



DUINO AURISINA

Città dei sapori



Comune di Duino Aurisina
Obbina Devin Mabredina



REGIONE AUTONOMA
FRIULI VENEZIA GIULIA

FRIULI VENEZIA GIULIA
www.turismofovg.it

INSERTO REDAZIONALE

Duino Aurisina, insieme per scoprire le eccellenze e il fascino del territorio

Il Comune di Duino Aurisina è la porta d'ingresso al territorio della provincia di Trieste, una posizione che rappresenta un'opportunità e anche una responsabilità. L'opportunità di accogliere per primi i turisti che giungono nell'estremo nordest e la responsabilità di farlo al meglio. Sono molti i progetti che, come Comune, abbiamo lanciato per attrarre e rispondere alle esigenze di un turismo con sempre più anime diverse.

“Duino Aurisina Città dei Sapori” è il progetto rivolto a chi vuole scoprire le peculiarità enogastronomiche del nostro territorio, una proposta che abbiamo voluto rinnovare coinvolgendo le tante realtà locali che contribuiscono a quella ricchezza di profumi e sapori che ci ha spinto a candidare il nostro territorio a Città Italiana del Vino 2022. Guardare alla proposta enogastronomica a 360° permette di rappresentare al meglio al turista quel mosaico di unicità eterogenee che compone il tessuto e l'identità di Duino Aurisina, da sempre arricchito e caratterizzato dall'essere un crocevia di storie e culture unico nel panorama europeo. Uno sguardo d'insieme quello di “Duino Aurisina Città dei Sapori” che vuole anche concretizzare il grande impegno profuso negli anni per il recupero della tradizione e di alcuni prodotti che si erano persi nel tempo, come la splendida Vitovska. Una tradizione salvata e impreziosita dall'innovazione tecnologica e scientifica in campo vitivinicolo e agroalimentare, un connubio che mantiene vivo il legame tra l'uomo e la terra.

*Questo volume è un percorso attraverso le nostre realtà e i nostri prodotti enogastronomici, dal vino all'olio, dai formaggi al miele, dal pesce i salumi, tutti immersi e nati in un ambiente speciale. Ai tradizionali appuntamenti come **Calici di Stelle (sul mare), Camminata tra gli Ulivi, Mare & Vitovska, Terranum** - ambientati in location capaci di togliere il fiato - si aggiungono nei periodi chiave dell'anno momenti dedicati alla scoperta, con i produttori vitivinicoli locali, degli aromi e dei gusti di questa terra, ma anche delle sue storie e della sua cultura. Incontri durante i quali conoscere non solo il vino e i suoi sapori, ma anche lo sviluppo sostenibile e le nuove tecnologie testate nel corso degli anni in aree difficili come la landa carsica. Duino Aurisina non è solo **Città del Vino** ma anche **Città dell'Olio** e, anche grazie al **Patto di Spello** che unisce le principali organizzazioni nazionali di enoturismo e oleoturismo, queste due identità hanno un ruolo centrale nella promozione del territorio.*

*Una promozione che conta sulla sinergia fondamentale con altre realtà come **Gal Carso**, agenzia di sviluppo economico e sociale del territorio in Italia di Carso e Istria, la **Strada dei Vini e dei Sapori Fvg**, e **Flag Gac Pesca** per la valorizzazione dei prodotti ittici del Golfo sotto la bandiera di **Fish Very Good**. Come amministrazione vogliamo valorizzare cultura e tradizioni di vino, olio e prodotti del Carso, coinvolgendo attivamente la comunità locale, le categorie sociali ed economiche, le associazioni di volontariato e tutti quelle componenti del tessuto territoriale che possono e vogliono contribuire a raggiungere obiettivi ambiziosi nell'ambito enogastronomico, rinsaldando i legami con il territorio regionale, e con la vicina Slovenia, e sviluppando quelle innovazioni che garantiscono alle tradizioni di essere identità attuali con uno sguardo rivolto al futuro.*

Il Sindaco
Daniela Pallotta

L'Assessore al Turismo
Massimo Romita



Foto Robi Jakomin

La storia in cucina tra Impero Asburgico e genuinità dei prodotti tipici tradizionali

Un territorio che, in pochi chilometri quadrati, può regalare scenari stupendi ma completamente diversi tra loro. In pochi minuti, a Duino Aurisina si può passare da panorami quasi montani al fascino di un mare in grado di regalare sensazioni uniche. Ed è così anche per il cibo. Le caratteristiche dell'altopiano e del mare costituiscono tradizioni diverse che spesso si fondono, dando vita a una varietà estremamente interessante di prodotti ed emozioni.

Così come in buona parte del territorio che si dipana lungo il mare verso Trieste, fino a raggiungere la città, anche a Duino Aurisina si combinano influenze che da culturali diventano culinarie. Ecco allora le ricette della cucina slovena che si

mescolano a quelle tipiche dell'Austria; ma la vicinanza col Friuli e col Veneto non lascia indifferente l'enogastronomia di questo piccolo comune. L'offerta di ristoranti e agriturismi è importante, ma lo è soprattutto per la capacità di mantenere alto il livello qualitativo che non sempre è facile portare avanti nel corso degli anni. Ecco allora che in alcuni locali tipici si possono trovare i primi piatti con sughi d'arrosto e selvaggina che, assieme a alla carne di maiale e alle zuppe, costituiscono l'odierna base della cucina carsica che i tanti turisti vengono a cercare da queste parti. Ma, a pochi chilometri di distanza, ci si può tuffare nella cucina di pesce di alto livello, così come in quella più semplice e veloce.



Foto M.R.

Insomma, da queste parti sedersi a tavola è una vera esperienza. La cucina si fonda sulla genuinità degli ingredienti, i piatti sono preparati con cura e un buon vino sempre li accompagna. Gli insaccati, soprattutto salami, ma anche il prosciutto, non possono mancare in un pasto tipico del luogo. Tra le “cose buone di casa” c’è il prosciutto cotto nel pane, i sughi d’arrosti e selvaggina sono i condimenti per gnocchi e pasta fatta in casa (bljeki). Tra i minestrini, tipica è la jota, fagioli e crauti insaporiti da cotenne di maiale. Le carni si possono gustare alla griglia o bollite servite con kren (rafano). Sul mare si riconosce l’influenza veneta. Tra i vari piatti, non può mancare una nota per il brodetto di pesce, i sardoni in savor e le cozze (pedoci,



Foto Sarcoc

in triestino). La tradizione mitteleuropea, con i suoi dolci (gli strudel di mele, di noci e di ricotta e le tipiche pinze e i presniz), chiude le portate.

Sia per quanto riguarda i prodotti del mare che per quanto relativo a quelli più legati alla terra, a Duino Aurisina si alternano offerte di ristorazione vera e propria con trattorie e pub di ottima qualità.

Non è un caso che il Comune faccia parte delle associazioni nazionali di Città del Vino e Città dell’Olio, aderendo ai progetti di promozione territoriale a livello nazionale. E proprio l’olio offre una tipicità determinata dalla vicinanza al mare delle coltivazioni, che regala sensazioni di morbidezza molto adatte all’abbinamento col pesce. Fino a trent’anni fa, il territorio di Duino Aurisina non era neppure nelle statistiche per quanto relativo alla produzione di olio. Poi dagli anni ‘90 del secolo scorso - come spiega l’agronomo Paolo Parmeggiani - sono stati reintrodotti nuovi impianti, con la “bianchera” a dominare su altre varietà autoctone.

Ma il “piatto forte” della gastronomia carsolina e quindi anche a Duino Aurisina, sono i prodotti tipici: miele, latte e formaggi, olio di oliva. Il tutto prodotto da piccole aziende che lavorano nel rispetto della tradizione e secondo i ritmi della natura.

Anche i formaggi non sfuggono alla regola che fa di Duino Aurisina un’area circoscritta ma con un’offerta estremamente varia.

Sono diversi i produttori che realizzano prodotti caseari con latte proveniente esclusivamente dalla propria azienda, tutti a latte crudo non pastorizzato, sia vaccino che pecorino.

I risultati delle lavorazioni raggiungono spesso l’eccellenza, spaziando dai formaggi stagionati in grotta (come lo Jamar) la straordinaria ricotta, dalle caciotte bianche o aromatizzate alla santoreggia e al finocchio selvatico, dallo Zapek allo yogurt, passando per i formaggi aromatizzati, nei quali vengono utilizzate le essenze botaniche del Carso.



Foto Siri Rinaldi

La delicatezza di alcune ricotte o delle caciotte a pasta morbida trova grandi estimatori su tutto il territorio, così come i formaggi più stagionati e complessi sono amati per la fragranza dei profumi e per gli abbinamenti con i vini locali.

Un cenno particolare lo merita il miele. Il territorio sostanzialmente costituito da una zona carsica, quindi con terreno calcareo e terra rossa, ha tra le caratteristiche principali un'enorme biodiversità. Tante sono le specie di fiori che troviamo disseminate in questo angolo di Carso, ma poche in numero le piante. Tutto ciò ha una immediata conseguenza sull'elaborazione di uno dei prodotti migliori che si trovano nel Comune, appunto il miele.

Non si tratta di un miele in purezza (uniflorale), ma soprattutto del "millefiori", con caratteristiche complesse, una ricchezza aromatica rara da trovare anche a livello nazionale, tanto che i mieli del Carso e quelli di Duino Aurisina in particolare, sono spesso premiati per la loro qualità.

La poca quantità si contrappone all'alta qualità, con un miele da non utilizzare

come dolcificante, ma che deve essere gustato con i suoi profumi che spesso ricordano quelli incontrati nelle passeggiate sul territorio carsico.

Tra le chicche ne annoveriamo uno che non è disponibile ogni anno: il miele alla marasca.

Gusto e profumo ricordano l'amarena, la mandorla amara, con retrogusto amaro e si può ottenere grazie al ciliegio canino (*prunus mahaleb*).



Foto M.R.

Vini rossi e bianchi, un miracolo scaturito da terre rocciose e il profumo del mare

Un legame indissolubile quello tra vino e territorio se si parla di Duino Aurisina, un legame che riflette le caratteristiche di queste terre, sospese tra altopiano e mare. Ecco perché le peculiarità che abbiamo poc' anzi descritto si ritrovano anche nel variegato mondo dei produttori, protagonisti delle eccellenze di questi luoghi.

Eccellenze che si esprimono al meglio sugli abbinamenti tra cibo e vino, con alcuni vitigni che ben si sposano al pescato, oltre ai classici accompagnamenti tra la succulenza delle carni e la potenza dei rossi. Spesso si sente dire che la vite del Carso è un miracolo scaturito dalla tenace gestione di una terra rocciosa e spazzata dalla bora. Le pergole d'uva appaiono come un miraggio nella frastagliata e scoscesa dinamica dell'altopiano.

Il rapporto consolidato tra mare e Carso, conferma Roberto Filipaz, alla guida della sezione provinciale dell'Associazione italiana sommelier, dà vita a ottimi abbinamenti e si esplicita durante alcune importanti manifestazioni enogastronomiche che caratterizzano Duino Aurisina. Vitoska, Malvasia e Terrano sono i nomi dei vini che più ricorrono, ma da qualche tempo alcuni uvaggi di rosso hanno raggiunto risultati eccezionali. Anche la produzione di vitigni internazionali e non proprio affini a queste terre hanno dato vita ad esperimenti che non sono più tali, perché da Sauvignon, Pinot Grigio e Chardonnay (oltre ad alcuni blend così come avviene per i rossi) scaturiscono prodotti di ottimo livello.



Foto Robi Jakomin

Ma ottime sono anche le prospettive dei vini prodotti sul territorio comunale, poiché numerose sono le variazioni stilistiche, anche all'interno degli stessi vitigni. La Vitoska prodotta in maniera diversa - tanto per citare un esempio eclatante - dà risultati incredibilmente dissimili: ciò significa una ancor maggiore varietà per gli abbinamenti.

A proposito di prospettive future, alcuni dei produttori più rappresentativi del territorio spiegano come si sia aperto un importante mercato estero, sia per i vini bianchi che



Foto M.R.



Foto Robi Jakomin

per quelli rossi. Un premio per chi ha sposato il concetto di artigianalità nella produzione.

Prepotto è diventata negli ultimi dieci anni la frazione che rappresenta un po' il riferimento della produzione locale. Un riferimento anche fuori dai confini nazionali, tanto è vero che alcuni auspicano possa diventare un simbolo della produzione sul Carso, che annovera eccellenze anche in altre aree del territorio.

I produttori di Duino Aurisina, assieme ad altre realtà fuori dal Comune, partecipano ad un'associazione che fa riferimento agli

albori della denominazione di origine controllata Carso, denominata "Carso o Carso - Kras". Negli anni '80 del secolo scorso venne approvato un disciplinare improntato su regole che indirizzano al conseguimento di produzioni limitate e la ricerca della qualità.

L'Associazione dei Viticoltori del Carso - Kras, costituita nel febbraio del 2013, opera per il rispetto della natura, della tutela e valorizzazione del paesaggio, ma anche di lavorazione dell'uva e di conservazione di antichi vitigni, in quanto depositaria di antiche e tradizionali tecniche di coltivazione.

Sorge quasi spontaneo, infine, scrivendo di vino del Carso e di Duino Aurisina, illustrare un modo di consumarlo che trova radici lontane nel tempo: le osmizze.

Attraversando i borghi, agli incroci e in prossimità di alcune abitazioni, non è raro trovare la famosa "frasca"

che indica la presenza di una osmizza. Si tratta di un'offerta turistica assolutamente unica con un'origine risalente ai tempi di Maria Teresa d'Austria e quindi all'impero asburgico. Quando l'imperatrice concesse ai contadini il permesso di vendita diretta del vino e di alcuni prodotti (pane, uova sode e insaccati) presso la propria abitazione, in cantina o nel cortile, per un periodo di otto giorni, nacque di fatto le osmizze (dallo sloveno osem, che indica il numero 8).

Per chi vuole scoprire il Carso è quasi d'obbligo visitare un'osmizza e immergersi così nel ritmo della vita sul Carso, degustando le specialità della zona, come i già citati vini bianchi e rossi e apprezzando la qualità dei prodotti tipici. Le osmizze sono aperte in periodi diversi dell'anno e per trovare orari e calendario, al giorno d'oggi la risorsa più apprezzata è il web, oppure il vecchio metodo di... seguire le frasche per strada.



Foto M.R.

Comune di Duino Aurisina



QR CODE



Castelli di Duino
Domenica Gradisca



Riserva Naturale
delle Falesie di Duino
Naravni rezervat
Domenički sten



Orto dei Mille
Pepin e Lanza



Sito Paleontologico
del Pleistocene di Duino
Paleontološko najdišče
Domenički Antena



Trieste Adventure Park



Centro d'Arte e Cultura
Center za umetnost in kulturo
Stern



Orto del Mille
Millej



Chiesa
San Giovanni in Tullia
Čerkva sv. Jovana



Acquedotto Romanico
e Mense Romane
Vodovodna oprežila in
straninska postaja podaja



Acquedotto Romanico
e Mense Romane
Vodovodna oprežila in
straninska postaja podaja



Občina Devin Nabrežina



Comune di Duino Aurisina
Občina Devin Nabrežina

-  Strada principal - Grande oestre - Road - Straße
-  Sentiero - Strada - Trail - Weg - CAI
-  Sentiero - Polzot - Trail - Wanderweg VERTIKALA (SPTD)
-  Sentiero - Polzot - Trail - Wanderweg GEMINA
-  Sentiero - Polzot - Trail - Wanderweg MRVO SKABAR
-  Sentiero - Polzot - Trail - Wanderweg RILKE
-  Ferrovio - Zeleznica - Railway - Eisenbahn



IAF SISTIANA Ufficio di Informazione e Accoglienza Turistica
Turistichno informacijski center SESLAN
Tourist information office - Fremdenverkehrsamt
SISTIANA-SESLJAN



0 500 1000 1500

Scale 1:50,000



Pesca e acquacoltura per regalare emozioni a tutto il territorio



Foto Robi Jakomin

Il mare nel Comune di Duino Aurisina non vuol dire solo spiagge, rocce, posti barca e balneazione. Da queste parti il mare è anche forza economica da utilizzare direttamente o da legare al turismo. Del resto non appartiene al caso, il fatto che sul territorio si snodi un “Sentiero dei pescatori”, antico percorso (lungo poco più di un chilometro e mezzo), utilizzato dai pescatori di Aurisina per recarsi al mare per la pesca al tonno, con le tipiche barche dette zoppoli o čupe.

Situata al confine territoriale del Comune, la piccola baia del Villaggio del Pescatore ospita l’abitato costruito dopo la Seconda guerra mondiale per accogliere una parte degli istriani di lingua italiana che, nel primo Dopoguerra, avevano trovato rifugio sul territorio. Nel paese, per questo motivo, non si trovano edifici storici, ma la sede ideale dell’economia legata al mare.

Proprio al periodo successivo al Dopoguerra, gli anni ‘60 del secolo scorso, risale l’inizio dell’attività economica strettamente legata al mare del Villaggio: pesca

e miticoltura. Crescendo di pari passo con la tecnologia figlia dei tempi moderni, nei decenni successivi le attività si sono via via sviluppate con metodi sempre diversi, per poi dare vita all’acquacoltura.

Negli anni Duemila un altro salto di qualità: l’istituzione del primo ittiturismo d’Italia, un modo per legare le attività della pesca al turismo, fonte essenziale per l’economia del territorio.

Il Villaggio del Pescatore, del resto, è circondato da luoghi di interesse storico, naturalistico e quindi turistico. A iniziare dalle vicine Fonti del Timavo, luogo sacro e pieno di memorie dove, all’ombra di maestosi alberi, si trovano tre risorgive, per proseguire con il sentiero storico naturalistico (tracciato nel 2012 dal Gruppo Speleologico Flondar sul promontorio Bratina), che si estende tra il Villaggio e il corso del Timavo. Affascinante infine, il vicino sito paleontologico: un giacimento fossilifero che rappresenta una delle più importanti scoperte della paleontologia italiana.



Foto Ristorante Gaudemus

Anche in questo caso non c'è da stupirsi che si trovino piccole perle nella produzione, come quella legata ai salmoni.

Un'azienda già celebre sul territorio, nel 2011 ha aperto una sede anche a San Giovanni di Duino, nel sito naturalistico delle risorgive del fiume Timavo.

L'impianto, in una zona ricca di testimonianze storiche incentrate sull'abbondante presenza di acqua, permette un ottimale accrescimento del pesce, con-

siderata l'abbondanza di acqua e la sua grande disponibilità anche nei periodi più siccitosi. I salmoni vengono venduti sia freschi che affumicati e si possono trovare offerti in alcuni ristoranti o agriturismi della zona. Oltre ai classici abbinamenti con i vini locali, il salmone può anche essere gustato bevendo birra, un accostamento insolito ma decisamente interessante.

Considerata l'importanza di questo settore, gli Enti locali sono impegnati da anni con atti concreti alla promozione e valorizzazione delle attività integrate di pesca e turismo, attraverso l'importante attività sviluppata con il Gruppo di Azione Costiero GAC FVG.

Si tratta di iniziative turistico-ricreative, di divulgazione della cultura del mare, della pesca e dell'acquacoltura; di attività finalizzate alla conoscenza e alla valorizzazione dell'ambiente costiero e lagunare, anche per avvicinare il pubblico al mondo della pesca professionale e dell'acquacoltura.



Foto Ludvik Zobec

PRODUTTORI DI VINO

AGRIRISTORO ANTONIČ

Vitovska, Terrano
Ceroglie - Cerovlje, 44
Tel. e Fax +39 040 299798
Tel. +39 340 5847185
info@kmetijaantonici.it
www.kmetijaantonici.it

FRUŠKE

Malvasia, Terrano, Vitovska
Medeazza - Medjevas, 7
Tel. +39 040 208375
Tel. +39 333 1051239
fruske1@alice.it

AZIENDA AGRICOLA KANTE

*Malvasia, Sauvignon,
Chardonnay, Vitovska,
Pinot Nero, Terrano, Rosso, Brut
KK Spumante,
Brut KK Rose, Extro*
Prepotto - Praprot, 1/A
Tel. +39 040 200255
Fax +39 040 245 74 71
kante@kante.it
www.kante.it

IL CARDO SOC. AGRICOLA

Malvasia, Vitovska, Terrano
Malchina - Mavhinje, 22/f
Tel. +39 339 5338782
Tel. +39 349 3029088
KerinBio@gmail.com

KOŠUTA SILVANO

Malvasia
Aurisina S.Croce
Nabrežina Križ, 21/b
Tel. +39 040 220708

LUPINC

*Malvasia, Vitovska,
Terrano, Ruje, Stara Brajda,
Dulcis in fundo*
Prepotto - Praprot, 11/B
Tel. +39 040 200848
Tel. +39 345 57171274
info@lupinc.it - www.lupinc.it

PERNARCIC PAOLO

Medeazza - Medjevas, 21
Tel. +39 040 208601
Tel. +39 388 6103104
irena.zivec@libero.it

PERTOT GABRIEL

Malvasia, Terrano
Aurisina - Nabrežina, 10
Tel. +39 040 200957
Tel. +39 349 5221395

PIPAN KLARIČ

Malvasia, Vitovska
Malchina - Mavhinje, 58/A
Tel. +39 040 2907049
roklari@tin.it

RADOVIČ NEVO

*Malvasia, Vitovska,
Terrano, Refosco*
Aurisina - Nabrežina, 138/A
Tel. +39 040 200173
info@agriturismoradovic.it
www.agriturismoradovic.it

STUBELJ IVANA

*Malvasia, Chardonnay,
Vitovska, Terrano*
San Pelagio - Šempolaj, 52/b
Tel. +39 040 201149

ŠEMEC RADOVAN

*Chardonnay,
Vitovska, Terrano*
Precenico - Prečnik, 3/b
Tel. +39 040 200613

ŠKERK

*Malvasia, Sauvignon,
Vitovska, Terrano, Idila*
Prepotto - Praprot, 20
Tel. +39 040 200156
www.skerk.com
info@skerk.com

UŠAJ MARTIN

*Vitovska, Aroma,
Vino rosso da tavola*
Aurisina - Nabrežina, 8
Tel. +39 339 4193779
info@agriturismousaj.it
www.agriturismousaj.it

AZIENDA AGRICOLA ZIDARICH

*Malvasia, Vitovska,
Terrano, Ruje, Prulke*
Prepotto - Praprot, 23
Tel. +39 040 201223
info@zidarich.it
www.zidarich.it

PRODOTTI TIPICI

FINOTTO CATERINA

Olio
Aurisina Cave
Nabrežina Kamnolomi, 79/F
Tel. +39 040 200673

AZIENDA AGRICOLA KERIN

Olio
Malchina - Mavhinje, 22/f
Tel. +39 339 5338782 -
Tel. +39 349 3029088
KerinBio@gmail.com
www.kerin.it

RADOVIČ NEVO

Olio
Aurisina - Nabrežina, 138/A
Tel. +39 040 200173
info@agriturismoradovic.it
www.agriturismoradovic.it

STUBELJ IVANA

Olio
San Pelagio - Šempolaj, 52/b
Tel. +39 040 201149

AGRIRISTORO ANTONIČ

Formaggio
Ceroglie - Cerovlje, 44
Tel. / Fax +39 040 299798
Tel. +39 340 5847185
info@kmetijaantonici.it
www.kmetijaantonici.it

PERNARCICH IVAN

Formaggio
Visogliano - Vižovlje, 1/C
Tel. +39 040 291498
Tel. +39 346 9493293
r.daria@libero.it

PERNARCIC PAOLO

Formaggio e prosciutto
Medeazza - Medjevas, 21
Tel. +39 040 208601
Tel. +39 388 6103104
irena.zivec@libero.it

AZIENDA AGRICOLA PRESELJ MICHELA

Formaggio
Sistiana - Sesljan, 56
Tel. +39 338 4009364

RADETIČ SIDONJA

Formaggio e prosciutto
Medeazza - Medjevas, 10
Tel. +39 040 208987
sidonja.radetic@libero.it

ZIDARICH DARIO

Formaggio
Prepotto - Praprot, 36
Tel. +39 392 5594992
zidaric@tiscali.it

AZ. AGRICOLA FARMA JAKNE

Miele e olio
S. Giovanni di Duino - Štivan, 19/B
Tel. +39 335 7780427
farma.jakne@gmail.com

FRUŠKE SOCIETÀ AGRICOLA

Miele e prosciutto
Medeazza - Medjevas, 7
Tel. +39 040 208375
Tel. +39 333 1051239
fruske1@alice.it

CAMPING AGRIT. CARSO

Ortaggi
Aurisina Cave
Nabrežina Kamnolomi, 55
Tel. +39 339 5472401
Fax +39 040 200459
info@campingcarso.gmail.com

OSMIZZE**GRECO CORRADO****OSMIZZA LE TORRI DI SLIVIA**

Aurisina Cave
Nabrežina Kamnolomi 62/a
Tel. +39 338 3515876
info@letorridislivia.net
www.letorridislivia.it

KOŠUTA SILVANO

Aurisina S.Croce
Nabrežina Križ, 21/b
Tel. +39 3455291825

PERTOT GABRIEL

Aurisina - Nabrežina, 20
Tel. +39 3495221395

ANDREA ANTONIČ

Ceroglie - Cerovlje, 34
Tel. +39 040 299800
Tel. +39 3420996537

TERČON**Martin e Štefan**

Ceroglie - Cerovlje, 30
Tel. +39 040 299435

NORMA ANGELINI

Malchina - Mavhinje, 11
Tel. +39 040 299806

PAOLO ANTONIČ

Na Púnkišči
Malchina - Mavhinje, 50
Tel. +39 040 299985
napunkisci@gmail.com

FRANC FABEC

Malchina - Mavhinje, 49
Tel. +39 040 299442
info@fabec.it
www.fabec.it

PIPAN KLARIČ

Malchina - Mavhinje, 58/h
Tel. +39 040 2907049
roklari@tin.it

PIPAN VASILIJ

Malchina - Mavhinje, 22/D
Tel. +39 040 299453
Tel. +39 347 7658968
halfpipe@alice.it

TERČON LISJAK

Malchina - Mavhinje, 42
Tel. +39 040 299450
Tel. +39 347 3152582

NADIA LEGIŠA

Medeazza - Medjevas, 16
Tel. +39 040 208451

LUCIANA PAHOR

Medeazza - Medjevas, 14
Tel. +39 328 9685611
az.agr.pahorluciana@gmail.com

BORIS PERNARCIC

Medeazza - Medjevas, 7
Tel. +39 040 208375
Tel. +39 333 3649175
fruske1@alice.it

PAOLO PERNARCICH

Medeazza - Medjevas, 21
Tel. +39 388 6104103
Tel. +39 040 208601
irena.zivec@libero.it

RADETIČ SIDONJA

Medeazza - Medjevas, 10
Tel. +39 040 208987
sidonja.radetic@libero.it

RADOVAN ŠEMEC

Preccenico - Prečnik, 3/b
Tel. +39 040 200613

GABROVEC IVAN

Prepotto - Praprot, 15
Tel. +39 329 1540629
ivangabrovec@hotmail.it

RENATA REBULA

Prepotto - Praprot, 19
Tel. +39 040 200782

ŠKERK SANDI

Prepotto - Praprot, 20
Tel. +39 040 200156
www.skerk.com

BENIAMINO ZIDARICH

Prepotto - Praprot, 23
Tel. +39 040 201223
info@zidarich.it
www.zidarich.it

STUBELJ IVANA

San Pelagio - Šempolaj, 52/b
Tel. +39 040 201149

ADA CANTE

Slivia - Slivno, 25
Tel. +39 040 200750

IZTOK PERIC

Slivia - Slivno, 2/a
Tel. +39 040 200634

REBULA MARCO

Slivia - Slivno, 6
Tel. +39 347 5686191

ALBERTO ŠKERK

Termova Piccola - Trnovca, 4
Tel. +39 040 200937

MARIA LOZEJ

Termova Piccola - Trnovca, 9/a
Tel. +39 040 201087

IVAN PERNARCICH

Visogliano - Vižovlje, 1/c
Tel. +39 040 291498
r.daria@libero.it

AGRITURISMI

SOLO RISTORO

UŠAJ MARTIN

Aurisina - Nabrežina, 8
Tel. +39 339 4193779
info@agriturismousaj.it
www.agriturismousaj.it

PIPAN KLARIČ

Malchina - Mavhinje, 58/A
Tel. +39 040 2907049
roklari@tin.it
www.pipan-klaric.it

RADETIČ SIDONJA

Medeazza - Medjevas, 10
Tel. +39 040 208987
sidonja.radetic@libero.it

PERNARCIC PAOLO

Medeazza - Medjevas, 21
Tel. +39 040 208601
Cell. +39 388 6103104
irena.zivec@libero.it

ITTITURISMO

AL PESCATURISMO

Villaggio del Pescatore
Ribiško naselje
Cell. +39 339 6390473
www.alpescaturismo.it
alpescaturismo@gmail.it

CON ALLOGGIO

RADOVIČ NEVO ***

Aurisina - Nabrežina, 138/A
Tel. +39 040 200173
info@agriturismoradovic.it
www.agriturismoradovic.it

JUNA *****

Aurisina - Nabrežina, 97/C
Tel. +39 3358383533
Cell. +39 339 5081138
info@agriturismojuna.it
www.agriturismojuna.it

LE TORRI DI SLIVIA ***

Aurisina Cave
Nabrežina Kamnolomi, 62/A
Tel. +39 338 3515876
info@letorridislivia.net
www.letorridislivia.net

HERMADA ***

Ceroglie - Cerovlje, 1/O
Tel. +39 040 299501
Tel. +39 347 7838110
info@agriturismohermada.it
www.agriturismohermada.it

AGRIRISTORO ANTONIČ

Ceroglie - Cerovlje, 44
Tel. / Fax +39 040 299798
Tel. +39 340 5847185
info@kmetijaantonc.it
www.kmetijaantonc.it

CASA KLARČEVA

KLARČEVA HIŠA ***
Ceroglie - Cerovlje, 13
Tel. / Fax +39 040 299442
Tel. +39 333 2736552
info@fabec.it
www.klarceva.it

LA MEZZALUNA ***

Malchina - Mavhinje, 54/A
Tel. / Fax +39 040 291529
info@mezzalunanet.it
www.mezzalunanet.it

LA MADRUGADA *****

Malchina - Mavhinje, 22/f
Tel. +39 339 5338782
Tel. +39 349 3029088
www.kerin.it
kerinbio@gmail.com

FRUŠKE ***

Medeazza - Medjevas, 7
Tel. +39 040 208375
Tel. +39 333 3649175
contatto@fruske.com

LUPINC ***

Prepotto - Praprot, 11/B
Tel. +39 040 200848
Tel. +39 345 7171274
info@lupinc.it
www.lupinc.it

TERRA DEL CARSO

KRAŠKA ZEMLJA ***
San Pelagio - Sempolaj, 28/B
Tel. +39 3472204133
info@terradelcarso.com
www.terradelcarso.com

GRADEC *****

Slivia - Slivno, 31/c
Tel. +39 040 201116
Cell. +39 338 7659709
info@gradec.it
www.gradec.it

RISTORAZIONE

BIRRERIA BUNKER

Aurisina - Nabrežina, 97
Tel. +39 040 200228
www.birrieriabunker.it
info@birrieriabunker

NUOVO FORNO SAVINI

Aurisina S. Croce
Nabrežina Križ 16
Tel. +39 328 1760109

AL CAVALLUCCIO

Duino - Devin, 61/d
Tel. / Fax +39 040 208133
www.alcavalluccio.net

AL PESCATORE

Duino - Devin, 69
Tel. +39 040 208188
Fax +39 040 2071162
hotelalpescatore@email.it
www.alpescatoreduino.it

ALLA DAMA BIANCA

Duino - Devin, 61/C
Tel. +39 040 208137
Fax +39 040 208258
info@alladamabianca.com
www.alladamabianca.com

RISTORANTE

PIZZERIA

BOWLING DUINO

Duino - Devin, 5/D
Tel. +39 040 208238
Tel. +39 040 208362
Fax +39 040 2070108
info@bowlingduino.it
www.bowlingduino.it

PIZZERIA

FRITOLIN

NON SO

Duino - Devin, 81/C
Tel. +39 040 9778590
nonso81@gmail.com

TRATTORIA

TERZONI

(Osteria Boris)

Malchina - Mavhinje, 1
Tel. +39 040 299449

RISTORANTE MEZZALUNA

Malchina - Mavhinje, 54/A
Tel. / Fax +39 040 291529
info@mezzalunanet.it
www.mezzalunanet.it

ALLEGRA FATTORIA

Malchina - Mavhinje, 23/A
Tel. +39 040 299939
Tel. +39 338 4817783
allegra.fattoria@hotmail.it
www.allegrafattoriaincarso.it

CANOVELLA DE' ZOPPOLI

Marina di Aurisina
Nabrežinski breg
Tel. +39 040 200616

MAXI'S RESTAURANT

Portopiccolo Sistiana - Sesljan
Tel. +39 040 9977777
maxis@ppst.it
www.portopiccolosistiana.it

BRIS

Portopiccolo Sistiana-Sesljan
Tel. +39 040 291291
info@ppst.it
www.portopiccolosistiana.it

L'ORO DI NAPOLI PIZZERIA

Portopiccolo Sistiana-Sesljan
Tel. +39 040 9977766
info@portopiccolosistiana.it
www.portopiccolosistiana.it

CLIFF RESTAURANT FALISIA

Portopiccolo Sistiana-Sesljan
Tel. +39 040 9974910
clif-slim@falisiareort.com
www.falisiareort.com

REVENGE PUB

Sistiana - Sesljan, 123
Tel. +39 349 2958198
sandramoretti1967@libero.it

RIFUGIO RILKE

sul sentiero Rilke
Tel. 373 8424280
rifugiorilke@gmail.com

TRATTORIA SARDOČ

Prečenco - Prečnik, 1/B
Tel. +39 040 200871
info@sardoc.eu
www.sardoc.eu

TRATTORIA DA FRANZ

Prečenco - Prečnik, 14
Tel. +39 040-200525

TRATTORIA GRUDEN

San Pelagio - Šempolaj, 49
Tel. +39 040 200151
Fax +39 040 200854
info@myresidence.it
www.myresidence.it

**PANINOTECA
LA GIOSTRA**

Slivja - Slivno, 36
Tel. +39 349 1037144

TRATTORIA SARDOČ

Slivja - Slivno, 5
Tel. +39 040 200146
info@sardoc.com

**GRAN OSTERIA
TRE NOCI**

Sistiana - Sesljan, 33
Tel. +39 040 299222 -
Fax +39 040 2032975
info@trenoci.com
www.trenoci.com

**HOTEL RISTORANTE
EDEN**

Sistiana - Sesljan, 42/A
Tel. +39 338 5610006
info@edensistiana.it
www.edensistiana.it

**RISTORANTE
AL CAVALIERE**

Sistiana - Sesljan, 54/E
Tel. +39 040 299170
Fax +39 040 291481
hotelsettenani@hotmail.com
www.hotelsettenani.it

RISTORANTE GADEMUS

Sistiana - Sesljan, 57/E
Tel. +39 040 299255
Tel. +39 347 2241926
Fax +39 040 2908021
gaudemus@gaudemus.com
www.gaudemus.com

RISTORANTE SAN MAURO

Sistiana - Sesljan, 122
Tel. +39 040 299486
Fax +39 040 2916071
ristorantesanmauro@yahoo.it

TRATTORIA DA GINO

Sistiana - Sesljan, 59
Tel. +39 040 299273
trattoriadagino@virgilio.it
www.dagino.wpeople.it

FISH HOUSE

Sistiana - Sesljan, 43
Tel. +39 040 2907203

PIZZA JOY

Sistiana - Sesljan, 49
Tel. +39 040 2907233

TAKE AWAY SISTER MA

Sistiana - Sesljan, 46
Tel. +39 351 8126010

CHIOSCO MARILLION

Sistiana Mare - Sesljanski zaliv
Tel. +39 348 3057761

RISTORANTE IL GABBIANO

Villaggio del Pescatore
Ribiško naselje, 103
Tel. +39 040-208145

BAIA DEGLI USCOCCHI

Villaggio del Pescatore
Ribiško naselje, 162
Tel. +39 040 208799
Fax +39 040 208799
info@baiadegliuscocchi.com
www.baiadegliuscocchi.com

**RISTORANTE SOCIALE
(Società nautica Laguna)**

Villaggio del Pescatore
Ribiško naselje, 72
Tel. +39 040 208651

TRATTORIA SUBAN

Ternova Piccola - Trnovca, 16
Tel. +39 040 200175

Insero promozionale a cura del
Comune di Duino Aurisina

Testi di Riccardo Coretti

Foto di copertina Linda Simeone

Impaginazione e stampa
Luglioprint - Trieste

Duino Aurisina in riva al Carso

Un'offerta turistica unica.
Dal litorale al Carso, tante proposte di qualità: spiagge attrezzate, castelli storici, luoghi d'arte, agriturismo, viticoltura, passeggiate tra pinete e querceti, in una delle zone più singolari e affascinanti dell'Adriatico.
Vieni a scoprirla!



PER INFORMAZIONI

Comune di Duino Aurisina
Občina Devin Nabrežina
Tel. 040 2017372
turismo@comune.duino-aurisina.ts.it
protocollo@comune.duino-aurisina.ts.it
www.comune.duino-aurisina.ts.it
www.fatesiediduino.it



Info Point Sistiana
Tel. 040 299166
info.sistiana@promoturismo.fvg.it



karsjart

