliere di formaggi
del Carso con miele e noci

Ravioli ripieni di formaggio
del Carso e pere con salsa alle mandorle

Gulasch di costine di maiale
con polenta saracena

Verze in tecia

Struccoli cotti con gelato

*Krožnik kraških sirov
z medom in orehi*

*Polnjeni ravioli s kraškim sirom
in hruškami z mandljevo omako*

*Golaž iz svinjskih rebrc
z ajdovo polento*

Ohrovt v kozici

Kuhani štruklji s sladoledom

28,00 € (incluso ¼ l di vino e ½ l d'acqua / vključno s ¼ l vina in ½ l vode)

Ricetta Sapori del Carso • Recept Okusi Krasa

Gulasch con costine di maiale

Ingredienti

costine di maiale, cipolla, sale,
peperoncino, salsa di pomodoro,
rosmarino, farina, olio d'oliva,
vino bianco

Preparazione del piatto

Soffriggete in un tegame la cipolla e
rosolate le costine. Mettete il tutto in
una casseruola e aggiungete il sale e la
farina in cottura e bagnate con il vino.
Mescolate bene.

Aggiungete la salsa, il peperoncino e
l'acqua quanto basta e cuocete per 2 ore.

Golaž iz svinjskih rebrc

Sestavine

svinjska rebra, čebula, sol,
čili, paradižnikova omaka,
rožmarin, moka, oljčno olje,
belo vino

Postopek

Popražimo čebulo v ponvi in nato dodamo
rebra in jih popražimo s čebulo. Vse
sestavine damo v kozico, dodamo sol in
moko, med kuhanjem dodamo vino. Dobro
premešamo.

Dodamo paradižnikovo omako, čili in vodo
po potrebi ter kuhamo 2 uri.



Evento: 11/11/2018 serata carsica di San Martino con menù Sapori del Carso
e accompagnamento musicale con i Kraški Muzikanti

Dogodek: 11. 11. 2018 večerja sv. Martina z menijem Okusov Krasa
ob spremljavi ansambla Kraški Muzikanti.



Dove il sapiente animo costiero serve
prelibati piatti di pesce.

*Okusne ribje jedi iz spretno kuhinje
z obmorsko dušo.*

Sapori del Carso • MENU • Okusi Krasa

Seppie su insalata dell'orto
con croccante di pancetta

Caserecce con ragù di scarpèna

Tonno con salsa e finocchio selvatico

Strudel di mele

*Sipe na vrtni solati
in popečeno panceto*

Domači zvalki s škarpeno

Tuna z's salšo in koromačem

Jabolčni štrudelj

35,00 € (incluso vini del Carso / vključno s kraškimi vini)

Ricetta Sapori del Carso • Recept Okusi Krasa

Strudel di mele

Ingredienti

farina, 100 g di burro, zucchero, uova,
sale, uva sultanina, pane grattugiato,
mele, pinoli, cannella in polvere,
zucchero a velo

Preparazione del piatto

Disponete su di una spianatoia la farina
bianca a fontana ed al centro mettete
100 grammi di burro ammorbidito,
un cucchiaino di zucchero, le uova, un
pizzico di sale ed acqua quanto basta per
ottenere un impasto liscio ed omogeneo.
Dopo aver lavorato molto bene la pasta,
lasciatela riposare per circa 30 minuti
a temperatura ambiente, tenendola
ben coperta con un canovaccio. Nel
frattempo fate ammorbidire l'uvetta
sultanina in acqua tiepida e fate
abbrustolire il pane grattugiato in un
pentolino antiaderente. Sbucciate e
tagliate le mele a fettine sottili, unite
lo zucchero, l'uvetta scolata e i pinoli.
Su di un canovaccio infarinato, usando
un mattarello, stendete la pasta in una
sfoglia sottile, cospargetela con il pane
grattugiato abbrustolito, distribuitevi
il composto di mele, precedentemente
preparato, 50 grammi di burro fuso e
un'abbondante spolverata di cannella
in polvere. Aiutandovi con il canovaccio,
arrotolate lo strudel e sigillate molto
bene i bordi. Adagiate il dolce sulla
placca del forno imburata e infarinata,
spennellatelo con dell'uovo sbattuto
o del latte, infornatelo a 200 gradi
e lasciatelo cuocere per 40 minuti.
Toglietelo dal forno e lasciatelo
intiepidire, quindi cospargetelo con lo
zucchero a velo.

Jabolčni štrudelj

Sestavine

moka, 100 g masla, sladkor, jajca,
sol, rozine, kruhove drobtine,
jabolka, pinjole, cimet v prahu,
sladkor v prahu

Postopek

*Moko stresemo na desko za valjanje, v
sredini naredimo vdolbino in vanjo damo
zmehčano maslo, žlico sladkorja, jajca,
ščepec soli in dovolj vode, da dobimo
gladko in homogeno zmes. Testo lepo
zamesimo, nato ga pokrijemo s krpo in
ga pustimo počivati približno 30 minut
pri sobni temperaturi. Med tem časom
namočimo rozine v mlačni vodi in
popražimo kruhove drobtine v ponvi s
prevleko proti prijemanju. Olupimo jabolka
in jih narežemo na tanke rezine, dodamo
sladkor, odcejene rozine in pinjole. Na
pomokani krpi razvaljamo testo, nanj nato
potresemo popražene kruhove drobtine,
porazdelimo zmes z jabolki, ki smo jo
prej pripravili, dodamo 50 g stopljenega
masla in bogat ščepec cimeta v prahu. S
pomočjo krpe zavijemo štrudelj in dobro
zapremo robove. Zavitek položimo v z
maslom namazan in pomokan pekač
ter ga namažemo s stepenim jajcem ali
mlekom. Nato ga pečemo 40 minut pri 200
stopinjah. Ko je štrudelj pripravljen, ga
vzamemo iz peči, ga pustimo, da se ohladi,
in ga posujemo s sladkorjem v prahu.*

Trattoria - Gostilna Sardoč

Duino Aurisina / Devin-Nabrežina (TS)
Precenico / Prečnik 1/b
Tel. +39 040 200871 / Fax +39 040 201267
www.sardoc.eu
info@sardoc.eu
Chiuso: lunedì, martedì
Zaprto ob ponedeljkih in torkih



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, okrašena z lesom in marmorjem. Sprejme vas s prirojen toplino domače kuhinje.

Sapori del Carso • MENU • Okusi Krasa

Ossocollo con finocchio	<i>S'šivnik s koromačem</i>
Brodo con lasagne fatte in casa	<i>Juha z domačimi lasanjami</i>
Maltagliati con spezzatino di vitello	<i>Bleki z žvacetom</i>
Pollo impanato e patate in tecia	<i>Pohan piščanec in krompir v kozici</i>
Useletti / uccelletti	<i>Tički</i>
Grappa di casa	<i>Domače žganje</i>

30,00 € (bevande incluse / vključno s pijačo)

Ricetta Sapori del Carso • Recept Okusi Krasa

Pollo impanato e fritto

Ingredienti per tre persone

un pollo (circa 1200 g)
farina
uovo e pan grattato q.b.
erbe aromatiche
sale e di pepe
olio

Preparazione del piatto

Pulite il pollo e conditelo con il sale, il pepe e varie erbe aromatiche. Lasciatelo riposare per circa un'ora nel frigorifero. Poi tagliatelo a pezzettini e passateli nella farina, nell'uovo e nel pan grattato. Friggete per circa 20 minuti.

Pohan piščanec

Sestavine za tri osebe

piščanec (približno 1200 g)
moka
jajce in kruhove drobtine po potrebi
zelišča
sol in poper
olje

Postopek

Piščanca najprej očistimo in mu dodamo sol, poper in razna zelišča. Pustimo ga približno uro v hladilniku. Nato ga razrežemo na kose, te pa povaljamo v moki, jajcu in kruhovih drobtinah. Cvremo približno 20 minut.



La tradizionale serata carsica si terrà venerdì 26 ottobre alle ore 20.00 solo su prenotazione.
Tradicionalni kraški večer bo v petek, 26. oktobra, ob 20.00, samo z rezervacijo.

Trattoria - Gostilna
Al Refolo
 Hostaria
 creativa

Monfalcone/Tržič (GO)
 Via / Ulica IX Giugno 69
 Tel. +39 333 402 2509
 Chiuso: sabato e domenica
 Zaprto ob sobotah in nedeljah



Menù vegani, 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.

Veganski jedilniki, pozornost na začimbe in žitarice, ribe iz našega zaliva in še veliko drugega za okusno in zdravo hrano. Manuela Rossi, kuharica restavracije Al Refolo – kreativna hostaria, je vedno zelo pozorna na sezonsko in lokalno hrano in ljubi green cooking.

Sapori del Carso • MENU • Okusi Krasa

Antipasto

Salamino, lonza di maiale con la rucola, formaggio Tabor con fiori di finocchietto selvatico accompagnati con confetture di frutta e verdura (peperoni, mele)

Primi

Bleki con le noci
 Risotto con zucca e scaglie di formaggio Zidarič Mlet (pepato)

Secondo

Guancette di maiale con purea di porro, chips di patate e polvere di sommaco

Dolce

Strudel di mele

Predjed

Salama, svinjska ledja z rukolo, sir Tabor s cvetovi divjega koromača, postrežen z džemom iz zelenjave in sadja (paprika, jabolko)

Topla jed

*Bleki z orehi
 Rižota z bučo in kosmiči
 sira Zidarič Mlet*

Glavna jed

Svinjska lička s pirejem iz poro, krompirjevi čipsi in rujevim praškom

Sladica

Jabolčni štrudelj

Ricetta Sapori del Carso • Recept Okusi Krasa

Risotto con zucca e scaglie di formaggio Zidarič Mlet (pepato)

Ingredienti per 4 persone

300 gr di riso, 500 gr di zucca
 1 cipolla, 1 litro di brodo vegetale,
 40 gr di burro,
 60 gr di formaggio Zidarič Mlet,
 1/2 bicchiere di vino bianco
 una manciata di semi di zucca,
 qb olio di semi di zucca

Preparazione del piatto

Pulite prima di tutto la zucca eliminando i semi e i filamenti, poi togliete la buccia e tagliatela a dadini. Sbucciate la cipolla, tritatela e mettetela ad appassire assieme al burro in un tegame dal fondo spesso. Aggiungete i cubetti di zucca, mescolate e fate insaporire qualche minuto quindi aggiungete il riso e fatelo tostare assieme al condimento. Continuate poi la cottura aggiungendo man mano il brodo bollente. A cottura ultimata, spegnete la fiamma e aggiungete metà del formaggio grattugiato. Mescolate, fate riposare qualche minuto, quindi servite il risotto alla zucca nei piatti ed unite le scaglie di Mlet. Decorate con semi e olio di zucca. P.S. Consiglio l'uso della zucca Hokkaido in quanto il suo sapore, non troppo dolce, ricorda la castagna ed ha la particolarità che non serve sbucciarla in quanto la buccia cuoce allo stesso tempo della polpa, per questo motivo è sempre bene lavarla con acqua e bicarbonato.

Rižota z bučo in kosmiči sira Zidarič Mlet

Sestavine za 4 osebe

300 g riža, 500 g buče
 1 čebula, 1 liter zelenjavne juhe
 40 g masla,
 60 g sira Zidarič Mlet,
 1/2 kozarca belega vina,
 peščica bučnih semen,
 bučno olje po potrebi

Postopek

Najprej očistimo bučo, odstranimo semena in olupek ter jo razrežemo na kocke. Olupimo čebulo, jo sesekljamo in popražimo z maslom v ponvi z debelim dnom. Dodamo kocke buče, premešamo in kuhamo nekaj minut, nato dodamo riž in vse skupaj popražimo. Nadaljujemo kuhanje in postopoma dodajamo vrelo zelenjavno juho. Ko je rižota skuhana, odstaranimo z ognja in dodamo polovico naribanega sira. Pomešamo in pustimo počivati nekaj minut. Bučno rižoto postrežemo v krožnike in dodamo kosmiče sira Mlet. Okrasimo s semeni in bučnim oljem. P. S. Priporočamo uporabo Hokkaido buče, ker njen okus ni presladek, spominja na kostanj in ima to posebnost, da je ni treba olupiti, ker se lupina skuha kot bučno meso in je užitna. Zato je pomembno, da jo dobro operemo z vodo in bikarbonatom.



La tradizionale serata carsica si terrà martedì 6 novembre alle ore 20.00 solo su prenotazione.
 Tradicionalni kraški večer bo v torek, 6. novembra, ob 20.00, samo z rezervacijo.

Trattoria - Gostilna Lokanda Devetak



Savogna d'Isonzo / Sovodnje ob Soči (GO)

San Michele del Carso / Vrh sv. Mihaela / Brežiči 22
Tel. +39 0481 882488 / Fax +39 0481 882967
www.devetak.com
info@devetak.com

Chiuso
lunedì e martedì e a pranzo anche il mercoledì e giovedì
Zaprto
ob ponedeljkih in torkih in za kosilo tudi ob sredah in četrtnih

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 spontanega in spoštljivega gostoljubja in tipičnih jedi s pridihom slovenskega, furlanskega in srednjeevropskega prostora. Zelenjava in sadje iz domačega vrta. Bogat izbor vin. 8 udobnih sob v kraškem stilu. Od leta 1870 - 5 generacij - družina Devetak.

Sapori del Carso • MENU • Okusi Krasa

Entrée di benvenuto

Lingua di vitello salmistrata su crema di patate, sedano in agrodolce e senape naturale

Il Tagliere // piatto di salumi nostrani dell'azienda agricola Sara Devetak (San Michele del Carso)

"Snidjeno testo" - gnocchi di pasta lievitata con ragu di cinghiale all'alloro

Faraona disossata e farcita con il cotechino dell'azienda agricola Sara Devetak ed erbe aromatiche

Dolce della tradizione
Caffè e distillato

Dobrodošlica

Telečki nasoljen jezik na krompirjevem pireju, zelena in naravna gorčica

*Krožnik narezkov
kmetije Sare Devetak
(Vrh Sv. Mihaela)*

"Snidjeno testo" - cmoki iz kuhanega testa z ragujem divjega prašiča in lovrom

*Pegatka (brez kosti),
polnjena s kožarico kmetije Sare Devetak in dišavnicami*

*Domača sladica
Kava in likerček*

Ricetta Sapori del Carso • Recept Okusi Krasa

**Lingua di vitello salmistrata
su crema di patate, sedano in agrodolce
e senape naturale**

Ingredienti

1 lingua di vitello salmistrata precotta
1 gambo di sedano
1 carota
1 cipolla

Preparazione del piatto

Lessate la lingua in abbondante acqua con le verdure per circa 1.30h.
Lessate 500 g di patate,
250 ml di latte, sale q.b.
Preparate un purè morbido.

Gambo di sedano
aceto, sale, zucchero

Tagliate a pezzetti il gambo e condirlo con gli ingredienti.
Tagliate la lingua a cubetti e saltatela con un po' di burro ed il sedano in agrodolce.
Disponete il purè al centro del piatto, sopra adagiate la lingua e finite con un cucchiaino di senape naturale.

**Telečki nasoljen jezik
na krompirjevem pireju,
zelena in naravna gorčica**

Sestavine

1 predhodno kuhan telečki nasoljen jezik
1 steblo zelene
1 korenček
1 čebula

Postopek

*Skuhamo jezik v posodi z obilno količino vode in z zelenjavo. Kuhamo približno eno uro in pol.
500g krompirja, 250ml mleka, sol po želji
Pripravimo mehak krompirjev pire.*

*Steblo zelene,
kis, sol, sladkor*

*Narežemo steblo zelene na majhne koščke in zabelimo s sestavinami.
Narežemo jezik na majhne kocke in zmešamo z maslom in sladko-kislo omako zelene.
Krompirjev pire damo v sredino krožnika, nad pirejem pa naneseemo jezik in dokončamo z žlico naravne gorčice.*



La tradizionale serata carsica si terrà venerdì 19 ottobre alle ore 20.00 solo su prenotazione.
Tradicionalni kraški večer bo v petek, 19. oktobra, ob 20.00, samo z rezervacijo.

42,00 € (bevande escluse / brez pijače)

55,00 € (con 4 calici di vino del Carso abbinati / v kombinaciji s 4 kozarci kraških vin)



Le bontà del Carso

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

I dolci esprimono un'atmosfera speciale, oggi come ieri, qualcosa 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 sulle nostre tavole nei giorni di festa. Per la Vigilia di Natale ci sono i "fancli", per Carnevale i kraphen e i crostoli, per Pasqua la pinza, il presniz, la putiza bianca, le titole e le fulje, per i matrimoni i kreflič, il kuglof e gli štruklji, per le nascite e i battesimi le sūpe o šnite e molto altro ancora. Le antiche "dolcezze", alle quali le nostre nonne dedicavano particolari cure e amore, hanno preservato tutto il loro fascino fino ad oggi e continuano a inebriarci con il loro dolce aroma.

Kraške dobrote

Povsod na Krasu je stoletja v vsaki hiši gospodovalo ognjišče, zraven njega pa krušna peč, ki so jo gospodinje razbelile običajno enkrat tedensko za peko kruha ali pa ob večjih praznikih za pripravo sladice. Če je bilo potrebno pripraviti le majhno količino peciva, so si pa morale pomagati s cvrtjem ali kuhanjem. Zato poznamo pri nas čudovite kuhane sladice – KUHANE ŠTRUKLJE -, ki jim v kraški kuhinji pripada posebno mesto. Z izredno fantazijo so gospodinje bogatile testo z raznimi nadevi ali ga zabelile samo z maslom in potresle z orehi, ga sladkale ali ne, tako da je bilo kuhano testo prikladno za marsikaj: kot samostojna jed, kot priloga k raznim ajmohtom in omakam ali kot sladica. Ta je bila, in je še dandanes, tako cenjena, da je bila nepogrešljiva na vsakem pomembnem prazniku, kot so poroke, krsti, birme, likofi...

Sladice zaznamujejo nekaj posebnega, veselega, nepozabnega. Tako nekoč kot danes. Za vsako priložnost obstaja posebna sladka jed, ki je skozi stoletja postala simbol določenega praznika. Že povsem ukoreninjene so pri nas nekatere SLADKE NAVADE, ki jih za praznike dobimo na naših mizah. Za božično vigilio so fancli, za pust krofi in štraube oz. muljetniki, za veliko noč pinca, pres'nc, bela potica, titole in fulje, za poroke kreflič, kuglof in štruklji, za rojstvo in krst sūpe ali šnite in še bi lahko naštevati. Stare "sladkosti", katerim so naše none namenjale posebno skrb in ljubezen. Do današnjih dni so ohranile svoj čar in nas še vedno sladko premamljajo.

Soban



Trieste / Trst (TS)

Via / Ulica Cicerone 10
Tel. +39 391 461 7405
www.gelateriasoban.com
trieste@soban.it

Aperto: nei mesi estivi
tutti i giorni dalle 11.00 alle 23.00
domenica dalle 16.30 alle 22.00
Chiusura stagionale: novembre, gennaio, febbraio
Odperto: poletni meseci
vsak dan od 11.00 do 23.00
ob nedeljah od 16.30 do 22.00
Zaprto v mesecih: november, januar, februar

La Gelateria Soban è una recente apertura a Trieste. A gestirla è Chiara, erede di una famiglia di gelatieri originari della Val di Zoldo nelle Dolomiti Bellunesi. Ogni gelato è preparato con l'amore per gli ingredienti di qualità ed il gusto sofisticato. Qui si possono assaggiare gelati artigianali naturali, granite alla siciliana, cassate triestine, torte e semifreddi. Tanti i gusti creati con prodotti del territorio tra cui il gelato con olio EVO del Carso, kren, liquore di terrano, barbabietola, miele e fiori carsolini. Spazio anche ai gelati realizzati con grandi vini tra cui Malvasia e Vitovska.

La famiglia Soban, le cui altre gelaterie sono in provincia di Alessandria e a Milano, ha vinto molti premi e riconoscimenti per il suo lavoro, tra cui i 3 conigli (il massimo dei voti) dalla prestigiosa guida sulle migliori Gelaterie d'Italia della rivista Gambero Rosso.

Sladoledarna Soban je nedavno odprla v Trstu. Upravlja jo Chiara, naslednica družine sladoledarjev iz doline Zoldo, v Dolomitih v pokrajini Belluno. Vsak sladoled je pripravljen z ljubeznijo do kvalitetnih sestavin in prefinjenega okusa. Tukaj lahko okusite domače sladoled, sicilijanske granite, tržaške "cassate", pecivo in polzmrznjene sladice "semifreddo". Z lokalnimi proizvodi ustvarijo veliko novih okusov, kot na primer sladoled s kraškimi oljčnimi oljem, s hrenom, s teranovim likerjem, z rdečo peso, z medom in s kraškim cvetjem. Prostor je tudi za sladoled, izdelane z odličnimi kraškimi vini kot so Malvazija in Vitovska.

Družina Soban upravlja tudi druge sladoledarne v pokrajini Alessandria in v Milanu. Osvojila je številne nagrade, med temi je prejela nagrado 3 korneti (z najvišjimi ocenami) iz prestižnega vodnika najboljših italijanskih sladoledarn, revije Gambero Rosso.

Ricetta Sapori del Carso • Recept Okusi Krasa

Biscotti alla grappa

Ingredienti

225g cioccolato fondente, 100g di farina,
2 uova, 65 g di zucchero, 45g di burro,
½ cucchiaino di lievito per dolci, grappa,
sale, zucchero a velo

Preparazione

Mettete a bagnomaria il cioccolato, il burro e la grappa. Lavorate con la frusta le uova e lo zucchero. Aggiungete il cioccolato fuso e poi la farina, il lievito e il sale.
Mettete in frigo per un'ora. Fate delle palline e passatele nello zucchero a velo.
Infornate i biscotti a 180 gradi per 20 minuti. Usciranno con le crepe.
Buon appetito!

Piškotki z žganjem

Sestavine

225g temne čokolade, 100g moko,
2 jajci, 45g masla,
½ žličke pecilnega praška, žganje,
sol, sladkor v prahu

Postopek

Čokolado, maslo in žganje damo v posodo in kuhamo v posodi na vreli vodi. Stopimo jajca in sladkor. Dodamo stopljeno čokolado ter moko, pecilni prašek in sol. Postavimo v hladilnik za eno uro. Oblikujemo kroglice in jih povaljamo v sladkor v prahu. Piškotke pečemo na 180 stopinj za 20 minut. Piškotki bodo razpokani. Dober tek!

Vsak sladoled
je pripravljen z
ljubeznijo do
kvalitetnih
sestavlin in
prefinjenega
okusa.



Ogni gelato
è preparato con
la passione per
gli ingredienti
di qualità
e un gusto
raffinato.

Čok

Opicina / Opčine (TS)

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

Il panificio e pasticceria Čok vanta una tradizione familiare di oltre un secolo, poiché è in attività dal 1871. Il panificio offre dolci tipici triestini e carsici e una vasta scelta di pane: con farina casereccia macinata a pietra, pane di zucca, ai ciccioli. Si possono trovare inoltre i "tički" - uccelletti e la putizza bianca.

Pekarna in slaščičarna Čok ima več kot stoletno družinsko tradicijo, saj deluje že od leta 1871.

Nudi vam tipične tržaške in kraške slaščice ter širok izbor kruha: kruh iz domače moke, mlete na mliniski kamen, kruh iz buče, kruh z ocvirki ter tičke in belo potico.



Chifeletti dolci

Ingredienti

100 g di zucchero, 200 g di burro,
300 g di farina, 50 g di mandorle,
50 g di nocciole, 2 tuorli d'uovo,
vaniglia, un pizzico di sale

Preparazione

Tritate finemente le mandorle e le nocciole. Mescolate tutti gli ingredienti e lavorate l'impasto fino a che raggiunge una consistenza morbida. Avvolgete l'impasto nella carta stagnola e lasciatelo riposare per almeno 2 ore in frigorifero.

Tagliate l'impasto a forma di cilindro in fette di circa 5 cm di lunghezza e formate un cornetto. Mettete i cornetti sulla placca da forno rivestita di carta da forno. Cuocete i chifeletti per circa 10 minuti a 190°.

Sladki kifli

Sestavine

100 g sladkorja, 200 g masla,
300 g moke, 50 g mandeljnov,
50 g lešnikov, 2 rumenjaka,
vanilija, ščepec soli

Postopek

Mandeljne in lešnike na drobno zmeljemo. Vse sestavine zmešamo v krhko testo. Testo zavijemo v alufolijo ter ga postavimo za 2 uri v hladilnik. Testo oblikujemo v tanke svaljke ter narežemo kose, dolge približno 5 cm. Kose upognemo v kifeljčke in jih položimo v pekač. Pečemo približno 10 min na 190°.



Bukavec

Prosecco / Prosek (TS) 160

Tel. +39 040 225220 / Fax +39 040 251068
www.paolobukavec.it
panificiobukavec@gmail.com

Nel centro di Prosecco Paolo e Nataša Bukavec accontentano i gusti più svariati con una buona dose di sorriso. Il panificio sin dagli anni 20, con il nome Gorjup, poi Malalan e dalla fine degli 80 come Bukavec, è meta di molti appassionati del buon pane, come lo scrittore Boris Pahor che è un affezionato cliente.

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 Zidarich e kranzetti alle noci. Dal 2018 preparano anche in nuovo dolce tipico triestino – Le Teresiane.

Paolo in Nataša v središču Proseka zadovoljita z nasmehom vse okuse. Pekarna ponuja domači kruh že od 20. let minulega stoletja, najprej z nazivom Gorjup, potem Malalan in od konca 80. let kot Bukavec. Zato jo obiskujejo mnogi ljubitelji dobrega kruha, med temi je stalna stranka tudi pisatelj Boris Pahor. Naravno kvašen domač kruh s polnozrnat moko, mleto na mlinški kamen, orehov in pirin kruh, kruh z bučo, fanclji z dušo, fanclji s kremo, orehova pita, figova pita, martinčki, skutin orehov zavitek z Zidaričevo skuto in orehovi kranclji. Od leta 2018 ponujajo tudi novo tipično tržaško sladico - Terezinke.



Ricetta Sapori del Carso • Recept Okusi Krasa

Frittole dolci

Sladki fanclji

Ingredienti

1,1 kg di farina, 150 g di zucchero,
4 tuorli d'uovo, 3 uova,
150 g di burro,
100 gr di uvetta imbevuta nel rum,
5 g di pinoli, 100 g di lievito,
250 ml di latte, un pizzico di sale,
vaniglia, un po' di grappa,
olio per friggere

Preparazione

Scaldare un po' di latte e sciogliete leggermente il lievito. Versate nella ciotola tutti gli ingredienti e infine aggiungete il burro, l'uvetta e i pinoli, aggiungete il latte secondo necessità. Lavorate bene il composto finché non ottenete una pasta morbida e liscia. Coprite e lasciate lievitare. Riscaldare l'olio. Friggete infine in olio caldo e abbondante l'impasto a cucchiaiate, quindi disponete le frittelle dorate su carta assorbente. Quando saranno tiepide cospargetele di zucchero.

Sestavine

1,1 kg moke, 150 g sladkorja,
4 rumenjaki, 3 jajca,
150 g masla,
100 g rozin, namočenih v rumu,
5 g pinolov, 100 g kvasa,
250 ml mleka, ščepec soli,
vanilija, malo žganja,
olje za cvrtje

Postopek

Segrejemo malo mleka in v njem razstopimo kvas. V skledo stresemo vse sestavine, nazadnje dodamo maslo, rozine in pinole, mleko dodajamo po potrebi. Vse dobro stepemo, da dobimo mehko in gladko testo. Pokrijemo in pustimo vzhajati. Segrejemo olje. Fanclje zajamemo z žlico in jih pocvremo, dokler ne dobijo lepe zlate barve. Vroče fanclje dobro scedimo in osušimo odvečno olje in še mlačne posujemo s sladkorjem.



L'ANGOLO DEL PRODOTTO TIPICO KOTIČEK TIPIČNIH PROIZVODOV

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 bogatijo tipični pridelki in proizvodi, kot so vino, sir, olje in med. Krajevni proizvajalci oskrbujejo s svojimi proizvodi gostince pri pripravi menijev **Okusov Krasa** ter s kavo, čokolado, slaščicami, delikatesami in drugimi dobrotami bogatijo tudi vse “**Kotičke tipičnih proizvodov**” pri sodelujočih ponudnikih. Poleg tega bodo tudi letos na razpolago **darilni paketi Okusov Krasa**, v katerih lahko najdete tipične kraške proizvode. Ti bodo na voljo med prireditvijo in tudi po njenem zaključku.*



Negozio - Trgovina

Despar Kukanja



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

Zraven starega trga vasi, znane po starodavnih kamnolomih, boste našli izbor delikates, medu in tudi svežih kakovostnih proizvodov, ki prihajajo z obeh strani Krasa.

♦ **Aurisina / Nabrežina 106/b (TS)**

Tel. +39 040 200172
info@kukanja.it
www.kukanja.it

Negozio - Trgovina

il Frutteto - Marchesich Claudio

L'angolo dei “Sapori del Carso” presente tutto l'anno si fa particolarmente appetitoso con le fragranze e i colori degli orti e frutteti di Trieste e dintorni. Vino, olio, miele del Carso e dell'Istria, primizie di stagione.

Kotiček “Okusov Krasa” bogatijo skozi vse leto barve in vonjave vrtov in sadovnjakov iz Trsta in okolice: na izbiro kraška in istrska vina, med, oljčno olje in še druge sezonske dobrote.



♦ **Trieste / Trst (TS)**

Largo Piave 3
Tel. +39 040 360146
cmarchesich@yahoo.it

sapori del carso
okusi krasa

Caffè / Kavarna

Cherti Ernesto

Di Chert Miroslav & C. (S.N.C.)

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

Ernesto Cherti snc je vinotoč v predmestju Trsta, ki se z vinom ukvarja že od letih '60. V kleti dobite odprta vina iz bližnje okolice Istre, Krasa, Goriških Brd in Veneta. Ponudbo bogati se oljčno olje, kraška zelišča in začimbe, med in stekleničena vina vrhunske kakovosti, darilni program in degustacije.



◆ Trieste / Trst (TS)

Via G. di Vittorio 3/1
Tel. +39 040 820190
ernesto.cherti@gmail.com



Valore al sapore... Vrednost okusov...

Associazione viticoltori Carso
Društvo vinogradnikov Kras
carsovinokras@gmail.com

Consorzio fra gli Apicoltori della Provincia di Trieste
Čebelarski konzorcij za Tržaško pokrajino
www.consorzioapicoltoritrieste.org
cons.apicoltoritrieste@gmail.com

Moisir - Comitato promotore per la valorizzazione dei prodotti lattiero-caseari dell'altipiano carsico - Provincia di Trieste

Moisir - Promocijski odbor za vrednotenje mlečno-sirarskih izdelkov Krasa v tržaški pokrajini
zidaric@tiscali.it

Comitato Promotore della Valorizzazione dell'Olio di Oliva Extravergine di Trieste "TERGESTE DOP"

Pripravljalni odbor za ovrednotenje tržaškega ekstra deviškega oljčnega olja "TERGESTE DOP"

www.tergestedop.it
info@tergestedop.it

Associazione agricoltori
Kmečka zveza
www.kmeckazveza.com

Coldiretti Trieste
Zveza neposrednih pridelovalcev Trst
www.trieste.coldiretti.it



Artigianato artistico dal Carso al mare

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

Umetnostna obrt od Krasa do morja

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



Gioielleria / Draguljarna Malalan, design Darko Malalan

Opicina / Opčine (TS), Via Nazionale / Narodna ulica 28
Tel. +39 040 211465 / Fax +39 040 211441
www.malalan.com malalan.office@libero.it

Gramar Walter Marmi / Kamnoseštvo

Duino-Aurisina / Devin-Nabrežina
Località Aurisina Cave / Nabrežina Kamnolomi 35/F
Tel. +39 040 201171

Zidarič Marko Marmi / Kamnoseštvo

Duino-Aurisina / Devin-Nabrežina, Frazione S. Pelagio / Šempolaj 4B
Tel. +39 040 200297

Kajzer Marmi / Peter Škabar, Kamnoseštvo

Sgonico / Zgonik (TS), Zona art. Sgonico / OC Zgonik 29/c
Tel. +39 040 2529343 / Fax +39 040 225136, +39 335 5415975
www.kaisermarmi.com info@kaisermarmi.com

Tomaž Caharija Marmi / Kamnoseštvo

Duino-Aurisina / Devin-Nabrežina,
Località Aurisina Cave / Nabrežina Kamnolomi 35/C
Tel. +39 040 201255

Paolo Hrovatin, Scultore / Kipar

Sgonico / Zgonik (TS), Borgo Grotta Gigante / Briščiki 9/A
Tel./Fax. +39 040 327077 paolohrovatin@tiscali.it



Piacevolmente Carso escursioni “Natura e gastronomia”

Escursioni natural-gastronomiche con le guide di “Curiosi di natura”. Per scoprire l’ambiente e l’ecologia del Carso, e come questi influenzano i prodotti tipici e la gastronomia locale. Possibilità di gustare i “Sapori del Carso” nelle “gostilne” convenzionate, con un buono sconto del 10% per i partecipanti alle escursioni. Itinerari adatti anche a persone poco allenate.

QUANDO: le domeniche 21 e 28 ottobre, 4 e 11 novembre (ore 9.30-13)

Domenica 21/10 ore 9.30 -13

Percedol e dintorni

Visita a una delle doline più profonde e caratteristiche del Carso triestino; segue escursione ai campi solcati tra Opicina e Monrupino. Con letture dal vivo.

Ritrovo: ore 9.10, piazzale all’ingresso della dolina di Percedol, Strada Provinciale n. 9 (Via di Monrupino). Bus n. 42.

Domenica 28/11 ore 9.30-13

Il Monte Brestovec

Escursione naturalistica sui luoghi della Grande Guerra, fino alle trincee e gallerie sulla cima del monte. Con letture a tema storico.

Ritrovo: ore 9.10 davanti alla trattoria di Devetachi, Strada del Vallone, Statale 55 (Doberdò del Lago).

Quota di partecipazione:

8 euro interi; 5 euro per i minori di 14 anni; gratis per i minori di 6 anni.

Per ragioni organizzative è richiesta la prenotazione.

Le escursioni sono disponibili anche in altre date, per comitive, su prenotazione: www.piacevolmentecarso.it

INFO 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 – radovedni po naravi” vam omogočijo odkrivanje kraškega okolja in ekologije ter njune vplive na tipične pridelke in lokalno kulinariko. Ob koncu izleta je predvidena degustacija menijev Okusi Krasa v sodelujočih gostilnah, z 10% popustom za udeležence izletov. Poti so primerne tudi za neizkušene osebe.

KDAJ: ob nedeljah, 21. in 28. oktobra in 4. in 11. novembra (urnik: 9.30 - 13.00).

Nedelja 21.10. 9.30 – 13.00

Perčedol in okolica

Ogled ene najglobljih in najznačilnejših kraških dolin in škrapljišč med Opčinami in Repentabrom. Branje v živo.

Zbirališče: ob 9.10, pred vhomom v dolino Perčedol, cesta SP9. Avtobus št. 42.

Nedelja, 28.10. 9.30 – 13.00

Grič Brestovec

Ekskurzija na temo Prve svetovne vojne z ogledom strelskih jarkov in tunelov na vrhu griča ter poslušanjem odlomkov iz zgodovinskih del.

Zbirališče: ob 9.10 pred gostilno v Devetakih, cesta po Dolu, SS 55 (Doberdob).

CENA:

8 EUR za odrasle; 5 EUR za mlajše od 14. leta; za mlajše od 6. leta brezplačno.

Iz organizacijskih razlogov je potrebna rezervacija.

Izleti za skupine so na voljo tudi ob drugih datumih s predhodno rezervacijo: www.piacevolmentecarso.it

INFO in rezervacije:

www.curiosidinatura.it / curiosidinatura@gmail.com tel. +39 340 5569374

Nedelja 4.11. 9.30 – 13.00

Po gozdovih med Bazovico in Gropado

Sprehod med gozdovi borovcev in hrastov, po skrivnostnih dolinah sredi jesenske rdeče vegetacije. Branje v živo.

Zbirališče: ob 9.10, na začetku poti Ressel v Bazovici. Avtobus št. 39.

Nedelja 11.11. 9.30 – 13.00

Med Križem in Trstom

Izlet po gozdovih nad obalno cesto z očarljivim pogledom na morje: med zimzelenimi barvami jesenskih gozdov in modrim morjem.

Zbirališče: ob 9.10, Križ (Trst), cesta SP št.1 na križišču za Brišče. Avtobus št. 44.





sapori del carso
okusi krasa

**A CURA DELL' UNIONE REGIONALE ECONOMICA SLOVENA
UREDILLO SLOVENSKO DEŽELNO GOSPODARSKO ZDRUŽENJE**

FOTO: Foto Loredana, Kroma, FOTODAMJ@N, Marko Civardi,
Curiosi di natura, SDGZ-URES, Darko Malalan, Paolo Hrovatin, Foto Magajna.

DESIGN: SintesiHub TS

STAMPA/TISK: Grafica Goriziana sas



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

Sapori del Carso 2018

Okusi Krasa 2018

Dal 26 ottobre al 11 novembre 2018
(e anche dopo su prenotazione)

Od 26. oktobra do 11. novembra 2018
(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 proizvajalcev, informacije o dogodkih:
Slovensko deželno gospodarsko združenje
SDGZ, Trst
tel.: +39 040 67248
www.okusikrasa.net
www.sdgz.it

Un'iniziativa di / Pobudo prireja:



SLOVENSKO DEŽELNO GOSPODARSKO ZDRUŽENJE
UNIONE REGIONALE ECONOMICA SLOVENA

Con il contributo di:
S podpora:

