



18 ottobre - 9 novembre
18. oktober - 9. november
2025

Sapori in arancione

energia, vitalità e benessere nel piatto

Oranžna doživetja

energija, vitalnost in dobro počutje na krožniku



Unione Regionale Economica Slovena

L'Unione Regionale Economica Slovena (SDGZ-URES) è lieta di presentare l'edizione 2025 della manifestazione enogastronomica Okusi Krasa - Saponi del Carso, l'evento che celebra le eccellenze gastronomiche e artigianali del Carso triestino e goriziano. Il tema di quest'anno è il colore arancione, simbolo di energia, vitalità e benessere. Questo colore sarà il filo conduttore di tutte le esperienze gastronomiche e degli eventi, donando alla manifestazione un'atmosfera positiva e calorosa.

Per 24 anni SDGZ-URES, insieme ai produttori locali, ristoranti, pasticcerie, panetterie, gelaterie e negozi di alimentari, ha promosso le specialità regionali, valorizzando il territorio, la storia e le tradizioni del Carso. La manifestazione rappresenta un'occasione unica per scoprire sapori autentici e contribuire alla promozione turistica della regione Friuli Venezia Giulia.

Edizione 2025: un viaggio tra gusto, cultura e tradizione, con la qualità e l'eccellenza dei prodotti locali al centro dell'attenzione.

Il Presidente Regionale URES
Fabio Pahor



Slovensko deželno gospodarsko združenje

Slovensko deželno gospodarsko združenje (SDGZ - URES) z veseljem predstavlja letošnjo izvedbo kulinarično-turistične prireditve Okusi Krasa, dogodka, ki slavi gastronomske in obrtniške posebnosti kraškega območja v Trstu in na goriškem. Letošnja osrednja tema je oranžna barva, simbol energije, vitalnosti in dobrega počutja. Ta barva bo vezna nit vseh gastronomskih doživetij in dogodkov ter bo prireditvi doprinesla pozitivno in prijetno vzdušje.

Že 24 let SDGZ - URES skupaj z lokalnimi pridelovalci, restavracijami, slaščičarnami, pekarnami, sladoleđarnami in trgovinami promovira regionalne specialitete ter krepi prepoznavnost kraškega območja, njegove zgodovine in tradicij. Prireditev je edinstvena priložnost za odkrivanje avtentičnih okusov in prispevek k turistični promociji Furlanije - Julijske krajine.

Izvedba 2025: potovanje med okusom, kulturo in tradicijo, kjer so kakovost in odličnost lokalnih pridelkov v središču pozornosti.

Deželni predsednik SDGZ
Fabio Pahor



Sapori in arancione

energia, vitalità e benessere nel piatto

L'attesissima manifestazione Sapori del Carso torna anche nel 2025 per offrire un'esperienza culinaria unica, capace di valorizzare la tradizione gastronomica del Carso triestino e goriziano e di promuovere la creatività dei nostri ristoratori, produttori e artigiani del gusto.

Quest'anno il tema centrale è il colore arancione, simbolo di energia, vitalità e benessere. L'arancione sarà il filo conduttore di tutti i piatti e delle esperienze gastronomiche, creando un'atmosfera calda, positiva e accogliente per tutti i visitatori.

I menù dell'edizione 2025 propongono piatti della tradizione reinterpretati con fantasia e innovazione, esaltando i sapori autentici della nostra terra. L'obiettivo è far riscoprire i prodotti locali: vini, oli extravergine d'oliva, formaggi, miele ed erbe aromatiche, e valorizzare il patrimonio culinario del Carso.

I panifici e le pasticcerie che aderiscono all'iniziativa offriranno pane casereccio macinato a pietra e dolci tipici, mentre bar, negozi ed enoteche proporranno i prodotti locali nei corner dedicati, disponibili anche in confezioni regalo dei Sapori del Carso.

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

Eventi speciali saranno organizzati presso le trattorie e in collaborazione con la libreria Ubik di Trieste, per arricchire l'esperienza e approfondire la cultura gastronomica del Carso.

Per scoprire tutti i partecipanti, i menù e il calendario degli eventi, consultate il sito www.saporidelcarso.net e le pagine Facebook e Instagram dell'iniziativa.

- **Conferenza stampa: 2 ottobre 2025, Infopoint Promoturismo, Sistiana**
- **Manifestazione: 18 ottobre - 9 novembre 2025**

Oranžna doživetja

energija, vitalnost in dobro počutje na krožniku

Zelo pričakovana prireditvev Okusi Krasa se tudi v letu 2025 vrača z edinstveno kulinarično izkušnjo, ki poudarja gastronomsko tradicijo kraškega območja Trsta in Goriške ter spodbuja ustvarjalnost naših restavracij, pridelovalcev in obrtnikov okusa.

Letošnja osrednja tema je oranžna barva, simbol energije, vitalnosti in dobrega počutja. Oranžna bo rdeča nit vseh jedi in gastronomskih doživetij ter bo ustvarila prijetno, pozitivno in toplo vzdušje za vse obiskovalce.

Meniji letošnje prireditve ponujajo tradicionalne jedi, interpretirane z domišljijo in inovacijo, ki poudarjajo avtentične okuse naše zemlje. Cilj je ponovno odkriti lokalne proizvode - vina, ekstra deviško oljčno olje, sire, med in zelišča - ter izpostaviti kulinarično dediščino Krasa.

Pekarne in slaščičarne, ki sodelujejo v projektu, bodo ponudile domač kruh, mlet na kamnu, ter tipične sladice, medtem ko bodo kavarne, trgovine in vinoteke predstavile lokalne proizvode v posebnih kotičkih, na voljo pa bodo tudi v darilnih paketih Okusi Krasa.

Med prireditvijo bodo na voljo naravni in gastronomski itinerarji, vodeni s strani Curiosi di natura, da bi združili užitek okusa z odkrivanjem kraškega območja.

Posebni dogodki bodo organizirani v gostilnah in v sodelovanju s knjigarno Ubik v Trstu, da se bogati izkušnjo in poglobi kulinarična kultura Krasa.

Za vse informacije o sodelujočih, menijih in koledarju dogodkov obiščite spletno stran www.okusikrasa.net, Facebook in Instagram.

- **Tiskovna konferenca: 2. oktober 2025, Infopoint Promoturismo, Sesljan**
- **Trajanje prireditve: 18. oktober - 9. november 2025**

From 18th October to 9th November 2025

Flavours of Karst

The Karst invites you on a journey through taste, tradition, and innovation! 2025 theme: Orange, symbolising energy, vitality, and well-being, featured in dishes and events to create a warm, welcoming atmosphere. Restaurants, bakeries, patisseries, ice cream parlours, bars, and wine shops will offer local specialties, wines, olive oil, cheeses, honey, and aromatic herbs from the region

- **Press conference: 2 October 2025 - Infopoint Promoturismo, Sistiana**
- **Full programme: www.saporidelcarso.net**

Slovenian Regional Economic Association
Friuli Venezia Giulia - Italy

Vom 18. Oktober bis 9. November 2025

Karstgenüsse

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

Thema 2025: Orange, Symbol für Energie, Vitalität und Wohlbefinden – als Leitfaden für Gerichte und Veranstaltungen, die eine warme, einladende Atmosphäre schaffen.

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

- **Offizielle Eröffnung: 2. Oktober 2025 - Infopoint Promoturismo, Sistiana**
- **Programm: www.saporidelcarso.net**

Slowenische Regionale Wirtschaftsunion
Friuli Venezia Giulia - Italien



Trattorie e ristoranti Gostilne in Restavracije

- 1 Ošterija **Ferluga**
- 2 Antica Trattoria **Suban**
- 3 Ristorante | Restavracija **El Fornel**
- 4 Trattoria | Gostilna **Al Faro**
- 5 Antico Caffè **San Marco**
- 6 Hotel Ristorante **Križman**
- 7 Trattoria Sociale | Društvena gostilna **Gabrovec 1902**
- 8 Trattoria | Gostilna **Sardoč**
- 9 Agriristorante **Silene**
- 10 Lokanda **Devetak**
- 11 Al Ponte del Calvario

Panifici - Pasticcerie Pekarne - Slašičarne

- 1 Čok
- 2 Bukavec
- 3 Coticč (Savogna d'Isonzo - Sovodnje)
- 4 Coticč (Gorizia - Gorica)

Bar e negozi Bari in trgovine

- 1 Vendita e degustazione vini
Trgovina in vinoč
CHERTI ERNESTO
di Chert Miroslav & C.
- 2 Salumeria | Delikatesna trgovina
SFREDDO
- 3 Negozio | Trgovina
Sfreddo Cotto & Company
- 4 Bar | Kavarna **X**
- 5 Bar Caffè | Kavarna **VATTA**
- 6 Torrefazione | Pražarna
PRIMO AROMA
- 7 Negozio | Trgovina
Despar Kukanja



A top-down photograph of a bowl of vibrant orange soup, likely pumpkin or butternut squash, garnished with a fresh green parsley leaf. The bowl is set on a dark wooden table, surrounded by a green pumpkin, a wooden cutting board, and a piece of brown paper. An orange circular overlay on the right side of the image contains white text.

Trattorie
e ristoranti
Gostilne in
restavracije

1 Trattoria - Gostilna Ošterija Ferluga

Conconello / Ferluga (TS)
Via / Ulica Bellavista 12
Tel. +39 347 1396133
dimitriferluga@gmail.com
Chiuso: lunedì e martedì
Zaprto ob ponedeljkih in torkih



Storica osteria attiva da oltre cent'anni, oggi guidata da Dimitri Ferluga, originario del luogo. Qui il Carso incontra il mare, e dalla terrazza lo sguardo spazia dal monte Slavnik alle Dolomiti. L'atmosfera è familiare, calda e autentica. Il menù celebra l'energia e la freschezza degli agrumi, combinando tradizione e creatività.

Z več kot stoletno tradicijo je ta zgodovinska ošterija danes v rokah domačina Dimitrija Ferluga. Tukaj se Kras objame z morjem, s terase pa se razprostira očarljiv razgled – od Slavnika pa vse do veličastnih Dolomitov. Vzdušje je pristno, toplo in domače, kot obisk pri prijateljih. Jedilnik je poklon svežini in živahni energiji citrusov, kjer se tradicija prepleta z ustvarjalnostjo in prinaša edinstveno kulinarično izkušnjo

Menù

- Salmone affumicato con riccioli di burro e crostini
- Gnocchetti di patate e zucca con pesto agli agrumi e pedoci
- Code di gamberi impanate e alla griglia
- Carotine saltate in padella
- Torta alle noci con marmellata all'arancia

35,00 € (incl. ¼ vino e ½ minerale a testa - vključno ¼ vina in ½ vode na osebo)

Jedilnik

- Dimljen losos z maslenimi zvitki in popečeni kruhki
- Bučni njoki s citrusovim pestom in pedoči
- Panirani in ocvrti repki kozic in na žaru
- Pečen korenček
- Orehova torta z marmelado iz pomaranč

2 Antica Trattoria Suban

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



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

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

Menù

- Praline dorate di Stravecchio con composta di arance e kren
- Battuta di manzo su patate grigliate e Liptouer
- Gnocchetti di zucca con pecorino Antoniè su salsa al Terrano e mirtilli
- Petto di fagianella con guanciaie su salsa Paprika
- Funghi prataioli e castagne
- Gelato al mandarino
- Tiramisù ai cachi

50,00 € (vini esclusi - brez vina)

Jedilnik

- Zlate praline iz sira Stravecchio z marmelado iz pomaranč in hrena
- Goveji tatar s krompirjem na žaru in Liptouer sirom
- Bučni njoki z ovčjim sirom Antoniè na omaki iz terana in borovnic
- Fazanove prsi s slanino guanciaie na paprikini omaki
- Kukmaki in kostanj
- Mandarinin sladoled
- Kakijev tiramisù

3 Ristorante - Restavracija

El Fornel

Trieste / Trst

Via / Ulica dei Fornelli 1

Tel. +39 040 251212

www.elforneltrieste.com

info@elforneltrieste.com



Immergetevi nel sapore antico del pesce a due passi dalle rive cittadine. El Fornel si trova in mezzo alle viuzze della città vecchia, dietro a Piazza Unità. Un locale unico e sorprendente. Basta affacciarsi all'uscio per immergersi in un'atmosfera antica, in un vortice di emozionanti sensazioni, dove ogni dettaglio vi farà sentire davvero in una città di mare.

Le par korakov stran od tržaškega nabrežja vas bodo premamili ribji okusi. El Fornel se nahaja na eni izmed uličic sredi starega dela mesta, za Trgom enotnosti Italije. Gre za edinstven in presenetljiv kraj; pokukajte skozi vrata restavracije in znašli se boste v starodavnem vzdušju, v vrtincu vznemirljivih občutkov. Številni raznoliki detajli vas bodo navdali z občutkom, da ste v pravem obmorskem mestu.

Menù

- Cozze alla Triestina con spruzzata di malvasia, aglio, pepe e prezzemolo fresco
- Spaghetto alla carbonara di salmone selvaggio pepato
- Filetto di branzino o orata al tocco d'arancia, cucinato in forno e contornato con patate o polenta
- Torta arancia, fatta in casa come da ricetta della nonna

45,00 € (compreso di acqua, vini esclusi - vključno z vodo, brez vina)

Jedilnik

- Pedoči (klapavice) po tržaško z malvazijo, česnom, poprom in svežim peteršiljem
- Špageti carbonara z divjim lososom in poprom
- File brancina ali orade z lahkim okusom pomaranče, pečeno v pečici in postreženo s krompirjem ali polento
- Pomarančna torta, domače pripravljena po babičinem receptu

4 Trattoria - Gostilna

Al Faro

Trieste / Trst

Scala Giuseppe Sforzi n.2

Tel. +39 040 410092

info@trattorialfaro.it



Dal 1933 la Trattoria al Faro, ora gestita dalla quarta generazione della famiglia Gatnik-Dambrosi, accoglie gli ospiti in un ambiente familiare e rilassante, all'ombra del pergolato o nella storica sala con vetrata panoramica sul golfo di Trieste, dove gustare i piatti della tradizione accompagnati dai consigli di Pietro sui vini del territorio.

Od leta 1933 Gostilna al Faro, ki jo zdaj vodi četrta generacija družine Gatnik-Dambrosi, svoje goste vabi v prijetno in sproščeno vzdušje - bodisi pod pergolo s pogledom na tržaški zaliv, bodisi v zgodovinski sobi, kjer skozi stekleno steno razprostira pogled na teraso, vrt in morje. Ob tem lahko uživate v tradicionalnih jedeh, pri katerih vam Pietro z veseljem svetuje pri izbiri lokalnih vin.

Menù di mare

- Salmone Zobec affumicato, burro all'arancia
- Gnocchi di zucca con crostacei
- Trancio di ombrina con patate americane
- Gelato alla zucca con torta al cioccolato

50,00 € (bevande escluse / incluso pane - brez pijače / vključno s kruhom)

Menù di terra

- Tagliere del Carso con chutney di zucca
- Gnocchi di zucca con ragù di anatra
- Tagliata di roastbeef con patate americane
- Gelato alla zucca con torta al cioccolato

45,00 € (bevande escluse / incluso pane - brez pijače / vključno s kruhom)

Morski jedilnik

- Dimljen losos Zobec in pomarančno maslo
- Bučni njoki z rakci
- File umbrine z ameriškim krompirjem
- Bučni sladoled s čokoladno torto

Mesni jedilnik

- Kraški krožnik z bučnim čatnijem
- Bučni njoki z račjim ragujem
- Roastbeef z ameriškim krompirjem
- Bučni sladoled s čokoladno torto

San Marco

Trieste / Trst

via Battisti 18/A

Tel. +39 040 2035357

www.caffesanmarco.com

info@caffesanmarco.com



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

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

Menù

- Flan di carote e zenzero, porri croccanti, fonduta di Jamar Zidarič e paprika dolce
- Gnocchi di zucca con dadolata di pere, burro alla salvia e ricotta affumicata Antonič
- Petto d'anatra con purea di zucca alla liquirizia, fondo all'anatra e senape antica, cialda di zucca croccante
- Financier all'arancia con crema chantilly, granella di mandorle caramellate e curd all'arancia

50,00 € (bevande escluse - brez pijače)

Jedilnik

- Korenčkov in ingverjev flan, hrustljavi por, fonduta Jamar Zidarič in sladka paprika
- Bučni njoki s koščki hrušk, maslom z žajbljem in dimljeno ricotto Antonič
- Prsi račke s pirejem iz buče z okusom sladkega korena, račjim fondom in staro gorčico, hrustljava bučna ploščica
- Orange Financier s kremo chantilly, karameliziranimi mandlji in pomarančnim curdom

Križman

Repen 76

Monrupino/ Repentabor (TS)

Tel. +39 040 327002

www.hotelkrizman.eu

info@hotelkrizman.eu



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

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

Menù

- Minestra di pasta e patate
- Ravioli arancioni con ripieno di formaggio Jamar
- Guancia di vitello cotta a bassa temperatura con purea di zucca
- Tortino di carote e nocchie con sorbetto all'arancia e santoreggia

45,00 € (con vini del carso abbinati - z izbranimi kraškimi vini)

Jedilnik

- Pašta in krompir
- Oranžni ravioli nadevani s sirom Jamar
- Telečje ličnice zorjene na nizki temperaturi s pirejem iz buče
- Tortica s korenčki in lešniki ter sorbet iz pomaranče in šetraja

Gabrovec 1902



Inaugurata nel 1902, la trattoria si trova in una posizione unica: la località di Gabrovizza rappresenta infatti la porta per accedere al Carso e alle sue prelibatezze. La trattoria dispone di una grande sala e un bel giardino estivo. Il locale offre pietanze fatte in casa tipiche del Carso.

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

Menù

- Vellutata di zucca Hokkaido
- Risotto con zucca Hokkaido, parmigiano e pancetta
- Cosce di pollo al forno con contorno di zucca Hokkaido arrosto
- Strudel con zucca Hokkaido

44,50 € (incluso ¼ di vino e ½ acqua - vključena ¼ vina in ½ vode)

Jedilnik

- Kremna juha iz buče Hokkaido
- Rižota z bučo Hokkaido, parmezanom in panceto
- Pečena piščančja bedra v pečici s prilogo pečene buče Hokkaido
- Štrudelj z bučo Hokkaido

Sardoč



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

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

Menù

- Cestino di mataviltz con speck di anatra con vinaigrette di arancia e ribes rosso speziato al kren
- Ravioli ripieni di zucca con ragù di cortile e timo
- Guancia di vitello cotta a bassa temperatura con carote arrostate e patate al forno speziate alla maggiorana
- Panna cotta con cachi e mandorle tostate

40,00 € (bevande escluse - pijača ni vključena)

Jedilnik

- Košarica motovilca z račjim pršutom, pomarančna vinaigreta z začinjenim rdečim ribezom in hrenom
- Ravioli, polnjeni z bučo, z mesnim ragujem in timijanom
- Telečja ličnica, kuhana na nizki temperaturi, s pečenimi korenčki in krompirjem, začinjenimi z majaronom
- Panna cotta s kakijem in praženimi mandlji

9 Lokanda Devetak

San Michele del Carso | Vrh sv. Mihaela (GO)

Via | Ulica Brežiči 22
Tel. +39 0481 882488
info@devetak.com
www.devetak.com



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

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

Menù

- Il benvenuto di casa Devetak
- La variazione di zucca
- "Snidjeno testo" (gnocchi di pasta lievitata) con ragù di coniglio, finocchietto e ricotta affumicata carnica
- Scaloppa di fegato di vitellone su pane alle noci, fichi e uvetta (Panificio artigianale Pagna di Trieste) e composta di cipolle rosse all'alloro con chiodi di garofano
- "Rafioi" (antica ricetta carsica) con confettura dell'az. Agr. Devetak Sara

53,00 € (bevande escluse - brez pijače)

65,00 € (inclusi 3 calici di vino del Carso- vključno s 3 kozarci kraškega vina)

Jedilnik

- Dobrodošlica Hiše Devetak
- Variacija buče
- "Snidjeno testo" (cmoki iz vzhajane testa) z zajčjim ragujem, komarčkom in dimljeno skuto
- Rezine telečjih jetrc na kruhu z orehi, figami in rozinami (obrtniške pekarne Pagna iz Trsta) ter kompot rdečih čebul z lovorom in klinčki
- "Rafioi" (stari kraški recept) z marmelado kmetije Devetak Sara

10 Agriristorante Silene

Jamiano | Jamlje

Via | Ulica I. Gruden 9
Doberdò del Lago | Doberdob (GO)
Tel. +39 3519497774
info@sileneagriristoro.it



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

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

Menù

- Polpetta di zucca, salsa alla liquirizia, finocchio piccante
- Gnocchi di gries gratinati, spuma alla carbonara, zucca arrosto, terra al cioccolato
- Orzotto alla zucca, zucca arrosto alla cannella, chips di zucca, salsa al formadi frant, uva passa al rum
- Ossobuco di maiale al vino, ketchup di carote al limone, terra al cioccolato e cardamomo, arancia caramellata
- Sorbetto all'arancia
- Budino di cachi, crema di ricotta alla vaniglia, salsa al mandarino e yogurt, tortino di zucca, castagne e caffè

55,00 € (bevande escluse - brez pijače)

Jedilnik

- Bučkina polpetta, omaka iz likviricije, pikanten koromač
- Gratinirani zdrobovi cmoki, pena z okusom carbonare, pečena buča, čokoladna zemlja
- Ješprenček z bučo, pečena buča s cimetom, čips iz buče, omaka iz sira formadi frant, rozine v rumu
- Svinjski ossobuco v vinu, korenčkov kečap z limono, čokoladna in kardamomova zemlja, karamelizirana pomaranča
- Pomarančni sorbet
- Kakijev puding, skutina krema, omaka iz mandarine in jogurta, bučna tortica s kostanjem in kavu

11 Trattoria - Gostilna

Al Ponte del Calvario

Gorizia / Gorica

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



Ai piedi del Monte Calvario, immersa nella natura, la trattoria Al Ponte del Calvario vi accoglie con specialità della casa, preparate con amore e ingredienti locali genuini. I piatti raccontano la ricca tradizione gastronomica goriziana, un intreccio di radici austro-ungariche e influenze friulane, venete e balcaniche. Il tutto accompagnato da eccellenti vini del Collio, anche di nostra produzione, in un'atmosfera familiare e autentica.

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

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

Menù

- Tortino di zucca arancione con formaggio La Sisile
- Bleki di grano saraceno e zucca in tecia con speck di Sauris
- Ljubljanska alla griglia con cavolo viola
- Caco vaniglia con crema pasticcera

Jedilnik

- Tortino z oranžno kočo (buča) in sir La Sisile
- Ajdovi bleki in pražena koča (buča) s slanino iz Saurisa
- Ljubljanska na žaru z vijoličastim zeljem
- Kaki vanilija s slaščičarsko kremo

60,00 € (compreso di tre calici di vino dell'Az. Agricola Graunar Davide e acqua - vključno s tremi kozarci vina Graunar in vodo)



Le dolci abitudini del Carso Sladke kraške navade



I dolci esprimono un'atmosfera speciale, oggi come ieri, un che di frizzante e di indimenticabile. Per ogni occasione vi era un dolce particolare che col tempo è diventato il simbolo di una determinata festività. Così si sono ormai radicate alcune DOLCI ABITUDINI che appaiono sulla nostra tavola nei giorni di festa. Per la Vigilia di Natale ci sono i **fancli (fritole)**, per il Carnevale i **krapfen e i crostoli**, per Pasqua la **pinza, la putizza, la putizza bianca, le titole e le fulje**, per i matrimoni i **krefličči, il kuglof e gli štruklji**, per le nascite e i battesimi **le supe o šnite** e ci sarebbe ancora molto da elencare. Le antiche "dolcezze", alle quali le nostre nonne dedicavano particolari cure e amore, hanno preservato tutto il loro fascino fino ad oggi e continuano ad inebriarci con il loro dolce aroma.

Sladice od nekdanj prinašajo nekaj posebnega, veselega, nepozabnega. In tako je še danes. Za vsako priložnost se najde posebna slaščica, ki je skozi stoletja postala simbol določenega praznika. Že povsem ukoreninjene so pri nas nekatere SLADKE NAVADE, ki jih v prazničnem času najdemo na naših mizah. Na predbožični večer imamo **fanclje**, za pusta **krofe in štraube oz. muljetnike ali flancate**, za veliko noč **pinco, pres'nc, belo potico, titole in fulje**, na porokah **krefličče, kuglofe in štruklje**, ob rojstvu in krstu otroka **supe** in še bi lahko naštevali. Starodavne »sladke navade«, ki so jim naše babice namenjale posebno pozornost in ljubezen, so do današnjih dni ohranile svoj čar in okus, s katerim nas še vedno premamljajo.

1 Panificio - Pasticceria
Pekarna - Slaščičarna

Čok

Opicina / Opčine (TS)

Strada per Vienna / Dunajska cesta 3

Tel. +39 040 213645

panificiocok@gmail.com

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

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



2 Panificio - Pasticceria
Pekarna - Slaščičarna

Bukavec

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

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

Il panificio offre pane casereccio con farina macinata a pietra lievitato naturalmente, pane alle noci, pane al farro, pane di zucca, "fritole con l'anima", "fritole alla crema", crostata alle noci, crostata ai fichi, "martinčki", strudel di noci con ricotta dell'azienda agricola Zidarič e kranzetti alle noci. Dal 2018 preparano anche un nuovo dolce tipico triestino, Le Teresiane.

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

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

Pekarna ponuja naravno kvašen domač kruh iz polnozrnate moke, zmlete na mlinskem kamnu, orehov, pirin in bučni kruh, fanclje z dušo, fanclje s kremo, orehovo in figovo pito, martinčke, orehov zavitek z Zidaričevo skuto in orehove kranclje. Od leta 2018 ponuja tudi najnovejšo tržaško sladico - terezinko (Le Teresiane).

Prosecco / Prosek 160 (TS)

Tel. +39 040 225220

www.panificiobukavec.it

panificiobukavec@gmail.com

3 Panificio - Pasticceria
4 Pekarna - Slaščičarna

Cotič

Savogna d'Isonzo / Sovodnje ob Soči (GO)

Via 1° Maggio / Ulica 1. maja 85

Gorizia / Gorica,

Corso Verdi 51 / Korzo Verdi, 51

Tel. +39 0481 882006

www.pekamacotic.it

info@pekamacotic.it



Il panificio Cotič, fondato nel 1948, produce prodotti da forno e pasticceria che vende ai clienti nei propri negozi e al pubblico più vasto attraverso i ristoranti, negozi di alimentari e supermercati. Il panificio lavora ancora oggi con un metodo di produzione artigianale, che migliora la qualità dei prodotti e pone sempre più attenzione alla ricerca di una qualità superiore. L'offerta comprende, tra le altre cose, prodotti da forno con lievito madre e dolci sempre freschi, che hanno già conquistato il grande pubblico e conferiscono un tocco speciale al panificio e pasticceria Cotič.

Il panificio Cotič a Gorizia è molto più di una semplice panetteria: in un ambiente rinnovato e accogliente offre tutto il giorno, dalle colazione ai pranzi e agli aperitivi, accompagnati da pane fresco, brioches salate e specialità artigianali. Un angolo autentico dove ogni pausa si riempie di gusto, passione e carattere.

Pekarna Cotič, ustanovljena leta 1948, pripravlja pekovske in slaščičarske izdelke, ki jih ponuja strankam v domači prodajalni, širšemu krogu kupcev pa tudi v gostilnah, trgovinah z živili in marketih. Pekarna ohranja domač način proizvodnje, s katerim izdelkom zagotavlja visoko kakovost. Doseganju odlične kakovosti namreč namenja vse več pozornosti. Ponudba med drugim vključuje naravno kvašene pekovske in slaščičarske dobrote, ki so že osvojile širšo javnost in dajejo Pekarni Cotič poseben pečat.

Pekarna - Bakery Cotič v Gorici je veliko več kot le pekarna: v prenovljenem in prijetnem prostoru vas vsak dan čaka vse - od zajtrkov do kosil in aperitivov - ob spremljavi svežega kruha, slanih rogljičev in ročno pripravljenih dobrot. Kotiček pristnih okusov, strasti in značaja za vsak trenutek dneva.



L'angolo del prodotto tipico Kotiček tipičnih pridelkov

Il Carso è una terra generosa: vini, formaggi, olio d'oliva, miele, salumi, dolci e tante altre specialità nascono qui e raccontano la sua identità. Prodotti che, da sempre, arricchiscono i menù dei Sapori del Carso e che troverete anche nell'“Angolo del prodotto tipico” allestito nei locali aderenti. Quest'anno, con il calore del colore arancione come filo conduttore, vi proponiamo anche le confezioni regalo dei Sapori del Carso, disponibili durante e dopo la manifestazione, per portare con voi un po' di gusto e di energia della regione.



Kras je bogat z vinom, sirom, oljčnim oljem, medom, mesninami, sladicami in številnimi drugimi dobrotami, ki nosijo pečat kraške tradicije. Ti pridelki že od nekdaj bogatijo menije Okusov Krasa in so na voljo tudi v “Kotičku tipičnih pridelkov” pri sodelujočih ponudnikih. Letos bodo k toplemu vzdušju oranžne barve prispevali tudi posebni darilni paketi Okusi Krasa, ki bodo na voljo med prireditvijo in po njenem zaključku – da boste lahko domov odnesli del kraškega okusa in energije.

Bar e
negozi
Bari in
trgovine

1 **Negozio - Trgovina**
Vendita e degustazione vini -
Trgovina in vinotoc
CHERTI ERNESTO di
Chert Miroslav & C.

Trieste / Trst
Via / Ulica G. di Vittorio 3/1
Tel. +39 040 820190
www.ernestocherti.it
ernesto.cherti@gmail.com



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

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

2 **Salumeria | Delikatesna trgovina**
Sfreddo

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

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

La Salumeria Sfreddo nasce a Trieste per volontà dei fratelli Sfreddo, Luca e Andrea, che nel 2016 hanno deciso di abbandonare lo storico locale di via Cesare Battisti, un'antica latteria.

Situata nel centro della città di Trieste, la Salumeria Sfreddo offre un ampio assortimento di salumi di produzione propria, tipicità culinarie del territorio oltre che un'ampia scelta di vini e birre e un servizio attento e cortese.

V Delikatese v ulici Battisti 1 in prodajalni v ulici Giarizzole 37 Sfreddo, zgodovinska tržaška znamka, že več kot 50 let ponuja izdelke z edinstvenimi okusi.

Delikateso Sfreddo sta v Trstu odprla brata Luca in Andrea Sfreddo ki sta se leta 2016 odločila, da obnovita zapuščen zgodovinski lokal - starodavno mlekarno na Ulici Cesare Battisti. Delikatesa, ki se nahaja v središču mesta, ponuja širok izbor domačih suhomesnih izdelkov, lokalnih kulinarčnih specialitet ter pester izbor vin in piv. Postrežba je skrbna in prijazna.



3 Negozio | Trgovina

Sfreddo Cotto & Company

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



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

4 Bar Caffè | Kavarna

X

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



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

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

Vatta

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

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



Via Nazionale | Narodna ulica 38
Tel. +39 040 246 1354
vattacaffe16@gmail.com

Primo Aroma

Proseška postaja 36/b
Sgonico / Zgonik (TS)
Tel. +39 040 225270
www.primoaroma.com
info@primoaroma.it



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

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

Despar Kukanja

Aurisina / Nabrežina 106/b (TS)

Tel. +39 040 200172

info@kukanja.it



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

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

I nostri partner / Naši partnerji

Piacevolmente Carso Escursioni “Natura e gastronomia”

Escursioni natural-gastronomiche con le guide di Curiosi di natura. Per scoprire ambiente, cultura ed ecologia del territorio, e come questi influenzano i prodotti tipici e la gastronomia locale. Con letture a tema dal vivo.

Possibilità di gustare i “Sapori del Carso” nelle trattorie e ristoranti convenzionati, con un buono sconto del 10% per i partecipanti alle escursioni.

Itinerari facili, adatti anche a persone poco allenate.

QUANDO - Le domeniche 19, 26 ottobre, 2, 9 novembre (ore 9.30 - 13.00).

Ritrovo: ore 9.10, nei punti indicati

• Domenica 19 ottobre “Da Basovizza al Monte Cocusso” (ore 9.30 - 16.00)

Escursione di impegno moderato fino alla cima del Monte Cocusso, tra boschi di carpini, querce e faggi. Sosta per il pranzo (al sacco o in rifugio) e per godere dell'ampio panorama sul Carso e l'Istria.

Ritrovo: parcheggio ex valico confinario per Lipica.

• Domenica 26 ottobre “Da Ceroglie al Monte Cocco”

Camminata tra i boschi interrotti dalla landa carsica, con scorci sul mare fino alla cima del monte. Da lì, tra rupi carsiche, grotte e resti di trincee - la vista spazia sul Carso e le Alpi Giulie.

Ritrovo: parcheggio del Campo sportivo di Visogliano, Duino Aurisina

• Domenica 2 novembre “Il monte Orsario”

Escursione ad anello dal borgo di Col, ai piedi dell'antica rocca, fino alla cima del Monte Orsario: tra ampi panorami sui monti della Slovenia e pittoreschi fenomeni carsici.

Ritrovo: cimitero di Col. Bus 42 da Trieste.

• Domenica 9 novembre "Al Mitski park - Parco del mito di Rodik"

A breve distanza da Herpelje-Kozina, una camminata moderatamente impegnativa tra boschi di faggi e castagni, in un suggestivo parco tematico archeologico.

Ritrovo: Valico di Pese-Pesek

QUOTE DI PARTECIPAZIONE

€ 12,00 intero (€ 16 per il 19/10); € 6,00 i minori di 14 anni (10 per il 19/10); gratis i minori di 6 anni.

Per ragioni organizzative è richiesta la prenotazione.

Escursioni anche in altre date, per gruppi, su prenotazione:

www.piacevolmentecarso.it

Informazioni e prenotazioni:

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



I nostri partner / Naši partnerji

Prijetno na Krasu izleti »Narava in kulinarika«

Naravoslovno-kulinarični izleti z vodnicami društva *Curiosi di natura*, so namenjeni spoznavanju okolja, kulture in ekologije kraškega območja ter njihovih vplivov na značilne pridelke in lokalno kulinariko. Z branjem odlomkov na temo v živo. **Udeleženci izletov prejmejo 10% popust pri degustaciji menijev »Okusi Krasa«** v sodelujočih gostilnah in restavracijah. Izleti so primerni tudi za manj izkušene pohodnike.

KDAJ - ob nedeljah 19., 26. oktobra, 2., 9. novembra (9.30-13.00).

Zbirno mesto: ob 9.10 na navedenih mestih.

• Nedelja, 19. oktober - »Iz Bazovice na Kokoš« (9.30-16.00)

Zmerno zahteven pohod na vrh Kokoši, po gabrovem, hrastovem in bukovnem gozdu. Postanek za kosilo (iz nahrbtnika ali v planinski koči) ter uživanje v čudovitem razgledu na Kras in Istro.

Zbirališče: parkirišče pri nekdanjem mejnem prehodu Lipica.



• **Nedelja, 26. oktober - »Iz Cerovelj na vrh Na Kokem«**

Sprehod skozi gozd in kraško gmajno, s pogledom na Tržaški zaliv, vse do vrha. Od tam se med kraškimi vrtačami, jamami in ostanke jarkov odpira čudovit razgled na Kras in Julijske Alpe

Zbirališče: parkirišče ob nogometnem igrišču v Vižovljah (Občina Devin-Nabrežina).

• **Nedelja, 2. november - »Medvedjak«**

Krožna pot iz Cola, ob vznožju starodavnega Tabra, na vrh Medvedjaka s čudovitim razgledom na slovenske hribe ter slikovite kraške pojave

Zbirališče: pokopališče na Colu. Avtobus 42 iz Trsta.

• **Nedelja, 9. november - »Mitski park - Rodik«**

Blizu Kozine, zmerno zahtevna krožna pot se vije po bukovem in kostanjevem gozdu, po čarobnem mitskem in arheološkem parku.

Zbirališče: mejni prehod Pesek.

KOTIZACIJA

€ 12,00 odrasli (€ 16,00 za 19/10);

€ 6,00 otroci do 14 let (€ 10,00 za 19/10);

Brezplačno otroci do 6 let.

Zaradi organizacijskih razlogov je obvezna predhodna prijava.

Izleti so možni tudi ob drugih datumih, za skupine, po dogovoru:

www.piacevolmentecarso.it.

Dodatne informacije in rezervacije:

www.curiosidinatura.it - curiosidinatura@gmail.com - Tel.. +39 340 5569374



Eventi
collaterali
Spremljevalni
dogodki

Eventi collaterali

La Barcolana 57

Dal 1 al 12 ottobre 2025, Trieste

La Barcolana è una storica regata velica che si svolge annualmente nel Golfo di Trieste, generalmente la seconda domenica di ottobre. Considerata una delle più grandi e celebri regate del Mediterraneo, attira migliaia di partecipanti e spettatori. L'evento è caratterizzato da una grande partecipazione di imbarcazioni di varie dimensioni e tipologie, che competono in un'atmosfera festiva.

Su Piazza Unità d'Italia e lungo le rive sarà predisposto il Barcolana Village che ospiterà numerosi stand, tra i quali lo stand Sapori del Carso e quello dedicati agli artigiani associati all'URES. Venite a trovarci!

La Barcolana a Sistiana mare – Regata B'ndima da Isola a Sistiana,

4.10.2025: stand enogastronomici, peka, concerti e tanto altro

Trieste: Barcolana Village e tanti eventi

Quando il mare diventa arte.

Trattoria al Faro - dal 4 al 12 ottobre

Il mare ci dona colori e forme che si trasformano in oggetti d'arte, pensati in forma seria o giocosa da artigiani o artisti del territorio, per riflettere su come il pensiero e l'azione dell'uomo determinano cambiamenti sull'ambiente.

“Out of Africa: The Soul of Continent”

Mostra del fotografo Paolo Magnani.

Ošterija Ferluga - Martedì, 7 ottobre 2025, alle ore 19.30

A seguire un'esperienza enogastronomica in chiave comica:

“Gourmet Kabaret” con Boris Kobal e Boris Devetak.

Incontro letterario

“Scoprire la Slovenia Slow – Viaggio in treno o in bici, tra sapori e tradizioni”

Libreria Ubik, Piazza della Borsa 15, Trieste - 15 ottobre 2025, alle ore 18:00

in collaborazione con la libreria Ubik e Elena Cerkvencič

L'incontro vuole essere un'occasione per raccontare la Slovenia attraverso il viaggio lento - in treno, in bici, ma anche attraverso i sensi, le tradizioni e la cultura enogastronomica - prendendo spunto da due libri:

• “In Slovenia. Un viaggio attraverso i cinque sensi” di Aleš Šteger

• “Railing. Giro della Slovenia in treno” di Davide Ukmar

Enrico Maria Milič interverrà come viaggiatore e storyteller.

Serata istriana

Lokanda Devetak - Venerdì, 17 ottobre 2025

Info e prenotazioni: info@devetak.com - Tel. 0481 882488

Serata zucca e castagne

Agroristorante Silene - Venerdì, 31 ottobre 2025

MENU 35,00 €

ANTIPASTO • Crema di zucca, uovo cbt, uva passa al rum, biscotto alla cannella, cialda alla liquirizia

PRIMO • Pasticcio destrutturato: pasta alla cannella fritta, zucca arrosto alla liquirizia, crema di formadi frant al rafano, uva passa al rum

SECONDO • Ossobuco di maiale al vino, crema di zucca, terra al cioccolato bianco e paprika, castagne arrosto

MENU 55,00 €

ANTIPASTO • Crema di zucca, uovo cbt, uva passa al rum, biscotto alla cannella, cialda alla liquirizia • Polenta affumicata, crema di ricotta affumicata, funghi cbt alla fava tonka, pasta fritta alle castagne

PRIMO • Pasticcio scomposto: pasta alla cannella fritta, zucca arrosto alla liquirizia, crema di formadi frant al rafano, uva passa al rum

SECONDO • Ossobuco di maiale al vino, crema di zucca, terra al cioccolato bianco e paprika, castagne arrosto

DOLCE • Crema di castagne e vaniglia, spuma al mascarpone, raviolo alla zucca, salsa alla cannella, croccante al cioccolato

Info e prenotazioni: info@sileneagroristoro.it - Tel. 351 9497774

Un omaggio ai vini macerati del Carso

Cena degustazione con Matej Škerlj

ANTICO CAFFÈ SAN MARCO - 8 novembre 2025, ore 20.30

Una serata dedicata ai profumi del Carso e alle sfumature dei suoi vini.

Proporremmo un percorso inedito, creato appositamente per l'occasione, per esaltare la produzione di Matej Skerlj, prodigioso vignaiolo del Carso capace di interpretare con eleganza e carattere le uve autoctone della sua terra.

Protagonisti della serata saranno i suoi vini macerati "orange", espressione autentica di un territorio che unisce la forza della terra carsica alla sapienza della vinificazione naturale.

Info e prenotazioni: ristorante@caffesanmarco.com - Tel. 040 2035357

La festa di San Martino

Prosecco - 11 novembre 2025

San Martino è una festa molto amata nel territorio, che celebra il Santo Patrono del Prosecco. È l'occasione ideale per degustare il vino novello e le eccellenze alimentari del Carso. La festa comprende escursioni per adulti e famiglie, tornei di briscola, concerti e degustazioni, una mostra mercato e la "Martinova furenga": il trasporto del vino nuovo con un carro trainato dai cavalli.

Spremljevalni program

Barkovljanka

Trst, od 1. do 12. oktobra 2025

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

Barkovljanka v Sesljanu – Regata B'ndima z Izole do Sesljana, 4.10.2025: stojnice z lokalno hrano in vinom, peka, koncerti in še veliko več

Trst: Barcolana Village in razni dogodki

Ko morje postane umetnost.

Trattoria al Faro - od 4. do 12. oktobra 2025

Morje nam podarja barve in oblike, ki se preoblikujejo v umetniške predmete – zamišljene resno ali igrivo – s strani obrtnikov in umetnikov iz okolice, da bi se spomnili, kako človekove misli in dejanja vplivajo na spremembe v našem okolju.

“Out of Africa: The Soul of Continent”

Odprtje razstave fotografa Paola Magnanija.

Ošterija Ferluga - Torek. 7. oktobra 2025, ob 19.30

Sledi komično-enogastronomsko doživetje:

»Gourmet Kabaret« z humoristoma

Borisom Kobalom in Borisom Devetakom.

Literarni večer

Odkrijte počasno Slovenijo – Potovanje z vlakom ali kolesom med okusi in tradicijami

Knjigarna Ubik v Trstu - 15. oktobra 2025 ob 18.00

V sodelovanju s knjigarno Ubik in Eleno Cerkvencič

Dogodek želi biti priložnost za predstavitev Slovenije skozi počasno potovanje - z vlakom, kolesom, pa tudi skozi čute, tradicijo in enogastronomsko kulturo - z navdihom iz dveh knjig:

• "V Sloveniji. Potovanje skozi pet čutov" avtorja Aleša Štegerja in

• "Railing. Krog Slovenije z vlakom" avtorja Davideja Ukmarja

Literarnega večera se bo udeležil tudi Enrico Maria Milič kot popotnik in pripovedovalec zgodb.

Istrski večer

Lokanda DEVETAK - 17. oktobra 2025

Info in rezervacije: info@devetak.com - Tel. +39 0481 882488

Večer buč in kostanjev

Agroristorante Silene - 31. oktobra 2025

MENI 35,00 €

PREDJED • Bučna kremna juha, Cbt jajce, rozine v rumu, cimetov piškot, licorice vafelj

PRVA JED • Razstavljena pita: cimetova ocvrta testenina, pečena buča z liquirizijo, kremni sir formadi frant s hrenom, rozine v rumu

DRUGA JED • Svinjski ossobuco v vinu, bučna krema, zemlja iz bele čokolade in paprika, pečeni kostanj

MENI 55,00 €

Predjed • Bučna kremna juha, Cbt jajce, rozine v rumu, cimetov piškot, licorice vafelj

Dimljena polenta, krema iz dimljene rikote, Cbt gobice s fava tonka, ocvrta kostanjeva testenina

Prva jed • Razstavljena pita: cimetova ocvrta testenina, pečena buča z liquirizijo, kremni sir formadi frant s hrenom, rozine v rumu

Druga jed • Svinjski ossobuco v vinu, bučna krema, zemlja iz bele čokolade in paprika, pečeni kostanj

Sladica • Kremna kostanjeva vaniljeva krema, mascarpone pena, bučni raviol, cimetova omaka, hrustljava čokolada

Info in rezervacije: info@sileneagroristoro.it - Tel. +39 351 9497774.

Poklon maceriranim vinom Krasa

Degustacijska večerja z Matejem Škerljem

ANTICO CAFFÈ SAN MARCO - 8. novembra 2025, ob 20.30

Večer posvečen vonjem Krasa in odtenkom njegovih vin.

Predstavili bomo edinstveno degustacijsko pot, ustvarjeno posebej za to priložnost, da izpostavimo delo Mateja Škerlja, izjemnega vinarja Krasa, ki zna elegantno in s karakterjem interpretirati domače sorte svoje dežele.

Zvezde večera bodo njegova macerirana "orange" vina, pristni izrazi pokrajine, ki združujejo moč kraške zemlje z umetnostjo naravne vinifikacije.

Info in rezervacije: ristorante@caffesanmarco.com - Tel. +39 040 2035357

Praznik svetega Martina

Prosek - 11. novembra 2025

Dan sv. Martina je v teh krajih zelo priljubljen praznik, saj slavi zavetnika

Proseka. Je idealna priložnost za okušanje novega vina in kraških kulinaričnih vrhuncev. Praznovanje vključuje izlete za odrasle in družine, turnirje v briškoli, koncerte in degustacije, stojnice in »Martinovo furengo« - prevoz novega vina na vozu s konjsko vprego.



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



è un'iniziativa
pobudo prireja



con il contributo di
s podpora

IO SONO
FRIULI
VENEZIA
GIULIA



FOTO: Dominique Pozzo,

Photo Kras Tanja Tuta,

Curiosi di natura, @giulia_cabrini

DESIGN: SintesiHub

STAMPA/TISK: Grafica Goriziana

Sapori del Carso è un marchio registrato
di proprietà di SDGZ-URES.

Okusi Krasa je zaščitena blagovna znamka
v lasti SDGZ-URES.

in collaborazione con
v sodelovanju s



Curiosi di natura



Sloveni v
Italia
Sloveni
in Italia
the
Slovenes
in Italy

