

Οι γεύσεις στο Κάρσο

Θα εκπλαγείτε όταν μάθετε, ότι η γη του Κάρσο ήταν άγονη, αλλά η επιμονή και το πάθος των τοπικών παραγωγών την έκαναν καρποφόρα. Θα εκπλαγείτε επίσης όταν δοκιμάσετε τα τοπικά κρασιά και τυριά, τα οποία δεν είναι παστεριωμένα για να διατηρήσουν τα βακτήριά τους και να βελτιώσουν το βοτανικό πλούτο στις ζωοτροφές, που χρησιμοποιούνται για την διατροφή των ζώων.

Η Val Rosandra είναι γνωστή για την παραγωγή του σολομού και του διάσημου εξαιρετικού παρθένου ελαιόλαδου *Tergeste*, που παράγεται από την τοπική καλλιέργεια της ποικιλίας *Bianchera*, η οποία ήταν η αιτία της ίδρυσης της ΠΟΠ *Tergeste*.

Αυτό το ελαιόλαδο παράγεται κυρίως στην περιοχή **San Dorligo-Dolina**.

Κατά τη διάρκεια των διακοπών σας, θα έχετε την ευκαιρία να δοκιμάσετε την *jota*, τη τοπική φασολάδα με ξινά λάχανα, ή το *jamar*, τυρί παλαιωμένο για τουλάχιστον τέσσερις μήνες σε μια καρσική σπηλιά (*jama* στα σλοβενικά) και τα άλλα προϊόντα του Κάρσο: τα τουρσιά, το προσούτο, το τυρί με το μέλι *Marasca*, το σπιτικό ψωμί, που μπορείτε να δοκιμάσετε σε συνδυασμό με ένα ποτήρι κρασί ***Terrano*** ή αρωματική ***Vitovska***, που παράγεται από την ομώνυμη λευκή ποικιλία σταφυλιών.

Στα τοπικά προϊόντα της περιοχής εντάσσεται και το τυρί Monte Re (*Nanos* στα σλοβενικά), που σήμερα παράγεται μόνο σε ένα βουτυροκομείο: η παράδοση της προετοιμασίας του γεννήθηκε κατά την περίοδο της Αυστροουγγρικής Αυτοκρατορίας.

Δε θα δοκιμάσετε όμως μόνο κρεατικά, αλλά και θαλασσινά όπως μύδια και αχιβάδες ή σαρδέλες, που γενικά σερβίρονται τηγανητές και μαριναρισμένες με ξίδι και κρεμμύδι (*sarde in savor*).