



Guida  
gastronomica  
“Goditi  
i sapori  
del Rogla”



*Tastes  
of Rogla*

- 3 . Introduzione: L'amore passa dallo stomaco
- 4 . Pentola alla Pohorje
- 6 . Zuppa di funghi alla Smogavc
- 8 . Zuppa corroborante della nonna con struccoli all'uovo
- 10 . Zuppa di fiori
- 12 . Focaccia contadina "Gorska reka"
- 14 . Schiena di cervo in salsa di prugne secche con struccoli di formaggio e pera scottata con mirtilli rossi
- 16 . Lombata di vitello con timo, gnocchi di ricotta con aglio orsino o ortica e carote novelle
- 18 . Gulasch di cervo con žganci di semolino di mais conditi con ciccioli di casa
- 20 . Agnello in salsa con patate ripiene e insalata di stagione
- 22 . Struccoli dolci di grano saraceno della fattoria Forbar con fagottini di grano saraceno e creme caramel
- 24 . Struccoli di formaggio gratinati
- 26 . Panna cotta al miele su grano saraceno sbriciolato
- 28 . Operatori con il marchio di qualità Sapori del Rogla
- 37 . Manifestazioni tradizionali nella destinazione turistica Rogla-Pohorje



# L'amore passa dallo stomaco.

Vero? Sul Pohorje lo è ancora di più!

Ci ricordiamo dei momenti trascorsi in un luogo anche grazie al buon cibo, ai vini di qualità e alle persone che ci hanno accolto e che hanno condiviso con noi un pezzo della loro vita quotidiana in campagna. In particolare quando gustiamo piatti preparati accuratamente con prodotti coltivati nelle terre locali con fatica, amore e rispetto per le infallibili ricette delle nostre nonne.

Pensando a quanto appena descritto, abbiamo creato il marchio “Okusi rogle” (Sapori del Rogla), che collega i ristoratori del territorio con i produttori locali di prodotti alimentari e agricoli e consente ai visitatori di assaporare piatti tradizionali preparati seguendo ricette uniformi.

La nostra selezione ha raccolto per voi le prelibatezze più appetitose, particolari e tipiche del Pohorje. Desideriamo che le ricette di questa guida vi servano per dimostrare i vostri sentimenti verso le persone a cui volete più bene, per stare insieme in modo sincero e per trovare l'ispirazione per nuove creazioni in cucina.

Ci auguriamo che anche la vostra cucina possa odorare dei gusti della destinazione turistica Rogla-Pohorje e della storia che questi quattro comuni scrivono insieme: Oplotnica, Slovenske Konjice, Vitanje e Zreče.

**TURISTIČNA DESTINACIJA ROGLA-POHORJE** Guida gastronomica “Goditi i sapori del Rogla” • Zreče, luglio 2019 • **EDITORE** Turistična destinacija Rogla-Pohorje • **TIRATURA** 4.500 (2.000 SLO, 1.000 NEM, 1.000 ANG, 500 ITA) • **TESTI E REVISIONE** Ana Gorinšek • **COMITATO DI REDAZIONE** M.D. Tjaša Kangler, Aleksandra Kovačič, Tina Tinta Kovačič, Domen Vogelsang, Tadeja Waldhuber • **FOTOGRAFIE** Foto Nareks – Matej Nareks e Izidor Kotnik, Miha Matavž Photo & Video – Dan Briški, Novice, archivio Unitur, archivio del comune di Vitanje • **TRADUZIONE** Eurolingua – prevajanje, Marija Lindič s.p. • **IMPOSTAZIONE GRAFICA** Vizualni prevodi, Andrejka Belhar Polanc, s.p. • **STAMPA** Dinocolor d.o.o. • **CARTOGRAFIA** Kartografija d.o.o.





# Pentola alla Pohorje

Cuciniamo per:

2 persone

Tempo di preparazione:

1 ora

Grado di difficoltà:

medio



**Unitur d.o.o.**

Cesta na Roglo 15

3214 Zreče

Hotel Rogla e Natura (sul Rogla)

e Hotel Atrij (alle Termah Zreče)

+386 3 757 71 00

+386 3 757 60 00

rogla@unitur.eu, terme@unitur.eu

[www.unitur.eu](http://www.unitur.eu)

## INGREDIENTI

*un cucchiaino di olio*

*un cucchiaino di farina fina*

*40 g di orzo*

*20 g di cipolla*

*10 g di aglio*

*100 g di patate*

*80 g di funghi porcini (freschi o congelati)*

*60 g di spalla di maiale*

*80 g di petto di tacchino*

*40 g di spalla di vitello*

*40 g di pancetta arrostita*

*8 g di sale da cucina*

*un pizzico di maggiorana*

*un pizzico di timo*

*una foglia di alloro*

## PREPARAZIONE

Rosoliamo la carne di maiale con la cipolla e aggiungiamo l'aglio, il sale, la maggiorana, il timo, l'alloro, il sale e il pepe. Stufiamo per 15 minuti, aggiungiamo la spalla di vitello e il petto di tacchino e stufiamo per un altro quarto d'ora. Una volta che il liquido è evaporato, infariniamo, soffriggiamo e versiamo circa 1 litro d'acqua. Aggiungiamo le patate e i porcini tagliati a dadini, l'orzo cotto in precedenza e la pancetta. Cuciniamo il tutto per 20 minuti, se serve aggiungiamo delle spezie e addensiamo con la farina fino a raggiungere il gusto e la compattezza desiderati.



Per informazioni sull'orario di apertura, telefonateci o inviateci una e-mail.



Sono gradite le prenotazioni anticipate.

# Zuppa di funghi alla Smogavc

Cuciniamo per:

6 persone

Tempo di preparazione:

3 ore

Grado di difficoltà:

medio



**Trattoria e pensione  
“Gostilna in prenočišče  
Smogavc d.o.o.”**

Gorenje pri Zrečah 27

3214 Zreče

+386 3 757 35 50

+386 41 972 717

info@smogavc.com

[www.smogavc.com](http://www.smogavc.com)

## INGREDIENTI

*0,5 kg di funghi freschi misti*

*1 cipolla medio-grande*

*3 patate medio-grandi*

*2 spicchi d'aglio*

*1 carota medio-grande*

*1,5 cucchiaini di olio*

*una foglia di alloro*

*0,5 cucchiaino di maggiorana*

*0,5 cucchiaino di sale*

*2 pizzichi di pepe in polvere*

*1 l di preparato per brodo*

*vegetale*

*50 ml di panna acida*

*8 rametti di prezzemolo*

## PREPARAZIONE

Puliamo a fondo i funghi e li asciughiamo con un panno umido. Li tagliamo a fettine. Sbucciamo l'aglio e la cipolla e li tagliamo a pezzettini. Sbucciamo le patate e la carota, le laviamo con cura e le tagliamo a dadini. Scaldiamo l'olio in una pentola capiente. Soffriggiamo la cipolla sminuzzata a temperatura media mescolandola di tanto in tanto fino a che non raggiunge la doratura. Aggiungiamo le patate e la carota e rosoliamo il tutto ancora per qualche minuto. Aggiungiamo i funghi tagliati a fettine e l'aglio. Continuiamo a rosolare a fuoco basso per mescolare gli ingredienti e quindi versiamo il preparato per brodo. Aggiungiamo tutte le altre spezie e lasciamo cuocere con calma. Cuociamo fino a che le patate e la carota non si ammorbidiscono. Alla fine aggiungiamo la panna acida nel brodo e a piacimento anche sale e pepe. Laviamo il prezzemolo, lo tagliamo a pezzettini e lo aggiungiamo assieme a un altro po' di panna acida prima di servire il piatto.



LUN: 15.00–21.00, MAR–DOM: 12.00–21.00



Sono gradite le prenotazioni anticipate.







# Zuppa corroborante della nonna con struccoli all'uovo

Cuciniamo per:

4 persone

Tempo di preparazione:

1 ora

Grado di difficoltà:

facile



## INGREDIENTI

Per il ripieno:

*4 uova di casa*

*ciccioli caserecci*

*sale e pepe*

Per l'impasto:

*350 g di farina fina*

*200 ml di acqua tiepida*

*cucchiaini abbondanti di olio*

*Prepariamo anche il  
preparato per brodo.*

## PREPARAZIONE

Aggiungiamo acqua e olio alla farina e impastiamo.

Lasciamo riposare l'impasto per una mezzora mentre prepariamo il ripieno per gli struccoli. Soffriggiamo in padella i ciccioli caserecci, aggiungiamo le uova e saliamo leggermente il tutto. Una volta che le uova sono cotte, le lasciamo raffreddare. Stendiamo l'impasto e ci avvolgiamo il ripieno preparato in precedenza. Arrotoliamo l'impasto e lo stringiamo ai lati non facendo fuoriuscire il ripieno. Lo tagliamo per ottenere gli struccoli che poi cuciniamo nel preparato per brodo, lasciando bollire piano per 15 minuti.



Trattoria e pizzeria  
"Gostilna in picerija Endi,  
Edvard Pozeb, s. p."

Tepanje 54

3210 Slovenske Konjice

+386 3 759 34 13

+386 41 970 430

endi.picerija@gmail.si

[www.endi.si](http://www.endi.si)



LUN-SAB: 9.00–22.30, DOM 10.00–18.00



Sono gradite le prenotazioni anticipate.

# Zuppa di fiori

Cuciniamo per:

4 persone

Tempo di preparazione:

40 minuti

Grado di difficoltà:

facile



## INGREDIENTI

*cipolla medio-grande*

*4 patate*

*grasso a scelta*

*1 l di acqua*

*fiori e erbe affettati*

*sale*

*panna dolce per decorare*

*il piatto*

## PREPARAZIONE

Soffriggiamo la cipolla nel grasso, aggiungiamo un po' d'acqua e quindi le patate tagliate a pezzettini. Lasciamo cuocere e frulliamo con il frullatore a immersione.

Aggiungiamo i fiori e le erbe affettati. Saliamo a piacere. Dopo aver aggiunto i fiori nella zuppa, lasciamo riposare 10 minuti. Prima di servire, aggiungiamo un po' di panna dolce e cospargiamo con petali freschi come decorazione.



## Agriturismo ecologico “EKO Turistična kmetija Urška”

Križevac 11 a

3206 Stranice

+386 3 759 04 10

+386 31 249 812

info@kmetija-urska.si

[www.kmetija-urska.si](http://www.kmetija-urska.si)



Tutti i giorni previa ordinazione.



✓ (Fino a 20 persone)



È obbligatorio prenotare in anticipo.



Kmetija  
URJKA



# Focaccia contadina “Gorska reka”

Cuciniamo per:

2 persone

Tempo di preparazione:

20 minuti

Grado di difficoltà:

medio



## INGREDIENTI

*impasto fatto in casa secondo  
la ricetta segreta Gorska reka  
ripieno di salsiccia casereccia  
cipolla  
formaggio semiduro  
formaggio semiduro alle erbe  
salame di muflone fatto in casa  
ricotta casereccia  
olio di zucca fatto in casa*

## PREPARAZIONE

Per preparare questa focaccia casalinga abbiamo bisogno di un impasto di qualità realizzato secondo la ricetta segreta “Gorska reka”, che deve riposare almeno 12 ore. Per gustarla dobbiamo accordarci in anticipo con il ristorante. Il ripieno della focaccia viene preparato ricorrendo a materie prime locali e di alta qualità, provenienti dalle fattorie dei dintorni. Dopo aver steso l'impasto e disposto tutti gli ingredienti, la focaccia è pronta per essere cotta. La ricetta originale prevede l'uso del forno a legna. In alternativa, possiamo cuocerla in forno alla massima temperatura da 3 a 5 minuti. Quando la focaccia è cotta, la cospargiamo con olio di zucca (100 %) fatto in casa.



## Ristorante e pensione “NP restavracije d.o.o.” (Gorska reka)

Loška Gora 5A

3214 Zreče

+386 5 916 79 36

gorskareka@gmail.com

<https://gorska-reka-restavracija-prenocisca.business.site>



LUN-GIO: 9.00–22.00, VEN e SAB: 9.00–24.00



Sono gradite le prenotazioni anticipate.

# Schiena di cervo in salsa di prugne secche con struccoli di formaggio e pera scottata con mirtilli rossi

Cuciniamo per:

2 persone

Tempo di preparazione:

45 minuti (*avendo preparato gli struccoli in anticipo*)

Grado di difficoltà:

elevato



**Unitur d.o.o.**

Cesta na Roglo 15

3214 Zreče

Hotel Rogla e Natura (sul Rogla)  
e Hotel Atrij (alle Terme Zreče)

+386 3 757 71 00

rogla@unitur.eu

[www.rogla.eu](http://www.rogla.eu)

## INGREDIENTI

**Per la schiena di cervo:**

*400 g di schiena di cervo*

*200 ml di fondo di selvaggina*

*20 g di farina grossa*

*40 g di prugne secche*

*un pizzico di sale e pepe*

**Per gli struccoli di formaggio:**

*160 g di pasta sfoglia*

*60 g di panna acida*

*200 g di ricotta*

*un pizzico di sale*

*1 uovo*

**Per la pera scottata con  
composta di mirtilli rossi:**

*1 pera fresca Williams (fuori  
stagione si può usare anche  
frutta cotta)*

*20 g di burro*

*40 g di composta di mirtilli rossi*

## PREPARAZIONE

Puliamo la schiena di cervo e la scottiamo velocemente in padella in modo che all'interno raggiunga una temperatura di 55 gradi (da controllare con una sonda). Aggiungiamo sale e pepe, togliamo la carne dalla padella e la avvolgiamo nella carta alluminio affinché non perda la succosità. Infariniamo la padella in cui abbiamo cotto il cervo e aggiungiamo il fondo di selvaggina, il sale e il pepe e le prugne secche fino a raggiungere la densità desiderata. Per preparare gli struccoli di formaggio passiamo la ricotta al setaccio e ci aggiungiamo le uova, il sale e la panna acida. Mescoliamo il tutto, lo inseriamo nella pasta sfoglia e la arrotoliamo. Avvolgiamo gli struccoli arrotolati nella carta alluminio e facciamo cuocere per 45 minuti. Scaldiamo il burro per la pera scottata in una padella calda. Sbucciamo la pera Williams, la tagliamo in due e scottiamo entrambe le metà nel burro. Farciamo la pera scottata con la composta di mirtilli rossi.



Per informazioni sull'orario di apertura, telefonateci o inviateci una e-mail.



Sono gradite le prenotazioni anticipate.







# Lombata di vitello con timo, gnocchi di ricotta con aglio orsino o ortica e carote novelle

Cuciniamo per:

2 persone

**Tempo di preparazione:**

per ammorbidire la carne 12 ore a 61 gradi, per il resto del piatto 1 ora

**Grado di difficoltà:**

elevato



**Unitur d.o.o.**

Cesta na Roglo 15

3214 Zreče

Hotel Rogla e Natura (sul Rogla)

e Hotel Atrij (alle Terme Zreče)

+386 3 757 71 00

+386 3 757 60 00

rogla@unitur.eu, terme@unitur.eu

[www.unitur.eu](http://www.unitur.eu)

## INGREDIENTI

**Per la lombata:**

*400 g di lombo di vitello*

*250 ml di preparato per brodo*

*20 g di farina*

*20 g di cipolla*

*40 g di burro*

**Per gli gnocchi:**

*200 g di patate*

*100 g di farina*

*100 g di ricotta*

*1 uovo*

*30 g di burro*

*30 g di fecola*

*40 g di pesto all'aglio orsino*

**Per le carote novelle:**

*140 g di carote*

*un cucchiaino di burro*

## PREPARAZIONE

Cuciniamo il lombo di vitello a bassa temperatura per 12 ore (a 61 gradi, preferibilmente sottovuoto), in modo da far ammorbidire la carne. Per il sugo, soffriggiamo la farina sulla cipolla, aggiungiamo il timo, lasciamo rosolare per 5 minuti, versiamo il preparato per brodo e cuciniamo fino a raggiungere la densità desiderata. Aggiungiamo sale e pepe a piacere. Per gli gnocchi, cuciniamo le patate e le schiacciamo, passiamo la ricotta al setaccio e la aggiungiamo alle patate. Aggiungiamo mescolando il burro fuso, la farina, il sale, l'aglio orsino e l'uovo. Compattiamo il tutto e formiamo gli gnocchi. Facciamo cuocere 3 minuti in acqua bollente. Sbucciamo le carote e le cuciamo in acqua salata per circa 5 minuti. In un'altra padella scaldiamo il burro e prepariamo il sauté di carote.



Per informazioni sull'orario di apertura, telefonateci o inviateci una e-mail.



Sono gradite le prenotazioni anticipate.

# Gulasch di cervo con žganci di semolino di mais conditi con ciccioli di casa

Cuciniamo per:

2 persone

Tempo di preparazione:

Dalle 2 alle 3 ore

Grado di difficoltà:

facile



**Agriturismo**  
“Turistična kmetija  
Arbajter”

Skomarje 46

3214 Zreče

+386 3 576 23 90

+386 41 815 697

tk.arbajter@siol.net

[www.arbajter.com](http://www.arbajter.com)

## INGREDIENTI

*450 g di carne di cervo*

*2 cucchiaini di grasso*

*400 g di cipolla*

*2 spicchi d'aglio*

*brodo di ossa*

*2 cucchiaini di conserva*

*di pomodoro*

*peperone tagliato*

*un cucchiaino da tè di capperi*

*2 cucchiaini da tè di spezie rosse*

*macinate, sale e pepe a piacere*

*un po' di briciole di pane*

*per addensare*

*50 ml di vino rosso*

*100 ml di semolino di mais*

*un cucchiaio di ciccioli di casa*

## PREPARAZIONE

Lasciamo rosolare la cipolla fino a renderla tenera, aggiungiamo l'aglio e cuociamo la carne di cervo tagliata a dadini. Versiamo quindi il brodo di ossa, aggiungiamo gli altri ingredienti e facciamo cuocere fino a che la carne non si sarà ammorbidita. Cuciniamo i soffici žganci di semolino di mais e li cospargiamo con i ciccioli di casa riscaldati.



Ogni giorno previa ordinazione.



È obbligatorio prenotare in anticipo.





# Agnello in salsa con patate ripiene e insalata di stagione

Cuciniamo per:

6 persone

Tempo di preparazione:

2 ore

Grado di difficoltà:

elevato



**Agriturismo ecologico  
“EKO Turistična  
kmetija Urška”**

Križevac 11 a

3206 Stranice

+386 3 759 04 10

+386 31 249 812

info@kmetija-urska.si

[www.kmetija-urska.si](http://www.kmetija-urska.si)

## INGREDIENTI

Per le patate:

*6 patate grandi uniformi*

*cipolla*

*un mazzetto di erbe*

*uova*

*un cucchiaino di panna acida*

Per l'agnello:

*1,8 kg di agnello*

*4 cipolle grandi*

*6 spicchi d'aglio*

*3 peperoni grandi*

*1 pomodoro grande*

*1 dl di vino bianco secco*

*un rametto di rosmarino*

*grasso di maiale*

*sale e pepe*

## PREPARAZIONE

Cuciniamo le 6 patate. Sbucciamo le patate bollite, le tagliamo per lungo e intagliamo le mezze patate con un cucchiaino. Soffriggiamo la cipolla tagliata a pezzetti e la aggiungiamo alle patate intagliate. Dopo aver inserito le cipolle nelle mezze patate, le spalmiamo con un uovo sbattuto a cui abbiamo aggiunto un cucchiaino di panna acida. Cuociamo in forno a 200 gradi per circa 10 minuti. Tagliamo la cipolla a pezzettini e la stufiamo a lungo assieme all'aglio, facendo attenzione a aggiungere un po' d'acqua ogni volta che la cipolla diventa troppo secca. La cipolla non deve abbrustolirsi. Nel frattempo tagliamo l'agnello in pezzi di grandezza media. Quando la cipolla diventa trasparente e ben cotta, aggiungiamo la carne e condiamo con sale e pepe. Nel mentre tagliamo la verdura a dadini, la aggiungiamo alla carne assieme a un po' di vino bianco secco e a del rosmarino e lasciamo cuocere a fuoco lento fino a che la carne non diventa morbida.



Tutti i giorni previa ordinazione.



(Fino a 20 persone)



È obbligatorio prenotare in anticipo.

# Struccoli dolci di grano saraceno della fattoria Forbar con fagottini di grano saraceno e creme caramel

Cuciniamo per:

10 persone

Tempo di preparazione:

90 minuti

Grado di difficoltà:

medio



## INGREDIENTI

*500 g di farina di grano*

*saraceno*

*100 g di farina bianca*

*500 g di ricotta*

*80 g di panna acida*

*2 uova*

*sale*

*100 g di noci*

*1 mela*

**Per la glassa di creme caramel:**

*0,5 l di panna dolce*

*60 g di zucchero*

*100 g di chicchi di grano*

*saraceno bolliti*

## PREPARAZIONE

Per preparare l'impasto, versiamo un po' di acqua bollente sulla farina di grano saraceno e lasciamo raffreddare.

Aggiungiamo mescolando la farina bianca e impastiamo.

Stendiamo l'impasto e spalmiamo il ripieno, ovvero

la ricotta mescolata con le uova e la panna acida. Lo

arrotoliamo stretto in un tovagliolo umido e cosparso

di briciole, lo immergiamo in acqua salata bollente e

lasciamo cucinare a temperatura media per 25-30 minuti.

Nel frattempo prepariamo la glassa di creme caramel.

Sminuzziamo le noci, tagliamo la mela a dadini e le

scottiamo sullo zucchero. Per preparare i fagottini di grano

saraceno, mettiamo il grano saraceno per qualche secondo

nell'olio bollente, in modo da farlo gonfiare.



**Fattoria**

**“Domačija Forbar”**

Malahorna 23

2317 Oplotnica

+386 51 202 388

domacijaforbar@gmail.com

**Facebook stran Domačija Forbar**



Ogni giorno previa ordinazione.



È obbligatorio prenotare in anticipo.







# Struccoli di formaggio gratinati

## Cuciniamo per:

2 persone

## Tempo di preparazione:

45 min (*avendo preparato gli struccoli in anticipo*)

## Grado di difficoltà:

medio



## Unitur d.o.o.

Cesta na Roglo 15

3214 Zreče

Hotel Rogla e Natura (sul Rogla)

e Hotel Atrij (alle Terme Zreče)

+386 3 757 71 00

+386 3 757 60 00

rogla@unitur.eu, terme@unitur.eu

[www.unitur.eu](http://www.unitur.eu)

## INGREDIENTI

*300 g di ricotta*

*un pizzico di sale*

*4 uova*

*200 g di panna acida*

*100 g di zucchero semolato*

*20 g di zucchero di vaniglia*

*4 g di cannella*

*160 g di pasta sfoglia*

*60 g di mirtilli*

*40 g di zucchero a velo*

## PREPARAZIONE

Per preparare gli struccoli di formaggio passiamo la ricotta e ci aggiungiamo le uova, il sale e la panna acida. Mescoliamo il tutto, lo inseriamo nella pasta sfoglia e la arrotoliamo. Avvolgiamo l'impasto arrotolato nella carta alluminio e facciamo cuocere in acqua salata per 45 minuti. Nel frattempo, prepariamo la gratinatura mescolando le uova, la panna acida, la cannella, lo zucchero semolato e lo zucchero di vaniglia. Spalmiamo la teglia di burro, posizioniamo gli struccoli cotti e tagliati in modo uniforme e li cospargiamo con la carne da gratinare, quindi cuociamo in forno per 20 minuti a 180 gradi. Riscaldiamo i mirtilli sullo zucchero e li aggiungiamo agli struccoli cotti. Infine, spolveriamo con lo zucchero a velo.



Per informazioni sull'orario di apertura, telefonateci o inviateci una e-mail.



Sono gradite le prenotazioni anticipate.

# Panna cotta al miele su grano saraceno sbriciolato

Cuciniamo per:

4 persone

Tempo di preparazione:

4 ore

Grado di difficoltà:

medio



## INGREDIENTI

Per il purè di mele:

*200 g di mele dolci*

Per il grano saraceno sbriciolato:

*100 g di zucchero di canna*

*200 g di burro*

*300 g di farina di grano saraceno*

Per la panna cotta al miele:

*500 ml di panna da montare*

*100 ml di latte*

*70 g di miele*

*8 g di gelatina*

*un pizzico di cannella*

## PREPARAZIONE

Per preparare il purè di mele, sbucciamo le mele, le tagliamo a spicchi e togliamo i semi. Mettiamo le mele tagliate in un recipiente e le stufiamo nel loro succo. Frulliamo le mele ancora calde con il frullatore a immersione e le passiamo al setaccio con un colino. Diamo al purè di mele la densità desiderata. Per preparare il grano saraceno sbriciolato, impastiamo tutti gli ingredienti e lasciamo riposare per 20 minuti, quindi stendiamo l'impasto sulla carta forno. Lo cuociamo a 180 gradi per circa 8 minuti. Dopo averlo lasciato raffreddare lo spezzettiamo. Per preparare la panna cotta versiamo il latte e la panna in una pentola e li cuociamo fino a farli bollire. Nel frattempo, mettiamo a mollo la gelatina in 100 ml di acqua per farla gonfiare. Prima che la panna con il latte bolla, aggiungiamo mescolando la gelatina e un pizzico di cannella. Lasciamo raffreddare e solo quando il composto raggiunge i 40 gradi aggiungiamo il miele, in modo che conservi tutte le sue proprietà terapeutiche. Versiamo la panna cotta negli stampini e lasciamo raffreddare in frigo per almeno 3 ore.



## Hotel reAktiv

Slomškova ulica 4

3214 Zreče

+386 70 66 66 11

info@hotel-reaktiv.si

[www.hotel-reaktiv.si](http://www.hotel-reaktiv.si)



LUN-SAB: 7.00–22.00, DOM: 7.00-21.00



È obbligatorio prenotare in anticipo.



# Controllate gli operatori con il marchio di qualità Sapori del Rogla e i loro prodotti.

## Fattoria "Kmetija Levart"

- YOGURT: alla frutta e ai frutti di bosco
- FORMAGGIO SEMIDURO STAGIONATO, tipo emmental

## Karolina Črešnar

- PANE ALLA FRUTTA
- ESPERIENZE: seminario sulla cottura tradizionale del pane

## Orto botanico "Zeliščni vrt Majnika"

- SALE ALLE ERBE: sale alle erbe da cucina biologico Majnika e sale alle erbe da cucina biologico Majnika premium
- TÈ ALLE ERBE DELLA CASA BIOLOGICO MAJNIKA

## Matjaž Lešnik

- VINO DA DESSERT AL RIBES

## Marvita – Kmetija Lopan

- TRILOGIA DI ERBE
- PASTA: con aglio fresco, piccante, fatta con uova di casa, riso di grano saraceno, pasta di grano saraceno, riso contadino di farro, pasta di farro senza uovo stretta e larga, riso contadino - curcuma

Yogurt della fattoria  
"Kmetija Levart"



Pane alla frutta  
Karoline Črešnar



Sale alle erbe da cucina  
biologico Majnika



Vino da dessert al ribes  
Lešnik



Pasta fatta in casa Marvita



Succo di mele dell'agriturismo ecologico  
"Ekološka kmetija Meglič"

### Fattoria "Kmetija Lamperček-Obrul"

- YOGURT ALLA FRUTTA: mirtili, fragole di bosco, frutti di bosco, fragole
- FORMAGGIO GIOVANE (anche con erba cipollina)
- FORMAGGIO SEMIDURO (anche con aglio e prezzemolo)

### Erbe della Certosa di Žiče e agriturismo ecologico "Ekološka kmetija Meglič"

- LIQUORI: : liquore alle erbe della Certosa, amaro della Certosa, liquore alle erbe Meglič, amaro Meglič, nocino, liquore alle erbe del Pohorje, liquore alla rosa canina, liquore alla ruta, liquore mille fiori, liquore alla birra, liquore alla ciliegia selvatica, grappa di prugne biologica, grappa di frutta biologica
- FARINE: farina di grano saraceno biologica, farina di farro biologica

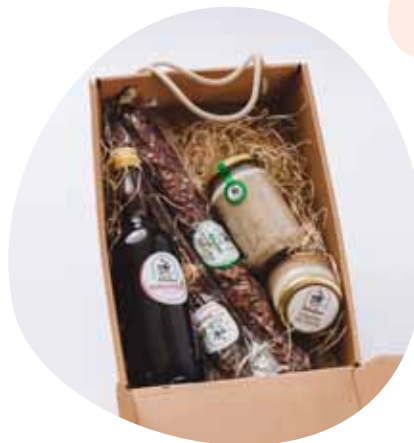
- SUCCHI E SCIROPPI: succo di mele biologico, succo di mele biologico con aggiunta del 10% di sambuco nero, sciroppo di sambuco biologico (infuso di fiori di sambuco), sciroppo di sambuco biologico
- ACETO DI MELE BIOLOGICO
- MOSTI, VINI E SPUMANTI: mosto di pere biologico, mosto di mele biologico, vino di sambuco biologico, spumante di pere biologico
- ERBE: epilobio a fiore piccolo, menta piperita, calendola, sambuco nero, carciofo, melissa, miscela di erbe di casa
- TÈ: tè natura, miscela di tè della Certosa, tè per donne della Certosa, tè rilassante della Certosa, tè per l'apparato respiratorio della Certosa
- VERDURE PER BRODO BIOLOGICHE
- MARMELLATE: marmellata mista biologica di sambuco nero, pere e mele, marmellata mista biologica di prugne e mele
- CREME DA SPALMARE: crema da spalmare al grano saraceno fatta con ingredienti biologici, crema da spalmare al farro fatta con ingredienti biologici
- ESPERIENZE: Esperienza gastronomica e scoperta del patrimonio naturale e culturale presso l'agriturismo ecologico "Ekološka kmetija Meglič", Esperienza e scoperta del patrimonio naturale e culturale presso l'agriturismo ecologico "Ekološka kmetija Meglič", Laboratori didattici per studenti sulle erbe della Certosa di Žiče.

## Agriturismo "Turistična kmetija Arbajter"

- GRAPPA AI MIRTILLI NERI
- SALUMI: prosciutto di cervo, salame di cervo, bunka/coppa insaccata del Pohorje
- CREME DA SPALMARE A BASE DI CARNE: patè di cervo, patè del Pohorje
- FANTASIA DEL POHORJE (salame di cervo, patè di cervo, prosciutto di cervo, lardo macinato del Pohorje, grappa ai mirtilli neri)
- SALUTO DELLA CASA – antipasto freddo e grappa ai mirtilli neri della casa
- GULASCH DI CERVO CON ŽGANCI di semolino di mais conditi con ciccioli
- MEDAGLIONE DI CERVO CON GNOCCO DI PANE E MIRTILLI ROSSI
- STRUDEL DEL POHORJE
- ESPERIENZE: Visita all'agriturismo "Turistična kmetija Arbajter"

## Associazione contadina "Društvo kmetič Zarja" – Zreče

- TORTA DI CICCIOLE



*Carni dell'agriturismo  
"Turistična kmetija Arbajter"*

*Patè della casa Fattoria  
"Domačija Forbar"*



*Torta di ciccioli dell'associazione  
contadina "Društvo kmetič Zarja"*



*Patate biologiche di Jožica Gričnik*

## Jožica Gričnik

- INSALATA BIOLOGICA
- PATATE BIOLOGICHE

## Ana Gričnik

- PRALINE AL CIOCCOLATO CON RIPIENO DI LAMPONI
- MARMELLATA: di fragole e di lamponi
- FRUTTA: fragole, lamponi, ciliegie, more, ribes (rosso e bianco), mirtilli



*Praline al cioccolato con ripieno di lamponi di Ana Gričnik*



*Cesto intrecciato realizzato da Arte dell'intreccio e distilleria Kalšek-Podkrajšek*

## Fattoria "Domačija Forbar"

- CREME DA SPALMARE A BASE DI CARNE: patè della casa, ciccioli da spalmare sul pane della casa
- PATÈ DELLA CASA CON SEMI DI ZUCCA, MARMELLATA DI CIPOLLE, PANE ALLA CIPOLLA E AL GRANO SARACENO, BARBABIETOLA SOTTACETO E RAPA
- BRODO DI MANZO DELLA CASA
- CARNE DI MANZO COTTA NEL BRODO, PATATE IN PADELLA CONDITE CON CICCIOLE, CREN DI PANE E SALSA DI VINO
- STRUCCOLI DI RICOTTA IN BRODO
- STRUCCOLI DOLCI DI GRANO SARACENO DELLA FATTORIA FORBAR CON FAGOTTINI DI GRANO SARACENO E CREME CARAMEL

## Arte dell'intreccio e distilleria Kalšek-Podkrajšek

- GRAPPA: ai mirtilli neri, alle pere – all'aroma di pere Williams, alle pere – sidro, di prugne del nostro frutteto, di prugne invecchiata 10-15 anni in una botte di acacia, alle erbe, liquore di visciole, liquore da dessert "Zajčja kri", liquore alle erbe di casa
- MARMELLATA DI PRUGNE DEL FRUTTETO DI CASA
- ARTICOLI INTRECCIATI: bottiglia intrecciata, cesto grande rotondo, cesto regalo, sporta contadina, cesto piccolo, saliera, vassoio, cesto naturale, sporta naturale, cesto naturale per orto, cesto per la legna
- ESPERIENZE: L'arte del fare a mano di Kalšek sotto l'altura di Žička gorca

## Il colle Zlati grič (Il colle dorato)

- GRAPPA AI MIRTILLI NERI NATURALE ROGLA
- VINO SELEZIONATO RIESLING DEL RENO
- SPUMANTE BIANCO
- ESPERIENZE: Selezione del colle Zlati grič (Il colle dorato) e Scopri, prova e goditi il colle dorato

## Apicoltura Kamenik

- LIQUORE AL MIELE DI CASTAGNO
- MEDICA (vino al miele)
- MIELE

## Distilleria Vahter

- LIQUORI: alle gemme di abete, alle rose, alle erbe, Kuzjok

## Žan Težak

- ŽAN SAN
- BIRRA SCURA DEL FABBRO
- BISCOTTI DI FARRO AL BURRO CON RIPIENO DI AMARENA
- ANICINI



*Miele di casa  
Apicoltura Kamenik*

*Spumante di Konjice Zlati grič*



*Liquore Kuzjok  
Distilleria Vahter*





Birra del fabbro  
di Žan Težak

Succo di pere naturale di Frešer



### Frešer

- SUCCHI NATURALI AL 100%: succo di mele  
“Frešjabka”, succo di pere, succo d’uva naturale

### Trattoria e pensione “Gostilna in prenočišče Smogavc”

- ANTIPASTO DELLA CASA
- ZUPPA DI FUNGHI ALLA SMOGAVC
- FILETTO DI CAPRIOLO CON FUNGHI PORCINI IN SALA BALSAMICA CON MIRTILLI ROSSI E STRUCCOLI DI GRANO SARACENO
- INVOLTINO DI MIRTILLI
- ESPERIENZE: Attivi lungo i percorsi gastronomici e culturali del Pohorje

### Unitur

- PATÈ DI POLLO RINFRESCANTE CON FUNGHI PORCINI, MIELE DI ABETE E MELE
- BUNKA/COPPA INSACCATA DEL POHORJE CON JURKA, GELÈE DI LAMPONI E FORMAGGIO ALLE NOCI
- ZUPPA DI FUNGHI CON CICCIOLE DI GRANO SARACENO, SPUMA DI PANNA ACIDA
- SPEZZATINO DI MANZO IN SALSIA DI VINO ROSSO (MODRA FRANKINJA), PURÈ DI CAROTE, POLENTA VERDE
- SCHIENA DI CERVO IN SALSIA DI PRUGNE SECCHIE, STRUCCOLI DI FORMAGGIO, PERA SCOTTATA CON MIRTILLI ROSSI
- PENTOLA ALLA POHORJE
- STRUCCOLI DI FORMAGGIO GRATINATI
- INVOLTINO DI MIRTILLI
- VELLUTATA DI ORTICHE NOVELLE
- LOMBATA DI VITELLO CON TIMO, GNOCCHI DI RICOTTA CON AGLIO ORSINO O ORTICA, CAROTE NOVELLE
- MOUSSE DI RICOTTA, CRUMBLE DI CAROTE, FRAGOLE MARINATE CON MELISSA, SCAGLIE DI CIOCCOLATO
- ESPERIENZE: Esperienza multisensoriale nei boschi del Pohorje e Festa della pentola alla Pohorje sul Rogla

### Trattoria e pizzeria "Gostilna in picerija Endi"

- ZUPPA CORROBORANTE DELLA NONNA CON STRUCCOLI ALL'UOVO
- SMREKOVEC (grappa con punte di pino)
- FOCACCIA DEL POHORJE

### Apicoltore Aleksander Žvikart

- ESPERIENZE: Od čebele do medu

### Mateja Božič e Vesna Božič Črnjač

- GIOIELLI UNICI DIPINTI A MANO – ciondoli

### Iris Kovač – I gioielli unici dell'arcobaleno

- GIOIELLI UNICI

### Andrej Koprivnik

- CIONDOLO IN LEGNO UNICO (un pezzo)
- PETTINE IN LEGNO UNICO
- CIOTOLA UNICA BUNKA/COPPA INSACCATA DEL POHORJE
- CUCCHIAINO DA MIELE
- VASSOIO UNICO A FORMA DI FOGLIA
- CALZASCARPE
- VASSOIO IN LEGNO UNICO
- CUORE DEL POHORJE UNICO
- CUCCHIAIO IN LEGNO UNICO

### Jože Onič

- TROTTOLE: normali, a strappo, a inversione
- RULLI PER AGOPRESSIONE: per le gambe, per le braccia, set completo
- SALIERA, PEPIERA (anche su supporto)
- CANDELABRI: a stelo e per candele da tè
- FLAUTI: a forma di casetta della lumaca, con guscio di noce, da uomo e da donna, a forma di casetta per uccellino (angolare, rotonda e naturale)
- MESTOLO IN MINIATURA
- SPARGIMIELE
- SERVIZIO COMPLETO PER SERVIRE IL MIELE
- SOTTOPENTOLA
- TRIANGOLO GIOCO PER LA MENTE
- MAIALINO PORTAFORTUNA
- UCCELLINO PER STUZZICADENTI

*Ciondoli unici colorati a mano di Mateja Božič e Vesna Božič Črnjač*

*Pettine in legno di Andrej Koprivnik*





*Treno il legno di Gregor Iršič*



*Vila rojenica (essere mitico) del Pohorje  
fatta a mano di Mojca Potnik Šonc*

### Tanja Kokot

- PIZZO ANNODATO PER GIOIELLO, INDICAZIONE DEL LATO ECC.
- PIZZO ANNODATO A FORMA DI TRIFOGLIO

### Mojca Potnik Šonc

- VILA ROJENICA (ESSERE MITICO) DEL POHORJE
- SAPONE IN FELTRO CUORE DEL POHORJE
- BORSA, UTILE ANCHE PER SEDERSI SU DEL MORBIDO E CALDO FELTRO E GIOCARE A TRIS
- SCIARPA IN FELTRO
- BORSETTA IN FELTRO ROGLA

### Art & Leather

- CIABATTE IN PELLE DA UOMO E DA DONNA

### Gregor Iršič

- TRENO IN LEGNO
- TROTTOLA
- FLAUTO
- BIRO SWAROVSKI – LEGNO DI PERO
- BIRO – LEGNO DI PRUGNO
- PENNA STILOGRAFICA
- COLTELLO DA FUNGHI

## Agriturismo ecologico "EKO Turistična kmetija Urška"

- MARMELLATA DEL BOSCO
- BUNKA/COPPA INSACCATA DEL POHORJE
- »POTICA« (torta tipica slovena ripiena di noci)  
AL FORNO
- TAVOLE DI LEGNO
- CIABATTE DI FELTRO
- GIOCATTOLI DI FELTRO
- TAVOLA DI URŠKA
- ZUPPA DI FIORI
- SALSICCIA DI CASA CON FUNGHI PORCINI SU  
LETTO DI POLENTA DI FARRO
- AGNELLO IN SALSA, PATATE RIPIENE, INSALATA  
DI STAGIONE
- FETTE DI GRANO SARACENO CON ZABAGLIONE AL VINO
- ESPERIENZE: Vacanze da Urška per tutta la famiglia e  
Una vacanza = esperienze di due regioni gastronomiche

## Peter Skaza

- MIELE DEL POHORJE  
– MIELE DI FIORI
- MIELE DI CASTAGNO

*Formaggio della fattoria  
"Kmetija Lamperček-Obrul"*



## Distilleria Kejžar

- GRAPPA DI CASA: ai mirtilli neri, all'aroma di pere Williams, all'aroma di pere Williams con pera, al miele

## Hotel reAktiv

- PANNA COTTA AL MIELE SU GRANO SARACENO  
SBRICIOLATO

## Trattoria "Gostilna Grič"

- MAIALE – CIPOLLA – RABBARO
- TROTA – ASPARAGI – NOCCIOLE
- GRANO SARACENO – ARONIA – LATTE ACIDO

## Ristorante "Restavracija Gorska reka"

- PAGNOTTELLA DI PANE CON CARNE MONTANARA
- FOCACCIA CONTADINA "GORSKA REKA"

## Agenzia turistica "Pohorje turizem"

- ESPERIENZE: Scopri la destinazione turistica Rogla-Pohorje,  
Prova la destinazione turistica Rogla-Pohorje,  
Goditi la destinazione turistica Rogla-Pohorje

## Biblioteca Slovenske Konjice – TIC Slovenske Konjice

- ESPERIENZE: La storia silenziosa della Certosa di Žiče

# Manifestazioni tradizionali nella destinazione turistica Rogla-Pohorje

*Aprile:*

Jurjevanje (Sagra folcloristica di San Giorgio) tradizionale e festival gastronomico e dell'artigianato locale "Jurjev festival"

📍 CENTRO STORICO DI SLOVENSKE KONICE

Questa tradizionale manifestazione primaverile, con musica, canti e balli di artisti di strada, fa rivivere la storia del cavaliere Jure (Giorgio), che in sella al suo cavallo bianco scacciò dalla città un terribile drago proveniente dal monte Konjiška gora. La manifestazione viene arricchita dal festival gastronomico e dell'artigianato locale "Jurjev festival", con espositori di prodotti della destinazione turistica Rogla-Pohorje e dei Sapori del Rogla (Okusi Rogle).

*Maggio:*

Festa del Comune di Oplotnica

📍 CORTILE DEL CASTELLO DI OPLOTNICA

Questa manifestazione ricreativa, che dura più giorni, è dedicata alla festa del comune legata agli avvenimenti del 22 maggio 1944. Il programma prevede inoltre l'Accademia solenne, il festival di musica popolare "Pod Pohorjem" e l'interessante manifestazione culinaria "Praznik grajskih vin in kulinarike" (Festa della gastronomia e dei vini del castello).



Giugno:



## Ropotanje a Stare Zreče

📍 STARE ZREČE

Ropotanje è una manifestazione musicale tradizionale che si svolge per tre giorni sotto un grande tendone a Stare Zreče. Ogni anno a Zreče per tre giorni si alternano concerti rock, complessi di musica popolare e strumenti a fiato. I visitatori troveranno inoltre divertimenti per le famiglie e stand dove mangiare e bere e potranno fare un giro con il treno storico.

Luglio:



## Festa della pentola alla Pohorje

📍 ROGLA

Competizione tradizionale durante la quale ci si sfida a preparare l'unica e inimitabile pentola alla Pohorje in grandi calderoni all'aperto. Oltre alla gustosa pentola alla Pohorje, i visitatori potranno girare tra le bancarelle del mercato e acquistare le specialità e gli articoli di artigianato locali.

Agosto:



## Holcerija

📍 VITANJE

L'Holcerija è una manifestazione turistica con numerosi ospiti musicali, mostre e attività, tra cui: la cucina di una volta, la meccanizzazione dell'agricoltura, l'arrivo dei portabandiera, la musica degli strumenti a fiato di Vitanje, le vecchie usanze contadine, le attività forestali, i complessi di musica popolare e i laboratori per bambini.

*Settembre:*



## Festa del brodo di manzo & Giochi turistici autunnali

📍 TERME ZREČE

Esperienza culinaria assieme alle squadre concorrenti che si misurano nella preparazione del brodo di manzo di casa. Seguono l'assaggio, il pranzo domenicale con carattere moderno e i tradizionali giochi turistici.



## Trška kuhna di Vitanje

📍 CENTRO NOORDUNG, VITANJE

Oltre a una ricca presentazione di ristoratori, prodotti, alimenti e articoli fatti a mano della zona, la manifestazione prevede un nutrito programma culturale e attività spaziali nel Centro Noordung.

*Novembre:*



## Festeggiamenti di San Martino

📍 SPIAZZO DAVANTI ALLA CANTINA ZLATI GRIČ DI SLOVENSKE KONICE

La festa che celebra il vino novello è una popolare manifestazione all'aperto di Slovenske Konice, che oltre alle degustazioni prevede anche un ricco programma culturale con la benedizione del vino novello e numerosi stand enogastronomici.



## LTO Rogla–Zreče, GIZ

Cesta na Roglo 11j

3214 Zreče, Slovenia

+386 (0) 3 759 04 70

info@rogla-zrece.si

[www.destinacija-rogla.si](http://www.destinacija-rogla.si)

*La copia è gratuita.*



Evropski kmetijski sklad za razvoj podeželja: Evropa investira v podeželje



**Las**  
*Od Pohorja do Pohorja*

LTO Rogla-Zreče, GIZ è responsabile dei contenuti. L'organo che gestisce l'attuazione del Programma per lo sviluppo rurale della Repubblica di Slovenia nel periodo 2014–2020 è il Ministro dell'agricoltura, delle foreste e dell'alimentazione. L'iniziativa "Goditi i sapori del Rogla" è cofinanziata dal Fondo europeo agricolo per lo sviluppo rurale dell'Unione Europea e dal Programma per lo sviluppo rurale 2014–2020 della Repubblica di Slovenia.

