

EAT | KNOW | LOVE

Istria

IZ MORA NA OGNJIŠTE

Vrsarske priče u mirisu brudeta

DAL MARE AL FOCOLARE

Racconti di Orsera nel profumo del brodetto

SVETVINČENAT

Čarolija istarske kuhinje

SANVINCENTI

La magia della cucina istriana

ROVINJ I SRDELE NA SAVOR

ROVIGNO E LE SARDE IN SAVOR

The MICHELIN Guide 2025

RANGITE!

Istrian Food Market



Riječ urednika

U Istri, okus nije slučajnost - on je rezultat tla, klime, znanja i kontinuiteta. Gourmet identitet ove regije ne temelji se na trendovima, već na jasnim uvjetima proizvodnje, preciznoj upotrebi lokalnih namirnica i sposobnosti da se od jednostavnog napravi ozbiljno.

Bavimo se onim što se stvara s razlogom. Tradicija nas ne zanima ako postoji samo kao priča - ali nas iznimno zanima kada ona postoji kao metoda rada. U tom duhu, u ovom broju nećete čitati o "autentičnosti" kao ukrasu, već kao radnoj navici. Nema ovdje scenografije - samo stvarni ljudi, konkretne odluke i proizvodi koji ostaju vezani za mjesto.

U Rovinju, vraćamo se srdelama na savor i supi iz bukalete - ne zato što tražimo nostalgiju, već zato što u njima postoji redosljed, znanje i razlog. Pišemo i o Spaciu Matika, mjestu koje nije muzejski eksponat, već još uvijek prostor susreta i pripadanja.

Kanfanar donosi priču o boškarinu i fešti koja je postala puno više od manifestacije. U Vrsaru, amareti ponovno nalaze svoje mjesto - ne kao "proizvod", već kao znak domaće ruke. U selu Pekici lavanda postoji jer je netko odlučio obrađivati zemlju i pretvoriti je u rad, u ulje, liker i znanje koje se može ponuditi gostu bez dodatnih objašnjenja.

RANGITE! pokazuje kako suvremena interpretacija lokalne tržnice može biti ozbiljan kulturni čin, a međunarodno priznanje projektu The Signature Dish: 4 of a Kind potvrđuje da sadržaj ima težinu i kada dolazi iz manjeg mjesta - ako je precizno izveden.

Ovaj broj ne traži pozornost - nudi je onima koji znaju čitati i između redaka.

Parola dell'editore

In Istria, il gusto non è frutto del caso - è il risultato della terra, del clima, della conoscenza e della continuità. L'identità gourmet di questa regione non si fonda sulle tendenze, ma su condizioni produttive ben definite, sull'uso preciso delle materie prime locali e sulla capacità di trasformare la semplicità in qualcosa di serio.

Ci occupiamo di ciò che nasce con una ragione. La tradizione non ci interessa se rimane soltanto racconto - ma ci affascina profondamente quando è ancora metodo. In questo numero non si parla di "autenticità" come decorazione, ma come abitudine concreta. Nessuna scenografia - solo persone vere, decisioni precise e prodotti radicati nei luoghi da cui provengono.

A Rovigno torniamo alle sarde in savor e alla supa nella bocaleta - non per cercare la nostalgia, ma perché questi piatti mantengono un ordine, una logica, una volontà. Scriviamo anche dello Spacio Matika, uno spazio che non è una reliquia museale, ma un luogo di incontro e appartenenza ancora attivo.

Canfanaro porta la storia del bue istriano e di una festa che è diventata molto più di una manifestazione. A Orsera, gli amaretti ritrovano il proprio posto - non come "prodotto", ma come segno della mano di casa. Nel villaggio di Pekici, la lavanda non simboleggia nulla - esiste perché qualcuno ha scelto di coltivare la terra e trasformarla in lavoro, in olio, in liquore e in conoscenza da offrire senza spiegazioni.

RANGITE! dimostra come l'interpretazione contemporanea di un mercato locale possa essere un atto culturale a pieno titolo, mentre il riconoscimento internazionale del progetto The Signature Dish: 4 of a Kind conferma che anche ciò che nasce in un piccolo luogo ha peso - quando è realizzato con precisione.

Questo numero non chiede attenzione - la offre a chi sa leggere anche tra le righe.

Zorica Bocić Urednica / Editore



SADRŽAJ

Gourmet magazin 08/2025

Dobro došli u Istru!

3	POVIJEST NA PJATU I U MIŽOLU Vinske ceste starog svijeta: amfore, kažuni i teran
9	ROVINJ I SRDELE NA SAVOR
15	IZ MORA NA OGNJIŠTE Vrsarske priče u mirisu brudeta
21	ISTARSKI TERROIR: Tri zemlje, tri priče
27	SVETVINČENAT: Čarolija istarske kuhinje
33	MICHELIN GUIDE 2025 Mala crvena knjižica
39	THE SIGNATURE DISH: 4 OF A KIND
45	RANGITE! Gourmet scena Istre u punom sjaju
51	JAKOVLJA Puls Kanfanara
55	SPACIO MATIKA Prostor povijesti, okusa i svakodnevice Rovinja
63	DAN AMARETA U VRSARU Lokalna slastica, tiha inovacija i reinterpretacija teritorija kroz okus
69	PANDEŠPANJA Istarska slastica s karakterom svakodnevice
73	LIKER OD LAVANDE iz sela Pekici
78	KALENDAR GOURMET EVENATA 2025
79	WINE & DINE: Događanja za sva godišnja doba
83	ŠTO SU MAREŽINI? Kada burger postane ribarska priča...
87	MAREDA IZ BUKALETE

CONTENUTO

Gourmet magazin 08/2025

Benvenuti in Istria!

3	STORIA NEL PIATTO E NEL CALICE Le strade del vino dell'antico mondo: anfore, casita e terrano
9	ROVIGNO E LE SARDE IN SAVOR
15	DAL MARE AL FOCOLARE Storie di Orsera nel profumo del brodetto
21	IL TERROIR ISTRIANO: Tre terre, tre storie
27	SANVINCENTI La magia della cucina istriana
33	MICHELIN GUIDE 2025 Il libretto rosso di culto
39	THE SIGNATURE DISH: 4 OF A KIND
45	RANGITE! La scena gourmet d'Istria in tutto il suo splendore
51	JAKOVLJA Il battito di Canfanaro
55	SPACIO MATIKA Uno spazio di storia, gusto e quotidianità roviginese
63	LA FESTA DELL'AMARETTO DI ORSERA Un dolce locale, un'innovazione discreta e una rilettura del territorio attraverso il gusto
69	PANDESPAGNA Il dolce quotidiano con carattere
73	LIQUORE ALLA LAVANDA del villaggio di Pekici
78	CALENDARIO DEGLI EVENTI GASTRONOMICI 2025
79	WINE & DINE: Eventi per tutte le stagioni
83	I MAREŽINI? Quando un burger racconta il mare
87	MERENDA DALLA BOCALETA



POVIJEST NA PJATU I U MIŽOLU

Vinske ceste starog svijeta:
amfore, kažuni i teran

STORIA NEL PIATTO E NEL CALICE

Le strade del vino dell'antico mondo:
anfore, casite e terrano

U Istri, prošlost nije zaključana u vitrini muzeja. Ona se pretače u čašu, servira na drvenoj dasci i šušti pod nogama dok hodamo među lozama. U ovom pejzažu, gdje vinogradi slijede ritam brežuljaka, a kamen nije samo građevni materijal nego i jezik, susreću se tri tiha simbola istarskog identiteta - amfore, kažuni i suhozidi, a iz zemlje koju štite raste vino - ponosno, autentično, duboko: teran.

Ovdje vino ne dolazi iz laboratorija, već iz tradicije dublje od etikete. Amfore nisu novotarija, već povratak korijenima. Kažuni nisu ruševine, nego tihi svjedoci jedne logike života. A teran nije samo sorta - on je stav, okus zemlje i ljudi koji s njom dijele postojanost i čvrstinu.

Vinogradi ispod arheološke površine

Istra skriva vinovu lozu staru koliko i sami putevi Rimljana. U blizini Motovuna, Momjana i Brtonigle, vinogradi niču iz tla koje već tisućama godina daje - i čuva. Arheolozi ispod površine pronalaze ostatke antičkih vilâ, glinenih vrčeva, keramičkih amfora... dok iznad njih rastu sorte koje pamte tu baštinu.

U vinarijama poput **Kabole**, povijest nije inspiracija nego praksa. Vina se maceriraju i odležavaju u **amforama zakopanima u zemlju**, baš kao što se radilo u antičko doba. Takvo vino nije ravno, ne podilazi - ima svoju teksturu, svoju tihu dubinu. Kad pijete malvaziju iz amfore, pijete i vrijeme, pijete tlo. To vino ne zaboravlja gdje je nastalo.

In Istria, il passato non è rinchiuso in una vetrina museale. Si versa nel calice, si serve su un tagliere di legno e scricchiola sotto i piedi tra i filari. In questo paesaggio, dove le vigne seguono il ritmo delle colline e la pietra non è solo materiale da costruzione ma linguaggio stesso, si incontrano tre simboli silenziosi dell'identità istriana: le anfore, le casite e i muretti a secco. E dalla terra che proteggono nasce un vino orgoglioso, autentico, profondo: il terrano.

Qui il vino non nasce in laboratorio, ma da una tradizione più antica delle etichette. Le anfore non sono una moda, ma un ritorno alle radici. Le casite non sono rovine, ma testimoni silenziosi di una logica del vivere. E il terrano non è solo un vitigno: è un'attitudine, un sapore di terra e di chi la coltiva con la stessa testardaggine.

Vigne sotto la superficie archeologica

L'Istria custodisce viti antiche quanto le vie romane. Nelle zone di Montona, Momiano e Verteneglio, le vigne **crescono sopra una storia sepolta**, da cui emergono resti di ville antiche, brocche, frammenti di anfore. Sopra, maturano varietà che ricordano quella memoria.

Nelle cantine come **Kabola**, la storia non è fonte d'ispirazione: è pratica quotidiana. I vini vengono **macerati e affinati in anfore interrato**, come in epoca romana. Il risultato **non è un vino levigato o ruffiano** - è un vino con grana, con profondità. Bere una malvasia da anfora **è bere il tempo e il suolo**. È un vino che non dimentica da dove viene.



Kažuni - kamene kapsule tišine

Uz vinograde se često zateknu **kažuni**, te zaobljene kamene kolibe bez prozora i vrata, čije ime dolazi od latinskog **castrum**. Nekada su čuvale alat, štatile težaka od kiše, bile sjenica u kojoj se dijelio komad kruha, gutljaj vina, odmor. Danas **stoje kao spomenici vremenu kad se živjelo skromnije, ali s više smisla**.

Nisu samo slikoviti - oni su **arhitektura lokalnog znanja**, građeni bez veziva, samo rukom i pogledom. I upravo se ondje, uz te zidove, sve češće održavaju vodene degustacije: **sir i pršut iz sela, kruh ispod peke, gutljaj mlade malvazije ili terana**. Čak i u tišini, kraj kažuna nikad nije dosadno - jer to je prostor u kojem je svaki kamen šaptom položen.



Casite - capsule di silenzio in pietra

Lungo i filari, spesso si scorgono i **casite** - costruzione in pietra a secco, senza finestre né porte, dal nome che richiama il latino **castrum**. Un tempo custodivano attrezzi, riparavano i contadini dalla pioggia o offrivano ombra per una pausa: **pane, un sorso di vino, silenzio condiviso**. Oggi si ergono come monumenti **a un tempo più sobrio, ma forse più sensato**.

Non sono solo scenografici: sono **architettura di sapere locale**, costruiti senza malta, solo con mani esperte e occhio preciso. Intorno a essi, sempre più spesso si organizzano degustazioni guidate: **formaggi e prosciutti locali, pane sotto la campana, un bicchiere di malvasia o terrano giovane**. Anche nel silenzio, vicino a un casita **non ci si annoia mai** - ogni pietra è posata come un sussurro.

Teran - vino koje ne želi ugoditi

Teran nije vino koje se zaljubiš. Ima kiselinu, ima čvrstinu, ima karakter. Tamno, gotovo crno, s notama šumske zemlje, bobičastog voća, ponekad željeza. U kombinaciji s boškarinom, tartufima, domaćom tjesteninom - teran se ne povlači. On gradi okosnicu obroka.

U istarskim vinogradima, teran se uzgaja ondje gdje tlo "ne da lako", ali baš zato uspijeva - jer traži trud, kao i sve vrijedno. Kad se poslužuje u istim prostorima gdje su Rimljani prije dva tisućljeća ostavljali svoje amfore, doživljaj nije samo kulinarSKI. On je emocionalan.

Vinske ceste koje spajaju više od podruma

Ove ceste nemaju velike znakove. Često vode kroz makadamske putove, kroz suhozide, uz smokve i draču. Međutim, na njima dobijete više od čaše vina - dobijete **priču, krajolik i osjećaj** da ste zakoračili u vrijeme koje i dalje živi.

Suhozidi što prate vinograde nisu samo granice - oni su ritam krajolika. Zid po zid, složeni bez cementa, stvaraju mikroklimu i vizualni kod koji povezuje vino, masline, pašnjake i - ljude.

Terrano - il vino che non vuole piacere a tutti

Il terrano non è un vino che conquista subito. Ha acidità, struttura, carattere. **Scuro, quasi inchiostro**, con note di sottobosco, frutti neri, a volte ferro. Con boškarin, tartufo o pasta fatta in casa - **non si ritrae**, anzi, sostiene e rilancia il piatto.

In Istria, il terrano cresce **dove la terra non fa sconti**. E proprio lì riesce meglio - perché, come tutte le cose di valore, richiede impegno. Quando lo si beve **nello stesso luogo dove i Romani depositavano le loro anfore**, l'esperienza non è solo enogastronomica. **È emotiva**.

Strade del vino che uniscono più delle cantine

Queste strade **non sono segnate in grande**. A volte sono sterrate, fiancheggiate da muretti a secco, fichi selvatici e cespugli. Ma **offrono più di un calice** - raccontano una storia, un paesaggio, **una sensazione di entrare in un tempo che vive ancora**.

I muretti che accompagnano le vigne non sono solo confini - sono **il ritmo stesso del paesaggio**. Pietra su pietra, senza cemento, **creano microclimi e un codice visivo che collega vigne, olivi, pascoli - e persone**.



Povijest koja se kuša

Povijest u Istri nije tamo negdje, na postamentu. Ona se kuša u čaši amforne malvazije. Osjeti se u čvrstoći terana. Vidi se u kamenoj konturi kažuna. Hoda se uz suhozid i sluša kroz tišinu.

Kad sjednete u vinograd, pod drvo ili uz kažun, uz zalogaj domaće maneštre, gutljaj vina i šapat vjetra, shvatit ćete da ste na mjestu gdje prošlost ne spava – već vas poziva za stol.

Una storia che si assapora

La storia, in Istria, non è lontana, né mummificata. Si assapora in un calice di malvasia da anfora. Si sente nella consistenza del terrano. Si vede nella forma asciutta di una casita. Si percorre tra i muretti, si ascolta nel silenzio.

Quando ci si rilassa nel vigneto, sotto un albero o accanto a una casita, gustando un piatto di minestra, accompagnato da un vino locale e dalla brezza del vento, ci si rende conto che il passato non dorme ma ci invita nuovamente a tavola.

ROVINJ I SRDELE NA SAVOR

ROVIGNO E LE SARDE IN SAVOR

'Sarde in saor'- Rovinjski recept koji nadilazi granice i vrijeme

U kuhinji Rovinja, uz more, bez spektakla i bez pozornice, oblikovala su se jela čija vrijednost ne leži u složenosti pripreme, nego u kontinuitetu. Jedno od njih je 'sarde in saor', jednostavno marinirano jelo od plave ribe koje se kuhalo u radničkim kuhinjama, na ribarskim brodovima, u domovima u kojima se znalo da dobra kuhinja ne traži luksuz - već znanje.

Iako izraz saor potječe iz venecijanskog dijalekta i danas je dio šire talijanske (i istarske) kulinarske terminologije, tehnika pripreme srdela u octu i luku duboko je ukorijenjena i u rovinjskoj kuhinji. U Istri se to jelo često naziva srdele na savor, no među onima koji ga svakodnevno pripremaju i dalje se koristi talijanski izraz: 'sarde in saor'.

Što je zapravo saor?

Tehnika 'in saor' nije nastala zbog okusa, već zbog potrebe. Prvotno je to bio način da se svježe ulovljena riba sačuva na nekoliko dana - bez hlađenja, bez umjetnih dodataka. Marinada na bazi octa, luka, začinskog bilja i maslinovog ulja djelovala je kao prirodni konzervans. S vremenom, ono što je bila funkcionalna priprema postalo je gastronomska karakteristika regije.

U rovinjskoj kuhinji, 'sarde in saor' pripremaju se s lokalnim uljem, domaćim octom, ružmarinom i - obavezno - s puno strpljenja. To je jelo koje se ne poslužuje vruće. Da bi bilo ono pravo, treba odstajati - dan, dva. Tek tada se okusi spajaju i ulaze u ravnotežu.

Sarde in saor: Una ricetta rovignese che supera il tempo e le frontiere

Nella cucina di Rovigno, accanto al mare, senza spettacolo né scena, hanno preso forma piatti il cui valore non risiede nella complessità della preparazione, ma nella continuità. Uno di questi sono le sarde in saor, semplice piatto marinato a base di pesce azzurro, preparato nelle cucine dei lavoratori, sulle barche dei pescatori, nelle case dove si sapeva che una buona cucina non richiede lusso - ma conoscenza.

Anche se il termine saor proviene dal dialetto veneziano ed è oggi parte della terminologia culinaria più ampia, italiana e istriana, la tecnica della marinatura delle sarde con aceto e cipolla è profondamente radicata nella cucina rovignese. In Istria, il piatto è spesso chiamato "sardele na savor", ma tra chi lo prepara quotidianamente resta in uso l'espressione italiana: sarde in saor.

Cos'è davvero il saor?

La tecnica in saor non nasce dal gusto, ma dalla necessità. In origine era un metodo per conservare il pesce appena pescato per alcuni giorni - senza refrigerazione, senza additivi. La marinata a base di aceto, cipolla, erbe aromatiche e olio d'oliva fungeva da conservante naturale. Col tempo, ciò che era un procedimento funzionale è diventato una caratteristica gastronomica della regione.

Nella cucina rovignese, le sarde in saor si preparano con olio locale, aceto di casa, rosmarino - e soprattutto con pazienza. È un piatto che non si serve caldo. Per raggiungere la piena armonia di sapori, deve riposare - un giorno, due. Solo allora gli aromi si fondono ed entrano in equilibrio.

Rovinjska svakodnevica na tanjuru

Srdela je riba koja se jela svaki tjedan. Pristupačna, sezonska i lako dostupna, često je bila središnji dio obroka u riharskim i radničkim kućama. Pržene sardele u saoru nisu bile jelo koje se pripremalo samo za goste - one su bile rješenje za obiteljsku večeru, obrok koji se može poslužiti hladan, koji stoji u hladnoj kuhinji, spreman kad god zatreba.

Iako jednostavne, 'sarde in saor'r imaju svoj redoslijed pripreme, a zatim trebaju odležati - što dulje, to bolje.

Quotidianità rovignese nel piatto

La sardina è un pesce che si mangiava ogni settimana. Accessibile, stagionale e facilmente reperibile, era spesso il centro di un pasto nelle case dei pescatori e dei lavoratori. Le sarde fritte in saor non erano un piatto per gli ospiti - erano una soluzione per la cena di famiglia, un piatto che si serve freddo, che resta in cucina pronto per essere consumato in qualsiasi momento.

Anche se semplice, questo piatto ha una sua ritualità nella preparazione e necessita di riposo - più a lungo, meglio è.





Kulturni kontinuitet, ne nostalgичni simbol

‘Sarde in saor’ nisu simbol prošlih vremena, nego živi dio prehrambene svakodnevice Rovinja. Pripremaju se i danas, u obiteljima koje ne posežu za reinterpretacijama, već kuhaju po onome što su gledali kod svojih baka i majki. I upravo zato, jelo ima težinu: ne zbog svoje povijesti, nego zbog činjenice da nikada nije ni prestalo biti aktualno.

U ponudi rovinjskih konoba i restorana, ‘sarde in saor’ se često poslužuju kao hladno predjelo. One ne traže objašnjenje ni uvod – dovoljno je samo servirati ih kako treba: s malo kruha, čašom lokalnog bijelog vina i bez suvišnih dodataka.

Zanimljivost

Recept za ‘sarde in saor’ u Rovinju se ne čuva kao relikvija, već se koristi. Ne pripisuje mu se “baštinska vrijednost” iz potrebe, već iz prakse. U svijetu u kojem kulinarstvo sve više traži autentičnost, ova marinirana plava riba stoji kao podsjetnik da su najbolji okusi često oni koje nikada nismo morali izmišljati.

Za one koji žele razumjeti istarsku kuhinju iznutra – ne kroz stilizaciju, već kroz realnu svakodnevicu – ‘sarde in saor’ ostaju jedan od najsnažnijih primjera.

Continuità culturale, non simbolo nostalgico

Le sarde in saor non sono un simbolo del passato, ma una parte viva della quotidianità gastronomica di Rovigno. Si cucinano ancora oggi, nelle famiglie che non cercano reinterpretazioni, ma seguono quello che hanno imparato da nonne e madri. Ed è proprio per questo che il piatto ha peso: non per la sua storia, ma perché non ha mai smesso di essere attuale.

Nei menù delle konobe e dei ristoranti rovinnesi, le sarde in saor si servono spesso come antipasto freddo. Non hanno bisogno di spiegazioni – basta servirle come si deve: con un po’ di pane, un bicchiere di vino bianco locale e senza aggiunte superflue.

Curiosità

La ricetta delle sarde in saor a Rovigno non è custodita come una reliquia – è in uso. Non le si attribuisce valore “patrimoniale” per dovere, ma per pratica. In un mondo dove la cucina cerca costantemente autenticità, questo piatto marinato a base di pesce azzurro resta un promemoria: i sapori migliori spesso sono quelli che non abbiamo mai dovuto inventare.

Per chi vuole comprendere la cucina istriana dall’interno – non attraverso la stilizzazione, ma tramite la realtà quotidiana – le sarde in saor restano uno degli esempi più forti.

Recept

SARDE IN SAOR

(autentična rovinjska varijanta)

Sastojci (za 4 osobe):

800 g očišćenih srdela
2,5 dl maslinovog ulja
Glatko brašno za prženje
2 dl vinskog octa
1–2 režnja češnjaka
Sol, papar u zrnu
Grančica ružmarina

Priprema:

Srdela očistiti, posušiti, uvaljati u brašno i pržiti na ugrijanom maslinovom ulju. Ocat, češnjak i začine kratko prokuhati.

U keramičku ili staklenu posudu slagati slojeve srdela i prelijevati ih vrućom marinadom.

Pokriti i ostaviti da stoje barem 12 sati, a idealno je 24 – 48 sati.

Ricetta

SARDE IN SAOR

(versione autentica rovinnese)

Ingredienti (per 4 persone):

800 g di sarde pulite
2,5 dl di olio extravergine d’oliva
Farina bianca per friggere
2 dl di aceto di vino
1–2 spicchi d’aglio
Sale, pepe in grani
Un rametto di rosmarino

Preparazione:

Pulire e asciugare le sarde, infarinare e friggerle in olio d’oliva ben caldo.

Portare a bollore l’aceto con aglio e aromi. In una terrina di vetro o ceramica, disporre strati di sarde alternati con la marinata ancora calda.

Coprire e lasciar riposare per almeno 12 ore – l’ideale è 24–48 ore.

IZ MORA NA OGNJIŠTE

Vrsarske priče u mirisu
brudeta

DAL MARE AL FOCOLARE

Storie di Orsera nel profumo
del brodetto

Istria je zemlja koja živi u skladu s prirodom - u njoj sve ima svoje mjesto, ritam i smjer. U malim primorskim mjestima poput Vrsara, život teče polako, prema prirodnom tempu koji je od davnina oblikovao ovu zajednicu. More, koje je tu uvijek, usmjerava sve - od ribarstva do tradicija koje se prenose s generacije na generaciju.

Jedno od najvažnijih jela koje povezuje ljude u Vrsaru je **brudet** - jelo koje nije samo hrana, već dio svakodnevnog života, tradicije i povijesti. U njemu se miješaju darovi mora i ljubav prema onome što more daje. Brudet je više od jela - on je **ritual**. Svaka riba koja u njemu završi ima svoju priču, jer ona dolazi iz mora koje je davno oblikovalo ljude koji su ovdje živjeli i radili.

'Istria è una terra che vive in armonia con la natura: in essa tutto ha il suo posto, il suo ritmo e la sua direzione. Nei piccoli paesi costieri come Orsera, la vita scorre lentamente, seguendo il ritmo naturale che da tempo immemore ha plasmato questa comunità. Il mare, sempre presente, guida ogni cosa: dalla pesca alle tradizioni che si tramandano di generazione in generazione.

Uno dei piatti più importanti che unisce le persone a Orsera è il **brodetto**, un piatto che non è solo cibo, ma parte integrante della vita quotidiana, della tradizione e della storia. In esso si mescolano i doni del mare e l'amore per ciò che il mare ci offre. Il brodetto è più di un semplice piatto: è un **rituale**. Ogni pesce che vi finisce ha una propria storia, perché proviene dal mare che ha da sempre formato le persone che qui hanno vissuto e lavorato.



Brudet nije tek jelo. On je simbol dugogodišnje povezanosti ljudi s morem, rezultat suradnje koja nadmašuje običnu pripremu hrane. Ova kombinacija riba, koju mnogi nazivaju najjednostavnijim oblikom jela, u stvarnosti nosi težinu povijesti. Priprema brudeta zahtijeva više od osnovnih kulinarskih vještina. Ona zahtijeva poštovanje prema onome što more daje, zahtijeva strpljenje, preciznost i, na koncu, odgovornost.

Il brodetto non è solo un piatto. È il simbolo di una lunga connessione tra l'uomo e il mare, il frutto di una collaborazione che va oltre la semplice preparazione del cibo. Questa combinazione di pesci, che molti chiamano la forma più semplice di piatto, in realtà porta con sé il peso della storia. Preparare il brodetto richiede più delle semplici abilità culinarie. Richiede rispetto per ciò che il mare offre, richiede pazienza, precisione e, infine, responsabilità.

Riba koja dolazi iz mora nije samo hrana. Ona je plod napornog rada ribara koji poznaju svaku valovitost, svaki dah vjetra. Ribarstvo u Vrsaru nije samo industrija. Ono je tradicija koja se prenosi s oca na sina, znanje koje je ukorijenjeno u svakom zamahu ruke koja baca mrežu. Ta mreža, koja je godinama vezivala čovjeka i more, sada je dio priče koju svakodnevno ponosno nose Vrsarani.

Kada ribari donesu svježe ulovljenu ribu na obalu, dolazi trenutak kada se mora poštovati **ritam prirode**. Brudet ne podnosi žurbu. Svaka riba zahtijeva svoje vrijeme. Svi sastojci, od ribe do povrća, moraju biti pažljivo spojeni, polako pripremljeni, kako bi se oslobodile sve esencije. Jer, kao i sam život u ovom kraju, brudet ne žuri. U njegovoj pripremi, u njegovom mirisu, osjeća se tihi **ritam mora**. To nije samo kuhanje – to je stvaranje tradicije u svakom pokretu. Svaka žlica brudeta priča priču o prošlim vremenima, o ranim jutarnjim izlascima na more, o dugim noćima koje su ujedinjavale zajednicu.

Il pesce che proviene dal mare non è solo cibo. È il frutto del duro lavoro dei pescatori che conoscono ogni onda, ogni soffio di vento. La pesca a Orsera non è solo un'industria. È una tradizione che si tramanda di padre in figlio, una conoscenza radicata in ogni movimento della mano che getta la rete. Quella rete, che per anni ha unito l'uomo e il mare, è ora parte della storia che ogni giorno, con orgoglio, portano avanti gli abitanti di Orsera.

Quando i pescatori portano il pesce fresco sulla riva, arriva il momento in cui bisogna rispettare il ritmo della natura. Il brodetto non sopporta la fretta. Ogni pesce ha bisogno del suo tempo. Ogni ingrediente, dal pesce alle verdure, deve essere mescolato con attenzione, preparato lentamente, per liberare tutte le sue essenze. Perché, proprio come la vita in questa regione, il brodetto non corre. Nella sua preparazione, nel suo profumo, si percepisce il silenzioso ritmo del mare. Non è solo cucinare: è creare una tradizione in ogni movimento. Ogni cucchiata di brodetto racconta una storia di tempi passati, delle prime uscite all'alba per il mare, delle lunghe notti che univano la comunità.

No, brudet nije samo priča o prošlim vremenima. On je priča i o sadašnjosti i o načinu života koji se mora očuvati.

Ma il brodetto non riguarda solo il passato. È anche presente, ed è il modo di vivere che deve essere preservato.

U današnjem svijetu, gdje se mnogo toga čini brzo, površno, i bez dublje povezanosti, brudet nas podsjeća na **vrijednost vremena** i na važnost **usmjeravanja pažnje** prema onome što činimo. Kušanje brudeta nije jednostavno uživanje u okusu. To je iskustvo koje traži promišljanje, razgovor, dugotrajno uživanje svakog zalogaja i svakog pokreta žlice.

Brudet nije samo hrana za tijelo – on je hrana za dušu. Svi oni koji su sjedili uz stol i dijelili taj obrok, znaju da nije riječ samo o obroku. Brudet je poziv na zajedništvo. U trenucima kada su se obitelji okupljale oko stola, kada su se prijatelji i susjedi zadržavali na večeri, brudet je bio puno više od hrane. On je bio prilika za dijalog, za razmjenu misli i za ostvarivanje međusobnog povjerenja. U Vrsaru, gdje je ribarstvo bilo ne samo profesija, već i način života, brudet je bio i čin solidarnosti.

U današnjem Vrsaru, brudet se kuha u istom duhu, ali pred ribarstvom stoje izazovi. Tradicionalne barke nestaju, a ribarske vještine polako izumiru. Brudet nas podsjeća da očuvanje tih tradicija nije samo stvarnost nostalgije. **To je pitanje održivosti.** Održavanje načina života koji se temelji na poštovanju prirodnih resursa, koji priziva svakodnevnu odgovornost prema onome što priroda nudi. Brudet je način da se sačuva identitet zajednice – jer, osim što hrani tijelo, on hrani i kolektivnu svijest o tome tko smo i što nas čini onima što jesmo.

Brudet je poveznica između generacija, most koji nas vodi prema prošlim vremenima, ali i prema budućnosti. I dok svijet ubrzava, dok se sve čini instant, Vrsar ostaje čuvar tih vrijednosti. I u svakom loncu brudeta koji lagano kuha, u svakom zalogaju koji polako nestaje sa stola, nalazi se poruka koja nas podsjeća na važnost sporenja vremena, na vrednovanje svakog trenutka.

Ono što je donedavno bilo svakodnevna stvarnost – jelo koje je povezivalo ljude, ojačavalo zajednice i gradilo povjerenje – danas je sve manje prisutno. A ipak, kad se brudet ponovno pojavljuje na stolu, u njemu se krije odgovornost prema prošlom, sadašnjem i budućem. On nije samo hrana. On je simbol poštovanja prema životu i tradiciji, način da se pokaže da, i u svijetu koji neprestano mijenja ritam, postoji nešto što ne smije biti zaboravljeno.

Kroz brudet, Vrsar ne samo da čuva svoju povijest. On je, u svakom detalju toga jela, i dalje prisutan u svakom zalogaju – prisutan u životnoj povezanosti, prisutan u svakom trenutku zajedništva i samo u tom mirisu brudeta doista razumijemo što znači biti dio ove priče.

Nel mondo di oggi, dove tutto viene fatto in fretta, superficialmente e senza una connessione più profonda, il brodetto ci ricorda il valore del tempo e l'importanza di concentrarsi su ciò che facciamo. Gustare il brodetto non è un semplice piacere del gusto. È un'esperienza che richiede riflessione, conversazione, il piacere duraturo di ogni boccone e di ogni movimento del cucchiaino.

Il brodetto non è solo cibo per il corpo – è cibo per l'anima. Tutti coloro che si sono seduti a tavola e hanno condiviso quel pasto sanno che non si tratta solo di un piatto. Il brodetto è un invito alla convivialità. Nei momenti in cui le famiglie si riunivano attorno al tavolo, quando amici e vicini si trattenevano a cena, il brodetto era molto più di un pasto. Era un'occasione per il dialogo, per lo scambio di pensieri e per la creazione di fiducia reciproca. A Orsera, dove la pesca non era solo una professione, ma anche un modo di vivere, il brodetto era anche un atto di solidarietà.

Oggi, a Orsera, il brodetto viene cucinato con lo stesso spirito, ma la pesca affronta delle sfide. Le tradizionali barche scompaiono, e le competenze di pesca lentamente svaniscono. Il brodetto ci ricorda che preservare queste tradizioni non è solo una questione di nostalgia. **È una questione di sostenibilità.** Mantenere uno stile di vita basato sul rispetto delle risorse naturali, che invoca una responsabilità quotidiana verso ciò che la natura ci offre. Il brodetto è un modo per preservare l'identità della comunità – perché, oltre a nutrire il corpo, nutre anche la coscienza collettiva di chi siamo e cosa ci rende ciò che siamo.

E il brodetto è un legame tra le generazioni, un ponte che ci conduce verso il passato, ma anche verso il futuro. mentre il mondo accelera, mentre tutto sembra diventare istantaneo, Orsera rimane custode di questi valori. E in ogni pentola di brodetto che cuoce lentamente, in ogni boccone che scompare lentamente dalla tavola, c'è un messaggio che ci ricorda l'importanza di rallentare il tempo, di apprezzare ogni momento.

Ciò che un tempo era una realtà quotidiana – un piatto che univa le persone, rafforzava le comunità e costruiva la fiducia – oggi è sempre più raro. Eppure, quando il brodetto riappare sulla tavola, in esso si nasconde la responsabilità verso il passato, il presente e il futuro. Non è solo cibo. È il simbolo del rispetto per la vita e per la tradizione, un modo per dimostrare che, anche in un mondo che cambia continuamente, c'è qualcosa che non deve essere dimenticato.

Attraverso il brodetto, Orsera non solo conserva la sua storia. È, in ogni dettaglio di quel piatto, ancora presente in ogni boccone – presente nella connessione di vita, presente in ogni momento di condivisione, e solo nel profumo di brodetto comprendiamo davvero cosa significa far parte di questa storia.



ISTARSKI TERROIR:

Tri zemlje, tri priče

IL TERROIR ISTRIANO:

Tre terre, tre storie

Buzet, Rovinjština i Gračišće kroz prizmu tla, rada i ukusa

U Istri, zemlja nije kulisa – ona je početak svake priče o hrani i vinu. Tlo ovdje određuje što se sadi, kako se radi i kakav okus ostaje. Na malom prostoru, tri osnovna tipa zemlje – bijela, crvena i siva – stvaraju tri različita ritma života i proizvodnje.

To nije stvar stila, nego prakse: fliš oblikuje uvjete u kojima uspijeva tartuf, crvenica traži strpljenje vinara, dok sivi lapor i vapnenac nameću mjeru stočarima i uljarima unutrašnje Istre. Donosimo tri autentične priče – o obiteljima koje nisu krenule za trendom, već ostale na tlu koje poznaju najbolje.

Pinguento, il territorio di Rovigno e Galignana attraverso il suolo, il lavoro e il gusto

In Istria la terra non è uno sfondo: è l'inizio di ogni racconto sul cibo e sul vino. Il suolo qui determina cosa si pianta, come si lavora e quale sapore rimane. In uno spazio ristretto, tre tipi principali di terra — bianca, rossa e grigia — danno origine a tre diversi ritmi di vita e produzione.

Non è una questione di stile, ma di pratica concreta: il flysch modella le condizioni ideali per il tartufo, la terra rossa esige pazienza dai viticoltori, mentre la marna grigia e il calcare impongono misura agli allevatori e produttori dell'Istria interna. Vi presentiamo tre storie autentiche — di famiglie che non hanno seguito le mode, ma sono rimaste legate al terreno che conoscono meglio.

Tri tla, tri pristupa, jedna logika

Fliš, crvenica i vapnenac nisu marketinški izum. To su stvarni uvjeti koji određuju sve – od vrste kulture do načina pripreme jela. Tri zone Istre, s različitim poljoprivrednim logikama, dokazuju da lokalni proizvod nije vrijednost sam po sebi, nego postaje vrijednost kada je u skladu s vlastitim okolišem.

Terroir u Istri nije fraza. To je način rada. Način razmišljanja. I najvažnije – podsjetnik da zemlja zna bolje od nas ako smo voljni slušati što nam govori.

U vremenu kada se terroir često koristi kao marketinški alat, Istra pokazuje da je on ovdje još uvijek stvar odnosa sa zemljom. Zemlja koja se poštuje, ne kontrolira, koja traži znanje, a ne samo ulaganje te koja je – i dalje – izvor priče koju vrijedi slušati.

Tre suoli, tre approcci, una logica comune

Flysch, terra rossa e marna non sono invenzioni di marketing. Sono condizioni reali che determinano tutto — dalle colture al modo in cui si cucina. Le tre zone istriane dimostrano che un prodotto locale ha valore solo se in sintonia con il suo paesaggio.

Il terroir in Istria non è una formula: è un modo di lavorare. Un modo di pensare. E soprattutto, un richiamo costante — che la terra sa cosa fare, se sappiamo ascoltarla.

In un tempo in cui la parola “terroir” è spesso fraintesa, l'Istria mostra che qui è ancora una relazione autentica con il suolo. Un suolo che si rispetta, non si forza. Che richiede conoscenza, non solo investimento. E che resta — fortunatamente — una storia da ascoltare fino in fondo.



Terra Grigia - Buzet

Fliš, tartufi i ritam šume

U okolici Buzeta, u dolini Mirne i šumama Livada, dominira **fliš** – taložna stijena koja kombinira glinu, lapor i pijesak. To je **siva zemlja**, plodna i vlažna, ali teška za obradu. Koja je njena najveća vrijednost? Stvara savršene uvjete za rast **bijelog tartufa (Tuber magnatum Pico)** – najcjenjenije podzemne gljive svijeta.

U tim šumama djeluje **obitelj Prodan**, jedna od najpoznatijih tartufarskih obitelji u Istri. Njihova povezanost s tлом nije samo profesionalna – ona je generacijska, intuitivna i duboko lokalna. Tartufi se ne uzgajaju – oni se nalaze. Njihova sezonalnost ovisi o vlazi, temperaturi i zdravlju korijenja stabala poput hrasta, topole i vrbe. Dolina Mirne, s tartufarskim centrima poput Livada i Buzeta, nije samo mjesto rada – ona je središte gastronomske kulture koja ujedinjuje prirodu, obitelj i tržište u jednu sofisticiranu ruralnu ekonomiju.

Zanimljivost: Siva zemlja toliko zadržava vlagu da u sušnijim godinama upravo ona omogućuje plodnosnu sezonu tartufa, dok druga tla ostaju suha i neproduktivna.

Terra Rossa - Rovinjština i Svetvinčenat

Crvenica, malvazija i čvrsta obiteljska praksa

U zapadnoj Istri, između Rovinja, Bala i Svetvinčenta, prevladava crvenica – tlo bogato željezom, kompaktno i zahtjevno. Na tim položajima obitelj Vivoda njeguje vinograde još od 1952. godine. Danas ih obrađuju treća generacija – Davor i Suzana – uz podršku šire obitelji.

Njihova vina, osobito malvazija St. Euphemia, nisu proizvod trenda, već rada u ritmu tla. U vinogradu se ne koriste herbicidi, grožđe se bere ručno, fermentacija teče prirodno. Vina nisu dizajnirana, nego odražavaju položaj, godinu i odluke koje se donose bez algoritma.

U blizini, u selu Pekici kraj Svetvinčenta, obitelj Pekica uzgaja lavandu, proizvodi ulje, liker i vino. Sva proizvodnja temelji se na suradnji s vlastitim tлом, bez velike teorije, ali s jasnim rezultatom: proizvodi koji ostaju u regiji i govore njezinim jezikom.

Zanimljivost: Crvenica ima veliku sposobnost zadržavanja topline, što znači da grožđe na tim položajima dozrijeva ujednačeno i ranije, čime se očuva svježina i postignu kompleksne arome – osobito važno u malvazijama i teranima.

Terra Bianca - Gračišće i okolica

Bijela zemlja, ovce i suha istarska logika

Unutrašnjost Istre, između Gračišća, Pićna i Pazinštine, otkriva drukčiji krajobraz. Tlo je vapnenačko, bogato glinom i siromašnije humusom. Suhozidi, makija i škrtiji pašnjaci oblikuju prostor za drugačiji oblik poljoprivrede – skromniju, ali otpornu.

Ovdje se uzgajaju istrijanke – autohtone ovce prilagođene suši, hladnoći i brdskom terenu. Sir koji se tu radi nije pasteriziran, nema aditiva i ne traži tržišnu pompu. Radi se kad ima mlijeka, reže grubo i miriši na biljke koje rastu između kamena.

Takav sir se ne prezentira – on se jede. Uz domaći kruh, uz čašu terana, bez napomene o “craft” statusu. Upravo zato ima smisla. Ima ‘priču, ali ima i sadržaj.

Zanimljivost: Vapnenac prirodno filtrira vodu, a tlo gotovo bez humusa tjera biljke da razviju dublje korijenje – zbog čega bilje, grožđe i čak mlijeko imaju jaču koncentraciju minerala i izraženiji terroirski karakter.



Terra Grigia - Pingente

Flysch, tartufi e il ritmo del bosco

Nelle vicinanze di Pingente, nella valle del Quietto e nei boschi di Levade, domina il **flysch** – una roccia sedimentaria composta da argilla, marna e sabbia. È un terreno grigiastro, fertile e umido, ma difficile da lavorare. La sua maggiore virtù? Crea le condizioni ideali per la crescita del tartufo bianco pregiato (**Tuber magnatum Pico**), uno dei più ricercati al mondo.

In questi boschi opera la famiglia Prodan, una delle più rinomate nel tartufismo istriano. Il loro legame con il suolo non è solo professionale – è generazionale, intuitivo e profondamente locale. I tartufi non si coltivano: si trovano. La loro stagionalità dipende dall'umidità, dalla temperatura e dalla salute delle radici di querce, pioppi e salici. La valle del Quietto, con centri tartufari come Levade e Pingente, non è solo luogo di raccolta – è un centro culturale gastronomico che fonde natura, famiglia e mercato in un'economia rurale raffinata.

Curiosità: Il flysch trattiene l'umidità a lungo; nelle annate più secche, consente una stagione tartufigena produttiva, mentre altri suoli restano aridi.

Terra Rossa - Rovigno e Sanvincenti

Terra rossa, malvasia e una solida pratica familiare

Nell'Istria occidentale, tra Rovigno, Valle e Sanvincenti, prevale la terra rossa – ricca di ferro, compatta e impegnativa. In queste zone la famiglia Vivoda coltiva vigne dal 1952. Oggi la terza generazione – Davor e Suzana – continua l'opera con il sostegno della famiglia allargata.

I loro vini, in particolare la Malvasia St. Euphemia, non seguono la moda, ma nascono dal ritmo della terra. Nei vigneti non si usano erbicidi, la vendemmia è manuale e la fermentazione spontanea. I vini non sono “progettati”, ma riflettono l'annata, la posizione e decisioni prese con consapevolezza, non con formule.

Poco distante, nel villaggio di Pekici vicino a Sanvincenti, la famiglia Pekica coltiva lavanda e produce olio, liquori e vino. Tutta la produzione si basa sulla cooperazione con il proprio terreno – senza sovrastrutture teoriche, ma con risultati concreti e coerenti con l'identità locale.

Curiosità: La terra rossa trattiene il calore in modo uniforme, permettendo una maturazione omogenea e anticipata delle uve. Questo contribuisce a mantenere freschezza e sviluppare aromi complessi – essenziali per la malvasia e il terrano.

Terra Bianca - Galignana e dintorni

Pecore istriane e logica agricola asciutta

Nell'Istria interna, tra Galignana, Pedena e la zona di Pisino, il paesaggio cambia. Il suolo è calcareo, ricco di marna e povero di humus. Muretti a secco, macchia mediterranea e pascoli magri creano uno spazio per un'agricoltura diversa – più sobria, ma resiliente.

Qui si allevano le pecore istriane – razza autoctona resistente alla siccità, al freddo e ai terreni sassosi. Il formaggio che si produce non è pastorizzato, non contiene additivi e non segue le logiche del mercato. Si fa quando c'è latte. Si taglia grezzo e profuma delle erbe che crescono tra le pietre.

Questo formaggio non si presenta: si mangia. Con pane fatto in casa, con un bicchiere di terrano, senza bisogno di etichette “artigianali”. Non ha una “storia” da vendere, ma ha sostanza da offrire.

Curiosità: Il calcare filtra naturalmente l'acqua; in terreni poveri di humus, le piante sviluppano radici più profonde. Di conseguenza, erbe, uve e perfino latte presentano maggiore concentrazione minerale e un carattere territoriale marcato.



SVETVINČENAT:
Čarolija istarske kuhinje

SANVINCENTI
La magia della cucina istriana



Kada povijest postane kulisa za tanjur, a vještine iz prošlosti ponovno nahrane sadašnjost

U središtu južne Istre, ondje gdje krajolik postaje suroviji, a svaki kamen ima svoju težinu, Svetvinčenat se uzdiže kao rijetko očuvani primjer simbioze prošlosti i suvremenog doživljaja. Njegov monumentalni kaštel Morosini-Grimani više nije tek tihi svjedok prošlih vremena, nego pulsirajući epicentar kulturnih, edukativnih i – što je možda najvažnije – gastronomskih iskustava.

Ovdje se ne dolazi samo zbog povijesti – dolazi se zbog okusa koji ima smisao, koji pripovijeda, koji povezuje.

Tvrđava ukusa: kaštel koji otvara vrata lokalnim okusima

Renovirani i revitalizirani kaštel Morosini-Grimani danas je jedan od najbolje očuvanih renesansnih kaštela u Istri. No ono što ga čini posebnim nije samo arhitektura, već programi koji se odvijaju unutar njegovih zidina – od escape room' igara do vođenih tura, ali i posebno kuriranih degustacija koje stavljaju fokus na lokalne proizvode i male proizvođače.

U ambijentu kamenih zidova, pod svjetlom ferala, posjetitelji kušaju malvazije iz lokalnih podruma, sireve s vapnenačkih pašnjaka i maslinova ulja iz okolnih sela. Sve je lokalno, sezonsko i pripremljeno s pažnjom – bez teatralnosti, ali s dubokim poštovanjem prema mjestu.

Quando la storia diventa sfondo per il piatto, e le abilità del passato nutrono di nuovo il presente

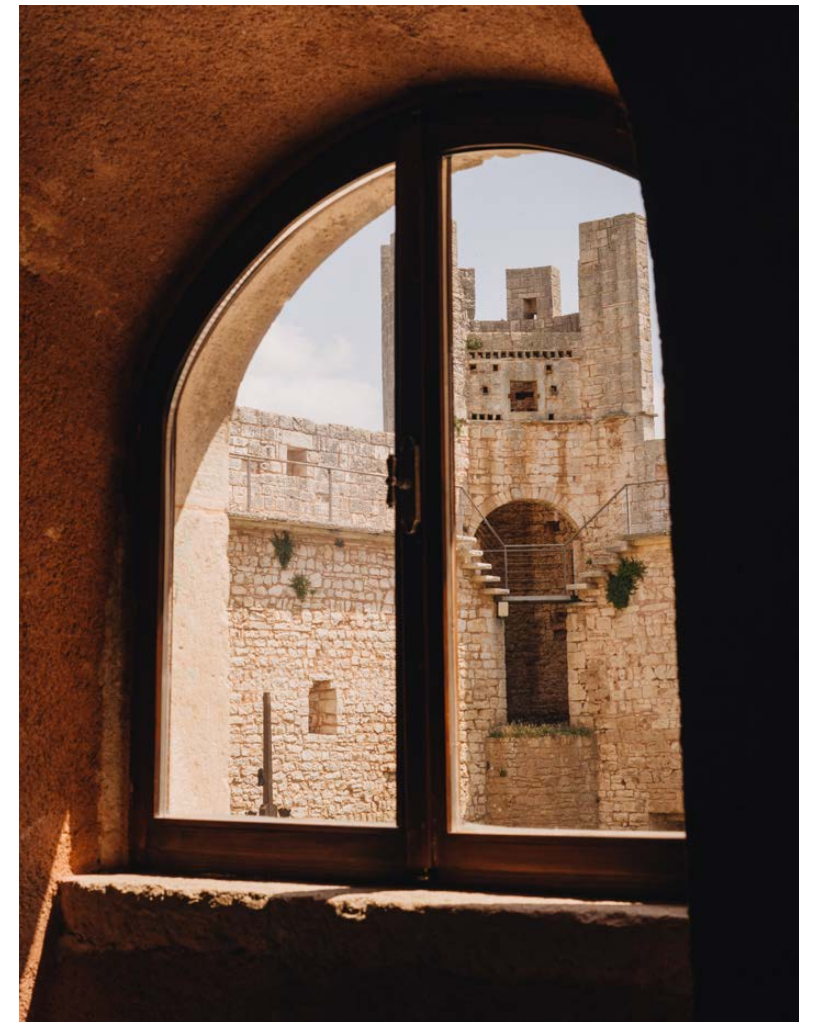
Nel cuore dell'Istria meridionale, dove il paesaggio si fa più aspro e ogni pietra ha il suo peso, Sanvincenti si erge come raro esempio preservato di simbiosi tra passato e vissuto contemporaneo. Il suo monumentale castello Morosini-Grimani non è più solo un silenzioso testimone dei tempi antichi, ma un centro pulsante di esperienze culturali, educative e – forse soprattutto – gastronomiche.

Qui non si viene solo per la storia: si viene per un gusto che ha senso, che racconta, che unisce.

Una fortezza di sapori: il castello che apre le porte al gusto locale

Il castello Morosini-Grimani, ristrutturato e rivitalizzato, è oggi uno dei manieri rinascimentali meglio conservati dell'Istria. Ma ciò che lo rende davvero speciale non è solo l'architettura, bensì i programmi che si svolgono al suo interno – dalle escape room alle visite guidate, fino a degustazioni curate che pongono l'accento sui prodotti locali e i piccoli produttori.

Nel contesto delle sue mura in pietra, alla luce soffusa delle lanterne, i visitatori degustano malvasie delle cantine locali, formaggi dei pascoli calcarei e oli d'oliva dei villaggi circostanti. Tutto è locale, stagionale e preparato con cura – senza teatralità, ma con profondo rispetto per il luogo.



Kuća vještice Mare: mit i interpretacija

Svetvinčenat nije poznat samo po kaštelu, već i po legendi o vještici Mari Radolovich, jednoj od posljednjih žena osuđenih na smrt zbog “čarobnjaštva” u Istri.

Danas je njezina priča oživljena u suvremenom interpretacijskom centru “Kuća vještice Mare”, gdje se koristi multimedija, VR i 3D scenografija kako bi se povijest učinila doživljajnom, osobnom i – kulinarski povezivom. Jer ono što se nekad kuhalo u skromnim kuhinjama, danas se reinterpreтира kroz tematske menije inspirirane prošlošću – jela na bazi koprive, sira i divljeg bilja, kao ‘hommage’ jednostavnim receptima žena koje su nekoć živjele izvan društvenih normi, ali unutar prirodnih ciklusa.

La Casa della strega Mare: mito e interpretazione

Sanvincenti è noto non solo per il suo castello, ma anche per la leggenda della strega Mare Radolovich, una delle ultime donne condannate a morte per “stregoneria” in Istria. Oggi, la sua storia è rinata nel centro d'interpretazione multimediale “La Casa della Strega Mare”, che utilizza VR, scenografia 3D e narrazione immersiva per rendere il passato personale – e anche gastronomicamente rilevante.

Ciò che un tempo si cucinava in cucine modeste, oggi viene reinterpretato in menù tematici ispirati alla storia: piatti a base di ortiche, formaggio e erbe selvatiche, come omaggio alle ricette semplici delle donne che vivevano fuori dalle norme sociali ma in sintonia con i cicli naturali.



Kada lokalno postane sadržaj

Svetvinčenat organizira niz kulinarskih i enoloških događanja – od vođenih degustacija, radionica do večera pod zvijezdama.

Ovdje kušati znači razumjeti: zašto ovčji sir iz okolice ima trag kadulje, zašto je teran iz ovog kraja oštar i direktan, zašto se sušeno meso dimi ispod loze, a ne bukve.

Sve što se servira dolazi iz kruga manjih OPG-ova: sirane, vinarije, uljare, pa i zanatske pekarnice. Fokus je na neprerađenom, sezonskom i iskrenom. Ovo nije visoka kuhinja, ali jest – kuhinja s visokom sviješću.

Festival sira, sredjovjekovni dani i okupljanje oko stola

Gastronomski identitet Svetvinčenta ne živi samo unutar zidina. Ljeti se održavaju Festival sira, zatim Srednjovjekovni festival, gdje se povijesne borbe izmjenjuju s tanjurima autohtonih jela: maneštra s fažolom, kobasice, kruh ispod peke, sve uz lokalna vina. Ti festivali nisu tematske zabave – oni su nastavak života mjesta.

Ovdje su gastro događanja organski produžetak lokalne kulture, a ne uvozni model. Sve se kuha lokalno. Sve se servira s kontekstom. I sve se – nudi uz osmijeh, ne spektakl.

Kaštel kao model: kako izgleda održiva kulinarska destinacija

U vremenu kad se istarski turizam često svodi na obalu i pogled, Svetvinčenat nudi nešto tiše, ali dugotrajnije: model održivog, sadržajnog i integriranog pristupa gastronomiji. Ovdje su posjetitelji gosti – ali ne samo potrošači. Pozvani su slušati, sudjelovati i razumjeti. Svako jelo ima pozadinu, svaka čaša vina pripada konkretnoj parceli, svakog proizvođača se može upoznati imenom.

Za one koji traže “nešto više” od tanjura, Svetvinčenat nudi upravo to – doživljaj okusa koji je istinit, duboko ukorijenjen i lokalno održiv.



Quando il locale diventa contenuto

Sanvincenti organizza una varietà di eventi culinari ed enologici – dalle degustazioni guidate, ai laboratori, fino a cene sotto le stelle.

Qui assaporare significa comprendere: perché il formaggio ovino ha sentori di salvia, perché il terrano di questa zona è deciso e diretto, perché la carne affumicata si secca sotto la vite e non sotto il faggio.

Tutti i prodotti provengono da una rete di piccoli produttori: caseifici, cantine, frantoi e panifici artigianali. Il focus è sull'autenticità, sulla stagionalità e sulla sincerità. Questa non è alta cucina – è cucina con alta consapevolezza.

Festival del formaggio, giornate medievali e convivialità

L'identità gastronomica di Sanvincenti non vive solo dentro le mura del castello. In estate si svolgono il Festival del Formaggio e il Festival Medievale, dove i combattimenti storici si alternano a piatti della tradizione: minestra con fagioli, salsicce, pane cotto sotto la campana, tutto accompagnato da vini locali. Questi festival non sono eventi folkloristici – sono continuità della vita del borgo.

Gli eventi gastronomici qui sono estensione naturale della cultura locale, non modelli importati. Tutto viene cucinato in loco, servito con contesto, e offerto con un sorriso – non con uno spettacolo.

Il castello come modello: come appare una destinazione gastronomica sostenibile

In un'epoca in cui il turismo istriano si concentra spesso sulla costa e sulle vedute, Sanvincenti offre qualcosa di più silenzioso ma più duraturo: un modello sostenibile, coerente e integrato di approccio gastronomico. Qui i visitatori sono ospiti – non solo consumatori. Sono invitati ad ascoltare, partecipare e comprendere. Ogni piatto ha una storia, ogni bicchiere di vino proviene da una parcella precisa, ogni produttore ha un nome e un volto.

Per chi cerca “qualcosa di più” di un semplice piatto, Sanvincenti offre proprio questo: un'esperienza di gusto autentica, profondamente radicata e sostenibile a livello locale.



The MICHELIN Guide 2025

MALA CRVENA KNJIŽICA

IL LIBRETTO ROSSO DI CULTO

Istra ima novu zvijezdu
na gastronomskom svodu:
čak tri istarska restorana obasjana
Michelinovim zvjezdicama

L'Istria brilla nel firmamento gastronomico:
tre ristoranti istriani illuminati
dalle stelle Michelin

Istra se može pohvaliti s još jednim restoranom koji se upisao na listu nositelja prestižne MICHELINOVE zvjezdice, globalno najznačajnije i najprepoznatljivije gastronomske oznake. U najnovijoj selekciji MICHELINA za Hrvatsku svoje je mjesto dobio Cap Aureo iz Rovinja i tako imenu pridodao oznaku novog, zvjezdanog sjaja.

Chef Jeffrey Vella sa svojim izvanrednim timom vodi kuhinju koja se, kako navode u vodiču “ističe snažnom osobnošću, pažljivim uvažavanjem lokalnog podneblja i korištenjem odabranih namirnica nabavljenih u krugu od 50 kilometara. Njegova nit vodilja prirodno povezuje okuse obalne Hrvatske s intenzivnim aromama zaleđa. Jelovnik, koji chef opisuje kao pravo ‘putovanje’, vodi goste kroz sezonske delicije s degustacijskim sljedovima različitih duljina, omogućujući posjetiteljima slobodu da kreiraju vlastito gastronomsko iskustvo.”

Restoran Agli Amici Rovinj potvrdio je ujedno i najveći dosadašnji rejting na gastronomskoj sceni u Hrvatskoj i uspješno zadržao dvije zvjezdice koje su Istri donijeli Emanuele i Michela Scarello. Njihova vjera u uspjeh bila je tolika da su u imenu naglasili i mjesto u kojem se nalazi, potvrđujući da su Istria i Rovinj zaslužuju da dio vlastite reputacije sjedine s imenom Rovinja.

I rovinjski restoran Monte, upisan već u anale hrvatskog i istarskog ugostiteljstva kao prvi na prestižnoj listi nositelja Michelinove zvjezdice u zemlji, ponosno potvrđuje zvjezdani sjaj već devetu godinu zaredom!

U ovom elitnom gastronomskom društvu Istria ima značajan broj članova jer se nositeljima Michelinovih zvjezdica pridružuju i dva restorana s oznakom Bib Gourmand - Alla Beccaccia i Konoba Malo selo te 13 restorana koji su zaslužili Michelinovu oznaku Selected Restaurants.

L'Istria può ora vantarsi un nuovo protagonista nella lista dei prestigiosi ristoranti stellati MICHELIN, il riconoscimento più ambito e rinomato nel mondo della gastronomia. Nella selezione più recente della guida MICHELIN dedicata alla Croazia, Cap Aureo di Rovigno ha conquistato il suo meritato posto, aggiungendo al suo nome un brillante splendore stellato.

Lo chef Jeffrey Vella, insieme al suo straordinario team, dirige una cucina che, come evidenziato dalla guida, “si distingue per la sua forte personalità, un profondo rispetto per il territorio e l'utilizzo di ingredienti selezionati con cura, provenienti da un raggio di 50 chilometri. La sua filosofia culinaria intreccia in modo naturale i sapori della costa croata con le intense fragranze dell'entroterra. Il menù, descritto dallo chef come un vero e proprio ‘viaggio’, conduce gli ospiti attraverso prelibatezze stagionali proposte in degustazioni di diverse lunghezze, offrendo loro la libertà di creare un'esperienza gastronomica unica”.

Il ristorante Agli Amici Rovinj ha consolidato il suo primato sulla scena gastronomica croata, mantenendo con successo le due stelle Michelin conquistate da Emanuele e Michela Scarello. La loro fiducia nel progetto è stata così profonda da voler enfatizzare nel nome l'identità del luogo, confermando che Istria e Rovigno meritano di vedere parte della loro reputazione fusa con quella di questo prestigioso ristorante.

Il ristorante Monte di Rovigno, già entrato nella storia della gastronomia croata e istriana come il primo a conquistare una stella Michelin nel Paese, rinnova con orgoglio il suo splendore stellato per il nono anno consecutivo.

All'interno di questo esclusivo firmamento gastronomico, l'Istria si distingue con un numero notevole di rappresentanti: oltre ai rinomati ristoranti stellati, spiccano due locali premiati con il prestigioso riconoscimento Bib Gourmand - Alla Beccaccia e Konoba Malo Selo - e ben 13 ristoranti insigniti della menzione Michelin Selected Restaurants.





Čestitamo svim timovima koji su svojim znanjem, napornim radom i vještinama ostvarili ovaj izvanredan uspjeh i svoje restorane upisali u MICHELINOV vodič te posebno restoranu Cap Aureo na novo osvojenoj zvjezdici! Vaš trud i kreativnost čine Istru pravom gastronomskom mekom!

Congratulazioni a tutti i team che, grazie alla loro esperienza, dedizione e talento, hanno conquistato questo straordinario traguardo inserendo i propri ristoranti nella prestigiosa guida MICHELIN. Un applauso speciale va al ristorante Cap Aureo per la nuova stella appena conquistata! Il vostro impegno e la vostra creatività fanno dell'Istria una vera e propria mecca gourmet!

The Michelin Guide, poznat i kao kulturna „crvena knjižica“, redovito ocjenjuje restorane diljem svijeta i to po strogoj ljestvici, dodjeljujući jednu, dvije ili tri zvjezdice. Svaka zvjezdica predstavlja određenu razinu izvrsnosti. Michelinovi inspektori posjećuju restorane anonimno, a ocjenjuju ih prema kvaliteti hrane, vještini chefova, konzistenciji i cjelokupnom doživljaju.

Dobivanje Michelinove zvjezdice može značiti trenutni uspjeh i priznanje za restoran, a mnogi chefovi cijene ovo priznanje više od ijednog drugog.

Trendovi pokazuju da su gastronomija i uživanje u hrani sve češći motiv dolaska u neku destinaciju, a zastupljenost Istre na 'Michelinovoj mapi svijeta' zasigurno je jedan od najboljih načina povećanja prepoznatljivosti njezine autentičnosti, lokalne posebnosti i vrhunske kreativne gastronomije na širokoj razini.

La guida Michelin (The Michelin Guide), conosciuto anche come il leggendario “libretto rosso”, è il punto di riferimento mondiale nella valutazione dei ristoranti, assegnando con rigore una, due o tre stelle, simboli di diversi livelli di eccellenza gastronomica.

Gli ispettori Michelin visitano i locali in modo anonimo, valutando la qualità del cibo, la maestria degli chef, la coerenza e l'esperienza complessiva offerta ai clienti.

Ricevere una stella Michelin rappresenta non solo un riconoscimento immediato di successo, ma anche il sigillo di qualità più ambito nel mondo della cucina, un premio che molti chef considerano superiore a ogni altro.

MICHELIN GUIDE 2025

Istarski restorani u vodiču Ristoranti istriani nella guida

2** Stars MICHELIN:

Agli Amici Rovinj, Rovinj

1* Star MICHELIN:

Monte, Rovinj

Cap Aureo, Rovinj

Bib Gourmand:

Alla Beccaccia, Valbandon

Konoba Malo selo, Buje

MICHELIN Selected Restaurants:

Badi, Umag-Umago

Konoba Buščina, Umag-Umago

Damir & Ornella, Novigrad-Cittanova

Marina, Novigrad-Cittanova

Luciano, San Canzian, Buje-Buie

Morgan, Brtonigla-Verteneglio

San Rocco, Brtonigla-Verteneglio

Spinnaker, Poreč-Parenzo

Meneghetti, Bale-Valle

Tekka by Lone, Rovinj-Rovigno

Wine Vault Restaurant - Levante Edition, Rovinj-Rovigno

Ribarska koliba, Pula-Pola

Batelina, Banjole

The MICHELIN Guide 2025: Istria, Croatia

guide.michelin.com/en/hr/istria/restaurants

THE SIGNATURE DISH: 4 OF A KIND

Događaj koji redefinira luksuz
kroz lokalnu zajednicu, održivost
i kulinarsku kulturu

Un evento che ridefinisce
il lusso attraverso
la comunità locale,
la sostenibilità
e la cultura
gastronomica

Organizaciji tvrtke Maistra Hospitality Group i Turističke zajednice grada Rovinja-Rovigno projekt **The Signature Dish: 4 of a Kind** još je jednom potvrdio da Rovinj, ne samo da prati svjetske kulinarske smjerove, već ih promišljeno i suvereno definira. Održan krajem listopada 2024. u restoranu **Cap Aureo** Grand Park Hotela Rovinj, ovaj jedinstveni događaj donio je **dvije srebrne nagrade na međunarodnom Eventex Awards 2025**, u kategorijama **Gala Event** i **Experiential Event** – u konkurenciji više od 1200 prijava iz 59 zemalja svijeta.

U vremenu kada je kulinarstvo postalo sadržaj, spektakl, „trend“, The Signature Dish odabrao je **drugi pravac – povratak vrijednostima**. U središtu nije bio tanjur, nego ono što mu prethodi: **prostor iz kojeg dolazi namirnica, sezona u kojoj sazrijeva, osoba koja ga obrađuje i priča koju prenosi**. Taj pomak – od dojma prema sadržaju, od raskoši prema pažnji – prepoznat je od strane međunarodnog žirija kao primjer **nove, redefinirane ideje luksuza**, u kojoj dominiraju **održivost, autentičnost, lokalna zajednica** i duboko **promišljeno iskustvo**.

Rovinj – destinacija koja misli kroz tradiciju

Rovinj je posljednjih godina izrastao u jedan od najvibrantnijih gourmet centara regije zbog **kvalitativne dosljednosti** i **kulturnog poštovanja**. Ovdje kuhanje nije posao, već **dijalog s lokalnom tradicijom**. Chefovi ne koriste samo sezonske namirnice – oni **pripremaju menije u sezoni**, a održivost nije tema, već **način rada**. U tom kontekstu, The Signature Dish predstavlja **sintezu svega što Rovinj jest**, ali svega što želi biti – gourmet centar regije.

Organizzato da **Maistra Hospitality Group** e dall'**Ente per il turismo della città di Rovinj-Rovigno**, il progetto **The Signature Dish: 4 of a Kind** ha ancora una volta confermato che Rovigno non solo segue i trend gastronomici globali, ma li interpreta con consapevolezza e autorevolezza. Svoltosi alla fine di ottobre 2024 presso il ristorante **Cap Aureo** del **Grand Park Hotel Rovinj**, questo evento unico ha ottenuto **due medaglie d'argento** agli **Eventex Awards 2025**, nelle categorie **Gala Event** ed **Experiential Event** – selezionato tra oltre **1200 candidature** provenienti da **59 paesi del mondo**.

In un'epoca in cui la gastronomia è spesso ridotta a contenuto, spettacolo o "tendenza", **The Signature Dish** ha scelto un'altra strada: il **ritorno ai valori**. Al centro non c'era il piatto, ma ciò che lo precede: **il luogo di provenienza dell'ingrediente, la stagione in cui matura, la persona che lo lavora e la storia che porta con sé**. Questo spostamento – dall'impressione al contenuto, dal lusso all'attenzione – è stato riconosciuto dalla giuria internazionale come esempio di una nuova idea di lusso, fondata su **autenticità, sostenibilità, comunità locale e profondità esperienziale**.

Rovigno – Una destinazione che pensa attraverso la tradizione

Negli ultimi anni, Rovigno si è affermata come uno dei centri gastronomici più vivaci della regione, grazie alla **coerenza qualitativa e al rispetto culturale**. Qui cucinare non è un lavoro: è un **dIALOGO con la tradizione locale**.

Gli chef non si limitano a usare ingredienti stagionali – **cucinano nella stagione**, e la sostenibilità non è un tema: è **una prassi quotidiana**. In questo contesto, **The Signature Dish** rappresenta la **sintesi di ciò che Rovigno è – e di ciò che vuole diventare**: il centro gourmet della regione.

Jeffrey James Vella - glas lokalne zajednice

Kreativni autor koncepta i chef domaćin, **Jeffrey James Vella**, jedna je od onih rijetkih figura koji ne kuha da bi zadivio, već da bi slušao. S bogatim međunarodnim iskustvom, danas vodi restoran **Cap Aureo**, gdje njeguje filozofiju kuhanja koja je utemeljena na **tišini, sezoni i suštini namirnica**.

Vellin pristup je **senzibilan i kontemplativan**, gotovo filozofski. Hranu doživljava kao **proširenje mjesta u kojem se nalazi**, a goste kao partnere u dijalogu. Njegova jela ne pokušavaju impresionirati formom, već **bude pažnju teksturom i toplinom**. U Signature Dishu, Vella ne nudi tanjur – nudi **stav**.

Izvrсни i besprojektni

Uz Vellu, u projektu su sudjelovali **Danijel i Ilja Đekića** (restoran Monte) koji baštinu Istre prevode u novi jezik kuhinje, **Emanuele Scarello** i **Simone De Lucca** (restoran Agli Amici Rovinj), predstavnici elegantne i odgovorne talijanske kuhinje, te **Damir Pejčinović** (Meneghetti Wine Hotel & Winery) koji reinterpreтира mediteransku klasiku kroz inovaciju. Poseban pečat dala je **Maša Salopek** čiji je zero-waste desert postao simbol večeri – **suptilan, precizan, održiv i emotivan**.



Jeffrey James Vella - La voce della comunità locale

Autore creativo del concetto e chef ospitante, **Jeffrey James Vella** è una di quelle rare figure che non cucina per stupire, ma per **ascoltare**. Con una lunga esperienza internazionale, oggi guida il ristorante **Cap Aureo**, dove coltiva una filosofia culinaria **basata sul silenzio, sulla stagione e sull'essenza della materia prima**.

Il suo approccio è sensibile, riflessivo, quasi filosofico. Per Vella, il cibo è **un'estensione del luogo** in cui si trova, e l'ospite è **un partner nel dialogo**. I suoi piatti non cercano di impressionare con la forma, ma risvegliano attenzione **con la texture e il calore**. Nel progetto **Signature Dish**, Vella **non propone un piatto - propone una visione**.

Una squadra di eccellenza

Insieme a Vella, hanno partecipato al progetto anche: **Danijel e Ilja Đekić** (ristorante **Monte**) – interpreti della tradizione istriana in chiave contemporanea, **Emanuele Scarello** e **Simone De Lucca** (ristorante **Agli Amici Rovinj**) – espressione della cucina italiana elegante e responsabile, **Damir Pejčinović** (Meneghetti Wine Hotel & Winery) – che reinterpreta la tradizione mediterranea con tocco innovativo, **Maša Salopek** – il cui dessert **zero-waste** è diventato simbolo della serata: **sobrio, preciso, sostenibile ed emotivo**.





Umjetnost, simbol i poruka

The Signature Dish je bio **osjetilni narativ o prostoru, vremenu i odgovornosti**. Središnji motiv, ledena kocka koja se polako topila u prostoru restorana Cap Aureo, nosila je poruku prolaznosti resursa. Literarne reference – poput **“To waste or not to waste”** – poticale su na refleksiju. Svaki gost bio je istovremeno sudionik i promatrač – pozvan ne samo kušati, već **osjetiti, razumjeti i preispitati**.

Pogled unaprijed: Crafting Istria

Na temeljima koje je postavio The Signature Dish, **Maistra Hospitality Group u suradnji s loklanom zajednicom novo iskustvo pod nazivom Crafting Istria** – projekt koji će još dublje uroniti u **istarsku zemlju, čovjeka i namirnicu**. Ovdje hrana neće biti povod – već **nastavak dijaloga koji spaja tradiciju i suvremenost, tišinu i poruku, prirodno i stvarano**.

Crafting Istria je **poziv na novu vrstu bliskosti između gosta, prostora i vrijednosti koje dijelimo**. U vremenu u kojem sve traje kraće, **Rovinj bira trajno**. A luksuz – više nije ono što sjaji, nego ono što ostaje.

Arte, simbolo e messaggio

The Signature Dish è stato un racconto sensoriale su **luogo, tempo e responsabilità**. Il simbolo centrale – **un cubo di ghiaccio che si scioglieva lentamente** all'interno del ristorante – evocava il tema della **fugacità delle risorse**. Citazioni letterarie come **“To waste or not to waste”** hanno stimolato la riflessione. Ogni ospite era **al tempo stesso spettatore e protagonista** – invitato non solo ad assaporare, ma a **sentire, comprendere e mettere in discussione**.

Uno sguardo avanti: Crafting Istria

Sulle basi poste da The Signature Dish, **Maistra Hospitality Group** sta preparando un nuovo progetto: **Crafting Istria** – un'esperienza che andrà ancora più in profondità nel **territorio, nell'identità e nella materia prima istriana**. Qui il cibo non sarà il pretesto – ma **la continuazione di un dialogo** tra tradizione e contemporaneità, silenzio e messaggio, naturalezza e creazione.

Crafting Istria è un invito a una **nuova intimità tra ospite, luogo e valori condivisi**. In un tempo in cui tutto è effimero, **Rovigno sceglie il duraturo**. E il lusso – non è più ciò che brilla, ma **ciò che rimane**.

RANGITE!

Gourmet scena Istre u punom sjaju

La scena gourmet d'Istria in tutto
il suo splendore

ISTRIAN FOOD MARKET

ESTD

2025



RANGITE!

ROVINJ · ROVIGNO

Kad mjesto govori okusima: tradicija, identitet i održivost u službi stvarnog doživljaja

U Rovinju, gradu koji već odavno ne treba predstavljanje, gourmet scena pronašla je svoj najnoviji izraz u konceptu koji ne govori samo o hrani, već o životu – **RANGITE! - Istrian Food Market**. Unutar Weekend Food Festivala, RANGITE! nije bio još jedna festivalska zona. Bio je to **autentični gourmet portret Istre i Rovinja**, nastao iz tradicije, sazrio kroz lokalne vrijednosti i predstavljen kao doživljaj za sva osjetila.

Povratak iskonskom: Gourmet kao identitet

RANGITE! ne ulazi u svijet gourmet iskustava s ciljem da impresionira vizualnim raskošima ili ekstravagantnim tehnikama. Umjesto toga, donosi **iskrenost tanjura, poznatost mirisa, teksturu djetinjstva**. Ovdje se ne poslužuju jela za kamere – već ona koja mirišu na sjećanje.

Kao kurirani prostor unutar Weekend Food Festivala, RANGITE! je ponudio nešto što sve rjeđe nalazimo u suvremenom gourmet diskursu – **priču koja stoji iza svakog recepta, proizvođača koji zna ime svojih maslina, domaću tjesteninu koju su oblikovale ruke, ne strojevi.**



Okusi Rovinja: mjesto kao glavni sastojak

Rovinj je mnogo više od razglednice. Njegov identitet ne leži samo u pogledu na siluetu crkve sv. Eufemije. Rovinj se razumije tek kad se sjedne za stol i kuša ono što se priprema stoljećima.

RANGITE! je taj stol iznio na pjacetu, otvorio ga gostima i pretvorio u pozornicu gourmet scene s karakterom.

U ambijentu koji priziva slike starih šterna i malih dvorišta, pripremala su se jela poput domaćih fuža, žgvaceta, raviola punjenih svježom skutom, sve servirano uz vina lokalnih vinara. Svako jelo bilo je rezultat **suradnje lokalnog znanja i suvremenog senzibiliteta**.

Quando un luogo parla attraverso i sapori: tradizione, identità e sostenibilità al servizio di un'esperienza autentica

A Rovigno, città che non ha bisogno di presentazioni, la scena gourmet ha trovato la sua espressione più recente in un concetto che non parla solo di cibo, ma di vita: **RANGITE! - Istrian Food Market**. All'interno del Weekend Food Festival, RANGITE! non è stato una semplice area del festival, bensì un **autentico ritratto gourmet di Rovigno**, nato dalla tradizione, maturato attraverso i valori locali e presentato come esperienza multisensoriale.

Ritorno all'essenza: il gourmet come identità

RANGITE! non entra nel mondo delle esperienze gastronomiche con l'obiettivo di impressionare con stravaganze visive o tecniche complesse. Porta invece la sincerità del piatto, **la familiarità dei profumi, la consistenza dell'infanzia**. Qui non si servono piatti per i social, ma pietanze che profumano di memoria. Come spazio curato all'interno del Weekend Food Festival, RANGITE! ha offerto ciò che sempre più raramente si trova nel discorso gourmet contemporaneo: **la storia dietro ogni ricetta, il produttore che conosce il nome dei suoi ulivi, la pasta fatta a mano da mani esperte, non da macchine.**



I sapori di Rovigno: il luogo come ingrediente principale

Rovigno è molto più di una cartolina. La sua identità non risiede solo nel profilo della chiesa di Sant'Eufemia. Rovigno si comprende sedendosi a tavola e assaporando ciò che qui si prepara da secoli.

RANGITE! ha portato quella tavola in piazza, aprendola agli ospiti e trasformandola in palcoscenico della scena gourmet con carattere.

In un ambiente che evoca immagini di vecchi cortili e cisterne, si sono preparati piatti come i fusi fatti in casa, lo žgvacet, i ravioli ripieni di ricotta fresca, il tutto servito con vini dei produttori locali. Ogni piatto era il risultato della **collaborazione tra sapere locale e sensibilità contemporanea**.

Legenda kao začin: Zašto baš “RANGITE!”?

Riječ “RANGITE!” dolazi iz legende o svetoj Eufemiji, zaštitnici grada. Nije riječ o mitologiji koja se koristi kao dekor – već o **simbolu autentičnog karaktera Rovinja**. Prema priči, Eufemija, koja je bila zaljubljena u istog muškarca kao i Katarina, razočarana u ljubavi, okrenula je leđa Katarini te izgovorila taj snažan, gotovo buntovan usklik – “RANGITE!” – izraz „snadi se“ kao poziv na dostojanstvo i samopoštovanje. Kao ime gourmet prostora, “RANGITE!” poziva na povratak onom što je vrijedno. Onom što ne traži dozvolu. Onom što ne oponaša druge, nego ponosno nosi svoje.

Od nonetovog tanjura do današnjeg šefa kuhinje

Jedna od najljepših dimenzija RANGITE! iskustva bila je njegova posvećenost **međugeneracijskom kontinuitetu**. Nije bilo kurikuluma, ali je bilo znanja. Nije bilo postavljene scene, ali je bilo sadržaja. U suradnji s ugostiteljskom školom Eugen Kumičić i Udrugom Kuća o Batani, projekt je spojio one koji znaju kako se nekoć delalo – i one koji će to znanje prenijeti dalje.

Upravo su ti mladi kuhari, učenici i učenice, pripremali jela ruku pod ruku s iskusnijima – sljubljujući iskustvo i svježinu – ne kao predstavu, već kao stvarnost koja se odvijala pred gostima.



Una leggenda come spezia: perché proprio “RANGITE!”?

Il nome “RANGITE!” deriva da una leggenda su Santa Eufemia, patrona della città. Non si tratta di mitologia usata come ornamento, ma di simbolo del carattere autentico di Rovigno. Secondo il racconto, Eufemia, delusa in amore per l'interesse condiviso con Caterina per lo stesso uomo, si voltò e pronunciò quel forte grido, quasi di sfida: “RANGITE!” – un invito all'autonomia e al rispetto di sé.

Come nome dello spazio gourmet, “RANGITE!” richiama ciò che conta davvero. Ciò che non cerca il consenso. Ciò che non imita, ma porta con fierezza la propria identità.

Dal piatto della nonna allo chef di oggi

Una delle dimensioni più belle dell'esperienza RANGITE! è stata la sua dedizione alla continuità intergenerazionale. Non c'era un copione, ma c'era sapere. Non c'era una scena montata, ma c'era sostanza. In collaborazione con la scuola alberghiera Eugen Kumičić e l'Associazione Casa della Batana, il progetto ha unito chi sapeva come si faceva una volta con chi porterà avanti quella conoscenza.

Proprio quei giovani cuochi, studenti e studentesse, hanno cucinato fianco a fianco con i più esperti – unendo esperienza e freschezza, non come spettacolo ma come realtà vissuta davanti agli ospiti.



Zero Waste kao realnost, ne strategija

RANGITE! je od prvog dana bio vođen jasnom filozofijom: **gourmet iskustvo mora biti odgovorno**. Zero Waste nije ovdje bila apstraktna ideja, već operativna praksa. Hrana se koristila do kraja. Materijali su bili biorazgradivi. Suradnja s malim proizvođačima značila je manje transporta, više znanja, manje plastike, više poštovanja.

Gosti su mogli ne samo uživati, već i naučiti – ne kroz predavanje, nego kroz **susret sa stvarnim ljudima koji žive održivo svaki dan**.

Kultura stola: susret, ne potrošnja

Za razliku od mnogih festivalskih gourmet zona koje su tempirane da zadovolje, RANGITE! je pozivao da se zastane. **Hrana nije bila u funkciji brzog dojma, nego povoda za razgovor**. Stolovi su bili postavljeni kao pozornice – ali ne za izvođače, već za ljude. Posjetitelji su sjedili zajedno, kušali, dijelili, pitali.

U tom prostoru nije bilo nužno znati razliku između sortne malvazije i kupaže – dovoljno je bilo slušati onoga tko je vino donio. To je bila najveća snaga RANGITE! gourmet koncepta: **ponovno je stvorio zajednicu oko stola**.

Gourmet koji pripada mjestu, ne trendu

RANGITE! nije pokušavao biti savršen. Pokušavao je biti stvaran – i uspio je. U vremenu kad su mnoga gourmet događanja svedena na fotografiju, RANGITE! je nudio sadržaj. U vremenu kad se destinacije često odriču svog identiteta da bi bile „globalno atraktivne“, Rovinj je pokazao da **najveća atrakcija leži u vlastitoj autentičnosti**.

RANGITE! je pokazao da gourmet ne mora biti otmjen da bi bio vrhunski. Mora biti iskren. Mora biti povezan s mjestom. I mora imati ljude koji vjeruju u ono što kuhaju.

Zero Waste come realtà, non strategia

Fin dal primo giorno, RANGITE! ha seguito una filosofia chiara: **l'esperienza gourmet deve essere responsabile**. Zero Waste non è stata un'idea astratta, ma una pratica concreta. Il cibo è stato utilizzato completamente. I materiali erano biodegradabili. Collaborare con piccoli produttori ha significato meno trasporto, più sapere, meno plastica, più rispetto.

Gli ospiti non solo hanno potuto gustare, ma anche imparare – non con conferenze, **ma incontrando persone reali che vivono ogni giorno in modo sostenibile**.

Cultura della tavola: momento di incontro, non di consumo

A differenza di molte zone gourmet festivaliere pensate per stupire, RANGITE! invitava a fermarsi. **Il cibo non era pensato per l'effetto rapido, ma come spunto per conversare**. I tavoli erano come palcoscenici – non per artisti, ma per le persone. I visitatori si sedevano insieme, assaggiavano, condividevano, facevano domande.

In quello spazio non era necessario sapere la differenza tra una Malvasia varietale e un blend – bastava ascoltare chi aveva portato il vino. Questa è stata la vera forza del concetto gourmet di RANGITE!: **ha ricreato una comunità attorno alla tavola**.

Gourmet che appartiene al luogo, non al trend

RANGITE! non ha cercato la perfezione. Ha cercato la verità – e l'ha trovata. In un'epoca in cui molti eventi gourmet si riducono a una fotografia, RANGITE! ha offerto contenuto. In un momento in cui tante destinazioni rinunciano alla propria identità per essere **“globalmente attraenti”**, Rovigno ha dimostrato che la maggiore attrattiva è l'autenticità.

RANGITE! ha dimostrato che il gourmet non deve essere elegante per essere eccellente. Deve essere sincero. Deve essere legato al luogo. E deve avere persone che credono davvero in ciò che cucinano.



JAKOVLJA

Puls Kanfanara

Il battito di Canfanaro

Jakovlja - Boškarin, fuži i gourmet ritam Istre

Kada se kraj srpnja zakotrlja niz padine Čićarije i sunce se izlije preko kanfanarskih terasa, jedno mjesto u Istri više ne funkcionira kao selo - ono diše kao zajednica. Jakovlja, fešta svetog Jakova, i ove je godine u Kanfanaru nadmašila samu sebe. Nije to samo proslava, nije samo sajam, ni gastronomski susret - Jakovlja je trenutak u kojem se okusi, mirisi i pokreti spoje u ritam koji nosi i nahrani. Rijetko gdje Istra govori ovako jasno - i rijetko kada gourmet priča zvuči toliko uvjerljivo.

Tišina Boškarina

Ulice, sjenice, sajmište. Sve čeka. A onda se pojavi On. Boškarin. Ne treba uvod, ne treba objašnjenje. On staje i sve oko njega utihne. U toj tišini - prisutnost. Jakovlja je i smotra. Ne samo stoke, već karaktera. Sudionici iz cijele Istre dovode svoje najbolje. Težina, sklad, mišić, mirnoća. Ponos u pokretu. Prolazi Sarozin - nosi titulu, ali i stav. On nije najveći jer je najteži. On je najveći jer podsjeća kako se radilo kad se nije govorilo. Nema buke, nema patetike. Samo zemlja, zvono i pogled.

Bue istriano, fuži e il ritmo gourmet dell'Istria

Quando la fine di luglio rotola giù dalle pendici della Čićarija e il sole si riversa sulle terrazze di Canfanaro, questo paese istriano smette di essere solo un villaggio - diventa una comunità che respira all'unisono. Jakovlja, la festa di San Giacomo, anche quest'anno ha superato se stessa. Non è solo una celebrazione, né una fiera, né un semplice evento gastronomico - è un momento in cui sapori, profumi e gesti si fondono in un ritmo che nutre e accompagna. Raramente l'Istria parla con tanta chiarezza - e raramente una narrazione gourmet è così autentica.

Il silenzio del bue istriano

Strade, bancarelle, la piazza. Tutto è in attesa. Poi arriva Lui. Il bue istriano. Non ha bisogno di presentazioni né spiegazioni. Si ferma e tutto intorno a lui tace. In quel silenzio - presenza. Jakovlja è anche una mostra. Non solo di animali, ma di carattere. Partecipanti da tutta l'Istria portano il meglio che hanno. Peso, equilibrio, muscolatura, calma. L'orgoglio in movimento. Passa Sarozin - porta il titolo, ma anche l'attitudine. Non è il più grande solo per il peso. È il più grande perché ricorda com'era il lavoro quando non servivano parole. Nessun clamore, nessuna retorica. Solo la terra, il campanaccio e uno sguardo.





Doživljaj koji se ne zaboravlja

Dok na jednoj strani prolaze volovi, na drugoj se prošlost evocira kroz zvuk i pokret. Kad roženica i mih prekinu tišinu, krene ples. Istarski balun i šetepaši, kanfanarski folklorasi nepokolebljivo čuvaju tradiciju od zaborava i pokazuju oduševljenoj publici kako se u Istri bavljalo i veselilo. Odmah pored nasmijanih parova koji plešu, tu su i marljivi lokalni proizvođači koji u Kanfanar dolaze pokazati ono što su tijekom godine proizvodili i izrađivali. Baš kao nekada, kada je Jakovlja bila sajam i mjesto trgovanja vlastitim proizvodima. Med, sir, maslinovo ulje, pršut i kobasice – cijela Istra u Kanfanaru.

Un'esperienza indimenticabile

Mentre da un lato sfilano i buoi, dall'altro il passato rivive nei suoni e nei movimenti. Quando la roženica e le mih interrompono il silenzio, inizia la danza. Il balun istriano e gli šetepaši, i danzatori di Canfanaro, custodiscono la tradizione e la offrono con gioia a un pubblico affascinato. Accanto alle coppie che ballano, ci sono i produttori locali, venuti per mostrare ciò che hanno creato durante l'anno. Come un tempo, quando Jakovlja era fiera e mercato. Miele, formaggio, olio d'oliva, prosciutto e salsicce – tutta l'Istria in un solo luogo.



Tjedan bez straha od prošlosti

Jakovlja ne traje jedan dan. Tjedan prije – radionice, izložbe, filmovi, djeca crtaju Boškarina, stariji komentiraju plugove, mladi uče što je težina. Sve je to težački rad – to je tekstura mjesta. Između crkve kanfanarskog trga i sajmišta, stane cijela Istra. Ne ona s razglednice. Nego ona koja ima dlanove, brazde i sol u glasu. **I to se ne može izmisliti. Može se samo prepoznati – i prenijeti.**

Autentičnost bez pretenzije

Jakovlja ne pokušava biti „autentična manifestacija“ – ona to jest. Ovdje ćete vidjeti barba Maria naslonjenog na ladonju koji zainteresiranom mnoštvu komentira kako je Boškarin ove godine teži od Bakina, a Sarožin je možda koju kilu lakši od lani. Reći će i kako više nema volova koliko ih je bilo nekad, ali kako će dolaziti na Jakovlju dokle je živ jer na ovom se mjestu najpotpunije može iskusiti Istru Istru kakva je nekad bila. Mirnu i pitomu, istovremeno ponosnu i jaku. **Pogladit će Boškarina, dotaknut mjedene kuglice na vrhovima rogova i sjetno ustvrditi – tradicija opstaje. Jakovlja je Istra.**

Zašto Jakovlja ostaje

Zato što ništa ne glumi. Zato što se nitko ne trudi biti ono što nije. Zato što je ovo fešta koja traje cijelu godinu, a samo se jednom pokaže. Boškarin nije maskota. On je – kako kažu domaći – „prisutan“. Fuži nisu delicija. Oni su pamet tijesta i ponos kuće.

A Kanfanar? On je pozornica bez pozornice. Mjesto gdje se tradicija ne izgovara – nego osjeti. Na jeziku. I u trbuhu. U srcu. U duši.

Una settimana senza paura del passato

Jakovlja non dura un solo giorno. La settimana precedente è un susseguirsi di laboratori, mostre, proiezioni. I bambini disegnano il bue istriano, gli anziani commentano gli aratri, i più giovani imparano il significato del peso. Non è un semplice programma – è la tessitura stessa del luogo. Tra la chiesa sulla piazza di Canfanaro e l'area della fiera, si raccoglie un'intera Istria. Non quella da cartolina, ma quella con i calli sulle mani, le rughe sulla fronte e il sale nella voce.

E tutto questo non si può inventare. Si può solo riconoscere – e trasmettere.

Autenticità senza pretenziosità

Jakovlja non tenta di essere „una manifestazione autentica“ – lo è. Qui incontrerai zio Mario appoggiato a una ladonja, che racconta a chi ascolta che quest'anno il bue è più pesante di quello di Bakin, e che Sarozin è forse un po' più leggero dell'anno scorso. Dirà anche che non ci sono più buoi come una volta, ma che finché avrà fiato, verrà a Jakovlja – perché qui si vive l'Istria di un tempo. Tranquilla e cordiale, ma anche fiera e resistente.

Accarezza il bue, sfiora le sfere di ottone sulle corna e, con un sorriso malinconico, dice: la tradizione continua. Jakovlja è l'Istria.

Perché Jakovlja resta

Perché non finge nulla. Perché nessuno si sforza di essere ciò che non è. Perché questa è una festa che dura tutto l'anno – e si mostra solo una volta. Il bue istriano non è una mascotte. È, come dicono i locali, „presente“. I fuži non sono una specialità – sono la saggezza della pasta e l'orgoglio della casa.

E Canfanaro? È un palcoscenico senza scena. Un luogo dove la tradizione non si proclama – si percepisce. Sulla lingua. Nello stomaco. Nel cuore. E anche più in profondità.



SPACIO MATIKA

Prostor povijesti, okusa i svakodnevice Rovinja
Uno spazio di storia, gusto e quotidianità roviginese



**Jela tradicije, stari ribarski običaji
i naslijeđe koje se i dalje živi,
a ne samo pamti**

Rovinj je grad u kojem se kulturna baština ne izlaže, već živi. Njegova gastronomija nije proizvod trenda, već rezultat stoljeća u kojima su more, ljudi i vrijeme stvarali osobit način pripreme hrane i zajedničkog života. U tom kontekstu, Spacio Matika zauzima posebno mjesto.

Smješten u staroj gradskoj jezgri, povezan s djelovanjem Ekomuzeja Batana, ovaj 'spacio' i danas djeluje kao mjesto u kojem se susreću lokalno naslijeđe, jela s poviješću i život zajednice. Nije riječ o stiliziranom prostoru za posjetitelje – Matika nije rekonstrukcija, već prirodan nastavak onoga što je Rovinj desetljećima bio.

**Piatti della tradizione, antiche
abitudini dei pescatori e un'eredità
che si vive, non solo si ricorda**

Rovigno è una città in cui il patrimonio culturale non viene esposto, ma vissuto. La sua gastronomia non nasce da una moda passeggera, bensì dal risultato di secoli in cui il mare, le persone e il tempo hanno forgiato un modo unico di preparare il cibo e condividere la vita. In questo contesto, Spacio Matika occupa un posto speciale.

Situato nel cuore del centro storico e legato alle attività dell'Ecomuseo Batana, questo spazio è ancora oggi un luogo d'incontro tra il patrimonio locale, piatti con una storia e la vita della comunità. Non si tratta di uno spazio stilizzato per i visitatori – Matika non è una ricostruzione, ma il proseguimento naturale di ciò che Rovigno è stato per decenni.





Curiosità

Dove le ricette hanno memoria propria

Uno dei preziosi progetti editoriali della comunità rovinense, il ricettario Ricette della Casa della Batana, documenta piatti trasmessi da generazioni nelle cucine dei pescatori e delle famiglie.

Tra queste, spicca una ricetta priva di fotografia – le frittelle di “mliječi ružične”.

Si tratta di una preparazione a base di pesciolini azzurri piccolissimi, un tempo noti come sensanon, pescati stagionalmente con la batana. Non avevano nemmeno un vero nome: venivano distinti dal colore dei banchi – bianco, blu, rosso – e un gruppo raro era quello delle “mliječi ružične” (letteralmente: “latte rosa”). Venivano amalgamati con farina e uova, poi fritti in olio caldo – non come specialità, ma come necessità quotidiana. Oggi non si pescano più, perciò la ricetta rimane senza immagine, ma con la sua storia.



Zanimljivost

Gdje recepti imaju vlastito sjećanje

Jedna od vrijednih publikacija rovinjske zajednice, kuharica ‘Recepti kuće o batani’ dokumentira desetljećima prenošene recepte iz ribarskih i obiteljskih kuhinja. **Među njima posebno mjesto zauzima jedno jelo koje je ostalo bez fotografije – prženi odresci mliječi ružične.**

To je naziv za pripravak od sitne plave ribe, nekad poznate kao ‘sensanon’, koju se sezonski lovilo batanom. RIBE nisu imale vlastito ime, bile su toliko male da su ih razlikovali prema boji jata: bijelo, modro, crveno – a posebna, rijetka skupina bila je mliječi ružične. Pripremane su u smjesi s brašnom i jajima, pržene u vreloj ulju – ne kao specijalitet, već kao svakodnevna potreba. Danas ih više nema, pa je i recept ostao bez slike, ali s pričom.



Spacio kao mjesto prijenosa znanja

Spacio Matika bio je – i ostao – više od prostora za jelo i piće. U svojoj izvornoj namjeni, ‘spacio’ je bio soba uz kuću u kojoj se čuvalo i točilo vino, ali u Rovinju je prerastao u mjesto okupljanja ribara, poljodjelaca i njihovih obitelji. **Nije imao stolnjak ni jelovnik – ali imao je ritam.**

Tu su se spremala jela od ribe netom izvađene iz mreže, sezonska jela kao što su mušule na ploči, crni rižot, rakovice u žaru, pržene vlasulje. Sva ta jela nisu bila izmišljena – ona su bila prenesena, s koljena na koljeno, iz mreže na stol.

‘Spacio’ nije bio zatvoren prostor: vrata su bila otvorena za poznate i nepoznate, a dijelilo se ono što je bilo dostupno, **s naglaskom na to da je važno kako se jede – ne samo što se jede.**

Domaće, ali ne folklorno

Danas je Spacio Matika i dalje aktivan. Kroz program Ekomuzeja, suradnje s lokalnim školama, vinogradarima, glazbenicima i udrugama, prostor živi bez potrebe za spektaklom. Ovdje se kuha na starinski način, koristi lokalna namirnica, ali ne s ciljem prezentacije – nego pripadnosti.

Na špacheru u loncu kuha brodet, a razgovor se nastavlja gdje je prethodnog puta stao. Ovdje se ne govori o „gastronomskom iskustvu“ – ovdje se jede kao što se jelo uvijek, i to je dovoljno.

Lo spazio come luogo di trasmissione del sapere

Spacio Matika è stato – e rimane – molto più di uno spazio per mangiare e bere. Originariamente, lo spazio era una stanza annessa alla casa dove si conservava e spillava il vino. A Rovigno, si è evoluto in un punto di ritrovo per pescatori, agricoltori e le loro famiglie. **Niente tovaglie, nessun menù – ma un ritmo ben preciso.**

Qui si cucinavano piatti con il pescato appena catturato dalle reti, piatti stagionali come cozze alla piastra, risotto nero, granchi al forno, anemoni fritti. Nessun piatto era inventato – erano trasmessi, di rete in tavola, di generazione in generazione. Lo spazio non era uno spazio chiuso: le porte erano aperte a tutti, noti e ignoti. Si condivideva ciò che c'era, **con un principio chiaro: conta come si mangia, non solo cosa si mangia.**

Tradizione domestica, ma non folcloristica

Oggi, Spacio Matika è ancora attivo. Attraverso il programma dell'Ecomuseo, collaborazioni con scuole locali, viticoltori, musicisti e associazioni, lo spazio vive senza spettacolo. Qui si cucina all'antica, si usano ingredienti locali – non con lo scopo di presentazione, ma di appartenenza. Sul fornello, nella pentola, bolle il brodetto. La conversazione riprende dove si era interrotta l'ultima volta. Non si parla di “esperienza gastronomica” – qui si mangia come si è sempre fatto, e tanto basta.

Baština bez dekoracije

Spacio Matika nije samo podsjetnik na neko drugo vrijeme – on je dio sadašnjosti koja nije izgubila kontakt s vlastitim temeljima.

Sve što se u njemu priprema ima okus ne samo hrane, nego i okolnosti u kojima je to jelo nastalo: radni dan, sezonski ulov, obiteljski ručak, veselo druženje ili tiha večera nakon mora.

Kao što se mliječi ružične više ne mogu snimiti, ali se o njima još uvijek priča, tako ni Spacio Matika ne treba objašnjavati – dovoljno je doći, poslušati, pojesti, i biti prisutan.

Patrimonio senza ornamento

Spacio Matika non è solo un richiamo a un'epoca passata – è parte di un presente che non ha perso il legame con le proprie radici. Ogni piatto che vi si prepara ha il sapore non solo del cibo, ma delle circostanze in cui quel piatto è nato: la giornata di lavoro, il pescato stagionale, il pranzo in famiglia, la compagnia allegra o la cena silenziosa dopo il mare.

Come le “mliječi ružične” non possono più essere fotografate ma ancora se ne parla, così anche Spacio Matika non ha bisogno di spiegazioni – basta esserci, ascoltare, mangiare e stare presenti.



DAN AMARETA U VR SARU

Lokalna slastica, tiha inovacija i
reinterpretacija teritorija kroz okus

LA FESTA DELL'AMARETTO DI ORSERA

Un dolce locale, un'innovazione
discreta e una rilettura del
territorio attraverso il gusto



Vrsar, nekadašnje ribarsko i poljodjelsko središte s pogledom prema otvorenoj pučini, već nekoliko godina njeguje manifestaciju koja briše granicu između gastronomije i kulturne interpretacije – Dan amareta. U središtu događanja nije trend, nego slastica koja se razlikuje: amaret ne od badema, nego od lješnjaka, i ne kao replika talijanskog uzora, već kao namjerno lokalna varijacija, definicija jedne mikroregije kroz jedan zalogaj.

Orsera, un tempo centro agricolo e peschereccio affacciato sull'Adriatico, da alcuni anni coltiva un evento che sfuma i confini tra gourmet ed espressione culturale: la Festa dell'Amaretto di Orsera. Al centro dell'iniziativa non c'è una moda, bensì un dolce che si distingue per scelta e identità: un amaretto non alle mandorle, ma alle nocciole, e non come imitazione del modello italiano, bensì come variazione volutamente locale – definizione di un microterritorio in un solo boccone.



Slatko kao identitetski jezik

U Istri gotovo svaki sastojak ima svoje korijene i kontekst. Kod vrsarskih amareta, središnji sastojak – lješnjak – nije ukras ni slučajnost, već povijesno prisutan element domaće agrikulture. Uzgajan u okolici Vrsara još početkom 20. stoljeća, lješnjak je bio dio ekonomije, ali i svakodnevice – ulazio je u slastice, jela, pa čak i likere. Danas se, u amaretima, koristi ne za rekonstrukciju, već za reinterpretaciju.

Upravo u toj odluci da se ne koristi badem – koji bi bio tipičniji izbor – već domaći lješnjak, skriva se ključna gesta Dana amareta: afirmacija lokalnog kroz formu koja je poznata, ali prilagođena kontekstu. Kolačić se time pretvara u komunikacijsku točku: između prošlog i sadašnjeg, između Istre i šireg mediteranskog svijeta.

GOLOSA: gastronomska šetnja kao narativ

Prateći program pod nazivom GOLOSA nije samo degustacijska ruta kroz stari Vrsar – to je kulinarska šetnja teritorijem. Na svakoj od pažljivo odabranih lokacija poslužuje se jelo koje koristi lokalne sastojke, tehniku ili priču, stvarajući mikro-naraciju kroz okus. Rillette od srdele, tartar od kozica s lješnjacima, pinsa reinterpretirana kroz istarsku kobasicu i rukolu, uz izbor vina iz lokalnih podruma – svaki je slijed tematski povezan s idejom autentičnosti bez folklor.

Završnica je posvećena upravo amaretu – klasičnom i reinterpretiranom, u desertu ili liker, u kombinaciji s modernim koktelima. Sve pod otvorenim nebom, ali bez potrebe za spektaklom: dovoljni su tišina, precizna priprema i jasna poruka.



Il dolce come linguaggio identitario

In Istria, ogni ingrediente ha radici, storie e contesti. Nel caso degli amaretti di Orsera, l'elemento chiave – la nocciola – non è una decorazione né una moda recente, ma una presenza agricola storicamente radicata nella zona. Coltivate nei pressi del paese già all'inizio del Novecento, le nocciole facevano parte della vita quotidiana: si usavano nei dolci, nei piatti salati e persino nei liquori. Oggi tornano protagoniste non per nostalgia, ma per scelta consapevole.

Scegliere la nocciola locale invece della mandorla – più comune in pasticceria – significa sottolineare l'autenticità. È un gesto di consapevolezza territoriale: il dolce diventa veicolo di racconto, punto d'incontro tra passato e presente, tra Istria e il più ampio paesaggio gastronomico mediterraneo.

GOLOSA: una passeggiata narrativa nel gusto

Accanto alla festa si svolge GOLOSA, un percorso gastronomico attraverso il centro storico. Non si tratta solo di assaggi, ma di un viaggio ragionato attraverso i sapori locali. Ogni tappa propone una creazione che unisce ingredienti del territorio a tecniche curate: dalla rillette di sardine al tartare di gamberi con nocciole, dalla pinsa reinterpretata con salsiccia istriana alla rucola, fino a vini selezionati da piccole cantine della zona.

Ogni assaggio è pensato come un frammento di narrazione: non c'è spettacolo, ma coerenza. Il finale? Naturalmente l'amaretto, in diverse versioni – classico, liquore, dessert, cocktail. Servito all'aperto, senza ostentazione. È il contenuto a parlare.



Od kolačića do kulturnog manifesta

Dan amareta nije posvećen nostalgiji, već selektivnom pamćenju. Amaret ovdje nije izgovor za ponavljanje tradicije, već izabrana točka na kojoj se tradicija može propitivati. Njegova priprema ne traži puno: domaći lješnjak, šećer, jaje i ništa više. No upravo ta ekonomija sastojaka otvara prostor za značenje.

Organizatori nisu pokušali "prodat" Vrsar kroz atrakciju, već ga predstaviti kroz gestu - odabir jednog proizvoda i njegovo osmišljavanje u kontekstu mjesta, vremena i publike.

Proizvod koji traži vrijeme

Za razliku od većine manifestacija koje računaju na intenzitet doživljaja, Dan amareta koristi ritam koji nije komercijalan. Amaretti se peku ručno, prodaju u malim serijama, a često i nestanu prije kraja dana. To nije greška - to je namjerna mjera.

U vremenu kada se sve prilagođava brzini, Dan amareta nudi protutežu: slasticu koju treba čekati, razumjeti i pamtiti po teksturi, ne po ambalaži.

Dan amareta u Vrsaru nije samo gourmet-događaj. To je primjer kako se teritorij može interpretirati kroz okus, bez gubljenja integriteta. Umjesto kulisa, pruža kontinuitet; umjesto hiperprodukcije, nudi mjeru. Vrsarski amaret, jednostavan na prvi pogled, zapravo je pažljivo oblikovana gesta - kultura predstavljena kroz recept.

U vremenu obilježenom viškom, manifestacije poput ove pokazuju da manje može biti sadržajnije, uvjerljivije i dugotrajnije.

Dal biscotto al gesto culturale

La Festa dell'Amaretto di Orsera non mira a ripetere la tradizione, ma a rileggerla. L'amaretto non è simbolo di un tempo perduto, ma punto da cui interrogare il presente. Con pochi ingredienti - nocciole locali, zucchero, uova - si costruisce una piccola architettura di significato.

Gli organizzatori non hanno cercato l'attrazione turistica, ma hanno scelto la coerenza: raccontare Orsera attraverso un singolo prodotto, elevandolo a racconto del territorio.

Un prodotto che impone il suo tempo

A differenza di molte manifestazioni che puntano sul ritmo veloce e sull'impatto immediato, la Festa dell'Amaretto di Orsera si muove con lentezza. Gli amaretti sono preparati artigianalmente, in piccole quantità. Spesso terminano prima della fine dell'evento. Non è una mancanza - è parte della scelta. Nessuna produzione in serie, solo cura.

In un tempo in cui tutto si accelera, questa festa invita a rallentare. A ricordare, assaporare e riflettere. Gli amaretti non si distinguono per il packaging, ma per consistenza, sapore e intenzione.

La Festa dell'Amaretto di Orsera non è soltanto un appuntamento gourmet. È un esempio concreto di come si possa raccontare un luogo attraverso un gusto, senza semplificazioni né folklore.

Non è una scenografia: è un gesto pensato. Non cerca quantità, ma precisione.

In un'epoca di eccesso, questa festa dimostra che anche il piccolo può essere eloquente, autentico e memorabile.

RECEPTI I PONEKA TAJNA

PANDEŠPANJA

Istarska slastica s
karakterom svakodnevice

Il dolce quotidiano
con carattere



Pandešpanja je jedna od onih slastica koje ne traže posebno objašnjenje ni opravdanje. Prisutna u istarskoj svakodnevici desetljećima, njezina se priprema nije temeljila na preciznoj pisanosti recepta, već na navici, iskustvu i osjećaju. U mnogim se kućama znalo: osam jaja, osam žlica šećera, osam žlica brašna. Bez vaga, bez ukrasa, bez potrebe da se od nje stvara više no što jest.

Il pandespgna è uno di quei dolci che non richiedono né spiegazioni né ornamenti. Presente da decenni nella quotidianità istriana, la sua ricetta non nasceva da un libro scritto, ma da memoria, gesto e proporzione. In molte case, le dosi erano semplici e scolpite nella consuetudine: otto uova, otto cucchiari di zucchero, otto cucchiari di farina. Senza bilancia, senza decorazioni, senza la pretesa di essere altro che ciò che è.



Slatki ritam domaće kuhinje

U unutrašnjosti Istre, pandešpanja se najčešće pripremala u nedjelju, za blagdane ili kada bi obitelj imala potrebu za nečim jednostavnim i pouzdanim. **Njezin recept nije sadržavao skupe sastojke - koristila su se jaja iz domaćeg uzgoja, brašno iz vreće pod stropom i šećer koji je bio među rijetkim kupljenim artiklima u kućanstvu.** Osnovni okus povremeno je obogaćivan ribanom koricom limuna, naranče, rumom ili prošekom.

Priprema je bila ručna i zahtijevala je vrijeme. Smjesa se dugo miješala, bez strojeva, sve dok ne bi postala glatka i svijetla. Tada bi se oprezno dodavalo brašno i snijeg od bjelanjaka, a sve se peklo u većem kalupu, često onom istom koji se u obitelji koristio godinama.

Nezaobilazni dio obiteljske rutine

Iako je bila česta u blagdanskom rasporedu, pandešpanja nije bila rezervirana samo za posebne dane. Bila je praktična - dugo je trajala, lako se rezala i posluživala, a još lakše dijelila. Često je djeci bila užina, često su je uzimali u školu, a ponekad i u vinograd. Bez kreme, bez slojeva - samo čista, blaga struktura i okus.

U mnogim obiteljima pandešpanja je bila prva slastica koju su djeca naučila pripremati, upravo zato što je bila jednostavna, ali je zahtijevala pažnju i točnost. Time je postajala više od kolača - bila je oblik prijenosa znanja i svakodnevnog kuhinjskog odgoja.

Kulturna i kulinarska vrijednost

Pandešpanja danas ima svoje mjesto i u suvremenim interpretacijama - dodaje joj se voće, prelijeva se kremama, poslužuje uz moderne elemente, no njezina izvorna vrijednost ostaje u stabilnosti i čistoći recepta. Predstavlja primjer kućne kuhinje koja se ne temelji na eksperimentiranju, nego na kontinuitetu.

U vremenu kada se mnoge tradicionalne slastice mijenjaju da bi postale atraktivnije, pandešpanja ostaje diskretno autentična. Upravo zbog svoje jednostavnosti, ona danas može biti snažan simbol lokalne kulinarske baštine.

I ritmo dolce della cucina di casa

Nell'Istria interna, il pandespagna si preparava la domenica, per le feste o quando in famiglia si sentiva il bisogno di qualcosa di semplice, affidabile e buono. **Non richiedeva ingredienti costosi: uova del pollaio, farina del sacco appeso in cucina, zucchero tra i pochi beni acquistati.** A volte si arricchiva con scorza grattugiata di limone o arancia, un goccio di rum o di prošek.

La preparazione era manuale e richiedeva tempo. L'impasto si sbatteva a lungo, a mano, fino a diventare chiaro e spumoso. Solo allora si aggiungeva delicatamente la farina e la neve di albumi. Si cuoceva in uno stampo grande, spesso lo stesso usato per generazioni.

Una presenza silenziosa nella vita di famiglia

Anche se spesso legata alle festività, il pandespagna non era riservata ai giorni importanti. Era pratica: si conservava a lungo, si tagliava facilmente, si portava a scuola, nei campi, o si serviva come merenda. Nessuna farcitura, nessun livello - solo la sua struttura soffice e il sapore delicato.

Per molti bambini, è stato il primo dolce imparato in cucina. Non perché fosse banale, ma perché richiedeva attenzione, rispetto delle proporzioni, e trasmetteva qualcosa di più: il senso della misura e della cura.

Un'eredità culturale e gastronomica

Oggi il pandespagna vive anche nelle versioni moderne: arricchita con frutta, servita con creme o reinterpretata in chiave creativa. Ma la sua forza rimane nella stabilità della ricetta originaria, nella logica della cucina domestica che privilegia la continuità all'invenzione.

In un'epoca in cui molti dolci tradizionali vengono alterati per apparire più attraenti, la pandešpanja rimane autentica nella sua discrezione. Ed è proprio questa semplicità che la rende, oggi più che mai, un simbolo forte del patrimonio dolciario locale.

LIKER OD LAVANDE

iz sela Pekici

LIQUORE ALLA LAVANDA

del villaggio di Pekici



Biljka, znanje i mjera - kako se u Istri gradi okus od onoga što je nadohvat ruke

U malom selu Pekici pokraj Svetvinčenta, u kojem se još uvijek sve može nazvati imenom i prezimenom, obitelj Pekica vodi agroturizam u kojem je lavanda više od biljke – ona je stvarni sastojak svakodnevice. Ovdje se ne koristi radi dojma, nego kao sirovina. Prerađuje se u ulje, suši za čajeve, stavlja u kruh i sirupe, no najviše pozornosti privlači **liker od lavande** – piće koje u sebi sažima sve što njihova proizvodnja jest: dosljednost, jednostavnost i razumijevanje vlastitog prostora.

Liker kao logičan nastavak polja

Cvijetovi lavande ručno se beru u sezoni i suše bez ubrizivača. Za liker se koristi domaća rakija, miješana sa suhim cvijetom i malom količinom šećera. Dodaje se i tanka korica limuna – ništa više. Nakon maceracije u pažljivo kontroliranim uvjetima, dobiva se piće koje nije ni težak digestiv ni parfemska slastica, nego **biljni, čisti koncentrat Istre u čaši**.

Liker se najčešće poslužuje rashlađen, uz kolač, suhi keks ili kao samostalan gutljaj za kraj obroka. Njegov miris ne ostaje samo u nosu – on ima tijelo.

Una pianta, una conoscenza, una misura - come in Istria si costruisce il gusto a partire da ciò che è a portata di mano

Nel piccolo villaggio di **Pekici**, vicino a **Sanvincenti**, dove ogni cosa ha ancora nome e cognome, la famiglia **Pekica** gestisce un'agriturismo in cui la lavanda è molto più di una pianta: è una materia prima quotidiana. Qui non viene utilizzata per impressionare, ma per essere trasformata. Si distilla in olio, si essicca per le tisane, si aggiunge al pane e agli sciroppi, ma soprattutto conquista attenzione nella forma di un **liquore alla lavanda** – una bevanda che racchiude tutto ciò che rappresenta il loro lavoro: coerenza, semplicità e consapevolezza del proprio territorio.

Un liquore come logica continuazione del campo

I fiori di lavanda vengono raccolti a mano nella loro stagione e lasciati essiccare senza forzature. Per la produzione del liquore si usa **grappa artigianale**, mescolata con fiori secchi e una piccola quantità di zucchero. Si aggiunge una sottile scorza di limone – nient'altro. Dopo una macerazione lenta e attenta, si ottiene una bevanda che non è né un digestivo pesante né un dolce profumato: è un **concentrato erbaceo e pulito dell'Istria**, in un bicchiere.

Il liquore si serve freddo, spesso con un dolce semplice o da solo, a fine pasto. Il suo profumo non resta solo nel naso – ha anche corpo.

Bez simbolike - samo stvarni rad

Obitelj Pekica vodi imanje bez romantičnih kulisa. Polje lavande, ovce, kuhinja, gosti - sve je na svom mjestu, sve ima svoj red i razlog. **Emil Pekica**, koji je preuzeo posao, nije tražio način kako lavandu učiniti atraktivnom - već je tražio ono što s njom doista može napraviti. Liker je nastao kao rezultat znanja, promišljanja i sklonosti prema onome što traje. Sve što se proizvodi na imanju - od ulja do rakije - temelji se na načelu: **“Napravimo ono što možemo kontrolirati.”**

Što čini razliku?

Liker od lavande iz sela Pekici nije jedini na tržištu, ali jest **među rijetkima koji nastaju bez prilagodbe tržištu**. Nema tu dodatnih aroma, nema vizualnih trikova. Samo suhi cvijet iz polja koje obitelj sama obrađuje i rakija iz njihove kuće. Svaka boca je dio ograničene serije, i svaka serija ovisi o sezoni, vremenu i zdravlju biljke.

U svijetu gdje se sve pokušava povećati, proširiti i pojednostaviti, Pekici su odlučili ići u suprotnom smjeru. Ostati pri onome što znaju. I to se osjeća - u okusu, teksturi, mirisu. A to se pamti.

Liker od lavande iz Pekica nije zamišljen da se sviđa svima. On ne traži pažnju - ali je zadrži. Nastaje iz znanja, strpljenja i jasnoće. U njemu nema višeslojnih poruka - nego **jedna biljka, jedno mjesto, jedna obitelj. Sve ostalo je u boci.**

Nessuna simbologia - solo lavoro concreto

La famiglia Pekica conduce la propria azienda senza decorazioni romantiche. Il campo di lavanda, le pecore, la cucina, gli ospiti - tutto è al suo posto, tutto ha un ordine e una ragione. **Emil Pekica**, che oggi guida l'attività, non ha cercato un modo per rendere la lavanda più attraente - ha semplicemente cercato cosa farne davvero. Il liquore è nato così: da competenza, riflessione e attaccamento a ciò che dura. Tutto ciò che si produce in azienda - dall'olio alla grappa - segue un solo principio: **“Facciamo solo ciò che possiamo controllare.”**

Cosa fa davvero la differenza?

Il liquore alla lavanda del villaggio di Pekici non è l'unico sul mercato, **ma è tra i pochi che non si adatta alle mode.**

Niente aromi aggiunti, nessun trucco visivo. Solo fiori secchi raccolti nei campi coltivati dalla stessa famiglia e grappa distillata in casa. Ogni bottiglia appartiene a una serie limitata, e ogni serie dipende dalla stagione, dal clima e dalla salute della pianta.

In un mondo in cui tutto si cerca di amplificare, velocizzare e semplificare, a Pekici hanno scelto l'opposto. Restare fedeli a ciò che sanno. E questo si sente - nel gusto, nella consistenza, nel profumo. E si ricorda.

Il liquore alla lavanda di Pekici non è pensato per piacere a tutti. Non cerca attenzione - ma la trattiene.

Nasce da conoscenza, pazienza e chiarezza. Non contiene messaggi complessi - ma una sola pianta, **un solo luogo, una sola famiglia.**

Tutto il resto è nella bottiglia.





Ne propustite

KALENDAR GOURMET EVENATA

Da non perdere

CALENDARIO DEGLI EVENTI GASTRONOMICI

WINE & DINE

KALENDAR / Calendario

Ožujak Marzo	Svetvinčenat-Sanvincenti Kanfanar-Canfanaro Tradizione a tavola: Jela iz pinjate / I piatti dalla pinjata	Rujan / Listopad Settembre / Ottobre	Vrsar-Orsera Dani vrsaranskih amareta / Giornate del amaretto di Orsera Svetvinčenat-Sanvincenti Festival sira & izbor Naj-koze Istre / Festival del formaggio e della miglior capra istriana
Travanj Aprile	Rovinj-Rovigno Putevima rovinjskih delicija / Sui sentieri delle delizie rovignesi Rovinj-Rovigno Weekend Food Festival Rovinj-Rovigno Regata PROSECO DOC MAXI ON Cooking Star 2024	Listopad Ottobre	Rovinj-Rovigno Vrsar-Orsera Tradizione a tavola: Viècie riciète da mār Rovinj-Rovigno Svetvinčenat-Sanvincenti Kanfanar-Canfanaro Weekend Bike & Gourmet Tour: Autumn Svetvinčenat-Sanvincenti Fešta mladega vina / Festa del vino novelo Rovinj-Rovigno Signature Dish Rovinj-Rovigno Ginistra Festival
Svibanj Maggio	Vrsar-Orsera Vrsaranske goložece / Goložece di Orsera Rovinj-Rovigno Svetvinčenat-Sanvincenti Kanfanar-Canfanaro Weekend Bike & Gourmet Tour: Spring		
Svibanj/ Lipanj Maggio / Giugno	Rovinj-Rovigno Vrsar-Orsera Seasonal Food & Wine		
Lipanj Giugno	Svetvinčenat-Sanvincenti ISTRun Eat Drink: Beer Run		

WINE & DINE

Događanja za sva godišnja doba

Eventi per tutte le stagioni

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

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

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

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



Tradizione a tavola: jela iz pinjate

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

Tradizione a tavola: 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 i Rovinja za vrijeme trajanja eventa nuditi posebno osmišljene menije s brodetom te na bazi desetak starih, možda već i zaboravljenih recepata kreirati jela sa svježe ulovljenim namirnicama.

Putevima rovinjskih delicija

Krenete li Putevima rovinjskih delicija, za vas će pod kapom ovog gourmet programa specijalitete Rovinja i okolice pripremati nekoliko 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 delicija što će gosta dočekati na meniju u Rovinju i okolici u proljetnim i jesenskim danima.

Vrsaranske goložece

Ljubitelji autohtonih delicija i dobre kapljice koje proljetna ili jesenska putovanja dovedu u Vrsar moći će uživati u pravoj gurmanskoj rapsodiji. Program Vrsaranske goložece odvija se u restoranima Trošt, Fančita, La Rosa, Konoba kod Luce, Dvi Palme, Trattoria Basilico i Fish Foodu Sardela gdje će se moći birati između ribljeg i mesnog menija. Šugo od sipe, srdele na savor, hladni morski tris od hobotnice, brodet s palentom ili pak šugo od boškarina s njokima, pljukanci, carpaccio s tartufima, medaljoni u umaku od terana i istarski pršut samo su neki od specijaliteta koje ovdje očekuju vrsarske goste u proljeće i jesen.



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, Mrgani 42, Konoba Klarići e OPG Pekica, i cui proprietari preparano i “piatti della pinjata”, aggiungendo un tocco di freschezza alle pietanze con cui sono cresciute generazioni di istriani: jota, minestrone, pasta, sugo, cavolo istriano.

Tradizione a tavola: viècie 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 e Rovigno offriranno menù appositamente creati che includeranno il brodetto, nonché, in base a una dozzina di ricette vecchie e forse dimenticate, realizzeranno piatti con ingredienti freschi appena pescati.

Sui sentieri delle delizie rovignesi

Se decidete di seguire i Sentieri delle delizie rovignesi, le specialità di Rovigno e dei suoi dintorni saranno preparate in alcuni 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.

ZANIMLJIVOSTI

GLAVNO PITANJE NA FOOD FESTIVALU

ŠTO SU MAREŽINI?

Kada burger postane ribarska priča..

LA DOMANDA CHIAVE AL WEEKEND FOOD FESTIVAL

I MAREŽINI?

Quando un burger racconta il mare

Vizija iz Vrsara koja preispituje oblik, ali ne zaboravlja okus mora

Na svakom većem gourmet okupljanju danas se postavlja slično pitanje: kako pomiriti lokalno i globalno, tradiciju i inovaciju? Na Weekend Food Festivalu u Rovinju, jedan je odgovor došao iz Vrsara, iz radionice Skusha Local Fish - a - i nosi ime Marežini. Naziv možda zvuči kao izmišljena riječ - ali iza nje stoji jasan koncept: **redefinicija burgera kroz čisto more i stvarne ribarske navike.**

Što su zapravo Marežini?

Marežini nisu fast food, iako nose poznatu formu. To su riblji burgeri spravljeni isključivo od svježe jadranske ribe, bez kompromisa. U njima nema smrznutih filea, nema umjetnih ni industrijskih dodataka. **Riba se ne maskira - ona se oblikuje.** Svaki komad ribe u Marežinima dolazi iz istarskog mora, najčešće od manje poznatih, ali iznimno ukusnih vrsta koje ribari svakodnevno love, ali rijetko plasiraju na tanjure restorana.



Una visione da Orsera che riconsidera la forma senza dimenticare il gusto del mare

In ogni festival gourmet, si torna spesso alla stessa domanda: come conciliare il locale con il globale, la tradizione con l'innovazione? Al Weekend Food Festival di Rovigno, una risposta concreta è arrivata da Orsera, dalla cucina di Skusha Local Fish - e porta un nome curioso: Marežini. Potrà sembrare inventato, ma dietro c'è un'idea limpida: **ridefinire il concetto di burger con pesce fresco dell'Adriatico e un pensiero radicato nella pratica quotidiana della pesca.**

Cosa sono, davvero, i Marežini?

Non sono fast food - anche se ricordano la forma di un burger. I Marežini sono panini di pesce preparati esclusivamente con pescato fresco dell'Adriatico, senza compromessi. **Nessun filetto congelato, nessun additivo industriale.** Il pesce non viene mascherato - viene rispettato, valorizzato, modellato. Ogni porzione contiene specie locali, spesso meno conosciute ma ricche di gusto, pescate quotidianamente dai pescatori istriani.



Ukratko?

Ako itko pita što su Marežini, odgovor je jednostavan: burger u kojem je glavni sastojak more, a ne forma.

In sintesi?

Se qualcuno chiede cosa sono i Marežini, la risposta è semplice: un burger in cui il mare è l'ingrediente principale - non la forma.

Od mora do festivala

Marežini su osmišljeni kao alternativa bez imitacije. Nisu pokušaj da se lokalna riba “pretvori” u nešto drugo, nego da se uđe u poznat oblik – ali zadrži okus i poruku. Umjesto generičnih umaka, koristi se emulzija od domaćeg mediteranskog bilja. Umjesto lisnate salate – marinirano povrće ili svježe začinske trave. Kruh je lokalni, fermentirani, lagano pečen, bez dodatnih pojačivača.

Na festivalu u Rovinju, Marežini nisu bili samo novost – bili su tema. Posjetitelji su ih kušali s dvostrukom reakcijom: iznenađenje zbog teksture i prepoznatljivost u okusu. Nisu oponašali klasiku – pretvarali su lokalno znanje u suvremeni oblik posluživanja.

Marežini kao ideja

Iza cijelog projekta stoji više od dobrog recepta. Riječ je o odluci da se lokalni ribarski resursi koriste pametno, a ne selektivno. Marežini su nastali iz te ideje. Nisu proizvod trenda – već odgovora na pitanje: što napraviti s onim što imamo, a da pritom ne izgubimo svoj glas? Marežini su više od burgera. Oni su izraz suvremene istarske kuhinje koja ne odustaje od mora, već ga interpretira prema današnjim ukusima. Nisu eksperiment – već konkretan prijedlog kako u lokalnim namirnicama pronaći novu priču, bez potrebe da se išta izmišlja.

Ukratko? Ako itko pita što su Marežini, odgovor je jednostavan: **burger u kojem je glavni sastojak more, a ne forma.**

Dal mare al festival

I Marežini nascono come alternativa, ma senza imitazione. Non cercano di “trasformare” il pesce in qualcosa che non è – entrano nella forma familiare del burger, ma conservano il messaggio e la materia prima.

Niente salse standard: al loro posto, emulsioni di erbe mediterranee locali. Niente insalata iceberg: invece, verdure marinate, aromi freschi, ingredienti del territorio. Il pane è artigianale, a fermentazione naturale, leggermente tostato, senza esaltatori di sapore.

Al Weekend Food Festival di Rovigno, i Marežini non sono stati solo una novità, ma un punto di conversazione. I visitatori li hanno assaggiati con una doppia reazione: sorpresa nella consistenza, riconoscimento nel sapore. Nessuna copia della tradizione – ma una traduzione onesta del sapere locale in una forma contemporanea.

Marežini come idea

Il progetto va oltre la ricetta. È una scelta consapevole: usare le risorse della pesca locale in modo intelligente, non selettivo. I Marežini non sono nati per seguire una moda, ma per rispondere a una domanda concreta: Cosa possiamo fare con quello che abbiamo, senza rinunciare alla nostra identità?

Il risultato è un piatto che non cerca l'effetto speciale. Cerca equilibrio, gusto, coerenza. I Marežini sono un esempio di cucina istriana contemporanea che non abbandona il mare, ma lo interpreta secondo il gusto di oggi. Non sono un esperimento, ma una proposta solida: **come trovare nuove narrazioni a partire da ciò che già conosciamo bene.**

In sintesi? Se qualcuno chiede cosa sono i Marežini, la risposta è semplice: **un burger in cui il mare è l'ingrediente principale - non la forma.**



MARENDA IZ BUKALETE

MERENDA DALLA BOCALETA



Istarska supa nije juha - to je hrana za dušu, a u Rovinju upravo doživljava svoj preporod

U doba kad se jednostavnost sve češće zamjenjuje dekoracijom, istarska supa vraća tišinu i jasnoću na stol. Nije riječ o juhi, niti o vinu s dodatkom. Supa je oblik zajedničkog objeda, sveden na osnovne sastojke: crno vino, prepečeni kruh, malo šećera, papra i kap maslinova ulja. **Sve se poslužuje u glinenoj posudi - bukaleti - iz koje se i jede i pije, obično u društvu, uvijek bez žurbe.**

Riječ je o tradiciji koja potječe iz srca istarske svakodnevice - s polja, vinograda, iz zimskih večeri kad se nije kuhalo na veliko, ali se jelo s puno značenja.

Bukaleta kao mjera zajedništva

U prošlim vremenima, bukaleta nije bila samo posuda - bila je mjesto susreta. Na kraju radnog dana, vinar ili težak natiočio bi mlado vino, dodao malo začina, kruh s ognjišta i to poslužio svima. Supa se nije kušala iz tanjura, već iz iste bukalete koja je kružila stolom. Danas, iz higijenskih razloga, posude su individualne - ali je simbolika ostala: dijeljenje.

Supa nije bila jelo svečanih dana. Upravo suprotno - služila se kad ničega nije bilo dovoljno za "normalni" objed, ali je uvijek postojala namjera da se nešto podijeli.

La supa istriana non è zuppa - è cibo dell'anima e a Rovigno sta vivendo una rinascita

Nel tempo in cui la semplicità spesso viene sostituita dalla decorazione, la supa istriana riporta silenzio e chiarezza sulla tavola. Non è una zuppa, né un vino con un'aggiunta: è una condivisione ancestrale, minimalista. Gli ingredienti essenziali sono: vino rosso (preferibilmente teran), pane tostato, un pizzico di zucchero, pepe e un filo d'olio extravergine d'oliva. **Tutto viene servito in una bocaleta, la tradizionale anfora in terracotta da cui si mangia e si beve, solitamente in compagnia, sempre con calma.**

È una tradizione nata dal cuore della quotidianità istriana - dai campi, dalle vigne, dalle sere d'inverno in cui non si cucinava per molti, ma si mangiava con significato.

La bocaleta come misura di comunione

Un tempo, la bocaleta non era solo un recipiente: era un luogo di incontro. Al termine della giornata, il vignaiolo versa vino giovane, aggiunge un tocco di spezie, il pane dell'ultimo raccolto e serve a tutti. La supa non si assaggiava in piatti separati, ma dalla stessa bukaleta che circolava tra le mani. Oggi, per ragioni igieniche, le porzioni sono individuali, ma il simbolo resta: condivisione.

La supa non era un piatto festivo. Al contrario: si serviva quando non c'era abbastanza per un pranzo "normale", ma si voleva comunque offrire qualcosa, condividere ciò che c'era.

Rovinj: mjesto supe nove generacije

U Rovinju, zahvaljujući Agrorovinju i domaćim vinarima, istarska supa se promovira na razne načine. Festival istarske supe se već godinama održava u Rovinjskom Selu na blagdan Sv. Antona, a od 2021. godine je festival dobio i svoju ljetnu inačicu koja se održava oko blagdana svete Eufemije na glavnom gradskom trgu u Rovinju. Supa se tada dijeli u manjim bukaletama te svatko može uživati u tradicionalnom zalogaju toploga kruha, vina i ulja.

Dodaci poput pelinkovca, meda, sušenog voća ili gloga pokazuju da se i ova skromna formula može prilagoditi suvremenom okusu – bez gubitka identiteta. Uvijek ostaje prisutna osnovna ideja: vino je temelj, kruh sredstvo, a maslinovo ulje most koji povezuje.

Više od recepta

Za razliku od mnogih jela koja su danas rekreirana iz knjiga ili arhiva, supa nikada nije nestala. Možda je bila skromna, ali je ostala stvarna. Danas je njeno ponovno vraćanje na festivalsku scenu znak da Istra nije samo regija okusa – već i regija sjećanja. Supa nas ne podsjeća samo na jelo, nego i na to kako smo nekad jeli – zajedno, u tišini, s pažnjom.

U vremenu kad je svaka marenda postala “koncept”, supa ostaje ono što jest – zalogaj koji ne traži potvrdu – samo kruh, vino, ulje i dobra volja.

Rovigno: il luogo della supa per la nuova generazione

A Rovigno, grazie ad Agrorovinji e ai produttori locali, la supa istriana viene promossa in molti modi. Il Festival della supa si tiene da anni a Villa di Rovigno in occasione di Sant'Antonio, e dal 2021 è nata una versione estiva celebrata durante la festa di santa Eufemia nella piazza principale del centro storico di Rovigno.

In quell'occasione, la supa viene servita in piccole bukalette, così ciascuno può gustare il classico abbinamento di pane caldo, vino e olio.

Gli ingredienti aggiunti come il pelinkovac, il miele, la frutta secca o il biancospino dimostrano che questa formula umile è perfettamente adattabile ai gusti contemporanei, senza perdere identità. L'idea base rimane chiara: il vino è il fondamento, il pane è il mezzo, l'olio il ponte. Sempre.

Più di una ricetta

Diversamente da molti piatti oggi ricreati solo tramite libri o archivi, la supa non è mai scomparsa. Magari umile, ma autentica. Il suo ritorno in festival come quello di Rovigno testimonia che l'Istria non è soltanto regione di sapore, ma anche di memoria. La supa non ci ricorda solo un piatto, ma una modalità di mangiare: insieme, in silenzio, con cura.

In un'epoca in cui ogni “merenda” diventa un concept, la supa resta ciò che è – un boccone che non cerca convalida. Solo pane, vino, olio e buona volontà..



Recept ISTARSKA SUPA

Sastojci (za 4 osobe):

- 1 litra terana ili drugog istarskog crnog vina
- 4 kriške starog kruha, tanko narezane i prepečene
- 2 žlice šećera
- svježe mljeveni crni papar
- 3 žlice maslinovog ulja

Priprema:

U keramičku ili glinenu posudu ulij vino, dodaj šećer i papar pa promiješaj. Preko toga položi prepečene kriške kruha, zatim sve prelij maslinovim uljem. Posluži toplo, najbolje u bukaleti.

Ricetta LA SUPA ISTRIANA

Ingredienti (per 4 persone):

- 1 litro di teran o altro vino rosso istriano
- 4 fette di pane casereccio, sottili e ben tostato
- 2 cucchiaini di zucchero
- pepe nero macinato fresco
- 3 cucchiaini di olio extravergine d'oliva

Preparazione:

Versa il vino in una bukaleta o recipiente di terracotta, aggiungi zucchero e pepe e mescola. Distribuisci le fette di pane tostato e completa con l'olio d'oliva. Servi caldo – si mangia e si beve direttamente dalla stessa bukaleta.



IMPRESSUM

Urednik / Editore

Zorica Bocić

Tekst / Testi

Martina Pranić

Zorica Bocić

Fotografije / Foto

Igor Drandić

Ana Knežević

Pexels

Arhive turističkih zajednica

Concept / Concetto

Zorica Bocić

Sponzori / Sponsor

Romantic Mediterranean
ROVINJ • ROVIGNO
ISTRIA - CROATIA

VRSAR
VRSAR - ORSERA

**Turistička
zajednica
Općine
Svetvinčenat**

kanfanar
općina istarskog vola i fuži

MAISTRA
HOSPITALITY GROUP

Udruženje obrtnika Rovinj
Associazione degli imprenditori di Rovigno



Signature Restaurants

The Signature Dish: 4 of a Kind



**S ponosom objavljujemo da je
Signature Dish: 4 of a Kind jedan od dobitnika na 15. izdanju Eventex Awards
– najprestižnijih svjetskih nagrada za događanja i marketinška iskustva.**

**Siamo orgogliosi di annunciare che
Signature Dish: 4 of a Kind è uno dei vincitori della 15ª edizione degli Eventex Awards
– i premi n. 1 al mondo per eventi e marketing esperienziale.**