

17 ottobre - 11 novembre
17. oktober - 11. november
2026



Sapori del Carso Okusi Krasa

25 *let
anni*


SDGZURES
Slovensko Deželno Gospodarsko Združenje
Unione Regionale Economica Slovena

 **80** *let
anni*

Unione Regionale Economica Slovena

25 anni di gusto in un'unica storia

Il Carso va sentito. La bora, la pietra, la terra rossa, il profumo delle erbe, i vigneti e la landa carsica. E poi va assaporato.

Da 25 anni **Okusi Krasa – Sapori del Carso** riuniscono persone che in questo territorio creano, coltivano, producono, cucinano e vivono. Ristoratori, agricoltori, produttori, artigiani, commercianti e tutti coloro che credono che la qualità e il legame con il territorio sappiano raccontare una storia.

In occasione del 25° anniversario diamo spazio ai piatti più caratteristici che in modi diversi, raccontano il Carso: i suoi ingredienti autentici, il suo patrimonio gastronomico e, soprattutto, la sua gente.

Alcuni piatti presenti nei menù proposti nascono dalla tradizione e portano con sé sapori tramandati di generazione in generazione. Altri sono frutto della creatività e di approcci gastronomici contemporanei, che danno una nuova forma ai sapori della tradizione. Tutti, però, condividono qualcosa di essenziale: **sono nati sul Carso e portano dentro di sé questo territorio.**

Ogni piatto, quindi, è molto più di una ricetta. È un piccolo frammento del Carso. È una storia che parla della terra, delle stagioni, del lavoro delle mani e di un sapere che si tramanda di generazione in generazione.

Che possano essere per voi fonte di ispirazione e, soprattutto, di piacere.

Benvenuti alla tavola dei sapori del Carso.

Il Presidente Regionale URES
Fabio Pahor



**Saponi
del Carso
Okusi Krasa** **25** let
anni

Slovensko deželno gospodarsko združenje
25 let okusov združenih v eni zgodbi

Kras najprej začutiš. V burji, kamnu, rdeči zemlji, vonju zelišč, vinogradih in na kraški gmajni. In nato ga lahko tudi okusiš.

Okusi Krasa – Saponi del Carso že 25 let povezujejo ljudi, ki iz tega prostora ustvarjajo, pridelujejo, kuhajo in živijo.

Gostince, kmete, pridelovalce, obrtnike, trgovce in vse, ki verjamejo, da lokalnost in kakovost pripovedujeta svojo zgodbo.

Ob 25-letnici smo to zgodbo zbrali v tej posebni brošuri.

Pred vami so meniji, ki združujejo tipične jedi, ki na različne načine pripovedujejo o Krasu, o njegovih pristnih sestavinah, kulinarčni dediščini in njegovih ljudeh.

Nekatere jedi prisotne v izbranih menijih izhajajo iz tradicije in prinašajo okuse, ki se prenašajo iz roda v rod. Druge so plod ustvarjalnosti in sodobnih kulinarčnih pristopov, ki tradicionalnim okusom dajejo novo podobo. Vsem pa je skupno nekaj bistvenega:

doma so na Krasu in ta prostor nosijo v sebi.

Vsaka jed je zato več kot le recept. Je majhen košček Krasa.

Je zgodba o zemlji, letnih časih, delu človeških rok in znanju, ki se predaja iz generacije v generacijo.

Naj vam bodo v navdih, predvsem pa v užitek.

Dobrodošli za kraško mizo.

Deželni predsednik SDGZ
Fabio Pahor

25 anni di Sapori del Carso

Una storia di terra, tradizioni e passioni

L'attesissima manifestazione Sapori del Carso torna anche nel 2026 per offrire un'esperienza culinaria unica, capace di valorizzare la tradizione gastronomica del Carso triestino e goriziano e di promuovere la creatività dei nostri ristoratori, produttori e artigiani del gusto. Quest'anno il tema centrale è il **25° anniversario della manifestazione**, un traguardo importante che celebra un quarto di secolo di storia, identità e cultura gastronomica.

I menù dell'edizione 2026, proposti da ristoranti e trattorie, saranno dedicati ai loro **»best of«** e riproporranno i piatti simbolo e i grandi successi che hanno caratterizzato questi venticinque anni, esaltando i sapori autentici della nostra terra. L'obiettivo rimane quello di far riscoprire i prodotti locali - vini, oli extravergine d'oliva, formaggi, miele ed erbe aromatiche - e di valorizzare l'intero patrimonio culinario del Carso. I panifici e le pasticcerie che aderiscono all'iniziativa offriranno i loro **prodotti da forno e di pasticceria più tradizionali**, mentre bar, negozi ed enoteche proporranno i prodotti locali.

Durante la manifestazione saranno disponibili itinerari naturalistici ed enogastronomici guidati da *Curiosi di natura*, per unire il piacere del gusto alla scoperta del territorio.

Eventi speciali saranno organizzati nelle trattorie e ristoranti per arricchire l'esperienza e approfondire la cultura gastronomica del Carso. Per scoprire tutti i partecipanti, i menù e il calendario degli eventi, consultate il sito www.saporidelcarso.net e i profili Facebook e Instagram dell'iniziativa.

- **Conferenza stampa e presentazione del libro per il 25° anniversario di Sapori del Carso: 1 ottobre 2026, Museo Sartorio, Trieste**
- **Manifestazione: 17 ottobre - 11 novembre 2026**

25 let Okusov Krasa

Zgodba o zemlji, tradiciji in strasti

Priljubljena prireditelja **Okusi Krasa - Sapori del Carso** se vrača tudi v letu 2026, da bi ponudila edinstveno kulinarično izkušnjo, ki bogati gastronomsko tradicijo tržaškega in goriškega Krasa ter spodbuja ustvarjalnost naših gostincev, proizvajalcev in oblikovalcev okusov. Letos obeležujemo **25. obletnico prireditve** - pomemben jubilej, ki praznuje četrto stoletja zgodovine, identitete in gastronomske kulture. Meniji izvedbe 2026, ki jih bodo ponujale restavracije in gostilne, bodo posvečeni njihovim **»best of«** jedem, največjim uspešnicam, ki so zaznamovale vseh petindvajset let in ki predstavljajo pristne okuse naše dežele. Cilj ostaja ponovno odkrivanje lokalnih izdelkov: vin, ekstra deviškega oljčnega olja, sirov, medu in dišavnic ter ovrednotenje celotne kulinarične dediščine Krasa.

Pekarne in slaščičarne, ki sodelujejo v pobudi, bodo ponujale svoje **najbolj tradicionalne pekarske in slaščičarske izdelke**, medtem ko bodo bari, trgovine in vinoteke ponujali lokalne pridelke.

Med prireditvijo bodo na voljo vodeni naravoslovni in enogastronomski izleti v organizaciji društva *Curiosi di natura*, ki bodo združevali užitke ob dobri hrani z odkrivanjem pokrajine.

Posebni dogodki bodo potekali v gostilnah in restavracijah, kar bo še dodatno obogatilo izkušnjo in omogočilo globlje spoznavanje kulinarične kulture Krasa.

Za več informacij o vseh sodelujočih, menijih in koledarju dogodkov obiščite spletno stran www.saporidelcarso.net ter Facebook in Instagram profil prireditve.

- **Novinarska konferenca in predstavitev knjige ob 25-letnici Okusov Krasa: 1. oktober 2026, Muzej Sartorio, Trst**
- **Prireditve: 17. oktober - 11. november 2026**

From 17th October to 11th November 2026

Flavours of Karst

The Karst invites you on a journey through taste, tradition, and innovation! 2026 theme: This year's central theme is the 25th anniversary of the event—an important milestone celebrating a quarter-century of history, identity, and culinary culture. The 2026 menus offered by restaurants and trattorias will be dedicated to their “best of,” revisiting the iconic dishes and great successes that have defined these twenty-five years, showcasing the authentic flavors of our land.

Restaurants, bakeries, patisseries, bars, and wine shops will offer local specialties, wines, olive oil, cheeses, honey, and aromatic herbs from the region.

- **Official opening: 1 October 2026 - Museo Sartorio, Trieste**
- **Full programme: www.saporidelcarso.net**

Vom 17. Oktober bis 11. November 2026

Karstgenüsse

Der Karst lädt Sie zu einer Reise voller Geschmack, Tradition und Innovation ein!

Thema 2026: Das zentrale Thema in diesem Jahr ist das 25-jährige Jubiläum der Veranstaltung – ein wichtiger Meilenstein, der ein Vierteljahrhundert Geschichte, Identität und Kulinarik feiert. Die Menüs der Ausgabe 2026 von Restaurants und Trattorien sind ihren „Best of“ gewidmet: Sie greifen die ikonischen Gerichte und großen Erfolge dieser fünfundzwanzig Jahre wieder auf und bringen die authentischen Aromen unserer Region zur Geltung.

Restaurants, Bäckereien, Konditoreien, Bars und Weinhandlungen bieten regionale Spezialitäten, Weine, Olivenöl, Käse, Honig und aromatische Kräuter an.

- **Offizielle Eröffnung: 1. Oktober 2026 - Museo Sartorio, Trieste**
- **Programm: www.saporidelcarso.net**



Trattorie e ristoranti Gostilne in restavracije

- 1 Antica Trattoria **Suban**
- 2 Antico Caffè **San Marco**
- 3 Trattoria / Gostilna **Ošterija Ferluga**
- 4 Trattoria / Gostilna **Al Faro**
- 5 Ristorante **Salvia e Rosmarino**
- 6 Hotel Ristorante / Restavracija **Križman**
- 7 Trattoria Sociale / Društvena gostilna **Gabrovec**
- 8 Trattoria / Gostilna **Sardoč**
- 9 AgriRistorante **Silene**
- 10 Lokanda **Devetak**
- 11 Trattoria / Gostilna **Primožič**
- 12 Trattoria / Gostilna **Al Ponte del Calvario**
- 13 Moving Chef (personal chef & catering)
Manuela Rossi

Panifici – Pasticcerie Pekarne – Slaščičarne

- 14 Čok
- 15 Bukavec
- 16 Cotic (Savogna d'Isonzo / Sovodnje)
- 17 Cotic (Gorizia / Gorica)

Bar e negozi Bari in trgovine

- 18 Vendita e degustazione vini
Trgovina in vinotoč
Ernesto Cherti Vini
di Chert Miroslav & C.
- 19 Salumeria / Delikatesna trgovina
Sfreddo
- 20 Negozio / Trgovina
Sfreddo Cotto & Company
- 21 Bar **X**
- 22 Caffè **Vatta**
- 23 Torrefazione / Pražarna
Primo Aroma
- 24 Negozio / Trgovina
Despar Kukanja



**Saperi
del Carso
Okusi krasa**

25^{let}
anni

SLOVENIA
SLOVENIJA





Trattorie
e ristoranti
Gostilne in
restavracije

1 Antica Trattoria Suban

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



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

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

Menù

- Bollicine di benvenuto accompagnate da un biscottino di maiale con mele e kren
- Brick con ricotta Antoniĉ, rosellina di cervo marinato e composta di mirtilli rossi
- Palacinka alla Mandriera
- Pastizzada, brasato di manzo al Terrano e susine nostrane
- Kipfel di patate
- Polentina di noci e pere con gelato al sambuco e Pirus Nonino

50,00 € (bevande escluse / brez pijaĉe)

Meni

- Peneĉe pijaĉe za dobrodošlico s svinjskim hrustljavcem z jabolki in hrenom
- Brick z rikoto Antoniĉ, mariniran jelenov carpaccio in omaka iz brusnic
- Mandrijerjeve palaĉinke
- Paštica, dušena goveja peĉenka v teranu in domaĉe slive
- Krompirjevi kifeljĉki
- Orehova in hruškova polenta z bezgovim sladoledom in Pirus Nonino (žganje)

2 Antico Caffè San Marco

Trieste / Trst
Via / Ulica Battisti 18/A
Tel. +39 040 2035357
www.caffesanmarco.com
info@caffesanmarco.com



Caffetteria, libreria, ristorante, pasticceria: il Caffè San Marco è uno dei Caffè storici di Trieste più belli e antichi. Fondato nel 1914, è un luogo intriso di storia, un Caffè che è stato testimone di tutte le grandi vicende del Novecento triestino, italiano ed europeo.

Kavarna, knjižnica, restavracija, slaščičarna Caffè San Marco je ena najlepših in najstarejših zgodovinskih kavarn v Trstu. Ustanovljena je bila leta 1914 in je prostor, prežet z zgodovino, kavarna, ki je bila priča vsem velikim dogodkom tržaškega, italijanskega in evropskega 20. stoletja.

Menù

- Tartare di capriolo, riduzione di mirtilli e miele Cacovich, chips di polenta e cavolo cappuccio al kren
- Blecs al ragù d'anatra, fonduta di Jamar Zidariĉ, olio al timo e polvere di porcini
- Costoletta d'agnello Antoniĉ marinata al finocchietto selvatico, purea di castagne e fondo d'agnello al Terrano
- Tortino all'olio d'oliva, limone e finocchietto selvatico, crema di ricotta Zidariĉ e miele Cacovich, gel al limone, fiori di finocchietto e cialda ai pinoli

65,00 € (bevande escluse / brez pijaĉe)

Meni

- Srnin tatar, borovniĉeva omaka in med Cacovich, ĉips polente ter zelje s hrenom
- Bleki z raĉjim ragujem, fondi iz Jamarja Zidariĉ, timijanovo olje in jurĉki v prahu
- Jagnjeĉji kotleti Antoniĉ, marinirani z divjim koromaĉem, kostenjev pire in jagnjeĉja omaka s teranom
- Kolaĉek z oljĉnim oljem, limono in koromaĉem, krema iz rikote Zidariĉ in medu Cacovich, limonin žele, koromaĉevo cvetje in vafelj iz pinjol

3 Trattoria / Gostilna

Ošterija Ferluga

Conconello / Ferluga (TS)
Via / Ulica Bellavista 12
Tel. +39 347 1396133
dimitriferluga@gmail.com



Storica osteria attiva da oltre cent'anni, oggi guidata da Dimitri Ferluga, originario del luogo. Qui il Carso incontra il mare, e dalla terrazza lo sguardo spazia dal monte Slavnik alle Dolomiti. L'atmosfera è familiare, calda e autentica.

Z več kot stoletno tradicijo je ta zgodovinska ošterija danes v rokah domačina Dimitrija Ferluga. Tukaj se Kras objame z morjem, s terase pa se razprostira očarljiv razgled – od Slavnika pa vse do veličastnih Dolomitov. Vzdušje je pristno, toplo in domače, kot obisk pri prijateljih.

Menù

- Baccalà mantecato con i crostini e sardoni in savor
- Ravioli ripieni di branzino con pesto al pistacchio e gamberetti
- Sardoni impanati e gamberoni alla griglia
- Kipfel e spinaci
- Strudel di mele

36,00 € (% di vino e ½ acqua compresi / vključeno: ¼ litra vina in ½ litra vode)

Meni

- Bakala s prepečenimi kruhki in sardoni v savorju
- Ravioli, polnjeni z brancinom, pistacijevim pestom in kozicami
- Pohani sardoni in velike kozice na žaru
- Kipfel in špinača
- Jabolčni štrudel

4 Trattoria / Gostilna

Al Faro

Trieste / Trst
Scala Giuseppe Sforzi n.2
Tel. +39 040 410092
info@trattorialfaro.it



Dal 1933 la Trattoria al Faro, oggi gestita dalla quarta generazione della famiglia Gatnik-Dambrosi, accoglie gli ospiti in un ambiente familiare e rilassante, all'ombra del pergolato, che in autunno si tinge di rosso, oppure nella storica sala con vetrata panoramica sul golfo di Trieste. Qui si possono gustare i piatti della tradizione, accompagnati dai vini del territorio consigliati da Pietro.

Od leta 1933 restavracija Trattoria al Faro, ki jo danes vodi že četrta generacija družine Gatnik-Dambrosi, goste sprejema v družinskem in sproščenem ambientu. Uživajo lahko v senci pergole, ki se jeseni obarva rdeče, ali v zgodovinski dvorani s panoramsko zasteklitvijo in čudovitim pogledom na Tržaški zaliv. Tukaj lahko okusite tradicionalne jedi, ki jih spremljajo Pietрова skrbno izbrana lokalna vina.

Menù

- Baccalà mantecato e sardoni in savor
- Spaghetti alla Barcolana
- Brodetto di pesce alla triestina con polenta
- Pera al Terrano, profumata con chiodi di garofano e cannella oppure Sorbetto alla melagrana

50,00 € (bevande escluse / brez pijače)

Meni

- Kremasta polenovka in sardoni v savorju
- Špageti po barkovljansko
- Tržaška ribja juha s polento
- Hruška v teranu, odišavljena s klinčki in cimetom ali Sorbet iz granatnega jabolka

Salvia e Rosmarino

Frazione Borgo Grotta Gigante
Brišički 42/b
Sgonico / Zgonik (TS)
Tel. +39 040 327431
ristorante@avalonwellness.it



Nel cuore del Carso triestino, Salvia & Rosmarino accoglie i propri ospiti in un ambiente caldo e raffinato, dove la cucina valorizza i sapori autentici del territorio e le eccellenze dei piccoli produttori. Bar, ristorante e pizzeria fanno del locale il luogo ideale per una pausa, un incontro o un momento di convivialità. La struttura dispone inoltre di un'ampia sala eventi immersa nel verde.

V osrčju tržaškega Krasa Salvia & Rosmarino goste sprejema v prijetnem in elegantnem ambientu, kjer kulinarika temelji na pristnih kraških okusih in kakovostnih izdelkih lokalnih pridelovalcev. Bar, restavracija in picerija obenem je odlična izbira za oddih, srečanje ali druženje ob dobri hrani. V objemu kraške narave se nahaja tudi prostorna dvorana primerna za posebne priložnosti.

Menù

- Focaccina al finocchietto del Carso, ricotta, coppa di maiale Žbogar e datterino confit
- Risotto Carnaroli al ragù di cortile, Tabor Zidarič stagionato 12 mesi e kren
- Porcina in due cotture, schiacciata di patate e pancetta con salsa al Terrano e miele di marasca Settimi&Ziani

40,00 € (coperto e acqua inclusi / pogrinjek in voda vključeni)

Meni

- Majhna fokača s kraškimi koromačem, rikota, kraški zašink Žbogar in konfitiran češnjev paradižnik
- Rižota carnaroli z belim ragujem, 12-mesecev zorjeni sir Tabor Zidarič in hren
- Dvakrat pečen svinjski vrat, krompirjeva schiacciata (ploščat kruh z zlato hrustljivo skorjico) s slanino ter omako iz terana in rešeljikovega medu Settimi&Ziani

Križman

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



Nel cuore del Carso triestino, a due passi dalla Slovenia, il nostro ristorante vi accoglie in un ambiente suggestivo con sale confortevoli e un fresco giardino estivo. Gustate piatti della tradizione carsica preparati con ingredienti locali di qualità e completate la vostra esperienza ammirando le bellezze del territorio: la Grotta Gigante, la Casa Carsica, la Rocca e il Santuario di Monrupino.

V samem srcu tržaškega Krasa, le korak od Slovenije, vas naša restavracija vabi v čaroben prostor z udobnimi jedilnicami, poleti pa tudi na prijeten vrt. Uživate v jedeh kraške tradicije, pripravljenih iz kakovostnih lokalnih sestavin, in dopolnite doživetje z ogledom lepot tega območja: Briškovska jama, Kraška hiša, grad in svetišče na Tabru.

Menù

- Gelatina di rape rosse con ricotta e cren
- Brodo brustolà
- Ravioli ripieni di cinghiale su crema di pecorino Antonič
- Rotolo di vitello, verze e prosciutto con sedano e chips di patate
- C'era una volta lo strudel

52,00 € (inclusi i vini del Carso abbinati ai piatti / z vključenimi kraškimi vini, izbranimi za posamezne jedi)

Meni

- Žele iz rdeče pese s skuto in hrenom
- Župa prežganka
- Ravioli z divjim prasičem na kremi iz ovčjega sira kmetije Antonič
- Rolada iz teletine, vrzot in pršuta s šelinom ter krompirjevim čipsom
- Nekoč je bil štrudel

Gabrovec

Sgonico / Zgonik (TS)
Gabrovizza / Gabrovec 24
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 e un bel giardino estivo. Il locale offre pietanze fatte in casa tipiche del Carso.

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

Menù

- Tagliere di formaggi del Carso con miele
- Gnocchi con gulash di cinghiale
- oppure
- Jota
- Stinco di maiale con patate in tecia
- Semifreddo ai due cioccolati

50,00 € menù con portate - meni s hodi (bevande escluse / brez pijače)

- Pizza «domača» con mozzarella, prosciutto, radicchio rosso e ricotta

15,00 € menù pizza - meni s pico (bevande escluse / brez pijače)

Meni

- Plošča s kraškimi siri in medom
- Njoki z golažem divjega prašiča ali
- Jota
- Svinjska krača s krompirjem v kozici
- Polzamrznjena sladica »semifreddo«
iz bele in temne čokolade

- Domača pica z mocarelo, pršutom, rdečim radičem in rikoto

Sardoč

Duino-Aurisina
Devin-Nabrežina (TS)
Precenico / Prečnik 1/B
Tel. +39 040 200871
www.sardoc.eu
info@sardoc.eu



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

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

Menù

- Benvenuto della casa
- Carpaccio di cervo speziato con kren e lime, tartare di manzo con crostini
- Žlikrofi con sugo d'arrosto, maggiorana e ricotta affumicata
- Tagliatelle cotte nella Vitovska con ragù d'anatra al rosmarino e al ginepro
- Cervo dei nostri boschi in umido con tortino di patate in tecia e kipfel
- Rigojanci

52,00 € (inclusi i vini del Carso abbinati ai piatti / z vključenimi kraškimi vini, izbranimi za posamezne jedi)

Meni

- Hišna dobrodošlica
- Začinjeni jelenov karpao s hrenom in limeto ter goveji tatar s popečenimi kruhki
- Žlikrofi z omako pečenko, majaronom in dimljeno rikoto
- Rezanci, kuhani v vitovski, z račjim ragujem, rožmarinom in brinom
- Jelenov golaž iz divjačine naših gozdov, narastek iz praženega krompirja in kifeljčki
- Rigojanci



Silene è un agriristorante immerso nella natura carsica, dove il cibo nasce dalla terra e racconta storie autentiche. Coltiviamo ortaggi e trasformiamo materie prime locali con rispetto, stagionalità e passione. Ogni piatto riflette il ritmo della natura e unisce tradizione e creatività. Silene è un luogo di incontro, ricerca e sapore, dove ogni ingrediente è scelto con cura per offrire un'esperienza agricola, sensoriale e sincera.

Silene je kmečka restavracija, obdana s kraško naravo, kjer naravni pridelki oživijo v pristnih jedeh in pripovedujejo zgodbe. Gojimo zelenjavo in predelujemo lokalne surovine s spoštovanjem, v skladu z letnimi časi in z veliko strasti. Vsaka jed odraža ritem narave ter združuje tradicijo in ustvarjalnost. Silene je prostor srečevanja, raziskovanja in okusov, kjer je vsaka sestavina skrbno izbrana, da ponudi pristno, čutno in iskreno kmetijsko doživetje.



Il piacere dell'ospitalità spontanea e rispettosa, accompagnata da una cucina legata alla più genuina tradizione - slovena, friulana e mitteleuropea. Frutta e verdura dell'orto di casa. Ricca carta dei vini. Otto comode stanze in stile carsico. Dal 1870 - cinque generazioni della stessa famiglia, Devetak.

Užitek v znamenju pristnega in spoštljivega gostoljubja ter značilnih jedi s pridihom slovenskega, furlanskega in srednjeevropskega prostora. Zelenjava in sadje z domačega vrta. Bogat izbor vin. Osem udobnih sob v kraškem slogu. Od leta 1870 tu živi in dela že pet generacij družine Devetak.

Menù

Tradizione in evoluzione

La ricetta della nonna Danica reinterpretata dallo chef

• Fagioli del nonno

Quattro consistenze del fagiolo di San Quirino, cipolla in agrodolce, ricotta mantecata, guanciale croccante, sedano sciropato

• Mi è caduto il pasticcio

Pasta fritta al mais antico rosso, ragu di salsiccia, mele alla cannella, brodo di Formadi Frant

• Filetto alla carsolina

Filetto di maiale sous-vide, salsa al Terrano brùlè, biscotto al cioccolato fondente, bieta al burro affumicato

• Peccato di gola a scelta

51,00 € (bevande escluse / brez pijače)

Meni

Tradizija v novi preobleki

Recept none Danice v interpretaciji chefa

• Nonotov fižol

Štiri teksture fižola iz San Quirina, sladkokisla čebula, kremasta rikota, hrustljava svinjska ličnica, kandirana zelena

• Pasticcio mi je padel

Ocvrto testo iz stare sorte rdeče koruze, ragu iz klobase, jabolka s cimetom, juha iz sira Formadi Frant

• File po kraško

Sous-vide svinjski file, omaka iz brùlè terana, piškot iz temne čokolade, blitva z dimljenim maslom

• Izbrani sladki greh

Menù

• Il benvenuto di Casa Devetak

• La Šelinka (ricetta di famiglia del lontano 1870: minestrone con sedano, patate, osso di prosciutto e fagioli; anticamente cucinato sullo «spargher» per 6-8 ore)

• Mlinci (pasta abbrustolita al forno) con la Supeta (spezzatino di gallina) - antica ricetta revisionata nei primi anni 2000

• Il nostro classico filetto di vitellone alla carsolina, salsa al prezzemolo e patate in tecia - la ricetta di Gabriella degli anni '90

• «Kuhani štruklji» (strucioletti cotti nello straccio - gran dolce della tradizione carsica) con burro e fiori di finocchietto selvatico

60,00 € (bevande escluse / brez pijače)

72,00 € (inclusi tre calici di vino del territorio: Vitovska, Malvasia, Terrano / vključno s tremi kozarci vina iz naših krajev: vitovska, malvazija, teran)

Meni

• Dobrodošlica Hiše Devetak

• Šelinka (stari domači recept iz daljnega leta 1870 mineštre z zeleno, krompirjem, fižolom in svinjsko nogico, nekoč kuhana na špargertu 6-8 ur)

• Mlinci (testenina, sušena v peči in nato skuhana) s kokošjo supeto - stari recept revidiran v prvih letih 2000

• Naša goveja ribica na kraški način, peteršiljeva omaka in pražen krompir v kozici - Gabrijelin recept iz devetdesetih let

• Kraški tradicionalni kuhani štruklji z maslom in komarčkom

11 Trattoria / Gostilna Primožič

Gorizia / Gorica
Drevored / Viale XX Settembre 134,
Tel. +39 0481 82117



La storia familiare della Trattoria Primožič inizia nel 1971, quando Ljubka e Vito ne prendono la gestione. Nel 2018 la trattoria passa alle figlie Jasna, Svetlana e Vesna, che portano avanti la tradizione e i valori trasmessi dai genitori: l'amore per il proprio lavoro, la dedizione e, soprattutto, il rispetto per gli ospiti e per chi lavora al loro fianco. Oggi la storia della trattoria continua con la terza generazione, rappresentata da Evelyn, cameriera e responsabile della gestione, e Denis, cuoco.

Družinska zgodba Gostilne Primožič sega v leto 1971, ko sta jo prevzela Ljubka in Vito, leta 2018 pa sta jo predala hčeram Jasni, Svetlani in Vesni, ki danes nadaljujejo tradicijo in vrednote, ki sta jim jih predala starša - ljubezen do dela, vztrajnost in predvsem spoštovanje do gostov in zaposlenih. Družinsko zgodbo danes nadaljuje že tretja generacija Gostilne Primožič: natakarica in upraviteljica Evelyn ter kuhar Denis.

Menù

- Gnocchi di patate con il gulasch
- Verdure miste in tegame
- Strudel di mele

28,00 € (acqua inclusa - vključno z vodo)

Meni

- Krompirjevi njoki z golažem
- Mešana zelenjava v kozici
- Jabolčni štrudelj

12 Trattoria / Gostilna Al Ponte del Calvario

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



Ai piedi del Monte Calvario, immersa nella natura, la trattoria Al Ponte del Calvario vi accoglie con specialità della casa, preparate con amore e ingredienti locali genuini. I piatti raccontano la ricca tradizione gastronomica goriziana, un intreccio di radici austro-ungariche e influenze friulane, venete e balcaniche.

Il tutto accompagnato da eccellenti vini del Collio, anche di nostra produzione, in un'atmosfera familiare e autentica.

Ob vznožju Podgore, v objemu narave, vas restavracija Al Ponte del Calvario razvaja z domačimi dobrotami, pripravljenimi z ljubeznijo in lokalnimi sestavinami. Jedi odražajo bogato goriško kulinarčno dediščino - preplet avstro-ogrskih korenin ter furlanskih, beneških in balkanskih vplivov.

V prijetnem domačem vzdušju vas bodo spremljala vrhunska briška vina, tudi iz naše lastne pridelave.

Menù

- Carpaccio di zucca gialla con speck di Sauris
- Vellutata di zucca e porcini con gherigli di noci
- I nostri biechi di grano saraceno con burro di malga e ricotta affumicata
- Styrian Schnitzel a modo nostro - filetto di maiale alla griglia farcito con cipolla e speck di Sauris, accompagnato da cavolo cappuccio rosso e lardo
- Biscotti alle noci e alle mandorle con Picolit Collio David

60,00 € (incluso: vino dell'azienda agricola Graunar, acqua, caffè e grappa di ruta - vključeno: vino iz naše kmetije Graunar, voda, kava in žganje z vinsko rutico)

Meni

- Karpačo iz rumene buče in špeka iz Saurisa
- Žametna juha iz buče in jurčkov z orehi
- Naši ajdovi bleki z alpskim maslom in dimljeno rikoto
- Styrian Schnitzel po naše - svinjska ribica na žaru, polnjena s čebulo in špekcom iz Saurisa, z rdečim zeljem in slanino
- Piškoti z orehi in mandlji ter piccolit Collio David

Manuela Rossi



Menù tipici del territorio e vegani con approfondimenti su spezie e cereali. Pesce del nostro golfo. E molto altro ancora per una cucina gustosa e sana. La chef Manuela Rossi | The Moving chef, cucina creativa, è sempre molto attenta alla stagionalità dei prodotti e adora il green cooking. Pranzi business, catering e congressi. Su prenotazione per pranzi, cene ed eventi.

Tipične jedi in veganski jedilnik s poudarkom na začimbah in žitaricah, ribe iz našega zaliva in še veliko drugega. Manuela Rossi | The Moving chef, kreativna kuharica, se vedno osredotoča na sezonsko in lokalno pridelano hrano ter obožuje green cooking. Poslovna kosila, catering in kongresi. Po rezervaciji je na voljo tudi za kosila, večerje in dogodke.

Menù

- Crostone di pane Pagna con Regina di San Daniele, burro ai datteri, arancia e rafano
- Fregola con crema di spinaci, uova di trota e crumble all'acciuga
- Tempura di triglie con purea di cavolfiore e zucca in savor
- Insalata autunnale con radicchio tardivo, melograno, mele dell'Alto Friuli, Asperum, olio aromatizzato al rosmarino e scaglie di Jamar
- Snitte a modo mio: pane Pagna con panna alla vaniglia e frutti rossi caldi

Meni

- Hrustljav kruh Pagna z Regino di San Daniele (tradizionalna dimljena lososova postrv), datljevim maslom, pomarančo in hrenom
- Fregola s špinačno kremo, postrvjimi ikrami in crumble s sardoni
- Trilje v tempuri s cvetačnim pirejem in bučo na šavor
- Jesenska solata s poznim radičem, granatnim jabolkom, jabolki iz Gornje Furlanije, Asperumom, rožmarinovim aromatiziranim oljem in lističi Jamarja
- Šnite po moje: kruh Pagna z vaniljevo smetano in toplimi gozdnimi sadeži

Solo su prenotazione (prezzo da concordare) / Samo po naročilu (cena po dogovoru)

Panifici e
pasticcerie
Pekarne in
slačičarne

Tradizioni dolci del Carso

Kraške sladke tradicije

Sul Carso i dolci non sono soltanto ricette: sono piccoli rituali che raccontano la vita delle comunità, le stagioni e le feste. Ogni preparazione nasce da gesti antichi, tramandati nelle cucine di famiglia, e ancora oggi porta con sé il profumo delle case di un tempo.

La vigilia di Natale si apre con i **fancli**, simbolo di attesa e convivialità; il carnevale si anima con **krapfen** e **crostoli**, dolci che un tempo segnavano la fine dell'inverno e l'inizio della stagione più luminosa. A Pasqua ritroviamo la **pinza**, la **putizza**, la **putizza bianca**, le **titole** e le **fulje**, ognuna con un significato preciso legato alla rinascita e alla famiglia riunita.

I matrimoni profumano di **krefličji**, **kuglof** e **štruklji**, dolci che accompagnano i riti di passaggio e celebrano la comunità. In occasione di nascite e battesimi si portano in tavola le **supe** o le **šnite**, come gesto di accoglienza e buon auspicio.

Queste tradizioni, nate nella vita rurale e familiare del Carso, hanno attraversato il tempo senza perdere il loro fascino. Oggi continuano a vivere nelle cucine di casa, nei forni artigianali e nei locali del territorio, dove vengono reinterpretate con rispetto e creatività. Sono dolcezze che raccontano l'identità del Carso attraverso il gusto.

Na Krasu sladice niso le recepti, temveč drobni obredi, ki pripovedujejo o življenju skupnosti, praznikih in letnih časih. Vsaka slaščica izhaja iz starih domačih navad, ki so se prenašale iz roda v rod in še danes ohranjajo toplino kraških kuhinj.

Predbožični večer diši po **fancljih**, simbolu pričakovanja in druženja. Pust prinaša **krofe** in **štraube** – sladice, ki so nekoč oznanjale konec zime. Velika noč je čas **pince**, **pres'nca**, **bele potice**, **titol** in **fulj**, ki vsaka zase nosi pomen prenove, družine in praznovanja.

Poroke zaznamujejo **krefličji**, **kuglofi** in **štruklji** – sladice, ki spremljajo življenjske prehode in povezujejo skupnost. Ob rojstvu in krstu otroka se na mizi znajdejo **supe** ali **šnite** kot izraz dobrodošlice in lepih želja.

Te sladke kraške tradicije, rojene v preprostem, podeželskem vsakdanu, so ohranile svoj čar do današnjih dni. Danes živijo v domačih kuhinjah, pri kraških mojstrih in v lokalih po vsej pokrajini, kjer jih ustvarjalno, a spoštljivo ohranjajo. To so okusi, ki še vedno pripovedujejo zgodbo kraške identitete.

14 Panificio - Pasticceria
Pekarna - Slaščičarna

Čok

Opicina / Opčine (TS)

Strada per Vienna / Dunajska cesta 3

Tel. +39 040 213645

panificiocok@gmail.com

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

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



Bukavec

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

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

Il panificio offre pane casereccio con farina macinata a pietra lievitato naturalmente, pane alle noci, pane al farro, pane di zucca, "fritole con l'anima", "fritole alla crema", "martinčki", crostate e strudel con frutta di stagione, mele, susini, cachi e fichi.

Dal 2018 preparano anche un nuovo dolce tipico triestino, le "terezinke".

V središču Proseka Nataša s svojim širokim nasmehom zadovolji vse okuse. Pekarna je podjetje s tradicijo, saj ima že več kot 120 let pekovskih izkušenj.

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

Pekarna ponuja naravno kvašen domač kruh iz polnozrnatne moke, zmlete na mliniskem kamnu, orehov, pirin in bučni kruh, fancele z dušo, fancele s kremo, martinčke, pite in zavitke s sezonskim sadjem, jabolkami, slivami, kakiji in figami. Od leta 2018 ponuja tudi najnovejšo tržaško sladico - terezinko.

Cotič



Il panificio Cotič, fondato nel 1948, produce prodotti da forno e pasticceria che vende ai clienti nei propri negozi e al pubblico più vasto attraverso i ristoranti, negozi di alimentari e supermercati. Il panificio lavora ancora oggi con un metodo di produzione artigianale, che migliora la qualità dei prodotti e pone sempre più attenzione alla ricerca di una qualità superiore. L'offerta comprende, tra le altre cose, prodotti da forno con lievito madre e dolci sempre freschi, che hanno già conquistato il grande pubblico e conferiscono un tocco speciale al panificio e pasticceria Cotič. Il panificio Cotič a Gorizia è molto più di una semplice panetteria: in un ambiente rinnovato e accogliente offre tutto il giorno, dalle colazioni ai pranzi e agli aperitivi, accompagnati da pane fresco, brioches salate e specialità artigianali. Un angolo autentico dove ogni pausa si riempie di gusto, passione e carattere.

Pekarna Cotič, ustanovljena leta 1948, pripravlja pekovske in slaščičarske izdelke, ki jih ponuja strankam v domači prodajalni, širšemu krogu kupcev pa tudi v gostilnah, trgovinah z živili in marketih. Pekarna ohranja domač način proizvodnje, s katerim izdelkom zagotavlja visoko kakovost. Doseganju odlične kakovosti namreč namenja vse več pozornosti. Ponudba med drugim vključuje naravno kvašene pekovske in slaščičarske dobrote, ki so že osvojile širšo javnost in dajejo Pekarni Cotič poseben pečat. Pekarna - Bakery Cotič v Gorici je veliko več kot le pekarna: v prenovljenem in prijetnem prostoru vas vsak dan čaka vse - od zajtrkov do kosil in aperitivov - ob spremljavi svežega kruha, slanih rogljičev in ročno pripravljenih dobrot. Kotiček pristnih okusov, strasti in značaja za vsak trenutek dneva.



Bar e
negozi
Bari in
trgovine

Bar e
negozi
Bari in
trgovine

È un percorso diffuso, fatto di luoghi, persone e sapori, che invita a scoprire – e riscoprire – ciò che rende il Carso così autentico.

Kras pripoveduje svojo zgodbo skozi značilne pridelke: mineralna vina, izrazite sire, dišeče oljčno olje, aromatičen med, tradicionalne mesnine in sladice z recepti, ki so se ohranili skozi generacije. To so okusi, ki nosijo pečat kraške identitete in izvirajo iz edinstvene pokrajine. V času Okusov Krasa ti izdelki zaživijo pri **sodelujočih barih, trgovinah, pekarnah, gastronomijah in gostinskih lokalih**, ki jih predstavljajo na svoj način. Vsak ponudnik ponuja svojo interpretacijo Krasa: izbor tipičnih izdelkov, posebne jedi, izvirne kombinacije in drobne dobrote, ki poudarjajo kakovost lokalnih pridelkov. Gre za razpršeno potovanje med kraji, ljudmi in okusi, ki vabi k odkrivanju – in ponovnemu okušanju – pristnosti kraške pokrajine.

- 18 Vendita e degustazione vini
Trgovina in vinotoč

Ernesto Cherti Vini

di Cherti Miroslav & C.

Trieste / Trst
Via / Ulica G. di Vittorio 3/I
Tel. +39 040 820190
www.ernestocherti.it
ernesto.cherti@gmail.com



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

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

- 19 Salumeria | Delikatesna trgovina

Sfreddo

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

La salumeria di via Battisti 1 e lo spaccio di via Giarizzole 37 di Sfreddo, storico marchio triestino che da più di 50 anni offre prodotti dai sapori unici.

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

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



Sfreddo Cotto & Company

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



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

X

Via / Ulica del Coroneo, 11
Tel. +39 040 634666



Il "Caffè ristoro" in pieno centro città, accattivante e funzionale, propone un'ottima offerta enogastronomica con i ben noti vini locali, piatti e stuzzichini di qualità, nonché gelati artigianali.

Privatamente in funzionale »kavarno za oddih« v centru mesta odlikujeta odlična kulinarična in vinska ponudba z znamenitimi domačimi vini, kakovostnimi jedmi in prigrizki, pa tudi vrhunskimi sladoledi.

Vatta

Opicina / Opčine (TS)

Via Nazionale / Narodna ulica 38

Tel. +39 040 246 1354

vattacaffe16@gmail.com

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

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



Primo Aroma

Frazione Stazione Prosecco

Proseška postaja 36/b

Sgonico / Zgonik (TS)

Tel. +39 040 225270

www.primoaroma.com

info@primoaroma.it



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

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

Despar Kukanja



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

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

Eventi
collaterali
Spremljevalni
dogodki

Piacevolmente Carso

Escursioni “Natura e gastronomia”

Le escursioni tra natura e gastronomia, guidate da Curiosi di natura, permettono di scoprire l'ambiente, la cultura e l'ecologia del territorio e il modo in cui questi elementi influenzano i prodotti tipici e la gastronomia locale. Sono previste anche letture a tema dal vivo.

È possibile gustare i «Sapori del Carso» nelle «gostilne» convenzionate, usufruendo di un buono sconto del 10% riservato ai partecipanti alle escursioni. Itinerari facili, adatti anche a persone poco allenate.

QUANDO - Le domeniche 18 e 25 ottobre, 1, 8 e 15 novembre (dalle 9.30 alle 13.00).

Ritrovo: ore 9.10 nei punti indicati

• Domenica 18 ottobre «Da Basovizza a Draga S. Elia» (ore 9.30-13.00)

Dalla Foiba di Basovizza, l'itinerario si snoda lungo il pianoro panoramico del Monte Stena, affacciato sulla Val Rosandra. Il rientro avviene lungo la pista ciclopeditone, tra affascinanti affioramenti rocciosi e splendide vedute sulla valle. Itinerario di 7,5 km, con un dislivello di 260 m.

Ritrovo: Foiba di Basovizza (autobus n. 51 da Trieste fino a Basovizza; poi 10 minuti a piedi)

• Domenica 25 ottobre «A Jamiano con vista sul golfo»

L'itinerario si snoda lungo il ciglione del Carso goriziano, tra panorami sul mare e sul Carso interno, con punti di osservazione della Grande Guerra e della guerra fredda. Itinerario di 8 km, con un dislivello di 200 m.

Ritrovo: valico di confine di Jamiano - Brestovica pri Komnu

• Domenica 1 novembre «Sul Monte Grisa tra natura e cultura»

Un facile percorso attraversa tratti di landa e di bosco fino al ciglione carsico, da cui lo sguardo spazia sul golfo di Trieste. Letture a tema con Maurizio Bekar. Itinerario di 6 km, con un dislivello di 100 m.

Ritrovo: Borgo San Nazario (Prosecco), all'inizio della Strada Napoleonica (autobus n. 42 da Trieste).

• Domenica 8 novembre «A Comeno, passeggiata tra i vigneti»

L'itinerario si snoda tra boschi, vigneti e campi coltivati, da Comeno (Slovenia) fino all'antica chiesetta della Vergine Maria di Obršljan, immersa nel verde su un colle: un'affascinante meta di pellegrinaggio, ricca di testimonianze artistiche.

Ritrovo: lungo la strada provinciale n. 6 di Trieste, da Gabrovizza verso Comeno, nello spiazzo al bivio per Ternova. Spostamento a Comeno con mezzi propri.

• Domenica 15 novembre «Aurisina e le vedette sul mare»

L'itinerario si snoda lungo il ciglione carsico, passando per la vedetta Tiziana Weiss, affacciata sul mare, e per l'antica torre Liburnia. Il sentiero panoramico attraversa la vegetazione mediterranea e la pineta.

Ritrovo: Municipio di Duino Aurisina. Autobus n. 44 da Trieste.

QUOTE DI PARTECIPAZIONE

12,00 € per gli adulti; 6,00 € per i minori di 14 anni; partecipazione gratuita per i minori di 6 anni. Per ragioni organizzative è richiesta la prenotazione.

Per i gruppi sono disponibili escursioni anche in altre date, su prenotazione:
www.piacevolmentecarso.it

Informazioni e prenotazioni:

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



Prijetno na Krasu izleti »Narava in gastronomija«

Naravno-gastronomski izleti z vodniki ekipe »Curiosi di natura«. Odkrivajte okolje, kulturo in ekologijo območja ter kako ti dejavniki vplivajo na tipične izdelke in lokalno kulinariko – s tematskimi branji v živo.

Možnost, da okusite Okuse Krasa v sodelujočih gostilnah s kuponom za 10-odstotni popust za tiste, ki se udeležijo izletov.

Enostavne poti, primerne tudi za osebe z manj kondicije.

KDAJ – Nedelje, 18. in 25. oktobra ter 1., 8. in 15. novembra (od 9.30 do 13.00)

Zbirališče: ob 9.10 na označenih mestih

Nedelja, 18. oktober, »Od Bazovice do Drage« (od 9.30 do 13.00)

Od Bazoviškega šohta pot vodi po razgledni planoti Griza, ki se dviga nad dolino Glinščice. Povratek poteka po kolesarski progi in pešpoti med očarljivimi skalnimi izboklinami in čudovitimi razgledi na dolino. Pot je dolga 7,5 km z višinsko razliko 260 m.

Zbirališče: Bazoviški šoht (avtobus št. 51 iz Trsta do Bazovice; nato 10 minut hoje)



• Nedelja, 25. oktober, »V Jamlje z razgledom na zaliv«

Pot poteka po grebenu goriškega Krasa, med razgledi na morje in notranjim Krasom, z razglednimi točkami iz časa prve svetovne vojne in hladne vojne. Pot je dolga 8 km, višinska razlika je 200 m.

Zbirališče: mejni prehod Jamlje – Brestovica pri Komnu

• Nedelja, 1. november, »Na Vejni med naravo in kulturo«

Lahka pot, ki ponekod zaide v gmajno in gozd, vse do kraškega grebena, od koder se razprostira pogled na Tržaški zaliv. Tematska branja z Mauriziem Bekarjem. Pot je dolga 6 km, višinska razlika je 100 m.

Zbirališče: Naselje sv. Nazarija (Prosek) na začetku Napoleonske ceste (avtobus št. 42 iz Trsta).

• Nedelja, 8. november, »Sprehod med vinogradi v Komnu«

Pot vodi med gozdovi, vinogradi in obdelanimi polji, od Komna (Slovenija) do stare cerkvice sv. Marije Obršljanske, obdane z zelenjem, na hribu: očarljivo romarsko središče, bogato z umetniškimi spomeniki.

Zbirališče: Pokrajinska cesta št. 6 (Trst) iz Gabrovice proti Komnu, na odprtem prostoru pri križišču za Trnovo. Prevoz do Komna z lastnimi prevoznimi sredstvi.

• Nedelja, 15. november, »Nabrežina in razgledne točke nad morjem«

Pot vodi po kraškem grebenu mimo razgledne točke Tiziane Weiss, ki gleda na morje, in mimo starodavnega stolpa Liburnia. Panoramska pot se vije skozi sredozemsko rastje in borov gozd.

Zbirališče: Občinska hiša občine Devin Nabrežina. Avtobus št. 44 iz Trsta.

CENA ZA UDELEŽBO

12,00 € za odrasle; 6,00 € za otroke do 14 let; brezplačno za otroke do 6 let.

Zaradi organizacijskih razlogov je potrebna rezervacija.

Izleti za skupine so možni tudi v drugih datumih po predhodni rezervaciji:

www.piacevolmentecarso.it

Dodatne informacije in rezervacije:

www.curiosidinatura.it – curiosidinatura@gmail.com – tel. (+39) 340.5569374



Eventi collaterali

Barcolana 58

Trieste - dal 7 all'11 ottobre 2026

La Barcolana è una storica regata velica che si svolge ogni anno nel golfo di Trieste, generalmente la seconda domenica di ottobre. Considerata una delle più grandi e celebri regate del Mediterraneo, attira migliaia di partecipanti e spettatori. In piazza Unità d'Italia e lungo le rive sarà allestito il Barcolana Village, che ospiterà numerosi stand, tra cui quello dedicato agli artigiani associati all'URES dove si presenterà anche una delle realtà partecipanti a Sapori del Carso.

A Contovello, tra i vigneti sul Golfo

Contovello - Sabato 10 ottobre 2026, ore 9.30-12.30

Una passeggiata panoramica sul Carso triestino, tra vigneti, scalette, viottoli e antichi pastini, alla scoperta del paesaggio di Prosecco e Contovello. Durante il percorso ci saranno spiegazioni naturalistiche e letture di poesie e brani letterari dedicati a Trieste e al Carso. Il percorso si concluderà tra i suggestivi vicoli di Contovello, con un brindisi conviviale in osmizza con vista sul mare.

Info e prenotazioni: +39 340 5569374 - curiosidinataura@gmail.com

Evento Slow Alpe Adria in occasione del 25° anniversario di Sapori del Carso

Aperitivo e degustazione

Trattoria Sardoč - Venerdì 16 ottobre 2026

In occasione del 25° anniversario di Sapori del Carso, organizzeremo una speciale serata culinaria, che riunirà ristoratori, produttori e partner dell'area Alpe Adria. Sarà l'occasione per incontrare i protagonisti di ieri e di oggi, che nel corso degli anni hanno contribuito alla crescita dell'iniziativa con i loro piatti, prodotti, specialità e storie.

La serata sarà dedicata ai sapori, alle eccellenze locali e alla convivialità, offrendo l'opportunità di ripercorrere insieme alcune tappe di questa storia, di valorizzare le ricchezze del territorio e di brindare ai 25 anni di Sapori del Carso. Vi aspettiamo!

Info e prenotazioni su www.sdgz.it

Gita fotografica dei bambini a Ferluga

Ošterija Ferluga - Martedì 20 ottobre 2026, alle ore 19.00

Durante l'estate, nell'ambito del centro estivo organizzato a Barcola dal Fotokrožek Trst80, i bambini hanno scoperto il mondo che li circonda attraverso l'obiettivo fotografico.

Una delle giornate li ha portati a Ferluga, dove hanno esplorato angoli nascosti, dettagli curiosi e scorci del quartiere, catturando con la macchina fotografica ciò che più ha attirato la loro attenzione.

Ora tornano con le immagini che hanno realizzato loro stessi. Durante la serata all'Osteria Ferluga ci presenteranno il loro punto di vista su Ferluga: un luogo visto e raccontato attraverso gli occhi e gli obiettivi dei bambini.

Vi aspettiamo per un viaggio fotografico attraverso il loro sguardo!

Info e prenotazioni: +39 347 139 6133

Serata della zucca

Silene AgriRistorante - Sabato 31 ottobre 2026

Una serata dedicata alla zucca, protagonista di un menù speciale che ne propone diverse interpretazioni, tra ricette stagionali e abbinamenti originali. Un appuntamento dai colori e dai sapori dell'autunno, per scoprire questo ingrediente in modo nuovo attraverso la cucina di Silene.

Info e prenotazioni: sileneagriristoro@gmail.com - tel. +39 351 949 7774

Da Como al Carso

Hotel Ristorante Križman - Lunedì 9 novembre 2026

Un viaggio gastronomico che parte dalle rive del lago di Como e arriva nel cuore del Carso. Ad accompagnare questo percorso sarà la Vineria Morris. Vi aspettiamo per una serata all'insegna della convivialità e della scoperta.

Info e prenotazioni: +39 040 327002

La festa di San Martino a Prosecco

Prosecco - Mercoledì 11 novembre 2026

La festa di San Martino è molto amata nel territorio, poiché celebra il santo patrono di Prosecco. È l'occasione ideale per degustare il vino novello e le eccellenze gastronomiche del Carso. La festa comprende escursioni per adulti e famiglie, tornei di briscola, concerti e degustazioni, una mostra-mercato e la «Martinova furenga»: il trasporto del vino nuovo su un carro trainato da cavalli.

Spremljevalni program

Barkovljanka

Trst - od 7. do 11. oktobra 2026

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

Na Kontovelu, med vinogradi nad zalivom

Kontovel - Sobota, 10. oktobra 2026, od 9.30 do 12.30

Panoramski sprehod po tržaškem Krasu, med vinogradi, kamnitimi stopnicami, stezami in starimi kraškimi terasami, kjer bomo odkrivali pokrajino Proseka in Kontovela. Z naravoslovnimi razlagami ter branja poezij in literarnih odlomkov, posvečenih Trstu in Krasu. Sprehod bomo zaključili med slikovitimi ulicami Kontovela z druženjem in skupnim kozarcem v osmici s pogledom na morje.

Info in rezervacije: +39 340 556 9374 in na curiosidinatura@gmail.com

Dogodek Slow Alpe Aadria ob 25-letnici Okusov Krasa

Aperitiv in pokušina

Gostilna Sardoč - Petek, 16. oktobra 2026

Ob 25-letnici Okusov Krasa pripravljamo poseben kulinarični večer, ki bo na enem mestu povezal gostince, proizvajalce in partnerje iz območja Alpe-Jadran. Ob tej posebni priložnosti se bodo srečali nekdanji in sedanji soustvarjalci Okusov Krasa, ki so s svojimi jedmi, izdelki, pridelki in zgodbami skozi leta pomembno zaznamovali razvoj pobude.

Večer bo v znamenju kraških okusov, lokalnih dobrot in druženja ter priložnosti, da skupaj obudimo spomine, predstavimo bogastvo našega prostora in nazdravimo 25-letni poti Okusov Krasa. Pridružite se nam!

Info in rezervacije: www.sdgz.it

Otroški fotoizlet na Ferlugih

Ošterija Ferluga - Torek, 20. oktobra 2026, ob 19. uri

Otroci so poleti v okviru enotedenskega poletnega centra v Barkovljah, ki ga je organiziral Fotokrožek Trst80, skozi objektiv spoznavali svet okoli sebe. Eden od dni jih je popeljal na Ferlugih, kjer so z radovednostjo in fotografskim očesom odkrivali skrite kotičke, zanimive podrobnosti in svoje najljubše utrinke tega kraja.

Tokrat se vračajo z razglednicami, ki so jih ustvarili sami. Na večeru v Ošteriji Ferluga nam bodo predstavili svoj pogled na Ferlugih - takšen, kot so ga skozi fotografski objektiv videli otroci.

Vabljeni na fotografski sprehod skozi njihove oči!

Info in rezervacije: +39 347 139 6133

Večer buč

Silene AgriRistorante - Sobota, 31. oktobra 2026

Silene AgriRistorante vabi na večer, posvečen buči, ki bo na posebnem meniju zaživela v različnih sezonskih jedeh in zanimivih kombinacijah. Jesenski večer bo v znamenju toplih okusov in barv ter priložnost, da bučo spoznate v nekoliko drugačni luči.

Info in rezervacije: sileneagriristoro@gmail.com in na +39 351 9497774.

Od Coma do Krasa

Hotel Restavracija Križman - Ponedeljek, 9. novembra 2026

Gastronomsko popotovanje, ki se začne ob obali jezera Como in nadaljuje v osrčje Krasa. Na tej poti nas bo spremljala Vineria Morris. Vabljeni na večer druženja, odkrivanja in uživanja.

Info in rezervacije: +39 040 327002

Praznik svetega Martina na Proseku

Prosek - Sreda, 11. novembra 2026

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

Passaporto dei Sapori Del Carso

Scopri, assaggia e collezioni i timbri!

Il Passaporto dei Sapori del Carso ti accompagna alla scoperta delle 24 realtà partecipanti: ristoranti, trattorie, panetterie, bar e torrefazioni che, insieme, raccontano i sapori e le tradizioni del territorio.

COME FUNZIONA?

1. Ritira il tuo Passaporto

Il Passaporto dei Sapori del Carso è disponibile gratuitamente presso le attività aderenti all'iniziativa. Richiedilo direttamente presso una delle realtà partecipanti e dai inizio al tuo viaggio alla scoperta dei Sapori del Carso!

2. Inizia il tuo viaggio

Visita le realtà partecipanti e scopri le loro proposte, i loro prodotti e le loro specialità.

3. Raccogli i timbri

Per ogni attività visitata e a fronte di un acquisto o assaggio, richiedi il timbro da apporre sul tuo Passaporto. Viene conteggiato un solo timbro per ciascuna attività aderente.

4. Raggiungi i tuoi traguardi!

Ogni timbro ti avvicina alle ricompense finali.

LE RICOMPENSE

12 TIMBRI

Un cesto di prodotti locali

Con 12 timbri raccolti riceverai una selezione di prodotti del territorio per portare a casa un assaggio dei Sapori del Carso.

24 TIMBRI

Una cena per due persone

Con 24 timbri raccolti ti regaliamo una cena per due presso una delle attività aderenti.

Raccogli tutti i 24 timbri e completa il tuo viaggio attraverso i Sapori del Carso!

Hai tempo dal 17 ottobre 2026 fino al 1 ottobre 2027.

I premi sono disponibili fino a esaurimento.

Manda la foto del tuo passaporto a posta@sdgz.it.

Le modalità di consegna dei premi saranno indicate dall'organizzazione.

Potni List Okusov Krasa

Odkrijte, pokusite in zbirajte žige!

Potni list Okusov Krasa vas popelje na raziskovanje 24 sodelujočih lokalov in ponudnikov: gostiln, restavracij, pekarn, barov in pražarn kave, ki skupaj pripovedujejo zgodbo o okusih in tradiciji našega prostora.

KAKO SODELOVATI?

1. Prezmite svoj Potni list

Potni list Okusov Krasa je brezplačno na voljo pri sodelujočih ponudnikih. Prezmite ga in začnite svojo pot odkrivanja Okusov Krasa!

2. Začni svoje popotovanje

Obiščite sodelujoče lokale in odkrijte njihovo ponudbo, izdelke in posebnosti.

3. Zbirajte žige

Za vsak obisk sodelujočega ponudnika ob nakupu ali pokušini zaprosite za žig, ki ga odtisnete v svoj Potni list. Upošteva se le en žig za vsakega sodelujočega ponudnika.

4. Dosežite svoje cilje!

Vsak nov žig vas približa nagradam.

NAGRADE

12 ŽIGOV

Koš lokalnih pridelkov

Z zbranimi 12 žigi prejmete koš izbranih lokalnih pridelkov, s katerimi boste lahko kosček Okusov Krasa odnesli domov.

24 ŽIGOV

Večerja za dve osebi

Z zbranimi 24 žigi vam podarimo večerjo za dve osebi pri enem od sodelujočih ponudnikov.

Zberite vseh 24 žigov in zaključite svoje popotovanje po Okusih Krasa! Žige lahko zbirate od 17. oktobra 2026 do 1. oktobra 2027.

Nagrade so na voljo do porabe zalog. Pošljite sliko svojega potnega lista na posta@sdgz.it. Način prevzema nagrad bo določil organizator.



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



è un'iniziativa
pobudo prireja

SDGZURES

Slovensko Deželno Gospodarsko Združenje
Unione Regionale Economica Slovena



con il contributo di
s podpora

**IO SONO
FRIULI
VENEZIA
GIULIA**



**SPIRIT
SLOVENIA**

FOTO: Dominique Pozzo,
Photo Kras Tanja Tuta,
Curiosi di natura

DESIGN: SintesiHub

STAMPA/TISK: B.B. Arti Grafiche

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

in collaborazione con
v sodelovanju s



Curiosi di natura



Slovinci v
Italiji *Sloveni*
in Italia the
Slovenes
in Italy