

# OKTUS

## TRIESTE FOOD LAB

Scopri  
i vini  
autoctoni IGT  
**VITOVSKA  
MALVASIA  
REFOSCO**  
e  
**TERRANO**

Spoznajte  
avtohtona  
vina IGT  
**VITOVSKA  
MALVAZIJA  
REFOŠK**  
in  
**TERAN**

TRIESTE  
**19-21**  
NOVEMBRE  
**2021**

**CARSO KRAS  
WINE CLUB**



Slow Food® Italia

# BE OUR GUEST



Slow Food Italia assieme al vignaioli locali ti invitano a conoscere una sana, buona e giusta cultura europea della terra, tramite aromi e produttori agricoli.

OKUS è dedicato alla promozione dei vini certificati IGT Vitovska, Malvasia, Refoško e Terrano realizzata dalla rete di aziende Carso Kras assieme a Slow Food Italia.

Vieni a Trieste per OKUS e per il festival Farmer & Artist 2021, dal 19 al 28 novembre.

Slow Food Italija vas skupaj s krajevnimi vinarji vabi k spoznavanju zdrave, dobre in pravične evropske kulture zemlje, okusov in proizvajalcev kmetijskih pridelkov.

Festival OKUS je namenjen promociji IGT certificiranih vin Vitovska, Malvazija, Refošk in Teran, ki ga organizira mreža pridelovalcev Carso Kras skupaj s Slow Food Italija. Od 19. do 28. novembra pridite v Trst na festival OKUS in festival Farmer & Artist 2021.

# CARSO KRAS WINE CLUB



1	Bajta	Sales 108 Sgonico	✓	✓	✓
2	Milič Damijan	Repen 49 Monrupino	✓	✓	✓
3	Grgič	Località Padriciano 193 Trieste	✓	X	✓
4	Skerlj	Sales 44 Sgonico	✓	✓	X
5	Cacovich	Longera 328 Trieste	✓	X	✓
6	Kocjančič	Dolina 528 San Dorligo della Valle	✓	X	X
7	Merlak	Dolina 472 San Dorligo della Valle	✓	X	✓
8	Zidarich	Prepotto 23 Duino Aurisina	✓	X	✓
9	Škerk	Prepotto 21/A Duino-Aurisina	✓	X	X
10	Lenardon	Pisciolon 37 Muggia	✓	X	X
11	Budin	Sales 65 Sgonico	✓	X	✓
12	Ostruska	Sagrado 1 Sgonico	✓	✓	✓
13	Milič Stanko	Sgonico 34 Sgonico	✓	X	✓

● MONFALCONE

● DUINO

● AURISINA

● SGONICO

● REPEN

● TRIESTE

● MUGGIA

● DOLINA



# BOOK

**VENERDÌ  
19 NOVEMBRE 2021  
ANTICO CAFFÈ SAN MARCO**

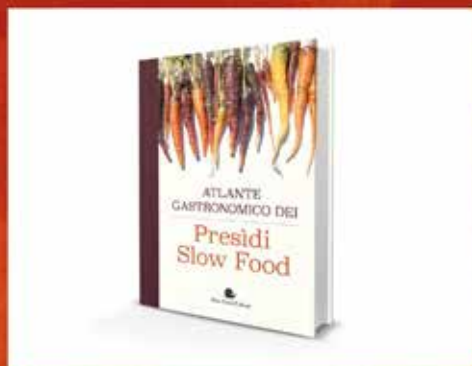
Alle 18.30, presentazione in anteprima regionale del libro "L'Atlante Gastronomico dei Presidi". Il nuovo volume di Slow Food Editore offre un mosaico di saperi, espressione di un progetto politico, coi nominativi e gli indirizzi dei produttori più interessanti di tutta Italia. Seguirà un brindisi con i Presidi Slow Food FVG e i vini della Rete Carso Kras.

Evento gratuito, posti limitati, richiesta la prenotazione scrivendo a [trieste.green@galcarso.eu](mailto:trieste.green@galcarso.eu)

**V PETEK,  
19. NOVEMBRA 2021  
ANTICO CAFFÈ SAN MARCO**

Ob 18.30, predstavitev knjige "L'Atlante Gastronomico dei Presidi", prvič v deželi. To ni preprost seznam odličnosti. Novi zvezek Slow Food Editore ponuja mozaik znanja, izraz političnega projekta, z imeni in naslovi najzanimivejših pridelovalcev iz vse Italije. Sledila bo zdravica s Slow Food FJK centri in vini Mreže Carso Kras.

Brezplačen dogodek, omejeno število mest, obvezna rezervacija na [trieste.green@galcarso.eu](mailto:trieste.green@galcarso.eu)



# 3 TASTING WORKSHOPS

(1H30') START 14.30 or 17.00

**SABATO**  
**20 NOVEMBRE 2021**  
**HOTEL SAVOIA TRIESTE**

**30€ per i soci Slow Food**  
**35€ non soci**

## I formaggi delle alpi francesi incontrano i vini locali

Sono protagonisti i formaggi di Joseph Paccard, esperto di stagionatura e affinage di formaggi. Formaggi in degustazione: dall'Abondance fermier al Beaufort, dalla Persille des Aravis fino al Reblochon. Abbinati coi vini nostrani di Škerk, Lenardon, Merlak e Budin.

## I formaggi svizzeri incontrano i vini locali

Giovanni Melis presenta due preparazioni a base di due tra i prodotti caseari più rappresentativi degli altipiani svizzeri: Emmentaler AOP, Presidio Slow Food; Sbrinz AOP, Presidio Slow Food; Le Gruyère AOP; Rahmtaler. Questi formaggi francesi verranno abbinati coi vini nostrani di Zidarich, Grgič, Cacovich e Damijan Milič.

## Giro d'Italia tra conserve di pesce e vini nostrani

Il nostro giro d'Italia del pesce si snoda da nord a sud: Presidio Slow Food della tinca di Ceresole d'Alba; Presidio Slow Food del mosciolo selvatico di Portonovo; Presidio Slow Food delle alici di menaica; Presidio Slow Food dell'alaccia salata di Lampedusa e il salmone della Val Rosandra. Le conserve saranno degustate e spiegate in abbinamento coi vini nostrani di Škerlj, Bajta, Kocjančič, Stanko Milič e Ostrouska.

**V SOBOTO,**  
**20. NOVEMBRA 2021**  
**HOTEL SAVOIA TRST**

**30 € za člane Slow Fooda**  
**in 35 € za nečlane**

## Siri iz francoskih Alp srečajo naša vina.

Predstavimo sire Joseph Paccard-a. Delavnica za staranje ponuja marsikaj: od Abondance fermier do Beauforta, od Persille des Aravis do Reblochona. Ti francoski siri bodo kombinirani z domačimi vini Škerka, Lenardona, Merlaka in Budina.

## Švicarski siri srečajo naša vina

Giovanni Melis predstavlja dva pripravka na osnovi dveh najbolj reprezentativnih mlečnih izdelkov na ozemlju: Emmentaler AOP, Slow Food Presidium; Sbrinz AOP, Slow Food Presidium; Le Gruyère AOP; Rahmtaler. Ti francoski siri bodo kombinirani z domačimi vini Zidaricha, Grgiča, Cacovicha in Damijan Miliča.

## Potovanje po Italiji med ribjimi konzervami in naši vini

Naša ribja tura po Italiji se vije od severa proti jugu: Slow Food Presidium linja Ceresole d'Alba; Slow Food Presidium divjih školjk Portonovo; Slow Food Presidium skuša menaica; Slow Food Presidium soljena velika sardela z Lampeduse in losos Glinščice. Konzerve bomo degustirali in razlagali v kombinaciji z domačimi vini Škerlj, Bajta, Kocjančič, Stanko Milič in Ostrouska.

# SLOW FOOD DINNER

**SABATO 20 NOVEMBRE 2021**  
**HOTEL SAVOIA TRIESTE**

**START 20.00**

**Prezzo € 75,00 / € 70,00**

**Per i soci Slow Food**

A cena con i presidi Slow Food ed i prodotti dell'arca del gusto del Friuli Venezia Giulia accompagnati dai vini del territorio selezionati dalla guida Slow Wine.

## MENÙ

Bis di antipasti: Molo in savor con cipolla rossa di Cavasso sfumata al gin di miele; Sformatino di Brovadar con mele antiche dell'Alto Friuli e crema all'aglio di Resia.

**Vino in abbinamento: Malvasia Rado Kocjančič**

Jota rivisitata con fagiolo di San Quirino

**Vino in abbinamento: Vitovska Škerlj**  
Gulasch di manzo con polenta di grani antichi

**Vino in abbinamento: Terrano Zidarich**

Cacio e miele: selezione di formaggi Slow food del Friuli-Venezia Giulia accompagnati dai mieli locali

**Vino in abbinamento: Malvasia Škerk**

Strucchi e liquore al Terrano  
Caffè

**V SOBOTO, 20. NOVEMBRA**  
**2021, HOTEL SAVOIA TRST**

**START 20.00**

**Cena 75,00 € / 70,00 € za**

**člane Slow Food**

Na večerji s Slow Food Presidium in izdelki skrinje okusa Furlanije Julijske krajine ob spremljavi lokalnih vin po izboru vodnika Slow Wine.

## MENI

Dve predjedi: "Molo in savor" z rdečo čebulo Cavasso, pomešano z medenim ginom; Brovadarski flan s starodavnimi jabolki iz Zgornje Furlanije in česnovi kremo iz Rezije

**Vino: Malvazija Rado Kocjančič**

Jota s fižolom San Quirino

**Vino: Vitovska Škerlj**

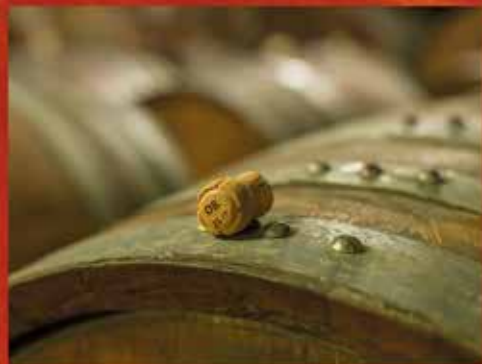
Goveji golaž s starozrnato polento

**Vino: Teran Zidarich**

Sir in med; izbor Slow food sirov iz Furlanije Julijske krajine s našim medom

**Vino: Malvazija Škerk**

Štruklji in teranov liker  
Kava



# 8 WINE CELLARS VISITS

**DOMENICA  
21 NOVEMBRE 2021**

**20€ per i soci Slow Food**

**25€ per i non soci**

h 10 e h 14.30, Cacovich e Škerk  
Ti proponiamo di andare a incontrare due vignaioli nostrani nelle loro cantine: Dimitri Cacovich a Longera (Trieste) e Sandi Škerk a Prepotto (Duino Aurisina).  
Orari: 10.00 inizio all'azienda Cacovich, 14.30 inizio all'azienda Škerk.

h 10 e h 16.00, Zidarich e Grgič  
Ti proponiamo di andare a incontrare due vignaioli nostrani nelle loro cantine: Benjamin Zidarich a Prepotto (Duino Aurisina) e Igor Grgič a Padriciano (Trieste).  
Orari: 10.00 inizio all'azienda Zidarich, 16.00 inizio all'azienda Grgič.

h 10 e h 14.30, Kocjančič e Lenardon  
Ti proponiamo di andare a incontrare due vignaioli nostrani nelle loro cantine: Rado Kocjančič a Dolga Krona (Dolina) e Bruno Lenardon a Pisciolon (Muggia).  
Orari: 10.00 inizio all'azienda Kocjančič, 14.30 inizio all'azienda Lenardon.

h 10 e h 14.30, Bajta e Damijan Milič  
Ti proponiamo di andare a incontrare due aziende vitivinicole nostrane nelle loro cantine: Bajta a Sales (Sgonico) e Damijan Milič a Repen.  
Orari: 10.00 inizio all'azienda Bajta, 14.30 inizio all'azienda Damijan Milič.

## **PRANZO NELLE OSTERIE E NEGLI AGRITURISMI DEL CARSO**

Tra una visita e l'altra, suggeriamo l'esperienza di un pranzo tipico prenotando nei locali dell'iniziativa Sapori del Carso – Okusi Krasa o negli agriturismi della rete Carso Kras: Bajta a Sales, Grgič a Padriciano, Ostruska a Sagrado.

**V NEDELJO, 21. NOVEMBRA  
2021**

**20 € za člane Slow Fooda**

**25 € za nečlane**

Ob 10. in 14.30, Cacovich in Škerk  
Predlagamo vam, da se v njunih kletah srečate z dvema domačima vinarjema: Dimitri Cacovich v Lonjerju (Trst) in Sandi Škerk v Praproto (Devin Nabrežina).  
Urniki: 10.00 začetek pri Cacovichu, 14.30 začetek pri Škerku.

Ob 10. in ob 16., Zidarich in Grgič  
Predlagamo vam, da se v njunih kletah srečate z dvema domačima vinarjema: Benjamin Zidarich v Praproto (Devin Nabrežina) in Igor Grgič na Padričah (Trst).  
Urniki: 10.00 začetek pri Zidarichu, 16.00 začetek pri Grgiču.

Ob 10. in 14.30, Kocjančič in Lenardon  
Predlagamo vam, da se v njunih kletah srečate z dvema domačima vinarjema: Rado Kocjančič na Dolgi Kroni (Dolina) in Bruno Lenardon v Pisciolonu (Milje).  
Urniki: 10.00 začetek pri Kocjančiču, 14.30 začetek pri Lenardonu; trajanje vsakega obiska.

Ob 10. in 14.30 Bajta in Damijan Milič  
Predlagamo vam, da se v njunih kletah srečate z dvema domačima vinarjema: Bajta v Saležu (Zgonik) in Damijan Milič v Repnu.  
Urniki: 10.00 začetek pri Bajti, 14.30 začetek pri Damijanu Miliču.

## **KOSILO V KRAŠKIH GOSTILNAH IN KMEČKIH TURIZMIH**

Med enim obiskom in drugim predlagamo doživetje tipičnega kosila z rezervacijo v gostilnah pobude Sapori del Carso - Okusi Krasa ali v kmečkih turizmih mreže Carso Kras: Bajta v Saležu, Grgič na Padričah, Ostruska v Zagradcu.

**CARSO KRAS  
WINE CLUB**



Slow Food® Italia

**TRIESTE  
GREEN**  
NATURE  
BETWEEN  
WIND &  
SEA



Slow Food®  
Trieste



*io sono*  
FRIULI VENEZIA GIULIA

[www.tastefvg.it](http://www.tastefvg.it)



TRIESTE  
**IES**  
LIFESTYLE

 La Cappella  
Underground

WEB: [www.trieste.green](http://www.trieste.green)  
INFO: [trieste.green@galcarso.eu](mailto:trieste.green@galcarso.eu)  
FB: [www.facebook.com/trieste.green](http://www.facebook.com/trieste.green)  
IG: [www.instagram.com/trieste.green](http://www.instagram.com/trieste.green)

**CARSO KRAS  
WINE CLUB**



PROGRAMMA DI SVILUPPO RURALE  
DELLA REGIONE AUTONOMA  
FRIULI VENEZIA GIULIA



Fondo europeo agricolo  
per lo sviluppo rurale: l'Europa  
investe nelle zone rurali



REGIONE AUTONOMA  
FRIULI VENEZIA GIULIA

