



# 26. Juni 2010

## Socerb / Triest

### Milan Graj und Jovanka Blazevic

Restaurant Grad Socerb ■ Socerb 7 ■ SLO-6275 Crni Kal  
Tel.: +386-5-6592 303, Mobil +386-41-571 544  
E-Mail: [gradsocerb@siol.net](mailto:gradsocerb@siol.net)

**Vitjan und Devan Sancin, Triest**  
Öl- und Weinproduzent / Produttore di olio e vino  
[www.sancin.com](http://www.sancin.com)

**Almut Knaller, Naggler Alm**  
Bio-Genussexpertin / Esperta in specialita' biologiche  
[www.naggleralmut.at](http://www.naggleralmut.at)

**Piero Conestabo, Triest**  
Maler / Pittore  
[www.conestabo.it](http://www.conestabo.it)

**Guido Schwengersbauer, Buje**  
Kulinarischer Tausendsassa / Il trasformista dei fornelli  
[www.parenzana.com.hr](http://www.parenzana.com.hr)

**Martin Müller, Weißensee**  
Fischer vom Weißensee / Pescatore del Weißensee  
[www.weissenseefisch.at](http://www.weissenseefisch.at)

**Birra Campagnolo, Muggia**  
Privatbrauerei Campagnolo / Produzione di birra artigianale  
[www.birracampagnolo.it](http://www.birracampagnolo.it)

**Aleks Klinec, Medana**  
Weingut Klinec / Agriturismo e produttore di vino  
[www.klinec.si](http://www.klinec.si)

Beginn 16.00 Uhr bis 19.00 Uhr: Verkostung der Spezialitäten mit den anwesenden Produzenten.  
19.45 Uhr: Genussmenü von Milan Graj und Jovanka Blazevic. Preis all inklusiv: € 100,-  
Sichern Sie sich Ihre Teilnahmekarte mittels Anmeldeformular.

Dalle ore 16.00 alle 19.00: degustazione di specialità in presenza dei produttori.  
19.45: menù gourmet firmato da Milan Graj e Jovanka Blazevic. Prezzo tutto compreso: € 100,-  
Assicuratevi la vostra partecipazione inviando il modulo di prenotazione!

