

EAT | KNOW | LOVE

Istria

ISTRIAN GOLD

The best olive region in the world!

ISTRISCHES GOLD

Beste Olivenregion der Welt!

A MAGICAL LAND OF GIANTS

Meat from Istrian cattle

MAGISCHES LAND DER RIESEN

Fleisch von istrischen Rindern

VRSAR AMARETTI

The secret of a biscuit

AMARETTI AUS VRSAR

Geheimnis eines Gebäcks





Welcome to Istria!

WILLKOMMEN IN ISTRIEN!

A green touch of the red soil tradition

Dear guests, we wish you a warm welcome to our small peninsula, a green haven of fun experiences. Here, you will find a hidden gem where the crystal-clear sea splashes the enticing shores, and the sun's rays meander along the Maestral wind, an unusual region full of contrasts.

Just let yourselves go and we will take you to its "red heart", introducing you to the green Istrian colours that shine with a golden glow offering you their fruits on a plate full of health.

Welcome to places inspired by the changes of the seasons, welcome to Istria!

Zorica Bocić
Editor

Grüne Berührung der Tradition der roten Erde

Liebe Gäste, Wir wünschen Ihnen ein herzliches Willkommen auf unserer kleinen Halbinsel, in der grünen Zufluchtsstätte verspielter Erlebnisse. Hier, wo das transparente Meer die verlockende Küste umspült und sich die Sonnenstrahlen zu den Sommerwinden drehen, werden Sie einen verborgenen Juwel finden, eine ungewöhnliche Region übertoll an Kontrasten.

Geben Sie sich uns hin, wir werden Sie bis zu ihrem „roten Herzen“ bringen, Sie mit den grünen istrischen Farben bekanntmachen, welche mit goldenem Glanz flunkern und Ihnen ihre Früchte auf einem Teller voller Gesundheit servieren.

Willkommen an Orten inspiriert vom Wechsel der Jahreszeiten, willkommen in Istrien!

Zorica Bocić
Redakteur



CONTENT

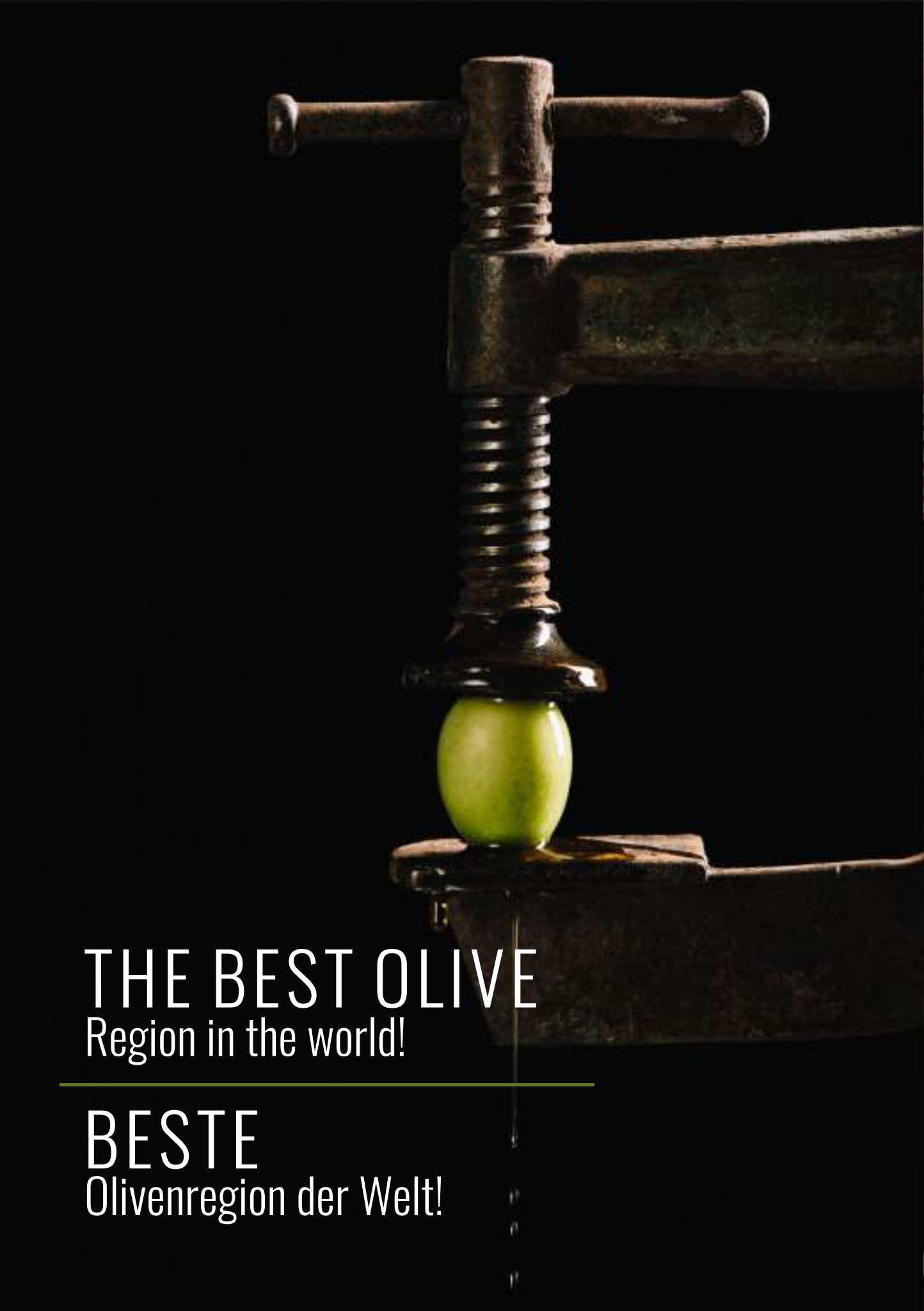
Gourmet magazin: 2/2022

6	THE BEST OLIVE REGION IN THE WORLD! <ul style="list-style-type: none">• Istrian gold• Sea, soil, people: salt, red soil and farmer's hands• A romance in the olive grove
16	A MAGICAL LAND OF GIANTS Meat from Istrian cattle <ul style="list-style-type: none">• A snack endorsed by chef Nikola
22	IMAGINE: BOTIQUE DESTILERIJA GIN from MARASI <ul style="list-style-type: none">• PINK is the new BLACK
26	GOURMET GUIDES A little red booklet <ul style="list-style-type: none">• The starry sky above Istria: Michelin restaurants• The Signature Dish – 4 of a Kind!• Il vento nella vela: our wind in their sails
34	BEEF & REEF Gourmet by the bay: Viking oysters
36	VR SAR AMARETTI The secret of a biscuit
38	MOROSINI – GRIMANI The most gorgeous Istrian castle serving as a Renaissance tasting room
42	RECIPES AND A FEW SECRETS With a grain of salt and a drop of liquid gold <ul style="list-style-type: none">• Breakfast at Augusto's• Olive oil for the health of mind and body
46	WINE & DINE CALENDAR A schedule worth remembering <ul style="list-style-type: none">• Events for all seasons• Weekend Food Festival Rovinj• Don't miss it
52	CURIOSITIES In the reflection of days gone by <ul style="list-style-type: none">• Ranč in Dvegrajka• Bale dialect

INHALT

Gourmet magazin: 2/2022

6	BESTE OLIVENREGION DER WELT! <ul style="list-style-type: none">• Istrisches Gold• Meer, Erde, Menschen: Salz, Terra Rossa und Hände der Tagelöhner• Romantik im Olivenhain
16	MAGISCHES LAND DER RIESEN Fleisch von istrischen Rindern <ul style="list-style-type: none">• Ein Bissen mit der Unterschrift des Chefs Nikola
22	IMAGINE: BOUTIQUE DESTILLERIE Gin da Marasi <ul style="list-style-type: none">• PINK is the new BLACK
26	GOURMET FÜHRER Kleines rotes Büchlein <ul style="list-style-type: none">• Sternenhimmel Istriens: Michelin Restaurants• The Signature Dish – 4 of a Kind!• Il Vento nella Vela: unser Wind in den Segeln
34	BEEF & REEF Gourmet by the bay: Wikinger Austern
36	AMARETTI AUS VR SAR Geheimnis eines Gebäcks
38	MOROSINI-GRIMANI Schönste istrische Burg als Verkostungsraum aus der Renaissance
42	REZEPTE UND DAS EIN ODER ANDERE GEHEIMNIS Mit einem Körnchen Salz und einem Tropfen flüssigen Gold <ul style="list-style-type: none">• Breakfast at Augusto's• Olivenöl für die Gesundheit des Geistes und des Körpers
46	WINE & DINE KALENDER Ein Programm, welches man sich merken sollte <ul style="list-style-type: none">• Veranstaltungen für jede Jahreszeit• Weekend Food Festival Rovinj• Versäumen Sie nicht
52	KURIOSITÄTEN Im Widerschein vergangener Zeiten <ul style="list-style-type: none">• Ranč in Dvegrajka• Dialekt von Bale



THE BEST OLIVE

Region in the world!

BESTE

Olivenregion der Welt!



Although small in size, thanks to its natural beauties, rich cultural heritage and noteworthy experiences, Istria holds a prestigious place on the world tourism stage. It should be emphasised that it isn't lagging behind the world gourmet scene either.

Extra virgin olive oil, aromatic cheese and prosciutto, organic fruit and vegetables, fish from the clean Adriatic Sea as well as wines from the sunny vineyards stretched over the slopes of the fairy-tale hills are the exemplary elements of Istria put together by producers and caterers in order to give rise to a colourful and recognisable eno-gastronomic mosaic.

The products of the Istrian land and the valuable hands of our hosts have been slowly but unstoppably climbing the ladder of success for decades. From the seemingly barren land of this peninsula, Rovinj, Vrsar, Bale, Svetvinčenat and Kanfanar producers came up with the best – respecting tradition and adopting contemporary trends, lovingly creating products of guaranteed above average quality.

Obwohl oberflächlich klein, nimmt Istrien aufgrund seiner natürlichen Schönheiten, dem reichen Kulturerbe und den außergewöhnlichen Erlebnissen seinen geschätzten Platz auf der mondänen touristischen Bühne ein. Dabei muss betont werden, dass es ebenso kein bisschen auf der mondänen Gourmetszene zurückbleibt.

Olivenöl nativ extra, aromatischer Käse und Rohschinken, organisches Obst und Gemüse, Fisch aus der reinen Adria, sowie Weine aus sonnenbestrahlten Weinbergen auf den Abhängen traumhafter Hügel sind ursprüngliche Elemente Istriens, welche die Hersteller und Gastwirte Istriens zu einem bunten und erkennbaren Öno-Gastronomie Mosaik zusammenstellen.

Produkte des istrischen Bodens und der fleißigen Hände unserer Gastgeber steigen seit Jahrzehnten langsam, aber unaufhaltsam die Erfolgstreppen empor. Aus dem augenscheinlich kargen Land dieser Halbinsel haben Hersteller aus Rovinj, Vrsar, Bale, Savičenat und Kanfanar das Beste hervorgebracht – die Tradition achtend und moderne Trends annehmend, mit Liebe Produkte von garantierter überdurchschnittlicher Qualität schaffend.



U Extra-virgin olive oil is a magical elixir of life, coming from the fusion of outstanding cultivation and production skills. In recent decades, Istrian extra-virgin olive oil has excelled on the global stage – it keeps winning the most prestigious awards. Carefully cherishing a centuries old tradition of olive growing, Istrian oilmen and olive growers have firmly followed the world superpower Tuscany for years in the "olive oil Bible", the Flos Olei guide. This, one and only, worldwide guide to extra virgin olive oils for the first time declared Istria the world's best olive region in 2016, and Istrian olive growers have managed to keep this title to this day.

Thus, the title of the world's finest region for extra virgin olive oils in 2022 went to Istria for the seventh time in a row in a winning streak! Top experts for Flos Olei evaluate virgin olive oils from all over the world, from more than 50 countries over five continents, and the guide that is published every year includes the best 500, among which as many as 66 Istrian olive growers have deservedly found their place.

I m Extra nativem Olivenöl steckt die hohe Kunst des Olivenanbaus und der Verarbeitung ihre Früchte zu einem flüssigen Lebenselixier. In den letzten Jahrzehnten glänzt das Extra native Olivenöl aus Istrien auch auf der Weltbühne, denn es wurde mit vielen renommiertesten Preisen ausgezeichnet. Sorgfältig die mehrere hundert Jahre alte Tradition des Olivenanbaus pflegend, haben die istrischen Öl- und Olivenbauer jahrelang die mondäne Großmacht Toskana in der „Bibel der Olivenöle“, dem Führer Flos Olei, Seite an Seite begleitet. Dieser, einzige, mondäne Führer für Olivenöle nativ extra hat Istrien zum ersten Mal zur besten mondänen Olivenregion im Jahr 2016 verkündet, und die istrischen Olivenbauern haben es geschafft, diesen Titel erfolgreich ganz bis zum heutigen Tag zu bewahren.

So erhielt Istrien im Jahr 2022 den Titel der qualitativsten Weltregion für natives Olivenöl extra sogar das siebte Jahr in Folge in der Siegerreihe! Spitzenexperten bewerten für Flos Olei native Olivenöle, welche aus allen Seiten der Welt kommen, aus mehr als 50 Ländern von fünf Kontinenten, und im Führer welcher jedes Jahr veröffentlicht wird, wurde es unter die 500 besten eingereiht, unter welchen sogar 66 istrische Olivenbauer ihren Platz verdient haben.



RESTAURANT LOCANDA BLU

ROVINJ - ROVIGNO





ISTRIAN GOLD

Extra-virgin olive oil is the cornerstone of Istrian cuisine, the symbol of quality and true enjoyment at the dining table. It pairs well with fish and meat, as well as with vegetables, salads and desserts. A simple appetizer commonly found in Istria will open up a world of thrills – pieces of homemade bread dipped in extra-virgin olive oil. At its best, it tingles the palate and awakens the senses. It inspires respect of connoisseurs and titillates imagination of bon vivants. Extra-virgin olive oil is celebrated by museums, gourmet restaurants and souvenir shops all around the peninsula.

Nowadays it is produced by many families and small countryside estates in Istria. It is the highest-quality olive oil, extracted from olives by cold pressing, in purely mechanical way with no chemicals or temperature involved, in order to preserve its precious qualities. Its acidity shouldn't go above 0.8 percent and no aroma uncharacteristic of olive oil is allowed. Gourmands are well aware of all this and they will make sure to have only the finest extra-virgin olive oil when dining at the Istrian table.

The piquant and slightly bitter Istrian bjelica is a great addition to meat dishes. The oil of the autochthonous Istrian buža is recommended to those that prefer mild flavours, fish and seafood. Olive oils made of karbonaca, rosinjola and leccino go equally well with an array of dishes.

ISTRISCHES GOLD

Das Extra natives Olivenöl bildet die Grundlage der Gastronomie Istriens. Es ist ein Symbol für Qualität und den wahren Genuss zu Tisch. Es passt zu Fisch- und Fleischgerichten, Gemüse und Salaten sowie zu Desserts. Viele werden sich über die einfachste Vorspeise auf istrische Art freuen – Stücke hausgemachten Brots, eingetaucht in Extra natives Olivenöl. Es kitzelt am Gaumen und weckt die Sinne. Es verschafft sich den Respekt von Kennern und beflügelt immer wieder die Phantasie der Bonvivants. Gefeierte wird es in Museen, Gourmet-Restaurants und Souvenirläden auf der ganzen Halbinsel.

Heute wird es von vielen Familien und kleinen Bauernhöfen in Istrien produziert. Dieses Öl ist von höchster Güteklasse und Qualität. Es wird frisch nach der Ernte gepresst, um alle darin enthaltenen wertvollen Inhaltstoffe zu bewahren. Sein Säuregehalt darf den Wert von 0,8 Prozent nicht überschreiten und keinen anderen Geruch haben, der für Olivenöl untypisch ist. Dies wissen die Feinschmecker zu gut und werden daher immer darauf achten, dass sie nur das feinste Extra native Olivenöl auf dem istrischen Tisch haben.

Das würzigere und bitterere istrische Olivenöl Bjelica passt gut zu Fleischgerichten. Für diejenigen, die ein mildes Aroma, Fisch und Meeresfrüchte bevorzugen, empfehlen wir das Olivenöl der einheimischen istrischen Sorte Buža. Die Olivenöle Karbonaca, Rosinjola und Leccino lassen sich zu allen Gerichten gut kombinieren.



SEA, SOIL, PEOPLE: SALT, RED SOIL AND FARMER'S HANDS

Blue and red, the colours of the Istrian peninsula, are the colours of the crystal-clear sea and red soil, which are the source of life of Istrian man through the millennia. Istrian cuisine draws from the sea, from the wild plants and herbs, from the vine heritage, millennial olive trees and domestic animals. Local diet of the coastal area has always included lots of fish, which, according to the old saying, first swims in the sea, and then in olive oil and wine. Olive oil is the cornerstone of local cuisine; a liquid elixir that makes every dish complete. Istrian wines and olive oils are shining in global gourmet guides; they are often produced by families keeping and perfecting their skills for generations.

Homemade bread and pasta, prepared by the skilled women of the countryside for centuries, remain symbolic of Istrian cuisine to this very day. In fact, many old customs and foods are finding their way into modern Istrian cooking, luring travellers and connoisseurs to unique food experiences possible only in Istria.

While you're traveling through Istria, each road and turn takes you to a new gourmet adventure, tied to the local history and culture. From ancient Romans and the Franks, to Napoleon and Austria-Hungary, civilisations and empires shaped the food and customs of the region, almost as much as the mild Mediterranean climate and the abundant land did.

MEER, ERDE, MENSCHEN: SALZ, TERRA ROSSA UND HÄNDE DER TAGLÖHNER

Blau und Rot, die Farben der istrischen Halbinsel, sind die Farben des kristallklaren Meeres und der roten Erde, der Quelle des Lebens der istrischen Menschen über Jahrtausende. Istriens Küche schöpft ihre Aromen aus dem Meer, den Wildpflanzen und Heilkräutern, dem Erbe der Weinreben und der tausendjährigen Oliven sowie den einheimischen Fleischsorten. Die Menschen am Meer ernährten sich schon immer traditionell von Fisch, der nach einem alten Sprichwort, nach dem Meer in Wein und Olivenöl schwimmen muss. Das Olivenöl ist zweifellos das Fundament der istrische Küche und Gastronomie. Ein flüssiges Elixier, das jedes Gericht vervollständigt. Die istrischen Weine und Olivenöle glänzen in den weltweiten Gastronomieführern und werden vorwiegend von Familien hergestellt, die ihre Kunst der Olivenölherstellung für weitere Generationen bewahren und perfektionieren.

Hausgemachtes Brot und Nudeln, die seit Jahrhunderten von erfahrenen Hausfrauen zubereitet wurden, sind auch heute noch die Markenzeichen der istrischen Küche. Viele alte Bräuche und Speisen glänzen auf den modernen istrischen Tischen und locken Reisende und Genießer zu kulinarischen Erlebnissen, die man nur in Istrien erleben kann.

Bei einer Reise durch Istrien, führt Sie nahezu jede Straße und jede Ausfahrt zu einem neuen Gourmet-Abenteuer, das mit der Geschichte und Kultur dieser Region verbunden ist. Von den alten Römern und Franken über Venedig und den Habsburgern bis hin zu Napoleon und Österreich-Ungarn, all diese Zivilisationen und Imperien haben das Essen und die Bräuche dieser Region, fast gleichermaßen, wie das milde mediterrane Klima und die großzügige Erde geprägt.

A ROMANCE IN THE OLIVE GROVE

ROMANTIK IM OLIVENHAIN

Pristine nature, fascinating landscapes, magical sunsets - Istria is the perfect place for couples looking to find refuge on this green peninsula. For both young and old, for new lovers and for those who have carefully guarded that long-standing spark.

And the heart-shaped outlines of this peninsula call for the discovery of magical corners made just for two. Emerald green and sapphire blue Adriatic enthusiasts will find their romantic lungomare, winding promenade sheltered by pine trees or the paved path illuminated by the moonlight. In historic towns they will be charmed by old town promenades and viewpoints from which views extend over Istrian hilltops and sunsets, whilst on those days spent in the green Istrian interior, they will enjoy carefree-days walking through vineyards and olive groves, discovering medieval castles and long-forgotten legends.

Unberührte Natur, wunderschöne Landschaften, magische Sonnenuntergänge – Istrien ist der perfekte Ort für Pärchen, welche auf dieser grünen Halbinsel ihren Zufluchtsort finden werden. Für jüngere und ältere, für frisch Verliebte und für jene, welche fürsorglich die langjährige Flamme bewahren.

Auch die Umrisse dieser Halbinsel in Herzform laden zur Entdeckung der magischen Ecken für zwei ein. Liebhaber des smaragdblauen Adriameers werden ihre romantische lungomare finden, eine gewundene Promenade geschützt von Kiefernadeln oder den gefliesten Weg beleuchtet vom Schein des Vollmonds, in historischen Städtchen werden Sie die Promenaden der Altstadt und die Aussichtstürme charmieren, von welchen aus sich Blicke auf die istrischen Spitzen und die Dämmerung erstrecken, im grünen Inneren Istriens werden Sie die sorglosen Tage beim Spazieren durch Weinberge und Olivenhaine genießen und dabei mittelalterliche Festungen und längst vergessene Legenden entdecken.



And for those wanting to say their vows with a romantic wedding against the backdrop of the Mediterranean's colours and scents, in the company of their loved ones, they can do so in - why not - one of the picturesque Istrian olive groves, surrounded by centuries-old olive trees whose fruits produce liquid gold.

Und all jene, welche sich wünschen ihre Gelöbnisse bei einer romantischen Hochzeit in mediterraner Atmosphäre von Farben und Düften auszusprechen, in Gesellschaft ihrer Liebsten, können dies auch tun, und zwar in – warum nicht – einem der pittoresken istrischen Olivenhaine, umgeben von hundertjährigen Olivenbäumen, deren Früchte flüssiges Gold schaffen, das beste Öl der Welt.

A MAGICAL LAND OF GIANTS: MEAT FROM ISTRIAN CATTLE

MAGISCHES LAND DER RIESEN: FLEISCH VON ISTRISCHEN RINDERN



A snack endorsed by chef Nikola

The town of Bale emerges on the southwestern part of the Istrian peninsula, near the Adriatic Sea and the pristine coastline, just below the 45th parallel, hosting the charming boutique hotel La Grisa. We leave you to explore the unusual story of this family hotel on your own when you visit, while we, on the other hand take you to the place where the popular tavern Alla pace used to be. La Grisa, one of the finest Istrian restaurants, looks forward to welcoming you today, under the auspices of which chef Nikola Vuković has been creating the most delicious creations for the last ten years.

Ein Bissen mit der Unterschrift des Chefs Nikola

Am südwestlichen Teil der Halbinsel Istrien, unweit des Adriameers und der unberührten Küste, nahe unterhalb der 45. Parallele, befindet sich das Städtchen Bale und in diesem das charmante Boutique Hotel La Grisa. Wir überlassen es ihnen selbst, die ungewöhnliche Geschichte dieses Familienhotels zu erkunden, wenn Sie sich dorthin begeben, und wir führen Sie zum Ort, wo sich einst die beliebte Taverne Alla pace befand. Hier erwartet Sie heute La Grisa, eines der besten istrischen Restaurants, unter dessen Fittichen Chef Nikola Vuković seit bereits zehn Jahren die schmackhaftesten Kreationen kreiert.



Chef Nikola / La Grisa / Bale - Valle



He began his brilliant career in the cult Fažana's Feral tavern. In this fishing village with its centuries-old tradition near Bale, where fishermen still weave their nets on the waterfront, he perfected the preparation of fish and seafood dishes, and at the same time acquired impeccable skills in selected Swiss restaurants. On your walks through Istria, you will often find him at prominent gourmet events - at the Vodnjan Days of Young Extra Virgin Olive Oil, at the Truffle Fair in Livade or at Vinistra, Poreč's exhibition of the finest Istrian wines. You can also find him enveloped in preparations, alongside some of the best Istrian chefs such as Damir Modrušan and Robert Perić, because his desire for continuous improvement is insatiable.

Passionately nurturing Istrian indigenous cuisine and fresh ingredients, whilst respecting the environment in which he lives and works, he happily explores the past and tradition of this region daily, discovering not only legends about local giants, but also the real, primordial giants – the Istrian boškarin (authentic Istrian cattle).

Delighted by these and the great wealth surrounding him, he even became one of the pioneers in the preparation of meat-based dishes with Istrian indigenous cattle. He has made an exceptional contribution and influence on the development of this special offer and the creation of recognition not only among visitors to our peninsula, but also among local residents, and is most proud of his work increasing the population of this almost extinct cattle and its protection.

Seine glänzende Karriere begann er in der Kult-Taverne Feral in Fažana. In diesem Fischerdorf mit hundertjähriger Tradition unweit von Bale, in welchem auch heute die Fischer am Ufer ihre Netze flechten, perfektionierte er die Zubereitung von Fisch- und Meeresfrüchtespeisen, aber die tadellose Kunst hat er auch in ausgewählten Schweizer Restaurants erworben. Bei Spaziergängen entlang Istriens werden Sie in oft bei prominenten Gourmet Ereignissen finden – bei den Tagen des jungen nativen Olivenöls extra in Vodnjan, auf der Trüffelmesse in Livade oder auf der Vinistra, der Ausstellung bester istrischer Weine in Poreč. Sie werden ihn auch bei den Vorbereitungen, Schulter an Schulter, mit einigen der besten alten istrischen Chefs vorfinden, wie etwa Damir Modrušan und Robert Perić, denn sein Wunsch nach ständiger Weiterbildung ist unstillbar.

Leidenschaftlich die istrische autochthone Küche und frische Lebensmittel pflegend, die Umgebung, in welcher er lebt und arbeitet respektierend, erkundet er mit Freude täglich die Vergangenheit und Tradition dieser Gegend, sodass er dadurch nicht nur die Legenden über die hiesigen Riesen entdeckte, sondern auch jene wahrhaftigen, ursprünglichen Giganten – das istrische Rind Boškarin.

Begeistert von solchem Reichtum und der Menge davon, wird er sogar zu einem der Initiatoren bei der Zubereitung von Speisen auf Basis des Fleisches des istrischen autochthonen Rinds. Der Beitrag und Einfluss, welchen er bei der Entwicklung dieses besonderen Angebots und der Schaffung der Wiedererkennbarkeit, nicht nur bei Besuchern unserer Halbinsel, sondern auch unter den einheimischen Bewohnern, hatte, ist enorm. Und am stolzesten ist er auf die Mitwirkung bei der Vergrößerung der Population dieser fast ausgestorbenen Rinderart und dessen Schutz.

He selflessly shares his knowledge and advice and believes that Istria has some of the finest ingredients in the world, passionately pointing out extra virgin olive oils, truffles, scampi, blue fish and Istrian beef.

Through every dish prepared by chef Nikola, guests will definitely be under no illusion of being in Istria. And it is his greatest happiness and indescribable pleasure – when he successfully presents this peninsula through his cuisine!

Sein Wissen und seine Ratschläge teilt er selbstlos und er ist der Meinung, dass Istrien einige der besten Lebensmittel der Welt besitzt, fast verliebt hebt er das native Olivenöl extra, Trüffel, Garnelen, blauen Fisch und Fleisch vom istrischen Rind hervor.

Durch jeden zubereiteten Teller des Chefs Nikola wird der Gast sicherlich spüren, dass er sich in Istrien befindet. Und für ihn ist dies das größte Glück und unbeschreibliche Zufriedenheit – wenn er erfolgreich diese Halbinsel durch seine Küche präsentiert!



Ragout represents a type of thick sauce prepared from pieces of meat or fish cooked with the addition of different vegetables and whose name originates from French cuisine.

Ragout bedeutet eine Art dickflüssiger Sauce, zubereitet aus Fleisch- oder Fischstücken, gekocht mit der Beigabe von verschiedenem Gemüse, dessen Bezeichnung aus der französischen Küche stammt.

Boškarin ragout with cabbage, leeks and potato mousse and black truffle

Preparation of boškarin ragout

Necessary ingredients: boškarin neck, onion, garlic, red wine, laurel, rosemary and olive oil

Sauté the onion in the oil and add finely hand chopped boškarin meat. Once the meat releases its liquid and this liquid then evaporates, pour over the red wine. Season and finally add some garlic. Cook to the desired density and drizzle with olive oil.

Boil the potatoes, boil the leeks in milk, mix everything together and pass through a fine sieve. Add salt and store at room temperature until ready to serve.

Serve in a deep dish. Place cabbage on the bottom, boškarin ragout above this and cover with the mousse. Finally grate the fresh black truffle over the top.

Preparation of cabbage

Boil the cabbage in salted boiling water. Simmer in a Teflon pan until all the water is released, then season.

The idea of preparing this dish arose with the desire to change the traditional serving of meat "sauce" with mashed potatoes and cabbage and present it in a modern way, although paying attention to retain the dish's classic flavours.

Preparation of leeks and potato mousse

Necessary ingredients: potato, leeks, cooking cream, salt

Ragout vom Boškarin mit Kraut, Lauchschaum und Kartoffeln mit schwarzem Trüffel

Zubereitung des Ragouts vom Boškarin

Benötigte Zutaten: Kamm vom Boškarin, Zwiebeln, Knoblauch, Rotwein, Lorbeer, Rosmarin und Olivenöl

Zwiebeln in Öl dünsten, so fein wie möglich geschnittenes Fleisch vom Boškarin (manuell) hinzufügen. Wenn das Fleisch Wasser ablässt und das Wasser verdampft, mit Rotwein aufgießen. Würzen und zum Schluss etwas Knoblauch hinzugeben. Bis zur gewünschten Konsistenz kochen, sowie mit Olivenöl beträufeln.

zusammen pürieren und durch ein feines Sieb drücken. Salzen und bei Zimmertemperatur bis zum Servieren aufbewahren.

In einem tiefen Teller servieren. In den Tellerboden das Kraut legen, darauf das Ragout vom Boškarin und darüber den Schaum. Am Schluss frischen schwarzen Trüffel darüber reiben.

Zubereitung des Krauts

Kochen Sie das Kraut in kochendem Salzwasser. In einer Teflon Pfanne dünsten, bis jegliches Wasser verdampft ist, danach würzen.

Die Idee zur Zubereitung dieses Gerichts entstand mit dem Wunsch, dass die traditionelle Servierweise des „Fleischsugos“ mit Püree und Kraut geändert und auf moderne Weise präsentiert wird, aber dabei sorgfältig darauf achtend, dass die klassischen Geschmäcker erhalten bleiben.

Zubereitung des Lauchschaums und der Kartoffeln

Benötigte Zutaten: Kartoffeln, Lauch, Sahne, Salz

Die Kartoffeln kochen, den Lauch in Milch kochen, alles



GIN FROM MARASI

GIN AUS MARASI

PINK is the new BLACK

When Hollywood star and world favourite Ryan Reynolds, was filming the blockbuster Hitmans Wife 2 in Rovinj a few years ago together with Samuel L. Jackson and Salma Hayek, he also shot a commercial for his company's gin. Everything took place in Istria shrouded in a great deal of secrecy. We don't know if he visited Vrsar on that occasion, but he certainly couldn't have thought that in a small village, just a few kilometres from the film set, a small production of top distillates was happening, that would become his future big competition!

Imagine Spirits started their fragrant journey of craft premium gin production in 2019, and already by 2021 their Pink Robin entered the prestigious awards circle at the World Gin Awards in the Flavoured Gin category.

Marin Maras and Paolo Sciavartini had the courage to dream and come up with something completely new (Imagine) and create a product of distillation (Spirits) as a feature of courage, energy

and determination! It took them almost a year to prepare the first chokeberry gin and another six months to develop an innovative distillation process. Pink Robin is a very fragrant and aromatic gin, unique as the name of the bird whose name it bears, which by eating chokeberries turns the colour of its breasts pink.

PINK is the new BLACK

Als vor einigen Jahren der Hollywoodstar und mondäner Liebling Ryan Reynolds neben Samuel L. Jackson und Salma Hayek in Rovinj den Blockbuster Hitmans Wife 2 drehte, hat er auch die Werbung für den Gin seines Unternehmens gefilmt. All dies fand in Istrien umhüllt von einer großen Dosis an Heimlichuerei statt. Wir wissen nicht, ob er bei dieser Gelegenheit Vrsar besucht hat, aber er konnte sich sicherlich nicht vorstellen, dass im nahegelegenen kleinen Dorf, nur einige Kilometer vom Filmset entfernt, damals eine kleine Produktion von Spitzendestillaten am Entstehen war, seine künftig größte Konkurrenz!

Imagine Spirits begann in diesem Jahr 2019 seinen duftenden Weg der Produktion von Craft Premium Gin, und bereits im Jahr 2021 geht deren Pink Robin in den Prestigekreis der Prämierten bei den World Gin Awards in der Kategorie Flavoured Gin ein.

Marin Maras und Paolo Sciavartini hatten den Mut zu träumen und etwas komplett Neues auszutüfteln (Imagine) und ein Destillationsprodukt (Spirits) als Merkmal des Muts, der Energie und der Entschlossenheit herzustellen! Sie benötigten fast ein Jahr für die Rezeptur des ersten Gins der Apfelbeere und noch sechs Monate für die Entwicklung des innovativen Destillationsvorgangs. Pink Robin ist ein sehr duftiger und aromatischer Gin, einzigartig wie auch der Vogel dessen Namen er trägt, welcher die Farbe seiner Brust durch die Ernährung mit Apfelbeeren in pink verfärbt.





How to come up with a top-quality gin?

The creators of Pink Robin have revealed some of their little secrets to us. In this eco-friendly distillery, most of the energy is produced by a photovoltaic solar system, and distillation takes place individually, in small batches of just two hundred bottles. Most of the ingredients are of local and organic origin and, of course, they do not use any additional essences, sugar, artificial colours or sweeteners in their production. In order to preserve the fragrance and aromas of precious ingredients, they have devised their own distillation process, with a double steam infusion and the use of a copper pot, that was handmade especially for them.

In addition to four classic ingredients - juniper berries, coriander seeds, angelica and orris roots, another eight selected

ingredients are needed for the modern, fragrant and aromatic Pink Robin. Cubeb Pepper, Paradise Grains and Monk's Pepper are three different types of pepper that add a spicy note to it; bitter orange flower, grapefruit and lemon zest are the citrus notes that make it a particularly suitable base for the preparation of refreshing cocktails; lavender flowers from the boutique distillery's own garden give it a fragrant fresh note while almonds bring fullness of flavour by balancing spicy and aromatic notes.

After distillation, the gin still needs to be macerated with chokeberries for a month. Along with a special aroma where red raspberry, citrus and tannins are added, it also hides the secret of that special purple-red-pink colour!

Wie zum Spitzengin?

Die Designer von Pink Robin haben uns einige ihrer kleinen Geheimnisse enthüllt. In dieser eco-friendly Destillerie stellt den Großteil der Energie das photovoltaische Solarsystem her, und die Destillation wird Stück für Stück abgewickelt, in kleinen Serien von nur etwa zweihundert Flaschen. Die Mehrheit der Zutaten ist von lokaler und organischer Herkunft, und, natürlich, werden bei der Produktion keinerlei zusätzliche Essenzen, Zucker, künstliche Farbe oder Süßstoffe verwendet. Dabei haben sie, um das Aroma und die Düfte der kostbaren Zutaten zu bewahren, auch einen eigenen Destillationsvorgang ausgetüftelt, mit einer doppelten Dampfinfusion und der Verwendung eines Kupferkessels, extra manuell für sie angefertigt.

Neben den vier klassischen Zutaten – Wacholderbeere, Koriandersamen, Engelwurz und Iriswurzel, sind für den modernen, duftenden und aromatischen Pink Robin noch acht

ausgewählte Zutaten notwendig. Cubeb Pfeffer, Paradise Grains und Monk's Pepper sind drei verschiedene Pfeffersorten, welche ihm eine pikante Note verleihen werden; die bittere Orangenblüte, Grapefruit und Zitronenschale sind Zitrusnoten, welche ihn zu einer besonders passenden Basis für die Zubereitung von erfrischenden Cocktails machen; Lavendelblüten aus dem eigenen Garten dieser Boutique Destillerie verleihen eine duftend frische Note; Mandeln bringen eine Fülle des Geschmacks, dabei würzige und aromatische Noten balancierend.

Danach ist es noch nötig, dass der Gin nach der Destillation während eines Monats mit Apfelbeeren mazeriert. Neben dem besonderen Aroma in welchem die rote Himbeere, Zitrusfrüchte und Tannine vermischt werden, verbirgt sich in ihr auch das Geheimnis der besonders scharlachroten pink Farbe!



Pink Robin Martini

Ingredients:

5 cl of Pink Robin Aronia gin

1.5 cl of dry Vermouth

Lemon zest

Preparation: shake the gin and vermouth for one minute in an ice-filled shaker to cool well. Pour the drink through a strainer into a chilled martini glass and season with a drop of lemon juice!

Pink Robin Martini

Zutaten:

5 cl Gin Pink Robin Aronia

1,5 cl trockener Wermut

Zitronenschale

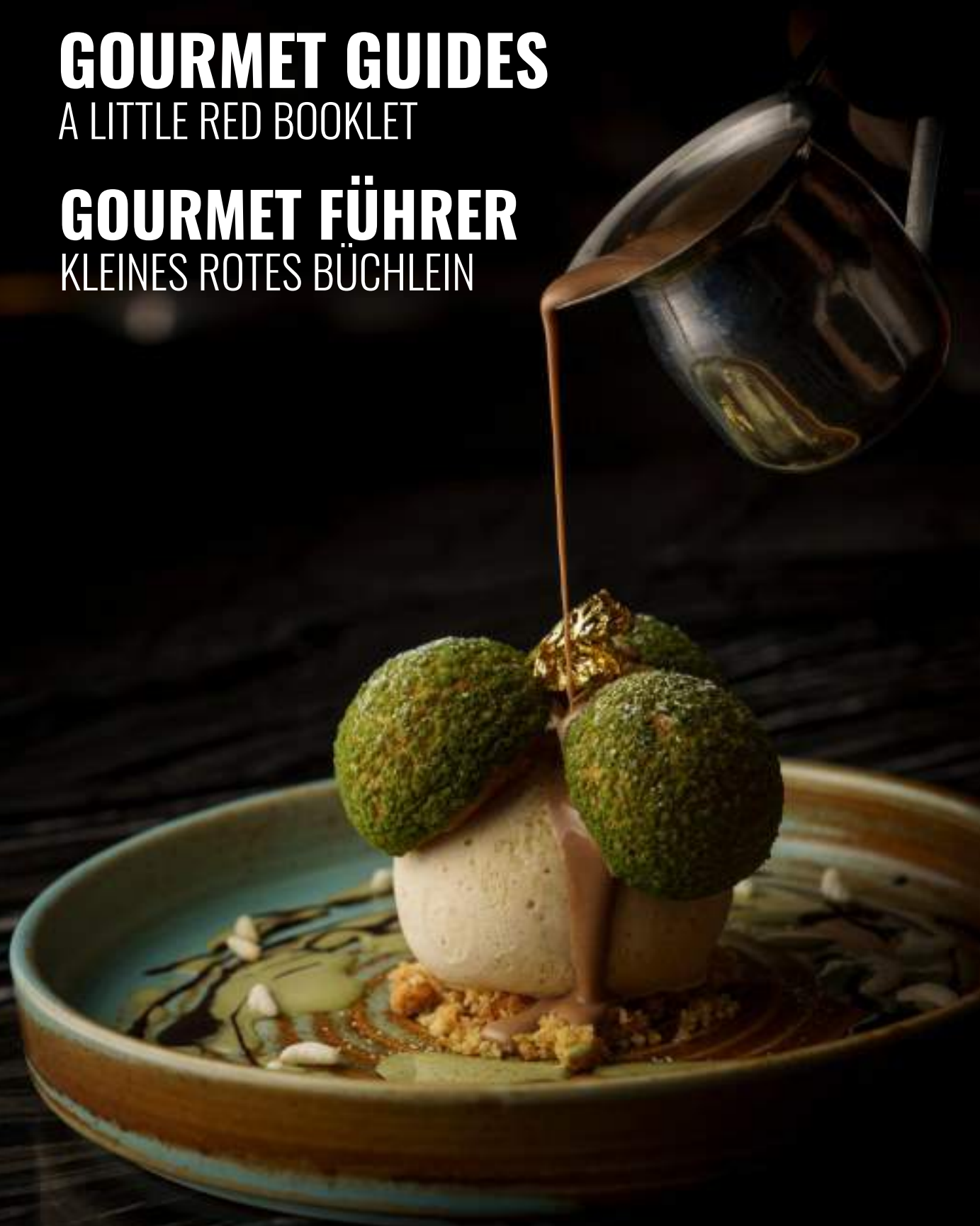
Zubereitung: mischen Sie den Gin und den Wermut eine Minute in einem mit Eis befüllten Glas zum Mixen, damit sie gut abkühlen. Schütten Sie das Getränk durch ein Sieb in ein gekühltes Martiniglas und schmecken Sie mit einem Tropfen Zitrone ab!

GOURMET GUIDES

A LITTLE RED BOOKLET

GOURMET FÜHRER

KLEINES ROTES BÜCHLEIN



The starry sky above Istria: Michelin restaurants

In the last two decades the Istrian offer has been recognised and acknowledged in the most acclaimed world guides that place Istria at the very top of world gourmet locations. Even the national guides from the Alpe Adria region provide a place for Istria on their pages, confirming its status and additionally boosting the development of its gourmet offer.

Le Guide de L'Espresso - I ristoranti d'Italia, Magnar Ben, A tavola con le Venezie as well as Gault Millau and Jeunes Restaurateurs d'Europe have been including in elite company restaurants and taverns offering the very best of this Adriatic peninsula for years. Besides culinary delicacies, Istria has exceptional wines too. Prestigious **Vinibuoni d'Italia**, and even **Le Guide de L'Espresso – I Vini d'Italia and Itinerari tra i vigneti** by Italian Michelin have filled their pages with recommendations of Istrian wines.

The peak of recognition was reached in 2017 with the inclusion of Istrian restaurants in the **MICHELIN Guide** when 13 restaurants rose up the dream ladder, and Rovinj's **Monte** was **crowned with the first Croatian star**, entering the golden selection of two thousand elite restaurants worldwide. Monte, with the heartfelt vision of **Danijel and Tjitska Đekić**, confirmed its star status not only in the following year, but also in every subsequent year so far, thus establishing the Istrian gourmet scene firmly on the pedestal. A new wave of excitement among gastronomic enthusiasts was caused by the publication of the MICHELIN Guide in 2021, when we found out that two more new names in Rovinj had shone red. **Chef Jeffrey Vella** introduced **Cap Aureo** in the cult red booklet as a new name, while the restaurant **Agli Amici Rovigno**, run by the magic baton of **chef Emanuele Scarella**, drew a star trail on the Istrian sky with a new star.

Il cielo stellato dell'Istria: ristoranti Michelin

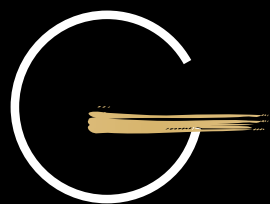
In den letzten zwei Jahrzehnten wurde das Gourmetangebot Istriens in den bekanntesten mondänen Führern erkannt und anerkannt, welche Istrien direkt an die Spitze mondäner Gourmet Standorte setzen. Sogar nationale Führer aus der Region Alpe Adria sichern Istrien einen Platz auf ihren Seiten, somit dessen Status bestätigend und zusätzlich die Entwicklung des Gourmetangebots anregend.

Le Guide de L'Espresso - I ristoranti d'Italia, Magnar Ben, A tavola con le Venezie, Gault Millau und Jeunes Restaurateurs d'Europe reihen bereits seit einer Reihe an Jahren Restaurants und Weinschenken in die Elitesgesellschaft ein, welche das Beste vom Besten auf dieser adriatischen Halbinsel anbieten. Neben kulinarischer Feinkost hat Istrien auch besondere Weine. **Vinibuoni d'Italia**, sowie **Le Guide de L'Espresso – I Vini d'Italia als auch Itinerari tra i vigneti** des italienischen Michelins haben ihre Seiten mit Empfehlungen istrischer Weine ausgefüllt.

Der Höhepunkt der Auszeichnungen wurde im Jahr 2017 durch das Einreihen der istrischen Restaurants in den **MICHELIN Guide** erreicht, als sich sogar 13 Restaurants auf der Traumrangliste emporgehoben haben, und das Rovinjer **Monte, gekrönt mit dem ersten kroatischen Stern**, ging in die goldene Auswahl von zweitausend elitärer Restaurants weltweit ein. Das Monte hat, durch die herzliche Vision von **Danijel und Tjitska Đekić**, seinen Sternstatus nicht nur im kommenden Jahr, sondern auch in jedem folgenden Jahr bisher bestätigt, sich somit als istrische Gourmet Szene fest auf dem Postament etablierend.

Eine neue Welle der Begeisterung unter den Gastroliehabern hat die Veröffentlichung des MICHELIN Guide im Jahr 2021 hervorgerufen, als wir erfahren haben, dass in Rovinj noch zwei neue Namen in rotem Glanz erstrahlt sind. **Chef Jeffrey Vella** hat das **Cap Aureo** in das rote Kult-Büchlein als neuen Namen eingeführt, während das Restaurant **Agli Amici Rovigno** geführt vom magischen Dirigentenstab des **Chefs Emanuele Scarella** durch einen neuen Stern eine Sternenspur auf dem istrischen Firmament gezeichnet hat.

Agli Amici Rovigno	1 STAR MICHELIN
Monte	1 STAR MICHELIN
Cap Aureo	MICHELIN GUIDE: NEW 2021 Creative, Mediterranean Cuisine
La Puntulina	MICHELIN GUIDE Mediterranean Cuisine, Regional Cuisine
Meneghetti	MICHELIN GUIDE Classic Cuisine



GOURMET CLUB

The Signature Dish: 4 OF A KIND!



In order to try to present the gourmet offer of Rovinj, Vrsar, Bale, Svetvinčenat and Kanfanar to our guests in a different, more structured way, we have designed a special concept in a destination. The basic criterion for a restaurant to gain membership of the **Gourmet Club** is its inclusion in the Istra Gourmet Guide, an annual edition from the Istria Tourist Board, which, according to strict and detailed criteria, has been implemented in cooperation with external experts for gourmet products for over twenty years. Since excellence is an expectation that accompanies all projects of our destinations and Maistra, in agreement with experts, specific standards, criteria and differentiation elements have been defined for each category of Gourmet Club.

With the intention of representing an offer of respectable Gourmet Club members in a unique and recognisable way, we have designed three categories that reliably guide you through the restaurants and taverns of our area and help you to identify and select the places that best meet your desires, tastes and expectations:

Signature Restaurants: The dishes present author's cuisine and the wines Istrian, national and world names.

High End Restaurants: Their menus change seasonally, at least twice a year, with recipes based on traditional Istrian cuisine.

Traditional: They offer meals prepared in a traditional way, from available local ingredients, in taverns located within the Istrian interior that have a hearth.

Mit dem Wunsch zu versuchen, unseren Gästen das gastgewerbliche Angebot in Rovinj, Vrsar, Bale, Savičenat und Kanfanar auf eine andere, strukturierte Weise zu zeigen, haben wir ein Gourmet Konzept in der Destination ausgetüftelt. Grundkriterium für den Eingang eines gastgewerblichen Objekts in die Mitgliedschaft des Gourmet Clubs ist dessen Einreihung in den Führer Istra Gourmet, die jährliche Ausgabe des Tourismusverbands Istrien, welcher anhand strenger und detaillierter Kriterien bereits seit mehr als zwanzig Jahren in Zusammenarbeit mit externen Experten für Gourmetprodukte Forschungen durchführt. Gegeben dass Erstrangigkeit eine Erwartung ist, welche alle Projekte unserer Destination und Maistra verfolgt, wurden in Vereinbarung mit Experten auch besondere Standards, Kriterien und Elemente der Differenzierung jeder einzelnen Kategorie des Gourmet Clubs definiert.

Mit dem Wunsch, dass Angebot angesehener Mitglieder des Gourmet Clubs auf einzigartige und erkennbare Weise darzustellen, haben wir drei Kategorien ausgetüftelt, welche Sie verlässlich durch Restaurants und Weinschenken unserer Gegend führen und bei der Erkennung und Wahl genau jener Orte behilflich sind, welche am besten Ihren Wünschen, Geschmäckern und Erwartungen zusagen:

Signature Restaurants: Deren Speisen sind von Autorennacharakter, und die Weine repräsentative istrische, nationale und mondäne Namen.

High End Restaurants: Die Menüs ändern sich saisonal, mindestens zweimal jährlich, mit Rezepten gegründet auf traditioneller istrischer Küche.

Traditional: Sie bieten Speisen zubereitet auf traditionelle Weise, aus verfügbaren lokalen Zutaten, und in Weinschenken im Inneren Istriens befindet sich eine Feuerstelle.

Signature Restaurants

With the aim of preserving originality, using the excellent fresh ingredients offered by nature throughout the year, our restaurants and taverns have created attractive dishes throughout the seasons, carefully composing menus for enthusiasts of premium gourmet experiences. Destination crème de la crème - **Signature Restaurants** - prepares exciting surprises for you too. In their kitchens, every season is inspired by new, imaginatively designed dishes, presented under the exclusive signature of the **Signature Dish**. And that is why we invite you to new meetings, new experiences - in the finest restaurants ... **4 restaurants / 4 menus**

Mit dem Ziel des Erhalts der Originalität, unter Verwendung ausgezeichneter frischer Lebensmittel welche uns die Natur während des ganzen Jahres anbietet, haben unsere Restaurants und Weinschenken attraktive Speisen in allen saisonalen Menüs kreiert, sorgfältig Menüs für Liebhaber eines Spitzengourmeterlebnisses komponierend. Die crème de la crème der Destination – **Signature Restaurants** – bereitet aufregende Überraschungen für Sie. In deren Küchen inspiriert jede Jahreszeit neue, fantasievoll kreierte Speisen, präsentiert unter der exklusiven Signatur **Signature Dish**. Und deshalb laden wir Sie zu neuen Treffen ein, zu neuen Erlebnissen – in den besten Restaurants... **4 Restaurants / 4 Menüs**



Signature Restaurants

Gourmet Card

COMING SOON



GOURMET
CLUB



Signature Restaurants

GreaTaste Istria



Klara Marić

— SINCE 1987 —



IL VENTO NELLA VELA: CHEF JEFFREY VELLA

Cap Aureo is a truly spectacular place! Located on the highest point or top floor of Grand Park Hotel Rovinj, with a breathtaking view of Rovinj, Cap Aureo is considered to be the best restaurant in Istria by all the top food connoisseurs. The restaurant is headed by Chef Jeffrey Vella, who boasts considerable experience gained at restaurants all over the world.

Cap Aureo is more than simply fine dining; it is a comprehensive and quite special experience in itself. Every dish on Cap Aureo menu is a work of art. The stars of Vella's dishes are locally-sourced, seasonal ingredients, mostly vegetables. Dishes based on micro-seasonal foods are the foundation of Vella's Cap Aureo vision.

"Cap Aureo surely attracts some of the most rounded hospitality pilgrims in the world to Grand Park Hotel Rovinj. Cap Aureo is more than simply fine dining; it is a comprehensive and quite special experience in itself. We do change the menu or parts of the menu monthly; this is because of the microclimate we are experiencing. When you can imagine the end result of the dish, it becomes easy to match the flavors, and frequent walks in the nature and markets as well as reading help you make them more rounded before you actually start tailoring them. I am very lucky to have a very dedicated team at Cap Aureo. I involve my chefs in the thought, the structure, the planning, and the understanding of mother nature. When someone sees that they are getting something from what you preach and show, life becomes slightly easier, as understanding follows. And we love creating stories with elements of the unusual..."

Cap Aureo ist wahrlich ein spektakulärer Ort. Das Restaurant Cap Aureo liegt auf der höchsten Ebene des Grand Park Hotels Rovinj, mit fantastischer Aussicht auf die Stadt. Kenner der Spitzengastronomie betrachten es als einen der besten Orte zum Dinieren in Istrien. Geführt wird es von Chef Jeffrey Vella, welcher sich mit reicher Erfahrung rühmen kann, welche er in einigen großen Weltrestaurants errungen hat. Jede Speise vom Menü des Cap Aurea ist ein Kunstwerk, und die Sterne der Speisen von Vella sind heimische, saisonale Lebensmittel. Speisen basierend auf mikrosaisonalen Lebensmitteln sind die Grundlage seiner Vision des Cap Aurea.

"Das Cap Aureo im Grand Park Hotel Rovinj lockt einige der komplettesten gastronomischen Pilger der Welt an. Das Cap Aureo ist mehr als fine dining. Das Cap Aureo ist ein einzigartiges Erlebnis, aber auch eine gänzliche Erfahrung. Die gesamte

Speisekarte oder Teile der Speisekarte ändern wir jeden Monat dank dem Mikroklima, in welchem wir leben. Es ist einfach, Geschmäcker miteinander zu verbinden, wenn man sich das Endresultat vorstellen kann, und häufige Spaziergänge in der Natur oder Besuche von Märkten, sowie auch Lesen, können ihnen dabei helfen, die Speisen kompletter und ausgeglichener zu machen, bevor man diese anzupassen beginnt.

Ich bin ausgesprochen glücklich, dass ich im Restaurant ein unglaublich engagiertes und hingebungsvolles Team habe. Meine Chefs schließe ich mit ein beim Überlegen, Strukturieren, Planen und Verstehen der Natur. Wenn Menschen merken, dass sie Nutzen von jenem haben, worüber sie reden und was sie ihnen zeigen, wird ihr Leben leichter und einfacher, da sie der Logik folgen. Außerdem lieben wir es, gemeinsam Geschichten mit Elementen des Ungewöhnlichen zu schaffen..."

Chef Jeffrey Vella / Cap Aureo / Rovinj - Rovigno





BEEF & REEF

GOURMET BY THE BAY: VIKING OYSTERS

BEEF & REEF

GOURMET BY THE BAY: WIKINGER AUSTERN

Bound up with the sea from time immemorial, Istrian cuisine is rich in fish and seafood. Rovinj and Vrsar coasts are known for delicious oysters and scallops. Mussels (pedoči) are a popular specialty enjoyed by many on summer evenings. They are cooked in a simple stew of garlic, parsley, local olive oil, wine and bread crumbs. Even if the oysters are available all year long, they are best enjoyed in winter and late spring. There are numerous ways for preparing oysters, but perhaps the best way to enjoy them is fresh, preferably drizzled with a few drops of lemon juice and served with warm toast and butter on the side. One of the best locations for oyster farming is the Lim bay situated on the west coast of Istria. This submerged valley of the former karst river canyon linked to a dry river bed in a river valley (the Draga) encompasses a series of geological, topological, climatic, vegetational and historical characteristics and features.

Green cliffs of up to 230 metres high plummet into the blueness of the sea up to 30 metres deep, creating a winding notch in the land that is almost 13 kilometres long, so it is not surprising that local residents often call it a bay!

By exploring this amazing natural phenomenon, we reach the Vikings from our story, because what kind of bay would it be if there were no Vikings in it! This, our cult fjord hosts a restaurant anchored at the bottom of the bay, which besides a unique view also offers fantastic oysters from the Lim bay in perfect combination with the autochthonous white, Istrian Malvasia, wine. Light, tasty and healthy, shellfish are the favorite appetizer on the Istrian dining table. And that is only a dash of seafood specialties available to connoisseurs to enjoy in Istria.

Die istrische Küche ist seit jeher ans Meer gebunden und somit reich an Fisch und Meeresfrüchten. Die Küste von Rovinj und Vrsar ist bekannt für ihre hervorragenden Austern, Jakobsmuscheln und Miesmuscheln, die im Volksmund Pedoči genannt werden. Sie sind eine Spezialität, die viele an Sommerabenden genießen und werden nach Buzara- Art mit hausgemachtem Olivenöl und Wein zubereitet. Austern sind im Winter und im späten Frühjahr am saftigsten, aber sie sind auch im Sommer erhältlich. Sie werden auf verschiedene Arten zubereitet, aber dennoch sind sie am besten frisch, mit einigen Tropfen Zitronensaft, serviert mit warmem, getoastetem Brot mit Butter.

Der Limski-Kanal an der Westküste Istriens ist einer der besten Standorte für die Austernzucht. Das vom Meer versenkte Tal der einstigen Karstschlucht, an welches das trockene Gesenke des Flusstals anknüpft, vereint eine Reihe an geologischen, Relief-, klimatischen, Vegetations- und historischen Besonderheiten. Die grünen Felsen, auch bis zu 230 m hoch, schießen steil in das Meeresblau bis 30 m Tiefe hinunter, dabei einen spiralförmigen Einschnitt im Festland entlang fast 13 km bildend, sodass ihn die Einwohner häufig als Fjord bezeichnen!

Beim Erforschen des unglaublichen Naturphänomens gelangen wir auch zu den Wikingern aus unserer Geschichte, denn was wäre das für ein Kanal, ohne dass es zumindest einen Wikinger in ihm gäbe! Unserer hier ist das Kultrestaurant verankert an der Sohle der Bucht, welches neben dem einzigartigen Ausblick auch fantastische Austern aus dem Limski-Kanal in perfekter Kombination mit autochthonem Weißwein, dem istrischen Malvasier, anbietet. Leicht, lecker und gesund, und daher werden Sie diese oft als beliebte istrische Vorspeisen vorfinden. Dies ist nur ein kleiner Teil des Angebots an Meeresspezialitäten, die die Kenner in Istrien genießen können.



VRSAR AMARETI

THE SECRET OF A BISCUIT

AMARETTI AUS VRSAR

GEHEIMNIS EINES GEBÄCKS



Amaretti are a type of light, airy biscuit, traditional in Saronno, Italy, similar to French macarons with the addition of **amaretto** and almond flavouring. Until recently, a number of hazelnut plantations were located in the area of Vrsar, so traditional amaretti biscuits were prepared with hazelnuts, unlike the better-known Italian version, whose main ingredient is almonds.

They are quick and easy to prepare, and we are delighted to bring you a recipe that was revealed to us, but also prepared by **Nerina Štifanić and Karmen Pilat**, according to a traditional recipe from oral tradition. Nerina baked amaretti for Carmen's wedding, and she adapted the recipe with the addition of powdered sugar, which over time became the most widespread recipe for the preparation of Vrsar amaretti. The secret they told us is that hazelnuts should be ground using a hand grinder because they will not heat up, and will keep all their fat, and so the biscuits will be tastier.

Amaretti sind eine Art leichten, luftigen Gebäcks, traditionell im italienischen Saronno, ähnlich den französischen Macarons mit Zusatz von **Amaretto**, dem Geschmack von Mandeln. Auf dem Gebiet von Vrsar erstreckten sich bis vor kurzem zahlreiche Haselnussstrauch Plantagen, sodass auch das traditionelle Gebäck Amaretti mit Haselnüssen zubereitet wurde, im Gegensatz zu der italienischen Version, dessen Hauptzutat die Mandel ist.

Sie werden schnell und einfach zubereitet, und wir bringen Ihnen ein Rezept, welches uns **Nerina Štifanić und Karmen Pilat** enthüllt und zubereitet haben, anhand traditioneller Rezeptur aus mündlicher Überlieferung. Nerina hat die Amaretti für Karmens Hochzeit gebacken, und diese hat das Rezept mit der Zugabe von Staubzucker angepasst, welches mit der Zeit zum weitverbreitetsten Rezept für die Zubereitung von Amaretti aus Vrsar geworden ist. Das Geheimnis, das sie uns verraten haben, ist jenes, dass die Haselnüsse in der Handmühle zermahlen werden müssen, weil sie dadurch nicht erwärmt werden, sondern die Haselnüsse ihren Fettgehalt behalten, und das Gebäck wird dadurch schmackhafter.



Ingredients:

10 eggs
1 kg hazelnuts
1 kg sugar
1 vanilla sugar

Preparation:
Manually grind the hazelnuts (use a hand mill not a food processor). Mix the eggs and sugar by hand or in a mixer, and then slowly stir in the ground hazelnuts with a wooden spoon or hand. Place a sheet of baking paper on the baking tray, and shape small balls from the mixture. Preheat the oven to 170 °C. Bake the balls for about 15–20 minutes at 170–180 °C without ventilation.

Zutaten:

10 Eier
1 kg Haselnüsse
1 kg groß gemahlener Zucker
1 Vanillezucker

Zubereitung:
Haselnüsse mahlen. Zu den gemahlenden Haselnüssen ganze Eier, Zucker und Vanillezucker geben. Mit der Hand mischen bis eine homogene Masse entsteht. Danach gleich große Kugeln formen. Die Kugeln auf einem mit Backpapier bedecktem Blech auslegen und 10–15 Minuten bei 180°C backen.



MOROSINI-GRIMANI

The most gorgeous Istrian castle serving as a Renaissance tasting room

In the central part of Istria, in the former important border area between the dioceses of Poreč, Pula and Pićan, the small town called Savičenta, Svetvinčenat or San Vincenti emerges. Its turbulent history often changed its borders and rulers, and even plague epidemics did not avoid it.

It was marked by divisions of power and complications between families, premature deaths, marital ties and even the extinction of a lineage, with the introduction of the right to inherit the fief by a female line and thus the marriage of Andela and Morosina Morosini to the brothers Marin and Almorò by which the fief passed into the possession of the Grimani Family and stayed with them until the fall of the Venetian Republic, when the rule of a number of other states followed. Even its magnificent breath-taking castle in the centre has undergone many changes. As early as the beginning of the



13th century, a fortress was built here, which was demolished and rebuilt as a castle, but the castle was burned and rebuilt in 1589, when it took its present form. It once hosted an underground prison, and we must not forget to mention the legend of the witch, Mare, who treated the locals with herbs and was therefore burned at the stake in the castle's courtyard. Fire was experienced by the Morosini-Grimani castle too, burned for the second time at the end of the Second World War, and after a long revitalisation, this late medieval building with its accentuated Renaissance features shone in its full splendour once more in the summer of 2020.

MOROSINI-GRIMANI

Schönste istrische Burg als Verkostungsraum aus der Renaissance

Im zentralen Teil Istriens, im einst wichtigen Grenzgebiet zwischen den Diözesen von Poreč, Pula und Pićan, hat sich ein Städtchen niedergelassen, welches einige Savičenta, andere Svetvinčenat oder sogar San Vincenti nennen. Die stürmische Geschichte hat in ihm häufig die Grenzen und Herrscher gewechselt, und auch die Pestepidemien haben es nicht in Ruhe gelassen.

Es wurde von Machtteilungen und Plots zwischen Familien, verführten Todesfällen, Hochzeitsbeziehungen, sowie auch dem Aussterben von Abstammungen, dem Einführen von Lehenserbrechten nach weiblicher Abstammung und somit der Heirat von Andela und Morosina Morosini mit den Brüdern Marin und Almorà gekennzeichnet, wodurch das Lehen in den Besitz der Familie Grimani übergegangen ist und ihr ganz bis zum Fall der Venezianischen Republik gehörte, als erst recht ein Wechsel

einer Reihe anderer Länder folgte. Auch die wunderschöne majestätische Burg erlebte in ihrem Mittelpunkt zahlreiche Veränderungen. Bereits Anfang des 13. Jahrhunderts wurde hier eine Festung erbaut, welche zerstört und als Kastellburg erneuert wurde, aber die Kastellburg wurde niedergebrannt und erneut im Jahr 1589 erbaut, als sie ihre heutige Form erhielt. In ihr befand sich auch das Gefängnis, unterhalb der Erde untergebracht, und wir dürfen auch nicht die Erwähnung der Legende über die Hexe Mare vergessen, welche die Einheimischen mit Kräutern geheilt hatte und deshalb am Scheiterhaufen im Hof der Kastellburg verbrannt wurde. Auch die Kastellburg Morosini-Grimani selbst erlebte den Scheiterhaufen, zum zweiten Mal niedergebrannt an der Neige des Zweiten Weltkriegs, und nach einer langdauernden Revitalisierung erstrahlte dieses spät-mittelalterliche Gebäude mit betonten Renaissance Merkmalen in vollem Glanz im Sommer des Jahres 2020.



Svetvinčenat

This little town with its incredible history has its protector - the patron saint of the same name, who is also the patron saint of winegrowers, so it is not surprising that today an **exclusive boutique of selected Istrian wines** has found its place among the medieval walls. According to Vinistra selection, the Istrian association of winemakers and winegrowers, you can taste **the best 50 Istrian labels** here against the unique backdrop of this former Venetian palace.

Gold, silver and bronze medals from the most prestigious wine competitions such as the International Wine Challenge and the International Wine & Spirit Competition are testament to the fact that these are top quality wines and an experience for which it is definitely worth visiting this renaissance town. In recent years, the Decanter World Wine Awards has also honoured about fifty Istrian labels with medals, raising them onto the world stage.

The unrepeatable gourmet tasting experience will be completed by the offer of different types of cheese and cured meat delicacies, the first Istrian organic craft beer, Kampanjola, marked with an eco-certificate as well as the best extra virgin olive oils in the world - those of Istrian olive growers!

Delicious experiences are interwoven with stories about this historic place, so you can choose **Morosini's selection of cheeses, Grimani's delicacies or the Best of the Castle**. And the witch, Mare, was actually a good, simple but poor girl to whom simple but enticing Istrian **Slatka Mare** pastries are dedicated. Enjoy!

Sanvincenti

Dieses Städtchen von unglaublicher Geschichte hat auch ihren Beschützer – den gleichnamigen Heiligen, welcher gleichzeitig auch der Schutzpatron der Winzer ist, daher verwundert es nicht, dass zwischen den mittelalterlichen Mauern auch die **exklusive Boutique ausgewählter istrischer Weine** ihren Platz gefunden hat. Laut Wahl von Vinistra, dem istrischen Verband der Winzer und Weingärtner, können Sie hier **50 der besten istrischen Etiketten** in einzigartigem Ambiente des einstigen venezianischen Palasts verkosten.

Davon, dass die Rede von Spitzenweinen und einem Spitzenerlebnis ist, für welches man sich auf jeden Fall in dieses Renaissance Städtchen begeben sollte, zeugen Gold, Silber und Bronzemedailen von den prestigeträchtigen Weinwettbewerben, wie etwa die International Wine Challenge und die International Wine & Spirit Competition. Auch der Decanter World Wine Awards benotet während den letzteren Jahren etwa fünfzig istrische Etiketten mit Medaillen, diese somit auf mondäne Podeste erhebend.

Das einzigartige Gourmet tasting Erlebnis wird durch das Angebot verschiedener Käsesorten und Würstdelikatessen, dem ersten istrischen organischen craft Bier Kampanjola, gekennzeichnet mit einem Ökozertifikat, und den besten nativen Olivenölen extra der Welt – jener der istrischen Olivenbauer, abgerundet!

Die Geschmackserlebnisse sind durchwoven von Geschichten über diesen historischen Ort, somit können Sie die **Käseauswahl von Morosini, Grimani's Delikatessen oder sogar Das Beste der Kastellburg verkosten**. Und die Hexe Mare war eigentlich ein gutes, einfaches und armes Mädchen, welchem einfache, aber verlockende istrische Süßspeisen **Slatka Mare** gewidmet wurden. Genießen Sie!



A photograph of a window ledge with a potted plant and a textured wall. The plant is a Monstera in a terracotta pot, sitting on a white ledge. The wall is a mix of orange-painted plaster and rough stone. The floor is made of cobblestones.

RECIPES AND A FEW SECRETS

WITH A GRAIN OF SALT AND
A DROP OF LIQUID GOLD

REZEPTE UND DAS EIN ODER ANDERE GEHEIMNIS

MIT EINEM KÖRNCHEN SALZ UND EINEM
TROPFEN FLÜSSIGEN GOLD



Breakfast at Augusto's

In the centre of Rovinj's old town, under a vault in a small but above all instagramable street that will leave you breathless, you will be greeted with a smile and introduced to another world from a century-old stone pavement. The space furnished with natural materials in the boho style stands out with its design and ambient atmosphere, as well as with its offer. In this vegetarian restaurant you will enjoy a healthy breakfast or brunch, but **Augusto's speciality coffee shop** is the only place in Rovinj that specialises in the indispensable daily beverage - coffee! Besides the classic espresso, your day can start with aeropress, various filter coffees, cold brew and all possible versions of the preparation of this magical drink. In addition to 100% Arabica coffee from various parts of the world, Augusto also offers healthy, home-made drinks prepared on the basis of aloe vera, acai berries, Japanese matcha, but also local herbs.

During a break from your research of Rovinj, why not look for that necessary extra energy here with an authentic experience and find out which notes in the taste of a certain coffee are worth recognising in order for the experience to be complete.

Colazione da Augusto

Im Zentrum des Altstadt-kerns von Rovinj, unter der Volte in einer kleinen, aber über alles Instagram würdigen Gasse, welche auch Ihnen den Atem rauben wird, wird man Sie mit einem Lächeln im Gesicht erwarten und Sie vom hundertjährigen steinernen Bürgersteig in eine andere Welt führen. Der Raum, eingerichtet mit natürlichen Materialien im Boho Stil, hebt sich durch das Design und die Atmosphäre des Ambientes, sowie auch das Angebot hervor. In diesem vegetarischen Restaurant werden Sie ein gesundes Frühstück oder eine Jause genießen, aber der Augusto specialty coffee shop ist auch der einzige Ort in Rovinj, spezialisiert auf das unumgängliche Tagesgetränk - Kaffee! Neben dem klassischen Espresso können Sie den Tag mit einem Aeropress, verschiedenen Filterkaffees, Cold Brew und allen möglichen Abwandlungen der Zubereitung dieses magischen Getränks genießen. Neben den hundertprozentigen Arabica Kaffees aus verschiedenen Teilen der Welt bietet das Augusto auch gesunde, hausgemachte Getränke, zubereitet auf Basis von Aloe Vera, Acai Beeren, japanischem Matcha, aber auch lokalen Pflanzen an.

Suchen Sie hier beim Verschnaufen von Ihren Erforschungen Rovinjs die unumgängliche zusätzliche Energie mit authentischem Erlebnis und erfahren Sie, welche Note beim Geschmack eines bestimmten Kaffees es wert ist erkannt zu werden, damit das Erlebnis vollkommen ist.



OLIVE OIL FOR THE HEALTH OF MIND AND BODY

OLIVENÖL FÜR DIE GESUNDHEIT DES GEISTES UND DES KÖRPERS

It is simply impossible to point out just one reason why you should stay at the Grand Park, but allow us to mention the spectacular Albaro Wellness & Spa. It stretches over 3,800 square meters, indoors and outdoors, and lures wellness seekers with a specially developed offering of spa treatments. The authors of this authentic experience have looked to history for guidance. Layers and layers of information, gleaned from various records, museum materials and local word-of-mouth, intermingled with the philosophy of folk medicine and a sprinkle of legend, have merged to form the best spa journey you can find in Istria.

If you know this region at all, you will know that grappa or rakija is a traditional cure, a soothing preparation, and a drink used to make toasts. The universality of this liquid is woven into the Albaro Exclusives that await you here. A typical Istrian drink is **pelinkovac, or the “Absinthe of Istria.”** This rakija is made of a mixture of medicinal herbs attributed with somewhat fantastic qualities. The Pelinkovac Ritual, a massage with grape seed and aniseed oils, and a sugar scrub with fennel, all of which will leave your skin silky, your muscles relaxed, and your mind feeling free.

Istrian olive oil is famous worldwide for its quality and wealth of antioxidants and flavonoids. Should you surrender to the Olive Press Ceremony, another Albaro Exclusive signature treatment, you will feel the beneficial effects of every bit of this Mediterranean plant that gives birth to liquid gold. After an olive oil massage and an olive pulp exfoliation, end your travels through the olive press over a cup of soothing olive leaf infusion.

The most prominent of the Albaro Exclusives is Batana Bodywork, named after the traditional boats of Rovinj that used to sail at the close of day, when night had already covered Rovinj's rooftops, propelled by oars and lit by candlelight. Built without modern techniques, from local materials, modest, and at the same time of awe-inspiring beauty and functionality, the batana defied restless seas. That is also the experience of Batana Bodywork. Lying on a waterbed, its gentle waves taking you to a state of total relaxation, you're immersed in Rovinj's famous seafaring tradition. The therapeutic movements of wooden oars over your body, in the rhythm of the sensory waves, will remove all tension and cover you in the aroma and texture of a balm made of just three ingredients – hemp oil, beeswax and lavender.

Reward yourself with a hot stone and laurel massage, a cypress aromatherapy massage, or a seaweed treatment. Lavender, sea salt, waves and soothing sounds are just part of the magic awaiting you.

Es ist einfach nicht möglich, nur einen Grund hervorzuheben, warum Sie im Grand Park Ihren Aufenthalt planen sollten, aber erlauben Sie uns, Ihnen das spektakuläre Albaro Wellness & Spa zu erwähnen. Beim Erschaffen dieser authentischen Erfahrung ließen sich dessen Schaffer von der Vergangenheit leiten. Schichten und Schichten an Daten, herausgelesen aus verschiedenen Niederschriften, Museumsmaterial, Worte der Einheimischen, vermischt mit der Philosophie der Volksmedizin und einem Hauch von Legende, wurden in die beste Spa Erfahrung umgewandelt, welche Sie in Istrien erleben können.

Wenn Sie diese Gegend nur ein wenig kennen, wissen Sie auch, dass Schnaps eine traditionelle Medizin ist, ein beruhigendes Mittel sowie auch Getränk, mit welchem angestoßen wird. Die Universalität einer solchen Flüssigkeit ist verwoben mit den exklusiven Behandlungen, welche Sie hier erwarten. Für Istrien ist auch der **Pelin charakteristisch, ein Likör aus einer Mischung von Heilkräutern** welchem auch schon fast fantastische Eigenschaften zugeschrieben werden. Das Ritual mit dem Geschmack von Pelinkovac in Rahmen dessen Sie ein Pelinkovac, eine Massage mit Öl aus Traubensamen und Anis, sowie ein Zuckerpeeling mit Fenchel erwartet, wird Ihre Haut samtig und glänzend machen, die Muskeln entspannter, und das gesamte üppige Erlebnis wird Ihren Geist befreien.

Istrische Öle sind weltweit bekannt für ihre Qualität, das Reichtum an Antioxidanten, sowie Flavonoiden. Falls Sie sich der Zeremonie des Olivenpressens hingeben, noch einer exklusiven Behandlung im Angebot, werden Sie die Wohltat jedes Teils, sowie der berühmten mediterranen Pflanze spüren, aus welcher flüssiges Gold kommt. Massage mit Olivenöl und Peeling mit Olivenpulpe, und direkt am Ende Ihrer Reise durch die Olivengärten erwartet Sie eine Tasse beruhigenden Tees mit Olivenblättern.

Unter den exklusiven Behandlungen hebt sich besonders Batana Bodywork hervor, benannt nach dem traditionellen Schiffchen von Rovinj, mit welchem in den Sonnenuntergang gesegelt wurde, wenn die Nacht bereits die Dächer von Rovinj umfassen hat, mit Rudern und bei Kerzenschein. Gebaut ohne jegliche moderne Technik, aus verfügbarem Material, bescheiden, aber von atemberaubender Schönheit und Funktionalität, trotzte die batana auch dem unruhigen Meer. Eine solche Erfahrung ist auch jene des Batana Bodyworks. Auf dem Wasserbett liegend, welches Sie durch leichte Wellen bis zum Zustand der vollkommenen Entspannung bringt, tauchen Sie in die berühmte maritime Vergangenheit von Rovinj ein. Therapeutische Bewegungen mit hölzernen Rudern auf ihrem Rücken, im Rhythmus von sensorischen Wellen, werden Ihre Anspannung abwenden, Sie dabei mit Düften und der Textur des Balsams aus nur drei Zutaten belohnend – Cannabis-Öl, Bienenwachs und Lavendel.

Belohnen Sie sich mit Behandlungen mit Algen, einer Massage mit heißen Steinen und Lorbeer oder einer Aromatherapie-Massage mit Zypresse, sowie auch Behandlungen mit Meeresalgen. Lavendel, Meeressalz, Wellen und beruhigende Klänge sind nur ein Teil der Zauberei, welche Sie hier erwartet.

WINE & DINE CALENDAR
A SCHEDULE WORTH REMEMBERING
WINE & DINE KALENDER
EIN PROGRAMM, WELCHES MAN SICH MERKEN SOLLTE

Events for all seasons

Through history, Rovinj, Vrsar, Bale, Svetvinčenat and Kanfanar have been the place of intersection of a number of cultures that have left an indelible mark here. Their unique architecture, nature, tradition and cultural heritage continue to fascinate travel writers and guests on their way to discovering the area. Particular wealth is concealed in tradition, in the intangible customs that have been tailored throughout history and which still live on today as part of the area's charming day-to-day life.

One of the best ways to reveal this is precisely through the food. Through a diverse offer of dishes, their preparation and significance, their stories and the customs related to them, taking you through Istria and all its seasons - on a plate!

Veranstaltungen für jede Jahreszeit

Rovinj, Vrsar, Bale, Svetvinčenat und Kanfanar waren durch die Geschichte hindurch Orte, saturiert von zahlreichen Kulturen, welche eine unauslöschliche Spur hinterlassen haben. Einzigartige Architektur, Natur, Tradition und das Kulturerbe bezaubern Reiseschriftsteller und Gäste, welche diese Gegend entdecken. Ein besonderes Reichtum verbirgt sich in der Tradition, in immateriellen Bräuchen, welche durch die Geschichte hindurch geschneidert wurden, sowie auch heute als Teil des charmanten Alltags der lokalen Einwohnerschaft leben.

Eine der besten Arten für die Entdeckung dieses Alltags ist eben das Essen. Durch ein mannigfaltiges Angebot an Speisen, deren Zubereitung und Bedeutung, Geschichten und daran gebundene Bräuche, führen wir Sie durch Istrien und all seine Jahreszeiten – auf dem Teller!





Tradizione a tavola: jela iz pinjate

The "Tradition on the table: dishes from the pot" gourmet event brings back the old dishes once prepared by our grandparents to our taverns: Kod Kancelira, Mrgani 42, Konoba Klarići and OPG Pekica, where the hosts prepare "dishes in the pot", introducing a touch of freshness to dishes with which generations of Istrian people grew up: jota (Istrian stew made of beans and sauerkraut),

Tradizione a tavola: viècie riciète da màr

"Tradition at table: old seafood recipes" is a unique gourmet event based on traditional dishes from the "Recipes from the House of Batana" book and represents a major contribution to efforts to engage young people in the processes of preserving their intangible cultural heritage whilst sharing the culinary knowledge that has been cultivated within local families for years with communities around the world through the concept of preparing these recipes from Rovinj: "Grandpa's recipes" and "Grandson's recipes". During the event, 11 restaurants from Rovinj and Vrsar will offer specially designed menus under the name "Grandpa's recipes" and "Grandson's recipes". These menus can be found in an interesting booklet that is at the same time a recipe cookbook where both "grandpa" and "grandson", each in his own way, have prepared a dozen old and perhaps forgotten recipes and created dishes using ingredients caught with the help of a batana, the traditional Rovinj fisherman's flat bottomed boat.

Tradizione a tavola: viècie riciète da màr

"Tradition auf dem Tisch: alte Rezepte aus dem Meer" ist ein einzigartiges Gourmet Event, welches auf traditionellen Speisen aus dem Buch "Rezepte aus dem Haus der Batana" beruht und einen großen Beitrag zu den Bemühungen darstellt, dass junge Menschen in den Prozess des Erhalts immateriellen Kulturerbes mit eingeschlossen werden und dass kulinarisches Können, über Jahre hinweg innerhalb lokaler Familien gepflegt, mit Gemeinschaften weltweit durch das Konzept der Zubereitung Rovinjer Rezepte: "Rezepte vom Großvater" und "Rezepte vom Enkelsohn" geteilt wird. So werden 11 Restaurants aus Rovinj und Vrsar während der Dauer des Events besonders ausgestützte Menüs unter der Bezeichnung "Rezepte vom Großvater" und "Rezepte vom Enkelsohn" anbieten. Diese Menüs befinden sich in einem interessanten Büchlein, welches zugleich auch ein Kochbuch mit Rezepten ist, in welchem der Großvater und der Enkelsohn, jeder auf seine Weise, einige alte und fast schon vergessene Rezepten zubereitet haben, sowie Speisen mit Lebensmitteln kreiert haben, welche mithilfe der Batana, einem traditionellen Rovinjer Fischerboot mit flachem Boden, eingefangen wurden.

Putevima rovinjskih delicija

If you decide to hit the "Roads of Rovinj delicacies", you will, within this gourmet program, be welcomed by specialities from Rovinj and its surrounding areas, prepared in 12 local restaurants. Their tables offer fish and meat menus at promotional prices. The emphasis has been put on indigenous ingredients and the careful preparation of dishes paired with wines produced by local wine makers. Codfish and posutice (traditional pasta), minestrone, buzara of warty venus, fillet of European bass in a truffle sauce, pljukanci (traditional pasta), gnocchi with both homemade prosciutto and cheese are just some of the delicacies that guests will find on the spring menu in Rovinj and its surrounding areas.

Vrsaranske goložece

True gourmet rhapsodies await lovers of indigenous delicacies and good drops of wine for which autumn trips take them to Vrsar. In its second edition, the "Goložece di Vrsar" program will take place at the Fančita, Dvi Palme, Konoba kod Luce, Trattoria Basilico, Rotonda, Goran and Fish Food Srdela restaurants where you will be able to choose between both fish and meat menus. Cuttlefish sauce, Marinated pilchards (na savor), a cold sea tris including octopus, brodetto (fish stew) with polenta or boškarin (an indigenous Croatian cattle breed) sauce served with gnocchi, pljukanci (traditional pasta), carpaccio with truffles, medallions in Teran sauce and Istrian prosciutto are just some of the specialities that will offer pleasure to guests in Vrsar during the autumn period.



Sui sentieri delle delizie rovignesi

Falls Sie über die "Wege der Rovinjer Feinkost" starten, werden für Sie 12 lokale Restaurants unter der Haube dieses Gourmetprogramms Spezialitäten Rovinjs und der Umgebung zubereiten. An deren Tischen erwarten Sie Fisch- und Fleischmenüs zu Werbepreisen. Die Betonung liegt bei autochthonen Lebensmitteln und sorgfältiger Zubereitung, und auf den Menüs befinden sich auch Weine lokaler Winzer. Kabeljau und posutice (traditionelle Teigwaren), maneštra-Minestrone, Venusmuscheln na buzaru (Olivenöl, Wein, Knoblauch), Filet vom europäischen Wolfsbarsch in einer Trüffelsauce, Teigwaren - pljukanci, njoki (Gnocchi) auf Wild, sowie heimischer Prosciutto-Schinken und Käse sind nur einige der Delikatessen, welche den Gast auf dem Frühjahrsmenü in Rovinj und Umgebung erwarten wird.

Vrsaranske goložece

Liebhaber autochthoner Delikatessen und einem guten Tropfen, welche die Herbstreisen nach Vrsar bringen, werden eine wahre Gourmand-Rhapsodie genießen können. Das Programm "Goložece di Orsera" wird in seiner zweiten Ausgabe in den Restaurants Fančita, Dvi Palme, Konoba kod Luce, Trattoria Basilico, Rotonda, Goran und Fish Food Srdela stattfinden, wo man zwischen einem Fisch- und Fleischmenü wählen kann. Sugo vom Sepiafisch, marinierte Sardellen na savor, kaltes Meerestrio vom Tintenfisch, Brodet (Fischeintopf) mit Polenta oder etwa Sugo (Sauce) vom istrischem Rind „Boškarin“ mit hausgemachten Gnocchi, Teigware pljukanci, Carpaccio mit Trüffeln, Medallions in Terrano und istrischer Prosciutto-Schinken sind nur einige der Spezialitäten, welche auf die Gäste von Vrsar in der Herbstzeit warten.



Weekend Food Festival Rovinj

The most original and most attractive festival of its kind in Croatia will open its doors in picturesque Rovinj in May. In the heart of the city, in the area of the Old Tobacco Factory, the best of the best, **the most important food and wine experts from around the world and the region**, will gather for this four-day festival; making it the most important and exclusive event in this area and beyond. Gala dinners, accompanied by excellent wines, food and music guarantee that the Weekend Food Festival will be a place of good vibes and inspiring experiences. Top culinary stars from around the world will be coming to Rovinj, including **chef Rasmus Munk from the Danish Alchemist**, a restaurant with 2 Michelin stars and named the best restaurant in Europe in 2021 by OAD; **Ana Roš**, the best chef in the world in 2017, whose **restaurant Hiša Franko** in Kobarid, Slovenia, also proudly carries 2 Michelin stars, along with **Dabiz Munoz and Massimo Bottura!** Renowned names from Croatia and the world will share their knowledge, experiences, passion and enthusiasm with fellow professionals, caterers, winemakers, olive growers, foodies and food lovers eager for new discoveries and knowledge. Numerous panels, masterclasses and accompanying events will provide opportunities not only for personal and professional development but also for the exchange of ideas and the opening of new perspectives and business opportunities.

Weekend Food Festival Rovigno

Eines der originellsten und attraktivsten Festivals seiner Art in Kroatien öffnet demnächst im malerischen Rovinj seine Pforten. Im Herzen der Stadt, auf dem Gelände der still gelegten Tabakfabrik Stara tvornice duhana, versammeln sich vier Tage lang die Besten der Besten, **die bedeutendsten Experten aus der internationalen und regionalen Kulinarik-** und Weinszene, was diese Veranstaltung zu der wohl bedeutendsten und exklusivsten Veranstaltung in der Region und in der Nachbarschaft macht. Galadinner, hervorragende Weine, köstliches Essen und gute Musik machen das Weekend Food Festival garantiert zu einem Ort guter, positiver und inspirierender Erlebnisse und Vibes. Einige äußerst beeindruckende Namen und Stars aus der ganzen Welt kommen nach Rovinj, wie zum Beispiel der **Chef Rasmus Munk aus einem der besten Restaurants der Welt, dem dänischen Alchemist**, einem Restaurant mit zwei Michelin-Sternen. Das Restaurant Alchemist wurde im Jahr 2021 von OAD zum besten Restaurant Europas gekürt. **Ana Roš**, die im Jahr 2017 zur besten Köchin der Welt gewählt wurde und deren **Restaurant Hiša Franko** aus dem slowenischen Kobarid ebenfalls 2 stolze Michelin-Sterne verliehen bekommen hat, ist ein weiterer bekannter Gast des Festivals Und auch die erstaunlichen **Dabiz Munoz und Massimo Bottura!** Große Namen aus Kroatien und aus der ganzen Welt werden hier ihr Wissen, ihre Erfahrungen, ihre Leidenschaft und ihren Enthusiasmus mit Kollegen vom Fach, Gastronomen, Winzern, Önologen, Olivenbauern, Experten für Önologie und Gastronomie, Foodies und allen „Gastrophilen“ teilen, die an neuen Entdeckungen und Erkenntnissen interessiert sind. Zahlreiche Podiumsdiskussionen, Meisterklassen und diverse begleitende Veranstaltungen laden nicht nur dazu ein, sich persönlich und beruflich weiterzuentwickeln, sondern ermöglichen auch einen Austausch von Ideen und die Erschließung neuer Perspektiven und Geschäftsmöglichkeiten.

DON'T MISS IT CALENDAR OF GOURMET EVENTS 2022

VERSÄUMEN SIE NICHT KALENDER DER GOURMET EVENTS 2022



April / May April / Mai	Bale / Valle, Svetvinčenat, Kanfanar Tradizione a tavola: jela iz pinjate
	Bale / Valle Pinca fest
	Rovinj / Rovigno Putevima rovinjskih delicija: proljeće
	Rovinj / Rovigno Weekend Food Festival
May Mai	Bale / Valle Sotto la campana
	Rovinj / Rovigno Weekend bike and gourmet tour: spring
	Vrsar / Orsera Vrsaranske goložece
May / June Mai / Juni	Rovinj / Rovigno, Vrsar, Bale / Valle Seasonal Food & Wine
July Juli	Kanfanar / Canfanaro Fužijada
September September	Svetvinčenat / Sanvincenti Festival sira
September / October September / Oktober	Vrsar / Orsera Vrsaranske goložece
	Rovinj / Rovigno Putevima rovinjskih delicija: jesen
October Oktober	Rovinj / Rovigno Weekend bike and gourmet tour: autumn
October / November Oktober / November	Rovinj / Rovigno, Vrsar / Orsera, Kanfanar / Canfanaro Tradizione a tavola: viècie riciète da màr
November November	Rovinj / Rovigno, Bale / Valle The Signature Dish



CURIOSITIES IN THE REFLECTION OF DAYS GONE BY KURIOSITÄTEN IM WIEDERSCHIN VERGANGENER ZEITEN

Rančin Dvegrajka

Once upon a time there was a large and powerful town located on an elevated spot within the endless greenery of the winding and fertile Lim Valley, the mainland continuation of the enchanting Lim Channel. It was called Dvigrad. And no, it was not just one town, but as its name suggests (Dvigrad in Croatian meaning two towns) - there were two - Moncastel and Parentin, which, since the 10th century, have been mentioned as a single city – Dvigrad. The strategic position of Dvigrad, located near the then very important port on the shores of the Lim Bay, had enabled life in this area since prehistoric times, and continued to tell its story until the early 18th century when it was completely abandoned due to destruction during the war and malaria. The collapse of Dvigrad also marked the beginning of the growth and development of a new settlement - Kanfanar - where the remaining Dvegrajci, as the inhabitants of Dvigrad were called, settled and took as their new home.

However, the story of Dvigrad does not end there, because the people of Kanfanar are still proud of their Dvigrad roots even 300 years after it was completely abandoned. The rich legacy of the city, which once numbered over 200 buildings and more than 2,000 souls, has entrusted the descendants of Dvegrajci to show findings from the old city to the world. And so, in a workshop by diligent goldsmith, Luigi, replicas of two types of earrings found near St. Peter's Church in Dvigrad, dating from the period between the 9th and 11th centuries, have been created. One has wrapped wire around the hoop, while the other is round with a pearl in the middle. The authentic souvenir was named Rančin Dvegrajka: rančin as a local name for an earring and Dvegrajka in memory of the hardworking and proud female inhabitants of the former city.

The rančini are entirely modelled after the originals, samples of which are kept in the Archaeological Museum of Istria as part of the Medieval Collection. Due to their value, these earrings have been a cultural asset since 1968 and are registered in the Register of Cultural Property of the Republic of Croatia. And while the originals were made of bronze, today's samples can be found in three variants: silver, with gilding, and silver with rose gold gilding. Their look is in the spirit of the modern age, minimalist, and yet so elegant that it only proves that, although centuries old, these earrings are proof that fashion trends always repeat themselves.

By purchasing this wonderful piece of jewellery - souvenir, the owner receives a suitable booklet with a story about an earring that is worn with pride - the same pride that once flowed through the town in which it was created and which is equally reflected in the smile of master Luigi when he sees his work of art after five hours of filigree work in the form of gorgeous earrings that once again adorn the faces of our ladies just as they did centuries before.

Rančin Dvegrajka

Es war einmal vor langer Zeit eine große und mächtige Stadt, welche sich an einem erhobenen Ort im unübersichtlichen Grün des gewundenen fruchtbaren Flusstals von Limska draga befand, der Fortsetzung des faszinierenden Festlandteils des Limski-Kanals. Sie wurde Dvigrad genannt. Und nein, es war dies nicht nur eine Stadt, sondern wie auch ihre Bezeichnung spricht – waren es zwei - Moncastel und Parentin, welche seit dem 10. Jahrhundert als eine einzigartige Stadt erwähnt werden – Dvigrad. Die strategische Lage von Dvigrad, gelegen in unmittelbarer Nähe des damals wichtigen Hafens an der Küste von Limski-Kanal, ermöglichte ein Leben auf diesem Gebiet bereits seit der Urgeschichte, und ganz bis zu Beginn des 18. Jahrhunderts setzten sich die Erzählungen seiner Geschichte fort, als es infolge von kriegerischen Zerstörungen und dem Auftreten von Malaria vollkommen verlassen wurde. Der Untergang von Dvigrad kennzeichnete auch den Beginn des Wachstums und der Entwicklung einer neuen Siedlung – Kanfanar – welche die übriggebliebenen Dvegrajci, wie die Bewohner von Dvigrad genannt wurden, angesiedelt und als ihr neues Zuhause angenommen haben.

Aber, die Geschichte über Dvigrad endet keinesfalls hier, denn die Einwohner von Kanfanar sind auf ihr Dvigrad auch nach 300 Jahren nachdem es vollkommen verlassen wurde, stolz. Das reiche Erbe der Stadt, welche einst über 200 Gebäude und mehr als 2000 Seelen zählte, beauftragte die Nachkommen der Dvegrajci, die Funde aus der alten Stadt der Welt zu zeigen. Und so entstanden in der Werkstatt des fleißigen Goldschmieds Luidi Repliken zweier Arten an Ohringen, welche bei der Kirche des Hl. Petrus in Dvigrad gefunden wurden, datierend im Zeitraum vom 9. bis zum 11. Jahrhundert. Die einen haben einen Draht um die Öse gewickelt, und die anderen sind rund und mit einer Perle in der Mitte. Das authentische Souvenir erhielt die Bezeichnung Rančin Dvegrajka: rančin als lokale Bezeichnung für Ohringe und Dvegrajka in Erinnerung an die fleißigen und stolzen Einwohnerinnen der einstigen Stadt.

Rančini sind gänzlich anhand des Vorbilds des Originals angefertigt, dessen Exponate im Archäologischen Museum Istriens als Teil der Mittelalterlichen Sammlung aufbewahrt werden. Aufgrund ihres Werts besitzen die Ohringe seit dem Jahr 1968 das Attribut eines Kulturguts und sind im Register der Kulturgüter der Republik Kroatien eingetragen. Und während die Originale aus Bronze angefertigt waren, können Sie die heutigen in drei Varianten finden: Silberne, mit Vergoldung und Silberne mit Rose Gold Vergoldung. Auch deren Aussehen ist im Geist der modernen Zeit, minimalistisch, aber doch wieder so elegant, was nur davon zeugt, dass, obwohl über Jahrhunderte alt, diese Ohringe beweisen, dass sich Modetrends wahrlich immer wiederholen.

Durch den Kauf dieses wunderschönen Schmucks – Souvenirs erhält die Besitzerin auch ein praktisches Büchlein mit der Geschichte über die Ohringe, welche mit Stolz getragen werden – jenem welchen die Stadt ausströmte in welcher sie entstanden sind und welcher sich gleichermaßen im Lächeln des Meisters Luidi widerspiegelt, wenn er nach fünf Stunden filigraner Arbeit seiner Hände Werk in Form wunderschöner Ohringe sieht, welche erneut die Gesichter unserer Damen schmücken, genauso wie sie dies Jahrhunderte zuvor getan haben.

A small vocabulary of Istriot

Kleines Wörterbuch der istriotischen Sprache

Le fritule

Fritule (holiday desserts, popular especially during carnival and the Advent season)

Fritule (festliche Süßigkeit, besonders während der Zeit des Karnevals und Advents beliebt, ähnlich den Krapfen)

I fiochi

Fiochi, sweet fried dough

Fioki, süßer gebackener Teig

Le verze sofegade

Boiled Savoy cabbage

Gekochter Wirsing

La minestra de pisiol

Chickpea minestrone

Minestrone mit Kichererbsen

El bacala’

Codfish

Kabeljau

Macaroi con sugo de galina

Fuži – traditional pasta – with chicken sauce

Fuži – traditionelle Teigware – mit Huhn

Biscoti

Biscuits

Kekse

Sorxinudi con sparixi

Pljukanci – traditional pasta – with asparagus

Pljukanci – traditionelle Teigware – mit Spargel

Gingixi (lardo taia sutil e squaia’ – restava l gingixi)

Pork rind (fat cut into small pieces and cooked over low heat)

Gammeln (dünn geschnittenes und zerschmolzenes Schweinefett)

Scrobi

Tender polenta

Weiche Polenta

Polenta e figa’ de porco

Polenta with entrail sauce

Polenta mit Innereien

BALE

DIALECT

DIALEKT

VON BALE



Wandering curiously along the tireless paths leading through Istrian olive groves and vineyards, the trail will inevitably lead us to a hidden gem on the peninsula. Castrum Vallis is the old Latin name for an idyllic place located on top of a hill - the town of **Bale**. The outlines of this place, which is considered one of the best-preserved Istrian towns despite the many turbulent years that have passed through it, reveal stunning views of the untouched architectural heritage. If we add to this the pristine nature and fantastic views extending over the sea, the desire to get to know the town certainly grows.

However, Bale also hides a completely different though great cultural distinctive feature. The rich past of these parts has found its way into the language as well. In

most parts of the Istrian peninsula, the Chakavian dialect is spoken, along with five dialects. If we look at all Istrian dialects through two groups - South Slavic and Romance – then the Romance group will reveal the Istro-Romanian and Istro-Romance or Istriot to us.

It is precisely these two languages from Istria to be included in the list of the 24 most endangered European languages. And while the Istro-Romanian dialect is a dialect of the Romanian language, Istriot represents the autochthonous pre-Venetian Romance language, best preserved in this small town of ours, Bale.

The Istrian group of autochthonous Romance dialects, except in Bale where it is most used, marks only five other towns in southwestern Istria - Rovinj, Vodnjan,

N eugierig den unermüdlichen Wegen entlang bummelnd, welche uns zu den istrischen Olivenhainen und Weingärten führen, wird Sie der Weg unumgänglich auch bis zu einem verborgenen Juwel auf der Halbinsel bringen. Castrum Vallis ist die alte lateinische Bezeichnung für den idyllischen Ort auf der Anhöhe – das Städtchen **Bale**. Die Silhouette dieses Orts, welcher als eines der besterhaltenen istrischen Städtchen gilt, trotz zahlreicher stürmischer Jahre, welche durch dieses hindurchgegangen sind, enthüllt wunderschöne Ausblicke des unberührten architektonischen Erbes. Wenn wir hier auch noch die unberührte Natur und fantastische Aussichten, welche sich zum Meer hin erstrecken, hinzufügen, wird der Wunsch nach einem Kennenlernen des Städtchens immer größer.

Aber, Bale verbirgt auch eine komplett andere, große kulturelle Besonderheit. Die reiche Vergangenheit dieser Gegenden hat

auch ihren Weg in die Sprache gefunden. Im größten Teil der istrischen Halbinsel wird in čakavischer Mundart gesprochen, mit fünf Dialekten. Wenn wir alle Dialekte in Istrien durch zwei Gruppen betrachten – südslawische und romanische – finden wir in der Gruppe der romanischen die istrorumänische, sowie die istroromanische oder istriotische Sprache.

Eben diese zwei Sprachen aus Istrien sind auf der Liste unter den 24 meistgefährdeten europäischen Sprachen eingereiht. Und während istrorumänisch ein Dialekt der rumänischen Sprache ist, stellt istriotisch eine autochthone vorvenezianische romanische Sprache dar, am besten in diesem unserem Städtchen erhalten, in welches wir zu Besuch gekommen sind, in Bale.

Die istriotische Gruppe autochthoner romanischer Sprachen, außer in Bale wo sie am meisten genutzt wird, kennzeichnet nur noch fünf andere Städte auf dem

Fažana, Galižana and Šišan. An extremely valuable intangible cultural heritage that is inevitably dying out, however the new festival has encouraged its escape from oblivion.

The Festival of the Istriot Dialect - Festival dell' Istrioto - is designed to convey the tradition of this area to young people, but also to offer all other visitors an insight into something completely different. But why did we choose the topic of dialect in this chapter? Because in addition to new literary works, linguistic workshops, literary competitions, folklore festivals and choral singing, an integral part of transmitting the tradition is its gourmet version, so the festival presents old recipes according to which pastries are prepared that must be tasted!

Gebiet des südwestlichen Istriens – Rovinj, Vodnjan, Fažana, Galižana und Šišan. Das ausgesprochen wertvolle immaterielle Kulturerbe stirbt unausweichlich ab, aber ein neues Festival hat dessen Flucht vor dem Vergessen angeregt.

Das Festival der istriotischen Mundart – Festival dell' Istrioto – wurde ausgetüftelt, um den Jungen die Tradition dieser Gegend zu übertragen, aber auch allen anderen Besuchern eine Einsicht in etwas komplett anderes anzubieten. Aber, warum haben wir in diesem Kapitel das Thema Dialekt ausgewählt? Denn, neben den neuen literarischen Werken, linguistischen Workshops, Literaturwettbewerben, Folkloreschauen und Chorgesang ist ein Bestandteil der Traditionsübertragung auch die Gourmet Version, sodass auf dem Festival alte Rezepte präsentiert und anhand dieser Kuchen zubereitet werden, welche unverzichtbar verkostet werden sollten!



ORADA/ORATA



Bogata hranjivim sastojcima

Ricca di proprietà nutrizionali

Svježe iz
Jadranskog mora
Fresco dal mare
Adriatico

www.cromaris.com



IMPRESSUM

Editor / Redakteur

Zorica Bocić

Toni Žufić

Design / Gestaltung

Toni Žufić

Text authors / Textautoren

Vesna Ivanović

Martina Dodić

Zorica Bocić

Photo credits / Fotos

Maja Danica Pečanić

Igor Drandić

TB Archive | TV Archiv

Concept / Konzept

Zorica Bocić

Sponsors / Sponsoren

Romantic Mediterranean
ROVINJ • ROVIGNO
ISTRIA - CROATIA

Bale-Valle

VRSAR
inspirira

.....
Turistička zajednica
općine Vrsar

 **Turistička
zajednica
Općine
Svetvinčenat**

 **kanfanar**
općina istarskog vjola i fuži

MAISTRA
HOSPITALITY GROUP

 **Udruženje obrtnika Rovinj**
Associazione degli imprenditori di Rovigno



Naturally Pink

ARONIA GIN



WWW.IMAGINE-SPIRITS.COM