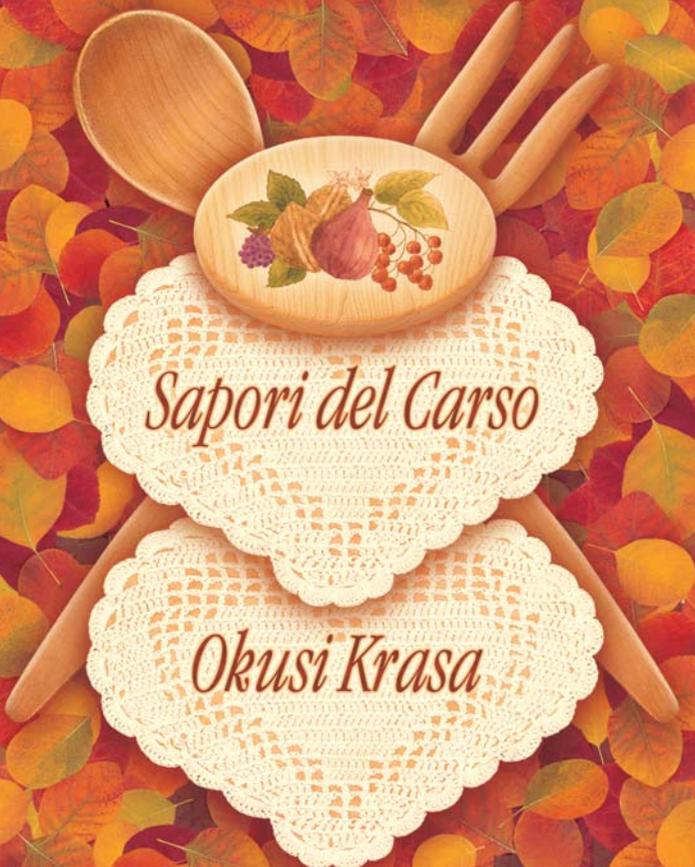


SLOVENSKO DEŽELNO GOSPODARSKO ZDRUŽENJE
UNIONE REGIONALE ECONOMICA SLOVENA



Sapori del Carso

Okusi Krasa

CAMERA DI COMMERCIO
INDUSTRIA ARTIGIANATO E AGRICOLTURA DI TRIESTE
PROVINCIA DI TRIESTE

Sapori del Carso 2009

● **17 ottobre - 8 novembre 2009.** Le trattorie del Carso triestino e goriziano propongono i loro menù all'insegna della frutta, traendo spunto dall'«Agenda dell'Adriatico 2010» dedicata alla frutta. Alcuni esercizi hanno fornito per questa le ricette di specialità con la frutta.

● **Piatto Sapori del Carso 2009.** I piatti sono impreziositi dai vini del Carso, malvasia, terrano, vitovska, glera, bollicine, dall'olio extravergine d'oliva Tergeste dop, dai formaggi Moisir, dal pane e dolci e da altri prodotti. La novità di quest'anno è il «Piatto Sapori del Carso 2009»: gnocchi alle noci, che farà parte d'ogni menù. Tutti i panifici prepareranno invece il loro «pan de fichi» (pane di fichi).

● **L'angolo del prodotto tipico:** nei ristoranti, panifici e alimentari, con la collaborazione dei consorzi dei produttori, durante il periodo e anche nei mesi successivi e in primavera.

● **Non solo enogastronomia:** serate e degustazioni, eventi artistici, mostre di fotografia in collaborazione con il Circolo Fotovideo Trst 80, Juliet, triestefotografia. Le guide «Curiosi di Natura» propongono escursioni naturalistiche sul Carso con possibilità di degustare i menù. Con l'aiuto della Provincia di Trieste, della cooperativa AMICO e di circoli locali sono in programma incontri formativi di alimentazione sana con i prodotti del Carso per la Terza età (progetto Argento vivo in provincia), per giovani e famiglie.

● **Sul web.** Menù, esercizi, produttori ed eventi sul sito www.triesteturismo.net (vedi Sapori del Carso)

● **L'Unione Regionale Economica Slovena** ringrazia la Camera di Commercio di Trieste e la Provincia di Trieste per il sostegno all'iniziativa e tutti i partner e produttori per la loro collaborazione.

● **I gourmet e appassionati** sono invitati a visitare il Carso e a «provare» i locali, panifici e negozi. L'invito a passare qualche giorno in questo ambiente unico vale naturalmente tutto l'anno per scoprire e degustare i sapori delle altre stagioni.



Nicola Tenze e Ervino Mezgec
Presidenti delle sezioni pubblici esercizi e commercio al dettaglio SDGZ-URES

Okusi Krasa 2009

● **17. oktober - 8. november 2009.** Gostilne s tržaškega in goriškega Krasa ponujajo tokrat svoje jedilnike v znamenju sadja, tudi po navdihu Jadranskega koledarja za 2010, ki je posvečen sadju. Gostilne Okusov Krasa so zanj tudi prispevale recepte jedi s sadjem.

● **Kročnik Okusi Krasa 2009.** Jedi bodo oplemenitila kraška vina, malvasija, teran, vitovska, glera in penine, extradeviško oljčno olje Tergeste dop, sir Moisir, kruh, sladice, drugi pridelki in proizvodi. Letošnja novost je »Kročnik Okusi Krasa 2009«: njoki z orehi, v pokušnji v vseh gostilnah; pekarnarje pa bodo pripravile vsaka svojo inačico figovega kruha.

● **Kot tipičnih proizvajalcev:** v vseh gostilnah, pekarnah in trgovinah jestvin, v sodelovanju s konzorciji proizvajalcev, za Okuse Krasa in tudi v zimskih mesecih in spomladi.

● **Ne le enogastronomija:** degustacije, večeri, umetniški dogodki, foto razstave v sodelovanju s Krožkom Fotovideo Trst 80, Juliet in triestefotografia. Na pobudo vodičev »Curiosi di Natura« bodo na voljo ekskurzije z možnim obiskom gostiln. S pomočjo Pokrajine Trst, zadruga AMICO, krajevnih društev in proizvajalcev so na sporedu, tudi izven tega obdobja, izobraževalna srečanja o zdravi prehrani s kraškimi dobrotami za tretjo starostno dobo (projekt Argento vivo in provincia), za mlade in družine.

● **Na spletu.** Jedilniki, ponudniki, proizvajalci in dogodki na spletni strani www.triesteturismo.net (glej Okusi Krasa).

● **Slovensko deželno gospodarsko združenje** se zahvaljuje za prispevek Trgovinski zbornici Trst in Pokrajini Trst ter vsem partnerjem in proizvajalcem za sodelovanje.

● **Gurmani in ljubitelji** ste lepo vabljeni, da se ustavite na Krasu in »poskusite« gostilne, pekarnarje ali trgovine. Vabilo, da se nekaj dni pomudite v tem edinstvenem okolju, velja za vse leto, tako da boste lahko odkrili in uživali okuse še ostalih letnih časov.



Niko Tenze in Ervin Mezgec
Predsednika gostinske sekcije in sekcije trgovine na drobno SDGZ

Karstgenüsse

• Vom 17. Oktober bis 8. November 2009 lädt die Slowenische Regionale Wirtschaftsunion wieder zu »Karstgenüssen«. So heißt die Initiative, in deren Rahmen Karstspezialitäten vorgestellt werden. Siebzehn Restaurants sind dieses Jahr mit von der Partie: 13 in der Triester und 4 in der Görzer Umgebung. Entdecken auch Sie die gutbürgerliche Karstküche und lassen Sie sich von leckeren Gerichten und – dieses Jahr besonders – **dem Obst-Desserts verführen.** • **Typisches und vor allem Herzhaftes.** Qualitätsweine (Malvasia, Terrano, Vitovska, Glera), Olivenöl, Käse und vieles mehr runden die Kreationen unserer Gastronomen ab. Neben Brot- und Backwaren in den Bäckereien gibt es auch Typisches in der »Spezialitäten-Ecke« der Restaurants und Lebensmitteläden. Auch Öno-, Gastronomie- und Kulturabende werden dort stattfinden.. • **INFO:** www.triesteturismo.net / www.ures.it.

Slowenische Regionale Wirtschaftsunion
Friaul Julisch Venetien – Italien

Flavours of Carso

• 17th October – 8th November 2009; the restaurants associated to the Regional Slovenian Economic Association invite you to discover the »Flavours of Carso«. The initiative, conceived to promote the typical Carso cuisine, will involve 17 restaurants, 13 of which are located in the Trieste area and 4 in the surroundings of Gorizia. Here you will have the opportunity to taste the typical Carso cuisine and enjoy its excellent sweet specialities, **this year dedicated to fruit.** • **Typical products and above all typical dishes.** High quality wines (Malvasia, Terrano, Vitovska, Glera), noble olive oil, genuine cheese of the Carso region and other typical products will be an excellent supplement to the dishes you can taste at the 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. • **INFO:** www.triesteturismo.net / www.ures.it.

Slovenian Regional Business Association
Friuli Venezia Giulia – Italia



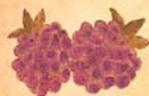
• A cura / Uredila:
Davorin Devetak, Vesna Guštin
Progetto grafico / Oblikovanje:
Walter Grudina, Paola Grudina
Stampa / Tisk: Grafica Goriziana
Gorizia / Gorica, 2009

All'insegna della frutta

• I Sapori del Carso hanno una cifra originale anche grazie ai temi che vengono proposti di anno in anno. Ora è la volta della frutta. Il Carso non è particolarmente ricco d'acqua e ha un clima secco, ma la frutta ha qui giocato sempre un ruolo molto importante nell'alimentazione, in quanto particolarmente salutare e nutriente. Si è scelto la frutta anche perché la nostra campagna, i prati e campi coltivati sono ricchi di alberi da frutto: peri, meli, ciliegi, peschi, cachi, sorbi, cornioli, more, viti, fichi, prugni (susini), castagni, noci, mandorli e noccioli. (*)

La donna in casa ha saputo fare di tutto questa bontà una varietà di dolci. La frutta è naturalmente apprezzata dai bambini, ma anche dagli altri. E' come il sale in cucina, buona non solo per i dolci, ma anche per altri piatti. La vera creatività, il giusto amalgama nella composizione di sapori e l'originalità passa anche attraverso il suo utilizzo per i piatti non dolci. Come si può vedere anche dai menù di quest'anno, ad es. il »Piatto Sapori del Carso 2009« - **gnocchi con le noci**, che a seconda degli ingredienti potrà essere dolce, salato o...

Merita quindi visitare le nostre »gostilne« e provare.



Vesna Guštin Grilanc

(*) Alla frutta è dedicata l'»Agenda dell'Adriatico 2010« (EST-ZTT Trieste) che troverete in libreria e negli esercizi di Sapori del Carso, specialmente quelli che hanno fornito le loro ricette.
La frutta è stata trattata da Vesna Guštin.

V znamenju sadja

• Že nekaj let daje Okusom Krasa posebno izvirnost določena tematika; letos je izbira padla na sadje. Čeprav Kras, zaradi majhne količine vode in izredno suhega podnebja, ni zelo radodaren s tem pridelkom, je sadje v preteklosti (kot tudi danes) veljalo za dober, izredno zdrav in hranljivo prehrambeni vir. Vzeli smo v poštev sadje, ki na Primorskem še danes rado uspeva na gmajnah, njivah in vrtovih: hruške, jabolka, češnje, breskve, kaki, skorš, drenulje, robidnice, grozdje, fige, češplje, kostanj, oreh, mandlje in lešnike. (*)

Gospodinje so iz vsega navedenega sadja znale pripraviti marsikatero sladico, še posebno pa je šlo v slast otrokom. Tudi danes je seganje po sadju v kuhinji kar pogosto in to ne samo za pripravo sladic. Izredna ustvarjalnost, harmonija pri sestavi okusov in domiselnost se še največ odražajo pri »slanih« jedeh, kot lahko razberete iz jedilnikov letošnjih sodelujočih restavracij. To bomo lahko odkrili tudi s pokušnjo letošnjega »Krožnika Okusi Krasa 2009«, **Njoki z orehi**, ki bodo lahko slani, sladki, ali...
Splača se torej poskusiti in, verjemite, ne bo vam žal.



Vesna Guštin Grilanc

(*) Sadju je posvečen Jadranski koledar 2010 (ZIT-EST Trst), ki ga dobite v knjigarnah in obratih Okusov Krasa, zlasti tistih, ki so prispevali svoje recepte.
O sadju je pisala Vesna Guštin.

El Fornel

»Storia del pesce povero«

Folpi o seppie in insalata con patate del Carso ed erbe aromatiche della nostra terra o sardoni in savor con cipolla rossa

Bavette o spaghetti alla Barcolana, sardoni saltati con finocchietto selvatico o al nero de sepia vera

Frittura mista del golfo (in base al pescato) o pesci del golfo in forno alla malvasia del Carso

Radicio e fasoi

Gnocchi alle noci...

»Piatto Sapori del Carso 2009«

Pelinkovec o amaro alle erbe.

Euro 29,00 (inclusa acqua e un calice di malvasia / s kozarcem vode in malvazije)

Trieste / Trst - Via dei Fornelli 1

(Vicino piazza / Zraven trga: Unità - Cavana) - Tel./Fax +39 0403220262

www.elforneltrieste.com / e-mail: info@elforneltrieste.com

Aperto tutti i giorni / Odprto vsak dan

»Zgodba o skromni ribi«

Hobotnica ali sipe v solati s kraškimi krompirjem in dišavnici ali sardoni v šavorju z rdečo čebulo

Bavette ali špageti po barkovljansko, pocvrsti sardoni s koromačem ali s sipinim črnilom

Cvrte ribe iz našega zaliva (glede na razpoložljiv ulov) ali ribe v pečici s kraško malvazijo

Radič in fižol

Njoki z orehi...

»Krožnik Okusi Krasa 2009«

Pelinkovec ali grenčica

Daneu

Bresaola di manzo con pompelmo rosa e vinaigrette all'aceto balsamico

Gnocchi alle noci...
»Piatto Sapori del Carso 2009«

Filetto di maiale ai mirtilli e porcini con contorno della casa

Mousse ai frutti di bosco

Euro 27,00 (bevande escluse / brez pijače)

Venerdì, 16 ottobre, ore 18.30
Inaugurazione mostra foto
L'aglio di Alenka Petaros e
Panodolomiti di Mirna Viola

Goveja bresaola z grenivko in vinaigretske omako z balzamičnim kisom

*Njoki z orehi...
»Krožnik Okusi Krasa 2009«*

Svinjski file z borovnicami in jurčki ter prilogo naše kuhinje

Mousse z gozdnimi sadeži

*Petek, 16. oktobra, ob 18.30
Otvoritev fotorazstave
Česnik Alenke Petaros in
Panodolomiti Mirne Viola*

Opicina / Opčine (TS)

Strada per Vienna / Dunajska 76

Tel./Fax +39 040211241

e-mail: ristorantedaneu@libero.it

Aperto tutti i giorni / Odprto vsak dan

Valeria

Insalata di formaggio caprino e frutta fresca

Sveža solata kozjega sira in sadja

Flan di zucca con mandorle e castagne

Bučni flan z mandeljni in kostanjem

Gnocchi alle noci...
»Piatto Saporì del Carso 2009«

*Njoki z orehi...
»Krožnik Okusi Krása 2009«*

Sorbetto all'uva

Grozdni sorbet

Bracioline di maialino di latte alla brace ed aceto di ciliegie

Zarebrnica mladega prašička na žaru s češnjevimi kisom

Sella di cinghiale alla mela cotogna

Hrbet divjega prašiča v kutinovi omaki

Bavarese alla pera con cuore vivo di cioccolato

Hruškova strjenka polnjena z mehko čokolado

Euro 30,00 (bevande escluse - brez pijače)

Opicina / Opčine (TS)
Strada per Vienna / Dunajska 52
Tel. +39 040211204
www.trattoriavaleria.com

Chiuso: domenica sera, martedì / Zaprto ob nedeljah zvečer in torkih

Veto

Pere al formaggio pecorino

Hruške z ovčjim sirom

Gnocchi alle noci...
»Piatto Saporì del Carso 2009«

*Njoki z orehi...
»Krožnik Okusi Krása 2009«*

Lonza di maiale su salsa di susini e susini con pancetta

Popečena prata na slivovi omaki in slive s panceto

Matavilz con pinoli

Motovilz s pinjolami

Strudel di mele

Jabolčni štrudel

Euro 22,00 (bevande escluse / brez pijače)

Lunedì, 19 ottobre, ore 20.00
Inaugurazione mostra foto
Mikro makro kozmos di Štefan Grgič
e Janko Kovačič, Gruppo vocale
femminile »Vesela Pomlad«

*Ponedeljek, 19. oktobra, ob 20. uri
Otvoritev fotorazstave Mikro
makro kozmos Štefana Grgiča in
Janka Kovačiča, Dekliška vokalna
skupina Vesela Pomlad*

Opicina / Opčine (TS)
Via di Prosecco / Proseška 35
Tel. / Fax +39 040211629
Chiuso: martedì / Zaprto ob torkih

Carso-Kras

Paté di fagiano
con burro d'uva bianca
e fantasie di crostini

Crespelline con
foglie di vite e
ricotta di pecora

Suprema di pollo
tagliata su croccante
di frutta secca

Sfogliatine di
patate croccanti

Gnocchi alle noci...
»Piatto Sapori del Carso 2009«

Euro 30,00 (incluso assaggio di terrano e glera /
vključno s pokušnjo terana in glere)

Monrupino / Repentabor (TS)

Col 1

Tel./Fax +39 040327113

www.ristorantecarso.it

Chiuso: mercoledì / Zaprto ob sredah

*Fazanova pašteta
z grozdnim maslom in
fantazijo kruhkov*

*Palačinke s
trtnim listom
in ovčjo skuto*

*Piščančja prsa
na hrustljavem
suhem sadju*

*Lističi popečenega
krompirja*

*Njoki z orehi...
»Krožnik Okusi Krasa 2009«*

Križman

Paté d'anatra su crostini
di pane saraceno e matavilz
con vinaigrette di corniolo

Crema di fagioli con
prugne e pancetta croccante

Rotolo di maiale e verza su purea
di patate alle erbe con biscotto di
polenta e gelatina di rosa canina

Sorbetto ai fichi e pepe

Gnocchi alle noci...

»Piatto Sapori del Carso 2009«

Praline »Amor« ripiene
di vitovska e terrano

Euro 40,00 (inclusi i vini del Carso / vključno s kraškimi vinom)

Mercoledì, 28 ottobre, ore 20.00
Serata »senza frontiere« con gli chef
Terra Carsus: presentazione del libro
»Okusi Krasa« (Sapori del Carso) con
l'autore Stanislav Renčelj e la Regina
del Terrano 2009 Neža Milič

*Ajdovi kruhki z račjo
pašteto na motovilcu
z drnjulovo poliuo*

*Fižolova kremna juha
s češpljami in hrustljavjo panceto*

*Svinjska roladica z vrzuoto
na zeliščnem pireju s polentino
skorjico in šipkovim želejem*

Popopran figov sorbet

Njoki z orehi...

»Krožnik Okusi Krasa 2009«

*Praline »Amor« z
okusom vitovske in terana*

*Sreda, 28. oktobra, ob 20. uri
Večer »brez meja« s kuharji Terra
Carsus: predstavitev knjige kraške
kulinarike »Okusi Krasa« z avtorjem
Stanislavom Renčljem in Kraljico
terana 2009 Nežo Milič*

Monrupino / Repentabor (TS) - Repen 76

Tel. +39 040327115 / Fax +39 040327370

www.hotelkrizman.eu / e-mail: info@hotelkrizman.eu

Chiuso: lunedì a pranzo, martedì / Zaprto ob ponedeljkih za kosilo in torkih

Guština

Piatto della casa:
formaggio alle noci,
prosciutto e biscotto alle carote

Šupeta con la pasta butada

Gnocchi alle noci...

»Piatto Sapori del Carso 2009«

Filettino di maiale alla santoreggia
con mele in tecia e patate lesse
con fiori di finocchio

Torta allo yogurt con
crema all'uva fragola e miele

Ciliegie nella grappa

Pane della panetteria Bukavec

»Lahou« sir
z orehi, pršut in
korenčkov piškot

Ulitniki na šupeti

Njoki z orehi...

»Krožnik Okusi Krasa 2009«

Svinjski file z žepkom in jabolki
v kozici ter krompir v oblici
s koromačevim cvetjem

Jogurtova torta z medom
in izabelino kremo

Češnje v šnopcu

Kruh pekarnice Bukavec

Euro 30,00 (inclusi i vini/ vključno z vinom)

Giovedì, 15 ottobre, ore 18.30
Presentazione escursioni »Natura e
gastronomia« e vernice mostra foto
Natura di Marko Civardi e
Il mare e il vento di Luka Vuga

Četrtek, 15. oktobra, ob 18.30
Predstavitev ekskurzij »Narava in
gastronomija« in odprtje fotoraizstave
Narava Marka Civardija ter
Morje in veter Luke Vuge

Sgonico / Zgonik 3/a (TS) - Tel./Fax +39 040229123
www.gustintrattoria.com / e-mail: info@gustintrattoria.com
Chiuso: lunedì sera, mercoledì / Zaprtó ob ponedeljkih zvečer in ob sredah

Risto bar Grotta

Crostini di pane
al formaggio
del Carso

Palacincine con
i porcini

Spezzatino di capriolo
con mela e uva e
patate in tecia

Matavilz con
uovo e fagioli

Gnocchi alle noci ...
»Piatto Sapori del Carso 2009«

Liquore al Terrano

Euro 21,00 (bevande escluse - brez pijače)

Sgonico / Zgonik (TS)
Borgo Grotta Gigante / Brišički 87
Tel./Fax +39 040327330
e-mail: ristoobar.grottagigante@gmail.com
Chiuso: lunedì / Zaprtó ob ponedeljkih

Kruhki s
kraškimi
siri

Palacinke
z jurčki

Srnin golaž z jabolkom,
grozdjem in krompirjem
v kozici

Motovilc s kuhanim
jajcem in fižolom

Njoki z orehi...
»Krožnik Okusi Krasa 2009«

Teranov liker

Savron

La lampara

»Cucina
triestina
mitteleuropea«

»Tržaška
srednjeevropska
kuhinja«

Carni con
salse asburgiche

Meso s
habsburškimi omakami

Strudel di porri e ricotta

Štrudel s skuto in porom

Cinghiale al vino
rosso e ginepro

Divji prašič z rdečim
vinom in brinjem

Cipolline con chiodi di
garofano e liquore di terrano

Čebulica s klinčki
in teranovim likerjem

Gnocchi alle noci...
»Piatto Sapori del Carso 2009«

Njoki z orehi...
»Krožnik Okusi Krasa 2009«

Euro 30,00 (bevande escluse / brez pijače)

Giovedì, 29 ottobre, ore 18.30
Inaugurazione mostra foto Carso
di Viljam Lavrenčič e
Scorci rurali di Diego Geri

Četrtek, 29. oktobra, ob 18.30
Otvoritev fotorazstave Kras
Viljama Lavrenčiča in Kmečki
utrinki Diega Gerija

Sgonico / Zgonik (TS) - Devincina / Devinsčina 25

Tel./Fax +39 040225592

e-mail: labbate.savron@tiscali.it

Chiuso: martedì e mercoledì / Zaprto ob torkih in ob sredah

Benvenuto
della casa

Hišna
dobrodošlica

Insalatina di cappucci,
carote, mele e pere
con filetto di triglia frita

Naša solata:
zelye, korenje, jabolka,
hruške s cvrto trljo

Gnocchi alle noci...
»Piatto Sapori del Carso 2009«

Njoki z orehi...
»Krožnik Okusi Krasa 2009«

Pasta con
melanzane, noci, pedoci
e erbe dell'orto

Testenine
z jajčevci, orehi, pedoči in
zelišči z našega vrta

Pescato di giornata
alla pescatora
e polenta bianca

Dnevni ulov
na ribiški način
z belo polento

Strudel di mele

Jabolčni štrudel

Il cibo sarà accompagnato
con il pane della panetteria Ota

Hrano bo spremljal
kruh pekarnice Ota

Euro 38,00 (incluso vini del Carso / vključno s kraškim vinom)

Santa Croce / Križ 144 (TS)

Tel./Fax +39 040220352

www.la-lampara.net / e-mail: trattorialalampara@tiscali.it

Chiuso: giovedì / Zaprto ob četrtkih

Il pettirosso

Sardoc

Ciambelle di
paté e mostarda
di susini

*Preste s
pašteto in češpljevo
mostardo*

Gnocchi alle noci...
»Piatto Sapori del Carso 2009«

*Njoki z orehi...
»Krožnik Okusi Krasa 2009«*

Spalla di
maialino brasata

*Dušeno
svinjsko pleče*

Cestino e dadolata
di ortaggi

*Zelenjavna
košarica*

Strudel tradizionale
di mele

*Jabolčni
štrudel*

Il cibo sarà
accompagnato con il pane
della panetteria Starec

*Hrano bo
spremljal kruh
pekarne Starec*

Euro 35,00 (inclusi vini di Fabjan di Sales /
vključno z vinom Fabjan iz Saleža)

Duino Aurisina / Devin Nabrežina (TS)
Santa Croce / Križ 16
Tel./Fax +39 040220619

Chiuso: lunedì e giovedì / Zaprt ob ponedeljkih in četrtek

Benvenuto della casa:
pane casereccio all'uva fragola

*Hišna dobrodošlica:
domači kruh z izabelo*

Ricotta caprina con fichi
e olio d'oliva extravergine bianchera

*Kozja skuta s figami in
ekstradeviškim oljčnim oljem belica*

Ravioli ripieni di pere
e formaggio stagionato

*Ravioli s hruško
in zorjenim sirom*

Gnocchi alle noci...
»Piatto Sapori del Carso 2009«

*Njoki z orehi...
»Krožnik Okusi Krasa 2009«*

Stinco di vitello con cren
e mele cotogne

*Telečja krača s
hrenom in kutino*

Štruklji alle noci

Orehovi štruklji

Il cibo sarà accompagnato con il
pane della panetteria Starec

*Hrano bo spremljal kruh
pekarne Starec*

Euro 34,00 (inclusi vini del Carso / vključno s kraškimi vinom)

Venerdì, 23 ottobre, ore 20.00
Inaugurazione mostra foto
Barcolana di Miloš Zidarič
con lo skipper Mitja Kosmina

*Petek, 23. oktobra, ob 20.00
Otvoritev fotorazstave
Miloša Zidariča Barkovljanka:
častni gost Mitja Kosmina*

Duino Aurisina / Devin Nabrežina (TS)
Precenico / Prečnik 1/b / Tel. +39 040200871 / Fax +39 040201267
www.sardoc.eu / e-mail: info@sardoc.eu

Chiuso: lunedì, martedì / Zaprt ob ponedeljkih in torkih



Eden-Vanilija à la carte



Lokanda Devetak

Sardoni fritti
innaffiati con terrano

*Ocvrti sardoni
s teranom*

Gnocchi alle noci...
»Piatto Sapori del Carso 2009«

Njoki z orehi...
»Krožnik Okusi Krasa 2009«

Cinghiale in
manto di papavero
su salsa d'uva

*Divji prašič
z makom na
grozdni omaki*

Sorbetto ai fiori
di sambuco

*Bezgov
sorbet*

Zuppetta
di pere fredda,
raviolini alle castagne
e gelato ai cachi

*Mrzla
hruškova juhica,
kostanjevi ravijolčki in
kakijev sladoled*

Euro 40,00 (bevande escluse / brez pijače)

Duino Aurisina / Devin Nabrežina
Sistiana / Sesljan 42/a

Tel. +39 0402907042 / Fax +39 0402908253

www.edensistiana.it / e-mail: info@edensistiana.it

Chiuso: lunedì, martedì a pranzo / Zaprto ob ponedeljkih in torkih za kosilo

Prosciutto del Carso tagliato
a mano con frutta di stagione

*Ročno rezan kraški
pršut s sadjem*

Trilogia di caciotta carsica

Trilogija mladega kraškega sira

Gnocchi alle noci...
»Piatto Sapori del Carso 2009«

Njoki z orehi...
»Krožnik Okusi Krasa 2009«

Tagliatelle al mirtillo
con ragù di selvaggina

*Domači »borovničevi«
rezanci z divjačino*

Sorbetto ai fiori di sambuco

Bezgov sorbet

Filetto di maiale scaloppato con
purè e distillato di mele

*Svinjski file z jabolčnim
pirejem in žganjem*

Ghibaniza con confettura
di uva fragola

*Gibanica z
izabelino marmelado*

Caffè e distillato

Kava in žganje

Euro 40,00 (bevande escluse / brez pijače)

Euro 60,00 (con vini abbinati / z vinom)

Venerdì, 6 novembre, ore 20.00
Serata carsica

*Petek, 6. novembra, ob 20. uri
Kraški večer*

Savogna d'Isonzo / Sovodnje ob Soči (GO)

San Michele del Carso / Vrh sv. Mihaela / Brežiči 22 / Tel. +39 0481882488

Fax +39 0481882964 / www.devetak.com / e-mail: info@devetak.com

Chiuso: lunedì e martedì e a pranzo da mercoledì a venerdì

Zaprto ob ponedeljkih in torkih in za kosilo od srede do petka

*Alla Luna
Pri Lunì*

Frichetto di montasio
con semi misti delle nostre terre

»Formadi e Pirùs«:
montasio fresco e petorai su rucoletta,
con semi di sesamo e olio Starec
Prosecco millesimato di Corte di Castello

Gnocchi alle noci... »Piatto Sapori
del Carso 2009« - Vino degli Orti Terčič

Sorbetto al Terrano

Polentina gialla con salame nostrano,
mela seuka e semi di papavero
Cren con mela seuka e zucchero

»Filippo 2005« uvaggio di Venturini

Ricottina con semi di papavero e crema di
prugne nostrane - Terrano dolce di Jazbec

Grappa di frutti di sambuco
di mamma Celestina

*Friko iz sira montasio
s semeni kraških rastlin*

»Formadi e Pirùs«:
*sveži montasio s pituralkami na rukli,
s sezamovimi semeni in oljem Starec
Prosecco millesime Corte Castello*

*Njoki z orehi... »Krožnik Okusi
Krasa 2009« - Vino iz urtov Terčič*

Teranov sorbet

*Rumena polentica z domačo salamo,
jabolki seuka in makovimi semeni
Kuhani hren z jabolki seuka in sladkorjem
»Filippo 2005« zvrst Venturini*

*Skutica z makovimi semeni in kremo iz
domačih češpelj - Sladki teran Jazbec*

*Kraške bezgove jagode
v žganju mame Celestine*

Euro 30,00 (bevande escluse/brez pijače) - Euro 40,00 (inclusi i vini/vključno z vinom)

Mercoledì 21 ottobre, ore 20.00
Serata con i produttori Paolo Venturini e
Corte di Castello (su prenotazione)

*Sreda 21. oktobra, ob 20. uri - Večer
s proizvajalcema Paolom Venturinjem
in Corte di Castello (z rezervacijo)*

Gorizia / Gorica - Via /ul. Oberdan 13

Tel./Fax + 39 0481530374 / E-mail: trattoriaallaluna@alice.it

Chiuso: domenica sera e lunedì / Zaprt ob nedeljah zvečer in ponedeljkih

Primožič

Pere in salsa
al terrano
con prosciutto

Brodo brustolà
con crostini di pane

Gnocchi alle noci...
»Piatto Sapori del Carso 2009«

Salsiccia e musetto
nel vino con polenta

Verdura cruda o
cotta (a piacere)

Štruklji alle noci

*Hruške v
teranovi omaki
s pršutom*

*Juha požgana s
prepečenim kruhom*

*Njoki z orehi...
»Krožnik Okusi Krasa 2009«*

*Klobasa in kožarica
v vinu s polento*

*Kuhana ali sveža
zelenjava (po želji)*

Kuhani štruklji z orehi.

Euro 28,00 (incluso il vino /vključno z vinom)

Gorizia / Gorica

Viale / drev. XX Settembre 134

Tel. +39 048182117 / Fax +39 0481548864

Chiuso: venerdì / Zaprt ob petkih

Rosenbar

Insalata
di branzino
e mela verde

*Brancin
v solati z
zeleno jabolko*

Risotto con pesce
spada e arance

*Rižota z mečarico
in pomarančo*

Brasato al vino
e susini

*Dušena govedina z vinsko
omako in češpljami*

Gnocchi alle noci...
»Piatto Sapori del Carso 2009«

*Njoki z orehi...
»Krožnik Okusi Krasa 2009«*

Koch di semolino
con salsa all'uva fragola
(dolce goriziano)

*Zdrobov narastek
z izabelino kremico
(goriška sladica)*

Euro 40,00 (inclusi tre vini in abbinamento/ vključno s tremi vini)

Gorizia / Gorica

Via /ul. Duca D'Aosta 96

Tel./Fax +39 0481522700

www.rosenbar.it / e-mail: info@rosenbar.it

Chiuso: domenica, lunedì / Zaprto ob nedeljah in ponedeljkih

Angolo del prodotto tipico Kot tipičnih proizvodov 2009

• Il Carso è ricco di prodotti autoctoni, dal vino al formaggio, dall'olio al miele. Le aziende agricole e artigianali forniscono i loro prodotti unici per i »menù« dei ristoranti e l'»angolo del prodotto tipico« in tutti gli esercizi. La novità di quest'anno è che tutti i panifici prepareranno un tipo di pane - il »pan de fighi« (pane di fichi), ciascuno con la propria ricetta. Ecco i recapiti dei consorzi dei produttori, dei panifici e dei punti vendita dove si trovano i prodotti durante i Sapori del Carso e anche oltre. Gli elenchi dei produttori sono su www.triesteturismo.net (vedi Sapori del Carso). Con l'aiuto dei consorzi dei produttori e della Provincia di Trieste ci saranno incontri, degustazioni e visite nelle aziende per diffondere la cultura dell'alimentazione sana con i prodotti del Carso.

• *Kras predstavlja s svojimi pridelki in avtohtonimi sortami bogato področje, od vina do sira, od olja do medu. Kmetije in mali obrtni obrati oskrbujejo s svojimi edinstvenimi proizvodi »jedilnike« gostiln in »kote tipičnih proizvodov« vseh sodelujočih obratov. Letošnja novost je, da bodo vse pekarnice pripravile vsaka svojo inačico »figovega kruha«. Tu navajamo konzorcije proizvajalcev, pekarnice in trgovine, v katerih dobimo domače proizvode v času Okusov Krasa in še dlje. Sezname kmetij in proizvajalcev pa se dobijo na www.triesteturismo.net pod geslom Okusi Krasa. S pomočjo konzorcijev in Pokrajine Trst bodo na vrsti srečanja, degustacije, obiski kmetij in obratov za širitev kulture o zdravi prehrani s proizvodi Krasa.*

Valore al sapore...
Vrednost okusov...



• Consorzio per la tutela della denominazione di origine controllata dei vini »Carso«

• Konzorcij za zaščito kontroliranege porekla vin »Kras«
www.vinidocarso.eu / info@vinidocarso.eu

● Consorzio fra gli Apicoltori della Provincia di Trieste

● *Čebelarski konzorcij za Tržaško pokrajino*
www.triesteturismo.net

● Comitato promotore della valorizzazione dell'olio di oliva extra vergine di Trieste »Tergeste Dop«

● *Pripravljalni odbor za ovrednotenje tržaškega ekstra deviškega oljčnega olja »Tergeste Dop«*
www.tergestedop.it - www.tergestedopcollection.it

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

● *Moisir - Promocijski odbor za ovrednotenje mlečno-sirarskih izdelkov Krasa v tržaški pokrajini*
e-mail: zidaric@tiscali.it

● Consorzio Trieste da Gustare
● *Konzorcij Trieste da Gustare*
e-mail: triestedagustare@ts.camcom.it

● Bar X
Trieste / Trst - Via / Ul. Coroneo 11
Tel. +39 040634666

● Bar Basso
Trieste / Trst - Via / Ul. Coroneo 14/b
Tel. +39 040762693
e-mail bassoste78@yahoo.it

Un nuovo concetto di bar, dedicato alla vendita e degustazione di prodotti solo del Carso. Andrea, Luciana e Francesca propongono abbinamenti sfiziosi con miele, formaggi, salmone fresco, olio, birra e vino... sempre sul tavolon de legno.

Nov koncept gostišča in bara za degustacijo in prodajo dobrot domačega porekla. Andrea, Luciana in Francesca ponujajo izvrstne kombinacije jedi: med, sir, sveži losos, olivno olje, pivo, vina... še vedno na veliki kraški mizi.

● Enoteca Bischoff
Trieste / Trst
Via Battisti 14 / Tel. +39 040630885
Via Mazzini 21 / +39 040631422
www.bischoff.it / e-mail info@bischoff.it

Enoteca storica della città (dal 1777) con la più vasta scelta di vini, liquori e prodotti enogastronomici della regione e un occhio di riguardo per i vignaioli del Carso.

Tržaška zgodovinska vinoteka (od 1777) z najširšo ponudbo vin, likerjev in enogastronomskih dobrot FJK in s pozornostjo za najboljše vinarje Krasa.

● Salumeria Mezgec Ervino
Trieste / Trst - Via / ul. Risorta 1
Tel. +39 040308878

»El Botegher« serve dal 1896 il rione di S.Giusto, dal banco completamente rinnovato offre salumi, alimentari e prodotti di qualità del Carso, Friuli ed Istria.

»El Botegher« deluje od 1896 pri Sv. Justu in nudi v obnovljenih prostorih kakovostne delikatese, jestivine in proizvode s Krasa, Furlanije in Istre.

● Caffè Vatta
Opicina / Opčine (TS)
Via / ul. Nazionale 38
Tel. / Fax +39 040215313

L'entusiasmo dei fratelli Franco e Paolo Grabar e di tutto lo staff (anche Bar X e Portizza) e la loro convinta promozione dei vini e prodotti del territorio richiamano sempre più ospiti anche da fuori Opicina.

Navdušenje bratov Franca in Paola Grabarja (upravljata tudi Bar X in Portizzo) in vsega osebja za promocijo krajevnih vin in proizvodov osvaja vedno več gostov tudi s Trsta in od drugod.

● Conad
Opicina / Opčine (TS)
Strada per Vienna / Dunajska 61
Tel. +39 040215433

Seguendo la tradizione della convenienza e qualità della Rivendita sociale di Opicina il nuovo market sulla strada per Ferneti propone la »vetrina« dedicata ai prodotti locali. →



I prodotti nei negozi... Proizvodi v trgovinah...

● Il frutteto - Marchesich Claudio
Trieste / Trst - Largo Piave 3
Tel. +39 040360146
e-mail: cmarchesich@yahoo.it

Il tema di quest'anno la frutta sarà particolarmente valorizzato da questa ricca »vetrina«, anche dagli orti e frutteti locali, con l'»angolo« dedicato ai vini, all'olio e al miele del Carso.

»Kotiček« s kraškimi vini, medom in oljčnim oljem bo posvečen letošnji temi Okusov Krasa - sadju, z izbrano ponudbo tudi iz krajevnih vrtov in sadovnjakov.

● La Portizza
Trieste / Trst - Trg / Piazza Borsa 5
Tel. +39 040365854

Oltre al caffè, agli stuzzichini e pasti caldi, Bar X e Portizza propongono con brio e gentilezza vini del Carso, della regione e frizzanti di qualità, con un occhio di riguardo per il pubblico giovane.

Ob kavi, toplih jedeh in prigrizkih, ponujata Bar X in Portizza z veliko prijaznostjo kraška in deželna vina ter vrhunske penine, s posebno pozornostjo do mladih gostov.

V duhu tradicionalne in kakovostne ponudbe Društvene prodajalne na Opčinah novi market na cesti proti Fernetičem posveča posebno »izložbo« krajnjim tipičnim proizvodom.

● **Despar Slavec**

Opicina / Opčine (TS)
Strada per Vienna / Dunajska 9/8
Tel. / Fax +39 040212197

● **Despar Slavec**

Padriciano / Padriče 37 (TS)
Tel. +39 040226879

La signora Anita a Opicina e Silva a Padriciano valorizzano nell'ambito della tradizionale offerta di alimentari e gastronomia i produttori locali di formaggio, vino e olio.

Gospa Anita na Opčinah in Silva na Padričah izkazuje, ob tradicionalni ponudbi jestvin in gastronomije, pozornost tudi do krajevnih proizvajalcev sira, vina in olja.

● **Vidiz & Kessler**

Sgonico / Zgonik (TS)
Via / ul. Stazione di Prosecco 5/b
Tel. +39 040251300 (400)
Fax +39 040251291
www.vidiz.it / e-mail: info@vidiz.it

A Sgonico a 250 m. s.l.m. è situata l'unica torrefazione dell'altipiano carsico. Nel nuovo spazio aziendale Vidiz & Kessler propone un'ampia offerta di caffè fresco di giornata e di particolari caffè gourmet.

Vidiz & Kessler se nahaja v zgoniški občini na nadmorski višini 250 m in je edina pražarna na Krasu. V novi trgovini pražarne Vidiz & Kessler je v prodaji široka ponudba sveže kave in posebnih sort za gurmane.

● **Alimentari Kukanja**

Duino Aurisina / Devin Nabrežina (TS)
Aurisina / Nabrežina 106/b
Tel./ Fax +39 040200172
www.kukanja.it / e-mail: info@kukanja.it

Pavel Kukanja nel solco della tradizione familiare rinnova l'offerta con alimentari di qualità e prodotti locali anche dal Carso sloveno per la clientela familiare e quella più esigente.

Pavel Kukanja nadaljuje z družinsko tradicijo in stalno obnavlja ponudbo s kakovostnimi jestvinami in krajevnimi proizvodi z obeh strani Krasa, tako za družine kot bolj zahtevne kupce.

● **Qubik bar - Kinemax**

Monfalcone - Tržič (GO)
Via / ul. Grado 54

Nel nuovo Qubik bar presso il Kinemax di Monfalcone potrete degustare i nuovi aromi del Qubik caffè. A breve apertura del Qubik bar al KB Center di Gorizia, Corso Verdi 53.

V novem Qubik baru v Kinemaxu v Tržiču boste lahko okusili nove arome Qubik caffè. V kratkem odprtje Qubik bara tudi v KB Centru v Gorici, Korzo Verdi 53.

● **Alimentari Mosetti**

Gorizia / Gorica - Via / ul. Crispi 6
Tel./Fax +39 048182004

I fratelli Luca e Marko Mosetti offrono una gran scelta di salumi, formaggi, paste, risi, olii, conserve, vini, distillati, cioccolato, dolci, the e caffè. Prodotti di pregio e

specialità locali, dall'Italia e dall'estero. Punto di riferimento per tutti i gourmet.

Brata Luca in Marko Mosetti ponujata veliko izbiro delikates, sirov, testenin, riža, olja, konzerv, vin, žganj, čokolade, sladici, čaja in kave. Gre za prvostvne regionalne proizvode iz FJK, Italije in tujine, ki jih lahko dobite v za vse gurmane referenčnem obratu.

*Buono come il pane...
Dober kot kruh...*



● **Panificio Pasticceria**

Pekarna slaščičarna - Ota

San Dorligo della Valle / Dolina (TS)
Boljunec / Bagnoli della Rosandra 66
Tel. +39 040228669 / Fax +39 0408326056
www.ota.it / e-mail: info@ota.it

»Pan de fighi« e pane triestino.
Dreaming the Carst, creme spalmabili,
vari tipi di praline, potiza, confetture.

*Figov kruh in tržaški kruh.
Dreaming the Carst, kremni namazi,
več vrst pralinejev, potica, marmelade.*

● **Panificio Pasticceria**

Pekarna slaščičarna

Žetko Leo - ex Gasperi

Trieste / Trst - Via / ul. Carducci 39
Tel. +39 040636244

»Pan de fighi«, di segale.
Strudel di mele, potiza, potiza alle
mandorle, pinza, torta di mele, cornetti.

*Figov, ržen kruh.
Jabolčni štrudel, potica, mandeljnova
potica, pinca, jabolčna torta, rozlički.*

● **Panificio Pasticceria**

Pekarna slaščičarna - Čok

Opicina / Opčine (TS)
Strada per Vienna / Dunajska 3
Tel. +38 040213645
e-mail: janaepeter@tiscali.it

»Pan de fighi«, alle noci, saraceno, pogača
con i ciccioli.
Strudel di mela seuka, tički, potiza di
mandorle.

*Figov, z orehi, ajdov, pogača z ocvirki.
Štrudel z jabolki seuka, tički,
mandeljnova potica.*

Eventi... Dogodki...

● Panificio Pasticceria *Pekarna slašičičarna* – Bukavec

Prosecco / Prosek 160 (TS)
Tel. +39 040225220
e-mail: natasa@email.it

»Pan de fighi«, alle noci, di patate, con i ciccioli.

Crostata di fichi e noci, dolce con noci e ricotta dell'azienda Zidarich, fritte con l'anima e dolci, strudel di pere e uva.

Figov, orehov, krompirjev kruh, z ocvirki, z orehi.

Pita s figami in orehi, zavitek z orehi in z Zidarichevo skuto, fancli z dušo, sladki fancli, štrudel s hruškami in grozdjem.

● Panificio Pasticceria *Pekarna slašičičarna* – Starec

Prosecco / Prosek 138 (TS)
Tel. +39 040225257
e-mail: davorinstarec@gmail.com

»Pan de fighi«, di San Martino, alle noci, alle mandorle, alla ricotta, nero, casereccio.

Štruklji di San Martino, strudel di mele, rolata al caffè e vari tipi di biscotti caserecci.

Figov, kruh sv. Martina, orehov, z mandeljni, s skuto, črn, domači kruh. Štruklji sv. Martina, jabolčni štrudel, rolada s kavo in razne vrste domačih piškotov.



● Panificio Pasticceria *Pekarna slašičičarna* Leghissa Bruna

Duino Aurisina / Devin Nabrežina (TS)
Sistiana / Sesljan 41
Tel. +39 040299147 / Fax +39 040299580

»Pan de fighi«, variegato, alla ricotta, saraceno, con uvetta, alle noci.
Potiza, crostata di mele, pinza, ghibaniza, potiza alle mandorle.

Figov, marmornati, skutin, ajdov, rozinov in orehov kruh.

Potica, jabolčna pita, pinca, gibanica, mandeljnova potica.

● Panificio Pasticceria Bar *Pekarna slašičičarna Bar* Il fornaio – Cozzutti Claudio

Gorizia / Gorica – Via / ul. Garzarolli 195
Tel. +39 0481521522 / fax +39 040524356
e-mail: COZZUT01@ilfornaiocozzutti.it

»Pan de fighi«, segala, zucca.
Gubana goriziana, strudel con ricotta e mele.
Caffè, gastronomia, catering.

Figov kruh, ržen in z bučkami. Goriška gubanca, štrudel s skuto in jabolki. Kavarna, gastronomia, catering.

● **ESCURSIONI - NATURA E GASTRONOMIA** con le guide »Curiosi di natura« per scoprire l'ambiente, i prodotti e la cucina del Carso. Itinerari adatti anche a persone poco allenate. Alla fine dell'escursione: possibilità di degustare i Sapori del Carso nelle »gostilne« convenzionate. QUANDO: domeniche 25 ottobre, 1, 8 e 15 novembre (ore 9.30-12.30). Per le comitive anche in altre date. INFO e prenotazioni: www.curiosidinatura.it - curiosidinatura@libero.it - cell. (+39) 340.5569374.

● **EKSKURZIJE - NARAVA IN GASTRONOMIJA** v družbi vodičev »Curiosi di natura«, da skupaj odkrivamo kraški svet, proizvode in kuhinjo. Itinerarji primerni za vse. Po izletu se boste lahko seznanili z Okusi Krasa v gostilnah, ki so soudeležene pri ponudbi. KDAJ: ob nedeljah 25. oktobra, 1., 8. in 15. novembra (9.30-12.30). Za skupine lahko tudi drugi datumi. INFO in rezervacije: www.curiosidinatura.it - curiosidinatura@libero.it - mob. (+39) 340.5569374.

● **FOTO - RITRATTI ENOGASTRONOMICI di Fabio Rinaldi.** Mostra al Centro Civico e nelle vetrine dei negozi di Opicina (TS) in collaborazione con Juliet, triestefotografia, Il Circostrizione (Altipiano Est - Opicina), Consorzio Centro in Via »Insieme a Opicina« e Credito Cooperativo del Carso. Inaugurazione 26 ottobre.

● **FOTO - ENOGASTRONOMSKI PORTRETI Fabia Rinaldija.** Razstava v občinskem uradu in v izložbah trgovin na Opčinah (TS) v sodelovanju z Juliet, triestefotografia, Rajonskim svetom za Vzhodni Kras (Opčine), Konzorcijem CIV »Skupaj na Opčinah« in Zadružno kraško banko. Otvoritev 26. oktobra.

● **SENZA FRONTIERE.** Presentazione di Sapori del Carso e incontro di operatori turistici transfrontalieri a Sežana (SLO), nella cantina di VINAKRAS, con i ristoratori e produttori del Carso »senza frontiere«. I recapiti dei ristoratori della Camera artigianato OOOZ di Sežana sono su: www.triesteturismo.net

● **BREZ MEJA.** Predstavitev »Okusov Krasa« in srečanje čezmejnih turističnih operaterjev v Sežani (SLO), v kleti VINAKRAS, z udeležbo gostincev in proizvajalcev Krasa »brez meja«. Naslovi gostincev Območne obrtne zbornice Sežana so na: www.triesteturismo.net

Trattorie / Gostilne

El Fornel	Savron
Daneu	La lampara
Valeria	Il pettirosso
Veto	Sardoč
Carso - Kras	Eden-Vanilija à la carte
Križman	Lokanda Devetak
Guštin	Alla Luna - Pri Luni
Risto bar Grotta	Primožič
	Rosenbar

Informazioni



Informacije

Slovensko deželno gospodarsko združenje
Unione regionale economica slovena
Via / Ul. Cicerone 8, 34133 Trieste / Trst
Tel. +39 04067248 / Fax +39 0406724850
e-mail: info@ures.it e-mail: info@sdgz.it
www.ures.it www.sdgz.it

www.triesteturismo.net



Camera di Commercio
Trieste



PROVINCIA
di TRIESTE



NATURA: TERRITORIO