

• ROVINJ - ROVIGNO • VRSAR - ORSERA •
• BALE - VALLE • KANFANAR - CANFANARO •
• SVETVINČENAT - SAN VINCENTI •

Mala abeceda istarskog dijalekta / slovo Č

ča = što / čela = pčela / čera = jučer / čerišnja = trešnja / čigov = čiji /
čikara = šalica za kavu / čipreš = čempres / čripnja = peka / čuda = puno, mnogo



Authentic ingredients in countless delicious combinations, make Istrian cuisine a unique world in which dishes echo the beauty of the country. Salty like the Adriatic or lovable like a sunset in Rovinj, cold like the Mirna River or warm like a charming Kanfanar morning, velvety like the Vrsar sky or intense like the gorges of cinematic Lim, crystal like the autumn rain on the Istrian islands and invigorating like the spring breeze in Svetvinčenat and Bale.

Grandiose and loud like the waves raised by the bura wind, full of changes and pleasant surprises, this Istrian culinary tradition conquers the pinnacle of the contemporary world gourmet scene!

Zorica Bocić

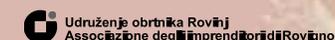
Ursprüngliche Zutaten, in unzähligen schmackhaften Kombinationen machen die istrische Küche zu einer einzigartigen Welt, in welcher Speisen mit der Schönheit des Landes selbst erschallen.

Salzig wie das Mittelmeer oder süß wie Rovinj's Sonnenaufgang, kalt wie der Fluss Mirna oder warm wie ein süßer Morgen in Kanfanar, samtig wie der Himmel von Vrsar oder intensiv wie eine Schlucht im filmischen Lim, kristallklar wie der Herbstregen auf den istrischen Inseln und belebend wie die Frühlingsbrise in Svetvinčenat und Bale.

Imposant und laut wie die Wellen eines Bora Sturms, voller Veränderungen und angenehmer Überraschungen, erobert die istrische kulinarische Tradition die Spitze der zeitgenössischen mondänen Gourmet Szene!

Zorica Bocić

Sponzor / Sponsor



Urednica / Redattrice
Zorica Bocić

Grafičko oblikovanje / Idea grafica
Fakat.eu

Tekstovi / Testi
Vesna Ivanović, Martina Dodić, Zorica Bocić

Koncept / Idea
Zorica Bocić

EN	Content
1.	Welcome to Istria Your hosts: Rovinj, Vrsar, Bale, Svetvinčenat and Kanfanar
2.	Istrian cuisine and tradition: History on your plate
2.1.	The past in the present
2.2.	Autochthonous foods and products of Istria
3.	Gourmet guides: Signposts of everyday pleasures
3.1.	Istria in world gourmet guides
3.2.	Istra Gourmet Guide
3.3.	Destination's gourmet offer
4.	Gourmet experiences A spoon full of colours
4.1.	Secret Food Tour Rovinj: „Sense of taste“
4.2.	Taste of place Vrsar: „Bits & pieces of pleasure“
4.3.	Rural by Istria: Smoljanci
5.	Wine & Dine Calendar Four seasons
5.1.	The hues of spring and autumn
5.2.	Don't miss
6.	Recipes and a secret or two A pinch of love
6.1.	Istrian dishes and the stories of their origin
6.2.	Curiosities
6.3.	Kids & fun fact

DE	Inhalt
1.	Willkommen in Istrien! Ihre Gastgeber: Rovinj, Vrsar, Bale, Svetvinčenat i Kanfanar
2.	Die istrische Küche und Tradition: Die Geschichte auf dem Teller
2.1.	Die Vergangenheit in der Gegenwart
2.2.	Einheimische istrische Produkte
3.	Gourmet Führer: Wegweiser für tägliche Genüsse
3.1.	Istrien in mondänen Gourmet Führern
3.2.	Istra Gourmet
3.3.	Gourmetangebot der Destination
4.	Gourmet Erlebnisse: Ein Löffel voller Farben
4.1.	Secret Food Tour Rovinj: „Sense of taste“
4.2.	Taste of place Vrsar: „Bits & pieces of pleasure“
4.3.	Rural by Istria: Smoljanci
5.	Wine & Dine Kalender Vier Jahreszeiten
5.1.	In den Farben des Frühjahrs und des Herbsts
5.2.	Nicht versäumen
6.	Rezepte und das ein oder andere Geheimnis: Ein kleines bisschen Liebe
6.1.	Istrische Speisen und Geschichten über deren Entstehung
6.2.	Kuriositäten
6.3.	Kinder und Lustige Fakten

Original ingredients in endless tasty combinations is what makes Istrian cuisine a unique world, with foods echoing the beauty of the land itself. Salty like the Adriatic sea, mild like the Rovinj sunset, warm like the morning sun in Kanfanar, cold like Mirna or Raša rivers, velvety like a morning cloud in the sky above Vrsar, intense like the cliffs in the Lim bay, crystal like the autumn rains over the Istrian islands, or empowering like a spring breeze in Svetvinčenat or Bale.

Impressive and loud like the waves in the bura wind, filled with change and surprise, the culinary tradition of Istria shines at the heights of the modern gourmet!

One of the memories is certainly tied to the culinary heritage of Rovinj, which, for centuries, reflects the simplicity and benefits of the Mediterranean diet typical of the Croatian coast and islands. It represents not only recipes and foods, but also a lifestyle that should be carefully preserved, which UNESCO recognized in 2010, declaring the Mediterranean diet of Spain, Cyprus, Greece, Italy, Morocco, Portugal and Croatia an intangible cultural heritage.

If you smell delicious baked fish while strolling along quiet evening streets around the town market, or if you hear the rattling of wine glasses mixed with seductive live singing, you'll know you found a truly special place. A place where the precious heritage and secrets of Rovinj's Mediterranean cuisine are kept...

Rovinj

Traditional Rovinj food as a way of life

Rovinj's batana is a traditional fishing boat, small in sight but huge in its meaning for the town and its people - the soul of Rovinj stands upon its nets and ropes, upon the sounds of oars and bitinàda songs of local fishermen, whom waves have carried over the Rovinj waters for decades.

The Batana Eco-museum carefully preserves the art of making batana and the collective local memory associated with this flat-bottomed boat. In 2016 this museum was listed in UNESCO's register of good practice in the conservation of intangible heritage.

In one of the houses in Rovinj, with its stone fa-



FOTO: Maja Danica Pečanić i Gruša Zorn

Gourmet akvarel • Welcome to Istria

Your hosts: Rovinj, Vrsar, Bale, Svetvinčenat and Kanfanar

cade reflecting sea movements in its deepest pores, the only original Rovinj tavern (spàcio) is owned by the Matika family. There used to be as many as 59 in Rovinj. Today only Spacio Matika faithfully recounts the story of local people who kept, tasted and sold wine in their houses, but also hung out, dined, and enjoyed card games like briškula and trešete.

Entering the Spacio, you will step into the world of fishermen who have just come back to the shores after hard fishing, mooring their batanas near the tavern to take a well-deserved meal and a glass of wine. While sitting at long tables covered with checkered tablecloths, large and silent wine barrels will guard your back, while tavern's many authentic details will turn back the hands of time and take you to Rovinj's past.

And while Spacio Matika is an intimate corner where you can enjoy the many gifts of the Mediterranean, Batana Eco-museum presents a somewhat different, outdoor gourmet story. If you visit Rovinj in summer, don't miss the popular fishing festivities organized by the Batana Eco-museum

at the Grand Pier, or delicacies such as salted anchovies and anchovies in the savoury that are served for Christmas and Easter holidays in Rovinj's main square. And if you wish to know the recipes and secrets of local snacks, take a peek at the valuable Batana House Recipes edition, or join cooking workshops - the innovative product of the Batana Eco-museum!

Vrsar

Centennial Ursaria

Even the ancient Romans planted olive groves in the west and south of Istria, recognizing the excellent land and climate. In the old Roman world, top quality olive oil was obtained from a perfectly timed harvest and was known as ex albis ulivis. It is exactly this kind of oil that awaits in the centuries-old Ursaria olive grove, placed on the slopes of the Lim Bay near Vrsar, a hilltop town surrounded by a beautiful archipelago of islands and bays.

In the Ursaria grove, you will come across Franko

Radovcic and his son Hrvoje, who planted 5,000 olive trees here. Some of the trees are a hundred years old, and have been rebuilt on old stumps.

For the hardworking Radovčić family, olive tree is a story of love, care and attention. They treat their trees with respect, by the highest environmental standards. They don't use fertilizers or pesticides. They implemented an irrigation system. Although it is an expensive way of cultivation, it does produce the oils of highest quality. Evidence to that are many awards and gold medals they keep getting for years.

The thoughtful care of Franko and son Hrvoje, a graduate agronomist, is felt throughout Ursaria. Indeed, they treat their olive trees and their crops as part of the family.

The olive tree demands attention all year long, but it also returns the effort, Franko says as he walks among his trees, with the view of Vrsar bays coming into sight through their branches.

Bale

A mysterious residence

At the end of the 19th century, industrialist Paul Kupelweiser from Vienna had a vision - not far from the Barbariga military fort, he would build an elite resort for officers, offering home-made cheese and prosciutto.

This elite old resort is the foundation of today's Meneghetti Residence. It is a top-class food hotel, winery, and one of the most luxurious resorts in Istria, also offering its own olive oil. An attractive promenade takes guests into the hidden corners of this estate, located a few kilometres away from Bale.

The vision of the residence as we know it today, began in the early 2000s when olives and a large vineyard were planted here. Meneghetti wines and olive oils have won many awards and attracted the attention of world travel guides. Their restaurant is known for supreme gourmet pleasures, and the estate is a favourite spot for luxury weddings.

Meneghetti Residence is surrounded by the magical scent of aromatic herbs. The natural setting with olive groves and endless rows of grapevines make this estate an ideal oasis for travellers seeking pleasure, fulfilment and peace.

Svetvinčenat

A medieval castle awaits for you

Warriors of the Middle Ages used to demonstrate their worthy titles at knights' tournaments, and even today, there is still talk about one that occurred in Svetvinčenat ...

An unknown knight rode into the Morosini-Grimani castle, and prevailed among the 20 competitors. When the time came to receive the prize, he refused to raise his visor, stuck his sword in a stone and rode off. His identity was never revealed, and the sword was left standing in stone, waiting for the future king.

Today you can visit the castle in Svetvinčenat, but also enjoy the unique summer atmosphere of this small town, endowed with the spirit of medieval witches, knights, torches and catapults. Svetvinčenat is a place of magical experiences in the Istrian inland.

And the true knights of today? You will find them at gourmet tables, around the hearths of old-fashioned taverns and in contemporary cheese dairies - they will serve you excellent local delicacies, prepared with tons of love and attention.

Kanfana

Under the protection of a giant Istrian ox

History teaches us that Kanfana was founded in the Middle Ages as a refuge for the population that escaped from the nearby plague-devastated Dvigrad, of which only ruins remain to this day.

Each Istrian town has its special mark or symbol defining it. When we say Kanfana, images of magnificent boskarin, the Istrian ox with beautiful horns and enormous strength, emerge before our eyes. The symbol of Kanfana, boskarin was a reliable help and support for diligent local farmers since ancient times.

The tame giants dragged the ploughs leaving deep furrows behind; they carried the fruits of land and stones to build houses and stables. To the proud animals of primeval beauty the devoted hosts dedicated the entire summer festivity, called Jakovlja. There they show respect for the long



FOTO: Vrsar - Ursaria



FOTO: Svetvinčenat

communion of man and boskarin because, without one, it was impossible to live in the countryside.

If July brings you to this small town, located deep in the heart of green Istria, you will peek into a typical day of the hard-working village people of the Istrian past, marked by the presence of their faithful helpers, boskarin oxen. The most beautiful, the heaviest and the most obedient ones are chosen and celebrated every year in the festivities in Jakovlja, in a tribute to the colourful past of local rural areas.



FOTO: Kanfana Oranje s boskarinom

Gourmet-Aquarell • Willkommen in Istrien!

Ihre Gastgeber: Rovinj, Vrsar, Bale, Svetvinčenat und Kanfana

Die natürlichen Zutaten, die sich in den unzähligen köstlichen Kombinationen befinden, machen die istrische Küche zu einer einzigartigen Welt mit Gerichten, die die Schönheit des Landes widerspiegeln. Salzig wie die Adria oder mild wie der Sonnenuntergang von Rovinj, warm wie die Morgensonne von Kanfana oder kühl wie die kalten Flüsse Mirna oder Raša, samtig wie die Wolken am Morgen in Vrsar oder intensiv wie die Schluchten des Lim-Kanals, kristallklar wie der Herbstregen auf den istrischen Inseln oder belebend wie die Frühlingsbrise in Svetvinčenat und Bale.

Imposant und laut wie die Wellen im Wind eines Sturms, voller Veränderungen und angenehmen Überraschungen hat die kulinarische Tradition Istriens ihren Platz an der Spitze der weltweiten zeitgenössischen Gourmet-Szene eingenommen!

Eine der Erinnerungen hängt sicherlich mit dem gastronomischen Erbe Rovinjs zusammen, das seit Jahrhunderten die Einfachheit und die Vorzüge der mediterranen Ernährung widerspiegelt, und die für die kroatische Küste und die kroatischen Inseln typisch sind. Diese repräsentiert nicht nur Rezepte und Lebensmittel, sondern auch einen Lebensstil, der sorgsam bewahrt werden muss. Die UNESCO hat diese Ernährungsweise 2010 anerkannt und die Ernährungsweise Spaniens, Zyperns, Griechenlands, Italiens, Marokkos, Portugals und Kroatiens zum immateriellen Kulturerbe erklärt.

Wenn Sie bei einem Abendspaziergang durch die ruhigen Straßen in der Nähe des Stadtmarkts schlendern und den Geruch von gebratenem frischem Fisch riechen oder das Klirren von We-

ingläsern zu den suggestiven Stimmen der Sänger hören, dann wissen Sie, dass Sie einen wirklich besonderen Ort gefunden haben. Einen Ort, an dem die Geheimnisse der mediterranen Küche Rovinjs als kostbares Erbe bewahrt werden ...

Rovinj

Die traditionelle Ernährungsweise der Rovinjer als Lebensstil

Die Rovinjer Batana ist ein traditionelles Fischerboot, das auf den ersten Blick klein ist, aber eine große Bedeutung für die Stadt und ihre Bewohner hat. Die Seele Rovinjs wurde aus Netzen und Seilen, dem Klang der Ruder und dem Lied der Fischer, der sogenannten Bitinadas zusammengeflochten, die seit Jahrzehnten von den Wellen im Rovinjer Aquatorium verbreitet werden.

Das Batana-Ökomuseum bewahrt die Kunst



FOTO: Maja Danica Pečanić | Gruša Zorn

des Batana-Baus und all die bewegenden Erinnerungen auf, die mit diesem, von der UNESCO im Jahr 2016 anerkannten Holzboot mit flachem Boden verbunden sind, und durch die UNESCO in das Register für gute Praktiken zur Erhaltung des immateriellen Erbes aufgenommen wurden.

In einem der Häuser Rovinjs, deren Steinfassade dem Meer zugewandt ist, und in das die Wellen bei jeder Bewegung ihre Spuren hinterlassen, befindet sich die einzige ursprüngliche Taverne (Spacio) Rovinjs der Familie Matika. Früher gab es 59 solcher Tavernen, doch heute ist es nur die Taverne Spacio Matika die, die Geschichte der Rovinjer authentisch wiedergeben kann, als die Rovinjer in ihren Häusern Wein aufbewahrt, gekostet, weiterverkauft und zu einem Lied Kartenspiele wie Briškula und Trešete gespielt haben.

Sobald Sie das Spacio betreten, werden Sie in die Welt der Rovinjer Fischer eintauchen, die gerade vom Angeln zurückgekehrt sind und ihre Batana in der Nähe der Taverne angelegt haben, um eine wohlverdiente Pause mit einer Maren-da (Brotzeit) und einem Glas Wein einzulegen. Während Sie an einem der langen Tische sitzen, die mit lebhaften, karierten Tischdecken bedeckt sind, werden Sie die großen Weinfässer und die vielen authentischen Details der Taverne Spacia in die Vergangenheit Rovinjs zurückversetzen.

Im Spacio Matika können Sie in intimer

Atmosphäre alle Gaben des Mittelmeerraums, die auf Rovinjer Art zubereitet werden, genießen. Das Ökomuseum Batana präsentiert seine gastronomische Geschichte teils auch unter freiem Himmel. Falls Sie Rovinj im Sommer besuchen, dann sollten Sie die gutbesuchten Fischerfeste nicht verpassen, die vom Batana Ökomuseum an der großen Mole organisiert werden. Hier können Sie Delikatessen wie Salzsardellen und marinierte Sardinen kosten, die die Mitglieder des Museums für die Weihnachts- und Osterferien auf dem Hauptplatz von Rovinj vorbereiten. Falls Sie mehr über die Rezepte und Geheimnisse der Zubereitung der traditionellen Rovinjer Snacks erfahren möchten, dann werfen Sie doch einen Blick auf die wertvolle Ausgabe der "Rezepte aus dem Haus der Batana" oder nehmen Sie an einem Kochworkshop teil - eine innovative Kreation des Batana Ökomuseums!

Vrsar

Der hundertjährige Olivenhain Ursaria

Bereits die alten Römer bauten wegen der guten Erdqualität und des milden Klimas Olivenhaine im Westen und Süden Istriens an. Das hochwertigste Öl, das aus den zum richtigen Zeitpunkt geernteten Oliven gewonnen wurde, trug den

Namen Oleum ex albis ulivis. Diese Art von Öl erwartet Sie auch im jahrhundertealten Olivenhain Ursaria an den Hängen des Lim-Kanals in der Nähe von Vrsar; einer kleinen Stadt auf einem Hügel, die von wunderschönen Inselarchipel und Buchten umgeben ist.

Im Olivenhain Ursaria können Sie Frank Radovčić und seinem Sohn Hrvoje antreffen, die hier 5.000 Bäume gepflanzt haben. Darunter befinden sich hundertjährige Olivenbäume, die es geschafft haben, auf alten Stümpfen neu zu wachsen.

Die Olive bedeutet für die Familie Radovčić eine Geschichte über Liebe, Zuwendung und Aufmerksamkeit. Die Olivenstämme werden nach den höchsten Umweltstandards behandelt. Es werden keine künstlichen Düngemitteln oder Pestizide verwendet. Durch die Olivenhaine führt ein grosses Bewässerungssystem. Obwohl dies eine teurere Anbaumethode ist, erzeugt sie die höchste Qualität. Dies belegen auch die zahlreichen Auszeichnungen und Goldmedaillen, die die Familie seit Jahren für ihre Öle verliehen bekommt.

Die sorgsame Zuwendung von Vater Frank und Sohn Hrvoje, dem Diplom-Agronom, spürt man überall im Olivenhain Ursaria. Die Radovčići behandeln ihre Oliven und ihre Ernten wahrlich als Teil der Familie.

Die Olive erfordert das ganze Jahr über Aufmerksamkeit, aber sie gibt einem die investierte Mühe auch wieder zurück, sagt Franko, während er zwischen den Olivenbäumen spazieren geht, und durch deren Zweige sich ein wunderschöner Ausblick auf die Bucht Vrsar erstreckt.

Bale

Die geheimnisvolle Stancija

Ende des 19. Jahrhunderts hatte der Wiener Industrielle Paul Kupelweiser eine Vision – er wollte unweit der Barbariga-Festung ein Elite-Resort für Offiziere erbauen, und das seinen Gästen hausgemachten Käse und Schinken anbietet.

Dies sind die Fundamente auf denen die Stancija Meneghetti entstanden ist. Sie ist heute ein erstklassiges Foodhotel, Weingut und eines der luxuriösesten Resorts in Istrien, das sein eigenes Olivenöl



FOTO: Kanfanar Boškarin - Jakovlja



FOTO: Savičenta

anbietet. Ein zauberhafter Spazierweg führt den Gast durch alle versteckten Ecken dieses Landguts, das sich nur wenige Kilometer von Bale befindet.

Das heutige Leben des Landguts begann Anfang der 2000er Jahren, als hier Olivenbäume und ein großer Weinberg angebaut wurden... Die Weine und Olivenöle der Stancija Meneghetti wurden mehrfach ausgezeichnet und haben die Aufmerksamkeit von vielen Reisemagazinen und Reiseführern auf sich gezogen.



I infisan



Bale - Valle

Ihr Restaurant gilt auch über die Grenzen Istriens hinaus, als ein Ort des höchsten Gourmetgenusses. Der Komplex ist zudem ein beliebtes Ziel für luxuriöse Hochzeiten.

Die Stancija Meneghetti wird von den magischen Düften aromatischer Kräuter umhüllt. Das natürliche Ambiente, die Olivenhaine und die Aussicht auf die endlosen Weinberge machen dieses Landgut zu einer perfekten Oase für Reisende, die Genuss, Erfüllung und Ruhe suchen.

Svetvinčenat

Die mittelalterliche Burg wartet auf Sie

Dass sie ihre Titel verdienen, haben die Krieger des Mittelalters bei Ritterturnieren bewiesen, und über eines dieser Turniere wird in Svetvinčenat immer noch gesprochen...

Ein unbekannter Ritter ritt in die Burg Morosini-Grimani und besiegte dort weitere 20 Konkurrenten. Als es an der Zeit war, den Preis zu entgegennehmen, weigerte er sich, sein Visier zu öffnen, stoß seinen Schwert in einen Stein und ritt davon. Seine Identität wurde nie enthüllt, und das Schwert steckte im Stein fest und wartete auf den zukünftigen König.

Die Burg in Svetvinčenat können Sie auch heute besichtigen und die besondere Atmosphäre dieser kleinen Stadt genießen, die im Sommer zu einer Stadt aus mittelalterlicher Legenden über Hexen, Ritter, Fackeln und Katapulte wird. Svetvinčenat ist ein Ort voller zauberhafter Erlebnisse des Landesinneren Istriens.

Die wahren Ritter der heutigen Zeit werden sie aber an den Gourmet-Tischen finden! Gleich neben der Feuerstelle einer alten Taverne sowie in modernen Käsereien, die Ihnen hausgemachte



FOTO: Vrsar - Ursaria

Köstlichkeiten mit viel Liebe und Zuwendung servieren werden.

Kanfanar

Unter dem Schutz des riesigen Boškarinst

Die Geschichte hat uns gelehrt, dass Kanfanar ein Zufluchtsort für die Bevölkerung war, die im Mittelalter aus dem nahe gelegenen Dvigrad geflohen sind. Heute sind hier nur noch Ruinen übrig geblieben.

Jede istrische Stadt hat ihre Besonderheit, und wenn wir an Kanfanar denken, dann taucht vor unsern Augen der prächtige Bočkarin auf. Ein istrischer Ochse mit wunderschönen Hörnern und einer enormen Kraft, die seit jeher eine zuverlässige Hilfe und die Unterstützung für die fleißigen Bauern war.

Die zahmen Riesen zogen ihre Pflüge und hinterließen tiefe Furchen im Acker zurück. Sie schleppten Ackerfrüchte und Steine mit denen Häuser und Ställe gebaut wurden. Diesen stolzen Tieren mit ihrer urtümlichen Schönheit wurde ein ganzes Sommerfest gewidmet. Es ist das St. Jakobsfest, bei dem die lange Geschichte der Gemeinschaft zwischen Mensch und Bočkarin gewürdigt wird. Denn, ohne den Bočkarin wäre es unmöglich gewesen, auf dem Land zu leben.

Wenn Sie diese kleine Stadt, die tief im Herzen des grünen Istriens liegt, im Juli besuchen, dann können Sie sich ein Bild vom einstigen Alltag eines istrischen Bauern machen. Dieser Alltag war geprägt von harter Arbeit, aber auch von treuen Helfern, unter denen heute die schönsten, schwersten und gehorsamsten gewählt werden.



FOTO: Maja Danica Pečanić i Gruša Zorn

Istrian cuisine and tradition:

History on your plate

The past in the present

While you're traveling through Istria, each road and turn takes you to a new gourmet adventure, tied to the local history and culture. From ancient Romans and the Franks, to Napoleon and Austria-Hungary, civilisations and empires shaped the food and customs of the region, almost as much as the mild Mediterranean climate and the abundant land did.

Istrian cuisine draws from the sea, from the wild plants and herbs, from the vine heritage, millennial olive trees and domestic animals. Local diet of the coastal area has always included lots of fish, which, according to the old saying, first swims in the sea, and then in olive oil and wine.

Istra is getting global recognition for its wine - malvazija and teran have become the peninsula trademark. Olive oil is the cornerstone of local cuisine; a liquid elixir that makes every dish complete.

Istrian wines and olive oils are shining in global gourmet guides; they are often produced by families keeping and perfecting their skills for generations.

No less important are the old customs of producing dried meat delicacies such as Istrian prosciutto and sausages, as well as the making of goat, sheep and cow cheese.

Truffle is certainly one of the most cherished Istrian delicacies. Known as the rare specialty among gourmets, it endows foods with a splendid aroma and aphrodisiac powers. It is at its best in the simplest of dishes - a frittata or pasta.

Probably the most reputable type of homemade pasta is fuži - thinly rolled dough cut into squares and folded into delicate shapes. They are cooked in salty water and served with žgvacet, the Istrian version of chicken goulash, or with the powerful truffles.



FOTO: Vinograd Ipša, autor: Merlo De Graia

Homemade bread and pasta, prepared by the skilled women of the countryside for centuries, remain symbolic of Istrian cuisine to this very day. In fact, many old customs and foods are finding their way into modern Istrian cooking, luring travellers and connoisseurs to unique food experiences possible only in Istria.

Autochthonous foods and products of Istria

Fish and seafood

Bound up with the sea from time immemorial, Istrian cuisine is rich in fish and seafood. Rovinj and Vrsar coasts are known for delicious oysters and scallops. Mussels (pedoči) are a popular specialty enjoyed by many on summer evenings. They are cooked in a simple stew of garlic, parsley, local olive oil, wine and bread crumbs. Light, tasty and healthy, shellfish are the favorite appetizer on the Istrian dining table.

And that is only a dash of seafood specialties available to connoisseurs to enjoy in Istria. Here



FOTO: Ivan i Klaudio Ipša, autor: Domagoj Kunić

you can taste the popular sea bream and sea bass, as well as red scorpionfish, John Dory, lobsters and crabs.

Still, there is one fish that fed many generations in the Adriatic, and that is sardine, the most authentic Mediterranean scent. Tasty and nutritious, this small blue fish is essential in the Istrian coastline diet. It is so popular that many summer festivities and evening celebrations are held in its honour along the coast.

Sardines are usually grilled or fried, only while fresh. They go well with homemade bread and a glass of malvazija wine. They can be salted, marinated, preserved in oil or prepared in other imaginative ways. Due to high concentration of omega 3 acids, doctors and nutritionists recommend eating sardines at least twice a week.

Wine

From time immemorial, the artistry of winemaking was passed from generation to generation in this area. In Istria, whole families invest their



FOTO: Ulje u čaši, autor: Domagoj Kunić

care and love into the growing and harvesting of wine grapes in picturesque vineyards. When visiting Istria, it's worthwhile to explore wine roads, meet local wine makers, and hear some of the millennial vine secrets they keep.

Malvazija, the accompaniment of fish and light meals, has been the most famous and ubiquitous white wine of the Istrian peninsula for over a hundred years. With age, its colour changes from light to golden yellow, while its bouquet reminds of acacia blossoms. Wine connoisseurs will by no means neglect muškatac, a sweet golden wine with wild carnation bouquet, believed to have aphrodisiac powers.

In contrast to the Istrian malvasia stands the mighty red teran with its subtype refošk. These old autochthonous varieties pair well with heavier winter dishes such as ragu (šugo) and venison, as well as with cheese and Istrian prosciutto (pršut). Locally produced teran is used in supa, a blend of wine, charred homemade bread, pepper and sugar, served in a traditional bukaleta jug with a drizzle of olive oil. Teran's dark ruby color is the reason why in Istria red wines are referred to as 'black'.

In Istrian wine cellars and restaurants you will also find excellent bottles of merlot, chardonnay and other international varieties, as well as homemade rakija (schnapps). One of the most specific and cherished types of rakija in this area is biska, made of mistletoe and herbs. They say it is made to a more than two thousand years old Celtic recipe. Locals like to call it "the liquor of Istrian gods".

Extra-virgin olive oil

Extra-virgin olive oil is the cornerstone of Istrian cuisine, the symbol of quality and true enjoyment at the dining table. It pairs well with fish and meat, as well as with vegetables, salads and desserts. A simple appetizer commonly found in Istria will open up a world of thrills – pieces of homemade bread dipped in extra-virgin olive oil.

At its best, it tingles the palate and awakens the senses. It inspires respect of connoisseurs and titillates imagination of bon vivants. Extra-virgin olive oil is celebrated by museums, gourmet restaurants and souvenir shops all around the peninsula.



FOTO: Mesnica Kalčić

Nowadays it is produced by many families and small countryside estates in Istria. It is the highest-quality olive oil, extracted from olives by cold pressing, in purely mechanical way with no chemicals or temperature involved, in order to preserve its precious qualities. Its acidity shouldn't go above 0.8 percent and no aroma uncharacteristic of olive oil is allowed. Gourmands are well aware of all this and they will make sure to have only the finest extra-virgin olive oil when dining at the Istrian table.





FOTO: Sir Latus

The piquant and slightly bitter Istrian *bjelica* is a great addition to meat dishes. The oil of the autochthonous Istrian *buža* is recommended to those that prefer mild flavours, fish and seafood. Olive oils made of *karbonaca*, *rosinjola* and *lecino* go equally well with an array of dishes.

Extra-virgin olive oil is a magical elixir of life, coming from the fusion of outstanding cultivation and production skills. In recent decades, Istrian extra-virgin olive oil has excelled on the global stage – it keeps winning the most prestigious awards, with the respected specialized *Flos Olei* guide consistently listing Istrian oils at the very top of world quality.

Istrian prosciutto

Prosciutto has long been the status symbol of a wealthy rural household, a sign of abundance in the home and prosperity in the family. In the past, it was not uncommon to pay doctors, lawyers and veterinarians with it, and it was so

highly esteemed that it was sliced only on special occasions such as weddings and family holidays. It has earned its royal status not only for its excellent taste and aroma but also for its colour and the specific freshness that it needs to attain when dried.

For well-prepared salted sardines, Istrian people will often say they are as good as prosciutto. There is also an old saying which compares a ruddy village girl with the redness of prosciutto.

Istrian prosciutto is special in the fact that it is not smoked, but dried on *bura*, a cold wind specific to the eastern Adriatic in winter. Aromatic herbs must be added to the mixture of salt and pepper used when preparing prosciutto for drying. And the utmost secret of good prosciutto is in patience and care needed in its preparation.

Cheese

For the past twenty years, Istrian cheese has been getting more and more attention. Known since the times of peasant labourers, homemade cheese and bread were almost the staple food in Istrian villages. Today there are plenty of farms and rustic households which brought new life to this century-old tradition. Excellent cow, goat and sheep cheese, as well as *skuta* (local type of cottage cheese) and cream are made of locally produced milk.

Pastures of northwestern Istria were noted as early as the 15th century, when *Ćići* (people from the northern *Ćićarija* highlands) were passing through the grasslands of *Vižinada* with their grazing herds. The land appeared to be great for animal grazing - the proximity of sea and salt, aromatic herbs, river

Mirna and freshness of *Učka* all influenced the quality of milk the animals were giving. Such milk could be used to produce fantastic cheese.

Istrian cow cheese has specific aroma and intense flavour. With sheep cheese, one can often sense herbal tones, as well as some noble sharpness in its flavour. Istrian cheese has come a long way in the past years, and there is a constant need for experimenting and innovation. Lately, cow cheese with truffle has become popular, as well as the cheese maturing in *barrique* barrels filled up with the local *teran* wine.

Truffle

Although it grows elsewhere in the world, the truffle discovered about 80 years ago in the valley of *Mirna* river in Istria has long been known for its top quality in cuisine. This mysterious and pungent fungus grows underground in forests and clay soils of northern Istria. It is hunted with the help of special types of dogs.

Although unsightly, truffle hides a miraculous luxury of taste and scent. It is added to the finished dish in very small quantities. It is usually served in thin, delicate slices bursting with powerful aroma that adds a unique stamp to dishes.

Black and white truffles grow in different seasons and are dug out when they mature. A trip to Istria will not be complete if you don't try pasta, omelette or some other speciality involving truffle - the 'king' of Istrian gourmet, guaranteed to take you to the very peaks of dining pleasures.

The magic of truffles is best enjoyed at a table with a view of the vineyards, olive groves or the sea.

Pietro&Pietro: Truffle in a hundred ways

Pietro&Pietro moderan je brend tartufa za novo doba, s dubokim korijenjem u tradiciji koja seže u 1932. godinu. Tih su davnih dana Pietro Černeka i Pietro Germani prvi u obitelji počeli s tartufarenjem i prenijeli vještinu na mlade. Desetljećima kasnije, 1992., supružnici Kvinto i Anita registrirali su tvrtku za izlov, otkup i distribuciju tartufa i izvezli prve svježe bijele tartufe u SAD. Od tada izvoze diljem svijeta.

Njihova kći Daniela i suprug u tandemu s roditeljima pokreću i preradu tartufa te u njihovoj radinosti nastaje čitav niz vrhunskih delikatesa –



FOTO: Pietro & Pietro Natura tartufi

od *kobasica*, *sireva*, *namaza* i *tjestenine* pa sve do *čipsa* i *čokolade* na bazi tartufa. Ne koriste boje ni konzervanse, a za proizvodnju svojih delikatesa pažljivo biraju samo najkvalitetnije namirnice.

Njihova prerada je bila prvi pothvat takve vrste u *Buzetu* i drugi u *Hrvatskoj*. Pred nekoliko su godina otvorili predstavništvo u *Austriji*, a danas opskrbljuju više od tisuću kupaca u *Hrvatskoj* i još mnoge u *Europi*, *Americi* i *Aziji*.***



FOTO: Istarski pršut - Jelenić



FOTO: Pietro & Pietro Natura tartufi

Die Geschichte auf dem Teller

Die Vergangenheit in der Gegenwart

Bei einer Reise durch Istrien, führt Sie nahezu jede Straße und jede Ausfahrt zu einem neuen Gourmet-Abenteuer, das mit der Geschichte und Kultur dieser Region verbunden ist. Von den alten Römern und Franken über Venedig und den Habsburgern bis hin zu Napoleon und Österreich-Ungarn, all diese Zivilisationen und Imperien haben das Essen und die Bräuche dieser Region, fast gleichermaßen, wie das milde mediterrane Klima und die großzügige Erde geprägt.

Istriens Küche schöpft ihre Aromen aus dem Meer, den Wildpflanzen und Heilkräutern, dem Erbe der Weinreben und der tausendjährigen Oliven sowie den einheimischen Fleischsorten. Die Menschen am Meer ernährten sich schon immer traditionell von Fisch, der nach einem alten Sprichwort, nach dem Meer in Wein und Olivenöl schwimmen muss.

Istrien wird weltweit für seine Weine geschätzt – die hiesigen Weinsorten Malvasia und Teran sind bereits Markenzeichen der Halbinsel. Das Olivenöl ist zweifellos das Fundament der istrischen Küche und Gastronomie. Ein flüssiges Elixier, das jedes Gericht vervollständigt. Die istrischen Weine und Olivenöle glänzen in den weltweiten Gastronomieführern und werden vorwiegend von Familien hergestellt, die ihre Kunst der Olivenölerstellung für weitere Generationen bewahren und perfektionieren.

Einen wichtigen Platz nimmt auch die alte Tradition der Herstellung von luftgetrockneten Fleischspezialitäten ein, wie z.B. der istrische Pršut, die Wurstspezialitäten sowie der Ziegen-Schafs- und Kuhmilchkäse.

Eines der angesehensten istrischen Lebensmittel ist der Trüffel. Unter den Gourmets als seltene



FOTO: Maja Danica Pečanić i Gruša Zorn

Delikatesse bekannt, verleiht er den Gerichten ein unverwechselbares Aroma und gilt als Aphrodisiakum. Man sagt, er passt am besten zu einfachen Gerichten - wie der Fritaja (Rührei) oder Nudelgerichten.

Unter den einheimischen Teigwaren sind wahrscheinlich die Fuži die bekanntesten - ein dünner Nudelteig, der in Quadrate geschnitten, speziell aufgerollt und nach dem Kochen mit gegrillten istrischen Hühnereintöpfen oder mächtigen Trüffeln serviert wird.

Hausgemachtes Brot und Nudeln, die seit Jahrhunderten von erfahrenen Hausfrauen zubereitet wurden, sind auch heute noch die Markenzeichen der istrischen Küche. Viele alte Bräuche und Speisen glänzen auf den modernen istrischen Tischen und locken Reisende und Genießer zu kulinarischen Erlebnissen, die man nur in Istrien erleben kann..

Einheimische istrische Produkte

Fisch und Meeresfrüchte

Die istrische Küche ist seit jeher ans Meer gebunden und somit reich an Fisch und Meeresfrüchten.



FOTO: Spacio Grotta

Die Küste von Rovinj und Vrsar ist bekannt für ihre hervorragenden Austern, Jakobsmuscheln und Miesmuscheln, die im Volksmund Pedoči genannt werden. Sie sind eine Spezialität, die viele an Sommerabenden genießen und werden nach Buzara- Art mit hausgemachtem Olivenöl und Wein zubereitet. Leicht, lecker und gesund, und daher werden Sie diese oft als beliebte istrische Vorspeisen vorfinden.

Dies ist nur ein kleiner Teil des Angebots an Meeresspezialitäten, die die Kenner in Istrien genießen können. Denn hier kann man auch die allseits beliebten Fischarten Goldbrasse und Wolfsbarsche kosten, sowie den Großen Roten Drachenkopf, Petersfisch, Hummer und Krabben.

Insbesondere ein Fisch hat viele Generationen an der Adria ernährt, nämlich die Sardelle. Sie ist der authentischste Duft des Mittelmeers. Köstlich und nahrhaft. Dieser winzige blaue Fisch ist ein wichtiger Bestandteil der Ernährung an der istrischen Küste. Ihre Popularität ist so groß, dass ihr im Sommer zahlreiche Fischerabende und Festivals in den Küstenorten gewidmet werden.

Die Sardellen werden auf dem Grill oder in Öl gebraten und frisch serviert. Sie harmonieren hervorragend zu hausgemachten Brot und einem Glas Malvasia. Sie kann aber auch gesalzen, mariniert, in Öl konserviert oder auf andere Weise einfallsreich zubereitet werden. Aufgrund des hohen Gehalts an Omega-3-Fettsäuren empfehlen Ärzte und Ernährungswissenschaftler Sardellen mindestens zweimal pro Woche zu essen.

Wein

Die Kunst der Weinherstellung wird seit jeher von Generation zu Generation weitergegeben. Die ganze istrische Familie kümmert sich um den Anbau und nimmt an der Weinlese in den maleischen Weinbergen mit großer Sorgfalt und Liebe teil. Es lohnt sich also, einen Ausflug zu den Weinstraßen Istriens zu machen, und sich mit den lokalen Winzern zu treffen, die die tausendjährigen Geheimnisse der Weinrebe kennen.

Die einheimische Rebsorte Malvasia passt hervorragend zu Fisch und leichten Gerichten und ist seit über 100 Jahren der berühmteste und verbreitetste Wein der Halbinsel Istrien.

Je nach Alter variiert seine Farbe von strohgelb bis goldgelb und der Duft erinnert an Akazienblüten.



FOTO: Maja Danica Pečanić

den Muskateller hervorheben. Es zeichnet sich durch seine goldene Farbe, einen intensiven Duft nach wilden Nelken und ein außergewöhnlich süßes Aroma aus, dem aphrodisierende Eigenschaften zugeschrieben werden.

Ganzer Stolz unter den Rotweinen ist der Teran und seine Unterart Refosco. Alte einheimische Weinsorten, die hervorragend zu Wintergerichten wie Wildgerichten mit Soße sowie Käse und istrischem Pršut passen. Der einheimische Teran wird zudem für die Zubereitung der istrischen Rotweinsuppe verwendet, eine ungewöhnliche Kombination aus geröstetem hausgemachtem Brot, Pfeffer und Zucker, die in einem typischen Schnabeltonkrug mit einigen Tropfen Olivenöl serviert wird. Die Rotweine in Istrien werden auf Grund ihrer kräftigen rubinroten Farbe oft auch als „Schwarzer Wein“ bezeichnet.

In den Weinkellern und Restaurants finden Sie exzellente Weine wie den Merlot, Chardonnay und andere internationale Sorten. Istrien ist zudem für seine hausgemachten Schnapssorten bekannt. Insbesondere für seinen Biska Schnaps - einen Mistelschnaps mit Kräutern. Es heißt, er wird nach einem mehr als zweitausend Jahre alten keltischen Rezept zubereitet. Er wird im Volksmund auch als „Getränk der istrischen Götter“ bezeichnet.



FOTO: istarsko maslinovo ulje

Extra natives Olivenöl

Das Extra natives Olivenöl bildet die Grundlage der Gastronomie Istriens. Es ist ein Symbol für Qualität und den wahren Genuss zu Tisch. Es passt zu Fisch- und Fleischgerichten, Gemüse und Salaten sowie zu Desserts. Viele werden sich über die einfachste Vorspeise auf istrische Art freuen – Stücke hausgemachten Brots, eingetaucht in Extra natives Olivenöl. Es kitzelt am Gaumen und weckt die Sinne. Es verschafft sich den Respekt von Kennern und beflügelt immer wieder die Phantasie der Bonvivants. Gefeierte wird es in Museen, Gourmet-Restaurants und Souvenirläden auf der ganzen Halbinsel.

Heute wird es von vielen Familien und kleinen Bauernhöfen in Istrien produziert. Dieses Öl ist von höchster Güteklasse und Qualität. Es wird frisch nach der Ernte gepresst, um alle darin enthaltenen wertvollen Inhaltsstoffe zu bewahren. Sein Säuregehalt darf den Wert von 0,8 Prozent nicht überschreiten und keinen anderen Geruch haben, der für Olivenöl untypisch ist. Dies wissen die Feinschmecker zu gut und werden daher immer darauf achten, dass sie nur das feinste Extra native Olivenöl auf dem istrischen Tisch haben.

Das würzigere und bitterere istrische Olivenöl Bjelica passt gut zu Fleischgerichten. Für diejenigen, die ein mildes Aroma, Fisch und Meeresfrüchte bevorzugen, empfehlen wir das Olivenöl der einheimischen istrischen Sorte Buža. Die Olivenöle Karbonaca, Rosinjola und Leccino lassen sich zu allen Gerichten gut kombinieren.

Im Extra nativem Olivenöl steckt die hohe Kunst des Olivenanbaus und der Verarbeitung ihre Früchte zu einem flüssigen Lebenselixier. In den letzten Jahrzehnten glänzt das Extra native Olivenöl aus Istrien auch auf der Weltbühne, denn es wurde mit vielen renommiertesten Preisen ausgezeichnet. Im berühmten Führer Flos Olei befinden sich die istrischen Öle immer wieder an der Weltspitze.

Der istrische Pršut (Rohschinken)

Der Pršut galt lange als Statussymbol eines reichen ländlichen Haushalts und als ein Zeichen von Überfluss und Wohlstand in der Familie. In der Vergangenheit wurden mit ihm Ärzte, Anwälte



FOTO: Sir Latus

und Tierärzte bezahlt und er wurde nur zu besonderen Anlässen wie Hochzeiten und Familienfeiern serviert. Seinen königlichen Status besitzt er nicht nur auf Grund seines hervorragenden Geschmacks und Aromas, sondern auch wegen seiner Farbe und der spezifischen Frische, die beim Trocknen erreichen werden sollte.

Zu einer gut zubereitete Salzsardine wird oft gesagt, sie sei so gut wie ein Pršut, und eine Oma wird einem Mädchen mit roten Wangen sagen, sie sei „rot wie ein Pršut“.

Der istrische Rohschinken ist insofern besonders, da er nicht geräuchert, sondern an der Bora getrocknet wird; einem kalten Winterwind, der für die östliche Adria typisch ist. Die Gewürzmischung,

die zum Würzen des Schinkens vor dem Trocknen verwendet wird, beinhaltet aromatische Kräuter sowie Salz und Pfeffer. Das Geheimnis eines guten Pršuts liegt sicherlich auch in der Geduld und der Sorgfalt, die bei seiner Zubereitung investiert wird.

Käse

Aufmerksamkeit geschenkt. Noch zur Zeit der Dorfbauern gehörte der hausgemachte Käse gemeinsam mit dem hausgemachten Brot seit Jahrhunderten zur festen Ernährung der Bauern. Heutzutage gibt es in ganz Istrien immer mehr Bauernhöfe und Familienkäsereien, die der jahrhundertealten Tradition neues Leben eingehaucht haben und exzellenten Kuh-, Ziegen- und Schafskäse sowie Quark und Rahm aus eigener oder regionaler Milch herstellen.

Bereits im 15. Jahrhundert wurden die Weiden im Nordwesten Istriens erwähnt. Zu dieser Zeit überquerten die alten Čiči, die Bewohner des Čičarija-Gebirges, die Straßen von Vižinada und führten ihre Herden zur Winterweide. Das Land erwies sich als ausgezeichnetes Weideland. Aufgrund der Nähe zum Meer und dem Salz, der duftenden Gräser, des Flusses Mirna und der Frische des Učka-Gebirges lieferten die Tiere ausgezeichnete Milch, aus der köstlicher Käse hergestellt wurde.

Der Kuhmilchkäse aus Istrien hat ein spezifisches Aroma und einen intensiveren Gesch-



FOTO: Sir Latus

mack. Im Schafkäse ist das Aroma der Kräuter oft ausgeprägter. Der istrische Käse hat in den letzten Jahren einen langen Weg zurückgelegt, und dies zeigt sich im ständigen Bedürfnis nach Experimenten und Innovationen in der Produktion. Deshalb sind in der letzten Zeit, Käsesorten mit Trüffeln sowie Käse, die, in mit Teran gefüllten Barrique-Fässern gereift wurden, sehr beliebt.

Trüffel

Obwohl der Trüffel auch in anderen Teilen der Welt wächst, genießt der, vor etwa 80 Jahren im Mirna-Tal in Istrien entdeckte Trüffel eine ganz besondere Stellung in der gastronomischen Landschaft. Kostbar und wertvoll ist die geheimnisvolle aromatische Knolle, die unter der Erde in den Wäldern und Lehmböden Nord Istriens wächst. Sie wird von Trüffelpartnern mit Hilfe von Spürhunden gefunden und ausgegraben.

Von außen unauffällig birgt der Trüffel eine beipiellose Pracht an Geschmack und Aroma. Er wird den fertigen Speisen in sehr geringen Mengen beigegeben, in dünne, zarte Scheiben gerieben, und entfaltet so sein starkes und einzigartiges Aroma.

Der schwarze und weiße Trüffel wächst zu verschiedenen Jahreszeiten und wird sobald er reif ist, ausgegraben. Die Reise nach Istrien ist nicht vollständig, wenn Sie nicht eine Pasta, ein Omelett oder eine andere Spezialität mit Trüffel gekostet haben – den "König" des istrischen Gorumets, der Sie auf den Gipfel des istrischen Genusses führen wird.

Dem Charme des Trüffels sollte man sich am besten mit Blick auf Weinberge, Olivenhaine oder das Meer hingeben.

Pietro&Pietro: Trüffel auf hundert Arten

Pietro & Pietro ist eine moderne Trüffelmarke mit tiefen Wurzeln in einer Tradition, die bis ins Jahr 1932 zurückreicht. Zu jener Zeit waren Pietro Černek und Pietro Germani die ersten in der Familie, die mit dem Trüffelvertrieb begonnen haben und ihr Wissen an die jungen Menschen weitergegeben haben. Jahrzehnte später, im Jahr 1992, registrierten die Ehepartner Kvinto und Anita ein Unternehmen, um die Trüffel zu ernten, zu kaufen und zu vertreiben und haben die ersten frischen weißen Trüffel in die USA exportiert. Seitdem werden sie weltweit verkauft.

Ihre Tochter Daniela und ihr Ehemann haben gemeinsam mit den Eltern die Trüffelverarbeitung gestartet, und kreieren eine ganze Reihe erstklassiger Köstlichkeiten - von Würsten, Käse, Aufstrichen und Teigwaren bis hin zu Schokolade und Pommes auf Trüffelbasis. Sie verwenden keine Farbstoffe oder Konservierungsmittel und nur die besten Lebensmittel werden sorgfältig für die Herstellung ihrer Delikatessen verarbeitet.

Sie gelten als das erste Unternehmen dieser Art in Buzet und als das zweite in Kroatien. Vor einigen Jahren eröffneten sie eine Vertretung in Österreich und beliefern heute mehr als tausend Kunden in Kroatien und viele weitere in Europa, Amerika und Asien.



FOTO: Pietro & Pietro Natura tartufi



Gourmet guides: Signposts of everyday pleasures

Istria in world gourmet guides

Although small in size, thanks to its natural beauties, rich cultural heritage and noteworthy experiences, Istria holds a prestigious place on the world tourism stage. It should be emphasised that it isn't lagging behind the world gourmet scene either. According to some studies, every third guest visits Istria because of its traditional cuisine.

Aromatic cheese and prosciutto, organic fruit and vegetables, extra virgin olive oil, fish from the clean Adriatic Sea as well as wines from the sunny vineyards stretched over the slopes of the fairy-tale hills are the exemplary elements of Istria put together by producers and caterers in order to give rise to a colourful and recognisable eno-gastronomic mosaic.

The names of prestigious guides are a guarantee of quality to every gourmand

In the last two decades the Istrian offer has been recognised and acknowledged in the most acclaimed world guides that place Istria at the very top of world gourmet locations. Even the national guides from the Alpe Adria region provide a place for Istria on their pages, confirming its status and additionally boosting the development of its gourmet offer.

The Italian Le Guide de L'Espresso - I ristoranti d'Italia, Magnar Ben, A tavola con le Venezie as well as French Gault Millau and Jeunes Restaura-



teurs d'Europe have been including in elite company restaurants and taverns offering the very best of this Adriatic peninsula for years.

Besides culinary delicacies, Istra has exceptional wines too. Prestigious Vinibuoni d'Italia, and even Le Guide de L'Espresso – I Vini d'Italia and Itinerari tra i vigneti by Italian Michelin have filled their pages with recommendations of Istrian wines.

The highlight of the acknowledgment is the inclusion of Istrian restaurants in the Michelin Guide in 2018 when 14 Istrian restaurants climbed up the dreamt rankings, whilst Rovinj Monte, a restaurant with a first Croatian star, entered the golden selection among two thousand elite restaurants throughout the world. Monte has confirmed its star for the coming year, establishing the Istrian gastronomic scene firmly on the pedestal.

Special recognition has been well deserved for our magnificent olive oils. Carefully cherishing a centuries old tradition of olive growing, Istrian oilmen and olive growers have firmly followed the world superpower Tuscany for years in the "olive oil Bible", the Flos Olei guide.

This, one and only, worldwide guide to extra virgin olive oils for the first time declared Istria the world's best olive region in 2016, and Istrian olive growers have managed to keep this title to this day!

Istra Gourmet Guide

Istria already had its own gourmet guide in 1996! It represented 35 restaurants and 15 taverns, exclusively those which were opened for at least nine months of the year, and which had more than 80,

up to a possible 100 points, according to detailed criteria. In addition to food, drink and ambiance, service was also an important evaluating factor.

In order to provide its guests with current information about Istrian gourmet points, the Istria Tourist Board continued to publish a review of the best on an annual basis, regularly updating the guide's pages with new products and experiences.

The jury included 190 selected restaurants in the Istra Gourmet 2019/2020 edition, and recommended the finest wineries on the Wine Roads of Istria together with producers on the Roads of Olive Oil, honey and cheese producers, prosciutto producers on the Roads of Istrian prosciutto, truffle hunters and restaurants in a special selection of truffle-based products.

Caterers with a tradition of more than 50 years whose families have lovingly written an important part of Istrian history also deserve special recognition.

The best producers of indigenous products

The products of the Istrian land and the valuable hands of our hosts have been slowly but unstopably climbing the ladder of success for decades.

From the seemingly barren land of this peninsula, Rovinj, Vrsar, Bale, Svetvinčenat and Kanfanar producers came up with the best – respecting tradition and



Wine Roads of Istria

Rovinj	Dobravac Damir Fameja Matošević Stancija Collis Šuran Rino Vina Grota Vivoda Davor
Vrsar	Vina Privitello
Bale	San Tommaso
Kanfanar	Vina Lunika Vina Trošt

Olive Oil Roads

Rovinj	Dobravac Damir Nono Remido Stancija Collis Fameja Matošević Monte Cavalle Šuran Rino Valalta Rovinjско Selo OPG Pokrajac Šturman Klaudio
Vrsar	Kalčić Mišetić Zoran Ursaria
Bale	Meneghetti Uljara Grubić OPG Lupić San Tommaso Valencano
Svetvinčenat	Šibiba

Istrian Prosciutto

Žminj	Pršutarna Jelenić - Paolo Jelenić
-------	--------------------------------------

Cheese Roads of Istria

Žminj	Milk&Cheese Bar Latus
Svetvinčenat	OPG Macan

adopting contemporary trends, lovingly creating products of guaranteed above average quality.

Destination's gourmet offer

In order to try to present the catering offer of Rovinj, Vrsar, Bale, Svetvinčenat and Kanfanar to our guests in a different, more structured way, we have designed a Gourmet concept in a destination based on two clubs: the Gourmet Club and the Tipico Club.



GOURMET CLUB

The Gourmet Club - a mark of excellence

The basic criterion for a restaurant to gain membership of the Gourmet Club is its inclusion in the Istra Gourmet Guide, an annual edition from the Istria Tourist Board, which, according to strict and detailed criteria, has been implemented in cooperation with external experts for gourmet products for over twenty years.

In the Istra Gourmet Guide, four segments are evaluated: food, drink, service and ambiance. According to the sum of the grades in these four categories, restaurants get one to three forks, while taverns and agritourisms get one to three tablespoons. Besides these two categories, the guide represents a further gastronomic offer through its additional categories: "Recommendation" and "More".

Along with the Istra Gourmet's confirmation, an additional criterion required to enter the Gourmet Club is a rating on Trip Advisor in the categories "Fine dining" and "Local".

Since excellence is an expectation that accompanies all projects of our destinations and Maistra, in agreement with experts, specific standards, criteria and differentiation elements have been defined for each category of Gourmet Club.

With the intention of representing an offer of respectable Gourmet Club members in a unique and recognisable way, we have designed three categories that reliably guide you through the restaurants and taverns of our area and help you to identify and select the places that best meet your desires, tastes and expectations:

- Signature Restaurants
- High End Restaurants
- Traditional

Members of the **Signature Restaurants** club are catering establishments included in the Istra Gourmet guide in the category of restaurants rated with at least two forks and with



a rating not lower than 4.5 in the Trip Advisor's "Fine Dinning" category. Their dishes are copyrighted, and the wines represent Istrian, national and world names.

- Wine Vault
- Cap Aureo
- Monte
- La Puntulina
- The Meneghetti restaurant
- Barba Danilo

High End Restaurants are catering establishments found in the restaurant category in the Istra Gourmet guide with a score of 1 fork and the rating not lower than 4.0 in the Trip Advisor's "Fine Dinning" category. Their menus change seasonally, at least twice a year, with recipes based on traditional Istrian cuisine.

- Laurel and Berry
- Primi Terreni
- Mediterraneo
- ResoLution
- Brasserie Adriatic
- Bitinada restaurant
- La serra Anno Domini 547
- Blu
- Giannino
- La Grisa

Members of the **Traditional** group are represented by catering establishments included in the Istra Gourmet guide in the categories "Taverns/Agritourisms", "Recommendations" and "More", which also have a score not lower than 4.0 in the Trip Advisor's "Local" category. They offer meals prepared in a traditional way, from available local ingredients, in taverns located within the Istrian interior that have a hearth.

- Kantinon
- Orca
- Konoba Jure
- Maslina
- Spacio Grota
- Dream
- Calisona
- Rio
- La Perla
- Trošt
- Kod Luce
- Dvi palme
- Viking
- Castello
- Kod Kancelira
- Konoba Klarići
- OPG Pekica

By being a member of the prestigious Gourmet Club, each catering establishment has the exclusive right to use the brand and visuals and to participate in unique gourmet events:

- **Signature Restaurants:**
Signature Dish
- **High End Restaurants:**
Seasonal Food & Wine
- **Traditional:**
Tradizione a tavola:
viècie riciète da màr
Tradizione a tavola:
jela iz pinjate

With the aim of preserving originality, using the excellent fresh ingredients offered by nature throughout the year, our restaurants and taverns have created attractive dishes throughout the seasons, carefully composing menus for enthu-



siasts of premium gourmet experiences.

Restaurants - members of the Signature Restaurants category are preparing surprises for you, our dear guests, to present at an exciting event called Signature Dish.

Restaurants – members from the High End Restaurants category will prepare "Istria on a plate" for their guests using the finest seasonal ingredients in every single season through its Seasonal Food & Wine offer.

Taverns from the Traditional group offer a gourmet story within the Tradizione a tavola: jela iz pinjate (Tradition on a table: dishes from a pot) event, which is based on the preparation of dishes from the indigenous ingredients of internal Istria in the traditional, Istrian way.

Restaurants from the Traditional group prepare traditional seafood under the auspices of the Tradizione a tavola: viècie riciète da màr (Tradition on a table: old seafood recipes) event, introducing a rich world of coastal cuisine from Rovinj and its surrounding areas. Do not miss tasting the seafood delicacies prepared according to the old recipes!

This is an opportunity to get to know our destination better in a dynamic and luxurious way, and

you can read more about these gourmet events in the next issue of the [eat](#) | [know](#) | [ISTRIA](#) guide.

Tipico Club

The Tipico Club's restaurants are divided into two interesting categories:



- Ristoranti tipici
- Pasta, grill and more

When you spot the Ristoranti tipici label, be informed that these are checked local restaurants that keep old recipes from oblivion. Their menus include a number of ingredients typical for Rovinj and its surrounding areas - the daily catch of fish, game, pork, fennel, asparagus and more. They are often run by families that have an excellent knowledge of tradition and have been making homemade dishes for generations.

The Pasta, grill and more sign points to restaurants offering different types of Istrian and Italian pasta, whilst only typical meals for the area are prepared on a grill. Here you can taste the highly rated local gnocchi and pasta such as, fuži or pljukanci, while meat dish enthusiasts will be able to order pork loin, Istrian sausages or bacon - excellent centuries-old delicacies from the Istrian hinterland.

While sightseeing Vrsar under the auspices of the magical excursion-gourmet story Goložecce de Orsera, restaurants from the Tipico club offer local cheese, prosciutto and honey.

In neighbouring Rovinj, restaurants from this club take part in the Roads of Rovinj delicacies event. Discover their craftsmanship, hospitality and the secrets of the generations they keep in their diligently run restaurants.



Istrien in mondänen Gourmet Führern

Obwohl oberflächlich klein, nimmt Istrien aufgrund seiner natürlichen Schönheiten, dem reichen Kulturerbe und den außergewöhnlichen Erlebnissen seinen geschätzten Platz auf der mondänen touristischen Bühne ein. Dabei muss betont werden, dass es ebenso kein bisschen auf der mondänen Gourmetszene zurückbleibt. Anhand einiger Nachforschungen besucht sogar jeder dritte Gast Istrien wegen der traditionellen Küche.

Aromatischer Käse und Rohschinken, organisches Obst und Gemüse, Olivenöl nativ extra, Fisch aus der reinen Adria, sowie Weine aus sonnenbestrahlten Weinbergen auf den Abhängen traumhafter Hügel sind ursprüngliche Elemente Istriens, welche die Hersteller und Gastwirte Istriens zu einem bunten und erkennbaren Öno-Gastronomie Mosaik zusammenstellen.

Namen prestigeträchtiger Führer sind für jeden Gourmand eine Qualitätsgarantie

In den letzten zwei Jahrzehnten wurde das Gourmetangebot Istriens in den bekanntesten mondänen Führern erkannt und anerkannt, welche Istrien direkt an die Spitze mondäner Gourmet Standorte setzen. Sogar nationale Führer aus der Region Alpe Adria sichern Istrien einen Platz auf ihren Seiten, somit dessen Status bestätigend und zusätzlich die Entwicklung des Gourmetangebots anregend.

Der italienische Le Guide de L'Espresso - I ristoranti d'Italia, Magnar Ben, A tavola con le Venezie, sowie die französischen Gault Millau und Jeunes Restaurateurs d'Europe reihen bereits seit einer Reihe an Jahren Restaurants und Weinschenken in die Elitesgesellschaft ein, welche das Beste vom Besten auf dieser adriatischen Halbinsel anbieten.

Neben kulinarischer Feinkost hat Istrien auch besondere Weine. Vinibuoni d'Italia, sowie Le Guide

de L'Espresso – I Vini d'Italia als auch Itinerari tra i vigneti des italienischen Michelins haben ihre Seiten mit Empfehlungen istrischer Weine ausgefüllt.

Der Höhepunkt der Anerkennung ist eine Einreihung istrischer Restaurants in den Führer Michelin Guide im Jahr 2018, als sich sogar 14 istrische Restaurants an der erträumten Skala erhoben, und das Rovinjer Monte, mit dem ersten kroatischen Stern bekränzt, ging in die goldene Selektion von zweitausend elitären Restaurants weltweit ein. Das Monte hat seinen Stern auch im darauffolgenden Jahr bestätigt, dadurch die istrische Gastronomie-Szene fest auf dem Piedestal etablierend.

Eine Sonderanerkennung haben majestätische Olivenöle verdient. Sorgfältig die mehrere hundert Jahre alte Tradition des Olivenanbaus pflegend, haben die istrischen Öl- und Olivenbauer jahrelang die mondäne Großmacht Toskana in der „Bibel der Olivenöle“, dem Führer Flos Olei, Seite an Seite begleitet. Dieser, einzige, mondäne Führer für Olivenöle nativ extra hat Istrien zum ersten Mal zur besten mondänen Olivenregion im Jahr 2016 verkündet, und die istrischen Olivenbauern haben es geschafft, diesen Titel erfolgreich ganz bis zum heutigen Tag zu bewahren!

Istra Gourmet

Istrien hat seinen Gourmet Führer bereits im Jahr 1996 erhalten! Er hat 35 Restaurants und 15 Weinschenken vorgestellt, und dies ausschließlich jene, welche mindestens neun Monate im Jahr arbeiten und welche anhand detailliert ausgearbeiteter Kriterien mehr als 80 bis zu möglichen 100 Punkten vermerkt haben. Neben Speisen, Getränken und dem Ambiente, brachte auch der Service eine wichtige Benotung.

Um seinen Gästen frische Informationen über die Gourmet Punkte anzubieten, setzte der Tourismusverband Istriens damit fort, jährlich eine Übersicht



der Besten zu veröffentlichen, die Seiten des Führers regelmäßig mit neuen Produkten und neuen Erlebnissen ergänzend.

Im Istra Gourmet für das Jahr 2019/2020 hat das Benotungsgericht 190 ausgewählte Restaurants, empfohlene und beste Weinkeller an den Weinstraßen Istriens und Hersteller auf den Straßen des Olivenöls, Imker und Käsehersteller, sowie Rohschinkenhersteller auf den Straßen des istrischen Rohschinkens, Trüffelbauer und Restaurants mit einer besonderen Selektion an Produkten auf Basis des Trüffels eingereiht. Eine besondere Anerkennung haben auch Gastwirte mit einer Tradition länger als 50 Jahre verdient, deren Familien mit Liebe einen wichtigen Teil der istrischen Geschichte verzeichnet haben.

Beste Hersteller autochthoner Produkte

Produkte des istrischen Bodens und der fleißigen Hände unserer Gastgeber steigen seit Jahrzehnten langsam, aber unaufhaltsam die Erfolgstreppen empor. Aus dem augenscheinlich kargen Land dieser Halbinsel haben Hersteller aus Rovinj, Vrsar, Bale, Savičenan und Kanfanar das Beste hervorgebracht – die Tradition achtend und moderne Trends annehmend, mit Liebe Produkte von garantierter überdurchschnittlicher Qualität schaffend.

Gourmetangebot der Destination

Mit dem Wunsch zu versuchen, unseren Gästen das gastgewerbliche Angebot in Rovinj, Vrsar, Bale, Savičenan und Kanfanar auf eine andere, strukturierte Weise zu zeigen, haben wir ein Gourmet Konzept in der Destination ausgetüfelt, begründet auf zwei Clubs: Gourmet Club und Tipico Club.

Gourmet Club - Kennzeichnung der Erstrangigkeit

Grundkriterium für den Eingang eines gastgewerblichen Objekts in die Mitgliedschaft des Gourmet Clubs ist dessen Einreihung in den Führer Istra Gourmet, die jährliche Ausgabe des Tourismusverbands Istrien, welcher anhand strenger und detaillierter Kriterien bereits seit mehr als zwanzig Jahren in Zusammenarbeit mit externen Experten für Gourmetprodukte Forschungen durchführt.

Weinstraßen Istriens

Rovinj-Rovigno	Dobravac Damir
	Fameja Matošević
	Stancija Collis
	Šuran Rino
	Vina Grota
	Vivoda Davor
Vrsar-Orsera	Vina Privitelio
Bale-Valle	San Tommaso
Kanfanar-Canfanaro	Vina Lunika
	Vina Trošt

Strassen des Olivenöls

Rovinj-Rovigno	Dobravac Damir
	Nono Ređimo
	Stancija Collis
	Fameja Matošević
	Monte Cavalle
	Šuran Rino
	Valalta
	Rovinjsko Selo
	OPG Pokrajac
	Šturman Klaudio
Vrsar-Orsera	Kalčić
	Mišetić Zoran
	Ursaria
Bale-Valle	Meneghetti
	Uljara Grubić
	OPG Lupić
	San Tommaso
	Valencano
Svetvinčenat-Sanvincenci	Šibiba

Istrische Pršut (Rohschinken)

Žminj	Pršutarna Jelenić - Paolo Jelenić
-------	-----------------------------------

Käsestraßen in Istrien

Žminj-Gimignano	Milk&Cheese
	Bar Latus
Svetvinčenat-Sanvincenci	OPG Macan

Im Führer Istra Gourmet werden vier Segmente benotet: Speisen, Getränke, Service und Ambiente. Gemäß der Summe der Benotungen in diesen vier Kategorien erhalten die Restaurants eine bis drei Gabeln, und Weinschenken und Agrotourismen einen bis drei Löffeln. Neben diesen zwei Kategorien stellt der Führer auch ein zusätzliches Gastronomieangebot durch zusätzliche Kategorien vor: "Empfehlungen" sowie "Und mehr".

Neben der Bestätigung von Istra Gourmet ist ein Zusatzkriterium für den Eingang in den Gourmet Club eine Benotung auf Trip Advisor in den Kategorien "Fine dining" und "Local".

Gegeben dass Erstrangigkeit eine Erwartung ist, welche alle Projekte unserer Destination und Maistra verfolgt, wurden in Vereinbarung mit Experten auch besondere Standards, Kriterien und Elemente der Differenzierung jeder einzelnen Kategorie des Gourmet Clubs definiert.

Mit dem Wunsch, dass Angebot angesehener Mitglieder des Gourmet Clubs auf einzigartige und erkennbare Weise darzustellen, haben wir drei Kategorien ausgetüfelt, welche Sie verlässlich durch Restaurants und Weinschenken unserer Gegend führen und bei der Erkennung und Wahl genau jener Orte behilflich sind, welche am besten Ihren Wünschen, Geschmäckern und Erwartungen zusagen:

- **Signature Restaurants**
- **High End Restaurants**
- **Traditional**

Mitglieder des Clubs **Signature Restaurants** sind gastgewerbliche Objekte eingereiht in den Führer Istra Gourmet und dies in der Kategorie von Restaurants mit mindestens zwei Gabeln und mit einer Mindestbenotung von 4,5 in der Kategorie "Fine Dining" laut Trip Advisor. Deren Speisen sind von Autorencharakter, und die Weine repräsentative istrische, nationale und mondäne Namen.

- **Wine Vault**
- **Cap Aureo**
- **Monte**
- **La Puntulina**
- **The Meneghetti restaurant**
- **Barba Danilo**



High End Restaurants bilden gastgewerbliche Objekte, welche sich in der Kategorie von Restaurants im Führer Istra Gourmet mit der errungenen Benotung 1 Gabel und mit einer Mindestbenotung von 4,0 in der Kategorie "Fine Dining" laut Trip Advisor befinden. Die Menüs ändern sich saisonal, mindestens zweimal jährlich, mit Rezepten gegründet auf traditioneller istrischer Küche.

- **Laurel and Berry**
- **Primi Terreni**
- **Mediterrano**
- **ResoLution**
- **Brasserie Adriatic**
- **Bitinada restaurant**
- **La serra Anno Domini 547**
- **Blu**
- **Giannino**
- **La Grisa**



Mitglieder der Gruppe **Traditional** stellen gastgewerbliche Objekte dar, welche in den Führer Istra Gourmet in den Kategorien "Weinschenken/Agrotourismen", "Empfehlungen" sowie der Kategorie "Und mehr" eingereiht sind, und welche noch die Mindestbenotung von 4,0 laut Trip Advisor in der Kategorie "Local" erhalten haben. Sie bieten Speisen zubereitet auf traditionelle Weise, aus verfügbaren lokalen Zutaten, und in Weinschenken im Inneren Istriens befindet sich eine Feuerstelle.

- **Kantinton**
- **Orca**
- **Konoba Jure**
- **Maslina**
- **Spacio Grota**
- **Dream**
- **Calisona**
- **Rio**
- **La Perla**
- **Trošt**
- **Kod Luce**
- **Dvi palme**
- **Viking**
- **Castello**
- **Kod Kancelira**
- **Konoba Klarići**
- **OPG Pekica**



Mit der Mitgliedschaft in der Prestige-gesellschaft des Gourmet Clubs, verwirklicht jedes gastgewerbliche Objekt das exklusive Recht auf die Nutzung des Brands und Visuals, sowie die Teilnahme an der Organisation einzigartiger Gourmet Events

- **Signature Restaurants:**
Signature Dish
- **High End Restaurants:**
Seasonal Food & Wine
- **Traditional: Tradizione a tavola:**
viècie riciète da màr
Tradizione a tavola: jela iz pinjate

Mit dem Ziel des Erhalts der Originalität, unter Verwendung ausgezeichneter frischer Lebensmittel welche uns die Natur während des ganzen Jahres anbietet, haben unsere Restaurants und Weinschenken attraktive Speisen in allen saisonalen Menüs kreiert, sorgfältig Menüs für Liebhaber eines Spitzengourmeterlebnisses komponierend.

Restaurants – Mitglieder der Kategorie Signature Restaurants bereiten für Sie, unsere lieben Gäste, Überraschungen vor, welche bei der aufregenden Veranstaltung unter dem Namen Signature Dish zubereitet werden.

Restaurants – Mitglieder der Kategorie High End Restaurants werden wiederum für Ihre Gäste „Istrien auf dem Teller“ zubereiten, mit der Verwendung der besten saisonalen Lebensmitteln in jeder vereinzelt Jahreszeit durch das Angebot Seasonal Food & Wine.

Weinschenken aus der Gruppe Traditional bieten eine Gourmetgeschichte bei der Veranstaltung Tradizione a tavola: jela iz pinjate (Tradition auf dem Tisch: Speisen aus einem tiefen Metalltopf), welche auf der Zubereitung von Speisen aus autochthonen Lebensmitteln des Inneren Istriens auf traditionelle, istrische Art beruht.

Restaurants aus der Gruppe Traditional wiederum bereiten traditionelle Meeresspeisen unter den Fittichen der Veranstaltung Tradizione a tavola: viècie riciète da màr (Tradition auf dem Tisch: alte Rezepte aus dem Meer) zu, und führen Sie damit in die reiche Welt der Kulinarik der Küstenregion Rovinjs und Umgebung. Versäumen Sie es nicht, Meeresdelikatessen zubereitet nach alten Rezepten zu verkosten!

Dies ist eine Gelegenheit für ein noch besseres

Kennenlernen Ihrer Destination, auf dynamische und üppige Weise, und mehr über diese Gourmet Veranstaltungen bringen wir in der nächsten Ausgabe des Führers | eat | know | ISTRIA.

Tipico Club

Gastgewerbliche Objekte, Mitglieder des Tipico Clubs, werden in zwei interessante Kategorien aufgeteilt:

- **Ristoranti tipici**
- **Pasta, grill and more**

Wenn Sie die Kennzeichnung Ristoranti tipici sehen, wissen Sie, dass die Rede von geprüften lokalen Restaurants ist, welche alte Rezepte vor dem Vergessen bewahren. Auf deren Speisekarten finden sich viele Lebensmittel typisch für Rovinj und Umgebung – täglicher Fischfang, Wild, Schweinefleisch, Fenchel, Spargel und anderes. Sie werden häufig von Familien geführt, welche die Tradition ausgezeichnet kennen und über Generationen heimische Speisen mit Kunstfertigkeit zubereiten.

Die Kennzeichnung Pasta, grill and more weist auf Restaurants hin, welche verschiedene Arten von istrischen und italienischen Teigwaren anbieten und auf dem Grill ausschließlich typische Speisen dieses Klimagebiets zubereiten. In diesen kann man berühmte heimische Teigwaren wie njoki, fuži oder pljukanci verkosten, während Liebhaber von Fleischgerichten hier ombolo (getrocknetes Schweinskarre), istrische Wurst oder Speck bestellen werden – ausgezeichnete hundertjährige Delikatessen des istrischen Hinterlands.

Während Sie Vrsar besichtigen, bieten Ihnen, unter den Fittischen der magischen Ausflugs-Gourmetgeschichte Goložece de Orsera, Restaurants aus dem Klub Tipico hausgemachten Käse, Rohschinken, Honig an.

Im benachbarten Rovinj nehmen Restaurants aus diesem Klub an der Veranstaltung Auf den Wegen Rovinjer Feinkost teil. Entdecken Sie deren Kunstfertigkeit, Gastfreundlichkeit und Geheimnisse der Generationen, welche in deren fleißig geführten Restaurants bewahrt werden.





FOTO: Josip Vekić

Gourmet experiences

A spoon full of colours

Secret Food Tour Rovinj: „Sense of taste“

If the desire to reveal tradition and traditional flavours brings you to Rovinj, then you just cannot miss the Secret Food Tour. Regardless of whether you are a gourmet adventurer, a lover of ancient civilisation monuments or just a young couple looking for adventure, this experience offers you three

indigenous stories of Rovinj, its inhabitants and its food and customs.

With stories from local guide Giovanni, the past of this town will come to life before your very eyes. The journey through the **Secret Flavours of Rovinj's Old Town** will begin with a morning espresso at the favourite gathering place for local people of Rovinj, at the **Adriatic Art Hotel**.

Together with a long-awaited welcome, in this first Rovinj hotel, whose building, opened in 1913, modern design of art treasury is harmoniously merged in a place to socialise and encounter the local stories, where a charming blend of fantasy and reality awaits you.

After a tour of the main square you will taste traditional marinated pilchards na savor and anchovies with local Rovinj bread kašket in a typical city trattoria, followed by a walk through the old town, a protected cultural heritage.

Spacio, a place for friends to gather after a hard day in the small basement of a family home, is a

specialty of the Rovinj way of life, relaxing with a mižol (jug) of wine, a game of briškula (card game), a bitinada song...

Instead of tables, the **Spacio Grota** calls for a gathering around large wooden barrels to store wine and taste local produce - the best wild boar salami, local prosciutto, cow's and sheep's milk cheeses. The owners, the Žužić family, produce wine and olive oil and will gladly present all of the local varieties, offering a glass of wine with little snacks, bocconcini.

As we continue strolling through the old town, we will reveal a secret or two and the forgotten stories of the Rovinj alleys, followed by a trip to a place that will delight curious travellers - **L'osteria Tutto bene**, a place where, as the name implies, everything is good!

Owner and chef Josip Vekić and his wife Martina have transformed the old courtyard into an unusual tavern, and the water well at its centre into an unusual blend of past and future - a place where housewives once washed laundry is now covered with a glass dome and occasionally transforms into the chef's table of our creative host.

Homemade and above all fresh ingredients dictate the offer on the plate, shaped by the culinary skills and imagination of the owner who lovingly prepares bread and pasta even. In this modern twist Croatian cuisine - a cuisine with a contemporary shift, everything is dedicated to the guest, whilst the dishes, apart from being delicious, we are proud to say, are of superior quality and healthy being without any additives.

Taste of place Vrsar: „Bits & pieces of pleasure“

If you want a unique gourmet journey through the offer of Vrsar, along with the Taste of place program you will be able to experience all its variety and intimacy. We are taking you to discover a town that, we believe, you will instantly fall in love with, through its flavours, past and tradition to its unforgettable experiences.

An irresistible Istrian story about Vrsar, a three-hour tour leads to the hidden and intimate corners of this seaside town on a hill, with a local guide from whom you can discover the secrets of traditional recipes and history, culture and landmarks.



FOTO: Spacio Grota

Through five stations you will get to know the Kaštel (Castle), the romantic viewpoints of Vrsar and the house where the famous seducer Casanova once lived, which today is a museum dedicated to him. The journey through the abundance of cultural treasures of Vrsar also continues through the stomach with "old-fashioned" snacks: marinated pilchards and anchovies na savor, pickled onions, accompanied by a special Vrsar monastery bread.

Among the secluded little houses at the foot of the hill a well-deserved break follows - in Istria's oldest butcher shop!

Sausages and prosciuttos, goat's, cow's and sheep's milk cheeses and wild boar salami, sausages with indigenous Istrian wines, Malvasia or Teran, with wild boar and deer or sausage with truffles as well as fresh truffles, various types of brandies and honey are products of small Istrian producers crowned with a number of acknowledgments.

Zoran Kalčić, a local inhabitant, knows everything about them, and will offer you home-grown olive oil, whilst cutting a slice of prosciutto and telling you how the Istrians managed to preserve the cattle of magnificent appearance, the boška-



FOTO: Mesnica Kalčić



FOTO: Vrsar - Ursaria



FOTO: Mesnica Kalčić

rin, from extinction.

And let's not forget, among the products on the shelves, to look for salt with Malvasia, Teran or lavender, and be sure to take it with you, as a fragrant memory of a hilltop town and countless flavours.

Rural by Istria: Smoljanci

In the heart of the Rovinj hinterland is the interesting village of Smoljanci, and in it the magnificent place of Istrian rural elegance, style and peace – the award-winning Stancija 1904.

It is a place of the harmony between human and nature, architecture and environment, a rural heritage and some indications of a new age emerging from the rustic corners of this more than one hundred year old rural estate.

Rebuilt some ten years ago, Stancija 1904 covers an area of four thousand square metres and offers accommodation in a house or apartments as well as enjoyment in the rustic tavern. It is a true hidden gem, surrounded by greenery and a stonewall made using the old dry stone wall technique.

The property is run by the kind host Draženka Moll, who has planted over 120 species of herbs on Stancija. Here you will be welcomed by the unforgettable, authentic moments of the Istrian village - resting in the shade under the crown of an old Mediterranean hackberry, relaxing with greenery and bird singing, a bite of homemade bread in a

traditional tavern and the scent of lavender.

Mrs. Draženka's table offers only seasonal dishes made from ingredients produced by both national and local producers. Guests are delighted to taste the aromatic bread from the bread oven, as well as excellent breakfasts and dinners in which the heritage of the Istrian village is complemented by new views of Istrian cuisine.

Smoljanci is a small village of good people where a special kind of peace runs through it. They even say it is bypassed by the storms and rains, as if they don't want to ruin its perfect countryside idyll.



FOTO: Stancija 1904

Gourmet Erlebnisse

Ein Löffel voller Farben

Secret Food Tour Rovinj: Sense of taste

Führt Sie nach Rovinj der Wunsch nach der Entdeckung der Tradition und traditioneller Geschmäcker, dürfen Sie die Secret Food Tour einfach nicht versäumen. Unabhängig davon, ob Sie ein Gourmet Abenteurer, ein Liebhaber Denkmäler verflüssener Zivilisationen oder ein junges Paar mit Durst nach Abenteuer sind, dieses Erlebnis bietet Ihnen drei autochthone Geschichten über Rovinj, dessen Einwohner, die Speisen und Bräuche.

Zu Erzählungen des lokalen Führers Giovanni wird die Vergangenheit dieser Stadt vor Ihren Augen zum Leben erweckt. Der Weg durch die **Geheimen Geschmäcker des Altstadt-kerns Rovinjs** wird bei einem morgendlichen Espresso am beliebten Sammelplatz der Einwohner Rovinjs beginnen, im **Art Hotel Adriatic**.

Mit einem langlebigen Willkommen erwartet Sie in diesem ersten Rovinj Hotel, dessen im Jahr 1913 eröffnetes Gebäude mit der modernen Einrichtung der künstlerischen Schatzkammer verschmolzen ist, ein Ort zum Beisammensein und für Treffen mit lokalen Geschichten, in charmanter Verbindung von Phantasie und Wirklichkeit.

Nach der Besichtigung des Hauptplatzes werden Sie traditionelle marinierte Sardinen na savor und Anchovis mit hausgemachtem Rovinjer Brot kašket in der typischen städtischen trattorija verkosten und danach folgt ein Spaziergang durch den Altstadt-kern, einem geschützten Kulturerbe.

Spacio, ein Ort für Freunde welche sich nach einem anstrengenden Tag in einem kleinen Keller des Familienhauses versammelten, ist die Besonderheit der Rovinjer Lebensart, Entspannung zu einem mižol (Krug) Wein, einer Partie Karten (Briscola) briškula, einem traditionellen Lied bitinade...

Anstatt an Tischen lädt das **Spacio Grota** zum

Versammeln um große Holzfässer für das Aufbewahren von Wein und der Verkostung lokaler Produkte ein – den besten Salamis vom männlichen Wildschwein, hausgemachtem Rohschinken, Kuh- und Schafskäse. Die Eigentümer, die Familie Žužić, stellen Wein und Olivenöl her und werden Ihnen gerne alle lokalen Sorten vorstellen, und zu einem Glas Wein auch Häppchen kleiner Sandwiches, bocconcina, anbieten.

Während wir den Spaziergang durch die Altstadt fortsetzen, werden wir das ein oder andere Geheimnis und vergessene Geschichten der Rovinjer Gässchen erfahren, und danach folgt der Aufbruch zu einem Ort, welcher neugierige Reisende begeistern wird - **L'osteria Tutto bene**, ein Ort an welchem, wie der Name schon sagt, wirklich alles gut ist!



FOTO: Mesnica Kalčić

Der Eigentümer und Chef Josip Vekić und seine Frau Martina haben den alten Hof in eine nicht alltägliche Weinschenke und die Zisterne šterna in dessen Zentrum in eine ungewöhnliche Verbindung von Vergangenheit und Gegenwart umgewandelt – der Ort an welchem Hausfrauen in der Vergangenheit Wäsche gewaschen haben, ist heute von einer Glaskuppel überdacht und wird zeitweise zu einem chef's table des kreativen Gastgeber.

Heimische und überaus frische Lebensmittel diktieren das Angebot auf dem Teller, geformt von der kulinarischen Kunst und Phantasie des Eigentümers, welcher mit Liebe sogar auch Brot und Teigwaren selber zubereitet. In dieser modern twist Croatian cuisine – einer Küche mit modernem Twist, ist alles der Reihe nach dem Gast gewidmet, und die Speisen sind, außer schmackhaft, auch von Spitzenqualität und gesund, ohne jegliche Zugabe von Additiven. Dies heben wir stolz hervor.



FOTO: Josip i Martina Vekić

Taste of place Vrsar: Bits & pieces of pleasure

Wünschen Sie sich eine einzigartige Reise durch das Gourmetangebot von Vrsar, werden Sie durch das Programm Taste of the place dessen ganze Mannigfaltigkeit und Intimität erleben. Das Städtchen enthüllend in welches Sie sich, wir sind uns sicher, gleich verlieben werden, führen wir Sie über den Weg der Geschmäcker, Vergangenheit und Tradition bis zu unvergesslichen Erfahrungen.

Die **unwiderstehliche istrische Geschichte über Vrsar** führt bei einer dreistündigen Besichtigung durch verborgene und intime Ecken dieses Meeresstädtchens auf einem Hügel, begleitet von einem lokalen Führer von welchem Sie die Geheimnisse traditioneller Rezepte und Geschichte, Kultur und Sehenswürdigkeiten erfahren.

Durch fünf Stationen lernen Sie Kaštel kennen, romantische Aussichtstürme Vrsars, sowie das Haus in welchem einst der bekannte Verführer Casanova verweilte, und welches heute sein Museum ist.

Der Weg durch die Fülle an kulturellen Schätzen Vrsars setzt sich auch durch den Magen mit „altmodischen“ Happen fort: marinierte Sardinen, Anchovis na savor, eingemachte Zwiebeln, und dazu auch das besondere Klosterbrot von Vrsar.

Zwischen den zurückgezogenen Häuschen am Fuße des Hügel folgt auch eine verdiente Verschnaufpause – in der ältesten Metzgerei Istriens! Würste und Rohschinken, Ziegen-, Kuh- und Schafskäse und Salami vom männlichen Wildschwein, Würste mit Malvasier oder Terran, autochthonen istrischen Weinen, vom Wildschwein und vom Hirsch oder etwa mit Trüffeln, sowie auch frische Trüffel, verschiedene Schnaps- und Honigsorten, sind Produkte kleiner istrischer Hersteller, von zahlreichen Anerkennungen gekrönt.

Über diese weiß alles Zoran Kalčić, Gastgeber dieses Orts, welcher Ihnen das Familien-Olivenöl anbieten wird, eine Scheibe Rohschinken abschneiden und erzählen wird, wie die Istrier es geschafft haben, das Rindvieh von majestätischen Aussehen, den boškarin, vom Aussterben zu bewahren.

Und um es nicht zu vergessen, suchen Sie unter den Produkten auf den Regalen auch Salz mit Malvasier, Terran oder Lavendel und nehmen Sie auf jeden Fall welches mit, eine duftende Erinnerung an ein Städtchen auf dem Hügel und an unzählige Geschmäcker.

Rural by Istria: Smoljanci

Im Herzen des Rovinjer Hinterlands hat sich das interessante Dorf Smoljanci niedergelassen, und in diesem majestätischen Ort an istrischer ruraler Eleganz, Stil und Ruhe – die preisgekrönte Stancija 1904. Dies ist ein Ort von Harmonie zwischen Mensch und Natur, Architektur und Umwelt, ländlichem Erbe und dem ein oder anderen Anzeichen der neuen Zeit, welche sich aus rustikalen Ecken dieser mehr als hundert Jahre alten ländlichen Höfe zeigt.

Stancija 1904 erstreckt sich auf viertausend Quadratmetern, wurde vor etwa zehn Jahren erneuert und bietet Gästen Unterkunft im Haus oder in Appartements, sowie einen Genuss der rustikalen Weinschenke. Sie ist ein wahrer verborgener Juwel, umgeben von Grün und einer Steinmauer, anhand der alten Technik der Trockenmauern erbaut.

Den Hof führt die freundliche Haushälterin Draženka Moll, welche auf Stancija mehr als 120 Pflanzensorten angepflanzt hat. Hier erwarten Sie unvergessliche, authentische Momente des istrischen Dorfes – Urlaub im Schatten unter der Krone des alten Europäischen Zürgelbaums, Entspannen in Gesellschaft des Grüns und des Vogelgesangs, ein Happen hausgemachten Brots in der traditionellen Weinschenke, der Duft von Lavendel.

Auf dem Tisch von Frau Draženka gibt es nur saisonale Speisen, und die Lebensmittel kommen von heimischen, lokalen Herstellern. Gäste verkosten gerne das aromatische Brot aus dem Backofen, aber auch ausgezeichnete Frühstücke und Abendessen, in welchen sich das Erbe istrischer Dörfer mit neuen Blicken auf die Kulinarik Istriens ergänzt.

Smoljanci ist ein kleines Dorf guter Menschen. In ihm herrscht eine besondere Ruhe. Man sagt, dass sogar Unwetter und Regen dieses umgehen, als ob sie dessen perfekte ländliche Idylle nicht stören wollten.



FOTO: Goložece de Orsera

Wine & Dine Calendar

Four seasons

Through history, Rovinj, Vrsar, Bale, Svetvinčenat and Kanfanar have been the place of intersection of a number of cultures that have left an indelible mark here. Their unique architecture, nature, tradition and cultural heritage continue to fascinate travel writers and guests on their way to discovering the area.

Particular wealth is concealed in tradition, in the intangible customs that have been tailored throughout history and which still live on today as part of the area's charming day-to-day life. One of the best ways to reveal this is precisely through the food.

Through a diverse offer of dishes, their preparation and significance, their stories and the customs related to them, taking you through Istria and all its seasons - on a plate!

The hues of spring and autumn

Spring:

- **Tradizione a tavola: jela iz pinjate**
Tradition on the table: dishes from the pot
- **Putevima rovinjskih delicija**
On the paths of Rovinj delicacies

In a period when Istrian landscape is in full bloom, and pleasant temperatures lure visitors into a walk along the coast, through the vineyards and the old town centres, the sweetest thing is to take a break from an active day for a tasty local bite. And we are here to offer you two additional reasons to visit Rovinj, Kanfanar, Bale, Svetvinčenat in the springtime!

The Tradizione a tavola: jela iz pinjate (Tradition on the table: dishes from the pot) gourmet event brings back the old dishes once prepared by our grandparents to our taverns: Kod Kancelira, Castello,



FOTO: Marija Ferlin i Aliče Jelenić

Konoba Klarići and OPG Pekica, where the hosts prepare “dishes in the pot”, introducing a touch of freshness to dishes with which generations of Istrian people grew up: jota (Istrian stew made of beans and sauerkraut), minestrone, pasta, sauce, Istrian cabbage.

If you decide to hit the **Roads of Rovinj delicacies**, you will, within this gourmet program, be welcomed by specialities from Rovinj and its surrounding areas, prepared in 12 local restaurants. Their tables offer fish and meat menus at promotional prices. The emphasis has been put on indigenous ingredients and the careful preparation of dishes paired with wines produced by local wine makers.

Codfish and posutice (traditional pasta), minestrone, buzara of warty venus, fillet of European bass in a truffle sauce, pljukanci (traditional pasta), gnocchi with both homemade prosciutto and cheese are just some of the delicacies that guests will find on the spring menu in Rovinj and its surrounding areas.

Autumn:

- **Tradizione a tavola: viècie riciète da màr**
Tradition at table: old seafood recipes
- **Goložece de Orsera**

This unique gourmet event is based on traditional dishes from the “Recipes from the House of Batana” book. Restaurants in Rovinj and Vrsar offer the specially designed menus under the name “Grandpa’s recipes” and “Grandson’s recipes” featured in the interesting booklet containing somewhat forgotten dishes in which “grandpa” and “grandson”, each prepare their dishes in their own way.

Tradizione a tavola: viècie riciète da màr (Tradition at table: old seafood recipes), is a unique gourmet event based on traditional dishes from the “Recipes from the House of Batana” book and represents a major contribution to efforts to engage young people in the processes of preserving their intangible cultural heritage whilst sharing the culinary knowledge that has been cultivated within local families for years with communities around the world through the concept of preparing these recipes from Rovinj: “Grandpa’s recipes” and “Grandson’s recipes”.

During the event, 11 restaurants from Rovinj and Vrsar will offer specially designed menus under the name “Grandpa’s recipes” and “Grandson’s recipes”. These menus can be found in an interesting booklet that is at the same time a recipe cookbook where both “grandpa” and “grandson”, each in his own way, have



FOTO: Goložece de Orsera

prepared a dozen old and perhaps forgotten recipes and created dishes using ingredients caught with the help of a batana, the traditional Rovinj fisherman’s flat bottomed boat.

True gourmet rhapsodies await lovers of indigenous delicacies and good drops of wine for which autumn trips take them to Vrsar. In its second edition, the **Goložece de Orsera** program will take place at the Trošt, Fancita, La Rosa, Konoba kod Luce, Dvi Palme, Trattoria Basilico and Fish Food Sardela restaurants where you will be able to choose between both fish and meat menus.

Cuttlefish sauce, Marinated pilchards (na savor), a cold sea tris including octopus, brodetto (fish stew) with polenta or boškari (an indigenous Croatian cattle breed) sauce served with gnocchi, pljukanci (traditional pasta), carpaccio with truffles, medallions in Teran sauce and Istrian prosciutto are just some of the specialities that will offer pleasure to guests in Vrsar during the autumn period.



FOTO: Putevima rovinjskih delicija

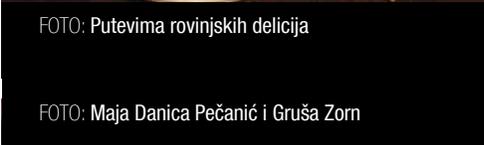


FOTO: Maja Danica Pečanić i Gruša Zorn



FOTO: Maja Danica Pečanić i Gruša Zorn

Don't miss

Calendar of gourmet events 2021

April

Bale, Savičenta

Tradizione a tavola: jela iz pinjate

Bale

Pinca fest

May

Bale

Sotto la campana

Rovinj

On the paths of Rovinj delicacies (spring)

Rovinj, Vrsar, Bale

Seasonal Food & Wine

July

Kanfanar

Fužijada - Fuži Gourmet Show

September

Svetvinčenat

Cheese Festival

September/ October

Vrsar

Goložece de Orsera

October

Rovinj

On the paths of Rovinj delicacies (autumn)

October/November

Rovinj, Vrsar, Kanfanar

Tradizione a tavola: viècie riciète da màr



FOTO: Maja Danica Pečanić | Gruša Zorn

Wine & Dine Kalendar

Vier Jahreszeiten

Rovinj, Vrsar, Bale, Svetvinčenat und Kanfanar waren durch die Geschichte hindurch Orte, saturiert von zahlreichen Kulturen, welche eine unauslöschliche Spur hinterlassen haben. Einzigartige Architektur, Natur, Tradition und das Kulturerbe bezaubern Reiseschriftsteller und Gäste, welche diese Gegend entdecken.

Ein besonderes Reichtum verbirgt sich in der Tradition, in immateriellen Bräuchen, welche durch die Geschichte hindurch geschneidert wurden, sowie auch heute als Teil des charmannten Alltags der lokalen Einwohnerschaft leben. Eine der besten Arten für die Entdeckung dieses Alltags ist eben das Essen.

Durch ein mannigfaltiges Angebot an Speisen, deren Zubereitung und Bedeutung, Geschichten und daran gebundene Bräuche, führen wir Sie durch Istrien und all seine Jahreszeiten – auf dem Teller!

In den Farben des Frühjahrs und des Herbsts

Frühjahr

- **Tradizione a tavola: jela iz pinjate**

Tradition auf dem Teller:

Speisen aus einem Metalltopf

- **Putevima rovinjskih delicija**

Auf den Wegen der Rovinjer Spezialitäten

Zu Zeiten wenn die istrische Landschaft in voller Blüte ist und angenehme Temperaturen zu einem Spaziergang entlang der Küsten, Weinfelder und der Altstadtkerne locken, ist es am süßesten bei einem schmackhaften hausgemachten Happen vom aktiven Tag zu verschmaufen. Und wir bieten Ihnen noch zwei Gründe mehr für einen Besuch von Rovinj, Kanfanar, Bale und Svetvinčenat im Frühjahr!

Das Gourmet Event Tradizione a tavola: jela iz pinjate (**Tradition auf dem Teller: Speisen aus einem Metalltopf**) bringt alte Speisen unserer

Großmütter und Großväter in moderne Weinschenken: Kod Kancelira, Castello, Konoba Klarići und OPG Pekica, wo die Gastgeber “jela iz pinjate” (Speisen aus einem Metalltopf) zubereiten und einen Hauch Frische in die Speisen einbringen, mit welchen Generationen an Istriern aufgewachsen sind: jota-Eintopf mit Sauerkraut, maneštra-Minestrone, pašta-Teigwaren, šugo-Sugo, istrisches Sauerkraut.

Falls Sie über die **Auf den Wegen der Rovinjer Spezialitäten** starten, werden für Sie 12 lokale Restaurants unter der Haube dieses Gourmetprogramms Spezialitäten Rovinjs und der Umgebung zubereiten. An deren Tischen erwarten Sie Fisch- und Fleischmenüs zu Werbepreisen. Die Betonung liegt bei autochthonen Lebensmitteln und sorgfältiger Zubereitung, und auf den Menüs befinden sich auch Weine lokaler Winzer.

Kabeljau und posutice (traditionelle Teigwaren), maneštra-Minestrone, Venusmuscheln na buzaru (Olivenöl, Wein, Knoblauch), Filet vom europäischen Wolfsbarsch in einer Trüffelsauce, Teigwaren - pljukanci, njoki (Gnocchi) auf Wild, sowie heimischer Prosciutto-Schinken und Käse sind nur einige der Delikatessen, welche den Gast auf dem Frühjahrsmenü in Rovinj und Umgebung erwarten wird.

Herbst:

- **Tradizione a tavola: viècie riciète da màr**

Tradition auf dem Tisch: alte Rezepte aus dem Meer

- **Goložece de Orsera**

Tradizione a tavola: viècie riciète da màr, (Tradition auf dem Tisch: alte Rezepte aus dem Meer) ist ein einzigartiges Gourmet Event, welches auf traditionellen Speisen aus dem Buch “Rezepte aus dem Haus der Batana” beruht und einen großen Beitrag zu den Bemühungen darstellt, dass junge Menschen in den Prozess des Erhalts immateriellen Kulturerbes mit eingeschlossen werden und dass kulinarisches Können, über Jahre hinweg innerhalb lokaler Familien gepflegt, mit Gemeinschaften weltweit durch das Konzept der Zubereitung Rovinjer Rezepte: “Rezepte vom Großvater” und “Rezepte vom Enkelsohn” geteilt wird.

So werden 11 Restaurants aus Rovinj und Vrsar während der Dauer des Events besonders ausgestufte Menüs unter der Bezeichnung “Rezepte



FOTO: Maja Danica Pečanić | Gruša Zorn

vom Großvater” und “Rezepte vom Enkelsohn” anbieten. Diese Menüs befinden sich in einem interessanten Büchlein, welches zugleich auch ein Kochbuch mit Rezepten ist, in welchem der Großvater und der Enkelsohn, jeder auf seine Weise, einige alte und fast schon vergessene Rezepten zubereitet haben, sowie Speisen mit Lebensmitteln kreiert haben, welche mithilfe der Batana, einem traditionellen Rovinjer Fischerboot mit flachem Boden, eingefangen wurden.

Liebhaber autochthoner Delikatessen und einem guten Tropfen, welche die Herbstreisen nach Vrsar bringen, werden eine wahre Gourmand-Rhapsodie genießen können. Das Programm **Goložece de Orsera** wird in seiner zweiten Ausgabe in den Restaurants Trošt, Fančita, La Rosa, Konoba kod Luce, Dvi Palme, Trattoria Basilico und Fish Food Sardela stattfinden, wo man zwischen einem Fisch- und Fleischmenü wählen kann.

Sugo vom Sepiafisch, marinierte Sardellen na savor, kaltes Meerestrio vom Tintenfisch, Brodet (Fischeintopf) mit Polenta oder etwa Sugo (Sauce) vom istrischem Rind „Boškarin“ mit hausgemachten Gnocchi, Teigware pljukanci, Carpaccio mit Trüffeln, Medaillons in Terrano und istrischer Prosciutto-Schinken sind nur einige der Spezialitäten, welche auf die Gäste von Vrsar in der Herbstzeit warten.

Nicht versäumen

Kalender der Gourmet Events 2021

April

Bale, Savičenta Tradizione a tavola: jela iz pinjate

Bale Pinca fest

Mai

Bale Sotto la campana

Rovinj Auf den Wegen der Rovinjer Spezialitäten (Frühjahr)

Rovinj, Vrsar, Bale Seasonal Food & Wine

Juli

Kanfanar Fužijada - Fuži Gourmet Show

September

Svetvinčenat Käsefestival

September/ Oktober

Vrsar Goložece de Orsera

Oktober

Rovinj Auf den Wegen der Rovinjer Spezialitäten (Herbst)

Oktober/November

Rovinj, Vrsar, Kanfanar Tradizione a tavola: viècie riciète da màr



FOTO: Maja Danica Pečanić i Gruša Zorn



FOTO: Maja Danica Pečanić i Gruša Zorn

Recipes and a secret or two

A pinch of love

Istrian dishes and the stories of their origin

Istarska kuhinja kakvu poznajemo danas rezultat Istrian cuisine we know today is the result of a series of changes that have shaped the history and culture of the peninsula and of the influence of the peoples who once inhabited these areas.

Dishes were created in these areas in an unbelievable symbiosis of Romanesque, Germanic and Slavic traditions. Despite the changes, the solid base of Istrian cuisine grew on the modesty of the locals, a hardworking and diligent people, as well as on the impact of the sea and the continent on their lives and customs.

Health on the table

The great wealth of fish and shellfish that abound in the coastal belt of Rovinj and Vrsar take on a new dimension on the plate. These dishes are prepared simply here, typical of the

Mediterranean circle, preserving and highlighting the magnificent flavours of the sea.

Along the coast, at festivities and family lunches, we meet traditionally prepared grilled fish, seasoned only with parsley, garlic and olive oil. Simple and delicious, just as our “forefathers” prepared it.

Istrian brodetto, once a dish of poor fishermen, is today a delicacy that satisfies even the biggest gourmants. It is an irresistible combination of several types of fish and seafood in one pot, served with polenta.

Brodet (fish stew)

Ingredients for 4 people:

- 1 piper
- 2 red scorpionfish
- European conger (head and half the stomach)
- 2 Atlantic stargazers



FOTO: Maja Danica Pečanić i Gruša Zorn

- 1 piece of starry smooth-hound
- 3-4 mantis shrimps
- 2 cuttlefish
- 1-2 warty crabs
- 0.2 l Istrian olive oil
- 3 medium large red onions
- 4 cloves of garlic
- 2 bay leaves
- 2-3 fresh tomatoes (2 tablespoons of tomato puree, 0.3 l of homemade tomato sauce will do as well)
- 2 tablespoons of coarsely sliced fresh parsley
- 0.05 l vinegar to taste
- white wine
- salt
- mixed peppercorns (grinder)
- fish stock

Preparation:

Remove the innards, gills and scales from the fish and rinse. Cut the cuttlefish into large pieces, clean the warty crabs and mantis shrimps. Simmer the finely chopped onion and garlic in the warm olive oil in a large, shallow pan. When the onions are golden in colour, add the cuttlefish and allow it to cook well, continuously pouring over the white wine. In

a different bowl, place the fresh, diced tomatoes, bay leaf, salt and pepper to taste, and cook until the tomatoes have dissolved pouring the fish stock over continuously. You need to have just enough sauce to cover all the fish. If you use puree or tomato sauce, add some vinegar as well. When the cuttlefish is almost done, add the other fish, warty crabs and mantis shrimps. Always place the fish in the pan one next to the other. Cover the fish with the prepared sauce, put a lid on the pan and let everything cook together for 15 minutes. Remove the lid, season to taste. You can add more vinegar or white wine if you feel the dish is missing some acidity, and then add the parsley. Leave to cook for another 5 minutes. This dish is traditionally served with warm cooked or grilled polenta. We recommend a glass of good Istrian wine with this dish.

Recommendation:

Should you have really big pieces of fish, you can cut them into 2 or 3 pieces. Never mix the fish in the pan with the ladle as it will fall apart. When preparing this dish, always shake the covered pan back and forth easily. If your brodet is too liquid, thicken it with some breadcrumbs (never use flour). If you don't like polenta, you can always mix and cook tagliatelle instead

Scampi, mussels or shrimp busara is a simple, yet favourite dish for many people. It is almost a must have part of a lunch or dinner based on fish and the sea. It is prepared with olive oil, garlic, parsley and breadcrumbs served with a little local wine.

Tasty pastas and risottos made with seafood are often served as an appetiser, while the black cuttlefish risotto, which is known as the true pearl of the Adriatic, will bring not only a special taste but also an attractive appearance to the table.

Crustacean risotto

Ingredients for 4 people:

- 1-2 crustacean of a total weight of approx. 1 kg
- 300 g rice
- 0.1 l Istrian olive oil
- 2 red onions
- 3 cloves of garlic
- 1 fresh home-grown tomato
- 2 tablespoons coarsely chopped fresh parsley
- Hennessy cognac
- 1 glass of quality dry white wine
- 50 g butter

- fish stock
- salt
- mixed peppercorns (grinder)

Preparation:

Put the fresh, live crustaceans to boil in a shallow and wide pot with enough water to cover 2/3 of the crustaceans. Place them to boil with their stomach and legs turned upside down. Do not salt the water! Cook in a covered pot for 20 minutes. When crustaceans are cooked and cooled enough for you to hold them in your hands, carefully separate the gastric bag and short bowel, making sure it does not burst. Separate the shell from the body and remove all contents, do not throw the liver (yellow part), eggs (orange-red) away, but put them onto a plate. In a pan, simmer the onion in some heated olive oil; when the onion is lightly browned, add the content removed from the crab, season with pepper and heat very briefly, add some cognac and flambé. Then add the hard sliced (broken) pieces and diced tomatoes. Cook everything together for ten minutes and then remove the hard parts. Add the rice, garlic, 1 tablespoon of parsley, a pinch of salt and pepper. Once the rice is warm, pour over the wine, boil for 1 to 2 minutes and top with boiling fish stock. Cook and keep pouring over the fish stock for about 15 to 25 minutes, depending on the type of rice. Make sure the risotto is seasoned to taste towards the end. When the rice is cooked, add the butter, stir well and

serve. Serve alongside the coarse crustacean meat residue, sprinkle with parsley and drizzle with a bit of olive oil.

Recommendation:

You can completely clean crustaceans or remove the meat from the legs and other parts of the body and prepare them in the same way, although it is not cooked for 10 minutes before adding the rice, you can then move to the final step immediately after flambéing. The crustaceans can also be poached, without the tomatoes.

We recommend a quarter of local red or white wine with this dish.

Recipes from the family box: the art of making Istrian prosciutto

The preparation of Istrian prosciutto requires great skill and knowledge. Not everyone will succeed in making a top quality prosciutto. The preparation path is long and requires a respect of traditional ways already in the process of breeding the domestic pig followed by the processing and drying of the thighs.

The perfect combination of Mediterranean herbs and garlic used to rub the fresh prosciutto thighs is just part of the secret. Salting and peppering, pressing under pressure and drying in the cold bura wind are the noble skills that have been passed down



FOTO: Maja Danica Pečanić i Gruša Zorn

to Istrian families through the generations, from the old to the younger family members.

Prosciutto occupies a prestigious place in local cuisine, and can be found in most of the menus among the cold and warm appetizers. A special place definitely belongs to the minestrone with prosciutto - this is cooked for a long time with the addition of beans, potatoes and the bone of dried prosciutto, which gives this dish its great taste and aroma.

Istrian minestrone

Ingredients for 4 people:

250 g young beans
2 ears of corn
1 medium onion
1 carrot
1 tablespoon chopped celery root
1 tablespoon chopped celery leaf
1 tablespoon chopped parsley root
1 tablespoon chopped celery leaf
2 garlic cloves
100 g Istrian smoked bacon
100 g Istrian local lardo
a handful of short pasta with holes (short šubioti)
salt, pepper

Preparation:

Briefly fry the cubes of prosciutto and cubes of Istrian smoked bacon in two tablespoons of local pork fat in a large saucepan in which the minestrone

will be cooked. Then add finely chopped onions and simmer until they become soft. Once the onions have softened, add two tablespoons of tomato puree and stir it all together.

When all of the ingredients have been blended, pour over the beef stock. Remove the prosciutto bone from the water in which it was boiled and place it in the pot with the onions. Then add the beans that have been soaked overnight and boiled briefly, diced carrots, potato cubes, young corn, chopped garlic, laurel leaf and some ground red pepper. Cover the pot and cook over a low heat for an hour. During this time prepare the lardo from local Istrian bacon, garlic, celery and parsley leaves. Grind all of the ingredients until a paste that can be spread onto bread is achieved. After an hour, put three to four tablespoons of lardo into the minestrone, season with freshly ground pepper, add salt if necessary, cover and continue to cook over a low heat for another hour to an hour and a half. Twenty minutes before the end, add a few pairs of local Istrian sausage into the minestrone.

Neglected gourmet stars

According to experts, cheese is sometimes the wrongfully neglected star of Istrian cuisine. Although its glow is often taken away by truffle, prosciutto or olive oil, it is impossible to imagine a quality appetiser without Istrian cheese. Pasta and risotto often require the addition of grated hard cheese too.



FOTO: Tanja Ranić Rovis

Sheep's milk cheese is, in Istria, more widespread than cow's milk cheese; both are obtained from locally produced milk. One of Istria's most famous indigenous cheeses is soft white curd cheese. It is made from cow's or sheep's milk whey that is left after the process of cheese-making. Rural families sometimes dried it, and more often it was eaten fresh, with homemade bread.

Local Istrian curd cheese cake

Ingredients for 4 people:

250 g Istrian cow's curd cheese
250 g almonds
200 g butter
4 tablespoons cake flour
2 tablespoons local honey
6 local eggs
250 g sugar
1 vanilla sugar
juice of 2 lemons
zest of 4 lemons

Preparation:

Separate the egg whites from the yolks. Grind the almonds with a third of the sugar and add the flour and lemon zest. In a third bowl, mix the butter with the sugar until the sugar has dissolved. Add the egg yolks to the mixed butter. Mix the curd cheese, in a fourth bowl, with the lemon juice and honey and add to the butter mixture. Add almonds to the curd cheese and butter mixture. Whisk the egg whites until a firm snow is achieved and blend gently into the rest of the mixture. Bake at 150°C for 40 minutes or until the cake has a golden crust.

Istrian pecorino is a quality sheep's cheese, which is often grated on ready meals, and is also popular in cold snacks with olive oil and local wine. It is also worth mentioning the Čičarija mountain area's cheese, which is dried for 20 days in the hilly area northwest of the Učka Mountain. Today, cheeses with the addition of truffles are gaining more attention, as are those aged in Teran, Istrian red wine..

Truffle - an aphrodisiac from the Istrian forest

This aromatic tuber, which grows underground in the forests of northern Istria and is hunted by trained dogs, enriches dishes with its powerful aroma



FOTO: Pietro & Pietro Natura tartufi

and has been tickling the imagination of gourmands for decades.

The sacred truffle has many faces. It grows in hidden corners, enveloped in the fog and magic of the Motovun Forest. Unpresentable in its appearance, it is not easy to find, although just a small amount is enough to make its distinctive aroma take the dishes to a new, magical sphere, and many believe it has the power of an aphrodisiac.

The most esteemed is the white truffle, which has found use in both fish and meat dishes, and is especially popular in combination with home and handmade pasta, sliced into thin, almost translucent slices of rich aroma. It is best to taste it freshly found, in the season, when its aroma and action are at their most intense.

Istrian fuži with truffles

Ingredients for 4 people:

500 g fuži (tradicional pasta)
120 g butter
80 g Istrian truffles
Parmesan cheese

Preparation:

Cook the Istrian fuži in boiling salted water for 12 - 15 minutes. Stew the grated Istrian truffles in the butter, add the Parmesan cheese and some salt and cook together. Add the fuži to the boiled mixture. Mix everything lightly, sprinkle with Parmesan and chopped Istrian truffles.

Curiosities

Chefs and artists

The Adriatic Hotel was one of the first hotels in the region and today is one of the few in the old town core of Rovinj. Situated right by the sea, its exterior



FOTO: Hotel Adriatic



FOTO: Hotel Adriatic

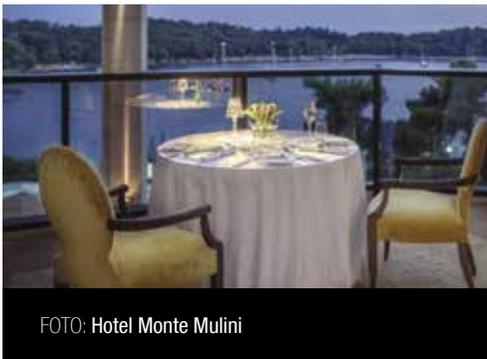


FOTO: Hotel Monte Mulini

is impressive with its centuries-old façade, while its interior is pervaded by a hundred works of art.

Inspired by the unique historical and spatial context of the hotel, the specific works, from small sophisticated paper drawings to monumental installations, were created here by Abdelkader Benchamm, Jasmina Cibic, Igor Eškinja, Chris Goennawein, Kristin Lenard, Federico Lugero, Charles Munk, Goran Petercol, Valentin Ruhry, SofiaSilvia, Saša Šekoranja, Massimo Uberti, Zlatan Vehabović and the Žižić/Kožul duo.

Building on the tradition of the town of Rovinj as an unavoidable artistic and gastronomic destination, the Art-Hotel Adriatic invites artists into its wings, with emphasis on bringing together fishing and winemaking, food and olive oil with the artistic production of Rovinj and Istria. At the end of an activity-filled week, in the company of a number of art enthusiasts, the artists prepare dinner with the head chef, who, with his talent, translates the visual language of the artist into a dinner that strives to establish a dialogue with the works of the invited artist.

The **Artists meet chefs** dinner takes place in the hotel's central space, the bistro in front of the hotel's open kitchen, where guests have the opportunity to meet the artist in person, during which his philosophy and artistic practice are endeavoured to get closer to live conversation.

The most romantic balcony in Croatia

Only one table is hidden from the eyes of guests, but with a beautiful view over the sea - this is exactly what Amatis looks like, the smallest and most romantic restaurant in Croatia, with one of the most beautiful views of the Adriatic coast.

Above the Lone Bay, the mainly undetected balcony is situated on the terrace of Rovinj's Monte Mulini Hotel. Hidden from curious views, it offers complete privacy and is inspired by, and dedicated to lovers.

Here you will be able to enjoy the fresh ingredients exclusively grown in Istria, the freshly caught fish or the boškarin and lamb from the peninsula. The menu is never repeated. New combinations are continuously created.

Chefs find inspiration in everything that surrounds them in stunning Istria, so they will serve you dinner in a glass bowl filled with pebbles from the beach or will surprise you with unusual combinations of ingredients such as vanilla ice cream with olive oil and salt.

After a gastronomic stroll through Istria, guests at Amatis can repose on the velvet couch while enjoying relaxing music, the starry sky and wines from the Istrian vineyards.

Illuminated by gentle candlelight and under the surveillance of a top culinary team, Amatis provides a unique experience in which to enjoy the local cuisine and natural beauties of Rovinj. The smallest restaurant for the greatest romance.



FOTO:Sandi i Tedi Chiavalon

Dine next to the sunset

The "Male Madlene" (Little Madeleine) sign can be seen on beige cottage with light blue shutters. Waves have been breaking through its walls for 200 years, and to the owner, Ana Balzareno represents a warm home from a young age, where she now gladly cooks for her guests.

Although life had taken her to different parts of the world, she has always returned to her Rovinj. She loved to cook for her family and friends, and was so good at it that people often asked her why she didn't open a restaurant. She finally did so and opened a unique restaurant on the Adriatic coast in her charming home, whose name comes from the cookie from Proust's novel "Remembrance of Things Past".

Just like the restaurant, the food served there is also unique. The menu is constantly changing, and depends mostly on the fresh ingredients found at the local market: fish, vegetables, meat, cheese and something sweet. Of course, paired with the finest Istrian wines.

Ana prepares all the food by herself, which in addition to the flavours, impresses with its decoration too. Guests have the opportunity of tasting local Istrian produce in imaginative combinations such as dried figs with honey and orange, pears with prosciutto, blue cheese and rocket salad or salmon with avocado foam. In order to prepare everything in time and to provide the best possible service to our guests, only a maximum of 12 guests at a restaurant is possi-

ble during dinner at one time.

You can choose a table by the fireplace or by the window overlooking the sea. But most people are intrigued by the small balcony on the lowest floor of the house, almost sunk into the sea. Oriented towards the high seas, it offers complete privacy and the best place to watch the sunsets.

Chiavalon tomato puree from the Raša valley

The tomato is part of the local culinary tradition. It is grown in almost every garden and has a thousand faces in the local kitchen, being a true treasure trove of health.

In the green valley of Raša, a river that winds through the eastern part of Istria, emerges a true oasis for the ecological cultivation of tomatoes. Here, on the acres of fertile land, the native farmers harvest the ripe and pure fruits of fragrant tomatoes before dawn.

It is a fragrant variety that produces juicy, aromatic, oblong-shaped tomatoes. These fruits are carefully placed and transported and in just a few hours from picking, their juices blend into a delicious sauce in a completely natural way.

The Chiavalon tomato puree is additive free and with no added salt or sugar, and the entire production process is environmentally certified. This sweet and sour sauce will highlight the best in a wide variety of dishes without stripping them of their original charm. Its fullness cheers the gourmet palate and enriches the table with a taste of pure, unblemished nature.

Ein kleines bisschen Liebe

Istrische Speisen und Geschichten über deren Entstehung

Die istrische Küche wie wir sie heute kennen, ist das Ergebnis einer Reihe an Veränderungen, welche die Geschichte und Kultur der Halbinsel geformt haben, sowie der Einfluss der Völker, welche diese Räume bewohnt haben.

Speisen entstanden in diesen Gegenden in einer wundersamen Symbiose an romanischer, germanischer und slawischer Tradition. Den Veränderungen zum Trotz wuchs die feste Basis der istrischen Küche an der Bescheidenheit der lokalen Einwohner, fleißiger und emsiger Landarbeiter, sowie dem Einfluss des Meeres und Kontinents auf deren Leben und Bräuche.

Gesundheit auf dem Tisch

Der hohe Reichtum an Fisch und Schalentieren, welche der Küstengürtel von Rovinj und Vrsar in Überfluss hat, erhält auf dem Teller eine neue Dimension. Auf diesem Gebiet werden diese auf einfache Weise zubereitet, charakteristisch für den mediterranen Kreis, mit welchen die majestätischen Geschmäcker des Meeres erhalten und betont werden.

Küstenweit treffen wir, bei Festen und Familiensessen, auf traditionell zubereiteten Fisch vom Grill, nur mit Petersilie, Knoblauch und Olivenöl gewürzt. Einfach, schmackhaft, eben genau so wie diesen auch „unsere Alten“ zubereitet haben.

Das istrische Brodet (Fischeintopf), einst ein Essen armer Fischer, ist heute eine Delikatesse welche auch die größten Feinschmecker begeistert. Dies ist eine unwiderstehliche Verbindung einiger Fischarten und Meeresfrüchten in einem Topf, und sie wird zu Polenta serviert.

Brodet (Fischeintopf)

Zutaten für 4 Personen:

- 1 Leierknurrhahn
- 2 Drachenköpfe
- Meeraal (Kopf und halber Bauch)
- 2 Himmelsgucker
- 1 Stück weißgefleckter Glatthai
- 3-4 Fangschreckenkrebe (Squilla mantis)
- 2 Tintenfische
- 1-2 Taschenkrebse
- 2 dl istrisches Olivenöl
- 3 mittelgroße Zwiebeln
- 4 Knoblauchzehen
- 2 Lorbeerblätter
- 2-3 frische Tomaten (2 Löffel Tomatenpüree, es geht auch mit 3 dl hausgemachter Salsa „šalša“)
- 2 Löffel groß geschnittene frische Petersilie
- ½ dl Essig nach Belieben
- Weißwein
- Salz
- Bunte Pfefferkörner (Mühle)
- Fischbrühe

Zubereitung:

Reinigen Sie die Fische von den Innereien, Kiemen und Schuppen und waschen Sie diese aus. Schneiden Sie die Tintenfische in größere Stücke, reinigen Sie die Taschenkrebse und Fangschreckenkrebe. Dünsten Sie in einem großen, flachen Topf auf warmem Olivenöl die fein geschnittene Zwiebel und Knoblauch an. Wenn die Zwiebeln Farbe annehmen,

geben Sie den Tintenfisch dazu und lassen Sie diese gut kochen, gießen Sie mit Weißwein auf. Geben Sie in einen zweiten Topf die frischen, in Würfel geschnittenen, Tomaten, Lorbeer, Salz und Pfeffer nach Belieben und lassen Sie es aufkochen, bis die Tomaten nicht zerfallen, mit Fischbrühe aufgießen. Sie benötigen so viel Sauce, dass diese gerade noch den Fisch bedeckt. Wenn Sie Tomatenpüree oder Tomatensalsa verwenden, geben Sie auch etwas Essig hinzu. Wenn der Tintenfisch fast fertig ist, fügen Sie die restlichen Fische, Taschen- und Fangschreckenkrebe hinzu. Reihen Sie den Fisch im Topf immer einen neben den anderen. Übergießen Sie alles mit der vorbereiteten Sauce, decken sie den Topf ab und lassen Sie alles zusammen 15 Minuten kochen. Öffnen Sie den Deckel, prüfen Sie ob Salz oder Pfeffer fehlen und würzen Sie nach Belieben. Sie können noch Essig oder Weißwein hinzugeben falls Säure fehlt, geben Sie die Petersilie hinzu. Lassen Sie alles noch 5 Minuten kochen. Diese Speise wird traditionell mit warmer Polenta serviert, welche gekocht oder vom Grill sein kann. Zu dieser Speise empfehlen wir ein Glas guten istrischen Weins.

Empfehlung:

Falls Sie sehr große Fische haben, können Sie diese in 2 oder 3 Teile schneiden. Rühren Sie den Fisch im Topf niemals mit dem Kochlöffel, da der Fisch ansonsten zerfällt. Bei dieser Speise rütteln Sie den zu-

gedeckten Topf immer leicht vor und zurück. Falls das Brodet zu flüssig ist, verdicken Sie es mit ein paar Semmelbröseln (niemals Mehl). Wenn Sie Polenta nicht mögen, können Sie immer etwas Tagliatelle vorbereiten und als Beilage anstatt der Polenta kochen.

Buzara mit Scampi, Muscheln oder Garnelen ist ein einfaches, aber bei vielen beliebtes Essen. Es ist fast ein verpflichtender Teil des Mittag- oder Abendessens auf Fisch und Meeresbasis. Es wird mit Olivenöl, Knoblauch, Petersilie und Semmelbröseln zubereitet, sowie mit heimischem Wein aufgegossen.

Schmackhafte Teigwaren und Risotto, zubereitet mit Meeresfrüchten, werden häufig als Vorspeisen angereicht, während das schwarze Risotto vom Sepiafisch, welcher als wahrer Juwel der Adria gilt, nicht nur einen besonderen Geschmack, sondern auch ein attraktives Aussehen auf den Tisch bringen wird.

Risotto mit Krebsen

Zutaten für 4 Personen:

- 1-2 Krebse mit einem Gesamtgewicht von ca. 1 kg
- 300 g Reis
- 1 dl istrisches Olivenöl
- 2 Zwiebeln
- 3 Knoblauchzehen



FOTO: Pietro & Pietro Natura tartufi

1 frische einheimische Tomate
 2 Löffel grob geschnittene frische Petersilie
 Cognac Hennessy
 1 Glas trockenen weißen Qualitätsweins
 50 g Butter
 Fischbrühe
 Salz
 Bunte Pfefferkörner (Mühle)

Zubereitung:

Geben Sie die frischen, lebendigen Krebse in einen flachen und breiten Topf mit Wasser zum Kochen, gerade so viel dass 2/3 der Krebse abgedeckt sind. Geben Sie die Krebse mit dem Bauch und den Beinen nach oben zum Kochen. Das Wasser wird nicht gesalzen! Kochen Sie die Krebse im zugedeckten Topf 20 Minuten.

Wenn die Krebse gekocht und gerade so abgekühlt sind, dass Sie diese mit den Händen halten können, entfernen Sie vorsichtig den Magensack und den kurzen Darm, darauf achtend, dass diese nicht reißen. Trennen Sie den Panzer vom Körper, nehmen Sie den ganzen Inhalt heraus, die Leber (teilweise gelbe Farbe), die Eier (orange-rote Farbe) werfen Sie nicht weg, sondern legen diese auf einen Teller zur Seite. Dünsten Sie im Topf die Zwiebeln auf erhitztem Olivenöl an, wenn die Zwiebeln Farbe bekommen geben Sie den Inhalt der Krebse dazu, pfeffern alles und erwärmen es nur sehr kurz, geben Sie Cognac hinzu und flambieren Sie es. Geben Sie

danach die harten, geschnittenen (abgebrochenen Teile) Krebse und in Würfel geschnittene Tomaten dazu.

Kochen Sie alles zusammen etwa zehn Minuten, danach entfernen Sie die harten Teile. Mengen Sie den Reis, Knoblauch, 1 Löffel Petersilie, etwas Salz und Pfeffer bei. Wenn der Reis erhitzt ist, löschen Sie mit Wein ab, kochen Sie alles 1 bis 2 Minuten auf und füllen Sie mit siedend heißer Fischbrühe auf. Kochen und löschen Sie mit Fischbrühe ca. 15 bis 25 Minuten auf, abhängig von der Reissorte. Gegen Ende prüfen Sie, ob das Risotto genügend mit Salz und Pfeffer gewürzt ist. Wenn der Reis fertig ist, geben Sie Butter hinzu, mischen gut durch (klopfen Sie das Risotto durch) und servieren Sie es. Servieren Sie es mit den groben Resten der Krebse, bestreuen es mit dem Rest der Petersilie und tröpfeln etwas Olivenöl darüber.

Empfehlung:

Sie können die Krebse komplett säubern, beziehungsweise das Fleisch aus den Beinen und den restlichen Körperteilen nehmen, sowie auf dieselbe Weise zubereiten, außer dass diese nicht 10 Minuten vor der Zugabe des Reises gekocht werden, sondern gleich nach dem Flambieren der letzte Schritt gemacht wird. Sie können diese auch ohne Tomaten, sozusagen „weiß“, zubereiten. Zu dieser Mahlzeit empfehlen wir einen Viertel lokalen Weiß- oder Rotweins.

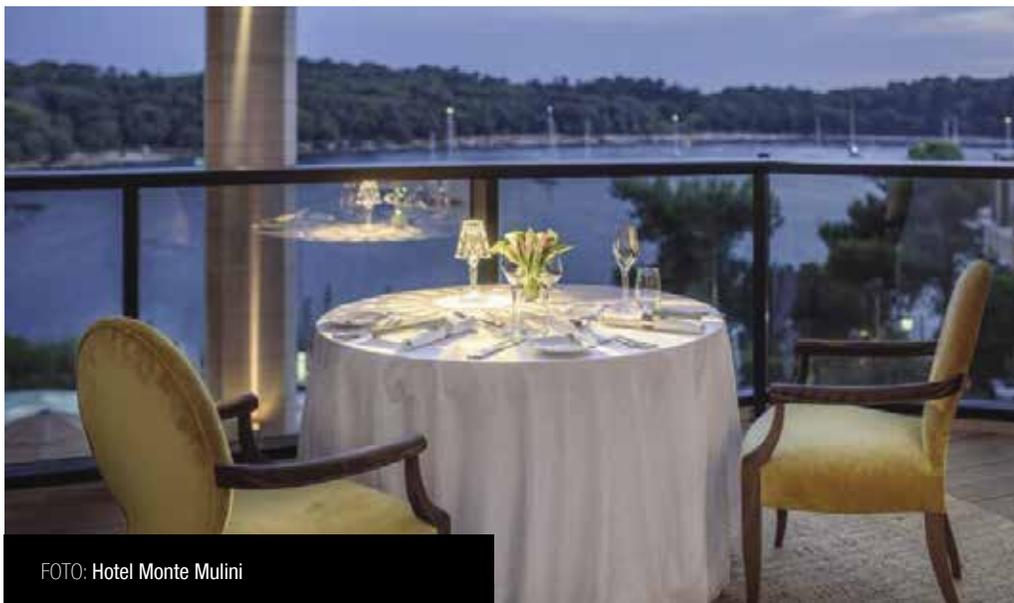


FOTO: Hotel Monte Mulini

Rezeptur aus der Familientruhe: die Kunst der Zubereitung von istrischem Prosciutto-Schinken

Die Zubereitung von istrischem Prosciutto-Schinken erfordert eine hohe meisterliche Geschicklichkeit und Wissen. Ein ausgezeichneter Prosciutto-Schinken wird nicht jedem gelingen. Der Weg dessen Zubereitung ist lang und erfordert eine Einhaltung der Tradition bereits bei der Anzucht heimischer Schweine, und danach auch bei der Bearbeitung und dem Trocknen des Schinkens.

Die richtige Kombination an mediterranen Kräutern und Knoblauch, mit welchem der rohe Schinken eingerieben wird, ist nur ein Teil des Geheimnisses. Salzen und pfeffern, Pressen unter Druck und Trocknen am kalten Bora Wind ist edles Können, welches in istrischen Familien durch Generationen, von den Alten auf die Jüngeren, übertragen wurde.

Der Prosciutto-Schinken nimmt einen Prestigeplatz in der heimischen Küche ein, und in Speisekarten finden wir diesen größtenteils unter den kalten und warmen Vorspeisen. Ein besonderer Platz gebührt jedenfalls der Minestrone maneštra mit Prosciutto-Schinken – er wird lange mit Bohnen, Kartoffeln und Knochen des getrockneten Prosciutto-Schinken gekocht, welcher diesem Essen einen ausgezeichneten Geschmack und Duft verleiht.

Istrische Minestrone maneštra

Zutaten für 4 Personen:

25 dag junge Bohnen
 2 Maiskolben
 1 mittelgroße Zwiebel
 1 Karotte
 1 Esslöffel geschnittene Selleriewurzel
 1 Esslöffel geschnittene Sellerieblätter
 1 Esslöffel geschnittene Petersilienwurzel
 1 Esslöffel geschnittene Petersilienblätter
 2 Knoblauchzehen
 10 dag istrischer Räucherspeck
 10 dag istrischer lokaler Speck (lardo)
 eine Faust voll hohle kleine Teigwaren (kleine šubioti)
 Salz, Pfeffer

Zubereitung:

In einem größeren Gefäß (Topf oder Pott), in welchem wir die Minestrone kochen, werden auf zwei Löffeln hausgemachtem Schmalz kurz die Schinkenwürfel und die istrischen Räucherspeckwürfel angebraten. Danach fügen wir die kleingeschnittene Zwiebel hinzu und warten, dass diese glasig gedünstet ist. Nachdem die Zwiebel glasig ist, werfen wir zwei Esslöffel Tomatenkonzentrat hinein und mischen alles zusammen durch. Wenn sich alle Zutaten vereinen, löschen wir mit Rinderbrühe ab. Den Schinkenkochen nehmen wir aus dem Wasser heraus in welchem wir ihn gekocht haben und geben diesen in den Topf mit den Zwiebeln. Danach fügen wir der Reihe nach hinzu: Bohnen, welche wir am Abend zuvor eingeweicht und danach kurz aufgekocht haben, die geschnittene Karotte, Kartoffelwürfel, jungen Mais, zerkleinerten Knoblauch, Lorbeerblatt und etwas rote gemahlene Paprika. Wir decken den Topf ab und kochen alles auf kleiner Flamme in der nächsten Stunde. In dieser Zeit bereiten wir das Pesto pešt od larda vom lokalen istrischen Speck, Knoblauch sowie Sellerie- und Petersilienblättern zu. Wir zerkleinern alle Zutaten, bis wir eine Paste erhalten, welche wir aufs Brot schmieren können.

Nach einer Stunde fügen wir der Minestrone drei bis vier Löffel Pesto pešt zu, würzen mit frisch gemahlenem Pfeffer, nach Bedarf fügen wir Salz hinzu, decken den Topf ab und kochen weiterhin auf leichter Flamme noch ein bis eineinhalb Stunden weiter. Zwanzig Minuten vor Ende fügen wir der Minestrone auch noch ein paar hausgemachte Würste hinzu.

Vernachlässigte Gourmet Sterne

Käse ist, werden Kenner sagen, manchmal zu Unrecht ein vernachlässigter Stern der istrischen Küche. Auch wenn Trüffel, Schinken oder Olivenöl diesem oftmals den Vorzug nehmen, ist es unmöglich, sich eine qualitative Vorspeise ohne istrischen Käse vorzustellen. Teigwaren und Risotto verlangen ebenso häufig die Zugabe von geriebenem hartem Käse.

In Istrien ist Schafskäse verbreiteter als Kuh-Käse; sowohl den einen als auch den anderen erhält man aus lokal hergestellter Milch. Eine der bekanntesten autochthonen Käsesorten Istriens ist

der weiße, weiche Quark skuta. Er wird aus der Molke der Kuh- oder Schafsmilch hergestellt, welche nach der Käseherstellung überbleibt. Ländliche Familien haben diese manchmal getrocknet, aber häufiger wurde sie frisch, zu hausgemachtem Brot, gegessen.

Istrische Torte mit hausgemachtem Quark

Zutaten für 4 Personen:

25 dag istrischer Kuh-Quark
25 dag Mandeln
20 dag Butter
4 Löffel griffiges Mehl
2 Löffel hausgemachter Honig
6 heimische Eier
25 dag Zucker
1 Vanillezucker
Saft von 2 Zitronen
Schale von vier Zitronen

Zubereitung:

Wir trennen das Eiweiß vom Eigelb. Die Mandeln mahlen wir mit einem Drittel des Zuckers und mengen das Mehl und die Zitronenschale hinzu. In einem dritten Gefäß rühren wir die Butter so lange mit dem Zucker, bis der Zucker sich auflöst. Der vermengten Butter fügen wir die Eigelbe zu. Den Quark vermengen wir in einem vierten Gefäß mit dem Zitronensaft und dem Honig und geben diese zur Buttermasse. Der Quark- und Buttermasse fügen wir die Mandeln zu. Das Eiweiß schlagen wir zu einem festen Schnee und mengen es leicht dem Rest der Masse zu. Bei 150 °C 40 Minuten backen, beziehungsweise bis die Torte eine goldene Kruste erhält.

Istrischer Pecorino ist ein qualitativer Schafskäse, welcher häufig über fertige Speisen gerieben wird, und er ist auch bei kalten Imbissen neben Olivenöl und heimischem Wein populär. Man sollte auch den Käse „čičarski sir“ erwähnen, welcher 20 Tage lang auf den hügeligen Geländen nordwestlich des Učka Gebirges getrocknet wird.

Heute gewinnen Käse mit Trüffelzusatz und jene, welche in Terrano – einem istrischen Rotwein - abgelegen haben, immer mehr an Bedeutung.

Tartufo - un afrodisiaco della foresta Trüffel – Aphrodisiakum aus dem istrischen Wald

Diese aromatische Kohlrübe, welche unter der Erde in den Wäldern des nördlichen Istriens wächst und

mithilfe von dressierten Hunden gesucht werden, bereichert mit ihrem starken Duft Speisen und kitzelt die Phantasie von Gourmands bereits seit Jahrzehnten.

Das Geheimnis des Trüffels hat mehrere Gesichter. Er wächst in zurückgezogenen Ecken, umwoben vom Nebel und der Magie des Motovuner Walds. Von außen ist er unansehnlich und ist nicht leicht zu finden. Aber bereits eine kleine Menge ist ausreichend, damit sein individuelles Aroma Speisen in eine neue, magische Sphäre begibt. Und vielen glauben auch, dass er als Aphrodisiakum wirkt.

Am meistgeschätzten ist der weiße Trüffel, welcher seine Verwendung in Fisch- und Fleischspeisen gefunden hat, und besonders populär ist er in Kombination mit hausgemachter, manuell angefertigter Teigware, in dünne, fast durchsichtige Scheiben von reichem Duft geschnitten. Am besten ist es, diesen in der Saison zu verkosten, frisch gefunden, wenn seine Aromen und die Wirkung am intensivsten sind.

Istrische Teigware fuži mit Trüffeln

Zutaten für 4 Personen:

500 g Teigware fuži
120 g Butter
80 g istrischer Trüffel
Käse Parmesan

Zubereitung:

Die istrischen fuži kochen wir in Salzwasser 12 – 15 Minuten. Auf der Butter dünsten wir die geriebenen istrischen Trüffeln, fügen Parmesan und etwas Salz zu, und kochen alles zusammen langsam auf. Diese gekochte Masse fügen wir den fuži zu. Wir vermengen alles langsam, bestreuen es mit Parmesan und kleingeschnittenen istrischen Trüffeln.

Kuriositäten

Chefs und Künstler

Das Hotel Adriatic war eines der ersten Hotels in der Region, und heute ist es eines der seltenen im Altstadtzentrum Rovinj. Es liegt gleich am Meer, von außen erstaunt es durch seine hundertjährige Fassade, während das Innere von hunderten an Kunstwerken saturiert ist.

Inspiziert vom einzigartigen historischen und

räumlichen Konzept des Hotels, haben hier ihre spezifischen Werke, von kleinen anspruchsvollen Zeichnungen auf Papier bis hin zu monumentalen Installationen, Abdelkader Benchamm, Jasmina Cibic, Igor Eškinja, Chris Goennawein, Kristin Lenard, Federico Lugero, Charles Munk, Goran Petercol, Valentin Ruhryj, Sofija Silvia, Saša Šekoranja, Massimo Uberti, Zlatan Vehabović und das Duo Žižić/Kožul geschaffen.

An die Tradition der Stadt Rovinj als unumgängliche Kunst- und Gastronomiedestination anknüpfend, lädt das Art-Hotel Adriatic Künstler unter seine Fittiche ein, mit Betonung auf das Kennenlernen des Angelns und des Weinbaus, der Speisen und des Olivenöls, sowie der künstlerischen Produktionen Rovinjs und Istriens. Am Ende einer Woche, ausgefüllt mit Aktivitäten, bereiten Künstler in Gesellschaft zahlreicher Kunstliebhaber das Abendessen mit dem Hauptkoch zu, welcher mit seinem Talent die Sprache des Künstlers in ein Abendessen übersetzt, welches sich bemüht, einen Dialog mit den Werken des eingeladenen Künstlers herzustellen.

Das Abendessen **Artists meet chefs** findet im zentralen Raum des Hotels statt, einem Bistro vor der offenen Hotelküche, auf welchem die Gäste die Möglichkeit haben, den Künstler persönlich kennenzulernen, wobei sich dessen Philosophie und künstlerische Erfahrung bei einem lebendigen Gespräch anzunähern versucht.

Romantischster Balkon in Kroatien

Nur ein einziger Tisch versteckt vor den Blicken der Gäste, aber mit wunderschönem Blick aufs Meer – genauso sieht Amatis aus, das kleinste und romantischste Restaurant in Kroatien, mit einem der schönsten Ausblicke an der Adriaküste.

Auf der Terrasse des Rovinj Hotels Monte Mulini, oberhalb der Bucht Lone, erhebt sich ein kleiner Balkon, welchen die Mehrheit der Gäste nicht bemerkt. Versteckt vor neugierigen Blicken bietet er vollkommene Privatsphäre, und inspiriert und gewidmet ist er jenen, die sich lieben.

Hier werden Sie ausschließlich frische Lebensmittel gezüchtet in Istrien, gerade frisch gefangenen Fisch oder etwa istrisches Rind boškarin und Lammfleisch der Halbinsel genießen. Das Menü wiederholt sich niemals. Es werden immer neue Kombinationen kreiert.

Die Chefs finden Inspiration in allem was sie im wunderschönen Istrien umgibt, sodass Sie Ihnen das Abendessen in einer gläsernen Vase aufgefüllt mit Steinchen vom Strand servieren oder Sie mit einer ungewöhnlichen Kombination an Lebensmitteln wie etwa Vanilleeis mit Olivenöl und Salz überraschen werden.

Nach einem gastronomischen Spaziergang durch Istrien können sich die Gäste im Amatis auf der Samtcouche entspannen, während sie die sanfte Musik, den Sternenhimmel und Weine der istrischen Weinberge genießen.

Vom sanften Licht der Kerzen erleuchtet und unter der Obhut des kulinarischen Spitzenteams bietet Amatis eine einzigartige Erfahrung des Genusses der lokalen Küche und der natürlichen Schönheiten Rovinjs. Das kleinste Restaurant für die größte Romantik.

Abendessen zum Sonnenuntergang

Auf dem beigefarbenen Häuschen mit hellblauen Rollos steht die Aufschrift „Male Madlene“ (kleine Madeleine). An dessen Wänden brechen bereits seit 200 Jahren die Wellen, und die Eigentümerin Ana Balzarena hat hier seit ihrer Jugend ihr Heim, in welchem sie heute gerne für ihre Gäste kocht.

Obwohl sie das Leben in verschiedene Ecken der Welt geführt hat, kam sie immer wieder zu ihrem Rovinj zurück. Sie liebte es für Familie und Freunde zu kochen, und dies gelang ihr so gut, dass man sie oft fragte warum sie kein Restaurant eröffnet. Schließlich hat sie dies dann auch gemacht und in ihrem charmanten Heim ein einzigartiges Restaurant an der Adriaküste eröffnet, dessen Namen vom Kuchen aus Prousts Roman „Auf der Suche nach der verlorenen Zeit“ stammt.

Wie auch das Restaurant ist auch das Essen einzigartig, welches dort serviert wird. Das Menü wechselt ständig und hängt hauptsächlich davon ab, was auf dem Markt frisch im Angebot steht: Fisch, Gemüse, Fleisch, Käse und etwas Süßes. Natürlich mit den besten istrischen Weinen gepaart.

Ana bereitet selbst alle Speisen zu, welche, außer durch den Geschmack, auch durch die Dekoration beeindrucken. Gäste haben hier die Möglichkeit lokale istrische Produkte in phantasievoller Kombination wie getrocknete Feigen mit Honig



FOTO: Salsa Chiavalon

und Orange, Birnen mit Schinken, blauer Käse und Rucola oder Lachs mit Avocado-Schaum verkosten. Um alles rechtzeitig vorzubereiten und den Gästen den bestmöglichen Service anbieten zu können, können im Restaurant beim Abendessen höchstens 12 Gäste gleichzeitig sein.

Sie können einen Tisch neben dem Kamin oder dem Fenster mit Meeresblick wählen. Aber der Mehrheit sticht doch der kleine Balkon im tiefsten Stockwerk des Hauses ins Auge, fast ins Meer eingetaucht. Dem weiten Meer zugewandt, bietet er vollkommene Privatsphäre und den besten Platz zum Beobachten der Sonnenuntergänge

Tomatensalsa Chiavalon aus der Flussebene Raša

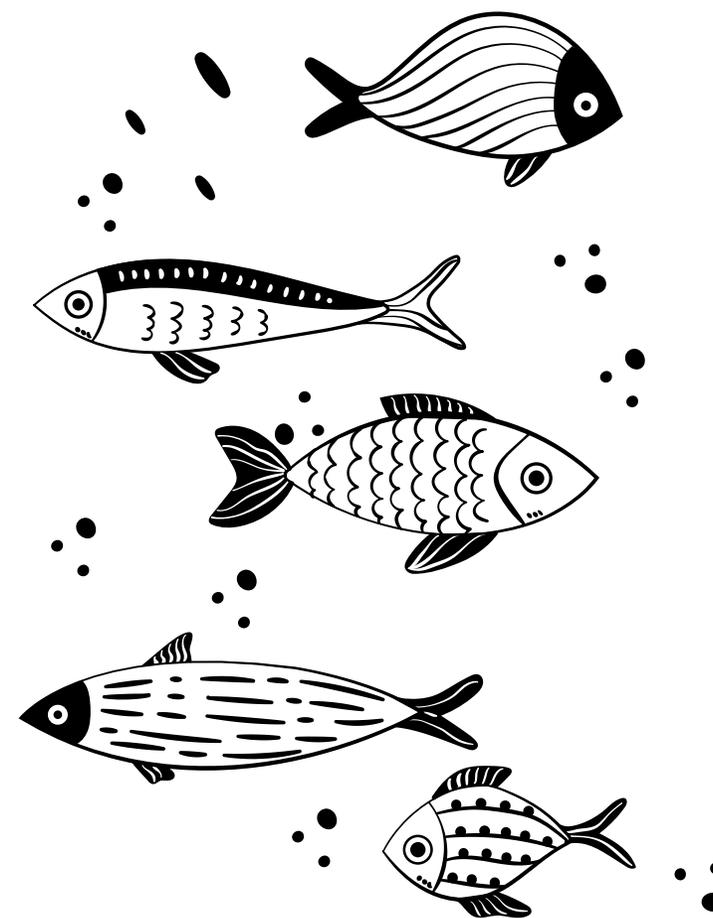
Die Tomate ist ein Teil der lokalen kulinarischen Tradition. Sie wird in fast jedem Garten gezüchtet, und in der heimischen Küche hat sie tausende Gesichter und Schichten für eine wahre Schatzkammer der Gesundheit.

In der grünen Flussebene des Raša, einem Fluss welcher sich durch den östlichen Teil Istriens schlängelt, hat sich eine wahre Oase für den ökologischen Anbau von Tomaten niedergelassen. Hier, auf Hektaren von fruchtbarem Land pflücken die heimischen Landarbeiter noch vor Tagesanbruch reife und saubere Früchte der duftenden Tomaten pomidori.

Es ist die Rede von einer duftenden Sorte, welche saftige, aromatische Tomaten von länglicher Form ergibt. Die Früchte werden sorgfältig abgelegt und transportiert. Deren Säfte verschmelzen innerhalb nur weniger Stunden vom Pflücken auf vollkommen natürliche Weise in eine schmackhafte Salsa.

Passata Chiavalon enthält weder Additive, noch Zusätze wie Salz und Zucker, und der gesamte Produktionsprozess ist ökologisch zertifiziert. Diese süß-säuerliche Sauce wird das Beste in der breiten Speisepalette hervorheben, ohne dabei etwas von ihrem ursprünglichen Zauber zu entnehmen. Dessen Fülle erfreut den Gourmetgaumen und bereichert den Tisch mit dem Geschmack reiner, unberührter Natur.

Coloring Book / Das Malbuch





IMPRINT OF ISTRIA



ABDRUCK ISTRIENS