

EAT | KNOW | LOVE

Istria

DOBRO DOŠLI U ISTRU

Povijest na *pjatu* i u *mižolu*

BENVENUTI IN ISTRIA!

La storia sul piatto e nel bicchiere

ROVINJSKI PELINKOVAC

Biser na vašem stolu

PELINKOVAC ROVIGNESE

Una perla sulla vostra tavola

AVANTURA ZA PAMĆENJE

UZ VJEŠTICU MARE!

Neobična potraga za blagom u
okolici Savičente

UN'AVVENTURA INDIMENTICABILE CON

LA STREGA MARE!

Un'insolita caccia al tesoro nei
dintorni di Sanvincenti

ISTARSKE FRITULE

Slatka tajna Istre

FRITOLE ISTRIANE

Il dolce segreto dell'Istria





Gourmet akvarel

Istarska kuhinja crpi iz mora, samoniklog bilja i ljekovitih trava, baštine vinove loze, tisućljetne masline: slana poput Jadrana ili slatka poput rovinjskog zalaska sunca, hladna poput rijeke Mirne ili topla poput milog kanfanarskog jutra, baršunasta poput vrsarskog neba ili intenzivna poput klisura u filmskom Limu, osnažujuća poput proljetnog povjetarca u Svetvinčentu i Balama...

Brojni stari običaji i namirnice blistaju na modernoj istarskoj trpezi, ma-meći putnike i znalce na kulinarske doživljaje kakve je moguće doživjeti samo u Istri.

Zorica Bocić,
urednica

Acquerello gastronomico

La cucina istriana attinge dal mare, dalle piante selvatiche e dalle erbe medicinali, dall'eredità della vite e delle olive millenarie: salata come il mare Adriatico o dolce come un tramonto a Rovigno, fredda come il fiume Quieto o calda come un mite mattino a Canfanaro, vellutata come il cielo di Orsera o intensa come le gole dell'iconico canale di Leme o rigenerante come la brezza primaverile a Sanvincenti e Valle...

Molte antiche abitudini e ingredienti brillano sulla moderna tavola istriana, attirando viaggiatori e amanti di esperienze culinarie che possono essere vissute solo in Istria.

Zorica Bocić,
redattrice



Dobro nam došli!

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

Kuhinju Istre nemoguće je zamisliti bez kvalitetnog ekstra djevičanskog maslinovog ulja, tartufa koji svaki obrok pretvaraju u gurmanski užitek, divlje šparoge ili kobasica spravljenih od mesa autohtonog istarskog goveda - kreirajući gastro doživljaje za novo doba, na temeljima starih običaja, zemlje i podneblja, kao i znanja minulih generacija.

Za istinski doživljaj Istre priredili smo raznovrsne doživljaje koji će vam omogućiti da okusite najbolju domaću hranu i vina, upoznate povijest ovog kraja i otkrijete prirodne ljepote darovane samo Istri.

Benvenuti in Istria!

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

Non è possibile immaginare la cucina istriana senza l'olio extravergine d'oliva di qualità, i tartufi che trasformano ogni pasto in una prelibatezza gourmet, gli asparagi selvatici o ancora le salsicce di carne di bovino autoctono istriano. Si creano così esperienze gastronomiche per la nuova era, basate però su antiche usanze, sul territorio e sul clima, oltre che sul sapere delle generazioni passate.

Per una vera esperienza locale, abbiamo preparato diverse avventure gastronomiche che vi permetteranno di gustare i migliori cibi e vini locali, conoscere la storia di questa regione e scoprire le bellezze naturali che solo l'Istria ha ricevuto.

SADRŽAJ

Gourmet magazin: 5/2024

- 3 **DOBRO DOŠLI U ISTRU!**
Povijest na pjatu i u mižolu
Mala batana ponosnih ribara velike duše
Plodovi mora, ribe i ribarske fešte
Istarski autohtoni proizvodi
- 15 **ROVINJSKI PELINKOVAC**
Biser na vašem stolu
- 17 **AVANTURA ZA PAMĆENJE UZ VJEŠTICU MARE!**
Neobična potraga za blagom u okolici Savičente
- 21 **GOURMET VODIČI**
Kulna crvena knjižica - The MICHELIN Guide
Jedan od najboljih talijanskih restorana na svijetu nalazi se u Rovinju
Vodič Istra Gourmet
- 31 **TERANINO**
Teranino - zdravica za svaku prigodu
- 33 **VRSARANSKI LJEŠNJACI**
Čarobni sastojak amareta
- 35 **ISTARSKA PINCA**
Kraljica uskršnjeg stola
- 37 **RECEPTI I PONEKA TAJNA**
Po čemu je sir istarske ovce poseban?
Slatki zalogaj zdravlja
- 43 **WINE & DINE KALENDAR**
RASPORED KOJEG VRIJEDI UPAMTITI
Događanja za sva godišnja doba
Kalendar gourmet evenata 2024
The Signature Dish: 4 of a Kind
- 53 **ZANIMLJIVOSTI U ODSJAJU PROŠLIH VREMENA**
Zaboravljena smrikva
Carletto - napitak koji budi uspomene

CONTENUTO

Gourmet magazin: 5/2024

- 3 **BENVENUTI IN ISTRIA!**
La storia sul piatto e nel bicchiere
La piccola batana di pescatori orgogliosi e dall'animo grande
Frutti di mare, pesce e feste dei pescatori
Prodotti autoctoni istriani
- 15 **PELINKOVAC ROVIGNESE**
Una perla sulla vostra tavola
- 17 **UN'AVVENTURA INDIMENTICABILE CON LA STREGA MARE!**
Un'insolita caccia al tesoro nei dintorni di Sanvincenti
- 21 **GUIDE GOURMET**
Il libretto rosso di culto: The MICHELIN Guide
Uno dei migliori ristoranti italiani nel mondo si trova a Rovigno
Guida Istra Gourmet
- 31 **TERANINO**
Un brindisi per ogni occasione
- 33 **LE NOCCIOLE DI ORSERA**
l'ingrediente magico degli amaretti
- 35 **PINZA ISTRIANA**
La regina della tavola di Pasqua
- 37 **RICETTE E QUALCHE SEGRETO**
Che cosa rende speciale il formaggio pecorino istriano?
Un dolce morso di salute
- 43 **CALENDARIO WINE & DINE**
UN PROGRAMMA DA RICORDARE
Eventi per tutte le stagioni
Calendario degli eventi gourmet 2024
The Signature Dish: 4 of a Kind
- 53 **CURIOSITÀ NEL RIFLESSO DEI TEMPI PASSATI**
Ginepro dimenticato
Carletto, una bevanda per ricordare

**Povijest
na pjatu i u mižolu**

**La storia
sul piatto e nel bicchiere**



Istria ima bogatu povijest, najljepše plaže i zalaske sunca, no ono po čemu je specifična je radost življenja njenih stanovnika. Bogato podneblje naučilo ih je uživati u hrani i dobrim vinima pa će Istrijani uvijek pronaći razlog za druženje uz dobru večeru u što većem društvu.

Vino i maslinovo ulje proizvodilo se na istarskom tlu već u doba antike. Vjeruje se da su još stari Grci dolazili u Istru kako bi se opskrbili dobrim vinom, a brojni arheološki nalazi iz vremena Rimskog Carstva svjedoče o postojanju rustičnih vila uz južnu i zapadnu obalu našeg poluotoka.

I dok lutate Istrom, svaka cesta i skretanje vodi vas prema novoj gourmet avanturi, vezanoj uz povijest i kulturu ovog kraja. Od starih Rimljana i Franaka, preko Venecije i Habsburgovaca, pa do Napoleona i Austro-Ugarske, civilizacije i carstva oblikovali su hranu i navade ovoga kraja, gotovo u istoj mjeri kao i blaga mediteranska klima i izdašna zemlja...

Istria vanta una ricca storia, le spiagge e i tramonti più belli, ma ciò che la rende speciale è la gioia di vivere dei suoi abitanti. Il clima unico ha insegnato loro ad apprezzare il cibo e il buon vino, e così gli istriani trovano sempre un buon motivo per trascorrere il tempo in compagnia con una buona cena.

Il vino e l'olio d'oliva erano prodotti in terra istriana già nell'antichità. Si ritiene che anche i Greci venissero in Istria per rifornirsi di buon vino, e numerosi reperti archeologici risalenti all'epoca dell'Impero Romano testimoniano l'esistenza di ville rustiche lungo le coste meridionali e occidentali della nostra penisola.

E mentre gironzolate per l'Istria, ogni strada e ogni curva vi conducono a una nuova esperienza gastronomica legata alla storia e alla cultura di questa regione. Dagli antichi Romani e Franchi, passando per Venezia e gli Asburgo, fino a Napoleone e all'Austria-Ungheria, civiltà e imperi hanno plasmato il cibo e i costumi di questa regione quasi quanto il mite clima mediterraneo e la terra generosa...





**Mala batana ponosnih ribara
velike duše**

**La piccola batana di pescatori
orgogliosi e dall'animo grande**

Mala, ali ponosna. Upravo je to rovinjska batana, tradicionalna ribarska barka, veličinom mala, ali značajem za lokalno stanovništvo i ovaj primorski istarski gradić iznimno velika. Rovinj je oduvijek privlačio posjetitelje svojim vizurama i prekrasnim nasljedem, dio čijeg je mozaika i mala barka. Batana oslikava dušu grada, satkana od mreža i užadi, zvuka vesala i pjesme ribara koje su valovi desetljećima raznosili rovinjskim akvatorijem.

Neodvojivo uz batanu nadovezuje se spacio ili, kako ga Rovinjci nazivaju, spàcio. Spacio je zapravo lokalna inačica konobe ili vinskoga podruma, mjesto u kojemu su u svojim kućama stanovnici Rovinja čuvali, kušali i preprodavali vino. No, još važnije, mjesto je to druženja, blagovanja, kartanja i pjesme.

Kao ni bez batane, rovinjska priča ne bi bila potpuna ni bez spacia. I batana i spacio još uvijek žive u gradu zahvaljujući Ekomuzeju-Ecomuseo Batana koji brižno čuva umijeće izrade batana i sva sjećanja stanovnika vezana uz ovu barku ravnoga dna. Njegov je sastavni dio i izvorno sačuvan Spacio Matika u kojemu se organiziraju glazbeni, gastronomski i drugi zabavni programi te se u njemu uvijek sljubljaju najplemenitiji plodovi zemlje i mora - vino lokalnih sorta malvasije i terana, domaće maslinovo ulje te ribe i morski plodovi koji su, naravno, svjež ulov lokalnih ribara.

Ulaskom u Spacio, putovat ćete kroz vrijeme i nakratko će rovinjska prošlost postati sadašnjost. Zakoračit ćete tako u svijet rovinjskih ribara koji su se upravo vratili s ribarenja, privezavši svoje batane u blizini konobe kako bi zaslužen predahnuli uz marendu i čašu vina. Dok sjedite na dugačkim stolovima prekrivenim živahnim, kariranim stolnjacima, leđa će vam čuvati šutljive, velike, vinske bačve, a brojni autentični detalji konobe pobrinut će se da se prošlost zaista prelije u sadašnjost.

No, tu nije kraj ovaj autentičnoj priči. Za potpunu atmosferu potrebna je, naravno, i pjesma, a u konobi Spacio Matika za vas će je stvoriti vrsni bitinaduri pjevajući bitinadu, tipičnu rovinjsku ribarsku pjesmu čija je vrijednost ubilježena u hrvatski Registar zaštićenih kulturnih dobara.

I dok je Spacio Matika intimni kutak u kojem možete uživati u svim darovima mediteranskog podneblja spravljenim na rovinjski način, Ekomuzej-Ecomuseo Batana gastronomsku priču predstavlja i na otvorenom. O jedinstvenosti i značaju ovog ekomuzeja govori i činjenica da ga je UNESCO 2016. godine uvrstio u Registar dobrih praksi očuvanja nematerijalne baštine!

Posjetite li Rovinj ljeti, ne propustite veseli ugodaj i užitak tradicije u vožnji batanom na vesla i druženju u Spaciu te pritom na jedinstveni način doživjeti grad.

Piccola, sì, ma orgogliosa. È la batana rovinese, la tradizionale imbarcazione da pesca di piccole dimensioni, molto importante per la popolazione locale e per questa cittadina costiera istriana. Rovigno ha sempre attirato i visitatori con le sue bellezze e il suo patrimonio culturale, e del patrimonio fa sicuramente parte anche questa piccola barca. La batana incarna l'anima della città, intessuta di reti e cime, suoni di remi e canti di pescatori che da decenni le onde trasportano sul mare di Rovigno.

Alla batana è indissolubilmente legato lo spacio o, come lo chiamano i rovinnesi, spàcio. Lo spacio, in realtà, è la versione locale dell'osteria o cantina, il luogo in cui i rovinnesi conservavano, degustavano e rivendevano il vino. Ma, soprattutto, dove la gente trascorreva del tempo insieme, mangiava, giocava a carte e cantava.

Così, come per la batana, la storia di Rovigno non sarebbe completa senza lo spacio. Entrambi rivivono ancora in città grazie all'ecomuseo Kuća o batani - Casa della batana, che conserva con cura l'arte della realizzazione della batana e tutti i ricordi dei residenti legati a questa imbarcazione dal fondo piatto. Parte integrante del museo è lo Spacio Matika, nella sua versione originaria, dove si tengono eventi musicali, gastronomici e d'intrattenimento, e dove si incontrano sempre i frutti più nobili della terra e del mare: vino nelle varietà locali malvasia e terrano, olio d'oliva, pesce e frutti di mare che, ovviamente, sono forniti freschissimi dai pescatori locali.

Entrando nello Spacio Matika viaggerete nel tempo e, per un istante, il passato di Rovigno sarà il presente. Scoprirete il mondo dei pescatori rovinnesi che, appena rientrati dalla pesca, legano le loro batane vicino alla osteria per prendersi una meritata pausa con uno spuntino e un bicchiere di vino. Mentre sedete davanti a lunghi tavoli ricoperti da vivaci tovaglie a quadretti, le grandi e silenziose botti di vino vi proteggeranno la schiena, e i mille dettagli autentici dell'osteria faranno sì che il passato confluisca davvero nel presente.

Ma non è tutto. Naturalmente, per creare un'atmosfera completa, è necessaria una canzone e allo Spacio Matika i bravissimi bitinaduri la creeranno per voi, cantando la bitinada, una tipica canzone di pescatori, il cui valore è iscritto nel Registro dei beni culturali immateriali protetti della Croazia.

Mentre lo Spacio Matika è un angolo intimo dove gustare tutti i doni del mite clima mediterraneo preparati alla rovinese, l'ecomuseo Kuća o batani - Casa della batana presenta anche una storia gastronomica all'aperto. Il fatto che l'UNESCO lo abbia inserito nel Registro delle Buone Pratiche di Salvaguardia del Patrimonio Culturale Immateriale nel 2016, non fa che confermare l'unicità e l'importanza di questo posto!

Se visitate Rovigno in estate, non perdetevi l'atmosfera allegra e il piacere della tradizione remando in batana e trascorrendo del tempo con gli amici allo Spacio Matika. Vivrete così la città in modo unico e autentico.



**Plodovi mora, ribe i ribarske
fešte**

**Frutti di mare, pesce e feste
dei pescatori**

Vezana uz more od pamtivyjeka, istarska je kuhinja bogata jelima na bazi ribe i plodova mora

Obale Vrsara znane su po izvrsnim ostrigama i Jakobovim kavicama, a dagnje, popularni pedoci, specijalitet su u kojem mnogi uživaju za ljetnih večeri. Pripremaju se na buzaru, s domaćim maslinovim uljem i vinom. Lagane, ukusne i zdrave, školjke ćete često susresti kao jedno od omiljenih predjela istarskog stola. To je tek dio ponude morskih specijaliteta u kojima će znalci uživati u Istri. Jer, ovdje se može kušati uvijek popularne orade i brancine, zatim škarpinu i kovača, jastoga, hlapa i rakovicu.

No, jedna riba je više nego bilo koja druga othranila mnoge generacije na Jadranu, a to je srdela, najautentičniji miris Mediterana. Ukusna i hranjiva, ova sitna plava riba je obavezan dio prehrane uz obale Istre. Njena popularnost je tolika da su joj posvećene brojne ribarske večeri i fešte koje se ljeti priređuju u primorskim gradićima i mjestima. Obično se peče na žaru ili friga u ulju, i to isključivo dok je svježa. Izvrsno prija uz fetu domaćeg kruha i čašu malvazije, a zbog visokog udjela omega 3 masnih kiselina, liječnici i nutricionisti će često reći da srdelu treba jesti bar dva puta tjedno.

Opojan miris svježe ribe na gradelama, veselo druženje uz glazbu i ples možete doživjeti na Ribarskim feštama u Vrsaru. Riva, omiljeno šetalište, ovija se novim ruhom više puta tijekom proljeća i ljeta, točnije od svibnja do rujna, kada postaje srdačan domaćin najposjećenije fešte u slavu ribarima i njihovim ulovima, koja se nastavlja dugo u toplu mediteransku noć pod zvjezdanim svodom.

Morske delicije predstavljaju se na tematskim punktovima gdje ćete pronaći polpete od plave ribe, punjene srdele, pljukance s kanaštrelama i šparugama, kapešante i pedoce, burgere ili paštetu od tune, a neizostavno jelo svake vrsarske ribarske fešte je omiljeni – brodet!

Legata al mare da tempo immemorabile, la cucina istriana è ricca di piatti a base di pesce e frutti di mare

La costa di Orsera è nota per le ottime ostriche e capesante, mentre le cozze, i famosi pedoci, sono una prelibatezza apprezzata da molti nelle sere d'estate. Vengono preparate alla buzara, con olio d'oliva e vini locali. Leggeri, gustosi e sani, i crostacei sono spesso uno degli antipasti preferiti sulle tavole istriane. Questa è solo una parte dell'offerta delle specialità di mare che gli intenditori potranno gustare in Istria. Perché qui si possono assaggiare deliziosi branzini e orate, lo scorfano rosso, il pesce San Pietro, l'aragosta, l'astice e la granceola.

Ma un pesce più di ogni altro ha nutrito molte generazioni sull'Adriatico: la sardina, con il profumo più autentico del Mediterraneo. Gustoso e nutriente, questo piccolo pesce azzurro è una parte imprescindibile della dieta sulla costa istriana. La sua popolarità è tale che gli sono dedicate numerose serate e feste dei pescatori, organizzate in estate nelle cittadine e villaggi costieri. Di solito viene grigliato o fritto nell'olio, e solo se è davvero fresco. Si abbina egregiamente a una fetta di pane fatto in casa e un bicchiere di malvasia, e visto l'alto contenuto di acidi grassi omega 3, medici e nutrizionisti consigliano di mangiare sarde almeno due volte la settimana.

Potete apprezzare il profumo inebriante del pesce fresco alla griglia e trascorrere il tempo in compagnia di musica e balli durante le Feste dei pescatori a Orsera. Il lungomare, la passeggiata prediletta, si veste più volte di nuovi abiti nel corso della primavera e dell'estate, più precisamente da maggio a settembre, quando ospita con allegria la più frequentata festa in onore dei pescatori, che prosegue fino a notte fonda sotto un cielo stellato.

Le prelibatezze di mare vengono presentate in appositi punti tematici, dove troverete polpette di pesce azzurro, sarde ripiene, pljukanci (pasta tradizionale) con canestrelli e asparagi, capesante e pedoci, burger e paté di tonno, e il piatto immancabile in ogni festa dei pescatori di Orsera: il brodetto!



Recept za brodet

La ricetta del brodetto

Recept za brodet

Sastojci za 4 osobe:

1 kokot
2 škarpine
ugor (glava i pol trbuha)
2 čača
1 komad morskog psa glušca
3-4 vabca (kanoća)
2 sipe
1-2 grmalja
2 dl istarskog maslinovog ulja
3 srednje glavice crvenog luka
4 česna bijelog luka
2 lovorova lista
2-3 svježe rajčice (2 žlice pirea od rajčice, može i 3 dl domaće šalše)
2 žlice grubo rezanog svježeg peršina
½ dl octa po želji
bijelo vino
sol
papar u zrnju šareni (mlinac)
riblji temeljac

Očistite ribu od utrobe, škrgi i ljuska te isperite. Sipu izrežite na veće komade, očistite grmalje i kanoće. U velikom plitkom loncu na toplom maslinovom ulju pirjajte sitno izrezani luk i češnjak.

Kad vam luk zarumeni, dodajte sipe i pustite da se dobro skuhamu, podlijevajući ih bijelim vinom. U drugu posudu stavite svježu rajčicu izrezanu na kocke, lovor, sol i papar po želji te pustite da kuha dok se rajčice ne raspadnu dolijevajući riblji temeljac.

Trebate imati umaka taman da vam skoro prekrije svu ribu. Ako koristite pire ili šalšu od rajčice, dodajte i malo octa. Kad su sipe skoro gotove, dodajte ostalu ribu, grmalje i kanoće.

Ribu uvijek slažite u lonac jednu do druge. Zalijte ih pripremljenim umakom, poklopite lonac i pustite da se sve zajedno kuha 15 minuta. Dignite poklopac, provjerite ako manjka soli ili papra te začinite po želji. Možete dodati još octa ili bijelog vina ako vam fali malo kiselosti, dodajte peršin. Pustite da kuha još 5 minuta.

Ovo jelo se tradicionalno poslužuje s toplom palentom koja može biti kuhana ili na žaru.

Savjet: u slučaju da imate jako velike komade ribe, možete ih narezati na 2 ili 3 dijela. Ribu u loncu nikad nemojte miješati kuhačem jer će vam se riba raspasti.

Kod ovog jela uvijek lagano protresite poklopljeni lonac naprijed i nazad. Ako vam je brodet previše tekuć, zgusnite ga s malo krušnih mrvica (nikad brašno). Ako ne volite palentu, uvijek možete umijesiti i skuhati malo tagliatela kao prilog umjesto palente.

La ricetta del brodetto

Ingredienti per 4 persone:

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

Squamate, eviscerate e lavate il pesce sotto l'acqua corrente. Tagliate le seppie a pezzi più grossi, pulite e lavate i granciporri e le canocchie. In una casseruola larga e bassa fate rosolare la cipolla e l'aglio tagliati finemente con l'olio d'oliva.

Quando la cipolla imbiondisce, aggiungete le seppie e lasciate che cuociano bene, irrorandole con il vino bianco. In un altro recipiente mettete il pomodoro fresco tagliato a cubetti, l'alloro, il sale e il pepe a piacere e lasciate cuocere aggiungendo il brodo di pesce fino a quando il pomodoro non si sarà spappolato.

La quantità di sughetto dev'essere sufficiente a coprire quasi tutto il pesce. Se usate il concentrato di pomodoro o la passata, aggiungete anche un po' di aceto. Quando le seppie sono quasi pronte mette in pentola il pesce restante, i granciporri e le canocchie. Il pesce va adagiato nella casseruola l'uno vicino all'altro, poi si aggiunge il sugo di pomodoro, la pentola va coperta e si lascia cuocere il tutto per una quindicina di minuti.

Alzate il coperchio, aggiustate di sale e pepe e se necessario ancora aceto o vino bianco e aggiungete il prezzemolo. Lasciate cuocere per altri 5 minuti. Questo piatto si serve tradizionalmente con della polenta calda che può essere semplicemente cucinata o alla brace.

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

Istarski autohtoni proizvodi

Prodotti autoctoni istriani



Jedna od najcjenjenijih istarskih namirnica je tartuf. Među gurm-
anima poznat kao rijetka delicija, jelima će dodati osebujnu aromu i
afrodizijačke moći. Najbolji je, kažu, u najjednostavnijim jelima - fri-
taji ili tjesteninini.

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 začinja pred sušen-
je obavezno se, uz sol i papar, dodaje aromatično bilje.
Među domaćom tjesteninom vjerojatno su najčuleniji
fuži - tanko valjano tijesto koje se reže na kvadratiće
i oblikuje u sitne mašnice, a nakon kuhanja poslužuje
sa žgvacetom, istarskom verzijom gulaša od pileline, ili
pak moćnim tartufima.

Od pamtivijeka se na ovim prostorima s generacije na generaciju
prenosi umijeće proizvodnje vina i maslinovog ulja. U berbi maslina
i grožđa obavezno sudjeluje čitava istarska obitelj, s velikom pažnjom
i ljubavlju. Vrijedi se zaputiti cestama vina i maslinovih ulja u Istri,
i susresti se s lokalnim proizvođačima što znaju tisućljetne tajne
masline i vinove loze.

Autohtono bijelo vino sorte malvazija odlično pri-
ja uz riblja i laganija jela, dok se izvorni crni teran
rado koristi za pripremu supe, neobične kombinacije
prepečenog domaćeg kruha, papra i šećera, poslužene
u bukaleti uz dodatak nekoliko kapi maslinovog ulja.
Biska je pak čuvena rakija od istarske imele i ljekovitih
trava. Kažu da se ovo piće bogova priprema po kelts-
kom receptu starom više od dvije tisuće godina.

Ekstra djevičansko maslinovo ulje je temelj gastronomije Istre, sim-
bol kvalitete i finog užitka za stolom. Sljubljuje se s ribljim i mesnim
jelima, povrćem i salatama, slasticama. Mnogi se oduševavaju najjednos-
tavnijim predjelom na istarski način - komadićima domaćeg kruha
koje se umače u ekstra djevičansko maslinovo ulje. Ono u svom na-
jboljem izdanju pecka nepce i budi čula. Izaziva poštovanje znalaca,
i uvijek iznova golica maštu bonvivana. Slave ga muzeji, gourmet
restorani i suvenirnice širom poluotoka.

Uno degli ingredienti istriani più pregiati è il tartufo. Conosciuto
come una rara prelibatezza per i buongustai, aggiunge ai piatti un
aroma caratteristico e un potere afrodisiaco. Il migliore, dicono, è nei
piatti più semplici, frittate o paste.

Il prosciutto istriano è speciale poiché non viene af-
fumicato, bensì essiccato alla bora, il freddo vento in-
vernale tipico dell'Adriatico orientale. Le erbe aroma-
tiche devono essere aggiunte all'impasto del prosciutto
prima dell'essiccazione, insieme a sale e pepe.

Tra la pasta fatta in casa i più famosi sono probabil-
mente i fusi, pasta stesa a sfoglie sottili, tagliata a qua-
dretti e modellata in piccoli fiocchi; dopo la cottura, vi-
ene servita con lo žgvacet, la versione istriana del pollo
in umido, oppure con i potenti tartufi.

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

Il vino bianco della varietà autoctona malvasia si spo-
sa bene con il pesce e i piatti leggeri, mentre l'originale
terrano rosso viene spesso utilizzato per preparare la
supa, un insolito abbinamento di pane casereccio to-
stato, pepe e zucchero, servito in una brocca chiamata
bocaleta con l'aggiunta di qualche goccia di olio d'oliva.
La biska è una famosa grappa a base di vischio istriano
ed erbe medicinali. Si dice che questa bevanda degli dei
sia preparata secondo una ricetta celtica risalente a ol-
tre duemila anni fa.

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 me-
glio, 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.

Rovinjski pelinkovac

- biser na vašem stolu

Pelinkovac rovine

- una perla sulla vostra tavola



Romantico, šaren, drugačiji i šarmantan - sve je to Rovinj koji svojim posjetiteljima nudi prekrasno more, arhitekturu, tradiciju, ali i zavidnu gastronomsku ponudu. Pomalo u sjeni vina i maslinovog ulja tu se 'sakrio' rovinjski pelinkovac - biser Rovinja koji se ponosi bogatom poviješću i velikim brojem osvojenih nagrada.

Rovinj je u svojoj povijesti bio važna pomorska luka na putu od Bliskog istoka k Veneciji. Pod talijanskom i austro-ugarskom vlašću razvio se u industrijskom, pomorskom i kulturnom smislu. Upravo u to vrijeme nekoliko je destilerija i tvornica likera djelovalo u Rovinju, ali samo je jedna od njih aktivna i danas.

Riječ je o rovinjskoj tvornici likera Darna, tvornici koja dokazuje da samo prave vrijednosti nemaju rok trajanja. Naime, ista se magija stvaranja ovog rovinjskog bisera događa na istom mjestu gdje je i započela još od daleke 1925. godine. Proizvodnja likera u ovoj se tvornici temelji na originalnim i izvornim recepturama, sirovinama i prirodnim pripravcima za proizvodnju finalnih proizvoda. Ovdje se spravljaju različiti likeri kao što su amaro, čokoladni liker, liker od jaja ili pak liker od mente.

Ipak, među velikom ponudom likera glavna je zvijezda rovinjski pelinkovac koji je prepoznatljiv po svom posebnom, gorkastom okusu te snažnom mirisu pelina. Osim što je rovinjski pelinkovac osvajač brojnih medalja na raznim natjecanjima, on je jedini pelinkovac na svijetu koji je osvojio - svemir. Naime, povodom proslave 95. godišnjice tvornice likera Darna, rovinjski je pelinkovac putem bespilotne letjelice Histron 110 udruge Vidulini lansiran u svemir.

Rovinski pelinkovac priprema se na biljnoj bazi iz macerata pelina. Prirodna boja dobiva se karamelizacijom šećera u specijalnim bakrenim kotlicima. Karakteristično za ovaj pelinkovac je da dozrijeva u hrastovim bačvama što mu daje posebnu aromu, miris i prepoznatljivu kvalitetu. Pije se kao aperitiv, odličan je digestiv. Može se konzumirati rashlađen, a odličan je i u kombinaciji s tonikom kao dio dugih osvježavajućih pića.

Brend je prepoznatljiv pod sloganom „Rovinski biser na vašem stolu“, a proizvodi tvornice likera Darna namijenjeni su širokoj potrošnji i mogu se pronaći u velikim trgovačkim centrima, ali i kušati u najboljim hotelskim kućama, restoranima i barovima.

Romantica, colorata, diversa e affascinante: tutto questo è Rovigno, che offre ai suoi visitatori mare, architettura, tradizione, ma anche specialità gastronomiche invidiabili. Un po' oscurato dalla fama del vino e dell'olio d'oliva, qui trovate anche il pelinkovac rovinese, la perla di Rovigno, che esibisce con orgoglio la sua ricca storia e i numerosi premi ricevuti.

In passato, Rovigno è stata un'importante porto marittimo sulla strada che collegava il Medio Oriente a Venezia. Sotto il dominio italiano e austro-ungarico, si sviluppò dal punto di vista industriale, marittimo e culturale. A quel tempo, a Rovigno operavano diverse distillerie e fabbriche di liquori, delle quali solo una è ancora attiva.

Stiamo parlando della Fabbrica di liquori Darna, a riprova che la qualità autentica non ha data di scadenza. La magia che avvolge la creazione di questa perla rovinese si ripete nello stesso luogo in cui tutto ebbe inizio, nel lontano 1925. La produzione di liquori in questa fabbrica si basa su ricette originali, materie prime e preparati naturali. Qui nascono diversi prodotti, come l'amaro, il liquore al cioccolato, il liquore all'uovo e il liquore alla menta.

Ma, fra tutti, la stella indiscussa è il pelinkovac rovinese, riconoscibile per il suo distintivo gusto amaro e il forte profumo di assenzio. Oltre al fatto che il pelinkovac rovinese si è aggiudicato numerose medaglie in svariate competizioni, è l'unico pelinkovac al mondo ad aver vinto... l'universo. In occasione della celebrazione del 95° anniversario della Fabbrica di liquori Darna, infatti, è stato lanciato nell'universo a bordo del veicolo spaziale senza pilota Histron 110 dell'associazione Vidulini.

Il pelinkovac rovinese, a base di erbe, nasce dalla macerazione dell'assenzio. Il colore naturale è ottenuto caramellando lo zucchero in apposite caldaie di rame. La caratteristica di questo pelinkovac è che matura in botti di rovere, che gli conferiscono un aroma e una qualità riconoscibili. Si beve come aperitivo, ma è anche un ottimo digestivo. Può essere consumato fresco ed è perfetto se abbinato all'acqua tonica in dissetanti long drink.

Il marchio riporta lo slogan "La perla di Rovigno sulla vostra tavola". I prodotti della Fabbrica di liquori Darna sono destinati a un largo consumo e sono disponibili nei centri commerciali, ma anche nei migliori alberghi, ristoranti e bar.

**Avantura za pamćenje uz
vješticu Mare!**

Un'avventura indimenticabile
con la strega Mare!



Neobična potraga za blagom u okolici Savičente

„Neću vas zaçarati ja, već ovo predivno slikovito srednjovekovno mjesto puno tajni iz prošlosti“, kazuje svoju priču virtualna vještica Mare, u svom domu u Svetvinčentu ili Savičenti u kojemu rado prima posjetitelje. Jako je gostoljubiva i druželjubiva, a uz obilje zabave nudi vam i lekciju iz povijesti.

Najprije, bitno je znati tko je bila ta zagonetna vještica koja vam se sada hologramski obraća. Mare Radolovich bila je travarka, a kako legenda kaže, građani kojima je pomagala optužili su je da je sklopila ugovor s vragom, a zatim i osudili na smrt. No, kao i uvijek, u cijelu priču bila je upletena ljubav. Naime, vještica Mare navodno je ljubila jednog od plemića čija je obitelj posjedovala kaštel te je na kraju i stradala zbog zabranjene ljubavi.

Međutim, vaša avantura ne završava u tajanstvenoj Kući vještice Mare, već naprotiv, tek započinje u nesvakidašnjoj potrazi za blagom! Da bi došli do „blaga“ bitno je slijediti Stazu vještice Mare pod brojem 692 koja vodi kroz čitavo mjesto i okolice.

Staza Vještice Mare, poznata i pod imenom Dinaridi trail, duga je čak 33,2 kilometra i njome je umreženo pet obiteljskih poljoprivrednih gospodarstava, tzv. OPG-ova. Bilo da uživate u dugim šetnjama ili u vožnji biciklom, ova staza je idealna za još jedan vid aktivnosti. Staza spada u kategoriju lakih staza tako da je namijenjena za sve dobne skupine. No, nije sve tako lako. Kako biste uspješno stigli do „blaga“, putem ćete rješavanjem zagonetki prikupljati svoj obrok, odnosno namirnicu po namirnicu. Osim što ćete svakom riješenom zagonetkom biti korak bliže cilju, istovremeno ćete upoznati lokalne domaće proizvode: vino, maslinovo ulje, ovčji sir, lavandu, magareće mlijeko!

Paleta proizvoda zaista je šarolika, a svi navedeni predstavljaju „blago“ koje tražite. Jer ovom ćete igrom prikupiti potrebne namirnice od kojih će vam domaćini pripremiti neko tipično istarsko jelo kao nagradu. I ne brinite, nećete se izgubiti. Ni u prostoru, ni u moru raznovrsne ponude. Naime, na svakom od obiteljskih gospodarstava, nalazi se informativna dvojezična tabela koja sadrži mapu staze s označenim lokacijama. Ova potraga za blagom zaista je nesvakidašnja, a najveće blago koje ćete pronaći su znanje i nezaboravne uspomene. Pa krenimo!

Un'insolita caccia al tesoro nei dintorni di Sanvincenti

“Non sarò io a stregare voi, ma questo meraviglioso e pittoresco luogo medievale pieno di segreti del passato”, racconta la strega virtuale Mare, nella sua casa a Sanvincenti, dove accoglie di buon grado i visitatori. È molto ospitale e socievole e, oltre a tanto divertimento, offre anche una lezione di storia.

Innanzitutto, è importante sapere chi era questa strega misteriosa che ora vi parla sotto forma di ologramma. Mare Radolovich era un'erborista e, secondo la leggenda, i cittadini che lei aiutava l'accusarono di aver stretto un patto con il diavolo e la condannarono a morte. Tuttavia, come sempre, anche l'amore faceva parte della storia. Si dice che la strega Mare amasse uno dei nobili la cui famiglia possedeva il castello e alla fine morì per un amore proibito.

La vostra avventura, però, non finisce alla misteriosa Casa della strega Mare, al contrario. Prosegue con un'insolita caccia al tesoro! Per raggiungere il “tesoro” è importante seguire il Percorso della strega Mare numero 692, che attraversa tutta la località e i suoi dintorni.

Il Percorso della strega Mare, noto anche come Dinaridi trail, è lungo 33,2 km e collega 5 aziende agricole a conduzione familiare, le cosiddette OPG. Se vi piacciono le lunghe passeggiate o il ciclismo, il percorso è perfetto anche per queste attività e fa parte della categoria dei sentieri facili, perciò è adatto a tutte le fasce d'età. Ma non tutto è così semplice. Per raggiungere con successo il “tesoro”, lungo il percorso raccoglierete il vostro pasto, cioè ingrediente per ingrediente. Come? Risolvendo enigmi. Oltre ad avvicinarvi all'obiettivo a ogni enigma risolto, conoscerete anche vari prodotti locali: vino, olio d'oliva, formaggio pecorino, lavanda, latte d'asina!

La gamma dei prodotti è davvero coloratissima, e tutti rappresentano il “tesoro” che state cercando. Perché, con questo gioco, raccoglierete gli ingredienti necessari con cui i padroni di casa vi prepareranno un piatto tipico istriano come ricompensa. E non preoccupatevi, non vi perderete. Né nello spazio, né nel mare delle offerte che vi attendono. Infatti, in ciascuna delle aziende agricole è presente una tabella informativa bilingue con la mappa del percorso e le località segnalate. Questa caccia al tesoro è davvero straordinaria, ma i tesori più grandi che troverete saranno conoscenze e ricordi indimenticabili. Che aspettiamo?

33 kilometra prepunih okusa!

Na putu do blaga, zaustavite ćete se pet puta, a prva postaja nalazi se u selu Foli, gdje se smjestio OPG Živolić. Savršen za okrijepu, projekt Dalibora Živolića i Edija Bilića započeo je 2015. godine kada je proizvedeno prvih tisuću boca bijelog i crnog vina Morosini. Na ovoj, kao i na ostalim postajama, nećete se samo odmarati. Da biste mogli krenuti dalje i biti korak bliže cilju, prvo morate riješiti zagonetku. A kada to uspješno učinite, vaši će domaćini označiti karticu koju ste dobili na početku igre što znači da ste uspješno prikupili namirnicu koja čini dio završnog recepta.

Druga postaja nalazi se u Štokovcima na Ranču Toni. Vlasnica Dragica Lenić bavi se uzgojem domaćih životinja među kojima je 15 magaraca istarske pasmine, pet konja različitih pasmina, svinje, krave i kokoši. Svi su proizvodi autohtoni, a glavni je proizvod ovog ranča magareće mlijeko, blagotvorno kod problema s dišnim putevima i imunitetom. Na ovom ćete ranču morati uspješno svladati igru pogađanja, a onda je vrijeme za novu postaju.

Sir s tartufima, jestiva lavanda i drveni dvorac

OPG Macan smješten je na Stanciji Čipuli, a u svojoj maloj sirani šarmantnog naziva Istarski cvijet proizvodi ovčju skutu i istarski ovčji sir. Istra je regija poznata po tartufima pa ćete tako ovdje moći kušati i ovčji sir s tartufima. Dobro je pojesti krišku sira kako bi prikupili snagu za rješavanje nove zagonetke, nakon čega ste još samo dva koraka udaljeni od cilja!

Predzadnja postaja drugačija je od ostalih, a mirisi koji je okružuju su nestvarni. OPG Pekica u mjestu Pekici bavi se sadnjom lavande i prodajom proizvoda od lavande. Na prostranim poljima zasađeno je više vrsta lavandi, a jedna je od njih jestiva. Na ovoj ćete se postaji potpuno opustiti, a nakon rješavanja predzadnje zagonetke krenut ćete prema zadnjoj stanici – srednjovjekovnom tematskom parku.

Tematski park Medieval Theme Park Sanc. Michael nalazi se u mjestu Raponji, na imanju obitelji Otočan. Riječ je o drvenom dvorcu koji, kroz izložbu replika oružja tog doba, u potpunosti oživljava srednji vijek. Kako biste se zauvijek sjećali ove jedinstvene avanture, u suvenirnici unutar dvorca možete kupiti poklon. Budući da je obitelj Otočan proizvođač izvrsnog maslinovog ulja, jedan od mogućih izbora je upravo bočica ovog tekućeg istarskog zlata.

Posljednji dio potrage za blagom je pred vama. Ako ste uspješno riješili zagonetke na svih pet lokacija, znači da ste prikupili sve namirnice koje su potrebne za pripremu tradicionalnog istarskog obroka koji se i priprema u dvorcu Sanc. Michael. U slast!

33 km di puro gusto!

Sul percorso che vi porta al tesoro vi fermerete cinque volte, e la prima tappa sarà nel villaggio di Foli, presso l'azienda agricola a conduzione familiare Živolić. Luogo perfetto per rinfrescarsi, il progetto di Dalibor Živolić ed Edi Bilić nasce nel 2015, quando vengono prodotte le prime mille bottiglie di vino bianco e rosso Morosini. Qui, come nelle altre tappe, riposare non sarà l'unica cosa che farete. Per andare avanti e avvicinarvi all'obiettivo, dovrete risolvere un enigma. E quando lo farete, i vostri padroni di casa segneranno la scheda che vi è stata consegnata all'inizio del gioco, a conferma che avete raccolto con successo un ingrediente della ricetta finale.

La seconda tappa è a Štokovci, presso il Ranch Toni. La proprietaria, Dragica Lenić, alleva animali domestici, tra cui 15 asini di razza istriana, 5 cavalli di razze diverse, maiali, mucche e polli. Tutti i prodotti sono autoctoni. La punta di diamante di questo ranch è il latte d'asina, benefico per chi ha problemi alle vie respiratorie e al sistema immunitario. In questo ranch dovrete dimostrarvi esperti di indovinelli, e poi potrete avviarvi alla terza tappa.

Formaggio con tartufo, lavanda commestibile e un castello di legno

L'azienda agricola a conduzione familiare Macan si trova a Stancija Čipula e, nel suo piccolo caseificio dal nome affascinante di Istarski cvijet (Fiore d'Istria), produce caglio di pecora e formaggio pecorino istriano. L'Istria è una regione nota per i tartufi, e qui potrete assaggiare il formaggio pecorino al tartufo. Sarà bello mangiare una fetta di formaggio, raccogliere le forze per risolvere un nuovo enigma e poi trovarsi a due sole tappe dall'obiettivo!

La penultima tappa è diversa dalle altre, e i profumi che la avvolgono sono quasi irreali. L'azienda agricola a conduzione familiare Pekica di Pekici si occupa di coltivazione della lavanda e vendita di prodotti a base di lavanda. Nei vasti campi circostanti crescono diversi tipi di lavanda e uno di questi è commestibile. Qui vi rilasserete completamente e, dopo aver risolto il penultimo enigma, potrete raggiungere l'ultima tappa: il parco medievale tematico.

Il Parco tematico Medieval Theme Park Sanc. Michael si trova a Raponji, nella proprietà della famiglia Otočan. Si tratta di un castello in legno che, attraverso l'esposizione di repliche di armi dell'epoca, ricrea un'atmosfera medievale. Per ricordare per sempre questa avventura unica, nel negozio all'interno del castello potrete acquistare anche qualche souvenir. Poiché la famiglia Otočan produce ottimo olio d'oliva, perché non optare per una bottiglia di oro liquido istriano?

La parte finale della caccia al tesoro si avvicina. Se avete risolto con successo gli enigmi in tutte le tappe, significa che avete raccolto tutti gli ingredienti necessari per preparare un piatto tradizionale istriano, che vi sarà servito proprio nel castello Sanc. Michael. Buon appetito!





Gourmet vodiči
Zvezdano nebo Istre

Guide gourmet
Il cielo stellato dell'Istria



Kultna crvena knjižica

Il libretto rosso di culto

**The
MICHELIN
Guide**





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*, *Venezie a Tavola*, *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.

Vrhunac priznanja dostignut je 2017. godine uvrštenjem istarskih restorana u **MICHELIN**, najpriznatiji gastronomski vodič na svijetu, 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 vodiča **MICHELIN** za 2021. godinu kada smo doznali da su u Rovinju još dva nova imena zablistala crvenim sjajem. **Chef Jeffrey Vella** uveo je **Cap Aureo** u kulturnu crvenu knjižicu kao novo ime, dok je restoran **Agli Amici Rovinj**, vođen čarobnim dirigentskim štipićem **chefa Emanuelea Scarella**, novom zvjezdicom ucrtao zvjezdani trag na istarskom nebeskom svodu.

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.

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 Tjitske 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 Rovinj**, guidato dalla bacchetta magica dello **chef Emanuele Scarello**, ha disegnato una nuova e luminosa stella nel cielo istriano.

THE MICHELIN GUIDE:

Agli Amici Rovinj	1 MICHELIN Star
Monte	1 MICHELIN Star
Cap Aureo	MICHELIN GUIDE Creative, Mediterranean Cuisine
Puntulina	MICHELIN GUIDE Mediterranean Cuisine, Regional Cuisine
Meneghetti	MICHELIN GUIDE Classic Cuisine

MICHELIN Plate:

Zigante, Livade-Levade
Ribarska koliba, Pula-Pola
Sv. Nikola, Poreč-Parenzo
Morgan, Brtonigla-Verteneglio
San Rocco, Brtonigla-Verteneglio

Marina, Novigrad-Cittanova
Damir & Ornella, Novigrad-Cittanova
Konoba Buščina, Umag-Umag
Badi, Umag-Umag
Luciano, Buje-Buie

MICHELIN Bib Gourmand:

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

Jedan od najboljih talijanskih restorana na svijetu nalazi se u Rovinju

Uno dei migliori ristoranti italiani nel mondo si trova a Rovigno



Restoran Agli Amici Rovinj nalazi se na popisu najboljih 50 talijanskih restorana u svjetskim razmjerima!

Gran Galà della Cucina Italiana svečani je događaj koji označava da se godina približava svome kraju, a tada se proglašavaju najbolji talijanski restorani koji posluju diljem svijeta. Željno iščekivani event **50 Top Italy** posvećen je kuhinji omiljenoj u gotovo svakom kutku svijeta.

Izbor se odvija pod okriljem brenda **Made in Italy**, online vodiča za izvrsnost talijanskih proizvoda unutar i van granica Italije i jednog od najjačih svjetskih brendova za enogastronomiju, restorane i hotele. Na svečanosti koja se održava u Milanu sredinom prosinca proglašava se najboljih 50 talijanskih restorana u svjetskim razmjerima, uz dodjelu posebnih nagrada posvećenih profesionalcima koji su se posebno istaknuli tijekom godine.

Među dobitnicima ove vrlo posebne i značajne nagrade, već se dvije godine zaredom nalazi i prekrasni rovinjski restoran Agli Amici Rovinj poznatog talijanskog chefa Emanuelea Scarella.

Emanuele i Michela Scarello vlasnici su restorana Agli Amici dal 1887 u Udinama, koji s više od 130 godina tradicije već dugo oduševljava brojne poklonike vrhunske gastronomije, o čemu je svoj sud dao i Michelinov vodič dodjelivši mu prvu zvjezdicu još 1999. godine, a od 2010. po dvije sjajne zvjezdice.

Koncem 2021. godine odlučili su otvoriti novi restoran izvan Italije, no u blizini, na Istarskom poluotoku, u Rovinju. Smješten na privlačnoj lokaciji između Grand Park Hotela Rovinj i marine s pet zvjezdica, kuhinja restorana Agli Amici Rovinj nudi vrhunsku gastronomiju, suvremene trendove koji počivaju na tradiciji i korištenju najkvalitetnijih lokalnih namirnica.

Restoran Agli Amici Rovinj u vodiču je opisan detaljno: „Kuhinja obiteljskog stila chefa Emanuelea Scarella stiže u Hrvatsku, donoseći sa sobom istu filozofiju odabranih sastojaka lokalnih proizvođača s ciljem održive i izvrsne kuhinje, kakvu smo već iskusili u Udinama. Terasa s pogledom na lučicu pruža očaravajući doživljaj, a suradnja s Grupom Maistra osigurava visoke standarde luksuznog smještaja. Restoran nudi isključivo dva degustacijska jelovnika, svaki posvećen etapi putovanja Agli Amici, od Godie do Istre. Posebna pažnja posvećena je povrću koje je kamen temeljac jedne od ruta. Među jelima kao što je na primjer Il bosco pobuđuje sugestivna sjećanja borovim iglicama, dok se jaje, profinjeno i umami, pridružuje morskoj travi, igrajući temeljnu ulogu.”

Titulu najboljeg talijanskog restorana na svijetu za 2024. godinu prema izboru vodiča 50 Top Italy ponio je restoran Al Carpaccio koji posluje u Parizu, na drugom mjestu je tokijski Gucci Osteria i na trećem Don Alfonso iz Toronta. Na ovoj listi najboljih za 2024. godinu rovinjski restoran zauzeo je vrlo visoko 13. mjesto!

Il ristorante Agli Amici Rovinj' è nella lista dei 50 migliori ristoranti italiani al mondo!

Il Gran Galà della Cucina Italiana è un evento che si tiene alla fine dell'anno, durante il quale vengono annunciati i migliori ristoranti italiani al mondo. L'attesissimo evento **50 Top Italy** è dedicato alla cucina amata in ogni angolo del pianeta.

La selezione avviene sotto l'egida del marchio **Made in Italy**, guida online alle eccellenze dei prodotti italiani dentro e fuori l'Italia e uno dei marchi più forti a livello mondiale per l'enogastronomia, la ristorazione e il mondo alberghiero. Nel corso di una cerimonia tenutasi a Milano a metà dicembre sono stati proclamati i migliori 50 ristoranti italiani nel mondo, con premi speciali assegnati ai professionisti che si sono distinti nel corso dell'anno.

Tra i vincitori di questo premio molto speciale e significativo, per il secondo anno consecutivo, c'è il magnifico ristorante rovinese Agli Amici Rovinj del famoso chef italiano Emanuele Scarello.

Emanuele e Michela Scarello sono i proprietari del ristorante Agli Amici di Udine, aperto dal 1887. Con più di 130 anni di tradizione, il ristorante delizia numerosi appassionati dell'alta gastronomia, come conferma la Guida Michelin, che gli ha assegnato la prima stella nel 1999 e la seconda nel 2010.

Alla fine del 2021 hanno deciso di aprire un nuovo ristorante fuori dall'Italia, ma non troppo lontano, e hanno scelto la penisola istriana e Rovigno. Situato in una posizione invitante tra il Grand Park Hotel Rovinj e il porto turistico a cinque stelle, la cucina del ristorante Agli Amici Rovinj offre alta gastronomia, tendenze contemporanee basate sulla tradizione e utilizzo di ingredienti locali della massima qualità.

Il ristorante Agli Amici Rovinj è descritto dettagliatamente nella guida: “La cucina familiare dello chef Emanuele Scarello arriva in Croazia, portando con sé la stessa filosofia di ingredienti selezionati da produttori locali con l'obiettivo di una cucina sostenibile e d'eccellenza, che abbiamo già sperimentato a Udine. La terrazza con vista sul porto offre un'esperienza incantevole e la collaborazione con il gruppo Maistra garantisce elevati standard di alloggi di lusso. Il ristorante propone in esclusiva due menù degustazione, ciascuno dedicato a una tappa del viaggio Agli Amici, da Godia all'Istria. Un'attenzione particolare è riservata alle verdure, che costituiscono il fulcro di uno dei percorsi. I piatti come 'Il bosco' evocano suggestivi ricordi di aghi di pino, mentre l'uovo, raffinato e umami, si unisce alle alghe, ricoprendo un ruolo fondamentale.”

Il titolo di miglior ristorante italiano nel mondo per il 2024, secondo la guida 50 Top Italy, è andato al ristorante Al Carpaccio di Parigi, al secondo posto si è piazzato Gucci Osteria di Tokyo e al terzo il Don Alfonso di Toronto. In questa lista dei migliori per il 2024, il ristorante di Rovigno ha ottenuto un molto lusinghiero 13° posto!



Vodič Istra Gourmet

Guida Istra Gourmet



A Guide to the Best of Istria - Vodič kroz najbolje što Istra nudi

Vodič Turističke zajednice Istarske županije pod nazivom Istra Gourmet svoje je prvo izdanje doživio još 1996. godine. U novom, 24. izdanju, predstavlja gotovo 400 istaknutih adresa koje nude ono najbolje iz Istre. Vodič kroz eno-gastronomsku ponudu istarskog poluotoka donosi detaljne informacije, a uz pregled istaknutih vinara i proizvođača ekstra djevičanskog maslinovog ulja te najvažnijih istarskih gastronomskih proizvoda, nudi uvid u najbolje istarske restorane i konobe.

Najbolji restorani i konobe

Novo izdanje vodiča Istra Gourmet sačinjeno je na temelju sljedećih glavnih kriterija: tehnički preciznog kuhanja, visokih, međunarodno relevantnih gastronomskih ambicija, autentičnosti, sezonalnosti i lokalnosti, kao i napora pojedinih restorana i chefova u izgradnji gastronomskih institucija. Ovo izdanje vodiča po prvi puta uvodi kategoriju restorana s pet zvjezdica.

Restorani s pet zvjezdica restorani su najvišeg gastronomskog ranga po relevantnim međunarodnim kriterijima, s vrhunskim servisom i opsežnim vinskim kartama. Riječ je o restoranima koji su, sami po sebi, vrijedni putovanja u Istru. Restorani s četiri zvjezdice jamče autentičan gastronomski doživljaj, uz prvorazredan servis i vrlo dobra do odlična vina. Restorani s tri zvjezdice mogu biti jednostavniji po kulinarskim tehnikama, ali nude veoma ukusnu hranu u toplim, nepretencioznim ambijentima. Restorani s jednom i dvije zvjezdice uglavnom pripremaju bazična lokalna jela ili, katkad, jela s daškom internacionalnog; razlika između jedne i dvije zvjezdice jest u preciznosti kuhanja i pažljivosti koja se pridaje samoj prezentaciji hrane.

Ocjena 5* za izvrsne restorane dodijeljena je po prvi puta i to rovinjskim restoranima! Ovu prestižnu ocjenu osvojili su Agli Amici Rovinj i Monte, jedini istarski restorani ovjenčani istovremeno i Michelinovom zvjezdicom, te restoran Cap Aureo, koji nosi i oznaku Michelinove preporuke.

Vodič Istra Gourmet uz kategoriju „Izvrasnih“ donosi i kategorija „Odličnih restorana“. Ocjenu 4* zaslužili su vrhunski restorani Meneghetti iz Bala i Tekka by Lone iz Rovinja.

Craft pivo

U novom izdanju vodiča Istra Gourmet nalazi se dodatno poglavlje posvećeno craft pivovarama iz Istre. Istarska pivska scena pojavila se gotovo sramežljivo, no o njezinom uspješnom razvitku svjedoči sve veći broj uspješnih malih i nezavisnih pivovara koje će zasigurno iznenaditi i oduševiti svojim proizvodima. Zanimljivo su osmišljene i rado posjećene i njima posvećene nove manifestacije kojih je svake godine sve veći broj.

Guida al meglio dell'Istria

La guida dell'Ente per il turismo dell'Istria intitolata Istra Gourmet è stata pubblicata per la prima volta nel 1996. Nella nuova, 24ª edizione, riporta quasi 400 indirizzi importanti che offrono il meglio della nostra penisola. La guida, attraverso l'offerta enogastronomica della penisola istriana, fornisce informazioni dettagliate e, oltre a una panoramica sui più importanti viticoltori e produttori di olio extra vergine d'oliva e dei più importanti prodotti gastronomici istriani, propone una selezione dei migliori ristoranti e trattorie.

Migliori ristoranti e trattorie

La nuova edizione della guida Istra Gourmet nasce sulla base dei seguenti criteri principali: tecniche culinarie precise, ambizioni gastronomiche di respiro internazionale, autenticità, stagionalità e tipicità, oltre agli sforzi dei singoli ristoranti e chef nella realizzazione di vere e proprie istituzioni gastronomiche. La guida di quest'anno introduce per la prima volta una categoria di ristoranti a cinque stelle.

Quelli a cinque stelle sono ristoranti del più alto rango gastronomico in base ai criteri internazionali pertinenti, e sono contraddistinti da un servizio eccellente e un'ampia lista di vini. Sono locali che già di per sé valgono un viaggio in Istria, tanto per capirci. I ristoranti a quattro stelle garantiscono un'autentica esperienza gastronomica, con un servizio di prima classe e vini da molto buoni a eccellenti. I ristoranti a tre stelle possono essere più semplici in termini di tecniche culinarie, ma offrono piatti molto gustosi in ambienti accoglienti senza grandi pretese. I ristoranti con una e due stelle preparano per lo più piatti locali di base o, talvolta, con un tocco internazionale; la differenza tra una e due stelle sta nella precisione della cottura e nella cura nella presentazione dei piatti.

Per la prima volta ad alcuni ristoranti di Rovinj-Rovigno è stata assegnata una valutazione 5* per gli ottimi standard! A vincere questa prestigiosa classifica sono stati Agli Amici Rovinj e Monte, gli unici ristoranti istriani insigniti anche di stelle Michelin, e il ristorante Cap Aureo, raccomandato dalla guida Michelin.

La guida Istra Gourmet comprende, oltre alla categoria "Superiori", anche la categoria "Ristoranti eccellenti". I ristoranti eccellenti Meneghetti di Bale-Valle e Tekka by Lone di Rovinj-Rovigno si sono meritati una valutazione di 4 stelle.

Birra artigianale

La nuova edizione della guida Istra Gourmet include un capitolo aggiuntivo dedicato ai birrifici artigianali. La scena della birra istriana è apparsa quasi timidamente, ma il suo sviluppo è testimoniato dal numero crescente di piccoli birrifici indipendenti e di successo che sorprenderanno e delizieranno tutti con i loro prodotti. Nuovi eventi a loro dedicati vengono organizzati sempre più spesso e frequentati con grande entusiasmo.



Teranino

- zdravica za
svaku prigodu

Teranino

- un brindisi
per ogni occasione



Nije tajna da se rakija i teran vole, i to jako. Sljubljeni, uz dodatak začina, daju jedan od omiljenih istarskih likera - teranino.

Ponekad u sjeni ostalih tradicionalnih istarskih proizvoda, ponekad u sjeni nekih drugih istarskih destinacija - to su teranino i Bale. Međutim, još uvijek novopečeni festival teranina već je dokazao da i teranino i Bale uistinu imaju puno za ponuditi, a brojni su posjetitelji prava potvrda njihovih vrijednosti.

No, krenimo od povijesti koja je iznjedrila i etablirala mnoge tipove žestokih pića, a vrsta pića i sastojci ovisili su o dostupnosti na području gdje su ona nastajala. Jedan od likera koji je ponikao u spoju tradicionalnih sastojaka je istarski teranino, nešto blaži tradicionalni istarski liker napravljen na bazi terana, autohtone istarske sorte crnog vina.

Teranino je odličan pratitelj za svaku prigodu, bilo da je riječ o vjenčanju, proslavi rođendana ili jednostavno za bolji dan pa i na kraju odličnog dana. Popularni napitak pronašao je i svoju novu prekrasnu pozornicu. Bale, povijesni kameni gradić izgrađen na brežuljku, okružen vinogradima i maslinicima, svojim posjetiteljima može ponuditi pregršt sadržaja, lijepu prirodu i gastronomske užitke među kojima i festival posvećen teraninu.

Teranino festival jedna je od novijih gourmet manifestacija i pravi mamac za sve ljubitelje tradicionalne istarske kapljice i dobre zabave. Posvećen autohtonom liker, festival je osmišljen s namjerom da proširi priču o proizvodu koji dolazi s područja Istarske županije, a idealno mjesto na kojem se taj cilj ostvaruje je gradić Bale, jedan od najljepših istarskih dragulja, smješten na zapadnoj obali Istre.

Uz netaknutu obalu nadomak i veličanstvenu palaču Soardo Bembo u njegovu središtu, festival posvećen teraninu još je jedan od razloga zašto posjetiti ovaj čarobni gradić!

Non è un segreto che la grappa e il terrano si amano. Moltissimo. Abbinati e con l'aggiunta di spezie, creano uno dei liquori istriani preferiti: il teranino.

Talvolta oscurati da altri prodotti tradizionali istriani, o da altre destinazioni istriane, ecco a voi il teranino e Valle. Tuttavia, il giovane Teranino festival ha già dimostrato che entrambi hanno davvero molto da offrire, e i numerosi visitatori ne sono la conferma.

Ma partiamo dalla storia che ha dato vita a moltissime tipologie di liquori. Il tipo di bevanda e gli ingredienti dipendevano dalla disponibilità nella zona in cui venivano creati. Uno dei liquori nato dalla combinazione di ingredienti tradizionali è il teranino istriano, un liquore delicato a base di terrano, varietà autoctona di vino rosso istriano.

Il teranino è un ottimo compagno per ogni occasione, che si tratti di un matrimonio, una festa di compleanno o semplicemente di una bella giornata. E questa popolare bevanda ha trovato anche un nuovo e splendido palcoscenico. Valle, antica cittadina in pietra costruita su una collina e circondata da vigneti e uliveti, può offrire ai suoi visitatori diversi contenuti, una natura meravigliosa, varie prelibatezze gastronomiche e un festival dedicato al teranino.

Il Teranino festival è uno degli eventi gastronomici più recenti e una vera attrazione per gli amanti del vino tradizionale istriano e del divertimento. Dedicato al liquore autoctono, il festival nasce con l'intento di diffondere la storia di questo prodotto, e il luogo ideale per farlo è la cittadina di Valle, uno dei gioielli istriani più belli, situata sulla costa occidentale dell'Istria.

Con la magnifica costa a portata di mano e Palazzo Soardo Bembo nel suo centro, il festival dedicato al teranino è un motivo in più per visitare questa magica cittadina!

Vrsaranski lješnjaci

- čarobni sastojak amareta

Le nocciole di Orsera

- l'ingrediente magico degli amaretti



Otkrivamo vam tajni sastojak posebnih slastica vrsarskih domaćica

Mjesto uživanja slavnog Casanove, gradić koji inspirira umjetnike, utočište ribara i pomoraca - sve je to u jednom prekrasni Vrsar, uzdignut na obali Jadrana na zapadnoj obali istarskog poluotoka. Mediteranski gradić može se pohvaliti i očaravajućim arhipelagom na čijih se 18 otočića pružaju čarobni pogledi iz starogradske jezgre.

No, Vrsar je, osim po predivnim morskim vizurama, poznat među ljubiteljima dobre hrane i po odličnoj gourmet ponudi koja može oduševiti svakog posjetitelja. Među brojnim delicijama, u Vrsaru ćete otkriti i poseban dragulj ovog inspirativnog mjesta - vrsarske amarete.

Amareti su vrsta laganih, prozračnih kolačića, koji su se tradicionalno spravljali u talijanskom Saronnu. Ipak, verzija iz Vrsara po nečemu je sasvim posebna. Dok se u ostalim dijelovima svijeta amareti pripremaju od badema, posebnost vrsarskih amareta čini njihov glavni sastojak - lješnjak!

Lješnjak nije glavni sastojak bez razloga, već on u ovom kraju ima bogatu povijest i važan značaj. Uzgoj lješnjaka na području Vrsara u prošlosti predstavljao je dodatni izvor prihoda za poljoprivrednike pa je ovo mjesto bilo poznato i kao „centar ljeskarstva Istre“. Danas se ipak lokalno stanovništvo više okrenulo turističkoj ponudi i intenzivnijoj proizvodnji vina i ekstra djevičanskog maslinovog ulja. No, lješnjak još uvijek živi!

Bez lješnjaka nema ni vrsarskih amareta za koje Turistička zajednica općine Vrsar provodi i proces zaštite kao nematerijalne kulturne baštine. Da bi se to moglo ostvariti potrebni su veći plantažni nasadi koji bi osigurali dovoljnu količinu kvalitetne sirovine za proizvodnju ukusnih vrsarskih kolačića.

Lješnjaci i ostali orašasti plodovi neizostavan su dio mediteranske prehrane, a revitalizacijom njihovog uzgoja pridonosi se kvalitetnijoj ponudi još jednog vrhunskog proizvoda na gastronomskoj karti Istre. Taj je zadatak Vrsar shvatio ozbiljno te specifični „istarski duguljasti“ lješnjaci ovog kraja imaju sjvetlu budućnost.

Vjerujemo da su vas ovi posebni kolačići zaintrigirali - i sami se možete okušati u njihovoj pripremi prateći tradicionalni recept. Dobar okus je zagarantiran, ali ako ste u mogućnosti nabaviti domaće lješnjake, amareti će biti još bolji!

V i sveliamo l'ingrediente segreto degli speciali dolci delle cuoche di Orsera

Luogo di divertimento del famoso Casanova, cittadina che ispira artisti, rifugio per pescatori e marinai... Tutto questo è Orsera, splendida località sulla costa adriatica, nella parte occidentale della penisola istriana. Questa cittadina mediterranea può vantare anche un arcipelago di 18 isolotti, che si possono ammirare dal suo nucleo storico.

Ma Orsera, oltre che per la magnifica vista sul mare, è conosciuta tra gli amanti della buona cucina anche per la sua eccellente offerta gourmet, in grado di deliziare ogni visitatore. Tra le tante prelibatezze, a Orsera scoprirete un gioiello davvero speciale: gli amaretti.

Gli amaretti sono un tipo di biscotti leggeri e croccanti tradizionalmente prodotti a Saronno. Tuttavia, la versione di Orsera, per certi versi è particolare. Mentre in altre parti del mondo gli amaretti vengono preparati con le mandorle, la peculiarità degli amaretti di Orsera è che il loro ingrediente principale sono le nocciole!

La nocciola non è l'ingrediente principale senza motivo, perché ha una ricca storia ed è molto importante per questa regione. In passato, la coltivazione delle nocciole nella zona di Orsera rappresentava un'ulteriore fonte di reddito per gli agricoltori, e per questo motivo questa località era nota anche come centro di coltivazione delle nocciole dell'Istria. Oggi, invece, la popolazione locale si dedica maggiormente all'offerta turistica e alla produzione intensiva di vino e olio extravergine d'oliva. Ma la nocciola, qui, è ancora viva!

Senza le nocciole, infatti, non esisterebbero gli amaretti di Orsera, per i quali l'Ente del turismo del Comune di Orsera ha avviato un procedimento di tutela come patrimonio culturale immateriale. Per raggiungere questo obiettivo, sono necessarie piantagioni più grandi per garantire una quantità sufficiente di materia prima di qualità per la produzione dei deliziosi biscotti.

Le nocciole e le altre noccioline sono una parte indispensabile della dieta mediterranea, e la rivalutazione della loro coltivazione contribuisce a creare un'offerta di qualità superiore di un altro prodotto di punta nella mappa gastronomica dell'Istria. Orsera ha preso seriamente questo impegno e le nocciole istriane oblunghe della regione sembrano destinate a un futuro radioso.

Crediamo che questi dolci speciali vi abbiano davvero incuriosito: potete provare a prepararli seguendo la ricetta tradizionale. Il gusto eccellente è assicurato, ma, se potete, procuratevi le nocciole locali, e gli amaretti saranno ancora più buoni!

Istarska pinca

- kraljica uskršnjeg stola

Pinza istriana

- la regina della tavola di Pasqua



Recepta za tradicionalnu istarsku pincu ima pregršt, razlikuju se od mjesta do mjesta, ali jedna je stvar sigurna - bez pince u Istri nema Uskrsa

Istarska pinca simbol je uskršnjeg stola u Istri. Recepti se razlikuju ovisno o dijelu Istre u kojem se pinca spravlja, ali finalni proizvod zapravo je isti - ukusan slatki kruh u kojem uživa cijela obitelj. Na području sjeverne Istre za pincu se koristi i naziv maslenica, po maslu koje se stavlja u tijesto, a u prošlosti je ona bila jedno od rijetkih slatkih jela na skromnoj uskršnjoj trpezi mnogih domaćinstava. Ovaj slatki kruh s grožđicama žene su znala umijesiti i dan prije da bi dizano tijesto postiglo željenu veličinu.

Recepti su brojni, gotovo svaka kuća ima vlastiti, a mnoštvo ih se danas može naći i na internetu. Za razliku od kruha, u tijesto za pincu dodaju se šećer, jaja i grožđice, a na kraju se hljebovi na vrhu prerežu u obliku križa i ukrase lišćem masline. Različiti recepti razlikuju se po obliku, začinima, gustoći, broju jaja, a tradicionalno se pinca peče na starinskom ognjištu pod pekom.

Upravo iz želje da se ova starinska tradicija očuva, u Žminju se već niz godina na Uličnicu (ili Cvjetnicu) održava festival pod nazivom Istrijske pinci pod čerepnjom na ognjištu. Riječ je o narodnom festivalu na kojemu domaćice iz čitave Istre, tjedan dana prije najvećeg katoličkog blagdana, pripremaju ovu ukusnu slasticu na starinski način i tako mlade generacije uče tradiciji.

Nakon što su pince gotove, posjetitelji ih mogu kušati. Svake se godine, uz stručni žiri, bira i najbolja pinca, a upravo je na ovoj manifestaciji ispečena i ona najveća - rekordna pinca teška 43 kilograma, koja se pekla čak devet sati.

Festival posvećen tradiciji vrijedan je svake pohvale pa kada poželite uskršnje blagdane provesti u Istri, svakako vrijedi „potegnuti“ i do Žminja. No, ukoliko niste u mogućnosti posjetiti ovu manifestaciju, ne očajavajte, pincu možete ispeći i u toplini vlastitog doma. Pitajte se kada je pravo vrijeme za taj pothvat? Tradicionalno se pinca pripremala na Veliki četvrtak, a u novije vrijeme peče se u subotu, kada se nosi na blagoslov te se iduće jutro jede za doručak. U slast!

Le ricette della tradizionale pinza istriana sono numerose e differiscono da luogo a luogo, ma una cosa è certa: in Istria non c'è Pasqua senza pinza.

La pinza istriana è il simbolo della tavola pasquale in Istria. Le ricette cambiano a seconda della zona dell'Istria in cui viene preparata, ma il prodotto finale è, in realtà, lo stesso: un delizioso pane dolce che soddisfa il palato dell'intera famiglia. Nell'Istria settentrionale, la pinza viene chiamata anche maslenica, e deve il nome al burro (in croato: maslac) aggiunto all'impasto. In passato, era uno dei pochi piatti dolci presenti sulle modeste tavole pasquali di molte famiglie. Le donne lavoravano gli ingredienti di questo pane dolce con l'uvetta il giorno prima, affinché l'impasto raggiungesse le dimensioni desiderate.

Di ricette, come dicevamo, ce ne sono tantissime: ogni casa ha la sua e molte sono disponibili su Internet. A differenza del pane, all'impasto della pinza vengono aggiunti zucchero, uova e uvette, e alla fine la sua sommità viene incisa a forma di croce e decorata con foglie di ulivo. Le ricette possono differire per forma, spezie, numero di uova... Tradizionalmente, la pinza viene cotta sul focolare sotto la peka, una campana di ghisa.

Proprio per il desiderio di preservare questa antica tradizione, a Gimino da diversi anni nel giorno della Domenica delle Palme si tiene una festa intitolata "Pinze istriane cotte sottocampana sul focolare". Si tratta di una festa popolare in cui massaie provenienti da tutta l'Istria, una settimana prima della più grande festa cattolica, preparano questo delizioso dolce alla vecchia maniera, tramandando così la tradizione anche alle nuove generazioni.

Quando le pinze sono pronte, i visitatori possono assaggiarle. Ogni anno una giuria di esperti sceglie la migliore pinza, e proprio durante un'edizione di questo evento è stata realizzata la più grande: una pinza record del peso di 43 kg, cotta per ben 9 ore.

Una festa dedicata alla tradizione è certamente degna di lode. Perciò, se volete trascorrere le vacanze di Pasqua in Istria, andate a Gimino. Se, però, non riuscite a farlo, niente paura: potete prepararvi una pinza nel calore della vostra casa. Vi state chiedendo qual è il momento giusto per cimentarsi in questa impresa? Tradizionalmente, la pinza veniva preparata il giovedì santo, mentre in tempi più recenti viene cotta nel forno il sabato, prima di essere portata in chiesa per la benedizione, e consumata a colazione il mattino successivo. Buon appetito!

A close-up photograph of a chef's hand using long-handled tweezers to carefully place a garnish on a dark, textured plate. The plate features a cooked lobster tail, a pile of vibrant red, spiral-shaped noodles, a bright yellow lemon half, and some green leafy vegetables. The lighting is dramatic, highlighting the textures of the food and the chef's hand.

Recepti i poneka tajna

- sa zrcnem soli i kapljicom tekućeg zlata

Ricette e qualche segreto

- con un granello di sale e una goccia di oro liquido





**Po čemu je sir
istarske ovce poseban?**

**Che cosa rende speciale
il formaggio pecorino istriano?**

Istarski poluotok nekada je obilovao pašnjacima prepunim stada ovaca i koza lokalnih pastira. Danas je istarska koza simbol Istre, no ne treba zaboraviti važnost istarske ovce, koja i danas, baš kao i nekad, 'hrani i oblači' lokalno stanovništvo.

Pasmina istarske ovce je specifična po mnogo čemu, a smatra se da je nastala krajem 18. stoljeća kada su za oplemenjivanje autohtonih ovaca najviše korištene inozemne pasmine Gentile di Puglia i Bergamo ovca. Istarska ovca se isključivo uzgaja na području Istre. Skladne je tjelesne građe, jake konstitucije s naglašenom dužinom trupa i pripada skupini pasmina srednje tjelesne razvijenosti.

Prema veličini populacije spada u red potencijalno ugroženih hrvatskih izvornih pasmina. Istarska ovca prvenstveno je namijenjena proizvodnji mlijeka, koje se na obiteljskim poljoprivrednim gospodarstvima prerađuje u tradicionalan polutvrdi, punomasni ovčji sir.

Generacijski sirevi OPG-a Macan

Jedan od najpoznatijih ovčara i proizvođača sira od istarske ovce je Vedran Macan, osnivač Obiteljskog poljoprivrednog gospodarstva Macan u kojemu se sir od ove ovce proizvodi generacijski. Macan se stočarstvom bavi, kako on to lijepo zna reći, od kada zna za sebe. U središtu proizvodnje su sirevi od nepasteriziranog mlijeka istarske ovce.

Stado ovog obiteljskog gospodarstva broji stotinjak ovaca koje pasu u prirodi i hrane se isključivo biološkom i ekološki provjerenom hranom. Sir istarske ovce OPG-a Macan proizveden je od mlijeka ovaca pasmine Istarska pramenka, u razdoblju od travnja do rujna. Ponuda OPG-a sastoji se od više različitih vrsta sireva pa svatko može pronaći nešto za sebe, ovisno o ukusu. Imanje se nalazi na Stanciji Čipuli, pokraj Svetvinčenta. Riječ je o ruralnom području Istarskog poluotoka, a uzgoj istarskih ovaca duga je tradicija tog kraja.

S ciljem očuvanja narodne baštine, u Svetvinčentu je 2005. godine osnovana Udruga uzgajivača istarske ovce Istrijanka. Uzgajivači istarske ovce kroz udrugu potiču uzgoj ove pasmine, a pokrenuli su i proces registracije i zaštite izvornosti mlijeka od istarske ovce. U udrugu je uz predsjednika Macana, učlanjeno još 24 uzgajivača čija se stada nalaze na cijelom području Istarske županije, a svi zajedno posjeduju oko 2300 grla istarske ovce.

Tražite li mjesto na kojim ćete moći probati kvalitetan domaći proizvod imanje obitelji Macan odlična je lokacija! Osim uživanja u ukusnom siru, bacite oko i na sam izgled istarske ovce. „Znalci“ kažu da se njezina ljepota krije u kljukastom nosu, a je li to doista tako, prosudite sami!

Un tempo, la penisola istriana era ricca di pascoli con greggi di pecore e capre dei pastori locali. Oggi, la capra è il simbolo dell'Istria, ma non dobbiamo dimenticare l'importanza della pecora istriana, che, come nel passato, continua a "nutrire e vestire" la gente del luogo.

La razza ovina istriana è peculiare sotto molti aspetti e si ritiene abbia avuto origine alla fine del XVIII secolo, quando le razze Gentile di Puglia e Pecora bergamasca erano utilizzate principalmente per l'allevamento di pecore autoctone. La pecora istriana è allevata esclusivamente in Istria. Ha una struttura armonica e una costituzione forte con un tronco piuttosto lungo, e appartiene al gruppo delle razze a sviluppo corporeo medio.

Per numero di esemplari rientra tra le razze croate autoctone potenzialmente a rischio di estinzione. La pecora istriana è destinata principalmente alla produzione di latte, che, nelle aziende agricole a conduzione familiare, si trasforma nel tradizionale formaggio pecorino intero e semiduro.

Formaggi dell'Azienda agricola a conduzione familiare Macan

Uno dei pastori e produttori di formaggio pecorino istriano più famosi è Vedran Macan, fondatore dell'Azienda agricola della famiglia Macan, dove da generazioni viene prodotto il formaggio pecorino istriano. Macan racconta che si occupa di allevamento di animali da che ha memoria. Al centro della produzione ci sono i formaggi a base di latte di pecora istriana non pastorizzato.

Il gregge di questa azienda agricola a conduzione familiare conta un centinaio di pecore che pascolano nella natura e si nutrono solo di alimenti biologici certificati. Il formaggio dell'Azienda agricola Macan viene prodotto tra aprile e settembre con il latte della pecora istarska pramenka. L'offerta comprende diversi tipi di formaggio, così ognuno può trovare quello che preferisce secondo i gusti. La proprietà si trova presso la Stancija Čipula, nei pressi di Sanvincenti, in una zona rurale dove l'allevamento delle pecore istriane fa parte di una lunga tradizione.

Nel 2005, a Sanvincenti è stata fondata l'Associazione dei coltivatori della pecora istriana istrijanka con lo scopo di preservare il patrimonio nazionale. Gli allevatori di pecore istriane incoraggiano l'allevamento di questa razza attraverso le attività dell'associazione e hanno anche avviato il processo di registrazione e tutela dell'originalità del latte delle pecore istriane. Oltre al presidente Macan, fanno parte dell'associazione altri 24 allevatori, le cui greggi pascolano un po' ovunque nella Regione istriana. Tutti insieme possiedono circa 2.300 capi di bestiame.

Se cercate un posto dove assaggiare un prodotto locale di qualità, la tenuta della famiglia Macan è la scelta perfetta! Oltre a gustare il delizioso formaggio, date un'occhiata all'aspetto delle pecore istriane. Gli "esperti" dicono che la loro bellezza sta nel naso adunco. È davvero così? Giudicate voi stessi!



Slatki zalogaj zdravlja

Un dolce morso di salute

O medu koji se, iz čiste ljubavi, proizvodi već dugi niz godina: obitelj Marić iz Kanfanara uspješno proizvodi domaći med najviše kvalitete

Kažu da ne postoji „prirodnija“ namirnica od meda, proizvoda pčela, dobivenog iz cvjetnog nektara. U svijetu postoji više od dvadeset tisuća vrsta meda, dok su u Istri najpoznatiji bagremov i cvjetni. Put do finalnog proizvoda je dug, ali sve je lakše kada je u cijeli proces uključena ljubav. Da bi došao do finalnog proizvoda, pčelar prvo otvara košnicu, zatim istresa pčele s okvira, uzima okvir s medom, otvara voštane poklopce, vrca, cijedi i na kraju dobiva tekući proizvod zlatnožute do tamnosmeđe boje.

Sve to s ljubavlju već dugi niz godina radi obitelj Marić iz Kanfanara, koja se od 90-ih godina bavi proizvodnjom ove ukusne i zdrave namirnice, a sve je počelo kada je obitelj na poklon dobila košnicu za pčele. Jedna se košnica, zahvaljujući predanom trudu i radu, pretvorila u njih stotinjak pa se tako obiteljski OPG primarno bavi proizvodnjom meda i propolisa te sakupljanjem peludnog praha. Njihovi su proizvodi s godinama postali prave gurmanske poslastice, a ljubav prema pčelama i medu u ovoj se vrijednoj obitelji prenosi s koljena na koljeno.

Sebastijan Marić je uz oca Antona nositelj Obiteljskog poljoprivrednog gospodarstva Marić, a cijela obitelj uspješno dokazuje da stara narodna poslovice „sve se može kad se hoće“ zaista vrijedi. Tajna njihova uspjeha zapravo se ne može nazvati tajnom – jer se radi o predanom radu i iskrenoj ljubavi prema pčelarstvu.

OPG Marić na godišnjoj razini proizvede oko tonu prirodnog meda od bagrama, bršljana i šumskog meda. Uz navedene „standardne“ vrste ponose se i na svoj zeleni, odnosno dječji med s mentom, koji je prilagođen izbirljivim nepametima onih najmlađih. O kvaliteti meda koji proizvode govori činjenica da se njihovi proizvodi, osim na njihovoj kućnoj adresi u Kanfanaru, mogu probati i u najelitnijim hotelskim kućama i restoranima čitave Istre, ali i šire.

Vrijedna obitelj nije se zaustavila samo na medu. Svoj su OPG proširili i na proizvodnju suhomesnatih proizvoda – ombola, pancete, kobasice, špalete. Svi se proizvodi proizvode od domaće istarske svinje, na tradicionalan starinski način.

Nakon slanog, uvijek se javi potreba za slatkim, a obitelj Marić na najbolji je način uspjela spojiti najbolje od slatkog i slanog. Dodite u Kanfanar i uvjerite se u to i sami!

Sul miele, prodotto per puro amore da anni: la famiglia Marić di Canfanaro produce con successo miele della più alta qualità

Dicono che non esista alimento più naturale del miele, prodotto dalle api dal nettare dei fiori. Nel mondo esistono oltre 20.000 tipi di miele, mentre in Istria i più famosi sono quello di acacia e il millefiori. Il percorso verso il prodotto finale è lungo, ma tutto diventa più semplice quando lo si fa con amore. Per arrivare al prodotto finale, l'apicoltore prima apre l'alveare, poi scuote le api facendole uscire dal telaio. Quindi, prende il telaio con il miele, apre i coperchi di cera, esegue la smielatura e infine ottiene un prodotto liquido di colore che varia dal giallo dorato al marrone scuro.

È quello che, con grande passione, fa da molti anni la famiglia Marić di Canfanaro, che già dagli anni '90 produce questo alimento delizioso e sano. Tutto è iniziato quando hanno ricevuto in dono un alveare. Con impegno e tanto lavoro, da un alveare sono passati a un centinaio, e così l'azienda agricola a conduzione familiare oggi si occupa principalmente della produzione di miele e propoli e della raccolta del polline. Nel corso degli anni i loro prodotti sono diventati delle vere e proprie prelibatezze gourmet, mentre l'amore per le api e il miele in questa laboriosa famiglia continua a tramandarsi di generazione in generazione.

Sebastijan Marić, insieme a suo padre Anton, è il proprietario dell'Azienda agricola a conduzione familiare Marić, e tutti insieme sono la dimostrazione che il vecchio detto “tutto è possibile quando lo vuoi” è proprio vero. Il segreto del loro successo non può essere definito un vero e proprio segreto, perché di fatto è semplicemente tanto lavoro e tanto amore per l'apicoltura.

L'Azienda agricola a conduzione familiare Marić produce ogni anno circa una tonnellata di miele naturale di acacia, edera e di bosco. Oltre a queste tipologie standard, producono con orgoglio anche il miele verde, ossia il miele alla menta per i palati esigenti dei bambini. Il fatto che i loro prodotti, oltre che nella sede di Canfanaro, siano disponibili anche negli alberghi e nei ristoranti più esclusivi dell'Istria e non solo, testimonia la qualità del miele che commerciano.

Questa famiglia laboriosa non si ferma solo al miele. L'azienda agricola ha infatti allargato l'offerta anche ai prodotti a base di carne secca: ombolo, pancetta, salsicce, spalletta. Tutti a base di maiale istriano locale, secondo la vecchia tradizione.

E siccome dopo il salato c'è sempre voglia di dolce, si può dire che la famiglia Marić sia riuscita a coniugare al meglio le due cose. Venite a Canfanaro e scopritelo di persona!

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. Jedinствена 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 nonića u moderne konobe: Kod Kancelira, Castello, Konoba Klarići i OPG Pekica, gdje domaćini spremaju „jela iz pinjate” i unose dašak svježine u jela na kojima su odrasle generacije Istrijana: jotu, maneštru, paštu, šugo, istarski kupus.

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, Castello, Konoba Klarići e l'azienda agricola a conduzione familiare 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 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 putovanja dovedu u Vrsar moći će uživati u pravoj gurmanskoj rapsodiji. Vrsaranske goložece odvijaju se u brojnim restoranima i konobama u Vrsaru uz bogatu ponudu ribljih i mesnih 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 koji ovdje očekuju vrsarske goste u proljeće.



Sui sentieri delle delizie rovinnesi

Se decidete di seguire i Sentieri delle delizie rovinnesi, 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.

Golosità di Orsera

Gli appassionati delle prelibatezze autoctone e del buon vino saranno accolti da vere e proprie rapsodie gastronomiche durante un viaggio primaverile che li porterà a Orsera. La manifestazione Golosità di Orsera si svolge in numerosi ristoranti e trattorie di Orsera, con una ricca offerta di menù di pesce e carne. Sugo di seppia, sardelle in saor, tris marino freddo con polpo, brodetto con polenta o sugo di boškarin (razza bovina indigena dell'Istria) con gnocchi, pljukanci (pasta tradizionale), carpaccio con tartufi, medaglioni in salsa di terrano e prosciutto istriano sono solo alcune delle specialità che aspettano gli ospiti di Orsera nel periodo primaverile.



Ne propustite

- Kalendar gourmet evenata 2024

Da non perdere

- Calendario degli eventi gourmet 2024





Ožujak

Marzo

Bale-Valle, Svetvinčenat-Sanvincenti,
Kanfanar-Canfanaro

**Tradizione a tavola:
Jela iz pinjate**

Bale-Valle
Teranino Festival

Kanfanar-Canfanaro / Limski kanal
Dan limskih oštriga

Rovinj-Rovigno
Putevima rovinjskih delicija

Travanj

Aprile

Rovinj-Rovigno
Weekend Food Festival

Rovinj-Rovigno
Regata PROSSECO DOC MAXI ON Cooking Star 2024

Vrsar-Orsera
Vrsaranske goložece

Svibanj

Maggio

Rovinj-Rovigno, Bale-Valle,
Svetvinčenat-Sanvincenti, Kanfanar-Canfanaro
Weekend Bike & Gourmet Tour: Spring

Rovinj-Rovigno, Vrsar-Orsera, Bale-Valle
Seasonal Food & Wine

Bale-Valle, Svetvinčenat-Sanvincenti,
Kanfanar-Canfanaro

**Tradizione a tavola:
I piatti dalla pinjata**

Bale-Valle
Teranino Festival

Kanfanar-Canfanaro / Limski kanal
La giornata delle ostriche di Leme

Rovinj-Rovigno
Sui sentieri delle delizie rovinnesi

Rovinj-Rovigno
Weekend Food Festival

Rovinj-Rovigno
Regata PROSSECO DOC MAXI ON Cooking Star 2024

Vrsar-Orsera
Golosità di Orsera

Rovinj-Rovigno, Bale-Valle,
Svetvinčenat-Sanvincenti, Kanfanar-Canfanaro
Weekend Bike & Gourmet Tour: Spring

Rovinj-Rovigno, Vrsar-Orsera, Bale-Valle
Seasonal Food & Wine





Lipanj
Giugno

Svetvinčenat-Sanvincenti
ISTRun Eat Drink: Beer Run

Rujan
/ Listopad
Settembre
/ Ottobre

Vrsar-Orsera
Dani vrsaranskih amareta

Rovinj-Rovigno
ISTRun Eat Drink: Srdela Run

Svetvinčenat-Sanvincenti
Festival sira & izbor Naj-koze Istre

Rovinj-Rovigno
Putevima rovinjskih delicija

Rovinj-Rovigno, Vrsar-Orsera,
Kanfanar-Canfanaro
Tradizione a tavola: viècie riciète da màr

Rovinj-Rovigno, Bale-Valle,
Svetvinčenat-Sanvincenti, Kanfanar-Canfanaro
Weekend Bike & Gourmet Tour: Autumn

Svetvinčenat-Sanvincenti
Fešta mladega vina

Rovinj-Rovigno, Bale-Valle
The Signature Dish: 4 of a Kind

Rovinj-Rovigno
Ginistra Festival

Svetvinčenat-Sanvincenti
ISTRun Eat Drink: Beer Run

Vrsar-Orsera
Giornate del amaretto di Orsera

Rovinj-Rovigno
ISTRun Eat Drink: Srdela Run

Svetvinčenat-Sanvincenti
Festival del formaggio e della miglior capra istriana

Rovinj-Rovigno
Sui sentieri delle delizie rovinnesi

Rovinj-Rovigno, Vrsar-Orsera,
Kanfanar-Canfanaro
Tradizione a tavola: viècie riciète da màr

Rovinj-Rovigno, Bale-Valle,
Svetvinčenat-Sanvincenti, Kanfanar-Canfanaro
Weekend Bike & Gourmet Tour: Autumn

Svetvinčenat-Sanvincenti
Festa del vino novello

Rovinj-Rovigno, Bale-Valle
The Signature Dish: 4 of a Kind

Rovinj-Rovigno
Ginistra Festival



The Signature Dish: 4 of a Kind

Kada se rasplina toplina vrelh 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 – *The 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 virtuoz 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 Montea i chef Damir Pejčinović iz Ville Meneghetti.

Chef Jeffrey Vella poznat je po svojoj preciznosti kao ključnoj emociji i beskompromisnom odavanju priznanja kvaliteti namirnice 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, prepelicu - 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 *The Signature Dish: 4 of a Kind* održat će se 25. listopada u Grand Park Hotelu Rovinj.



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 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 Villa Meneghetti.

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 guanciale 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, nocciole 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 25 ottobre al Grand Park Hotel Rovinj.

Zaboravljena smrikva

Ginepro dimenticato



Bodljikava graničica kao simbol zajedništva i veselja

Otkrivajući prirodne ljepote putujući predivnom Istrom imat ćete priliku vidjeti i zimzelene grm, s oštrim i bodljikavim iglicama te crvenim ili plavim bobicama. Radi se o smrikvi, a ovisno o tome u kojem se dijelu Istre nalazite, još se naziva smreka, smriča ili kleka.

Smrikva je nekad simbolizirala zajedništvo i veselje te se za nju vežu brojni istarski običaji. Kroz vrijeme je bila pomalo zaboravljena, ali se danas opet vraća na velika vrata jer se od smrikve ponovo počela pripremati tradicionalna ljekovita rakija, zvana smrikovača.

Priprema se na dva načina. Prvi način je taj da se plave ili crvene bobice dodaju u kotao kod pečenja rakije. Druga opcija je dodati 10-15 bobica na jednu litru gotove rakije. U tom slučaju se rakija sa smrikvom ostavlja na suncu 40 dana, nakon čega se procijedi i stavi na hladno mjesto.

U prošlosti je Božić u Istri bio nezamisliv bez smrikve. S obzirom na to da u Istri nikada nije bilo puno borova koji se tradicionalno za Božić kitio u drugim dijelovima Hrvatske, lokalno je stanovništvo moralo naći drugi način za običaj kićenja. Logičan izbor bilo je drvo smrikve koje su u ovom kraju nalazi na svakom drugom koraku.

Nekad se od smrikve, osim rakije, pripremalo i tradicionalno bezalkoholno piće na bazi fermentiranih smrikvinih plodova koji bi se tukli u stupi, kamenom alatu za usitnjavanje tvrde hrane te bi se stavljali u bačvu od 50-100 litara. Fermentacijom se nije dobivao alkohol već mjehurići, kao u gaziranoj vodi. Kvaliteta pića mjerila se u broju mjehurića, a piće je bilo idealno u kombinaciji s vinom.

Tu običaji vezani za smrikvu ne staju. Lokalni su pastiri nekada drvo smrikve nakon Božićnih blagdana koristili kao zamku za hvatanje ptica, a na dimnjak novoizgrađenih kuća stavljala bi se smrikvina graničica koja je simbolizirala zajedništvo među susjedima. Naime, nakon što se izgradio krov kuće, neovisno o tome što je još bilo radova na interijeru kuće, domaćini su stavljanjem smrikve na dimnjak svima obznani da su uz pomoć svojih susjeda završili zacrtani posao!

Ako ste na odmoru u Istri ugledali smrikvin grm, uberite graničicu i oživite stare običaje!

Un ramoscello spinoso come simbolo di unione e gioia

Attraversando la magnifica Istria alla scoperta delle sue bellezze naturali, noterete la presenza di un cespuglio sempreverde, con aghi appuntiti e bacche rosse o blu. Si tratta del ginepro (smrika) che, secondo la zona dell'Istria in cui vi trovate, è chiamato anche smreka, smriča o kleka.

In passato, il ginepro simboleggiava l'unione e la gioia e ad esso sono legate numerose usanze istriane. Con il tempo è stato un po' dimenticato, ma oggi sta tornando alla ribalta, perché dal ginepro si ricava una tradizionale acquavite medicinale, la smrikovača.

Viene preparata in due modi. Il primo è aggiungendo bacche blu o rosse nel calderone, come si fa con la grappa. Un'altra opzione è aggiungere 10-15 bacche a un litro di grappa già pronta. In questo caso, l'acquavite al ginepro va lasciata al sole per 40 giorni, dopodiché va filtrata e conservata in un luogo fresco.

Un tempo, il Natale in Istria era impensabile senza il ginepro. Poiché nella nostra penisola non ci sono mai stati molti pini, che altrove in Croazia venivano addobbati come da tradizione, la popolazione aveva trovato un altro albero da decorare. La scelta era ricaduta sul ginepro, molto abbondante nelle nostre zone.

In passato il ginepro, oltre che per l'acquavite, veniva utilizzato per preparare una tradizionale bevanda analcolica ricavata dai suoi frutti fermentati, che venivano battuti in una stupa, ossia un mortaio, e conservati in un barile di 50-100 litri. La fermentazione non produceva alcol, ma bollicine come nell'acqua gassata. La qualità della bevanda si misurava dalla quantità di bollicine, e la bevanda era perfetta in abbinamento al vino.

Le usanze legate al ginepro non si fermano qui. Dopo il periodo natalizio, i pastori locali usavano il legno di ginepro come trappola per gli uccelli, e un rametto di ginepro veniva posto sul camino delle nuove case a simboleggiare l'unione tra i vicini. Infatti, dopo aver costruito il tetto della casa, nonostante ci fossero ancora molto da ultimare, i proprietari annunciavano a tutti, proprio con un rametto di ginepro sul camino, che con l'aiuto dei vicini avevano completato i lavori!

Se notate un cespuglio di ginepro durante la vostra vacanza in Istria, raccogliete un ramoscello e fate rivivere le vecchie tradizioni!

A close-up, high-contrast portrait of an elderly man with deeply wrinkled skin and blue eyes. He is looking slightly to the right. The background is a warm, orange-toned pattern. The lighting is dramatic, highlighting the textures of his face.

Carletto

- napitak koji budi uspomene

Carletto

- una bevanda per ricordare

Novije generacije možda nisu čule za napitak posebnog, pomalo nevjerovatnog okusa koji je duboko zapisan u rovinjsku povijest. Riječ je o napitku carletto, a tko će bolje ispričati priču o nastanku ovog ne tako običnog napitka nego upravo onaj tko ga je i stvorio.

I ne, nije ga osmislio Karlo, već je glavni i odgovorni za tadašnju inovaciju bio Mario Cucaz, koji je napitak osmislio u Italiji, a kasnije ga uz pomoć svojeg šefa uspješno predstavio Rovinju. Napitak nosi ime upravo po šefu Karlu Čoviću koji je uz Maria zaslužan za popularnost ovog interesantnog napitka.

S osmijehom na licu prisjetio se Mario Cucaz nekih drugih vremena i zlatnog doba carletta te objasnio o čemu je zapravo riječ i koja je tajna uspjeha.

„Riječ je o napitku koji se spravlja od najbolje kave - espressa, zatim šlaga, a onda se dodaje i aer konjak iz rovinjske tvornice likera Darna te čokolada u prahu“, objašnjava Cucaz i dodaje da je, osim same pripreme, i posluživanje napitka također posebno.

„Carletto se uvijek posluživao u posebnim staklenim čašama, evo ovdje imam jednu za uspomenu“, naglašava Cucaz te pojašnjava da upravo brojke govore u prilog popularnosti njegovog napitka.

U zlatno doba carletta pili su ga svi, od studenata do turista, tvrdi Cucaz te dodaje da je mjesto okupljanja bio tadašnji „Putnik“ u kojem se uvijek tražilo mjesto više.

„Mi smo tada trošili sedam kilograma kave dnevno, a danas cijeli Rovinj troši toliko. U 'Putniku' bi se na dan poslužilo oko 150 čaša našeg carletta. Zahvaljujući njemu, terase su uvijek bile pune“, s osmijehom na licu prisjeća se Cucaz i dodaje da se, osim klasičnog napitka, moglo tada uživati i u carletto sladoledu te ledenoj kavi.

Danas se, nažalost, carletto niti prodaje niti poslužuje, no s obzirom na nekadašnju popularnost, možda za rovinjske ugostitelje ne bi bila loša ideja da carletto ponovno oživi. Bilo kako bilo, ovaj jedinstveni napitak, osmišljen od strane skromnog čovjeka koji i s ponosom govori o njemu, ostavio je veliki trag u prošlosti Rovinja te i dan danas živi u uspomena onih koji su ga makar jedanput probali!

Forse le nuove generazioni non hanno mai sentito parlare di una bevanda dal gusto speciale, quasi incredibile, profondamente legata alla storia di Rovigno. Si tratta del drink Carletto, e chi meglio di chi l'ha creata può raccontarci l'origine di questa bevanda così straordinaria?

No, non è stato un Karlo a inventarla, ma Mario Cucaz, in Italia, e poi l'ha presentata con successo a Rovigno con l'aiuto del suo capo. È stato lui l'artefice di una simile innovazione. La bevanda prende il nome dallo chef Karlo Čović, responsabile insieme a Mario della popolarità di questa interessante bevanda.

Con il sorriso sulle labbra, Mario Cucaz ricorda i tempi passati e l'epoca d'oro della bibita Carletto, spiegando di cosa si trattava e qual era il segreto del suo successo.

“È una bevanda che si prepara con il miglior caffè: l'espresso. Poi si aggiungono la panna montata, il latte di gallina della Fabbrica di liquori Darna di Rovigno e del cioccolato in polvere“, spiega Cucaz, aggiungendo che, oltre alla preparazione vera e propria, anche il modo in cui veniva servita era speciale.

“Il Carletto veniva sempre servito in appositi bicchieri di vetro, qui ne ho tenuto uno come souvenir“, sottolinea Cucaz, e aggiunge che i numeri parlano a favore della popolarità della sua bevanda.

Nell'epoca d'oro, il Carletto lo bevevano tutti, dagli studenti ai turisti, sostiene Cucaz, e svela che il luogo d'incontro era l'ex 'Putnik', sempre molto affollato.

“Allora consumavamo 7 kg di caffè al giorno, oggi tutta Rovigno insieme ne consuma altrettanti. Al 'Putnik' venivano serviti circa 150 bicchieri di Carletto al giorno. Grazie alla nostra bevanda, le terrazze erano sempre piene“, ricorda Cucaz, e aggiunge che, oltre al classico drink, allora si poteva gustare anche il gelato Carletto e il caffè freddo.

Oggi, purtroppo, il Carletto non viene né venduto né servito, ma vista la popolarità passata forse non sarebbe una cattiva idea che i ristoratori rovinnesi la riportassero in auge. Comunque sia, questa bevanda unica, creata da un uomo umile che ne parla ancora con orgoglio, ha lasciato un grande segno nel passato di Rovigno e vive ancora nei ricordi di chi l'ha gustata anche solo una volta!



IMPRESSUM

Urednik / Editore

Zorica Bocić

Tekstovi / Testi

Vesna Ivanović

Zorica Bocić

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





ROVINJ - ROVIGNO

- 1. SAUBUHLER**
ARCO DES SAUBUHLERS ARCH
SAUBUHLER
- 2. CROSA VV. EUPHROSINE**
CHIESA D.S. EUPHROSINE
CHURCH OF ST. EUPHROSINE
KIRCHE DER H. EUPHROSINE
- 3. CROSA SANDSTAN VV. FRANGE**
CHIESA E CONVENTO DI S. FRANCESCO
CHURCH AND MONASTERY OF ST. FRANCIS
KIRCHE UND KLOSTER DER H. FRANZISKANER
- 4. MUZZI GRACIA ROVINO ROVINO**
MUSEO DELLA CITTÀ DI ROVINO ROVINO
CITY MUSEUM OF ROVINO ROVINO
MUSEUM DER STADT ROVINO ROVINO
- 5. KAMNOLON FANTAZIA**
CAVA DI MONTECRONO
GUARTE FANTAZIA
STÄUBERCH FANTAZIA
- 6. OTSK VV. KATARNA**
ISOLA DI S. CATERINA
ISLAND OF ST. CATHERINE
INSEL DER H. KATARNA
- 7. PARK-SUMA ZLATNI ET**
PARCO BOSCOVO RIVITA CORRENTE
FOREST PARK GOLDEN CAPE
WÄLDER PARK GOLDFARB
- 8. PALUD - CRISTOFOLDO PARK**
PALUD - PARCO CRISTOFOLDO
PALUD - CRISTOFOLDO PARK
PALUD - VOGELPARK

