Spoznajte gostinsko ponudbo od 16. maja do 26. maja 2024

→ V GORICI

Al Bakaro
Piazza della Vittoria, 59
+39 0481 090352
Tortica z gorgonzolo, orehi in medom; Tortica s slanino Speck Sauris, sirom brie in medom.

Al Ponte del Calvario
Via Vallone delle Acque
+39 0481 534428
Štrukelj s prtička z medom pajesna Parco dei Principi.

Petek, 31. 5. 2024, večerja (potrebna je rezervacija)
- domači orehi z lipovim medom
- sir Latteria, staran 3-6 mesecev, z lipovim in s kostanjevim medom
- siri Frant z medom iz beneške lagune
- kozji sir s pajesnovim medom;
- rižota iz bodeče lobodike z bezgovimi cvetovi, hrustljavo slanino Sauris in brškljanovim cvetnim prahom
- file odojka z briškimi češnjami in cvetličnim medom Goccia D'Oro iz vasi Koren
- jabolčni zavitek z rozinami in cvetličnim medom Goccia D'Oro iz vasi Koren
- domač vaniljev sladoled z medom iz vasi Jazbine
- domače medeno žganje
- vina kmetije Skok: Chardonnay 2023, Sauvignon 2022, Bianco Pe-Ar

Atmosfere La Stüa
Trg Piazza S. Antonio, 16
+39 0481 33674
Argentinski pečeni goveji zrezek, mariniran v medu in sladki papriki, na žaru.

Bar Al Museo 11
Borgo Castello, 11a
+39 348 2582536
Tortica s sirom stracchino in lokalnim medom.

Bar Cicchetteria ai Giardini
Via Francesco Petrarca, 1
+39 0481 533446
Tortice z mastjo, orehi in medom; sir Latteria z medom Parco dei Principi.

Bar Mazzini 1
Via Giuseppe Mazzini, 1
Roglički z medom.

Bar Torino
Corso Italia, 80
Pokušina sira z medom.

Bier Keller
Via Lantieri, 4
+39 0481 537891
Izbor sirov iz vasi Ukve z medom, pečena avstrijska svinjina s sladko-kislo redukcijo z medom, domače medeno žganje.

Blanco Lounge Bar
Via Mazzini, 6c
+39 350 9659663
„Api Hour" - sladki nektar se sreča z umetnostjo miksologije: okusni koktajli, kombinirani s hrustljavimi popečenimi kruhki in okusnimi predjedmi, skupaj ustvarjajo enkratno degustacijsko izkušnjo, kjer ima med glavno vlogo. Popolno ravnovesje med sladkim in slanim, čutno potovanje, ki na prvo mesto postavlja dragocene sadove dela čebel. Z medom Annapi Anne Brandolin, Krmin

Dejà Vú Cafè
Via Rastello, 71
+39 380 8639552
Polnozrnati rogljički z medom. Slani rogljički s sirom brie, medom in orehi.

Dinoteca
Via Guglielmo Oberdan, 4/C
+39 328 4211931
Krompirjevi njoki z gorgonzolo in medom, sesekljani orehi in sir pecorino.

Galleria Cafè
Corso Giuseppe Verdi, 100
+39 324 5810594
Ape spritz (prosecco, med in soda) in tortica s slanino speck, gorgonzolo in medom.

Grand Hotel Entourage
v sodelovanju s chefinjo Chiaro Canzoneri
Piazza San'antonio, 2
+39 0481 988060
Zajtrki za goste: pokušina lokalnih vrst medu sirova torta z rikoto, medom in limono.

Il Giardino dei Vizi Gorizia
Piazza S. Antonio, 12/13
+39 347 8216583
Alkoholne pijače:
Vodka Queen Bee iz medu sv. Germaina, limetin sok, ananas; Gold Rush: burbonski viski, limetin sok, med
Brezalkoholna pijača:
sok roza grenivke, limetin med, soda. Kombinacija datljev, slanine speck in medu, sira, zorjenega v jami in medu. Med čebelarstva Treffer.

Il Vostro Eden
Viale XX Settembre, 71
+39 347 3100825
Aperitiv koktajl Enjoy fusion: Kurkuma, namočena v žganje Nonino, rešelikov med s kmetije Devetak Sara, gazirana voda z okusom ingverja, kanec Sansho popra, cvetovi bele glicinije. Gofov file z miso omako in medom. Svinjski trebuh, glaziran s sojo in medom. Mandljev parfait, drobljenec iz medu in rdečega sadja.

La Tarantella
Corso Italia, 99
+39 0481 31155
Predjed iz mešanega sira z orehi in medom.

Mama Angela
Piazza della Vittoria, 53/54
+39 0481 091098
Džin z medom.

Mister Blu
Via Giovanni Boccaccio, 4
+39 335 7075940
Pokušina sirov gorgonzola in hrušk z rešelikovim medom.

Paninomania il Bar
Via della Madonnina del Fante, 7
+39 366 2050833
Slasten sendvič s pastrami (v medeni marinadi).

Pasticceria Centrale
Via Giuseppe Garibaldi, 4
+39 0481 530131
Goriška Gubana, tudi enoporcijska.

Pasticceria L'Oca Golosa
Corso Italia, 201
+39 0481 21549
Mehka medena torta
Sirova torta v obliki kroglice z medenim želejem. Rogljiček z jogurtovim testom, napolnjen z jogurtovo kremo, medom in orehi.

Rebekin Acquolina e Vin....
Via Carlo de Morelli, 13a
+39 0481 090000
Tortica s pršutom na žaru, hrenova omaka s hruškami, orehi in medom ter mešano zelenjavo.

Ristorante Enoteca Majda's
Via Duca D'aosta, 71
+39 328 7969652
Ravioli, polnjeni z organsko rikoto kmetije Zoff z lešnikovim maslom in bezgovim cvetjem ter redukcijo iz melase in propolisa.

Nedelja, 19. maj, kosilo (ob rezervaciji)
49 EUR s kozarcem peneče rebule Gialla
- Majdina dobrodošlica presenečenja
- Tempura divjega cvetja z akacijevim medom
- Marčevski tartar z vodko in lipovim medom
- Ravioli, polnjeni z organsko rikoto Zoff z lešnikovim maslom in bezgovim cvetjem, ter redukcijo melase in propolisa
- Zajec Sant'Andrea, pečen v pečici, z mladim krompirjem in mlado čebulo, glaziran z medom
- Modri sir Stilton s kostanjevim medom in popečenim kruhkom iz ajdovega kruha in orehi
- Babičini piškoti

Ristorante Pizzeria Mediterraneo
Via Brigata Campobasso, 2
+39 0481 653578
Hobotnica, glazirana z akacijevim medom, popečenimi vloženimi paradižniki in grahovo peno.

Nedelja, 26. maj, večerja (ob rezervaciji)
45 EUR brez pijače
- Hobotnica, glazirana z akacijevim medom,
- popečenimi vloženimi paradižniki in grahovo peno
- Goveji tartar s sirom robiola s poljskimi zelišči
- Testenine calamarata z modrim sirom burrata z zelišči, majaronom, orehi in evkaliptusovim medom
- Brancinov turban z rikoto, bučkinimi cvetovi, drobljencem iz parmezana in medu
- Parfait iz gozdnih sadežev z mandlji, karameliziranimi v medu

Rosenbar
Via Duca d'Aosta, 96
+39 0481 522700
Soška postrv z divjim cvetličnim medom kmetije Parco dei Principi. „Šnite" in rešelikov med, točka Slow Food s kmetije Devetak Sara.

Trattoria alla Luna
Via Guglielmo Oberdan, 13
+39 0481 530374
Tolcenjie: mehka polenta s slano rikoto iz Soške doline, cvetni prah, med in mast.

Trattoria-Gostilna Primožič
Viale XX Settembre, 134
+39 0481 82117
Krompirjevi njoki z žajbljem in akacijevim medom.

Petek, 17. maj, večerja (ob rezervaciji)
35 EUR brez pijače
- Zeliščna omleta
- Pečene hruške s suhim sadjem in lipovim medom
- Rižota s koprivami
- Krompirjevi njoki z žajbljem in akacijevim medom
- Roastbeef po angleško z omako iz cvetličnega medu in pečen krompir z rožmarinom
- Torta iz kostanjevega medu
- Domač teranov liker z medom
- Med čebelarstva Treffer

Trattoria Turri
Piazza Sant'Andrea, 11
+39 0481 21856
Pokušina sira z medom in baklavo.

Sobota, 18. maj, večerja (ob rezervaciji)
35 EUR brez pijače
- Predjedi iz mešanih sirov, hrušk in medu
- Testenine garganelli s šparglji
- Zelenjavni narastek
- Testenine spätzle z bučkami
- Teletina s tunino omako
- Šparglji z medeno omako
- Ocvrti piščanec
- Sezonska zelenjava
- Baklava z medom in cvetnim prahom ter medico
- Vino in voda
- Med čebelarstva „Parco dei Principi"

Tunnel Food and Drink
Via Giorgio Bombi, 6/A
+39 0481 091361
Baklava.

→ NOVA GORICA Z OKOLICO

Gostilna in Penzion Winkler Lokve
Lokve, 36 | Trnovo pri Gorici
+386 53074037
Jogurtova strjenka z eko rabarbarinim džemom in medom.

Gostilna Štirna
Opatje Selo, 42 - Miren
+386 53985590
Panakota z lokalnim kraškim medom in sadnim sezonskim prelivom.

Gostilna Termika
Camp Park Lijak, Ozeljan, 6a - Šempas
+386 53088557
Svinjska rebrca z čimichuri omako, balzamični kis, med lipa – kostanj. Kremšnita Termika z lipovim medom.

Oštarija Branik
Branik, 79a - Branik
+386 53057606
Mladi kozji sir s popečenimi pinjolami in medenim prelivom. Vipavska orehova in lešnikova zloženka z cvetličnim medom.

Oštarija Žogica
Soška cesta, 52 - Solkan
+386 53005240
Svinjska rebrca marinirana v medu z muffinom iz jabolk, orehov in krompirja ter zeliščna omaka.

Restavracija Primula
Soška cesta, 40 - Solkan
+386 53300000
Rezine govejega hrbta z medenim prelivom in gorčičnimi semeni.

Restaurant Bužinel
Plešivo, 37 - Dobrovo v Brdih
+386 31671705
Morski karpačo z medom.
Morske testenine z medom

DOGODKI V MESTU

18. 5. ob 11
Otvoritev čezmejne Čebelje poti
→ Via della Cappella - Gorizia/Nova Gorica – Castagnevizza

od 16. do 26. 5.
Čebele, Dragocene Prijateljice
→ Razstava v številnih izložbah goriških trgovin.
V organizaciji Kulturnega društva Mitteldream-Artegorizia.
Odkrijte Via delle Api v izložbah sodelujočih trgovin!

16. 5. ob 18:00
Miele d'Atelier 2024
→ Galerija Vetrine dell'Arte, Municipio 2 - Gorizia
Otvoritev Skupinska razstava (slike in instalacije). Kustosi: Bredeon Daniele, Candussi Ada, Caruso Livio, De Fabris Bruna, Imbimbo Francesco, Mauri Elvira Vera.

od 3. 5. do 31. 5.
Razstava Podgora in Preval
Čebele in Panjske Končnice
Na Čebelji Ulici - s Pticami in metulji - Biodiverziteta v „Projektu Podgora"
→ Razstava v Muzeju Comel, via Brigata Avellino 4, - Gorica
od 12:00 do 13:00 ali ob rezervaciji na številki: +39 342 8699900
Otvoritev: 14. 5. ob 17:30
Zaključek: 31. 5. ob 19:00
Prijatelji parka Rojce so rezervirali zeleno površino v parku z zmanjšano košnjo za spodbujanje biotske raznovrstnosti.

Čebelja hiša (La Casa dell'Ape) dr. Coop Agricola
Skladišče, laboratorij in neposredna prodaja
→ Via Cicuta 1 Ločnik pri - Gorici
Neposredne prodaje:
vsako soboto od 9:00 do 13:00 in od 15:00 do 18:00
Voden ogled s pokušino:
sobota, 25. 5. 24 od 10:00 do 12:00.
Potrebna je rezervacija:
lacasadellape.cooperativa@gmail.com
+39 335 6615457
Brezplačen dogodek z omejenim številom udeležencev, 20 oseb

Dogodki v sodelovanju z Giardini Balconi fioriti
– Center za ohranjanje in krepitev ljudskih tradicij Borgo San Rocco:

10. maj 2024, ob 17:30
Dvorana v kraju San Rocco: V spomin na Luciana Viatorija deset let po njegovi smrti.
Projekcija dokumentarnega filma Renza Crobeja.

15. maj 2024 ob 17:30
Sprehod, posvečen zgodovinskim dišavnicam in rastlinam Gorice
Vodnik Pierpaolo Merluzzi.

21. maj, 2024 ob 17:30
Sprehod, posvečen zgodovinskim dišavnicam in rastlinam Nove Gorice
Vodnik Marjan Sebenik.

Za informacije in prijavo se obrnite na: info@borcsanroc.it

ZGORNJI POBUDI SE 20. MAJA 2024 PRIDRUŽUJEJO TUDI LEPOTNI CENTRI V GORICI.

Marassi Monica, Estetica Monica – Kozmetičarka – Lepotni Center Quattro Sensi
Corso Italia, 98 - Gorizia
+39 340 2703967
- Nega obraza z medeno masko
- Epilacija z medenim voskom

Mrakič Nicole, Nicole Elegance – Lepotni Center Quattro Sensi Nohtni stilist
Corso Italia, 98 - Gorizia
+39 351 8377613
- Medena nega za stopala in roke

Dias de Queiroz, Dulcenir Jairolistic – Lepotni Center Quattro Sensi
Corso Italia, 98 - Gorizia
+39 349 0698256
- Sproščujoča masaža obraza in telesa z medom

Il Bell'anatroccolo, kozmetičarka – Lepotni Center Quattro Sensi
Corso Italia, 98 - Gorizia
+39 347 0739277
- Epilacija z medenim voskom
- Honey Spa nega stopal

Erica's Revolution, Maserka, nohtna tehnika – Lepotni Center Quattro Sens
Corso Italia, 98 - Gorizia
+39 347 7437665
- Medena drenažna in regenerativna masaža
- Sproščujoča nega rok z medeno masko

Studio Beauty Camy Camilla Rossi Maserka/ Nohtna stilistka/ Oblikovalka trepalnic
Via Trivigiano, 16 - Sant'Andrea - Gorizia
+39 327 8797717
- Medena limfna drenažna masaža
- Sproščujoča medena nega rok in stopal

Masažni studio Essènzia Elisabette Maccechini
Via Manzoni 5/A - Gorizia
+39 349 2505532
info@essenziastudio.it
- Masaža telesa „REGINA" z medom čebelarstva Parco dei Principi (konzorcij goriških čebelarjev)
- Masaža obraza „Honey facial" z medom čebelarstva Parco dei Principi

Nova Gorica in Gorica je idealni habitat za čebele za pridelavo številnih vrst medu in drugih čebelarskih pridelkov. Občini Gorica in Nova Gorica želita ovrednotiti Svetovni dan čebel in t. i. »Čebeljo pot« tudi s pomočjo in sodelovanjem restavracij na našem območju, ki bodo v tem času ponujale izvrstne jedi iz medu, katerim se boste s težavo uprli, od zajtrka do pozne večerje.

V okviru Evropske prestolnice kulture "GO! 2025" pomembna nova pobuda »Go! Čebele« te medene delavke postavlja v središče pozornosti. Pobuda je plod sodelovanja med občinama Gorica in Nova Gorica, centrom Gect in pomembnimi lokalnimi organizacijami, kot so gospodarska zbornica Confcommercio, Konzorcij čebelarjev, Komelski muzej, združenje Mitteldream, GECT GO, zbornica Nova Gorica, Consorzio apicoltori Nova Gorica, Centro per la Conservazione e Valorizzazione delle Tradizioni Popolari di Borgo San Rocco... in posameznimi državljani.

Protagonistka bo prva Evropska čezmejna čebelja pot, ki bo slovesno odprta v soboto, 18. maja, ob 11:30 v ulici Via Cappella, oziroma ozemlje ob meji z lokacijami, kjer so bile zasajene ali izvedene čebelam prijazne rastline.

Projekt »Go! Čebele« se bo začel še prej, 16. maja, s »PANJSKIMI JEDMI« "I PIATTI DELL'ALVEARE"), gastronomskim dogodkom, ki ga organizirajo restavracije in drugi lokali v Gorici in Novi Gorici, ki so prvič v zgodovini obeh mest skupaj pripravili koledar veličastnih gastronomskih predlogov. Ponujajo vse od zajtrkov do povečerkov s čebeljimi pridelki, v njih pa bo mogoče uživati do 26. maja.

V tem mesecu, ko obeležujemo svetovni dan čebel, bodo potekale tudi razstave, na ogled bodo postavitve v izložbah in številne druge pobude.

Lipov med

Konzorcij čebelarjev Gorice in Društvo čebelarjev Nova Gorica sta izbrala lipov med kot najbolj reprezentativnega na čezmejnem območju

Široka proizvodnja in množična prisotnost Lipe kot drevesne vrste na našem območju, ki v mesecih cvetenja odišavlja celotno Goriško (zaradi svežega, sladkega in aromatičnega vonja spominja na gorska zelišča) ter zaradi svojih dragocenih terapevtskih in medicinskih lastnosti, ki jih domače lekarne poznajo že dolga stoletja, v sedanjem času pa nanje opozarjajo tudi strokovnjaki, je lipov med tista vrsta medu, ki se bo najbolj predstavil v okviru projekta „GO!2025". Želimo, da se ga ovrednoti v vseh njegovih blagodejnih značilnostih.

Lipa velja v Evropi že tisočletja za sveto drevo, predvsem za nemško in zlasti slovansko prebivalstvo, ki je verjelo, da to drevo uživa posebno zaščito bogov in da jih lipa brani tudi pred čarovnicami in prekletstvi. Zaradi tega je to drevo zasajano na svetih mestih in v preteklosti so srečanja skupnosti potekala v senci lipe. Gre za čarobno drevo z opojnim vonjem, ki se širi zlasti junija, njegove pomirjujoče in sproščujoče lastnosti pa so bile znane že v obdobju antične Grčije.

Če želite stopiti v stik s proizvajalci, pišite na:

Gorica
consgoapi@gmail.com

Nova Gorica
martin.hozjan@gmail.com

Dogodek v organizaciji

Comune di Gorizia
Mestna občina Nova Gorica
GO! 2025 NOVA GORICA GORIZIA
GECT GO EZTS GO

V sodelovanju z

CONFCOMMERCIO IMPRESE PER L'ITALIA GORIZIA
OBRTNO-PODJETNIŠKA ZBORNICA NOVA GORICA Skupaj močnejši.
MUSEO COMEL
MITTELDREAM ARTEGORIZIA
La Casa dell'Ape Cooperativa Apicoltori
Consorzio Apicoltori Gorizia FVG

GO! BEES NOVA GORICA IN GORICA V MEDU