

TRIESTE GREEN FOOD LAB



6 APPUNTAMENTI
DEDICATI AL GUSTO
DI SCOPRIRE
**OLII EXTRAVERGINE
& FORMAGGI
DEL TERRITORIO**

6
OKUSNIH
SREČANJ
**LOKALNA EKSTRA
DEVIŠKA OLJČNA OLJA
IN LOKALNI SIRI**

**26.02
21.03
2022**

**26.02
2022**



UN POMERIGGIO DAL CASARO

Vieni a scoprire Zidarič formaggi,
eccellenza del Carso Triestino.

Ti guideremo in
una visita all'azienda
e alle celle di stagionatura,
degustando i suoi formaggi.

Data: sabato 26 febbraio

Orario: 15:00 – 16:30

Location: Azienda Agricola Zidarič

(Frazione Prepotto, 36,

34011 Duino-Aurisina TS)

Costo: 15€

KRAŠKI POPOLDAN

Pridite in spoznajte sire kmetije
Zidarič, ki predstavlja odličnost
tržaškega Krasa. Ogledali
si bomo kmetijsko podjetje,
prostore za zorenje ter poskusili
njihove sire.

Datum: sobota, 26. februar

Urnik: 15.00 - 16.30

Lokacija: Kmetija Zidarič

(Praprot, 36,

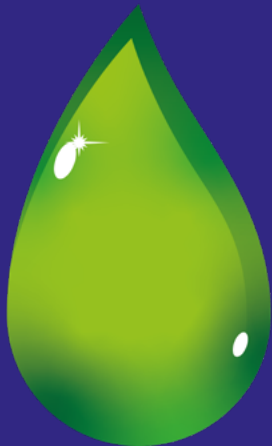
34011 Devin Nabrežina TS)

Cena: 15€



INFO

**28.02
2022**



RICONOSCERE UN OLIO EVO DI QUALITÀ

Scopri l'olivocoltura del territorio e le sue cultivar autoctone, imparando a riconoscere un EVO di qualità.

Data: lunedì 28 febbraio
Orario: 15:00 – 16.30
Location: Antico Caffè San Marco
Costo: 15€

KAKO PREPOZNATI KAKOVOSTNO OLJČNO OLJE

Skupaj spoznajmo oljkarsko tradicijo, lokalne avtohtone sorte in kakovostno ekstra deviško oljčno olje.

Datum: ponedeljek, 28. februar
Urnik: 15.00 - 16.30
Lokacija: Kavarna San Marco, Trst
Cena: 15€



INFO

**05.03
2022**



**CULTURA DEL VINO:
BIODIVERSITÀ
E PAESAGGIO**

Appuntamento culinario alla scoperta di giovani vignaioli e olivicoltori locali.

Pranzo in compagnia di 4 giovani vignaioli e olivicoltori: Damijan Milič, Dimitri Cacovich, Martin Merlak e Gregor Budin. I loro prodotti dialogheranno con i formaggi e salumi artigianali del Carso.

Data: sabato 5 marzo
Orario: 12:00 – 14.00

Location: Bris Restaurant & Bar
Portopiccolo, Sistiana

Organizzatore: WWF Trieste
in collaborazione con il GAL Carso

Info e prenotazioni: wwftrieste@gmail.com



**VINSKA KULTURA,
KRAJINSKE PESTROSTI IN
BIOTSKE RAZNOVRSTNOSTI**

Kulinarični izziv namenjen spoznavanju 4 mladih lokalnih vinarjev in oljkarjev:

Damijana Miliča, Dimitrija Cacovicha, Martina Merlaka in Gregorja Budina. Njihove izdelke bomo postregli v kombinaciji z domačimi siri in mesninami.

Datum: sobota, 5. marca
Urnik: 12.00 – 14.00

Kraj: Bris Restaurant & Bar
Portopiccolo, Sistiana

Organizator: WWF Trst,
v sodelovanju z LAS Kras

Informacije in rezervacije: wwftrieste@gmail.com

**07.03
2022**



LA BIODIVERSITÀ NEI FORMAGGI DEL CARSO

La preservazione
della landa carisca
e la biodiversità
nei formaggi del Carso,
custodi dei sapori
del territorio.

Data: lunedì 7 marzo
Orario: 15:00 – 16.30
Location: Antico Caffè San Marco
Costo: 15€

BIOTSKE RAZNOVRSTNOSTI V KRAŠKIH SIRIH

Ohranjanje
kraške gmajne
in biotske raznovrstnosti
v kraških sirih,
varuhi lokalnih
okusov.

Datum: ponedeljek, 7. marec
Urnik: 15.00 – 16.30
Kraj: Kavarna San Marco, Trst
Cena: 15EUR



INFO

**14.03
2022**



A TUTTO EXTRAVERGINE

L'ABC dell'olio
extravergine d'oliva,
per imparare a riconoscere
un EVO di qualità e
a valorizzarlo in cucina.

Data: Lunedì 14 marzo
Orario: 15:00 – 16.30
Location: Antico Caffè San Marco
Costo: 15€

VSE KAR ŠE NISTE VEDELI O OLJČNEM OLJU

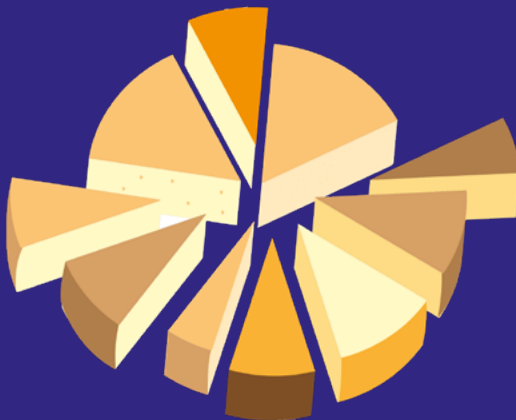
ABC o ekstra deviškem oljčnem
olju. Učimo se skupaj kako
prepoznati kakovostno ekstra
deviško oljčno olje in kako
ga uporabiti v kuhinji.

Datum: ponedeljek, 14. marec
Urnik: 15.00 – 16.30
Kraj: Kavarna San Marco, Trst
Cena: 15EUR



INFO

**21.03
2022**



I FORMAGGI DEL CARSO IN TAVOLA

Comunicare
il territorio in un piatto
e le regole del formaggio.
Degustazione guidata
con i formaggi di 6 aziende
del territorio.

Data: lunedì 21 marzo
Orario: 15:00 – 16.30
Location: Antico Caffè San Marco
Costo: 15€

DEGUSTACIJA KRAŠKIH SIROV

Promocija lokalne hrane
in degustacija kraških sirov.
Vodena degustacija sirov
6ih lokalnih kmetijskih
gospodarstev.

Datum: ponedeljek, 21. marec
Urnik: 15.00 – 16.30
Kraj: Kavarna San Marco, Trst
Cena: 15EUR



INFO




Slow Food® Italia


Slow Food®
Trieste



io sono
FRIULI VENEZIA GIULIA
www.tastefvg.it



TRST
GORICA
TRIESTE
GORIZIA



consorzio olio
konzorcij olja
tergeste d.o.p.



**Sei un operatore Horeca,
socio Slow Food o socio WWF?**

Ricevi il tuo codice sconto del
50%* per la prenotazione
degli eventi scrivendo a
trieste.green@galcarso.eu

(*non applicabile sul pranzo
del 05.03.22)

**Ste zaposleni v sektorju
gostinstva (hotelih, restavracijah
in kavarnah)? Kodo za**

50-odstotni popust dobite, če
rezervirate vaš obisk! Pišete na
trieste.green@galcarso.eu

(*kodo ni mogoče koristiti za
kosilo na programu 05.03.2022)

Prenota qui il tuo food lab / Info in rezervacije: www.trieste.green/esperienze



WEB: www.trieste.green
INFO: trieste.green@galcarso.eu
FB: www.facebook.com/trieste.green
IG: www.instagram.com/trieste.green

**TRIESTE
GREEN**
NATURE
BETWEEN
WIND &
SEA