



• ROVINJ - ROVIGNO • VRSAR - ORSERA •
• BALE - VALLE • KANFANAR - CANFANARO •
• SVETVINČENAT - SAN VINCENTI •

Mala abeceda istarskog dijalekta / slovo Č

ča = što / čela = pčela / čera = jučer / čerišnja = trešnja / čigov = čiji /
čikara = šalica za kavu / čipreš = čempres / čripnja = peka / čuda = puno, mnogo



Izvorni sastojci, u bezbroj ukusnih kombinacija, istarsku kuhinju čine jedinstvenim svijetom u kojem jela odjekuju ljepotom same zemlje. Slana poput Jadranskog mora ili slatka poput rovinjskog zalaska sunca, hladna poput rijeke Mirne ili topla poput milog kanfanarskog jutra, baršunasta poput vrsarskog neba ili intenzivna poput klisura u filmskom Limu, kristalna poput jesenje kiše na istarskim otocima i osnažujuća poput proljetnog povjetarca u Svetvinčentu i Balama.

Impozantna i glasna poput valova na buri, puna promjena i ugodnih iznenađenja, istarska kulinarska tradicija osvaja sam vrh suvremene svjetske gourmet scene!

Zorica Bocić

Ingredienti autentici, proposti in infinite e deliziose combinazioni, rendono la cucina istriana un mondo unico in cui i piatti evocano la bellezza stessa del Paese. Salata come il mare Adriatico o dolce come un tramonto a Rovigno, fredda come il fiume Quietò o calda come un mite mattino a Canfanaro, vellutata come il cielo di Orsera o intensa come le gole dell'iconico canale di Leme, cristallina come la pioggia autunnale sulle isole istriane o rigenerante come la brezza primaverile a Sanvincenti e Valle.

Maestosa e fragorosa come le onde contro la Bora, ricca di cambiamenti e piacevoli sorprese, la tradizione culinaria istriana conquista i vertici della scena gastronomica mondiale contemporanea!

Zorica Bocić

Sponzor / Sponzor

Romantic Mediterranean
ROVINJ • ROVIGNO

VRSAR
Istria
Turistička zajednica
općine Vrsar

Turistička
zajednica
Općine
Svetvinčenat

kanfanar

Bale-Valle

Udruženje obrtnika Rovinj
Associazione degli imprenditori di Rovigno

MAISTRA
HOSPITALITY GROUP

Urednica / Redattrice
Zorica Bocić

Grafičko oblikovanje / Idea grafica
Fakat.eu

Tekstovi / Testi
Vesna Ivanović, Martina Dodić, Zorica Bocić

Koncept / Idea
Zorica Bocić

HR	Sadržaj
1.	Dobrodošli u Istru! Vaši domaćini: Rovinj, Vrsar, Bale, Svetvinčenat i Kanfanar
2.	Istarska kuhinja i tradicija: Povijest na pijatu
2.1.	Prošlost u sadašnjosti
2.2.	Istarski autohtoni proizvodi
3.	Gourmet vodič: Putokazi za svakodnevne užitke Istra u svjetskim gourmet vodičima
3.1.	Istra Gourmet
3.2.	Istra Gourmet
3.3.	Gourmet ponuda destinacije
4.	Gourmet doživljaji: Žlica puna boja
4.1.	Secret Food Tour Rovinj: „Sense of taste“
4.2.	Taste of place Vrsar: „Bits & pieces of pleasure“
4.3.	Rural by Istria: Smoljanci
5.	Wine & dine kalendar: Četiri godišnja doba
5.1.	U bojama proljeća
5.2.	Ne propustite
6.	Recepti i poneka tajna: Prstohvat ljubavi
6.1.	Istarska jela i priče o njihovom nastanku
6.2.	Zanimljivosti
IT	Contenuto
1.	Benvenuti in Istria! Le città che vi accolgono: Rovigno, Orsera, Valle, Sanvincenti e Canfanaro
2.	La cucina e la tradizione istriane: La storia sul piatto
2.1.	Il passato nel presente
2.2.	Prodotti autoctoni istriani
3.	Guide gastronomiche: Segni per i piaceri quotidiani
3.1.	L'Istria nelle guide gastronomiche mondiali
3.2.	Istra Gourmet
3.3.	Offerta gastronomica della destinazione
4.	Esperienze gastronomiche Un cucchiaino pieno di colori
4.1.	Secret Food Tour Rovigno: „Sense of taste“
4.2.	Taste of place Orsera: „Bits & pieces of pleasure“
4.3.	Rural by Istria: Smoljanci
5.	Calendario Wine & dine: Quattro stagioni Nei colori della primavera e dell'autunno
5.1.	Nei colori della primavera e dell'autunno
5.2.	Da non perdere
6.	Ricette e qualche segreto: Un pizzico d'amore
6.1.	Piatti istriani e le storie sulla loro origine
6.2.	Curiosità

Izvorni sastojci, u bezbroj ukusnih kombinacija, istarsku kuhinju čine jedinstvenim svijetom u kojem jela odjekuju ljepotom same zemlje.

Slana poput Jadranskog mora ili slatka poput rovinjskog zalaska sunca, hladna poput rijeke Mirne ili topla poput milog kanfanarskog jutra, baršunasta poput vrsarskog neba ili intenzivna poput klisura u filmskom Limu, kristalna poput jesenje kiše na istarskim otocima i osnažujuća poput proljetnog povjetarca u Svetvinčentu i Balama.

Impozantna i glasna poput valova na buri, puna promjena i ugodnih iznenađenja, istarska kulinarska tradicija osvaja sam vrh suvremene svjetske gozbe scene!

Jedno od sjećanja svakako je vezano i za rovinjsku gastronomsku baštinu koja, već stoljećima, zrcali jednostavnost i blagotvornost mediteranske prehrane karakteristične za hrvatsku obalu i otoke. Ona ne predstavlja samo recepte i namirnice, nego i način života koji treba brižno očuvati što je prepoznao i UNESCO 2010. godine proglašivši mediteransku prehranu Španjolske, Cipra, Grčke, Italije, Maroka, Portugala i Hrvatske nematerijalnom kulturnom baštinom.

Osjetite li miris pečene svježice u večernjoj šetnji kroz tihe uličice u blizini gradske tržnice ili pak začujete zvuk zveckanja vinskih čaša isprepleten sa sugestivnim glasovima pjevača, znajte da ste pronašli uistinu posebno mjesto. Mjesto u kojem se, poput dragocjenog naslijeđa, čuvaju tajne rovinjske mediteranske kuhinje...

Rovinj

Tradicijska rovinjska prehrana kao način života

Rovinjaska batana tradicionalna je ribarska barka, mala na pogled, ali velika u značenju za grad i njegove stanovnike - duša Rovinja satkana od mreža i užadi, od zvuka vesala i pjesme ribara takozvanih bitinada koje su valovi desetljećima raznosili rovinjskim akvatorijem.

Ekomuzej batana brižno čuva umijeće izrade batana i sva sjećanja rovinježa vezana uz ovu barku ravnoga dna što je 2016. prepoznao i UNESCO upisavši ga u svoj registar dobrih praksi očuvanja nematerijalne baštine.

U jednoj od rovinjskih kuća, čije kameno lice



FOTO: Maja Danica Pečanić i Gruša Zorn

Gourmet akvarel • Dobrodošli u Istru!

Vaši domaćini: Rovinj, Vrsar, Bale, Svetvinčenat i Kanfanar

okrenuto moru u svoje bore upisuje svaki njegov pokret, smjestila se jedina izvorna sačuvana rovinjska konoba (spàcio) obitelji Matika. Nekad ih je u Rovinju bilo čak 59, dok danas samo Spacio Matika vjerno dočarava priču o rovinježima koji su u svojim kućama čuvali, kušali i preprodavali vino, ali se i družili, blagovali, te uz pjesmu igrali kartaške igre poput briškule i trešete.

Ulaskom u spacio, zakoračit ćete u svijet rovinjskih ribara koji su se upravo vratili s ribarenja, privezavši svoje batane u blizini konobe kako bi zasluženo predahnuli uz marendu i čašu vina. Dok sjedite za dugačkim stolovima prekrivenim živahnim, kariranim stolnjacima leđa će vam čuvati šutljive, velike, vinske bačve, a brojni autentični detalji konobe, spacia, vraćat će ubrzano kazaljke sata unatrag kako biste upoznali rovinjsku prošlost.

I dok je Spacio Matika intimni kutak u kojem možete uživati u svim darovima mediteranskog podneblja spravljenim na rovinjski način, Ekomuzej bata-

na gastronomsku priču predstavlja i na otvorenom. Posjetite li Rovinj ljeti, ne propustite uvijek dobro posjećene ribarske fešte koje Ekomuzej batana organizira na Velikom molu, ili pak delicije kao što su slani incuni i sardele u savoru koje njeni članovi pripremaju za proslave božićnih i uskrasnih blagdana na glavnom rovinjskom trgu. A zaželite li saznati recepte i tajne pripreme rovinjskih tradicijskih zalogača zavirite u vrijedno izdanje "Recepti iz Kuće o batani" ili budite dio radionica kuhanja - inovativnog proizvoda Ekomuzeja batana!

Vrsar

Stoljetna Ursaria

Još su stari Rimljani zbog kvalitetne zemlje i podneblja podizali maslinike na zapadu i jugu Istre. Najkvalitetnije ulje, dobiveno od maslina ubranih u pravi trenutak, zvali su ex albis ulivis.

Takvo vas ulje čeka u stoljetnom masliniku Ursaria na padinama Linskog kanala nedaleko od Vrsara, gradića na brežuljku okuženog prekrasnim arhipelagom otoka i uvala.

U masliniku Ursaria naići ćete na Franka Radovića i njegovu sina Hrvoja koji su ovdje zasadili 5000 stabala. Među njima su i ona stogodišnja koja su uspjeli obnoviti na starim panjevima.

Maslina je za radišnu obitelj Radović priča o ljubavi, brizi i pažnji. Prema deblima se ophode s poštovanjem, po najvišim ekološkim standardima. Ne hrane ih umjetnim gnojivima i ne špricaju pesticidima. Kroz maslinike su proveli sustav navodnjavanja. Iako je to skuplji način uzgoja, iz njega se rađa vrhunska kvaliteta. Dokazuju to brojna priznanja i zlatne medalje koje već godinama osvajaју za svoja ulja.

Pažljiva briga oca Franka i sina Hrvoja, diplomiranog agronoma, osjeća se diljem Ursarije. Doista, Radovići tretiraju svoje masline i njihov urod kao dio obitelji.

Maslina zahtjeva pažnju tijekom cijele godine, no ona i vraća uloženi trud, reći će Franko dok šeće među maslinama kroz čije se granje otkriva pogled na vrsarske uvale.

Bale

Tajanstvena stancija Stancija maslinika i vinograda

Potkraj 19. stoljeća, bečki industrijalac Paul Kupelweiser imao je viziju - nedaleko od vojne utvrde Barbariga sagradit će elitno ljetovalište za časnike, i u njemu nuditi domaći sir i pršut.

Temelji su to na kojima je nastala Stancija Meneghetti, danas vrhunski food hotel, vinarija, i jedno od najluksuznijih odmarališta u Istri, koje nudi i vlastito maslinovo ulje. Atraktivna šetnica vodi gosta kroz sve skrivene kutke ove stancije, udaljene nekoliko kilometara od Bala.

Današnji život stancije započeo je početkom 2000-ih kada se ovdje sade masline i veliki vinograd... Vina i maslinova ulja sa Stancije Meneghetti osvojila su niz nagrada i privukla pažnju svjetskih turističkih časopisa i vodiča. Njihov restoran i izvan granica Istre slovi kao mjesto vrhunskog gourmet užitka. Kompleks je, osim navedenog, i omiljeno odredište za luksuzna vjenčanja.

Stanciju Meneghetti obavijaju magični mirisi aromatičnog bilja. Prirodni ambijent, maslinici i pogled na beskonačne nizove vinove loze čine stanciju idealnom oazom za putnika koji traži užitak, ispunjenje i mir.

Svetvinčenat

Srednjovjekovni dvorac čeka na Vas

Da li su dostojni titule ratnici srednjeg vijeka demonstrirali su na viteškim turnirima, a o jednom takvom i danas se priča u Svetvinčentu...

U kaštel Morosini-Grimani ujahao je neznani vitez i izborio pobjedu među još 16 natjecatelja. Kada je došlo vrijeme da primi nagradu, odbio je podići vizir, zario je mač u kamen i odjahao. Njegov identitet nikad nije otkriven, a mač je ostao stajati u kamenu čekajući budućeg kralja.

Dvorac u Svetvinčentu možete i danas razgledati, ali i uživati u posebnoj atmosferi ovog gradića koji ljeti živi u duhu srednjovjekovnih legendi o vješticama, vitezovima, bakljama i katapultima. Svetvinčenat je mjesto čarobnih doživljaja u istarskoj unutrašnjosti.

A prave vitezove današnjice pronaći ćete uz gozmet stolove! Uz ognjište starinske konobe i u suvremenim siranama, koji će vam poslužiti domaće delicije, spravljene s mnogo ljubavi i pažnje.

Kanfanar

Pod zaštitom gorostasnog boškarina

Povijest nas uči da je Kanfanar nastao kao mjesto spasa stanovništvu koje je u srednjem vijeku zbog kuge izbjeglo iz obližnjeg Dvigrada, od kojeg su do danas ostale samo ruševine.

Svaki je istarski gradić po nečemu poseban, a kad spomenemo Kanfanar, pred očima nam izranja veličanstveni boškarin, istarsko govedo prekrasnih rogova i ogromne snage, od davnina pouzdana pomoć i oslonac marljivih poljoprivrednika.

Pitomi divovi vukli su plugove ostavljajući za sobom duboke brazde, prenosili plodove koji su se iz njih iznjedrili, nosili kamenje kojim su se gradile kuće i štale. Gordim životinjama iskonske ljepote odani su domaćini posvetili cijelu ljetnu



FOTO: Vrsar - Ursaria



FOTO: Svetvinčenat

svečanost, Jakovlju, na kojoj iskazuju poštovanje dugoj povijesti zajedništva čovjeka i boškarina. Jer, bez boškarina se na selu nije moglo živjeti.

Posjetite li u srpnju ovaj gradić smješten duboko u srcu zelene Istre, zavirit ćete u nekadašnju svakodnevicu istarskog seljaka obilježenu napornim radom, ali i vjernim pomagačima, među kojima se danas biraju oni najljepši, najteži i najposlušniji.



FOTO: Kanfanar Oranje s boškarinom

Acquerello gastronomico •

Benvenuti in Istria!

Le città che vi accolgono: Rovigno, Orsera, Valle, Sanvincenti e Canfanaro

Gli ingredienti originali, mischiati in innumerevoli e deliziosi abbinamenti, rendono la cucina istriana un mondo davvero unico, con piatti che rimandano alla bellezza della regione. Salata come il mare Adriatico o delicata come un tramonto a Rovigno, calda come il sole mattutino di Canfanaro o fresca come i fiumi Quietoo Arsa, vellutata come le nuvole sul cielo di Orsera o profonda come le gole da film di Leme, cristallina come la pioggia autunnale sulle isole istriane o tonificante come la brezza primaverile a Sanvincenti e Valle.

Impressionante e forte come le onde generate dalla bora, ricca di cambiamenti e piacevoli sorprese, la tradizione culinaria istriana conquista un posto ai vertici della scena contemporanea gastronomica mondiale!

Uno dei ricordi è sicuramente legato al patrimonio gastronomico di Rovigno che, da secoli, riflette la semplicità e i benefici della dieta mediterranea caratteristica della costa e delle isole croate. Essa non si esprime solo in ricette e ingredienti, ma anche in uno stile di vita che deve essere conservato con cura, il che è stato riconosciuto anche dall'UNESCO nel 2010, che ha dichiarato la dieta mediterranea di Spagna, Cipro, Grecia, Italia, Marocco, Portogallo e Croazia un patrimonio culturale immateriale.

Se, durante la vostra passeggiata serale nelle viuzze tranquille vicino al mercato cittadino, sentite l'odore del pesce fresco grigliato o ascoltate il rintocco dei bicchieri di vino che si intreccia con le voci intense dei cantanti, sappiate che avete trovato un posto davvero speciale. Un posto dove, come un prezioso tesoro, vengono custoditi i segreti della cucina mediterranea di Rovigno...

Rovigno

La dieta tradizionale rovignese come stile di vita

La batana rovignese è una tradizionale barca da pesca, piccola nell'aspetto ma di grande significato per la città e i suoi abitanti. L'anima di Rovigno è formata da reti e cime, dal suono dei remi e dalle canzoni dei pescatori, le cosiddette bitinade, che per decenni sono scivolte sulle onde delle acque di Rovigno. L'ecomuseo della batana conserva con cura l'arte della fabbricazione di questa imbarcazione e tutti i ricordi della gente locale associati a questa barca a fondo piatto, riconosciuta anche nel 2016 dall'UNESCO, che l'ha inserita nel Registro delle Buone pratiche di salvaguardia del patrimonio immateriale.

Una delle case di Rovigno, la cui facciata di pietra orientata verso il mare registra nelle sue fessure



FOTO: Maja Danica Pečanić i Gruša Zorn

ogni sua mossa, ospita l'unica, originale trattoria rovignese (spàcio) della famiglia Matika. Un tempo Rovigno ne contava ben 59, mentre oggi solo Spacio Matika racconta fedelmente la storia dei rovignesi che producevano, assaggiavano e vendevano vino nelle loro case, ma che anche si divertivano, mangiavano e giocavano a carte, come briscola e tressette, con l'accompagnamento di canti tradizionali.

Entrando nello spacio, accederete al mondo dei pescatori rovignesi che, appena tornati dal lavoro, ormeggiano la loro batana vicino alla trattoria per prendersi una meritata pausa con una merenda e un bicchiere di vino. Mentre siete seduti ai lunghi tavoli coperti da vivaci tovaglie a scacchi, le vostre spalle saranno protette da silenziose e grandi botti di vino, e i molti dettagli autentici della trattoria, lo spacio appunto, rapidamente gireranno all'indietro le lancette dell'orologio per portarvi nel passato di Rovigno.

E mentre lo Spacio Matika rappresenta un angolo intimo dove godersi tutti i doni del clima mediterraneo alla maniera rovignese, l'Ecomuseo batana vi aspetta con una storia gastronomica all'aperto. Se decidete di visitare Rovigno in estate, non perdetevi le feste dei pescatori sempre molto apprezzate, organizzate dall'Ecomuseo batana sul Molo grande, o prelibatezze come acciughe salate e sardelle in saor preparate dai suoi membri per le

vacanze di Natale e Pasqua sulla piazza principale di Rovigno. Se poi vi viene voglia di conoscere le ricette e i segreti della preparazione dei tradizionali spuntini rovignesi, date un'occhiata alla preziosa edizione di "Ricette della casa della Batana" o partecipate ai workshop culinari, un prodotto innovativo dell'Ecomuseo Batana!

Orsera

Ursaria centenaria

Perfino gli antichi Romani realizzavano uliveti nell'ovest e nel sud dell'Istria grazie alla sua terra e al suo clima ottimi. L'olio di altissima qualità ottenuto dalle olive raccolte al momento giusto era chiamato ex albis ulivis. Proprio questo tipo di olio vi aspetta nell'uliveto secolare Ursaria, sulle pendici del Canale di Leme, non lontano da Orsera, una cittadina collinare circondata da un magnifico arcipelago di isole e splendide baie.

Nell'Uliveto Ursaria incontrerete Franko Radovčić e suo figlio Hrvoje, che qui hanno piantato 5.000 alberi. Tra questi ce ne sono alcuni centenari che sono riusciti a conservare utilizzando vecchi ceppi.

Le olive sono una storia di amore, cura e attenzione per la famiglia Radovčić. I tronchi sono trattati con i più alti standard ambientali. Non vengono

nutriti con fertilizzanti artificiali e non vengono spruzzati con pesticidi. Attraverso gli uliveti hanno implementato anche un sistema di irrigazione. Sebbene sia un metodo di coltivazione costoso, garantisce la massima qualità. Ciò è dimostrato dai numerosi premi e medaglie d'oro assegnati ai loro oli da anni.

L'attenta cura del padre Franko e del figlio Hrvoje, laureato in agronomia, è nota in tutta Ursaria. In effetti, i Radovčić trattano le loro olive e le loro colture come parte della famiglia.

L'olivo richiede attenzione durante tutto l'anno, ma ripaga anche dello sforzo, dice Franko mentre passeggia tra gli ulivi, attraverso i cui rami si intravedono le baie di Orsera.

Valle

Una Stancija misteriosa

Alla fine del XIX secolo, l'industriale viennese Paul Kupelweiser ebbe una visione: non lontano dal forte militare di Barbariga avrebbe costruito un resort estivo d'élite per gli ufficiali, offrendo formaggio e prosciutto locali.

Sono questi i fondamenti sui quali è stata realizzata la Stancija Meneghetti, oggi food hotel di alta classe, azienda vinicola e uno dei resort più lussuosi dell'Istria, che serve anche il proprio olio d'oliva. Una passeggiata affascinante conduce l'ospite attraverso tutti gli angoli nascosti di questa stancija, a pochi chilometri da Valle.

La vita odierna della Stancija è iniziata nei primi anni 2000, quando qui sono stati piantati ulivi e un grande vigneto... I vini e gli oli d'oliva della Stancija Meneghetti hanno vinto numerosi premi e attirato l'attenzione di riviste e guide turistiche mondiali. Persino oltre i confini dell'Istria il loro ristorante è noto come luogo di massimo piacere gastronomico. Inoltre, il complesso è anche una destinazione preferita per matrimoni esclusivi.

La Stancija Meneghetti è avvolta dai magici profumi delle erbe aromatiche. L'ambiente naturale, gli uliveti, gli orti e gli infiniti filari di viti la rendono un'oasi ideale per il viaggiatore alla ricerca di piacere, realizzazione e pace.

Sanvincenti



FOTO: Kanfanar Boškarin - Jakovlja



FOTO: Svetvinčenat

Un castello medievale che aspetta solo voi

I cavalieri del Medioevo dovevano dimostrare di essere degni del loro titolo durante appositi tornei, e uno di essi viene ancora menzionato a Sanvincenti...

Un cavaliere sconosciuto entrò nel castello Morosini-Grimani e sbaragliò altri 20 partecipanti. Quando giunse il momento di ricevere il premio, si rifiutò di alzare la visiera, infilò la spada nella roccia e partì sul



I infišan



Bale - Valle

suo cavallo. La sua identità non fu mai rivelata e la spada fu lasciata nella roccia in attesa del futuro re.

Il castello di Sanvincenti può essere visitato anche oggi, ma si può godere anche dell'atmosfera speciale della cittadina, che in estate vive nello spirito di leggende medievali su streghe, cavalieri, torce e catapulte. Sanvincenti è un luogo di esperienze magiche nell'interno dell'Istria.

Troverete i veri cavalieri di oggi intorno alla vostra tavola! Vicino al focolare delle antiche trattorie e nei moderni caseifici vi proporranno prelibatezze fatte in casa, servite con tanto amore e attenzione.

Canfanaro

Sotto la protezione del gigante boškarin

La storia ci insegna che Canfanaro è nato come luogo di rifugio per la popolazione che, nel Medioevo, fuggiva dalla peste che aveva attaccato la vicina Duecastelli, di cui rimangono solo rovine.

Ogni cittadina istriana ha qualcosa di particolare e quando menzioniamo Canfanaro, davanti a noi appare il magnifico boškarin, il bovino istriano dalle magnifiche corna e dall'enorme potenza, fin dall'antichità aiuto e sostegno dei laboriosi agricoltori.

Questi giganti addomesticati trainavano gli aratri lasciando solchi profondi dietro di loro, trasportando i frutti della terra e le pietre per costruire case e stalle. A questi orgogliosi animali dalla primordiale bellezza, i riconoscenti proprietari hanno dedicato un'intera cerimonia estiva, la Jakovlje, in cui mostrano il loro rispetto per la lunga storia di



comunione tra l'uomo e il boškarin. Perché senza boškarin era impossibile vivere in campagna.

Se visitate questa cittadina situata nel cuore dell'Istria verde a luglio, sbircerete nell'antica vita quotidiana di un contadino istriano segnato dal duro lavoro, ma anche sostenuto da fedeli aiutanti, tra i quali oggi vengono selezionati i più belli, i più pesanti e i più obbedienti.



FOTO: Maja Danica Pečanić i Gruša Zorn

Istarska kuhinja i tradicija:

Povijest na pjatu

Prošlost u sadašnjosti

Dok putujete Istrom, svaka cesta i skretanje vodi Vas k novoj gourmet avanturi, vezanoj uz povijest i kulturu ovog kraja. Od starih Rimljana i Franaka, preko Venecije i Habsburgovaca, pa do Napoleona i Austro-Ugarske, civilizacije i carstva oblikovali su hranu i navade ovog kraja, skoro u istoj mjeri kao i blaga mediteranska klima i izdašna zemlja.

Kulinarstvo Istre crpi iz mora, samoniklog bilja i ljekovitih trava, baštine vinove loze, tisućljetne masline, domaćih životinja. Uz more, ishrana je tradicionalno uključivala mnogo ribe, koja po staroj izreci nakon mora pliva u vinu i maslinovom ulju.

Istra je sve poznatija u svijetu zbog svog vina – ovdašnja malvazija i teran postali su zaštitni znak poluotoka. Maslinovo ulje sigurno je kamen temeljac istarske kuhinje i gastronomije; tekući

eliksir koji upotpunjuje svako jelo. Istarska vina i maslinova ulja blistaju u svjetskim gastro-vodičima, a najčešće ih proizvode obitelji koje generacijama čuvaju i usavršavaju svoje umijeće.

Važno mjesto zauzimaju i stari običaji proizvodnje sušenih mesnih delicija poput istarskog pršuta i kobasica, kao i sireva od kozjeg, ovčjeg i kravljeg mlijeka.

Jedna od najcjenjenijih istarskih namirnica je tartuf. Među gurmanima poznat kao rijetka delicija, jelima će dodati osebujnu aromu i afrodizijačke moći. Najbolji je, kažu, u najjednostavnijim jelima - fritaji ili tjestenini.

Među domaćom tjesteninom vjerojatno su najčuveniji fuži - tanko valjano tijesto koje se reže na kvadratiće i oblikuje u sitne mašnice, a nakon kuhanja poslužuje sa žgvacetom, istarskom verzijom gulaša od piletine, ili pak moćnim tartufima.



FOTO: Vinograd Ipša, autor: Merlo De Graia

Domaći kruh i tjestenina, koje su stoljećima mijesile vješte seoske domaćice i danas su zaštitni znaci istarske trpeze. Mnogi stari običaji i namirnice blistaju na modernoj istarskoj trpezi, mameći putnike i znalce na kulinarske doživljaje kakve je moguće iskusiti samo u Istri.

Istarski autohtoni proizvodi

Riba i plodovi mora

Vezana uz more od pamtivijeka, istarska je kuhinja bogata jelima na bazi ribe i plodova mora. Obale Rovinja i Vrsara znane su po izvrsnim kamenicama i Jakobovim kopicama, a dagnje, popularno zvane pedoči, specijalitet su u kojem mnogi uživaju za ljetnih večeri. Pripremaju se na buzaru, s domaćim maslinovim uljem i vinom. Lagane, ukusne i zdrave, školjke ćete često susresti kao jedno od omiljenih predjela istarskog stola.

No to je tek dio ponude morskih specijaliteta u kojima će znalci uživati u Istri. Jer, ovdje se može kušati uvijek popularne orade i brancine,



FOTO: Ivan i Klaudio Ipša, autor: Domagoj Kunić

zatim škarpinu i kovača, jastoga, hlapa i rakovicu.

No, jedna riba je više nego bilo koja druga othranila mnoge generacije na Jadranu, a to je srdela, najautentičniji miris Mediterana. Ukusna i hranjiva, ova sitna plava riba je obavezan dio prehrane uz obale Istre. Njena popularnost je tolika da su joj posvećene brojne ribarske večeri i fešte koje se ljeti priređuju u primorskim gradićima i mjestima.

Obično se peče na žaru ili friga u ulju, i to isključivo dok je svjež. Izvrsno prija uz fetu domaćeg kruha i čašu malvazije. Može se usoliti, marinirati, konzervirati u ulju ili pripremiti na drugi maštoviti način, a zbog visokog udjela omega 3 masnih kiselina, liječnici i nutricionisti će često reći da srdelu treba jesti bar dva puta tjedno.

Vino

Od pamtivijeka se na ovim prostorima s generacije na generaciju prenosi umijeće proizvodnje vina. U uzgoju i berbi grožđa u živopisnim vinogradima obavezno sudjeluje čitava istarska obitelj, s velikom



FOTO: Ulje u čaši, autor: Domagoj Kunić

pažnjom i ljubavlju. Vrijedi se zaputiti vinskim cestama Istre i susresti se s lokalnim proizvođačima što znaju tisućljetne tajne vinove loze.

Bijelo vino autohtone sorte malvazije odlično se slaže s ribljim i laganijim jelima te je već duže od sto godina najčვენije i najprisutnije vino Istarskog poluotoka. Ovisno o starosti, boja mu varira od slamnatožute do zlatnožute, a miris podsjeća na bagrem u cvatu. Vrsni poznavatelji istarskih bijelih vina svakako će izdvojiti i muškata. Karakteristične je zlaćane boje, intenzivnog mirisa divljih karanfila i izuzetne slatkaste arome, kojoj se pripisuju i afrodizijska svojstva.

Nasuprot istarskoj malvaziji stoji crni teran, i njegova podvrsta refošk. Stare su to i autohtone vinske sorte, koje se odlično dopunjuju sa zimskim jelima poput šuga i divljači, ali i sirevima i pršutom. Domaći teran koristi se i za pripremu suppe, neobične kombinacije prepečenog domaćeg kruha, papra i šećera, poslužene u bukaleti uz dodatak nekoliko kapi maslinovog ulja. Crvena vina u Istri se nazivaju - crnim, prije svega radi teranove intenzivno-tamne rubinove boje.

U ponudi vinskih podruma i restorana ćete naći i izvrsne butelje merlota, chardonnaya i drugih međunarodnih sorti. Istra je poznata i po domaćim rakijama. Među cjenjenijima i specifičnijima za podneblje je biska - čuvena rakija od imele i ljekovitih trava. Kažu da se priprema po keltskom receptu starom više od dvije tisuće godina te joj se u narodu tepa kao "piću istarskih bogova".

Ekstra djevičansko maslinovo ulje

Ekstra djevičansko maslinovo ulje temelj je gastronomije Istre, simbol kvalitete i istinskog užitka za stolom. Sljubljuje se s ribljim i mesnim jelima, povrćem i salatama, slasticama. Mnoge će oduševiti najjednostavnije predjelo na istarski način - komadići domaćeg kruha koji se umaču u ekstra djevičansko maslinovo ulje. Ono u svom najboljem izdanju pecka nepce i budi čula. Izaziva poštovanje znalaca i uvijek iznova golica maštu bonvivana. Slave ga muzeji, gourmet restorani i suvenirnice širom poluotoka.

Danas ga proizvode mnoge obitelji i mala poljoprivredna gospodarstva u Istri. Ulje je to najviše kategorije i kvalitete koje je moguće dobiti iz plodova masline. Nastaje hladnim prešanjem netom



FOTO: Mesnica Kalčić

ubranih plodova kako bi u njemu ostali sačuvani svi dragocjeni sastojci. Uz to, kiselost mu ne smije prelaziti 0,8 posto, te ne smije imati nijedan miris koji nije svojstven maslinovom ulju. Gurmani to dobro znaju i uvijek će paziti da za istarskom trpezom imaju samo najfinije ekstra djevičansko maslinovo ulje.

Pikantnije i gorkasto ulje istarske bjelice odlično se sljubljuje s jelima na bazi mesa. Onima koji vole blage okuse, ribu i morske plodove preporučamo ulja autohtone istarske sorte buže. Ulja sorti karbonaca, rosinjola i leccino se odlično kombiniraju uz sva jela.

U ekstra djevičanskom ulju stopio se vrhunac



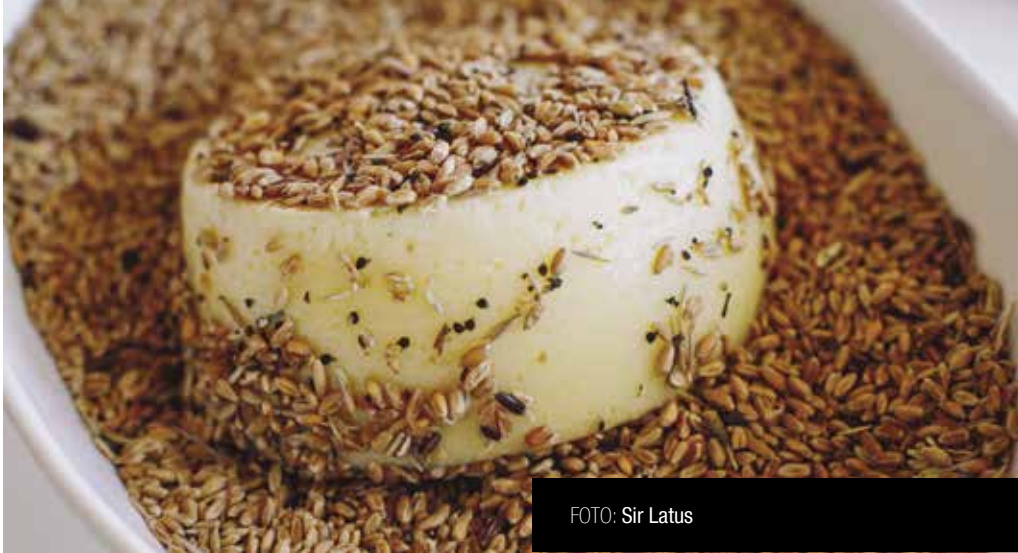


FOTO: Sir Latus

umijeća uzgoja masline i prerade njenih plodova u tekući eliksir života. Posljednjih desetljeća ekstra djevičansko maslinovo ulje Istre blista i na globalnoj pozornici - osvaja najprestižnije nagrade, a glasoviti vodič Flos Olei iz godine u godinu svrstava istarska ulja u sam vrh svjetske kvalitete.

Istarski pršut

Pršut je dugo bio statusni simbol bogatog seoskog domaćinstva, znak obilja u kužini i blagostanja u obitelji. U prošlosti se njime plaćalo liječnika, advokata i veterinara, a rezalo ga se samo u posebnim prilikama poput vjenčanja i obiteljskih blagdana. Svoj kraljevski status zaslužio je ne samo izvrsnim okusom i mirisom, već i bojom i točno određenom svježinom koju valja postići pri sušenju.

Za dobro pripremljenu slanu srdelu nerijetko će se reći da je dobra kao pršut, a starija nonica će i rumenoj

djevojci reći da je "črlena kako pršut".

Istarski pršut poseban je po tome što se ne dimi, već suši na buri, hladnom zimskom vjetru specifičnom za istočni Jadran. U smjesu kojom se pršut začinja pred sušenje obavezno se, uz sol i papar, dodaje aromatično bilje, a tajna dobrog pršuta svakako je i u strpljivosti i pažnji koje valja uložiti u njegovu pripremu.

Sir

U posljednjih dvadesetak godina sve se više pažnje pridaje istarskom siru. Prisutan još od vremena seoskih težaka, domaći sir je, praćen domaćim kruhom, stoljećima bio dio seoske prehrane. Danas je sve više stancija i obiteljskih sirana diljem Istre koje su stoljetnoj tradiciji udahnule novi život te od mlijeka iz vlastite ili lokalne proizvodnje spravljaju izvrstan kravljji, kozji i ovčji sir, kao i skutu i vrhnje.

Već se u 15. stoljeću spominju pašnjaci sjeverozapada Istre. Tada su putevima Vižinade prolazili stari Čići, stanovnici planinskog područja Čićarije, vodeći svoja stada na zimsku ispašu. Zemlja se pokazala izvrsnom za ispašu – zbog blizine mora i soli, mirisnih trava, rijeke Mirne i svježine Učke životinje su davale izvrsno mlijeko od kojeg su nastajali ukusni sirevi.

Istarski kravljji sirevi specifičnog su mirisa i intenzivnijeg okusa. U ovčjim se sirevima uz oštrij okus nerijetko osjeti aroma začinskog bilja. Istarski sirevi prešli su dalek put u posljednjih par godina, a tome svjedoči i stalna potreba za eksperimentiranjem i inovacijom u proizvodnji. Tako su u posljednje vrijeme vrlo popularni kravljji sirevi s tartufom te sirevi koji su nakon zrenja odležali u barrique bačvama punima terana.



FOTO: Istarski pršut - Jelenić

Tartuf

Iako raste i drugdje u svijetu, tartuf otkriven pred 80-ak godina u dolini rijeke Mirne u Istri već dugo slovi za najkvalitetniji u kulinarstvu. Skupocjen je to i tajnoviti aromatični gomolj što raste pod zemljom, u šumama i glinenom tlu sjeverne Istre. Nalaze ga i iskapaju znalci uz pomoć pasa tragača.

Izvana neugledan, tartuf krije neslućenu raskoš okusa i mirisa. U gotovo jelo se dodaje u vrlo malim količinama. Riba se u tankim, nježnim kriškama iz kojih pršti snažna aroma što daje jedinstven, osebujni pečat.

Crni i bijeli tartuf rastu u različitim sezonama i vade se zreli. Putovanje u Istru nije potpuno ako niste kušali tjesteninu, omljet ili neki drugi specijalitet s tartufom – 'kraljem' istarskog gorumeta koji Vas vodi neslućenim vrhuncima uživanja za istarskom trpezom.

Čarima tartufa valja se prepustiti uz poglede na vinograde, maslinike ili pak more.

Pietro&Pietro: Tartuf na sto načina

/Tartuf za novo doba / Stotinu lica tartufa

Pietro&Pietro moderan je brend tartufa za novo doba, s dubokim korijenjem u tradiciji koja seže u 1932. godinu. Tih su davnih dana Pietro Černeka i Pietro Germani prvi u obitelji počeli s tartufarenjem i prenijeli vještinu na mlade. Desetljećima kasnije, 1992., supružnici Kvinto i Anita registrirali su tvrtku za izlov, otkup i distribuciju tartufa i izvezli prve svježe bijele tartufe u SAD. Od tada izvoze diljem svijeta.

Njihova kći Daniela i suprug u tandemu s roditeljima pokreću i preradu tartufa te u njihovoj radinosti nastaje čitav niz vrhunskih delikatesa – od kobasica, sireva, namaza i tjestenine pa sve do čipsa i čokolade na bazi tartufa. Ne koriste boje ni konzervanse, a za proizvodnju svojih delikatesa pažljivo biraju samo najkvalitetnije namirnice.

Njihova prerada je bila prvi pothvat takve vrste u Buzetu i drugi u Hrvatskoj. Pred nekoliko su godina otvorili predstavništvo u Austriji, a danas opskrbljuju više od tisuću kupaca u Hrvatskoj i još mnoge u Europi, Americi i Aziji.***



FOTO: Pietro & Pietro Natura tartuffi



FOTO: Sir Latus



FOTO: Pietro & Pietro Natura tartuffi

La storia sul piatto

Il passato nel presente

Mentre viaggiate attraverso l'Istria, ogni strada e svolta vi portano a una nuova avventura gastronomica, legata alla storia e alla cultura della zona. Dagli antichi Romani e Franchi, attraverso Venezia e gli Asburgo fino a Napoleone e all'Austria-Ungheria, le civiltà e gli imperi hanno modellato il cibo e le abitudini di questa regione, quasi nella stessa misura in cui lo hanno fatto il mite clima mediterraneo e la terra generosa.

La cucina istriana attinge dal mare, dalle piante selvatiche e dalle erbe medicinali, dall'eredità della vite, delle olive millenarie, degli animali da fattoria. Oltre al mare, la dieta include tradizionalmente molto pesce che, secondo il vecchio detto, uscito dal mare nuota nel vino e nell'olio d'oliva.

L'Istria sta diventando sempre più famosa nel mondo per il suo vino: qui Malvasia e Terrano sono diventati uno dei simboli della penisola. L'olio d'oliva è sicuramente la pietra angolare della cucina e della gastronomia locali; un elisir liquido che completa ogni piatto. I vini e gli oli d'oliva istriani brillano nelle guide gastronomiche mondiali e sono spesso prodotti da famiglie che conservano e perfezionano le loro abilità per generazioni.

Anche le antiche usanze nella produzione di specialità di carne secca, come prosciutto e salsicce, nonché di formaggi di capra, pecora e mucca occupano un posto importante.

Uno degli ingredienti istriani più pregiati è il tartufo. Conosciuto come una rara prelibatezza per i buongustai, aggiunge ai piatti un aroma caratteristico e un potere afrodisiaco.



FOTO: Maja Danica Pečanić i Gruša Zorn

Il migliore, dicono, è nei piatti più semplici, frittate o paste.

Tra la pasta fatta in casa i più famosi sono probabilmente i fuži, pasta stesa a sfoglie sottili, tagliata a quadretti e modellata in piccoli fiocchi; dopo la cottura, viene servita con lo žgvacet, la versione istriana del pollo in umido, oppure con i potenti tartufi.

Pane e pasta fatti in casa, impastati da abili casalinghe contadine per secoli, sono ancora marchi tipici della cucina locale. Molte antiche abitudini e ingredienti brillano sulla moderna tavola istriana, attirando viaggiatori e amanti di esperienze culinarie che possono essere vissute solo in Istria.

Prodotti autoctoni istriani

Pesce e frutti di mare

Collegata da sempre al mare, la cucina istriana è ricca di piatti a base di pesce e frutti di mare. Le rive di Rovigno e Orsera sono famose per le loro eccellenti ostriche e cappellette, mentre le cozze, popolarmente chiamate pedoči, sono una specialità che molti apprezzano nelle serate estive.

Vengono preparate alla buzara, con olio d'oliva e vino locali. Leggeri, gustosi e sani, i molluschi compaiono spesso tra gli antipasti preferiti sulle tavole istriane.

Tuttavia, questa è solo una parte dell'offerta di specialità di mare da apprezzare in Istria. Perché qui è possibile assaggiare l'onnipresente branzi-



FOTO: Spacio Grota

no oppure l'orata, lo scorfano rosso e il pesce San Pietro, l'aragosta, l'astice e la grancevola.

Comunque sia, è un pesce in particolare che ha nutrito, più di ogni altro, numerose generazioni sull'Adriatico. Si tratta della sardella, il profumo più autentico del Mediterraneo. Delizioso e nutriente, questo piccolo pesce azzurro è una parte imprescindibile della dieta lungo la costa istriana. La sua popolarità è così grande che le vengono dedicate numerose serate e sagre estive dei pescatori nelle cittadine e nei villaggi costieri.

Di solito la sardella viene grigliata o fritta nell'olio, quando è fresca. Si abbina deliziosamente a una fetta di pane fatto in casa e un bicchiere di Malvasia. Può essere conservata sotto sale, marinata, inscatolata sott'olio o preparata in mille altri modi fantasiosi. In virtù dell'elevato contenuto di acidi grassi omega 3, medici e nutrizionisti sostengono spesso che la sardella dovrebbe essere consumata almeno due volte la settimana.

Vino

Da tempi immemorabili, l'arte della produzione del vino è stata tramandata di generazione in generazione in questa zona. Nella coltivazione e nella raccolta dell'uva nei vigneti pittoreschi sono costantemente impegnati, con grande cura e amore, tutti i membri della tipica famiglia istriana. Vale la pena percorrere le strade del vino dell'Istria e incontrare i produttori locali, che conoscono i segreti millenari della vite.

Il vino bianco della varietà autoctona Malvasia

si abbina bene a pesce e piatti leggeri ed è il più famoso e presente della penisola istriana da oltre 100 anni. Secondo l'età, il suo colore varia dal giallo paglierino al giallo dorato e il suo profumo ricorda la fioritura dell'acacia. Gli intenditori dei vini bianchi istriani sicuramente ricorderanno anche il Moscato. È caratterizzato da un colore dorato, un intenso profumo di garofani selvatici e un eccezionale aroma dolce, cui sono attribuite proprietà afrodisiache.

In contrasto alla Malvasia istriana si trova il Terrano rosso e il suo sottotipo Refosco. Sono anch'esse antiche varietà di vino autoctono, che si integrano perfettamente con piatti invernali come sughi e la selvaggina, ma anche con formaggio e prosciutto. Il Terrano locale viene anche impiegato nella preparazione



FOTO: Maja Danica Pečanić

della supa, un'insolita combinazione di pane tostato fatto in casa, pepe e zucchero, servita nella bukaleta (brocca tradizionale istriana) con l'aggiunta di alcune gocce di olio d'oliva. I vini rossi in Istria sono chiamati "neri", principalmente a causa del colore rubino intenso e scuro del Terrano.

Le cantine e i ristoranti offrono anche eccellenti bottiglie di Merlot, Chardonnay e altre varietà internazionali. L'Istria è anche conosciuta per le sue grappe locali. Tra le più apprezzate e specifiche per il clima è biska, la famosa grappa di vischio ed erbe medicinali. Dicono che sia preparata secondo una ricetta celtica di oltre duemila anni e viene popolarmente chiamata "la bevanda degli istriani".

Olio extra vergine d'oliva

L'olio extra vergine d'oliva sta alla base della gastronomia istriana ed è un simbolo di qualità e autentico piacere a tavola. Si abbina a piatti a base di pesce e carne, verdure, insalate e dolci. Molti resteranno incantati dall'antipasto più semplice preparato in stile istriano: fette di pane fatto in casa imbevute di olio extra vergine d'oliva. Al suo meglio, punzecchia il palato e



FOTO: istarsko maslinovo ulje

risveglia i sensi. Riscuote il rispetto degli esperti e solletica continuamente l'immaginazione degli edonisti. Lo celebrano musei, ristoranti gourmet e negozi di souvenir in tutta la penisola.

Oggi viene prodotto da numerose famiglie e piccole aziende agricole in Istria. È un olio di altissima qualità ottenuto dalla spremitura a freddo dei frutti appena raccolti, il che permette di mantenere tutti i preziosi ingredienti in esso contenuti. Inoltre, la sua acidità non deve superare lo 0,8% e non deve presentare alcun odore non caratteristico dell'olio d'oliva. I buongustai lo sanno bene e si assicurano sempre di avere solo il miglior olio extravergine sulla tavola istriana.

L'olio della varietà bjelica istriana, più piccante e amaro, si abbina perfettamente ai piatti a base di carne. A chi piacciono i sapori delicati, il pesce e i frutti di mare, consigliamo gli oli della varietà autoctona istriana buža. L'olio delle varietà karbonaca, rosinjola e leccino si abbinano perfettamente a tutti i piatti.

Nell'olio extravergine si è raggiunto il picco dell'arte nella coltivazione delle olive e nella trasformazione dei suoi frutti nell'elisir liquido della vita. Negli ultimi decenni, l'olio extravergine d'oliva dell'Istria ha brillato anche sulla scena internazionale, vincendo i premi più prestigiosi, mentre la celebre guida Flos Olei inserisce gli oli istriani ai vertici della qualità mondiale anno dopo anno.

Prosciutto istriano

Il prosciutto è stato per molto tempo un simbolo delle ricche fattorie, un segno di abbondanza in cucina e prosperità in famiglia. In passato veniva usato per pagare il medico, l'avvocato e il veterinario, e veniva tagliato solo in occasioni speciali come matrimoni e feste familiari. Si è guadagnato il suo status non solo grazie all'eccellente gusto e aroma, ma anche per il suo colore e la freschezza specifica che deve essere raggiunta nel processo di essiccazione.

Una sardella ben preparata sarà spesso definita "buona come il prosciutto", e una nonna anziana dirà anche a una ragazza imbarazzata che è "rossa come un prosciutto".

Il prosciutto istriano è speciale poiché non viene affumicato, bensì essiccato alla bora, il freddo



FOTO: Sir Latus

vento invernale tipico dell'Adriatico orientale. Le erbe aromatiche devono essere aggiunte all'impasto del prosciutto prima dell'essiccazione, insieme a sale e pepe. Il segreto del buon prosciutto sta certamente nella pazienza e nella cura che devono essere riposte nella sua preparazione.

Formaggio

Negli ultimi vent'anni si è prestata una crescente attenzione al formaggio istriano. Presente fin dai tempi dei contadini, il formaggio locale, accompagnato dal pane fatto in casa, fa parte della dieta di campagna da secoli. Oggi ci sono sempre più stan-

cije e caseifici a gestione familiare in tutta l'Istria, che hanno dato nuova vita a questa tradizione secolare e producono eccellenti formaggi di mucca, capra e pecora, nonché cagliata e panna con il loro latte o quello regionale.

Già nel XV secolo venivano menzionati i pascoli dell'Istria nordoccidentale. A quei tempi, i vecchi Ćići, residenti della zona montuosa della Ćićarija, attraversavano i sentieri di Vižinada mentre conducevano le loro mandrie al pascolo invernale. La terra si è rivelata eccellente per il pascolo e grazie alla vicinanza al mare e al sale, alle erbe profumate, al fiume Quietoe al clima fresco del Montemaggiore, gli animali fornivano un ottimo latte da cui si ricavano deliziosi formaggi.

I formaggi di mucca istriani si distinguono per l'aroma specifico e il gusto più intenso. Oltre al sapore più deciso, i formaggi di pecora spesso regalano l'aroma delle erbe. I formaggi istriani hanno fatto molta strada negli ultimi anni, e ciò è dimostrato dal costante bisogno di sperimentazione e innovazione nella produzione. Così, ultimamente sono diventati molto famosi i formaggi di mucca con il tartufo e formaggi maturati in botti barrique riempite di Terrano.

Tartufo

Sebbene cresca in altre parti del mondo, il tartufo scoperto circa 80 anni fa nella valle del fiume Quietoin Istria è stato a lungo considerato quello di più alta qualità nell'arte culinaria. Si tratta di un



FOTO: Sir Latus

costoso e misterioso tubero aromatico che cresce sottoterra, nelle foreste e nei terreni argillosi dell'Istria settentrionale. Viene trovato e portato alla luce da esperti con l'aiuto dei cani da tartufo.

Esternamente di aspetto sgradevole, il tartufo nasconde però uno splendore insospettabile in termini di gusto e aroma. Viene aggiunto al piatto finito in quantità molto ridotte, grattugiato a scaglie sottili e delicate che emanano un aroma forte, espressione del suo carattere unico e distintivo.

I tartufi bianco e nero crescono in diverse stagioni e i vengono colti maturi. Un viaggio in Istria non è completo se non avete assaggiato la pasta, la frittata o qualsiasi altra specialità al tartufo, il "re" della cucina locale, che vi porterà all'apice del piacere gastronomico di ogni tavola istriana che si rispetti.

Al fascino del tartufo è consigliabile abbandonarsi ammirando i vigneti, gli uliveti o il mare.

Pietro & Pietro: tartufo in cento modi

Pietro & Pietro è un marchio moderno di tartufo per scandire una nuova era, seppur con radici profonde in una tradizione che risale al 1932. A quei tempi, Pietro Černeka e Pietro Germani furono i primi in famiglia a iniziare la caccia al tartufo e a trasmettere la loro abilità ai più giovani. Decenni dopo, nel 1992, i coniugi Kvinto e Anita crearono un'azienda per raccogliere, acquistare e distribuire tartufi, e spedirono i primi tartufi bianchi freschi negli Stati Uniti. Da allora, si occupano dell'esporsione

di questo prodotto in tutto il mondo.

La figlia Daniela e suo marito, insieme ai genitori, hanno avviato anche la lavorazione del tartufo e, nella loro bottega, creano un'intera gamma di prelibatezze: salsicce, formaggi, creme spalmabili, pasta, patatine e cioccolato a base di tartufo. Non usano coloranti o conservanti, ma solo prodotti di alta qualità accuratamente selezionati per la produzione delle loro specialità.

Il loro processo di lavorazione è stato la prima avventura di questo tipo a Buzet-Pinguente e la seconda in Croazia. Alcuni anni fa hanno aperto un ufficio di rappresentanza in Austria e oggi riforniscono oltre mille clienti in Croazia e molti altri in Europa, America e Asia. **



Gourmet vodiči: Putokazi za svakodnevne užitke

Istria u svjetskim gourmet vodičima

Iako površinom malena, Istria zbog svojih prirodnih ljepota, bogate kulturne baštine i iznimnih doživljaja zauzima cijenjeno mjesto na svjetskoj turističkoj pozornici. Pritom treba naglasiti da nimalo ne zaostaje ni na svjetskoj gourmet sceni. Prema nekim istraživanjima, čak svaki treći gost Istru posjećuje zbog tradicionalne kuhinje.

Aromatični sir i pršut, organsko voće i povrće, ekstra djevičansko maslinovo ulje, riba iz čistog Jadrana te vina iz osunčanih vinograda na obroncima bajkovitih brežuljaka izvorni su elementi Istre koje proizvođači i ugostitelji slažu u šaren i prepoznatljiv eno-gastronomski mozaik.

Imena prestižnih vodiča svakom su gurmanu jamstvo kvalitete

U posljednja dva desetljeća gourmet ponuda Istre prepoznata je i priznata u najpoznatijim svjetskim vodičima koji Istru stavljaju u sam vrh svjetskih gourmet lokacija. Čak i nacionalni vodiči iz regije Alpe Adria osiguravaju Istri mjesto na svojim stranicama, tako potvrđujući njen status i dodatno potičući razvoj gourmet ponude.

Talijanski Le Guide de L'Espresso - I ristoranti d'Italia, Magnar Ben, A tavola con le Venezie te francuski Gault Millau i Jeunes Restaurateurs d'Europe već niz godina u elitno društvo uvrstavaju re-



FOTO: Pietro & Pietro Natura tartufi



storane i konobe koji nude najbolje od najboljeg na ovom jadranskom poluotoku.

Uz kulinarske delicije, Istra ima i iznimna vina. Prestižni Vinibuoni d'Italia, pa i Le Guide de L'Espresso – I Vini d'Italia te Itinerari tra i vigneti talijanskog Michelina svoje su stranice ispunili preporukama istarskih vina.

Vrhunac priznanja uvrštenje je istarskih restorana u Michelin Guide 2018. godine kada se čak 14 istarskih restorana uzdiglo na sanjanoj ljestvici, a rovinjski je Monte, ovjenčan prvom hrvatskom zvjezdicom, ušao u zlatnu selekciju dvije tisuće elitnih restorana diljem svijeta. Monte je svoju zvjezdicu potvrdio i u narednoj godini, etablirajući istarsku gastronomsku scenu čvrsto na pije-destalu.

Posebno priznanje zaslužila su veličanstvena maslinova ulja. Njegujući pomno višestoljetnu tradiciju maslinarstva, istarski su uljari i maslinari godinama uz bok pratili svjetsku veselilu Toskanu u "bibliji maslinovih ulja", vodiču Flos Olei. Taj je, jedini, svjetski vodič ekstra djevičanskih maslinovih ulja prvi put proglasio Istru najboljom svjetskom maslinarskom regijom 2016. godine, a istarski su maslinari uspjeli ovu titulu zadržati sve do danas!

Istra Gourmet

Istra je svoj gourmet vodič dobila već 1996. godine! Predstavio je 35 restorana i 15 konoba i to isključivo onih koji su radili najmanje devet mjeseci u godini, a koji su prema detaljno razrađenim

kriterijima ubilježili više od 80 pa do mogućih 100 bodova. Uz hranu, piće i ambijent, važnu ocjenu donosila je i usluga.

Kako bi svojim gostima pružila svježe informacije o istarskim gourmet punktovima, Turistička zajednica Istarske županije nastavila je godišnje objavljivati pregled najboljih, redovito dopunjavajući stranice vodiča novim proizvodima i novim doživljajima.

U Istra Gourmet za 2019/2020. godinu ocjenivački sud uvrstio je 100 odabranih restorana, preporučene i najbolje vinarije na Vinskim cestama Istre i proizvođače na Cestama maslinovog ulja, medare te proizvođače sira, pršutare na Cestama istarskog pršuta, tartufare i restorane u posebnoj selekciji proizvoda na bazi tartufa. Iznimno priznanje zaslužili su i ugostitelji s tradicijom duljom od 50 godina čije su obitelji s ljubavlju zapisale važan dio istarske povijesti.

Najbolji proizvođači autohtonih proizvoda

Proizvodi istarske zemlje i vrijednih ruku naših domaćina desetljećima se polako, ali nezaustavljivo uspinju ljestvicama uspješnosti. Iz naizgled škrte zemlje ovog poluotoka, proizvođači iz Rovinja, Vrsara, Bala, Svetvinčenta i Kanfanara iznjedrili su ono najbolje - poštujući tradiciju i usvajajući suvremene trendove, s ljubavlju stvarajući proizvode zajamčeno iznadprosječne kvalitete.



Vinske ceste

Rovinj	Dobravec Damir Fameja Matošević Stancija Collis Šuran Rino Vina Grota Vivoda Davor
Vrsar	Vina Privitello
Bale	San Tommaso
Kanfanar	Vina Lunika Vina Trošt

Ceste maslinova ulja

Rovinj	Dobravec Damir Nono Remido Stancija Collis Fameja Matošević Monte Cavalle Šuran Rino Valalta Rovinjko Selo OPG Pokrajac Šturman Klaudio
Vrsar	Kalčić Mišetić Zoran Ursaria
Bale	Meneghetti Uljara Grubić OPG Lupić San Tommaso Valencano
Svetvinčenat	Šibiba

Istarski pršut

Žminj	Pršutarna Jelenić - Paolo Jelenić
-------	--------------------------------------

Cesta sira

Žminj	Milk&Cheese Bar Latus
Svetvinčenat	OPG Macan

Gourmet ponuda destinacije

U želji da našim gostima pokušamo prikazati ugostiteljsku ponudu u Rovinju, Vrsaru, Balamu, Savičenti i Kanfanaru na jedan drugačiji, strukturirani način, osmislili smo Gourmet koncept u destinaciji zasnovan na dva kluba: Gourmet Club i Tipico Club.



Gourmet Club - oznaka izvrsnosti

Osnovni kriterij za ulazak ugostiteljskog objekta u članstvo Gourmet Cluba njegovo je uvrštenje u vodič Istra Gourmet, godišnje izdanje Turističke zajednice Istarske županije, koja po strogim i detaljnim kriterijima već više od dvadeset godina provodi u suradnji s vanjskim stručnjacima za gourmet proizvod.

U vodiču Istra Gourmet ocjenjuju se četiri segmenta: hrana, piće, usluga i ambijent. Sukladno zbroju ocjena u ove četiri kategorije restorani dobivaju jednu do tri vilice, a konobe i agroturizmi jednu do tri žlice. Uz ove dvije kategorije, vodič predstavlja i dodatnu gastronomsku ponudu kroz dodatne kategorije: "Preporuke" te "I još".

Uz potvrdu Istra Gourmeta, dodatni kriterij potreban za ulaz u Gourmet Club je ocjena na Trip Advisoru u kategorijama "Fine dining" i "Local".

S obzirom da je izvrsnost očekivanje koje prati sve projekte naših destinacija i Maistre, u dogovoru sa stručnjacima definirani su i posebni standardi, kriteriji i elementi diferencijacije svake pojedine kategorije Gourmet Cluba.

Sa željom da ponudu uglednih članova Gourmet Cluba prikažemo na jedinstven i prepoznatljiv način, osmislili smo tri kategorije koje vas pouzdano vode kroz restorane i konobe našeg kraja i pomažu u prepoznavanju i odabiru upravo onih mjesta koja najbolje odgovaraju vašim željama, ukusima i očekivanjima:

- Signature Restaurants
- High End Restaurants
- Traditional

Članovi kluba **Signature Restaurants** su ugostiteljski objekti uvršteni u vodič Istra Gourmet i to u kategoriji restorana ocijenjenih s najmanje dvije vilice i uz najmanju ocjenu 4,5 u kategoriji "Fine Dining" prema Trip Advisoru. Jela su im autorska, a vina reprezentativna istarska, nacionalna i svjetska imena.



- Wine Vault
- Cap Aureo
- Monte
- La Puntulina
- The Meneghetti restaurant
- Barba Danilo

High End Restaurants čine ugostiteljski objekti koji se nalaze u kategoriji restorana u vodiču Istra Gourmet s osvojenom ocjenom jedna vilica i uz najmanju ocjenu 4,0 u kategoriji "Fine Dinning" Trip Advisora. Meniji se mijenjaju sezonski, barem dva puta godišnje, uz recepte zasnovane na tradicionalnoj istarskoj kuhinji.

- Laurel and Berry
- Primi Terreni
- Mediterraneo
- ResoLution
- Brasserie Adriatic
- Bitinada restaurant
- La serra Anno Domini 547
- Blu
- Giannino
- La Grisa

Članove skupine **Traditional** predstavljaju ugostiteljski objekti uvršteni u vodič Istra Gourmet u

kategorijama "Konobe/agroturizmi", "Preporuke" te kategoriji "I još", a koji su još postigli najmanju ocjenu 4,0 na Trip Advisoru u kategoriji "Local".

Nude jela pripravljena na tradicionalan način, od dostupnih lokalnih sastojaka, a u konobama u unutrašnjosti Istre nalazi se ognjište.

- Kantinon
- Orca
- Konoba Jure
- Maslina
- Spacio Grota
- Dream
- Calisona
- Rio
- La Perla
- Trošt
- Kod Luce
- Dvi palme
- Viking
- Castello
- Kod Kancelira
- Konoba Klarići
- OPG Pekica

Članstvom u prestižnom društvu Gourmet Cluba, svaki ugostiteljski objekt ostvaruje ekskluzivno pravo na korištenje brenda i vizuala i sudjelovanje u organizacijama jedinstvenih gourmet evenata:

- **Signature Restaurants:**
Signature Dish
- **High End Restaurants:**
Seasonal Food & Wine
- **Traditional:**
Tradizione a tavola:
viècie riciète da màr
Tradizione a tavola:
jela iz pinjate

S ciljem očuvanja izvornosti, uz korištenje izvrsnih svježih namirnica koje nam priroda nudi tijekom cijele godine, naši su restorani i konobe kreirali atraktivna jela u svim sezonskim mijenama, pažljivo skladajući menije za ljubitelje



vrhunskih gourmet doživljaja.

Restorani - članovi kategorije Signature Restaurants za Vas, naše drage goste, pripremaju iznenađenja koje će predstaviti na uzbudljivom događaju pod nazivom **Signature Dish**.

Restorani - članovi kategorije High End Restaurants za svoje će goste pak prirediti "Istru na tanjuru" koristeći najbolje sezonske namirnice u svakom pojedinom godišnjem dobu kroz ponudu **Seasonal Food & Wine**.

Konobe iz skupine Traditional nude gourmet priču u manifestaciji **Tradizione a tavola: jela iz pinjate** koja počiva na pripremi jela od autohtonih namirnica unutarnje Istre na tradicionalan, istarski način.

Restorani iz skupine Traditional spravljaju pak tradicijska morska jela pod okriljem manifestacije Tradizione a tavola: viècie riciète da màr, vodeći vas u bogat svijet priobalnog kulinarstva Rovinja, Vrsara i okolice. Ne propustite kušati morske delicije pripremljene po starim receptima!

Prilika je to za još bolje upoznavanje naše destinacije, na dinamičan i raskošan način, a više o ovim gourmet događanjima donosimo u idućem izdanju vodiča |eat|❤️|know|🍷 ISTRIA.

Tipico Club

Ugostiteljski objekti, članovi Tipico Cluba, dijele se u dvije zanimljive kategorije:



- Ristoranti tipici
- Pasta, grill and more

Kada vidite oznaku **Ristoranti tipici**, znajte da je riječ o provjerenim lokalnim restoranima koji čuvaju stare recepte od zaborava. Na njihovom se jelovniku nalaze mnoge namirnice tipične za Rovinj i okolice – dnevni ulov ribe, divljač, svinjetina, koromač, šparoge i drugo. Često ih vode obitelji koje odlično poznaju tradiciju i generacijama umješno spravljaju domaća jela.

Oznaka **Pasta, grill and more** upućuje na restorane koji nude različite vrste istarske i talijanske tjestenine, a na roštilju pripremaju isključivo tipična jela podneblja. U njima se može kušati hvaljenu domaću tjesteninu poput njoki, fuži ili pljukanci, dok će ljubitelji mesnih jela ovdje naručiti ombolo, istarske kobasice ili pancetu – izvrsne stoljetne delicije istarskog zaleđa.

Dok obilazite Vrsar pod okriljem čarobne izletničko-gourmet priče **Golozece de Orsera**, restorani iz kluba Tipico nude vas domaćim sirom, pršutom, medom.

U susjednom Rovinju, restorani iz ovog kluba sudjeluju u manifestaciji **Putevima rovinjskih delicija**. Otkrijte njihovu umješnost, gostoprimstvo i tajne generacija koje čuvaju u svojim marljivo vođenim restoranima.



L'Istria nelle guide gastronomiche mondiali

Sebbene di piccole dimensioni, grazie alle sue bellezze naturali, al ricco patrimonio culturale e alle esperienze straordinarie che regala, l'Istria occupa un posto di prestigio sulla scena turistica mondiale. Va sottolineato che non vi è alcun ritardo nemmeno sulla scena gastronomica mondiale. Secondo alcuni studi, un ospite su tre visita l'Istria attratto proprio dalla sua cucina tradizionale.

Formaggi aromatici e prosciutto, frutta e verdura biologiche, olio extravergine d'oliva, pesce fresco dell'Adriatico e vini di tenute soleggiate sulle pendici di colline da favola sono gli elementi originali dell'Istria che produttori e ristoratori mettono insieme in un colorato e caratteristico mosaico gastronomico.

I nomi di guide prestigiose sono una garanzia di qualità per ogni buongustaio

Negli ultimi due decenni, l'offerta gastronomica dell'Istria è stata riconosciuta dalle guide più famose al mondo, che la posizionano in cima alle località gastronomiche mondiali. Anche le guide nazionali della regione Alpe Adria dedicano all'Istria un posto sui loro siti, confermando così il suo status e incoraggiando ulteriormente lo sviluppo delle proposte culinarie.

Le Guide de L'Espresso - I ristoranti d'Italia, Magnar Ben, A tavola con le Venezie dall'Italia, e Gault Millau e Jeunes Restaurateurs d'Europe dalla Francia da molti anni ormai selezionano i ristoranti e le trattorie che offrono il meglio di questa penisola adriatica in un gruppo d'élite.

Oltre alle prelibatezze culinarie, l'Istria offre vini eccezionali. Il prestigioso Vinibuoni d'Italia, così

come Le Guide de L'Espresso - I Vini d'Italia e gli Itinerari tra i vigneti dell'edizione italiana Michelin hanno riempito le loro pagine con raccomandazioni sui vini istriani.

Il clou dei premi si è avuto con l'inclusione dei ristoranti istriani nella Guida Michelin 2018, quando ben 14 ristoranti istriani sono stati selezionati e il Monte di Rovigno, incoronato con la prima stella croata, è entrato nella selezione d'oro di duemila ristoranti d'élite in tutto il mondo. Il Monte ha anche confermato la sua stella l'anno seguente, stabilendosi saldamente sulla scena gastronomica istriana.

Anche i magnifici oli d'oliva meritavano uno speciale riconoscimento. Coltivando una tradizione secolare nel campo dell'olivicoltura, produttori di olio e olivicoltori istriani hanno affiancato per anni la superpotenza Toscana nella "Bibbia dell'olio d'oliva", la guida Flos Olei.

Questa guida agli oli extra vergini d'oliva, unica a livello mondiale, ha proclamato l'Istria per la prima volta la migliore regione olivicola nel 2016, e gli olivicoltori istriani sono riusciti a mantenere il titolo fino ad oggi!

Istra Gourmet

L'Istria ha realizzato una sua guida gastronomica già nel 1996! Presentava 35 ristoranti e 15 trattorie, esclusivamente tra quelli che lavoravano per almeno nove mesi l'anno e che avevano superato gli 80 punti sui 100 possibili, secondo criteri rigorosi. Oltre al cibo, alle bevande e all'atmosfera, il servizio è stato un fattore importante di valutazione.

Al fine di fornire ai suoi ospiti nuove informazioni sui punti gastronomici istriani, l'Ente per il Turismo dell'Istria ha continuato a pubblicare annualmente

una recensione dei migliori locali, aggiornando regolarmente le pagine della guida con nuovi prodotti ed esperienze.

Nella guida Istra Gourmet per il 2019/2020, la giuria ha incluso 190 ristoranti selezionati, le migliori e più consigliate cantine sulle Strade del vino dell'Istria e produttori sulle Strade dell'olio d'oliva, produttori di miele e formaggi, produttori di prosciutto sulle Strade del prosciutto istriano, produttori di alimenti con tartufo e ristoranti in una selezione speciale di piatti a base di tartufo. Anche i ristoratori che vantano una tradizione di oltre 50 anni, le cui famiglie hanno scritto amorevolmente una pagina importante della storia istriana, meritano un riconoscimento speciale.

I migliori produttori di prodotti autoctoni

I prodotti della terra istriana e delle preziose mani dei nostri padroni di casa sono saliti per decenni, lentamente ma inesorabilmente, sulla scala del successo. I produttori di Rovigno, Orsera, Valle, Sanvincenti e Canfanaro hanno tratto il meglio dalla terra apparentemente povera di questa penisola, rispettando la tradizione e adottando le tendenze moderne, creando amorevolmente prodotti di qualità superiore alla media.

Offerta gastronomica della destinazione

Con il desiderio di presentare ai nostri ospiti l'offerta di ristorazione a Rovigno, Orsera, Valle, Sanvincenti e Canfanaro in un modo diverso e strutturato, abbiamo progettato il Concetto gastronomico nella destinazione, basato su due club: Gourmet Club e Tipico Club.

Gourmet Club – un marchio di eccellenza

Il criterio di base necessario affinché un ristorante diventi membro del Gourmet Club è la sua inclusione nella guida Istra Gourmet, un'edizione annuale dell'Ente per il Turismo dell'Istria che, secondo criteri rigorosi e puntuali, viene realizzata da oltre vent'anni in collaborazione con esperti esterni di prodotti gastronomici.



Strade del vino	
Rovinj-Rovigno	Dobravac Damir
	Fameja Matošević
	Stancija Collis
	Šuran Rino
	Vina Grota
	Vivoda Davor
Vrsar-Orsera	Vina Privitelio
Bale-Valle	San Tommaso
Kanfanar-Canfanaro	Vina Lunika
	Vina Trošt
Strade dell'olio d'oliva	
Rovinj-Rovigno	Dobravac Damir
	Nono Remido
	Stancija Collis
	Fameja Matošević
	Monte Cavalle
	Šuran Rino
	Valalta
	Rovinjko Selo
	OPG Pokrajac
	Šturman Kludio
Vrsar-Orsera	Kalčić
	Mišetić Zoran
	Ursaria
Bale-Valle	Meneghetti
	Uljara Grubić
	OPG Lupič
	San Tommaso
	Valencano
Svetvinčenat-Sanvincenci	Šibiba
Prosciutto istriano	
Žminj	Pršutarna Jelenić - Paolo Jelenić
Strada del formaggio istriano	
Žminj-Gimignone	Milk&Cheese Bar Latus
Svetvinčenat-Sanvincenci	OPG Macan

Nella guida Istra Gourmet vengono valutati quattro elementi: cibo, bevande, servizio e atmosfera. Secondo la somma dei voti ottenuta in queste quattro categorie, i ristoranti si aggiudicano da una a tre forchette, mentre le trattorie e gli agriturismi ottengono da uno a tre cucchiari. Oltre a queste due categorie, la guida presenta anche un'offerta gastronomica aggiuntiva attraverso categorie supplementari: "Consigli" e "E altro".

Oltre all'inclusione nell'Istra Gourmet, è richiesto un ulteriore criterio per entrare nel Gourmet Club: la valutazione su TripAdvisor nelle categorie "Fine dining" e "Local".

Poiché l'eccellenza è un'aspettativa che accompagna tutti i progetti delle nostre destinazioni e di Maistra, in collaborazione con diversi esperti abbiamo definito anche standard, criteri ed elementi di differenziazione specifici per ogni categoria del Gourmet Club.

Con il desiderio di presentare l'offerta dei membri del Gourmet Club in un modo unico e riconoscibile, abbiamo progettato tre categorie che vi guidano in modo affidabile attraverso i ristoranti e le trattorie della nostra zona e vi aiutano a identificare e selezionare i luoghi che meglio soddisfano i vostri desideri, gusti e aspettative.

- **Signature Restaurants**
- **High End Restaurants**
- **Traditional**

I membri del club **Signature Restaurants** sono le attività di ristorazione incluse nella guida Istra Gourmet sotto la categoria dei ristoranti con almeno due forchette con un punteggio non inferiore a 4,5 nella categoria "Fine Dining" di TripAdvisor. I loro piatti sono protetti da copyright e i loro vini rappresentano nomi istriani, nazionali e mondiali.

- **Wine Vault**
 - **Cap Aureo**
 - **Monte**
 - **La Puntulina**
 - **The Meneghetti restaurant**
 - **Barba Danilo**
- High End Restaurants** sono locali inclusi nella

categoria dei ristoranti della guida Istra Gourmet con un punteggio di una forchetta e un punteggio non inferiore a 4,0 nella categoria "Fine Dining" di TripAdvisor. I loro menù cambiano stagionalmente, almeno due volte l'anno, con ricette ispirate alla cucina tradizionale istriana.

- **Laurel and Berry**
- **Primi Terreni**
- **Mediterraneo**
- **ResoLution**
- **Brasserie Adriatic**
- **Bitinada restaurant**
- **La serra Anno Domini 547**
- **Blu**
- **Giannino**
- **La Grisa**

I membri del gruppo **Traditional** rappresentano le attività di ristorazione incluse nella guida Istra Gourmet nelle categorie "Trattorie/agriturismi", "Consigli" e nella categoria "E altro" e che hanno, inoltre, conseguito un punteggio non inferiore a 4,0 nella categoria "Local" di TripAdvisor. Queste propongono piatti preparati in modo tradizionale e con ingredienti locali, mentre le trattorie nell'interno dell'Istria presentano anche un focolare.

- **Kantinon**
- **Orca**
- **Konoba Jure**
- **Maslina**
- **Spacio Grotta**
- **Dream**
- **Calisona**
- **Rio**
- **La Perla**
- **Trošt**
- **Kod Luce**
- **Dvi palme**
- **Viking**
- **Castello**
- **Kod Kancelira**
- **Konoba Klarići**
- **OPG Pekica**

Facendo parte del prestigioso Gourmet Club, ogni attività di ristorazione ha il diritto esclusivo di utilizzare il marchio e la grafica, e di partecipare a eventi

gastronomici unici.

- **Signature Restaurants:**
Signature Dish
- **High End Restaurants:**
Seasonal Food & Wine
- **Traditional:**
Tradizione a tavola:
viècie riciète da màr
Tradizione a tavola:
jela iz pinjate

Con l'obiettivo di preservare l'originalità, utilizzando ingredienti freschi di ottima qualità offerti dalla natura durante tutto l'anno, i nostri ristoranti e trattorie hanno creato piatti invitanti per ogni stagione, elaborando con cura menù per gli amanti delle esperienze gastronomiche premium.

I ristoranti membri della categoria **Signature Restaurants** preparano per voi, cari ospiti, sorprese da presentare nel corso di un evento emozionante denominato **Signature Dish**.

I ristoranti membri della categoria **High End Restaurants** realizzano per i loro ospiti "Istria sul piatto" utilizzando i migliori ingredienti di ogni singola stagione con l'offerta **Seasonal Food & Wine**.

Le trattorie dal gruppo **Traditional** creano una storia gastronomica attraverso l'evento **Tradizione a tavola: jela iz pinjate** (i piatti dalla pinjata) basato sulla preparazione di ingredienti autoctoni dell'Istria interna nel tradizionale modo istriano.

I ristoranti dal gruppo **Traditional**, invece, preparano piatti tradizionali di mare sotto l'egida della manifestazione **Tradizione a tavola: viècie riciète da màr**, trasportandovi nel ricco mondo culinario costiero di Rovigno e dei suoi dintorni. Non perdetevi le prelibatezze di mare realizzate secondo antiche ricette!

Questa è un'opportunità per conoscere meglio la nostra destinazione in modo dinamico ed esclusivo; nella prossima edizione della guida |eat|❤️|know| 🍷 ISTRIA potrete saperne di più su queste manifestazioni gastronomiche.

Tipico Club



Le strutture di ristorazione del Tipico Club sono divise in due categorie interessanti:

- **Ristoranti tipici**
- **Pasta, grill and more**

Quando visualizzate l'etichetta **Ristoranti tipici**, tenete presente che si tratta di ristoranti locali collaudati che preservano antiche ricette dall'oblio. Il loro menù contiene molti ingredienti tipici di Rovigno e dei suoi dintorni: pescato giornaliero di pesce, selvaggina, maiale, finocchio, asparagi e altro. Spesso sono gestiti da famiglie che conoscono perfettamente la tradizione e che da generazioni preparano abilmente piatti locali.

L'etichetta **Pasta, grill and more** indica i ristoranti che offrono diversi tipi di pasta istriana e italiana, e che sulla griglia preparano solo piatti tipici dell'area. Tra di essi figurano gli gnocchi, apprezzate paste fatte in casa, come fuži o pljukanci, mentre gli amanti dei piatti di carne qui troveranno lonza di maiale, salsicce istriane o pancetta, eccellenti e secolari prelibatezze dell'entroterra istriano.

Se visitate Orsera durante la magica storia gastronomica di **Goložec de Orsera**, i ristoranti del Tipico Club vi offrono formaggio, prosciutto e miele locali.

Nella vicina città di Rovigno, i ristoranti di questo club partecipano all'evento **Sui sentieri delle delizie rovignesi**. Scoprite la loro arte, l'ospitalità e i segreti di generazioni che gestiscono con dedizione i loro ristoranti.





FOTO: Josip Vekić

Gourmet doživljaji

Žlica puna boja

Secret Food Tour Rovinj: „Sense of taste“

Dovede li vas u Rovinj želja za otkrivanjem tradicije i tradicijskih okusa, onda jednostavno ne smijete propustiti Secret Food Tour. Neovisno o tome jeste li gourmet avanturist, zaljubljenik u

spomenike minulih civilizacija ili mladi par željan avanture, ovaj vam doživljaj nudi tri autohtone priče o Rovinju, njegovim stanovnicima, hrani i običajima.

Uz pripovijesti lokalnog vodiča Giovannia prošlost ovog grada oživjet će pred vašim očima. Put kroz Tajne okuse starogradske jezgre Rovinja započet će jutarnjim espressom na omiljenom okupljalištu Rovinježa, u art hotelu Adriatic.

Uz dugovječnu dobrodošlicu, u ovom vas prvom rovinjskom hotelu, čije se zdanje otvoreno 1913. godine stopilo s modernim uređenjem umjetničke riznice, očekuje mjesto za druženje i susrete s lokalnim pričama, u šarmantnom spoju fantazije i stvarnosti.

Nakon obilaska glavnog trga kušat ćete tradicionalne srdele na savor i incune s domaćim rovinjskim kruhom kašket u tipičnoj gradskoj trattoriji, a potom slijedi šetnja starom jezgrom, zaštićenom kulturnom baštinom.

Ulaskom u spacio, zakoračit ćete u svijet rovinjskih ribara koji su se upravo vratili s ribarenja, privezavši svoje batane u blizini konobe kako bi

zasluženo predahnuli uz marendu i čašu vina. Dok sjedite za dugačkim stolovima prekrivenim živahnim, kariranim stoljncima leđa će vam čuvati šutljive, velike, vinske bačve, a brojni autentični detalji konobe vraćat će ubrzano kazaljke sata unatrag kako biste upoznali rovinjsku prošlost.

Umjesto za stolovima, Spacio Grota poziva na okupljanje oko velikih drvenih bačvi za čuvanje vina i kušanje lokalnih proizvoda - najboljih salamina od vepra, domaćeg pršuta, kravljih i ovčjih sireva. Vlasnici, obitelj Žužić, proizvode vino i maslinovo ulje i rado će vam predstaviti sve lokalne sorte, a čašu vina ponuditi zalogaje malih sendviča, bocconcina.

Dok nastavljamo šetnju starim gradom, doznat ćemo poneku tajnu i zaboravljene priče rovinjskih uličica, a zatim slijedi odlazak do mjesta koje će oduševiti znatiželjne putnike - Osteria Tutto bene, mjesto na kojem je, kako ime kazuje, baš sve dobro!

Vlasnik i chef Josip Vekić i supruga Martina pretvorili su staro dvorište u nesvakidašnju konobu, a šternu u njegovom središtu u neobičan spoj prošlosti i budućnosti - mjesto na kojem su domaćice u prošlosti prale rublje danas je natkriveno staklenom kupolom i povremeno se pretvara u chef's table kreativnog domaćina.

Domaće i nadasve svježe namirnice diktiraju ponudu na tanjuru, oblikovanu kulinarskim umijeće i maštom vlasnika koji s ljubavlju sam priprema čak i kruh i tjesteninu. U ovoj modern twist Croatian cuisine - kuhinji sa suvremenim pomakom, sve je odreda posvećeno gostu, a jela, osim što su ukusna, vrhunske su kvalitete i zdrava, bez ikakvih dodatnih aditiva, istaknimo s ponosom.

Taste of place Vrsar: „Bits & pieces of pleasure“

Želite li jedinstveno putovanje gourmet ponudom Vrsara, kroz program Taste of the place doživjet ćete svu njegovu raznolikost i intimnost. Otkrivajući gradić u kojeg ćete se, vjerujemo, odmah zaljubiti, odvodimo vas putem okusa, prošlosti i tradicije do nezaboravnih iskustava.

Neodoljiva istarska priča o Vrsaru u trosatnom obilasku vodi skrivenim i intimnim kutcima ovog morskog gradića na brežuljku, uz lokalnog vodiča od kojeg saznajete tajne tradicionalnih recepata i povijesti, kulturi i znamenitostima.



FOTO: Spacio Grota



FOTO: Vrsar - Ursaria

Kroz pet postaja upoznajete Kaštel, romantične vidikovce Vrsara te kuću u kojoj je nekoć boravio znani zavodnik Casanova, a koja je danas njegov muzej.

Put kroz izobilje kulturnog blaga Vrsara nastavlja se i kroz želudac "staromodnim" zalogajima: srdele, incuni na savor, ukiseljeni domaći luk, a uz to i poseban vrsarski samostanski kruh.

Među skrovitim kućicama u podnožju brežuljka slijedi i zasluženi predah - u najstarijoj mesnici u Istri! Kobasice i pršuti, kozji, kravlji i ovčji sirevi i salamini od divlje svinje, kobasice s malvazijom ili teranom, autohtonim istarskim vinima, od divlje svinje i jelena ili pak s tartufima, kao i svježi tartufi, različite vrste rakija i meda, proizvodi su malih istarskih proizvođača, ovjenčani brojnim priznanjima.

O njima sve zna Zoran Kalčić, domaćin ovog mjesta, koji će vas ponuditi obiteljskim maslinovim uljem, narezati fetu pršuta i ispričati



FOTO: Mesnica Kalčić



FOTO: Mesnica Kalčić

kako su Istrani uspjeli očuvati od izumiranja govedo veličanstvenog izgleda, boškarina.

I da ne zaboravimo, među proizvodima na policama potražite i sol s malvazijom, teranom ili lavandom i svakako je ponesite sa sobom, mirisnu uspomenu na jedan gradić na brežuljku i bezbroj okusa.

Rural by Istria: Smoljanci

U srcu rovinjskog zaleđa smjestilo se zanimljivo selo Smoljanci, a u njemu veličanstveno mjesto istarske ruralne elegancije, stila i mira – nagrađivana Stancija 1904. Mjesto je to sklada čovjeka i prirode, arhitekture i okoliša, seoske baštine i poneke naznake novog doba koja promalja iz rustičnih kutaka ovog više od stotinu godina starog seoskog imanja.

Stancija 1904 se prostire se na četiri tisuće kvadrata, obnovljena je pred desetak godina, a gostima nudi smještaj u kući ili apartmanima te uživanje u rustičnoj konobi. Pravi je skriveni dragulj, okružena zelenilom i kamenim zidom rađenim u staro tehnici suhozida.

Imanje vodi ljubazna domaćica Draženka Moll koja je na Stanciji zasadila više od 120 vrsti bilja. Tu vas očekuju nezaboravni, autentični trenuci istarskog sela – odmor u hladovini pod krošnjom stare ladonje, opuštanje uz zelenilo i pjev ptica, zalogaj

domaćeg kruha u tradicijskoj konobi, miris lavande.

Na trpezi gospođe Draženke su samo sezonska jela, a namirnice dolaze od domaćih, lokalnih proizvođača. Gosti rado kušaju aromatični kruh iz krušne peći, ali i izvrsne doručke i večere u kojima se baština istarskog sela dopunjuje novim pogledima na kulinarsvo Istre.

Smoljanci su malo selo dobrih ljudi. U njemu vlada poseban mir. Kažu da ga čak i nevremena i kiše zaobilaze, kao da ne žele kvariti njegovu savršenu ladanjsku idilu.



FOTO: Stancija 1904

Esperienze gastronomiche

Un cucchiaino pieno di colori

Secret Food Tour Rovigno: Sense of taste

Se il vostro desiderio di scoprire la tradizione e i sapori tipici vi porta a Rovigno, allora non dovete assolutamente perdervi il Secret Food Tour. Che siate un "avventuriero gastronomico", un appassionato di monumenti antichi o una giovane coppia desiderosa di nuove esperienze, questa proposta include tre storie autoctone di Rovigno, dei suoi abitanti, del suo cibo e delle sue abitudini.

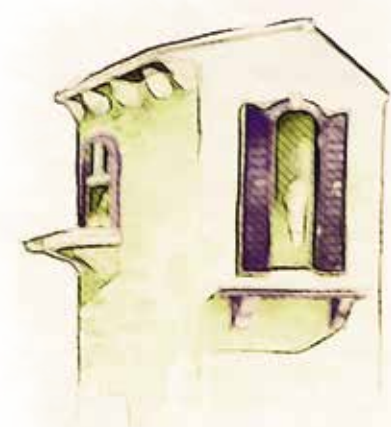
Con le storie della guida locale Giovanni, il passato di questa città prenderà vita davanti ai vostri occhi. Il viaggio attraverso i Sapori segreti del centro storico di Rovigno inizia la mattina con un caffè espresso nel luogo di ritrovo preferito della gente locale, ossia l'Adriatic Art Hotel.

Con il benvenuto che elargisce da molto tempo, questo primo hotel di Rovigno, il cui edificio del 1913 si è mescolato all'arredamento moderno della tesoreria dell'arte, vi attende per socializzare e conoscere storie locali, in un affascinante mix di fantasia e realtà.

Dopo un tour della piazza principale, assaggerete le tradizionali sardelle in saor e le acciughe con il pane locale rovinense kašket in una tipica trattoria cittadina, seguito da una passeggiata attraverso il centro storico, patrimonio culturale protetto.



FOTO: Mesnica Kalčić



Lo spacio, un luogo di piccole dimensioni ospitato nel seminterrato di una casa di famiglia dove gli amici si riunivano dopo una giornata faticosa, è una specialità dello stile di vita di Rovigno: relax con un bicchiere di vino e una partita a briscola cantando bitinade (canti locali).

Invece dei tavoli, lo Spacio Grota invita a radunarsi attorno a grandi botti di legno per conservare il vino e ad assaggiare i prodotti locali: i migliori salami di cinghiale, prosciutto fatto in casa, formaggio di mucca e pecora. I proprietari, la famiglia Žužić, producono vino e olio d'oliva e saranno lieti di presentarvi tutte le varietà locali, offrendo un bicchiere di vino con piccoli panini, i cosiddetti bocconcini.

Mentre continuiamo la nostra passeggiata attraverso la città vecchia, scopriremo alcuni dei segreti e delle storie dimenticate delle viuzze di Rovigno; seguirà la visita di un luogo che delizierà i viaggiatori più curiosi: l'osteria Tutto bene, un luogo dove, come suggerisce il nome, tutto va benissimo!

Il proprietario-chef Josip Vekić e sua moglie Martina hanno trasformato il loro vecchio cortile in una trattoria insolita, e il pozzo al suo centro in un'inasuale miscela di passato e futuro: il luogo in cui le casalinghe lavavano il bucato oggi è ricoperto da una cupola di vetro e occasionalmente trasformato in chef's table del creativo proprietario.

Gli ingredienti locali e soprattutto freschi dettano l'offerta nel piatto, modellato dalle capacità culinarie e dall'immaginazione del proprietario, che prepara con amore anche pane e pasta. In questa modern twist Croatian cuisine, una cucina dal tocco contemporaneo, tutto è pensato per l'ospite, mentre i piatti, oltre ad essere deliziosi, sono di qualità superiore e salutari senza alcun additivo, cosa di cui andare davvero orgogliosi.



FOTO: Josip i Martina Vekić

Taste of place Orsera: Bits & pieces of pleasure

Se desiderate un viaggio gastronomico unico, grazie all'offerta di Orsera con il programma Taste of place vivrete tutta la sua varietà e intimità. Scoprendo una cittadina per la quale crediamo avrete un colpo di fulmine, vi porteremo attraverso i sapori, il passato e la tradizione fino ad esperienze indimenticabili.

L'irresistibile storia istriana di Orsera attraverso un tour di tre ore vi conduce negli angoli nascosti e intimi di questa cittadina costiera in collina, con una guida locale che vi rivelerà i segreti delle ricette tradizionali e vi parlerà della storia, della cultura e dei monumenti.

Attraverso cinque stazioni conoscerete Kaštel (Castello), i romantici panorami di Orsera e la casa in cui un tempo viveva il famoso seduttore Casanova, che ora ospita il museo a lui dedicato.

Il viaggio attraverso l'abbondanza dei tesori culturali di Orsera passa per lo stomaco con una serie di spuntini "all'antica": sardelle, acciughe in saor, cipolle sott'aceto accompagnate dal pane speciale fatto nel monastero di Orsera.

Tra le case appartate ai piedi della collina vi attende una meritata pausa... nella più antica macelleria dell'Istria! Salsicce e prosciutti, formaggi di capra, mucca e pecora, e salamini di cinghiale, salsicce con vini autoctoni istriani, Malvasia o Terrano, salsicce di cinghiale e cervo o con tartufo, nonché tartufi freschi, diversi tipi di grappe e miele, tutti prodotti da piccole aziende istriane, incoronate con numerosi riconoscimenti.

Zoran Kalčić, il proprietario di questo posto, conosce tutto e vi offrirà olio d'oliva di famiglia, una fetta di prosciutto e una storia su come gli istriani siano riusciti a conservare un tipo di bestiame estinto e dall'aspetto magnifico, il boškarin.

E non dimentichiamoci, tra i prodotti sugli scaffali cercate il sale con la Malvasia, il Terrano o la lavanda e assicuratevi di portare con voi un ricordo fragrante della cittadina sulla collina e dei suoi innumerevoli sapori.

Rural by Istria: Smoljanci

Nel cuore dell'entroterra rovinese si trova l'affascinante villaggio di Smoljanci, che ospita un magnifico luogo simbolo dell'eleganza rurale istriana, dello stile e della pace: la premiata Stancija 1904. È un luogo di armonia tra uomo e natura, architettura e ambiente, patrimonio agreste e modernità che si irradiano dagli angoli rustici di questa costruzione di oltre cento anni.

Rinnovata dieci anni fa, la Stancija 1904 si estende su 4.000 m² e offre agli ospiti alloggi in una casa o negli appartamenti, oltre al comfort di una trattoria rustica. È una vera gemma nascosta, immersa nel verde e circondata da un muro di pietra realizzato con la vecchia tecnica del muro a secco.

La proprietà è gestita dalla gentile Draženka Moll, che ha piantato oltre 120 specie di erbe. Qui vivrete i momenti indimenticabili e autentici di un villaggio istriano: un po' di riposo all'ombra del vecchio bagolaro, immersi nel verde e cullati dal canto degli uccelli, un boccone di pane fatto in casa in una trattoria tradizionale, il profumo della lavanda.

Il tavolo della signora Draženka sfoggia solo piatti stagionali a base di ingredienti che provengono da produttori nazionali e locali. Gli ospiti apprezzeranno di certo il pane aromatico cotto nell'apposito forno, le eccellenti colazioni e cene in cui l'eredità della campagna è completata da nuove visioni della cucina istriana.

Smoljanci è un villaggio di brave persone. Qui regna una pace speciale. Dicono anche che le tempeste e le piogge lo aggirino, come se non volessero rovinare questo perfetto idillio di campagna.**



FOTO: Goložece de Orsera

Wine & Dine kalendar

Četiri godišnja doba

Rovinj, Vrsar, Bale, Svetvinčenat i Kanfanar su kroz povijest bili mjesta prožimanja mnogih kultura koje su ostavile neizbrisiv trag. Jedinstvena arhitektura, priroda, tradicija i kulturna baština očaravaju putopisce i goste koji otkrivaju ovaj kraj.

Posebno se bogatstvo krije u tradiciji, u nematerijalnim običajima koji su se krojili kroz povijest te i danas žive kao dio šarmantne svakodnevnice lokalnog stanovništva. Jedan od najboljih načina za otkrivanje te svakodnevice upravo je hrana.

Kroz raznovrsnu ponudu jela, njihovu pripremu i značaj, priče i običaje vezane uz njih, vodimo vas kroz Istru i sva njezina godišnja doba - na pjatu!

U bojama proljeća i jeseni

Proljeće:

- Tradicione a tavola: jela iz pinjate
- Putevima rovinjskih delicija

U vrijeme kad je istarski pejzaž u punom cvatu, a ugodne temperature mame na šetnju

obalama, vinogradima i starogradskim jezgrama, najslade je predahnuti od aktivnog dana uz ukusan domaći zalogaj. A mi vam nudimo još dva razloga više za posjet Rovinju, Kanfanaru, Balama i Svetvinčentu u proljeće!



FOTO: Marija Ferlin i Aliče Jelenić

Gourmet event **Tradizione a tavola: jela iz pinjate** donosi stara jela naših nona i nonića u moderne konobe: Kod Kancelira, Castello, Konoba Klarići i OPG Pekica, gdje domaćini spremaju "jela iz pinjate" i unose dašak svježine u jela na kojima su odrasle generacije Istrijana: jotu, maneštru, paštu, šugo, istarski kupus.

Krenete li **Putevima rovinjskih delacija**, za vas će pod kapom ovog gourmet programa specijalitate Rovinja i okolice pripremati 12 lokalnih restorana. Za njihovim stolom vas očekuju riblji i mesni meniji po promotivnim cijenama. Naglasak je na autohtonim namirnicama i pažljivoj pripremi, a na meniju su i domaća vina lokalnih vinara.

Bakalar i posutice, maneštra, vongole na buzaru, file brancina u umaku s tartufima, pljukanci, njoki na divljači te domaći pršut i sir su samo su neke od delacija što će gosta dočekati na proljetnom meniju u Rovinju i okolici.

Jesen:

- **Tradizione a tavola: viècie riciète da màr**
- **Goložece de Orsera**

Tradizione a tavola: viècie riciète da màr, jedinstveni je gourmet event koji počiva na tradicionalnim jelima iz knjige "Recepti kuće o Batani" i predstavlja veliki doprinos nastojanjima da se mladi uključe u procese očuvanja nematerijalne kulturne baštine i da se kulinarska znanja, godinama njegovana unutar lokalnih obitelji, podijele sa zajednicama diljem svijeta kroz koncept pripreme recepata Rovinja i okolice: "Kako je dela nono", a "Kako dela unuk".

Tako će 11 restorana iz Rovinja i Vrsara za vrijeme trajanja eventa nuditi posebno osmišljene menije pod nazivom "Kako je dela nono" i "Kako dela unuk". Ovi se meniji nalaze u zanimljivoj knjižici koja je istovremeno i kuharica s receptima gdje su „nono“ i „unuk“, svaki na svoj način, pripremili desetak starih i možda već zaboravljenih recepata te kreirali jela s namirnicama ulovljenim uz pomoć batane, tradicionalnog rovinjskog ribarskog plovila ravna dna.

Ljubitelji autohtonih delacija i dobre kapljice koje jesenska putovanja dovedu u Vrsar moći



FOTO: Goložece de Orsera



FOTO: Maja Danica Pečanić i Gruša Zorn



FOTO: Putevima rovinjskih delacija

će uživati u pravoj gurmanskoj rapsodiji. Program **Goložece de Orsera** u svojem se drugom izdanju odvijao u restoranima Trošt, Fančita, La Rosa, Konoba kod Luce, Dvi Palme, Trattoria Basilico i Fish Foodu Sardela gdje će se moći birati između ribljeg i mesnog menija.

Šugo od sipe, srdele na savor, hladni morski tris od hobotnice, brodet s palentom ili pak šugo od boškarina s njokima, pljukanci, carpaccio s tartufima, medaljoni u umaku od terana i istarski pršut samo su neki od specijaliteti koje čekaju vrsarske goste u jesenskom razdoblju.



FOTO: Maja Danica Pečanić i Gruša Zorn

Ne propustite

Kalendar gourmet evenata 2021

Travanj

Bale, Savičenta

Tradizione a tavola: jela iz pinjate

Bale

Pinca fest

Svibanj

Bale

Sotto la campana

Rovinj

Putevima rovinjskih delacija (proljeće)

Rovinj, Vrsar, Bale

Seasonal Food & Wine

Srpanj

Kanfanar

Fužijada

Rujan

Svetvinčenat

Festival sira

Rujan/Listopad

Vrsar

Goložece de Orsera

Listopad

Rovinj

Putevima rovinjskih delacija (jesen)

Listopad/Studenj

Rovinj, Vrsar, Kanfanar

Tradizione a tavola: viècie riciète da màr



FOTO: Maja Danica Pečanić | Gruša Zorn

Calendario Wine & Dine

Quattro stagioni

Rovigno, Orsera, Valle, Sanvincenti e Canfanaro sono stati nel corso della storia all'intersezione di molte culture che hanno lasciato un segno indelebile. Architettura, natura, tradizione e patrimonio culturale unici incantano gli scrittori di viaggi e gli ospiti che scoprono questa zona.

La loro ricchezza particolare si cela nella tradizione e nelle usanze che sono state create su misura nel corso della storia e fanno ancor oggi parte integrante dell'affascinante vita quotidiana della popolazione locale. Uno dei modi migliori per scoprire questa quotidianità è proprio attraverso il cibo.

Attraverso una vasta selezione di piatti, la loro preparazione e il loro significato, le storie e le abitudini ad essi legate, vi accompagniamo attraverso l'Istria e tutte le sue stagioni, tutto in un piatto!

Nei colori della primavera e dell'autunno

Primavera:

- **Tradizione a tavola: i piatti dalla pinjata**
- **Sui sentieri delle delizie rovignesi**

Nel periodo in cui il paesaggio istriano è in piena fioritura e le piacevoli temperature invitano a passeggiare lungo le coste, nei vigneti e nei centri storici, la cosa più dolce è concedersi una pausa dalle attività della giornata con un delizioso boccone locale. E noi vi offriamo altri due motivi per visitare Rovigno, Canfanaro, Valle e Sanvincenti in primavera!

L'evento gastronomico **Tradizione a tavola: i piatti dalla pinjata** porta i vecchi piatti dei nonni nelle nostre trattorie moderne: Kod Kancelira, Castello, Konoba Klarići e OPG Pekica, i cui proprietari preparano i "piatti della pinjata",

aggiungendo un tocco di freschezza alle pietanze con cui sono cresciute generazioni di istriani: jota, minestrone, pasta, sugo, cavolo istriano.

Se decidete di seguire i **Sui sentieri delle delizie rovignesi**, le specialità di Rovigno e dei suoi dintorni saranno preparate in 12 ristoranti locali aderenti a questo evento gastronomico. Sulla tavola vi aspettano menù di pesce e carne a prezzi promozionali. L'enfasi cade sugli ingredienti autoctoni e l'attenta preparazione, abbinando i piatti con vini di produttori locali.

Baccalà e posutice (pasta tradizionale), minestrone, vongole alla buzara, filetto di branzino con salsa al tartufo, pljukanci (pasta tradizionale), gnocchi con sugo di selvaggina e prosciutto e formaggio locali sono solo alcune delle prelibatezze che gli ospiti troveranno nel menù primaverile di Rovigno e i suoi dintorni.

Autunno:

- **Tradizione a tavola: viècie riciète da màr**
- **Goložece de Orsera**

Tradizione a tavola: viècie riciète da màr, è un evento gastronomico unico che si basa sui piatti tradizionali del libro "Ricette della Casa della batana" e rappresenta un grande contributo agli sforzi mirati a coinvolgere i giovani nei processi di conservazione del patrimonio culturale immateriale e a condividere le conoscenze culinarie, custodite dalle famiglie locali per anni, con le comunità di tutto il mondo attraverso la preparazione di ricette rovignesi "Come faceva il nonno" e "Come fa il nipote".

Per tutta la durata dell'evento, 11 ristoranti di Rovigno e Orsera offriranno menù appositamente creati e ribattezzati "Come faceva il nonno" e "Come fa il nipote". Questi menù sono raccolti in un interessante libretto che è allo stesso tempo un ricettario in cui "nonno" e "nipote", ognuno a modo suo, hanno preparato una dozzina di ricette vecchie e forse dimenticate, e hanno realizzato piatti con ingredienti catturati dalla batana, la barca tradizionale dei pescatori di Rovigno con il fondo piatto.



FOTO: Maja Danica Pečanić | Gruša Zorn

Gli appassionati delle prelibatezze autoctone e del buon vino saranno accolti da vere e proprie rapsodie gastronomiche in un viaggio autunnale che li porterà a Orsera. Il programma **Goložece de Orsera**, alla sua seconda edizione, si svolgerà nei ristoranti Trošt, Fančita, La Rosa, Konoba kod Luce, Dvi Palme, Trattoria Basilico e nel Fish Food Sardela, dove sarà possibile scegliere tra menù di pesce e carne.

Sugo di seppia, sardelle in saor, tris marino freddo con polpo, brodetto con polenta o sugo di boškarin (razza bovina indigena dell'Istria) con gnocchi, pljukanci (pasta tradizionale), carpaccio con tartufi, medaglioni in salsa di Terrano e prosciutto istriano sono solo alcune delle specialità che aspettano gli ospiti di Orsera nel periodo autunnale.

Calendario degli eventi gastronomici 2021

Aprile	Valle, Sanvincenci	Tradizione a tavola: i piatti dalla pinjata
	Valle	Pinca fest
Maggio	Valle	Sotto la campana
	Rovigno	Sui sentieri delle delizie roviginesi
	Rovigno, Orsera, Valle	Seasonal Food & Wine
Luglio	Canfanaro	Fužijada
Settembre	Sanvincenci	Festival del formaggio
Settembre/ Ottobre	Orsera	Goložece de Orsera
Ottobre	Rovigno	Percorsi delle prelibatezze roviginesi (autunno)
Ottobre/Novembre	Rovigno, Orsera, Canfanaro	Tradizione a tavola: viècie riciète da màr



FOTO: Maja Danica Pečanić i Gruša Zorn



FOTO: Maja Danica Pečanić i Gruša Zorn

Recepti i poneka tajna

Prstohvat ljubavi

Istarska jela i priče o njihovom nastanku

Istarska kuhinja kakvu poznajemo danas rezultat je niza mijena što su oblikovale povijest i kulturu poluotoka te utjecaja naroda koji su nastanjivali ove prostore.

Jela su u ovim krajevima nastajala u čudesnoj simbiozi romanske, germanske i slavenske tradicije. Mijenama unatoč, čvrsta baza istarske kuhinje rasla je na skromnosti lokalnih stanovnika, marljivih i vridnih težaka, te na utjecaju mora i kontinenta na njihov život i običaje.

Zdravlje na stolu

Veliko bogatstvo riba i školjkaša kojima obiluje priobalni pojas Rovinja i Vrsara na tanjuru dobiva novu dimenziju. Na ovim se prostorima pripremaju na jednostavne načine, svojstvene mediteranskom krugu, kojima se čuvaju i ističu veličanstveni okusi mora.

Diljem obale, na feštama i obiteljskim ručkovima, susrećemo tradicionalno spremljenu ribu na gradelama, začinjenu tek peršinom, češnjakom i maslinovim uljem. Jednostavno, ukusno, upravo onako kako su je spremali i „naši stari“.

Istarski brodet, nekoć jelo siromašnih ribara, danas je delicija koja oduševljava i najveće gurmane. Neodoljiv je to spoj nekoliko vrsti riba i plodova mora u jednom loncu, a poslužuje se uz palentu.

Brodet

Sastojci za 4 osobe:

- 1 kokot
- 2 škarpine
- ugor (glava i pol trbuha)
- 2 čača
- 1 komad morskog psa glušca
- 3-4 vabca (kanoća)
- 2 sipe
- 1-2 grmalja



FOTO: Maja Danica Pečanić i Gruša Zorn

2 dl istarskog maslinovog ulja
3 srednje glavice crvenog luka
4 česna češnjaka
2 lovorova lista
2-3 svježije rajčice (2 žlice pirea od rajčice
ili 3 dl domaće šalše)
2 žlice grubo rezanog svježeg peršina
½ dl octa po želji
bijelo vino
sol
papar u zrnu šareni (mlinac)
riblji temeljac

Priprema:

Očistite ribu od utrobe, škrge i ljuska, te isperite. Sipe izrežite na veće komade, očistite grmalje i kanoće. U velikom plitkom loncu na toplom maslinovom ulju dinstajte sitno izrezani luk i češnjak. Kad vam luk zarumeni, dodajte sipe i pustite da se dobro skuha, podlijevajući ih bijelim vinom. U drugu posudu stavite svježiju rajčicu izrezanu na kocke, lovor, sol i papar po želji te pustite da kuha dok se rajčice ne raspadnu, dolijevajući riblji temeljac. Umak treba preliti preko ribe i to tako da je skoro svu pokrije.

Ako koristite pire ili šalšu od rajčice, dodajte i malo

octa. Kad su sipe skoro gotove dodajte ostalu ribu, grmalje i kanoće. Ribu uvijek slažite u lonac jednu do druge. Zalijete ih pripremljenim umakom, poklopite lonac i pustite da se sve zajedno kuha 15 min. Dignite poklopac, provjerite ako nedostaje soli ili papra te začinite po želji. Možete dodati još bijelog vina ili peršina. Pustite da kuha još 5 minuta. Ovo jelo se tradicionalno poslužuje s toplom palentom koja može biti kuhana ili na žaru. Uz ovo jelo preporučamo čašu dobrog domaćeg vina.

Savjet:

U slučaju da imate jako velike komade ribe možete ih narezati na 2 ili 3 dijela. Ribu u loncu nikad nemojte miješati kuhačom jer će vam se riba raspasti. Brodet se ne miješa već se poklopljeni lonac lagano tresite naprijed i nazad. Ako vam je brodet previše tekuć, zgusnite ga s malo krušnih mrvica. Nikada ne koristite brašno. Ako ne volite palentu, kao prilog možete poslužiti tagliatelle umjesto palente.

Buzara od škampi, dagnji ili kozica jednostavno je, a omiljeno jelo mnogih. Gotovo da je obavezan dio ručka ili večere na bazi ribe i mora. Sprema se s maslinovim uljem, češnjakom, peršinom i krušnim mrvicama te zalijeva domaćim vinom.

Ukusne tjestenine i rižoti spravljeni s plodovima mora često se poslužuju kao predjelo, dok će crni rižoto od sipe, koji slovi za istinski biser Jadrana, na trpezu donijeti ne samo poseban okus, već i atraktivan izgled.

Rižoto s rakovima

Sastojci za 4 osobe:

1 kg rakova (dnevni ulov)
300 g riže
1 dl istarskog maslinovog ulja
2 glavice crvenog luka
3 česna češnjaka
1 svježja domaća rajčica
2 žlice grubo narezanog svježeg peršina
konjak Hennessy
1 čaša suhog bijelog kvalitetnog vina
50 g maslaca
riblji temeljac
sol
papar u zrnu šareni (mlinac)

Priprema:

Svježe, žive rakove stavite kuhati u plitki i široki lo-

nac s vodom tako da vam voda pokrije 2/3 rakova. Stavite ih kuhati s trbuhom i nogama prema gore. Vodu ne solimo! Kuhajte u poklopljenom loncu 20 minuta.

Kad su rakovi kuhani, ohladite ih tako da ih možete držati u rukama, pa pažljivo odvojite želučanu kesu i kratko crijevo pazeći da ne pukne. Odvojite oklop od tijela i izvadite sav sadržaj. Jetru (dio žute boje) i jajašca (narančasto-crvene boje) ne bacajte, već odložite na tanjurić. U loncu dinstajte luk na zagrijanom maslinovom ulju. Kad luk porumeni, dodajte jetru i jajašca, popaprite i jako kratko pomiješajte, te dodajte malo konjaka i flambirajte. Zatim ubacite tvrde, slomljene dijelove rakova i rajčicu izrezanu na kockice.

Sve zajedno kuhajte 10-tak minuta te izvadite tvrde dijelove. Dodajte rižu, češnjak, 1 žlicu peršina, malo soli i papra. Kad je riža zagrijana, zalijte vinom, prokuhajte 1-2 minute te podlijte s prokuhanim ribljim temeljcem. Kuhajte i podlijevajte ribljim temeljcem od 15-25 minuta ovisno o vrsti riže. Pred kraj provjerite da li je rižoto dovoljno slan i papren. Kad je riža skoro gotova ubacite maslac, dobro promiješajte (izlupajte) rižoto i poslužite.

Posipajte ostatkom peršina i prelijte s malo maslinovog ulja, te poslužite rižoto s mesom od rakova.

Savjet:

Rakove možete kompletno očistiti, odnosno izvaditi meso iz nogu i ostalih dijelova tijela te ih pripre-

miti na isti način. U tom slučaju rakovi se ne kuhaju prije dodavanja riže, već se nakon flambiranja kreću u završni korak. Možete ih pripremiti i na bijelo, odnosno bez rajčice.

Uz ovo jelo preporučujemo kvartin domaćeg bijelog ili crnog vina.

Receptura iz obiteljske škrinjice: umijeće pripreme istarskog pršuta

Priprema raskošnog istarskog pršuta traži veliko majstorstvo i znanje. Vrhunski pršut neće uspjeti svakome. Put njegove pripreme je dug i zahtijeva poštovanje tradicije već pri uzgoju domaćih svinja, a zatim i obradi i sušenju buta.

Prava kombinacija mediteranskog bilja i češnjaka kojom se svježi but trlja tek je dio tajne uspjeha. Soljenje i paprenje, prešanje pod teretom i sušenje na hladnoj buri plemenita su znanja koja su se prenosila u istarskim obiteljima kroz generacije, sa starijih na mlađe.

Pršut zauzima prestižno mjesto u domaćoj kuhinji, a na jelovnicima ga većinom nalazimo među toplim i hladnim predjelima.

Posebno mjesto svakako pripada maneštri s pršutom - dugo se kuha uz dodatak fažola, krumpira i kosti sušenog pršuta, koja ovom jelu daje izvrstan okus i miris.



FOTO: Maja Danica Pečanić i Gruša Zorn

Istarska maneštra

Sastojci za 4 osobe:

25 dag mladog fažola
2 klipa kukuruza
1 srednji luk
1 mrkva
1 jušna žlica nasjeckanog korijena celera
1 jušna žlica nasjeckanog lista celera
1 jušna žlica nasjeckanog korijena peršina
1 jušna žlica nasjeckanog lista peršina
2 česna češnjaka
10 dag istarske dimljene pancete
10 dkg istarskog domaćeg špeka (lardo)
šaka šuplje paštice (mali šubioti)
sol, papar

Priprema:

U većoj posudi (loncu ili teći) u kojoj ćemo kuhati maneštru, na dvije žlice domaće svinjske masti kratko popržimo kockice pršuta i kockice istarske dimljene pancete. Zatim pršutu i pancetu dodamo sitno izrezan luk i sačekamo da uvene. Nakon što luk uvene ubacimo dvije jušne žlice konšerve i sve zajedno promiješamo. Kada se svi sastojci prožmu zalijemo ih goveđim temeljcem. Kost od pršuta izvadimo iz vode u kojoj smo je prokuhali i staviamo u teću s lukom. Zatim redom dodajemo: fažol koji smo prethodno večer namočili, a zatim i kratko prokuhali, izrezanu mrkvu, kockice krumpira, mladi kukuruz, usitnjeni češnjak, list lovora i malo crvene mljevene

paprike. Teću poklopimo i kuhamo na laganoj vatri idućih sat vremena. Za to vrijeme pripremamo 'pešt' od 'larda' (istarski domaći špek), češnjaka te listova celera i peršina. Sve sastojke usitnimo dok ne dobijemo pastu koju možemo namazati na kruh.

Nakon sat vremena, u maneštru ubacimo tri do četiri žlice 'pešta', začिनimo svježe mljevenim paprom, po potrebi dodamo soli, poklopimo i nastavljamo kuhati na laganoj vatri još sat do sat i pol vremena. Dvadeset minuta prije kraja u maneštru ubacimo i nekoliko pari istarskih domaćih kobasica.

Zapostavljene gourmet zvijezde

Sir je, reći će znalci, ponekad nepravedno zapostavljena zvijezda istarske kuhinje. Iako mu primat često oduzmu tartuf, pršut ili maslinovo ulje, nemoguće je zamisliti kvalitetno predjelo bez istarskog sira. Tjestenine i rižoti također često traže dodatak ribanog tvrdog sira.

U Istri je ovčji sir rašireniji od kravljeg; i jedan i drugi se dobivaju od lokalno proizvedenog mlijeka. Jedan od poznatijih autohtonih sireva Istre je bijela, mekana skuta. Proizvodi se od sirutke kravljeg ili ovčjeg mlijeka koja ostaje nakon sirenja. Seoske obitelji su je ponekad sušile, a češće se jela svježa, uz domaći kruh.

Istarska torta s domaćom skutom

Sastojci za 4 osobe:

25 dkg istarske kravlje skute



FOTO: Tanja Ranić Rovis

25 dkg badema
20 dkg maslaca
4 žlice oštrog brašna
2 žlice domaćeg meda
6 domaćih jaja
25 dkg šećera
1 vanilin šećer
sok od 2 limuna
korica od četiri limuna

Priprema:

Odvojimo bjelanjke od žumanjka. Bademe same ljemo s trećinom šećera i dodamo im brašno i koricu limuna. U trećoj posudi maslac miješamo sa šećerom dok se šećer ne otopi. Umiješanom maslacu dodamo žumanjke. Skutu, u četvrtoj posudi, pomiješamo s limunovim sokom i medom te dodamo u smjesu s maslacem. U smjesu skute i maslaca dodamo bademe. Bjelanjke istučemo u čvrsti snijeg i lagano umiješamo u ostatak smjese. Peći na 150 °C 40 minuta odnosno dok torta ne dobije zlatnu koricu.

Istarski pecorino je kvalitetan ovčji sir koji se često riba na gotova jela, a popularan je i u hladnim zakuskama uz maslinovo ulje i domaće vino. Valja spomenuti i ćičarski sir koji se suši 20 dana na bregovitom predjelu sjeverozapadno od planine Učke.

Danas sve veću pažnju osvajaju sirevi s dodatkom tartufa kao i oni odležani u teranu, istarskom crnom vinu.

Tartuf - afrodisijak iz istarske šume

Ovaj aromatični gomolj što raste pod zemljom u šumama sjeverne Istre i traži se uz pomoć dresiranih pasa svojim snažnim mirisom obogaćuje jela i golica maštu gurmana već desetljećima.

Tajna tartufa ima mnogo lica. Raste u skrovitim kutcima, obavijen maglom i čarolijom Motovunske šume. Izvana je neugledan i ne nalazi se lako. No već je mala količina dovoljna da njegova osebujna aroma odnese jela u novu, čarobnu sferu, a mnogi vjeruju i da djeluje kao afrodisijak.

Najcjenjeniji je bijeli tartuf koji je pronašao upora bu u ribljim i mesnim jelima, a posebno je popularan u kombinaciji s domaćom, ručno rađenom tjesteninom, narezan na tanke, gotovo prozirne kriške bogatog mirisa. Najbolje ga je kušati u sezoni, svježe nade nog, kada su mu aroma i djelovanje najintenzivniji.



FOTO: Pietro & Pietro Natura tartufi

Istarski fuži s tartufima

Sastojci za 4 osobe:

500 gr fuži
120 gr maslaca
80 g istarskih tartufa
sir parmezan

Priprema:

Istarske fuže kuhamo u slanoj vodi 12 – 15 minuta. Na maslacu dinstamo naribane istarske tartufe, dodamo parmezan i malo soli te sve zajedno lagano prokuhamo. pa fuže dodamo u vodu. Sve lagano promiješamo, posipamo parmezanom i nasjeckanim istarskim tartufima.

Zanimljivosti

Chefovi i umjetnici

Hotel Adriatic bio je jedan od prvih hotela u regiji, a danas je jedan od rijetkih u staroj gradskoj jezgri Rovinja. Smješten tik uz more, izvana zadivljuje svojim stoljetnim pročeljem, dok mu unutrašnjost prožima stotinjak umjetničkih djela.

Inspirirani jedinstvenim povijesnim i prostornim kontekstom hotela, svoje specifične radove, od malih sofisticiranih crteža na papiru do monumentalnih instalacija, ovdje su stvarali Abdelkader Benchamm, Jasmina Cibic, Igor Eškinja, Chris Goennawein, Kristin Lenard, Federico Lugero, Charles Munk, Goran Petercol, Valentin Ruhryj, SofijaSilvia, Saša Šekoranja, Massimo Uberti, Zlatan Vehabović i duo Žižić/Kožul.

Nadovezujući se na tradiciju grada Rovinja kao nezaobilazne umjetničke i gastronomske destinacije, art-hotel Adriatic poziva umjetnike u svoje okrilje, s naglaskom na upoznavanje ribarstva i vinarstva, hrane i maslinova ulja te umjetničke produkcije Rovinja



FOTO: Hotel Adriatic



FOTO: Hotel Adriatic



FOTO: Hotel Monte Mulini

i Istre. Na kraju tjedna ispunjenog aktivnostima, u društvu brojnih ljubitelja umjetnosti, umjetnici pripremaju večeru s glavnim kuharom, koji svojim talentom prevodi vizualni jezik umjetnika u večeru koja nastoji uspostaviti dijalog s radovima pozvanog umjetnika.

Večera Artists meets chefs odvija se u središnjem prostoru hotela, bistrou ispred otvorene kuhinje hotela, na kojoj gosti imaju priliku osobno upoznati umjetnika, pri čemu se njegova filozofija i umjetnička praksa nastoje približiti u živom razgovoru.

Najromantičniji balkon u Hrvatskoj

Samo jedan stol skriven od očiju gostiju, ali s predivnim pogledom na more - upravo tako izgleda Amatis, najmanji i najromantičniji restoran u Hrvatskoj, s jednim od najljepših pogleda na jadranskoj obali.

Na terasi rovinjskog hotela Monte Mulini, iznad uvale Lone, uzdiže se balkončić kojeg većina gostiju ne primjećuje. Skriven od znatizeljnih pogleda pruža potpunu privatnost, a inspiriran je, i posvećen, onima koji se vole.

Ovdje ćete uživati isključivo u svježim namirnicama uzgojenim u Istri, tek ulovljenoj ribi ili pak boškarinu i janjetini s poluotoka. Menu se nikada ne ponavlja. Kreiraju se uvijek nove kombinacije.

Chefovi inspiraciju pronalaze u svemu što ih okružuje u predivnoj Istri pa će vam večeru poslužiti u staklenoj zdjeli ispunjenoj kamenčićima s plaže ili iznenaditi neobičnim kombinacijama namirnica poput sladoleda od vanilije s maslinovim uljem i soli.

Nakon gastronomske šetnje Istrom gosti se u Amatisu mogu opustiti na baršunastom kauču dok uživaju u laganoj glazbi, zvjezdanom nebu i vinima istarskog vinogorja.

Obasjan nježnim svjetlom svijeća i pod paskom vrhunskog kulinarskog tima, Amatis pruža jedinstveno iskustvo uživanja u lokalnoj kuhinji i prirodnim ljepotama Rovinja. Najmanji restoran za najveću romantiku.

Večerajte u prvom redu do zalaska sunca

Na bež kućici sa svijetloplavim škurama stoji natpis "Male madlene". O njene zidove već se 200 godina razbijaju valovi, a vlasnici Ani Balzareno od mladosti je topli dom u kojem danas rado kuha za svoje goste.

Iako ju je život odveo u različite krajeve svijeta, uvijek se vraćala svom Rovinju. Voljela je kuhati za obitelj i prijatelje, a to joj je toliko dobro išlo da su ju često pitali zašto ne otvori restoran. Konačno je to i učinila i u svome šarmantnom domu otvorila jedinstveni restoran na jadranskoj obali čije ime potječe od kolača iz Proustovog romana "U potrazi za izgubljenim vremenom".

Kao što je jedinstven sam restoran, jedinstvena je i hrana koja se ondje poslužuje. Meni se stalno



FOTO: Sandi i Tedi Chiavalon

mijenja, a ovisi najviše o tome što je svježe u ponudi na tržnici: riba, povrće, meso, sir i nešto slatko. Naravno, upareno s najboljim istarskim vinima.

Ana sama priprema svu hranu koja, osim okusima, impresionira i dekoracijom. Gosti ovdje imaju priliku kušati lokalne istarske proizvode u maštovitim kombinacijama poput suhe smokve s medom i narančom, kruške s pršutom, plavim sirom i rukolom ili losos s pjenicom od avokada. Kako bi sve stigli na vrijeme pripremiti i gostima pružiti najbolju moguću uslugu, na večeri u restoranu u jednom trenutku može biti najviše 12 gostiju.

Možete odabrati stol kraj kamina ili prozora s pogledom na more. No većini ipak za oko zapne balkončić na najnižem katu kuće, gotovo porinut u more. Okrenut prema pučini, pruža potpunu privatnost i najbolja mjesta za gledanje sunčevih zalazaka.

Šalša Chiavalon iz doline Raše

Rajčica je dio lokalne kulinarske tradicije. Uzgaja se u gotovo svakom vrtu, a u domaćoj

kuhinji ima tisuću lica i slovi za pravu riznicu zdravlja.

U zelenoj dolini Raše, rijeke što vijuga istočnim dijelom Istre, smjestila se prava oaza za ekološki uzgoj rajčice. Ovdje, na hektarima plodne zemlje domaći težaci još prije zore beru zrele i čiste plodove mirisnih pomidora.

Riječ je mirisnoj sorti koja daje sočne, aromatične rajčice duguljastog oblika. Plodovi se pažljivo odlažu i prevoze. Njihovi se sokovi u samo nekoliko sati od branja na potpuno prirodan način stapaju u slasnu šalšu.

Pasata Chiavalon ne sadrži aditive ni dodatke poput soli i šećera, a cijeli proces proizvodnje je ekološki certificiran. Ovaj slatko-kiseli umak istaknut će ono najbolje u širokoj paleti jela, ne oduzimajući im ništa od izvorne čari. Njegova punoća veseli gurmanška nepca i obogaćuje trpezu okusom čiste, nepomućene prirode.**

Un pizzico d'amore

Piatti istriani e le storie sulla loro origine

La cucina istriana che conosciamo oggi è il risultato di una serie di cambiamenti che hanno plasmato la storia e la cultura della penisola e l'influenza dei popoli che abitavano queste aree.

I piatti di queste parti sono stati realizzati in una meravigliosa simbiosi di tradizioni romane, germaniche e slave. Nonostante i mutamenti, la solida base della cucina istriana è cresciuta sulla modestia della gente locale, sui laboriosi e diligenti agricoltori e sull'impatto del mare e del continente sulla loro vita e abitudini.

Salute a tavola

La grande ricchezza di pesce e molluschi che popolano la fascia costiera di Rovigno e Orsera sta assumendo una nuova dimensione sul piatto. In queste aree, sono preparati in modo semplice, tipico del bacino mediterraneo, conservando ed enfatizzando i magnifici sapori del mare.

Lungo la costa, in occasione di feste e pranzi di famiglia, incontriamo pesce grigliato e preparato tradizionalmente, condito solo con prezzemolo, aglio e olio d'oliva. Semplice, delizioso, così come lo preparavano i "nostri vecchi".

Il brodetto istriano, un tempo il piatto povero dei pescatori, oggi rappresenta una prelibatezza che emoziona anche i più grandi buongustai. È una combinazione irresistibile di diversi tipi di pesce e frutti di mare cotti in pentola e serviti con la polenta.

Brodetto

Ingredienti per 4 persone:

1 cappone
2 scorfani
grongo (la testa e mezza pancia)

2 pesci prete
1 pezzo di palombo
3-4 canocchie
2 seppie
1-2 granciporri
2 dcl di olio d'oliva istriano
3 cipolle di media grandezza
4 spicchi d'aglio
2 foglie d'alloro
2-3 pomodori freschi (2 cucchiaini di concentrato di pomodoro oppure 3 dcl di passata di pomodoro fatta in casa)
2 cucchiaini di prezzemolo fresco tritato grossolanamente
½ dcl d'aceto facoltativo
vino bianco
sale
misto di pepe in grani (da macinare)
brodo di pesce

Preparazione:

Squamate, eviscerate e lavate il pesce sotto l'acqua corrente. Tagliate le seppie a pezzi più grossi, pulite e lavate i granciporri e le canocchie. In una casseruola larga e bassa fate rosolare la cipolla e l'aglio tagliati finemente con l'olio d'oliva. Quando la cipolla imbondisce, aggiungete le seppie e lasciate che cuociano bene, irrorandole con il vino bianco. In un altro recipiente mettete il pomodoro fresco tagliato a cubetti, l'alloro, il sale e il pepe a piacere e lasciate cuocere aggiungendo il brodo di pesce fino a quando il pomodoro non si sarà spappolato. La quantità di sughetto dev'essere sufficiente a coprire quasi tutto il pesce. Se usate il concentrato di pomodoro o la passata, aggiungete anche un po' di aceto. Quando le seppie sono quasi pronte mette in pentola il pesce restante,

i granciporri e le canocchie. Il pesce va adagiato nella casseruola l'uno vicino all'altro, poi si aggiunge il sugo di pomodoro, la pentola va coperta e si lascia cuocere il tutto per una quindicina di minuti. Alzate il coperchio, aggiustate di sale e pepe e se necessario ancora aceto o vino bianco e aggiungete il prezzemolo. Lasciate cuocere per altri 5 minuti. Questo piatto si serve tradizionalmente con della polenta calda che può essere semplicemente cucinata o alla brace.

Il vino consigliato per questo piatto è un ottimo bicchiere di chardonnay.

Consiglio:

Nel caso che i pezzi di pesce siano molto grandi, potete tagliarli in 2 o 3 parti. Non mescolate mai il pesce con un mestolo perché potrebbe disgregarsi ma coprite la pentola con il coperchio e muovetela avanti e indietro. Se il brodetto dovesse risultare troppo acquoso, potreste addensarlo con un po' di pan grattato (mai con la farina). Se non amate la polenta, potete sempre impastare e cuocere qualche tagliatella da aggiungere come contorno.

La buzara di scampi, cozze o gamberetti è un piatto semplice, eppure il preferito da molti. È quasi un elemento obbligatorio quando si tratta di un pranzo o una cena a base di pesce e mare. Viene preparato con olio d'oliva, aglio, prezzemolo e pangrattato e irrorato con del vino locale.

Gustose paste e risotti a base di frutti di mare sono spesso serviti come antipasto, mentre il risotto al nero di seppia, la vera perla dell'Adriatico, aggiunge non solo un gusto speciale, ma anche una nota esteticamente gradevole alla tavola.

Risotto ai crostacei

Ingredienti per 4 persone:

1-2 crostacei del peso complessivo di cca 1 kg
300 gr di riso
1 dcl di olio d'oliva istriano
2 cipolle
3 spicchi d'aglio
1 pomodoro casereccio
2 cucchiaini di prezzemolo fresco tagliato grossolanamente
cognac Hennessy
1 bicchiere di vino bianco secco di qualità
50 gr di burro
brodo di pesce
sale
misto di pepe in grani (da macinare)

Preparazione:

Mettete a cuocere i crostacei freschi ancora vivi in una casseruola larga e bassa con tanta acqua quanta serve per coprire 2/3 dei crostacei. Mettete a cuocerli con il carapace verso il basso e le zampe verso l'alto.



FOTO: Pietro & Pietro Natura tartufi

L'acqua non va salata! Cuoceteli nella casseruola coperta per 20 minuti.

Quando i crostacei sono cotti e raffreddati al punto che potete tenerli in mano, togliete attentamente la sacca dello stomaco e le budella stando attenti che non si rompano. Separate il guscio dal carapace, estraete tutto, il fegato (la parte di colore giallo), le uova (di colore rosso-arancione). Non buttate via niente ma posate su un piattino. Mettete a scaldare dell'olio d'oliva in una pentola e aggiungete la cipolla. Dopo che la cipolla sarà imbrodata, aggiungete il composto che avete estratto dalla grancevola, pepate e scaldate molto brevemente, bagnate con un po' di cognac e flambate. Aggiungete poi le parti dure tagliate (e spezzate) e il pomodoro tagliato a dadini.

Cuocete tutto assieme per una decina di minuti ed estraete le parti dure. Aggiungete il riso, l'aglio, 1 cucchiaino di prezzemolo, un po' di sale e pepe. Quando il riso è caldo, versate dentro il vino, cuocete da 1 a 2 minuti e aggiungete il brodo di pesce bollente per circa 15 - 25 minuti a seconda del tipo di riso. Verso la fine della cottura verificate se il risotto è abbastanza salato o pepato. Quando il riso è pronto, aggiungete il burro, mescolate per bene (mantecate) e servite.



FOTO: Hotel Monte Mulini

Impiattatelo con i resti duri delle pinze, il resto del prezzemolo fresco e un filo d'olio.

Consiglio:

Potete pulire completamente i crostacei, ossia estrarre la carne dalle zampe e dalle altre parti del corpo e prepararli allo stesso modo, solo che in questo caso i crostacei non si cuociono 10 minuti prima di aggiungere il riso ma subito dopo la flambata procede all'ultima fase della cottura. Potete anche preparare il risotto in bianco, senza pomodoro.

Per accompagnare questo piatto, consigliamo un sauvignon di qualità o un pinot bianco.

Ricetta dal cassetto di famiglia: l'arte di preparare il prosciutto istriano

La preparazione del prosciutto istriano richiede grande padronanza e conoscenza. Non tutti riescono a fare un prosciutto di alta qualità. Il percorso di preparazione è lungo e richiede il rispetto della tradizione già nella fase di allevamento dei suini domestici e poi nella lavorazione e nell'essiccazione delle cosce.

La giusta combinazione di erbe mediterranee e

aglio utilizzati per strofinare le cosce fresche è solo una parte del segreto. L'aggiunta di sale e pepe, la pressatura sotto un peso e l'essiccazione alla fredda bora sono nobili conoscenze trasmesse nelle famiglie istriane per generazioni, dagli anziani ai più giovani.

Il prosciutto occupa un posto di prestigio nella cucina locale e nei menù si trova principalmente tra gli antipasti freddi e caldi. Un posto speciale appartiene sicuramente al minestrone con il prosciutto: viene cucinato a lungo con l'aggiunta di fagioli, patate e osso di prosciutto essiccato, che conferisce al piatto un gusto e un aroma eccezionali.

Minestrone istriano

Ingredienti per 4 persone:

250 g di fagioli novelli
2 pannocchie di mais
1 cipolla media
1 carota
1 cucchiaino di radice di sedano tritata
1 cucchiaino di foglie di sedano tritate
1 cucchiaino di radice di prezzemolo tritata
1 cucchiaino di foglie di prezzemolo tritate
2 spicchi d'aglio
100 g di pancetta istriana affumicata
100 g di lardo istriano
una manciata di pasta bucata (piccoli šubioti)
sale, pepe

Preparazione:

Nella pentola capiente in cui prepareremo il minestrone, soffriggere brevemente i dadini di prosciutto e pancetta istriana affumicata in due cucchiaini di strutto. Aggiungere la cipolla tritata finemente e farla appassire. Quindi aggiungere due cucchiaini di passata di pomodoro e mescolare bene tutto. Quando tutti gli ingredienti sono miscelati, versare il brodo di carne. Rimuovere l'osso del prosciutto dall'acqua in cui lo abbiamo fatto bollire e aggiungerlo alla pentola con le cipolle. Unire poi i fagioli, che abbiamo messo in ammollo la sera precedente e abbiamo bollito brevemente, le carote tagliate a pezzetti, le patate tagliate a dadini, il mais novello, l'aglio tritato,

una foglia di alloro e un po' di paprika rossa macinata. Coprire la padella e cuocere a fuoco basso per un'ora. Nel frattempo, preparare il lardo con la pancetta istriana, l'aglio e le foglie di sedano e di prezzemolo. Macinare tutti gli ingredienti fino a ottenere una consistenza cremosa. Dopo un'ora, aggiungere tre o quattro cucchiaini di lardo al minestrone, condire con pepe appena macinato, aggiungere sale se necessario, coprire e continuare a cuocere a fuoco basso per un'altra ora/ ora e mezza. Venti minuti prima della fine della cottura, aggiungere al minestrone alcune salsicce istriane.

Stelle gastronomiche ingiustamente ignorate

Il formaggio, diranno gli esperti, è talvolta un'eccezione ingiustamente trascurata nella cucina istriana. Anche se la precedenza va spesso a tartufo, prosciutto e olio d'oliva, è impossibile immaginare un antipasto di qualità senza del formaggio istriano. Anche le paste e i risotti richiedono molte volte l'aggiunta di formaggio stagionato grattugiato.

In Istria, il formaggio di pecora è più diffuso del formaggio di mucca; entrambi sono ottenuti da latte prodotto localmente. Uno dei formaggi autoctoni più famosi dell'Istria è la cagliata bianca e morbida. È ottenuta dal siero di latte di vacca o di pecora che rimane dopo la fase di caseificazione. Le famiglie dei contadini a volte la essiccavano, anche se più spesso veniva consumata fresca, con il pane fatto in casa.

Torta istriana con cagliata locale

Ingredienti per 4 persone:

250 g di cagliata di mucca istriana
250 g di mandorle
200 g di burro
4 cucchiaini di farina per i dolci tipo 00
2 cucchiaini di miele locale
6 uova
250 g di zucchero
1 bustina di zucchero vanigliato
succo di 2 limoni
scorza di 4 limoni

Preparazione:

Separare gli albumi dal tuorlo. Tritare le mandorle con un terzo dello zucchero e aggiungere la farina e la scorza di limone. In una terza ciotola, mescolare il burro con lo zucchero finché lo zucchero si scioglie. Aggiungere i tuorli al burro. La cagliata viene mescolata in una quarta ciotola con succo di limone e miele e poi aggiunta alla miscela di burro e zucchero. Aggiungere le mandorle alla miscela di cagliata e burro. Montare gli albumi a neve fino a ottenere una consistenza piuttosto dura e aggiungere delicatamente al resto della miscela.

Infornare a 150 °C per 40 minuti o finché la torta non presenta una crosta dorata.

Il pecorino istriano è un formaggio di pecora di qualità, che viene spesso grattugiato su piatti pronti, ma è anche popolare negli spuntini freddi insieme a olio d'oliva e vino locale. Vale anche la pena di menzionare il formaggio di Cicceria, essiccato per 20 giorni in una zona montuosa a nord-ovest del Montemaggiore.

Oggi, i formaggi con l'aggiunta di tartufo stanno guadagnando una crescente attenzione, così come quelli stagionati con il Terrano, il vino rosso istriano.

Tartufo - un afrodisiaco della foresta istriana

Questo tubero aromatico, che cresce sottoterra nelle foreste dell'Istria settentrionale e viene cercato con cani addestrati, arricchisce i piatti e stimola l'immaginazione dei buongustai da decenni con il suo profumo potente.

Il segreto del tartufo ha molte facce. Cresce in angoli nascosti, avvolto nella nebbia e nella magia della Foresta di Montona. Il suo aspetto esteriore è piuttosto sgradevole e non è facile da trovare. Ma basta una piccola quantità per far sì che il suo aroma caratteristico trasformi i piatti in una magia, e molti ritengono che agisca da afrodisiaco.

Il più pregiato è il tartufo bianco, che ha trova-

to impiego in piatti a base di pesce e carne, ed è particolarmente popolare in combinazione con la pasta fatta in casa a mano, tagliato a scaglie sottili, quasi traslucide, e dal ricco aroma. Il miglior periodo da assaggiarlo è nella sua stagione, appena colto, quando il suo aroma e la sua azione sono più intensi.

Fuži (pasta tradizionale) istriani con tartufi

Ingredienti per 4 persone:

500 g di fuži
120 g di burro
80 g di tartufo istriano
Parmigiano

Preparazione:

Cuocere i fuži istriani in acqua salata per 12-15 minuti. Rosolare i tartufi istriani grattugiati nel burro, aggiungere il parmigiano e un pizzico di sale e cuocere il tutto brevemente. Aggiungere i fuži alla miscela. Mescolare leggermente, cospargere con parmigiano e tartufi istriani a scaglie.

Curiosità

Gli chef e gli artisti

L'albergo Adriatic è stato uno dei primi hotel della regione e oggi è uno dei pochi nel centro storico di Rovigno. Situato a un passo dal mare, il suo esterno stupisce per la facciata secolare, mentre l'interno è arricchito da un centinaio di opere d'arte.

Ispirati dallo straordinario ambiente storico-spaziale dell'hotel, le opere, dai piccoli, raffinati disegni su carta alle installazioni monumentali, sono stati creati qui da Abdelkader Benchamm, Jasmina Cibic, Igor Eškinja, Chris Goennawein, Kristin Lenard, Federico Lugero, Charles Munk, Goran Petercol, Valentin Ruhry, Sofia Silvia, Saša Šekoranja, Massimo Uberti, Zlatan Vehabović e il duo Žižić/Kožul.

Basandosi sulla tradizione della città di Rovigno come inevitabile destinazione artistica e gastronomica, l'art-hotel Adriatic invita gli artisti sotto la sua ala, con particolare attenzione all'esplorazi-

one della pesca e della vinificazione, al cibo, agli oli d'oliva e alla produzione artistica di Rovigno e Istria. Alla fine di una settimana piena di attività, in compagnia di molti appassionati dell'arte, gli artisti preparano una cena insieme allo chef che, con il suo talento, traduce il linguaggio visivo dell'artista in una cena che cerca di stabilire un dialogo con le opere dell'artista invitato.

La cena Artists meet chefs si svolge nell'area centrale dell'hotel, presso il bistrot di fronte alla cucina aperta dell'hotel, dove gli ospiti hanno l'opportunità di incontrare l'artista di persona, e la filosofia e la pratica dell'artista cercano di essere avvicinate tramite la conversazione dal vivo.

Il balcone più romantico della Croazia

Solamente un tavolo, nascosto agli occhi degli ospiti, ma con una vista mozzafiato sul mare: ecco come appare esattamente l'Amatis, il ristorante più piccolo e romantico della Croazia, con uno dei panorami più belli della costa adriatica.

Sulla terrazza dell'hotel roviginese Monte Mulini, sopra la baia di Lone, emerge un balconcino invisibile alla maggior parte degli ospiti. Ispirato e dedicato a coloro che si amano, nascosto agli occhi indiscreti, regala una completa privacy.

Qui potrete godervi esclusivamente ingredienti freschi coltivati in Istria, pesce appena pescato oppure boškarin e agnello della penisola. Il menù non si ripete mai. Vengono sempre create nuove combinazioni.

Gli chef trovano ispirazione in tutto ciò che li circonda nella meravigliosa Istria, pertanto la cena sarà servita in una ciotola di vetro piena di ciottoli della spiaggia o vi sorprenderà con abbinamenti insoliti, come il gelato alla vaniglia con l'olio d'oliva e il sale.

Dopo una passeggiata gastronomica in Istria, gli ospiti dell'Amatis potranno rilassarsi sul divano di velluto mentre ascoltano musica leggera, ammirano il cielo stellato e sorseggiano vini dei vigneti istriani.

Illuminato da un delicato lume di candela e sotto la supervisione di un team di alto livello culinario,

l'Amatis offre un'esperienza unica per assaporare la cucina locale e la bellezza naturale di Rovigno. Il ristorante più piccolo per la più grande storia d'amore.

Cenare in prima fila fino al tramonto

La casetta beige con persiane azzurre porta l'iscrizione la "Male Madlene" (Piccola Madeleine). Le onde si infrangono sui suoi muri da ben 200 anni, e per la proprietaria Ana Balzareno è stata una dolce casa fin da piccola, dove oggi è felice di cucinare per i suoi ospiti.

Sebbene la vita l'abbia portata in diverse parti del mondo, tornava sempre volentieri nella sua Rovigno. Adorava cucinare per la famiglia e gli amici, e le riusciva così bene che spesso la chiedevano perché non aprisse un ristorante. Alla fine lo ha fatto e, nella sua affascinante casa, ha inaugurato un ristorante unico sulla costa adriatica, il cui nome deriva dal dolce del romanzo di Proust "Alla ricerca del tempo perduto".

Proprio come il ristorante, anche il cibo è unico. Il menù è in continua evoluzione e dipende dall'offerta di prodotti freschi al mercato: pesce, verdure, carne, formaggio e qualcosa di dolce. Naturalmente, abbinato ai migliori vini istriani.

Ana prepara da sola tutto il cibo che, oltre ai sapori, stupisce per la sua presentazione. Qui gli ospiti hanno la possibilità di assaggiare i prodotti istriani locali in combinazioni fantasiose, come fichi secchi con miele e arancia, pere con prosciutto, formaggio blu e rucola o salmone con schiuma di avocado. Al fine di preparare tutto in tempo e fornire il miglior servizio possibile agli ospiti, il ristorante può ospitare per cena un massimo di 12 ospiti contemporaneamente.

Potete scegliere un tavolo accanto al camino o vicino alla finestra affacciata al mare. Ma la maggior parte della gente è intrigata dal balconcino al piano inferiore della casa, quasi affondato nell'Adriatico. Orientato verso l'alto mare, garantisce una completa privacy e i posti migliori per ammirare i tramonti.



FOTO: Salsa Chiavalon

Salsa Chiavalon dalla valle di Arsa

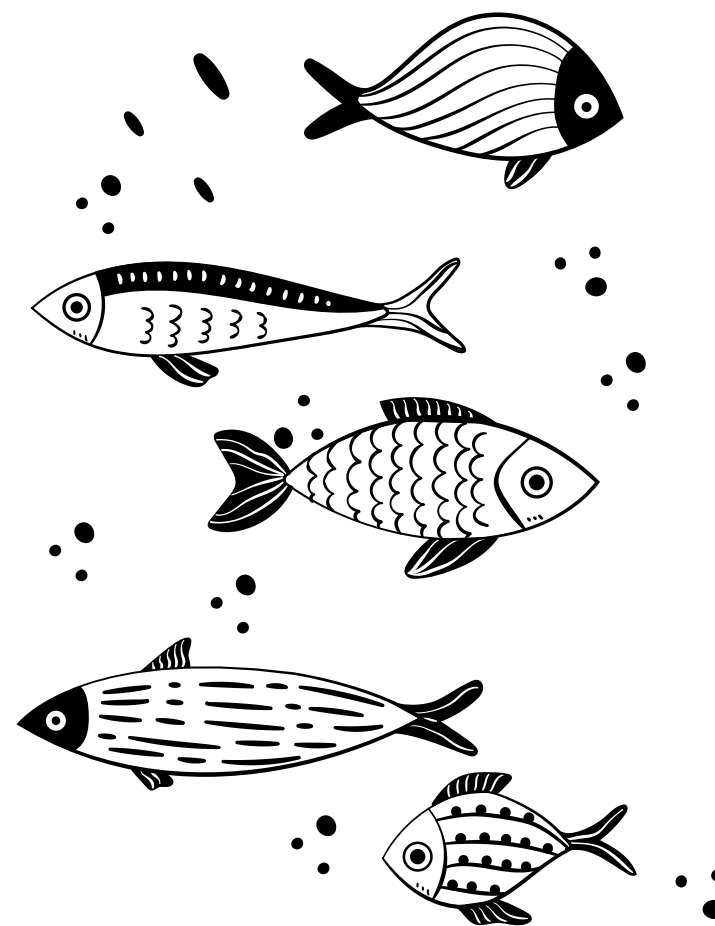
Il pomodoro fa parte della tradizione culinaria locale. È coltivato in quasi tutti gli orti e assume mille volti in cucina, rappresentando un vero tesoro di salute.

Nella verde valle dell'Arso, un fiume che si snoda nella parte orientale dell'Istria, si trova una vera oasi per la coltivazione ecologica dei pomodori. Qui, su acri di terra fertile, gli agricoltori raccolgono prima dell'alba i frutti maturi e profumati dei pomodori.

Si tratta di una varietà fragrante che produce pomodori succosi, aromatici, di forma oblunga. I frutti sono disposti e trasportati con cura. A poche ore dalla raccolta, i loro succhi si fondono in una deliziosa salsa in modo completamente naturale.

La Passata Chiavalon non contiene additivi come sale e zucchero, e l'intero processo di produzione è certificato ecologicamente. Questa salsa agrodolce enfatizzerà il meglio di un'ampia varietà di piatti senza privarli del loro fascino originale. La sua pienezza rallegra il palato dei buongustai e arricchisce la tavola con il gusto della natura incontaminata.

BOJANKA / IL LIBRO DA COLORARE



Brada je narešla ma pametni donesla



dažda i gosta 3 dana dosta





OTISAK ISTRE



L'IMPRONTA
DELL'ISTRIA