

ISTRIA SLOVENA

SLOVENSKA

ISTRA

doživi živere

SLOVENSKO

& ITALIANO

JESEN-ZIMA

AUTUNNO-INVERNO

BREZPLAČNO

GRATIS

MESTNI MANDRAČI
I MANDRACCHI

MED VINOGRADI IN OLJČNIKI
TRA VIGNETI E OLIVETI

I FEEL
SLOVENIA

Obišči in doživi slovensko Istro / Visita e vivi l'Istria slovena

Koper/Capodistria

Center eksperimentov Koper/Centro esperimenti Capodistria, Kidričeva 17/Via Boris Kidrič 17
Info: +386 (0)5 62 720 77, +386 (0)41 513 285
dmfakp@siol.net, www.drustvo-dmfakoper.si
Pon.-sob./Lun.-sab.: 15.00-18.00
Čet., pet. in sob. tudi/Gio., ven. e sab. anche:
10.00-13.00; 15.00-18.00
Ned./Dom.: 10.00-13.00
Vstop prost./Entrata libera

Pretorska palača/Palazzo Pretorio,

Titov trg 3/Piazza Tito 3
Info: +386 (0)5 66 464 03, tic@koper.si,
www.koper.si
Vsak dan/Ogni giorno: 9.00-17.00
Vstop prost./Entrata libera



Pokrajinski muzej Koper/Museo regionale Capodistria, Kidričeva 19/Via Boris Kidrič 19
Info: +386 (0)5 66 33 577, +386 (0)5 66 33 570,
pmk-kp@guest.arnes.si, www.pmk-kp.si
September-junij/Settembre - giugno: 10.00-18.00
Ob ponedeljkih in praznikih je muzej zaprt.
Il lunedì e i giorni festivi il museo è chiuso al pubblico.
Vstopnina/Entrata: 2 EUR

Obiščite/Visitate
www.slovenska-istra.si

Izdajatelj/Edito da: Turistična organizacija Koper - MOK,
Turistično gospodarsko združenje Izola g.i.z., Turistično
združenje Portorož, g.i.z.

Produkcija in besedila/Produzione e testi:
Studio Kernel, komunikacijsko upravljanje, d.o.o.

Oblikovanje/Design: Darja Grabner Pierobon
za Studio Kernel

Foto: arhivi Turistične organizacije Koper - MOK, TGZ
Izola g.i.z., in Turističnega združenja Portorož, g.i.z., D.
Bizjak (str./pag. 7/2), arhiv/archivio KPSS (str./pag. 8),
arhiv/archivio TD Solinar (str./pag. 8)

Slovenska Istra, jesen - zima/autunno - inverno

Operacijo delno financira Evropska unija, in sicer iz Evropskega sklada za regionalni razvoj. Operacija se izvaja v okviru Operativnega programa krepitve regionalnih razvojnih potencialov za obdobje 2007-2013, razvojne prioritete, Povezovanje naravnih in kulturnih potencialov, prednostne usmeritve Dvig konkurenčnosti turističnega gospodarstva.

L'operazione è in parte finanziata dall'Unione Europea e dal Fondo europeo di sviluppo regionale. L'operazione viene effettuata nell'ambito del programma operativo di Rafforzamento delle potenzialità di sviluppo regionale per il periodo 2007-2013, priorità di sviluppo, integrazione delle potenzialità naturali e culturali; priorità di Aumentare la competitività dell'economia turistica.

Priporočamo tudi ogled **Muzejske galerije** (Kidričeva 21)/Vi consigliamo la visita della **Galleria del Museo** (Via Boris Kidrič 21)

Etnološka zbirka Pokrajinskega muzeja

Collezione etnologica del Museo regionale
Gramšijev trg 4/Piazzale Antonio Gramsci 4
Info: +386 (0)5 66 335 86, +386 (0)5 66 335 87
barbara.paulin@guest.arnes.si, www.pmk-kp.si
Tor.-pet./Mar.-ven.: 10.00-18.00,
sob./sab.: 9.00-13.00
Ned. in pon. zaprto/Dom. e lun. chiuso
Vstopnina/Entrata: 2 EUR

Zvonik (mestni stolp), Titov trg Campanile (torre cittadina), Piazza Tito

Panoramski ogled Kopra z okolico, spominki, najem koles
Vista panoramica di Capodistria, souvenirs, noleggio bici
Info: +386 (0)5 62 793 80, +386 (0)41 717 662
bojan.lipovac@rr-co.si
Od 19.10. do 31.10.2009 pet., sob., ned.: 10.00-18.00
November pet., sob., ned.: 10.00-17.00/
Dal 19 al 31 ottobre 2009 ven., sab., dom.:
10.00-18.00
Novembre ven., sab., dom.: 10.00-17.00
Vstopnina/Entrata: 2 EUR
(otroci/bambini: 1,50 EUR)

Izola/Isola

Manziolijev trg, Manziolijeva palača in palača Lovisato/Piazza Manzioli, Palazzo Manzioli e Palazzo Lovisato
Info: +386 (0)5 616 21 31, agnese.babic@siol.net,
www.comunitaitaliana.si, www.ilmandracchio.org
ali/o +386 (0)5 640 10 50, tic.izola@izola.si,
www.izola.eu
Urnik razstav/Orario delle mostre:
Pon.-pet./Lun.-ven.: 10.00-12.00, 17.00-20.00
Vstop prost./Entrata libera

Wine bar Manzioli:

pon. - pet./Lun. - ven.: 8.00 - 24.00; sob., ned.,
prazniki/sab., dom., giorni festivi: 8.00 - 1.00

Arheološki spomenik v Simonovem zalivu: Rimska obmorska vila/Monumento archeologico vicino alla baia di San Simone: villa marittima di epoca romana

Vodeni ogledi za skupine/Visite guidate per i gruppi
Najava/Prenotazioni: tic.izola@izola.si ali/o
+386 (0)5 640 10 50

Umetniške ulice mestnega jedra Izole

Vie dell'arte del centro storico di Isola
Ljubljanska, Kocjančičeva, Koprška in ostale ulice
mestnega jedra Izole/Via Lubiana, via Vincenc Kocjančič, Via Capodistria e altre vie del centro storico
Spominki iz gline, keramike in stekla, vitraži, grafike, slike/Souvenirs in argilla, ceramica e di vetro, vetrate, grafiche, quadri
Info: +386 (0)5 640 10 50
tic.izola@izola.si, www.izola.eu
Vstop prost./Entrata libera

Piran/Pirano

Pomorski muzej

Museo del mare 'Sergej Mašera'
Cankarjevo nabrežje 3/Riva Ivan Cankar 3
Info: +386 (0)5 671 00 40, muzej@pommuz-pi.si
www2.arnes.si/~kppomm/index.htm
Tor.-ned./Mar.-dom.: 9.00-17.00
Vstopnina/Entrata: 3,50 EUR
(otroci/bambini 2,10 EUR)

Tonina hiša, Sv. Peter/La casa di Tona

Info: +386 (0)5 671 00 40, +386 (0)5 672 51 78
muzej@pommuz-pi.si
www2.arnes.si/~kppomm/index.htm
Sre.-ned./Mer.-dom.: 10.00-14.00
Vstopnina/Entrata: 2,50 EUR
(otroci/bambini 1,70 EUR)

Forma viva Portorož, park polotoka Seča

Forma viva Portorose, il parco della penisola di Sezza

Zbirka kamnitih skulptur na prostem.
Raccolta di sculture in pietra all'aperto.

Info: +386 (0)5 671 20 80
info@obalne-galerije.si, www.obalne-galerije.si
Odperto non stop, vstop prost
Orario continuato, entrata libera

Mestna galerija Piran in Galerija Hermana

Pečariča/Galleria civica di Pirano e Galleria Herman Pečarič
Info: +386 (0)5 671 20 80
info@obalne-galerije.si, www.obalne-galerije.si
Tor.-sob./Mar.-sab.: 11.00-17.00
Ned./Dom.: 11.00-13.00

Župnijski muzej Sv. Jurija, Piran

Museo parrocchiale S. Giorgio
Info: +386 (0)5 673 34 40
zupnija.piran@rkc.si, http://zupnije.rkc.si/piran/
Pon.-ned./Lun.-dom.: 10.00-16.00
(torek zaprto/martedì chiuso)
Vstopnina/Entrata: 1 EUR

Križni hodnik in Pinakoteka, Piran, Ob cerkvi sv. Franciška/Il chiostro e la Pinacoteca, Pirano

Accanto alla chiesa di San Francesco
Pon.-ned./Lun.-dom.: 9.00-12.00, 17.00-20.00



Pozdravljeni pri nas!

Benvenuti da noi!



tante buone cose: prosciutto, acciughe sotto sale, baccalà in bianco, i bobiči - tipica minestra istriana di granoturco fresco, fagioli e patate, o il kapus in ombolo - lombo di maiale con crauti, e per finire, come dolce, le frittole o i crostoli. Chi non ha ancora assaggiato tutte queste prelibatezze è come se in Istria non ci fosse stato veramente. Noi viticoltori ci impegniamo a far conoscere l'Istria ai connazionali e oltre confine. Questo è l'obiettivo dei tanti eventi che promoviamo: l'elezione della Regina del Vino dell'Istria slovena, il Festival della Malvasia, le Giornate delle Porte aperte alle cantine vinicole e ai torchi oleari, e le degustazioni organizzate alla Festa del Refosco, alle sagre di San Martino ed alle manifestazioni organizzate in altre località. I nostri vini: la malvasia, il refosco e il moscato soddisfano anche i palati più esigenti. Perché un bicchiere di vino nostrano rispecchia non solo il mare e il sole, ma anche l'amore di tutti noi che lo produciamo.

Ingrid Mahnič
predsednica Društva vinogradnikov slovenske Istre / presidente dell'Associazione Viticoltori dell'Istria slovena

Ni lepše dežele kot je zelena Istria. Lepa je v vsakem letnem času, jeseni pa še posebej. Takrat dozori sladko grozdje, potem pa še oljke in kaki. Na trgatvi se zberejo prijatelji in sorodniki, iz vinogradov odmeva pesem in smeh, gospodinje pa pripravijo same dobrote: pršut, slane ribe, bakala, bobiče, kapus in ombolo, za posladek pa še frittole in hroščtole. Kdor teh dobrot ni poskusil, pravzaprav ni bil v Istri. Vinogradniki si prizadevamo približati Istro ljudem po Sloveniji in prek njenih meja. Pripravljamo dogodke, kot so izbor vinske kraljice slovenske Istre, Festival Malvazije, Dnevi odprtih vinskih kleti in oljarn, degustacije na Prazniku Refoška, na martinovanjih in drugih prireditvah izven naših krajev. Naša vina Malvasija, Refoška in Muškata lahko zadovoljijo najbolj zahtevnega gosta. Kako tudi ne, saj se v kozarcu istrskega vina poleg morja in sonca zrcali tudi ljubezen nas, ki ga pridelujemo.

Non c'è luogo più bello della verde Istria. È incantevole in ogni periodo dell'anno, ma in autunno la sua bellezza diventa unica. L'uva è matura, presto lo saranno anche le olive e i cachi... È tempo di vendemmia, i vigneti echeggiano dei canti e delle risate di amici e parenti. Per loro le donne hanno preparato

- 2** Doživi slovensko Istro/Vivi l'Istria slovena
Obišči in doživi slovensko Istro
Visita e vivi l'Istria slovena
- 4** Obalna mesta od blizu/Le città del litorale da vicino
Živahni mandrač
L'atmosfera vivace dei mandracchi
- 6** Odkritja/Da scoprire
Na vrhovih Šavrinskih gričev
Sulle cime dei Colli Šavrini
- 8** V objemu narave/Nell'abbraccio della natura
Mojstrovine človeka in narave
Capolavori dell'uomo e della natura
- 10** Istrski okusi/Sapori dell'Istria
Najboljši so jeseni
I migliori sono d'autunno
- 11** Istrski okusi/Sapori dell'Istria
Na martinovo zori tudi kaki
A S.Martino maturano anche i cachi
- 12** Na potep/In gita
Med vinogradi in oljčniki
Tra vigneti e oliveti
- 16** Gastronomske prireditve/Eventi eno-gastronomici
Prazniki istrskih dobrot
Le feste delle delizie istriane

S svojo bogato kulinarčno tradicijo je slovenska Istria pravi raj za sladokusce./L'Istria slovena con la sua ricca tradizione culinaria e' un vero paradiso per i buongustai.



Živahni mandrač

L'atmosfera vivace dei mandracchi

Med najbolj slikovitimi predeli obalnih mest so prav gotovo lokalni pristani, mandrač. Poleg sodobnejših plovil se v njih zibljejo tradicionalni čolni, kot so batane, guci, pasare in druge lesenjače, ki s svojo barvitostjo in spokojnostjo vabijo v svoje naročje in na kratko plovbo ob naši obali.

Koprski mandrač ohranja svojo tradicionalno podobo zlasti ob osrednjem valobranu, nekdanji Porporelli, kjer je nekoč potekal živahen potniški in trgovski promet s Trstom. V času Beneške republike je bil Koper eno pomembnejših pristanišč za pretovor soli, na kar spominja Taverna, tedanje skladišče soli. Danes je to živ prostor, kjer se skozi vse leto vrstijo prireditve in dogodki. Na bližnjem trgu pritegne pogled hiša beneškega slikarja Vittoreja Carpaccia, čigar oltarna slika Madone z otrokom na prestolu in

svetniki je ena največjih dragocenosti koprške stolne cerkve. Trg krasi tudi steber sv. Justine iz leta 1572, postavljen v spomin na slavno bitko s Turki pri Lepantu, v kateri je sodelovala tudi koprška galeja. V Kopru je bilo nekoč šest mandračev, ostanke enega od njih lahko danes vidimo le še na Vojkovem nabrežju.

V **izolskem mandraču** je še mogoče doživeti pristno ribiško vzdušje, čeprav je tukaj vse manj ribiških bark. Nekoč pa je bil tudi pomembno središče družabnega življenja. Da bi se izognili visokim davkom na ribolov, so domačini v beneškem obdobju vozili v Trst hitre tihotapske barke, polne soljenih rib in olja. Prek Velikega trga vodi pot do Manziolijevega trga, ki je bil v zadnjih letih v celoti restavriran in obnoven. Tu kraljuje najstarejša izolska hiša in najstarejša cerkev, Manziolijeva palača ter cerkev

sv. Marije Alietske z izjemnimi orglami beneškega orglarja Nakiča. Palača je danes živahno kulturno prizorišče, cerkev pa tudi prostor za glasbene prireditve.

Piranski mandrač je v sedanjem obsegu nastal šele pred dobrim stoletjem, ko se je občinska oblast odločila, da tedanjo 'mlakužo' zasuje. Na tem prostoru je nastal osrednji mestni trg, današnji Tartinijev trg, poimenovan po slavnem piranskem rojaku, violinistu in komponistu Giuseppeu Tartiniju (1692 - 1770). Ob njem so zrasle Občinska in Sodna palača ter meščanske stavbe, od katerih se je v prvotni obliki ohranila le gotska hiša, imenovana Benečanka. Današnja podoba trga z osrednjo ploščadjo v obliki elipse je delo arhitekta Borisa Podreccce.

Tra le località più pittoresche delle città costiere troviamo sicuramente i porti locali chiamati mandracchi. Oltre alle barche moderne vi possiamo scorgere imbarcazioni tradizionali come la battana, i gozzi, le passere e altri battelli in legno. Questi pittoreschi luoghi di pace e tranquillità invitano a intraprendere gradevoli passeggiate.

Il mandracchio capodistriano conserva la sua immagine tradizionale accanto al frangiflutti centrale, la vecchia Porporella, dove una volta c'era un vivace viavai di passeggeri ed un ricco traffico commerciale con Trieste. Al tempo della Repubblica di Venezia, la città fu uno tra i più importanti porti per il trasbordo di sale. Una testimonianza di quei tempi è la Taverna, l'antico magazzino del sale. Oggi è un luogo pieno di vita, dove durante tutto l'anno si svolgono diversi eventi e manifestazioni. Nella vicina piazza non può passare inosservata la casa del pittore veneziano Vittore Carpaccio. La pala che ritrae la Madonna in trono col bambino e i santi è una delle maggiori preziosità del Duomo di Capodistria. La piazza è ornata anche da una colonna risalente al 1572, eretta per commemorare la battaglia di Lepanto, alla quale partecipò anche la galea capodistriana. Nella vecchia Capodistria vi furono ben sei mandracchi, i resti di uno di essi si possono ancora oggi vedere in Riva Janko Premrl Vojko.

Nel mandracchio di Isola è ancora possibile assaporare l'atmosfera autentica del porto dei pescatori, benché anche in questo

Koper/Capodistria





Izola/Isola

luogo ci siano sempre meno pescherecci. Il mandracchio rappresentava un importante centro della vita sociale. Al fine di evitare le alte tasse sulla pesca nel periodo veneziano le navi veloci di contrabbando piene di pesci salati e olio, navigavano verso Trieste. Attraversando la Piazza Grande raggiungiamo Piazza Manzioli, completamente restaurata e ristrutturata negli ultimi anni. Dominano la piazza il palazzo e la chiesa più antiche della città, il palazzo Manzioli e la chiesa di S. Maria d'Alieto che vanta un eccezion-

ale organo del noto organista del periodo veneziano Nakič. Il palazzo rappresenta oggi un vivace centro culturale mentre la chiesa è diventata anche luogo dedicato agli eventi musicali.

Le dimensioni odierne del **mandracchio di Pirano** risalgono ad appena un secolo fa, quando l'amministrazione comunale decise di interrare la "pozzanghera" di allora. Al suo posto sorse la piazza centrale della città, l'odierna Piazza Tartini, accanto alla quale si

eressero il palazzo Comunale ed il palazzo di Giustizia nonché gli edifici borghesi. Tra gli ultimi nella sua forma originale si conservò solamente la casa gotica, chiamata la Veneziana. La piazza centrale di Pirano prese il nome dal famoso Piranese, il violinista e compositore Giuseppe Tartini (1692-1770). L'odierna immagine della piazza con la piattaforma centrale a forma di ellisse è opera dell'architetto Boris Podrecca.



Obiščite/Visitate
www.slovenska-istra.si

Piran/Pirano

Na vrhovih Šavrinskih gričev

Sulle cime dei Colli Šavrini

Na poti od Kopra proti Dragonji se drug za drugim vrstijo odcepi, ki nas pripeljejo v prijetne koticke Šavrinskega gričevja. Tokrat smo se povzpeli v Šmarje, Padno in Korte.

Šmarje so eno izmed starejših naselij v zaledju slovenske Istre, saj so kot župnija omenjene že pred letom 1084. Prvo nedeljo v oktobru domačini praznujejo belo nedeljo, glavni vaški praznik. Šmarje so v zadnjem času znane tudi po zanimivem kulturno-glasbenem večeru Etnoistra, s

poudarkom na lokalni dediščini. Iz Šmarij se cesta spusti v dolino Drnice, od tod pa vodi proti Kortam, do katerih je mogoče priti tudi z izolske strani. Staro vaško jedro v Spodnji vasi se ponaša z bogato zgodovino. Zanimivi so tudi okoliški zaselki ter vodna vira Žaneštra in Frata. Na nasprotni vzpetini je Padna, značilna istrska vas. Številne arheološke najdbe v njeni bližini dokazujejo, da je bil ta prostor poseljen že v rimski dobi. Znamenitost je cerkev sv. Blaža iz 12. - 13. stoletja, pa tudi galerija Božidarja Jakca, v kateri so razstavljeni dela

tega velikega slovenskega slikarja. Vas je kulturni spomenik in je v celoti zaščiten.

Več o Šmarjah na www.koper.si, o Padni na www.portoroz.si in o Kortah na www.izola.eu.

Lungo la strada che da Capodistria porta verso Dragogna si susseguono, una dopo l'altra, numerose diramazioni che conducono a delle località incantevoli tra i Colli Šavrini. Questa volta siamo stati a Šmarje, Padna e Korte.

Šmarje è uno degli insediamenti più antichi dell'entroterra dell'Istria slovena: i primi cenni sulla parrocchia di Šmarje risalgono, infatti, a prima dell'anno 1084. La principale festa paesana, la Domenica Bianca, si celebra la prima domenica di ottobre.

Ultimamente il villaggio è conosciuto anche per una particolare manifestazione culturale e musicale, l'Etnoistra, una serata dedicata alla presentazione delle tradizioni locali.

Da Šmarje la strada scende fino alla valle del Drnica e fra non molto si dirige verso Korte, villaggio raggiungibile anche dall'altra parte, da Isola. Dopo aver fatto un giro per il centro storico del paese, conosciuto come Spodnja vas, possiamo proseguire visitando qualcuno dei casali nei dintorni, o le sorgenti idriche di Žaneštra e Frata.

Sul poggio antistante è situato un altro tipico paese istriano, Padna. I numerosi reperti archeologici scoperti nelle vicinanze sono la testimonianza dell'esistenza dell'insediamento fin dall'era romana. Famosa la Chiesa di San Biagio del XII/XIII secolo, come pure la galleria d'arte intitolata a Božidar Jakac con l'esposizione delle opere di questo grande pittore sloveno. L'intero villaggio è tutelato come patrimonio culturale.

Per ulteriori informazioni su Šmarje www.koper.si, Padna www.portoroz.si e Korte www.izola.eu.

V Padno se povzpemo po južnem pobočju padenskega hriba, poraščinem z oljkami, med katerimi so tudi prek 300 let stara drevesa. A Padna si arriva salendo il versante sud del colle, ricoperto di oliveti che nascondono alberi vecchi anche più di 300 anni.





V Šmarjah je zanimiva vaška cerkev Brezmadežne device Marije, po kateri je vas dobila tudi ime (St. Maria-Štmarja). *A Šmarje c'è un interessante santuario - la Chiesa di Maria Vergine Immacolata, dalla quale il villaggio prende il nome (St. Maria - Štmarja).*



'Kurte', kot Kortam pravijo domačini, poleg številnih zanimivosti in lepih sprehajalnih poti ponujajo čudovit razgled na soline, Piranski zaliv in Izolo ter na gričevje na drugi strani. *Oltre ai numerosi punti d'interesse e ai sentieri adatti a lunghe camminate, dal villaggio di Korte o 'Kurte', come lo chiamano i paesani, possiamo ammirare il magnifico panorama con le saline, il Golfo di Pirano, Isola e i poggi antistanti.*

Povezave Contatti

Turistično informacijski centri Centri d'informazioni turistiche

TIC ANKARAN - ANCARANO

Jadranska cesta 25/Strada dell'Adriatico 25
6280 Ankaran - Ancarano
T: +386 (5) 6520 444, F: +386 (5) 6520 445
E: tic@koper.si, W: www.koper.si

TIC HRASTOVLE

Hrastovlje 53, 6275 Črni Kal
T: +386 (0)41 398 368, +386 (5) 6646 403,
F: +386 5 6646 - 406
E: tic@koper.si, W: www.koper.si

TIC IZOLA - ISOLA

Sončno nabrežje 4/Riva del Sole 4, 6310 Izola-Isola
T: +386 (0) 5 640 10 50, F: +386 (0) 5 640 10 52
E: tic.izola@izola.si, W: www.izola.eu

TIC KOPER - CAPODISTRIA (Pretorska palača/Palazzo Pretorio)

Titov trg 3/Piazza Tito 3, 6000 Koper - Capodistria
T: +386 (0)5 6646 403, F: +386 (0)5 6646 406
E: tic@koper.si, W: www.koper.si

TIC PIRAN - PIRANO

Tartinijev trg 2/Piazza Tartini 2, 6330 Piran - Pirano
T: +386 (0) 5 673 44 40, F: +386 (0) 5 673 44 41
E: ticpi@portoroz.si, W: www.portoroz.si

TIC PORTOROŽ - PORTOROSE

Obala/16, 6320 Portorož - Portorose
T: +386 (0) 5 674 22 20, F: +386 (0) 5 674 82 61
E: ticpo@portoroz.si, W: www.portoroz.si



Na Sečoveljskih solinah lahko peš ali na kolesu uživamo v čudovitem okolju solinarskih fondov, solinarskih hiš, slanoljubnih rastlin - slanuš in številnih vrst ptic, ki se jim jeseni pridružijo selivke z evropskega severa, kot so ponirki, race, slapniki ali jate lisk. *Nelle saline di Sicciole possiamo recarci a piedi o in bicicletta e goderci un meraviglioso ambiente ricco di bacini, case dei Salinieri, piante amanti del sale - le alofite e molte specie di uccelli. In autunno nelle saline si fermano uccelli migratori che arrivano dal nord Europa, come per esempio i podicipediformes, le anatre, i colimbiformi oppure stormi di folaghe.*

Mojstrovine človeka in narave

Capolavori dell'uomo e della natura

Kjer se stikata morje in kopno sta narava in človek ustvarila svojevrstna življenjska okolja. Zaradi pestrosti rastlinskega in živalskega življa so posebej zanimiva obalna mokrišča, ki jih tudi pri nas varujemo in ohranjamo. Obiski slanega travnika pri Sv. Nikolaju v Ankaranu, Škocjanskega zatoka in Strunjanskih ter Sečoveljskih solin omogočajo svojevrstno doživetje narave in kulturne krajine v vseh letnih časih.

Mokrišča so povsod po svetu posebej ogroženi življenjski sistemi, na kar nas opozarja Ramsarska konvencija, ki številne države zavezuje k njihovemu ohranjanju. Krajinski park Sečoveljske soline je izjemen primer v stoletjih oblikovane kulturne krajine in prvo slovensko mokrišče, uvrščeno na seznam Ramsarske konvencije. V predel Lera, kjer še danes pridelujejo sol, vstopimo v Seči. V centru za obiskovalce si velja ogledati multimedijsko predstavitev parka.

Ob vhodu v park lahko zavijemo levo in se sprehodimo po trasi nekdanje ozkotirne železnice. Pri mejnem prehodu Dragonja je vhod v predel Fontanigge z Muzejem solinarstva. V treh obnovljenih solinarskih hišah in na solnih fondih je prikazan nekdanji način pridelave soli in življenje solinarjev.

V Strunjanu se lahko sprehodimo ob solinah in tudi ob Stjuži, edini morski laguni na slovenski obali. Nekdaj so v njej gojili ribe, danes pa je skupaj s solinami dragocen naravni habitat. Najbolj razširjena rastlina na naših slanih tleh je navadni osočnik (*Salicornia Europea*), ki v jeseni obarva v rdeče soline v Strunjanu in obrežja lagune Stjuža. Med pticami so najštevilnejše čaplje.

Eden izmed obveznih postankov vsakega ljubitelja narave je v naravnem rezervatu Škocjanski zatok, ki se s svojim izjemnim bogastvom rastlinskega in živalskega sveta razkazuje pred Koprom. Od tu naprej pot

vodi v Ankaran, kjer je pri Sv. Nikolaju edini sredozemski slani travnik v Sloveniji. Razprostira se na območju med avtokampom Adria in Sv. Katarino. Pri obcestni tabli Ankaran se napotimo proti travniku, ki je edini primer muljastega morskega obrežja na naši obali, vodni režim pa je drugačen kot v solinah. Na njem najdemo redke rastlinske vrste, kot sta obmorski lan (*linum maritimum*) in klasasta tavžentroža (*centaureum spicatum*), ki sta pri nas že veljali za izumrli. Redek je tudi obsežen sestoj obmorskega ločja.

V toplem jesenskem soncu in ob pisani raznolikosti pokrajine postane vsak sprehod po obmorskih obrežjih sproščujoč dogodek.

Več o obeh krajinskih parkih in Škocjanskem zatoku si je mogoče ogledati na spletnih straneh, o slanem travniku pri Sv. Nikolaju pa na spletnih straneh www.koper.si in www.zrsvn.si.

Dove la terra ed il mare si incontrano, la natura e l'uomo hanno creato ambienti unici di vita. A causa della diversità della vita animale e vegetale sono particolarmente interessanti le zone umide costiere. La salvaguardia e conservazione di queste aree è per noi di estrema importanza. La visita del prato salato accanto a San Nicolò ad Ancarano, della Val Stagnon, delle saline di Sicciole e quelle di Strugnano consentono di vivere un'esperienza unica di natura e paesaggi culturali in tutte le stagioni.

Le zone umide sono ovunque nel mondo un sistema vivente particolarmente a rischio. La Convenzione di Ramsar impegna perciò numerosi paesi a conservarle. Il Parco Naturale delle Saline di Sicciole è un notevole esempio di un paesaggio culturale modellato in diversi secoli e rappresenta la prima zona umida inclusa nell'elenco delle località tutelate dalla convenzione di Ramsar. A Sezza entriamo nell'area del parco chiamata Lera, dove il sale viene tutt'oggi prodotto. Non perdetevi la presentazione multimediale del parco nel centro per i visitatori.

All'ingresso del parco si può svoltare a sinistra e passeggiare per il percorso della vecchia ferrovia a scartamento ridotto. Vicino al valico di Dragogna si trova l'ingresso nella zona Fontanigge con il Museo delle Saline. Sulle tre case restaurate dei salinai sono descritti il processo della produzione del sale e la vita dei vecchi lavoratori del sale.

A Strugnano oltre alle saline possiamo goderci una rilassante passeggiata per Stjuža, l'unica laguna marina della costa slovena.

In essa una volta venivano allevati i pesci, mentre oggi, insieme alle saline rappresenta un prezioso habitat naturale. Tra le alofite la più diffusa è la salicornia europea (*Salicornia Europea*) che dona alle saline di Strugnano ed alla costa lagunare di Stjuža un meraviglioso rosso autunnale. Gli uccelli più numerosi invece sono gli aironi.

Una delle tappe obbligatorie per ogni amante della natura è certamente la riserva naturale Val Stagnon che si estende davanti a Capodistria, con la sua eccezionale ricchezza di flora e fauna. Da qui, la strada ci conduce ad Ancarano, dove presso San Nicolò troviamo l'unico prato salato mediterraneo in Slovenia. Il prato si estende sulla zona che va dall'campeggio Adria a Santa Caterina, che possiamo raggiungere seguendo il sentiero che svolge verso il mare presso il cartello stradale "Ancorano". Il prato è l'unico litorale fangoso in Slovenia ed il regime delle acque è diverso da quello nelle saline. Su di esso troviamo una rara specie di piante come il lino marittimo (*Linum maritimum*) ed il centauro spigato (*spicatum Centaurium*), due specie che da noi furono già considerate estinte. È raro anche il giunco marittimo. Sotto il caldo sole d'autunno, osservando la diversità del paesaggio, ogni passeggiata lungo le rive costiere diventa un evento rilassante.

Per saperne di più sui parchi naturali e la Val Stagnon potete visitare il loro sito web, per informazioni riguardanti il prato di San Nicolò, invece, visitate il sito web www.koper.si o www.zrsvn.si.

Povezave Kontakta

Krajinski park Sečoveljske soline (področje Lera)

Parco naturale delle saline di Sicciole (zona Lera)

Info: +386 (0)5 672 13 30
vodeni.ogledi@soline.si, www.kpss.si
Vsak dan/Ogni giorno: 9.00-17.00
Vstopnina/Entrata: odrasli/adulti 5 EUR, šolarji, mladina, upokojenci/bambini da 6 anni in poi, giovani, pensionati 3 EUR, otroci do 6 let brezplačno/bambini fino a 6 anni ingresso libero

Krajinski park Strunjan Parco naturale di Strugnano

Info: +386 (0)5 6748191
info@parkstrunjan.si, www.parkstrunjan.si
Vstop prost/Entrata libera

Naravni rezervat Škocjanski zatok Riserva naturale Val Stagnon

Info: +386 (0)5 62 60 370, +386 (0)51 680 442
skocjanski@skocjanski-zatok.org, www.skocjanski-zatok.org
Vstop prost/Entrata libera



Strunjanske soline so naravni rezervat na območju krajinskega parka Strunjan. /Le Saline sono una riserva naturale nell'ambito del Parco naturale di Strugnano.



Z lesenih sprehajalnih brvi si lahko ogledamo slani travnik pri Sv. Nikolaju, edinstven močvirski ekosistem in zaradi muljastega obrežja eden izmed redkih na vzhodni jadranski obali. /Il prato salato presso San Nicolò è un unico ecosistema paludare, che, grazie alla riva fangosa è anche uno dei pochi in tutta la costa orientale dell'Adriatico.

Najboljši so jeseni

I migliori sono d'autunno

Zgodba o sardelah in sardonih je pripoved o morju, tradiciji in življenju ljudi v Istri. Ti odlični plavi ribi sta v minulih desetletjih na prav poseben način zaznamovali naše kraje,

zlasti Izolo, ki je bila tesno povezana z ribolovom in predelavo teh okusnih rib. Sicer so jedi iz sardonov in sardel razširjene povsod v slovenski Istri. Te ribe predstavljajo tudi v

prehranbenem smislu zanimiv obrok, saj vsebujejo visoko kakovostne in lahko prebavljive beljakovine, vitamine in minerale ter maščobne kisline omega 3. Jesen je pravi čas za soljenje sardonov in pripravo okusnih jedi, kot so sardele v šavorju.



Sardele v šavorju

Šavor je istrska beseda za mariniranje rib. Za pripravo te vrste so primerne manjše ribe, kot so sardele, sardonih, menole ali šuri.

Sestavine:

75 dag sardel, bela moka, oljčno olje

Šavor:

1 večja čebula, 4-5 strokov česna, 2 dl vinskega kisa, 2 dl belega vina (malvasija), ščepec soli, poper v zrnju, lovorjev list, rožmarin

Očiščene in pomokane sardele ocvremo. Na olju popražimo na kolobarje narezano čebulo in sesekljan česen, dodamo lovorjev list ter rožmarin, nato popopramo in posolimo. Dodamo še vinski kis in vino ter pustimo, da se vse pokuha. Tako pripravljen šavor polivamo po sardelah, ki jih polagamo v posodo v plasteh. Vse skupaj ohladimo in za nekaj dni postavimo v hladilnik. Postrežemo kot samostojno hladno predjed ali s polento.

Sarde in savor

Savor è la parola istriana per la marinatura. Per una tale preparazione sono adatti pesci più piccoli, come sarde, acciughe, garizzi o sugarelli.

Ingredienti:

75 dag. di sarde, farina bianca, olio d'oliva

Savor:

1 cipolla (grande), 4-5 spicchi d'aglio, 2 dl di aceto di vino, 2 dl di vino bianco (Malvasia), un pizzico di sale, Pepe, Foglie di alloro, Rosmarino

Infarinare le sarde e friggerle nell'olio d'oliva. Quando sono ben fritte, metterle in un piatto profondo o in un altro recipiente. Soffriggere la cipolla affettata, l'aglio sminuzzato, aggiungere la foglia d'alloro, il rosmarino, salare e pepare, mescolare ed aggiungere l'aceto di vino ed il vino. Bollire e quindi lasciare a consumare un po'. A cottura terminata versare sopra le sarde in modo da coprirle. Metterle in frigorifero e lasciare a riposare per alcuni giorni. Servirle come antipasto freddo o con la polenta.

La storia delle sarde e delle acciughe è la storia del mare, della tradizione e della vita degli Istriani. Questi due eccellenti pesci azzurri nei decenni passati, in special modo marcarono la città di Isola che è sempre stata strettamente legata alla pesca e alla lavorazione di questi gustosi pesci. Comunque sia, le acciughe sotto sale o le sarde in savor sono conosciute ovunque dalle nostre parti. Entrambi i tipi di pesce sono un piatto molto interessante dal punto di vista alimentare. Contengono molte preziose proteine di facile digeribilità, vitamine e minerali e sono ricchi di omega 3.



“Zaradi polnejšega okusa in okusnega mesa, sardele še posebej priporočam v jesenskem času. Ohlajeno jed se lahko postreže že prvi dan, okusnejša pa je drugi ali celo tretji dan. Na hladnem jo lahko hranimo do enega tedna” svetuje **Ivica Evačić-Ivek**, glavni kuhar in vodja gostinstva v restavraciji hotela Marina v Izoli.

“Il sapore pieno e gustoso delle sarde è un ottimo compagno dell'autunno. Il piatto può essere servito fresco, ma diventa ancor più gustoso se servito il secondo o addirittura il terzo giorno. Così preparata la sarda può essere conservata al freddo anche fino a una settimana”, consiglia **Ivica Evačić-Ivek**, chef e catering manager presso il ristorante dell'Hotel Marina ad Isola.”

Na martinovo zori tudi kaki

A S. Martino maturano anche i cachi

Dogajanje na martinovo je v slovenski Istri iz leta v leto pestrejšše. Ker pa hkrati z mladim vinom dozori tudi kaki, je prvi vikend v novembru posvečen tudi temu rajskemu sadežu.

„Martinovanje pred kletjo Vinakoper v **Kopru**“, „Martinja v **Marezigah**“ in „Martinovanje v **Luciji**“ so največji tovrstni dogodki v slovenski Istri, martinove jedi in mlado vino pa lahko v tem času poskusite v vsaki boljši gostilni ali restavraciji in na turistični kmetiji. V Marezigah bodo ocenjevali mlado vino, v Luciji pa bodo poleg krsta mladega vina in številnih degustacij pripravili še Martinovo ekološko tržnico. V **Izoli** vabijo tekače in pohodnike vseh starosti na že tradicionalni „Martinov tek“.

Slastnih domačih dobrot iz kakija se lahko najeste na Prazniku kakija v **Strunjanu**. Sveže sadeže, marmelade, suhe krljhe, sladice in druge kakijske dobrote je seveda mogoče tudi kupiti. Poleg predstavitev tega zanimivega sadeža, strunjansko prireditev spremlja tudi pester zabavni program.



Praznik kakijev prinaša vsako leto več idej, kako uporabiti ta okusni in cenjeni sadež, bogat z vitamini in minerali. *Di anno in anno alla festa dei cachi vengono presentate idee sempre nuove su come utilizzare questo gustoso frutto. Per il suo elevato contenuto di vitamine e minerali, i cachi sono un alimento sempre più apprezzato.*

Na Martinji v Marezigah nagradijo najboljša mlada vina in obiskovalcem ponudijo domače dobrote. *La premiazione dei migliori vini novelli è accompagnata dall'offerta di specialità gastronomiche nostrane.*

Di anno in anno, nell'Istria slovena gli eventi in occasione della festa di S. Martino sono sempre più numerosi e svariati. È il periodo in cui insieme al vino maturano anche i cachi, perciò il primo fine settimana di novembre è dedicato a questo 'frutto del paradiso'.

La Festa di S. Martino davanti alla cantina della Vinakoper a Capodistria, la 'Martinja' a Marezige e la Festa di S. Martino a S. Lucia sono i tre eventi principali organizzati per l'occasione dalle nostre parti. Ma i piatti tipici di S. Martino e il vino novello si possono trovare anche in tutte le migliori trattorie, ai ristoranti e alle fattorie agrituristiche. A Marezige ci sarà la degustazione e la valutazione dei vini novelli, mentre a S. Lucia oltre al battesimo del vino sarà organizzato anche il mercato dei prodotti di agricoltura biologica. Isola invita corridori e camminatori di tutte le età a prendere parte alla tradizionale corsa di San Martino.

A Strugnano, alla Festa dei cachi, si potranno assaggiare le prelibatezze nostrane a base di cachi. I frutti freschi, la marmellata, gli spicchi di cachi essiccati, i dolci ed altre bontà a base di cachi potranno ovviamente essere anche acquistati. La presentazione di questo particolare frutto sarà accompagnata da un ricco programma d'intrattenimento.

Povezave Contatti

Praznik kakijev

Festa dei cachi

Strunjan/Strugnano

www.td-solinarstrunjan.net

Martinovanje v Kopru

Festa di S. Martino a Capodistria

pred kletjo Vinakoper v Kopru

davanti alla cantina della Vinakoper

www.martinovanje.net

Martinja v Marezigah

'Martinja' a Marezige, Marezige

www.koper.si

Martinovanje v Luciji

Festa di S. Martino a S. Lucia

Lucija/S. Lucia

www.portoroz.si

Obiščite/Visitate

www.slovenska-istra.si



Med vinogradi in oljčniki

Tra vigneti e oliveti

Preživljanje jesenskih dni v naravi je odlična izbira za sprostitve in krepitev moči. Zato ujemimo zadnje tople sončne žarke in pojdimo na potep med jesensko obarvane vinograde in zelene oljčnike.

Za začetek se lahko odpravimo na Debeli rtič. Mimo prostranih vinogradov Vinakoper se sprehodimo do flišnih prepadnih sten, klifa na koncu rta. To je zavarovano območje Naravnega spomenika Debeli rtič. Z vrha klifa se proti morju spustimo po urejenih kamnitih stopnicah. V bližini je znano Mladinsko zdravilišče in letovišče s parkom, v katerem uspeva prek 200 različnih vrst pretežno sredozemskih rastlin. Skozi vinograde in oljčnike nas pot vodi tudi v bližnje zaledje Izole. V Livadah poiščemo smerokaz za kolesarsko stezo, ki nas mimo vinogradov Ricorvo in skozi tunel v Jagodju pripelje v Strunjansko dolino. Tu se lahko povzpemo na hrib proti Ronku in občudujemo enega najlepših razgledov na Strunjanski zaliv. Mimo širnih oljčnih

nasadov, kjer gostijo skupine obiskovalcev pri obiranju oljk, se lahko prek Belvederja vrnemo v Izolo.

Lahko pa se odločimo za eno od sprehajalnih poti, označenih na pregledni tabli pri laguni Štjuža. Na primer tisto, ki vodi skozi Lucijo proti vrhu polotoka Seča do Forme vive, edinstvene zbirke kamnitih skulptur na prostem. Mednarodni kiparski simpozij Forma viva poteka bienalno že od leta 1961, umetnike pa lahko opazujemo pri delu do sredine oktobra. Na Forma Vivi raste tudi vzorčni oljčnik piranskih avtohtonih sort, kot so piranske štorta, buga in črnica. Od tod se spustimo proti Seči do edinega še delujočega škvera, majhne ladjedelnice, kjer na tradicionalen način obnavljajo ali gradijo lesene barke.

In še priporočilo: na poti ne spreglejmo označb vinskih kleti istrske vinske ceste, kjer lahko poskusimo letošnji vinski pridelek, ponekod tudi kaj domačega prigriznemo in tako prijetno zaokrožimo popotovanje.

Rilassarsi passando i giorni autunnali nell'abbraccio della natura e' un'ottima scelta che aiuta ad accumulare nuova energia. Cogliamo dunque gli ultimi caldi raggi solari e facciamo un viaggio tra i vigneti e gli oliveti che si sono ormai già colorati con tonalità autunnali.

Per cominciare rechiamoci a Punta grossa. Passando i vasti vigneti di Vinakoper ci incamminiamo verso le falesie di flysch, la scogliera alla fine del capo. Si tratta di una zona protetta del monumento naturale di Punta grossa. Dalla cima della scogliera raggiungiemo il mare passando per gradini in pietra. Nelle vicinanze si estende lo Stabilimento giovanile e di cura con un parco, nel quale crescono oltre 200 diversi tipi di piante prevalentemente mediterranee.

La strada attraverso i vigneti e gli oliveti ci conduce nell'immediato entroterra di Isola. A Livade seguiamo l'indicazione stradale che ci conduce alla pista ciclabile che ci porta a passare i vigneti del Ricorvo e attraversando



Na Debelem rtiču se razprostirajo vinogradi s trtami malvazije, merlota, rumenega muškata, shiraza in cabneta, ki zaradi vplivov morja na tej legi posebej dobro uspevajo./A Punta grossa si estendono vigneti con vitigni di Malvasia, Merlot, Moscato, Shiraz e Cabernet, che, a causa degli effetti del mare in questo luogo prosperano particolarmente bene.

Slovenska Istra je ena najsevernejših krajin, kjer še uspeva oljka. Zaradi klimatskih posebnosti je tukajšnje oljčno olje prepoznavno po značilni aromi in iskano zaradi ugodne sestave maščobnih kislin. *L'Istria slovena è una delle località più settentrionali dove ancora crescono gli olivi. Grazie alla specificità climatica l'olio d'oliva prodotto in questa regione è riconoscibili dall'aroma caratteristico e ricercato a causa della sua composizione di acidi grassi.*



il tunnel di Jagodje ci apre la porta verso la valle di Strugnano. Qui si può salire su per la collina verso Ronco e ammirare uno dei panorami più belli del golfo di Strugnano. Passando gli imponenti oliveti che ospitano gruppi di visitatori che raccolgono le olive, possiamo ritornare a Isola attraversando Belvedere.

È inoltre possibile scegliere uno dei sentieri escursionistici marcati su un'insegna presso la laguna Štjuža. Per esempio quello che

passa per Lucia e porta verso la cima della penisola di Sezza fino a Forma viva, una collezione unica di sculture in pietra in mezzo al verde. Il Simposio internazionale di scultura Forma viva si svolge biennialmente dal 1961 ed è possibile osservare gli artisti al lavoro fino a metà ottobre. Su Forma viva troviamo anche un modello di oliveto delle varietà di olivi autoctoni piranesi, come la storta, la buga, la črnica. Da qui scendiamo verso Sezza e raggiungiamo l'unico squero ancora

funzionante, un piccolo cantiere navale, dove si occupano della manutenzione e costruzione di barche in legno come detta la tradizione.

Vi raccomandiamo di non lasciarvi sfuggire le indicazioni della strada del vino che vi portano nelle cantine istriane dove è possibile assaggiare la produzione vinicola di quest'anno, in alcune cantine è possibile anche mangiare qualche bontà casereccia e così concludere piacevolmente il viaggio.

09

Sladka Istra

DOLCE ISTRIA ~ SWEET ISTRIA

Posladkajte se v/Assaggiate i dolci nel:

Restavracija/Ristorante Manta

Ribiška osmica d.o.o.
Pristaniška ulica 2
6000 Koper
T: 05 626 14 60
M: 031 701 331
E: info@restaurant-manta.si
W: www.restaurant-manta.si



Hotel Tartini Piran
Tartinijev trg 15, 6330 Piran
T: 05 671 10 00
E: info@hotel-tartini-piran.com
W: www.hotel-tartini-piran.com



ADRIA, Turistično podjetje d.o.o. Ankaran
Jadranska cesta 25, 6280 Ankaran
T: 05 6637 300
F: 05 6637 320
M: 041 627 973
E: hotel@adria-ankaran.si
W: www.adria-ankaran.si

Okrepčevalnica Gostilna Locanda Trattoria Belvedur

Tripar Aleksander s.p.
Belvedur 1
6272 Gračišče
T: 05 657 40 22
M: 051 385 607



Slaščičarna/Pasticceria Klasika
Ika Zonta s.p.
Obrtniška ulica 1, 6000 Koper
T: 05 9067197
M: 031 871 971
E: klasika@t-2.net



La Bellavita, restaurant & bar
Kodar in Laba d.o.o.
Sandi Labinjan
Ferrarska cesta 30, 6000 Koper
T: 05 639 11 60
E: info@bellavita.si
W: www.bellavita.si



Lifeclass - Cafe Central
Istrabenz Turizem d.d.
Obala 33, 6320 Portorož
T: 05 692 90 01
F: +386 5 692 90 03
E: booking@lifeclass.net
W: www.lifeclass.net



Villa Andor
Vinogradniška pot 6
6280 Ankaran
E: villa@andor.si, info@andor.si
T: 05 615 50 00
F: 05 615 50 17
M: 041 655 100



Restavracija/Ristorante Skipper
Emil Horvat s.p.
Kopališko nabrežje 3
6000 Koper
T: 05 626 18 10
F: 05 626 18 11
M: 041 529 436
E: emil.horvat@siol.net
W: www.skipper-koper.com



Gostilna/Trattoria pri Emilu
Vanganel 38
6000 Koper
T: 05 9947005
M: 041 529 436
E: emil.horvat@siol.net



Posstvo Vina Montis
Marjan, Sergio, Laura Bordon
 Montinjan 7, 6273 Marezige
 T: 05 655 11 04
 M: 031 398 086
 E: elizabet.bordon@siol.net
 W: www.vina-montis.si



Brič proizvodnja in trgovina d.o.o.
Jana Trebec
 Dekani 3a, 6271 Dekani
 T: 05 669 91 05
 F: 05 658 04 65
 M: 041 770 147
 E: info@vinabric.si



Vinska klet Mahnič
Gvido in Ingrid Mahnič
 Dragonja 111, 6333 Sečovlje
 T: 05 672 23 00
 M: 041 642 851, 031 715 866
 E: mahing@siol.net



Korenika & Moškon
Miran Korenika
 Vinska klet Korenika & Moškon
 Miran Korenika
 Korte 115c, 6310 Izola
 T: 05 642 00 30
 M: 041 607 819
 E: mkorenika@siol.net



MonteMoro
 ISTRA · SLOVENIJA
Vinska klet Babič - Montemoro
Matjaž Babič
 Šalara 59, 6000 Koper
 M: 041 921 086
 E: matjaz.babic@montemoro.si
 W: www.montemoro.si



Vinakoper d.o.o.
 Šmarska cesta 1, 6000 Koper
 T: 05 663 01 36, 05 663 01 00
 F: 05 663 01 06
 E: komerciala@vinakoper.si, vinakoper@vinakoper.si
 W: www.vinakoper.si



Klet Rodica
Marinko Rodica
 Truške 1c, 6273 Marezige
 M: 041 695 019
 E: rodicam@volja.net
 W: www.rodica.si



Vinarstvo in ojkarstvo Slavec
Franko in Valter Slavec
 Šared 44, 6310 Izola
 T: 05 642 00 87
 M: 040 604 465
 E: neva.slavec@guest.arnes.si
 W: http://kmetija-slavec.blogspot.com



TIT SLOVENSKA ISTRRA



TURISTIČNO INFORMACIJSKA TOČKA SLOVENSKA ISTRRA

INFORMAZIONI TURISTICHE ISTRIA SLOVENA

TOURIST INFO POINT SLOVENIAN ISTRRA

TIT DRAGONJA-DRAGOGNA

Kmetija Mahnič, Dragonja 111, 6333 Sečovlje-Sicciole
 Tel.: +386 5 672 23 00, +386 41 642 851, mahing@siol.net
 11:00-20:00

TIT GRAČIŠČE

Gostilna in pizzerija Ražman, Gračišče 1, 6272 Gračišče
 Tel.: +386 5 657 20 03, +386 40 708 100
 vladimir.razman@siol.net
 www.gostilna-razman.com
 9:00-22:00, pon. zaprto/lun. chiuso/mon. closed

TIT KORTE

Gostilna Korte, Korte 44, 6310 Izola-Isola
 Tel.: +386 5 642 02 00, +386 41 607 863, +386 51 336 858
 info@gostilnakorte.si
 www.gostilnakorte.si
 11:00-23:00, tor. zaprto/mar. chiuso/tue. closed

TIT NOVA VAS

Gostilna Na burji, Nova vas 57, 6333 Sečovlje-Sicciole
 Tel.: +386 5 672 60 42, +386 40 123 202, +386 41 284 030
 naburji@gmail.com; naburji@siol.net
 16:00 - 23:00, pon. zaprto/lun. chiuso/mon. closed

TIT PADNA

Gostilna Istranova, Padna 34, 6333 Sečovlje-Sicciole
 Tel.: +386 31 694 559
 info@istranova.eu, www.istranova.eu
 11:00-23:00, tor. zaprto/mar. chiuso/tue. closed

TIT PODGORJE

Gostilna pod Slavnikom, Podgorje 1, 6216 Podgorje
 Tel.: +386 5 687 01 70, +386 41 379 382
 igor.cendak@gmail.com
 11:00-22:00, pon. zaprto/lun. chiuso/mon. closed

TIT SEČOVLEJE - SICCIOLLE

Hiša s tradicijo Casa del Sal, Parecag 182, 6333 Sečovlje-Sicciole
 Tel.: +386 5 672 20 16, +386 41 666 857
 salaro@casadelsal.com
 www.casadelsal.com
 8:00-22:00

TIT ŠKOFIJE

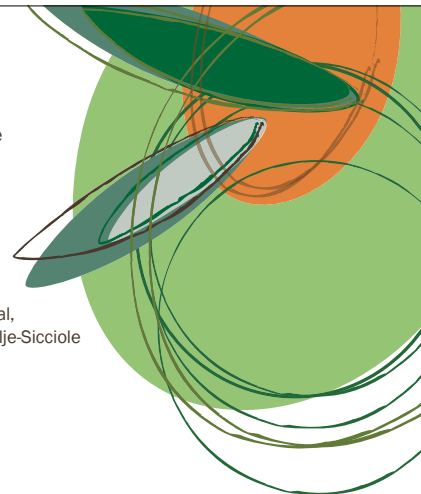
Restavracija in pizzerija na Škofijah, Spodnje Škofije 256, 6281 Škofije
 Tel.: +386 5 654 03 17
 info@restavracija.biz
 www.restavracija.biz
 7:00-23:00

TIT ŠMARJE

Garni Mimosa, Srgaši 38a, 6274 Šmarje, Tel.: +386 5 656 04 15, +386 41 614 776, mimosa@siol.net
 8:00-21:00

TIT TRUŠKE

Turistične sobe in apartma Kozlovič, Okrepčevalnica Truške, Truške 1b, 6273 Marezige, Tel.: +386 41 248 964
 info@rooms-kozlovic.si
 www.rooms-kozlovic.si
 16:00-21:00 (zimski urnik/orario invernale/winter timetable), 8:00-22:00 (poletni urnik/orario estivo/summer timetable)



Naložba v vašo prihodnost
 OPERAČNO POKLONIKO PIRANOVSKA ISTRRA
 (Slovenska Istra in Pirano)



Gastronomske prireditve *Eventi eno-gastronomici*

Prazniki istrskih dobrot

Le feste delle delizie istriane

Februar/Febbraio:

Pokušina vina in oljčnega olja, Sv. Anton/*Degustazione del vino e dell'olio d'oliva, Sv. Anton*

Marec/Marzo:

Festival Malvazije, slovenska Istra/*Festival della Malvasia, Istria slovena*

April/Aprile:

Festival špargljev, slovenska Istra/*Festival degli asparagi, Istria slovena*

Praznik cvetja, vina in oljčnega olja, Ankaran/*Festa dei fiori, del vino e dell'olio d'oliva, Ancarano*

Solinarski praznik (Piran, Sečovlje)/*Festa dei salinai (Pirano, Sicciole)*

Maj/Maggio:

Praznik Refoška, Marezige/*Festa del Refosco, Marezige*

Junij/Giugno:

Od vinarja do oljkarja, slovenska Istra/*Dal vinicoltore all'olivicoltore, Istria Slovena*

Praznik oljk, vina in rib, Izola/*Festa delle olive, del vino e del pesce, Isola*

Praznik sv. Nazarija, Koper/*Festa di S. Nazario, Capodistria*

Tradicionalna fešta oljk, Dekani/*Festa tradizionale delle olive, Dekani*

Šagra v Sv. Petru/*Sagra a Sv. Peter*

Julij/Luglio:

Šagra "Kur en bot", Smokvica/*Sagra "Kur en bot", Smokvica*

Etnolstra, Šmarje/*Etnolstra, Šmarje*

Avgust/Agosto:

Ribiški praznik, Izola/*Festa dei pescatori, Isola*

Šagra "Guštovca", Dekani/*Sagra "Guštovca", Dekani*

Istrski večer v Krkavčah/*Serata istriana a Krkavče*

Praznik Sv. Jerneja v Seči/*Sagra di San Bortolo a Sezza*

September/Settembre:

Sladka Istra, Koper/*Dolce Istria, Capodistria*

Dnevi evropske kulturne dediščine, Piran/*Giornate europee del patrimonio, Pirano*

Oktober/Ottobre:

Dnevi kmetijstva slovenske Istre, Koper

Giornate dell'agricoltura dell'Istria Slovena, Capodistria

Opasilo v Padni/*sagra a Padna*

Sejem soli, vina, oljk in spominkov, Piran/*Fiera "Sale, olio, vino e souvenir", Pirano*

November/Novembre:

Praznik kakijev, Strunjan/*Festa dei cachi, Strugnano*

Martinovanje, slovenska Istra (Lucija, Vinakoper)/*Festa di S.Martino, Istria Slovena (S.Lucia, Vinakoper)*

Martinja, Marezige/*Festa di S.Martino, Marezige*

Vinska kraljica slovenske Istre, slovenska Istra/*Regina del vino dell'Istria Slovena, Istria Slovena*

December/Dicembre:

Županovo vino in oljčno olje, Koper/*Il vino e l'olio d'oliva del Sindaco, Capodistria*

