



MLADI ZAMEJSKI SLOVENSKI GOSTINCI V TRSTU

✍️ Cveta Potočnik 📷 Peter Irman

Na dveh dobro obiskanih točkah v Trstu delujeta Bistro Mood ter restavracija in vinski bar Karakter, ki ju vodita Mitja Pertot in Jan Zaccaria, mlada zamejska gostinca, doma iz Nabrežine. Pred nedavnim smo ju na študijski poti po Trstu obiskali slovenski turistični novinarji in se prepričali, da sta v kulinarčno ponudbo »mesta v zalivu« prinesla svež veter.

V Moodu naravna vina, v Karakterju ribje jedi

Na tržaškem Borznem trgu skozi prehod Portizza vstopimo v Geto, kot nekdanji judovski četrti še vedno pravijo Tržačani. V njegovih ozkih ulicah je danes veliko starinarov, knjigarn in galerij, lokalov in restavracij, zvečer pa so kar težko prehodne, saj se v tamkajšnjih trendovskih lokalih zbira veliko ljudi. In prav ta predel Trsta, kamor zahaja veliko ljudi, zlasti mladih,

sta si pred dobrimi tremi leti za odprtje lokala Mood izbrala Jan Zaccaria in Mitja Pertot v sodelovanju z Danijelom Lovrečičem, ki v Nabrežini vodi znano pivnico Bunker.

Mood je težko uvrstiti v eno samo kategorijo lokalov, morda ga lahko najlažje uvrstimo med bistroje. Najdemo ga na koncu ulice Via del Ponte, kjer je domala v vsaki hiši kakšen lokal. Kot pove Mitja Pertot, ki vodi Mood, imajo v ponudbi pi-

jač prednost naravna vina, pa ne le italijanska. V kulinarčni ponudbi pa so jedi, ki jih sicer v Trstu ni najti, vedno pa s svežimi in sezonskimi živili. Nam so pripravili za predjed lososov karpacho s konfitiranim paradižnikom in jogurtovo omako s hrenom, za glavno jed pa pašto z biskom iz kozic z limono.

Jan Zaccaria, Mitja Pertot in Danijel Lovrečič so lani v Trstu odprli še en lokal. Gre za restavracijo z morskoro hrano in aperitiv bar Karakter, vodi ga Jan Zaccaria. Lokal je nedaleč od Muzeja Revoltella in Trga Venezia, na nabrežju Nazario Sauro, nasproti razstavišča Salone degli Incanti in nekdanje ribarnice. Na tem območju se zbira veliko ljudi. Podobno kot v Moodu se v kulinarčni ponudbi želijo razlikovati od drugih lokalov v Trstu. Odločili so se za tradicionalne ribje jedi s sodobnim pristopom priprave, velik pomen pripisujejo kakovostnim sestavinam, torej ribam in morskim sadežem. Jedilni list je razmeroma kratek, testenine in rižote ter glavne jedi so morske, sproti pa v ponudbo uvrščajo tudi dnevni ulov. Ponudba vin je podobna kot v Moodu, poudarek je torej na sonaravno pridelanih vinih, veliko pozornost pa namenjajo svetovanju gostov pri izboru vina glede na naročene jedi.

Zgodovinski Buffe da Pepi in njegov kulni panin

Tako kot so Slovenci v Trstu na mnogih področjih pustili svoj pečat, so ga tudi v gastronomski ponudbi, zlasti legendar-



Mitja Pertot, ki vodi bistro Mood, si je nabiral izkušnje v Nabrežini in po svetu, zadnja tri leta pa nadaljuje pot gostinca v Trstu.



Pred Narodnim domom - Poljanka Dolhar, soavtorica knjige Kako lep je Trst, in prijazna vodnica po centru slovenske narodne skupnosti v Italiji (STIK).



V centru STIK so predstavljane tudi najbolj značilne jedi območja zamejskih Slovencev od Kanalske doline do Tržaškega zaliva.

ni Buffe da Pepi – Pri Pepiju v bližini Borznega trga. Od leta 1897, ko je bife odprl Pepi Klajšnič, pa vse do leta 1952 so bili lastniki Da Pepija Slovenci. In ves ta čas, vse do danes, tudi z novimi lastniki Neslovinci, so v njem stregli kuhano svinjino. V začetku se je bifeja prijel ime Pepi S'Ciavo, ki asociira na zmerljivo (ščavi ali sužnji), katero so Tržačani uporabljali za Slovence. Leta 1925 je bife prevzel Pepi Tomažič, oče narodnega heroja Pinka Tomažiča, po smrti pa je zanj nekaj let še skrbela Pepijeva vdova Ema Tomažič. Leta 1952 so lokal preimenovali v Buffet da Pepi, kot se imenuje še danes.

Od leta 2010 je lastnik Paolo Polla, ki je ohranil ponudbo prvotnega lastnika in tako je bife še vedno najbolj znan po sendvičih (paninih) z različnimi vrstami svinjskega mesa, gorčico in hrenom ter mesnem krožniku z izborom v kotlu kuhanih mesnin.

Slovenska pot po Trstu in znameniti openski tramvaj

Dva razmeroma nova gostinska lokala v lasti zamejskih Slovencev se zdaj torej vključujeta v tako imenovano Slovensko pot po Trstu. Podrobno sta jo opisali urednica pri Primorskem dnevniku Poljanika Dolhar in turistična vodnica Erika Bezin v vodniku Kako lep je Trst, naprodaj je tudi v knjigarnah v Sloveniji.

Omenjeno Slovensko pot po Trstu lahko začnemo na Trgu Obrdan, v njegovi bližini je Narodni dom, v letih od 1904 do 1920 središče tržaških Slovencev in drugih Slovanov, ki so prebivali v Trstu. 13. julija 1920 so ga požgali fašisti, ob 100. obletnici požiga je poslopje znova simbolično prešlo v last slovenske narodne skupnosti v Italiji, ki ima za zdaj v uporabi le nekaj prostorov v pritličju. Tam so uredili Multimedij-ski informativni center slovenske narodne skupnosti v Italiji STIK. Stalna razstava s fotografijami in video gradivom govori o zgodovini in pomembnih zgodovinski osebnostih, kulturnem in gospodarskem delovanju Slovencev v Italiji, pa tudi o običajih in vsakdanjem življenju. STIK je odprt le po dogovoru.

Na Trgu Obrdan je tudi spodnja postaja znamenitega openskega tramvaja, ki že od leta 1902 povezuje Trst in Opčine na kraški planoti. Openci (po slovensko prebivalci Opčin) ga štejejo za svojo kulturno dediščino in skoraj ni družine, ki ne bi bila tako ali drugače povezana z njim. Slovensko kulturno društvo Tabor, ki zelo dejavno ohranja slovensko besedo in dediščino na Opčinah, ki so bile nekoč povsem slovenske, pa je celo izdalo knjigo z naslovom Prepletene zgodbe – obrazi openskega tramvaja. Znameniti belo-modri tramvaj bo sicer še nekaj časa stal v remizi. Po nesreči leta 2016 je več kot osem let miroval, po kratkem delovanju leta 2025 pa je ponovno obstal, tokrat zaradi obnovitvenih in varnostnih del na infrastrukturi.

V Opčinah nad Trstom se je prijetno ustaviti še na dobri kavi v Baru Tabor, kjer se radi zbirajo openski Slovenci. Prostore ima v stavbi, kjer je sedež Slovenskega kulturnega društva Tabor in v okviru katerega tudi deluje.



Jan Zaccaria, predstavnik mlade generacije gostincev, v Trstu od lani vodi restavracijo z morskoro hrano in aperitiv bar Karaktér.



Legendarni Buffet da Pepi v Trstu sicer nima več slovenskih lastnikov, so pa sedanji ohranili prvotno ponudbo, zlasti priljubljen tržaški panin s svinjskim mesom, gorčico in hrenom.



Openski tramvaj, ki povezuje Trst in Opčine že od leta 1902, je simbol lokalne dediščine. Trenutno miruje v remizi zaradi obnovitvenih in vzdrževalnih del na progi.