



sapori del carso
okusi krasa®



**SLOVENSKO DEŽELNO
GOSPODARSKO ZDRUŽENJE**

**UNIONE REGIONALE
ECONOMICA SLOVENA**

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

L'edizione di quest'anno dei Sapori del Carso sarà contraddistinta da menù particolari con i quali desideriamo festeggiare la 15° edizione di questa fortunata kermesse enogastronomica. Quest'anno abbiamo inoltre concluso la procedura per la registrazione del marchio Sapori del Carso a livello europeo, per poter tutelare l'iniziativa e accrescere la riconoscibilità del territorio e del patrimonio culinario carsico.

Ogni anno dedichiamo il massimo impegno all'organizzazione di questa complessa manifestazione e alla promozione dei prodotti carsici nelle trattorie e negli altri esercizi associati. La partecipazione dell'anno scorso all'Expo di Milano ci ha resi particolarmente orgogliosi, regalando nuova linfa alla manifestazione. Anche quest'anno infatti i nostri ristoratori vizieranno gli ospiti con le loro ricercate specialità.

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

Lasciatevi trasportare dall'indimenticabile esperienza culinaria dei Sapori del Carso.

Niko Tenze

Presidente dell'Unione Regionale Economica Slovena

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

Letošnje Okuse Krasa bodo zaznamovali praznični jedilniki, saj smo želeli slovesno obeležiti letošnjo 15. izvedbo te posrečene kulinarčne pobude. V letošnjem letu smo tudi zaključili postopek za registracijo blagovne znamke Okusov Krasa na evropski ravni, da bi zaščitili to uspešno pobudo in okrepili prepoznavnost kraškega območja in kulinarike.

Vsako leto se po najboljših močeh trudimo pri organizaciji te zahtevne pobude in promociji kraških proizvodov, ne samo v gostilnah, pač pa tudi v drugih sodelujočih obratih. Lanski nastop na milanskem Expoju nas je še posebno počastil in nam obenem dal novega zagona, da smo si tudi letos zamislili odlične specialitete, s katerimi bomo razvajali naše goste.

Obiščite naše gostilne, pekarnice in trgovine, kjer boste imeli na voljo poleg dovršeno pripravljenih menijev tudi kotiček kraških dobrot, kjer si boste lahko zagotovili darilni paket Okusov Krasa.

Preпустite se edinstvenemu kulinarčnemu doživetju Okusov Krasa.

Niko Tenze

Predsednik Slovenskega deželnega gospodarskega združenja

15° anniversario dei Sapori del Carso

Il menù delle feste

Sapori del Carso, tre parole che dicono tutto. L'iniziativa è nata con l'obiettivo di non perdere i sapori veri e genuini, riscoprire e conservare le antiche ricette e valorizzare i prodotti del Carso. Dopo quindici anni siamo lieti di poter celebrare il pieno successo della manifestazione. Gli instancabili ristoratori del Carso hanno fatto conoscere a tutto il mondo le nostre peculiarità enogastronomiche, contribuendo notevolmente alla riconoscibilità del territorio carsico che nonostante le sue piccole dimensioni è estremamente variegato, interessante e ricco.

Il filo conduttore dell'edizione di quest'anno dei Sapori del Carso saranno, così come si addice a un anniversario importante, i menù delle feste. Da sempre durante le festività si cercava di mettere in tavola il meglio che offriva la casa. Pur con ingredienti semplici, le ingegnose massaie sapevano preparare piatti che sono ancora oggi molto apprezzati nei giorni di festa. Alcuni di questi erano quasi irrinunciabili in occasione delle celebrazioni. Non c'era festa, ad esempio, senza il brodo con la pasta fatta in casa, la carne e i dolci. Anche gli insaccati avevano un posto d'onore nei giorni di festa, il protagonista indiscusso era naturalmente il prosciutto del Carso. Queste prelibatezze venivano solitamente accompagnate dai vini rossi del Carso, in particolare il Terrano, considerato migliore del vino bianco. Brindiamo dunque ai Sapori del Carso, augurando all'iniziativa di continuare il suo percorso di successi!

Vesna Guštin

Esperta enogastronomica



15-letnica Okusov Krasa Praznični jedilnik

Okusi Krasa, dve besedi, iz katerih v bistvu razberemo vse. Pobuda se je rodila z namenom, da bi pravi, pristni kraški okusi ne šli v pozabo. Da bi se ohranjali in ovrednotili stari recepti kot tudi pristni kraški pridelki. In po petnajstih letih lahko rečemo, da je pobuda popolnoma uspela. Neutrudni gostinci so naše enogastronske posebnosti ponesli širom po svetu in s tem dodali pomembne delež k prepoznavnosti kraškega ozemlja, ki je kljub svoji majhnosti zelo raznoliko, zanimivo in bogato.

Letošnja vezna nit Okusov Krasa je, kot se za jubilej spodobi, praznični jedilnik. Človek je pač ob posebnih, prazničnih dnevih od nekdaj dal na mizo najboljše, kar je premogla hiša.

Čeprav s skromnimi prviniami so iznajdljive gospodinje znale pripraviti jedi, ki še danes veljajo za odlične, praznične. Nekatere so bile ob določenih praznovanjih skorajda obvezne. Ni bilo praznika na primer brez juhe z domačimi rezanci, mesa in sladice. Tudi suhe mesnine so imele svoje pomembno mesto, med vsemi je kajpak kraljeval pršut. Praznične dobrote je običajno spremljala črnina, zlasti teran, ki je veljal za boljše vino od belega. Na zdravje torej, Okusi Krasa, in neutrudno naprej po začrtani poti!

Vesna Guštin

Izvedenka za vino in kulinariko



Sapori del Carso 2016

15 ottobre - 5 novembre 2016 (e oltre)

Il filo conduttore dell'edizione di quest'anno dei Sapori del Carso saranno, così come si addice a un anniversario importante, i **»Menù delle feste«**.

Il tema di quest'anno darà la possibilità ai ristoratori di esprimere la loro creatività e di valorizzare il patrimonio culinario ereditato. I gustosi piatti saranno impreziositi come sempre dai vini del Carso, dall'olio extravergine d'oliva, dai formaggi del Carso, dal miele e dagli altri prodotti locali.

L'iniziativa **Sapori del Carso 2016** offrirà ai visitatori un'indimenticabile esperienza culinaria attraverso la memoria degli usi riservati alle ricorrenze festive. I menù di quest'anno saranno ricchi di piatti che richiamano i sapori tradizionali ma sempre caratterizzati dall'innovazione.

I panifici offrono pane di farina casereccia macinata a pietra.

L'angolo del prodotto tipico. I prodotti sono in vendita nei 16 locali ed esercizi partecipanti, con la collaborazione dei consorzi e delle organizzazioni dei produttori. Quest'anno sono state realizzate delle speciali confezioni dei Sapori del Carso.

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

Su web. Menù, ricette, esercizi, produttori ed eventi su www.saporidelcarso.net

L'Unione Regionale Economica Slovena ringrazia la Regione Autonoma Friuli Venezia Giulia, la Camera di Commercio di Trieste e l'Agenzia pubblica della Repubblica di Slovenia per l'imprenditoria, innovazione, sviluppo, investimenti e turismo – Spirit Slovenia per il loro sostegno all'iniziativa e tutti i partner ed i produttori per la collaborazione.

Gli appassionati sono calorosamente invitati a visitare e a provare le esperienze culinarie nei locali, panifici e negozi. L'invito a passare qualche giorno in questo territorio unico vale naturalmente tutto l'anno, per poter scoprire i sapori, i profumi ed i colori anche delle altre stagioni.

Paola Zivic e Mirjam Malalan

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



Okusi Krasa 2016

15. oktober - 5. november 2016 (in še naprej)

Letošnja vezna nit Okusov Krasa je, kot se za jubilej spodobi, »**Praznični jedilnik**«. Tematika nudi gostincem priložnost, da izrazijo svojo kreativnost in ovrednotijo kraško kulinarčno dediščino. Jedi bodo oplemenitila kraška vina, oljčno olje, kraški sir, med in drugi kraški proizvodi.

Pobuda Okusi Krasa 2016 bo obiskovalcem nudila nepozabno kulinarčno izkušnjo skozi čas in običaje v prazničnih priložnostih. Letošnji meniji so tradicionalno obarvani, a ohranjajo obenem inovativni pridih.

Pekarne ponujajo kruh iz domače moke, mlete na mlinski kamen.

Kotiček tipičnih proizvodov - Domači proizvodi so na prodaj pri 16-ih sodelujočih ponudnikih, v sodelovanju s konzorciji in organizacijami proizvajalcev, med prireditvijo in tudi po njej. Letos so na voljo tudi posebni darilni paketi Okusov Krasa.

Ne le enogastronomija. Naravne in enogastronomske poti, skupaj z vodiči Curiosi di Natura (TS) in Julia@est (GO).

Na spletu. Meniji, ponudniki, proizvajalci in dogodki na www.okusikrasa.net.

Slovensko deželno gospodarsko združenje se zahvaljuje za prispevek Avtonomni Deželi Furlaniji Julijski krajini, Trgovinski zbornici Trst, Pokrajini Trst in Javni agenciji Republike Slovenije za spodbujanje podjetništva, inovativnosti, razvoja, investicij in turizma – Spirit Slovenija ter vsem partnerjem in proizvajalcem za sodelovanje Gurmani in ljubitelji ste toplo vabljeni, da obiščete Kras in »poskusite« sodelujoče gostilne, pekarne in trgovine. Vabilo, da se nekaj dni pomudite v našem edinstvenem okolju, velja seveda celo leto, da lahko odkrijete okuse vseh letnih časov.

Paola Zivic in Mirjam Malalan

Predsednici gostinske sekcije in sekcije trgovine na drobno SDGZ

Karstgenüsse 2016

Vom 15. Oktober bis 05. November 2016

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

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

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

Slowenische Regionale Wirtschaftsunion Friaul Julisch Venetien - Italien

Flavours of Karst 2016

From 15th October to 05th November 2016

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

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

Slovenian Regional Business Association Friuli Venezia Giulia - Italy

sapori del carso
okusi krasa







Ristorante - Restavracija

El Fornel

Trieste / Trst (TS)

Via / Ulica dei Fornelli 1

Tel. / Fax +39 040 3220262

info@elforneltrieste.com

www.elforneltrieste.com

Aperto tutti i giorni / Odprto vsak dan



Immersersi nel sapore antico del pesce a due passi dalle rive cittadine. In mezzo alle viuzze della città vecchia vicino all' "Osmica" dietro a piazza Unità e all'hotel Portacavana.

Le lučaj od tržaškega nabrežja vas bodo omamili ribji okusi. Sredi uličic starega mesta, blizu Osmice za trgom Unità in hotelom Portacavana.

Sapori del Carso • MENU • Okusi Krasa

Antipasto

Mosaico di antipasti di mare "El Fornel"

Primo piatto

Pasticcio di pesce con il suo ragù

Secondo piatto

Seppie in umido con piselli sfumati di mare

Dolce

Assaggio di dolcetti della tradizione

Predjed

Mozaik morskih predjedi "El Fornel"

Prvi hod

Ribja pita z omako

Drugi hod

Dušene sipe, prelite z graham z "morsko" omako

Sladica

Pokušnja tradicionalnih sladici

32,00 € (inclusi acqua, pane e ¼l di vino / vključno z vodo, kruhom e ¼l vina)

Ricetta Seppie in umido

Recept za dušene sipe

Preparazione del piatto

Postopek

In un tegame versate dell'olio d'oliva, preparate un trito di cipolla e aglio, mettetelo a dorare a fuoco lento per qualche minuto, dopo averlo fatto soffriggere un pochino, allungate con un dito di vino bianco. Sciacquate le seppie, pulitele sotto l'acqua corrente e tagliatele tutte a striscioline, quindi unitele al soffritto aumentando la fiamma. Fate insaporire qualche secondo, quindi aggiungete ancora un po' di vino bianco e cuocete lentamente per dieci minuti scarsi, in modo che il vino evapori. Ora aggiungete la polpa di pomodoro e unite i piselli, mescolando tutto per bene, allungate il tutto con del brodo di pesce precedentemente preparato e fate cuocere a fiamma medio bassa, con il coperchio, per 40 minuti, controllate ogni tanto e mescolate. Trascorso il tempo aggiungete un pizzico di sale, unite un poco di peperoncino e fate cuocere senza coperchio fino a che il brodo restante non sia quasi del tutto ritirato. Qualche fetta di pane bruscato e via...

V ponev zlijemo nekaj oljčnega olja, dodamo seseklano čebulo in česen, kuhamo na nizkem ognju nekaj minut, nato popražimo in dodamo kanček belega vina. Z obilo vode speremo očiščene sipe in jih narežemo na rezine, nato jih zmešamo s popraženimi sestavinami in kuhamo na visokem ognju. Pustimo, da sestavine pridobijo malo okusa, nato dodamo še kanček belega vina in kuhamo počasi slabih 10 minut, da vino izhlapi. Nato dodamo paradižnikov pire in grah, dobro zmešamo, dodamo nekaj predhodno pripravljene ribje juhe in kuhamo na srednje-nizkem ognju, s pokrovom, približno 40 minut. Občasno preverimo in premešamo. Nato dodamo ščepec soli in paprike ter kuhamo brez pokrova, dokler preostala juha ne izhlapi skoraj v celoti. Nekaj rezin opečene kruha in to je to ...

Trattoria - Gostilna

Ošterija Ferluga

Conconello/Ferluga (TS)

Via / Ulica Bellavista 12

Tel. +39 347 1396133

dimitriferluga@gmail.com



Ošterija
Ferluga

.....

L'osteria è attiva da più di un secolo, dopo molti anni è stata ripresa in gestione dall'abitante del posto Dimitri Ferluga. La trattoria è situata in una posizione privilegiata, dove il Carso incontra il mare. Dalla terrazza il panorama spazia dal monte Slavnik, al Golfo di Trieste, fino alle Dolomiti. L'osteria offre piatti tipici carsici e piatti di mare.

Ošterija obratuje že več kot stoletje in jo po dolgih letih spet upravlja domačin - Dimitri Ferluga. Gostilna se nahaja na privilegirani lokaciji na stiščiču med Krasom in morjem, saj se s terase razprostira pogled od Slavnika do Dolomitov preko Tržaškega zaliva.

Gostilna nudi tipične domače morske in kraške jedi.

.....

Sapori del Carso • MENU • Okusi Krasa

Carne

Prosciutto crudo

Gnocchetti di pane con spezzatino di vitello
Involtini di pollo al forno ripieni di formaggio
e salvia avvolti nella pancetta

Spinaci al burro

Gnocchi de susini

Pesce

Carpaccio di tonno affumicato
su letto di rucola con pomodorini

Cappellacci ripieni di capesante
con pesto agli agrumi e pedoci
Seppie in umido con la polenta

Verdura mista fresca

Gnocchi de susini

Meso

Surov pršut

Kruhovi njoki s telečjo obaro

Pečeni piščančji zvitki z nadevom iz sira in žajblja,
obdani s slanino

Špinača z maslom

Češpljevi njoki

Ribe

Prekajen tunin carpaccio

na rukoli in paradižnikih

Poljnjeni cappellacci s pokrovačami,
pestom iz agrumov in klapavicami

Dušene sipe s polento

Sveža mešana zelenjava

Češpljevi njoki

Menu di pesce / Ribji meni 30,00€

(incluso ¼l di vino e ½l di minerale) / (vključno s ¼l vina in ½l mineralne vode)

Menu di carne / Mesni meni 26,00€

(incluso ¼l di vino e ½l di minerale) / (vključno s ¼l vina in ½l mineralne vode)

Ricetta Sapori del Carso • Recept Okusi Krasa

Gnocchi di pane *Kruhovi njoki*

Preparazione del piatto

Tagliate la mollica del pane e immergetela nel latte. Aggiungete aglio, prezzemolo, sale, prosciutto cotto, mortadella, formaggio Grana e un uovo.

Mescolate bene e aggiungete la farina e il pane grattugiato.

Create delle palline e cuocetele in acqua bollente per 2 minuti.

Postopek

Zrežemo kruhovo sredico in jo namočimo v mleku. Dodamo česen, peteršilj, sol, kuhan pršut, mortadelo, sir Grana in jajce.

Ko vse to zmešamo, dodamo še moko in krušne drobtine.

Oblikujemo kroglice in kuhamo v vreli vodi 2 minuti.



La serata finale dei Sapori del Carso si terrà domenica 6 novembre alle ore 20.00, con la premiazione dei due concorsi fotografici.

Seguirà un ricco buffet.

Zaključni večer Okusov Krasa bo v nedeljo, 6. novembra, ob 20.00, ob priliki bo nagrajevanje fotografških natečajev.

Sledila bo bogata zakuska.

Pizzeria - Picerija

Pam Pam

Aurisina / Nabrežina (TS)

Aurisina / Nabrežina 168

Tel. +39 040 201312

pizzeriapampam@hotmail.it

Chiuso: giovedì / Zaprto ob četrtnih



.....

Storica pizzeria di Aurisina, ma sempre al passo con le novità e soprattutto i gusti della clientela. Fragranti e gustose pizze abbinare ai prodotti tipici del Carso (mortadella di Bajta) e ai prodotti tradizionali, burrata o stracciatella. Ampia scelta di birre e gin.

V Nabrežini je picerija s tradicijo, a v koraku s časom novostmi in okusi svojih strank. Dišeče in okusne pice v kombinaciji z značilnimi kraškimi izdelki (mortadela Bajta) in tradicionalnimi izdelki, kot sta burrata ali stracciatella. Širok izbor piv in ginov.

.....

Sapori del Carso • MENU • Okusi Krasa

Aperitivo meduit

(vino spumante brut
dell'Azienda Agricola Pernarcich di Medeazza)

Scrocchiarella 3 sapori

1/3 Bajtarska
(bianca, mozzarella,
profumo di tartufo, rucola selvatica,
mortadella dell'azienda agricola Bajta,
stracciatella)
1/3 Jamar di Zidaric e noci
1/3 radicchio rosso e ricotta affumicata di Žbogar

accompagnato da
una bottiglia da 0,75 di birra artigianale

Dolce

semifreddo al cioccolato e finocchio selvatico
accompagnato dal rosé Terraroza
dell'azienda agricola Bajta

Aperitiv meduit

(penina pridelovalca
Pernarcich iz Medje vasi)

Scrocchiarella s tremi okusi

1/3 Bajtarska
(mocarola, okus po tartufu,
divja rukola,
mortadela Bajta,
stracciatella)
1/3 Zidaričev jamar in orehi
1/3 Rdeči radič in Žbogarjeva dimljena skuta

postrežemo
s steklenico 0,75 domačega piva

Sladica

čokoladna zmrzlina s koromačem,
postrežena z rosé Terraroza
pridelovalca Bajta

20,00 € (a persona / na osebo)

Ricetta Sapori del Carso • Recept Okusi Krasa

Scrocchiarella Scrocchiarella

Ingredienti

Ingredienti per il 1° giorno di preparazione:
1 kg di farina, 5 g di lievito, 600 ml d'acqua

Ingredienti per il 2° giorno di preparazione:
1 kg di farina, 5 g di lievito, 900 ml d'acqua,
60 g di sale, 40 ml di olio extravergine d'oliva

Sestavine

Sestavine za 1. dan postopka:
1 kg moke, 5 g kvasa, 600 ml vode

Sestavine za 2. dan postopka:
1 kg moke, 5 g kvasa, 900 ml vode,
60 g soli, 40 ml olivnega olja

Preparazione del piatto

Avviate la preparazione di un preimpasto: mescolate 5 g di lievito e 500 g di farina. Versate a filo 300 ml d'acqua per incorporarla lentamente. Impastate per 5 minuti, quindi trasferite il preimpasto in un recipiente pulito, coprite e lasciate lievitare per 24 ore a 4 gradi. Trasferite il preimpasto in un'impastatrice, avviate e aggiungete altri 5 g di lievito, la restante farina e 200 ml d'acqua. Aggiungete anche l'olio, il sale, la restante acqua e fate andare l'impastatrice per 2 minuti. Trasferite l'impasto in un contenitore oliato, piegatelo su se stesso un paio di volte e lasciate riposare per 40 minuti. Ricavate dei panetti da 600 g e lavorateli brevemente, dando loro la forma di filoncini. Lasciate lievitare 4 ore a temperatura ambiente. Infine mettete i panetti in una teglia, appiattendoli. Farcite a piacere e infornate a 200 gradi per 5 minuti.

Postopek

Začnimo s pripravo testa: zmešamo 5 g kvasa in 500 g moke. Dodamo 300 ml vode in počasi zgnemo za 5 minut, nato testo prestavimo v čisto posodo, pokrijemo in pustimo vzhajati 24 ur pri 4 stopnjah. Nato prenesemo testo v gnetilnik in dodamo 5 g kvasa, preostalo moko in 200 ml vode. Dodamo tudi olje, sol in preostalo vodo ter zgnemo v gnetilniku za 2 minuti. Prenesemo testo v naoljeno posodo, ga nekajkrat prepognemo in pustimo mirovati 40 minut. Izoblikujemo in rahlo obdelamo kruhke po 600 g, da dobijo obliko žemljic. Pustimo jih vzhajati 4 ure pri sobni temperaturi. Nato žemljice prestavimo v pekač in jih potisnemo navzdol. Dodamo naš najljubši nadev in kruhke pečemo 5 minut pri 200 stopinjah.

Trattoria - Gostilna

Veto

Opicina / Opčine (TS)

Via di Prosecco / Proseška ulica 35

Tel. / Fax +39 040 211629

www.trattoriapizzeriaveto.com

katjabiz@libero.it

Chiuso: martedì / Zaprt ob torkih



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

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

Sapori del Carso • MENU • Okusi Krasa

Antipasto

Speck cotto con ricotta aromatizzata
con spezie del Carso

Primo

Gnocchi di zucca con burro
e salvia e ricotta affumicata

Secondi

Medaglioni di maiale
con miele e glassa all'aceto balsamico

Contorno

Misticanza

Dolce

Struccolo cotto in straza
Sorbetto

Predjed

*Kuhan speck s skuto, aromatizirano
s kraškimi zelišči*

Prvi hod

*Bučni njoki na maslu z žajbljem
in dimljeno skuto*

Drugi hod

*Medaljoni svinske ribice (file)
z medom in z glazuro iz balzamičnega kisa*

Priloga

Mešana zelenjava

Sladica

*Kuhani štruklji
Sorbet*

30,00 € (incluso ¼ l di vino Črnina dell' az. agricola Bole / vključno s ¼ l vina Črnina kmetije Bole)

Ricetta Sapori del Carso • Recept Okusi Krasa

Medaglioni di maiale con miele millefiori con glassa di aceto balsamico

Medaljoni svinjske ribice s cvetličnim medom in glazuro iz balzamičnega kisa

Ingredienti
per 4 persone

Sestavine
za 4 osebe

500 g di filetto di maiale
2 cucchiaini di miele millefiori
glassa di aceto balsamico
1 rametto di rosmarino
2 cucchiaini di olio di semi vari
sale q.b.

500 g svinjske ribice
2 žlici cvetličnega medu
glazura iz balzamičnega kisa
1 vejica rožmarina
2 žlici semenskega olja
ščepec soli

Preparazione del piatto

Postopek

Tagliate il filetto di maiale in medaglioni spessi 2 cm nel senso della lunghezza. In una padella versate l'olio di semi con del rosmarino ed adagiatevi i medaglioni. Cuocete a fuoco medio così da far rosolare bene i medaglioni da entrambi i lati e aggiungete il sale. Versate il miele e proseguite la cottura per 4-5 minuti, fino a far caramellare il miele. Posizionate i medaglioni sul piatto e irrorate con la glassa di aceto balsamico.

Svinjski file narežemo na medaljone, visoke 2 cm. V ponev damo semensko olje in vejico rožmarina, nato dodamo medaljone. Kuhamo na zmernem ognju. Medaljone dobro popečemo na obeh straneh in posolimo. Nato dodamo med in kuhamo še 4-5 minut, da se med karamelizira. Medaljone postavimo na krožnik in jih prelijemo z glazuro iz balzamičnega kisa.



L'inaugurazione della serata carsica si terrà lunedì 17 ottobre alle ore 20.00.
Inaugurazione della mostra fotografica di Alida Cartagine - Viaggio nella memoria: Il mio Carso.
Seguirà la cena.

Otvoritveni kraški večer bo v ponedeljek, 17. oktobra, ob 20.00.
Otvoritveni fotografske razstave Alida Cartagine - Pot skozi spomin: Moj Kras.
Sledila bo večerja.

Trattoria sociale
Društvena gostilna

Gabrovizza Gabrovec

Gabrovizza / Gabrovec 24 (TS)

Tel. +39 040 229168
dimitriferluga@gmail.com



La trattoria sociale Gabrovec vanta una tradizione ultracentenaria, poiché è stata inaugurata nel 1902. La trattoria si trova in una posizione unica, dato che la località di Gabrovizza rappresenta la porta per accedere al Carso e alle sue prelibatezze. Nell'ultimo anno i cugini Roberto Pizzamus e Dimitri Ferluga hanno deciso di prendere in gestione la trattoria che dispone di una grande sala con oltre 100 coperti e un bel giardino estivo. La trattoria offre pietanze fatte in casa tipiche del Carso. D'inverno avete a disposizione anche la selvaggina, mentre durante i fine settimana estivi calamari e sardoni.

Društvena gostilna Gabrovec se lahko ponaša z več kot stoletno tradicijo, saj je odprta od leta 1902. Je na edinstveni legi, kajti vas Gabrovec predstavlja vrata v Kras in kraške dobrote. V zadnjem letu sta se bratranca Roberto Pizzamus in Dimitri Ferluga odločila, da bosta upravljala to gostilno z veliko dvorano (več kot 100 ljudi) in prijetim letnim vrtom. Nudimo tipično kraško domačo hrano. Pozimi dobite tudi divjad, v poletnih vikendih pa tudi priljubljene kalamare in sardone.

Sapori del Carso • MENU • Okusi Krasa

Bresaola con rucola e grana

Rotolo bollito "in straza" ripieno di spinaci e ricotta con salsa ai formaggi

Pollo fritto

Patate "in tecia"

Palacinke alle noci

Bresaola z rukolo in sirom grana

V krpi kuhani zavitek, polnjen s špinačo in skuto, postrežen s sirovo omako

Pohan piščanec

Krompir v kozici

Orehove palačinke

26,00 € (incluso ½ l di acqua e ¼ di vino / vključuje vključuje ½ l vode in ¼ l vina)

Ricetta Sapori del Carso • Recept Okusi Krasa

Patate "in tecia" Krompir v kozici

Preparazione del piatto

Cuocete le patate e pelatele. Aggiungete in una padella dell'olio e del lardo di maiale, rosolate la cipolla a dadini e la pancetta. Ponete le patate tagliate nella padella, aggiungete sale e pepe e mescolate per ¾ d'ora.

Postopek

Skuhamo krompir in ga olupimo, nato damo v kozico olje in prašičjo mast ter sprajimo čebulo v kockah in slanino. Nato damo zrezan krompir v kozico, dodamo sol in poper ter mešamo ¾ ure.



L'inaugurazione della serata carsica si terrà giovedì 13 ottobre alle ore 20.00. Presentazione di due concorsi fotografici sul tema "Carso" per la trattoria di Gabrovizza e sul tema "Conconello da lontano" per l'Osterija Ferluga. Seguirà un ricco buffet.

Otvoritveni kraški večer bo v četrtek, 13. oktobra, ob 20.00. Predstavitev dveh fotografskih natečajev na temo "Kras" za gostilno Gabrovec in na temo "Ferlugi od daleč" za Ošterijo Ferluga. Sledila bo bogata zakuska.

Hotel&Restaurant

Križman

Monrupino / Repentabor (TS)

Repen 76

Tel. +39 040 327115 / Fax +39 040 327370

www.hotelkrizman.eu

info@hotelkrizman.eu

Chiuso: lunedì a pranzo, martedì

Zaprto ob ponedeljkih za kosilo in torkih



Le accattivanti innovazioni di classe nel centenario del ristorante di famiglia. Con possibilità di pernottamento nel suggestivo borgo della Casa Carsica dal tetto di pietra con l'esposizione etnografica permanente.

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

Sapori del Carso • MENU • Okusi Krasa

Brodo di gallina

Strucolo di farina integrale
con ricotta e verze

Bollito misto
con salse di verdure

Snite e Terrano

Kokošja juha

*Štruklji iz polnozrnate moke
s skuto in ohrovtom*

*Mešano kuhano meso
z zelenjavnimi omakami*

Supe in teran

40,00 € (inclusi 4 vini, abbinati ad ogni piatto / vključno s 4 vini v kombinaciji z jedmi)

Ricetta Sapori del Carso • Recept Okusi Krasa

Strucolo integrale con ricotta e verze

Štruklji iz polnozrnate moke s skuto in ohrovtom

Ingredienti

Sestavine

Per la pasta

250 g di farina integrale, 50 g di olio, acqua

Vlečeno testo

250 g polnozrnate moke, 50 g olja, voda po potrebi

Ripieno

1 kg di verze, 250 g di ricotta, 4 albumi,
sale, pepe, burro,
formaggio vaccino stagionato,
ricotta affumicata

Nadev

1 kg ohrovt, 250 g skute, 4 beljaki
sol, poper, maslo,
staran kravji sir,
dimljena skuta

Preparazione del piatto

Postopek

Cuocete le verze in acqua abbondante, tagliatele a listelli fini e salatele in padella con l'aglio e l'olio d'oliva.

Quando sono fredde aggiungete 2 albumi, un po' di formaggio e un pizzico di sale.

Per il secondo ripieno incorporate la ricotta e gli albumi e aggiustate di sale e pepe.

Tirate la pasta ad un'altezza di circa 1 mm.

Spalmate sulla pasta il ripieno di verze, arrotolate una volta, poi spalmate il ripieno di ricotta e arrotolate di nuovo.

Avvolgete in un canovaccio chiudendo bene e fate bollire in acqua per circa 30 minuti.

Tagliate lo strucolo a fette e servite condito con burro fuso e ricotta affumicata.

Ohrovt najprej skuhamo, ga na drobno sesekljam ter popražimo na oljčnem olju s strokom česna in malo posolimo.

Ko se ohladi, dodamo 2 beljaka, malo sira in soli. Za pripravo skutinega nadeva zmešamo skuto, beljak in sir ter dodamo sol in poper.

Testo razvaljamo v 1 mm tanko plast.

Namažemo najprej ohrovtov nadev, enkrat zavijemo, nato namažemo še skutin nadev ter zavijemo do konca.

Štrukelj zavijemo v krpo, dobro stisnemo

in kuhamo v vodi 30 minut.

Štrukelj narežemo in postrežemo s stopljenim maslom ter sveže naribano dimljeno skuto.

Trattoria - Gostilna

Guštin

Sgonico / Zgonik 3/a (TS)

Tel. / Fax +39 040 229123

www.gustintrattoria.com

info@gustintrattoria.com

Chiuso: lunedì sera, mercoledì

Zaprto ob ponedeljkih zvečer in ob sredah



.....

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

V Zgoniku, v bližini botaničnega vrta Carsiana občinske vinoteke, mama Lidja še vedno razkriva svoje skrivnosti hčerkama Paoli in Tamari, ki iz preprostega pričarata čudovito.

.....

Sapori del Carso • MENU • Okusi Krasa

Carpaccio di cervo fumé
con confettura di cetrioli
e formaggio jamar

Sushi carsico

Brodo con lasagne fatte in casa

Filet mignon al rosmarino
e purè di zucca

Bavarese ai cachi
con riduzione al Terrano
e castagne tritate

*Prekajen jelenov carpaccio
z nadevom kumaric
in sira jamar*

Kraški suši

Juha z domačo lazanjjo

*Filet mignon z rožmarinom
in bučnim pirejem*

*Kakijeva bavarska krema
s teranovo redukcijo
in sesekljanimi kostanji*

32,00 € (vini del Carso inclusi / vključno s kraškimi vini)

Ricetta Sapori del Carso • Recept Okusi Krasa

Bavarese ai cachi con riduzione al Terrano e castagne tritate

Kakijeva bavarska krema s teranovo redukcijo in sesekljanimi kostanji

Ingredienti

Sestavine

Crema
3 cachi, 150 g di zucchero
3 tuorli, 300 ml di panna
300 ml di latte, 5 foglie di colla di pesce
Stecca di vaniglia

Bavarska krema
3 kakiji, 150 g sladkorja
3 rumenjaki, 300 ml smetane
300 ml mleka, 5 lističi ribjega kleja za živila
Vanilijev strok

Riduzione al Terrano
2 parti di zucchero e 3 parti di Terrano
chiodi di garofano, stecca di cannella
castagne bollite

Teranova redukcija
2 dela sladkorja in 3 deli terana
nageljnovе žbice, cimetova palčka
kuhani kostanji

Preparazione del piatto

Postopek

Mettete a mollo la colla di pesce in acqua fredda. Sbattete i tuorli d'uovo con lo zucchero. Unite il composto con la colla di pesce e il latte precedentemente scaldato e mescolate il tutto con la stecca di vaniglia.

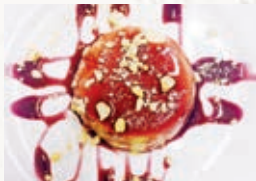
Togliete la stecca di vaniglia.

Raffredate il composto e amalgamate la frutta fresca frullata con la panna montata.

Versate la crema negli stampini e lasciate in frigorifero per una notte.

Il dolce viene servito con un filo di ristretto al Terrano preparato mettendo in un pentolino a fuoco basso il Terrano, lo zucchero, la cannella e i chiodi di garofano. Finite la guarnizione con castagne bollite e tritate.

Namočimo ribji klej za živila v hladni vodi. Zmešamo rumenjake s sladkorjem in v zmes dodamo ribji klej in predhodno segreto mleko ter vse skupaj zmešamo z vanilijevim strokom. Nato odstranimo strok. Pustimo, da se zmes ohladi in dodamo zmleto sveže sadje ter stepeno smetano. Kremo zlijemo v šablone in pustimo čez noč v hladilniku. Sladico postrežemo s kančkom teranove redukcije, ki jo pripravimo tako, da v lončku na nizkem ognju zmešamo teran, sladkor, cimet in nageljnovе žbice. Nato dodamo skuhane in sesekljane kostanje.



Trattoria - Gostilna

La lampara

Santa Croce / Križ 144 (TS)

Tel. / Fax +39 040 220352

www.la-lampara.net

trattorialalampara@tiscali.it

Chiuso: giovedì / Zaprto ob četrtnih



.....

Dove il sapiente animo costiero serve prelibati piatti di pesce.

Okusne ribje jedi iz spretnih kuhinje z obmorsko dušo.

.....

Sapori del Carso • MENU • Okusi Krasa

Crostino di baccalà mantecato	<i>Bakala na belo na opečenem kruhu</i>
Pesce azzurro in savor	<i>Modra riba »in savor«</i>
Brodetto con polenta	<i>Brodet s polento</i>
Branzino alle erbe con patate al forno	<i>Brančin z želišči in pečenim krompirjem</i>
Strudel	<i>Štrudel</i>

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

Ricetta Sapori del Carso • Recept Okusi Krasa

Brodetto alla triestina

Ingredienti
per 4 persone

500 g di seppie
1 kg di pesce misto di stagione
500 g di cozze
1 litro di brodo di pesce
vino bianco, farina, olio d'oliva, sale, pepe
salsa di pomodoro

Brodet po tržaško

Sestavine
za 4 osebe

500 g sip
1 kg mešanih sezonskih rib
500 g klapavic
1 liter ribje juhe
belo vino, moka, olivno olje, sol, poper
paradižnikova omaka

Preparazione del piatto

In una grande padella friggete le seppie nell'olio d'oliva. Aggiungete la farina, il vino bianco e il pesce pulito e spezzettato, e infine la salsa di pomodoro. Versate il brodo di pesce e le cozze e cucinate il tutto per $\frac{3}{4}$ d'ora. Servite assieme alla polenta. Il brodetto si sposa alla perfezione con la Malvasia, ma si accompagna bene anche a un bicchiere di Refosco fresco.

Postopek

Sipe ocvremo v veliki ponvi z olivnim oljem. Dodamo moko, belo vino in očiščene ter sesekljane ribe, nato še paradižnikovo omako. Vse zalijemo z juho in dodamo klapavice ter kuhamo 45 minut. Postrežemo s polento. Brodet se najbolje ujema z malvazijo, prilega pa se tudi kozarcu svežega refoška.



Trattoria - Gostilna

Sardoč



Duino Aurisina / Devin Nabrežina (TS)

Prečenico / Prečnik 1/b

Tel. +39 040 200871 / Fax +39 040 201267

www.sardoc.eu

info@sardoc.eu

Chiuso: lunedì, martedì

Zaprto ob ponedeljkih in torkih

Spaziosa e luminosa, la trattoria carsica in mezzo al verde. Ricca di legno e marmo, vi accoglie con il calore della cucina casalinga.

Prostorna in svetla kraška gostilna sredi zelenja, okrašena z lesom in marmorjem. Sprejme vas s prirojeno toplino domače kuhinje.

Sapori del Carso • MENU • Okusi Krasa

Toc del Carso

Coscia di maialino da latte cotto
in crosta speziata con ginepro
e alloro e salsa calda al kren

Minestra de bobici
in cestino di pane

Bleki di farina di farro con funghi,
scaglie di Jamar e finocchio selvatico

Vitello arrosto cotto
a bassa temperatura speziato
al rosmarino con polenta di grano saraceno

Mousse al cioccolato con fior di sale

Kraški toč

*Stegno odojka,
kuhanega v testu z brinjem
in lovorum, s toplim hrenovim prelivom*

*Mineštra z bobiči
v kruhovem lončku*

*Bleki iz pirine moke z gobami,
sirom jamarjem in divjim koromačem*

*Teletina, kuhana
pri nizki temperaturi, z rožmarinom
in ajdovo polento*

Čokoladna pena s solnim cvetom

35,00 € (vini di Andrej inclusi / vključno z Andrejevimi vini)

Ricetta Sapori del Carso • Recept Okusi Krasa

Bleki con farina di farro, funghi porcini, jamar e finocchio selvatico

Bleki

Ingredienti

750 g di farina 00, 250 g di farina di farro,
10 uova

Preparazione del piatto

Mescolate insieme le due farine e poi aggiungete le uova. Impastate bene in modo da ottenere un impasto omogeneo. Tirate la pasta con il mattarello oppure con la macchina per tirare la pasta. Per ottenere i bleki tagliate la pasta in forme rettangolari della dimensione di circa 3 x 3 cm. Infarinate il recipiente e lasciate asciugare la pasta.

Sugo ai funghi, jamar e finocchio selvatico

Preparazione del piatto

Pulite i funghi, lavateli e tagliateli a fettine. In una padella mettete un po' d'olio extra vergine di oliva e un po' d'aglio tagliato finemente. Rosolate l'aglio e aggiungete i funghi. Quando i funghi sono cotti, aggiungete un po' di acqua di cottura e sfumate in modo da ottenere una crema. Aggiungete un po' di prezzemolo. Regolate di sale e pepe. Una volta ottenuta la densità del sugo desiderata, aggiungere i bleki nel sugo e spadellate. Aggiungete nel piatto il formaggio Jamar a scaglie e profumate il piatto con il finocchio selvatico. Impiattate e servite.

Bleki iz pirine moke z jurčki, jamarjem in divjim koromačem

Bleki

Sestavine

750 g moke 00, 250 g pirine moke,
10 jajc

Postopek

Zmešamo obe moki in dodamo jajca. Dobro zgnetemo, dokler ne dobimo homogene zmesi. Raztegnemo testo z valjarjem ali napravo za valjanje testa. Bleke pridobimo tako, da testo izrežemo v pravokotne delčke velikosti 3 x 3 cm. Z moko prekrijemo posodo in pustimo, da se testo posuši.

Omaka iz gob, jamarja in divjega koromača

Postopek

Očistimo in speremo gobe ter jih narežemo na rezine. V ponev zlijemo nekaj ekstra deviškega oljčnega olja in dodamo na drobno sesekljan česen. Popražimo česen in dodamo gobe. Ko so gobe skuhanе, dodamo malo vode, v kateri smo jih skuhalі, in pripravimo kremo. Nato dodamo ščepec peteršilja. Dodamo sol in poper po potrebi. Ko je nadev dovolj gost, dodamo bleke in jih popečemo v ponvi. Na krožnik dodamo nariban jamar in začинimo s koromačem. Dodamo bleke in postrežemo.



.....
A Jamiano il tempo scorre lentamente. Qui incontrerete la tradizionale architettura e le caratteristiche naturali carsiche, potrete inoltre concedervi gli ottimi piatti del nostro ristorante e gli eccellenti vini della zona.

V Jamljah čas teče počasi. Tu se lahko ob tradicionalni kraški arhitekturi in naravnih znamenitostih razvajate z odlično kuhinjo in izvrstnimi kraškimi vini.

.....

Sapori del Carso • MENU • Okusi Krasa

Entrée - saluto della cucina

Struccoli carsolini salati

Antipasto

Affettato dell'az. agr. Pahor:

prosciutto crudo 24 mesi tagliato a mano, pancetta, formaggio Tabor dell'az. agr. Zidarič di Prepotto, miele Silvano Ferfolja di Doberdò del Lago

Bis di Primi

Brodo di gallina con lasagnette

Gnocchi di patate al burro e salvia con scaglie di ricotta carsolina e nocchie selvatiche

Secondo

Arrosto di vitello con pere e salsa di rafano

Patate in tecia

Dolce

Semifreddo al Terrano e frutti di bosco

Biscotti casarecci

Caffè Illy e grappa di casa

Entrée - pozdrav kuhinje

Slani kraški štruklji

Predjed

Domač narezek kmetije Pahor: 24 mesecev star, ročno rezan pršut, domača slanina, sir Tabor Kmetije Zidarič iz Praprota in med Silvana Ferfolje iz Doberdoba

Bis toplih predjedi

Kokošja juha z laszanjo

Krompirjevi njoki na maslu in žajblju z naribano kraško skuto in divjimi lešniki

Glavna jed

Telečja pečenka s hruškami in hrenovo omako

Krompir v kozici

Sladica

Zmrzlina s teranom in gozdnimi sadeži

Domači piškoti

Kava Illy in domače žganje

40,00 € (bevande escluse / brez pijače)

Ricetta Sapori del Carso • Recept Okusi Krasa

Arrosto di vitello con pere e salsa di rafano

Ingredienti
per 4 persone

1 kg di spalla di vitello, Malvasia (q.b.)
3 pere, sale e pepe (q.b.),
olio extravergine di oliva,
spezie (rosmarino, salvia, timo, maggiorana)

Per la salsa di rafano
2 cucchiaini di pangrattato, acqua
2 cucchiaini di aceto di vino
3 cucchiaini di rafano grattugiato
2 pere, 20g di zucchero, sale

Preparazione del piatto

Marinate l'arrosto per 2 - 4 ore nella miscela di vino bianco, olio ed erbe aromatiche. Passate quindi l'arrosto in padella e soffriggete su tutti i lati su olio extravergine di oliva aggiungendo un po' di sale e pepe. Una volta che la carne avrà formato una bella crosticina, bagnatela con mezzo bicchiere di vino bianco e trasferitela nella teglia da forno, aggiungete le pere tagliate a spicchi e infornate per circa 1 ora e 30 minuti a 180 °C, girando l'arrosto ogni mezz'ora. Bagnate di tanto in tanto con il suo fondo di cottura e secondo necessità con brodo caldo.

Durante la cottura, preparate la salsa al rafano. Mescolate il pangrattato con un po' d'acqua, aceto, sale e zucchero. Lavate le pere, sbucciatele, eliminate i semi, grattugiatele finemente e mescolatele con il rafano grattugiato. Amalgamatele con il miscuglio di pangrattato e se necessario insaporitele con sale o aceto. A fine cottura lasciate riposare per 20 minuti. Servite con le pere (cotte assieme alla carne) e con un cucchiaino di salsa di rafano.

Telečja pečenka s hruškami in hrenovo omako

Sestavine
za 4 osebe

1 kg telečjih pleč, malvazija (po potrebi)
3 hruške, sol in poper (po potrebi),
ekstra deviško oljčno olje,
začimbe (rožmarin, žajbelj, timijan, majaron)

Za hrenovo omako
2 žlici krušnih drobtin, voda
2 žlici belega kisa
3 žlice naribanega hrena
2 hruški, 20 g sladkorja, sol

Postopek

Mariniramo telečje pleče od 2 do 4 ur v mešanici malvazije, oljčnega olja in kraških začimb.
Meso nato na olju popečemo v ponvi ter dodamo sol in poper po potrebi. Ko je meso z vseh strani lepo zapečeno, ga zalijemo s pol kozarca vina in ga položimo v pekač, dodamo na krhle narezane hruške in pečemo pri 180 °C za uro in pol. Vsake pol ure ga lahko obrnemo in zalijemo z lastnim sokom in po potrebi z dodatno juho.
Med peko pripravimo hrenovo omako. Drobline zmešamo z malo vode, kisom, soljo in sladkorjem. Operemo hruške, jih olupimo in odstranimo semena. Nato jih na drobno naribamo in zmešamo z ribanim hrenom. Vse skupaj nato vmešamo z drobtinami. Po potrebi posolimo in dodamo nekaj kapljic kisa.
Ko je meso spečeno, ga pokrijemo z alu-folijo in pustimo mirovati 20 minut. Postrežemo s hruškami in žličo hrenove omake.

Trattoria - Gostilna

Lokanda Devetak

Savogna d'Isonzo / Sovodnje ob Soči (GO)

San Michele del Carso / Vrh sv. Mihaela / Brežiči 22

Tel. +39 0481 882488 / Fax +39 0481 882967

www.devetak.com

info@devetak.com

Chiuso: lunedì e martedì

e a pranzo anche il mercoledì e giovedì

Zaprto: ob ponedeljkih in torkih

in za kosilo tudi ob sredah in četrkih



Il piacere dell'ospitalità spontanea e rispettosa, accompagnata dalla cucina legata alla più genuina tradizione - slovena, friulana e mitteleuropea. Frutta e verdura dell'orto di casa. Ricca carta dei vini. 8 comode stanze in stile carsico. Dal 1870 - 5 generazioni - della stessa famiglia, Devetak.

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

Sapori del Carso • MENU • Okusi Krasa

Il benvenuto di casa Devetak

Gli insaccati naturali
dell'azienda agricola "Devetak Sara"
con crostini di lievito madre

La zuppa carsica

Strudel di patate con frutta autunnale
al burro e finocchietto

Rotolo di tacchino
con farcia di cotechino
e purea vegetale

Rafioi e crema al mascarpone

Liquore al terrano

Dobrodošlica Lokande Devetak

*Domači narezek
kmetije "Devetak Sara"
s kruhki z naravnim kvasom*

Kraška juha

*Krompirjev štrudel z jesenskim sadjem
na maslu in divjem koromaču*

*Puranji zavitek,
polnjen s kožarico
in zelenjavni pire*

Rafioi in maskarponejeva krema

Teranov liker

38,00 € (bevande escluse / brez pijače)

56,00 € (con vini abbinati ad ogni piatto / vključno z vini ob vsakem hodu)



La tradizionale serata carsica si terrà venerdì 21 ottobre alle ore 20.00 solo su prenotazione.

Tradicionalni kraški večer bo v petek, 21. oktobra, ob 20.00, samo z rezervacijo.

Ricetta Sapori del Carso • Recept Okusi Krasa

Rafioi con marmellata di carote e scorze d'arancia al rhum

(dessert - antica ricetta carsica)

Ingredienti e Preparazione

750 g di farina 00, 500 g di burro tenero
500 g di carote, 2 bustine di lievito in polvere
100 g di zucchero in polvere, pizzico di sale,
marmellata di carote, scorze d'arancia al rhum

Per la marmellata di carote:

1 kg di carote, 600 g di zucchero
1 limone non trattato (buccia e succo)
1 arancia non trattato (buccia e succo)

Preparazione del piatto

Pelate le carote e grattugiatele. Lavate bene il limone e l'arancia e tagliateli a pezzetti. Mettete tutti gli ingredienti in una pentola e aggiungete 500 ml d'acqua. Mescolate di tanto in tanto. Cucinate fino ad amalgamare bene tutti gli ingredienti. Infine frullate il tutto.

Per i biscotti

Nella farina grattugiate finemente le carote, aggiungete il burro ammorbidito, lo zucchero, il lievito ed il sale.

Impastate bene. Tirate una pasta non troppo sottile con il matterello. Ricavate dei cerchi (diametro a scelta), ponete al centro un po' di marmellata e chiudete. Cuocete in forno su teglia imburrata (o su carta da forno) a 170° per 20'.

Scorze d'arancia candida al rhum

bucce di 1 arancia non trattata,
2 cucchiaini di zucchero, 1 bicchierino di rhum
Lavate bene l'arancia, ricavate delle zeste dalla buccia, mettetele in padella, cospargetele con lo zucchero e lasciatele finchè si è sciolto, poi sfumate con il rhum.

Servite i rafioi con un po' di marmellata e le scorzette d'arancia.

Rafioi s korenjevo marmelado in pomarančnimi lupinicami z rumom

(sladica - stari kraški recept)

Sestavine in Postopek

750 g moke 00, 500 g mehkega masla
500 g korenja, 2 vrečici (30 g) pecilnega praška
100 g sladkorja v prahu, ščepec soli,
korenjeva marmelada, pomarančne lupinice z rumom

Za korenjevo marmelado:

1 kg korenja, 600 g sladkorja
1 neobdelana limona (sok in olupek)
1 neobdelana pomaranča (sok in olupek)

Postopek

Olupimo in naribamo korenje. Dobro operemo limono in pomarančo ter ju prerežemo na koščke. Vse sestavine nato damo v lonec in dodamo 500 ml vode. Občasno premešamo. Kuhamo dokler se vse sestavine dobro spojijo, nato vse zmiksamo z električnim mešalnikom.

Za piškote

V moki naribamo korenje, dodamo zmeščano maslo, sladkor, pecilni prašek in sol. Dobro zgnememo. Nato z valjarjem raztegnemo ne preveč tanko testo. Z okroglim modelčkom oblikujemo kroge (s polmerom po želji), dodamo nekaj marmelade v sredino in zapremo. Spečemo v pečici na pekaču, namazanem z maslom, (ali na papirju za peko) pri 170 °C za 20 minut.

Kandirane pomarančne lupinice z rumom, lupine 1 neobdelane pomaranče, 2 žlici sladkorja, kozarček ruma
Pomarančo dobro operemo, izrežemo lupine, jih damo v ponev in prekrijemo s sladkorjem. Pustimo, da se sladkor raztopi, nato prelijemo s kozarcem ruma in kuhamo še malo. Rafioi postrežemo z malo marmelade in pomarančnimi lupinicami.

Buono come il pane...

Panificio - Pasticceria • Pekarna - Slaščičarna

Čok

♦ **Opicina / Opčine (TS)**

Strada per Vienna / Dunajska cesta 3

Tel. +39 040 213645

info@pancok.191.it

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

Pekarna in slaščičarna Čok ima več kot stoletno družinsko tradicijo, saj deluje že od leta 1871. Nudi vam tipične tržaške in kraške slaščice ter širok izbor kruha: kruh iz domače moke, mlete na mlinški kamen, bučni kruh, kruh z ocvirki ter tičke in belo potico.





Dober kot kruh...

Ricetta Sapori del Carso • Recept Okusi Krasa

Crostata di mele e ricotta

Ingredienti e preparazione
per la teglia da 25 cm

Con 250 g di farina, 125 g di burro,
70 g di zucchero e 1 tuorlo

Impastate la pasta
e conservatela in frigorifero per 2 ore.
Poi stendete la pasta sul fondo della teglia.
Cuocete per 10 minuti a 180 °C.

Mescolate 250 g di ricotta
con 60 g di zucchero, 60 g di uvetta,
la scorza di limone grattugiata e l'uovo.
Sul fondo della teglia distendete la pasta
di ricotta. Posizionate la mela
tagliata fina a semicerchio sulla ricotta.
Cuocete per 45 minuti a 180 °C.

Pita iz jabolk in skute

Sestavine in postopek
za pekač 25 cm

S 250 g moke, 125 g masla,
70 g sladkorja in 1 rumenjaka
Znetemo testo
in shranimo v hladilniku za 2 uri.
Testo raztegnemo na dnu pekača.
Pečemo 10 minut pri 180 °C.

250 g skute zmešamo
s 60 g sladkorja, 60 g rozin,
naribano limonino lupinico in jajcem.
Na dno pekača položimo skutino zmes.
Na tanko, v polkroge zrezano jabolko
razvrstimo na skuto.
Pečemo 45 minut pri 180 °C.

Bukavec

♦ **Prosecco / Prosek (TS) 160**

Tel. +39 040 225220 / Fax +39 040 251068

www.paolobukavec.it

panificiobukavec@gmail.com

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

Pane casereccio con farina macinata a pietra lievitato naturalmente, pane alle noci, pane al farro, pane di zucca, "fritole con l'anima", "fritole alla crema", crostata alle noci, crostata ai fichi, "martinčki", strudel di noci con ricotta dell'azienda agricola Zidarich.

V središču Proseka Pavel in Nataša z nasmehom zadovoljita vse okuse. Pekarna ponuja domači kruh že od 20. let minulega stoletja, najprej z nazivom Gorjup, potem Malalan in od konca 80. let kot Bukavec. Zato jo obiskujejo mnogi ljubitelji dobre kruha od vsepovsod, med temi je stalna stranka tudi pisatelj Boris Pahor.

Naravno kvašen domač kruh s polnozrnato moko, mleto na mlinski kamen, orehov in pirin kruh, kruh z bučo, fanclji z dušo, fanclji s kremo, orehova pita, figova pita, martinčki, skutin orehov zavitek z Zidaričevo skuto.



Crostata di noci

Orehova pita

Ingredienti

Sestavine

Pasta frolla

200 g di zucchero, 400 g di burro,
600 g di farina 00, 1 uovo intero, 1 tuorlo,
buccia di limone grattugiata, poco sale

Krhko testo

200 g sladkorja, 400 g masla,
600 g moke, 1 celo jajce in 1 rumenjak,
naribana limonina lupinica, ščepec soli

Pan di Spagna

5 uova, 150 g di farina 00,
150 g di zucchero, vaniglia

Biskvit

5 jajc, 150 g moke,
150 g sladkorja, vanilija

Farcitura

100 g di marmellata di albicocche,
300 g di noci tritate, 200 g di noci intere,
2 albumi montati a neve,
100 g di zucchero a velo

Nadev

100 g marelične marmelade
300 g zmletih orehov, 200 g orehov,
sneg dveh beljakov,
100 g sladkorja v prahu

Preparazione

Postopek

In una casseruola montate gli ingredienti per il Pan di Spagna e infornatelo a 180 gradi per 20 minuti. Ammorbidite il burro con lo zucchero, unite le uova e montate il composto. Aggiungete la farina, il sale, il limone e amalgamate il tutto. Lasciate riposare. Stendete l'impasto in una teglia da forno. Sopra spalmateci metà della marmellata e ricoprite con il Pan di Spagna ammorbidito con acqua e zucchero o con un po' di rum. Sopra spalmate la restante marmellata, poi le noci tritate mescolate con gli albumi e cospargete con poco zucchero a velo. Infornate a 180 gradi per mezz'ora. Quando si sarà raffreddata, cospargete la crostata con il restante zucchero a velo.

V kotličku zmešamo vse sestavine za biskvit ter jih spečemo 20 minut pri 180 °C. Maslo s sladkorjem penasto umešamo, dodamo jajce in nadaljujemo s stepanjem. Nato dodamo še moko, sol, limono in dobro spojimo. Testo pustimo nekaj časa počivati, nato ga razvaljamo v pekaču. Nanj razmažemo polovico marelične marmelade in pokrijemo z biskvitom. Biskvit malo namočimo z vodo in sladkorjem, po želji lahko dodamo malo ruma. Nanj namažemo drugo polovico marmelade in nato še zmlete orehe, zmešane z beljaki. Na vrh potresemo še cele orehe in nekaj sladkorja v prahu. Pečemo v pečici pri 180° C za pol ure. Ko se pecivo ohladi, posujemo s preostalim sladkorjem v prahu.

L'ANGOLO DEL PRODOTTO TIPICO KOTIČEK TIPIČNIH PROIZVODOV

Il Carso è ricco di prodotti autoctoni, dai vini ai formaggi, dall'olio al miele. I produttori locali forniscono da sempre ai ristoratori i prodotti per la preparazione dei menù dei **Sapori del Carso**, come anche il caffè, il cioccolato, i dolci, i salumi e altro per gli **"Angoli dei prodotti tipici"**, allestiti negli esercizi aderenti. Inoltre, anche quest'anno vi proponiamo le **confezioni dei Sapori del Carso**, dove potrete trovare i prodotti tipici durante e dopo la manifestazione.

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



Negozio - Trgovina

sapori del carso
okusi krasa

Despar Kukanja



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

Zraven starega trga vasi, znane po starodavnih kannolomih, boste dobili izbor delikates, medu in tudi svežih kakovostnih proizvodov z obeh strani Krasa.

◆ **Aurisina / Nabrežina 106/b (TS)**

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

Negozio - Trgovina

Il frutteto - Marchesich Claudio

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

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



◆ **Trieste / Trst (TS)**

Largo Piave 3

Tel. +39 040 360146
cmarchesich@yahoo.it

Negozio - Trgovina

Salumeria Mezgec Ervino 1896



“El Botegher” serve dal 1896 il rione di San Giusto, tra i suoi clienti annovera anche James Joyce. Particolarmente fornito di eccellenti prodotti tipici come l’olio, i salumi, il miele, i vini DOC Carso, i formaggi di Zidaric, il salmone della Val Rosandra e lo spumante Prosekar dell’azienda Bole.

“El Botegher” deluje od 1896 pri Sv. Justu, med njegovimi strankami je bil tudi James Joyce. Danes nudi na bogato obloženem pultu izvrstne proizvode kot so oljčno olje, delikatese, med, kraška vina, Zidaričevi siri, losos iz doline Glinščice ter Prosekar Boleta.

◆ **Trieste / Trst (TS)**

Via / Ulica Risorta 1
Tel. +39 040 308878
ervin.mezgec@gmail.com



Valore al sapore... Vrednost okusov...

Associazione viticoltori Carso
Društvo vinogradnikov Kras
asscarsokras@libero.it

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

Moisir - Comitato promotore per la valorizzazione dei prodotti lattiero-caseari dell'altipiano carsico - Provincia di Trieste
Moisir - Promocijski odbor za vrednotenje mlečno-sirarskih izdelkov Krasa v tržaški pokrajini
zidaric@tiscali.it

Comitato Promotore della Valorizzazione dell'Olio di Oliva Extravergine di Trieste "TERGESTE DOP"
Pripravljalni odbor za ovrednotenje tržaškega ekstra deviškega oljčnega olja "TERGESTE DOP"
www.tergestedop.it
info@tergestedop.it

Associazione agricoltori
Kmečka zveza
www.kmeckazveza.com

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



Artigianato artistico dal Carso al mare

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

Umetnostna obrt od Krasa do morja

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

Paolo Hrovatin, Scultore / Kipar

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

Kajzer Marmi / Peter Škabar, Kamnoseštvo

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

Gioielleria / Draguljarna Malalan, design Darko Malalan

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



Piacevolmente Carso

Escursioni “natura e gastronomia”

Escursioni natural-gastronomiche con le guide di “Curiosi di natura”, per scoprire l'ambiente e l'ecologia del Carso, e come questi influenzano i prodotti tipici e la gastronomia locale. Dopo le gite possibilità di degustare i menù dei Sapori del Carso nelle “gostilne” convenzionate.

Itinerari adatti anche a persone poco allenate.

QUANDO:

le domeniche 16, 23, 30 ottobre e 6 novembre (ore 9.30-13).

Domenica 16/10 (ore 9.30-13)

Da Basovizza al Monte Cocusso. Escursione tra boschi e landa fino alla cima più alta del Carso Triestino (672 m), con un ampio panorama dal mare alla Slovenia. Ritrovo alle ore 9.10 presso la chiesa di Basovizza (Trieste).

Bus n. 39.

Domenica 23/10 (ore 9.30-13)

I fenomeni carsici di Borgo Grotta Gigante. Un percorso tra prati e boschi, in cui ammirare rocce corrose, doline e canyon scavati dall'acqua. Ritrovo alle ore 9.10 nel parcheggio nei pressi del Campo sportivo Ervatti, all'inizio della Strada Provinciale 29A verso Borgo Grotta Gigante (Sgonico). Bus n. 42.

Domenica 30/10 (ore 9.30-13)

“A spasso tra vigneti e doline”. Passeggiata tra Samatorza e Prepetto fra vigneti, “campi solcati”, doline e alcune delle grotte più interessanti del Carso. Ritrovo alle ore 9.10 sulla Strada Provinciale 6 (da Gabrovizza verso Comeno), nello spiazzo vicino al civico 40 (Sgonico).

Domenica 6/11 (ore 9.30-13)

Il fiume Timavo e il bosco della Cernizza. Percorso tra il bosco di lecci della Cernizza, i prati con i cespugli di scotano dai vivaci colori autunnali, e lungo il fiume Timavo. Ritrovo alle ore 9.10 nel Villaggio del Pescatore, alla fermata degli autobus (Duino Aurisina). Bus n. 44.

Quota di partecipazione:

7,00 euro interi; 5,00 i minori di 14 anni; gratis i minori di 6 anni.

Per ragioni organizzative è richiesta la prenotazione.

Le escursioni sono disponibili anche in altre date, per comitive, su prenotazione.

INFO e prenotazioni:

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

Prijetno na Krasu

Izleti skozi naravo in kulinariko

Naravoslovno-kulinarični izleti z vodiči »Curiosi di natura« za odkrivanje kraškega okolja in ekologije in kako slednja vplivata na tipične izdelke in lokalno kulinariko. Ob koncu izleta je predvidena degustacija menijev Okusov Krasa v sodelujočih gostilnah. Poti so primerne tudi za neizkušene osebe.

KDAJ:

ob nedeljah, 16., 23., 30. oktobra, in 6. novembra (urnik 9.30-13.00).

Nedelja 16.10. (9.30 – 13.00)

Od Bazovice do Kokoši. Izlet po gozdovih in gmajnah do najvišjega vrha tržaškega Krasa (672 m), z lepim razgledom od morja do Slovenije. Zbirališče ob 9.10 pri bazoviški cerkvi (Trst).

Avtobus št. 39.

Nedelja 23.10. (09.30 – 13.00)

Kraški pojavi v Briščikih. Pot se vije med travniki in gozdovi, kjer bomo lahko občudovali razrto kamenje, doline in soteske, ki jih je izdolbla voda. Zbirališče ob 9.10 na parkirišču ob Športnem centru Ervatti, na začetku Pokrajinske ceste 29A v smeri Briščikov (Zgonik). Avtobus št. 42.

Nedelja 30.10. (09.30 – 13.00)

»Sprehod po vinogradih in dolinah«. Sprehod od Samatorce do Praprota med vinogradi, škrapljišči, dolinami in nekaterimi od najzanimivejših kraških jam.

Zbirališče ob 9.10 ob pokrajinski cesti 6 (od Gabrovca proti Komnu), v bližini hišne številke 40 (Zgonik).

Nedelja 6.11. (ob 09.30 – 13.00)

Reka Timava in gozd Črnica. Pot med črnikami v Črnici, travniki z rujevimimi grmi v živih jesenskih barvah, vzdolž reke Timave.

Zbirališče ob 9.10 v Ribiškem naselju, pri avtobusnem postajališču (Devin Nabrežina).

Avtobus št. 44.

CENA:

7,00 EUR za odrasle; 5,00 EUR za mlajše od 14 let; za mlajše od 6 let brezplačno. Iz organizacijskih razlogov je potrebna rezervacija.

Izleti so za skupine na voljo, po predhodni rezervaciji, tudi ob drugih datumih.

INFO in rezervacije:

www.curiosidinatura.it / curiosidinatura@gmail.com

tel. +39 340 5569374





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

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

DESIGN: SintesiHub TS

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.

Sapori del Carso 2016

Okusi Krasa 2016

Dal 15 ottobre al 5 novembre 2016
(e anche dopo su prenotazione)

Od 15. oktobra do 5. novembra 2016
(z rezervacijo tudi pozneje)



Menù, indirizzi degli esercizi
e produttori, informazioni sugli eventi:
Unione regionale economica slovena
URES, Trieste
tel.: +39 040 67248
www.saporidelcarso.net
www.ures.it

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



Un'iniziativa di / Pobudo prireja:



SLOVENSKO DEŽELNO GOSPODARSKO ZDRUŽENJE
UNIONE REGIONALE ECONOMICA SLOVENA

Con il contributo di:
S podpora:



Camera di Commercio
Trieste