

MerlinCV

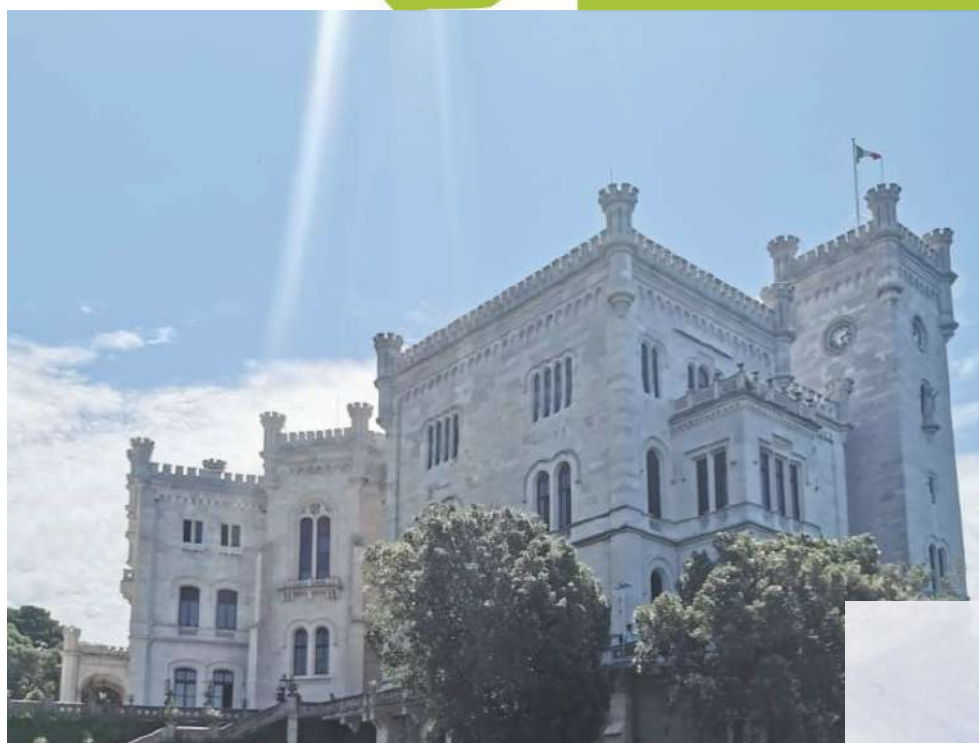
1.1.2019 - 31.12.2021

Interreg

ITALIA-SLOVENIJA



MerlinCV



Predstavitev projekta



Predstavitev partnerjev

Predstavitev lokalnih ponudnikov

"STRATEŠKI PROJEKT PROGRAMA SODELOVANJA INTERREG V-A ITALIJA-SLOVENIJA 2014-2020
SOFINANCIRA EVROPSKI SKLAD ZA REGIONALNI RAZVOJ."

Čezmejni projekt MerlinCV bo prispeval k večji prepoznavnosti čezmejne turistične regije.

Na podlagi valorizacije še neizkoriščenih potencialov kulturne in naravne dediščine ter gastronomije se bodo pripravili inovativni, integrirani, tematski in trajnostni turizem usmerjeni turistični produkti na slovensko-italijanskem čezmejnem območju.

Na izzive okolja bo projekt ponudil evropsko relevantne rešitve v smeri razvoja trajnostnega tematskega turizma; v ta namen bodo organizirane številne aktivnosti na področju oblikovanja novih turističnih produktov ter izobraževanja relevantnih deležnikov.

Projektne aktivnosti bodo oblikovane na podlagi študije oz. prenosa dobrih praks iz primerljivih okolij. Za večanje sposobnosti lokalnih turističnih ponudnikov tega bo izvedenih več pilotnih projektov: izobraževalne delavnice, mreža, t. i. »Skupnost lokalne ponudbe«, individualizirani itinerariji in zgodbe v turizmu.

Večsenzorna
doživetja,
povezana z
gradovi in vilami
čezmejne regije
za odličnost v
turizmu.

PREKO VIL IN GRADOV
POKRAJIN VENETO IN
FURLANIJA JULIJSKA
KRAJINA DO ISTRE,
KRASA, GORICE IN PIVKE.

<https://www.ita-slo.eu/sl/merlincv>

PARTNERJI

- OBČINA TOLMIN
- OBČINA PIVKA
- CONSORZIO COMUNITÀ COLLINARE DEL FRIULI
- ARIES SOCIETÀ CONSORTILE A RESPONSABILITÀ LIMITATA
- COMUNE DI SALZANO
- DIPARTIMENTO DI STUDI UMANISTICI – UNIVERSITÀ CA' FOSCARI VENEZIA
- TURISTIČNO GOSTINSKA ZBORNICA SLOVENIJE

VODILNI PARTNER

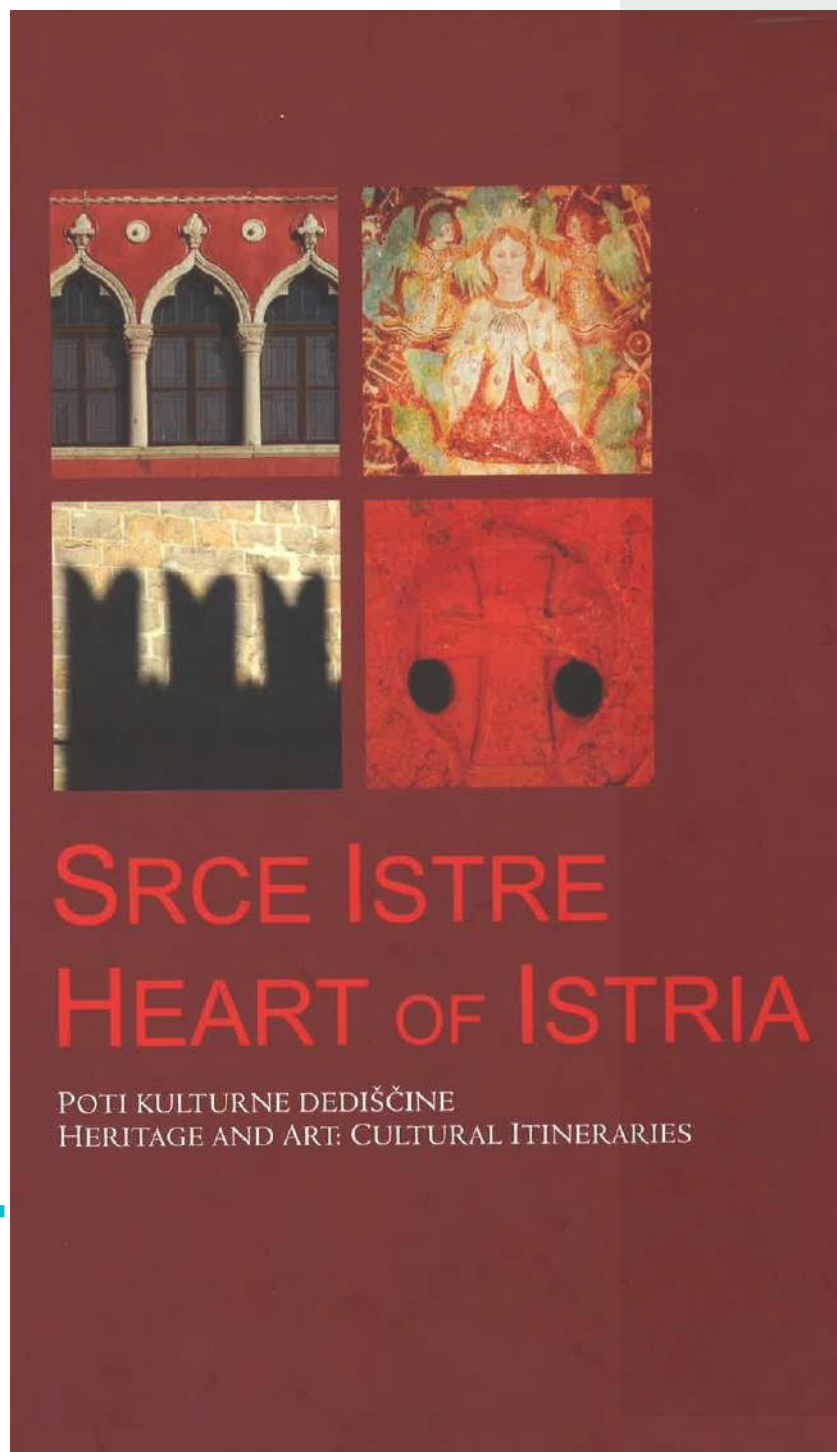
ZRS KOPER



PRIDRUŽENI PARTNERJI

- MINISTRSTVO ZA GOSPODARSKI RAZVOJ IN TEHNOLOGIJO REPUBLIKE SLOVENIJE
- MINISTRSTVO ZA KULTURO REPUBLIKE SLOVENIJE
- MESTNA OBČINA KOPER
- UNAGA – UNIONE NAZIONALE ASSOCIAZIONI GIORNALISTI AGRICOLTURA ALIMENTAZIONE AMBIENTE
- COMUNE DI SAN QUIRINO

ZNANSTVENO - RAZISKOVALNO SREDIŠČE KOPER



ZRS Koper predstavlja edini javni raziskovalni zavod na področju zahodne Slovenije. Njegova specifika je predvsem multidisciplinarna naravnost. Delovanje zavoda izhaja iz edinstvenih razmer značilnih za čezmejno slovensko-italijansko-hrvaško regijo. Poleg tega pa delo raziskovalcev ni usmerjeno zgolj v znanstvene raziskave različnih naravnih, socialnih in kulturnih vidikov tega okolja, temveč tudi k sodelovanju z različnimi akterji, s pomočjo katerih se razvijajo novi produkti in sinergije na ekonomskem in kulturnem področju. ZRS Koper se je na ta način uveljavil kot pomemben dejavnik razvoja, katerega prispevek niso samo raziskave in ekspertize, ampak tudi sodelovanje pri aplikativnih projektih lokalnega, nacionalnega in evropskega pomena.

ZNANSTVENO - RAZISKOVALNO SREDIŠČE KOPER

Projektno skupino vodilnega partnerja ZRS Koper sestavljajo: dr. Dragica Čeč (vodja projekta), dr. Tilen Glavina in dr. Urška Bratož (koordinatorja delovnih sklopov 3.1 in 3.2), dr. Gašper Mithans (koordinator delovnega sklopa 2), dr. Tomislav Vignjevič, dr. Vesna Mikolič in dr. Matic Batič. Projektne člane zaznamuje strokovna pestrost, saj pokrivajo različna področja: zgodovino, umetnostno zgodovino in jezikoslovne študije, kar zagotavlja uspešno povezovanje znanja. Kvaliteto izkazujejo tudi z dinamiko med izkušenimi sodelavkami in sodelavci, ki imajo bogate izkušnje na področju vodenja oz. izvajanja evropskih in nacionalnih projektov, ter mlajšimi raziskovalci. Znanstveno delovanje dr. Dragice Čeč je usmerjeno predvsem na področje zgodovine vsakdanjega življenja in socialne zgodovine. Dr. Čeč, ki je med drugim tudi predsednica Zveze zgodovinskih društev Slovenije, je že dolgo aktivna pri popularizaciji svojih znanstvenih rezultatov tudi v neakademskem okolju v okviru projektnih (npr. Interreg projekti »Shared Culture«, »Srce Istre« itd.) in drugih aktivnosti ter pobud s prispevki v medijih ter z organiziranjem okroglih miz, predstavitev in predavanj v sodelovanju s kulturno-izobraževalnimi institucijami.

Sodelovanje v projektu MerlinCV za beneško univerzo Ca'Foscari prek Oddelka za humanistične študije, je priložnost za izboljšanje zgodovinskih in kulturnih vidikov beneškega območja z zagotavljanjem znanstvene globine in zgodovinskega vpogleda v razvoj turističnih izdelkov, namenjenih ustvarjanju mreža gradov, vil, zgodovinskih vrtov in vinogradov v okviru raznolikosti kulturnih krajin, neločljivo bogastvo partnerskega območja. Ukrepi, ki jih izvaja Ca' Foscari, pomagajo najti zvezo med znanstvenimi prispevki in razvojem trajnostnega kulturnega turizma, razviti partnerstva med lokalnimi akterji in ustvariti možnosti za dialog med zgodovinskimi strokovnjaki in komunikacijo z publikacijami in seminarji.



Università
Ca'Foscari
Venezia



Luciano Pezzolo

Luciano Pezzolo je znanstveni koordinator oddelka za humanistiko na beneški univerzi Ca'Foscari.

Je redni profesor moderne zgodovine, njegovo glavno raziskovalno zanimanje je zgodovina Beneške republike. Posebno pozornost namenja vprašanju, kako preteklost vpliva na sedanje odločitve glede identitete in izboljšanja ozemlja.



TURISTIČNO GOSTINSKA ZBORNICA SLOVENIJE

TGZS združuje, povezuje in zastopa preko 290 članov - podjetij in podjetnikov dejavnosti turizma in gostinstva v odnosu do državnih organov in evropskih panožnih združenj že 110 let.

Poslanstvo TGZS je oblikovanje stališč in politik do socialnih partnerjev, pospeševanje razvoj dejavnosti ter pretok znanja, idej ter prenos dobrih praks iz nacionalnega in tudi čezmejnega okolja.

www.tgzs.si



TURISTIČNO
GOSTINSKA
ZBORNICA
SLOVENIJE

Rebeka Mežan, mag.

Rebeka Mežan, mag., je strokovna sodelavka na Turistično gostinski zbornici Slovenije in skrbi za komunikacijski sklop projekta - promocija, socialna omrežja, organizacija dogodkov in delavnic, ki bodo prispevale k večji prepoznavnosti čezmejne turistične ponudbe ter članov TGZS na programskem območju.





Comune di Salzano

Območju je omogočeno povečanje zgodovinske, kulturne in naravoslovne odličnosti. V okviru projekta MerlinCV in različnih načrtovanih dejavnosti bo Salzano in njegovo starodavno predilnico zanimala zanimiva študija izvedljivosti promocije turizma in okrevanje struktur na velikem sejmu predenja, namenjenem ustvarjanje virtualnega izkustvenega dogodka za obiskovalce Muzeja predilnice in turiste nasploh.

geodet Mauro Vardiero in dr. Chiara Donà.



V občini Salzano je izboljšanje turizma (in s tem tudi sodelovanje v projektu MerlinCV) transverzalna operacija, ki vključuje različne ljudi, različne oddelke in različne urade, med katerimi izpostavljamo promocijo ozemlja, kulture, proizvodnih dejavnosti. Vsak zase, vendar s skupnim ciljem: oblikovati in izvajati lokalni strateški načrt, ki se dobro prilega širši teritorialni viziji (Riviera del Brenta in Terra dei Tiepolo) do nacionalnega in čezmejnega obzorja .

ARIES SOCIETÀ CONSORTILE A RESPONSABILITÀ limitata



ARIES
VENEZIA GIULIA

Partnerstvo v projektu Merlincv v celoti izpolnjuje smernice, opredeljene v strategiji razvoja gospodarskih dejavnosti, povezanih s turizmom in kulturo. Zbornica izvaja številne projekte, namenjene izboljšanju dostopa in podpornih storitev turistom, poznavanju in izboljšanju lokalnih izdelkov, komunikacijski zmogljivosti ozemlja. Sem spadajo dejavnosti, povezane s članstvom (skupaj z 18 drugimi italijanskimi gospodarskimi zbornicami) v mreži Mirabilia za izboljšanje območij Unesca v Italiji.

www.ariestrieste.it

Michele Crosatto



Michele Crosatto je referenčna oseba v ARIES VENEZIA GIULIA za projekt MerlinCV. Sodelovanje s podjetji in institucijami je vedno igralo ključno vlogo pri njegovih čezmejnih dejavnostih. Že več kot 10 let je odgovoren tudi za jezikovno pisarno za slovenski jezik pri Gospodarski zbornici Venezia Giulia (nekdanja tržaška gospodarska zbornica).

Pred projektom MerlinCV je sodeloval pri drugih projektih, namenjenih turizmu, katere je financiralo italijansko združenje gospodarskih zbornic (Gospodarska zbornica v Trstu) in sredstva EU, katerih partnerstva so bila razvita tako v Sloveniji kot v državah jugovzhodne Evrope.

V celoti se strinja z vizijo, ki jo ima ARIES in gospodarska zbornica o lokalnem razvoju, pri katerem turizem in kultura, z bogatimi gospodarskimi in človeškimi odnosi, igrata ključno in strateško vlogo.



CONSORZIO COMUNITÀ COLLINARE DEL FRIULI

Prostovoljni konzorcij, ustanovljen leta 1967, sestavlja 15 občin.

Namen projekta Interreg Italija-Slovenija MerlinCV je dati območju nov zagon z ustvarjanjem in uporabo novih metodologij in inovativnih orodij, ki lahko zagotovijo novo formulo promocije za največje število lokalnih in tujih turistov. Cilj Furlanske skupnosti Furlanije je promocija hribovitega ozemlja z vsemi svojimi posebnostmi.



Z ustvarjanjem imerzivne sobe na gradu Colloredo di Monte Albano bo preizkušen drugačen in inovativen pristop k promociji turizma.

www.friulicollinare.it

Germana Alloi



Germana Alloi, uslužbenka skupnosti Friuli Hills je, kot vodja finančnih uradov, upravnih uradov, urada za kulturo in projekte projektov skupnosti, kontaktna oseba za projekt Interreg Italia-Slovenija MerlinCV. Ukvarja se s finančnim delom institucije, že vrsto let pa je vključena tudi v upravljanje in organizacijo dejavnosti, povezanih z evropskimi projekti, zlasti iz strukturnih skladov. V zadnjem času spremlja tudi neposredno financirane projekte, za katere ji je bila zaupana odgovornost (HORIZON 2020).



LOKALNE IN INOVATIVNE PONUDBE

NA PROGRAMSKEM OBMOČJU





ČIPKA & MED



SLADKORNA ČIPKA PO VZORCU IDRIJSKE, PRELITA Z LOKALNIM MEDOM

V kozarcu je združena dolgoletna tradicija Idrije: rudarstvo, čebelarstvo in klekljarstvo, ki so se v Idriji skozi stoletja vedno povezovali. Domneva se, da je večšina klekljanja prišla v Idrijo s tujimi delavci v rudarstvu, ki pa so se večkrat za sprostitev ukvarjali s čebelarstvom.

Sestavine v 420 g kozarcu: 98 % CVETLIČNEGA MEDU lokalnega čebelarja z območja UNESCO Globalnega Geoparka Idrija, 2 % SLADKORNA ČIPKA v obliki srčka ali lista.

Cena izdelka je 25 €.

Naročila sprejema TIC Idrija, T: 05 37 43 916, e-naslov: tic@visit-idrija.si



LIFECCLASS
PORTOROŽ

Paket Kolesarski oddih "Tour d'Istria" vključuje:

- Namestitev v udobni sobi v Act-Ion Hotelu Neptun 4*
- Polpenzion s ponudbo jedi za kolesarje
- Energijski paket dobrodošlice
- 1 x Diagnostika telesne strukture – BFA
- 1 x Brezplačno pranje kolesarskega dresa



TOUR d'ISTRIA



KULT 316
KULINARIKA & TURIZEM



BIOTEHNIŠKI
IZOBRAŽEVALNI
CENTER LJUBLJANA



Center kulinarike in turizma KULT316 predstavlja edinstven in reprezentativen primer sodobnih izobraževalnih praks na področjih gostinstva, turizma, živilstva in prehrane, kjer se nahaja tudi **restavracija KULT316**, ki ponuja jedi osrednjeslovenske gastronomske regije, na voljo pa so tudi značilne jedi ostalih gastronomskih regij v Sloveniji. Ponudbo sestavljajo lokalno pridelana hrana in sveže sestavine, gostom ponujamo sezonske jedilnike. V naši ponudbi so dnevna kosila, kulinarčna doživetja in tematski večeri.

Ponujamo inovativno kulinarčno doživetje, **Kulinarčne delavnice z naslovom Okusi Ljubljane**, ki potekajo pod vodstvom naših kuharskih mojstrov in so nastale v projektu Uživam tradicijo ter sodijo pod dogodka v okviru naziva Slovenija - Evropska gastronomska regija 2021. S kulinarčno delavnico se udeleženci seznaniijo z jedmi ljubljanske regije, pripravo ljubljanskih jedi in kulinarčnim doživetjem spajanja okusov jedi z vinsko spremljavo.

KULT 316, Prušnikova 74, 1210 Ljubljana Šentvid,
tel: 01 235 52 60 | e-mail: kult316@bic-lj.si
web: www.kult316.si |  Center kulinarike in turizma KULT316

Okusi Ljubljane

MENI

Hotel Kompas (Restavracija Florijana), Kranjska Gora, Slovenija

APERITIV



Alte Hütte, Trbiž, Italija

TOPLA PREDJED

Omleta s šparglji ali gobami ali radičem

Zvitek z jajčevci, svežo ricotto in parmezanom

Krompirjevi njoki s stopljenim maslom in prekajeno ricotto



Wallnerwirt Restaurant Arnoldstein, Podkloster, Avstrija

GLAVNA JED

Čebulna bržola s praženo čebulo,
fižolom s slanino in pečenim krompirjem
ali

File zlatovčice in maslen krompir



Hotel Kompas (Restavracija Florijana), Kranjska Gora, Slovenija

SLADICA

Orehova potička v vaniljevi župci



Večerja treh dežel



V štirih urah vas bomo popeljali po kar treh državah,
kjer boste spoznavali kulinariko in tradicijo tega področja.

Kaj: Aperitiv v Sloveniji, topla predjed v Italiji,
glavna jed v Avstriji in sladica v Sloveniji.

Kdaj: vsak četrtek od 16.00 dalje

Cena: 49 € na osebo



Več informacij:
recepција hotela Kompas
ali 04 589 21 00

hit alpinea
Kranjska Gora



SEJALEC
Slovenska turistična organizacija
Inovativni produkt leta 2019



KAMP KOREN KOBARID

EKOLOŠKI KAMP OB SMARAGDNI SOČI

Drežniške Ravne 33
5222 Kobarid
Tel: 05 389 13 11
e-mail: info@kamp-koren.si

WWW.KAMP-KOREN.SI

Kamp Koren,
prvi slovenski kamp z ekološkim certifikatom, povezuje Triglavski narodni park in Sočo, eno najlepših evropskih rek. Priljubljen je med pohodniki in planinci, jadralnimi padalci in zmajarji, kajakaši in raftarji, kolesarji in ribiči. Le 500 metrov od središča Kobarida, mesta zgodovine in kraja odlične kulinarike, lahko kampirate po svoje ali pa izbirate med eko brunaricami in glampingom. Kamp s štirimi zvezdicami se ponaša tudi z nazivom Slovenia green accommodation. V kampu so zeliščni nasadi, zelenjavni vrt, na voljo je trgovinica z dobrotami okoliških kmetij, iz naše kuhinje pa prihajajo pristne domače lokalne jedi. V majhni živalski kmetiji so domače živali, otroci pa se lahko zjutraj pridružijo animaciji pri njihovem hranjenju in oskrbi. Ponudbo bivanja v sožitju z naravo in avtentičnih doživetij združujemo v različnih paketih.



KNEIPPOVO BOSONOGO DOŽIVETJE

Užitek je sezuti čevlje, stopiti bos in občutiti zemljo pod svojimi nogami.

Pa ne le užitek, tudi zdravo je.

Program doživetja vključuje:

- spoznavanje s Kneippovo življenjsko filozofijo zdravega načina življenja
- naravno refleksno masažo
- preizkus Kneippovih hidroterapij
- okusno Kneippovo presenečenje (Kneipp vitalna malica)
- vodeno sprostitev
- test vseh petih čutil (vonj, vid, sluh, tip in okus)
- 2-urno vstopnico za kopanje v bazenih z zdravilno termalno vodo.





Romantični pobeg do Bohinjskega jezera ob pikniku na kanuju. Ustvarite si spomine s tistim, ki ga imate radi.

Paket vključuje:

- ✓ 2 nočitvi v Bohinju
- ✓ Samopostrežni zajtrk
- ✓ 1 x kulinarčni nahrbtnik, ki vsebuje lokalne užitke (možno piknik kosilo na kanuju)
- ✓ 1 x izposoja kanuja za 2,5 uri
- ✓ 1 x vstop v savno med bivanjem (potrebna predhodna rezervacija)
- ✓ Parkirišče pred hotelom

Partnerski projekt - Trije partnerji različnih profilov

Aktivnost

ALPINSport
OUTDOOR ADVENTURES AGENCY

Alpinsport Bohinjsko jezero d.o.o.
Ribčev Laz 53, SI-4265 Bohinjsko
Jezero

Nastanitev

Alpinia

Alpinia d.o.o.
Ukanc 132, 4265 Bohinjsko
Jezero

Gastronomija



Residence Triglav d.o.o.
Stara Fužina 23, 4265 Bohinjsko
Jezero

Kontakt:

Tel .: +386 51 328 082; +386 30 600 482
E-pošta: info@alpinia-group.si

AKTIVNE POČITNICE NA PODEŽELJU



TURISTIČNO
DRUŠTVO
BOHINJ



Opis:

Z dogodki in delavnicami Aktivnih počitnic na podeželju odraslim in otrokom ponujamo možnost preživljanja prostega časa na podeželju, v naravi, daleč stran od mestnega vrveža. Tam se boste lahko seznanili s podeželskim utripom, domačimi kmečkimi opravili, spoznali bohinjske običaje, pristrčne ljudi in domače živali.

Na raznolikih dogodkih boste izkusili in doživeli:

- Spoznavanje s konji in z delom na ranču,
- spoznavanje in krtačenje islandskih konjev,
- urejanje hleva,
- jahanje,
- kmečke igre (metanje podkvic in rezljanje pastirskih palic),
- pečenje krompirja in pogostitev z domačo hrano.

DOSTOPNI TURIZEM ZA VSAKOOGAR

Zagotovitev vseh potrebnih **informacij** o tem, kje in na kakšen način lahko dopustujejo osebe na invalidskih vozičkih, **preverjanje in promocija** dodatne ponudbe, ki jo ponuja izbrana lokacija.

- preko **160 objav** različne ponudbe dostopnih in prilagojenih nastanitev ter sodelujoče ponudbe v Sloveniji in na Hrvaškem
- **svetovanje**
- informacija glede **izposoje plovil**, namenjene invalidnim osebam, **prilagojenih prevozov in prilagoditev osebnih vozil**
- ponudba različnih **klančin in dvigal**, **kopalniških pripomočkov ter bazenskih dvigal**.

BR≡Z OV:R





Avtor fotografije: Bor Dobrin



Hotel Park

Cesta svobode 15, 4260 Bled, Slovenija

+386 4 579 18 00

hotelpark@hotelibled.com



HOTELS & RESORTS

Sava Hoteli Bled

Terme 3000 -
Moravske Toplice

Terme Ptuj

Zdravilišče Radenci

Terme Lendava

St. Bernardin resort Portorož

Salinera resort Strunjan

San Simon resort Izola

VINSKA FONTANA

THE WINE DISPENSER



Laški rizling

BELO SUHO VINO / WHITE DRY WINE

Proizvajalec / Producer: Puklavec Family Wines

Letnik / Harvest: 2019

Alkohol / Alcohol: 11,5 %

Vinorodni okoliš / Winegrowing region: Štajerska Slovenija

Priporočilo k hrani: solate, perutninsko meso, manj začinjene jedi.
Food recommendation: salads, poultry meat, less spicy dishes.



Cuvee Malvazija, Sivi pinot, Rumeni muškat

BELO SUHO VINO / WHITE DRY WINE

Proizvajalec / Producer: Vinakoper

Letnik / Harvest: 2019

Alkohol / Alcohol: 12,5 %

Vinorodni okoliš / Winegrowing region: Slovenska Istra

Priporočilo k hrani: lažje hladne začetne jedi, dobrote iz morskih
globin, zelenjava, perutnina, rižote in testenine z lažjimi omakami.

Food recommendation: lighter cold starters, delicacies from the
depths of the sea, vegetables, poultry meat, risottos and pasta with
lighter sauces



Cuvee Refošk, Cabernet sauvignon, Shiraz

RDEČE SUHO VINO / RED DRY WINE

Proizvajalec / Producer: Vinakoper

Letnik / Harvest: 2019

Alkohol / Alcohol: 12,5 %

Vinorodni okoliš / Winegrowing region: Slovenska Istra

Priporočilo k hrani: suhomesnati izdelki, mesne jedi z žara, jedi iz
divjačine in srednje dozoreli siri / Food recommendation: dry meat
delicacies, grilled meat dishes, venison dishes and medium-aged
cheeses



Chardonnay

BELO SUHO VINO / WHITE DRY WINE

Proizvajalec / Producer: Klet Goriška Brda

Letnik / Harvest: 2018

Alkohol / Alcohol: 12,5 %

Vinorodni okoliš / Winegrowing region: Goriška Brda

Priporočilo k hrani: začinjene ribe, krompir, telečji ali svinjski kottleti,
testenine z bogatimi, polnimi omakami / Food recommendation:
spicy fish, potatoes, veal or pork chops, pasta with rich, full sauces



Cabernet sauvignon

RDEČE SUHO VINO / RED DRY WINE

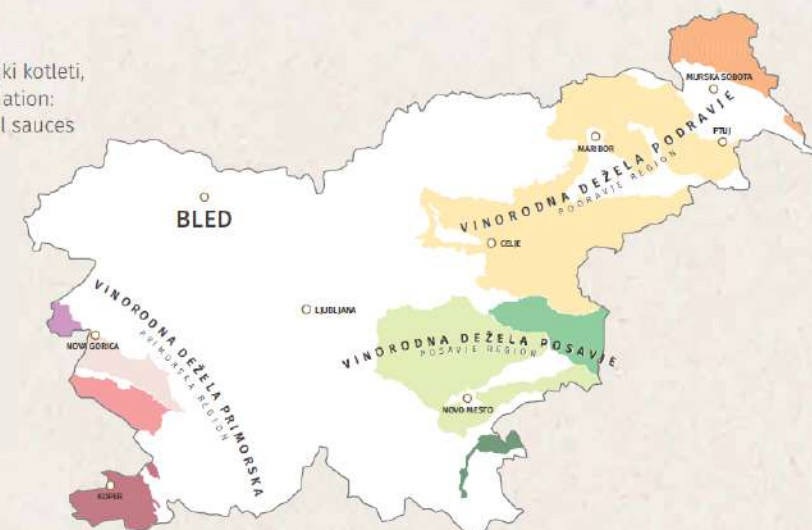
Proizvajalec / Producer: Klet Goriška Brda

Letnik / Harvest: 2019

Alkohol / Alcohol: 12 %

Vinorodni okoliš / Winegrowing region: Goriška Brda

Priporočilo k hrani: zreli, starani siri, biftek, rdeče meso, divjačina
/ Food recommendation: mature, aged cheeses, tartar, red meat,
venison



V vinski fontani smo za vas skrbno izbrali vina
iz različnih vinorodnih okolišev Slovenije.
Za polnitev kozarec postavite pod pipo, na
registratorju odčitajte svojo hotelsko kartico in
pritisnite gumb. Uživajte ob kozarcu izbranega
vina!



KULINARIČNA PRAVLJICA NA KRASU

Kam vas peljemo:

ŠTANJEL - OBISK BUTIČNE PRŠUTARNE - SVETO - KRAŠKA MALICA NA OSMICI s pokušino terana v kleti - PLISKOVICA - KRAŠKA OBRT (SREČANJE S KAMNOSEKOM IN ČEBELARJEM) - KRAŠKA VEČERJA NA IDILIČNI DOMAČIJI

Opis doživetja:

Sredi spokojnih kraških vasic doživite pristne kraške okuse na domačijah, ki jih domačini s ponosom ohranjajo takšne, kot so bile nekoč! Na tem čudovitem izletu bomo med drugim pokukali v manjšo butično pršutarno, kjer se pod skrbnim očesom gospodarja suši pravi kraški pršut. Sredi dneva se bomo ustavili na odličnem kraškem kosilu na eni izmed tradicionalnih "osmic", kjer vam bodo s ponosom pokazali kje zorijo najboljša kraška vina. Sprehodili se bomo po idiličnih kraških vasicah, pokukali pod prste kraškemu kamnoseku ter pri čebelarju okušali znameniti kraški med. Dan bomo zaključili na domači večerji na idilični kraški domačiji. V objemu pristnih kraških okusov in gostoljubnih Kraševcev boste pozabili na vsakdan in sproščeno uživali v ambientu, ki ga na Krasu poznajo že stoletja.





Užitki za vse čute

Hotel Sabotin ima dolgo zgodovino gostoljubja: od furmanske gostilne in nato rezidence grofov Puppi, do prvega hotela na Goriškem. Lansko leto je postal prvi hotel v novogoriški občini s trajnostno oznako Zeleni ključ.

Z razstavami in drugimi kulturno-umetniškimi dogodki znajo v hotelu Sabotin popestriti bivanje gostov in hkrati lokalni utrip. Razstave so plod povezovanja z lokalnimi društvi, kot sta KUD Goriška paleta in Foto klub Nova Gorica, v sodelovanju z Gobarskim društvom Nova Gorica pa vsako leto organizirajo priljubljeno razstavo gob. S pomočjo fotografskega natečaja so prostore hotela opremili z zanimivimi fotografijami motivov kamna ter barvnih panoram, ki so marsikateremu gostu v navdih za izlet.

Namig za inovativno doživetje: Vstopite v svet zgodovinske elegancije in se še pred obedom za trenutek ali dva umirite. Oglejte si razstavo lokalnih ustvarjalcev, ki svoje zgodbe predstavljajo z uporabo različnih medijev. Tako boste prebudili svoje čute. Vonj domače kuhinje, sproščen nasvet prijaznih natakarjev in izbor okusov kuharskih mojstrov pa vas bo prepričal, da se boste kmalu spet vrnili. Po nove užitke za vse čute.

Sabotin*, Hotel & Restaurant**
Cesta IX. korpusa 35, 5250 Solkan

t 05 336 50 00 | hotel.sabotin@hit.si
www.hotelsabotin.com


Sabotin
HOTEL & RESTAURANT
hit universe of fun



Med tradicijo in sodobnostjo

V začetku leta 2019 je družba Hit predstavila inovativen projekt s področja trajnostnega enogastronomskega turizma Glocal Gourmet. Temelji na zavezi k uresničevanju trajnostne kuhinje, gospodarnega ravnanja s sestavinami in viri energije. V Hotelu Lipa slednje dokazujejo tudi z mednarodnim okoljskim certifikatom Zeleni ključ.

S prenovo ambienta in kulinarične ponudbe je letos zaživel novi Bistro Lipa. Zanj so navdih poiskali v zanimivi preteklosti in običajih kraja kot v sodobnih prehranjevalnih trendih. Zato se na meniju zvrsti pisana ponudba, od burgerjev in osvežujočih solat do kvašenih šempetrskih štrukljev po starem receptu šempetrskih žena. Prostore krasijo reprodukcije črno-belih fotografij, med njimi najdemo tudi tramvaj, ki je nekdanj vozil iz Gorice v Šempeter.

Z zavedanjem pomembnosti lokalne pridelave ter pomena znanja so se povezali z Biotehniško šolo v Šempetru, ki bistroju zagotavlja sveže, sezonsko pridelane sestavine.

Namig za inovativno doživetje: Do Biotehniške šole (Ulica padlih borcev 26, Šempeter pri Gorici) se po kosilu v Bistroju Lipa lahko odpravite peš. Pri njih lahko kupite lokalne pridelke, ki rastejo na šolskem posestvu.

Lipa*, Hotel & Bistro**
Trg Ivana Roba 7, 5290 Šempeter pri Gorici

t 05 336 60 00 | hotel.lipa@hit.si
www.hotellipa.com

Lipa

HOTEL & BISTRO
hit universe of fun



Vsako srečanje nosi v sebi kanček sreče

Hotel Park od vedno slovi po izjemnem gostoljubju in kulinariki, ki jo izurjeni natakarji in sommelierji znajo nadgraditi z izbrano vinsko spremljavo. Iskanje prave harmonije med hrano in vini zahteva veliko izkušenj, gostom pa prinaša nepozaben preplet občutkov pri uživanju.

V Parku pogosto organizirajo različne dogodke, ki gostom v sproščenem vzdušju približajo svet vin in kulinarike. Ob takih priložnostih je mogoče vina spoznati iz prve roke, torej z neposrednim srečanjem z vinarjem, ki ga je pridelal. Zato so tovrstne izkušnje še toliko bolj dragocene in nepozabne. Tako za goste, ki širijo svoje vinsko obzorje, kot vinarje, ki so v Park prepoznali kot eno najuglednejših »izložbenih oken« za svoje pridelke.

Namig za inovativno doživetje: Pobrskaite po koledarju dogodkov v centru Park in si rezervirajte datum za srečanje z ustvarjalci najžlahtnejše slovenske kapljice. Ne zamudite eno-gastronomskih večerov ter festivalov Park Wine Stars in Park Wine Party! Ker sreča ljubi srečanja.

Park**, Hotel & Entertainment**
Delpinova 5, 5000 Nova Gorica

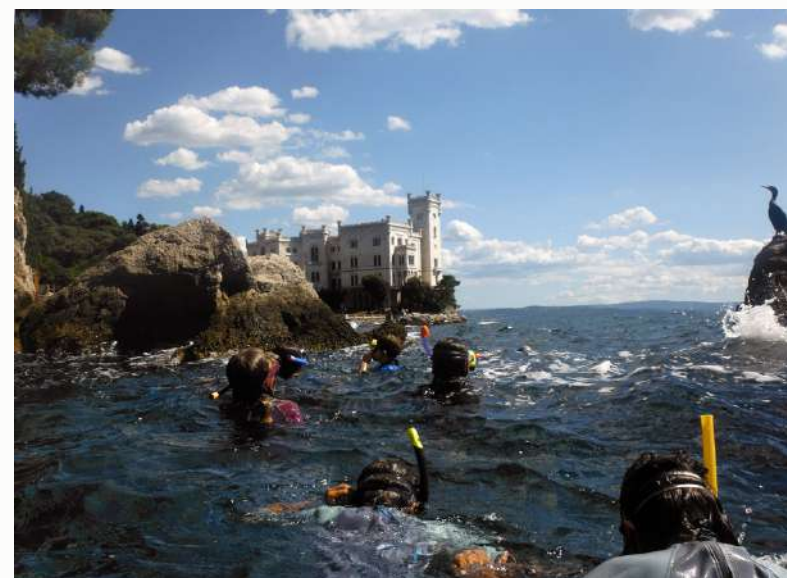
t 05 336 20 00 | marketing.park@hit.si
www.park-novagorica.com


park
HOTEL & ENTERTAINMENT
hit universe of fun



TRIESTE GREEN

Lokalna akcijska skupina KRAS



Projekt Trieste Green, ki ga je ustvarila LAS Carso, med Krasom, Istro in Trstom skrbi za trajnostne dejavnosti in izdelke za ustvarjanje prijetnega zelenega turizma. Ponujajo se različna doživetja: pokušina divjih vin, tržaška pustolovščina, obisk območja Unesca v Miramaru, hoja, Muggia, pohodništvo, nordijska hoja in plezanje v fascinantni in hkrati strmi pokrajini. Poleg tega je ena izmed njih tudi kolesarska tura: poganjanje koles po poteh, postavljenih v naravnih rezervatih, s pogledom na morje.

Za kmetijstvo na tržaškem podeželskem območju so značilne mikro kmetije, kjer kmet še vedno vsak dan dela z lastnimi rokami in ustvarjalnostj. Izdelava, kakovost in trajnost so značilnosti kmetij na območju Krasa in Istre, ki jih želi Trieste Green promovirati.

**TRIESTE
GREEN** NATURE
BETWEEN
WIND &
SEA



COLLIO BRDA

Čezmejni projekt dobrodošlice Collio Brda, ki sta ga skupaj promovirala in izvedla združenje Amare In Bice s sedežem v Gorici, ter Zavod za turizem, kulturo, mladino in šport Brda, je v čezmejne občine že vključil več kot 70 sodelujočih partnerjev.

Konkretnije je danes projekt sestavljen iz gradnje več kot 50 oken na Collio, razpršenih čez čezmejno ozemlje, kjer se nahajajo sodelujoči partnerji: zorni koti, sedeži z originalno zasnovo, panoramske opazovalnice, kjer lahko gostje uživajo v čarobnosti trenutka in ovekovečite utrinke, ki kažejo na srce v osrčju Collio / Brda.

Med odličnostmi, ki so se predlogu takoj pridružile, so kleti, gostinski sektor, gostinstvo, slaščičarne in vinski bari, izdelki odličnosti v kmetijsko-živilskem sektorju.

Pomemben del pobude je pravzaprav nujno povezan s skupno promocijo: vsako okno se bo nanašalo na večpredstavnostne vsebine, ki bodo ponazorile samo pobudo, pot, do katere čezmejne postaje oživijo, do zanimivih krajev in do vseh sodelujočih partnerji.



Interreg



UNIONE EUROPEA
EVROPSKA UNIJA

ITALIA-SLOVENIJA



MerlinCV

Progetto strategico co-finanziato dal Fondo europeo di sviluppo regionale
Strateški projekt sofinancira Evropski sklad za regionalni razvoj



merlincv@zrs-koper.si



MerlinCv



interregmerlincv



InterregMerlinCV



Merlin CV



www.ita-slo.eu/sl/merlincv