EAT | KNOW | LOVE

Istria

ISTARSKO ZLATO
Najbolja maslinarska regija na svijetu!

ORO ISTRIANO
La migliore regione olivicola al mondo!



ČAROBNA ZEMLJA DIVOVA
Meso istarskog goveda

TERRA MAGICA DI GIGANTI
La carne del bovino istriano

VRSARANSKI AMARETI
Tajna jednog kolačića

AMARETTI DI ORSERA
Il segreto di un biscottino

Gourmet magazin: 2/2022

arhiva Meneghetti Wine Hotela & Winery

Dobrodošli u Istru!
BENVENUTI IN ISTRIA!

Zeleni dodir tradicije crvene zemlje

Dragi gosti, želimo vam srdačnu dobrodošlicu na naš mali poluotok, u zeleno utočište razigranih doživljaja. Ovdje, gdje prozirno more oplahnjuje zamamne obale, a sunčane se zrake izvijaju uz maestrale, pronaći ćete skriveni dragulj, jednu neobičnu regiju prepunu kontrasta.

Prepustite nam se, odvest ćemo vas do njezina „crvenog srca“, upoznati vas sa zelenim istarskim bojama koje blješte zlatnim sjajem i ponuditi vam njezine plodove na tanjuru punom zdravlja.

Dobro nam došli u mjesta inspirirana izmjenama godišnjih doba, dobro došli u Istru!

Zorica Bocić
Urednica

Un tocco verde nella tradizione della terra rossa

Gentili ospiti, vi diamo un caloroso benvenuto nella nostra piccola penisola, un paradiso verde di fantastiche esperienze. Qui, dove il mare cristallino bagna la sinuosa costa e i raggi del sole si mescolano al soffio del maestrale, troverete una gemma nascosta, una regione insolita e ricca di contrasti.

Lasciatevi andare. Vi porteremo nel suo "cuore rosso", vi presenteremo i colori verdi dell'Istria che brillano di un bagliore dorato e vi offriremo i suoi frutti in piatti pieni di salute.

Benvenuti nei luoghi ispirati dal cambio delle stagioni, benvenuti in Istria!

Zorica Bocić
Redattrice



SADRŽAJ
Gourmet magazin: 2/2022

6 NAJBOLJA MASLINARSKA REGIJA NA SVIJETU!
• Istarsko zlato
• More, zemlja, ljudi: sol, crvenica i težačke ruke
• Romansa u masliniku

16 ČAROBNA ZEMLJA DIVOVA
Meso istarskog goveda
• Zalogaj s potpisom Chefa Nikole

22 IMAGINE: BOTIQUE DESTILERIJA
GIN iz MARASI
• PINK is the new BLACK

26 GOURMET VODIČI
Mala crvena knjižica
• Zvjezdano nebo Istre: Michelin restorani
• The Signature Dish – 4 of a Kind!
• Il vento nella vela: vjetar u jedrima chefa Velle

34 BEEF & REEF
Gourmet by the bay: vikinške kamenice

36 VRSARANSKI AMARETI
Tajna jednog kolačića

38 MOROSINI – GRIMANI
Najljepši istarski kaštel kao renesansna kušaona

42 RECEPTI I PONEKA TAJNA
Sa zrncem soli i kapljicom tekućeg zlata
• Breakfast at Augusto's
• Maslinovo ulje za zdravlje duha i tijela

46 WINE & DINE KALENDAR
Raspored kojeg vrijedi upamtiti
• Događanja za sva godišnja doba
• Weekend Food Festival Rovinj
• Ne propustite

52 ZANIMLJIVOSTI
U odsjaju prošlih vremena
• Rančin Dvegrajka
• Baljanski dijalekt

CONTENUTO
Gourmet magazin: 2/2022

6 LA MIGLIORE REGIONE OLIVICOLA AL MONDO!
• Oro istriano
• Mare, terra, persone: sale, terra rossa e mani degli agricoltori
• Storie d'amore nell'oliveto

16 TERRA MAGICA DI GIGANTI
La carne del bovino istriano
• Uno spuntino firmato dallo chef Nikola

22 IMAGINE: DISTILLERIA BOUTIQUE
Gin da Marasi
• PINK is the new BLACK

26 GUIDE GOURMET
Libretto rosso
• Il cielo stellato dell'Istria: ristoranti Michelin
• The Signature Dish – 4 of a Kind!
• Il Vento nella Vela: chef Jeffrey Vella

34 BEEF & REEF
Gourmet sul Canale di Leme: Le ostriche dei vichinghi

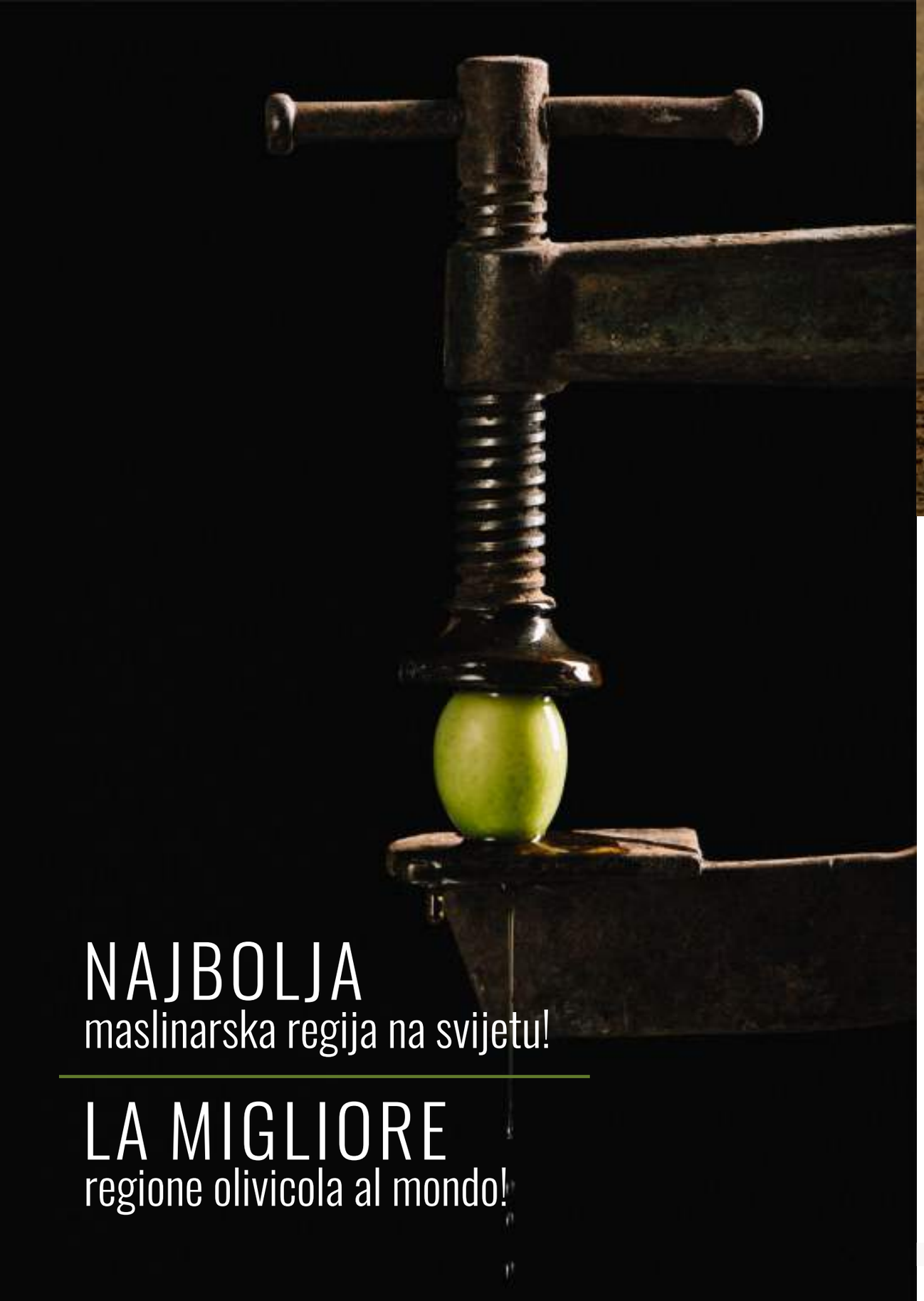
36 AMARETTI DI ORSERA
Il segreto di un biscottino

38 MOROSINI-GRIMANI
Il più bel castello istriano come sala degustazione rinascimentale

42 RICETTE E ALCUNI SEGRETI
Con un granello di sale e una goccia di oro liquido
• Breakfast at Augusto's
• Olio d'oliva per la salute di mente e corpo

46 CALENDARIO WINE & DINE
Un programma da ricordare
• Eventi per tutte le stagioni
• Weekend Food Festival Rovigno
• Da non perdere

52 CURIOSITÀ
Nel riflesso dei tempi passati
• Rančin Dvegrajka
• Dialetto di Bale-Valle



NAJBOLJA
maslinarska regija na svijetu!

LA MIGLIORE
regione olivicola al mondo!



Iako površinom malena, Istra zbog svojih prirodnih ljepota, bogate kulturne baštine i iznimnih doživljaja zauzima cijenjeno mjesto na svjetskoj turističkoj pozornici i uz to, vrijedi naglasiti, nimalo ne zaostaje ni na svjetskoj gourmet sceni.

Prema nekim istraživanjima, čak svaki treći gost Istru posjećuje zbog vrhunskih gourmet doživljaja. Ekstra djevičansko maslinovo ulje, istarski pršut i aromatični sirevi, organsko voće i povrće, riba iz čistog Jadrana, vina iz osunčanih vinograda s obronaka bajkovitih brežuljaka izvorni su elementi Istre koje proizvođači i ugostitelji slažu u šaren i prepoznatljiv eno-gastronomski mozaik.

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

Sebbene di piccole dimensioni, grazie alle sue bellezze naturali, al ricco patrimonio culturale e alle esperienze straordinarie che regala, l'Istria occupa un posto di prestigio sulla scena turistica mondiale. Va sottolineato che non vi è alcun ritardo nemmeno sulla scena gastronomica mondiale.

Secondo alcune ricerche, un ospite su tre visita l'Istria in cerca delle migliori esperienze gastronomiche. Olio extravergine d'oliva, prosciutto istriano e formaggi aromatici, frutta e verdura biologiche, pesce fresco dell'Adriatico e vini di tenute soleggiate sulle pendici di colline da favola sono gli elementi originali dell'Istria che produttori e ristoratori mettono insieme in un colorato e caratteristico mosaico gastronomico.

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



U ekstra djevičanskom ulju stopio se vrhunac umijeća uzgoja masline i prerade njenih plodova u tekući eliksir života. Posljednjih desetljeća ekstra djevičansko maslinovo ulje Istre zablistalo je i na globalnoj pozornici - osvajajući najprestižnije nagrade!

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

Nell'olio extravergine si è raggiunto il picco dell'arte nella coltivazione delle olive e nella trasformazione dei suoi frutti nell'elisir liquido della vita. Negli ultimi decenni, l'olio extravergine d'oliva dell'Istria ha brillato anche sulla scena internazionale, vincendo i premi più prestigiosi.

Coltivando una tradizione secolare nel campo dell'olivicoltura, produttori di olio e olivicoltori istriani hanno affiancato per anni la superpotenza Toscana nella "Bibbia dell'olio d'oliva", la guida Flos Olei. Questa guida agli oli extra vergini d'oliva, unica a livello mondiale, ha proclamato l'Istria per la prima volta la migliore regione olivicola nel 2016, e gli olivicoltori istriani sono riusciti a mantenere il titolo fino ad oggi!



RESTAURANT LOCANDA BLU

ROVINJ - ROVIGNO





ISTARSKO ZLATO

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

Danas ga proizvode mnoge obitelji i mala poljoprivredna gospodarstva u Istri. Ulje je to najviše kategorije i kvalitete koje je moguće dobiti iz plodova masline. Nastaje hladnim prešanjem netom ubranih plodova kako bi u njemu ostali sačuvani svi dragocjeni sastojci. Uz to, kiselost mu ne smije prelaziti 0,8 posto, i ne smije imati nijedan miris koji nije svojstven maslinovom ulju. Gurmani to dobro znaju i uvijek će paziti da na istarskoj trpezi imaju samo najfinije ekstra djevičansko maslinovo ulje.

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

ORO ISTRIANO

L'olio extra vergine d'oliva sta alla base della gastronomia istriana ed è un simbolo di qualità e autentico piacere a tavola. Si abbina a piatti a base di pesce e carne, verdure, insalate e dolci. Molti resteranno incantati dall'antipasto più semplice preparato in stile istriano: fette di pane fatto in casa imbevute di olio extra vergine d'oliva. Al suo meglio, punzecchia il palato e risveglia i sensi. Riscuote il rispetto degli esperti e solletica continuamente l'immaginazione degli edonisti. Lo celebrano musei, ristoranti gourmet e negozi di souvenir in tutta la penisola.

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

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



MORE, ZEMLJA, LJUDI: SOL, CRVENICA I TEŽAČKE RUKE

Plava i crvena, boje istarskog poluotoka, boje su kristalno čistog mora i crvene zemlje, izvora života istarskog čovjeka kroz tisućljeća. Kulinarstvo Istre izvire iz mora, tisućljetne masline i baštine vinove loze, samoniklog bilja i ljekovitih trava, domaćih životinja. Uz more, ishrana je tradicionalno uključivala mnogo ribe, koja i po staroj poslovici nakon mora treba zaplivati u maslinovom ulju i u vinu. Maslinovo ulje zasigurno je kamen temeljac istarske kuhinje i gourmet ponude - tekući eliksir koji upotpunjuje svako jelo. Istarska vina i ekstra djevičanska maslinova ulja blistaju u svjetskim gourmet vodičima, a najčešće ih proizvode obitelji koje generacijama čuvaju i usavršavaju svoje umijeće.

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

I dok putujete Istrom, svaka cesta i skretanje odvest će vas u neku novu gourmet avanturu, vezanu za povijest i kulturu ovih krajeva. Od starih Rimljana i Franaka, preko Venecije i Habsburgovaca pa do Napoleona i Austro-Ugarske, civilizacije i carstva oblikovali su hranu i običaje ovoga kraja, gotovo u istoj mjeri kao i blaga mediteranska klima te izdašna zemlja.

MARE, TERRA, PERSONE: SALE, TERRA ROSSA E MANI DEGLI AGRICOLTORI

Blu e rosso, i colori della penisola istriana, sono i colori del mare cristallino e della terra, fonte di vita per la gente istriana attraverso i millenni. La cucina istriana attinge dal mare, dalle piante selvatiche e dalle erbe medicinali, dall'eredità della vite, delle olive millenarie, degli animali da fattoria. Oltre al mare, la dieta include tradizionalmente molto pesce che, secondo il vecchio detto, uscito dal mare nuota nel vino e nell'olio d'oliva. L'olio d'oliva è sicuramente la pietra angolare della cucina e della gastronomia locali; un elisir liquido che completa ogni piatto. I vini e gli oli d'oliva istriani brillano nelle guide gastronomiche mondiali e sono spesso prodotti da famiglie che conservano e perfezionano le loro abilità per generazioni.

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

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

ROMANSA U MASLINIKU

STORIE D'AMORE NELL'OLIVETO

Netaknuta priroda, prekrasni pejzaži, čarobni zalasci sunca – Istra je savršeno mjesto za parove koji će na ovom zelenom poluotoku pronaći svoje utočište – za mlađe i starije, za novo zaljubljene i za one koji brižljivo čuvaju dugogodišnji plam.

I obrisi ovog poluotoka u obliku srca pozivaju na otkrivanje magičnih kutaka za dvoje. Ljubitelji smaragdnoplavog Jadranskog mora pronaći će svoj romantični lungomare, zavojitu šetnicu zaklonjenu borovim iglicama ili popločani puteljak obasjan odsjajem punog mjeseca, u povijesnim gradićima šarmirat će vas starogradske promenade i vidikovci s kojih se pružaju pogledi na istarske vrhove i suton, u zelenoj unutrašnjosti Istre uživat ćete u bezbrižnim danima šetajući vinogradima i maslinicima, otkrivajući srednjovjekovne kaštele i davno zaboravljene legende.

Natura incontaminata, paesaggi meravigliosi, tramonti magici. L'Istria è il luogo perfetto per le coppie in cerca di tranquillità in questa penisola verdeggiante: per i giovani amori, ma anche per quelli più datati, per i neo-innamorati e per quelli che custodiscono da tanto la fiamma della passione.

Anche i contorni a forma di cuore di questa penisola invitano alla scoperta di angoli magici per due. Gli amanti dello smeraldino mare Adriatico troveranno un romantico lungomare, una passeggiata sinuosa all'ombra dei pini o un sentiero lastricato e illuminato dal chiaro di luna; nei borghi antichi rimarranno incantati dalle passeggiate nei centri storici e dai punti panoramici, da cui si estendono magnifiche viste sulle cime istriane e sui tramonti, mentre nel cuore verde dell'Istria potranno godersi giornate spensierate tra vigneti e uliveti, scoprendo castelli medievali e leggende da tempo dimenticate.



A za one koji požele svoje zavjete izreći romantičnim vjenčanjem u mediteranskom ozračju boja i mirisa, u društvu svojih najmilijih, mogu to učiniti i u – zašto ne? – jednom od pitoresknih istarskih maslinika, okruženi stoljetnim maslinama čiji plodovi stvaraju tekuće zlato, najbolja ekstradjevičanska maslinova ulja na svijetu.

E per chi desidera scambiare i voti nuziali in un matrimonio romantico, circondati da un'atmosfera mediterranea di colori e profumi, e dai propri cari, può farlo - perché no? - in uno dei pittoreschi uliveti istriani, tra olivi secolari che producono il nostro oro liquido: i migliori oli extravergine d'oliva al mondo!

ČAROBNA ZEMLJA DIVOVA
MESO ISTARSKOG GOVEDA

TERRA MAGICA DI GIGANTI
LA CARNE DEL BOVINO ISTRIANO

Zalogaj s potpisom chefa Nikole

Na jugozapadnom dijelu istarskog poluotoka, nadomak Jadranskog mora i netaknutog priobalja, tik podno 45. paralele, nalazi se gradić Bale, a u njemu šarmantni boutique hotel La Grisa. Neobičnu priču o ovom obiteljskom hotelu ostavljamo da istražite sami kada se onamo budete zaputili, a mi vas vodimo do mjesta gdje se nekada nalazila popularna konoba Alla pace. Ovdje vas danas očekuje La Grisa, jedan od najboljih istarskih restorana, u okrilju kojeg već deset godina najukusnije kreacije stvara chef Nikola Vuković.

Uno spuntino firmato dallo chef Nikola

Nella parte sud-occidentale della penisola istriana, vicino al mare Adriatico e alla costa incontaminata, e appena sotto il 45° parallelo, sorge la cittadina di Bale-Valle, che ospita l'affascinante boutique hotel La Grisa. Scoprite pure da soli la storia insolita di questo hotel a conduzione familiare, mentre noi vi portiamo nel luogo in cui un tempo si trovava la celebre trattoria Alla pace. Qui, oggi vi attende La Grisa, uno dei migliori ristoranti istriani in cui lo chef Nikola Vuković realizza da dieci anni le creazioni più deliziose.



Chef Nikola / La Grisa / Bale - Valle



Blistavu karijeru započeo je u kultnoj fažanskoj konobi Feral. U tom ribarskom mjestu višestoljetne tradicije nedaleko Bala u kojem i danas ribari na rivi pletu svoje mreže, usavršio je pripremu jela od ribe i morskih plodova, no besprijekorno je umijeće stjecao i u izabranim švicarskim restoranima. U šetnjama Istrom često ćete ga pronaći na istaknutim gourmet događanjima – na vodnjanskim Danima mladog ekstradjevičanskog maslinova ulja, na Sajmu tartufa u Livadama ili na Vinistri, porečkoj izložbi najboljih istarskih vina. Zateći ćete ga i u pripremama, rame uz rame, s nekima od najboljih istarskih chefova kao što su Damir Modrušan i Robert Perić, jer njegova je želja za stalnim usavršavanjem neutaživa.

Strastveno njegujući istarsku autohtonu kuhinju i svježe namirnice, poštujući okruženje u kojem živi i radi, s veseljem svakodnevno istražuje prošlost i tradiciju ovog kraja pa je tako otkrivao ne samo legende o ovdašnjim divovima, već i one prave, iskonske gorostase – istarske boškarine.

Oduševljen takvim i tolikim bogatstvom postaje čak i jedan od začetnika u pripravi jela na bazi mesa istarskog autohtonog goveda. Izniman je doprinos i utjecaj koji je imao na razvitak ove posebne ponude i stvaranje prepoznatljivosti ne samo kod posjetitelja našeg poluotoka, već i među domaćim stanovnicima, a najviše se ponosi radom na povećanju populacije ove gotovo izumrle vrste goveda i njegovoj zaštiti.

Ha iniziato la sua brillante carriera nella trattoria cult di Fasana, il Feral. In questo villaggio di pescatori nei pressi di Valle dalla tradizione secolare, dove ancora oggi sulle rive si rammendano le reti, si è specializzato nella preparazione di piatti a base di pesce e frutti di mare, ma ha affinato la sua arte anche in selezionati ristoranti svizzeri. Durante le vostre escursioni in Istria lo troverete spesso ospite di importanti eventi gastronomici, come le Giornate del giovane olio extravergine d'oliva di Dignano, la Fiera del tartufo a Livade oppure Vinistra, la manifestazione di Parenzo sui migliori vini istriani. Lo troverete anche in fase di preparazione dei piatti, fianco a fianco di alcuni fra i migliori chef istriani, come Damir Modrušan e Robert Perić, perché la sua voglia di migliorare è insaziabile.

Appassionandosi alla cucina autoctona istriana e agli ingredienti freschi, rispettando l'ambiente in cui vive e lavora, esplora felicemente il passato e la tradizione di questa regione, scoprendo non solo le leggende sui "giganti" locali, ma anche sui veri giganti primordiali: i boškarin istriani.

Affascinato da tanta ricchezza, è diventato addirittura uno dei pionieri nella preparazione di piatti a base di carne di bovino autoctono istriano. Ha fornito un contributo e un'influenza eccezionali allo sviluppo di questa specialità e alla creazione di un prodotto d'eccellenza non solo per i visitatori della nostra penisola, ma anche per i residenti locali. È naturalmente orgoglioso del lavoro svolto per aumentare la popolazione di questo bovino quasi estinto e per proteggerlo.

Svoja znanja i savjete nesebično dijeli i smatra da Istra ima neke od najboljih namirnica na svijetu, pa gotovo zaljubljeno ističe ekstradjevičanska maslinova ulja, tartufe, škampe, plavu ribu i meso istarskog goveda.

Kroz svaki pripremljeni tanjur chefa Nikole gost će zasigurno osjetiti da se nalazi u Istri. A njemu je to najveća sreća i neopisivo zadovoljstvo – kada uspješno predstavi ovaj poluotok kroz svoju kuhinju!

Condivide generosamente le sue conoscenze e crede che l'Istria vanti alcuni dei migliori ingredienti al mondo, tra cui include, con occhi innamorati, olio extravergine d'oliva, tartufi, scampi, pesce azzurro e carne bovina istriana.

Gustando ogni piatto dello chef Nikola, l'ospite avrà la certezza di trovarsi in Istria. Ed è la sua più grande gioia, un piacere davvero indescrivibile, quando presenta con successo questa penisola attraverso la sua cucina!





Ragu označava vrstu gustog umaka pripremljenog od komadića mesa ili ribe skuhanog uz dodatak raznog povrća, čiji naziv potječe iz francuske kuhinje.

Il ragù, il cui nome deriva dalla cucina francese, è una salsa densa preparata con pezzi di carne o pesce e l'aggiunta di varie verdure.

Ragu od boškarina sa zeljem, pjenom od poriluka i krumpira i crnim tartufom

Priprema ragua od boškarina
Potrebni sastojci: vrat boškarina, luk, češnjak, crno vino, lovor, ružmarin i maslinovo ulje
Luk dinstati na ulju, dodati što sitnije sjeckano meso boškarina (ručno). Kada meso pusti vodu i voda ispari, zaliti crnim vinom. Začiniti i na kraju dodati malo češnjaka. Kuhati do željene gustoće te pokapati maslinovim uljem.

Priprema zelja
Skuhati zelje u slanoj kipućoj vodi. Dinstati u teflonskoj tavi dok ne pusti svu vodu pa začiniti.

Priprema pjene od poriluka i krumpira
Potrebni sastojci: krumpir, poriluk, vrhnje za kuhanje, sol
Skuhati krumpir, poriluk skuhati u mlijeku, sve zajedno izmiksati i proći kroz fino sito. Posoliti i čuvati na sobnoj temperaturi do posluživanja.

Poslužiti u dubokom tanjuru. Na dno staviti zelje, na njega ragu od boškarina, a preko toga pjenu. Na kraju naribati svježi crni tartuf.

Ideja o pripremi ovog jela nastala je sa željom da se promijeni tradicionalno posluživanje mesnog „šuga“ s pireom i zeljem i prezentira na moderniji način, ali pritom pomno pazeći da se zadrže klasični okusi.

Ragù di boškarin con cavolo cappuccio, crema di porri e patate e tartufo nero

Preparazione del ragù di boškarin
Ingredienti: collo di boškarin, cipolla, aglio, vino rosso, alloro, rosmarino e olio d'oliva
Soffriggere la cipolla nell'olio, aggiungere la carne di boškarin tritata finemente (a mano). Quando la carne rilascia acqua e l'acqua evapora, sfumare con il vino rosso. Condire e infine aggiungere un po' di aglio. Cuocere fino a ottenere la densità desiderata e poi irrorare con olio d'oliva.

Preparazione del cavolo cappuccio
Lessare il cavolo cappuccio in acqua bollente salata. Cuocere a fuoco lento in una padella di teflon fino a quando non rilascia tutta l'acqua, quindi condire.

Preparazione della crema di porri e patate
Ingredienti: patate, porri, panna da cucina, sale
Lessare le patate, lessare i porri nel latte, mescolare tutto insieme con un frullatore e quindi passare al setaccio. Aggiungere il sale e conservare a temperatura ambiente fino al momento di servire.

Servire in un piatto fondo. Disporre il cavolo cappuccio sul fondo, coperto dal ragù di boškarin e poi dalla crema. Infine grattugiare il tartufo nero fresco.

L'idea per questo piatto è nata dal desiderio di cambiare il tradizionale “sugo” di carne con purè e cavolo cappuccio e presentarlo in chiave più moderna, ma con un'attenta cura per mantenere i sapori originari.



GIN IZ MARASI

GIN DA MARASI

PINK is the new BLACK

Kada je prije nekoliko godina holivudska zvijezda i svjetski miljenik Ryan Reynolds uz Samuel L. Jacksona i Salmu Hayek u Rovinju snimao blockbuster Hitmans Wife 2, snimio je i reklamu za gin svoje kompanije. Sve se odvijalo u Istri obavijeno velikom dozom tajnosti. Ne znamo je li tom prilikom posjetio Vrsar, no zaisigurno nije mogao pomisliti da je u obližnjem malom selu, tek nekoliko kilometara od filmskog seta, tada nastajala mala proizvodnja vrhunskih destilata, njegova buduća velika konkurencija!

Imagine Spirits te je 2019. godine započeo svoj mirisni put proizvodnje craft premium džina, a već 2021. njihov **Pink Robin** ulazi u prestižni krug nagrađenih na World Gin Awardsu u kategoriji Flavoured gin.

Marin Maras i Paolo Sciavartini imali su hrabrosti sanjati i osmisliti nešto sasvim novo (Imagine) i stvoriti proizvod destilacije (Spirits) kao odliku hrabrosti, energije i odlučnosti! Trebalo im je gotovo godinu dana za recepturu prvog džina od aronije i još šest mjeseci za razvoj inovativnog postupka destilacije. Pink Robin vrlo je mirisan i aromatičan gin, unikatan kao i ime ptice čije ime nosi, koja hraneći se bobicama aronije boju svojih prsiju pretvara u ružičastu.

PINK is the new BLACK

Mentre la star di Hollywood nonché rubacuori mondiale Ryan Reynolds, insieme a Samuel L. Jackson e Salma Hayek, stava girando il film campione di incassi Hitmans Wife 2 a Rovigno, alcuni anni fa, era stato anche il protagonista di una pubblicità per il gin prodotto della sua azienda. Tutto si era svolto in Istria in gran segreto. Non sappiamo se in quell'occasione visitò Orsera, ma di certo non poteva immaginare che, nel paesino vicino, a pochi chilometri dal set del film, in quel periodo stava nascendo una piccola produzione di eccellenti distillati, sua futura concorrenza!

Gli **Imagine Spirits** hanno iniziato il loro fragrante viaggio nella produzione di craft premium gin nel 2019 e, già nel 2021, il loro **Pink Robin** è entrato nella prestigiosa cerchia dei vincitori dei World Gin Awards, nella categoria Flavoured Gin.

Marin Maras e Paolo Sciavartini hanno avuto il coraggio di sognare e inventare qualcosa di completamente nuovo (Imagine), e di creare un prodotto distillato (Spirits) che incarna la loro audacia, energia e determinazione! Ci è voluto quasi un anno per preparare il primo gin di aronia e altri sei mesi per sviluppare un processo di distillazione innovativo. Pink Robin è un gin molto profumato e aromatico, unico come l'uccello di cui porta il nome che, proprio mangiando le bacche di aronia, fa diventare il suo petto di colore rosa.



Kako do vrhunskog gina?

Kreatori Pink Robina odali su nam neke svoje male tajne. U ovoj eco-friendly destileriji većinu energije proizvodi fotonaponski solarni sustav, a destilacija se odvija pojedinačno, u malim serijama od tek dvjestotinjak boca. Većina sastojaka lokalnog je i organskog porijekla i, naravno, u proizvodnji ne koriste nikakve dodatne esencije, šećer, umjetna bojila ili zaslađivače. Pri tom su, da bi očuvali aromu i mirise dragocjenih sastojaka, osmislili i vlastiti postupak destilacije, uz dvostruku infuziju pare i upotrebu bakrenog kotla, posebno ručno izrađenog za njih.

Uz četiri klasična sastojka - bobice smreke, sjemenke korijandera, korijen anđelike i orisa, za moderan, mirisan i aromatičan Pink Robin potrebno je još osam biranih sastojaka.

Cubeb Pepper, Paradise Grains i Monk's Pepper - tri su različite vrste papra koje će mu dodati pikantnu notu; gorki cvijet naranče, grejpfrut i limunova korica citrusne su note koje ga čine osobito pogodnom bazom za pripremu osvježavajućih koktela; cvjetovi lavande iz vlastitog vrta ove boutique destilerije daju mirisnu svježu notu; bademi donose punoću okusa balansirajući začinjene i aromatične note.

Potom je još potrebno da gin nakon destilacije tijekom mjesec dana macerira s bobicama aronije. Uz posebnu aromu u kojoj se miješaju crvena malina, citrus i tanini, u njoj se skriva i tajna osobite ljubičasto crveno ružičaste boje!

Come realizzare un gin eccellente?

I creatori del Pink Robin ci hanno svelato alcuni dei loro piccoli segreti. In questa distilleria ecologica, la maggior parte dell'energia è prodotta da un impianto solare fotovoltaico e la distillazione avviene individualmente, in piccoli lotti di appena 200 bottiglie. La maggior parte degli ingredienti sono di origine locale e biologica e, ovviamente, non vengono utilizzate essenze aggiuntive, zucchero, coloranti artificiali o dolcificanti nella fase di produzione. Per preservare l'aroma e i profumi di ingredienti così preziosi, hanno ideato un loro processo di distillazione con una doppia infusione di vapore e l'utilizzo di una caldaia in rame, appositamente realizzata a mano per loro.

Oltre ai quattro ingredienti classici – bacche di abete rosso, semi di coriandolo, radice di angelica e iris – sono necessari altri otto ingredienti selezionati per il moderno, profumato e aromatico Pink Robin. Cubeb Pepper, Paradise Grains e Monk's Pepper sono tre diversi tipi di pepe che aggiungono la nota piccante; fiore d'arancio amaro, pompelmo e scorza di limone sono note di agrumi che lo rendono una base particolarmente adatta alla preparazione di cocktail rinfrescanti; i fiori di lavanda del giardino della distilleria boutique gli conferiscono una nota fresca e profumata; le mandorle conferiscono pienezza di sapore bilanciando note speziate e aromatiche.

Dopo la distillazione, il gin deve essere macerato con bacche di aronia per un mese. Insieme a quell'aroma speciale in cui si mescolano lampone rosso, agrumi e tannini, nasconde anche il segreto di uno straordinario colore rosso porpora-rosa!



Pink Robin Martini

Sastojci:

5 cl gina Pink Robin Aronia

1,5 cl suhog vermuta

korica limuna

Priprema: Promiješajte gin i vermut jednu minutu u ledom napunjenoj čaši za miksanje da se dobro ohlade. Izlijte piće kroz cijedilo u ohlađenu čašu za martini i začinite koricom limuna!

Pink Robin Martini

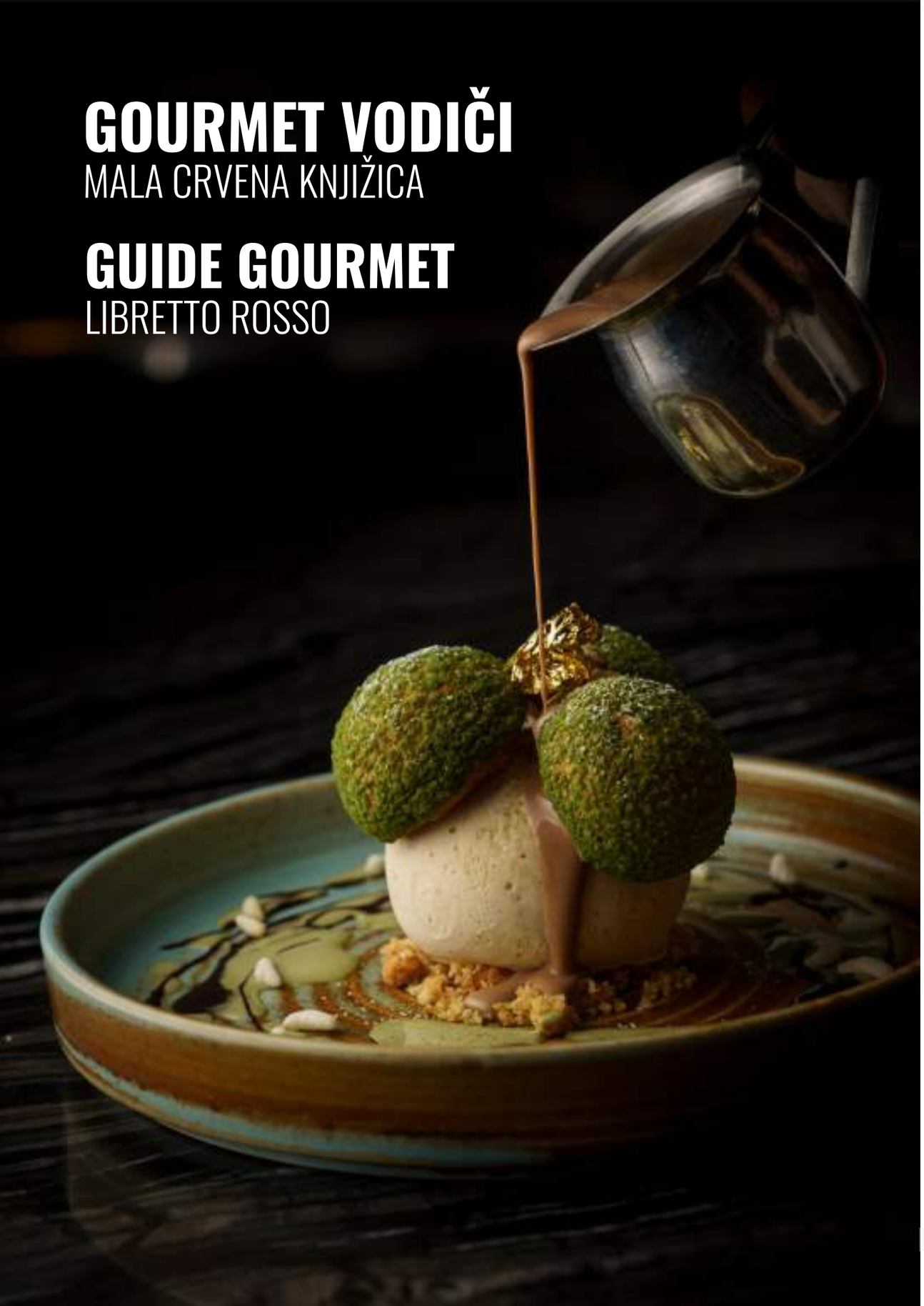
Ingredienti:

5 cl di gin Pink Robin Aronia

1,5 cl di Vermouth secco

scorza di limone

Preparazione: mescolare il gin e il vermouth per un minuto nello shaker pieno di ghiaccio, in modo che si raffreddi bene. Versare la bevanda attraverso un colino in una coppetta da martini ghiacciata e aggiungere una scorza di limone!



GOURMET VODIČI
MALA CRVENA KNJIŽICA

GUIDE GOURMET
LIBRETTO ROSSO

Zvjezdano nebo Istre: Michelinovi restorani

Gourmet ponudu istarskog poluotoka tijekom posljednja dva desetljeća prepoznali su i priznali najpoznatiji svjetski vodiči koji Istru uvrštavaju u sam vrh svjetskih gourmet lokacija. Čak su i nacionalni vodiči iz regije Alpe Adria osigurali Istri mjesto na svojim stranicama, potvrđujući njen status i dodatno potičući razvoj gourmet ponude.

Le Guide de L'Espresso - I ristoranti d'Italia, Magnar Ben, Venezie a Tavola te Gault Millau i Jeunes Restaurateurs d'Europe već niz godina u elitno društvo uvrštavaju restorane i konobe koji nude najbolje od najboljeg na ovom jadranskom poluotoku. Uz kulinarske delicije, Istra ima i iznimna vina. Prestižni **Vinibuoni d'Italia, Le Guide de L'Espresso – I Vini d'Italia te Itinerari tra i vigneti** talijanskog Michelina svoje su stranice ispunili preporukama istarskih vina.

Vrhunac priznanja dostignut je 2017. godine uvrštenjem istarskih restorana u **MICHELIN Guide** kada se čak 13 restorana uzdiglo na sanjanoj ljestvici, a rovinjski Monte, ovjenčan prvom hrvatskom zvjezdicom, ušao je u zlatnu selekciju dvije tisuće elitnih restorana diljem svijeta. Monte je, uz srčanu viziju **Danijela i Tjitske Đekić**, svoj zvjezdani status potvrdio ne samo u narednoj godini, već i u svakoj sljedećoj do sada, etablirajući tako istarsku gourmet scenu čvrsto na pijedestalu.

Novi val oduševljenja među gastroljupcima izazvala je objava MICHELIN Guidea u 2021. godini kada smo doznali da su u Rovinju još dva nova imena zablistala crvenim sjajem. **Chef Jeffrey Vella** uveo je **Cap Aureo** u kultnu crvenu knjižicu kao novo ime, dok je restoran **Agli Amici Rovigno** vođen čarobnim dirigentskim štapićem **chefa Emanuelea Scarella** novom zvjezdicom ucrtao zvjezdani trag na istarskom nebeskom svodu.

Il cielo stellato dell'Istria: ristoranti Michelin

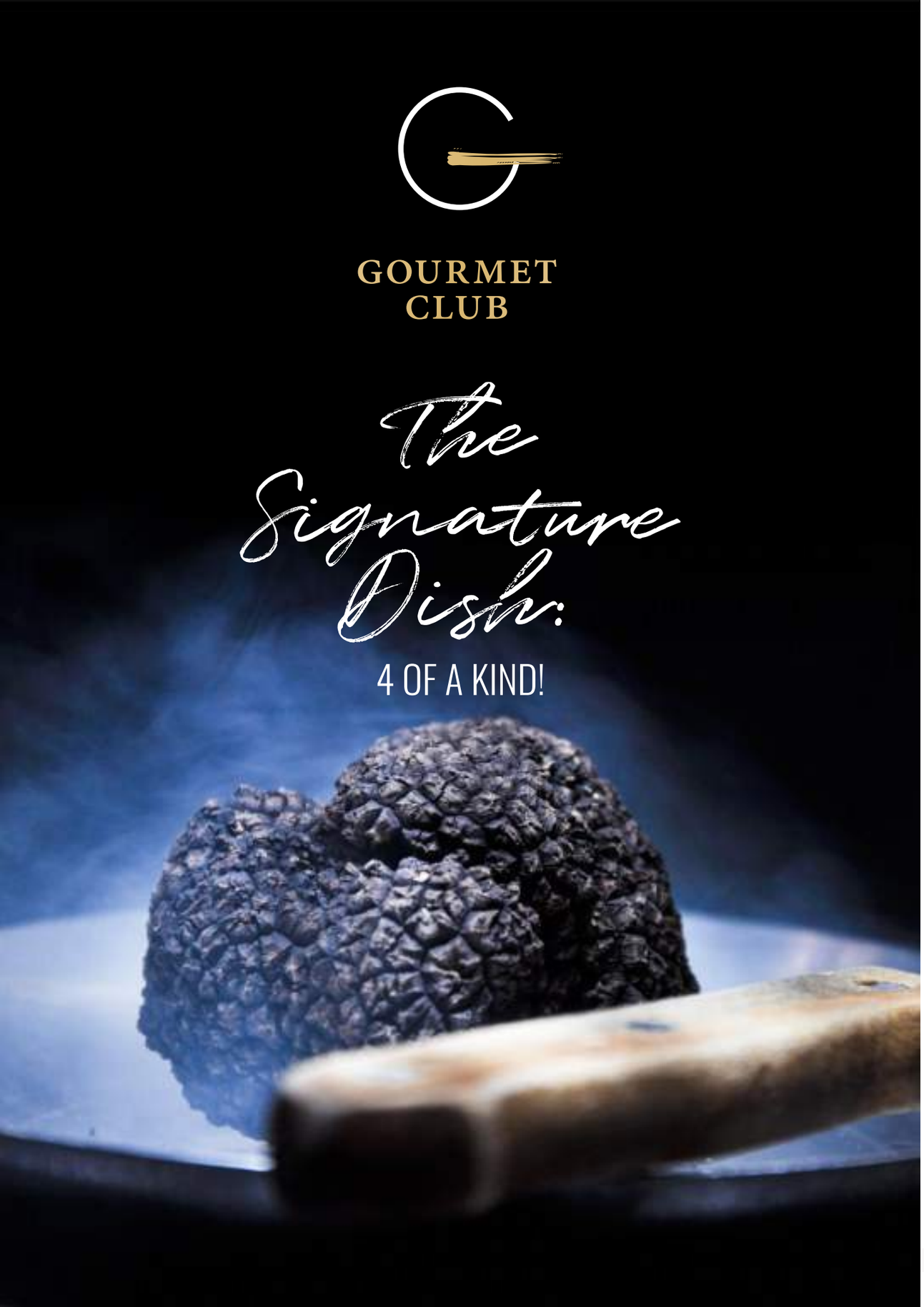
Negli ultimi due decenni, l'offerta gastronomica dell'Istria è stata riconosciuta dalle guide più famose al mondo, che la posizionano in cima alle località gastronomiche mondiali. Anche le guide nazionali della regione Alpe Adria dedicano all'Istria un posto sui loro siti, confermando così il suo status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

Le Guide de L'Espresso - I ristoranti d'Italia, Venezie a Tavola, Magnar Ben, Gault&Millau e Jeunes Restaurateurs d'Europe da molti anni ormai selezionano i ristoranti e le trattorie che offrono il meglio di questa penisola adriatica in un gruppo d'élite. Oltre alle prelibatezze culinarie, l'Istria offre vini eccezionali. Il prestigioso **Vinibuoni d'Italia, così come Le Guide de L'Espresso - I Vini d'Italia e gli Itinerari tra i vigneti** dell'edizione italiana Michelin hanno riempito le loro pagine con raccomandazioni sui vini istriani.

L'apice del riconoscimento è stato raggiunto nel 2017, con l'inclusione di alcuni ristoranti istriani nella **Guida MICHELIN**, di cui 13 raccomandati dalla prestigiosa pubblicazione e uno, il **Monte** di Rovigno, **incoronato con la prima stella croata**, grazie alla quale è entrato nella lista dei duemila ristoranti d'élite in tutto il mondo. Il Monte, con la visione coraggiosa di **Danijel e Tjitska Đekić**, ha confermato il suo status stellare non solo l'anno successivo, ma anche tutti i seguenti fino ad ora, stabilendosi saldamente sul piedistallo della scena gourmet istriana.

Una nuova ondata di entusiasmo tra gli appassionati di gastronomia è arrivata dalla pubblicazione della Guida MICHELIN 2021, quando altri due nuovi nomi a Rovigno brillavano di rosso. Lo **chef Jeffrey Vella** ha inserito il **Cap Aureo** nel libretto rosso cult tra i nuovi nomi, mentre il ristorante **Agli Amici Rovigno**, guidato dalla bacchetta magica dello **chef Emanuele Scarello**, ha disegnato una nuova e luminosa stella nel cielo istriano.

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



U želji da vam pokušamo predstaviti gourmet ponudu Rovinja, Vrsara, Bala, Savičente i Kanfanara na drugačiji, strukturirani način, osmislili smo jedinstven gourmet koncept u destinaciji. Osnovni kriterij za ulazak ugostiteljskog objekta u članstvo **Gourmet Cluba** njegovo je uvrštenje u vodič Istra Gourmet, godišnje izdanje Turističke zajednice Istarske županije, koja po strogim i detaljnim kriterijima već više od dvadeset godina provodi ocjenjivanje u suradnji s vanjskim stručnjacima za gourmet proizvod. S obzirom na to da je izvrsnost očekivanje koje prati sve projekte naših destinacija i Maistre, u dogovoru sa stručnjacima definirani su posebni standardi, kriteriji i elementi diferencijacije svake pojedine kategorije Gourmet Cluba.

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

Signature Restaurants: jela su autorska, a vina reprezentativna istarska, nacionalna i svjetska imena
High End Restaurants: meniji se mijenjaju sezonski, barem dvaput godišnje, uz recepte zasnovane na tradicionalnoj istarskoj kuhinji
Traditional: nude jela pripravljena na tradicionalan način, od dostupnih lokalnih sastojaka, a u konobama u unutrašnjosti Istre nalazi se ognjište

Con il desiderio di presentare ai nostri ospiti l'offerta di ristorazione a Rovigno, Orsera, Valle, Sanvincenti e Canfanaro in un modo diverso e strutturato, abbiamo progettato il concetto gastronomico nella destinazione. Il criterio di base necessario affinché un ristorante diventi membro del **Gourmet Club** è la sua inclusione nella guida Istra Gourmet, un'edizione annuale dell'Ente per il Turismo dell'Istria che, secondo criteri rigorosi e puntuali, viene realizzata da oltre vent'anni in collaborazione con esperti esterni di prodotti gastronomici. Poiché l'eccellenza è un'aspettativa che accompagna tutti i progetti delle nostre destinazioni e di Maistra, in collaborazione con diversi esperti abbiamo definito anche standard, criteri ed elementi di differenziazione specifici per ogni categoria del Gourmet Club.

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

Signature Restaurants: i loro piatti sono protetti da copyright e i loro vini rappresentano nomi istriani, nazionali e mondiali
High End Restaurants: i loro menù cambiano stagionalmente, almeno due volte l'anno, con ricette ispirate alla cucina tradizionale istriana
Traditional: propongono piatti preparati in modo tradizionale e con ingredienti locali, mentre le trattorie nell'interno dell'Istria presentano anche un focolare.

Signature Restaurants

S ciljem očuvanja izvornosti, uz korištenje izvrsnih svježih namirnica koje nam priroda nudi tijekom cijele godine, naši su restorani i konobe kreirali atraktivna jela u svim sezonskim mijenama, pažljivo skladajući menije za ljubitelje vrhunskih gourmet doživljaja. Destinacijski crème de la crème – **Signature Restaurants** – priprema vam uzbudljiva iznenađenja. U njihovim kuhinjama svako godišnje doba inspirira nova, maštovito dizajnirana jela, predstavljena pod ekskluzivnim potpisom **Signature Dish.**
I zato vas pozivamo na nove susrete, u nove doživljaje – u najboljim restoranima... **4 restorana / 4 menija**

Con l'obiettivo di preservare l'originalità, utilizzando ingredienti freschi di ottima qualità offerti dalla natura durante tutto l'anno, i nostri ristoranti e trattorie hanno creato piatti invitanti per ogni stagione, elaborando con cura menù per gli amanti delle esperienze gastronomiche premium.
Crème de la crème della destinazione, i **Signature Restaurants** preparano per voi emozionanti sorprese. Nelle loro cucine, ogni stagione ispira nuovi piatti dal design fantasioso, presentati sotto la firma esclusiva dei **Signature Dish**. Ed è per questo che vi invitiamo a nuovi incontri, nuove esperienze - nei migliori ristoranti... **4 ristoranti / 4 menù**

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 uistinu je spektakularno mjesto. Restoran Cap Aureo smješten je na najvišoj razini Grand Park Hotela Rovinj, s fantastičnim pogledom na grad. Poznavatelji vrhunske gastronomije smatraju ga jednim od najboljih mjesta za objedovanje u Istri. Na njegovu je čelu chef Jeffrey Vella koji se može pohvaliti bogatim iskustvom koje je stekao u nekoliko velikih svjetskih restorana.

Svako jelo s menija Cap Aurea je umjetničko djelo, a zvijezde Vellinih jela su domaće, sezonske namirnice. Jela bazirana na mikrosezonskim namirnicama temelj su njegove vizije Cap Aurea.

Cap Aureo u Grand Park Hotel Rovinj privlači neke od najkompletnijih gastronomskih hodočasnika u svijetu. Cap Aureo je više od fine dininga. Cap Aureo je jedinstveni doživljaj, ali i cjelokupno iskustvo.

"Cijeli jelovnik ili dijelove jelovnika mijenjamo svaki mjesec zahvaljujući mikroklimi u kojoj živimo. Lako je spajati okuse kad možete zamisliti krajnji rezultat, a česte šetnje u prirodi ili posjeti tržnicama, kao i čitanje, mogu vam pomoći da jela učinite kompletnijima i uravnoteženijima prije negoli ih počnete prilagođavati.

Iznimno sam sretan što u restoranu imam nevjerojatno predan i angažiran tim. Svoje chefove uključujem u promišljanje, strukturiranje, planiranje i razumijevanje
prirode. Kada ljudi vide da imaju koristi od onoga o čemu pričate i što im pokazujete, život vam postaje jednostavniji i lakši jer slijedi logiku. Osim toga, obožavamo zajedno stvarati priče s elementima neuobičajenog..."

Il ristorante Cap Aureo del Grand Park Hotel Rovinj attira alcuni dei pellegrini gastronomici più esperti del mondo. Cap Aureo è più di fine dining. Cap Aureo è un'esperienza unica, ma anche onnicomprensiva.

"Ogni mese cambiamo l'intero menù o parti di menù grazie al microclima in cui viviamo. È facile combinare i sapori quando il risultato finale è immaginabile; inoltre, le frequenti passeggiate nella natura o le visite ai mercati, abbinate alla lettura, possono aiutarti a rendere i piatti più completi ed equilibrati prima di iniziare ad aggiustarli.

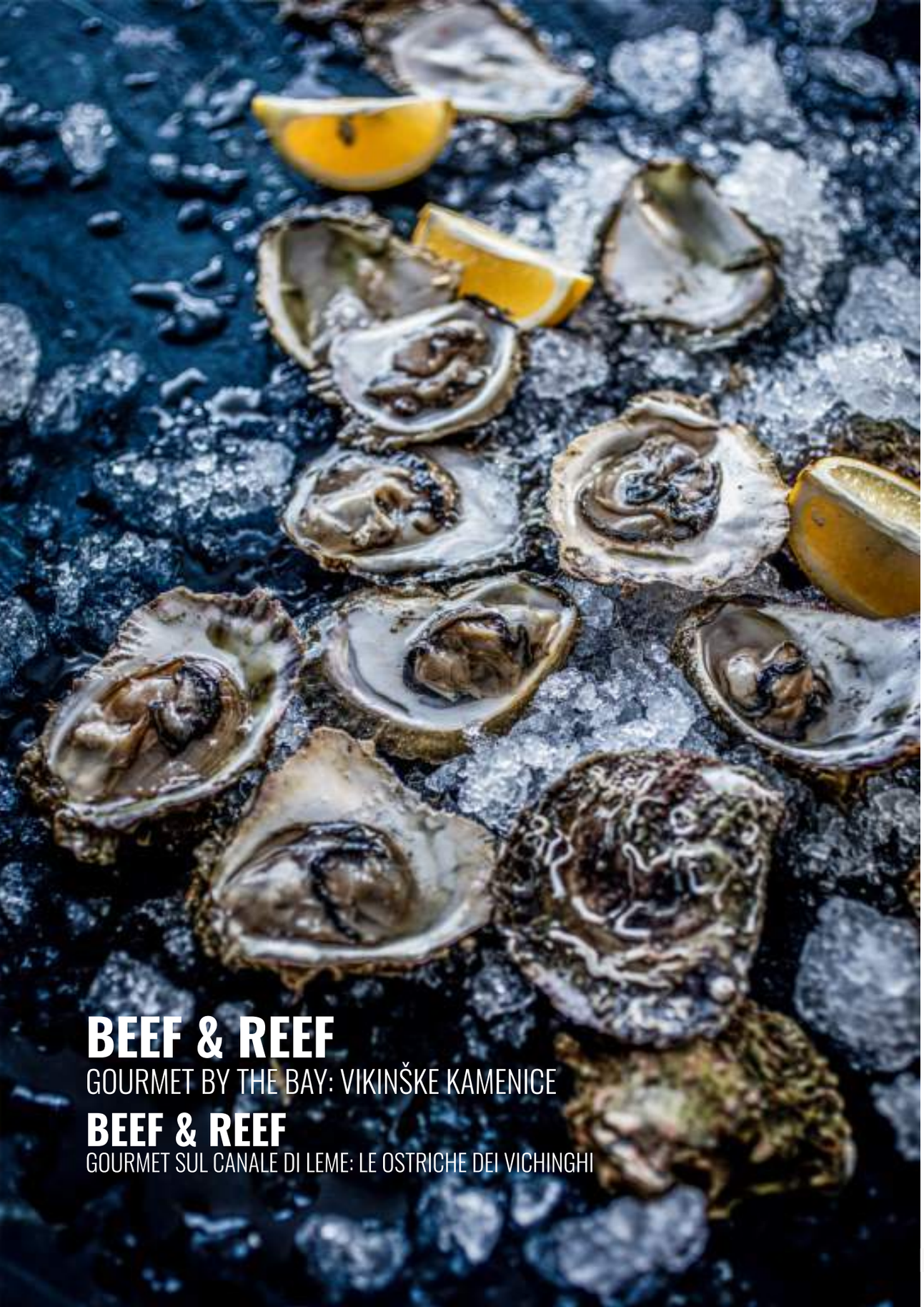
Sono molto felice di avere un team incredibilmente dedicato e impegnato nel ristorante. I miei chef prendono parte al pensare, strutturare, progettare e comprendere Madre Natura. Quando la gente vede che trae beneficio da ciò che racconti e mostri, la vita diventa più semplice perché segue una logica. Inoltre, amiamo creare storie insieme agli elementi dell'insolito..."

Cap Aureo è davvero un luogo spettacolare. Il ristorante Cap Aureo si trova al piano più alto del Grand Park Hotel Rovinj, con una fantastica vista sulla città. I buongustai lo considerano uno dei migliori luoghi in cui mangiare in Istria. È gestito dallo chef Jeffrey Vella, che può vantare una ricca esperienza acquisita in diversi importanti ristoranti del mondo.

Ogni piatto del menù di Cap Aureo è un'opera d'arte e i protagonisti dei piatti di Vella sono ingredienti locali e di stagione. I piatti a base di ingredienti micro-stagionali stanno alla base della sua visione.



Chef Jeffrey Vella / Cap Aureo / Rovinj - Rovigno



BEEF & REEF

GOURMET BY THE BAY: VIKINŠKE KAMENICE

BEEF & REEF

GOURMET SUL CANALE DI LEME: LE OSTRICHE DEI VICHINGHI

Vezana uz more od pamtivijeka, istarska je kuhinja bogata jelima na bazi ribe i morskih plodova. Obale Rovinja i Vrsara znane su po izvrsnim kamenicama i Jakobovim kapicama, a dagnje, popularno zvane pedoči, specijalitet su u kojem mnogi uživaju za ljetnih večeri. Pripremaju se na buzaru, s domaćim maslinovim uljem i vinom. Kamenice su najsočnije zimi i u kasno proljeće, no dostupne su i ljeti. Pripremaju se na različite načine, ali ipak su najbolje svježe, s nekoliko kapi limunovog soka, poslužene uz topli tostirani kruh s maslacem.

Limski zaljev na zapadnoj obali Istre, jedna je od najboljih lokacija za uzgoj kamenica u Hrvatskoj. Morem potopljena dolina nekadašnjeg riječnog krškog kanjona, na koju se nadovezuje suho korito riječne doline, u sebi objedinjuje niz geoloških, reljefnih, klimatskih, vegetacijskih i povijesnih zanimljivosti. Njegove zelene litice visoke i do 230 metara strmoglavo se obrušavaju u morsko plavetnilo do 30 metara dubine stvarajući vijugav usjek u kopno duž gotovo 13 kilometara pa nije neobično da ga stanovnici često nazivaju fjordom!

Istražujući nevjerojatan prirodni fenomen stižemo i do Vikinga iz naše priče jer, kakav bi to fjord bio da u njema nema nijednog vikinga! Ovaj naš kultni je restoran usidren u dnu zaljeva koji uz jedinstven pogled nudi i fantastične kamenice iz Limskog zaljeva u savršenoj kombinaciji s autohtonim bijelim vinom, Istarskom malvazijom.

Lagane, ukusne i zdrave, školjke ćete često susresti kao jedno od omiljenih predjela istarskog stola. No to je tek dio ponude morskih spacijaliteta u kojima će znalci uživati u Istri...

Collegata da sempre al mare, la cucina istriana è ricca di piatti a base di pesce e frutti di mare. Le rive di Rovigno e Orsera sono famose per le loro eccellenti ostriche e cappesante, mentre le cozze, popolarmente chiamate pedoči, sono una specialità che molti apprezzano nelle serate estive. Vengono preparate alla buzara, con olio d'oliva e vino locali. Le ostriche sono migliori da degustare in inverno e in tarda primavera, anche se si trovano pure in estate. Possono essere preparate in vari modi, ma forse il migliore e' assaggiarle fresche, preferibilmente condite con qualche goccia di succo di limone e servite con pane tostato caldo e burro a parte.

Il Canale di Leme, sulla costa occidentale dell'Istria, è una delle migliori località per l'allevamento di ostriche in Croazia. Questa valle, originariamente un canyon fluviale carsico, successivamente sommerso dal mare, sulla quale si innesta il letto asciutto di una valle fluviale (Draga), riunisce in sè una serie di fenomeni naturali interessanti dal punto di vista geologico, paesaggistico, climatico e botanico.

Le sue verdi scogliere, alte fino a 230 metri, precipitano nel blu del mare fino a 30 metri di profondità, creando per quasi 13 km intagli tortuosi nella terraferma, perciò non deve sorprendere che i locali lo chiamino spesso fiordo!

Scoprendo uno straordinario fenomeno naturale, troviamo i Vichinghi dalla nostra storia, perché che fiordo sarebbe se non ci fossero i Vichinghi! Questo nostro ristorante di culto è annidato in fondo alla baia, che con una vista unica offre fantastiche ostriche del Canale di Leme, in perfetto abbinamento con il vino bianco autoctono, la Malvasia istriana.

Leggeri, gustosi e sani, i molluschi compaiono spesso tra gli antipasti preferiti sulle tavole istriane. Tuttavia, questa è solo una parte dell'offerta di specialità di mare da apprezzare in Istria...





VRSARANSKI AMARETI
TAJNA JEDNOG KOLAČIĆA

AMARETI DI ORSERA
IL SEGRETO DI UN BISCOTTINO

Amaretti su vrsta laganih, prozračnih kolačića, tradicionalnih u talijanskom Saronnu, sličnih francuskim macaronima uz dodatak **amaretta**, okusa badema. Na području Vrsara donedavno su se prostirale brojne plantaže lijeske pa su se i tradicionalni kolačići amareti pripremali s lješnjacima, za razliku od poznatije talijanske inačice, čiji je glavni sastojak badem.

Brzo se i lako pripremaju, a mi vam donosimo recept koji su nam otkrile, ali i pripremile **Nerina Štifanić** i **Karmen Pilat**, prema tradicionalnom receptu iz usmene predaje. Nerina je amarete ispekla Karmen za vjenčanje, a ona je recept prilagodila dodatkom vanilinog šećera koji je vremenom postao najrasprostranjeniji recept za pripremu Vrsaranskih amareta.

Tajna koju su nam odale je ona da lješnjake treba samljeti u ručnom mlincu jer se tako neće zagrijati već će lješnjaci zadržati svu svoju masnoću, a kolačić biti ukusniji.

Gli **amaretti** sono biscottini leggeri e ariosi, tradizionali a Saronno, simili ai maccheroni francesi, ma con l'aggiunta di **amaretto**, aroma di mandorla. Fino a poco tempo fa c'erano numerose piantagioni di nocciolo nella zona di Orsera, perciò i tradizionali amaretti venivano preparati con le nocciole, a differenza della più nota versione italiana, il cui ingrediente principale è costituito dalle mandorle.

Sono facili e veloci da preparare. Vi segnaliamo una versione che ci è stata rivelata, ma anche cucinata, da **Nerina Štifanić** e **Karmen Pilat**, secondo una ricetta della tradizione orale. Nerina ha sfornato gli amaretti per il matrimonio di Karmen, e lei ha adattato la ricetta aggiungendo lo zucchero vanigliato che, nel tempo, è diventata la versione più diffusa per la preparazione degli amaretti di Orsera.

Il segreto? Le nocciole devono essere macinate in un macinino a mano, perché così non si surriscaldano, ma mantengono tutto il loro grasso e il biscottino sarà ancora più gustoso.



Sastojci:

10 jaja

1 kg lješnjaka

1 kg grubo mljevenog šećera

1 vanilin šećer

Priprema:
Lješnjake samljeti. U mljevene lješnjake dodati cijela jaja, šećer i vanilin šećer. Sve zajedno ručno pomiješati dok se smjesa ne sjedini. Nakon toga formirati kuglice iste veličine. Staviti ih na tepsiju obloženu papirom za pečenje i peći u pećnici 10-15 minuta na 180°C.

Ingredienti:

10 uova

1 kg nocciole

1 kg zucchero

1 zucchero vanigliato

Preparazione:
Macinate manualmente le nocciole (usate un mulino a mano non un robot da cucina). Incorporare lo zucchero e le uova alle nocciole macinate con un cucchiaio di legno o con la mano. Posizionare un foglio di carta da forno sulla teglia e formare delle palline dal composto. Cercate di fare le palline di dimensioni uguali per una cottura uniforme. Preriscaldate il forno a 180°C. Cuocete le palline di amaretti per circa 10-15 minuti a 180°C senza ventilazione. Gli amaretti dovrebbero assomigliare a piccoli emisferi marrone chiaro, duri fuori e morbidi all'interno.

MOROSINI-GRIMANI

Najljepši istarski kaštel kao renesansna kušaonica

U središnjem dijelu Istre, na nekadašnjem važnom graničnom području između Porečke, Pulske i Pićanske biskupije, smjestio se gradić koji netko zove Savičenta, netko Svetvinčenat ili pak San Vincenti. Burna je povijest u njemu često mijenjala granice i gospodare, a ni epidemije kuge nisu ga ostavljale na miru.

Obilježile su ga podjele moći i zapleti među obiteljima, preuranjene smrti, ženidbene veze pa i izumiranje loze, uvođenje prava nasljeđivanja feuda po ženskoj lozi pa time i udaja Anđele i Morosine Morosini za braću Marina i Almoròa čime je feud prešao u vlasništvo obitelj Grimani i njima pripadao sve do pada Venecijanske Republike, kada tek slijedi smjena niza drugih država.

I prekrasni velebni kaštel u njegovu središtu doživio je brojne promjene. Već početkom 13. stoljeća ovdje je sagrađena utvrda koja biva razrušena pa obnovljena kao kaštel, ali



kaštel biva spaljen i ponovno izgrađen 1589. kada dobiva današnji oblik. U njemu se nalazio i zatvor, smješten pod zemljom, a ne smijemo zaboraviti spomenuti ni legendu o vještici Mare koja je mještane liječila travama i zbog toga bila spaljena na lomači u dvorištu kaštela.

Lomaču je doživio i sam kaštel Morosini-Grimani, po drugi put spaljen na izmaku Drugog svjetskog rata, a nakon dugotrajne revitalizacije ovo kasno srednjovjekovno zdanje naglašenih renesansnih obilježja u punom je sjaju ponovno zablistalo u ljeto 2020. godine.

MOROSINI-GRIMANI

Il più bel castello istriano come sala degustazione rinascimentale

Nel cuore dell'Istria, nell'ex importante area di confine tra le diocesi di Parenzo, Pola e Pedena, sorge la città chiamata da alcuni Savičenta e da altri Svetvinčenat o San Vincenti. La sua storia turbolenta ha spesso visto cambiare i suoi confini e i suoi padroni, e le epidemie di peste non l'hanno di certo risparmiata.

Fu segnata da divisioni di potere e faide familiari, morti premature e matrimoni, fino addirittura all'estinzione della famiglia; fu poi introdotto il diritto di ereditare il feudo per linea femminile, da cui scaturirono i matrimoni di Angela e Morosina Morosini con i fratelli Marin e Almorò, grazie ai quali il feudo divenne proprietà della famiglia Grimani fino alla caduta della Serenissima, quando seguì il destino di numerosi altri stati.

Il magnifico castello nel cuore della cittadina ha subito molte modifiche. Già all'inizio del XIII secolo qui fu costruita una fortezza, poi demolita e ricostruita come castello, che a sua volta fu bruciato e ricostruito nel 1589, assumendo la forma attuale. Al suo interno era presente anche una prigione sotterranea, e non va dimenticata la leggenda della strega Mare, che soleva curare la gente del posto con le erbe e fu per questo bruciata sul rogo nel cortile del castello.

Il castello Morosini-Grimani è bruciato per la seconda volta alla fine della Seconda guerra mondiale, ma dopo un lungo intervento questo edificio tardomedievale dalle evidenti caratteristiche rinascimentali è tornato al suo completo splendore nell'estate del 2020.

Svetvinčenat

Ovaj gradić nevjerojatne povijesti ima i svog zaštitnika – istoimenog sveca koji je ujedno i zaštitnik vinogradara pa nije čudno da je danas svoje mjesto među srednjovjekovnim zidinama pronašao i **ekskluzivni boutique biranih istarskih vina.** Prema izboru Vinistre, istarske udruge vinara i vinogradara, **50 najboljih istarskih etiketa** ovdje možete degustirati u jedinstvenom ambijentu nekadašnje mletačke palače.

Da je riječ o vrhunskim vinima i doživljaju zbog kojeg svakako vrijedi zaputiti se u ovaj renesansni gradić, svjedoče zlatne, srebrne i brončane medalje s najprestižnijih vinskih natjecanja kao što su International Wine Challenge i International Wine & Spirit Competition. I Decanter World Wine Awards tijekom posljednjih godina ocjenjuje medaljama pedesetak istarskih etiketa podižući ih na svjetski pijedestal.

Neponovljivi gourmet tasting doživljaj upotpunit će ponuda različitih vrsta sireva i suhomesnatih delicija, prvo istarsko organsko craft pivo Kampanjola označeno ekocertifikatom i najbolja ekstradjevičanska maslinova ulja na svijetu – ona istarskih maslinara!

Okusni doživljaji protkani su pričama o ovom povijesnom mjestu pa možete odabrati **Morosinin izbor sira, Grimanijeve delikatese** ili pak **Najbolje od kaštela.** A vještica Mare bila je zapravo jedna dobra, jednostavna i siromašna djevojka kojoj su posvećene jednostavne, no zamamne istarske slastice Slatka Mare.
Uživajte!

Sanvincenti

Questa cittadina dall'incredibile storia ha il suo santo patrono, che porta il suo stesso nome e che è anche il patrono dei viticoltori, perciò non sorprende che oggi **un'esclusiva boutique di vini istriani selezionati** abbia trovato il suo posto tra le mura medievali. Secondo Vinistra, l'associazione istriana dei vignaioli e dei viticoltori, qui potete degustare **le 50 migliori etichette istriane** nell'atmosfera unica dell'ex palazzo veneziano.

Le medaglie d'oro, d'argento e di bronzo dei più prestigiosi concorsi enologici, come l'International Wine Challenge e l'International Wine & Spirit Competition confermano che si tratta di vini di altissima qualità e un'esperienza che merita sicuramente un viaggio in questa città rinascimentale. Negli ultimi anni, anche il Decanter World Wine Awards ha assegnato diverse medaglie a una cinquantina di etichette istriane, elevandole ai massimi livelli del panorama mondiale.

L'irripetibile degustazione gourmet sarà completata dall'offerta di vari formaggi e salumi, la prima birra artigianale istriana biologica, Kampanjola, con tanto di certificazione ecologica, e i migliori oli extravergine d'oliva al mondo - quelli degli olivicoltori istriani!

Deliziose esperienze si intrecciano con le storie di questo luogo antico: scegliete **la selezione di formaggi Morosini, le prelibatezze Grimani o il Meglio del Castello.** E alla strega Mare, che in realtà era una brava, semplice e povera ragazza, sono dedicati i semplici ma invitanti dolci istriani **Slatka Mare.**
Buon divertimento!





RECEPTI I PONEKA TAJNA
SA ZRNCEM SOLI
I KAPLJICOM TEKUĆEG ZLATA

RICETTE E ALCUNI SEGRETI
CON UN GRANELLO DI SALE
E UNA GOCCIA DI ORO LIQUIDO



Breakfast at Augusto's

U središtu rovinjske starogradske jezgre, pod voltom u jednoj maloj, no nadasve instagramičnoj ulici koja će i vas ostaviti bez daha, dočekat će vas s osmijehom na licu i sa stoljetnog kamenitog pločnika uvesti u neki drugi svijet. Prostor uređen prirodnim materijala u boho stilu ističe se dizajnom i ambijentalnim ugođajem kao i ponudom.

U ovom vegetarijanskom restoranu uživat ćete u zdravom doručku ili užini, ali **Augusto specialty coffee shop** je i jedino mjesto u Rovinju specijalizirano za neizostavni dnevni napitak - kavu! Uz klasični espresso, dan možete započeti uz aeropress, različite filter kave, cold brew i sve moguće inačice pripreme ovog magičnog napitka. Osim stopostotnih arabica kava iz raznih dijelova svijeta, Augusto nudi i zdrave, kućno rađene napitke pripremljene na bazi aloe vere, bobica acai, japanske matche, ali i lokalnog bilja.

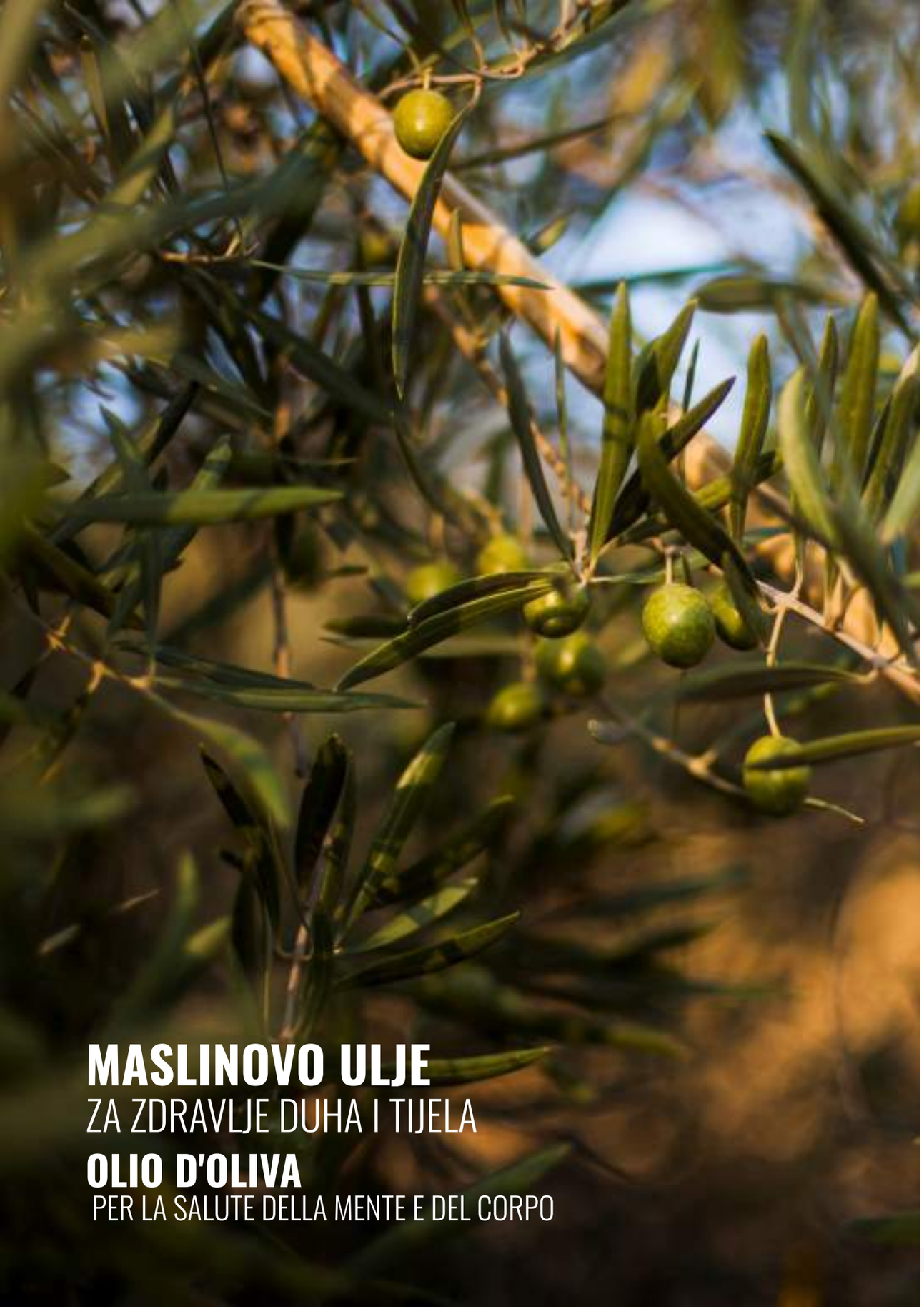
U predahu vaših istraživanja Rovinja, ovdje potražite nepohodnu dodatnu energiju uz autentični doživljaj i doznajte koje note u okusu određene kave vrijedi prepoznati kako bi doživljaj bio potpun.

Colazione da Augusto

Nel centro storico di Rovigno, sotto una volta di una viuzza molto "instagrammabile" che vi lascerà senza fiato, sarete accolti con un sorriso sulle labbra e introdotti in un altro mondo attraverso un pavimento in pietra secolare. L'ambiente, decorato con materiali naturali in stile bohémien, si distingue per il suo design e l'atmosfera confortevole, oltre che per la sua offerta.

In questo ristorante vegetariano potrete godervi una sana colazione o uno spuntino, ma la caffetteria **Augusto specialty coffee shop** è l'unico posto a Rovigno specializzato nell'indispensabile bevanda quotidiana: il caffè! La giornata può iniziare con un espresso classico, un aeropress, vari caffè filtrati, un cold brew e ogni possibile versione di questa magica bevanda. Oltre al caffè 100% Arabica proveniente da varie parti del mondo, Augusto propone bevande salutari fatte in casa a base di aloe vera, bacche di acai, matcha giapponese ed erbe locali.

In una pausa dalla vostra visita alla citta di Rovigno vi invitiamo a vivere un esperienza autentica e ritrovare qui l'energia extra necessaria scoprendo quali note del gusto di un determinato caffe vale la pena riconoscore affinche l'esperienza sia completa.



MASLINOVO ULJE
ZA ZDRAVLJE DUHA I TIJELA
OLIO D'OLIVA
PER LA SALUTE DELLA MENTE E DEL CORPO

Jednostavno nije moguće izdvojiti samo jedan razlog zbog kojega biste trebali odsjesti u Grand Parku, ali dopustite da vam spomenemo spektakularan Àlbaro Wellness & Spa. U stvaranju ovog autentičnog iskustva njegovi su se tvorci vodili poviješću. Slojevi i slojevi podataka, iščitani iz različitih zapisa, muzejske građe, riječi mještana, pomiješani s filozofijom narodne medicine i daškom legendi, pretvoreni su u najbolje spa iskustvo koje možete doživjeti u Istri.

Poznajete li imalo ove krajeve, znate i da je **rakija** tradicionalni lijek, umirujuće sredstvo te piće kojim se nazdravlja. Univerzalnost jedne takve tekućine isprepletena je s ekskluzivnim tretmanima koji vas ovdje čekaju. Za Istru je karakterističan i **pelin, liker od mješavine ljekovitog bilja** kojem se pripisuju i pomalo fantastična svojstva. Ritual s okusom pelinkovca u sklopu kojeg vas očekuju pelinkovac, masaža uljem od sjemenki grožđa i anisom te šećerni piling s komoračem, vašu će kožu ostaviti svilenkastom i sjajnom, mišiće opuštenima, a cijeli raskošni doživljaj učinit će vaš um slobodnim.

Istarska su ulja diljem svijeta poznata po svojoj kvaliteti, bogatstvu antioksidansima te flavonoidima. Prepustite li se ceremoniji prešanja maslinama, još jednom ekskluzivnom tretmanu u ponudi, osjetit ćete blagotvornost svakog dijela te slavne mediteranske biljke od koje dolazi tekuće zlato. Masaža maslinovim uljem i piling maslinovom pulpom, a na samome kraju vašeg putovanja maslinovim vrtovima čeka vas šalica umirujućeg čaja od listova masline.

Među ekskluzivnim tretmanima posebno se ističe Batana Bodywork, nazvan po tradicionalnoj rovinjskoj brodici kojom se plovilo u smiraj dana, kad noć već obgrli rovinjske krovove, na vesla i uz svijetlo svijeća. Građena bez ikakvih modernih tehnika, od dostupnog materijala, skromna, ali zadivljujuće ljepote i funkcionalnosti, batana je prkosila i nemirnom moru. Takvo je i iskustvo Batana Bodyworka. Ležeći na vodenom krevetu koji vas blagim valovima vodi do stanja potpune opuštenosti, uranjate u slavnu rovinjsku pomorsku prošlost. Terapeutski pokreti drvenim veslima po vašim leđima, u ritmu senzornih valova, otklonit će svaku napetost, nagradivši vas pritom mirisom i teksturom balzama od samo tri sastojka – ulja konoplje, pčelinjeg voska i lavande.

Nagradite se tretmanima algama, masažom vrućim kamenjem i lovorom ili aromaterapijskom masažom čempresom, kao i tretmanima morskim algama. Lavanda, morska sol, valovi i umirujući zvukovi samo su dio čarolije koja vas ovdje čeka.

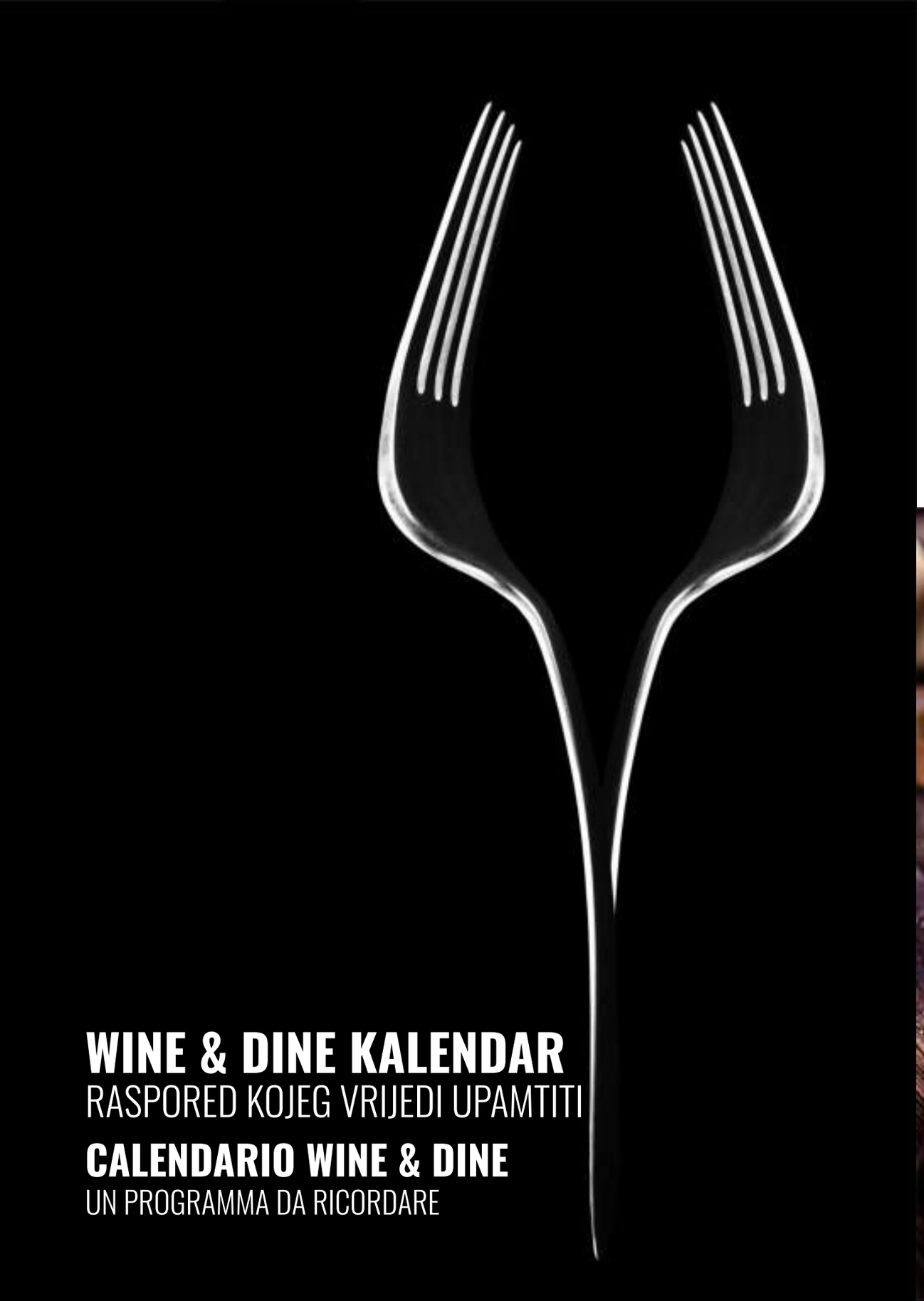
Non è possibile individuare un solo motivo per cui dovreste soggiornare al Grand Park, ma lasciateci citare la spettacolare Àlbaro Wellness & Spa. Nel creare questa esperienza, i suoi ideatori si sono fatti ispirare dalla storia. Dati, documenti, materiali museali e testimonianze della gente del posto, mescolati alla filosofia della medicina popolare e a un pizzico di leggenda, si sono trasformati nella migliore esperienza termale che potete vivere in Istria.

Se conoscete queste zone, sapete anche che la **rakija** (grappa) è una medicina tradizionale, un sedativo e una bevanda da brindisi. L'universalità di un tale liquido si intreccia con gli esclusivi trattamenti che qui vi attendono. Uno dei simboli dell'Istria è anche **pelin (assenzio), un liquore a base di una miscela di erbe medicinali,** cui sono attribuite anche proprietà fantastiche. Un rituale dal sapore di assenzio in cui vi aspetta un sorso di pelinkovac, seguito da un massaggio con olio di semi d'uva e anice e un peeling allo zucchero con finocchio, che lasceranno la vostra pelle setosa e luminosa, i vostri muscoli rilassati e, dopo un'esperienza così sontuosa, la vostra mente libera.

Gli oli istriani sono conosciuti in tutto il mondo per la loro qualità e ricchezza di antiossidanti e flavonoidi. Ecco allora un altro trattamento esclusivo per voi, con cui sentirete i benefici di ogni parte di questa celebre pianta mediterranea dalla quale si ricava l'oro liquido. Un massaggio con olio d'oliva, un peeling con polpa d'oliva e, alla fine del vostro viaggio immaginario fra gli uliveti, una tazza di tè rilassante alle foglie d'oliva.

Tra i trattamenti esclusivi spicca il Batana Bodywork, dal nome della tradizionale barca a remi rovignese usata alla fine della giornata, quando la notte è già calata sui tetti di Rovinj e si esce a lume di candela. Costruita senza l'utilizzo di tecniche moderne e con i materiali disponibili, modesta ma di una bellezza e una funzionalità straordinarie, la batana ha sfidato il mare in tempesta. Così è l'esperienza del Batana Bodywork. Sdraiati su un letto ad acqua che vi porta in uno stato di completo relax su dolci onde, vi immergerete nel glorioso passato marinaresco di Rovinj. Movimenti terapeutici con remi di legno lungo la schiena, al ritmo di onde sensoriali, rimuoveranno ogni tensione, premiandovi con il profumo e la consistenza di balsami con soli tre ingredienti: olio di canapa, cera d'api e lavanda.

Regalatevi un trattamento alle alghe marine, un massaggio con pietre calde e alloro o un massaggio aromaterapico al cipresso. Lavanda, sale marino, onde e suoni rilassanti sono solo alcune delle magie che vi aspettano in questo fantastico posto.



WINE & DINE KALENDAR
RASPORED KOJEG VRIJEDI UPAMTITI

CALENDARIO WINE & DINE
UN PROGRAMMA DA RICORDARE

Događanja za sva godišnja doba

Rovinj, Vrsar, Bale, Svetvinčenat i Kanfanar su kroz povijest bili mjesta prožimanja mnogih kultura koje su ostavile neizbrisiv trag. Jedinstvena arhitektura, priroda, tradicija i kulturna baština očaravaju putopisce i goste koji otkrivaju ovaj kraj. Posebno se bogatstvo krije u tradiciji, u nematerijalnim običajima koji su se krojili kroz povijest te i danas žive kao dio šarmantne svakodnevnice lokalnog stanovništva.

Jedan od najboljih načina za otkrivanje te svakodnevice upravo je hrana. Kroz raznovrsnu ponudu jela, njihovu pripremu i značaj, priče i običaje vezane uz njih, vodimo vas kroz Istru i sva njezina godišnja doba - na pjatu!

Eventi per tutte le stagioni

Rovigno, Orsera, Valle, Sanvincenti e Canfanaro sono stati nel corso della storia all'intersezione di molte culture che hanno lasciato un segno indelebile. Architettura, natura, tradizione e patrimonio culturale unici incantano gli scrittori di viaggi e gli ospiti che scoprono questa zona. La loro ricchezza particolare si cela nella tradizione e nelle usanze che sono state create su misura nel corso della storia e fanno ancor oggi parte integrante dell'affascinante vita quotidiana della popolazione locale.

Uno dei modi migliori per scoprire questa quotidianità è proprio attraverso il cibo. Attraverso una vasta selezione di piatti, la loro preparazione e il loro significato, le storie e le abitudini ad essi legate, vi accompagniamo attraverso l'Istria e tutte le sue stagioni, tutto in un piatto!





Tradizione a tavola: jela iz pinjate

Gourmet event Tradizione a tavola: jela iz pinjate donosi stara jela naših nona i nonića u moderne konobe: Kod Kancelira, Mrgani 42, Konoba Klarići i OPG Pekica, gdje domaćini spremaju „jela iz pinjate" i unose dašak svježine u jela na kojima su odrasle generacije Istrijana: jotu, maneštru, paštu, šugo, istarski kupus.

Tradizione a tavola: i piatti dalla pinjata

L'evento gastronomico Tradizione a tavola: i piatti dalla pinjata porta i vecchi piatti dei nonni nelle nostre trattorie moderne: Kod Kancelira, Mrgani 42, Konoba Klarići e OPG Pekica, i cui proprietari preparano i "piatti della pinjata", aggiungendo un tocco di freschezza alle pietanze con cui sono cresciute generazioni di istriani: jota, minestrone, pasta, sugo, cavolo istriano.

Tradizione a tavola: viècie ricìète da màr

Tradizone a tavola: viècie ricìète da màr, jedinstveni je gourmet event koji počiva na tradicionalnim jelima iz knjige Recepti Kuće o Batani i predstavlja veliki doprinos nastojanjima da se mladi uključe u procese očuvanja nematerijalne kulturne baštine i da se kulinarska znanja, godinama njegovana unutar lokalnih obitelji, podijele sa zajednicama diljem svijeta kroz koncept pripreme rovinjskih recepata: „Kako je dela nono", a „Kako dela unuk". Tako će 11 restorana iz Rovinja i Vrsara za vrijeme trajanja eventa nuditi posebno osmišljene menije pod nazivom „Kako je dela nono" i „Kako dela unuk". Ovi se meniji nalaze u zanimljivoj knjižici koja je istovremeno i kuharica s receptima gdje su „nono" i „unuk", svaki na svoj način, pripremili desetak starih i možda već zaboravljenih recepata te kreirali jela s namirnicama ulovljenim uz pomoć batane, tradicionalnog rovinjskog ribarskog plovila ravna dna.

Tradizione a tavola: viècie ricìète da màr

Tradizione a tavola: viècie ricìète da màr, è un evento gastronomico unico che si basa sui piatti tradizionali del libro "Ricette della Casa della batana" e rappresenta un grande contributo agli sforzi mirati a coinvolgere i giovani nei processi di conservazione del patrimonio culturale immateriale e a condividere le conoscenze culinarie, custodite dalle famiglie locali per anni, con le comunità di tutto il mondo attraverso la preparazione di ricette rovignesi "Come faceva il nono" e "Come fa il nipote". Per tutta la durata dell'evento, 11 ristoranti di Rovigno ed Orsera offriranno menù appositamente creati e ribattezzati "Come faceva il nonno" e "Come fa il nipote". Questi menù sono raccolti in un interessante libretto che è allo stesso tempo un ricettario in cui "nono" e "nipote", ognuno a modo suo, hanno preparato una dozzina di ricette vecchie e forse dimenticate, e hanno realizzato piatti con ingredienti catturati dalla batana, la barca tradizionale dei pescatori di Rovigno con il fondo piatto.

Putevima rovinjskih delicija

Krenete li Putevima rovinjskih delicija, za vas će pod kapom ovog gourmet programa specijalitete Rovinja i okolice pripremati 12 lokalnih restorana. Za njihovim stolom vas očekuju riblji i mesni meniji po promotivnim cijenama. Naglasak je na autohtonim namirnicama i pažljivoj pripremi, a na meniju su i domaća vina lokalnih vinara. Bakalar i posutice, maneštra, vongole na buzaru, file brancina u umaku s tartufima, pljukanci, njoki na divljači te domaći pršut i sir su samo su neke od delicija koje će gosta dočekati na proljetnom meniju u Rovinju i okolici.

Vrsaranske goložece

Ljubitelji autohtonih delicija i dobre kapljice koje proljetna ili jesenska putovanja dovedu u Vrsar moći će uživati u pravoj gurmanskoj rapsodiji. Program Vrsaranske goložece u svojem će se četvrtom izdanju odvijati u restoranima Fančita, Dvi Palme, Konoba kod Luce, Trattoria Basilico, Rotonda, Goran i Fish Foodu Srdela gdje će se moći birati između ribljeg i mesnog menija. Šugo od sipe, srdele na savor, hladni morski tris od hobotnice, brodet s palentom ili pak šugo od boškarina s njokima, pljukanci, medaljoni u umaku od terana i istarski pršut samo su neki od specijaliteta koje čekaju vrsarske goste u proljetnom i jesenskom razdoblju.

Sui sentieri delle delizie rovignesi

Se decidete di seguire i Sentieri delle delizie rovignesi, le specialità di Rovigno e dei suoi dintorni saranno preparate in 12 ristoranti locali aderenti a questo evento gastronomico. Sulla tavola vi aspettano menù di pesce e carne a prezzi promozionali. L'enfasi cade sugli ingredienti autoctoni e l'attenta preparazione, abbinando i piatti con vini di produttori locali.
Baccalà e posutice (pasta tradizionale), minestrone, vongole alla buzara, filetto di branzino con salsa al tartufo, pljukanci (pasta tradizionale), gnocchi con sugo di selvaggina e prosciutto e formaggio locali sono solo alcune delle prelibatezze che gli ospiti troveranno nel menù primaverile di Rovigno e i suoi dintorni.

Goložece di Orsera

Gli appassionati delle prelibatezze autoctone e del buon vino saranno accolti da vere e proprie rapsodie gastronomiche in un viaggio primaverile oppure autunnale che li porterà a Orsera. Il programma Goložece di Orsera, alla sua quarta edizione, si svolgerà nei ristoranti Fančita, Dvi Palme, Konoba kod Luce, Trattoria Basilico, Rotonda, Goran e nel Fish Food Srdela, dove sarà possibile scegliere tra menù di pesce e carne. Sugo di seppia, sardelle in saor, tris marino freddo con polpo, brodetto con polenta o sugo di boškarin (razza bovina indigena dell'Istria) con gnocchi, pljukanci (pasta tradizionale), medaglioni in salsa di Terrano e prosciutto istriano sono solo alcune delle specialità che aspettano gli ospiti di Orsera nel periodo primaverile e autunnale.





Weekend Food Festival Rovinj

Najoriginalniji i najatraktivniji festival ove vrste u Hrvatskoj svoja će vrata otvoriti u živopisnom Rovinju u svibnju. U samom srcu grada, u prostoru Stare tvornice duhana u trajanju od četiri dana, okupit će se **najbolji od najboljih**, oni najznačajniji sa svjetske i regionalne gourmet scene što ovaj događaj zasigurno čini najznačajnijim i najekskluzivnijim na ovim prostorima pa i šire.

Gala večere, izvrsna vina, hrana i glazba spoj su koji garantira da će Weekend Food Festival biti mjesto dobrih, pozitivnih i nadahnjujućih doživljaja i vibracija. U Rovinj stižu neka od najimpresivnijih svjetskih imena i zvijezda: **chef Rasmus Munk iz Alchemista**, danskog restorana s dvije Michelinove zvjezdice kojeg je OAD proglasio najboljim restoranom u Europi za 2021. godinu, **Ana Roš**, najbolja chefica na svijetu 2017. godine čiji **restoran Hiša Franko** u Sloveniji također ponosno nosi dvije Michelinove zvjezdice, kao i **Dabiz Munoz** te **Massimo Bottura**!

Zvučna imena iz Hrvatske i svijeta podijelit će svoja znanja, iskustva, strast i entuzijazam s kolegama profesionalcima, ugostiteljima, vinarima, enolozima, maslinarima, enogastro stručnjacima, foodijima i svim gastrofilima željnih novih otkrića i saznanja. Brojni paneli, masterclassovi te popratni događaji prilika su, osim za osobni i profesionalni razvoj, i za razmjenu ideja i otvaranje nekih novih vidika i poslovnih prilika.

Weekend Food Festival Rovigno

Il festival più originale e attraente del suo genere in Croazia aprirà le sue porte nella pittoresca Rovigno. Nel cuore della città, nell'ex Fabbrica dei tabacchi, per quattro giorni, si riuniranno i **migliori protagonisti del panorama culinario** ed enogastronico mondiale e regionale, il che rende sicuramente questo evento il più importante ed esclusivo di questo territorio e oltre.

Cene di gala, ottimi vini, cibo e musica faranno da sfondo ad un evento pieno di esperienze e vibrazioni buone, positive e stimolanti. Alcuni dei nomi e delle stelle più impressionanti del mondo gastronomico che saranno presenti a Rovigno sono lo **chef Rasmus Munk - del Alchemist**, ristorante danese con 2 stelle Michelin, tra i migliori del mondo, e nominato dall'OAD come il miglior ristorante d'Europa nel 2021; **Ana Roš**, la miglior chef del mondo nel 2017, il cui **ristorante Hiša Franko** a Kobarid in Slovenia porta con orgoglio 2 stelle Michelin, come pure **Dabiz Munoz** e **Massimo Bottura**!

Nomi noti in Croazia e nel mondo condivideranno le loro conoscenze, esperienze, passioni ed entusiasmo con colleghi professionisti, ristoratori, produttori di vino, enologi, olivicoltori, esperti di enogastronomia, buongustai e tutti i gastrofili desiderosi di nuove scoperte e conoscenze. Numerosi incontri e masterclass saranno occasioni imperdibili, non solo di sviluppo personale e professionale, ma anche di scambio di idee e di apertura di nuovi orizzonti e opportunità di business.

NE PROPUSTITE
KALENDAR GOURMET EVENATA 2022

DA NON PERDERE
CALENDARIO DEGLI EVENTI GASTRONOMICI



Travanj / Svibanj Aprile / Maggio	**Bale** / Valle, **Svetvinčenat, Kanfanar** **Tradizione a tavola: jela iz pinjate**
	Bale / Valle **Pinca fest**
Svibanj Maggio	**Rovinj** / Rovigno **Putevima rovinjskih delicija: proljeće**
	Rovinj / Rovigno **Weekend Food Festival**
	Bale / Valle **Sotto la campana**
	Rovinj / Rovigno **Weekend bike and gourmet tour: spring**
	Vrsar / Orsera **Vrsaranske goložece**
Svibanj / Lipanj Maggio / Giugno	**Rovinj** / Rovigno, **Vrsar, Bale** / Valle **Seasonal Food & Wine**
Srpanj Luglio	**Kanfanar** / Canfanaro **Fužijada**
Rujan Settembre	**Svetvinčenat** / Sanvincenti **Festival sira**
Rujan / Listopad Settembre / Ottobre	**Vrsar** / Orsera **Vrsaranske goložece**
	Rovinj / Rovigno **Putevima rovinjskih delicija: jesen**
Listopad Ottobre	**Rovinj** / Rovigno **Weekend bike and gourmet tour: autumn**
Listopad / Studeni Ottobre / Novembre	**Rovinj** / Rovigno, **Vrsar** / Orsera, **Kanfanar** / Canfanaro **Tradizione a tavola: viècie riciète da màr**
Studeni Novembre	**Rovinj** / Rovigno, **Bale** / Valle **The Signature Dish**



ZANIMLJIVOSTI
U ODSJAJU PROŠLIH VREMENA

CURIOSITÀ
NEL RIFLESSO DEI TEMPI PASSATI

Rančin Dvegrajka

Bio jednom davno jedan veliki i moćni grad koji se nalazio na povišenom mjestu u nepreglednom zelenilu vijugave plodne udoline Limske drage, kopnenom nastavku očaravajućeg Limskog kanala. Zvali su ga Dvigrad. I ne, nije to bio samo jedan grad, već kako mu i naziv govori – bila su dva – Moncastel i Parentin, a koji se od 10. stoljeća spominju kao jedinstveni grad – Dvigrad.

Strateški položaj Dvigrada, smještenog u neposrednoj blizini tada vrlo važne luke na obali Limskoga zaljeva, omogućavao je život na ovom području još od prapovijesti, a svoju je priču nastavio pripovijedati sve do početka 18. stoljeća kada biva potpuno napušten uslijed ratnih razaranja i pojave malarije. Propast Dvigrada označio je i početak rasta i razvoja novog naselja – Kanfanara – koji su preostali Dvegrajci, kako se nazivalo stanovnike Dvigrada, naselili i uzeli za svoj novi dom.

No, priča o Dvigradu tu nikako ne završava jer Kanfanarci su na svoj Dvigrad ponosni i 300 godina nakon što je posve napušten. Bogata ostavština grada koji je nekada brojao preko 200 zgrada i više od 2000 duša zadužila je potomke Dvegrajaca da nalaze iz staroga grada pokažu svijetu. I tako su u radionici marljivog zlatara Luiđija nastale replike dvije vrste naušnica pronađenih kod dvigradske crkve svetog Petra, datirane u period od 9. do 11. stoljeća. Jedne imaju ovijenu žicu oko karike, a druga je okrugla i s perlom u sredini. Autentični suvenir dobio je naziv Rančin Dvegrajka: rančin kao lokalni naziv za naušnicu i Dvegrajka u spomen na vrijedne i ponosite stanovnice nekadašnjega grada.

Rančini su u potpunosti izrađeni po uzoru na originale čiji se primjerci čuvaju u Arheološkom muzeju Istre kao dio Srednjovjekovne zbirke. Zbog svoje vrijednosti, naušnice od 1968. godine imaju svojstvo kulturnog dobra te su upisane u Registar kulturnih dobara Republike Hrvatske. I dok su originali bili izrađeni od bronce, današnje možete pronaći u tri varijante: srebrnoj, s pozlatom i srebrnoj s rose gold pozlatom. I njihov je izgled u duhu modernog doba, minimalistički, a opet tako elegantan što samo dokazuje da, iako stoljećima stare, ove naušnice dokazuju da se modni trendovi uistinu uvijek ponavljaju.

Kupovinom ovog divnog nakita – suvenira vlasnica dobiva i prigodnu knjižicu s pričom o naušnici koja se nosi s ponosom – istim onakvim kakvim je odisao grad u kojem je nastala i koji se jednako odražava u osmijehu majstora Luiđija kada nakon pet sati filigranskog rada vidi svojih ruku djelo u obliku prelijepih naušnica koje ponovno krase lica naših dama baš kao što su to činile stoljećima prije.

Rančin Dvegrajka

C'era una volta una grande e potente città situata in un luogo elevato nel verde della fertile e sinuosa valle di Leme, continuazione sulla terraferma dell'incantevole e omonima baia. Era chiamata Dvigrad. In realtà, non era solo una città ma, come suggerisce il nome (Dvi-grad: due-castelli), ce n'erano due: Moncastel e Parentin, che dal X secolo hanno cominciato a essere menzionate come un unico insediamento, Dvigrad appunto.

La posizione strategica di Dvigrad, nei pressi dell'importantissimo porto dell'epoca, sulle rive della baia di Leme, ha favorito il popolamento di questa zona sin dalla preistoria e ha continuato a far parlare di sé fino all'inizio del XVIII secolo, quando fu completamente abbandonata dopo le devastazioni della guerra e la comparsa della malaria. Il crollo di Dvigrad segnò anche l'inizio dello sviluppo di un nuovo insediamento, Kanfanar, dove i restanti Dvegrajci, come venivano chiamati gli abitanti di Dvigrad, decisero di stabilirsi.

Tuttavia, la storia di Dvigrad non finisce qui, perché la gente di Kanfanar è orgogliosa della sua Dvigrad anche 300 anni dopo che è stata completamente abbandonata. La ricca eredità della città, che un tempo contava oltre 200 edifici e più di 2.000 anime, ha incaricato i discendenti dei Dvegrajci di mostrare al mondo i reperti dell'antica città. Così, nella bottega dell'orafo Luigi sono state realizzate le repliche di due tipi di orecchini rinvenuti nei pressi della Chiesa di San Pietro, a Dvigrad, risalenti al periodo tra il IX e l'XI secolo. Un tipo presenta un filo arrotolato attorno a un cerchio, mentre l'altro è rotondo con una perlina nel centro. Questo souvenir originale è chimato Rančin Dvegrajka: rančin, termine locale per indicare l'orecchino, e Dvegrajka, in memoria dei laboriosi e orgogliosi abitanti dell'antica città.

I rančini sono interamente modellati secondo gli esemplari originali, conservati nel Museo Archeologico dell'Istria come parte della Collezione Medievale. Per il loro valore, gli orecchini sono considerati un bene culturale dal 1968 e sono iscritti nel Registro dei Beni Culturali della Repubblica di Croazia. E mentre gli originali venivano realizzati in bronzo, quelli odierni sono disponibili in tre varianti: argento, argento dorato e argento con doratura in rose gold. Il loro aspetto è nello spirito dei tempi moderni, minimalista ed elegante, a dimostrazione che, nonostante i secoli, le tendenze della moda si ripetono sempre.

Acquistando questo meraviglioso gioiello – souvenir, riceverete anche un libretto con la storia di un paio di orecchini che si indossano con orgoglio, lo stesso della città in cui sono nati. Lo stesso orgoglio che si riflette nel sorriso di mastro Luigi quando ammira la sua opera d'arte dopo cinque ore di lavoro con la filigrana: splendidi orecchini che, ancora una volta, adornano i volti delle nostre dame proprio come tanti secoli fa.

Mali rječnik istriotskog

Piccolo dizionario dell'istrioto

Le fritule (soprattutto per la festa di Carnevale, anche per Natale)
Zeppole
Fritule (blagdanske slastice, popularne posebno u vrijeme karnevala i adventa)

I fiochi
Dolce di pasta fritta
Fioki, slatko prženo tijesto

Le verze sofegade
Verze bollite
Kuhani kelj

La minestra de pisiol
Zuppa di ceci
Maneštra od slanutka

El bacala'
Merluzzo
Bakalar

Macaroi con sugo de galina
Fuži – pasta locale fatta in casa – con sugo di gallina
Fuži – tradicionalna tjestenina – s kokoškom

Biscoti
Biscotti
Keksi

Sorxinudi con sparixi
Pljukanci – pasta locale fatta in casa – con gli asparagi
Pljukanci – tradicionalna tjestenina – sa šparogama

Gingixi (lardo taia sutil e squaia' – restava i gingixi)
I ciccioli (lardo tagliato a pezzetti e cotto a fuoco lento)
Čvarci (mast narezana tanko i rastopljena)

Scrobi
Polenta tenera
Palenta na mekano

Polenta e figa' de porco
Polenta con sugo di frataglie
Palenta s iznutricama



Lutajući znatiželjno neumornim stazama koje nas vode istarskim maslinicima i vinogradima, put će vas neizostavno dovesti i do jednog skrivenog dragulja na poluotoku. Castrum Vallis stari je latinski naziv za idilično mjesto na brežuljku – **gradić Bale.**

Obrisi ovog mjesta, koje se smatra jednim od očuvanijih istarskih gradića unatoč brojnim burnim godinama koje su kroz njega prošle, otkrivaju prekrasne vizure netaknutog arhitektonskog nasljeđa. Pridodamo li tome netaknutu prirodu i fantastične poglede koji se pružaju prema moru, želja za upoznavanjem gradića zasigurno postaje sve veća.

No, Bale kriju i jednu sasvim drugačiju, veliku kulturnu posebnost. Bogata prošlost ovih krajeva pronašla je svoj put i u jeziku. Na najvećem dijelu istarskog poluotoka govori se čakavskim narječjem, uz pet dijalekata. Ako sve dijalekte u Istri promotrimo kroz dvije skupine – južnoslavenske i romanske – u skupini romanskih nalazimo istrorumunjski te istroromanski ili istriotski.

Upravo su ova dva jezika iz Istre uvrštena na listu među 24 najugroženija europska jezika. I dok je istrorumunjski dijalekt rumunjskoga jezika, istriotski predstavlja autohtoni predmletački romanski jezik, najbolje očuvan u ovom našem gradiću kojemu smo stigli u posjet, Balama.

Istriotski skup autohtonih romanskih govora, osim u Balama gdje se najviše koristi, obilježava još samo pet gradova na području jugozapadne Istre – Rovinj, Vodnjan, Fažanu, Galižanu i Šišan. Iznimno vrijedna nematerijalna kulturna baština neumitno izumire, no novi je festival potaknuo njezin bijeg od zaborava.

Festival istriotskog narječja – Festival dell' Istrioto – osmišljen je kako bi mladima prenio tradiciju ovog kraja, ali i svim ostalim posjetiteljima ponudio uvid u nešto sasvim drugačije. No, zašto smo u ovom poglavlju odabrali temu dijalekta? Jer uz nove književne radove, lingvističke radionice, literarne natječaje, smotre folklora i zborno pjevanje, sastavni dio prenošenja tradicije jest i njezina gourmet inačica pa se tako na festivalu prezentiraju stari recepti i po njima pripremljeni kolači koje neizostavno treba kušati!

Girovagando lungo i sentieri che ci accompagnano attraverso gli uliveti e i vigneti istriani, arriverete inevitabilmente alla perla nascosta della penisola. Castrum Vallis è l'antico nome latino di un luogo idilliaco in cima a una collina: **Valle.**

I dintorni di questa cittadina, considerata una delle meglio conservate in Istria, nonostante il suo lungo e travagliato passato, rivelano gli splendidi panorami di un patrimonio architettonico incontaminato. Se a questo si aggiungono la natura selvaggia e la vista mozzafiato sul mare, la voglia di conoscere Bale-Valle non potrà che aumentare.

Ma Bale-Valle nasconde anche un'altra grande curiosità culturale. Il ricco passato di queste zone ha trovato la sua strada anche nel linguaggio. Il dialetto ciacavo è parlato in gran parte della penisola istriana in cinque varianti. Se osserviamo tutti i dialetti in Istria attraverso due gruppi, lo slavo meridionale e la lingua romanza, nel secondo gruppo troviamo l'istrorumeno e l'istroromanzo o istrioto.

Proprio queste due lingue dell'Istria sono incluse nell'elenco delle 24 lingue europee in via d'estinzione. E mentre il dialetto istrorumeno appartiene alla lingua rumena, l'istrioto è una lingua romanza preveneta autoctona, ben conservata in questa piccola città che siamo venuti a visitare, Bale.

Il gruppo istrioto dei dialetti romanzi autoctoni, oltre che Bale-Valle, dove è più usato, interessa solo altre cinque città nell'Istria sudoccidentale: Rovinj-Rovigno, Vodnjan-Dignano, Fažana-Fasana, Galižana-Gallesano e Šišan-Sissano. Questo patrimonio culturale immateriale dall'enorme valore sta inevitabilmente scomparendo, ma il nuovo festival cerca di strapparlo all'oblio.

Il Festival del dialetto istriano – Festival dell'Istrioto – è stato pensato allo scopo di trasmettere ai giovani la tradizione di questa zona, ma anche di offrire a tutti i visitatori un'idea su qualcosa di completamente diverso. Perché abbiamo scelto il tema del dialetto in questo capitolo? Perché oltre a nuove opere letterarie, workshop linguistici, concorsi letterari, feste folcloristiche e canti corali, parte integrante della trasmissione della tradizione è la gastronomia, perciò il festival presenta anche antiche ricette e dolci che vanno assolutamente assaggiati!

cromaris

ORADA/ORATA

Bogata hranjivim sastojcima

Ricca di proprietà nutrizionali

ACQUACOLTURA RESPONSABILE CERTIFICATA asc ASC-AQUA.ORG

FRIEND OF THE SEA

Allevato senza uso di antibiotici

riba Hrvatske

ŽIVJETI ZDRAVO

Svježe iz Jadranskog mora
Fresco dal mare Adriatico

www.cromaris.com



IMPRESSUM

Urednici / Editori
Zorica Bocić
Toni Žufić

Grafičko oblikovanje / Idea grafica
Toni Žufić

Tekstovi / Testi
Vesna Ivanović
Martina Dodić
Zorica Bocić

Fotografije / Foto
Maja Danica Pečanić
Igor Drandić
Arhive turističkih zajednica

Koncept / Idea
Zorica Bocić

Sponzori / Sponsor

Sponzori / Sponsor

Romantic Mediterranean
ROVINJ • ROVIGNO
ISTRIA - CROATIA

Bale - Valle

VRSAR
inspirira

Turistička zajednica
općine Vrsar

Turistička
zajednica
Općine
Svetvinčenat

kanfanar
općina istarskog vola i fuži

MAISTRA
HOSPITALITY GROUP

Udruženje obrtnika Rovinj
Associazione degli imprenditori di Rovigno

Naturally Pink

ARONIA GIN



GRAND GOLD 2020
FRANKFURT INTERNATIONAL TROPHY*

WORLD GIN AWARDS
BEST CROATIAN FLAVOURED

WWW.IMAGINE-SPIRITS.COM