

La trattoria, la cucina e l'osmiza

LA TRATTORIA

Alla gente piace andare a mangiare in trattoria. Ma che cos'è una trattoria ?

E' un locale tipico delle nostre latitudini mediterranee che rispecchia il gusto e la mentalità di queste terre. A noi piace mangiare bene (e a chi non piace ?) ma a differenza di altri, ai piatti troppo elaborati preferiamo cose più semplici e genuine che però richiedono non solo ingredienti di prima qualità, ma anche partecipazione personale di chi li prepara.

Ecco perchè da noi in cucina c'è una donna, la proprietaria stessa, che sa dare ai piatti il sapore delle cose fatte in casa.

La lista non è molto lunga perchè qui quasi tutto è preparato al momento: niente menu chilometrici. Noi offriamo specialità di casa e specialità del territorio.

I tavoli sono preparati in modo semplice ma con cura e ... cosa molto importante, il vino è genuino !

Grande sala da 50 coperti. Possibilità di organizzare pranzi e cene per matrimoni, cerimonie, comitive.

Aperto venerdì, sabato e domenica dalle 10.00 alle 23.00. Chiuso a gennaio e tre settimane a luglio e durante la vendemmia.

LA CUCINA

La nostra è la tipica terra di confine, dove la cucina italiana, quella slovena e quella austriaca si mescolano, per creare piatti veri, autentici... gli aromi del Carso. Qualche esempio ?

I Gnocchi de pan (o canederli, sempre dal tedesco Knödeln) fatti con il pane raffermo, uova, un pizzico di sale, prosciutto cotto tagliato a dadini, pancetta, parmigiano, farina e prezzemolo e un pò di latte per ammorbidire il pane. Il pastone viene modellato in gnocconi grandi come palle da tennis, passati nella farina e bolliti in acqua salata. Ottimi sia al sugo, o al burro e salvia, o ancora in minestra.

Naturalmente la Jota, una spessa minestra di crauti, patate e fagioli, dove si mescolano fagioli borlotti, cappucci acidi (crauti), un po' di lardo e pancetta affumicata (in un unico pezzo), 1 o 2 salsicce di cragno, aglio schiacciati, sale e pepe, un paio di foglie di alloro.

E che dire della la Minestra de bobici, con fagioli, granoturco (bobici), patate, pomodori spellati e tagliati a pezzetti, con mezzo dado e un pò di olio crudo, con l'aggiunta finale di un buon soffritto di olio extravergine d'oliva, aglio e prezzemolo.

E se poi volete assaggiare c'è anche lo "Strucolo de Pomi", e magari in agosto quando è la stagione finire con i Gnocci de susini ... venite a trovarci !

La cucina è aperta dal venerdì alla domenica, dalle ore 12.00 alle ore 23.00

L'OSMIZA

In alcuni periodi dell'anno l'Agriturismo si trasforma in osmiza (*). In questi momenti, la nostra cuoca se la prende più comoda, e il potere ... gastronomico viene assunto direttamente dall'oste, che

purtroppo non è in grado di produrre i nostri tradizionali manicaretti, però ... può servire il nostro ottimo vino, accompagnato da deliziosi affettati e formaggi del territorio.

Per le date di apertura, tenete d'occhio il nostro sito ... e naturalmente la nostra frasca !

Definizione di osmiza: sull'altopiano del Carso, diviso tra Italia e Slovenia, l'osmizza (o anche osmiza; in sloveno, osmica) è un luogo dove si vendono e si consumano vini e prodotti tipici (quali uova, prosciutti, salami e formaggi) direttamente nei locali e nella cantine dei contadini che li producono. Le osmizze sono tipiche di tutto l'altipiano carsico. Sono diffuse in tutta la provincia di Trieste[1] e, in misura minore[1] nel Litorale sloveno: nella Valle del Vipacco, nell'Istria slovena (nei comuni di Capodistria e di Isola)[2]. Inoltre al di fuori di queste zone, una volta facenti parte del Litorale Austriaco, l'osmizza è diffusa sicuramente in Austria (Stiria, Carinzia), Carniola, e altri luoghi dell' ex Impero Austroungarico. (A Vienna viene chiamata Heuriger[3], mentre in Carinzia Buschenschank). [Continua qui](#)