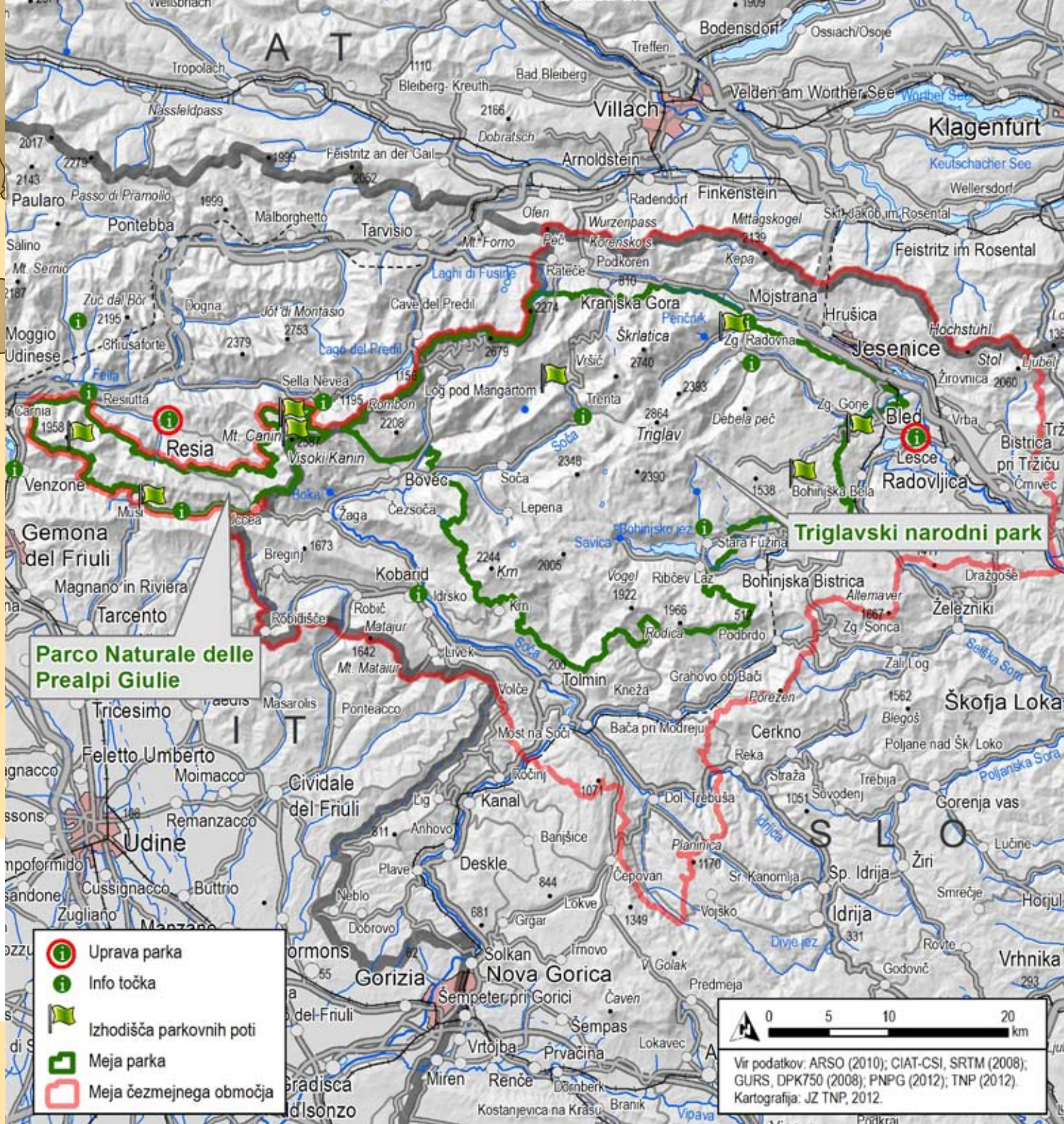




**TRIGLAVSKI NARODNI PARK**  
 Ljubljanska cesta 27  
 SLO-4260 Bled  
 T: +386 (0) 4 578 02 00  
 F: + 386 (0) 4 578 02 01  
 triglavski-narodni-park@tnp.gov.si  
 www.tnp.si

**ENTE PARCO NATURALE PREALPI GIULIE**  
 Piazza del Tiglio, 3  
 I-33010 Resia  
 T: +39 (0)433 53534  
 F: +39 (0)433 53129  
 info@parcoprealpigiulie.it  
 www.parcoprealpigiulie.it



- Uprava parka
- Info točka
- Izhodišča parkovnih poti
- Meja parka
- Meja čezmejnega območja

Vir podatkov: ARSO (2010); CIAT-CSI, SRTM (2008); GURS, DPK750 (2008); PNPG (2012); TNP (2012). Kartografija: JZ TNP, 2012.



# ČEZMEJNO OBMOČJE EKOREGIJA JULIJSKE ALPE Tipični izdelki



Izdajatelj: Triglavski narodni park in Naravni park Julijsko predgorje;  
 Fotografije: Peter Domevšček, Aleš Zdešar, Arhiv TNP, Arhiv kmetije Jelinčič, Archivio PNPG, Costantino Cattivello,  
 Paolo Da Pozzo, Emanuele Pascolo;  
 Oblikovanje: Rosje; Tisk: Medium; november 2017



## ČEZMEJNO OBMOČJE EKOREGIJA JULIJSKE ALPE

Območje, ki zajema Triglavski narodni park, Naravni park Julijsko predgorje ter slovensko UNESCO MAB območje, je bilo za Ekoregijo Julijske Alpe razglašeno leta 2009. Tu najdemo vršace in zelene doline, bogat in nenavadno pester živalski in rastlinski svet ter vasice, v katerih so še ohranjena stara izročila in tradicionalne obrti. Leta 2014 je bil certifikat podaljšan, Alpska konvencija pa je istega leta celotno območje obeh parkov razglasila za čezmejno pilotno regijo ekološke povezanosti.

Čezmejna ekoregija Julijske Alpe je edinstvena in posebna. Vabimo vas, da si vzamete čas in nas obiščete.

## LISTINA ZA TRAJNOSTNI RAZVOJ TURIZMA

Konec leta 2016 je Ekoregija Julijske Alpe prejela priznanje za trajnostni razvoj turizma v zavarovanem območju. Listina je pomembno priznanje za opravljeno delo in hkrati model upravljanja zavarovanih območij kot trajnostnih turističnih destinacij.

Ekoregija Julijske Alpe želi:

- 1- okrepiti sodelovanje z lokalnimi turističnimi organizacijami in ponudniki;
- 2- vzpostaviti mrežo informacijskih točk v ekoregiji, ki bodo obiskovalce na primeren način seznanile z značilnostmi območja; prek turizma in za namene turizma zavarovati in okrepiti naravo in
- 3- kulturno dediščino območja in jo zaščititi pred pretiranim turističnim razvojem;
- 4- spodbujati take oblike športa in rekreacije v naravnem okolju, ki nimajo negativnih vplivov na naravo in kulturno dediščino.

## TIPIČNI IZDELKI NA OBMOČJU TRIGLAVSKEGA NARODNEGA PARKA

**Sir Tolminc:** ta trdi polnomastni sir izdelujejo na planinah in v izbranih sirarnah jugozahodnega dela Triglavskega narodnega parka. Nosilec priznane označbe geografskega porekla je Sirasko društvo Tolminc.

**Bovški sir:** spada med trde polnomastne sire. Večinoma ga izdelujejo iz surovega ovčjega mleka, ki mu lahko dodajo do 20 odstotkov kozjega ali kravjega mleka. Bovški sir izdelujejo na gorskih kmetijah nad Bovcem, v zahodnem delu Triglavskega narodnega parka.

**Mohant:** izvira iz Bohinja v osrednjem območju narodnega parka. Zaradi svojega značilnega, nekoliko pikantnega okusa in vonja se mohant razlikuje od drugih slovenskih sirov.

## TIPIČNI IZDELKI NA OBMOČJU NARAVNEGA PARKA JULIJSKO PREDGORJE

**Rezijski strok:** znanje o gojenju posebne vrste česna, ki ga pridelujejo le v Rezi, so rezjanski kmetje prenašali iz roda v rod. Od leta 2004 je rezijski strok del mednarodnega gibanja Slow Food Presidia.

**Brovadâr z Možaca:** gre za tradicionalno jed, katere glavna sestavina je posebna pozna vrsta repe, iz katere so domačini kuhali juhe ali priloge.

**Buče iz Pušje vasi:** raznobarvne buče so izjemno pomemben pridelek na tem območju. Nepogrešljive so pri pripravi raznovrstnih jedi, ki si jih lahko ogledate in pokusite na vsakoletnem festivalu buč ("Festa della Zucca") v Pušji vasi (Venezia).

**Fižol "Fiorina":** glavna sestavina tradicionalne jedi, imenovane "stak", ki jo domačini delajo iz fižola, krompirja in svinjske masti. Jed je ime dobila po dami, ki je to vrsto fižola izbrala in ohranila.

**Sir Montasio:** Montasio je značilen sir, ki ga izdelujejo na gorskih kmetijah (*malga*) ob vznožju Montaža, nasproti Kanina. Sir ima značilno slamnato rumeno bravo ter blag, prijeten okus.

