

[OLTRECASELLO]³

TRIESTE LISERT

LE GUIDE
DI AUTOVIE VENETE



Autovie Venete
0432 925111 - 040 3189235
www.autovie.it

Ideazione e realizzazione: © Echo Comunicazione d'Impresa Milano
info@echocom.it - www.echocom.it

Coordinamento editoriale: Alessia Spigariol

Progetto grafico di interni e copertina: Lorenzo Paolo Sdraffa

Illustrazioni: Enrico Gisana

Prima edizione: Novembre 2014

Printed in Italy

Date le caratteristiche di Internet, l'Editore non è responsabile per eventuali variazioni di indirizzi e contenuti dei siti Internet menzionati.

Redazione:

Mara Bon (Enogastronomia, Pranzi e Cene, Shopping)
Giornalista, appassionata di arte ed enogastronomia. Ha pubblicato diversi articoli di cultura enogastronomica su quotidiani, settimanali, mensili, guide del settore e ha curato alcuni studi di carattere socio-economico, indagini e analisi di marketing turistico e territoriale per vari enti.

Christian Seu (Territorio, Itinerari storico-artistici)
Giornalista freelance, è corrispondente dell'ANSA per la provincia di Gorizia e collaboratore del *Messaggero Veneto*. Già addetto stampa del Comune di Gorizia e responsabile comunicazione di numerose iniziative culturali del capoluogo isontino, ha collaborato in passato anche con *Il Piccolo* e Radio Gorizia 1 ed è contitolare dello studio associato Area12.

Si ringrazia per la collaborazione FVG Turismo e l'Ufficio Stampa di Autovie Venete.

Tutte le foto presenti all'interno della Guida sono tratte dall'Archivio di FVG Turismo (per gentile concessione), tranne quelle di pp. 72-73, 87, 103 (Archivio di Autovie Venete).

Punto informativo di FVG Turismo per la città di Trieste:
Infopoint FVG
Piazza Orologio 1, angolo piazza Unità d'Italia
34121 Trieste
Tel. +39 040 3478312 / Fax +39 040 3478320
info.trieste@turismo.fvg.it

[INDICE]

1.TERRITORIO	18	MUGGIA	94
MITTELEUROPA E CULTURA	20	IL BORGO	94
UN PO' DI STORIA	22	CASTELLO DI MUGGIA	98
TRA ACQUA E ROCCIA	25		
2.ITINERARI STORICO-ARTISTICI	26	3.ENOGASTRONOMIA E PRODOTTI TIPICI	102
DUINO	28	UNA CUCINA COSMOPOLITA, PORTO DI CULTURE DIVERSE	104
RISERVA NATURALE DELLE FALESIE	28	VINI CHE PROFUMANO DI TERRA E DI MARE	118
CASTELLO DI DUINO	34	ALLA SCOPERTA DEI PRODOTTI TIPICI	124
GRIGNANO	38		
CASTELLO DI MIRAMARE	38	4.PRANZI E CENE	132
TRIESTE	42	SAVOGNA D'ISONZO	135
FARO DELLA VITTORIA	42	TRATTORIA LOKANDA DEVETAK	135
PIAZZA UNITÀ D'ITALIA E LE RIVE	44	DOBERDÒ DEL LAGO	136
CATTEDRALE DI SAN GIUSTO MARTIRE	52	HOTEL & RESTAURANT PAHOR	136
LA SINAGOGA	56	DUINO-AURISINA	136
TEMPIO DI SAN SPIRIDIONE	60	ALLA DAMA BIANCA	136
IL BORGO TERESIANO	64	AGRITURISMO AL PESCATURISMO	137
TRIESTE E I SUOI CAFFÈ	70	GRAN OSTERIA TRE NOCI	137
IL TRAM DI OPICINA	74	TRATTORIA SARDOC	138
VIALE XX SETTEMBRE	76	LE TORRI DI SLIVIA	138
RISIERA DI SAN SABBA	78	SGONICO	139
FOIBA DI BASOVIZZA	82	RISTORANTE SAVRON	139
MUSEO REVOLTELLA	84	ENOTECA SGONICO	139
MUSEO FERROVIARIO	88	MONRUPINO	140
IL LUNGOMARE DI BARCOLA	90	HOTEL RISTORANTE KRIZMAN	140

TRIESTE	140	SGONICO	154
BUFFET DA PEPI	140	ART HROVATIN	154
BUFFET L'APPRODO	141	KAJZER MARMI	155
RISTORANTE BAGUTTA TRIESTINO	141	FATTORIA CARSICA BAJTA DI SKERLJ SLAVKO E C.	155
BUFFET BIRRERIA DA RUDY (SPATEN)	142	AZIENDA AGRITURISTICA MILIČ (ZAGRSKI)	156
BUFFET DA SIORA ROSA	142	TRIESTE	156
VECIO BUFFET MARASCUTTI 1914	143	SALUMERIA SARTORI	156
TRATTORIA NERODISEPPIA	143	ALIMENTAZIONE BM	157
ANTIPASTOTECA DI MARE «ALLA VOLIGA»	144	SALUMARE	157
OSTERIA DA MARINO	144	QUI GATTA CI COVA	158
OSTERIA AI MAESTRI	145	CAFFÈ VATTA	158
BAR TRATTORIA «AL GUANACO»	145	VIDALI ERIK	159
HOSTARIA AI 3 MAGNONI	146	ROSSO DI FERRO	159
ANTICA TRATTORIA SUBAN	146	IL GIULIA	160
RISTORANTE SCABAR	147	LE TORRI D'EUROPA	160
AGRITURISMO GRGIC IGOR	147	MUGGIA	161
MUGGIA	148	PASTICCERIA TRIESTINA ULCIGRAI	161
TRATTORIA RISORTA	148	BIRRA ARTIGIANALE CAMPAGNOLO	161
OSTERIA DE TONI	148	MONTEORO FREE TIME	162
5. SHOPPING	150	SEZANA	162
DUINO-AURISINA	152	VINAKRAS	162
CANTINA ZIDARICH	152		
AZIENDA AGRICOLA SKERK	152		
AZIENDA AGRICOLA KANTE	153		
AZIENDA AGRICOLA RADOVIČ DI NEVO E FLAVIA RADOVIČ	153		
AZIENDA AGRICOLA ANTONIČ	154		

Gentile Cliente,

l'autostrada che sta percorrendo attraversa due Regioni che, grazie all'operosità dei propri abitanti, si sono connotate per sensibilità imprenditoriale, creatività, dinamicità e apertura nei confronti di altri mercati. Mercati oggi più facilmente raggiungibili anche attraverso questa infrastruttura.

Se in passato questi territori hanno conosciuto l'emigrazione di migliaia di persone verso altre nazioni e continenti, ora, sulla nostra autostrada, vediamo giungere donne e uomini in cerca di lavoro nel nostro Paese. Il trasporto su gomma è divenuto il più utilizzato dal dopoguerra ad oggi e le autostrade rappresentano strutture indispensabili per agevolare lo spostamento delle persone e la movimentazione delle merci. L'analisi di questi flussi permette non solo interessanti stime di tipo quantitativo, ma anche importanti valutazioni di carattere sociologico. Cambiano negli anni i profili dei viaggiatori, le loro mete, i motivi del loro viaggio.

Parimenti, le leggi del mercato impongono ai vettori commerciali soluzioni sempre più competitive con l'obiettivo di consegnare più prodotti possibili in meno tempo. Spesso, osservando la targa di un camion mentre lo si sorpassa, non si riesce a riconoscerne la provenienza a dimostrazione di percorrenze e distanze fino a qualche anno fa inimmaginabili. Merci e persone che dall'Est e dal Centro Europa sono dirette a Sud viaggiano lungo questa autostrada, aumentando in maniera significativa i flussi. Abbiamo perciò dedicato ingenti risorse a miglioramenti tecnologici tesi a rendere il viaggio sempre più sicuro.

La sicurezza di chi viaggia in Autovie Venete è un valore qualitativo irrinunciabile e in continuo miglioramento relativamente all'offerta di servizi che proponiamo ai nostri clienti. Ma questo obiettivo lo si raggiunge anche grazie alla collaborazione dei nostri utenti. Il riposo è una condizione determinante per rendere la guida sicura e, spesso, una sosta pur breve può allontanare il pericolo del colpo di sonno o semplicemente rilassare dopo ore di tensione al volante.

Abbiamo voluto pensare anche a questo aspetto del suo viaggio, considerando che la nostra autostrada – che inizia in Veneto, a Mestre, e poi, dopo qualche chilometro, entra in Friuli percorrendolo sino a giungere a Trieste, al confine orientale del nostro Paese – attraversa luoghi di grande pregio. Per far conoscere la storia, la cultura, l'arte, i prodotti del nostro territorio, abbiamo editato questa Guida che consiglia brevi percorsi in prossimità dei caselli in modo che ci si possa concedere una pausa immergendosi nelle bellezze che corrono vicine all'arteria autostradale e che da lì possono essere solo immaginate o fuggacemente colte. Si tratta di percorsi brevi ma suggestivi, che consentono di riprendere poi il viaggio con uno spirito sereno e con il ricordo – mi auguro – di avere incontrato gente ospitale, gustato sapori unici, visitato luoghi indimenticabili.

Con l'auspicio che questa guida diventi un suo indispensabile compagno di viaggio e le ricordi le nostre terre, buon viaggio con Autovie Venete.

**AVV. EMILIO TERPIN
PRESIDENTE AUTOVIE VENETE**

Il progetto editoriale Oltrecasello nasce da una semplice intuizione: trascorriamo molto tempo — per lavoro o per raggiungere persone e luoghi — in autostrada. Lunghe o brevi percorrenze. Un tempo vissuto spesso più come una necessità che come un'opportunità.

[GUIDA ALLA GUIDA]

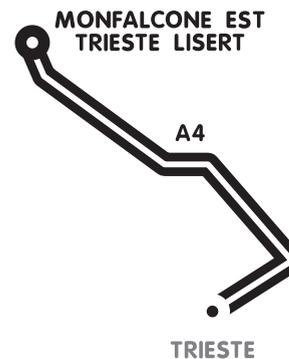
Immersi nei nostri pensieri, concentrati sulla guida e sulla meta, attaccati ad auricolari e bluetooth, attratti da musica e notiziari, impegnati in conversazioni con chi ci sta accanto, preoccupati dal traffico e dal ritardo che costantemente ci assilla, ci muoviamo senza più la consapevolezza di ciò che ci scorre accanto, senza più la curiosità di comprenderlo, ammirarlo, conoscerlo.

Le Guide Oltrecasello di Autovie Venete si propongono di connotare in maniera differente i nostri spostamenti, conducendoci, attraverso piccole soste, alla scoperta di brevi ma suggestivi percorsi di interesse naturalistico, storico-artistico, eno-gastronomico, in prossimità dei caselli dell'autostrada Venezia-Trieste.

Guide non per interrompere il viaggio ma per fare del viaggio un'esperienza inedita. Concedendosi il piacere di una pausa, aprendosi alla bellezza, arrivando a destinazione con un bagaglio nuovo.

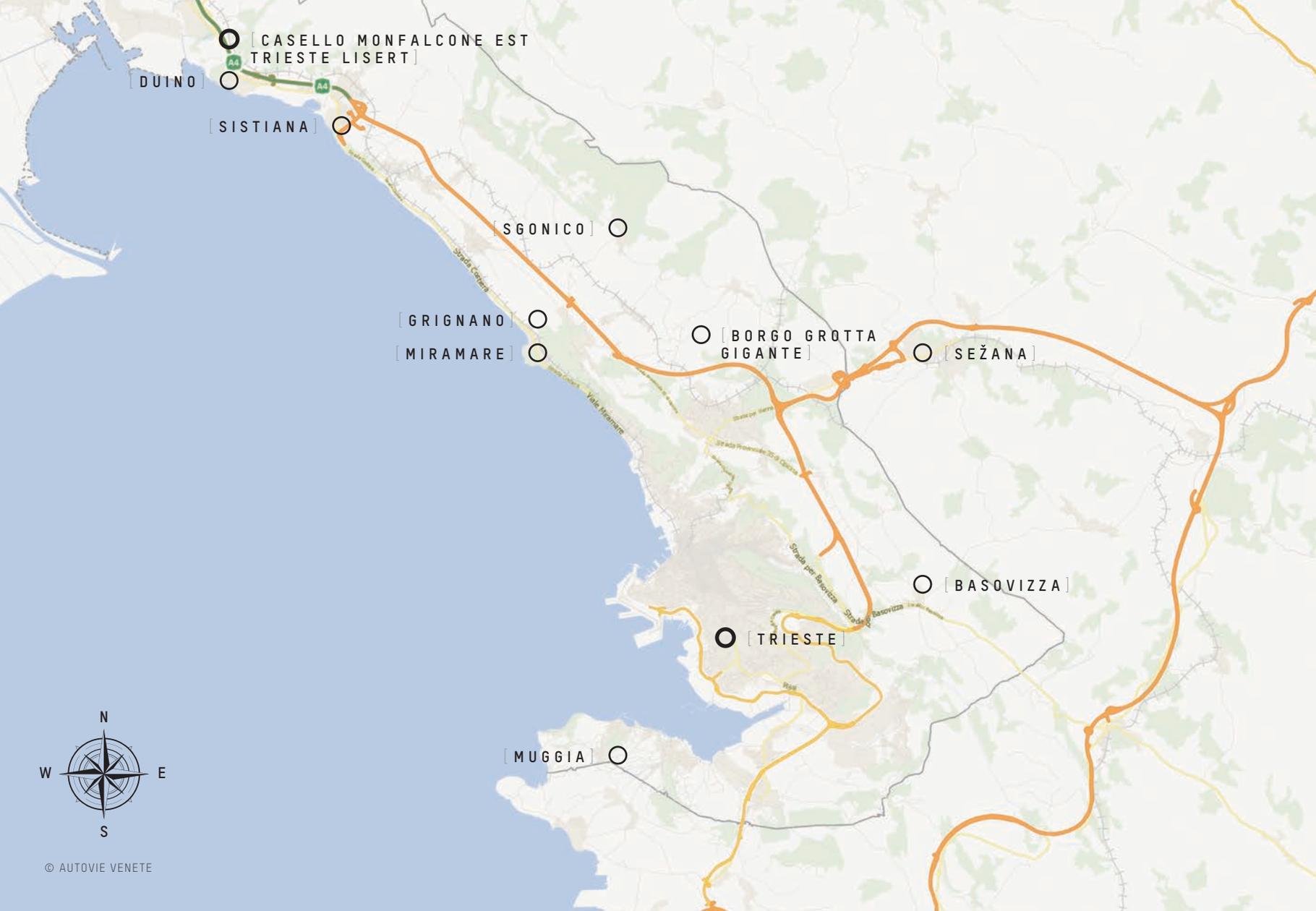
TUTTE LE DISTANZE E I TEMPI DI PERCORRENZA SONO
CALCOLATI DAL CASELLO AUTOSTRADALE DI MONFALCONE
EST - TRIESTE LISERT
DOPO QUESTA BARRIERA, SI PERCORRE IL RACCORDO
AUTOSTRADALE CON LE DUE USCITE DI DUINO E SISTIANA

AUTOSTRADA A4 CASELLO MONFALCONE EST TRIESTE LISERT



QR CODE / GOOGLE MAPS





[CASELLO MONFALCONE EST
TRIESTE LISERT]

[DUINO]

[SISTIANA]

[SGNICO]

[GRIGNANO]

[MIRAMARE]

[BORGO GROTTA
GIGANTE]

[SEŽANA]

[BASOVIZZA]

[TRIESTE]

[MUGGIA]



Adagiata tra Carso e Adriatico, nel centro dell'Europa, Trieste ha vissuto in prima linea lo scorrere cadenzato della storia. Dai romani alla Serenissima, fino alle rivoluzionarie aperture di Maria Teresa, che ha contribuito a rendere grande il capoluogo giuliano, votandolo alla libertà di culto e di residenza.

E ancora, le vicende del Novecento, che l'hanno vista contesa e infine italiana.

1 [TERRITORIO]

Coincidenze che hanno favorito la creazione di un tessuto culturale unico al mondo, *melting pot* che ha avuto come cantori letterati del calibro di Svevo, Saba e Joyce, che si ritrovavano a discettare negli eleganti caffè dove ancora oggi è possibile degustare una fumante tazzina, con miscele preziose provenienti dalle tante torrefazioni cittadine.



MITTELEUROPA E CULTURA

Capolinea settentrionale del Mediterraneo e, come tale, approdo marittimo naturale e privilegiato della vasta area mitteleuropea. Sta forse tutta qui, in un'alchimia geografica unica al mondo, la vocazione cosmopolita di Trieste, crocevia di culture, popoli, culti. Una città votata all'inclusione, fertile terreno per le arti e le scienze, per la letteratura e la tecnologia, protagonista degli avvenimenti che hanno caratterizzato il Novecento. Impossibile non lasciarsi conquistare dalle atmosfere dei caffè che rievocano i fasti asburgici o dalle incantevoli passeggiate a mare sulle Rive che si affacciano sull'Adriatico.

Eppure, la storia ha a lungo assegnato a Trieste il ruolo di comprimaria, stretta tra la Serenissima e la Casa d'Austria, tra il Patriarcato di Aquileia e la Contea di Gorizia. Una città di tremila abitanti, ancora nel Settecento, quando Maria Teresa d'Austria, illuminata e amatissima sovrana, contribuì a rivoluzionarne l'assetto urbanistico e architettonico, abbattendo le mura, ampliando il porto e creando un intero quartiere al posto delle saline. E, elemento determinante per la crescita di quello che nel Novecento sarebbe diventato il capoluogo giuliano, accolse i foresti, dando loro libertà di residenza e soprattutto di culto.

« Città cosmopolita, incrocio di culture, popoli, culti »

A Trieste si moltiplicano così le sinagoghe e la comunità ebraica diventa una tra le più importanti per numero d'Europa. Al contempo, la città si apre al culto ortodosso, con la scissione tra greci e illirici che porterà alla costruzione dello splendido Tempio di San Spiridione, con le sue cupole azzurre che caratterizzano lo skyline triestino. La città finisce così per esercitare un indiscutibile fascino anche tra coloro che abitano nel cuore dell'Impero, richiamati in riva all'Adriatico dal fervore culturale e dagli scenari paesaggistici unici nel loro genere.

« Da qui è passata la storia del Novecento »

All'inizio del secolo scorso Trieste supera i 250 mila abitanti: tra loro, nati proprio in città, Italo Svevo e Umberto Saba, ma anche James Joyce, che si lascia ammaliare da osterie, caffè e dal mare, trascorrendo quasi dieci anni della propria esistenza tra le Rive e San Giusto. Le vicende politiche e le due guerre mondiali, che hanno riportato definitivamente Trieste all'Italia soltanto nel 1954, non hanno minato la sua indomita *verve* culturale: se un tempo erano Rilke, Joyce e Trubar, oggi sono Claudio Magris, Paolo Rumiz, Susanna Tamaro e Boris Pahor a portare in giro per il mondo la triestinità. La città è stata poi culla di scienziati come Margherita Hack, di grandi sportivi come Nereo Rocco, Cesare Maldini, Nino Benvenuti, Tiberio Mitri e, in tempi più recenti, Margherita Granbassi e Tanja Romano.

UN PO' DI STORIA

L'area di Trieste risulta abitata da almeno 50 mila anni, con insediamenti che, già a partire dal Neolitico, sfruttavano le grotte dell'entroterra carsico. Controversi sono invece i dettagli della fondazione della città di Tergeste: lo storico greco Strabone la attribuisce al popolo dei Carni, sebbene il ritrovamento di alcuni reperti rafforzerebbe la tesi secondo cui sarebbero state le popolazioni paleovenete a

« Il massimo splendore di Tergeste giunge sotto Traiano »

dare vita all'insediamento in riva all'Adriatico, così come testimoniano le radici venetiche del nome stesso.

Conquistata dai romani dopo le battaglie tra istri e celti, diventa prima colonia e poi municipio latino, snodo cruciale per i commerci con la Pannonia: il massimo splendore di Tergeste giunge sotto Traiano, prima del declino coinciso con la fine dell'Impero Romano d'Occidente. In mano ai vescovi, per lo più tedeschi, Trieste nel 1289 si schiera contro la Serenissima al fianco del Patriarcato di Aquileia e della Contea di Gorizia: l'accordo tra doge e patriarca non frena saccheggi e attacchi di entrambi nei confronti del capoluogo giuliano, che nel 1382 sigla infine l'atto di dedizione all'Austria.



[TRIESTE. PONTE ROSSO. STATUA DI JAMES JOYCE]
FOTO MAURIZIO VALDEMARIN

« Parte dell'Impero fino alla Grande Guerra »

La svolta per Trieste arriva nel 1740, con l'ascesa al trono di Maria Teresa d'Asburgo, che contribuisce in maniera determinante alla rivoluzione urbanistica e alla nascita della città nuova che, grazie anche all'istituzione del porto franco (avvenuta ventun anni prima per volere dell'Imperatore Carlo VI), farà decollare l'economia cittadina.

Tra il 1797 e il 1813 Trieste è occupata per ben tre volte dai francesi, fino a diventare, insieme a Lubiana, capitale delle Province Illiriche. Uno *status* che dura tuttavia appena un anno, con l'Austria che riprende la città sotto la propria giurisdizione, senza concedere l'autonomia municipale. Parte dell'Impero fino alla Grande Guerra, Trieste diventa italiana nel 1918: lo sarà fino al 1945, quando, dopo l'occupazione delle truppe jugoslave (durata quaranta giorni) e l'approdo degli angloamericani, è divisa in due zone; due anni più tardi, l'Onu deciderà di costituire il Territorio Libero di Trieste, spartito definitivamente, nel 1954, tra la Jugoslavia e gli alleati, che riconsegnano la città per la seconda volta agli italiani.

TRA ACQUA E ROCCIA

Il Carso che sfuma nell'Adriatico. E Trieste, elegante, adagiata tra l'altopiano e il mare. Sferzato dalla bora e baciato dalla brezza, il territorio della provincia triestina raccoglie, in appena 212 chilometri quadrati (che ne fanno la provincia più piccola d'Italia per estensione), distese di roccia carsica e macchia mediterranea, spiagge di sabbia fine e rive di ciottoli levigati. Trieste, in particolare, non cela al visitatore la sua natura di città di mare: la riviera, in particolare il lungomare di Barcola, sono frequentati anche nelle stagioni non propriamente balneari e, anche in pieno inverno, non è raro vedere qualche temerario triestino bagnarsi nelle acque dell'Adriatico.

Prima di arrivare a Trieste, conviene fermarsi ad ammirare la Riserva delle Falesie di Duino, che tra pinete e boschi di carpino si protende dall'altopiano sino alla costa.

« Distese di roccia carsica, macchia mediterranea, spiagge di sabbia fine »

Panorami a picco sul mare caratterizzano anche il tratto di costa che da Sistiana arriva a Grignano, mentre, spostandosi verso l'entroterra, non è raro imbattersi in fenomeni carsici come doline e grotte: la più nota è la Grotta Gigante, una delle più grandi in Europa tra quelle aperte al turismo di massa e certamente quella con la sala naturale più vasta al mondo, un vano alto 98 metri, lungo 167,6 e largo 76,3.

Le Falesie di Duino e le cavità carsiche, i caffè del centro e le opere del Revoltella. Il Tempio greco di San Spiridione e la Sinagoga. Trieste città multiculturale, multiforme, multicolore: simbolo dell'incrocio tra culture, paesaggi e stili di vita, è il posto ideale dove trascorrere qualche ora immersi in un clima modernamente d'altri tempi.

2 [ITINERARI STORICO - ARTISTICI]

Dai cinema e i teatri storici ai luoghi di culto, passando per le Rive e la splendida piazza Unità, la più grande d'Europa tra quelle affacciate direttamente sul mare.

Imperdibili una passeggiata sul lungomare di Barcola, una tazzina in uno dei caffè del centro, un giro sul tram di Opicina, una visita al Castello di Miramare.

[TRIESTE. FARO DELLA VITTORIA]
FOTO MARCO MILANI



[DUINO]

RISERVA NATURALE DELLE FALESIE

NATURA INCONTAMINATA
TRA L'ADRIATICO
E IL CARSO



Uscita Monfalcone Est - Trieste Lisert

7 km / 9 min

Informazioni

Comune di Duino-Aurisina

Via Aurisina, 102

34011 Duino-Aurisina

Tel. +39 040 2017111

www.comune.duino-aurisina.ts.it

protocollo@comune.duino-aurisina.ts.it

Centosette ettari, sessantatré dei quali a mare. Tra un'alta e ripida costiera calcarea, una fascia del caratteristico altopiano carsico e le acque del mare Adriatico. La Riserva naturale regionale delle Falesie di Duino si trova lungo la costiera triestina, in un contesto in cui la flora e la fauna dell'Europa centrale lasciano spazio a quelle mediterranee, con il Carso che, già di suo, segna il passaggio tra la morfologia alpina e quella illirica.

« **Gli amanti del trekking possono addentrarsi tra pinete e boschi di carpino e leccio** »

Lo spettacolo certamente più apprezzato dal visitatore è quello fornito dalle altissime scogliere, che toccano i 90 metri di altezza: si tratta di un'area di costa alta calcarea, costituita da calcari fossiliferi del Cretacico, caratterizzata dal candore delle pareti a strapiombo sul braccio di mare incluso all'interno della stessa Riserva, istituita ufficialmente da una legge regionale del 1996.

La commistione di domini biologici contribuisce in maniera determinante alla varietà di specie vegetali e animali presenti: gli amanti del trekking possono addentrarsi tra i boschi di carpino nero e leccio, ma anche tra ciliegi canini, frassini, carpinelle e aceri, mentre la fascia superiore della Riserva è caratterizzata da pinete di pino nero, piantato dall'uomo ormai secoli fa.

A pochi passi dagli strapiombi — ed è un *unicum* a livello mondiale — si trova la Centaurea kartschiana, pianta erbacea dal caratteristico fiore color violaceo.

Di notevole interesse è anche la fauna: all'interno del Parco è possibile ammirare oltre centocinquanta specie di uccelli, tra cui il falco pellegrino, inserito nella lista rossa degli animali a rischio di estinzione. Nel bosco, con un po' di fortuna, ci si può imbattere negli scoiattoli o in altri piccoli roditori,

mentre la parte più prossima alle falesie, dove a dominare sono le rocce, è l'habitat

« Habitat naturale di numerose specie di rettili »

naturale di numerose specie di rettili: dalla vipera del corno al saettone, dalla lucertola muraiola al biacco, fino all'algiroide magnifico, un lucertolone di colore bruno scuro a chiazze nere.

Qui nidifica anche un altro volatile, il passero solitario, dal caratteristico piumaggio azzurro polvere.



[FALESIE. VEDUTA AEREA]

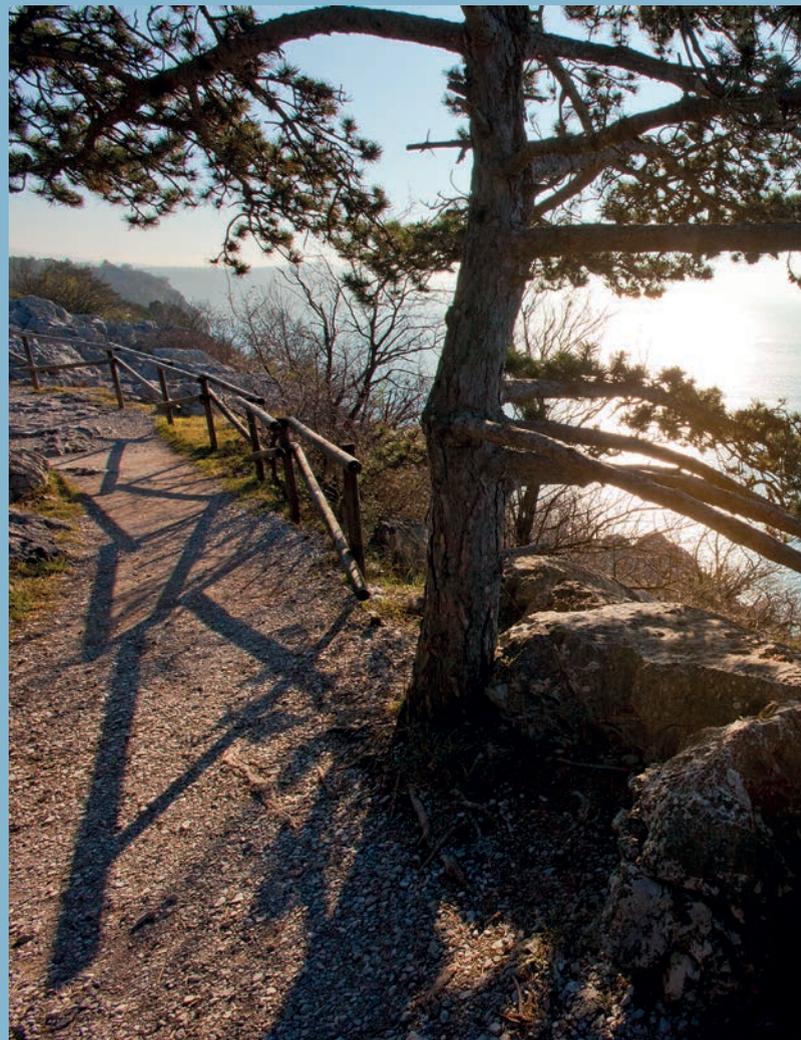
FOTO MARCO MILANI

SENTIERO RILKE

Lo splendido contesto della Riserva ispirò il poeta praghese Rainer Maria Rilke, a cui è intitolato il sentiero che si sviluppa - costeggiando le falesie - per 1700 metri, congiungendo Duino a Sistiana. Il percorso, che ha andamento costantemente pianeggiante, è facilmente fruibile da chiunque: inaugurato nel 1987, dopo anni di abbandono, è di proprietà di Alessandro della Torre e Tasso, discendente dei principi Thurn und Taxis, di cui Rilke fu ospite.

Qui il poeta visse per diversi mesi, nel 1912, e fu influenzato proprio dall'incantevole scenario per comporre le sue *Elegie duinesi*.

Il tracciato del sentiero si dipana a partire dalla Statale 14, nei pressi del Collegio del Mondo Unito dell'Adriatico di Duino, e si snoda fino a Sistiana, sbucando in prossimità dell'Ufficio turistico della località balneare triestina.



[SENTIERO RILKE]

FOTO ANJA COP

CASTELLO DI DUINO

NOBILE DIMORA DI RILKE,
D'ANNUNZIO E STRAUSS



Uscita Monfalcone Est - Trieste Lisert

5,7 km / 6 min

Informazioni

Castello di Duino

Via Castello di Duino, 32
34011 Duino-Aurisina
Tel. +39 040 208120
Fax +39 040 208022
www.castellodiduino.it
info@castellodiduino.it;
visite@castellodiduino.it

Orari

Chiuso martedì
Autunno-inverno: 9.30-16.00
Primavera-estate: 9.30-17.30

Una galleria di ospiti illustri che annovera Mark Twain, Paul Valéry, Rainer Maria Rilke. E uno scenario mozzafiato, a strapiombo sul blu del mare Adriatico.

Attorno al magnifico Castello, oggi residenza dei principi della Torre e Tasso, è sorto il paese di Duino: strategica la posizione, che domina il Golfo di Trieste. Il maniero fu costruito nel 1300, sulle preesistenze di un avamposto militare romano risalente a mille anni prima.

A partire dal Seicento – dopo aver rivestito un'importanza anche politica nello scacchiere delle comunità comunali del tempo – ha assunto il ruolo di corte umanistica, meta privilegiata di scrittori, pensatori e artisti, che affluirono con sempre maggior frequenza dalla fine dell'Ottocento, quando la contessa Teresa

« Ospitò molti personaggi illustri,
da Twain a Valéry, da Rilke
a D'Annunzio »

von Thurn-Hofer und Valsassina e la figlia Maria von Thurn und Taxis accolsero, oltre ai già citati Twain, Valéry e Rilke, anche Jo-

hann Strauss, Hugo von Hofmannsthal, Gabriele D'Annunzio, la principessa Sissi d'Austria, l'Arciduca Francesco Ferdinando e Franz Liszt.

Il periodo della Grande Guerra fu particolarmente duro per il prestigioso edificio duinese, che si trovò sulla linea del fronte e fu duramente colpito dai bombardamenti che lo rasero praticamente al suolo.



Il recupero del Castello si deve al principe Raimondo, che con caparbieta volle ricostruire la struttura, valorizzando anche lo splendido Parco circostante, che alterna giardini curatissimi con splendidi fiori a zone più selvagge in cui domina la macchia mediterranea.

« Duramente colpito durante la Grande Guerra, fu ricostruito dal principe Raimondo »

Il Castello, ancor oggi come detto abitato, è aperto al pubblico, anche per cerimonie e banchetti: porcellane di pregio e arredi d'epoca risalenti al Settecento adornano le splendide stanze, mentre una parte della foresteria accoglie il Collegio del Mondo Unito dell'Adriatico, struttura scolastica che consente agli studenti provenienti da tutta Europa di frequentare gli ultimi due anni delle scuole superiori e di prepararsi adeguatamente per proseguire gli studi nelle migliori università mondiali.

È possibile visitare da qualche anno anche il bunker costruito nel 1943 per accogliere la Marina tedesca, mentre, in posizione defilata rispetto al maniero, sorge il Castel Vecchio, costruito nell'XI secolo e prima dimora dei nobili duinesi. Da qui è possibile godere di una vista privilegiata dello scoglio che la leggenda identifica come la Dama Bianca, moglie di un feudatario crudele che tentò di ucciderla gettandola in mare: la sorte però la salvò e la rese immortale e di pietra, fissandola per sempre sul costone di roccia.

[GRIGNANO]

CASTELLO DI MIRAMARE

UNA RESIDENZA FUORI
DAL TEMPO**Uscita Monfalcone Est - Trieste Lisert**

20,3 km / 20 min

Informazioni**Museo storico e Parco del Castello di Miramare**Viale Miramare
34014 Grignano
Tel.: +39 040 224143
www.castello-miramare.it
info@castello-miramare.it**Orari**Castello: tutti i giorni dell'anno, 9.00-19.00
Parco: da aprile ad agosto, 8.00-19.00

Massimiliano d'Asburgo scelse personalmente, nel 1855, il fazzoletto di terra sulla punta del promontorio di Grignano per realizzare la propria dimora, ispirato dai castelli spagnoli affacciati sull'Atlantico. Da qui, *mirar el mar*, dunque Miramare.

Lo splendido palazzo in stile neomedioevale, che si trova ad appena sei chilometri da Trieste, è oggi una

« La dimora di Massimiliano d'Asburgo e Carlotta del Belgio »

delle dimore di proprietà demaniale più visitate in assoluto in Italia e la più gettonata tra i turisti che giungono nel capoluogo giuliano. Voluta dall'Arciduca d'Austria (e poi Imperatore del Messico) e condiviso con la moglie Carlotta del Belgio, il Castello di Miramare fu progettato dall'architetto viennese Carl Junker e, dal 1860, divenne dimora della coppia, che aveva vissuto nel Castelletto situato all'interno del Parco già a partire dall'anno precedente. La piccola costruzione immersa nel giardino fu l'ultima prigione di Carlotta, la quale impazzì dopo la morte del marito (ucciso dai repubblicani a Querétaro, in Messico, nel 1867) e lì venne rinchiusa.

Fortemente influenzato dal gusto romantico, Junker progettò una dimora che appare – oggi come allora – un'elegante rivisitazione di una rocca medioevale, con le «bianche torri» che ispirarono anche Giosuè Carducci.



« Stanze suggestive, tra un trono e la ricostruzione di una nave »

La residenza comprende più di venti stanze, oggi adibite in larga parte a museo: gli ambienti mantengono gli arredi dell'epoca, consentendo al visitatore di muoversi tra le camere di Massimiliano, Carlotta e dei loro ospiti.

Proprio una delle stanze dell'Arciduca è tra le più suggestive dell'intero edificio, realizzata traendo ispirazione dal quadrato di poppa della fregata Novara, sulla quale il nobile Asburgo era imbarcato quando prestava servizio nella Marina come contrammiraglio. Recentemente restaurata è poi la Sala del trono, la più grande del Castello: alta dieci metri, con un soffitto a capriate lignee, era destinata a esaltare la figura di Massimiliano Imperatore del Messico.

Il Castello è immerso in un contesto naturale mozzafiato, con il mare a cingerlo da un lato e il meraviglioso Parco che si sviluppa a maestosa protezione di questo angolo incontaminato: serre, sculture e specie botaniche anche rarissime compongono uno dei giardini più caratteristici della Mitteleuropa. I lavori di realizzazione del Parco, avviati contestualmente a quelli del Castello, furono seguiti in prima persona da Massimiliano, che tornava spesso dai propri viaggi con piante provenienti, soprattutto, dal Messico.

[TRIESTE]

FARO DELLA VITTORIA

SPLLENDE E RICORDA
I CADUTI SUL MARE



Uscita Monfalcone Est - Trieste Lisert

23,8 km / 21 min

Informazioni

Faro della Vittoria

Strada del Friuli, 141
34136 Trieste
Tel./Fax +39 040 410461

Orari

Da aprile alla seconda domenica di ottobre: sabato e domenica, 15.00-19.00.
In occasione della Regata velica Barcolana, ovvero il secondo sabato e domenica di ottobre, orario continuato (9.30-17.30)

Costruito per commemorare i marinai caduti nella Prima Guerra Mondiale, il Faro della Vittoria è alto 67,85 metri e guida la navigazione notturna nel Golfo di Trieste. L'idea di realizzare la torre fu dell'architetto triestino Arduino Berlam, che avviò la progettazione dell'opera già nel 1918, a conflitto appena terminato.

Per la costruzione del Faro fu scelto il Poggio di Gretta, che

« Costruito per commemorare
i marinai caduti nella Grande Guerra »

a 60 metri sul livello del mare domina la baia triestina. La prima pietra fu posata nel 1923 e l'inaugurazione

si svolse il 24 maggio di quattro anni dopo, alla presenza del re Vittorio Emanuele III. La struttura ha un peso stimato di 8 mila tonnellate ed è rivestita da oltre 1500 metri cubi di pietra istriana e carsica, mentre, sulla sommità della cupola, svetta una statua in rame raffigurante la Vittoria alata, che pesa oltre sette quintali. In basso, la scultura del Marinaio ignoto, opera di Giovanni Mayer, e l'ancora del cacciatorpediniere Audace, prima nave italiana a entrare nel porto triestino il 3 novembre del 1918.

Una lastra in pietra riporta l'evocativa iscrizione: «Splendi e ricorda i caduti sul mare».

PIAZZA UNITÀ D'ITALIA E LE RIVE

IL CUORE PULSANTE
DI UNA CITTÀ
MITTELEUROPEA



Attraversando questa magnifica piazza si respira la Storia del nostro Paese e della Mitteleuropa; per questo, coloro che la vedono per la prima volta ne rimangono incantati e non hanno dubbi nel definirla una delle piazze più belle del mondo. Di certo è quella aperta sul mare più grande d'Europa. Piazza Unità d'Italia costituisce uno degli scorci più caratteristici di Trieste, meta imperdibile per visitatori, turisti, ma anche per i triestini, che concludono o iniziano da qui le loro passeggiate serali.

Un luogo chiave anche per la storia contemporanea della

città: nel luglio 1914 sbarcarono proprio nello specchio d'acqua antistante alla piazza le salme dell'Arciduca Francesco Ferdinando d'Asburgo e della moglie Sofia, vittime, pochi giorni prima, dell'attentato che a Sarajevo diede inizio alla Grande Guerra. Ma non solo. Nel 1918, al culmine del conflitto, i triestini accolsero in piazza le prime truppe italiane, scese dal cacciatorpediniere Audace, da cui il nome del molo antistante. E fu proprio la piazza il teatro principale dell'occupazione che, il 26 ottobre 1954, sancì il ritorno di Trieste all'Italia, fino a quel momento sotto l'amministrazione militare alleata.

« Teatro di importanti
avvenimenti storici »

Uscita Monfalcone Est - Trieste Lisert
45,9 km / 41 min



L'attuale conformazione della piazza, che si sviluppa su una superficie di oltre 12 mila metri quadrati, risale al 1870, quando furono smantellati una serie di edifici (come la chiesa di San Pietro, che dava originariamente il nome alla stessa piazza) che convergevano verso piazza della Borsa o che occludevano la vista del mare (il Teatro vecchio e le carceri). La piazza, peraltro, non fu completamente priva di barriere ottiche fino al 1920, quando furono eliminati anche gli alberi che crescevano in prossimità della riva. L'ultimo intervento di sistemazione è datato 2001, con la ristrutturazione che ha comportato l'eliminazione della superficie in asfalto e la realizzazione dell'attuale pavimentazione in arenaria.

La piazza è incastonata tra palazzi storici, oggi sedi degli organi di governo di città e Regione. Sul fondo si staglia il Palazzo comunale, progettato nel 1870 dall'architetto Giuseppe Bruni: il risultato è una combinazione di stili architettonici molto differenti, con chiare influenze tedesche, francesi e veneziane, che i triestini hanno imparato ad apprezzare nel corso dei decenni, chiamando affettuosamente il palazzo *cheba*, ovvero gabbia.

A dominare la piazza è la curiosa torre campanaria, sulla cui sommità compaiono due mori, ribattezzati Michez e Jachez, che scandiscono ogni quarto d'ora lo scorrere del tempo: ispirate a un gruppo simile, che tra il 1550 e il 1770 ornava una delle porte d'ingresso della città, le due statue bronzee oggi sulla torre sono copia degli automi originali, esposti dal 2006 al Castello di San Giusto.

« Michez e Jachez scandiscono le ore
dalla torre campanaria »

Davanti al Palazzo comunale sorge la Fontana dei Quattro Continenti, realizzata nel 1751: fu rimossa nel 1938 per consentire la manifestazione in occasione della visita di Mussolini, ripristinata nel 1970 e, soltanto nel 2001, riportata in asse con la torre dell'orologio.

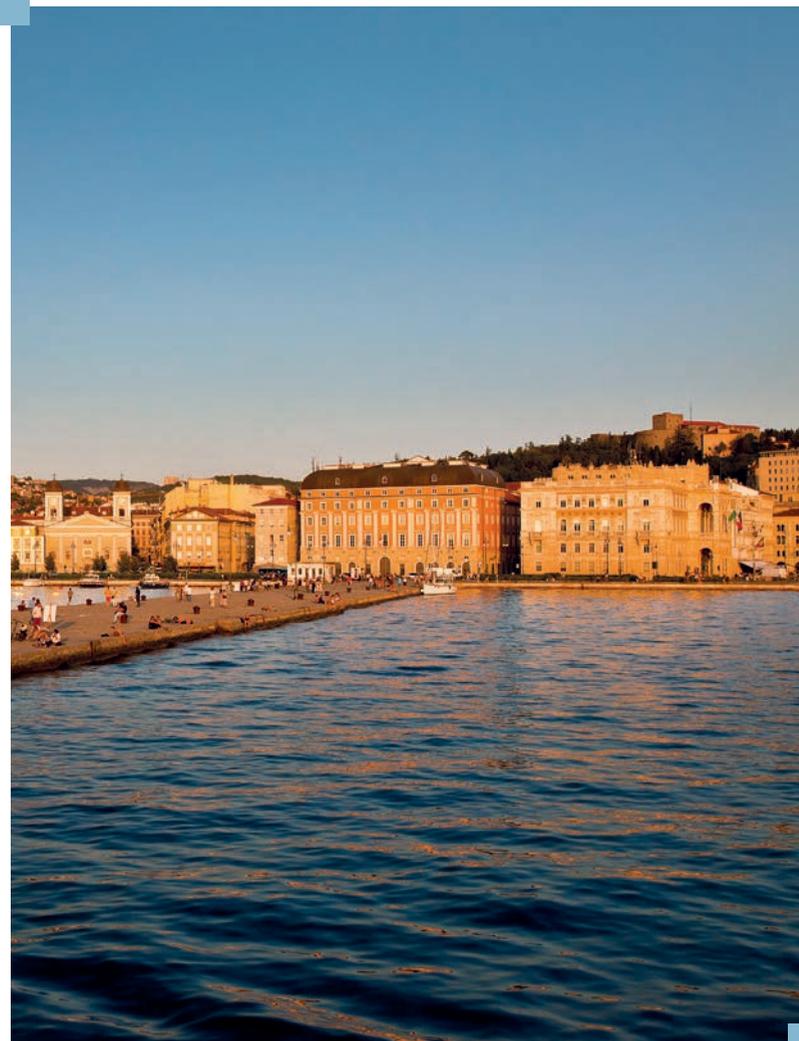
Proseguendo verso sinistra si incontrano Palazzo Modello (progettato nello stesso periodo e dallo stesso Bruni) e Palazzo Stratti, realizzato a partire dal 1939 e successivamente acquisito dalle Assicurazioni Generali: oggi, al piano terra, ospita lo storico Caffè degli Specchi.

Spostandosi in direzione delle Rive, si incontra il Palazzo del Governo, il più recente degli edi-

« Palazzo Pitneri è forse l'edificio più elegante della piazza »

fici che si affacciano sulla piazza: fu realizzato nel 1904 come Palazzo della Luogotenenza, su progetto di Emil Artmann, tra i massimi esponenti dello Storicismo e a lungo docente presso il Politecnico di Vienna. Da notare, sul lato che si sporge verso il mare, la placca che riporta il Proclama della Vittoria in mare, del 1918. La targa contiene un errore piuttosto curioso. Vi è infatti scritto che le navi nemiche erano state battute «da Premuda al Piave, da Pola a Trieste e Trento». Va da sé che quest'ultima località proprio non si affaccia sull'Adriatico...

Sull'altro lato della piazza sorgono Palazzo Pitneri (forse il più elegante degli edifici che danno su piazza Unità), l'ecclettico Palazzetto Vanoli e il Palazzo del Lloyd Triestino, realizzato nel 1880 su progetto di Heinrich von Ferstel, all'epoca tra i più famosi architetti dell'Impero, restaurato nel 2006 e oggi sede della giunta regionale.



[TRIESTE. LE RIVE]

FOTO ANJA COP

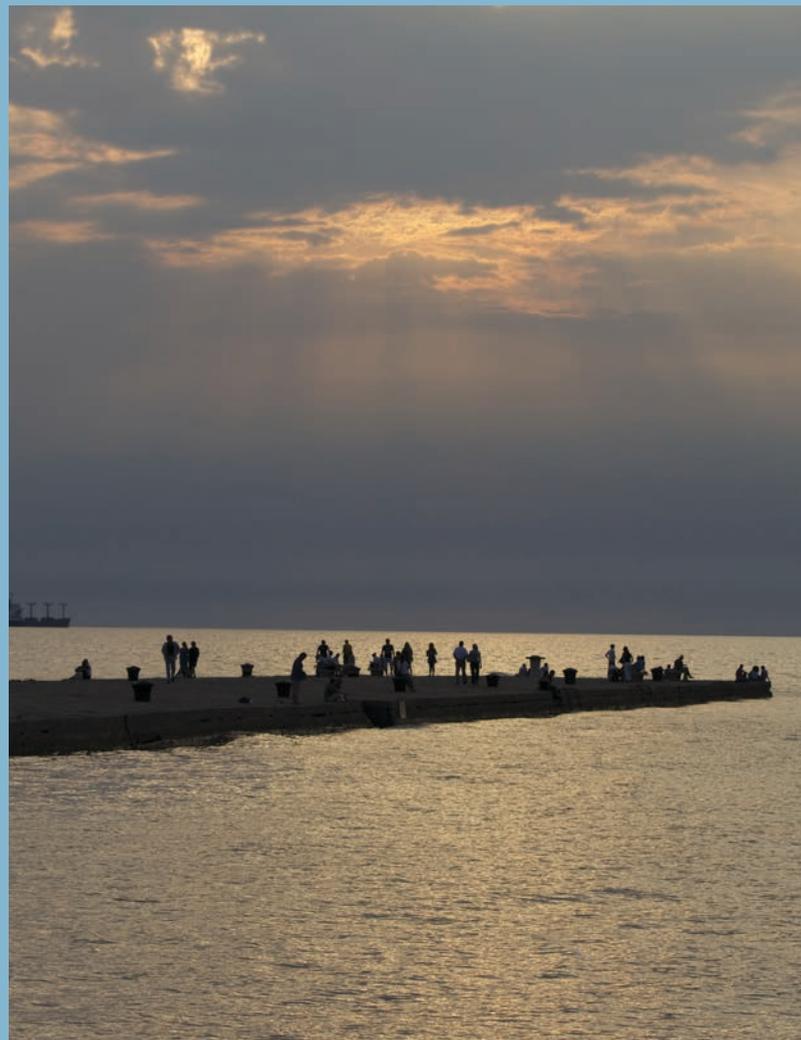
IL MOLO AUDACE



Costruito tra il 1743 e il 1751, ai tempi di Maria Teresa d'Austria, il Molo Audace si spinge per 246 metri verso il mare, separando il bacino di San Giorgio da quello di San Giusto. Fu realizzato a partire da un'intuizione: nel 1740, proprio nel punto in cui oggi sorge il molo, affondò la fregata San Carlo, il cui relitto fu utilizzato come base per il nuovo approdo, che inizialmente prese il nome dell'imbarcazione naufragata. In origine il molo misurava appena 95 metri e fu successivamente allungato prima di 19 (nel 1778) e quindi di ulteriori 132 metri nel 1861.

Punto d'attracco per navi mercantili e, poi, per le navi veloci che facevano la spola tra Trieste, Venezia e la Dalmazia, fu ribattezzato Audace nel 1918, quando vi attraccò l'omonimo cacciatorpediniere, con a bordo truppe italiane composte da bersaglieri e carabinieri.

In cima al molo, oggi utilizzato unicamente come suggestiva passeggiata, la rosa dei venti commemora lo storico avvenimento del 1918.



[TRIESTE. MOLO AUDACE]

FOTO FABRICE GALLINA

CATTEDRALE DI SAN GIUSTO MARTIRE

CUORE DEL
CATTOLICESIMO
TRIESTINO



Uscita Monfalcone Est - Trieste Lisert

37,3 km / 29 min

Informazioni

Cattedrale di San Giusto Martire

Piazza della Cattedrale, 2
Tel +39 040 309666
34143 Trieste

Orari

Giorni feriali: 7.30-12.00, 15.00-19.00
Domenica: 8.00-13.00, 15.00-20.00

Costruita sul colle che le dà il nome, la cattedrale di San Giusto è frutto dell'unione di due edifici religiosi preesistenti, quello dedicato a Maria Assunta (XI secolo) e quello di San Giusto, coevo e a sua volta realizzato sui resti di un sacello paleocristiano. Secondo la tradizione, la basilica sorge nella zona dell'antico cimitero, dove fu seppellito il corpo del martire Giusto, recuperato dalle acque dell'Adriatico dopo la condanna alla pena di morte per annegamento.

« Realizzata a partire dalle chiese
di Maria Assunta e San Giusto »

La cattedrale, che è tra i simboli del capoluogo giuliano, è caratterizzata da una facciata a capanna, abbellita da un rosone gotico in pietra carsica risalente al Trecento, mentre, sopra il portale, è posizionata una lapide che ricorda i danni subiti dalla chiesa nel corso del bombardamento austro-inglese del 1813. E proprio alcune palle di cannone risalenti al conflitto sono ancora lì, incastrate nel muro del campanile, che pare quasi un torrione di difesa, con le sue cinque campane che ogni giorno scandiscono le ore, accordate in sol minore.

L'interno è a cinque navate asimmetriche, con archi a tutto sesto: della chiesa romanica di San Giusto resistono la navata centrale e quella di destra, mentre è più recente l'abside, affrescata nel 1423 dagli artisti friulani Domenico Lu Domine e Antonio Bitetto.

« Splendidi mosaici decorano le absidi laterali »

Degli affreschi originali non rimangono che pochi lacerti: tra questi, il Ciclo duecentesco di San Giusto,

nella cappella laterale, composto da cinque elementi. Splendidi sono i mosaici che decorano le absidi laterali: si tratta di opere del XII-XIII secolo che raffigurano, rispettivamente, la Theotòkos (Madre di Dio) e il Pantokrator, affiancato dai Santi Giusto e Servolo.



[TRIESTE. CATTEDRALE DI SAN GIUSTO MARTIRE]
FOTO ANJA COP

LA SINAGOGA

DA OLTRE CENT'ANNI
RIFERIMENTO
DELLA COMUNITÀ EBRAICA
TRIESTINA



Uscita Monfalcone Est - Trieste Lisert

28,9 km / 27 min

Informazioni

La Sinagoga

Via San Francesco, 19
Tel. + 39 040 363952
34133 Trieste

Per visite guidate o di gruppo, contattare:

Key Tre Viaggi

Via Santa Caterina, 7

34133 Trieste

Tel. + 39 040 6726736/26

Fax +39 040 672673

visitesinagoga@triestebraica.it

Orari

Domenica: 10.00-12.00

Da lunedì a giovedì: 10.00-11.00
(solo su prenotazione per gruppi di
almeno 25 persone)

La comunità ebraica di Trieste è sempre stata particolarmente nutrita. Tanti imprenditori, ma anche scrittori come Svevo, Saba e Voghera, intellettuali quali Giorgio Fano e Teodoro Meyer, fondatore del quotidiano *Il Piccolo*, medici come Edoardo Weiss.

Le sinagoghe erano ricavate in antichi palazzi, ospitati nel ghetto che si snodava tra piazza Unità e piazza della Borsa. Lì si riunivano per la preghiera gli ebrei triestini, prima che venisse costruita la monumentale sinagoga di via San Francesco, inaugurata nel 1912 e progettata dagli architetti Ruggero e Arduino Berlam.

Il Tempio è uno dei più grandi d'Europa e non nasconde richiami orientaleggianti già a partire dalla facciata, con i caratteristici rosoni che formano la Stella di David. La sala da preghiera principale è a pianta rettangolare e si articola in tre navate, che terminano con l'abside a volta, rivestita da un mosaico dorato: l'intero spazio è orientato verso un monumentale Aròn, impreziosito dalle porte di rame dorato, sormontato da un'edicola che custodisce le Tavole della Legge.

A incorniciare la struttura, due caratteristici candelabri bronzei a sette braccia, appoggiati su una balaustra in marmo con una raffigurazione dei covoni di spighe, simbolo della comunità ebraica del capoluogo giuliano.

Contribuiscono a sottolineare la solennità del tempio i maestosi lampadari: uno, in rame, campeggia anche nell'atrio, appeso al soffitto decorato a stucco.

Nel corso della Seconda Guerra Mondiale la Sinagoga fu devastata dalle truppe naziste, che la utilizzarono come deposito di libri e opere d'arte: quelli della Comunità furono invece salvati dalla furia dei tedeschi e riposti in un nascondiglio segreto all'interno della stessa struttura religiosa.



[TRIESTE. SINAGOGA]
FOTO ANJA COP

TEMPIO DI SAN SPIRIDIONE

LUOGO DI CULTO DELLA
COMUNITÀ
SERBO-ORTODOSSA



Uscita Monfalcone Est - Trieste Lisert

28,1 km / 26 min

Informazioni

Tempio di San Spiridione

Via San Spiridione, 9
34121 Trieste

Comunità Religiosa Serbo-Ortodossa

Via Genova, 12
34121 Trieste
Tel. +39 040 631 328
Fax +39 040 347 6296
crsoit@tin.it

Orari

Chiuso domenica pomeriggio e lunedì.
Autunno-inverno: 9.00-12.00,
16.00-19.00
Primavera-estate: 9.00-12.00,
17.00-20.00

Pietra bianca e arenaria. E mosaici. Sono gli elementi che caratterizzano la facciata del Tempio di San Spiridione (per l'esattezza Santissima Trinità e San Spiridione Tau-maturgo), luogo di culto della folta comunità serbo-ortodossa di Trieste. Il diritto di officiare il rito ortodosso risale agli editti di Maria Teresa, emanati nel 1750: inizialmente fu costruita un'unica chiesa per la comunità greca e per quella che, allora, era la comunità illirica. Una coabitazione che, nei decenni, divenne sempre

« Progettato dall'architetto
lombardo Carlo Maciachini »

più faticosa, tanto da spingere la componente greca a realizzare un proprio luogo di culto, sulle Rive, mentre la comunità illirica decise di commissionare una nuova, più magnificente chiesa. Dopo un bando pubblico, al quale parteciparono sette architetti, la progettazione fu affidata al lombardo Carlo Maciachini: i lavori, iniziati nel 1861, si conclusero otto anni dopo, quando il nuovo tempio venne inaugurato.

« Splendide le cupole, di un intenso colore blu »



Chi osserva dall'esterno San Spiridione è attratto dal colore delle cupole, caratterizzate da un intenso colore blu. Le pareti interne della chiesa ospitano dipinti a olio e un'iconostasi in muratura ricoperta di stucco dorato, sulla quale sono depositate icone decorate in oro, argento e preziosi, raffiguranti, in particolare, la Vergine, Gesù, l'Annunciazione e San Spiridione.

A dominare l'altare, una croce gemmata d'oro e d'argento, mentre, tra i tesori che meritano una menzione, la lampada votiva d'argento che si trova all'ingresso e che fu donata nel 1722 da Paolo Romanov (futuro zar Paolo I) in occasione di una visita alla comunità triestina.

Una curiosità? Una leggenda metropolitana locale sostiene che sfregare la schiena contro una delle pareti esterne porti fortuna.

IL BORGO TERESIANO

LA CITTÀ NUOVA VOLUTA
DA MARIA TERESA
D'AUSTRIA



Uscita Monfalcone Est - Trieste Lisert
28,7 km / 26 min

Ponte Rosso e piazza della Borsa, la galleria del Tergesteo e il Teatro Verdi. Rigore e geometrico ordine d'impronta asburgica, con i palazzi tutti a livello. E non è un caso. La parte forse più incantevole della città nuova, che fu realizzata a partire dal Settecento, prende il nome dalla sovrana che si adoperò perché i progetti si trasformassero in realtà: fu proprio Maria Teresa ad avviare un intervento urbanistico, durato poi più di cinquant'anni, che regalò a Trieste l'attuale colpo d'occhio. E proprio per ricordare l'amata imperatrice, il Borgo che ha come fulcro il Canal Grande fu ribattezzato con l'aggettivo di teresiano.

La splendida piazza del Ponte Rosso, con la fontana settecentesca che rappresenta un genietto fluviale detto

« Dal Canal Grande a piazza
della Borsa, la nuova Trieste
d'impronta asburgica »

Giovanin (forse dall'acquedotto di San Giovanni da cui la fontana attinge l'acqua) e il Ponte Rosso, con la statua di

James Joyce, meritano una sosta.

A proposito dello scrittore irlandese: nel 2012 fu costruita, tra via della Cassa di Risparmio e via Trento, una passerella pedonale, intitolata proprio all'autore dei *Dubliners*. Per un errore di misurazione il Passaggio Joyce posato inizialmente risultò troppo corto, scatenando la *vis* comica dei triestini (i classici *witz*, i giochi di parole), che lo ribattezzarono simpaticamente «Ponte curto».



[TRIESTE. PONTEROSSO, CANAL GRANDE]
FOTO ANJA COP

Il Canal Grande fu di fatto l'unico degli assi d'acqua previsti realizzato nell'ambito della rivoluzione urbanistica voluta da Maria Teresa: navigabile e a lungo principale punto d'approdo delle merci destinate alla città vecchia, il canale si spingeva un tempo fino alla chiesa di Sant'Antonio Nuovo; negli anni Trenta l'ultima parte fu tuttavia tombata con i detriti provenienti da una serie di demolizioni. Sulla sponda destra del canale, in via Rossini, si trova Palazzo Gopceovich, sede del Museo Teatrale Carlo Schmidl, che documenta la storia di arte e teatro degli ultimi duecento anni. Il palazzo è riconoscibilissimo, grazie alla decorazione con mattonelle bianche e rosse.

« Il Palazzo del Tergesteo,
sede della Borsa dal 1842 »

A est di piazza Unità si trova piazza della Borsa, cuore delle contrattazioni e dell'economia triestina: il Palazzo del Tergesteo, con la caratteristica galleria, fu sede proprio della Borsa a partire dal 1842. Attraversando il tunnel vetrato si giunge poi in piazza Verdi, dove sorge l'omonimo Teatro comunale, inaugurato nel 1801.

GLI SCRITTORI E TRIESTE

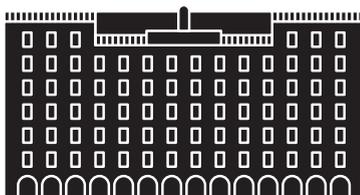
Il fervore culturale novecentesco ha fatto di Trieste uno dei cuori pulsanti della letteratura del secolo breve. Italo Svevo, James Joyce, Umberto Saba hanno legato indissolubilmente la propria produzione letteraria alla città giuliana, certamente favoriti da un clima culturalmente vivace e multiforme.

Joyce si stabilisce a Trieste dal 1904 al 1915 e poi a cavallo del 1920, insegnando inglese agli uomini d'affari locali e traendo ispirazione da osterie, caffè, cinema e luoghi di perdizione per il suo *Ulysses*, scritto non a caso al rientro dall'esperienza in riva all'Adriatico.

Proprio sul Ponte di via Roma è stata posizionata qualche anno fa una statua bronzea ad altezza naturale, che ritrae lo scrittore dublinese. Joyce dunque, ma anche Aron Hector Schmitz, nome che appariva sulla carta d'identità di Italo Svevo, triestino di nascita. Come Umberto Saba, che in realtà di cognome faceva Poli, e Scipio Slataper, irredentista che trovò la morte a Gorizia, sul Podgora.

TRIESTE E I SUOI CAFFÈ

LUOGHI D'INCONTRO
DI INTELLETTUALI E
PENSATORI



Trieste città della cultura, della convivenza tra religioni differenti, della letteratura. Ma anche del caffè e dei caffè. Se è ben nota l'impronta industriale del capoluogo giuliano nell'ambito della torrefazione e del commercio della profumata bevanda, meno conosciuta è la Trieste dei locali storici frequentati in passato da nobili, intellettuali e dame e oggi meta di laici pellegrinaggi da parte dei turisti più avveduti.

« Senza i caffè, probabilmente sarebbe stata meno fervida la vita culturale della città »

Non è azzardato affermare che senza i caffè, probabilmente, sarebbe risultata meno fervida la vita culturale dei tempi che furono: Joyce, Saba, Svevo frequentavano abitualmente questi luoghi d'incontro, traendone spesso ispirazione per le loro opere.

Il più antico caffè di Trieste è il Tommaseo, aperto nel 1830 e restaurato nel 1997: gli arredi originali furono importati direttamente dal Belgio e il locale passò alla storia anche per aver introdotto il gelato all'inizio del secolo scorso. Luogo d'incontro di intellettuali come Svevo, Saba e Giotti, il Caffè San Marco non fece in tempo a essere inaugurato nel 1914 che, considerato covo di irredentisti, venne distrutto dalle bombe della Prima Guerra Mondiale.

C'è poi il Caffè degli Specchi, nato nel 1839 e ospitato da Palazzo Stratti, nel cuore di piazza Unità d'Italia, immancabile punto di ristoro per milioni di turisti l'anno. E il Caffè Tergesteo, all'interno dell'omonima galleria.



[TRIESTE. CAFFÈ SAN MARCO]
PETRUSSI FOTO PRESS - UDINE

IL TRAM DI OPICINA

UN VIAGGIO INDIETRO
NEL TEMPO, DALLA CITTÀ
AL CARSO



Uscita Monfalcone Est - Trieste Lisert

28,8 km / 27 min

Informazioni

Capolinea
Piazza Guglielmo Oberdan
34133 Trieste
www.tramdeopicina.it

Orari

Partenza ogni 20 minuti,
dalle 7.00 alle 20.00

Attivata nel 1902, la tranvia di Opicina è oggi principalmente un'attrazione turistica che consente di raggiungere, dal cuore di Trieste, l'altopiano del Carso e, in particolare, la località di Villa Opicina, che dà il nome alla linea. La strada ferrata, lunga poco più di cinque chilometri, parte dal centro di Trieste e, dopo aver affrontato dislivelli che toccano il 26 per cento di pendenza, raggiunge i 329 metri sul livello del mare.

La stazione di partenza si trova in piazza Oberdan e i convogli del tram partono ogni venti minuti con destinazione Villa Opicina: dopo un primo tratto pianeggiante, i vagoni vengono agganciati e spinti (o trattenuti, in discesa), da un impianto funicolare, unico nel suo genere a livello europeo.

La linea tranviaria venne costruita alla fine del XIX secolo con l'obiettivo di collegare in maniera più diretta Trieste

« La trenovia fu costruita alla fine del XIX secolo per collegare Trieste all'abitato di Opicina »

all'abitato di Opicina: inaugurata nel 1902 è stata potenziata quattro anni dopo, in occasione dello sviluppo della linea ferroviaria Transalpina, mentre nel 1928 il sistema di trazione a cremagliera fu sostituito dalla funicolare, ancor oggi in servizio.

Gestita attualmente da Trieste Trasporti, la linea è stata oggetto, nel 2012, di un ampio intervento di ristrutturazione e sostituzione degli elementi più vetusti.

VIALE XX SETTEMBRE

TRA TEATRI E
GELATERIE, PASSEGGIATE
ALL'«ACQUEDOTTO»



Uscita Monfalcone Est - Trieste Lisert
27,9 km / 26 min

Per i triestini è «l'Acquedotto», perché sotto la pavimentazione in pietra chiara corre ancora l'acquedotto cittadino, che, prima della revisione toponomastica, dava il nome all'arteria.

Viale XX Settembre, costeggiato da alberi che d'estate concedono tregua alla calura e proteggono le passeggiate dei triestini, è oggi in larga parte pedonalizzato.

« Sede del Teatro Eden e del Politeama Rossetti »

Una strada costellata di locali e gelaterie, luogo di divertimento e di cultura, sede del Teatro Eden e del Politeama Rossetti. Quest'ultimo, inaugurato nel 1878 e più volte restaurato nel secolo scorso, accoglie una delle sale più capienti a livello europeo tra quelle dedicate specificatamente alla prosa. Il Politeama, sede oggi del Teatro Stabile del Friuli Venezia Giulia, può ospitare infatti fino a 1500 persone.

Distante pochi metri, il Teatro Eden è invece uno degli esempi più illuminanti del Liberty triestino: realizzato tra il 1906 e il 1908, fu a lungo utilizzato, alternativamente, per le rappresentazioni teatrali e cinematografiche; il cinema è ancora oggi in attività.

In viale XX Settembre nacque il 19 dicembre 1861 Aron Hector Schmitz, poi diventato famoso con lo pseudonimo di Italo Svevo: lo scrittore vide la luce nello stabile oggi al civico 16.

RISIERA DI SAN SABBA

IL DRAMMA DELLE
DEPORTAZIONI NAZISTE



Uscita Monfalcone Est - Trieste Lisert

42,3 km / 29 min

Informazioni

Civico Museo della Risiera di San Sabba - Monumento Nazionale

Via Giovanni Palatucci, 5
34148 Trieste
Tel. +39 040 826202
Fax +39 040 825673
www.risierasansabba.it
risierasansabba@comune.trieste.it

Orari

Tutti i giorni, 9.00-19.00
Per prenotazioni:
Tel. +39 040 6754480
Fax +39 040 6754727
servizioididattico@comune.trieste.it

Al suo posto, una piastra metallica. E una stele, a ricordare la presenza della ciminiera, che sbuffava fumo e cenere. Alla Risiera di San Sabba c'era un forno crematorio, laddove un tempo si essiccava il riso. E, secondo le stime, avrebbe contribuito all'eliminazione di almeno tremila cadaveri, di uomini, donne e bambini, internati in quello che è considerato l'unico campo di deportazione dell'Europa meridionale. La Risiera è oggi Museo nazionale, a ricordare come la tragedia dell'Olocausto investì nella maniera più crudele e diretta anche l'Italia e, nella fattispecie, Trieste.

Quando i tedeschi la trasformarono in campo di prigionia per i militari italiani catturati dopo l'8 set-

« L'unico lager nazista nell'Europa meridionale »

tembre 1943, la Risiera – costruita nel 1913 – non era già più in funzione. Lo Stalag 339 (fu così denominato) venne posto sotto la giurisdizione di Odilo Globocnik, tra i fondatori delle SS e a lungo a capo dell'organizzazione che sovrintendeva alla gestione dei lager polacchi, inviato nel capoluogo giuliano per mettere in pratica le politiche antipartigiane e antirazziali del Reich. Dapprima campo di raccolta (i detenuti venivano poi inviati ai campi di concentramento di Polonia e Germania), la Risiera diventò successivamente luogo di detenzione, tortura ed eliminazione di oppositori politici e partigiani.

« Il forno crematorio fu fatto saltare in aria nel '45 dai tedeschi »

Il 4 aprile 1944 fu per la prima volta messo in azione il forno crematorio, costruito nei giorni precedenti, e furono così fatti scomparire i cadaveri di settanta persone fucilate il giorno prima nei dintorni di Villa Opicina. Un anno dopo, il 30 aprile 1945, forno e ciminiera furono fatti saltare in aria dai tedeschi, che, prima di fuggire, decisero di cancellare una parte delle prove dei loro crimini. La presenza del forno fu poi documentata grazie alle testimonianze dei sopravvissuti.

Nel 1966 fu indetto un concorso per la ristrutturazione della Risiera, al fine di trasformare il sito in Museo nazionale: il progetto dell'architetto Romano Boico ha permesso di recuperare e mantenere la «cella della morte», dove venivano condotti i prigionieri destinati a una breve permanenza nel campo, le diciassette cellette dove erano stipate fino a otto persone in attesa dell'esecuzione e l'edificio di quattro piani in cui, all'interno di stanzoni, erano detenute le persone destinate ad altri campi di concentramento.

Il corpo centrale, un tempo utilizzato come caserma, è oggi sede del Museo che ospita una mostra documentale legata alla storia della Risiera: sono esposti documenti, fotografie, divise ed effetti personali dei deportati triestini, mentre, nella Sala delle Croci, si trovano oggetti personali sottratti agli ebrei del capoluogo giuliano dai nazisti, restituiti alla Comunità ebraica di Trieste soltanto nel 2000, dopo il ritrovamento in Carinzia.



[TRIESTE. RISIERA DI SAN SABBA]
FOTO ARCHIVIO MUSEO CIVICO DELLA RISIERA DI SAN SABBA

FOIBA DI BASOVIZZA

IN RICORDO DEI MORTI
NEL MAGGIO 1945



A Basovizza, sull'altopiano carsico, si trova il monumento nazionale dedicato a quanti, nel 1945, vennero prelevati, uccisi e gettati nelle foibe, cavità di origine naturale presenti in gran numero sulle alture che circondano Trieste, dalle milizie e dai fiancheggiatori di Tito.

Secondo le stime di alcuni storici, i partigiani jugoslavi uccisero, tra il maggio e il giugno del 1945 (durante i quaranta giorni di occupazione jugoslava di Trieste), tra le quattro e le cinquemila persone, perlopiù compromesse con il fascismo, ma anche esponenti democratici e semplici cittadini, nella maggior parte dei casi infoibati dopo l'esecuzione.

La Foiba di Basovizza, diventata monumento nazionale nel 1992 e recentemente oggetto di un'o-

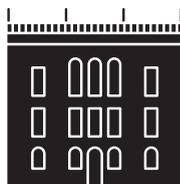
« I partigiani jugoslavi uccisero tra le quattro e le cinquemila persone »

pera di sistemazione, era in origine un pozzo minerario: abbandonata in quanto improduttiva, la cavità risultava profonda oltre 260 metri.

Uscita Monfalcone Est - Trieste Lisert
33,5 km / 24 min

MUSEO REVOLTELLA

IL MEGLIO DELL'ARTE
MODERNA ITALIANA



Uscita Monfalcone Est - Trieste Lisert

28,8 km / 27 min

Informazioni

Museo Revoltella

Via Diaz, 27
34123 Trieste
Tel. +39 040 6754350
Fax +39 040 6754137
www.museorevoltella.it
revoltella@comune.trieste.it

Orari

10.00-19.00
Chiuso martedì

Elegante palazzo a due passi dalle Rive, il Museo Revoltella accoglie una delle più importanti collezioni d'arte moderna a livello nazionale. L'edificio, costruito come residenza dal barone Pasquale Revoltella, fu progettato dall'architetto tedesco Friedrich Hitzig, affacciato sull'allora piazza Giuseppina (oggi piazza Venezia). Costruito in stile rinascimentale su tre piani e completato nel 1858, il palazzo fu donato dal barone alla città di Trieste, con tutte le opere d'arte e il patrimonio librario che custodiva.

« Il palazzo fu donato alla città
dal barone Revoltella »

Palazzo Revoltella diventò un punto di riferimento per i giovani artisti e gli artigiani, che nell'ex residenza nobiliare potevano approfondire la propria passione per le arti e i mestieri. Nel frattempo, complice anche il lascito finanziario di Revoltella, l'istituzione avviò l'acquisizione di importanti opere d'arte, in numero tale da rendere necessario l'ampliamento della sede espositiva: nei primi anni del Novecento, il Comune acquisì il vicino Palazzo Brunner, anche se i lavori di allargamento del Museo iniziarono di fatto nel 1963, per completarsi soltanto negli anni Novanta.

Insieme al palazzo progettato da Hitzig e a Palazzo Brunner, fu acquisito anche Palazzo Basevi, a poche decine di metri di distanza dagli altri due edifici, dando vita a un

percorso espositivo che oggi occupa un'area di 4000 metri quadrati, con allestimenti che

accolgono oltre trecentocinquanta tra opere pittoriche e scultoree.

Palazzo Revoltella è stato riallestito secondo i canoni dell'epoca del barone, con gli arredi originali, mentre Palazzo Brunner ospita le opere acquisite dal 1972 in poi: al terzo piano si trovano gli autori italiani del secondo Ottocento (Fattori, Induno, Palizzi, Morelli), al quarto piano le opere provenienti dalle Esposizioni internazionali (di De Nittis, Nono, Ciardi, Trentacoste, Canonica, Bistolfi, Carena, von Stuck, Zuloaga), mentre al quinto piano sono raccolte le opere degli artisti del primo Novecento a Trieste e in Italia (Marussig, Bolaffio, Timmel, Dudovich, Casorati, Sironi, Carrà, de Chirico, Martini) e, in una galleria più piccola, gli artisti del Friuli Venezia Giulia degli ultimi cinquant'anni (Zigaina, Afro, Dino e Mirko Basaldella, Spacal, Perizi). A concludere il percorso, al sesto piano, gli spazi dedicati ai protagonisti del panorama nazionale del secondo Novecento.

« Opere di De Nittis, Carrà, de Chirico, Zigaina e Basaldella »



[MUSEO REVOLTELLA]

PETRUSI FOTO PRESS - UDINE

MUSEO FERROVIARIO

UN TUFFO NEL PASSATO
TRA LOCOMOTIVE E TRAM



Uscita Monfalcone Est - Trieste Lisert

29,4 km / 26 min

Informazioni

Museo Ferroviario di Trieste

Via Giulio Cesare, 1 - Stazione Campo
Marzio
34100 Trieste
Tel. +39 040 3794185
Fax +39 040 312756
www.museoferroviariotrieste.it

Orari

Mercoledì, sabato, domenica,
9.00-13.00

Ospitato nell'antica stazione di Campo Marzio, chiusa dal 1960, il Museo Ferroviario di Trieste è stato inaugurato nel 1984 grazie alla perseveranza di un gruppo di appassionati, riuniti a partire dal 1975 nel Sat (Sezione Appassionati Trasporti). Il percorso espositivo permette al visitatore di toccare con mano ben quindici locomotori, alcuni dei quali risalenti addirittura all'Ottocento, ma anche carrozze, tram e un esemplare di convoglio militare corazzato tedesco, utilizzato nella Seconda Guerra Mondiale. All'interno, modellini, materiale fotografico e documenti, divise degli operatori delle ferrovie e la ricostruzione dell'ufficio di un capostazione.

« Gestito da volontari, è tra i pochi musei in Italia nel suo genere »

Il Museo è uno dei pochi a livello nazionale interamente dedicato alle ferrovie ed è ancor oggi gestito da volontari del Dopolavoro ferroviario di Trieste. A partire dal 2004, sia l'edificio della stazione di Campo Marzio (un tempo stazione di Sant'Andrea) sia il materiale della collezione custodita all'interno del Museo sono stati posti sotto vincolo da parte della Soprintendenza ai Beni culturali del Friuli Venezia Giulia.

IL LUNGOMARE DI BARCOLA

LA «SPIAGGIA» DEI
TRIESTINI, TRA
PASSEGGIATE E BAGNI



Lasciandosi il Castello di Miramare alle spalle, proseguendo in direzione di Trieste, ci si imbatte nel lungomare di Barcola, meta prediletta dai triestini per passeggiate, jogging e tintarella.

Il sobborgo di Barcola affonda le proprie radici addirittura in epoca romana (Vallicula l'antico toponimo), quando la riviera era caratterizzata da terme e ricche ville patrizie. Negli anni Cinquanta del secolo scorso, il colpo d'occhio è mutato radicalmente rispetto al passato, con la costruzione del complesso conosciuto come Albergo Americano e con le opere che hanno comportato l'interramento di un ampio tratto di mare.

Elementi caratterizzanti della riviera, la splendida pineta, che si estende per oltre 25 mila metri quadrati, e i leggendari

« Il sobborgo di Barcola affonda
le proprie radici in epoca romana »

Bagni marini «Topolini», con dieci terrazzamenti semicircolari al di sotto dei quali sono stati ricavati

spogliatoi, servizi e docce, con accesso privilegiato a spiaggette in ciottoli.

Uscita Monfalcone Est - Trieste Lisert
21,8 km / 19 min

LA BARCOLANA

Oltre duecentomila spettatori, quasi duemila imbarcazioni, più di ventimila uomini d'equipaggio. Sono i numeri della Barcolana, la storica regata velica internazionale che, dal 1969, attira ogni seconda domenica d'ottobre a Trieste migliaia di appassionati.

Un evento che non è soltanto sport, ma anche cultura e costume, capace di attrarre un gran numero di turisti in città nelle giornate della manifestazione. Il percorso della Regata si snoda lungo 15 miglia, con partenza generalmente fissata tra il Castello di Miramare e la sede della Società Velica di Barcola e Grignano e l'arrivo posizionato davanti a piazza Unità. Alla gara partecipano velisti professionisti, ma anche amatoriali.

Società Velica di Barcola e Grignano
Viale Miramare, 32
34136 Trieste
Tel. +39 040 411664
Fax +39 040 413838
www.svbg.it
segr@svbg.it



[TRIESTE. LA BARCOLANA]

FOTO FABRICE GALLINA

[MUGGIA]

IL BORGO

L'ULTIMO LEMBO D'ISTRIA
IN ITALIA



Ultimo lembo d'Istria rimasto all'Italia dopo il Memorandum di Londra e il Trattato di Osimo, Muggia è anche la città più a sud del Friuli Venezia Giulia. Affacciata sul mare, è caratterizzata da una forte impronta architettonica e urbanistica veneta, con i tipici palazzetti e le altrettanto caratteristiche calli. Tra i borghi più belli d'Italia, affonda le proprie radici nel VII-VI secolo a.C.: tracce della presenza di un insediamento sono conservate nel Parco archeologico di Muggia Vecchia (Castrum Mugiae), che accoglie, più specificatamente, i resti del periodo medioevale.

« Forte impronta architettonica
e urbanistica veneta »

Qui è possibile ammirare la chiesa di Maria Assunta (unico edificio ancora in piedi), una porzione del muro di cinta, un tratto di strada su cui si aprivano numerose case e, in particolare, un'abitazione a due piani, che probabilmente ospitava il laboratorio di un fabbro.

Uscita Monfalcone Est - Trieste Lisert
45 km / 31 min



[MUGGIA. IL BORGO]
FOTO MASSIMO CRIVELLARI

CASTELLO DI MUGGIA

STRUTTURA DIFENSIVA
A PROTEZIONE
DEL BORGO



Uscita Monfalcone Est - Trieste Lisert

46 km / 33 min

Informazioni

Castello di Muggia
Calle dei Lauri, 7
34015 Muggia
Tel. +39 040 272772

Consorzio per la Salvaguardia dei Castelli Storici del Friuli Venezia Giulia

Tel. +39 0432 288588
Fax +39 0432 229790
www.consorziocastelli.it
visite@consorziocastelli.it

Orari

Il Castello di Muggia è visitabile su appuntamento tramite l'ufficio visite del Consorzio

Il primo insediamento risale al 1374, quando il Patriarca di Aquileia Marquardo fece costruire una torre di avvistamento fortificata che dava sul mare. Oggi, il Castello di Muggia è una splendida residenza, di proprietà dello scultore Villi Bossi, al quale va dato il merito di averlo recuperato a partire dagli anni Novanta, dopo che, per due secoli, il maniero fu spogliato del materiale lapideo, utilizzato per la costruzione delle abitazioni locali.

L'attuale conformazione, con le mura a costruire un quadrilatero attorno al corpo centrale, risale al 1399, quando si evidenziò la necessità di costruire una fortificazione a protezione del sottostante borgo. Le testimonianze riferiscono inoltre di un intervento di ristrutturazione voluto dal governo della Serenissima nel 1701.

Il Castello di Muggia è oggi visitabile su prenotazione oppure, due volte l'anno, nel corso della manifestazione «Castelli aperti».

« L'attuale conformazione
risale al 1399 »

A BASOVIZZA, LA LUCE DI SINCROTRONE

Sull'altopiano carsico di Basovizza, all'interno del campus di AREA Science Park, c'è un centro di ricerca internazionale che opera al servizio della scienza e dell'industria: Elettra Sincrotrone Trieste. Qui, ogni giorno, fisici e biologi, chimici e ingegneri ed esperti in altre discipline lavorano per rispondere alle domande più diverse sulla natura profonda dei materiali e sulle scienze della vita. E lo fanno con raggi di luce!

Gli strumenti d'analisi, che rendono Elettra un centro unico a livello mondiale, sfruttano infatti la potenza e la versatilità della luce di sincrotrone: una radiazione elettromagnetica dalle proprietà eccezionali, capace di rivelare la struttura e il comportamento di atomi e molecole, le proprietà dei materiali e i metodi di trattamento più efficaci. Per risolvere le sfide più urgenti in molteplici ambiti, fra cui farmacologia, medicina, ingegneria, nanotecnologie, tutela dei beni culturali.

La luce di sincrotrone è prodotta da due sorgenti: Elettra, un anello di accumulazione operativo dal 1995 che dà il nome al centro di ricerca (ospitato in un grande edificio circolare facilmente riconoscibile) e FERMI, un laser «a elettroni liberi» (o FEL) dalle caratteristiche uniche al mondo, entrato in funzione alla fine del 2010.

Insieme alle altre tre sorgenti FEL operative (in Germania, Stati Uniti e Giappone), FERMI costituisce una nuovissima generazione di sonda a disposizione degli scienziati, capace di analizzare nello stesso tempo fenomeni ultraveloci (milionesimi di milionesimo di secondo) e microscopici (millesimo di metro), registrando in rapida sequenza una serie di istantanee o fotogrammi da cui ottenere poi un vero film del processo in atto. Dalla propagazione di un'onda di calore alla crescita di una membrana biologica o all'azione di un catalizzatore.



[BASOVIZZA. ELETTRA SINCROTRONE TRIESTE]
FOTO ARCHIVIO ELETTRA SINCROTRONE TRIESTE

Multietnica e variegata, la cucina triestina è lo specchio di una città cosmopolita dalla peculiare posizione geopolitica e dalla storia secolare.

Porto di mare, incastonato tra le alture del Carso, Trieste mette in tavola pietanze adriatiche accanto a quelle dell'entroterra carsolino, piatti di pesce accanto a quelli di carne.

3 [ENOGASTRONOMIA E PRODOTTI TIPICI]

Gli influssi latini, veneti, dalmati, istriani, e poi soprattutto asburgici, si riflettono sull'enogastronomia giuliana, dove trovano spazio anche sapori sloveni, friulani e italiani. Influenze ebraiche, greche e balcaniche arricchiscono il menù.

Il risultato? Un vero e proprio *melting pot* di gusti, aromi e tradizioni, portati in dote dalle varie comunità etniche che convivono da secoli nella città.

[GRAPPOLO DI UVA REFOSCO]
FOTO ADRIANO DEL FABBRO - UDINE



UNA CUCINA COSMOPOLITA, PORTO DI CULTURE DIVERSE

La cucina triestina è ricca di contaminazioni che arrivano da Vienna e dai Balcani, passando per l'Ungheria e la Serbia. E poi, ancora, da Paesi di mare, lontani come la Turchia e la Grecia, o vicini come l'Istria, rivelando la vocazione commerciale e mercantile di questa città, diventata porto franco nel 1719.

Sarà tuttavia la dominazione asburgica, nel Settecento, a fondere le diverse anime culturali e gastronomiche della Mitteleuropa con quelle del Mediterraneo.

Sapori speziati e rustici convivono dunque con gusti più ricercati, rappresentativi di una città dall'aspetto elegante e raffinato, caratterizzata dall'architettura Art Nouveau che si affaccia sul mare.

Dall'annessione all'Italia (1918) in poi, soprattutto a partire dagli anni Cinquanta, la cucina triestina ha integrato, prima che altrove in Regione, piatti prettamente italiani (come pasta, riso e pizza) con piatti internazionali (come kebab e sushi).

Dalla colazione alla cena, Trieste offre dunque un repertorio di riti e tipicità tutte da scoprire, che la rendono unica e originale.

« Fusione di sapori mitteleuropei
con quelli mediterranei »

Partiamo con il caffè, emblema della triestinità. A qualsiasi ora del giorno, il caffè è un *must*. Qui non si tratta di una frettolosa abitudine mattutina, né di un occasionale intermezzo giornaliero, ma di una consuetudine radicata con una sua spiccata valenza culturale ed economica.

Da punto di attracco delle prime navi cariche di caffè verde dell'epoca asburgica a oggi, Trieste si è conquistata a

« Trieste si è conquistata il titolo
di capitale del caffè »

buon diritto il titolo di capitale del caffè, con la presenza di ditte di importazione, imprese commerciali,

torrefazioni, aziende di lavorazione, botteghe del caffè e sontuosi caffè storici, caratterizzati da atmosfere di prestigio, con elementi decorativi in stile, soffitti alti e mobili d'epoca.

In passato, la prima colazione prevedeva un caffè lungo o «turco» da degustare insieme alla *Kaiserschmarren* (frittata dolce dell'Imperatore, golosità diffusa in tutto il vecchio Impero austro-ungarico).



Un altro momento tipico della vita in città è lo spuntino di metà mattina – *il rebechin* –, che viene consumato ancora oggi negli innumerevoli buffet che abbondano nella zona del porto e della Borsa. A metà strada tra bar, trattoria e tavola calda, i buffet sono una tipica forma di ristorazione della città alabardata. Il clima particolare, il freddo, la bora e gli orari di lavoro che imponevano di alzarsi all'alba hanno favorito l'abitudine di inserire prima di pranzo uno spuntino, spesso a base di carne di maiale bollita, salsicce o costine, piedino, testina o lingua, cucinate nella caldaia, cioè nei pentoloni sotto il bancone.

D'obbligo, quindi, assaggiare il panino con la *porcina* (spalla), un tipico crostino di prosciutto cotto tagliato a mano con *kren* (rafano) grattugiato e senape. O i *rodoleti de persuto* (cetriolini sottaceto avvolti nel prosciutto cotto).

Tra gli spuntini tradizionali a base di maiale, ricordiamo anche le luganeghe de Viena (ver-

sione triestina dei *Frankfurter Würstel*) o di Cragno (una salsiccia del Carso casereccia, leggermente affumicata, consumata cotta) e il *Kaiserfleisch* (carré di maiale affumicato).

« Il rito del *rebechin* momento tipico della vita in città »

[CAFFÈ]

FOTO FABRICE GALLINA

Tra le sfiziose, assolutamente da non perdere il Liptauer, formaggio di origini slovacche, sul crostino di pane. Conosciuto anche come spuma di formaggio d'Ungheria, dai tempi dell'Impero asburgico è considerato tra gli antipasti più golosi. Si tratta di una crema soffice di ricotta caprina amalgamata a burro ammorbidito o panna acida, servita perlopiù aggiungendo una generosa spolverata di paprika. Alcune versioni mescolano capperi, senape e cipolline.

« La jota, zuppa triestina per antonomasia dalle origini antiche »

Tra aperitivi e passeggiate lungo le vie della città, il tempo passa in fretta. All'ora di pranzo, la cucina triestina propone diversi primi piatti, prevalentemente zuppe e minestre. Calde, altamente nutrienti e saporite, le minestre rispondono con gusto alle sferzanti folate di bora.

La zuppa triestina per antonomasia si chiama jota, piatto dalle origini antiche a base di ingredienti semplici e poveri, come fagioli (l'antica ricetta prevedeva quelli con l'*ocio*, la macchiolina nera, poi sostituiti da quelli borlotti), patate e pancetta, ma soprattutto *capuzi garbi* (cavoli cappucci affettati, fermentati e inaciditi in salamoia). Sono questi ultimi i responsabili del gusto forte e un po' acidulo del piatto finale.

Per legare gli ingredienti di questa zuppa, si usava l'*ai-prem*, nome ungherese di una specie di soffritto di farina rosolata nell'olio. Probabilmente la jota (dal celtico *jutta*, ovvero minestra, liquido) nasce come pietanza di recupero, per sfamare tutta la famiglia. Nel corso del tempo le vecchie massaie triestine hanno poi elaborato diverse varianti: *co' l'osso de persuto* (con l'osso del prosciutto per insaporire la minestra), *co' l'orzo*, *co' le luganeghe* (salsiccia fresca).

« La minestra de' bobici (i chicchi di granoturco) »

Un altro piatto tipico della tavola giuliana è la *minestra de 'bobici*, con chicchi di gra-

noturco (i *bobici*), fagioli borlotti, prosciutto affumicato e un pizzico di pepe. Le origini di questa minestra sono istriane. Ha invece radici austriache la *minestra de bisi spacai*, una crema di piselli secchi spezzati, nota anche come *Bunkersuppe* (perché in tempo di guerra, per la sua semplicità, veniva preparata sia per i prigionieri sia per i soldati).

Molto popolare e diffusa a Trieste la più povera minestra di brodo *brustolà* (abbrustolito) e, come in tutta la Regione, la minestra di orzo e fagioli.

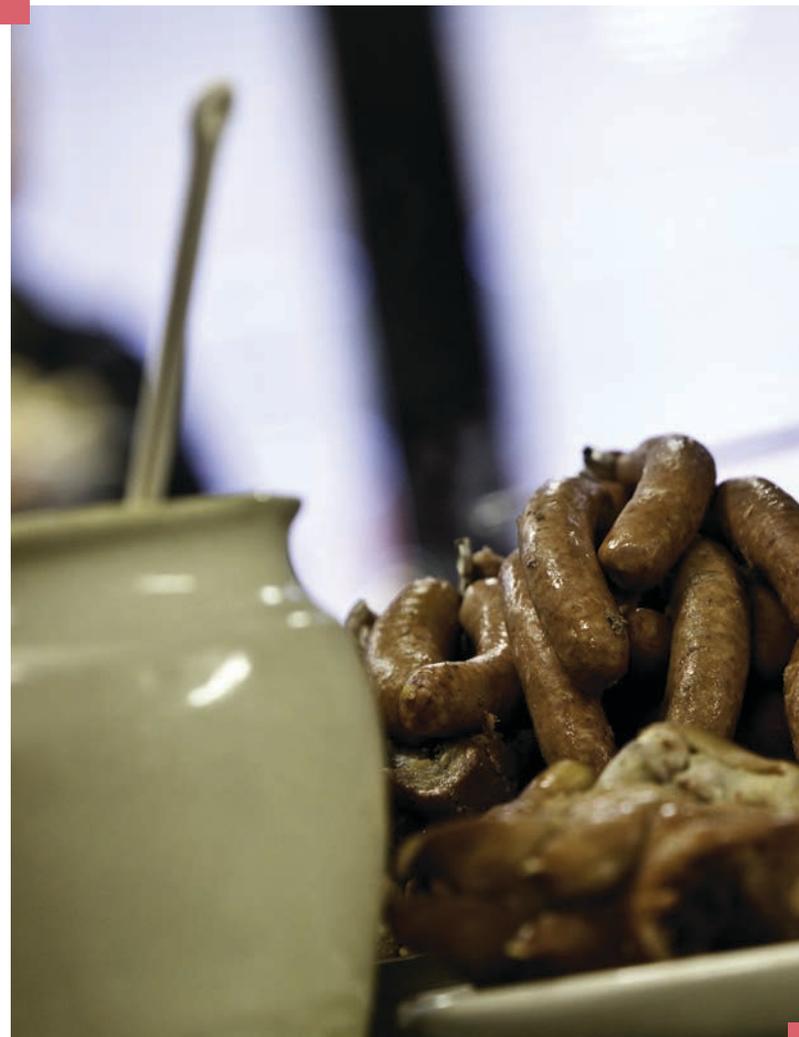
Passando ai primi asciutti, il menù triestino offre un'ampia scelta di gnocchi, riso, risotti e paste che uniscono, anche in questo caso, influssi slavi, austriaci e istriano-veneti. Qualche esempio? *Gnoci de' susini* (di origine austriaca, preparati con le prugne, le patate, le uova), gnocchi di fe-

« Dal mondo slavo-balcanico,
i *čevapčiči* »

gato (di origine istriana), *gnocchi de pan* (fatti con il pane raffermo), *risi e bisi* (risotto con piselli freschi, fagioli, lardo o pancetta, oppure sedano e alloro).

Un'armonica commistione culturale si trova anche tra i secondi piatti. Dal mondo slavo-balcanico arrivano i celebri *čevapčiči*, salsicette di carni miste (maiale, manzo e agnello a seconda della zona di provenienza) molto speziate e leggermente piccanti, dal colore rossastro per la presenza della paprika. I *čevapčiči* sono generalmente accompagnati da cipolla fresca cruda e salsa Ajvar, una salsa (dolce, piccante o molto piccante) a base di peperoni, melanzane e peperoncini.

Di origine slovena pure la *lubianska*, una specie di milanese ripiena di prosciutto e formaggio.



[CARNE ALLA GRIGLIA]
FOTO ALESSANDRO CASTIGLIONI

Di origine ungherese il gulasch, a base di spezzatino di manzo con l'aggiunta di patate. Pezzi di prosciutto e abbondante paprika arricchiscono il piatto.

Dalla comunità greca arriva invece la calandraca, pietanza di carne in umido, simile allo spezzatino, servita con patate.

Il nome pare derivare da «calandra», un tipo di imbarcazione medioevale. Se si aggiunge un bicchiere di vino bianco, si ottiene la *calandraca co'l vin*, mentre la versione senza pomodoro è chiamata calandraca in bianco. Di origine boema, la lepre alla boema e il sanguinaccio alla boema, insaccato di sangue di maiale con pangrattato, maggiorana e aglio. Richiamano la tradizione contadina del Carso, il filetto alla carsolina (cucinato nel vino Terrano) o l'agnello al *kren*. Molto diffusa la *porzina con capuzi*, cioè la coppa di maiale lessata e accompagnata da crauti, senape e rafano.

Tra i contorni della cucina giuliana, le patate in tecia rappresentano il tradizionale accompagnamento del gulasch e delle carni, in alternativa ai chifeletti salati (simili a crocchette di patate).

Molto popolari sono anche i fagioli alla smolz, cioè fagioli borlotti, conditi con un soffritto di burro, lardo e cipolla. Facile da trovare nei menù della città l'insalata a base di valerianella, rucola e fagioli borlotti, chiamata *matavilz, rucola e fasoi*.

« Dalla comunità greca
arriva la calandraca »

A metà pomeriggio è d'obbligo concedersi una golosa tappa in un caffè e assaggiare qualche prelibatezza. Nelle pasticcerie giuliane si possono trovare tutti i dolci tradizionali del Friuli Venezia Giulia, spesso nella variante triestina, accanto alle specialità che provengono da oltre confine.

Tra i dolci di origine mitteleuropea, ricordiamo il *Koch* (una specie di sformatino dolce di semolino, nella versione *de gries*, e di riso e uva sultanina, nella versione *de risi*) e il *Kuguluf* (tortino a forma di ciambella molto lievitata) con mandorle, uvetta e scorzetta di limone.

« Lo strudel, a Trieste,
è lo *strucolo* »

Sempre di origine austriaca, lo strudel, chiamato da queste parti *strucolo*, con il ripieno di mele (*de pomi*), ma anche di altra frutta di stagione, come ciliegie, o farcia di noci o ricotta. Quando viene avvolto in un telo e cucinato lessato si ottiene lo *strucolo in straza* (strudel nello straccio).

Le vecchie cuoche triestine preparano ancora le *Schnitte*, fette di pane bagnate nel latte e nello zucchero, passate nelle uova e fritte. In alcune famiglie si prepara anche il *povezen*, dolce originario della Boemia (a base di pane secco, vino, zucchero).

Per gli amanti del cioccolato, consigliatissima una fetta di torta Pischinger (composta da vari strati di cialde unite da crema al cioccolato), di provenienza viennese come la celebre Sacher, o di torta Rigojanci (formata da due strati di pan di Spagna al cioccolato con una crema di cacao, panna e zucchero) di origine ungherese come la torta Dobos (cinque strati di pan di Spagna e copertura di caramello). Deliziose pure le creme carsoline, ovvero le millefoglie o pasta crema, servite in fette dalle dimensioni notevoli.

« Favette, fritole e pinza per commemorare le festività »

A Trieste diversi dolciumi sono legati alle ricorrenze che si celebrano durante l'anno. In autunno, in occasione della festività dei morti, sono molto popolari le favette triestine, piccoli dolci delle dimensioni di una ciliegia, alle mandorle, uova e maraschino. Tradizionalmente in tre colori, bianche, marroni e rosa.

A Carnevale sono diffuse un po' ovunque le *fritole*, piccole frittelle di forma allungata, preparate con uvetta, pinoli, cannella e rhum, mentre Pasqua è il periodo della *pinza*, dolce di pasta lievitata, a base di farina, uova, zucchero e burro. Nell'impasto, che richiede una lunga preparazione e lievitazione, si aggiungono rhum, bucce grattugiate di arancia e limone e vaniglia.

Di origine slava, la *putizza*, versione triestina della gubana friulana, dal ripieno più elaborato, arricchito con chiodi di garofano, cannella e noce moscata.

« Brodeto e granzevole alla triestina »

Dolce tipico è anche il *pre-snitz*, di origine austro-ungarica, formato da un ricco ripieno di frutta secca,

aromi e spezie, avvolte a tortiglione nella pasta sfoglia. Pare sia stato preparato per la prima volta a Trieste in occasione della visita della principessa Sissi.

Arrivando all'ora di cena, continuiamo con i piatti tipici giuliani. Questa volta, però, a base di pesce, predominando in questo caso la componente mediterranea, di matrice veneta e di derivazione dalmato-istriana. Molto diffuso in tutta la costa adriatica è il *brodeto*, una deliziosa zuppa preparata con vari tipi di pesce a seconda del luogo di provenienza. La versione triestina prevede l'uso di pesci di piccola dimensione, molluschi e crostacei.

Tra gli antipasti a base di pesce, segnaliamo le *granzevole* alla triestina, crostacei scottati per alcuni minuti e serviti con succo di limone, pepe e prezzemolo come condimento.



« Di origine veneta i sardoni in *saor* (alici marinate nell'aceto) »

Vantano antiche origini venete i sardoni in *saor* (alici marinate nell'aceto), piatto tra i più celebri a Trieste che viene preparato stendendo uno, o più strati, di alici fritte su altrettanti strati di cipolle (con l'aggiunta di aceto, alloro e aglio).

Altre pietanze popolari sono il baccalà al pomodoro (cotto al forno con acciughe e prezzemolo), il branzino guarnito, cucinato al forno con un composto di gamberetti, cozze, vongole e cappe, il risotto coi *pedoci* alla triestina (risotto con le cozze) o i *pedoci allo scotadeo* (cozze con prezzemolo e pangrattato). Riflettono la loro origine mercantile le *canocie alla busara*, preparate con gli scarti del pescato, dove la «busara» era un recipiente di coccio usato sulle navi. Oggi le canocchie sono servite con un impasto di pangrattato, pomodori, pepe e vino.

La giornata a Trieste non può che concludersi con una passeggiata sul Modo Audace, da dove si può ammirare la magia di questa città, gioiello incastonato tra il Carso e il mare.

VINI CHE PROFUMANO DI TERRA E DI MARE

L'altopiano alle spalle del capoluogo giuliano ha sviluppato interessanti colture vitivinicole. La zona di produzione comprende un territorio di dimensioni ridotte, ma ancora integro e ben conservato.

Non è sicuramente una terra facile. Zona aspra e imperiosa, è contraddistinta da un suolo roccioso di origine calcarea con profonde fenditure. Il terreno è

« I vini del Carso hanno un carattere spiccato e forte »

fortemente permeabile, tanto che l'incessante opera della pioggia ha dato vita a grotte, fiumi e doline.

Ecco perché i vini del Carso sono connotati da un carattere spiccato e forte. Nascono infatti da uve che crescono abbarbicate alla roccia esposta verso l'Adriatico, dove le note di acidità sono trasmesse dalla montagna, gli elementi di sapidità arrivano dal mare e la mineralità dalla pietra. E la forza è trasmessa dalla bora, che anche qui soffia spesso senza tregua. Questo incontro tra elementi naturali tanto diversi produce una fusione che esalta la qualità originale di questi vini.

Questa terra è sempre vissuta di agricoltura. Ed è stata martoriata dai drammi storici del secolo scorso.

Ma dove un tempo c'erano le trincee oggi sono presenti famose cantine in grado di produrre ottimi vini.

Si scoprono attraverso piccoli paesini con il doppio nome, quello italiano e quello sloveno scritti sui cartelli stradali, lungo minuscole stradine delimitate da muretti a secco.

Tra i produttori più rappresentativi citiamo Cotar (www.cotar.si), Marko Fon (www.vinogradifon.com), Kante (www.kante.it), Lupinc (www.lupinc.it), Skerk (www.skerk.com), Vodopivec (www.vodopivec.it) e Zidarich (www.zidarich.it).

« Tre i vitigni autoctoni più importanti: Terrano, Malvasia istriana e Vitovska »

I vitigni autoctoni più importanti sono tre: il Terrano, un'uva a bacca rossa che proviene dal ceppo del Refosco, la Malvasia istriana, meno aromatica rispetto alle altre Malvasie, e la Vitovska, una sapiente miscela tra uve Malvasia e Glera, di grande finezza.



ANDAR PER OSMIZE

Tipici locali dell'entroterra triestino, le osmize sono dislocate in tutto il territorio del Carso, nella Valle del Vipacco e sul litorale sloveno. Lasciatevi piacevolmente guidare attraverso i Comuni di Duino-Aurisina, Sgonico, Monrupino, San Dorligo della Valle, Trieste, Muggia, fino a sconfinare anche in Slovenia, seguendo i caratteristici rami d'edera con l'indicazione rossa.

Le scoprirete all'interno di case rurali e corti di contadini, con panchine e tavole allestite all'aperto o in cantina. In un clima informale, vengono presentati prodotti genuini quali salumi caserecci, uova, formaggi, oli d'oliva e sottaceti. Accompagnati dal vino della casa e da quattro *ciacole* (chiacchiere).

Rappresentano un'istituzione e sono molto frequentate, soprattutto in primavera e in autunno. La loro nascita è antica. Il nome deriva dallo sloveno *osem* che significa otto. Otto erano infatti i giorni concessi ai contadini dal Magistrato civico, in epoca asburgica, per poter vendere i propri prodotti nei cortili delle abitazioni, col vantaggio che tutto ciò che era venduto in questo periodo di tempo non era tassato. Oggi le date di apertura variano durante l'anno e sono a discrezione dei contadini e regolate dalla disponibilità di vino e di altri prodotti.

[OSMIZA]

FOTO MASSIMO CRIVELLARI

STRADA DEL VINO TERRANO

MONRUPINO - SISTIANA

[KM 18,5]

Un ottimo modo per conoscere l'entroterra carsico è percorrere la Strada del Vino Terrano. Si tratta di un itinerario enogastronomico nel cuore del Carso, creato nel 1986 dalla Provincia di Trieste, che riunisce una ventina di trattorie e ristoranti.

Seguendo le indicazioni contrassegnate da un grappolo stilizzato, visitatori e gourmet potranno scoprire vari prodotti locali (come l'olio del Carso, il vino, i formaggi Tabor e Monte Re) e assaggiare la cucina carsolina, in un'area molto interessante e suggestiva dal punto di vista naturalistico, paesaggistico, storico ed etnografico.

Partendo da Zolla (in sloveno Col) nel Comune di Monrupino (dove si trovano alcuni tipici locali come la Trattoria Al Castelliere, il Ristorante Carso-Kres, il Ristorante Furlan, il Ristorante Krizman) si prosegue verso Villa Opicina, frazione di Trieste (Ristorante Daneu). Qui si trova l'obelisco che ricorda la costruzione della ferrovia Trieste-Vienna.

Si prosegue poi per l'alto Carso e si attraversano alcuni piccoli centri: Repen, Borgo Grotta Gigante (Ristorante Milic), Rupinpiccolo (Trattoria Batic), Sgonico (Trattoria Gustin), Gabrovizza (Trattoria Sociale), Sales (Trattoria Maurica Peric), Samatorza (Trattoria Franc Fabec), Ternovca, Prepotto, San Pelagio, Precenico, Slivia, Malchina, Visogliano, presso Sistiana.

Nel Comune di Duino-Aurisina si trovano diversi locali: Trattoria Markovic, Trattoria Sardoc, Trattoria Tence, Trattoria Tre Noci, Ristorante Urdith.

L'itinerario offre molti punti di interesse, come la Grotta Gigante, il Museo di Speleologia, il Giardino Botanico Carsiana. Dal punto di vista naturalistico, una citazione merita la Riserva Naturale Regionale del Monte Orsario, mentre, per approfondire gli aspetti etnografici locali, è consigliata una sosta alla Casa Carsica di Repen (Monrupino).

ALLA SCOPERTA DEI PRODOTTI TIPICI

Caffè

Come già ricordato, non si può parlare di prodotti tipici di Trieste senza citare il caffè.

Il capoluogo giuliano inizia a distinguersi nel commercio del caffè a metà Ottocento, con la sua ascesa commerciale come principale porto dell'Impero austro-ungarico. Da allora, l'attività caffeeicola si è andata affermando, consolidando un importante primato, tanto da arrivare all'istituzione di un vero e proprio Distretto del Caffè, chiamato Trieste Coffee Cluster (www.triestecoffeecluster.com).

Sono presenti sul territorio triestino aziende importatrici e grossiste molto note, come Illy Caffè (www.illy.it), Caffè Excelsior (www.caffeexcelsior.it), Primo Amora (www.primoaroma.com), In Punto (www.inpuntocaffe.it), Planet Coffee (www.planetcoffee.it).

La filiera conta inoltre una decina di case di spedizione specializzate in caffè e una ventina di torrefazioni. Da considerare anche la presenza di uno dei pochi impianti in Italia di decaffeinizzazione (www.demus.it).

A Trieste, il caffè è entrato a far parte della cultura della città. Lo confermano anche le statistiche. Il consumo del caffè pro-capite della città è quasi il doppio della media italiana.

DIZIONARIO DEL CAFFÈ

La cultura del caffè è così radicata a Trieste da aver dato vita a un lessico utilizzato solo nel capoluogo giuliano, una sorta di codice che consente agli avventori di comunicare con il barista. Si tratta di una terminologia che vale solo qui, e varia a seconda del tipo di caffè richiesto, dell'aggiunta di latte, della tipologia di tazzina o di bicchiere usato (abbreviato in «b»).

Per ordinare un caffè espresso a Trieste è bene sapere che occorre ordinare «un nero». Per «goccia» si intende il caffè con una punta di schiuma di latte in tazzina, se in bicchiere «goccia in b». L'espresso macchiato caldo nella classica tazzina si chiama «capo», mentre l'espresso macchiato caldo in bicchiere di vetro è nominato «capo in b». Sono codificate anche le varianti: con tanta schiuma si parla di «capo in b tanta», con schiuma e spolverata di cacao diventa «capo in b tanta special». Mentre senza schiuma si abbrevia in «cbs». Con «caffelatte» o «capo in tazza grande» si intende il classico cappuccino. Il decaffeinato è semplicemente il «deca».

Non resta che provare!

Formaggi

Dal latte di mucca, pecora e capra vengono prodotti ottimi formaggi freschi e stagionati sugli altopiani del Carso. Il più celebre è il Tabor, un formaggio a pasta gialla, con piccola e diffusa occhiatura. Assume un gusto particolare grazie al latte proveniente da vacche alimentate a pascolo nella zona del Carso. La stagionatura varia da sei a dodici mesi.

Sapore più intenso e gusto quasi piccante sono le caratteristiche di un altro formaggio molto apprezzato da queste parti, chiamato Jamar. Ha la crosta dura e un colore di pasta tendente al bianco. Viene stagionato per almeno quattro mesi in grotta.

Tra i latticini carsolini, troviamo anche caciotte fresche e ricotte aromatizzate con finocchio selvatico o santoreggia (*zepek*), che cresce nel Carso.

Miele

La zona carsica abbraccia sia il Carso isontino, sia quello triestino. In questo territorio, negli ultimi anni, l'apicoltura si è specializzata sempre di più, dal punto di vista sia tecnico che professionale. Sono circa un centinaio gli apicoltori nel Carso triestino per un totale di quasi mille alveari. Per quanto riguarda la vegetazione, nella zona coesistono la flora di tipo continentale e la macchia mediterranea e questa peculiarità ha dato vita a mieli estremamente pregiati. In particolare, si segnala il «miele di marasca», varietà rara che deriva da una specie arbustiva (*Prunus mahaleb*) che cresce spontaneamente solo sull'altopiano carsico. È un miele ambrato, liquido, dal gusto marcato che ricorda l'aroma delle mandorle. Nell'area del Carso vengono prodotti anche ottimi mieli di acacia, di melata, di tiglio e millefiori.

Olio extravergine di oliva Tergeste Dop

La provincia di Trieste può vantare un prodotto di eccellenza, l'olio Tergeste Dop (www.tergstedop.it).

L'olivicoltura si è sviluppata fin dall'antichità, soprattutto nelle zone geograficamente più calde e protette, corrispondenti ai Comuni di San Dorligo della Valle e Muggia, dove sono ancora presenti le piante di olivo più vecchie. La principale varietà autoctona, la Bianchera-Belica, ha trovato in queste terre un microclima ideale. L'olio di bianchera ha alcune eccellenti proprietà organolettiche: profumo fruttato intenso con un riflesso amaro e piccante nel gusto. Nella zona di Muggia è diffusa anche la varietà locale, Carbona-Cernica.

Oltre a quelle autoctone, sono presenti le varietà Leccino, Pendolino, Maurino, Frantoio e Leccio del Corno.

Salumi del Carso

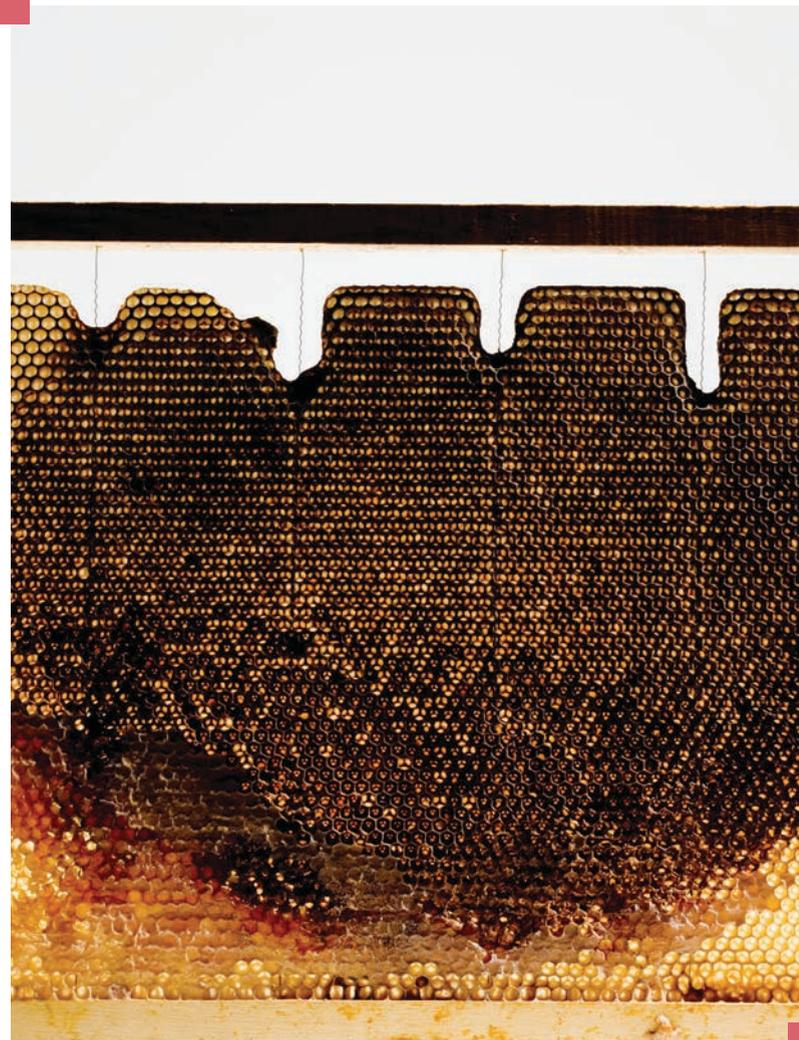
Nell'altopiano carsico si possono trovare insaccati tipici. La zona, infatti, ben si presta alla conservazione delle carni, secondo tradizioni contadine italiane e slovene.

Una menzione speciale va al prosciutto crudo del Carso, che è leggermente più morbido rispetto agli altri salumi regionali. Per gustarne appieno il sapore viene affettato a mano.

Vini

Il più celebre vino del territorio triestino è il Terrano (chiamato in dialetto *teran*), un vino dal colore rubino intenso, di gusto forte e di struttura corposa. Il colore e la corposità hanno determinato il suo soprannome, «sangue di Cristo». È certamente legato al Refosco e pare un discendente del Pucino, vino conosciuto già al tempo degli antichi romani. L'odore è forte e fragrante di frutti di bosco. È adatto come vino da pasto, abbinato soprattutto ai piatti rustici della cucina carsolina.

Il vitigno bianco più diffuso nella provincia di Trieste è la Vitovska. Il nome mostra etimologicamente il collegamento con la vicina Slovenia e deriva, probabilmente, dalla località di Vitolje. Dalle sue uve si ottiene un vino secco e profumato. Molto apprezzato come aperitivo e adatto per antipasti leggeri e pesce. La Malvasia istriana è un vitigno molto antico, diffuso in tutto l'Adriatico soprattutto al tempo della Repubblica di Venezia. Leggermente aromatico e poco alcolico, si accosta bene ai piatti a base di pesce.



[FAVO DI MIELE]

FOTO LAURA TESSARO

RICETTE PER UN PRANZO TIPICO

JOTA

- Ingredienti per 4 persone

750 g di cavoli cappucci acidi, 500 g di fagioli borlotti, 4 patate, sale, aglio, olio, prezzemolo, pepe, 2 salsicce, maiale affumicato

- Preparazione

Dopo avere lavato accuratamente patate e fagioli, lasciarli in ammollo, senza aggiunta di sale, per dodici ore. Lavare quindi i cavoli cappucci e farli bollire in un litro d'acqua per circa un'ora e mezza. Aggiungere alla minestra le salsicce e la carne di maiale.

Preparare un soffritto di olio e farina, passare le patate e metà dei fagioli bolliti. Unire il tutto e aggiungere sale e pepe. Lasciare riposare.

CAPUZI [CRAUTI]

- Ingredienti per 4 persone

1 kg di capuzi garbi, 2 foglie di alloro, 2 spicchi di aglio, 2 cucchiaini di farina, sale e pepe, 1 cucchiaino di *kummel* (cumino), olio extra vergine d'oliva

- Preparazione

In una pentola, mettere circa tre cucchiaini d'olio extravergine d'oliva e far rosolare l'aglio fino a quando comincia a imbiondire. Togliere l'aglio, aggiungere la farina e lasciarla dorare. Unire i capuzi garbi (cavolo cappuccio tagliato a fettine sottili precedentemente fermentate in acqua salata con alloro), insaporire con sale e pepe e abbondante cumino. Lasciare cuocere fino a quando il liquido non sarà asciugato.

Per rendere il piatto più gustoso si possono aggiungere, a metà cottura, salsicce o costine di maiale affumicate. Servire il tutto ben caldo.

CALANDRACA [SPEZZATINO CON PATATE ALLA TRIESTINA]

- Ingredienti per 4 persone

800 g di lesso avanzato oppure di manzo (tagli per lesso), 500 g di patate, 1 carota, 1 costa di sedano, 1 cipolla, 0,5 l di brodo, 1 bicchiere di vino bianco, 4 cucchiaini di olio extravergine di oliva, 1 cucchiaino scarso di concentrato di pomodoro, 2 chiodi di garofano, pepe nero, sale, 1 cucchiaino di spezie miste (paprika)

- Preparazione

In un tegame soffriggere la cipolla, il sedano e la carota tritati e cuocere il tutto per pochi minuti a fiamma bassa. Aggiungere la carne tagliata a pezzi e rosolare per cinque minuti per insaporirla. Aggiungere il vino e farlo evaporare, quindi unire aromi, sale, pepe e il concentrato di pomodoro. Allungare con l'acqua, coprire e far bollire a fuoco lento per due ore. Tagliare le patate a cubetti, unirle alla carne e cucinare a fuoco moderato per un'altra mezz'ora. Salare e servire.

KIPFEL DOLCI [CHIFELETTI DI PATATE]

- Ingredienti per 4 persone

500 g di patate farinose, 150 g di farina, 30 g di burro, 1 uovo, sale e pepe qb, olio per friggere, 60 g di zucchero

- Preparazione

Pelare le patate, lessarle, passarle nello schiacciapatate. Lasciarle raffreddare sulla spianatoia e impastarle con burro, farina, zucchero, uovo e sale. Formare con l'impasto dei lunghi rotoli e tagliarli a pezzetti di circa 8-10 cm. Curvare le due estremità a forma di ferro di cavallo e friggere in olio. Servire caldi con una spolverata di zucchero a velo.

La tradizione gastronomica della città è veramente ricca. Sapori austriaci, ungheresi, slavi, balcanici e adriatici si fondono in un composito menù.

4 [PRANZI E CENE]

Il comune patrimonio asburgico, le influenze delle varie comunità etniche, la storia di confine, il plurilinguismo, la convivenza culturale hanno caratterizzato un modello di cucina locale multiculturale che si incontra nelle numerose locande, taverne, osterie, locali a buon prezzo accanto a raffinati ristoranti della città di Trieste e del Carso.

[CARNE ALLA GRIGLIA]
FOTO ALESSANDRO CASTIGLIONI



Ristoranti eleganti e d'atmosfera accanto alle tipiche *gostilne* del Carso. L'offerta enogastronomica della provincia triestina spazia nei sapori e nei locali. Saporita e nutriente per combattere la bora e il freddo. Oppure leggera e sfiziosa a base di pescato fresco secondo la tradizione mediterranea. Trieste è così, un connubio armonico di tradizioni.

Di seguito, una selezione di locali presenti sul territorio carsolino e nel capoluogo. L'elenco non è esaustivo, ma vuole rappresentare una guida all'assaggio di questa cucina multiculturale. Molti i locali rustici che offrono una splendida vista panoramica dall'altopiano carsico. E altri più trendy, lungo le Rive, che vale la pena scoprire girovagando in città.

Si inizia con alcune proposte del Carso goriziano, per poi sconfinare nel Carso triestino e scendere verso la costiera. Il centro città offre molte opportunità, per tutte le tasche e i gusti.

Accanto alle informazioni in sintesi, le indicazioni di prezzo per un pasto completo: € meno di 25 euro, €€ da 25 a 30 euro, €€€ oltre 50 euro.

[SAVOGNA D'ISONZO]

TRATTORIA LOKANDA DEVETAK

Trattoria *gostilna* dal 1870, rispecchia le caratteristiche della terra di confine, in cui la tradizione culinaria austriaca si fonde con quella slovena e italiana.

In base alle stagioni, la cucina propone la *selinka* (minestrone), i *mlinci* (pasta abbrustolita al forno) con la *supeta* (spezzatino di gallina) o lo *skutna juha* (crema di ricotta e porcini) o lo *snidjeno testo* (gnocchetti di pasta lievitata con spezzatino di coniglio), *gulasch* e *selvaggina*. La ricca cantina propone i vini tipici del Carso e della regione, ma anche le etichette più rinomate in Italia e all'estero. Dal 2007 è aperta anche la Lokanda (albergo) con otto stanze arredate secondo lo stile del vecchio Carso.

Trattoria Lokanda Devetak

Via Brežiči, 22 - San Michele del Carso

34070 Savogna d'Isonzo

Tel. +39 0481 882488

www.devetak.com

info@devetak.com

Fascia di prezzo: €€

Orari: 12.00-15.00; 19.00-22.30

Giorno di chiusura: lunedì, martedì tutto il

giorno, mercoledì e giovedì a pranzo

Posti: 70

Prenotazione consigliata: sì

Come arrivare

Uscita Monfalcone Est - Trieste Lisert,

22,5 km / 24 min

[DOBERDÒ DEL LAGO]

HOTEL & RESTAURANT PAHOR

Eccellente punto di partenza per escursioni e passeggiate nei dintorni. Situato a metà strada tra Trieste e Gorizia, dista pochi chilometri da Duino. Il ristorante propone i piatti della tradizione carsica. Tra i primi, ottimi gli gnocchi al formaggio e al cinghiale. Tra i secondi prevalgono carni e selvaggina, ma sono presenti anche piatti della cucina mediterranea abbinati ai vini della ricca cantina.

Hotel & Restaurant Pahor

Via 1° maggio 14 - Frazione Jamiano
34070 Doberdò del Lago
Tel. +39 0481 410121
www.hotelpahor.com
info@hotelpahor.com
Fascia di prezzo: €€
Orari: 12.00-15.00; 18.30-23.00, dal giovedì alla domenica (mercoledì solo cena)
Giorno di chiusura: lunedì, martedì
Posti: 80
Prenotazione consigliata: sì

Come arrivare

Uscita Monfalcone Est - Trieste Lisert,
17,6 km / 18 min

[DUINO - AURISINA]

ALLA DAMA BIANCA

Nella baia di Duino, questo raffinato ristorante è situato direttamente sul mare. La posizione è incantevole, con ampia terrazza panoramica, ideale per romantiche cene. In cucina domina il pesce, di gran qualità. Qualche esempio? Zuppa di pesce, canolicchi e canestrelli al gratin. Deliziosi i dolci, come la Torta sette veli.

Alla Dama Bianca

Località Duino Porto, 61/c
34013 Duino-Aurisina
Tel. +39 040 208137
www.alladamabianca.com
info@alladamabianca.com
Fascia di prezzo: €€€
Orari: pranzo e cena
Giorno di chiusura: mercoledì
Posti: 200 (+300 esterni)
Prenotazione consigliata: sì

Come arrivare

Uscita Monfalcone Est - Trieste Lisert,
25,7 km / 19 min

AGRITURISMO AL PESCATURISMO

Vista sul mare e location suggestiva per questo locale dove il pesce è il grande protagonista. L'ambiente è accogliente e semplice. All'esterno il parcheggio è ricavato all'interno della vecchia cava. Tra i primi, tagliolini di fantasia di mare o tagliolini con gamberoni. Tra i secondi, da provare le cozze cucinate in svariati modi, come quelle gratinate con salsa tartare. Gustosi anche il rombo, il branzino e l'orata ai ferri.

Agriturismo Al Pescaturismo

Località Villaggio del Pescatore - Zona Cava
34013 Duino-Aurisina
Tel. +39 040 209846
www.alpescaturismo.it
Fascia di prezzo: €€
Orari: pranzo e cena
Giorno di chiusura: da lunedì a mercoledì
Posti: 80
Prenotazione consigliata: sì

Come arrivare

Uscita Monfalcone Est - Trieste Lisert,
27,3 km / 21 min

GRAN OSTERIA TRE NOCI

In un ambiente accogliente e caratteristico, il locale propone carne, pesce e sapori del Carso. La cucina, raffinata e gustosa, presenta piatti della tradizione, con un pizzico di creatività, a base di ingredienti rigorosamente freschi. Tra i primi si segnalano gli gnocchi all'ortica o le tagliatelle con formaggio, mostarda alle pere e zafferano. Tra i secondi, eccelle la carne alla griglia. Ma anche il pesce lascia soddisfatti i palati più esigenti. Delizioso il semifreddo alla pesca bianca. Carta dei vini ampia e ricca.

Gran Osteria Tre Noci

Frazione Sistiana, 33
34019 Duino-Aurisina
Tel. +39 040 299222
www.trenoci.it
trenoci@trenoci.it
Fascia di prezzo: €€
Orari: 11.00-14.00; 19.00-22.30
Giorno di chiusura: no
Posti: 80
Prenotazione consigliata: sì

Come arrivare

Uscita Monfalcone Est - Trieste Lisert,
28,6 km / 21 min

TRATTORIA SARDOC

A pochi passi dal confine sloveno, a qualche chilometro dalla baia di Sistiana, si trova questa tipica trattoria carsolina condotta dalla famiglia Sardoc. D'estate è molto gradevole mangiare nel giardino. Propone piatti tipici del territorio, come gli gnocchi di susine. Il menù è prevalentemente a base di carne e selvaggina. Gustosi la grigliata, il cinghiale e lo stinco. Tra i secondi, le patate in tecia e il roto di spinaci. Tra i dolci da provare lo strudel di mele, la sfoglia con crema pasticcera e lo *strucolo* di noci. Vino della casa.

Trattoria Sardoc

Frazione Precenico, 1/b
34011 Duino-Aurisina
Tel. +39 040 200871
www.sardoc.eu
info@sardoc.eu
Fascia di prezzo: €€
Orari: 9.00-23.00
Giorno di chiusura: lunedì, martedì e mercoledì
Posti: 80
Prenotazione consigliata: sì

Come arrivare

Uscita Monfalcone Est - Trieste Lisert,
33,7 km / 29 min

LE TORRI DI SLIVIA

Sotto un terreno di questa osmiza si trova una delle grotte più suggestive del Carso, la Grotta delle Torri di Slivia, che prende il nome dalle imponenti formazioni stalagmitiche presenti al suo interno (Torri) e dal piccolo borgo (Slivia) nel quale è situata. L'agriturismo funge da biglietteria per le visite guidate e un agribus messo a disposizione consente di raggiungere l'ingresso della grotta. Nel locale è possibile trovare la cucina tipica carsolina con salumi e formaggi locali.

Le Torri Di Slivia

Aurisina Cave, 62/A
34011 Duino-Aurisina
Tel. +39 3383515876
www.grottatorridislvia.it
info@letorridislvia.net
Fascia di prezzo: €
Orari: 10.00-23.00
Giorno di chiusura: variabile
Posti: 80
Prenotazione consigliata: sì

Come arrivare

Uscita Monfalcone Est - Trieste Lisert,
30,1 km / 23 min

[SGNICO]

RISTORANTE SAVRON

La cucina mitteleuropea è protagonista di questo locale. Anche l'ambiente un po' retro richiama la storia asburgica, con foto e immagini dei personaggi austro-ungarici. Il locale è rustico e semplice, suddiviso in due sale. Ottimi gli antipasti di carne e di verdure. Tra i primi, segnaliamo i fagottini di ricotta affumicata, gnocchi di susine e jota. Mentre, tra i secondi, da provare la lonza in agrodolce, lo stinco di maiale, il capriolo con salsa ai frutti di bosco.

Ristorante Savron

Frazione Devincina, 25
34010 Sgonico
Tel. +39 040 225592
Fascia di prezzo: €€
Orari: 12.00-15.00 (giovedì-lunedì);
18.00-22.00
Giorno di chiusura: martedì e mercoledì
Posti: 110
Prenotazione consigliata: sì

Come arrivare

Uscita Monfalcone Est - Trieste Lisert,
37,7 km / 25 min

ENOTECA SGNICO

Questa enoteca-ristorante propone specialità di pesce in un ambiente confortevole e familiare. Ideale per gli amanti del pesce crudo (sfiziosi i gamberi rosa al lime, il carpaccio di tonno al pepe nero, la tartare di branzino con tartufo e tartare di tonno dell'Adriatico). Ma anche chi ama il pesce cucinato sarà soddisfatto. In particolare, segnaliamo i calamari accompagnati dalla pancetta affumicata e lo sgombro con patate al forno. E per il gran finale: torta di cioccolato caldo al Terrano.

Enoteca Sgonico

Via Sgonico, 15
34010 Sgonico
Tel. +39 040 2296623
Fascia di prezzo: €€€
Orari: 12.00-14.30; 19.00-24.00
Giorno di chiusura: lunedì
Posti: 130
Prenotazione consigliata: sì

Come arrivare

Uscita Monfalcone Est - Trieste Lisert,
38,9 km / 26 min

[MONRUPINO]

**HOTEL
RISTORANTE
KRIZMAN**

Cucina tipica carsolina in questo locale dalla tradizione pluriennale immerso nel verde. Sulla tavola spiccano i piatti regionali, come il brodo *brustolà* e lo *strucolo* bollito con ricotta e spinaci. Tra i secondi, il filetto di manzo cotto nel fieno o le bracioline d'agnello con erbe del Carso. L'ambiente è piacevolmente rustico e familiare.

Hotel Ristorante Krizman

Località Repen, 76
34016 Monrupino
Tel. +39 040 327115
www.hotelkrizman.eu
info@hotelkrizman.eu
Fascia di prezzo: €€
Orari: 12.00-15.00; 19.00-22.00
Giorno di chiusura: lunedì a pranzo, martedì
Posti: 150 (+50 esterni)
Prenotazione consigliata: sì

Come arrivare

Uscita Monfalcone Est - Trieste Lisert,
49,2 km / 34 min

[TRIESTE]

BUFFET DA PEPI

Il più celebre buffet di Trieste, conosciuto anche come Bepi S'ciavo, è un'istituzione dello spuntino di metà mattina. Si mangia seduti ai tavolini, ma spesso anche in piedi, appoggiati al bancone. Che cosa? Bolliti di carne, prosciutti, salsicce. Come? Cucinati e preparati nella tradizionale caldaia integrata nel bancone, in una semplice rosetta di pane o nei piatti, con abbondante *kren*, paprica e crauti. Da non perdere.

Buffet da Pepi

Via della Cassa di Risparmio, 3
34122 Trieste
Tel. +39 040 366858
Fascia di prezzo: €
Orari: 7.00-21.00
Giorno di chiusura: domenica
Posti: 40
Prenotazione consigliata: sì

Come arrivare

Uscita Monfalcone Est - Trieste Lisert,
14 km / 28 min

**BUFFET
L'APPRODO**

Chi vuole provare il vero buffet triestino, troverà in questo locale ampia scelta e qualità. Ideale anche per un pranzo veloce e informale. Stuzzichini, tartine, polpette di carne o verdure, verdure impanate. Numerosi spuntini a base di pesce, come i carpacci o il baccalà. Immane il tipico panino con il prosciutto. Il tutto da abbinare a una variegata offerta di vini frizzanti e fermi o alle famose birre.

Buffet L'approdo

Viale Giosuè Carducci, 34
34122 Trieste
Tel. +39 040 633466
Fascia di prezzo: €
Orari: 8.00-21.00
Giorno di chiusura: sabato e domenica
Posti: 25
Prenotazione consigliata: sì

Come arrivare

Uscita Monfalcone Est - Trieste Lisert,
14 km / 28 min

**RISTORANTE
BAGUTTA
TRIESTINO**

Si tratta di un tipico locale che propone cucina triestina, semplice e saporita. Ristorazione di qualità in un ambiente caldo, con colorati quadri alle pareti. Il menù propone un'ampia scelta di gnocchi, primi piatti e zuppe, come la jota, la minestra di bobici o pasta e fagioli alla triestina. Tra i secondi della tradizione, pollo fritto carsolino, lubianska, gulasch e bolliti di carne. Ricca offerta anche di piatti di pesce, tra i quali gustosi antipasti freddi con i classici scampi, polipo e patate e sarde in *saor*.

Ristorante Bagutta Triestino

Via Giosuè Carducci, 33
34122 Trieste
Tel. +39 040 3490074
www.baguttatriestino.it
akademiametz@yahoo.it
Fascia di prezzo: €€
Orari: 9.00-24.00
Giorno di chiusura: lunedì e domenica sera
Posti: 40
Prenotazione consigliata: sì

Come arrivare

Uscita Monfalcone Est - Trieste Lisert,
14 km / 28 min

BUFFET BIRRERIA DA RUDY (SPATEN)

Rustico locale, mix tra birreria in stile bavarese e buffet triestino. Qui la carne di maiale e la birra sono protagoniste del menù. *Kaiserfleisch* accanto a gulasch, bolliti misti con crauti o con patate in tecia, richiamano le specialità della Baviera mescolate a quelle di Trieste. È presente anche la più tipica delle zuppe tradizionali, la jota. Il locale si trova in una posizione defilata e tranquilla.

Buffet Birreria da Rudy (Spaten)

Via Valdirivo, 32
34122 Trieste
Tel. +39 040 639428
Fascia di prezzo: €
Orari: 9.00-24.00 (lunedì-sabato);
12.00-16.00 (domenica)
Giorno di chiusura: domenica a cena
Posti: 60
Prenotazione consigliata: sì

Come arrivare

Uscita Monfalcone Est - Trieste Lisert,
14 km / 28 min

BUFFET DA SIORA ROSA

In pieno centro, a pochi passi da piazza Unità, si trova questo tipico locale che propone ricette della cucina tradizionale triestina. Tra le offerte del menù non manca il cotto in crosta di pane con senape e *kren*. Gustosa scelta di primi piatti, tra i quali gli gnocchi di patate. Ma il buffet presenta anche un'ampia selezione di pietanze di carne. E per concludere con una delizia, provate gli gnocchi dolci alla cannella.

Buffet da Siora Rosa

Piazza Attilio Hortis, 3
34122 Trieste
Tel. +39 040 301460
Fascia di prezzo: €€
Orari: 8.00-20.00 (sabato, 8.00-15.00)
Giorno di chiusura: domenica
Posti: 60
Prenotazione consigliata: sì

Come arrivare

Uscita Monfalcone Est - Trieste Lisert,
15 km / 35 min

VECIO BUFFET MARASCUTTI 1914

Storico locale in via Battisti, che ha celebrato da poco cent'anni di vita. Un tempo negozio di liquori, oggi classico riferimento della tradizione cittadina. Il menù propone piatti che attingono alle multietniche tradizioni del capoluogo giuliano. Gnocchi di pane e prosciutto, jota e bolliti misti tra i piatti più richiesti della cucina. Strudel e *strucoli* per concludere degnamente il pasto.

Vecio Buffet Marascutti 1914

Via Cesare Battisti, 2/b
34125 Trieste
Tel. +39 040 633719
www.buffetmarascutti.it
info@buffetmarascutti.it
Fascia di prezzo: €€
Orari: 9.00-15.30; 17.30-22.30
Giorno di chiusura: martedì
Posti: 40
Prenotazione consigliata: sì

Come arrivare

Uscita Monfalcone Est - Trieste Lisert,
9 km / 27 min

TRATTORIA NERODISEPPIA

Nel cuore di Trieste, a pochi passi dalla Stazione Marittima, si trova questo piccolo locale, arredato in modo semplice e curato, inaugurato nel 2010. I piatti propongono gradevoli abbinamenti di profumi e sapori, anche creativi. Dai gustosi spaghetti con pistacchi e bottarga, all'esotico riso al curry con gamberi, tra i primi. Filetti di orata, sardoni fritti, frittura di pesce, tra i secondi. Ottimi i dolci, come il tortino di crema e gramolata di pistacchi o il gelato alla crema su tortino di ricotta. E, per finire, sorbetto al passito con pistacchi tritati.

Trattoria Nerodiseppia

Via Luigi Cadorna, 23
34122 Trieste
Tel. +39 339153903
www.trattorianerodiseppia.com
nerodiseppiatrieste@libero.it
Fascia di prezzo: €€
Orari: 12.00-14.30; 19.00-22.30
Giorno di chiusura: domenica e lunedì
Posti: 20 (+20 esterni)
Prenotazione consigliata: sì

Come arrivare

Uscita Monfalcone Est - Trieste Lisert,
9,5 km / 29 min

ANTIPASTOTECA DI MARE «ALLA VOLIGA»

Piccolo locale, vicino al Castello di San Giusto, dall'atmosfera marinairesca, adatto per una scorpacciata con amici. L'interno ricorda un antico peschereccio, con reti da pesca e nodi. Il menù propone esclusivamente pesce azzurro del Golfo di Trieste, cucinato in maniera tradizionale. Consigliato l'assaggio di antipasti. E poi, tra i primi, il pasticcio di pesce e le zuppe. Tra i secondi, sgombro, coda di rospo e pesci alla griglia.

Antipastoteca di mare «Alla Voliga»

Via della Fornace, 1
34131 Trieste
Tel. +39 040 309606
www.antipastotecadimare.it
Fascia di prezzo: €
Orari: 12.00-14.15; 19.00-22.30
Giorno di chiusura: domenica sera e lunedì
Posti: 50
Prenotazione consigliata: sì

Come arrivare

Uscita Monfalcone Est - Trieste Lisert,
13 km / 28 min

OSTERIA DA MARINO

Meeting point giovanile, dietro la piazza centrale di Trieste. Il locale, che ha mantenuto la struttura architettonica di un tempo, propone un'ampia scelta di affettati, salumi d'oca, lardi, formaggi del Carso, mieli e sfiziosità sott'olio. Molto fornita la cantina dei vini con etichette italiane e straniere. Tra i primi, gnocchi di patate in crema di gorgonzola, noci e radicchio rosso e, tra i secondi, vitello in salsa di uva moscato o filetto di manzo al Terrano.

Osteria da Marino

Via del Ponte, 5
34122 Trieste
Tel. +39 040 366596
www.osteriadamarino.com
info@osteriadamarino.com
Fascia di prezzo: €€
Orari: 11.00-15.00; 18.00-01.00
Giorno di chiusura: sabato e domenica a pranzo
Posti: 30
Prenotazione consigliata: sì

Come arrivare

Uscita Monfalcone Est - Trieste Lisert,
15 km / 34 min

OSTERIA AI MAESTRI

Piccolo e grazioso locale nel centro di Trieste, nei dintorni di piazza Goldoni. Un ambiente intimo e informale caratterizza questa deliziosa osteria, ben arredata, con tavolini di legno e cucina a vista. Molto curata la presentazione dei piatti che corrisponde alla cura nell'accostamento dei sapori. Da provare il crudo di scampi o le tipiche sarde in *saor*. Ideale anche per un aperitivo, un pranzo veloce, una degustazione, con panini, frittate e altri stuzzichini.

Osteria Ai Maestri

Via della Sorgente, 6,
34125 Trieste
Tel. +39 040 636801
Fascia di prezzo: €€
Orari: 9.00-23.00
Giorno di chiusura: domenica
Posti: 20
Prenotazione consigliata: sì

Come arrivare

Uscita Monfalcone Est - Trieste Lisert,
13 km / 27 min

BAR TRATTORIA «AL GUANACO»

Piccolo locale a conduzione familiare per chi ama le porzioni abbondanti. I secondi piatti sono soprattutto a base di pesce. Consigliata la pasta allo scoglio. Ma da provare anche le frittate di pesce, il misto pesce alla griglia e le cozze allo *scotadeo*. Adatto a forchette robuste e senza fretta.

Bar Trattoria «Al Guanaco»

Via Foscolo, 16
34100 Trieste
Tel. +39 327 9150032
Fascia di prezzo: €
Orari: 6.30-23.00
Giorno di chiusura: domenica
Posti: 30
Prenotazione consigliata: sì

Come arrivare

Uscita Monfalcone Est - Trieste Lisert,
13 km / 27 min

HOSTARIA AI 3 MAGNONI

Ambiente ricercato e accogliente, con ampia sala arredata in legno e giardino esterno. Particolarmente apprezzato per la cucina di pesce fresco, con presentazioni molto curate e un pizzico di creatività unita ai sapori del territorio. Un esempio? La parmigiana di melanzane e alici, con caciotta e lardo croccante del Carso. Da provare gli antipasti del giorno. Tra i secondi, davvero gustosi i calamari all'istriana o le fantasie dello chef.

Hostaria ai 3 Magnoni

Via dell'Eremo, 243
34123 Trieste
www.ai3magnoni.com
info@ai3magnoni.com
Tel. +39 040 910979
Fascia di prezzo: €€
Orari: 9.30-15.00; 18.30-23.30
Giorno di chiusura: lunedì e martedì
Posti: 70 (+80 esterni)
Prenotazione consigliata: sì

Come arrivare

Uscita Monfalcone Est - Trieste Lisert,
10 km / 21 min

ANTICA TRATTORIA SUBAN

Nel rione di San Giovanni, in un quartiere cittadino di passaggio tra il centro e l'altopiano, si trova una tra le più antiche e storiche trattorie triestine. Il locale, gestito da quattro generazioni di ristoratori, propone piatti tipici: jota carsolina, gnocchetti con speck e formaggi, fagottino «servolano» ripieno di spinaci e salsiccia, fusi all'istriana con spezzatino, *pastizzada* dalmata. Salse alle erbe del Carso arricchiscono i secondi piatti a base di carne, come la lombatina ripiena di prosciutto. D'obbligo concludere con la classica millefoglie.

Antica Trattoria Suban

Via E. Comici, 2/d
34128 Trieste
Tel. +39 040 54368
www.suban.it
anticatrattoria@suban.it
Fascia di prezzo: €€
Orari: 12.30-22.30
Giorno di chiusura: martedì
Posti: 100 (+100 esterni)
Prenotazione consigliata: sì

Come arrivare

Uscita Monfalcone Est - Trieste Lisert,
9,5 km / 15 min

RISTORANTE SCABAR

Il pesce è il grande protagonista di questo ristorante. Si può esordire con un tris di pesce azzurro. Subito dopo si possono gustare i ravioli di pesce con le capesante e, tra i secondi, gradevole ed equilibrata nei sapori la spadellata di gamberi. Da provare anche il pesce spada e il trancio di dentice con funghi porcini. L'ambiente è accogliente, piacevole e sobrio. Dalla terrazza, stupenda vista panoramica sul golfo. Potreste trovare qui lo scrittore di romanzi noir Veit Heinichen.

Ristorante Scabar

34128 Trieste
Tel. +39 040 810368
www.scabar.it
Fascia di prezzo: €€
Orari: 12.00-15.00; 19.00-23.00
Giorno di chiusura: lunedì
Posti: 50
Prenotazione consigliata: sì

Come arrivare

Uscita Monfalcone Est - Trieste Lisert,
11 km / 19 min

AGRITURISMO GRGIC IGOR

Poco distante dalla chiesetta di Padriciano, questa bella trattoria offre prodotti tipici di queste terre, in un'atmosfera rustica e familiare. Il menù, casereccio carsolino, propone la jota, i pasticci, gli *gnochi de pan* o quelli con sorpresa (salvia, spinaci e formaggio) o il roto di zucchine. Consigliato il tris di primi. Tra i secondi, il gulasch con polenta e patate in tecia. Degustazione e vendita diretta dei vini di propria produzione.

Agriturismo Grgic Igor

Località Padriciano, 193
34149 Trieste
Tel. +39 040 226445
www.grgic.it
info@grgic.it
Fascia di prezzo: €
Orari: 10.00-23.00
Giorno di chiusura: da lunedì a giovedì
Posti: 50
Prenotazione consigliata: sì

Come arrivare

Uscita Monfalcone Est - Trieste Lisert,
5,5 km / 6 min

[MUGGIA]

TRATTORIA
RISORTA

La trattoria si affaccia sul porticciolo interno, chiamato mandracchio. Un ampio terrazzo aperto permette, d'estate, di mangiare all'aperto con vista sul mare. Specialità soprattutto a base di pesce, cucinato con creatività, come le capesante con tortino di patate rosse e tartufo nero. Meritano una citazione gli spaghetti all'astice e la grigliata mista. Per togliervi l'imbarazzo della scelta, il gran menù prevede sette piatti, incluso il dolce del giorno.

Trattoria Risorta

Riva De Amicis, 1/a
34015 Muggia
Tel. +39 040 271219
www.trattoriarisorta.it
info@trattoriarisorta.it
Fascia di prezzo: €€
Orari: 12.00-15.00; 19.00-22.00
Giorno di chiusura: lunedì e domenica sera
Posti: 58
Prenotazione consigliata: sì

Come arrivare

Uscita Monfalcone Est - Trieste Lisert,
21 km / 22 min

OSTERIA DE TONI

Situata vicino al confine sloveno di Plavie, l'osteria propone appetitose grigliate in un ambiente rustico.

Oasi di tranquillità, in piena campagna, il locale è connotato da un'atmosfera familiare e accogliente, con possibilità di mangiare d'estate nell'ampio giardino. Le specialità a base di carne alla griglia con contorni di patate o verdure grigliate sono il punto forte del locale.

Osteria de Toni

Località Belpoggio, 5
34015 Muggia
Tel. +39 040 231061
Fascia di prezzo: €
Orari: pranzo e cena
Giorno di chiusura: lunedì e martedì
Prenotazione consigliata: sì

Come arrivare

Uscita Monfalcone Est - Trieste Lisert,
20 km / 18 min



[PESCATO]

FOTO MAURIZIO VALDEMARIN

Shopping per tutti i gusti nel capoluogo giuliano. Storica città emporio, ancora oggi è ricca di negozi, botteghe artigiane e centri commerciali situati nell'arco di pochi chilometri.

Basta passeggiare tra via Carducci e corso Italia e poi ancora lungo via san Nicolò e via Dante per trovare le grandi marche della moda ma anche negozi con proposte qualitativamente interessanti.

5 [SHOPPING]

Le opportunità di fare buoni acquisti non mancano tra piazza della Borsa e piazza Unità d'Italia.

Botteghe artigiane e antiquari si trovano invece nella città *vecia*, nel quartiere Cavana.

Poco fuori dal cuore cittadino sono sorti i due centri commerciali di Trieste, raggiungibili anche con i mezzi pubblici, così come quello di Muggia.



[DUINO - AURISINA]

CANTINA ZIDARICH

Nell'altopiano carsico, tra i vigneti che si affacciano sul golfo, questa azienda ha inaugurato nel 2009 la nuova cantina scavata nella roccia, a una profondità di 20 metri. È qui che sono sistemate le botti, la zona di invecchiamento con soffitto a volte in pietra, le aree per la degustazione e la lavorazione. Tra i vini prodotti e in vendita: Vitovska, Malvasia istriana e Terrano.

Cantina Zidarich

Località Prepotto, 23
34011 Duino-Aurisina
Tel. +39 040 201223
www.zidarich.it
info@zidarich.it

Come arrivare

Uscita Monfalcone Est - Trieste Lisert,
33 km / 29 min

AZIENDA AGRICOLA SKERK

Sulle alture del Carso, nella piccola località di Prepotto, in piccoli appezzamenti dislocati in queste terre tra roccia e mare, la famiglia Skerk si è dedicata alla coltivazione di vitigni a elevata densità, puntando a valorizzare le varietà di uve autoctone, come Malvasia istriana, Vitovska, Terrano. I vini, dopo la maturazione nella cantina sotterranea scavata nella tipica pietra calcarea del Carso, assumono un carattere unico e diventano espressione del territorio. E sono in vendita presso l'azienda.

Azienda agricola Skerk

Località Prepotto, 20
34011 Duino-Aurisina
Tel. +39 040 200156
www.skerk.com
info@skerk.com

Come arrivare

Uscita Monfalcone Est - Trieste Lisert,
33 km / 29 min

AZIENDA AGRICOLA KANTE

Sul Carso, in un tratto a metà strada tra la costa Adriatica e la montagna, si stagliano i filari dei vigneti di Edi Kante. La sensibilità ambientale è un elemento determinante per la produzione di questa azienda, che si traduce nella cura artigianale dei vigneti e nel processo produttivo. L'uva completa la maturazione in cantina e ciò permette di ottenere vini di perfetto equilibrio. Qui ritroviamo gusti, profumi e sentori del territorio e tutta la passione del vignaiolo.

Azienda agricola Kante

Località Prepotto, 1/a
34011 Duino-Aurisina
Te. +39 040 200255
www.kante.it
kante@kante.it

Come arrivare

Uscita Monfalcone Est - Trieste Lisert,
33 km / 29 min

AZIENDA AGRICOLA RADOVIČ DI NEVO E FLAVIA RADOVIČ

Vino e olio, frutta e verdura in spirito green nel cuore del Carso. L'azienda agricola Radovič è un'azienda biologica certificata. Ha adottato il riscaldamento con combustibile ecologico, pannelli solari e fotovoltaici per l'acqua calda e per la produzione di energia. Vende gradevoli vini sfusi bianchi (come la Vitovska e la Malvasia), rossi di carattere (come il Terrano e il Refosco) oltre all'olio raccolto nel frantoio di famiglia, dal sapore piccante e intenso, ottenuto da una varietà autoctona di olive (Bianchera-Belica). Questi prodotti possono essere apprezzati nell'adiacente ristoro agriturismo.

Azienda agricola Radovič di Nevo e Flavia Radovič

Località Aurisina, 138/a
34013 Duino-Aurisina
Tel. +39 040 200173
www.agriturismoradovic.it
info@agriturismoradovic.it

Come arrivare

Uscita Monfalcone Est - Trieste Lisert,
33 km / 29 min

AZIENDA AGRICOLA ANTONIČ

In questa azienda agricola del borgo carsico di Ceroglie, ai piedi del monte Hermada, si possono acquistare direttamente i prodotti. Formaggi (pecorino fresco e stagionato, ricotta fresca, salata e alle erbe del Carso), salumi (salami, prosciutto crudo del Carso, ossocollo e porchetta) e vino (Terrano e Vitovska) sono in vendita nello spaccio (aperto dalle 17.00 alle 19.00 di lunedì, mercoledì e venerdì) che si trova vicino alle stalle. L'azienda vende anche lana grezza ai produttori di materiali isolanti e per la coibentazione.

Azienda agricola Antonič

Località Ceroglie, 44
34019 Duino-Aurisina
Tel. +39 340 5847185
www.kmetijaantonici.it

Come arrivare

Uscita Monfalcone Est - Trieste Lisert,
33 km / 29 min

[S G O N I C O]

ART HROVATIN

A poca distanza dalla Grotta Gigante, nell'omonimo borgo, si trova il laboratorio artigianale dello scultore Paolo Hrovatin. Dalle sue mani prendono forma opere artistiche, sculture e oggetti di uso comune. I materiali di base delle sue opere sono le pietre carsiche, come la pietra di Aurisina, la stalattite e l'alabastro calcareo, modellate secondo una poliedricità di stili che spaziano dal classico al moderno.

Art Hrovatin

Borgo Grotta Gigante, 9/a
34010 Sgonico
Tel. +39 040 327077
paolohrovatin@tiscali.it

Come arrivare

Uscita Monfalcone Est - Trieste Lisert,
38,9 km / 26 min

KAJZER MARMİ

Peter Škabar, artista della lavorazione dei marmi, ha avviato l'azienda nel 2001. Si è affermato ben presto tra i migliori esponenti della produzione artigianale locale, facendosi conoscere dapprima per la lavorazione della pietra, passando poi al marmo.

Kajzer Marmi

Zona Artigianale Sgonico, 29/c
34010 Sgonico
Tel. +39 040 2529343
www.kajzermarmi.com
info@kajzermarmi.com

Come arrivare

Uscita Monfalcone Est - Trieste Lisert,
38,9 km / 26 min

FATTORIA CARSIKA BAJTA DI SKERLJ SLAVKO E C.

Nella località di Sales, nel cuore del Carso, si trova una vera e propria fattoria a km zero. L'intera filiera è qui rappresentata: dagli animali, ai campi e ai vigneti circostanti alla bottega e al ristoro agriturismo. In tavola e in negozio si trovano salumi a base di carni suine, affettati, salsicce nostrane, vini della casa accanto a conserve, oli e mieli della provincia triestina. Il punto vendita è aperto dalle 9.00 alle 13.00, da martedì a domenica; anche il pomeriggio, dalle 16.00 alle 19.00, da mercoledì a sabato.

Fattoria Carsica Bajta di Skerlj Slavko e C.

Località Sales, 108
34010 Sgonico
Tel. +39 040 2296090
www.bajta.it
info@bajta.it

Come arrivare

Uscita Monfalcone Est - Trieste Lisert,
38,9 km / 26 min

AZIENDA AGRITURISTICA MILIČ (ZAGRSKI)

In posizione isolata e immersa nel verde, l'azienda agricola Zagrski, condotta dalla famiglia Milič, si è dedicata all'agricoltura, all'allevamento e alla ristorazione. Da questo ambiente contadino, tra animali da stalla e cavalli, nascono prodotti genuini e tipici. Tra le proposte dell'azienda si possono apprezzare ottimi salumi, come le pancette pepate e i prosciutti crudi, conservati nella cantina scavata nella roccia carsica, e i vini, risultato di una meticolosa lavorazione.

Azienda agrituristica Milič (Zagrski)

Località Sagrado, 2
34010 Sgonico
Tel. +39 040 229383
www.agriturismomilic.it

Come arrivare

Uscita Monfalcone Est - Trieste Lisert,
38,9 km / 26 min

[TRIESTE]

SALUMERIA SARTORI

Ampia scelta di salumi in questa enogastronomia nel centro città, poco distante da piazza Unità d'Italia. Ha l'aspetto di una tipica bottega di paese ed è frequentata da molti triestini. Propone le tipicità del territorio, come il prosciutto cotto tagliato a mano o il crudo del Carso. Si possono acquistare anche ottimi formaggi come il Montasio e il tipico Tabor, oltre a mozzarelle, gorgonzola, ricotta e prodotti carsolini, come sottaceti e olive (orario: 7.45-13.15 e 15.30-19.30, da lunedì a sabato, lunedì solo mattina).

Salumeria Sartori

Via di Cavana, 15/a
34122 Trieste
Tel. +39 040 300721

Come arrivare

Uscita Monfalcone Est - Trieste Lisert,
15 km / 33 min

ALIMENTAZIONE BM

In centro città, a pochi passi dalla stazione, si trova questa salumeria, meta della spesa quotidiana dei buongustai locali. Ricca scelta di prodotti, con in bella evidenza salumi e formaggi locali. Per un souvenir dolce si può scegliere tra i prodotti a base di cioccolato o tra i dolci più classici.

Alimentazione BM

Via Roma, 3
34122 Trieste
Tel. +39 040 630217

Come arrivare

Uscita Monfalcone Est - Trieste Lisert,
14 km / 28 min

SALUMARE

Salmoni e baccalà sono appesi come da antica tradizione al soffitto. Ci troviamo in un laboratorio del pesce, dove il pescato fresco viene sapientemente trasformato, preparato e servito in tartine gustose, stuzzichini, piatti semplici e salse. Le sfiziosità di SaluMare si possono assaporare al bancone interno, nelle tavole all'esterno del locale o si possono far confezione e gustare a casa. Orario: 11.00-14.00, da martedì a sabato.

SaluMare

Via di Cavana, 13
34124 Trieste
Tel. +39 040 3229743
www.salumare.com
info@salumare.it

Come arrivare

Uscita Monfalcone Est - Trieste Lisert,
15 km / 33 min

QUI GATTA CI COVA

Vasi, lampade, tazze, piatti e oggetti su ordinazione per l'arredamento, creativi e originali, rientrano nella produzione artistica del vasaio ceramista Paolo Vecchiet. Con sapiente manualità realizza opere in maiolica italiana, ma anche in argilla pirofila, e terraglie. Nel suo laboratorio, situato tra via Crispi e via Rossetti, accanto allo showroom, segue tutte le fasi di lavorazione, tornio, cottura in forno e decorazione.

Qui gatta ci cova

Via dell'Eremo, 243
Via Rossetti, 13/b
34124 Trieste
Tel. +39 040 7600343

Come arrivare

Uscita Monfalcone Est - Trieste Lisert,
12 km / 26 min

CAFFÈ VATTA

Nella località di Opicina si trova lo storico Caffè Vatta, recentemente rinnovato. Aperto tutti i giorni come caffetteria, pasticceria fresca e gelateria artigianale. Da provare assolutamente i pasticcini al cioccolato, le creme carsoline in diverse varianti e i maltagliati ripieni con la chantilly. È un caffè consigliato anche per pranzi veloci (con panini, brioche salate e insalatone) per chi arriva con il tram di Opicina.

Caffè Vatta

Via Nazionale, 38 - Opicina
34016 Trieste
Tel. +39 040 215313

Come arrivare

Uscita Monfalcone Est - Trieste Lisert,
4,5 km / 6 min

VIDALI ERIK

Manufatti in pietra su richiesta. E creazioni che vanno dalle fontane, ai tavolini, ai vasi realizzati con il marmo carsico. Dalle mani dell'artista artigiano Erik Vidali, nascono opere – oggetti di uso comune e complementi d'arredo rigorosamente di pietra – che seguono le metodologie della tradizione. L'arte della lavorazione della pietra è spesso tramandata di generazione in generazione, mantenendo viva la cultura locale storicamente ed economicamente collegata al territorio.

Vidali Erik

Opicina, 905
34016 Trieste
Tel. +39 040 212548

Come arrivare

Uscita Monfalcone Est - Trieste Lisert,
4,5 km / 6 min

ROSSO DI FERRO

Rosso di Ferro è l'atelier dell'artista Francesco Fragiacomò. Con una costante ricerca artistica, ha sviluppato un percorso teso all'essenzialità delle forme e alla varietà dei colori, a partire dalla lavorazione della ceramica. I materiali usati sono il gres e la porcellana, decorati con smalti e cotti ad alte temperature. Nascono oggetti d'arredo, specchi, vasi, ciotole, tazze, bicchieri, lampade. Nell'atelier sono organizzati anche corsi di ceramica.

Rosso di ferro

Via Crosada, 3
34122 Trieste
Tel. +39 040 304398
www.rossodiferro.it
info@rossodiferro.it

Come arrivare

Uscita Monfalcone Est - Trieste Lisert,
15 km / 33 min

IL GIULIA

Centro commerciale vicinissimo al cuore di Trieste, situato in via Giulia. È raggiungibile anche con i mezzi pubblici (linea 9 e linea 6). Al suo interno si trovano negozi di elettronica, ottica, gioielli, abbigliamento, scarpe e accessori, oltre ad alcuni punti ristoro, caffè e un grande supermercato. La galleria dei negozi osserva il seguente orario: 9.30-19.30, dal lunedì al sabato; 10.00-19.30, domenica.

Il Giulia

Via Giulia, 75/3
34126 Trieste
Tel. +39 040 578471
www.ilgiulia.it
info@ilgiulia.it

Come arrivare

Uscita Monfalcone Est - Trieste Lisert,
11 km / 21 min

LE TORRI D'EUROPA

In via Svevo si trova il centro commerciale «Le Torri d'Europa». Si può raggiungere anche con l'autobus della linea 29. Al suo interno sono presenti centoventi negozi (tra scarpe, abbigliamento, tecnologia e altri prodotti), un ipermercato, un cinema multisala, un'area per il tempo libero, una zona giochi e un infopoint per spettacoli ed eventi. I negozi sono aperti tutti i giorni con il seguente orario: 12.00-21.00 (lunedì), 9.00-21.00 (martedì-sabato) e 10.00-21.00 (domenica). L'area ristorazione resta aperta fino a tardi.

Le Torri d'Europa

Via Svevo, 14
34100 Trieste
Tel. +39 040 637448
www.torrideuropa.com
info@torrideuropa.com

Come arrivare

Uscita Monfalcone Est - Trieste Lisert,
13 km / 30 min

[MUGGIA]

PASTICCERIA TRIESTINA ULCIGRAI

Nata come azienda a conduzione familiare, rappresenta oggi un'affermata realtà nel settore dolciario. Si è specializzata nella produzione di torte fresche, dolci tipici triestini (come putizza, presnitz, pinza triestina, Linzer torte) e dolci tradizionali (panettoni e colombe). Tra i prodotti più popolari firmati dall'azienda ci sono le favette triestine, il marzapane triestino (proposto in diversi gusti) e la veneziana, apprezzata e diffusa merendina locale. Lo spaccio della pasticceria è aperto con orario 8.00-13.00 e 15.00-18.00, dal lunedì al sabato.

Pasticceria Triestina Ulcigrai

Via Petronio, 1/a
34015 Muggia
Tel. +39 040 232335
www.pasticceriatriestina.it
ulcigrai@pasticceriatriestina.com

Come arrivare

Uscita Monfalcone Est - Trieste Lisert,
19 km / 17 min

BIRRA ARTIGIANALE CAMPAGNOLO

Si sono ispirati al vento che soffia nella città di Trieste per denominare le loro birre artigianali. Con questo legame territoriale sono nate la Bora Ciara (Weizen), il Borin (Pils), la Bora scura (speciale rossa) e il Neverin (al doppio malto). I fratelli Angelo e Michele Campagnolo hanno iniziato a produrre le loro birre nel 2007. Le birre Campagnolo si trovano in diversi ristoranti di qualità e sono presenti anche nello spaccio, aperto dal lunedì al venerdì (orario: 8.00-17.00).

Birra artigianale Campagnolo

Zenit snc di A. e M. Campagnolo
Strada delle Saline, 30
34015 Muggia
Tel. +39 040 9234329
www.birracampagnolo.it
info@birracampagnolo.it

Come arrivare

Uscita Monfalcone Est - Trieste Lisert,
18 km / 16 min

MONTE DORO FREE TIME

Shopping, ristorazione e aree divertimento al centro commerciale Montedoro Free Time, situato nel Comune di Muggia ma facilmente raggiungibile anche da Trieste, con l'autobus 20 dalla Stazione centrale. Tante occasioni di acquisto nei numerosi negozi, eventi, animazione e gioco. La struttura è stata costruita seguendo un progetto avveniristico, con ampie vetrate e spazi luminosi. Orari di apertura del centro: 9.00-20.30, da lunedì a sabato, 10.00-20.00, domenica.

Montedoro Free Time

Via Flavia di Stramare, 119
34015 Muggia
Tel. +39 040 232320
www.montedorofreetime.it
info@montedorofreetime.it

Come arrivare

Uscita Monfalcone Est - Trieste Lisert,
19 km / 17 min

[SEZANA]

VINAKRAS

La viticoltura del Carso, a cavallo del confine, è ben rappresentata dalla cantina Kras. Si tratta di una delle più grandi della zona, che accoglie le uve di diversi viticoltori del Carso oltre alle proprie. Su prenotazione è possibile organizzare degustazioni e visite. Tra i rossi, il prodotto di spicco è il Terrano. Tra i bianchi, variegata scelta di Malvasia, Chardonnay, Sauvignon, Vitovska Grganja. I vini possono essere acquistati nel punto vendita annesso.

Vinakras

Sejmiska pot, 1/a
6210 Sezana
Tel. +386 (0)5 7313444
www.vinakras.si
vinakras@siol.net

Come arrivare

Uscita Monfalcone Est - Trieste Lisert,
49,7 km / 35 min



[TRIESTE. PIAZZA UNITÀ D'ITALIA]

FOTO GABRIELE CROZZOLI

APPUNTI DI VIAGGIO

*Finito di stampare
nel mese di novembre 2014
da Geca Industrie Grafiche - San Giuliano Milanese (Mi)*