

EAT | KNOW | LOVE

Istria

DOBRO DOŠLI U ISTRU

Povijest na *pjatu* i u *mižolu*

BENVENUTI IN ISTRIA!

La storia in *piato* e in *bicer*

ROVINJSKA GIANDUIA:

Čokoladni klasik iz Rovinja

IL CIOCCOLATO ROVINGESE

Un classico intramontabile

ROUTE 66 VODI DO MRGANA 42

LA ROUTE 66 CONDUCE
A MRGANI 42

MORSKE ŠTORIJE U SAVICENTI:

Ča more zna

RACCONTI DI MARE A SANVINCENTI.

Cosa sa il mare

LOZA IZ MONCALVA

LA VITE DI MONCALVO



photo: Maja Danica Pečanić - Kapelunge / Cappellunghes





Dobro došli u Istru!

BENVENUTI IN ISTRIA!

Zeleni dodir tradicije crvene zemlje

Dragi gosti, cijenjeni čitatelji, vjerujemo da ste već upoznali barem dio ponude ovog našeg srcolikog poluotoka, no ovim vas stranicama želimo odvesti još malo dalje, u neka nova istraživanja, putevima gastronomije, ali i tradicije koje pomno negujemo.

Duboka, kao što su duboke bore najstarijeg drva masline, toliko je duboka istarska baština. Možda su danas prve asocijacije na Istru čarobni gradići, skrivene morske uvale i žamor ljetnih večeri; iznimna vina, izvanredna hrana te odmor kakav se ne propušta. No, Istra je puno više od toga. Ona je i nekadašnja neimaština, skromnost i česta izmjena vlasti; teški fizički rad, obrada zemlje i jednostavni obroci.

Za vas smo odabrali nekoliko zanimljivih i neuobičajenih priča, prepunih mirisa, boja i okusa, za koje se nadamo da će vas potaknuti na nove doživljaje i ponovni posjet.

Dobro nam došli u svako godišnje doba.
Dobro nam došli u Istru!

Zorica Bocić
Urednik

Un tocco verde nella tradizione della terra rossa

Cari ospiti, gentili lettori, siamo sicuri che conoscete già almeno una parte dell'offerta della nostra penisola a forma di cuore, ma con queste pagine desideriamo aggiungere nuove informazioni e invitarvi a nuove ricerche non solo sui percorsi della gastronomia, ma anche sulle tradizioni che seguiamo sempre con attenzione.

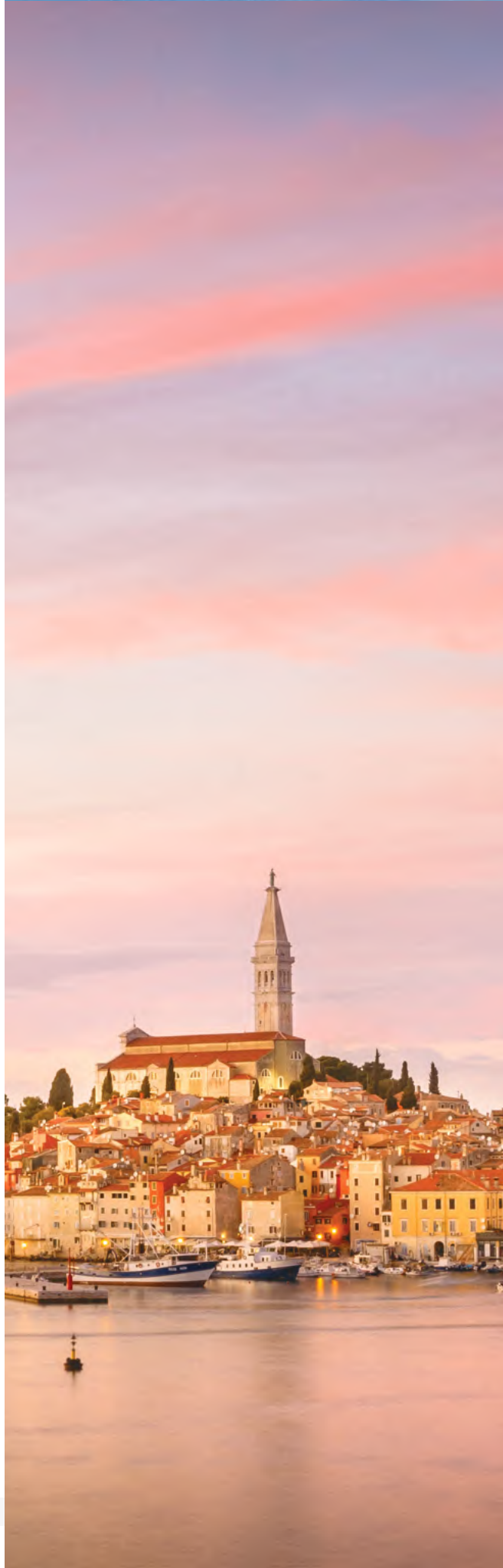
Profonda, come le rughe dell'ulivo più antico. Così profonda è l'eredità istriana. Oggi, forse, ciò che balza subito agli occhi in Istria sono le sue affascinanti cittadine, le insenature nascoste e il mormorio delle serate estive. Forse, sono i vini eccezionali, l'ottimo cibo e le vacanze indimenticabili. Ma l'Istria è molto di più.

È anche la miseria di un tempo, la modestia della gente, i frequenti sconvolgimenti politici, il duro lavoro fisico, l'aratura della terra e i pasti frugali.

Abbiamo selezionato per voi varie storie interessanti e insolite, ricche di odori, colori e sapori, che speriamo vi incoraggino a nuove esperienze e a ritornare a trovarci.

Benvenuti in ogni stagione.
Benvenuti in Istria!

Zorica Bocić
Editore



SADRŽAJ

Gourmet magazin: 3/2023

- 6 **DOBRO DOŠLI U ISTRU!**
Povijest na pjatu i u mižolu
Loza iz Moncalva
Mjesečeva igra u malvaziji i teranu
Barba Tone u kariranom veštitu
- 16 **ROVINJSKA GIANDUJA**
Svijet čokolade Antonija Bazzarinija
Čokoladni klasik iz Rovinja
- 20 **VRSARANSKI KRUH**
Štorija o kruhu
- 24 **GOURMET VODIČI
MALA CRVENA KNJIŽICA**
Zvezdano nebo Istre: restorani Michelin
The Signature Dish – 4 of a Kind
- 30 **Mrgani 42 - PRAVA DOMAĆA KUŽINA:**
Route 66 vodi do Mrgana 42
- 32 **BURA - UKUSAN VJETAR**
Njegovo veličanstvo - Istarski pršut
- 34 **BAJKOVITA POLJA LAVANDE NA
ISTARSKI NAČIN**
Suton boje lavande
- 36 **RECEPTI I PONEKA TAJNA**
Sa zrcem soli i kapljicom tekućeg zlata
Morske štorije u Savičenti: Ča more zna
Najukusniji fuži
- 40 **WINE & DINE KALENDAR
RASPORED KOJEG VRIJEDI UPAMTITI**
Događanja za sva godišnja doba
Ne propustite
- 46 **ZANIMLJIVOSTI
U ODSJAJU PROŠLIH VREMENA**
Mala Madlene: Ulaz u srce Rovinja
Pjat naš svagdašnji i - nesvakidašnji
Šugo od tovara

CONTENUTO

Gourmet magazin: 3/2023

- 6 **BENVENUTI IN ISTRIA!**
La storia sul piatto e nel bicchiere
Vite da Moncalvo
Il gioco della luna nella malvasia e nel teran
Barba Tone col vestito a scacchi
- 16 **GIANDUIA ROVIGNESE**
Il mondo del cioccolato di Antonio Bazzarini
Cioccolato classico da Rovigno
- 20 **IL PANE DI ORSERA**
Una lunga storia di buon pane
- 24 **GUIDE GOURMET
LIBRETTO ROSSO**
Il cielo stellato dell'Istria: ristoranti Michelin
The Signature Dish – 4 of a Kind
- 30 **Mrgani 42 - LA VERA CUCINA CASERECCIA**
La Route 66 porta a Mrgani 42
- 32 **BORA, VENTO DELIZIOSO:**
Sua maestà il prosciutto crudo istriano
- 34 **CAMPI DI LAVANDA DA FAVOLA IN STILE
ISTRIANO**
Tramonto color lavanda
- 36 **RICETTE E QUALCHE SEGRETO**
Con un granello di sale e una goccia di oro liquido
Storie di mare a Savičenta: Cos'è che sa il mare
I fuži più deliziosi
- 40 **CALENDARIO WINE & DINE
UN PROGRAMMA DA RICORDARE**
Eventi per tutte le stagioni
Da non perdere
- 46 **CURIOSITÀ
NEL RIFLESSO DEI TEMPI PASSATI**
Mala Madlene: accesso al cuore di Rovigno
Il piatto nostro quotidiano e non così quotidiano
Ragù d'asino

DOBRO DOŠLI U ISTRU!

POVIJEST NA *PJATU* I U *MIŽOLU*

BENVENUTI IN ISTRIA!

LA STORIA SUL PIATTO E NEL BICCHIERE



Duboka, kao što su duboke bore najstarijeg drva masline, toliko je duboka istarska baština. Možda su danas prve asocijacije na Istru čarobni gradići, skrivene morske uvale i žamor ljetnih večeri; iznimna vina, izvanredna hrana te odmor kakav se ne propušta. No, Istra je puno više od toga. Ona je i nekadašnja neimaština, skromnost i česta izmjena vlasti; teški fizički rad, obrada zemlje i jednostavni obroci.

Osluhnete li malo pomnije, čuti ćete i onaj ne tako blistavi dio istarske prošlosti koji čuči u pričama naših starih i čekajući da bude otkriven.

Ipak, s razlogom se kaže da se u skromnosti krije posebna ljepota. Ona je danas vidljiva u potankosti pletenja mreže ribara na molu, u predanosti očuvanju plesa i pjesme folklornih društava i u prenošenju obiteljskih recepata – nekad smatranih siromašnima, a danas obožavanih, otkrivajući nam nemjerljive vrijednosti.

Jer, istarska je kuhinja priča za sebe. Velikim se dijelom formirala pod utjecajem Italije, ali i namirnica koje su bile dostupne te kao rezultat stvorila spektar jednostavnih i, u isto vrijeme, izuzetnih recepata. Iako su u pitanju jela koja su bila namijenjena primarno puku, o njihovoj svestremenosti govori i današnja popularnost.

Bilo da je riječ o pašti poput rafiola, fuža i makaruna ili palenti, maneštri i domaćem kruhu ili pak ukusnom mesu i kiselom kupusu, istarska kuhinja je nesumnjivo omiljena među svim generacijama!

Znali su naši stari, a zna se i danas, da takva jela ne bi bila potpuna bez čaše vina.

I kao što se osjeti pod rukom kad se prelazi stablom masline, tako se i bivajući u Istri osjeti njena dubina...tako raznolika, a tako veličanstvena.

Profonda, come le rughe dell'ulivo più antico. Così profonda è l'eredità istriana. Oggi, forse, ciò che balza subito agli occhi in Istria sono le sue affascinanti cittadine, le insenature nascoste e il mormorio delle serate estive. Forse, sono i vini eccezionali, l'ottimo cibo e le vacanze indimenticabili.

Ma l'Istria è molto di più. È anche la miseria di un tempo, la modestia della gente, i frequenti sconvolgimenti politici, il duro lavoro fisico, l'aratura della terra e i pasti frugali.

Se fate più attenzione, vi accorgerete anche di quella parte meno brillante del passato istriano nelle storie dei nostri anziani, una parte che aspetta solo di essere scoperta. Tuttavia, si dice a ragione che nella modestia si nasconde la vera bellezza.

Oggi ci appare nell'eleganza dell'intreccio delle reti dei pescatori sul molo, nell'impegno a conservare le danze e i canti delle associazioni folcloristiche, e nella trasmissione delle ricette di famiglia, un tempo considerate povere, ma ora tanto amate e custodi di valori impagabili.

Perché la cucina istriana è una storia a sé. Influenzata in gran parte dalla vicina Italia, ma anche dagli ingredienti a disposizione in loco, è un ventaglio di ricette semplici e, allo stesso tempo, straordinarie. Sebbene si tratti di piatti destinati principalmente alla gente comune, la loro eternità si riflette anche nella popolarità odierna.

Che si tratti di pasta, come rafioli, fuži e makaruni oppure di polenta, di minestrone e pane fatto in casa o di deliziosa carne locale e crauti, la cucina istriana è senza dubbio una delle preferite da grandi e piccini! I nostri antichi sapevano, ed è lampante ancor oggi, che simili pasti non erano completi senza un bicchiere di vino.

E proprio come quando si accarezzano le foglie di un antico ulivo, così si percepisce la profondità di questa terra d'Istria... Così varia e così magnifica.



LOZA IZ MONCALVA

STVARI KOJE VOLIMO GOVORE NAM TKO SMO

VITE DA MONCALVO

LE COSE CHE AMIAMO CI DICONO CHI SIAMO





O posebnoj energiji istarskog gradića Bale kruže različite legende. Ovo šarmantno mjesto, tek pet kilometara udaljeno od mora, uzdiže se na 140 metara nadmorske visine, tik do raskrižja cesta za Rovinj, Pulu i Trst. Pozicija mu daje baš posebnu draž – kao da su se svjesno odmaknuli od onog najgušćeg turističkog prometa u jednu drugačiju priču. Nedaleko Bala, u malome se Golašu, ili na talijanskom Moncalvo, smjestio Relais and Wine San Tommaso, prekrasan obiteljski posjed s hotelom i vinarijom, koji sjajno ilustrira taj promišljeniji, mirniji domaćinski pristup.

Pred kućom će vas srdačno dočekati Janja Debeljuh, vlasnica hotela i osoba na čelu vinarije San Tommaso. Njezina je priča iskrena i oduševljava poletom: „Moji su roditelji ovdje živjeli do sedamdesetih godina prošlog stoljeća. Tata je bio prvi traktorist u Balama, što tada nije bila mala stvar. Jako je volio mehanizaciju i vozio je kamione za veliku tvrtku pa sam se tako i ja našla među prvim ženama autoprijevoznicama u Hrvatskoj. Godine 2006. odlučili smo prodati kamione i firmu i onda je trebalo odlučiti što dalje...”

Janja vrlo uvjerljivo priča i s malo riječi mnogo toga kaže, bez puno uvijanja: „Ja bin delala loze”, rekla je obitelji. Muž se čudio prijedlogu, mama je bila žalosna, no ona je odmah upisala vinarstvo na porečkom sveučilištu jer gotovo ništa nije znala ni o vinogradu ni o vinu. „I danas mi znaju reći da imam školska vina jer je sve napravljeno po PS-u i školski”, smijući se nadodaje.

Esistono varie leggende sull'energia speciale della cittadina istriana di Bale/Valle. Questo luogo affascinante, a soli 5 km dall'Adriatico, sorge a 140 metri sul livello del mare, a un passo dall'incrocio delle strade che portano a Rovinj/Rovigno, Pula/Pola e Trieste. La posizione le conferisce un fascino molto particolare, come se, allontanandoci consapevolmente dal traffico turistico più intenso, ci raccontasse una storia completamente diversa.

Non lontano da Bale/Valle, nel piccolo insediamento di Golaš, o Moncalvo in italiano, si trova il Relais and Wine San Tommaso, una stupenda proprietà di famiglia con hotel e azienda vinicola, che incarna brillantemente questo approccio più attento e tranquillo dei proprietari.

Janja Debeljuh, proprietaria dell'hotel e responsabile dell'azienda vinicola San Tommaso, vi accoglierà calorosamente davanti alla casa. La sua storia è onesta ed emozionante, traboccante di entusiasmo: “I miei genitori hanno vissuto qui fino agli anni settanta del secolo scorso. Papà è stato il primo trattorista a Bale/Valle, cosa che a quel tempo era significativa. Amava molto la meccanizzazione e guidava camion per una grande azienda, così sono diventata anch'io una delle prime donne camioniste in Croazia. Nel 2006 abbiamo deciso di vendere i camion e l'azienda, e poi abbiamo dovuto capire come andare avanti...”

Janja parla in modo davvero convincente e riesce a dire molto con poche parole, senza troppi colpi di scena: “Io voglio coltivare le viti” aveva comunicato all'epoca alla sua famiglia. Il marito era rimasto sorpreso, la madre si era rattristata, ma lei si era iscritta subito a Enologia presso l'Università di Poreč/Parenzo, perché non sapeva quasi nulla di vigne o vino. “Ancor oggi mi dicono che i miei vini sembrano fatti a scuola, perché tutto è secondo le regole”, aggiunge ridendo.



San Tommaso danas proizvodi 100 tisuća litara vina godišnje, uglavnom za jednog velikog kupca, dok se dio izvozi. Ponosni su na svoje malvazije i merlot, kupaže crnog vina, chardonnay i rose od terana. Zaštitni znak kuće je djetelina s četiri lista. A krenuli su, kako kaže „s dva hektarića”, prve sadnice sadili su ručno. Način na koji danas posluju tipičan je primjer obiteljskog gospodarstva.

„Mi, na primjer, nikad nemamo problem s beračima. Kod nas je prvo kafe, kasnije zajednička marenda. Važno mi je da nije samo posao, nego i ugoda, funkcioniramo kao obitelj”, kazuje Janja.

Obiteljsko imanje uređivali su kroz etape, osluškujući potrebe gostiju. Berba 2009. godine označila je početak njihove vinarije, no u međuvremenu su otvorili i restoran u Rovinju pa slastičarnu i trgovinu, a zatim u Golašu vinski podrum i na koncu - hotelski smještaj s deset soba i bazenom - savršenu malu istarsku oazu za ljubitelje mirnijeg odmora i dobrog vina.

Oggi San Tommaso produce 100.000 litri di vino all'anno, principalmente per un grande cliente, mentre una parte viene esportata. Sono orgogliosi delle loro malvasie e merlot, coupage di vini rossi, chardonnay e rosé di teran. Il simbolo della casa è un quadrifoglio. Hanno iniziato, come ci racconta, “con due semplici ettari”, le prime viti sono state piantate a mano. Il modo in cui operano oggi è un tipico esempio di azienda familiare.

“Noi, per esempio, non abbiamo mai problemi con i raccoglitori. Prima prendiamo un caffè, poi facciamo una merenda insieme. Per me è importante che non sia solo lavoro, ma anche piacere, che funzioniamo come una famiglia, insomma”, afferma Janja.

La tenuta è stata attrezzata in diverse fasi, ascoltando le esigenze degli ospiti. La vendemmia del 2009 ha segnato l'inizio dell'attività della cantina, ma nel frattempo hanno aperto anche un ristorante a Rovinj/Rovigno, una pasticceria e un negozio, poi una cantina a Golaš e infine un albergo con dieci camere e una piscina: una perfetta piccola oasi istriana per gli amanti delle vacanze più tranquille e gli appassionati del buon vino.



MJESEČEVA IGRA U MALVAZIJI I TERANU

IL GIOCO DELLA LUNA NELLA MALVASIA E NEL TERAN





Mjesečeva igra u malvaziji i teranu

Da je vino jedno od omiljenih pića zaljubljenih, to već znaju i vrapci na grani. No, ljubavnu priču koju kazuju vina Lunika zasigurno još niste čuli - priča između čovjeka i prirode, čovjeka i obitelji, čovjeka i tradicije, ali i slučajne ljubavi dvaju putnika vlakom nekadašnje istarske željeznice...

Vinariju Lunika pronaći ćete u selu Brajkovići, tik do prometnice koja spaja Buje i Pulu, kod odvojka za Rovinj. Prekrasni krajolici koje ćete ovdje upoznati valoviti su brežuljci uzdignuti iznad Limskog kanala, zaljeva koji se čak 12 kilometar proteže kroz zeleno srce istarskog poluotoka.

Daniel Bastijančić u svojim vinogradima još pomno njeguje izvorni crni muškat jer povijest vinogradarstva u ovoj je obitelji započela već davne 1928. Zaljubljenik u organsku i ekološku proizvodnju i svoju je vinariju poveo istim putem. Kao rezultat velikog truda i ljubavi nastaju jedinstvene vinske kapljice stvorene ekološkim i biodinamičkim procesom zasnovane na dugoj tradiciji. U probranom se asortimanu mogu pronaći borbonja, malvasija istarska, muškat crni, muškat žuti, pinot sivi i teran.

Imena utkana u ovaj brend od posebnog su značaja, njima se daje naslutiti što je ovom intrigantnom vinogradaru od posebne važnosti pa svaku butelju krasi zanimljiv naziv. Tako se i u samom nazivu Lunika može pronaći kombinacija imena vlasnikovih kćeri, ali i riječ luna, odnosno Mjesec.

Sve to, ali i mnogo više pronaći ćete u ovoj maloj obiteljskoj vinariji, stoga dodite i – zaljubite se!

Il gioco della luna nella malvasia e nel teran

Lo sanno anche i sassi che il vino è una delle bevande preferite dagli innamorati. Ma di certo non avete mai sentito la storia d'amore raccontata dai vini Lunika, una storia tra uomo e natura, uomo e famiglia, uomo e tradizione, ma anche l'amore inaspettato tra due passeggeri su un treno dell'ex ferrovia istriana...

La cantina Lunika si trova nel villaggio di Brajkovići, a due passi dalla strada che collega Buje- Buie e Pula-Pola, al bivio per Rovinj-Rovigno. I meravigliosi paesaggi che qui vi attendono sono le dolci colline sopra il Canale di Leme, un'insenatura che si insinua per ben 12 km nel cuore verde della penisola istriana.

Nei suoi vigneti, Daniel Bastijančić coltiva ancora con cura l'originale moscato nero, perché la storia della viticoltura in questa famiglia è iniziata nel lontano 1928. Appassionato di produzione biologica ed ecologica, ha guidato la sua azienda vinicola sullo stesso percorso. Il risultato di tanto impegno e amore sono gocce di vino uniche, ottenute tramite un processo ecologico e biodinamico basato su una lunga tradizione. Nell'assortimento dell'azienda potete trovare borbonja, malvasia istriana, moscato nero, moscato giallo, pinot grigio e teran.

I nomi che caratterizzano questo marchio sono di particolare importanza, perché danno un'idea di ciò che è rilevante per questo intrigante viticoltore, perciò ogni bottiglia è impreziosita da un nome interessante. Così, nello stesso nome Lunika si può trovare una combinazione del nome della figlia del proprietario, ma anche della parola Luna.

Tutto questo e molto altro vi attende in questa piccola azienda vinicola di famiglia, perciò venite e... Innamoratevi!

BARBA TONE U KARIRANOM VEŠTITU

BARBA TONE COL VESTITO A SCACCHI

O tome kako dizajn spaja prošlost sa sadašnjosti i pritom pamti i prenosi povijest jedne obitelji, svjedoči priča o maslinovom ulju Latini. Smješteno u Bankovićima, bajkovitom pejzažu središnje Istre između Vodnjana i Savičente, ovo obiteljsko poljoprivredno gospodarstvo bavi se proizvodnjom zamamnih domaćih proizvoda kao što su marmelade i sokovi. Ipak, njihov je fokus usmjeren na vrhunsko ekstra djevičansko maslinovo ulje, uz koje su vlasnici vezani i sentimentalnom niti.

Naša, odnosno njihova prekrasna priča započinje u središnjoj Istri 1880-ih godina...

Barba Tone je svakoga dana prevaljivao dug put kako bi prehranio svoju mnogobrojnu obitelj. Dnevnicu je neumorno zarađivao marljivim radom u maslinicima istarskih Talijana, zvanih Latini. Jednog je dana kao dnevnicu od Latina dobio kariranu košulju, koja je bila rijetkost u ono doba.

Kada se vratio u svoje selo, Tone, a zatim i njegova obitelj, upravo zbog te košulje dobivaju nadimak Latini. Danas, 140 godina kasnije, zahvaljujući poštivnosti svog pretka, njegovi su nasljednici i sami vlasnici maslinika. U čast voljenom pretku i nadimku obitelji, svoj brend autohtonog maslinovog ulja nazvali su - Latini.

Povijest jedne obitelji i njezin značaj za nove naraštaje prepoznao je i pretočio u novu, dizajnersku priču, kreativni dvojac iz obližnjeg Rovinja. U zelenu kariranu košulju barba Toneta obukli su - maslinovo ulje! Tako su svaku bocu pretvorili u portretavnog pretka, a izvornost proizvoda naglašava etiketa zataknuta u džepić, na kojoj svatko može pročitati stoljetnu priču obitelji Latini.

Pripovijestavnog običnog čovjeka, i njegove obitelji, koja s posebnom pažnjom već dugi niz godina stvara svoj proizvod, naši su Rovinježi, Sara i Anselmo iz Studija Tumpić/Prenc preobrazili u doista posebno „odijelo“avnog maslinovog ulja. Zahvaljujući njima, ova je lijepa priča postala dostupna na domišljat i razigran način. Stoga, kad idući put budete kušali ekstra djevičansko maslinovo ulje Latini, znajte da u rukama, osim izvrsnog dizajna i vrhunskog ulja, držite i čitavu pripovijestavnog istarske obitelji.

La storia dell'olio d'oliva Latini testimonia come il design possa unire il passato con il presente e, allo stesso tempo, evocare e tramandare la storia di una famiglia. Situata a Bankovichi, in un paesaggio fiabesco dell'Istria centrale tra Vodnjan-Dignano e Svetvinčenat-Sanvincenti, questa fattoria a conduzione familiare crea invitanti prodotti locali come marmellate e succhi. L'attenzione è però concentrata sull'olio extravergine d'oliva di prima qualità, al quale i titolari sono legati anche da un filo sentimentale.

La nostra, cioè la loro meravigliosa storia inizia nell'Istria centrale negli anni '80 del 1800...

Barba (signor) Tone percorreva ogni giorno un lungo tratto di strada per sfamare la sua numerosa famiglia. Si guadagnava instancabilmente il compenso giornaliero lavorando negli uliveti degli Italiani istriani, detti Latini. Un giorno, un Latino gli aveva donato una camicia a scacchi come retribuzione giornaliera, cosa rara a quei tempi. Tornato al suo paese, prima Tone e poi la sua famiglia furono soprannominati i Latini proprio per quella camicia. Oggi, a distanza di 140 anni e grazie al sacrificio del loro avo, gli eredi sono proprietari di un uliveto. In onore del loro amato antenato e del soprannome di famiglia, hanno chiamato il loro marchio di olio d'oliva autoctono "Latini".

La tradizione di una famiglia e il suo significato per le nuove generazioni è stata riconosciuta e tradotta in una storia di design da una coppia di creativi della vicina Rovigno. Che ha vestito l'olio d'oliva con la camicia verde a scacchi di Barba Tone!

Così, ogni bottiglia si è trasformata nel ritratto dell'antenato e l'origine del prodotto è ricordata dal foglietto infilato in una tasca, dove chiunque può leggere la storia secolare della famiglia Latini.

La storia di un uomo comune e della sua famiglia, che da molti anni crea il suo prodotto con particolare cura, è stata trasformata dai nostri rovinnesi Sara e Anselmo dello Studio Tumpić/Prenc in un "vestito" davvero speciale per un olio d'oliva. Grazie a loro, questa bellissima storia è stata resa disponibile in modo fantasioso e giocoso. E allora, la prossima volta che verserete l'olio extravergine d'oliva Latini, sappiate che nelle vostre mani, oltre all'ottimo design e all'olio di prima qualità, c'è anche l'intera storia di una famiglia istriana.





ROVINJSKA GIANDUJA

SVIJET ČOKOLADE ANTONIJA BAZZARINIJA

GIANDUJA ROVIGNESE

IL MONDO DEL CIOCCOLATO DI ANTONIO BAZZARINI



Svijet čokolade Antonija Bazzarinija
Gianduia, jedan od najvećih čokoladnih klasika, koja se diljem svijeta proslavila kroz razne oblike - čokoladu, praline, čokoladne namaze - svoje izvorno porijeklo vuče iz Rovinja! O tome svjedoče tiskani materijali, čak i patent, a cijela je priča poslužila kao inspiracija za dizajn kolekcije čokolada Antonio Bazzarini - Rovinjska gianduia. Vjerujemo da će vas ova istarska delicija osvojiti na prvu, no dok je i sami ne probate, vodimo vas tragom ove neobične, posebne priče...

Jer, iako su u Rovinju lik i djelo Antonija Bazzarinija dobro znani u svijetu lingvistike i filologije te je po njemu imenovana i jedna ulica, do danas je njegova velika uloga i u svijetu čokolade ostala neprepoznata. Ovaj je značajni filolog i lingvist, rođen u Rovinju 1782. godine, nakratko ušao u svijet čokolade i zauvijek ga promijenio. Naime, njegov vizionarski izlet u gastronomiju imao je veliki utjecaj na tadašnja kretanja čokolade koja su se kasnije proširila diljem svijeta.

Sama ideja miješanja lokalnih namirnica s kakaom nastala je za vrijeme Napoleonove vladavine kada je uvoz kakaa iz Južne Amerike znatno otežan. Tada je mladi Bazzarini, eksperimentirajući s kakaom i hranom iz svog prirodnog okoliša Rovinja, gdje je badema bilo u izobilju, otkrio „zamjenu za čokoladu“. Koliko je uistinu Antonio Bazzarini bio veliki gastronomski vizionar i svjestan svog otkrića, vidljivo je iz činjenice da je svoju inovaciju patentirao odmah po dolasku na studij u Veneciju, već 1813. godine, te tiskao u brošuri vrlo određenog naslova: *Nacionalna strategija zamjene za čokoladu (Piano di sostituzione al cioccolato ed al caffè)*.

Proučavajući kasniju Bazzarinijevu biografiju, inače vrsnog i plodnog autora niza lingvističkih, enciklopedijskih i književnih uradaka, postaje jasno da je jako dobro razumio vrijednosti prenošenja i širenja znanja pa tako ni pijemontski kuhari nisu slučajno, a ubrzo nakon njegove selidbe iz Venecije u Torino (1843.), na svoje lješnjake primijenili istu recepturu. I čuveni Caffarel iz Torina 1856. objavljuje svoje Gianduiotte, slavni pijemontski slatkiš. Skoro stoljeće kasnije, iz svega će se izroditi i suvremena apsolutna vladarica Nutella.

Iako se vrlo često, kako u receptu, tako i u nazivu, izvorno autorstvo Gianduije tumači na više načina, a najčešće da je pravi tvorac nepoznat, novija istraživanja koja su proveli talijanski autori Clara i Gigi Padovani Giunti dovela su do potvrde da je pravi, izvorni autor Gianduije Antonio Bazzarini iz Rovinja.

I mondo del cioccolato di Antonio Bazzarini

Il gianduia, uno dei più grandi classici del cioccolato, divenuto famoso in tutto il mondo in varie forme - cioccolato, praline, creme spalmabili - ha la sua origine a Rovinj-Rovigno! Lo testimoniano documenti scritti, persino un brevetto, e questa storia è servita da ispirazione al design della collezione di cioccolato Antonio Bazzarini - Gianduia rovine. Siamo sicuri che questa prelibatezza istriana vi conquisterà a prima vista, ma finché non la provate, vi guideremo sulle tracce di questa storia insolita e speciale...

Perché, sebbene a Rovigno la figura e l'opera di Antonio Bazzarini siano ben note nel mondo della linguistica e della filologia, e persino una via prende il suo nome, ancor oggi il suo fondamentale ruolo nel mondo del cioccolato rimane poco conosciuto. Questo celebre filologo e linguista, nato a Rovigno nel 1782, entrò brevemente nel mondo del cioccolato e lo cambiò per sempre. Vale a dire che la sua visionaria incursione nella gastronomia ha avuto una grande influenza sui movimenti del cioccolato dell'epoca, diffusisi poi in tutto il mondo.

L'idea stessa di mescolare gli ingredienti locali con il cacao nasce durante il regno di Napoleone, quando l'importazione del cacao dal Sud America era molto più complessa. In seguito, il giovane Bazzarini, sperimentando con il cacao e gli ingredienti del suo ambiente naturale rovine, dove abbondavano le mandorle, inventò un "sostituto del cioccolato". Quanto Antonio Bazzarini fosse veramente un grande visionario gastronomico e consapevole della sua scoperta è evidente dal fatto che brevettò la sua innovazione subito dopo essersi trasferito a Venezia per motivi di studio, nel 1813, e la fece stampare in un opuscolo dal titolo ben preciso: *Strategia nazionale per la sostituzione del cioccolato (Piano di sostituzione al cioccolato e al caffè)*.

Studiando la successiva biografia di Bazzarini, peraltro ottimo e prolifico autore di una serie di opere linguistiche, enciclopediche e letterarie, si evince che egli comprese molto bene il valore del tramandare e diffondere la conoscenza, perciò anche gli chef piemontesi, poco dopo il suo trasferimento da Venezia a Torino (1843), cominciarono non a caso ad applicare la stessa ricetta alle loro noccioline. Nel 1856 il celebre Caffarel di Torino presentò il suo Gianduiotto, famoso dolce piemontese. Quasi un secolo dopo, tutto darà vita al dominatore assoluto, la Nutella.

Anche se molto spesso, sia nella ricetta che nel nome, la paternità del Gianduia viene interpretata in più modi, il più delle volte il vero creatore rimane sconosciuto. Recenti ricerche condotte dagli autori italiani Clara e Gigi Padovani Giunti hanno portato alla conferma che è tutto vero: l'inventore del Gianduia fu proprio Antonio Bazzarini da Rovigno.



Čokoladni klasik iz Rovinja

Eksperimentirajući s kakaom i rovinjskim bademima, mladi vizionar iz Istre Antonio Bazzarini otkrio je „zamjenu za čokoladu“. I dok je Gianduia dobila ime po maski iz Comedie dell'arte koja predstavlja arhetipskog pijemontovca, a u njezinoj se recepturi koriste isključivo lješnjaci, istarska je čokolada nazvana u čast velikog tvorca omiljene slastice.

Autorica nove delicije Marina Prijatelj i njezin Atelier Ecostyle dizajnirali su kolekciju čokoladnih proizvoda inspiriranu originalnom recepturom iz 19. pod imenom Antonio Bazzarini, Rovinjska gianduia – Gianduia rovignese.

Stvarajući čokolade raznih veličina i gramaža, bombonijere s pralinama u obliku badema i čokoladni namaz u ekološkim craft kutijama u obliku knjige, spojili su dvije velike Bazzarinijeve ljubavi: leksikografiju i čokoladu.

Naime, i osebujan je vizualni dizajn, s potpisom Borisa Ljubičića, baziran na Bazzarinijevom liku i djelu pa je tako za logo korišten autentični memorandum njegove nakladničke kuće iz 1835. godine i portret iz njegovog najpoznatijeg djela, talijanskog rječnika.

U ovom novom čokoladnom savršenstvu okusa sljubili su komadiće dobro preprženih badema, pšenice i lupina, baš onako kako glasi njen originalni recept - vama na užitak.

Cioccolato classico da Rovigno

Sperimentando con il cacao e le mandorle roviginesi, il giovane visionario istriano Antonio Bazzarini scoprì un "sostituto al cioccolato". E mentre il Gianduia deve il suo nome alla maschera della Commedia dell'arte che rappresenta l'archetipo piemontese, e nella sua ricetta si usano solo nocciole, il cioccolato istriano prende il nome dal suo grande inventore.

L'artefice di questa nuova prelibatezza, Marina Prijatelj, e il suo Atelier Ecostyle hanno ideato una collezione di prodotti al cioccolato ispirata a una ricetta originale del XIX secolo e ribattezzata Antonio Bazzarini, Rovinjska gianduja – Gianduia rovignese.

Creando cioccolato di varie dimensioni e grammature, praline a forma di mandorla e creme di cioccolato in confezioni artigianali ed ecologiche a foggia di libro, hanno unito i due grandi amori di Bazzarini: la lessicografia e il cioccolato.

In particolare, il design distintivo, firmato da Boris Ljubičić, si basa sul personaggio e sull'opera di Bazzarini, così per il logo sono stati utilizzati la carta intestata originale della sua casa editrice del 1835 e un ritratto della sua opera più famosa, il dizionario italiano.

In questa nuova perfezione al gusto di cioccolato, hanno unito scaglie di mandorle ben tostate, grano e qualche lupino, proprio come stabilisce la ricetta originale. Tutto per il vostro piacere.



VRSARANSKI KRUH

DUGA POVIJEST DOBROGA KRUHA

IL PANE DI ORSERA

UNA LUNGA STORIA DI BUON PANE



Mjesto radnje: Vrsarska grofovija.

Vrijeme radnje: srednji vijek.

Gradić Vrsar nalazi se pod neposrednom vlašću porečkog biskupa koji ima potpunu autonomiju i pravo izbora gradskih vlasti.

Gradska vrata zatvaraju se nakon večernje Zdravomarije, a život unutar gradskih zidina uređen je i propisan do najsitnijih detalja. Za bogohuljenje predviđena je kazna rezanje jezika, no ništa manje ozbiljno ne pristupa se ni drugim temama koje utječu na kvalitetu života građana Vrsarske grofovije. „Presudno važnima” smatraju se osnovne životne namirnice – meso i kruh. Za kontrolu njihove kvalitete zadužen je gastald, službenik koji svaku provjerenu kilu mesa, bačvu vina ili štrucu kruha biljeuguje službenim žigom – znakom kontrole kvalitete.

Sve nam je ovo poznato jer je zapisano u dokumentu Statuti et Ordini iz 1609. godine kojim se propisuju i uređuju brojni aspekti života u Vrsaru toga vremena. Tako je i priča o vrsnom vrsarskom kruhu, stara barem pet stoljeća, detaljna i vrlo živopisna.

U Vrsaru, je naime, postojala jedna jedina javna peć, forno i sav se gradski kruh morao u njoj ispeći. Gastald bi svaku štrucu prije pečenja kontrolirao i označio službenim biljegom pa bi pečat ostavio trag na tijestu. Ispred javne peći kojoj se, nažalost, danas više ne zna točna lokacija, skupljale su se žene. Stajale bi i čekale svoj red sa zamiješanim kruhom u rukama. Bilo je to i mjesto druženja i tračanja, katkada bi se razgovori otegnuli, a tijesto raskvasilo pa ga je trebalo još jednom premijesiti. Svaka žena je svoj kruh označavala nekim malenim ukrasom od tijesta da bi se nakon pečenja moglo raspoznati koji je čiji pa se čak i označavanje kruha pretvaralo u pravo malo natjecanje.

Kodifikacija iz 1609. godine propisivala je i „Obilježja dobrog kruha koji se jedini smije prodavati”. U obzir se uzimao sastav (žito), izgled, miris, odgovarajuća pečenost i biljegovanje grofovijским žigom. Zabranjeno je bilo patvorenje grahoricama i izmetom (!?) da bi se spriječilo širenje bolesti, a propisani su bili i posebni zahtjevi zdravstvene i kvalitativne ispravnosti. Obaveza vrsarskog upravitelja bila je da kruh pregleda barem jednom tjedno, a pritom ga je trebalo i izvagati „da ne bi bila izigrana pravda i siromasi skupa s njom”. I cijenu kruha određivao je gastald sa svojim sucima, a ovisila je o cijeni i dostupnosti žitarica.

Ovakav, pomno razrađen sustav kontrole kvalitete učinio je Vrsarsku grofoviju jednom od najzdravijih regija u Istri tadašnjeg doba. Nažalost, sama receptura vrsarskog kruha nije sačuvana, ali gradićem još kruže priče o javnoj peći i kruhu od kojega je mirisao cijeli Vrsar.

Luogo dell'azione: Contea di Vrsar-Orsera.

Tempo dell'azione: Medioevo.

La cittadina di Vrsar-Orsera è sotto l'autorità diretta del vescovo di Poreč-Parenzo, che ha completa autonomia e può eleggere le autorità cittadine.

Le porte della città vengono chiuse dopo l'Ave Maria serale e la vita all'interno delle mura è regolata nei minimi dettagli. La blasfemia è punibile con il taglio della lingua, ma anche altre faccende che riguardano la vita dei cittadini della Contea di Orsera sono trattate con la stessa gravità. Gli alimenti di base - carne e pane - sono considerati di “fondamentale importanza”. Per il controllo della loro qualità è responsabile il gastaldo, un funzionario che contrassegna ogni chilogrammo di carne, barile di vino o pagnotta con un apposito timbro ufficiale. Tutto questo ci è noto perché descritto nel documento “Statuti et Ordini” del 1609, che illustra e regola molti aspetti della vita a Orsera di quel tempo. E così è la storia dell'ottimo pane di Orsera, vecchia di almeno cinque secoli, dettagliata e vivace.

Ad Orsera esisteva un solo forno pubblico, dove si doveva cuocere tutto il pane della città. Il gastaldo controllava ogni pagnotta prima della cottura e la contrassegnava con un timbro ufficiale, in modo che lasciasse un segno sull'impasto. Le donne si radunavano davanti al forno pubblico, di cui purtroppo oggi non si conosce più l'esatta ubicazione. Stavano in piedi e aspettavano il loro turno con il pane impastato in mano. Era anche un luogo in cui si trascorreva il tempo insieme e si spettegolava, a volte le conversazioni si allungavano e l'impasto diventava troppo morbido, perciò doveva essere lavorato di nuovo... Ogni donna segnava il proprio pane con una piccola decorazione fatta di impasto, affinché dopo la cottura potesse riconoscere la pagnotta, e persino l'etichettatura del pane si trasformava in una specie di piccola gara.

La codificazione del 1609 prescriveva anche le “Caratteristiche del pane buono, che è l'unico che si possa vendere”. Venivano presi in considerazione la composizione (grano), l'aspetto, l'odore, il grado di cottura appropriato e la marcatura con il timbro della contea. L'adulterazione con legumi ed escrementi (!!!) fu proibita per prevenire la diffusione di malattie e furono fissati speciali requisiti sanitari e qualitativi. L'obbligo dell'amministratore di Orsera era di valutare il pane almeno una volta la settimana e allo stesso tempo pesarlo, “affinché la giustizia e i poveri non fossero ingannati”. Il prezzo del pane era determinato dal gastaldo con i suoi giudici e dipendeva dal costo e dalla disponibilità del grano.

Questo sistema di controllo della qualità meticolosamente sviluppato ha reso la Contea di Orsera una delle regioni più sane dell'Istria dell'epoca. Sfortunatamente, la ricetta del pane di Orsera non si è conservata, ma nella cittadina circolano ancora storie sul forno pubblico e sul pane di cui profumava tutta Orsera.





GOURMET VODIČI

MALA CRVENA KNJIŽICA

GUIDE GOURMET

LIBRETTO ROSSO



Zvezdano nebo Istre: Michelinovi restorani

Gourmet ponudu istarskog poluotoka tijekom posljednja dva desetljeća prepoznali su i priznali najpoznatiji svjetski vodiči koji Istru uvrstavaju 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, Venezia a Tavola te Gault Millau i Jeunes Restaurateurs d'Europe već niz godina u elitno društvo uvrstavaju 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 zvezdani 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 štipićem **chefa Emanuelea Scarella** novom zvjezdicom ucrtao zvezdani 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, Venezia 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.



THE MICHELIN GUIDE 2022:

Agli Amici Rovigno:

1 MICHELIN Star

Monte:

1 MICHELIN Star

Cap Aureo:

MICHELIN GUIDE | Creative, Mediterranean Cuisine

La Puntulina:

MICHELIN GUIDE | Mediterranean Cuisine, Regional Cuisine

Meneghetti:

MICHELIN GUIDE | Classic Cuisine

MICHELIN Plate:

Badi, Umag-Umag
Konoba Buščina, Umag-Umag
Marina, Novigrad-Cittanova
Damir & Ornella, Novigrad-Cittanova
Morgan, Brtonigla-Verteneglio
San Rocco, Brtonigla-Verteneglio
Luciano, San Canzian, Buje-Buje
Sv. Nikola, Poreč-Parenzo
Ribarska koliba, Pula-Pola
Zigante, Livade-Levade

MICHELIN Bib Gourmand:

Konoba Malo selo, Buje-Buje
Alla Beccaccia, Valbandon
Batelina, Banjole



GOURMET
CLUB



*The
Signature
Dish:*

4 OF A KIND!



The Signature Dish: 4 of a Kind

Kada se rasplina toplina vreljih ljetnih dana, a iza ugla proviri novo godišnje doba, započinje sezona prepuna boja i mirisa, vrijeme obilja vrhunskih namirnica. U ovom, mnogima najljepšem dijelu godine, u Rovinju vas očekuje spektakularni gourmet doživljaj!

Kroz seriju nezaboravnih večera - **Signature Dish: 4 of a Kind** - svoja umijeća iskazat će četiri renomirana chefa. Riječ je uistinu o pravim doživljajima jer kreacije koje pripremaju rovinjski chefovi nesvakidašnje su, i nude neponovljivo iskustvo za sva osjetila. Svaku od večera karakterizira spoj vrhunca sezone i lokalnog terroira sa snažnim autorskim potpisom.

U prvom takvom gastronomskom događanju sudjelovala su četiri rovinjska chefa, četiri virtuozna koja stvaraju na ovom, tako malom području: chef Jeffrey Vella, glavni maestro hotelske kuće Maistra i njezinog flagship restorana Cap Aureo Grand Park Hotela, chef Emanuele Scarello sa svojim restoranom Agli Amici Rovinj, chef Danijel Đekić iz Monte i chef Damir Pejčinović iz Meneghetti Wine Hotel & Winery.

Chef Jeffrey Vella poznat je po svojoj preciznosti kao ključnoj emociji i beskompromisnom odavanju priznanja kvaliteti namirnica ovoga kraja. Njegov mini burek s brizlama miriše na patlidžane, jogurt i dimljenu mentu. Okus slane smokve uz pesto od morskog koromača sljubljen je sa škampima, leća sparena sa školjkama i aromama peluda smilja, arancin s telećim obrazima i moždinom, a janjetina obavijena koricom od morskih trava!

Chef Emanuele Scarello svojim je talijanskim nasljeđem gotovo oduvijek bio povezan s Istrom, a njegova se ljubav prema kuhinji i blagodatima poluotoka prelila u savršeni spoj gastronomije i prijateljstva.

Uz **chefa Danijela Đekića** vezuje se pojam senzualnosti. Njegova je večera bila pomno zamišljena kao delikatan istarski krajolik uz rajčicu i patlidžan kao simbole sezone, rovinjske školjke spojene s nektarinom i šafranom, ombrina u bariku s algama i sardonima, prepelica - od glave do repa, a sve zaokruženo desertom u kojem su se spojili rogač, lješnjak i butternut.

Chef Damir Pejčinović nadasve vjeruje u kreativnost. Sa svojim je menijem dočarao šetnju vrtom u kojem se spajaju mirisi bijele breskve, badema i esencije rajčice. Njegovi ravioli, s dodatkom celera i larda, donijeli su miris tartufa iz Motovunske šume, školjke iz Limskog kanala sljubio je s tikvicom i divljim biljem, a šetnju zaokružio spaljenim jogurtom s jagodama i verbenom.

Novo izdanje epikurejskih doživljaja **Signature Dish: 4 of a Kind** održati će se 24. listopada u Grand Park Hotelu Rovinj.

The Signature Dish: 4 of a Kind

Quando le torride giornate estive si dissolvono e la nuova stagione fa capolino da dietro l'angolo, inizia una stagione ricca di colori e profumi, un tempo in cui abbondano ingredienti eccellenti. In questa che per molti è la parte più bella dell'anno vi aspetta una spettacolare esperienza gourmet a Rovinj-Rovigno!

Attraverso una serie di cene indimenticabili, ribattezzata **Signature Dish: 4 of a Kind**, quattro rinomati chef mettono in mostra le loro abilità. Si tratta di esperienze davvero uniche, perché le creazioni degli chef rovinnesi sono insolite e irripetibili per tutti i sensi. Ogni cena è caratterizzata da una combinazione di stagionalità al culmine e terroir locale, con una connotazione d'autore.

Al primo evento gourmet di questo tipo hanno partecipato quattro chef rovinnesi, quattro virtuosi creativi di questo territorio così piccolo: lo chef Jeffrey Vella, maestro della catena alberghiera Maistra e del suo ristorante principale Cap Aureo presso il Grand Park Hotel, lo chef Emanuele Scarello con il suo ristorante Agli Amici Rovinj, lo chef Danijel Đekić di Monte e lo chef Damir Pejčinović di Meneghetti Wine Hotel & Winery.

Lo **chef Jeffrey Vella** è noto per la sua precisione, che diventa quasi un ingrediente chiave, e per la sua passione senza compromessi per la qualità degli ingredienti di questa regione. Il suo mini burek con animella profuma di melanzane, yogurt e menta affumicata. Il gusto del fico salato con pesto di finocchio marino si abbina agli scampi, le lenticchie si sposano con le conchiglie e gli aromi del polline di immortelle, senza dimenticare l'arancino con guancialetto e midollo di vitello e l'agnello avvolto in crosta di alghe marine!

Lo **chef Emanuele Scarello** è quasi sempre stato legato all'Istria in virtù della sua eredità italiana, e il suo amore per la cucina e per i benefici effetti della penisola si è riversato in una perfetta combinazione di gastronomia e amicizia.

Lo **chef Danijel Đekić** è associato al concetto di sensualità. La sua cena è stata attentamente immaginata come un delicato paesaggio istriano con pomodori e melanzane come simboli della stagione, conchiglie rovinnesi abbinate alla pesca nettarina e allo zafferano, l'ombrina in barrique con alghe e acciughe, la quaglia - dalla testa alla coda... Il tutto completato da un dessert in cui sono stati uniti carruba, noccioline e butternut.

Lo **chef Damir Pejčinović** crede soprattutto nella creatività. Con il suo menù ha evocato una passeggiata in un giardino, dove si mescolavano le fragranze della pesca bianca, delle mandorle e l'essenza di pomodoro. I suoi ravioli, con l'aggiunta di sedano e lardo, si distinguevano per il profumo dei tartufi del bosco di Montona, mentre le conchiglie del Canale di Leme erano abbinate a zucchine ed erbe selvatiche. La passeggiata terminava con yogurt bruciato con fragole e verbeno.

La nuova edizione dell'esperienza epicurea **Signature Dish: 4 of a Kind** si svolgerà il 24 ottobre al Grand Park Hotel Rovinj.





MRGANI 42

- PRAVA DOMAĆA KUŽINA

ROUTE 66 VODI DO MRGANA 42

MRGANI 42

- LA VERA CUCINA CASERECCIA

LA ROUTE 66 PORTA A MRGANI 42

Pitoresco seoce Mrgani nalazi se na sjevernoj strani Limske drage. Prilaz se, prvi puta kad ovdje dolazite, može učiniti malo kompliciranim, ali riječ je o mjestu uistinu vrijednom posjeta. Na cesti koja od Kanfanara, prolazeći pokraj Dvigrada, vodi do Svetog Lovreča, na adresi Mrgani 42 smjestila se, zgodno, istoimena konoba – mjesto istinske istarske kuhinje.

Mrgani 42 pravi su obiteljski posao – svaki član obitelji ima svoja zaduženja i ovlasti. Ugostiteljstvom su se, ali u nekim drugim objektima, bavili cijeli život, a vlastitu su konobu otvorili tek 2021. godine. U kuhinji je glavni otac Damir, zaljubljenik u domaću istarsku kuhinju koji ne govori puno, no svoj posao shvaća vrlo ozbiljno i emotivno.

Na pitanje kako bi opisao to što radi odgovora kratko i jasno: „Padela i kuhaš!” To je zapravo savršen, najsazetiji mogući opis. Jednostavna i poštena domaća kuhinja s lokalnim sezonskim namirnicama, kao da si kod njih doma.

Za domaće istarske tjestenine, jedan od specijaliteta ove konobe, zadužena je majstorica Mara, Damirova supruga. Ravioli, fuži, pljukanci – sve je svježe spravljeno i to po pravilima tradicije. Kruh mijese i peku svakodnevno. Od konkretnih jela naglasak je na mesu – boškarinu i čripnji.

Većinu svega što koriste proizvode sami. U vrtu imaju ulike, krumpir, salatu. Sami proizvode i vino – malvaziju i crveno vino od miješanih sorti sa starih brajdi. Njihove su i rakije – ona od nara, biska i lozovača, grappa. Sin kuha čak i vlastiti gin i teranino!

„Kad zahlađi – kapuz i kobasice. Maneštre. U proljeće šparoge. Prilagođavamo se sezoni”, skromno priča Damir, kao da se sve to samo po sebi podrazumijeva. Ovo se jednostavno i ugodno dvorište u ugostiteljski objekt pretvorilo spontano i sasvim slučajno.

„Nekada, početkom 2000-tih, tu su pješke prolazile grupe planinara na putu iz Drage. Moj svekar ih je onda zvao da dođu nešto popiti, tu su bili stol i škanji. Nudio im je pršut, sir, fritule... Onda su oni idući put zvali i pitali da li se mogu naručiti za hranu. Tako je krenulo”, s osmijehom kazuje Mara.

Gosti im danas dolaze sa svih strana, uglavnom putem usmene preporuke. Vani, na otvorenom, imaju sedam stolova i mogu primiti sedamdesetak ljudi. Napominju da su prije nekoliko dana dnevni meni rasprodali u pola sata! Zato je dobro najaviti se i rezervirati svoje mjesto. Čak i ako ste zaželjeli pojesti najobičniju maneštru koja ovdje ima okus baš kao da ste došli na ručak kod svoje none u Istri. I poslužuje se s domaćim kruhom, dakako. Nakon maneštre kći Ingrid iznijet će svoj dnevni kolač, primjerice cukerančice, kojim se ovaj vrijedni obiteljski krug u Mrgani savršeno zatvara.



Il pittoresco villaggio di Mrgani si trova sul lato settentrionale della Valle di Leme. L'approccio, per chi vi giunge per la prima volta, può sembrare un po' complicato, ma è un luogo che vale davvero la pena visitare. Sulla strada che porta da Kanfanar-Canfanaro, passando per Dvigrad-Duecastelli, all'indirizzo Mrgani 42 di Sveti Lovreč-San Lorenzo del Pasenatico si trova un'osteria con lo stesso nome, un locale di vera cucina istriana.

Mrgani 42 è un'azienda familiare vera e propria: ogni membro ha le proprie responsabilità e poteri. Sono impegnati nella ristorazione, e non solo, da tutta la vita ma hanno inaugurato la loro trattoria solo nel 2021. Il capo della cucina è papà Damir, amante della gastronomia istriana e di poche parole, che prende il suo lavoro molto seriamente.

Alla domanda su come descriverebbe quello che fa, ci ha dato una risposta breve e chiara: „Prendo la padella e cucino!” Questa è la descrizione perfetta e più succinta possibile. Cucina casalinga semplice e genuina con ingredienti locali di stagione, come se foste a casa loro.

La pasta istriana fatta in casa, una delle specialità della trattoria, è curata da Mara, la moglie di Damir. Ravioli, fuži, pljukanci... Tutto è preparato fresco secondo le regole della tradizione. Il pane è impastato e cotto quotidianamente. Tra i piatti distintivi, l'enfasi è sulla carne: boškarin (bovino istriano) e čripnja (piatti cotti sotto la campana).

La maggior parte di ciò che usano è prodotto in loco. Nell'orto coltivano olive, patate, insalata. Producono anche vino: Malvasia e vino rosso da varietà miste dell'antico graticcio. I loro distillati, grappe incluse, sono fatti anche di melograno, vischio e uva. Il figlio prepara addirittura il suo gin e il suo teranino!

„Quando fa freddo, crauti e salsicce. Minestrone. Asparagi in primavera. Ci stiamo adattando alla stagione”, dice con modestia Damir, come se tutto questo fosse ovvio. Questo cortile semplice e piacevole si è trasformato spontaneamente e quasi per caso in un ristorante. „Una volta, agli inizi degli anni 2000, passavano qui a piedi gruppi di alpinisti provenienti da Draga. Poi mio suocero li ha chiamati a bere qualcosa, c'era un tavolo e delle piccole panchine. Ha offerto prosciutto crudo, formaggio, frittelle...”

La volta successiva hanno chiamato per sapere se potevano ordinare da mangiare. È così che è iniziato tutto”, dice Mara con un sorriso.



Oggi gli ospiti arrivano da tutto il mondo, soprattutto attraverso il passaparola. All'esterno, all'aperto, si contano sette tavoli, che possono ospitare una settantina di persone. Ci raccontano che pochi giorni fa hanno esaurito il menù del giorno in mezz'ora! Ecco perché è bene riservare i posti in anticipo. Anche se desiderate mangiare il minestrone più ordinario, qui ha esattamente il sapore di quello che trovereste a casa della vostra nonna istriana. Ed è servito con pane fatto in casa, ovviamente. Dopo il minestrone, la figlia Ingrid vi proporrà il suo dolce di giorno, ad esempio cukerančice, che chiude perfettamente il prezioso cerchio familiare di Mrgani.

BURA - UKUSAN VJETAR:
NJEHOVO VELIČANSTVO - ISTARSKI PRŠUT

BORA, VENTO DELIZIOSO:
SUA MAESTÀ IL PROSCIUTTO CRUDO ISTRIANO





Pršut je dugo bio statusni simbol bogatog seoskog domaćinstva, znak obilja u kužini i blagostanja u obitelji.

U prošlosti se njime plaćalo liječnika, advokata i veterinara, a rezalo ga se samo u posebnim prilikama poput vjenčanja i obiteljskih blagdana.

Svoj kraljevski status zaslužio je ne samo izvrsnim okusom i mirisom, već i bojom i točno određenom svježinom koju valja postići pri sušenju.

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

Istarski pršut poseban je po tome što se ne dimi, već suši na buri, hladnom zimskom vjetru specifičnom za istočni Jadran.

U smjesu kojom se pršut začinja pred sušenje obavezno se, uz sol i papar, dodaje aromatično bilje, a tajna dobrog pršuta svakako je i u strpljivosti i pažnji koje valja uložiti u njegovu pripremu.

Il prosciutto è stato per molto tempo un simbolo delle ricche fattorie, un segno di abbondanza in cucina e prosperità in famiglia.

In passato veniva usato per pagare il medico, l'avvocato e il veterinario, e veniva tagliato solo in occasioni speciali come matrimoni e feste familiari.

Si è guadagnato il suo status non solo grazie all'eccellente gusto e aroma, ma anche per il suo colore e la freschezza specifica che deve essere raggiunta nel processo di essiccazione.

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

Il prosciutto istriano è speciale poiché non viene affumicato, bensì essiccato alla bora, il freddo vento invernale tipico dell'Adriatico orientale.

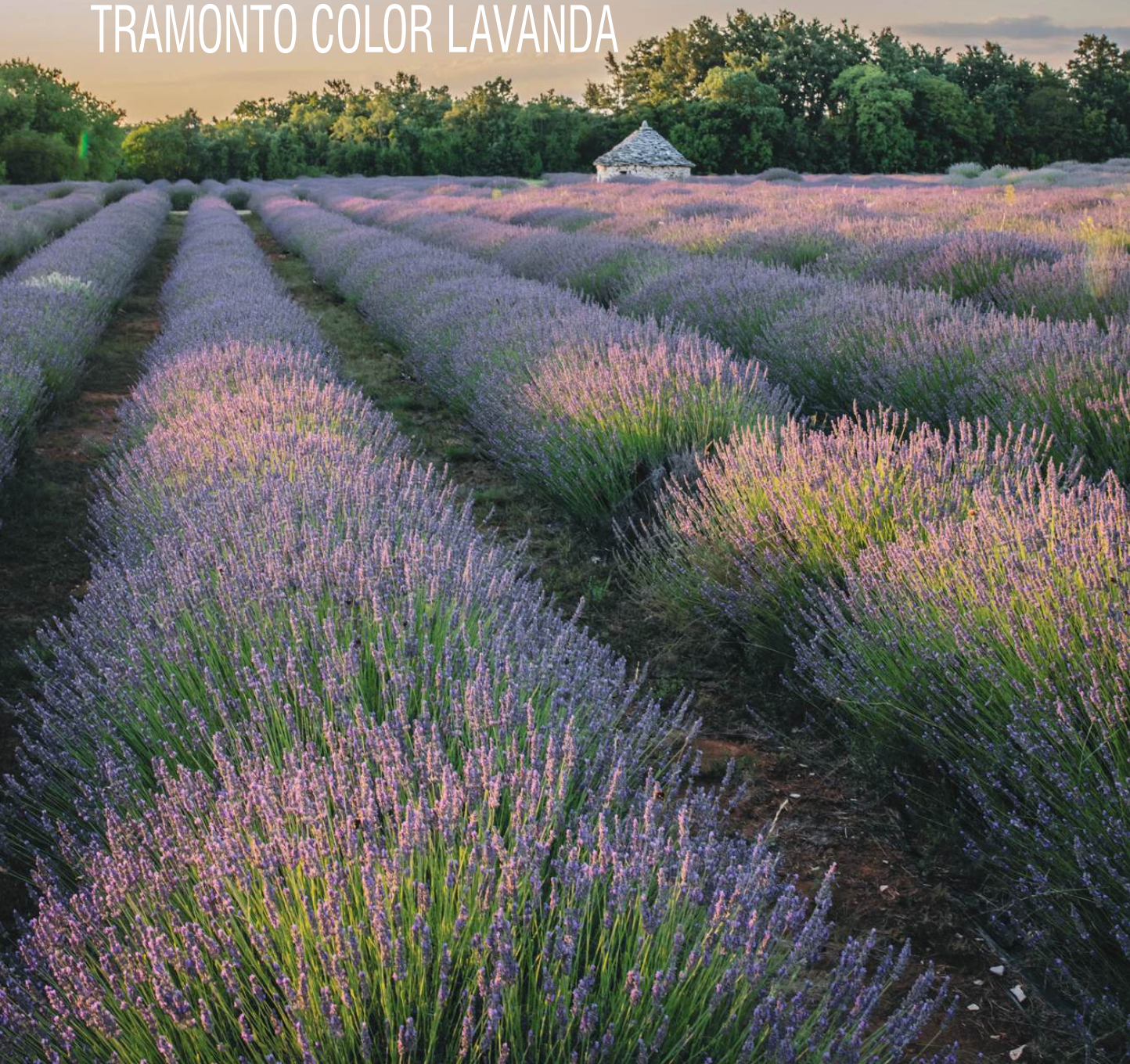
Le erbe aromatiche devono essere aggiunte all'impasto del prosciutto prima dell'essiccazione, insieme a sale e pepe. Il segreto del buon prosciutto sta certamente nella pazienza e nella cura che devono essere riposte nella sua preparazione.

BAJKOVITA POLJA LAVANDE NA ISTARSKI NAČIN

SUTON BOJE LAVANDE

CAMPI DI LAVANDA DA FAVOLA IN STILE ISTRIANO

TRAMONTO COLOR LAVANDA



Fotografkinja je jurila prema polju jer se zabrinula da će joj pobjeći „zlatni sat“, savršena rasvjeta koja pozlati svaku dobru fotografiju. Ali, stigla je u pravi trenutak – sunce je bilo nisko, no još uvijek dovoljno jako, a polja lavande svojom su ljepotom oduzimala dah. Ljubičasti i lila valovi grmova koji bruje od života pčela i bumbara, toplo rumeno nebo, snažan smirujući miris cvijeća i, usred polja, stari kameni kašun i jedna drvena ljuljačka, preslatka djeca koja trče kroz polja...

„Ovo je malo prelijepo“, uzvikknula je fotografkinja zbog bojazni da će kadar izgledati nerealno. Jer na poljima lavande obiteljskog gospodarstva Pekica kraj Savičente sve je usitinu tako nerealno lijepo. Lavanda pokriva cijela četiri hektara površine i broji oko 36 tisuća sadnica. A počeli su s tek dvije sadnice, prije 16 godina.

Aleksandra Pekica u selu Pekici danas sa sinom vodi izletišta Pekica, smješteno nadomak samih polja lavande. Posao su započeli izradom vrećica lavande kao suvenira.

„Krenuli smo kuhati na upit turista koji su dolazili u obilazak polja lavande pa su željeli nešto i probati. A ja sam cijeli život kuhala, na Brionima, kod chefa Ivana Bjažića, gdje sam puno naučila. Počeli smo s likerom od lavande pa onda ponudili kolačiće s lavandom, kruh s dodatkom lavande...“, priča Aleksandra o počecima rada izletišta. Energična i vrlo svestrana žena uz lavandu je, kao svestranu biljku, priču širila u svim smjerovima.

Osim što kuha, bavi se poljoprivredom i slika na svili i platnu, Aleksandra hekla, veze i šiva na mašinu, čemu je naučila i svoje sinove. Nije ni čudno da je 2016. osvojila priznanje za uzornu seosku ženu, priznanje za etno suvenir i nagradu Suncokret za gastro i seoski razvoj.

Ako ste se ikada pitali je li svaka vrsta lavande jedanako dobra za primjenu u kuhinji, odgovor je – nije.

Na primjer, ulje sorte Gross idealno je za aromaterapiju jer ima malo kamfora. Sorta Vera lavanda, koja ni u mirisu ni u okusu nije gorka, koristi se u gastronomiji, sirupima i likerima jer ne sadrži kamfor. Ovu lavandu oni u kuhinji koriste u obliku praha od samljevenog cvijeta jer ju je tako najlakše pravilno dozirati.

Savičenta je poznata po ovčarstvu i ovčjem siru pa na izletištu Pekica lavandu spajaju s ovčjim sirom u raviolima. U njihovoj kuhinji, osim lavande, naglasak je na tjesteninama i maneštrama. Već gotovo cijelo desetljeće organiziraju i Dane lavande. Lavanda, čini se, na njih djeluje više stimulativno i inspirativno nego smirujuće. Uvjerit ćete se u to i sami kušate li njihove odlične domaće keksiće s lavandom i nežni sladoled, naravno, od lavande!



La fotografa si era precipitando verso il campo perché temeva che “l’ora magica” le sfuggisse - la luce perfetta che avvolge ogni bella foto. Ma per fortuna era arrivata al momento giusto: il sole era basso, ma ancora abbastanza forte, e i campi di lavanda erano di una bellezza mozzafiato. Onde viola e lilla di cespugli in cui ronzano api e bombi, un caldo cielo rossastro, un forte profumo rilassante di fiori e, in mezzo ai campi, una vecchia casita di pietra e un’altalena di legno, adorabili bambini che corrono...

“Questo è un po’ troppo bello”, aveva esclamato la fotografa, temendo che lo scatto sembrasse irrealistico. Perché nei campi di lavanda della fattoria a conduzione familiare Pekica, vicino a Svetvinčenat (Sanvincenti), tutto è irrealisticamente bello. La lavanda copre gli interi quattro ettari di terreno e conta circa 36 mila piantine. Hanno iniziato con due piantine, 16 anni fa...

Aleksandra Pekica oggi gestisce con il figlio, nel villaggio di Pekici, il sito di escursioni Pekica, vicino ai campi di lavanda. Hanno iniziato la loro attività realizzando sacchetti di lavanda come souvenir.

“Abbiamo cominciato a cucinare su richiesta dei turisti che venivano a visitare i campi di lavanda e volevano assaggiare qualcosa. Io ho cucinato per tutta la vita a Brioni, con lo chef Ivan Bjažić, dove ho imparato molto. Abbiamo iniziato con il liquore alla lavanda e poi offerto biscotti alla lavanda, pane alla lavanda...”, racconta Aleksandra a proposito degli inizi di questo luogo escursionistico.

Donna forte e molto versatile proprio come la lavanda, ha sviluppato la sua storia in tutte le direzioni.

Oltre a cucinare, occuparsi di agricoltura e dipingere su seta e tela, Aleksandra lavora all’uncinetto, ricama e cuce a macchina, cosa che ha insegnato anche ai figli. Non c’è da meravigliarsi se nel 2016 ha vinto un premio come donna esemplare di campagna, un premio per i souvenir etnici e il premio “Suncokret” (Girasole) per la gastronomia e lo sviluppo rurale.

Se vi siete mai chiesti se ogni tipo di lavanda è adatto all’uso in cucina, la risposta è no. Ad esempio, l’olio della varietà Gross è ideale per l’aromaterapia, perché è povero di canfora. La varietà Vera, che non ha né odore né sapore amari, viene utilizzata in gastronomia e per sciroppi e liquori, perché non contiene canfora. È utilizzata in cucina sotto forma di polvere di fiori macinati, siccome è il modo più semplice per dosarla correttamente.

Savičenta è nota per l’allevamento delle pecore e il formaggio pecorino, perciò la lavanda viene abbinata al formaggio nei ravioli dell’area escursionistica di Pekica. Nella loro cucina, oltre alla lavanda, l’accento è posto sulla pasta e i minestrini. Da quasi un decennio organizzano le “Giornate della lavanda”. La lavanda sembra avere un effetto stimolante su di loro piuttosto che calmante. Assicuratevi di assaggiare i loro ottimi biscottini alla lavanda fatti in casa e il delicato gelato, ovviamente a base di lavanda!

RECEPTI I PONEKA TAJNA

SA ZRNCEM SOLI I KAPLUJICOM TEKUCEG ZLATA

RICETTE E QUALCHE SEGRETO

CON UN GRANELLO DI SALE E UNA GOCCIA DI ORO LIQUIDO





Morske štorije u Savičenti: Ča more zna

Pejzažne scene od kojih zastaje dah, srdačno stanovništvo s dubokim poštovanjem za tradiciju i čitavo mnoštvo kulturnih i povijesnih znamenitosti... jednom riječju – Istr! Izrastao na poljodjelstvu, stočarstvu i ribarstvu, ovaj najveći hrvatski poluotok, uronjen u plavetnilo Jadrana, postao je omiljenom destinacijom posjetitelja sa svih strana svijeta.

U Istri se, okruženoj morem, stoljećima razvijala ribarska djelatnost u nizu gradića sagrađenih na njenim obalama. Tako je bilo i u Rovinju, danas jednom od najatraktivnijih istarskih gradova. Kao poseban dio ribarskog naslijeđa, Rovinj baštini tradicionalnu drvenu brodicu ravnoga dna – batanu. Međutim, ribarska se i maritimna baština Istre nije zadržala isključivo neposredno uz morsku površinu.

Sol morskog zraka osjeti se i puno dalje od mjesta na kojima kopno dotiče more. U istom štihi, bogatu tradiciju maritimne baštine moguće je pronaći i na prostoru središnje Istre gdje udaljenost od ribarskog Rovinja iznosi i dvadesetak kilometara. Takvo je mjesto Svetvinčenat, renesansni gradić intrigantne i zanimljivo očuvane povijesti. Pa iako se na prvu možda ne bi tako reklo, ribarska i maritimna baština neizostavni su dio prošlosti Savičente.

Ta je prošlost duboko u nju utkana, s vremenom uspavana te skoro i zaboravljena. No, bura je ponovno donijela slani zrak s mora i nove inicijative su pokrenute. Mještani Savičente odlučili su oživjeti nekadašnju bogatu ribarsku kulturu, probuditi uspavani duh ribarstva i gospodarsku granu koja je svojevremeno život značila.

I tako nas u Svetvinčentu uskoro očekuje uređenje novog dječjeg igrališta koje će na edukativan način kroz tematizaciju i promociju bogate riblje kuhine današnjim generacijama – djeci, lokalnom stanovništvu i svim posjetiteljima, pokušati približiti nekadašnji duh ribarenja i ribarskog prigovarjanja.

Storie di mare a Savičenta: Cos'è che sa il mare

Paesaggi che tolgono il fiato, gente calorosa con un profondo rispetto per la tradizione e varie attrazioni culturali e storiche... in una parola: Istria! Cresciuta con l'agricoltura, l'allevamento di bestiame e la pesca, la più grande penisola croata, immersa nel blu dell'Adriatico, è diventata una delle mete preferite dei visitatori di tutto il mondo.

In Istria, la secolare industria della pesca ha dato vita a una serie di cittadine in riva al mare. Lo stesso è accaduto a Rovinj-Rovigno, una delle mete più invitanti della regione. Come elemento speciale del patrimonio peschereccio, Rovigno ha ereditato una barca tradizionale in legno con fondo piatto: la batana. Tuttavia, il patrimonio peschereccio e marittimo dell'Istria non è rimasto solo in prossimità del mare.

L'aria salmastra si sente anche molto più lontano dai luoghi in cui la terra si unisce al mare. Allo stesso modo, la ricca tradizione del patrimonio marittimo è riscontrabile anche nell'Istria centrale, a circa 20 km dalla città di pescatori di Rovigno. Quel posto è Svetvinčenat-Sanvincenti, località rinascimentale con una storia intrigante e ben conservata. Anche se all'inizio potrebbe sembrare il contrario, la pesca e il patrimonio marittimo sono una parte fondante del passato di Savičenta.

Quel passato, profondamente intessuto nel luogo, nel tempo è stato quasi dimenticato. Ma la bora ha riportato l'aria salmastra dal mare e sono nate nuove iniziative. Gli abitanti di Svetvinčenat hanno deciso di far rivivere l'antica e ricca cultura della pesca, di risvegliarne lo spirito dormiente e di riattivare il ramo economico che un tempo significava vita.

E così, a Savičenta ci aspettiamo a breve la costruzione di un nuovo parco giochi per bambini, che, attraverso la tematizzazione e la promozione della ricca cucina di pesce, cercherà di far rivivere l'antico spirito della pesca e le chiacchiere dei pescatori per la gioia delle generazioni di oggi, bambini, residenti locali e visitatori, in modo educativo.



NAJUKUSNIJI FUŽI

I FUŽI PIÙ DELIZIOSI

Istria - mali je to prostor raznolikog krajobraza, srdačnih ljudi i upečatljive povijesti! Šarolika vladavina na ovom je upečatljivom poluotoku ostavila tragove koji se prepoznaju i danas. Jedan takav trag vidljiv je i na svima dragim, najfinijim istarskim delicijama. Jer pod utjecajem su talijanske kuhinje nastajala neka nova jela čiji su recepti i danas za prste polizati!

Kad se govori o tipičnim istarskim gourmet delicijama, nezaobilazni su dio razgovora - fuži! Karakterističnog oblika presavijenih rubova, spravljeni od domaćih jaja, fuži su vrsta tjestenine koja se tradicionalno sprema već dugo u povijest. Kada se nađu na stolu spremni za jelo nestaju strelovitom brzinom, ali u njihovu je izradu potrebno uložiti puno vremena i strpljenja.

S nonama na čelu, proces njihova pravljenja tako je nerijetko postajala aktivnost za cijelu obitelj. Dok su neki valjali tijesto, drugi su ga zamatali pa su iz malih romboidnih krpica nastajali svima prepoznatljivi oblici. Izradu je pritom uvijek pratila aktualna rasprava - jesu li pretanki ili predebeli, kako susjedi Mariji uvijek ispadnu svi jednaki kao iz tvornice, a Silvi debeli poput prsta da su dva dovoljna da se najedeš...

S kupusom, mesom ili finim šugom domaće kokoši, fuži kao neizostavni dio tradicionalne istarske kuhinje danas ponovno zauzimaju svoje často mjesto na trpezi, a kada ih jednom kušate poželjet ćete ih i sami napraviti!

L'Istria è una piccola regione con un paesaggio variegato, gente cordiale e una storia incredibile! Il colorato dominio su questa imponente penisola ha lasciato tracce riconoscibili ancora oggi. Una di queste è visibile in tutte le prelibatezze istriane più amate. Perché, sotto l'influenza della cucina italiana, sono nati nuovi piatti le cui ricette fanno venire l'acquolina in bocca ancor oggi!

Quando si parla di eccellenze gastronomiche tipiche istriane, non si può non parlare dei fuži! Dalla caratteristica forma con i bordi ripiegati, impastati con uova locali, i fuži sono un tipo di pasta preparata da tempi immemori. Quando raggiungono la tavola pronti per essere mangiati, spariscono alla velocità della luce, ma per realizzarli ci vuole molto tempo e pazienza.

Con le nonne al timone, il processo di preparazione diventava spesso un'attività per tutta la famiglia. Mentre alcuni stendevano l'impasto, altri lo avvolgevano per poi ricavarne quelle forme riconoscibili di piccoli panni romboidali. La preparazione portava sempre con sé inevitabili discussioni: sono troppo sottili, sono troppo grossi, la vicina Marija li fa sempre tutti uguali e sembrano fatti in fabbrica, Silva li fa grossi come un dito tant'è che due ti bastano e avanzano, ecc.

Con il cavolo, la carne o il gustoso sugo al pollo allevato in casa, i fuži, come parte imprescindibile della cucina tradizionale istriana, stanno di nuovo prendendo il posto d'onore sulla tavola e, una volta assaggiati, vi verrà la voglia di farveli da soli!



The background image shows a rustic dining table with a blue-green patina. In the center, a white plate with a dark rim is filled with mussels in a dark sauce, garnished with white cheese. To the left, another similar plate is partially visible. Several pieces of rustic, golden-brown bread are scattered around the plates. In the bottom left corner, a glass of water with a lemon slice is partially visible. The overall atmosphere is warm and inviting, suggesting a Mediterranean or coastal dining experience.

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!

Tradizione a tavola: jela iz pinjate

Gourmet event Tradizione a tavola: jela iz pinjate donosi stara jela naših nona i noniça u moderne konobe: Kod Kancelira, OPG Ondina, Konoba Klarići i Izletište Pekici, 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: viècie riciète da màr

Tradizione a tavola: viècie riciète da màr, jedinstveni je gourmet event koji počiva na tradicionalnim jelima i predstavlja veliki doprinos nastojanjima da se mladi uključe u procese očuvanja nematerijalne kulturne baštine te da se kulinarska znanja, godinama njegovana unutar lokalnih obitelji, podijele sa zajednicama diljem svijeta.

Tako će restorani iz Vrsara, Rovinja i Kanfanara za vrijeme trajanja eventa nuditi posebno osmišljene menije s brodetom te na bazi desetak starih, možda već i zaboravljenih recepata kreirati jela s namirnicama ulovljenim uz pomoć batane, tradicionalnog ribarskog plovila ravna dna.

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: 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, Poli Ondine, Konoba Klarići e Izletište Pekici, 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 riciète da màr

Tradizione a tavola: viècie riciète da màr, è un evento gastronomico unico che si basa sui piatti tradizionali 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.

Quindi, per tutta la durata dell'evento, i ristoranti di Orsera, Rovigno e Canfanaro offriranno menù appositamente creati che includeranno il brodetto, nonché, in base a una dozzina di ricette vecchie e forse dimenticate, realizzeranno piatti con ingredienti catturati dalla batana, la barca tradizionale dei pescatori di Rovigno con il fondo piatto.





Putevima rovinjskih delacija

Krenete li Putevima rovinjskih delacija, 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 samo su neke od delacija što će gosta dočekati na meniju u Rovinju i okolici u proljetnim i jesenskim danima.

Vrsaranske goložece

Ljubitelji autohtonih delacija i dobre kapljice koje proljetna ili jesenska putovanja dovedu u Vrsar moći će uživati u pravoj gurmanskoj rapsodiji. Program Vrsaranske goložece odvija se u restoranima Fančita, Dvije Palme, Lovor Real Grill, Goran, Toronda, Kod Luce, San Giorgio gdje će se moći birati između ribljeg i mesnog menija. Šugo od sipe, srdele na savor, hladni morski tris od hobotnice, brodet s palentom ili pak šugo od boškarina s njokima, pljukanci, carpaccio s tartufima, medaljoni u umaku od terana i istarski pršut samo su neki od specijaliteta koje ovdje očekuju vrsarske goste u proljeće i jesen.

Percorsi delle prelibatezze roviginesi

Se decidete di seguire i Percorsi delle prelibatezze roviginesi, 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 nei menù primaverile e autunnale a 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 durante un viaggio primaverile o autunnale che li porterà a Orsera. Il programma Goložece di Orsera, alla sua seconda edizione, si svolgerà nei ristoranti Fančita, Dvije Palme, Lovor Real Grill, Goran, Toronda, Kod Luce, San Giorgio, dove sarà possibile scegliere tra menù di pesce e carne. Sugo di seppia, sardelle in saor, tris marino freddo o sugo di boškarin (razza bovina indigena dell'Istria) con gnocchi, pljukanci (pasta tradizionale), carpaccio con tartufi, medaglioni in salsa di Terrano e prosciutto istriano sono solo alcune delle specialità che aspettano gli ospiti di Orsera sia nel periodo primaverile che nel periodo autunnale.





Ožujak / Travanj
Marzo / Aprile

Bale-Valle, Svetvinčenat, Kanfanar

Tradizione a tavola:
Jela iz pinjate / I piatti dalla pinjata

Travanj / Svibanj
Aprile / Maggio

Rovinj-Rovigno

Putevima rovinjskih delicija
Percorsi delle prelibatezze rovignesi
Weekend Food Festival

Svibanj
Maggio

Vrsar-Orsera

Vrsaranske goložece
Goložece di Orsera

Svibanj / Lipanj
Maggio / Giugno

**Rovinj-Rovigno, Vrsar-Orsera,
Bale-Valle**

Seasonal Food & Wine

Rujan / Listopad
Settembre / Ottobre

Vrsar-Orsera

Vrsaranske goložece
Goložece di Orsera

Listopad
Ottobre

Rovinj-Rovigno

Putevima rovinjskih delicija
Percorsi delle prelibatezze rovignesi

**Rovinj-Rovigno, Vrsar-Orsera,
Kanfanar**

Tradizione a tavola: viècie riciète da màr

Rovinj-Rovigno, Bale-Bale

The Signature Dish





ZANIMLJIVOSTI
U ODSJAJU PROŠLIH VREMENA

CURIOSITÀ
NEL RIFLESSO DEI TEMPI PASSATI

Mala Madlene: Ulaz u srce Rovinja

Želite li doživjeti nešto sasvim rovinjsko i zbilja autentično, svakako podite putem Sv. Križa. Na adresi Santa Croce 28 skriva se neobičan dragulj koji je lako previdjeti.

Mala Madlene nekoć je bila minijturni restoran. Ali danas, ona je mnogo više od toga. Iza imena se krije gospođa Ana Balzzarano, umirovljena profesorica povijesti umjetnosti - rječita, precizna, direktna, a promišljena tako da ju je baš milina slušati. Ona je vlasnica i kuharica Male Madlene. Drugog osoblja nema, sve radi sama.

Goste prima na terasi svoje tipično rovinjske kuće tik iznad mora - strme drvene stube povezuju tri kata uske i visoke kamene kuće. Već i činjenica da je gospođa Ana otvorila vrata ovakve kuće posjetiteljima čini se kao nevjerojatna povlastica i privilegija. Ovdje možete sjesti iznad mora, na malenoj terasi s heklanim stolnjakom, cvijećem i svijećnjacima na stolu, s pristupom u pravo srce Rovinja, u stvarni život njegovih stanovnika. Od prvog koraka u kući, preko prolaska kroz Aninu kuhinju do smještaja na najljepšoj mogućoj rovinjskoj terasi, jedna je stvar jasna - ovdje živi osoba čiji su estetski kriteriji vrlo profinjeni.

„Cijelog sam života kuhala za prijatelje i porodicu, ali ne bilo kako. Izazivalo me kuhanje na moj način, na kreativan način, tako da bude i estetski lijepo. Zašto ti ne napraviš restoran, često su me pitali prijatelji...“, kazuje nam gospođa Ana čiji se život tako prekrasno posložio nakon što je 1995. godine ostala bez posla profesorice umjetnosti. Malo po malo, svaki ju je korak doveo bliže ideji da otvori svoju Malu Madlene u kući u kojoj živi.



Prvo su tu bila svima otvorena vrata, a nudila je male zalogaje i kolače: „Počelo je čudno, neobično, bilo je malo posjećeno. Svi su mi govorili - šta kompliciraš, peci palačinke, pite, štrudle, ali to nisam ja, i to mi nije nikakav izazov“. Danas Ana radi po narudžbi, veći izbor malih zalogaja i dva-tri topla tanjura koja mijenja. Način na koji je hrana osmišljena, pripremljena i poslužena poseban je. To su gastronomske minijature, složene onako po starinski, s puno preciznosti i promišljanja, kao malene ikebane u nizu.

Umjetničko oko i ruku nemoguće je previdjeti: koktel od jadranskih kozica, tartar od tune, dimljeni losos s tzatziki salatam, tikvice s grilla punjene paštetom od tune, Caprese salata na štapiću tek je dio popisa ribljih zalogaja. Slijedi pate od pačje jetre, kruške s gorgonzolom, brie s jabukama, smokva i pršut, dinja i pršut. Nakon toga još slatko. Otprilike 10 do 12 ovakvih zalogaja čini cijelu večeru i pokriva ribu, povrće, meso i desert. Sve to u prostoru i okruženju koji nudi priliku osjetiti pravi živi Rovinj.

Sanjate li o nekom posebnom, baš takvom intimnom iskustvu, zaputite se malim ulicama do ovog skrivenog rovinjskog dragulja. Rezervirajte svoje mjesto na terasi iznad mora čim vam se ukaže prilika!

Mala Madlene: accesso al cuore di Rovigno

Se volete sperimentare qualcosa di interamente rovinese e davvero autentico, assicuratevi di imboccare il percorso di Santa Croce. A Santa Croce 28 si nasconde un gioiello insolito, spesso trascurato nelle visite.

Mala Madlene era un tempo un ristorante in miniatura, ma oggi è molto di più. Dietro il nome si nasconde la signora Ana Balzzarano, professoressa di storia dell'arte in pensione, eloquente, precisa, diretta e premurosa, un vero piacere ascoltarla. È anche la proprietaria e chef di Mala Madlene. Non c'è nessun altro, fa tutto da sola.

Accoglie gli ospiti sulla terrazza della sua tipica casa rovinese a picco sul mare. Ripide scale di legno collegano i tre piani della stretta e alta casa di pietra. Già il fatto che la signora Ana abbia aperto le porte di una casa del genere ai visitatori sembra un incredibile privilegio. Qui ci si può sedere sul mare, in un terrazzino con una tovaglia all'uncinetto, fiori e candelabri sul tavolo, con accesso al vero cuore di Rovigno, alla vita vera dei suoi abitanti. Già dal primo passo in casa, attraverso la cucina di Ana fino alla terrazza più bella di Rovigno, una cosa è chiara: qui vive una persona i cui parametri estetici sono molto raffinati.

“Per tutta la vita ho cucinato per amici e parenti, ma non qualsiasi cosa. Cucinare rappresentava una sfida, a mio modo di vedere, una sfida creativa che fosse anche esteticamente bella. Perché non apri un ristorante?, mi chiedevano spesso gli amici...”, dice la signora Ana, la cui vita è diventata così meravigliosa dopo aver perso il lavoro di professoressa d'arte nel 1995. A poco a poco, ogni passo l'ha avvicinata all'idea di aprire la sua Mala Madlene, nella casa in cui vive.

All'inizio la porta era aperta a tutti e lei offriva spuntini e dolci:

“È iniziato in maniera strana, c'erano pochi visitatori. Tutti mi dicevano: perché complichì le cose? Fai crepe, tortine, strudel, ma quella non sono io, rispondevo, e non è una sfida per me“. Oggi Ana lavora su ordinazione, con una selezione più ampia di spuntini e due o tre piatti caldi che variano. Il modo in cui il cibo è progettato, preparato e servito è speciale. Si tratta di minijature gastronomiche, assemblate alla vecchia maniera, con molta precisione e cura, come piccoli ikebana.

Impossibile non scorgervi l'occhio e la mano dell'artista: cocktail di gamberi dell'Adriatico, tartare di tonno, salmone affumicato con insalata tzatziki, zucchine grigliate ripiene di paté di tonno, spiedini di insalata Caprese... Questa è solo una parte del menù di spuntini di pesce. Seguono paté di fegato d'anatra, pere con gorgonzola, brie con mele, fichi e prosciutto crudo e melone e prosciutto crudo. Dopodiché, arriva il dessert. Dieci/dodici bocconcini formano un'intera cena e includono pesce, verdure, carne e dolce. Il tutto in un ambiente che offre l'opportunità di godersi la vera vita di Rovigno.

Se state sognando un'esperienza speciale e intima come questa, raggiungete tra le viuzze questa gemma nascosta di Rovigno. Prenotate subito il vostro posto sulla terrazza affacciata sul mare!

You're hard to impress?
Istria's finest fine-dining
experience.

MAISTRA
Collection



Agli Amici Rovinj
+ 385 99 805 19 10



Cap Aureo Signature Restaurant
+385 52 642 035

www.maistra.com

*Feel
reborn*



stories

A COLLECTION OF
DESIGN HOTELS

LEADING
HOTELS

GRAND
— PARK
HOTEL
ROVINJ

lone



Hotel
Monte Mulini

EDEN
HOTEL

— A D R
H I A
O T T I
E L — C



**PJAT NAŠ SVAGDAŠNJI I
- NESVAKIDAŠNJI**

**IL PIATTO NOSTRO QUOTIDIANO
E NON COSÌ QUOTIDIANO**



U vrijeme strelovite izmijene informacija, kada smo navikli doći do potrebnih stvari odmah i sada, pojavljuju se trendovi ručne, unikatne proizvodnje i povratak nekim nekadašnjim tradicijama pa tako, i neočekivano cijenjenoj tehnici keramike.

Za izradu keramičkih predmeta potrebni su dani, čak i tjedni, a materijali koji se koriste dolaze većinom iz prirode. Kao protuteža digitalnom dobu pojačala se potražnja za keramičkim predmetima, a na sceni postoji čitav spektar osebnih keramičara i umjetnika koji koriste prirodne materijale.

Jedan je od njih i Luka Kovač, dizajner koji za izradu svojih predmeta koristi glinu i drvo. Kao rezultat njegova umijeća nastaju jedinstvena rasvjetna tijela, neobični eksperimenti, ali i unikatno posude.

U paleti ponude kreativnog Luke svoje je mjesto izabrao i funkcionalno posude koje je brzo i lako pronalazio put do kuhinjskih stolova oduševljenih ljubitelja lijepih stvari. Da, pogodili ste, u pitanju su ručno izrađeni tanjuri!

No, osim što su oku privlačni, s takvih pjata i hrana ima poseban gušt domaće izrade – ne samo jela, već i predmeta. Stoga kad sljedeći put budete jeli iz ručno izrađenih tanjura, zapitajte se kakav je put morao taj tanjur preći da bi od neuglednog bloka gline došao baš do vašeg stola.

In un'epoca di rapida trasmissione delle informazioni, abituati a ottenere subito le cose di cui abbiamo bisogno, fanno la loro comparsa le tendenze di produzione artigianale e il ritorno ad alcune vecchie tradizioni, tra cui, inaspettatamente, le tecniche di ceramica.

Ci vogliono giorni, anche settimane, per realizzare oggetti in ceramica, e i materiali utilizzati provengono per lo più dalla natura. Come contrappeso all'era digitale, la domanda di oggetti in ceramica è aumentata e nel settore troviamo un intero spettro di ceramisti e artisti che utilizzano materiali naturali.

Uno di essi è Luka Kovač, designer che utilizza argilla e legno per realizzare i suoi oggetti. Come risultato delle sue abilità, nascono lampade uniche, esperimenti insoliti e ceramiche straordinarie.

Nella tavolozza dell'ambizioso e creativo Luka, le ceramiche funzionali hanno conquistato il primo posto e poi hanno trovato rapidamente la loro strada verso le tavole delle cucine di entusiasti amanti delle cose belle. Sì, avete indovinato, piatti fatti a mano!

Tuttavia, oltre ad essere attraente alla vista, il cibo in quei piatti ha anche lo speciale fascino delle cose fatte in casa: non solo nelle pietanze, ma anche nei contenitori. Perciò, la prossima volta che mangiate in un piatto fatto a mano, chiedetevi quale percorso abbia seguito per arrivare da un semplice blocco di argilla alla vostra tavola.

ŠUGO OD TOVARA RAGÙ D'ASINO





Šugo od tovara

Sastojci:

Meso od tovara 1200 g
Suha panceta 100 g
Ulje 1,5 dl
Luk 150 g
Rajčica 25 g
List celera i peršina 60 g
Mrkva 60 g
Brašno 5g
Vino bijelo 2 dl
Ružmarin 1 grančica
Kadulja 1 grančica
papar u zrnu 2 g
sol 15 g

Priprema:

Oprano i posušeno meso od tovara izrezati na veće komade, posoliti i peći sa svih strana na ulju. Odložiti ga na stranu, a na preostalo ulje dodati na kockice izrezanu suhu pancetu, luk izrezan na rezance, očišćenu i na kockice izrezanu mrkvu i sitno isjeckan celer i list peršina.

Pirjati dok mrkva napola omekša, a tada posipati brašnom, dodati rajčicu, ružmarin, kadulju, papar i sol, doliti vino i vratiti poprženo meso od tovara.

Doliti vode toliko da meso bude pokriveno i na nižoj temperaturi kuhati pokriveno. Povremeno promiješati.

Kada je meso mekano, izvaditi ga iz umaka, a umak propasirati.

Na tanjur za posluživanje posložiti meso, preliti umakom i poslužiti uz domaću istarsku paštu...

Ragù d'asino

Ingredienti:

1,2 kg di carne d'asino
100 g di pancetta essiccata
150 ml di olio
150 g di cipolla
25 g di pomodoro
foglia di sedano e 60 g di
prezzemolo
60 g di carote
5 g di farina
200 ml di vino bianco
rametto di rosmarino
rametto di salvia
2 g di pepe in grani
5 g di sale

Preparazione:

Tagliare la carne lavata e asciugata in pezzi piuttosto grossi, salare e friggere su tutti i lati nell'olio. Metterla da parte e aggiungere nell'olio rimasto la pancetta essiccata tagliata a cubetti, la cipolla tagliata a filangè, le carote sbucciate e tagliate a cubetti, il sedano tritato finemente e una foglia di prezzemolo. Soffriggere fino a quando le carote sono cotte a metà e poi cospargere il tutto di farina, aggiungere il pomodoro, il rosmarino, la salvia, il pepe, il sale e quindi il vino, poi aggiungere la carne precedentemente messa da parte. Aggiungere acqua sufficiente a coprire la carne e cuocere a pentola coperta e a bassissima temperatura. Mescolare di tanto in tanto. Quando la carne è morbida, toglierla dalla pentola, quindi passare il ragù. Disporre la carne su un piatto da portata, cospargerla di ragù e servire con pasta tradizionale.





BIO seabream

BIO Dorade



Fresh from
the Adriatic
Frisch aus der Adria

www.cromaris.com





IMPRESSUM

Urednik / Editore

Zorica Bocić

Tekstovi / Testi

Vesna Ivanović

Martina Dodić

Zorica Bocić

Željka Klemenčić

Fotografije / Foto

Maja Danica Pečanić

Igor Drandić

Arhive turističkih zajednica

Koncept / Idea

Zorica Bocić

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





Cave LAB

MONTE
restaurant



CONTACT

Restaurant Cave Lab | Montalbano 49/51, Rovinj-Rovigno 52210, Istra | Istria, Croatia
t: +385 91 7383 872 | e: restaurant@cavelab.hr
www.cavelab.hr