

EAT | KNOW | LOVE

Istria

FROM THE SEA TO THE HEARTH

Vrsar Stories in the Scent of Brodet

VOM MEER ZUM HERD

Vrsarer Geschichten im Duft des Brodets

SVETVINČENAT

The Magic of Istrian Cuisine

SVETVINČENAT

Die Magie der istrischen Küche

ROVINJ AND SARDINES IN SAVOR

ROVINJ UND SARDINEN IN SAVOR

The MICHELIN Guide 2025

RANGITE!

Istrian Food Market



Editor’s Note

In Istria, taste is never a coincidence – it is the result of soil, climate, knowledge, and continuity. The gourmet identity of this region is not built on trends, but on the clear conditions of production, the precise use of local ingredients, and the ability to turn the simple into the serious. We focus on what is created with purpose. Tradition does not interest us if it exists only as a story – but it interests us greatly when it is still a working method. In this spirit, in this issue you will not read about “authenticity” as ornament, but as a working habit. There is no stage set here – only real people, concrete decisions, and products that remain tied to place.

In Rovinj, we return to sardines in savor and supa from the bukaleta – not because we seek nostalgia, but because within them there is order, knowledge, and reason. We also write about Spacio Matika, a place that is not a museum exhibit, but still a living space of encounter and belonging.

Kanfanar brings the story of the Istrian ox (boškarin) and of a feast that has become much more than an event. In Vrsar, amareti once again find their place – not as a “product,” but as a sign of a homemade hand. In the village of Pekici, lavender exists because someone decided to cultivate the land and turn it into labor, into oil, liqueur, and knowledge that can be offered to the guest without further explanation.

RANGITE! shows how a contemporary interpretation of the local marketplace can be a serious cultural act, while international recognition of the project The Signature Dish: 4 of a Kind confirms that content carries weight even when it comes from a small place – if it is executed with precision.

This issue does not seek attention – it offers it to those who know how to read between the lines.

Worte des Redakteurs

In Istrien ist Geschmack niemals Zufall – er ist das Ergebnis von Boden, Klima, Wissen und Kontinuität. Die Gourmet-Identität dieser Region baut nicht auf Trends, sondern auf klaren Produktionsbedingungen, dem präzisen Einsatz lokaler Zutaten und der Fähigkeit, das Einfache ins Bedeutende zu verwandeln. Wir richten den Blick auf das, was mit Absicht entsteht. Tradition interessiert uns nicht, wenn sie nur als Geschichte existiert – wohl aber, wenn sie noch immer Arbeitsweise ist. In diesem Sinne lesen Sie in dieser Ausgabe nicht von „Authentizität“ als Ornament, sondern als gelebte Gewohnheit. Es gibt hier keine Bühnenbilder – nur echte Menschen, konkrete Entscheidungen und Produkte, die mit ihrem Ort verbunden bleiben.

In Rovinj kehren wir zu den Sardinen im savor und zur Supa aus der Bukaleta zurück – nicht aus Nostalgie, sondern weil sich in ihnen Ordnung, Wissen und Sinn wiederfinden. Wir berichten über Spacio Matika, einen Ort, der kein Museumsstück ist, sondern noch immer Raum der Begegnung und Zugehörigkeit.

Kanfanar bringt die Geschichte des istrischen Ochsen (Boškarin) und eines Festes, das längst mehr ist als nur eine Veranstaltung. In Vrsar finden die Amareti wieder ihren Platz – nicht als „Produkt“, sondern als Zeichen einer häuslichen Hand. Im Dorf Pekici steht Lavendel für nichts Symbolisches – er existiert, weil jemand beschlossen hat, das Land zu bebauen und daraus Arbeit zu machen: Öl, Likör und Wissen, das dem Gast ohne weitere Erklärung angeboten werden kann.

RANGITE! zeigt, wie eine zeitgenössische Interpretation des lokalen Marktes ein ernsthafter kultureller Akt sein kann, während die internationale Anerkennung des Projekts The Signature Dish: 4 of a Kind bestätigt, dass Inhalte Gewicht haben – auch wenn sie aus einem kleinen Ort stammen, solange sie mit Präzision umgesetzt sind.

Diese Ausgabe sucht nicht Aufmerksamkeit – sie schenkt sie jenen, die zwischen den Zeilen lesen können.

Zorica Bocić Editor / Redakteur



Content

Gourmet Magazine 08/2025

Welcome to Istria

3	HISTORY ON A PLATE & IN THE GLASS The wine roads of the old world: amphorae, kažuni and Terann
9	ROVINJ AND SARDENES IN SAVOR
15	FROM THE SEA TO THE HEARTH Vrsar Stories in the Scent of Brodet
21	ISTIAN TERROIR: Three lands, three stories
27	SVETVINČENAT: The magic of istrian cuisine
33	MICHELIN GUIDE 2025 Little Red Guidebook
39	THE SIGNATURE DISH: 4 OF A KIND
45	RANGITE! Rovinj's gourmet scene in full glow
51	JAKOVLJA The pulse of Kanfanar
55	SPACIO MATIKA A space of history, taste and everyday life in Rovinj
63	DAY OF AMARETO IN VR SAR A local sweet, a quiet innovation, and reinterpretation of territory through taste
69	PANDEŠPANJA An Istrian sweet with the character of everyday life
73	LAVENDER LIQUEUR From the Village of Pekici
78	GOURMET EVENT CALENDAR 2025
79	WINE & DINE: Events for all seasons
83	WHAT ARE MAREŽINI? When a burger becomes a fisherman's story...
87	A SNACK FROM THE “BUKALETA”

Inhalt

Gourmet Magazin 08/2025

Willkommen in Istrien

3	GESCHICHTE AUF DEM TELLER UND IM GLAS Weinstraßen der alten Welt: Amphoren, Kažuni und Teran
9	ROVINJ UND SARINEN IN SAVOR
15	VOM MEER ZUM HERD Vrsarer Geschichten im Duft des Brodets
21	ISTRISCHER TERROIR: drei Böden, drei Geschichten
27	SVETVINČENAT: Die Magie der istrischen Küche
33	MICHELIN GUIDE 2025 Kleiner roter Führer
39	THE SIGNATURE DISH: 4 OF A KIND
45	RANGITE! Rovinj's Gourmetszene im vollen Glanz
51	JAKOVLJA Der Puls von Kanfanar
55	SPACIO MATIKA Ein Raum für Geschichte, Geschmack und Alltagsleben in Rovinj
63	TAG DES AMARETO IN VR SAR Lokale Süßspeise, leise Innovation und die Neuinterpretation einer Region durch Geschmack
69	PANDESPAGNA Eine istrische Süßspeise mit dem Charakter des Alltags
73	LAVENDELLIKÖR aus dem Dorf Pekici
78	KALENDER DER GASTRONOMISCHEN VERANSTALTUNGEN 2025
79	WINE & DINE: Veranstaltungen für alle Jahreszeiten
83	WAS SIND MAREŽINI? Wenn ein Burger zur Fischer-Geschichte wird...
87	EIN BISSEN AUS DER BUKALETA



HISTORY ON A PLATE & IN THE GLASS

The wine roads of the old world:
Amphorae, kažuni and Teran

GESCHICHTE AUF DEM TELLER UND IM GLAS

Die Weinstraßen der alten Welt:
Amphoren, Kažuni und Teran

In Istria, the past is not locked away in a museum display case. It is poured into a glass, served on a wooden board, and crunches underfoot as you walk between the vines. In this landscape, where vineyards follow the rhythm of the hills and stone is not just a building material but a language, three quiet symbols of Istrian identity meet - amphorae, kažuni and dry-stone walls - and from the soil they guard grows a wine that is proud, authentic, and profound: Teran.

Here, wine does not come from a laboratory, but from a tradition older than the label. Amphorae are not a novelty, but a return to roots. Kažuni are not ruins, but silent witnesses to a way of life. And Teran is not just a grape variety - it is an attitude, the taste of the land and of the people who share in its stubbornness.

Vineyards beneath the archaeological surface

Istria hides vines as old as the Roman roads themselves. Near Motovun, Momjan and Brtonigla, vineyards rise from soil that has given - and preserved - for thousands of years. Archaeologists uncover remains of ancient villas, clay jugs and ceramic amphorae beneath the surface, while above them grow grape varieties that still remember this heritage. In wineries such as Kabola, history is not inspiration but practice. Wines are macerated and aged in amphorae buried in the earth, just as in ancient times. Such wine is not smooth, nor does it flatter - it has its own texture, its own quiet depth. When you drink Malvasia from an amphora, you drink time, you drink the soil. This is wine that does not forget where it was born.

In Istrien ist die Vergangenheit nicht in einer Museumsvitrine eingeschlossen. Sie wird ins Glas gegossen, auf einem Holzbrett serviert und knirscht unter den Füßen, wenn man zwischen den Reben geht. In dieser Landschaft, wo die Weinberge dem Rhythmus der Hügel folgen und der Stein nicht nur Baumaterial, sondern eine Sprache ist, begegnen sich drei stille Symbole istrischer Identität - Amphoren, Kažuni und Trockenmauern. Und aus dem Boden, den sie bewachen, wächst ein Wein, der stolz, authentisch und tiefgründig ist: Teran.

Hier entsteht Wein nicht im Labor, sondern aus einer Tradition, die älter ist als jedes Etikett. Amphoren sind keine Neuheit, sondern eine Rückkehr zu den Wurzeln. Kažuni sind keine Ruinen, sondern stille Zeugen einer Lebensweise. Und Teran ist nicht nur eine Rebsorte - er ist eine Haltung, ein Geschmack des Landes und der Menschen, die seine Sturheit teilen.

Weinberge über archäologischen Schichten

Istrien verbirgt Reben, die so alt sind wie die römischen Straßen. Bei Motovun, Momjan und Brtonigla wachsen Weinberge auf Böden, die seit Jahrtausenden geben und bewahren. Unter der Oberfläche entdecken Archäologen Reste antiker Villen, Krüge und Tonamphoren - darüber wachsen Reben, die dieses Erbe noch in sich tragen.

In Kellereien wie Kabola ist Geschichte nicht nur Inspiration, sondern Praxis. Weine werden mazeriert und in Amphoren ausgebaut, die in der Erde vergraben sind - wie in der Antike. Solche Weine sind nicht glatt und schmeichelnd - sie haben Textur, Tiefe und eine stille Ernsthaftigkeit. Wer eine Malvasia aus der Amphore trinkt, trinkt Zeit, trinkt Boden. Das ist Wein, der nicht vergisst, wo er geboren wurde.



Kažuni - stone capsules of silence

Among the vineyards you often come across **kažuni**, those rounded stone huts without windows or doors, their name derived from the Latin castrum. **Once, they sheltered tools, protected farmers from rain, offered shade in which to share bread, a sip of wine, a rest.** Today they stand as monuments to a time when life was simpler, but more meaningful.

They are not merely picturesque - they are architecture built of local knowledge, raised without mortar, only by hand and eye. And it is precisely here, beside these walls, that guided tastings increasingly take place: **village cheese and prosciutto, bread baked under the peka, a sip of young Malvasia or Teran.** Even in silence, next to a kažun there is never boredom - for every stone has been laid with a whisper.



Kažuni - Steinkapseln der Stille

Zwischen den Weinbergen stößt man oft auf Kažuni, jene runden Steinhütten ohne Fenster und Türen, deren Name vom lateinischen castrum stammt. **Einst schützten sie Werkzeuge, boten Bauern Schutz vor Regen oder Schatten, um dort Brot, einen Schluck Wein und einen Moment der Ruhe zu teilen.** Heute stehen sie als Monumente einer Zeit, in der das Leben einfacher, aber gehaltvoller war.

Sie sind nicht nur malerisch - sie sind Architektur aus lokalem Wissen, errichtet ohne Mörtel, nur mit Hand und Auge. Gerade hier, neben diesen Mauern, finden zunehmend Degustationen statt: **Dorfkäse und Prosciutto, Brot unter der Peka gebacken, ein Schluck junger Malvasia oder Teran.** Selbst in der Stille wird es neben einem Kažun nie langweilig - jeder Stein trägt ein Flüstern.

Teran - a wine that refuses to please

Teran is not a wine you fall in love with at first sip. It has acidity, strength, character. Dark, almost black, with notes of forest floor, berries, sometimes iron. Paired with Istrian ox (boškarin), truffles, or homemade pasta, Teran does not retreat - it provides the backbone of the meal.

In Istrian vineyards, Teran grows where the soil "does not give easily" - and it thrives precisely because of that, because it demands effort, like everything of true worth. When it is poured in the very spaces where Romans left their amphorae two thousand years ago, the experience is not just culinary - it is emotional.

Wine roads that connect more than cellars

These roads have no big signs. They often lead along gravel paths, between dry-stone walls, past figs and wild shrubs. Yet here you receive more than a glass of wine - you receive a story, a landscape, and the sense that you have stepped into a time that still lives.

The dry-stone walls that follow the vineyards are not just boundaries - they are the rhythm of the landscape. Wall by wall, laid without cement, they create a microclimate and a visual code that ties together vines, olives, pastures - and people.

Teran - ein Wein, der sich nicht anbietet

Teran ist kein Wein, in den man sich beim ersten Schluck verliebt. Er hat Säure, Kraft, Charakter. Dunkel, fast schwarz, mit Noten von Waldboden, Beeren, manchmal Eisen. In Kombination mit Boškarin (istrischer Ochse), Trüffeln oder hausgemachter Pasta weicht Teran nicht zurück - er gibt dem Mahl seine Basis.

In den istrischen Weinbergen wächst Teran dort, wo der Boden "Widerstand leistet". Und gerade deshalb gedeiht er, weil er Mühe verlangt - wie alles, was von echtem Wert ist. Wird er in denselben Räumen eingeschenkt, in denen die Römer vor zweitausend Jahren ihre Amphoren zurückließen, ist die Erfahrung nicht nur kulinarisch - sondern auch emotional.

Weinstraßen, die mehr verbinden als Keller

Diese Wege sind nicht groß ausgeschildert. Oft führen sie über Schotter, zwischen Trockenmauern, vorbei an Feigen und wildem Buschwerk. Doch hier erhält man mehr als ein Glas Wein - man erhält eine Geschichte, eine Landschaft, das Gefühl, in eine lebendige Vergangenheit einzutreten.

Die Trockenmauern entlang der Weinberge sind nicht nur Grenzen - sie sind der Rhythmus der Landschaft. Stein für Stein, ohne Zement gesetzt, schaffen sie Mikroklima und einen visuellen Code, der Reben, Oliven, Weiden - und Menschen - verbindet.





History you can taste

In Istria, history is not far away, set on a pedestal. It is tasted in a glass of amphora-aged Malvasia. It is felt in the firmness of Teran. It is seen in the stone silhouette of a kažun. It is walked along the dry-stone walls and heard through silence.

When you sit in a vineyard, under a tree or beside a kažun, with a spoonful of maneštra, a sip of wine and the whisper of the wind, you realize you are in a place where the past does not sleep – but invites you to the table.

Geschichte zum Schmecken

In Istrien ist Geschichte nicht fern, nicht auf einem Sockel. Man schmeckt sie in einem Glas Amphoren-Malvasia. Man fühlt sie in der Strenge des Teran. Man sieht sie in der Silhouette eines Kažun. Man geht sie entlang der Trockenmauern und hört sie in der Stille.

Wenn man in einem Weinberg sitzt, unter einem Baum oder neben einem Kažun, mit einem Löffel Maneštra, einem Schluck Wein und dem Flüstern des Windes, begreift man: Dies ist ein Ort, an dem die Vergangenheit nicht schläft – sondern uns einlädt, am Tisch Platz zu nehmen.



ROVINJ & SARDINEN IN SAOR

ROVINJ & SARDINEN IN SAOR

UND SARDINEN IN SAOR

‘Sarde in saor’- A Rovinj recipe that transcends borders and time

In Rovinj’s kitchen, by the sea, without spectacle or stage, dishes were shaped whose value lies not in the complexity of preparation, but in continuity. One of them is sarde in saor - a simple marinated bluefish dish once cooked in workers’ kitchens, on fishing boats, in homes where it was known that good cooking does not require luxury - only knowledge.

Although the word saor comes from Venetian dialect and is today part of broader Italian (and Istrian) culinary terminology, the technique of preparing sardines with vinegar and onions is deeply rooted in Rovinj cuisine. In Istria, the dish is often called srdele na saor, yet among those who prepare it daily, the Italian name sarde in saor is still used.

What is actually saor?

The in saor technique was not born for flavor, but for need. Originally, it was a way to preserve freshly caught fish for several days - without refrigeration, without artificial additives. A marinade of vinegar, onions, herbs, and olive oil acted as a natural preservative. Over time, what began as a practical solution became a gastronomic hallmark of the region.

In Rovinj’s kitchens, sarde in saor are made with local oil, homemade vinegar, rosemary and – always – with patience. This is not a dish served hot. To be what it should be, it must rest – a day, even two. Only then do the flavors merge into balance.

Ein Rezept aus Rovinj, das Grenzen und Zeit überwindet

In Rovinjs Küche, direkt am Meer, ohne Spektakel und ohne Bühne, entstanden Gerichte, deren Wert nicht in der Komplexität der Zubereitung liegt, sondern in der Kontinuität. Eines davon sind Sarde in saor - ein einfaches Gericht aus mariniertem Blaufisch, das einst in Arbeiterküchen, auf Fischerbooten und in Häusern gekocht wurde, in denen man wusste, dass gute Küche keinen Luxus braucht - nur Wissen.

Obwohl das Wort saor aus dem venezianischen Dialekt stammt und heute Teil der breiteren italienischen (und istrischen) Kulinarik ist, ist die Technik, Sardinen mit Essig und Zwiebeln zuzubereiten, tief in der Küche Rovinjs verwurzelt. In Istrien wird das Gericht oft srdele na saor genannt, doch unter jenen, die es täglich zubereiten, ist die italienische Bezeichnung Sarde in saor noch immer gebräuchlich.

Was ist eigentlich Saor?

Die Technik in saor entstand nicht aus Geschmacksgründen, sondern aus Notwendigkeit. Ursprünglich diente sie dazu, frisch gefangenen Fisch mehrere Tage haltbar zu machen - ohne Kühlung, ohne künstliche Zusatzstoffe. Eine Marinade aus Essig, Zwiebeln, Kräutern und Olivenöl wirkte als natürliches Konservierungsmittel. Mit der Zeit wurde aus dieser praktischen Lösung ein gastronomisches Wahrzeichen der Region.

In den Küchen von Rovinj werden Sarde in saor mit lokalem Öl, hausgemachtem Essig, Rosmarin und – immer – mit Geduld zubereitet. Dieses Gericht wird nicht heiß serviert. Um das zu werden, was es sein soll, muss es ruhen – einen Tag, manchmal sogar zwei. Erst dann verschmelzen die Aromen zu einem Gleichgewicht.

Rovinj's everyday life on a plate

Sardines were eaten weekly. Affordable, seasonal, and easily available, they were often the centerpiece of meals in fishing and working households. Fried sardines in saor were not made only for guests - they were a family dinner solution, a dish that could be eaten cold, kept in the kitchen and ready whenever needed.

Though simple, sarde in saor follow a precise order of preparation, and then must rest - the longer, the better.

Rovinjs Alltag auf dem Teller

Sardinen wurden wöchentlich gegessen. Preiswert, saisonal und leicht verfügbar, waren sie oft das Herzstück der Mahlzeiten in Fischer- und Arbeiterhaushalten. Gebratene Sardinen in saor wurden nicht nur für Gäste zubereitet - sie waren eine Familienlösung für das Abendessen, ein Gericht, das kalt gegessen werden konnte, in der Küche aufbewahrt und bei Bedarf jederzeit serviert wurde.

So einfach es auch ist, die Sarde in saor folgen einer genauen Reihenfolge in der Zubereitung und müssen anschließend ruhen - je länger, desto besser.





Cultural continuity, not nostalgic symbol

Sarde in saor are not a relic of the past, but a living part of Rovinj's food culture. They are still prepared today, in families that do not seek reinterpretation, but cook as they saw their mothers and grandmothers do. This is what gives the dish its weight: not history, but the fact that it never ceased to be present.

In Rovinj's taverns and restaurants, sarde in saor are often served as a cold appetizer. They need no explanation, no introduction – only to be served properly: with a little bread, a glass of local white wine, and nothing more.

Did you know?

The recipe for sarde in saor in Rovinj is not preserved as a relic, but as a daily practice. It is not assigned "heritage value" out of necessity, but out of use. In a world where gastronomy increasingly seeks authenticity, this marinated bluefish stands as a reminder that the best flavors are often those we never had to invent.

For those who wish to understand Istrian cuisine from within – not through stylization, but through real everyday life – sarde in saor remain one of the strongest examples.

Kulturelle Kontinuität, kein nostalgisches Symbol

Sarde in saor sind kein Relikt der Vergangenheit, sondern ein lebendiger Teil der Ernährungskultur Rovinjs. Sie werden noch heute zubereitet – in Familien, die keine Neuinterpretationen suchen, sondern kochen, wie sie es von ihren Müttern und Großmüttern gelernt haben. Das verleiht dem Gericht sein Gewicht: nicht die Geschichte, sondern die Tatsache, dass es nie verschwunden ist.

In den Tavernen und Restaurants Rovinjs werden Sarde in saor oft als kalte Vorspeise serviert. Sie brauchen keine Erklärung, keine Einführung – nur die richtige Darreichung: mit etwas Brot, einem Glas lokalem Weißwein und nichts weiter.

Wussten Sie schon?

Das Rezept für Sarde in saor in Rovinj wird nicht als Relikt bewahrt, sondern als alltägliche Praxis. Es erhält keinen „Erbewert“ aus Not, sondern aus Gebrauch. In einer Welt, in der die Gastronomie immer stärker nach Authentizität strebt, erinnert dieser marinierte Blaue Fisch daran, dass die besten Geschmäcker oft diejenigen sind, die nie erfunden werden mussten.

Für alle, die die istrische Küche von innen heraus verstehen wollen – nicht durch Stilisierung, sondern durch das echte Alltagsleben – bleiben Sarde in saor eines der stärksten Beispiele.

Recipe

SARDE IN SAOR

(authentic Rovinj version)

Ingredients (serves 4):

- 800 g cleaned sardines
- 2.5 dl olive oil
- All-purpose flour for frying
- 2 dl wine vinegar
- 1–2 cloves garlic
- Salt, whole peppercorns
- A sprig of rosemary

Preparation:

Clean the sardines, pat dry, coat in flour and fry in hot olive oil. Briefly boil the vinegar with garlic and spices. In a ceramic or glass dish, layer the sardines and pour the hot marinade over them. Cover and let stand at least 12 hours, ideally 24–48 hours.

Rezept

SARDE IN SAOR

(authentische Rovinj-Version)

Zutaten

- 800 g geputzte Sardinen
- 2,5 dl Olivenöl
- Mehl zum Frittieren
- 2 dl Weinessig
- 1–2 Knoblauchzehen
- Salz, ganze Pfefferkörner
- 1 Zweig Rosmarin

Zubereitung:

Die Sardinen säubern, trocken tupfen, in Mehl wenden und in heißem Olivenöl frittieren. Den Essig kurz mit Knoblauch und Gewürzen aufkochen. In einer Keramik- oder Glasschüssel die Sardinen schichten und die heiße Marinade darüber gießen. Abdecken und mindestens 12 Stunden, idealerweise 24–48 Stunden, ruhen lassen.

FROM THE SEA TO THE HEARTH

Vrsar Stories in the Scent of Brodet

VOM MEER ZUM HERD

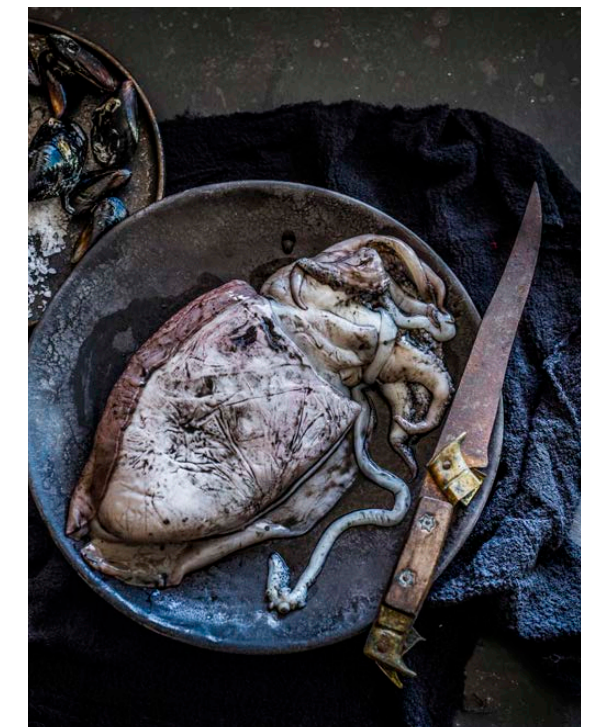
Vrsarer Geschichten im Duft des Brodets

Vrsar is a land that lives in harmony with nature - where everything has its place, rhythm, and direction. In small coastal towns like Vrsar, life flows slowly, according to the natural tempo that has shaped the community since ancient times. The sea, ever-present here, guides everything - from fishing to the traditions passed down from generation to generation.

One of the most important dishes that unites people in Vrsar is brudet - a dish that is not only food, but part of everyday life, tradition, and history. It brings together the gifts of the sea and the love for what the sea provides. Brodet is more than a meal - it is a ritual. Every fish that ends up in it carries its own story, for it comes from the sea that long ago shaped the people who lived and worked here.

strien ist ein Land, das im Einklang mit der Natur lebt - wo alles seinen Platz, seinen Rhythmus und seine Richtung hat. In kleinen Küstenorten wie Vrsar fließt das Leben langsam, im natürlichen Takt, der diese Gemeinschaft seit jeher geprägt hat. Das Meer, das hier immer gegenwärtig ist, lenkt alles - vom Fischfang bis zu den Traditionen, die von Generation zu Generation weitergegeben werden.

Eines der wichtigsten Gerichte, das die Menschen in Vrsar verbindet, ist der Brodet - ein Gericht, das nicht nur Nahrung ist, sondern Teil des Alltags, der Tradition und der Geschichte. In ihm vereinen sich die Gaben des Meeres und die Liebe zu dem, was das Meer schenkt. Brodet ist mehr als ein Gericht - er ist ein Ritual. Jeder Fisch, der darin landet, trägt seine eigene Geschichte, denn er stammt aus dem Meer, das längst die Menschen geprägt hat, die hier lebten und arbeiteten.



Brodet is not just a dish. It is a symbol of the long-standing bond between people and the sea, the result of cooperation that goes beyond mere food preparation. This combination of fish, which many call the simplest form of a meal, in reality carries the weight of history. Preparing brodet requires more than basic culinary skills. It requires respect for what the sea gives, patience, precision, and ultimately, responsibility.

Brodet ist nicht einfach ein Gericht. Er ist ein Symbol der jahrhundertelangen Verbundenheit von Mensch und Meer, das Ergebnis einer Zusammenarbeit, die weit über die bloße Zubereitung von Nahrung hinausgeht. Diese Kombination verschiedener Fische, die viele als die einfachste Form einer Mahlzeit bezeichnen, trägt in Wahrheit das Gewicht der Geschichte. Die Zubereitung von Brodet verlangt mehr als grundlegende Kochkünste. Sie verlangt Respekt vor dem, was das Meer schenkt, Geduld, Präzision und letztlich Verantwortung.



Fish from the sea is not just food. It is the result of the hard work of fishermen who know every wave, every breath of the wind. Fishing in Vrsar is not just an industry. It is a tradition passed from father to son, knowledge rooted in every movement of the hand that casts the net. That net, which for generations bound man and sea together, is now part of the story that the people of Vrsar proudly carry every day.

When fishermen bring freshly caught fish to shore, the moment comes when the rhythm of nature must be respected. Brodet does not tolerate haste. Every fish requires its own time. All the ingredients, from fish to vegetables, must be carefully combined, slowly prepared, to release their full essence. For, like life itself in this region, brodet does not rush. In its preparation, in its aroma, one feels the quiet rhythm of the sea. This is not just cooking – it is the creation of tradition in every movement. Every spoonful of brodet tells a story of times past, of early mornings spent at sea, of long nights that brought the community together.

Der Fisch aus dem Meer ist nicht nur Nahrung. Er ist die Frucht harter Arbeit der Fischer, die jede Welle, jeden Atemzug des Windes kennen. Die Fischerei in Vrsar ist keine bloße Industrie. Sie ist eine Tradition, die von Vater zu Sohn weitergegeben wurde, ein Wissen, das in jeder Bewegung der Hand, die das Netz wirft, verwurzelt ist. Dieses Netz, das seit Generationen Mensch und Meer verband, ist heute Teil jener Geschichte, die die Menschen von Vrsar täglich stolz weitertragen.

Wenn die Fischer den frisch gefangenen Fisch an Land bringen, kommt der Moment, in dem der Rhythmus der Natur respektiert werden muss. Brodet duldet keine Eile. Jeder Fisch braucht seine Zeit. Alle Zutaten – vom Fisch bis zum Gemüse – müssen sorgfältig zusammengefügt, langsam gegart werden, damit sich ihre ganze Essenz entfalten kann. Denn wie das Leben selbst in dieser Gegend, eilt auch der Brodet nicht. In seiner Zubereitung, in seinem Duft, spürt man den leisen Rhythmus des Meeres. Das ist nicht nur Kochen – das ist das Schaffen von Tradition in jeder Bewegung. Jeder Löffel Brodet erzählt von vergangenen Zeiten, von frühen Morgenstunden auf dem Meer, von langen Nächten, die die Gemeinschaft zusammenführten.





Yet brodet is not only about the past. It is also about the present, and about a way of life that must be preserved.

Doch Brodet erzählt nicht nur von der Vergangenheit. Er erzählt auch von der Gegenwart und von einer Lebensweise, die bewahrt werden muss.

In today's world, where so much is done quickly, superficially, and without deeper connection, brodet reminds us of the value of time and the importance of focusing on what we do. Tasting brodet is not simply enjoying a flavor. It is an experience that demands reflection, conversation, and prolonged enjoyment of each bite and each movement of the spoon.

Brodet is not just food for the body – it is food for the soul. All those who have sat at the table and shared the meal know that it is not only about eating. Brodet is a call to togetherness. In moments when families gathered around the table, when friends and neighbors lingered over dinner, brodet was much more than food. It was an opportunity for dialogue, for exchanging thoughts, for building mutual trust. In Vrsar, where fishing was not only a profession but a way of life, brodet was also an act of solidarity.

In today's Vrsar, brodet is still cooked in the same spirit, but fishing faces challenges. Traditional boats are disappearing, and fishing skills are slowly dying out. Brodet reminds us that preserving these traditions is not just a matter of nostalgia. It is a question of sustainability. It is about maintaining a way of life based on respect for natural resources, one that demands daily responsibility toward what nature provides. Brodet is a way of preserving the identity of the community – because beyond nourishing the body, it nourishes the collective awareness of who we are and what makes us who we are.

Brodet is a bridge between generations, connecting us to the past but also leading us toward the future. And while the world speeds up, while everything becomes instant, Vrsar remains the guardian of these values. In every pot of brodet simmering slowly, in every bite disappearing leisurely from the table, lies a message reminding us of the importance of slowing time, of cherishing every moment.

What was once everyday reality – a dish that connected people, strengthened communities, and built trust – is today less present. Yet, whenever brodet returns to the table, it carries within it responsibility toward the past, the present, and the future. It is not only food. It is a symbol of respect for life and tradition, a way of showing that, even in a world constantly changing its rhythm, there are things that must not be forgotten.

Through brodet, Vrsar not only preserves its history. In every detail of this dish, it remains present in every bite – present in life's connections, present in every shared moment – and only in the fragrance of brodet can we truly understand what it means to be part of this story.

In einer Welt, in der vieles schnell, oberflächlich und ohne tiefere Verbundenheit geschieht, erinnert uns Brodet an den Wert der Zeit und an die Bedeutung der Achtsamkeit in unserem Tun. Brodet zu genießen, bedeutet nicht einfach, einen Geschmack zu erleben. Es ist eine Erfahrung, die Nachdenken, Gespräch und das langsame Auskosten jedes Bissens und jeder Löffelbewegung verlangt.

Brodet ist nicht nur Nahrung für den Körper – er ist Nahrung für die Seele. Alle, die am Tisch saßen und diese Mahlzeit teilten, wissen, dass es dabei nicht nur um Essen ging. Brodet ist eine Einladung zur Gemeinschaft. In den Momenten, in denen Familien sich um den Tisch versammelten, in denen Freunde und Nachbarn beim Abendessen verweilten, war Brodet weit mehr als Nahrung. Er war eine Gelegenheit zum Dialog, zum Austausch von Gedanken, zum Aufbau von Vertrauen. In Vrsar, wo die Fischerei nicht nur ein Beruf, sondern eine Lebensweise war, war Brodet auch ein Akt der Solidarität.

Im heutigen Vrsar wird Brodet noch immer im gleichen Geist gekocht, doch die Fischerei steht vor Herausforderungen. Traditionelle Boote verschwinden, und die Fischereikünste sterben langsam aus. Brodet erinnert uns daran, dass die Bewahrung dieser Traditionen nicht nur eine Sache der Nostalgie ist. Es ist eine Frage der Nachhaltigkeit. Es bedeutet, eine Lebensweise aufrechtzuerhalten, die auf Respekt vor den natürlichen Ressourcen beruht, die tägliche Verantwortung gegenüber dem verlangt, was die Natur schenkt. Brodet ist ein Weg, die Identität der Gemeinschaft zu bewahren – denn er nährt nicht nur den Körper, sondern auch das kollektive Bewusstsein darüber, wer wir sind und was uns zu dem macht, was wir sind.

Brodet ist eine Verbindung zwischen den Generationen, eine Brücke, die uns in vergangene Zeiten führt, aber auch in die Zukunft. Und während die Welt schneller wird, während alles immer unmittelbarer geschieht, bleibt Vrsar der Hüter dieser Werte. In jedem Topf Brodet, der langsam köchelt, in jedem Bissen, der gemächlich vom Teller verschwindet, liegt eine Botschaft, die uns an die Bedeutung des Innehaltens erinnert, an den Wert jedes Moments.

Was einst alltägliche Realität war – ein Gericht, das Menschen verband, Gemeinschaften stärkte und Vertrauen schuf – ist heute seltener geworden. Und doch, jedes Mal, wenn Brodet wieder auf dem Tisch erscheint, trägt er eine Verantwortung gegenüber Vergangenheit, Gegenwart und Zukunft. Er ist nicht nur Nahrung. Er ist ein Symbol des Respekts vor Leben und Tradition, ein Beweis dafür, dass es auch in einer Welt, die ihren Rhythmus ständig verändert, Dinge gibt, die nicht vergessen werden dürfen.

Durch Brodet bewahrt Vrsar nicht nur seine Geschichte. In jedem Detail dieses Gerichts ist er noch immer in jedem Bissen präsent – präsent in der Lebensverbundenheit, präsent in jedem Moment des Miteinanders. Und nur im Duft des Brodets verstehen wir wirklich, was es heißt, Teil dieser Geschichte zu sein.



ISTRIAN TERROIR:

Three lands, three stories

ISTRISCHER TERROIR:

drei Böden, drei Geschichten

Buzet, Rovinj and Gračišće through the lens of soil, labor and taste

In Istria, the land is not a backdrop – it is the beginning of every story about food and wine. Here, soil determines what is planted, how it is worked, and what taste remains. Within a small territory, three main types of soil – white, red, and gray – create three distinct rhythms of life and production.

This is not a matter of style, but of practice: flysch shapes the conditions in which truffles thrive, red soil demands patience from winemakers, while gray marl and limestone impose their own measure on herders and olive growers in inland Istria. Here are three authentic stories – of families who did not follow trends, but remained faithful to the soil they know best.

Buzet, Rovinj und Gračišće - betrachtet durch das Prisma von Boden, Arbeit und Geschmack

In Istrien ist das Land keine Kulisse – es ist der Anfang jeder Geschichte über Essen und Wein. Hier bestimmt der Boden, was gepflanzt wird, wie es bearbeitet wird und welcher Geschmack bleibt. Auf kleinem Raum schaffen drei Hauptbodenarten – weiß, rot und grau – drei unterschiedliche Rhythmen des Lebens und der Produktion.

Es geht hier nicht um Stil, sondern um Praxis: Flysch formt die Bedingungen, unter denen Trüffel gedeihen, der rote Boden verlangt Geduld von den Winzern, während grauer Mergel und Kalkstein den Hirten und Olivenbauern im Landesinneren Istriens ihr eigenes Maß auferlegen. Hier folgen drei authentische Geschichten – von Familien, die keinen Trends gefolgt sind, sondern dem Boden treu geblieben sind, den sie am besten kennen.

Three soils, three approaches, one logic

Flysch, red soil, and limestone are not a marketing invention. They are real conditions that determine everything – from the type of crop to the way dishes are prepared. The three zones of Istria, each with different agricultural logics, prove that a local product is not a value in itself, but becomes one when it is in harmony with its own environment.

Terroir in Istria is not a phrase. It is a way of working. A way of thinking. And most importantly – a reminder that the land knows better than us, if we are willing to listen to what it tells us.

At a time when terroir is often used as a marketing tool, Istria shows that here it is still a matter of relationship with the land. A land that is respected, not controlled, that requires knowledge, not just investment, and that is – still – the source of a story worth listening to.

Drei Böden, drei Ansätze, eine Logik

Flysch, Roterde und Kalkstein sind keine Marketing-Erfindung. Es sind reale Bedingungen, die alles bestimmen – von der Art der Kultur bis zur Zubereitung der Gerichte. Die drei Zonen Istriens, jede mit einer eigenen landwirtschaftlichen Logik, beweisen, dass ein lokales Produkt kein Wert an sich ist, sondern erst dann zu einem Wert wird, wenn es im Einklang mit seiner Umgebung steht.

Terroir in Istrien ist keine Floskel. Es ist eine Arbeitsweise. Eine Denkweise. Und vor allem – eine Erinnerung daran, dass das Land es besser weiß als wir, wenn wir bereit sind, zuzuhören, was es uns sagt.

In einer Zeit, in der Terroir oft als Marketinginstrument genutzt wird, zeigt Istrien, dass es hier noch immer eine Frage der Beziehung zum Land ist. Ein Land, das respektiert und nicht kontrolliert wird, das Wissen verlangt und nicht nur Investitionen – und das weiterhin die Quelle einer Geschichte ist, die es wert ist, gehört zu werden.



Gray Soil - Buzet

Flysch, truffles and the rhythm of the forest

Around Buzet, in the Mirna Valley and the forests of Livade, flysch dominates – a sedimentary rock that blends clay, marl and sand. It is gray soil, fertile and moist, yet difficult to work. What is its greatest value? It creates perfect conditions for the growth of the white truffle (*Tuber magnatum Pico*) – the most prized underground mushroom in the world.

In these forests works the Prodan family, one of the most renowned truffle-hunting families in Istria. Their connection with the land is not merely professional – it is generational, intuitive, and deeply local. Truffles are not cultivated – they are found. Their seasonality depends on moisture, temperature, and the health of tree roots such as oak, poplar and willow.

The Mirna Valley, with truffle centers like Livade and Buzet, is not only a place of work – it is the heart of a gastronomic culture that unites nature, family, and market into a sophisticated rural economy.

Did you know? Gray soil retains so much moisture that in drier years it enables a fruitful truffle season, while other soils remain dry and unproductive.

Red Soil - Rovinj and Svetvinčenat

Red earth, Malvasia and steadfast family practice

In western Istria, between Rovinj, Bale and Svetvinčenat, red soil prevails – rich in iron, compact and demanding. On these slopes, the Vivoda family has tended vineyards since 1952. Today, they are managed by the third generation – Davor and Suzana – with the support of the extended family. Their wines, especially the Malvasia St. Euphemia, are not a product of trends, but of labor in tune with the soil. No herbicides are used in the vineyard, grapes are harvested by hand, fermentation flows naturally. These wines are not designed – they reflect the land, the vintage, and the decisions made without algorithm.

Nearby, in the village of Pekici near Svetvinčenat, the Pekica family cultivates lavender, producing oil, liqueur and wine. Their production rests entirely on cooperation with their own soil – without great theory, yet with a clear outcome: products that remain in the region and speak its language.

Did you know? Red soil has a strong ability to retain heat, meaning grapes on these sites ripen evenly and earlier, preserving freshness and developing complex aromas – especially important in Malvasias and Terans.

White Soil - Gračišće and surroundings

White earth, sheep and dry Istrian logic

In inland Istria, between Gračišće, Pićan and Pazin, the landscape takes on a different form. The soil is limestone, rich in clay and poorer in humus. Dry-stone walls, scrubland and sparse pastures shape a form of agriculture that is humbler, but resilient.

Here thrive the Istrian sheep – native to the region, adapted to drought, cold and hilly terrain. The cheese made here is unpasteurized, without additives, and asks for no market spectacle. It is made when there is milk, cut roughly, and carries the scent of the herbs that grow between the stones.

This kind of cheese is not “presented” – it is eaten. With homemade bread, with a glass of Teran, without mention of “craft” status. That is precisely why it makes sense. It has no “story,” but it has substance.

Did you know? Gray soil retains so much moisture that in drier years it enables a fruitful truffle season, while other soils remain dry and unproductive.



Grauer Boden - Buzet

Flysch, Trüffel und der Rhythmus des Waldes

Rund um Buzet, im Tal der Mirna und den Wäldern von Livade, dominiert der Flysch – Sedimentgestein aus Ton, Mergel und Sand. Dies ist graue Erde, fruchtbar und feucht, aber schwer zu bearbeiten. Ihr größter Wert? Sie schafft ideale Bedingungen für den weißen Trüffel (*Tuber magnatum Pico*) – die kostbarste unterirdische Delikatesse der Welt.

In diesen Wäldern arbeitet die Familie Prodan, eine der bekanntesten Trüffelsucherfamilien Istriens. Ihre Verbindung zum Boden ist nicht nur beruflich, sondern generationenübergreifend, intuitiv und zutiefst lokal. Trüffel lassen sich nicht kultivieren – sie werden gefunden. Ihre Saison hängt von Feuchtigkeit, Temperatur und der Gesundheit der Wurzeln von Eichen, Pappeln und Weiden ab.

Das Mirna-Tal mit Zentren wie Livade und Buzet ist nicht nur ein Arbeitsort, sondern ein Zentrum einer Gastronomiekultur, die Natur, Familie und Markt zu einer feinen ländlichen Ökonomie verbindet.

Besonderheit: Grauer Boden speichert so viel Feuchtigkeit, dass er selbst in trockenen Jahren eine ertragreiche Trüffelsaison ermöglicht – während andere Böden austrocknen und unproduktiv bleiben.

Roter Boden - Rovinj und Svetvinčenat

Roterde, Malvazija und beständige Familienarbeit

In Westistrien, zwischen Rovinj, Bale und Svetvinčenat, überwiegt die rote Erde – eisenreich, kompakt und anspruchsvoll. Auf diesen Lagen pflegt die Familie Vivoda seit 1952 ihre Weinberge. Heute bearbeitet die dritte Generation – Davor und Suzana – die Reben, unterstützt von der ganzen Familie.

Ihre Weine, allen voran die Malvazija St. Euphemia, sind kein Produkt des Trends, sondern Ausdruck des Rhythmus des Bodens. Im Weinberg kommen keine Herbizide zum Einsatz, die Trauben werden von Hand gelesen, die Gärung verläuft natürlich. Diese Weine sind nicht „designed“, sondern spiegeln Lage, Jahrgang und Entscheidungen wider, die jenseits von Algorithmen getroffen werden.

In der Nähe, im Dorf Pekici bei Svetvinčenat, baut die Familie Pekica Lavendel an und stellt Öl, Likör und Wein her. Die gesamte Produktion basiert auf der Zusammenarbeit mit dem eigenen Boden – ohne große Theorie, aber mit klarem Ergebnis: Produkte, die in der Region bleiben und ihre Sprache sprechen.

Besonderheit: Roterde speichert Wärme besonders gut. Dadurch reifen die Trauben gleichmäßig und früher, was Frische bewahrt und komplexe Aromen ermöglicht – ein entscheidender Vorteil für Malvazija und Teran.

Weißer Boden - Gračišće und Umgebung

Kalk, Schafe und die trockene Logik Istriens

Das Landesinnere zwischen Gračišće, Pićan und Pazin zeigt eine andere Landschaft. Kalkhaltiger Boden, tonreich und humusarm, prägt sie. Trockenmauern, Macchia und kargere Weiden schaffen den Raum für eine andere Art Landwirtschaft – bescheidener, aber widerstandsfähiger.

Hier gedeihen die autochthonen Istrijanka-Schafe, angepasst an Trockenheit, Kälte und hügeliges Gelände. Der dort produzierte Käse ist nicht pasteurisiert, frei von Zusatzstoffen und fern von Marktpomp. Er wird gemacht, wenn Milch vorhanden ist, grob geschnitten und riecht nach den Kräutern, die zwischen den Steinen wachsen.

Ein solcher Käse wird nicht inszeniert – er wird gegessen. Mit hausgemachtem Brot, mit einem Glas Teran, ohne Hinweis auf „Craft“-Status. Gerade deshalb hat er Sinn. Keine „Story“, aber Substanz.

Besonderheit: Kalkstein filtert Wasser auf natürliche Weise, und der humusarme Boden zwingt Pflanzen, tief zu wurzeln. Dadurch erhalten Kräuter, Trauben und sogar Milch eine höhere Mineralstoffkonzentration und einen deutlicheren Terroir-Charakter.



SVETVINČENAT:

The magic of istrian cuisine

Die Magie der istrischen Küche



When history becomes a backdrop for the plate, and skills from the past once again nourish the present

In the heart of southern Istria, where the landscape grows harsher and every stone carries weight, Svetvinčenat rises as a rare preserved example of symbiosis between past and contemporary experience. Its monumental Morosini-Grimani Castle is no longer a silent witness of bygone times, but a pulsating epicenter of cultural, educational, and – perhaps most importantly – gastronomic experiences.

Here, one does not come only for history – but for flavors that make sense, that tell a story, that connect.

A fortress of flavor: the castle that opens its doors to local tastes

The renovated and revitalized Morosini-Grimani Castle today stands as one of the best-preserved Renaissance castles in Istria. What makes it special, however, is not only its architecture, but the programs unfolding within its walls – from escape room games to guided tours, and above all, curated tastings focused on local products and small producers.

Amidst the stone walls, by the glow of lanterns, visitors taste Malvasias from local cellars, cheeses from limestone pastures, and olive oils from nearby villages. Everything is local, seasonal, and prepared with care – without theatrics, but with deep respect for place.

Wenn Geschichte zur Kulisse für den Teller wird – und Fertigkeiten der Vergangenheit die Gegenwart nähren

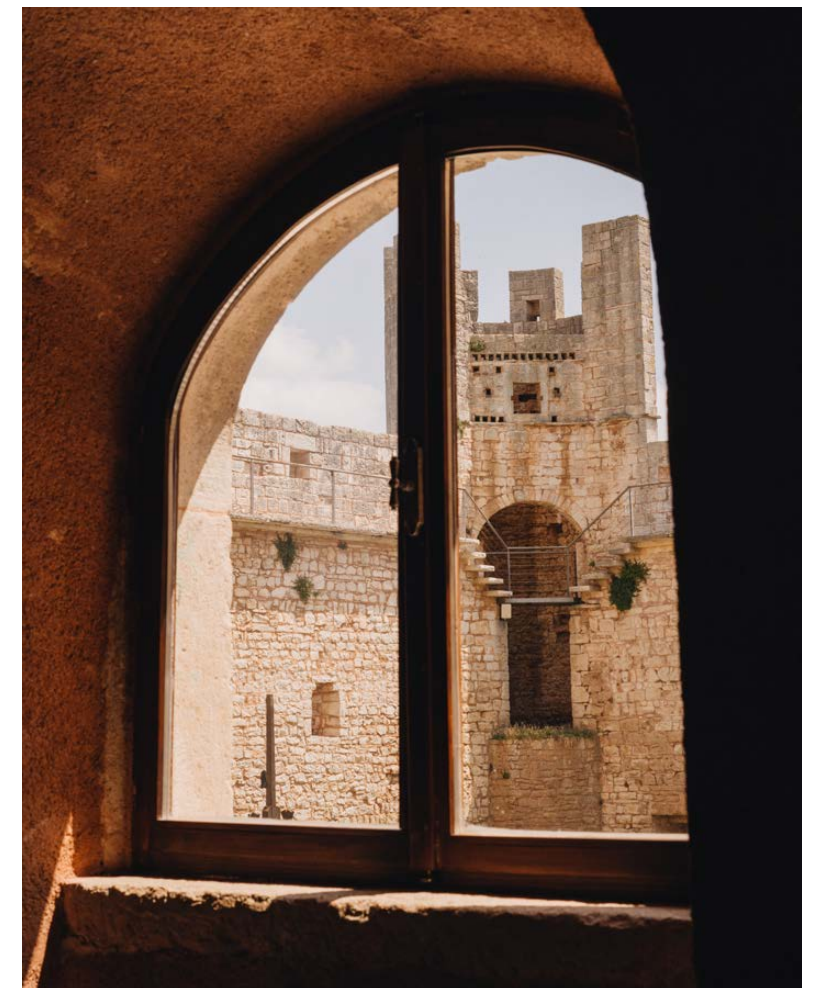
Im Herzen Südistriens, wo die Landschaft rauer wird und jeder Stein Gewicht trägt, erhebt sich Svetvinčenat als seltenes, gut bewahrtes Beispiel für die Symbiose von Vergangenheit und zeitgenössischem Erleben. Das monumentale Schloss Morosini-Grimani ist längst kein stiller Zeuge vergangener Zeiten mehr, sondern ein pulsierendes Epizentrum kultureller, edukativer und – vielleicht am wichtigsten – gastronomischer Erfahrungen.

Hierher kommt man nicht nur wegen der Geschichte – sondern wegen der Aromen, die Sinn ergeben, Geschichten erzählen und verbinden.

Eine Festung des Geschmacks: Das Schloss, das seine Türen für lokale Genüsse öffnet

Das renovierte und revitalisierte Schloss Morosini-Grimani zählt heute zu den besterhaltenen Renaissance-Schlössern Istriens. Besonders macht es jedoch nicht allein seine Architektur, sondern die Programme, die sich innerhalb seiner Mauern entfalten – von Escape Rooms über Führungen bis hin zu kuratierten Verkostungen, die sich auf lokale Produkte und kleine Produzenten konzentrieren.

Zwischen Steinmauern, im Licht von Laternen, probieren Besucher Malvasien aus den umliegenden Kellern, Käse von Kalksteinweiden und Olivenöl aus benachbarten Dörfern. Alles ist lokal, saisonal und mit Sorgfalt bereitet – ohne Effekthascherei, aber mit tiefem Respekt vor dem Ort.



The House of the Witch Mare: myth and interpretation

Svetvinčenat is known not only for its castle, but also for the legend of Mare Radolovich, one of the last women in Istria condemned to death for “witchcraft.”

Today, her story is brought to life in the contemporary interpretive center House of the Witch Mare, which uses multimedia, VR and 3D scenography to make history experiential, personal – and even gastronomically connected. What was once cooked in humble kitchens is now reinterpreted through thematic menus inspired by the past – dishes based on nettles, cheese, and wild herbs, as an homage to the simple recipes of women who once lived outside social norms but within natural cycles.

Das Haus der Hexe Mare: Mythos und Interpretation

Svetvinčenat ist nicht nur für sein Schloss bekannt, sondern auch für die Legende von Mare Radolovich, einer der letzten Frauen Istriens, die wegen „Hexerei“ zum Tode verurteilt wurde.

Heute wird ihre Geschichte im modernen Interpretationszentrum Haus der Hexe Mare zum Leben erweckt – mit Multimedia, VR und 3D-Szenografie, die Geschichte erlebbar, persönlich und sogar gastronomisch verknüpft machen.

Was einst in bescheidenen Küchen gekocht wurde, wird heute durch thematische Menüs neu interpretiert – Gerichte aus Brennnesseln, Käse und Wildkräutern, als Hommage an die einfachen Rezepte jener Frauen, die außerhalb gesellschaftlicher Normen, aber im Einklang mit den natürlichen Zyklen lebten.



When local becomes content

Svetvinčenat organizes a wide range of culinary and wine events – from guided tastings and workshops to dinners under the stars. Here, tasting means understanding: why the local sheep's cheese carries a trace of sage, why Teran from this area is sharp and direct, why smoked meat is cured under grapevines and not beech.

Everything served comes from the circle of small family farms: dairies, wineries, olive mills, even artisanal bakeries. The focus is on the unprocessed, seasonal, and genuine. This is not haute cuisine – but it is cuisine with a heightened awareness.

Cheese Festival, Medieval Days, and gathering around the table

The gastronomic identity of Svetvinčenat lives not only within the castle walls. Each summer hosts the Cheese Festival, followed by the Medieval Festival, where historical re-enactments unfold side by side with plates of traditional dishes: maneštra with beans, sausages, bread baked under the peka, all paired with local wines.

These festivals are not staged entertainments – they are the continuation of local life. Here, gastro events are an organic extension of culture, not an imported model. Everything is cooked locally. Everything is served with context. And everything is offered with a smile, not a spectacle.

The castle as a model: what a sustainable culinary destination looks like

At a time when Istrian tourism is too often reduced to coastline and views, Svetvinčenat offers something quieter but longer-lasting: a model of sustainable, meaningful, and integrated gastronomy. Here, visitors are guests – but not merely consumers. They are invited to listen, participate, and understand. Every dish has a background, every glass of wine belongs to a specific parcel, every producer can be met by name.

For those who seek “something more” than a plate, Svetvinčenat offers exactly that – a taste experience that is true, deeply rooted, and locally sustainable.



Wenn Lokales zu Inhalt wird

Svetvinčenat organisiert eine Vielzahl an kulinarischen und weinkulturellen Veranstaltungen – von geführten Verkostungen und Workshops bis zu Abendessen unter Sternen. Hier bedeutet Kosten auch Verstehen: warum der lokale Schafskäse eine Spur von Salbei trägt, warum der Teran dieser Gegend scharf und direkt schmeckt, warum Räucherfleisch unter Reben statt unter Buche gereift wird.

Alles, was serviert wird, stammt aus dem Kreis kleiner Familienbetriebe: Käsereien, Weingüter, Ölmühlen, handwerkliche Bäckereien. Der Fokus liegt auf Unverarbeitetem, Saisonalem und Echtem. Das ist keine Haute Cuisine – sondern eine Küche mit erhöhter Bewusstheit.

Käsefest, Mittelaltertage und das Miteinander am Tisch

Die gastronomische Identität Svetvinčenats lebt nicht nur innerhalb der Schlossmauern. Jeden Sommer finden das Käsefestival und danach das Mittelalterfestival statt, wo historische Darstellungen Seite an Seite mit Tellern traditioneller Gerichte stehen: Maneštra mit Bohnen, Würste, Brot aus der Peka, begleitet von lokalen Weinen.

Diese Feste sind keine Inszenierungen – sie sind die Fortsetzung des lokalen Lebens. Gastro-Events sind hier eine organische Erweiterung der Kultur, kein importiertes Modell. Alles wird lokal gekocht. Alles wird im Kontext serviert. Und alles wird mit einem Lächeln angeboten, nicht mit einem Spektakel.

Das Schloss als Modell: Wie eine nachhaltige kulinarische Destination aussieht

In einer Zeit, in der sich der Istrien-Tourismus zu oft auf Küste und Ausblicke reduziert, bietet Svetvinčenat etwas Ruhigeres, aber Dauerhafteres: ein Modell nachhaltiger, sinnvoller und integrierter Gastronomie. Hier sind Besucher Gäste – aber nicht bloße Konsumenten. Sie sind eingeladen zuzuhören, teilzunehmen, zu verstehen. Jeder Teller hat einen Hintergrund, jedes Glas Wein gehört zu einer bestimmten Parzelle, jeder Produzent ist mit Namen bekannt.

Für jene, die „etwas mehr“ suchen als einen Teller, bietet Svetvinčenat genau das – ein Geschmackserlebnis, das wahrhaftig, tief verwurzelt und lokal nachhaltig ist.





The MICHELIN Guide 2025

LITTLE RED GUIDEBOOK
KLEINER ROTER FÜHRER

**Istria has a new star in the
gastronomic sky: no fewer than
three Istrian restaurants are
shining with Michelin stars.**

**Istrien hat einen neuen Stern
am gastronomischen Himmel:
Gleich drei istrische Restaurants
strahlen mit Michelin-Sternen.**

Istria can now boast another restaurant added to the list of holders of the prestigious MICHELIN star, the world's most significant and recognizable gastronomic distinction. In the latest MICHELIN selection for Croatia, Cap Aureo from Rovinj earned its place, adding a new stellar shine to its name.

Chef Jeffrey Vella, together with his outstanding team, leads a kitchen that, according to the guide, “stands out for its strong personality, careful respect for the local environment, and use of selected ingredients sourced within a 50-kilometer radius. His guiding thread naturally connects the flavors of the Croatian coast with the intense aromas of the hinterland. The menu, which the chef describes as a true ‘journey,’ guides guests through seasonal delicacies with tasting sequences of varying lengths, giving visitors the freedom to create their own gastronomic experience.”

The restaurant Agli Amici Rovinj also confirmed the highest rating to date on the Croatian gastronomic scene and successfully retained the two stars previously awarded to Istria by Emanuele and Michela Scarello. Their faith in success was so strong that they emphasized the location in the name, affirming that Istria and Rovinj deserve to merge part of their own reputation with the name of Rovinj.

The Rovinj restaurant Monte, already recorded in the annals of Croatian and Istrian hospitality as the first on the prestigious list of MICHELIN star holders in the country, proudly confirms its stellar shine for the ninth consecutive year!

In this elite gastronomic society, Istria has a significant number of members, as two restaurants – Alla Beccaccia and Konoba Malo Selo – have joined the MICHELIN stars holders with the Bib Gourmand distinction, and 13 restaurants have earned the MICHELIN Selected Restaurants designation.

Istrien kann nun mit einem weiteren Restaurant aufwarten, das auf der Liste der Träger des prestigeträchtigen MICHELIN-Sterns steht, der weltweit bedeutendsten und bekanntesten gastronomischen Auszeichnung. In der neuesten MICHELIN-Auswahl für Kroatien erhielt das Cap Aureo aus Rovinj seinen Platz und verlieh seinem Namen einen neuen, strahlenden Glanz.

Chefkoch Jeffrey Vella leitet gemeinsam mit seinem hervorragenden Team eine Küche, die laut dem Guide “durch starke Persönlichkeit, sorgfältige Beachtung des lokalen Umfelds und die Verwendung ausgewählter Zutaten aus einem Umkreis von 50 Kilometern besticht”. Sein Leitfaden verbindet auf natürliche Weise die Aromen der kroatischen Küste mit den intensiven Düften des Hinterlands. Die Speisekarte, die der Chef als eine echte „Reise“ beschreibt, führt die Gäste durch saisonale Köstlichkeiten mit unterschiedlich langen Verkostungsmenü und ermöglicht den Besuchern die Freiheit, ihr eigenes gastronomisches Erlebnis zu gestalten”.

Das Restaurant Agli Amici Rovinj bestätigte zudem das bisher höchste Rating auf der kroatischen Gastronomieszene und behielt erfolgreich die zwei Sterne, die Emanuele und Michela Scarello nach Istrien gebracht hatten. Ihr Glaube an den Erfolg war so groß, dass sie den Standort im Namen betonten und bestätigten, dass Istrien und Rovinj es verdienen, einen Teil ihres eigenen Rufs mit dem Namen Rovinj zu verbinden.

Das Rovinj-Restaurant Monte, bereits in die Annalen der kroatischen und istrischen Gastronomie als erstes auf der prestigeträchtigen Liste der MICHELIN-Stern-Träger des Landes aufgenommen, bestätigt stolz seinen Sternenglanz nun schon im neunten Jahr in Folge!

In dieser elitären gastronomischen Gesellschaft ist Istrien stark vertreten: Zwei Restaurants – Alla Beccaccia und Konoba Malo Selo – haben sich mit der Auszeichnung Bib Gourmand zu den Trägern der MICHELIN-Ehren gesellt, und 13 weitere Restaurants wurden mit dem Prädikat „MICHELIN empfohlen“ ausgezeichnet.





Congratulations to all the teams who, through their knowledge, hard work, and skills, have achieved this outstanding success and had their restaurants listed in the MICHELIN Guide, and especially to Cap Aureo on its newly earned star! Your effort and creativity make Istria a true gastronomic haven!

Herzlichen Glückwunsch an alle Teams, die durch ihr Wissen, ihre harte Arbeit und ihre Fähigkeiten diesen außergewöhnlichen Erfolg erzielt und ihre Restaurants im MICHELIN-Führer eingetragen haben, und besonders an Cap Aureo für den neu gewonnenen Stern! Euer Einsatz und eure Kreativität machen Istrien zu einem wahren gastronomischen Paradies!

The Michelin Guide, also known as the iconic “Red Book,” regularly evaluates restaurants around the world using a strict scale, awarding one, two, or three stars. Each star represents a certain level of excellence. Michelin inspectors visit restaurants anonymously and assess them based on the quality of the food, the skill of the chefs, consistency, and the overall experience.

Receiving a Michelin star can represent instant success and recognition for a restaurant, and many chefs value this honor more than any other. Trends show that gastronomy and the enjoyment of food are increasingly a motivation for visiting a destination, and Istria's presence on the “Michelin world map” is certainly one of the best ways to enhance the recognition of its authenticity, local specialties, and top-level creative gastronomy on a wide scale.

Der Michelin-Führer, auch bekannt als das ikonische „Rote Buch“, bewertet regelmäßig Restaurants weltweit nach einer strengen Skala und vergibt ein, zwei oder drei Sterne. Jeder Stern steht für ein bestimmtes Maß an Exzellenz. Michelin-Inspektoren besuchen Restaurants anonym und bewerten sie nach der Qualität der Speisen, den Fähigkeiten der Köche, der Konsistenz und dem Gesamterlebnis.

Der Erhalt eines Michelin-Sterns kann sofortigen Erfolg und Anerkennung für ein Restaurant bedeuten, und viele Köche schätzen diese Auszeichnung mehr als jede andere. Trends zeigen, dass Gastronomie und das Genießen von Speisen immer häufiger ein Grund für einen Besuch in einer Destination sind, und die Präsenz Istriens auf der „Michelin-Weltkarte“ ist sicherlich einer der besten Wege, die Bekanntheit seiner Authentizität, lokalen Besonderheiten und erstklassigen kreativen Gastronomie auf breiter Ebene zu steigern.

MICHELIN GUIDE 2025

Istrian restaurants in the guide Istrische Restaurants im Führer

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

An event that redefines luxury through local community, sustainability and culinary culture

Ein Event, das Luxus neu definiert durch lokale Gemeinschaft, Nachhaltigkeit und kulinarische Kultur

Organized by Maistra Hospitality Group and the Rovinj Tourist Board, the project **The Signature Dish: 4 of a Kind** once again confirmed that Rovinj not only follows global culinary directions, but thoughtfully and confidently defines them. **Held at the end of October 2024 in the Cap Aureo restaurant of Grand Park Hotel Rovinj, this unique event earned two silver awards at the international Eventex Awards 2025**, in the categories Gala Event and Experiential Event – competing among more than 1,200 entries from 59 countries worldwide.

At a time when gastronomy has become content, spectacle, and “trend,” The Signature Dish chose a different path – a return to values. The focus was not the plate itself, but what precedes it: the place where the ingredient grows, the season in which it ripens, the person who cultivates it, and the story it carries. This shift – from impression to substance, from opulence to attentiveness – was recognized by the international jury as an example of a new, redefined idea of luxury, one led by sustainability, authenticity, local community, and deeply considered experience.

Rovinj – a destination that thinks through tradition

In recent years, Rovinj has grown into one of the most vibrant gourmet centers of the region, thanks to qualitative consistency and cultural respect. Here, cooking is not a job, but a dialogue with local tradition. Chefs do not simply use seasonal ingredients – they cook in season, and sustainability is not a theme but a way of working. In this context, The Signature Dish represents the synthesis of everything Rovinj is – and everything it aspires to be: the gourmet center of the region.

Organisiert von der Maistra Hospitality Group und dem Tourismusverband Rovinj, bestätigte das **Projekt The Signature Dish: 4 of a Kind** erneut, dass Rovinj kulinarische Trends nicht nur verfolgt, sondern sie durchdacht und selbstbewusst definiert. **Ende Oktober 2024 im Cap Aureo Restaurant des Grand Park Hotel Rovinj veranstaltet, erhielt dieses einzigartige Event zwei Silberpreise bei den internationalen Eventex Awards 2025** – in den Kategorien Gala Event und Experiential Event – im Wettbewerb mit mehr als 1.200 Einreichungen aus 59 Ländern weltweit.

In einer Zeit, in der Gastronomie oft zum Content, Spektakel oder „Trend“ verkommt, wählte The Signature Dish einen anderen Weg – die Rückkehr zu Werten. Im Mittelpunkt stand nicht der Teller selbst, sondern das, was ihm vorausgeht: der Ort, an dem die Zutat wächst, die Saison, in der sie reift, die Person, die sie kultiviert, und die Geschichte, die sie trägt. Dieser Perspektivwechsel – vom Eindruck zur Substanz, von der Opulenz zur Achtsamkeit – wurde von der internationalen Jury als Beispiel für ein neues, neu definiertes Verständnis von Luxus anerkannt: getragen von Nachhaltigkeit, Authentizität, lokaler Gemeinschaft und einer tief durchdachten Erfahrung.

Rovinj – eine Destination, die durch Tradition denkt

In den letzten Jahren hat sich Rovinj zu einem der lebendigsten Gourmetzentren der Region entwickelt – dank konsequenter Qualität und kulturellem Respekt. Hier ist Kochen kein Beruf, sondern ein Dialog mit lokaler Tradition. Köche verwenden nicht einfach saisonale Zutaten – sie kochen in der Saison. Nachhaltigkeit ist hier kein Thema, sondern eine Arbeitsweise. In diesem Kontext steht The Signature Dish für die Synthese dessen, was Rovinj ist – und was es sein möchte: das Gourmetzentrum der Region.

Jeffrey James Vella - The voice of the local community

The creative author of the concept and host chef, **Jeffrey James Vella**, is one of those rare figures who does not cook to impress, but to listen. With rich international experience, he now leads the **Cap Aureo Restaurant**, where he nurtures a philosophy of cooking grounded in silence, seasonality, and the essence of the ingredient.

Vella's approach is sensitive and contemplative, almost philosophical. He sees food as an extension of place, and guests as partners in dialogue. His dishes do not aim to dazzle with form, but to awaken attention through texture and warmth. In The Signature Dish, Vella did not serve a plate - he offered an attitude.

Alongside Vella, the project brought together **Danijel and Ilija Đekić (Monte restaurant)**, who translate Istrian heritage into a new culinary language; **Emanuele Scarello and Simone De Lucca (Agli Amici Rovinj)**, representatives of elegant and responsible Italian cuisine; and Damir Pejčinović (Meneghetti Wine Hotel & Winery), who reinterprets Mediterranean classics through innovation. A special mark was left by Maša Salopek, whose zero-waste dessert became the symbol of the evening - subtle, precise, sustainable, and deeply emotive.



Jeffrey James Vella - die Stimme der Gemeinschaft

Der kreative Autor des Konzepts und Gastgeber, **Jeffrey James Vella**, gehört zu den seltenen Figuren, die nicht kochen, um zu beeindrucken, sondern um zuzuhören. Mit reicher internationaler Erfahrung leitet er heute das **Cap Aureo Restaurant**, wo er eine Philosophie pflegt, die auf Stille, Saisonalität und die Essenz der Zutat setzt.

Vellas Ansatz ist sensibel und kontemplativ, beinahe philosophisch. Für ihn ist Essen eine Verlängerung des Ortes, Gäste sind Partner im Dialog. Seine Gerichte wollen nicht mit der Form blenden, sondern durch Textur und Wärme Aufmerksamkeit wecken. Bei The Signature Dish servierte Vella keinen Teller - er bot eine Haltung.

Neben Vella vereinte das Projekt **Danijel und Ilija Đekić (Monte Restaurant)**, die das istrische Erbe in eine neue kulinarische Sprache übersetzen; **Emanuele Scarello und Simone De Lucca (Agli Amici Rovinj)**, Vertreter einer eleganten und verantwortungsvollen italienischen Küche; sowie **Damir Pejčinović (Meneghetti Wine Hotel & Winery)**, der mediterrane Klassiker innovativ interpretiert. Eine besondere Note setzte Maša Salopek, deren Zero-Waste-Dessert zum Symbol des Abends wurde - subtil, präzise, nachhaltig und zutiefst berührend.





Art, symbol, and message

The Signature Dish unfolded as a sensory narrative about place, time, and responsibility. Its central motif – an ice cube slowly melting in the Cap Aureo dining room – carried the message of resource fragility and transience. Literary references such as “To waste or not to waste” encouraged reflection. Each guest was simultaneously participant and observer – invited not only to taste, but to feel, understand, and reconsider.

Looking ahead: Crafting Istria

Building on the foundations set by **The Signature Dish**, **Maistra Hospitality Group** is preparing a new experience titled **Crafting Istria** – a project that will delve even deeper into the Istrian land, people, and ingredient. Here, food will not be the reason, but the continuation of a dialogue that unites tradition and modernity, silence and message, the natural and the crafted.

Crafting Istria is an invitation to a new kind of closeness between guest, place, and the values we share. In a time when everything lasts shorter, Rovinj chooses what endures. And luxury – is no longer what shines, but what remains.

Kunst, Symbol und Botschaft

The Signature Dish entfaltete sich als sinnliche Erzählung über Ort, Zeit und Verantwortung. Sein zentrales Motiv – ein langsam schmelzender Eiskwürfel im Speisesaal von Cap Aureo – trug die Botschaft von Zerbrechlichkeit und Vergänglichkeit von Ressourcen. Literarische Anspielungen wie „To waste or not to waste“ regten zum Nachdenken an. Jeder Gast war zugleich Teilnehmer und Beobachter – eingeladen, nicht nur zu kosten, sondern zu fühlen, zu verstehen, neu zu betrachten.

Blick nach vorn: Crafting Istria

Aufbauend auf den Grundlagen von **The Signature Dish** bereitet die **Maistra Hospitality Group** ein neues Erlebnis vor: **Crafting Istria** – ein Projekt, das noch tiefer in istrisches Land, Menschen und Zutaten eintaucht. Hier wird Essen nicht der Anlass sein, sondern die Fortsetzung eines Dialogs, der Tradition und Moderne, Stille und Botschaft, Natürliches und Gestaltetes verbindet.

Crafting Istria ist eine Einladung zu einer neuen Nähe zwischen Gast, Ort und den Werten, die wir teilen. In einer Zeit, in der alles kürzer währt, wählt Rovinj, was bleibt. Und Luxus – das ist nicht mehr das, was glänzt, sondern das, was Bestand hat.

RANGITE!

Istria's gourmet scene in full glow

Die Gourmetszene Istriens in vollem Glanz



ISTRIAN FOOD MARKET

ESTD

2025



RANGITE!

ROVINJ · ROVIGNO

When a place speaks through flavors: tradition, identity and sustainability in the service of a true experience

In Rovinj, a town that long ago ceased needing an introduction, the gourmet scene has found its newest expression in a concept that speaks not only of food, but of life – **RANGITE! – The Istrian Food Market**. Within the **Weekend Food Festival**, **RANGITE!** was not just another festival zone. It was an authentic gourmet portrait of Istria and Rovinj, born of tradition, matured through local values, and presented as an experience for all the senses.

A return to the essential: Gourmet as identity

RANGITE! does not enter the world of gourmet experiences with the aim of impressing through visual spectacle or extravagant technique. Instead, it offers the honesty of the plate, the familiarity of aromas, the texture of childhood. Here, dishes are not made for the camera – but for memory.

As a curated space within the Weekend Food Festival, RANGITE! offered something increasingly rare in today's gourmet discourse – the story behind each recipe, the producer who knows each of his olives by name, the pasta shaped by hands rather than machines.



The flavors of Rovinj: the place as main ingredient

Rovinj is far more than a postcard. Its identity lies not only in the silhouette of St. Euphemia's church. Rovinj is understood only when one sits at the table and tastes what has been prepared for centuries. **RANGITE! brought that table into the piazza, opened it to guests, and turned it into a stage for a gourmet scene with character.**

In an atmosphere recalling old cisterns and hidden courtyards, dishes such as handmade fuži, žgvacet (Istrian stew), and ravioli filled with fresh ricotta were served, paired with wines from local winemakers. Each dish was the result of cooperation between local knowledge and contemporary sensibility.

Wenn ein Ort durch Geschmack spricht: Tradition, Identität und Nachhaltigkeit im Dienst des echten Erlebnisses

In Rovinj, einer Stadt, die längst keiner Vorstellung mehr bedarf, hat die Gourmetszene ihren neuesten Ausdruck gefunden – in einem Konzept, das nicht nur vom Essen spricht, sondern vom Leben: **RANGITE! – The Istrian Food Market**. Innerhalb des **Weekend Food Festival** war **RANGITE!** nicht nur eine weitere Festivalzone, sondern ein authentisches Gourmet-Porträt von Istrien und Rovinj – geboren aus Tradition, gereift durch lokale Werte und präsentiert als Erlebnis für alle Sinne.

Rückkehr zum Wesentlichen: Gourmet als Identität

RANGITE! tritt nicht mit der Absicht auf, durch visuelles Spektakel oder extravagante Technik zu beeindrucken. Stattdessen bietet es Ehrlichkeit auf dem Teller, die Vertrautheit von Aromen, die Textur der Kindheit. Hier werden Gerichte nicht für die Kamera zubereitet – sondern für die Erinnerung.

Als kuratierter Raum innerhalb des Festivals schenkte RANGITE! etwas, das im heutigen Gourmet-Diskurs immer seltener wird – die Geschichte hinter jedem Rezept, den Produzenten, der jeden seiner Olivenbäume beim Namen kennt, die Pasta, die von Händen statt Maschinen geformt wird.



Die Geschmäcker Rovinjs: Der Ort als Hauptzutat

Rovinj ist weit mehr als eine Postkarte. Seine Identität liegt nicht nur in der Silhouette der Euphemia-Kirche. Rovinj versteht man erst, wenn man am Tisch sitzt und kostet, was dort seit Jahrhunderten zubereitet wird.

RANGITE! brachte diesen Tisch auf den Platz, öffnete ihn für Gäste und machte ihn zur Bühne einer Gourmetszene mit Charakter.

In einer Atmosphäre, die an alte Zisternen und versteckte Höfe erinnerte, wurden hausgemachte Fuži, Žgvacet (istrischer Eintopf) und Ravioli mit frischer Ricotta serviert, begleitet von Weinen lokaler Winzer. Jedes Gericht war das Ergebnis der Zusammenarbeit zwischen lokalem Wissen und zeitgenössischem Feingefühl.

Legend as a seasoning: Why “RANGITE!”?

The word “RANGITE!” comes from the legend of St. Euphemia, Rovinj's patron saint. It is not mythology used as decoration, but a symbol of the city's authentic character. According to the story, Euphemia, who was in love with the same man as Katarina, disappointed in love, turned her back on Katarina and cried out this strong, almost defiant exclamation – “RANGITE!” – meaning “make do,” a call to dignity and self-respect.

As the name of a gourmet space, “RANGITE!” is a call to return to what matters. To what asks no permission. To what does not imitate others, but proudly carries its own.

From grandmother's plate to today's chef

One of the most beautiful dimensions of the RANGITE! experience was its dedication to intergenerational continuity. There was no curriculum, yet there was knowledge. No stage was set, yet there was content. In collaboration with the Eugen Kumičić Hospitality School and the Batana House Association, the project brought together those who know how things were once done – and those who will carry that knowledge forward.

It was the young chefs, students and apprentices, who prepared dishes hand in hand with the experienced – blending tradition and freshness – not as a performance, but as a reality unfolding before the guests.



Legende als Würze: Warum „RANGITE!“?

Das Wort “RANGITE!” stammt aus der Legende der hl. Euphemia, der Schutzpatronin Rovinjs. Es ist keine Dekoration, sondern ein Symbol für den Charakter der Stadt. Der Überlieferung nach rief Euphemia – enttäuscht in der Liebe und voller Trotz – dieses starke Wort aus, das sinngemäß „mach das Beste daraus“ bedeutet: ein Aufruf zu Würde und Selbstachtung.

Als Name eines Gourmet-Raumes ist “RANGITE!” ein Aufruf zur Rückkehr zu dem, was zählt. Zu dem, was keine Erlaubnis verlangt. Zu dem, was nicht imitiert, sondern stolz das Eigene trägt.

Vom Teller der Großmutter zum heutigen Koch

Eine der schönsten Dimensionen von RANGITE! war die intergenerationelle Kontinuität. Es gab keinen Lehrplan, und doch Wissen. Keine Bühne, und doch Inhalte. In Zusammenarbeit mit der Hotelfachschule Eugen Kumičić und dem Batana-Haus brachte das Projekt jene zusammen, die noch wissen, wie es früher gemacht wurde – und jene, die dieses Wissen weitertragen.

Es waren die jungen Köche, Schüler und Lehrlinge, die Seite an Seite mit den Erfahrenen kochten – Tradition und Frische verbindend, nicht als Performance, sondern als gelebte Realität.



Zero Waste as reality, not strategy

From its first day, RANGITE! was guided by a clear philosophy: **gourmet experience must be responsible**. Zero Waste here was not an abstract idea, but a working practice. Food was used to the last bit. Materials were biodegradable. Collaboration with small producers meant less transport, more knowledge, less plastic, more respect.

Guests could not only enjoy, but also learn – not through lectures, but through encounters with real people who live sustainably every day.

The culture of the table: encounter, not consumption

Unlike many festival gourmet zones designed to satisfy quickly, RANGITE! invited people to pause. Food was not there for instant effect, but as a reason for conversation. Tables were set as stages – but for the people, not for the performers. Visitors sat together, tasted, shared, asked.

In that space, it was not necessary to know the difference between a varietal Malvasia and a blend – it was enough to listen to the person who brought the wine. This was the greatest strength of the RANGITE! concept: it rebuilt community around the table.

Gourmet that belongs to place, not trend

RANGITE! did not try to be perfect. It tried to be real – and it succeeded. At a time when many gourmet events are reduced to a photograph, RANGITE! offered substance. At a time when destinations often abandon their identity in order to be “globally attractive,” **Rovinj showed that the greatest attraction lies in authenticity.**

RANGITE! showed that gourmet does not need to be refined to be exceptional. It must be honest. It must be connected to its place. And it must be carried by people who believe in what they cook.



Zero Waste als Praxis, nicht als Strategie

Von Beginn an folgte RANGITE! einer klaren Philosophie: **Gourmet-Erlebnis muss verantwortungsvoll sein**. Zero Waste war hier keine abstrakte Idee, sondern gelebte Praxis. Lebensmittel wurden restlos verwertet. Materialien waren biologisch abbaubar. Zusammenarbeit mit kleinen Produzenten bedeutete weniger Transport, mehr Wissen, weniger Plastik, mehr Respekt.

Gäste konnten nicht nur genießen, sondern auch lernen – nicht durch Vorträge, sondern durch Begegnungen mit Menschen, die Nachhaltigkeit täglich leben.



Die Kultur des Tisches: Begegnung statt Konsum

Anders als viele Festivalzonen, die auf schnellen Effekt setzen, lud RANGITE! die Menschen zum Verweilen ein. Essen war hier nicht für den schnellen Genuss bestimmt, sondern als Anlass zum Gespräch. Tische waren Bühnen – nicht für Darsteller, sondern für Menschen. Besucher saßen zusammen, kosteten, teilten, fragten.

Es war nicht nötig, den Unterschied zwischen einer sortenreinen Malvasia und einer Cuvée zu kennen – es genügte, dem Winzer zuzuhören, der den Wein brachte. Genau darin lag die größte Stärke von RANGITE!: **Es baute Gemeinschaft um den Tisch herum neu auf.**

Gourmet, das dem Ort gehört – nicht dem Trend

RANGITE! wollte nicht perfekt sein. Es wollte echt sein – und das ist gelungen. In einer Zeit, in der viele Gourmet-Events auf ein Foto reduziert werden, bot RANGITE! Substanz. In einer Zeit, in der Destinationen ihre Identität oft aufgeben, um „global attraktiv“ zu sein, zeigte Rovinj, dass die größte Attraktivität in der Authentizität liegt.

RANGITE! bewies, dass Gourmet nicht raffiniert sein muss, um außergewöhnlich zu sein. Es muss ehrlich sein. Es muss mit seinem Ort verbunden sein. Und es muss von Menschen getragen werden, die an das glauben, was sie kochen.

JAKOVLJA

The pulse of Kanfanar

Der Puls von Kanfanar

Istrian ox, fuži and the gourmet rhythm of Istria

When the end of July rolls down the slopes of Ćićarija and the sun spills over the terraces of Kanfanar, one place in Istria stops being just a village – it breathes as a community. Jakovlja, the feast of St. James, once again this year outdid itself. It is not merely a celebration, not only a fair, nor simply a culinary gathering – Jakovlja is a moment in which flavors, scents and movements merge into a rhythm that carries and nourishes. Rarely does Istria speak so clearly – and rarely does a gourmet story sound so convincing.

The silence of the Istrian ox

Streets, stalls, the fairground. All is waiting. And then He appears. The Istrian ox. No introduction is needed, no explanation required. He stands, and everything around him falls silent. In that silence – presence.

Jakovlja is also a showcase. Not just of livestock, but of character. Participants from all over Istria bring their very best. Weight, balance, muscle, calm. Pride in motion. Sarozin passes by – carrying not only a title, but an attitude. He is not the greatest because he is the heaviest. He is the greatest because he recalls a time when work spoke for itself. No noise, no pathos. Only earth, a bell, and a gaze.

Istrischer Ochse, Fuži und der Gourmet-Rhythmus Istriens

Wenn Ende Juli die Sonne über die Hänge der Ćićarija hinabgleitet und die Terrassen von Kanfanar in goldenes Licht taucht, hört dieses Dorf auf, einfach nur ein Ort zu sein – es atmet als Gemeinschaft. Jakovlja, das Fest des heiligen Jakobus, hat auch in diesem Jahr erneut alle Erwartungen übertroffen. Es ist nicht nur eine Feier, nicht nur ein Jahrmarkt, nicht nur ein kulinarisches Treffen – Jakovlja ist ein Moment, in dem sich Aromen, Düfte und Bewegungen zu einem Rhythmus verweben, der trägt und nährt. Selten spricht Istrien so klar – und selten klingt eine Gourmet-Erzählung so überzeugend.

Die Stille des istrischen Ochsen

Straßen, Stände, der Festplatz. Alles wartet. Und dann tritt er auf. Der istrische Ochse. Keine Vorstellung nötig, keine Erklärung verlangt. Er steht – und alles um ihn verstummt. In dieser Stille liegt Gegenwart.

Jakovlja ist auch eine Schau. Nicht nur des Viehs, sondern des Charakters. Aus ganz Istrien bringen die Züchter ihr Bestes. Gewicht, Balance, Muskeln, Gelassenheit. Stolz in Bewegung. Sarozin schreitet vorbei – er trägt nicht nur einen Titel, sondern eine Haltung. Er ist nicht der Größte, weil er der Schwerste ist. Er ist der Größte, weil er an eine Zeit erinnert, in der Arbeit für sich selbst sprach. Kein Lärm, kein Pathos. Nur Erde, eine Glocke und ein Blick.





An experience not to be forgotten

While oxen pass on one side, on the other the past is evoked through sound and movement. When the roženice and mih (the traditional Istrian bagpipe) break the silence, the dance begins. The Istrian balun and šetepaši, performed by the Kanfanar folklore group, steadfastly guard tradition from oblivion and show an enthusiastic audience how people once celebrated in Istria.

Alongside the smiling pairs who dance, diligent local producers present what they have made and grown during the year. Just as it once was, when Jakovlja was a fair and a marketplace for trading one's own products. Honey, cheese, olive oil, prosciutto and sausages – the whole of Istria gathered in Kanfanar.

Ein Erlebnis, das bleibt

Während die Ochsen vorbeiziehen, ruft Musik die Vergangenheit wach. Wenn die Roženice und der Mih – der traditionelle istrische Dudelsack – die Stille durchbrechen, beginnt der Tanz. Der istrische Balun und die Šetepaši, aufgeführt von der Folkloregruppe aus Kanfanar, bewahren die Tradition vor dem Vergessen und zeigen dem begeisterten Publikum, wie man einst in Istrien feierte.

Neben den tanzenden Paaren präsentieren fleißige Produzenten, was sie im Laufe des Jahres geschaffen und geerntet haben. Ganz so wie früher, als Jakovlja ein Markt war, auf dem man die eigenen Produkte anbot. Honig, Käse, Olivenöl, Prosciutto und Würste – ganz Istrien versammelt sich in Kanfanar.



A week unafraid of the past

Jakovlja does not last a single day. A week before – workshops, exhibitions, films; children draw the Istrian ox, the elders comment on plows, the young learn the meaning of weight. This is not a program – it is the texture of a place. Between the church on Kanfanar's square and the fairground, the whole of Istria fits. Not the postcard Istria. But the one with calloused hands, furrows in the soil, and salt in the voice. That cannot be invented. It can only be recognized – and passed on.

Authenticity without pretension

Jakovlja does not try to be an “authentic manifestation” – it simply is. Here you will see barba Mario leaning against a hackberry tree, explaining to the curious crowd how this year's Istrian ox outweighs Bakin, while Sarozin might be a few kilos lighter than last year. He will add that there are fewer oxen than there once were, but that he will keep coming to Jakovlja as long as he lives – because here one can most fully experience Istria as it once was. Calm and gentle, yet proud and strong.

He will stroke the Istrian ox, touch the brass ornaments on the tips of its horns, and say wistfully – tradition endures. Jakovlja is Istria.

Why Jakovlja endures

Because nothing is staged. Because no one pretends to be what they are not. Because this is a feast that lasts the whole year, and only once reveals itself. The Istrian ox is not a mascot. He is – as the locals say – present. Fuži are not a delicacy. They are the wisdom of dough and the pride of a household. **And Kanfanar?**

It is a stage without a stage. A place where tradition is not spoken – but felt. On the tongue. In the stomach. In the heart. And deeper still.

Eine Woche, die keine Angst vor der Vergangenheit hat

Jakovlja dauert nicht nur einen Tag. Schon eine Woche zuvor beginnen Workshops, Ausstellungen, Filmvorführungen. Kinder zeichnen den istrischen Ochsen, die Alten diskutieren über Pflüge, die Jungen lernen die Bedeutung von Gewicht und Maß. Das ist kein „Programm“ – es ist die Textur eines Ortes. Zwischen der Kirche am Platz von Kanfanar und dem Festgelände passt ganz Istrien hinein. Nicht das Postkarten-Istrien, sondern jenes mit schwierigen Händen, Furchen im Boden und Salz in der Stimme. Das kann man nicht erfinden. Das kann man nur erkennen – und weitergeben.

Authentizität ohne Pose

Jakovlja versucht nicht, eine „authentische Manifestation“ zu sein – sie ist es einfach. Hier lehnt sich Barba Mario an einen Hagedorn, erklärt der neugierigen Menge, warum der diesjährige istrische Ochse schwerer ist als Bakins, während Sarozin ein paar Kilo leichter sein könnte als im letzten Jahr. Er fügt hinzu, dass es weniger Ochsen gibt als früher, dass er aber so lange zur Jakovlja kommen wird, wie er lebt – weil man hier Istrien am unmittelbarsten erlebt. Still und sanft, doch stolz und stark.

Er streicht über den istrischen Ochsen, berührt die Messingornamente an den Hornspitzen und sagt leise: Tradition lebt. Jakovlja ist Istrien.

Warum Jakovlja fortbesteht

Weil hier nichts inszeniert wird. Weil niemand vorgibt, etwas anderes zu sein. Weil dies ein Fest ist, das das ganze Jahr über dauert – und sich nur einmal zeigt. Der istrische Ochse ist kein Maskottchen. Er ist – wie die Einheimischen sagen – gegenwärtig. Fuži sind keine Delikatesse. Sie sind die Weisheit des Teigs und der Stolz eines Haushalts. **Und Kanfanar?** Es ist eine Bühne ohne Bühne. Ein Ort, an dem Tradition nicht erzählt – sondern gespürt wird. Auf der Zunge. Im Magen. Im Herzen. Und noch tiefer.



SPACIO MATIKA

A space of history, taste and everyday life in Rovinj

Ein Raum für Geschichte, Geschmack und Alltagsleben in Rovinj



Traditional dishes, old fishing customs, and a heritage that is still lived, not only remembered

Rovinj is a town where cultural heritage is not displayed – it is lived. Its gastronomy is not the product of trends, but the result of centuries in which the sea, the people and time created a distinctive way of preparing food and of living together. In this context, Spacio Matika holds a special place.

Located in the old town, linked to the work of the Batana Ecomuseum, this spacio still functions as a place where local heritage, dishes with history, and community life meet. It is not a stylized venue for visitors – Matika is not a reconstruction, but a natural continuation of what Rovinj has been for decades.

Traditionelle Gerichte, alte Fischereibräuche und ein Erbe, das nicht nur erinnert, sondern gelebt wird

Rovinj ist eine Stadt, in der Kulturerbe nicht ausgestellt, sondern gelebt wird. Ihre Gastronomie ist kein Produkt von Trends, sondern das Ergebnis von Jahrhunderten, in denen Meer, Menschen und Zeit eine unverwechselbare Art des Kochens und des Zusammenlebens geprägt haben. In diesem Kontext nimmt Spacio Matika einen besonderen Platz ein.

Im Herzen der Altstadt gelegen und eng verbunden mit der Arbeit des Batana-Ekomuseums, ist dieses Spacio noch immer ein Ort, an dem lokales Erbe, Gerichte mit Geschichte und gemeinschaftliches Leben zusammenkommen. Es ist kein stilisiertes Lokal für Besucher – Matika ist keine Rekonstruktion, sondern eine natürliche Fortsetzung dessen, was Rovinj seit Jahrzehnten ist.





Curiosity: Where recipes have their own memory

One of Rovinj's valuable community publications, the cookbook *Recipes from the House of Batana*, documents recipes passed down for decades in fishing and family kitchens. Among them, a special place is given to a dish that remains without a photograph - fried fillets of mliječi ružične.

This was the name for a preparation made with tiny bluefish, once known locally as *sensanon*, caught seasonally with the *batana* boat. The fish never even had individual names - they were so small that they were distinguished only by the color of their shoals: white, blue, red - and a rare, special group called *mliječi ružične*. They were prepared by mixing with flour and eggs, then fried in hot oil - not as a specialty, but as a daily necessity. Today they no longer exist, and so the recipe remains without a picture - but with a story.



Kuriosum Wo Rezepte ihr eigenes Gedächtnis haben

Eines der wertvollsten Gemeinschaftswerke Rovinjs, das Kochbuch *Rezepte aus dem Haus der Batana*, dokumentiert Rezepte, die über Jahrzehnte in Fischer- und Familienküchen weitergegeben wurden. Darin nimmt ein Gericht einen besonderen Platz ein, das bis heute ohne Foto bleibt - gebratene Filets von mliječi ružične.

So nannte man früher eine Zubereitung mit winzigen blauen Fischen, lokal als *sensanon* bekannt, die saisonal mit den *Batana*-Booten gefangen wurden. Die Fische hatten nicht einmal eigene Namen - sie waren so klein, dass man sie nur an der Farbe der Schwärme unterschied: weiß, blau, rot - und eine seltene, besondere Gruppe eben jener *mliječi ružične*. Sie wurden mit Mehl und Eiern vermischt und in heißem Öl gebraten - nicht als Spezialität, sondern als alltägliche Notwendigkeit. Heute existieren sie nicht mehr, und so bleibt das Rezept ohne Bild - aber mit Geschichte.



Spacio as a place of knowledge transmission

Spacio Matika was – and remains – more than a place for food and drink. In its original purpose, a spacio was a small room beside the house where wine was stored and poured, but in Rovinj it grew into a gathering place for fishermen, farmers and their families. There was no tablecloth, no menu – but there was rhythm. Here, dishes were prepared from fish just pulled from the nets, seasonal meals such as mussels grilled on the plate, black risotto, crabs roasted in embers, fried sea anemones. None of these dishes were invented – they were handed down, from generation to generation, from net to table. The spacio was never a closed space: its doors were open to known and unknown alike, and what was available was shared – with the emphasis on how one ate, not only what was eaten.

Homemade, but not folkloric

Today, Spacio Matika is still active. Through the Ecomuseum's programs, collaborations with local schools, winemakers, musicians and associations, the space lives without need for spectacle. Here, food is cooked in the old way, local ingredients are used – not for presentation, but for belonging. On the stove, a pot of brodet simmers, while conversations pick up where they left off. Here, no one speaks of a “gastronomic experience” – here, people eat as they always have, and that is enough.

Das Spacio als Ort der Wissensweitergabe

Spacio Matika war – und ist – mehr als ein Ort zum Essen und Trinken. Ursprünglich bezeichnete spacio einen kleinen Raum neben dem Haus, in dem Wein gelagert und ausgeschenkt wurde. In Rovinj entwickelte er sich zu einem Treffpunkt für Fischer, Bauern und ihre Familien. Es gab kein Tisch Tuch, keine Speisekarte – aber es gab Rhythmus. Hier wurden Gerichte zubereitet aus Fischen, die gerade aus den Netzen gezogen worden waren: Muscheln, auf der Platte gegrillt, schwarzes Risotto, Krabben in der Glut geröstet, frittierte Seeanemonen. Nichts davon war „erfunden“ – alles wurde über Generationen weitergegeben, von den Netzen auf den Tisch. Das Spacio war nie ein geschlossener Raum: seine Türen standen Bekannten und Fremden offen, und geteilt wurde, was vorhanden war – wichtiger war, wie man aß, nicht nur was gegessen wurde.

Hausgemacht, aber nicht folkloristisch

Heute ist Spacio Matika noch immer aktiv. Durch die Programme des Ekomuseums, in Zusammenarbeit mit lokalen Schulen, Winzern, Musikern und Vereinen, lebt dieser Raum – ohne jede Notwendigkeit zum Spektakel. Hier wird nach alter Art gekocht, mit lokalen Zutaten – nicht für die Präsentation, sondern für die Zugehörigkeit. Auf dem Herd köchelt ein Topf Brodet, während Gespräche dort fortgesetzt werden, wo sie aufgehört haben. Hier spricht niemand von einem „gastronomischen Erlebnis“ – hier wird gegessen, wie man es immer getan hat, und das genügt.

Heritage without decoration

Spacio Matika is not just a reminder of another time – it is part of the present that has not lost touch with its roots. Everything prepared here carries the taste not only of food, but of the circumstances in which that food was created: a workday, a seasonal catch, a family lunch, a joyful gathering, or a quiet dinner after the sea.

Just as mliječi ružične can no longer be photographed, but are still spoken of, so Spacio Matika does not need to be explained – it is enough to come, listen, eat, and be present.

Erbe ohne Dekoration

Spacio Matika ist nicht nur eine Erinnerung an vergangene Zeiten – es ist Teil einer Gegenwart, die den Kontakt zu ihren Wurzeln nicht verloren hat. Alles, was hier zubereitet wird, trägt nicht nur den Geschmack der Speisen, sondern auch den der Umstände, in denen sie entstanden: ein Arbeitstag, ein saisonaler Fang, ein Familienmittagessen, ein festliches Beisammensein oder ein stilles Abendessen nach dem Meer.

So wie die mliječi ružične nicht mehr fotografiert, aber noch immer erzählt werden können, so muss Spacio Matika nicht erklärt werden – es genügt, zu kommen, zuzuhören, zu essen und da zu sein.



DAY OF AMARETO IN VR SAR

A local sweet, a quiet innovation, and a reinterpretation of territory through taste

TAG DES AMARETO IN VR SAR

Lokale Süßspeise, leise Innovation und die Neuinterpretation einer Region durch Geschmack



Vrsar, once a fishing and farming town overlooking the open sea, has for several years nurtured an event that blurs the line between gastronomy and cultural interpretation – the Day of Amareto. At its center is not a trend, but a sweet that is different: an amareto not made from almonds, but from hazelnuts, and not as a replica of the Italian model, but as a deliberately local variation – a definition of a micro-region captured in a single bite.

Vrsar, einst ein Fischer- und Agrarzentrum mit Blick auf die offene Adria, pflegt seit einigen Jahren eine Veranstaltung, die die Grenzen zwischen Gastronomie und kultureller Deutung verschwimmen lässt – den Tag des Amareto. Im Mittelpunkt steht kein kurzlebiger Trend, sondern ein Gebäck, das anders ist: ein Amareto nicht aus Mandeln, sondern aus Haselnüssen. Keine Kopie des italienischen Vorbilds, sondern eine bewusst regionale Variation – die Definition einer Mikroregion in einem einzigen Bissen.



Sweetness as a language of identity

In Istria, almost every ingredient has its roots and context. In Vrsar's amareto, the central ingredient – the hazelnut – is neither decoration nor coincidence, but a historically present element of local agriculture. Cultivated in the Vrsar area since the early 20th century, hazelnuts were part of the economy and everyday life – finding their way into sweets, dishes, and even liqueurs. Today, in amareto, they are used not for reconstruction, but for reinterpretation. It is precisely in the decision not to use almonds – which would be the more typical choice – but the local hazelnut, that the key gesture of the Day of Amareto is hidden: the affirmation of the local through a form that is familiar, yet adapted to its context. The cookie thus becomes a point of communication: between past and present, between Istria and the wider Mediterranean.

GOLOSA: a gastronomic walk as narrative

The accompanying program called GOLOSA is not only a tasting route through old Vrsar – it is a culinary walk across the territory. At each carefully chosen location, a dish is served that highlights a local ingredient, technique, or story, creating a micro-narrative through taste. Sardine rillette, shrimp tartare with hazelnuts, pinsa reinterpreted with Istrian sausage and arugula, paired with wines from local cellars – each course thematically linked to the idea of authenticity without folklore.

The finale is dedicated precisely to the amareto – both classic and reinterpreted, offered as dessert or liqueur, paired with modern cocktails. All under the open sky, with no need for spectacle: silence, precise preparation, and a clear message are enough.



Süßes als Sprache der Identität

In Istria hat beinahe jede Zutat ihre Wurzeln und ihren Kontext. Beim Vrsarer Amareto ist die Haselnuss keine Zierde und kein Zufall, sondern ein historisch verankerter Bestandteil der lokalen Landwirtschaft. Schon zu Beginn des 20. Jahrhunderts in der Umgebung von Vrsar angebaut, war sie Teil der Wirtschaft, aber auch des Alltags – in Süßspeisen, Gerichten und sogar Likören. Heute dient sie nicht der Rekonstruktion, sondern der Neuinterpretation. Gerade in der Entscheidung, nicht die Mandel – den naheliegenderen Klassiker – zu verwenden, sondern die heimische Haselnuss, liegt die zentrale Geste des Tag des Amareto: die Bestätigung des Lokalen in einer Form, die vertraut wirkt, aber bewusst an den Kontext angepasst ist. Das kleine Gebäckstück wird so zu einem Kommunikationspunkt – zwischen Vergangenheit und Gegenwart, zwischen Istrien und der weiteren mediterranen Welt.

GOLOSA: Kulinarischer Spaziergang als Erzählung

Das Begleitprogramm unter dem Namen GOLOSA ist nicht nur eine Verkostungsrouten durch die Altstadt von Vrsar, sondern ein kulinarischer Spaziergang durch das Territorium. An sorgfältig ausgewählten Stationen wird jeweils ein Gericht serviert, das lokale Zutaten, Techniken oder Geschichten aufgreift und so kleine Erzählungen durch Geschmack schafft. Sardellen-Rillettes, Garnelentatar mit Haselnüssen, eine „Pinsa“ neu interpretiert mit istrischer Wurst und Rucola, begleitet von Weinen aus regionalen Kellern – jeder Gang ist thematisch mit der Idee von Authentizität verbunden, ohne ins Folkloristische zu verfallen.

Das Finale ist dem Amareto gewidmet – klassisch und neu interpretiert, als Dessert oder Likör, kombiniert mit modernen Cocktails. Alles unter freiem Himmel, ohne großes Spektakel: Stille, präzise Zubereitung und eine klare Botschaft genügen.



From cookie to cultural manifesto

The Day of Amareto is not devoted to nostalgia, but to selective memory. Here, amareto is not an excuse to repeat tradition, but a chosen point where tradition can be questioned. Its preparation requires little: local hazelnuts, sugar, egg – nothing more. And yet, this economy of ingredients opens space for meaning.

The organizers did not try to “sell” Vrsar through attraction, but to present it through a gesture – the choice of a single product and its reinterpretation in the context of place, time, and audience.

A product that takes time

Unlike most events that rely on intensity of experience, the Day of Amareto follows a rhythm that is not commercial. Amaretti are baked by hand, sold in small series, and often disappear before the end of the day. This is not a flaw – it is an intentional measure.

In a time when everything is adapted to speed, the Day of Amareto offers a counterbalance: a sweet that must be awaited, understood, and remembered for its texture rather than its packaging.

The Day of Amareto in Vrsar is more than a gourmet event. It is an example of how a territory can be interpreted through taste without losing integrity. Instead of backdrop, it offers continuity; instead of mass production, it offers restraint. The Vrsar amareto, simple at first glance, is in fact a carefully shaped gesture – a culture expressed through a recipe.

In a time marked by excess, events like this show that less can be richer, more convincing, and longer lasting.

Vom Keks zum kulturellen Manifest

Der Tag des Amareto ist nicht nostalgisch, sondern Ausdruck eines selektiven Erinnerns. Der Amareto ist hier kein Vorwand, Tradition einfach zu wiederholen, sondern ein bewusst gewählter Punkt, an dem Tradition hinterfragt werden darf. Seine Zubereitung verlangt nicht viel: Haselnüsse, Zucker, Ei – und sonst nichts. Doch gerade diese Schlichtheit der Zutaten schafft Raum für Bedeutung.

Die Veranstalter wollen Vrsar nicht durch eine „Attraktion“ vermarkten, sondern durch eine Geste präsentieren – die Wahl eines einzigen Produkts und dessen Inszenierung im Kontext von Ort, Zeit und Publikum.

Ein Produkt, das Zeit verlangt

Im Gegensatz zu vielen Events, die auf Intensität und Masse setzen, folgt der Tag des Amareto einem Rhythmus, der bewusst unkommerziell ist. Die Amaretti werden von Hand gebacken, in kleinen Chargen verkauft – und sind oft schon vor Tagesende vergriffen. Das ist kein Fehler, sondern ein Prinzip.

In einer Zeit, in der sich alles der Geschwindigkeit unterordnet, bietet der Tag des Amareto einen Gegenpol: eine Süßspeise, die man erwarten, verstehen und sich durch ihre Textur – nicht durch ihre Verpackung – merken soll.

Der Tag des Amareto in Vrsar ist daher mehr als ein Gourmet-Event. Er ist ein Beispiel dafür, wie sich eine Region durch Geschmack interpretieren lässt, ohne an Integrität zu verlieren. Statt Kulisse bietet er Kontinuität; statt Massenproduktion Maß und Besonnenheit. Der Vrsarer Amareto – auf den ersten Blick schlicht – ist in Wahrheit eine sorgfältig gestaltete Geste: Kultur, übersetzt in ein Rezept.

In einer Zeit des Überflusses zeigt eine Veranstaltung wie diese, dass Weniger oft gehaltvoller, überzeugender und nachhaltiger sein kann.



RECIPES AND A FEW SECRETS

/ REZEPTE UND SO MANCHES GEHEIMNIS

PANDEŠPANJA

An Istrian sweet with the
character of everyday life

Eine istrische Süßspeise
mit dem Charakter
des Alltags

Pandešpanja is one of those desserts that need no special explanation or justification. Present in Istrian daily life for decades, its preparation was never based on a precisely written recipe, but on habit, experience, and intuition. In many households, the rule of thumb was well known: eight eggs, eight spoons of sugar, eight spoons of flour. No scales, no decoration, no attempt to make it more than it is.

Die Pandešpanja gehört zu jenen Desserts, die keiner großen Erklärung oder Rechtfertigung bedürfen. Seit Jahrzehnten im istrischen Alltag präsent, beruhte ihre Zubereitung nie auf einem präzise niedergeschriebenen Rezept, sondern auf Gewohnheit, Erfahrung und Intuition. In vielen Haushalten galt eine einfache Faustregel: acht Eier, acht Löffel Zucker, acht Löffel Mehl. Keine Waage, keine Dekoration, kein Versuch, mehr daraus zu machen, als es ist.



The sweet rhythm of home cooking

In inland Istria, pandešpanja was most often prepared on Sundays, for holidays, or whenever the family longed for something simple and reliable. Its recipe contained no expensive ingredients – just eggs from the household, freshly milled flour, and sugar, which was among the few items typically bought. From time to time, the basic flavor was enriched with grated lemon or orange zest, a splash of rum, or a drop of prošek dessert wine.

Preparation was done by hand and required patience. The mixture was beaten for a long time, without machines, until it turned smooth and pale. Then flour and whipped egg whites were carefully folded in, and the cake was baked in a large mold – often the very same one used by the family for generations.

An inseparable part of family routine

Although it often appeared on festive tables, pandešpanja was not reserved only for special occasions. It was practical – it kept well, was easy to cut and serve, and even easier to share. It was often an afternoon snack for children, something they would take to school, or even out to the vineyards. Without cream, without layers – just a pure, delicate structure and taste.

In many families, pandešpanja was the first dessert children learned to make, precisely because it was simple yet demanded attention and accuracy. **In this way, it became more than a cake – it was a form of passing down knowledge and everyday kitchen discipline.**

Cultural and culinary value

Today, pandešpanja also has its place in contemporary interpretations – enriched with fruit, topped with creams, or served with modern twists – yet its original value remains in the stability and purity of its recipe. It stands as an example of home cooking that is not based on experimentation, but on continuity.

In an age when many traditional desserts are being altered to become more attractive, pandešpanja remains discreetly authentic. Precisely because of its simplicity, it can today serve as a strong symbol of local culinary heritage.

Der süße Rhythmus der Hausküche

Im istrischen Landesinneren wurde Pandešpanja am häufigsten sonntags, zu Feiertagen oder einfach dann gebacken, wenn die Familie nach etwas Schlichtem und Verlässlichem verlangte. Ihr Rezept enthielt keine teuren Zutaten – nur Eier aus dem eigenen Hof, frisch gemahlenes Mehl und Zucker, der zu den wenigen Produkten gehörte, die man einkaufte. Hin und wieder wurde der Grundgeschmack bereichert – mit abgeriebener Zitronen- oder Orangenschale, einem Schuss Rum oder ein paar Tropfen Prošek, dem istrischen Dessertwein.

Die Zubereitung geschah von Hand und verlangte Geduld. Die Masse wurde lange und ohne Maschinen geschlagen, bis sie glatt und hell wurde. Danach hob man das Mehl und den Eischnee vorsichtig unter, bevor der Kuchen in einer großen Form gebacken wurde – oft in derselben, die schon Generationen in der Familie benutzt hatten.

Untrennbarer Teil der Familienroutine

Obwohl sie auch auf festlichen Tafeln zu finden war, war die Pandešpanja nicht nur besonderen Anlässen vorbehalten. Sie war praktisch – sie hielt sich gut, ließ sich leicht schneiden und servieren, und noch leichter teilen. Häufig diente sie als Nachmittagsjause für Kinder, als kleiner Proviant für die Schule oder sogar für die Arbeit im Weinberg. Ohne Creme, ohne Schichten – nur eine reine, zarte Struktur und ein klarer Geschmack. In vielen Familien war die Pandešpanja das erste Dessert, das Kinder selbst backen lernten – gerade weil sie einfach war, aber dennoch Aufmerksamkeit und Genauigkeit erforderte. **So wurde sie mehr als ein Kuchen: Sie war eine Form der Wissensweitergabe und alltäglicher Küchendisziplin.**

Kulinarischer und kultureller Wert

Heute hat die Pandešpanja auch ihren Platz in zeitgenössischen Interpretationen gefunden – angereichert mit Früchten, überzogen mit Cremes oder in moderner Präsentation. Doch ihr ursprünglicher Wert liegt weiterhin in der Beständigkeit und Reinheit des Rezepts. Sie ist ein Beispiel für Hausküche, die nicht auf Experimenten, sondern auf Kontinuität beruht.

In einer Zeit, in der viele traditionelle Desserts verändert werden, um attraktiver zu wirken, bleibt die Pandešpanja diskret authentisch. Gerade durch ihre Schlichtheit kann sie heute als starkes Symbol des lokalen kulinarischen Erbes dienen.

LAVENDER LIQUEUR

From the Village of Pekici

REZEPTE UND SO MANCHES GEHEIMNIS

LAVENDELLIKÖR

aus dem Dorf Pekici



A plant, knowledge and measure - how in Istria taste is built from what lies within reach

In the small village of Pekici near Svetvinčenat, where everything can still be called by name and surname, the Pekica family runs an agritourism estate where lavender is more than a plant – it is a real ingredient of daily life. Here it is not used for effect, but as raw material. It is distilled into oil, dried for teas, added to bread and syrups, but it is the lavender liqueur that attracts the most attention – a drink that condenses everything their production stands for: consistency, simplicity, and understanding of their own land.

Liqueur as a logical continuation of the field

Lavender blossoms are harvested by hand in season and dried without accelerators. For the liqueur, homemade brandy is used, mixed with dried flowers and a small amount of sugar. A thin peel of lemon is added – nothing more. After maceration under carefully controlled conditions, the result is a drink that is neither a heavy digestif nor a perfumed confection, but a herbal, pure concentrate of Istria in a glass.

The liqueur is most often served chilled, alongside cake, a simple biscuit, or as a standalone sip at the end of a meal. Its aroma does not linger only in the nose – it has body.

Eine Pflanze, Wissen und Maß - wie in Istrien Geschmack aus dem Naheliegenden entsteht

Im kleinen Dorf Pekici bei Svetvinčenat, wo man noch alles beim Namen nennen kann, betreibt die Familie Pekica einen Agrotourismus-Hof, auf dem Lavendel mehr ist als nur eine Pflanze – er ist ein fester Bestandteil des täglichen Lebens. Hier dient er nicht der Dekoration, sondern als Rohstoff. Er wird zu Öl destilliert, für Tees getrocknet, in Brot und Sirupe gegeben – doch am meisten Aufmerksamkeit zieht der Lavendellikör auf sich. Ein Getränk, das alles verdichtet, wofür ihre Produktion steht: Beständigkeit, Schlichtheit und Verständnis für das eigene Land.

Likör als logische Fortsetzung des Feldes

Die Lavendelblüten werden zur Saison von Hand geerntet und ohne künstliche Beschleuniger getrocknet. Für den Likör verwendet man hausgebrannten Schnaps, der mit den getrockneten Blüten und einer kleinen Menge Zucker angesetzt wird. Ein dünner Streifen Zitronenschale kommt hinzu – nicht mehr. Nach der behutsamen Mazeration entsteht ein Getränk, das weder ein schwerer Digestif noch ein parfümiertes Konfekt ist, sondern ein kräuteriger, klarer Extrakt Istriens im Glas.

Der Likör wird meist gut gekühlt serviert – zu Kuchen, einem einfachen Keks oder pur als Schluck am Ende einer Mahlzeit. Sein Aroma bleibt nicht nur in der Nase – er hat Körper.

Without symbolism - only real work

The Pekica family runs their estate without romantic backdrops. The lavender field, the sheep, the kitchen, the guests - everything is in its place, everything has its order and reason. Emil Pekica, who took over the business, did not seek a way to make lavender attractive - but rather to discover what could truly be made from it. The liqueur arose as the result of knowledge, thoughtfulness, and a leaning toward what lasts.

Everything produced on the estate - from oil to brandy - follows the principle: **“Let’s make only what we can control.”**

What makes the difference?

Lavender liqueur from Pekici is not the only one on the market, but it is among the rare few created without adapting to the market. There are no added flavors, no visual tricks. Only the dried flowers from the family's own fields and the brandy from their own cellar. Each bottle is part of a limited series, and each series depends on the season, the weather, and the health of the plant. In a world where everything strives to grow, expand and simplify, the Pekici have chosen to go in the opposite direction. To stay with what they know. And that choice can be felt - in the taste, in the texture, in the scent. And it can be remembered.

Lavender liqueur from Pekici is not meant to please everyone. It does not seek attention - but it holds it. It is born of knowledge, patience and clarity. There are no layers of hidden messages - just **one plant, one place, one family. Everything else is in the bottle.**

Ohne Symbolik - nur echte Arbeit

Die Familie Pekica führt ihren Hof ohne romantische Kulissen. Das Lavendelfeld, die Schafe, die Küche, die Gäste - alles hat seinen Platz, seine Ordnung, seinen Sinn. Emil Pekica, der den Betrieb übernommen hat, suchte nicht nach einem Weg, Lavendel „attraktiv“ zu machen, sondern danach, was sich daraus wirklich herstellen lässt. Der Likör entstand als Ergebnis von Wissen, Bedacht und einer Neigung zum Dauerhaften. Alles, was auf dem Hof produziert wird - vom Öl bis zum Schnaps - folgt einem Prinzip: **“Wir machen nur, was wir selbst kontrollieren können.”**

Was macht den Unterschied?

Lavendellikör aus Pekici ist nicht der einzige auf dem Markt, aber einer der wenigen, die nicht dem Marktgeschmack angepasst wurden. Keine zugesetzten Aromen, keine optischen Spielereien. Nur die getrockneten Blüten aus den eigenen Feldern und der Schnaps aus dem eigenen Keller. Jede Flasche ist Teil einer limitierten Serie, und jede Serie hängt von der Saison, dem Wetter und der Gesundheit der Pflanzen ab. In einer Welt, in der alles wachsen, expandieren und vereinfacht werden will, hat sich die Familie Pekica für den entgegengesetzten Weg entschieden: bei dem zu bleiben, was sie kennen. Und diese Entscheidung ist spürbar - im Geschmack, in der Textur, im Duft. Und sie bleibt in Erinnerung.

Der Lavendellikör aus Pekici will nicht allen gefallen. Er sucht keine Aufmerksamkeit - und hält sie doch fest. Er entsteht aus Wissen, Geduld und Klarheit. Ohne Schichten versteckter Botschaften - nur **eine Pflanze, ein Ort, eine Familie. Alles andere steckt in der Flasche.**





Don't miss

GOURMET EVENTS CALENDAR

Nicht zu verpassen

KALENDER DER GASTRONOMISCHEN VERANSTALTUNGEN

WINE & DINE

CALENDAR / KALENDAR

March März	Svetvinčenat - Kanfanar Tradizione a tavola: Dishes from the pinjata Gerichte aus der Pinjata	September / October September / Oktober	Vrsar Days of Vrsar Amaretti Tage der Amaretti von Orsera
	Kanfanar - Limski kanal Day of Lim Bay Oysters Der Tag der Austern von Leme		Svetvinčenat Cheese Festival & Selection of Istria's Best Goat Käsefestival und Wahl der besten istrischen Ziege
April April	Rovinj Along the Paths of Rovinj Delicacies Auf den Wegen der Rovineser Köstlichkeiten		Rovinj - Vrsar Tradizione a tavola: Old Recipes from the Sea Alte Rezepte aus dem Meer
	Rovinj-Rovigno Weekend Food Festival		Rovinj - Svetvinčenat - Kanfanar Weekend Bike & Gourmet Tour: Autumn
	Rovinj-Rovigno Regata PROSECO DOC MAXI ON Cooking Star 2024	October Oktober	Svetvinčenat Young Wine Festival / Fest des jungen Weins
June Juni	Vrsar Vrsar's Goložece Goložece aus Orsera		Rovinj Signature Dish
	Rovinj - Svetvinčenat - Kanfanar Weekend Bike & Gourmet Tour: Spring		Rovinj Ginistra Festival
June/ July Juni / Juli	Rovinj - Vrsar Seasonal Food & Wine		
July Juli	Svetvinčenat ISTRun Eat Drink: Beer Run		

WINE & DINE

Events for All Seasons

Veranstaltungen für alle Jahreszeiten

Rovinj, Vrsar, Bale, Svetvinčenat, and Kanfanar have historically been places where many cultures intertwined, leaving an indelible mark. The unique architecture, nature, tradition, and cultural heritage enchant travelers and guests who discover this region. The real wealth lies especially in tradition, in intangible customs that have been shaped over time and still live today as part of the charming everyday life of the local population.

One of the best ways to discover this everyday life is through food. Through the diverse offerings of dishes, their preparation and significance, as well as the stories and customs connected to them, we guide you through Istria and all its seasons – on a plate!

Rovinj, Vrsar, Bale, Svetvinčenat und Kanfanar waren im Laufe der Geschichte Orte, an denen sich viele Kulturen vermischten und unauslöschliche Spuren hinterließen. Die einzigartige Architektur, die Natur, die Tradition und das kulturelle Erbe verzaubern Reisende und Gäste, die diese Region entdecken. Der wahre Reichtum liegt besonders in der Tradition, in immateriellen Bräuchen, die im Laufe der Geschichte geformt wurden und heute noch als Teil des charmanten Alltags der lokalen Bevölkerung lebendig sind.

Eine der besten Möglichkeiten, diesen Alltag zu entdecken, ist das Essen. Durch das vielfältige Angebot an Gerichten, ihre Zubereitung und Bedeutung sowie die Geschichten und Bräuche, die mit ihnen verbunden sind, führen wir Sie durch Istrien und alle ihre Jahreszeiten – auf einem Teller!



Tradizione a tavola: Dishes from the Pinjata

The gourmet event Tradizione a tavola: dishes from the pinjata brings the old recipes of our grandmothers and grandfathers into modern taverns: Kod Kancelira, Castello, Mrgani 42, Konoba Klarići, and OPG Pekica, where hosts prepare the “dishes from the pinjata” and add a touch of freshness to the meals that generations of Istrians grew up with: jota, maneštra, pašta, šugo, and Istrian cabbage.

Tradizione a tavola: Old Recipes from the Sea

Tradizione a tavola: viècie riciète da màr is a unique gourmet event based on traditional dishes, representing a major contribution to efforts encouraging young people to participate in preserving intangible cultural heritage and sharing culinary knowledge, cultivated for generations within local families, with communities worldwide.

During the event, restaurants in Vrsar and Rovinj will offer specially designed menus featuring brodet and, based on about ten old, perhaps forgotten recipes, create dishes with freshly caught ingredients.

Along the Paths of Rovinj Delicacies

If you take the Paths of Rovinj Delicacies, several local restaurants will prepare Rovinj specialties under the umbrella of this gourmet program. Guests can enjoy fish and meat menus at promotional prices.

The focus is on local ingredients and careful preparation, with menus including local wines. Cod and pastries, maneštra, vongole in buzara sauce, seabass fillet with truffle sauce, pljukanci, wild game gnocchi, and homemade prosciutto and cheese are just some of the delicacies awaiting guests in Rovinj and its surroundings during spring and autumn.

Vrsar's Goložece

Lovers of local delicacies and fine wine visiting Vrsar in spring or autumn will enjoy a true gourmet rhapsody. The Vrsar Goložece program takes place in restaurants Trošt, Fančita, La Rosa, Konoba kod Luce, Dvi Palme, Trattoria Basilico, and Fish Food Sardela, offering both fish and meat menus. Cuttlefish šugo, sardines in saor, cold seafood trio with octopus, brodet with polenta, or boškarin šugo with gnocchi, pljukanci, truffle carpaccio, meat medallions in teran sauce, and Istrian prosciutto are just some of the specialties awaiting Vrsar guests in spring and autumn.



Tradizione a tavola: Gerichte aus der Pinjata

Die Gourmetveranstaltung Tradizione a tavola: Gerichte aus der Pinjata bringt die alten Rezepte unserer Großmütter und Großväter in moderne Tavernen: Kod Kancelira, Castello, Mrgani 42, Konoba Klarići und OPG Pekica. Hier bereiten die Gastgeber die „Gerichte aus der Pinjata“ zu und verleihen den Mahlzeiten, mit denen Generationen von Istriern aufgewachsen sind, eine frische Note: Jota, Maneštra, Pašta, Šugo und istrischer Kohl.

Tradizione a tavola: Alte Rezepte aus dem Meer

Tradizione a tavola: viècie riciète da màr ist ein einzigartiges Gourmet-Event, das auf traditionellen Gerichten basiert und einen bedeutenden Beitrag dazu leistet, junge Menschen in den Erhalt immateriellen Kulturerbes einzubinden und kulinarisches Wissen, das über Generationen innerhalb lokaler Familien gepflegt wurde, mit Gemeinschaften weltweit zu teilen.

Während der Veranstaltung bieten Restaurants in Vrsar und Rovinj speziell gestaltete Menüs mit Brodet an und kreieren auf der Grundlage von etwa zehn alten, vielleicht vergessenen Rezepten Gerichte mit frisch gefangenem Fisch und anderen Zutaten.

Auf den Wegen der Rovineser Köstlichkeiten

Wenn Sie den Wegen der Rovineser Köstlichkeiten folgen, bereiten mehrere lokale Restaurants unter dem Dach dieses Gourmetprogramms Spezialitäten aus Rovinj zu. Gäste können Fisch- und Fleischmenüs zu Sonderpreisen genießen. Der Fokus liegt auf einheimischen Zutaten und sorgfältiger Zubereitung, mit Menüs, die lokale Weine enthalten. Kabeljau und Gebäck, Maneštra, Vongole in Buzara-Sauce, Wolfsbarschfilet mit Trüffelsauce, Pljukanci, Gnocchi mit Wild, hausgemachter Schinken und Käse sind nur einige der Delikatessen, die Gäste im Frühling und Herbst in Rovinj und Umgebung erwarten.

Vrsars Goložece

Liebhaber einheimischer Spezialitäten und feiner Weine, die im Frühling oder Herbst nach Vrsar reisen, können eine wahre Gourmet-Rhapsodie genießen. Das Programm Vrsar Goložece findet in den Restaurants Trošt, Fančita, La Rosa, Konoba kod Luce, Dvi Palme, Trattoria Basilico und Fish Food Sardela statt, mit Fisch- und Fleischmenüs. Šugo aus Tintenfisch, Sardinen in Saor, kaltes Meeresfrüchte-Trio mit Oktopus, Brodet mit Polenta oder Boškarin-Šugo mit Gnocchi, Pljukanci, Trüffel-Carpaccio, Fleischmedaillons in Teran-Sauce und istrischer Schinken sind nur einige der Spezialitäten, die die Gäste in Vrsar im Frühling und Herbst erwarten.



Trivia / Interessantes

THE MAIN QUESTION AT THE FOOD FESTIVAL

WHAT ARE MAREŽINI?

When a burger becomes a fisherman's story...

DIE HAUPTFRAGE AUF DEM FOOD FESTIVAL

WAS SIND MAREŽINI?

Wenn ein Burger zur Fischer-Geschichte wird...

A vision from Vrsar that rethinks form, without forgetting the taste of the sea

At almost every major gourmet gathering today, the same question arises: how to reconcile the local and the global, tradition and innovation? At the Weekend Food Festival in Rovinj, one answer came from Vrsar, from the workshop of Skusha Local Fish – and it carries the name Marežini. The word may sound invented – but behind it lies a clear concept: the redefinition of the burger through the clean sea and real fishing practices.

What exactly are Marežini?

Marežini are not fast food, even though they take a familiar form. They are fish burgers made exclusively from fresh Adriatic fish – without compromise. There are no frozen fillets, no artificial or industrial additives. The fish is not disguised – it is shaped. Every piece of fish in Marežini comes from the Istrian sea, often from lesser-known but exceptionally flavorful species that fishermen catch daily, yet rarely find their way to restaurant menus.

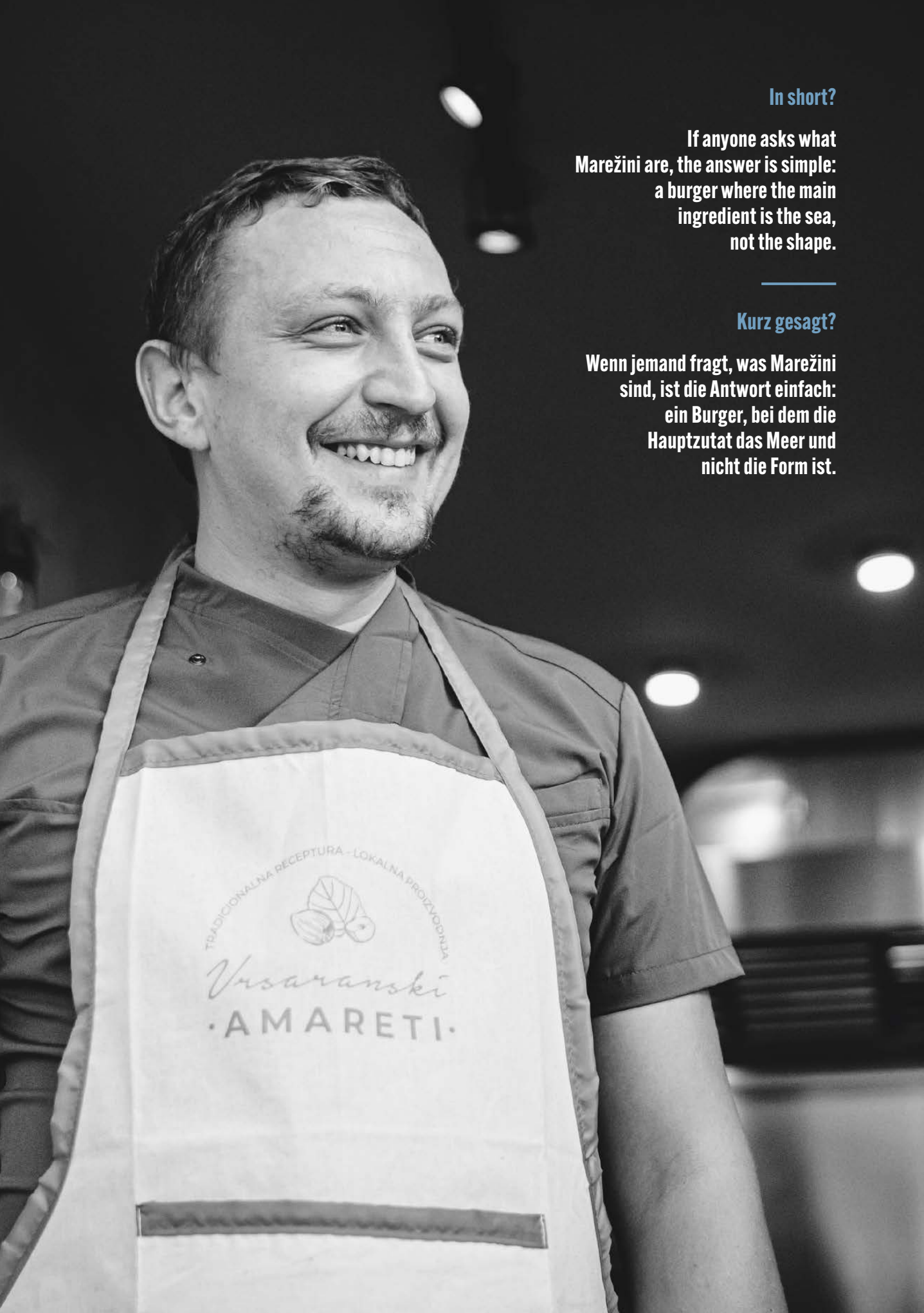


Eine Vision aus Vrsar, die die Form neu denkt, ohne den Geschmack des Meeres zu vergessen

Auf beinahe jedem großen Gourmet-Treffen stellt sich heute dieselbe Frage: Wie lassen sich das Lokale und das Globale, Tradition und Innovation miteinander verbinden? Beim Weekend Food Festival in Rovinj kam eine Antwort aus Vrsar – aus der Werkstatt von Skusha Local Fish – und sie trägt den Namen Marežini. Das Wort mag erfunden klingen, doch dahinter verbirgt sich ein klares Konzept: die Neudefinition des Burgers durch das reine Meer und echte Fischereipraktiken.

Was genau sind Marežini?

Marežini sind kein Fast Food, auch wenn sie die vertraute Form des Burgers annehmen. Es sind Fisch-Burger, die ausschließlich aus frischem Adriatischem Fisch zubereitet werden – ohne Kompromisse. Keine tiefgekühlten Filets, keine künstlichen oder industriellen Zusätze. Der Fisch wird nicht kaschiert – er wird geformt. Jeder Bissen Marežini stammt aus der istrischen Adria, oft von weniger bekannten, aber ausgesprochen aromatischen Arten, die Fischer täglich fangen, die jedoch selten auf Restaurantkarten erscheinen.



In short?

If anyone asks what Marežini are, the answer is simple: a burger where the main ingredient is the sea, not the shape.

Kurz gesagt?

Wenn jemand fragt, was Marežini sind, ist die Antwort einfach: ein Burger, bei dem die Hauptzutat das Meer und nicht die Form ist.

From sea to festival

Marežini were created as an alternative without imitation. They are not an attempt to “transform” local fish into something else, but to enter a familiar format while preserving flavor and message. Instead of generic sauces, they use emulsions made from local Mediterranean herbs. Instead of lettuce – marinated vegetables or fresh aromatic greens. The bread is local, fermented, lightly baked, with no added enhancers.

At the festival in Rovinj, Marežini were more than a novelty – they became a talking point. Visitors tasted them with a double reaction: surprise at the texture and recognition in the flavor. They did not imitate a classic – they turned local knowledge into a contemporary serving form.

Marežini as an idea

Behind the whole project lies more than a good recipe. It is a decision to use local fishing resources wisely, rather than selectively. Marežini were born of that idea. They are not the product of a trend – but an answer to the question: what do we do with what we have, while keeping our voice intact?

Marežini are more than burgers. They are an expression of contemporary Istrian cuisine that does not abandon the sea, but interprets it according to today's tastes. They are not an experiment – but a concrete proposal for how to find a new story within local ingredients, without needing to invent anything.

If anyone asks what Marežini are, the answer is simple: a burger in which the main ingredient is the sea, not the form.

Vom Meer zum Festival

Marežini wurden als Alternative ohne Imitation geschaffen. Es geht nicht darum, lokalen Fisch in etwas anderes „zu verwandeln“, sondern darum, ihn in ein vertrautes Format zu bringen, während Geschmack und Botschaft erhalten bleiben. Statt generischer Saucen gibt es Emulsionen aus mediterranen Kräutern. Statt Salatblättern – marinierte Gemüse oder frische, aromatische Kräuter. Das Brot ist lokal, fermentiert, leicht gebacken, ohne Zusätze.

Beim Festival in Rovinj waren Marežini mehr als nur eine Neuheit – sie wurden zum Gesprächsthema. Besucher kosteten sie mit doppelter Reaktion: Überraschung über die Textur und Wiedererkennung im Geschmack. Sie imitierten kein Original – sie verwandelten lokales Wissen in eine zeitgenössische Servierform.

Marežini als Idee

Hinter dem Projekt steckt mehr als ein gutes Rezept. Es ist die Entscheidung, die lokalen Fischressourcen klug und ganzheitlich zu nutzen, anstatt selektiv. Aus dieser Idee wurden Marežini geboren. Sie sind nicht das Produkt eines Trends – sondern die Antwort auf die Frage: Was machen wir mit dem, was wir haben, ohne unsere Stimme zu verlieren?

Marežini sind mehr als Burger. Sie sind Ausdruck einer zeitgenössischen istrischen Küche, die das Meer nicht verlässt, sondern es im Geschmack der Gegenwart interpretiert. Sie sind kein Experiment – sondern ein konkreter Vorschlag, wie man aus lokalen Zutaten eine neue Geschichte entwickeln kann, ohne etwas künstlich zu erfinden.



A SNACK FROM THE BUKALETA

EIN BISSEN AUS DER BUKALETA



Istrian supa is not a soup - it is food for the soul, and in Rovinj it is experiencing a revival

At a time when simplicity is too often replaced by decoration, the Istrian supa brings silence and clarity back to the table. It is not a soup, nor merely wine with a garnish. Supa is a form of shared meal, reduced to its essentials: red wine, toasted bread, a little sugar, pepper, and a drop of olive oil. Everything is served in a clay jug - the bukaleta - from which it is both eaten and drunk, usually in company, always without haste.

This tradition comes from the heart of Istrian daily life - from the fields, the vineyards, from winter evenings when meals were modest but meaning was abundant.

The bukaleta as a measure of togetherness

In the past, the bukaleta was not just a vessel - it was a meeting place. At the end of a working day, the winemaker or farmer would pour young wine, add a little spice, bread from the hearth, and serve it to all. Supa was not eaten from plates, but from the same bukaleta that passed around the table. Today, for reasons of hygiene, the jugs are individual - but the symbolism remains: sharing.

Supa was never a dish for festive occasions. On the contrary - it was served when there was not enough for a "proper" meal, yet there was always the intent to share something.

Die istrische Supa ist keine Suppe - sie ist Nahrung für die Seele, und in Rovinj erlebt sie eine Renaissance

In einer Zeit, in der Schlichtheit allzu oft durch Dekoration ersetzt wird, bringt die istrische Supa Ruhe und Klarheit zurück auf den Tisch. Sie ist keine Suppe, auch nicht einfach Wein mit Beilage. Supa ist eine Form gemeinsamer Mahlzeit, reduziert auf das Wesentliche: Rotwein, geröstetes Brot, etwas Zucker, Pfeffer und ein Tropfen Olivenöl. Alles wird in einem Tongefäß serviert - der Bukaleta - aus der man zugleich trinkt und isst, meist in Gesellschaft, immer ohne Eile.

Diese Tradition stammt aus dem Herzen des istrischen Alltags - aus den Feldern, den Weinbergen, aus Winterabenden, an denen die Mahlzeiten bescheiden waren, aber voller Bedeutung.

Die Bukaleta als Maß der Gemeinsamkeit

Früher war die Bukaleta nicht nur ein Gefäß - sie war ein Treffpunkt. Am Ende eines Arbeitstags goss der Winzer oder Bauer jungen Wein hinein, fügte ein wenig Gewürz hinzu, frisches Brot aus dem Ofen - und reichte es allen. Supa wurde nicht auf Tellern serviert, sondern aus derselben Bukaleta gegessen, die von Hand zu Hand ging. Heute, aus hygienischen Gründen, gibt es kleinere individuelle Krüge - doch die Symbolik bleibt: Teilen.

Supa war nie ein Festtagsgericht. Im Gegenteil - sie wurde serviert, wenn es nicht genug für eine „richtige“ Mahlzeit gab, und doch immer mit der Absicht, etwas gemeinsam zu teilen.

Rovinj: the place of the new generation of supa

In Rovinj, thanks to Agrorovinj and local winemakers, the Istrian supa is promoted in many ways. The Festival of Istrian Supa has been held for years in Rovinj Village on the feast of St. Anthony, and since 2021 the festival has gained a summer edition, held around the feast of St. Euphemia on Rovinj's main square. On that day, supa is served in smaller bukaletas, so everyone can enjoy the traditional mouthful of warm bread, wine and oil.

Additions such as herbal liqueur, honey, dried fruit or hawthorn show that even this humble formula can be adapted to modern tastes – without losing its identity. The core idea always remains: wine is the foundation, bread the medium, and olive oil the bridge between them.

More than a recipe

Unlike many dishes recreated today from books or archives, supa never disappeared. It may have been humble, but it remained real. Today, its return to the festival stage shows that Istria is not only a region of flavors – but also a region of memory.

Supa does not remind us only of food, but of how we once ate – together, in silence, with attention.

In a time when every snack has become a “concept,” supa remains what it is – a bite that asks for no confirmation – only bread, wine, oil, and good will.

Rovinj: Die neue Generation der Supa

In Rovinj wird die istrische Supa dank Agrorovinj und lokaler Winzer auf vielfältige Weise gefördert. Das Festival der istrischen Supa findet seit Jahren im Stadt Rovinj am Fest des hl. Antonius statt. Seit 2021 hat das Fest auch eine Sommerausgabe: rund um den Feiertag der hl. Euphemia auf dem Hauptplatz von Stadt Rovinj. An diesem Tag wird die Supa in kleinen Bukaleta-Krügen serviert, sodass alle den traditionellen Bissen aus warmem Brot, Wein und Öl genießen können.

Ergänzungen wie Kräuterlikör, Honig, Trockenfrüchte oder Weißdorn zeigen, dass selbst diese einfache Formel dem modernen Geschmack angepasst werden kann – ohne ihre Identität zu verlieren. Der Kern bleibt derselbe: der Wein als Grundlage, das Brot als Medium und das Olivenöl als Brücke dazwischen.

Mehr als ein Rezept

Anders als viele Gerichte, die heute aus Büchern oder Archiven wiederbelebt werden, ist die Supa nie verschwunden. Sie war vielleicht bescheiden – doch sie blieb echt. Ihre Rückkehr auf die Festbühne zeigt heute, dass Istrien nicht nur eine Region der Aromen ist, sondern auch eine Region des Erinnerns.

Supa erinnert uns nicht nur an Essen, sondern daran, wie man einst aß – gemeinsam, in Stille, mit Aufmerksamkeit.

In einer Zeit, in der jeder Snack zum “Konzept” wird, bleibt die Supa, was sie ist – ein Bissen, der keine Bestätigung verlangt – nur Brot, Wein, Öl und guten Willen.



Recipe ISTRIAN SUPA

Ingredients (serves 4):

- 1 liter of Teran or another Istrian red wine
- 4 slices of stale bread, thinly cut and toasted
- 2 tablespoons sugar
- freshly ground black pepper
- 3 tablespoons olive oil

Preparation:

Pour the wine into a ceramic or clay vessel, add sugar and pepper, and stir. Place the toasted bread slices on top, then drizzle everything with olive oil. Serve warm, ideally in a bukaleta.

Rezept Istrische Supa

Zutaten (für 4 Personen):

- 1 Liter Teran oder ein anderer istrischer Rotwein
- 4 Scheiben altbackenes Brot, dünn geschnitten und geröstet
- 2 Esslöffel Zucker
- frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
- 3 Esslöffel Olivenöl

Zubereitung:

Den Wein in ein Keramik- oder Tongefäß gießen, Zucker und Pfeffer hinzufügen und umrühren. Die Brotscheiben darauflegen und alles mit Olivenöl beträufeln. Warm servieren, idealerweise in einer Bukaleta.



IMPRESSUM

Editor / Redakteur

Zorica Bocić

Text Authors / Textautoren

Martina Pranić

Zorica Bocić

Photo Credits / Fotos

Igor Drandić

Ana Knežević

Pexels

Archives of Tourist Boards

/ Archive der Tourismusverbände

Concept / Konzept

Zorica Bocić

Sponsors / Sponsoren

Romantic Mediterranean
ROVINJ • ROVIGNO
ISTRIA - CROATIA

VR SAR
VR SAR - 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



We are proud to announce that
Signature Dish: 4 of a Kind is one of the winners in the 15th edition of Eventex Awards
– the world's #1 awards for events and experience marketing.

Wir freuen uns, bekannt zu geben, dass
Signature Dish: 4 of a Kind zu den Gewinnern der 15. Ausgabe der Eventex Awards gehört
– den weltweit führenden Auszeichnungen für Events und Experience Marketing.