

EAT | KNOW | LOVE

Istria

WELCOME TO ISTRIA!

History on a plate and in a glass

WILLKOMMEN IN ISTRIEN!

Die Geschichte auf dem Teller und im Glas

ROVINJ GIANDUIA:

Chocolate classic from Rovinj

ROVINJER GIANDUIA

Schokoladenklassiker aus Rovinj

ROUTE 66 LEADS TO MRGANI 42

DIE ROUTE 66 FÜHRT
BIS NACH MRGANI 42

MARINE STORIES IN SVETVINČENAT:

What does the sea know?

Meeresgeschichten in Savičenta:

Was das Meer weiß

MONCALVO (FEMALE) VINE (WEIBLICHE) REBEN AUS MONCALVO

photo: Maja Danica Pečanić - Razor clams / Schwertmuscheln







Welcome to Istria!

WILLKOMMEN IN ISTRIEN!

Dear guests and respected readers, we believe that you have already become acquainted with at least part of the offer of this heart-shaped peninsula of ours, but with these pages we would like to take you a little further, into some new research, along gourmet paths, but also into the traditions that we cherish carefully.

We have selected several interesting and unusual stories for you, full of aromas, colours and tastes, which we hope will encourage you to try new experiences and to return here.

Welcome in every season.
Welcome to Istria!

Zorica Bocić
Editor

Liebe Gäste, geschätzte Leser, wir glauben, dass Sie bereits zumindest einen Teil des Angebots unserer herzförmigen Halbinsel kennengelernt haben, aber mit diesen Seiten möchten wir Sie noch etwas weiterführen, zu neuen Erkundungen, über die Wege der Gastronomie, aber auch der Tradition, welche wir sorgfältig pflegen.

Für Sie haben wir einige interessante und ungewöhnliche Geschichten ausgewählt, übertoll an Düften, Farben und Geschmäckern, von welchen wir erhoffen, dass Sie sie zu neuen Erlebnissen und einen erneuten Besuch bewegen.

Herzlich Willkommen zu jeder Jahreszeit.
Herzlich Willkommen in Istrien!

Zorica Bocić
Redakteur



CONTENT

Gourmet magazin: 3/2023

- 6 **WELCOME TO ISTRIA!**
History on a plate and in a glass
Moncalvo (female) vine
Moon play in malvasia and teran
Barba Tone in his chequered suit
- 16 **ROVINJ GIANDUIA**
World of chocolate by Antonio Bazzarini
Chocolate classic from Rovinj
- 20 **VRSAR BREAD**
A long history of good bread
- 24 **GOURMET GUIDES
A LITTLE RED BOOKLET**
The starry sky above Istria: Michelin restaurants
The Signature Dish - 4 of a Kind
- 30 **MARGANI 42 - A REAL HOMEMADE
CUISINE**
Route 66 leads to Mrgani 42
- 32 **BORA - TASTEFUL WIND:**
It's majesty - Istrian prosciutto
- 34 **FAIRY-TALE LAVENDER FIELDS IN THE
ISTRIAN STYLE**
Lavender-coloured sunset
- 36 **RECIPES AND A SECRET OR TWO**
With a grain of salt and a drop of liquid gold
Marine stories in Svetvinčenat: what does the sea know?
The most delicious fuži
- 40 **WINE & DINE CALENDAR
A SCHEDULE WORTH REMEMBERING**
A schedule worth remembering
Events for all seasons
Don't miss it
- 46 **CURIOSITIES**
Mala Madlene: Entrance to the heart of Rovinj
Our everyday and not so everyday dish

INHALT

Gourmet magazin: 3/2023

- 6 **WILLKOMMEN IN ISTRIEN!**
Die Geschichte auf dem Teller und im Glas
(Weibliche) Reben aus Moncalvo
Mondspiel im Malvasier und Teran
Barba Tone im karierten Anzug
- 16 **ROVINJER GIANDUIA**
Welt der Schokolade von Antonio Bazzarini
Schokoladenklassiker aus Rovinj
- 20 **BROT VON VRSAR**
Lange Geschichte des guten Brotes
- 24 **GOURMET FÜHRER
KLEINES ROTES BÜCHLEIN**
Sternenhimmel Istriens: Michelin Restaurants
The Signature Dish - 4 of a Kind
- 30 **MARGANI 42 - WAHRE HEIMISCHE KÜCHE**
Die Route 66 führt bis nach Mrgani 42
- 32 **BURA - KÖSTLICHER WIND**
Seine Majestät - istrischer Prosciutto
- 34 **MÄRCHENHAFTES LAVENDELFELDER AUF
ISTRISCHE ART**
Abenddämmerung der Farbe Lavendel
- 36 **REZEPTE UND DAS EIN ODER ANDERE GEHEIMNIS**
Mit einem Körnchen Salz und einem Tropfen flüssigen Gold
Meeresgeschichten in Savičenta: Was das Meer weiß
Schmackhafteste fuži
- 40 **WINE & DINE KALENDER
EIN PROGRAMM, WELCHES MAN SICH
MERKEN SOLLTE**
Veranstaltungen für jede Jahreszeit
Versäumen Sie nicht
- 46 **KURIOSITÄTEN
IM WIEDERSCHIN VERGANGENER ZEITEN**
Mala Madlene: Eingang zum Herzen Rovinjs
Unser täglicher und - nicht alltäglicher Teller (pjat)

WELCOME TO ISTRIA!

HISTORY ON A PLATE AND IN A GLASS

WILLKOMMEN IN ISTRIEN!

DIE GESCHICHTE AUF DEM TELLER (PJAT)

UND IM GLAS (MIŽOL)



Deep, like the wrinkles of the oldest olive tree, Istria's heritage runs as deep as that. Perhaps today, the first associations with Istria are its magical towns, hidden sea coves and the murmur of its summer evenings; exceptional wines, extraordinary food and a holiday not to be missed. However, Istria is so much more than that. It is also poverty, modesty and frequent changes of government in the past; hard physical work, tilling the land and simple meals.

If you listen a little more closely, you will also hear the not so bright part of Istria's past, crouching in the stories of our elders and just waiting to be discovered. However, there is reason behind the saying that special beauty is hidden in modesty. Today, it is visible in the fineness of the fishermen's net weaving on the pier, in the commitment to preserving the dance and song of folklore societies and in the transmission of family recipes - once considered poor, but now adored, revealing immeasurable values to us.

Since Istrian cuisine is a story in itself, to a large extent, it was formed under the influence of Italy, but also of the ingredients that were available, and as a result created a spectrum of simple yet exceptional recipes. Although these are dishes that were intended primarily for the common people, their modernity is also reflected in their popularity today. Whether it is pasta such as rafioli, fuži and makaruni or polenta, minestrone and homemade bread or delicious local meat and sauerkraut, Istrian cuisine is undoubtedly a favourite among young and old alike! Our ancestors knew, and it is still known today, that such meals would not be complete without a glass of wine.

And just as you feel the depth of an olive tree when you pass through its branches with your hand, in the same way Istria's depth is felt when you spend time here... so diverse and so magnificent.

Tief, so tief wie die tiefen Kerben des ältesten Olivenbaums sind, so tief ist das istrische Erbe. Vielleicht sind die ersten Assoziationen auf Istrien magische Städtchen, verborgene Meeresbuchten und das Gemurmel der Sommerabende; ausgenommene Weine, phänomenale Speisen, sowie Urlaub, den man nicht versäumt. Aber, Istrien ist viel mehr als das. Es ist die einstige Armut, Bescheidenheit und der häufige Machtwechsel; schwere körperliche Arbeit, Landarbeit und einfache Mahlzeiten.

Wenn Sie etwas sorgfältiger zuhören, werden Sie auch jenen nicht so glänzenden Teil der istrischen Vergangenheit hören, der in den Geschichten unserer Alten hockt und darauf wartet, enthüllt zu werden. Dennoch sagt man mit Recht, dass sich in der Bescheidenheit eine besondere Schönheit verbirgt. Diese ist heute ersichtlich in den Details des Strickens der Fischernetze an der Mole, in der Hingabe beim Erhalten der Tänze und Gesänge der Folklorevereine und bei der Übertragung von Familienrezepten – einst als kärglich und heute als verehrt angesehen, uns dabei die unmessbaren Werte enthüllend.

Denn, die istrische Küche ist eine Geschichte für sich. Sie wurde größtenteils unter dem Einfluss Italiens geformt, aber auch durch die Lebensmittel die verfügbar waren. Und als Ergebnis hat sie ein Spektrum an einfachen und, gleichzeitig, ausnehmenden Rezepten geschaffen. Obwohl es sich um Speisen handelt, die in erster Linie für das einfache Volk gedacht waren, spricht auch die heutige Popularität von deren Modernität. Egal ob die Rede von Teigwaren wie etwa rafioli, fuži oder makaruni oder von Polenta, Minestrone (maneštra) oder hausgemachtem Brot oder etwa dem schmackhaften heimischen Fleisch und Sauerkraut ist, die istrische Küche ist zweifellos unter den Jungen und Alten beliebt! Bereits unsere Alten wussten, aber auch heute weiß man es, dass solche Speisen nicht vollkommen sind ohne ein Glas Wein.

Und so wie man es unter der Hand spürt, wenn man über einen Olivenbaum streicht, so spürt man auch bei einem Aufenthalt in Istrien ihre Tiefe... so vielfältig und dabei so überwältigend.



MONCALVO (FEMALE) VINE

THE THINGS WE LOVE TELL US WHAT WE ARE

(WEIBLICHE) REBEN AUS MONCALVO

DIE DINGE, DIE WIR LIEBEN, SAGEN UNS, WAS WIR SIND





Various legends circulate about the special energy of the Istrian town of Bale. This charming place, just five kilometres from the sea, rises 140 metres above sea level, right next to the intersection of the roads leading to Rovinj, Pula and Trieste. Its position gives it a very special charm - as if it has been consciously moved away from the densest tourist centres into a completely different setting.

Not far from Bale, in the little village of Golaš, or Moncalvo in Italian, is the Relais and Wine San Tommaso, a gorgeous family property with a hotel and winery, which brilliantly illustrates this more thoughtful, quiet host approach.

You will be warmly welcomed by Janja Debeljuh, the owner of the hotel and head of the San Tommaso winery in front of the house. Hers is a heartfelt story, which is charming when delivered with her enthusiasm: "My parents lived here until the 1970s. Dad was the first tractor driver in Bale, which was an important thing back then. He was very fond of mechanisation and drove trucks for a large company, so I became one of the first women truck drivers in Croatia. In 2006, we decided to sell the trucks and the company, and then had to decide what to do next..."

Janja talks very persuasively and is able to say a lot with just a few words, without any unnecessary twists and turns:

"I personally would like to grow vines," she told her family. Her husband was surprised at the proposal, her mother was sad, but despite this she immediately enrolled at the University of Poreč's oenology studies as she knew almost nothing about vineyards or wine. "Even today I am told that I have school wines because everything is made according to school regulations", she adds, laughing.

Über die besondere Energie des istrischen Städtchens Bale kursieren verschiedene Legenden. Dieser charmante Ort, nur fünf Kilometer vom Meer entfernt, erhebt sich auf 140 Meter über dem Meeresspiegel, direkt neben der Straßenkreuzung nach Rovinj, Pula und Triest. Die Position verleiht ihm einen besonderen Charme - als ob es sich bewusst von jenem dichtesten Tourismusverkehr in eine andere Erzählung zurückgezogen hat.

Unweit von Bale, hat sich im kleinen Golaš, oder auf Italienisch Moncalvo, Relais and Wine San Tommaso niedergelassen, ein wunderschöner Familienbesitz mit Hotel und Weingut, welcher diese bedächtigere, ruhigere heimische Herangehensweise brillant illustriert.

Vor dem Haus wird Sie herzlichst Janja Debeljuh erwarten, die Eigentümerin des Hotels und die verantwortliche Person des Weinguts San Tommaso. Ihre Geschichte ist ehrlich und begeistert mit Schwung: „Meine Eltern lebten hier bis zu den siebziger Jahren des vergangenen Jahrhunderts. Papa war der erste Traktorfahrer in Bale, was damals keine kleine Sache war. Er hat die Mechanisierung sehr geliebt und fuhr LKWs für ein großes Unternehmen, sodass auch ich mich unter den ersten weiblichen LKW-Fahrern in Kroatien vorgefunden habe. Im Jahr 2006 haben wir uns entschlossen die LKWs und das Unternehmen zu verkaufen und dann musste entschieden werden, was wir weiter machen sollten..."

Janja spricht sehr überzeugend und sagt mit wenigen Worten Viel, ohne viel zu drehen: „Ja bin delala loze“ (ich möchte mich mit Reben beschäftigen), sagte sie zur Familie. Der Ehemann war verwundert über den Vorschlag, die Mutter war wehmütig, aber sie hat sich sofort für die Weinherstellung an der Universität von Poreč eingeschrieben, da sie so gut wie nichts über Weingärten und Wein wusste. „Auch heute kommt es noch vor, dass man zu mir sagt, ich hätte schulmäßige Weine, weil alles nach Dienstregeln und schulmäßig gemacht wurde“ fügt sie lächelnd hinzu.



Rosé
SAN TOMMASO
2017

S T

Now, San Tommaso produces 100,000 litres of wine per year, mostly for one large customer, although some is exported. They are proud of their malvasias and merlots, red wine coupages, chardonnays and rosés made from the teran grape variety. The trademark of the house is a four-leaf clover. In addition, they started, as she says, "with two small hectares" and the first seedlings were planted by hand. The way they operate today is a typical example of a family farm.

"For example, we never have any problems with our pickers. We start the day with a coffee, and then have brunch together. As far as I am concerned, it is important that this is not just work, but also pleasure, and in this way we are able to function as a family", says Janja.

The family estate was set up in stages, listening to the needs of the guests. The harvest of 2009 marked the beginning of their winery, but in the meantime, they also opened a restaurant in Rovinj, a pastry shop and a store, then a wine cellar in Golaš and finally - hotel accommodation with ten rooms and a swimming pool - a perfect little Istrian oasis for a quieter holiday and good wine enthusiasts.

San Tommaso stellt heute 100.000 Liter Wein jährlich her, hauptsächlich für einen großen Käufer, während ein Teil exportiert wird. Sie sind stolz auf ihren Malvasier und die Merlots, die Rotwein-Verschnitte, den Chardonnay und Teran-Rose. Markenzeichen des Hauses ist ein vierblättriges Kleeblatt. Und begonnen haben sie, wie sie sagen „mit zwei Hektärchen“, die ersten Setzlinge wurden manuell eingepflanzt. Die heutige Arbeitsweise ist ein typisches Beispiel eines Familienbetriebs.

„Wir haben, zum Beispiel, niemals Probleme mit Pflückern. Bei uns gibt es zuerst Kaffee, später eine gemeinsame Jause. Es ist mir wichtig, dass es nicht nur Arbeit, sondern auch Wohlbehagen ist, wir funktionieren als Familie“, besagt Janja.

Das Familiengut haben sie in Etappen eingerichtet und dabei die Bedürfnisse der Gäste beachtet. Die Lese im Jahr 2009 kennzeichnete den Beginn ihres Weinguts, aber in der Zwischenzeit haben sie auch ein Restaurant in Rovinj und danach eine Eisdiele und ein Geschäft eröffnet, danach in Golaš einen Weinkeller und zu guter Letzt - eine Hotelunterkunft mit zehn Zimmern und Pool - eine perfekte kleine istrische Oase für Liebhaber eines ruhigen Urlaubs und guten Weins.



MOON PLAY
IN MALVASIA AND TERAN

MONDSPIEL
IM MALVASIER UND TERAN





Moon play in malvasia and teran

It is common knowledge that wine is one of the favourite drinks of lovers. However, you probably have not heard the love story that Lunika wines tell - a story between humans and nature, humans and family, humans and tradition, but also the accidental love of two passengers on a train of the former Istrian railway... Lunika winery can be found in the village of Brajkovići, right next to the road connecting Buje and Pula, at the turnoff for Rovinj. The breath-taking landscapes that you will encounter and appreciate here are of undulating hills raised above the Lim channel, a bay stretching for 12 kilometres through the green heart of the Istrian peninsula.

Daniel Bastijančić still carefully nurtures the original black muscat in his vineyards, because the history of viticulture in this family had already begun back in 1928. Being an organic and ecological production enthusiast, he took his winery along the same path.

As a result of great effort and love, his unique wine drops are created using an ecological and biodynamic process based on a long tradition. In the selected assortment, you can find borgonja, Istrian malvasia, muscat black, muscat yellow, pinot gris and teran.

The names woven into this brand are of special importance, as they give an idea of what is of particular meaningfulness to this intriguing winegrower, so each bottle is decorated with an interesting name. Thus, in the very name Lunika, you can find a combination of the name of the owner's daughter, but also the word luna, meaning Moon.

You will encounter all that and much more in this small family winery, so come and - fall in love!

Mondspiel im Malvasier und Teran

Dass Wein eines der beliebtesten Getränke Verliebter ist, das pfeifen bereits die Spatzen von den Dächern. Aber, die Liebesgeschichte, welche die Weine Lunika erzählen, haben Sie sicherlich noch nicht gehört - eine Geschichte zwischen dem Menschen und der Natur, dem Menschen und der Familie, dem Menschen und der Tradition, aber auch der zufälligen Liebe zweier Zugreisenden mit der einstigen istrischen Eisenbahn...

Das Weingut Lunika werden Sie im Dorf Brajkovići vorfinden, gleich neben der Verkehrsstraße, welche Buje und Pula verbindet, bei der Abzweigung nach Rovinj. Die wunderschönen Landschaften, welche Sie hier kennenlernen werden, sind wellige Hügel erhoben über dem Limski-Kanal, einer Bucht, welche sich sogar 12 Kilometer durch das grüne Herz der Halbinsel Istrien erstreckt.

Daniel Bastijančić pflegt in seinen Weingärten noch immer sorgfältig den schwarzen Muskateller, denn die Geschichte des Weinanbaus begann in dieser Familie bereits im fernen Jahr 1928. Der Liebhaber organischer und ökologischer Herstellung ging auch mit seinem Weingut denselben Weg. Als Ergebnis seiner großen Bemühung und seiner Liebe entstehen einzigartige Weintropfen, geschaffen durch den ökologischen und biodynamischen Prozess, basierend auf langer Tradition. Im ausgelesenen Sortiment kann man Gamay, istrischen Malvasier, schwarzen Muskateller, gelben Muskateller, Grauburgunder und Teran vorfinden.

Die in diese Marke eingewobenen Namen sind von besonderer Bedeutung, diese lassen andeuten, was diesem faszinierenden Weinbauer besonders wichtig ist, deshalb schmückt jede Flasche eine interessante Bezeichnung. So kann auch in der Bezeichnung Lunika selbst eine Kombination der Namen der Töchter des Eigentümers, aber auch das Wort Luna, beziehungsweise Mond, gefunden werden.

All dies, aber auch viel mehr werden Sie in diesem Familienweingut finden, kommen Sie deshalb - und verlieben Sie sich!

BARBA TONE IN HIS CHEQUERED SUIT

BARBA TONE IM KARIERTEN ANZUG (VEŠTIT)

The story of Latini olive oil is testament to how design combines the past with the present while at the same time remembering and transmitting the history of a family. Located in Bankovići, within the fairy-tale landscape of central Istria between Vodnjan and Savičenta, this family run farm produces tempting local products such as marmalades and juices. However, their focus is on top quality extra virgin olive oil, to which the owners are also tied by a sentimental thread. Ours, that is their gorgeous story begins in central Istria in the 1880s...

Barba (Mister) Tone used to travel a long way every day to feed his large family. He tirelessly earned his daily wage by working diligently in the olive groves of Istrian Italians, known as Latini. One day, he received a chequered shirt from a Latino as a daily allowance, which was a rarity in those days.

When he returned to his village, Tone, and then his family, were nicknamed the Latini precisely because of that shirt. Today, 140 years later, thanks to the sacrifice of their ancestor, his heirs are now the owners of the olive grove themselves. In honour of their beloved ancestor and family nickname, they named their brand of autochthonous olive oil - Latini.

The history of one family and its significance for new generations was recognized and translated into a new design story by a creative duo from nearby Rovinj. They dressed the olive oil in the green chequered shirt of Barba Tone! Thus, they turned each bottle into a portrait of a late ancestor, and the product's authenticity is further emphasised by a label tucked into a pocket, on which anyone can read the centuries-old story of the Latini family.

The story of an ordinary man and his family, which has been creating its product with special care for many years, was transformed by our Rovinj residents, Sara and Anselmo from Tumpić/Prenc Studio, into a truly special "suit" of an olive oil. Thanks to them, this lovely story has become available in an imaginative and playful way. Therefore, the next time you use Latini extra virgin olive oil, remember that in your hands, in addition to its excellent design and top-quality oil, you are also holding the entire story of an Istrian family.

Darüber wie Design die Vergangenheit mit der Gegenwart verbindet und dabei die Geschichte einer Familie in Erinnerung behält und überträgt, zeugt die Geschichte vom Olivenöl Latini. Gelegen in Bankovići, einer malerischen Landschaft Zentralistriens zwischen Vodnjan und Savičenta, beschäftigt sich dieser Familien-Landwirtschaftsbetrieb mit der Herstellung verlockender heimischer Produkte wie etwa Marmelade und Säfte. Dennoch ist deren Fokus auf ausgezeichnetes natives Olivenöl extra ausgerichtet, an welches die Eigentümer auch durch einen sentimental Faden gebunden sind.

Unsere, beziehungsweise ihre wunderschöne Geschichte beginnt in Zentralistrien in den 1880er Jahren...

Barba (Anm. Ausdruck für einen Mann mittleren Alters) Tone legte jeden Tag einen weiten Weg hinter sich, um seine vielköpfige Familie zu ernähren. Seinen Tageslohn hat er unermüdlich durch fleißige Arbeit in den Olivenhainen der istrischen Italiener, genannt Latini, verdient. Eines Tages erhielt er als Tageslohn von den Latini ein kariertes Hemd, was zu jener Zeit eine Seltenheit war.

Als er in sein Dorf zurückkehrte, erhielt Tone, und danach auch seine Familie, eben genau wegen diesem Hemd den Spitznamen Latini. Heute, 140 Jahre später, sind dank der Selbstlosigkeit ihres Vorfahren seine Nachfolger auch selbst Besitzer von Olivenhainen. Zu Ehren ihres geliebten Vorfahren und dem Spitznamen der Familie, benannten sie ihre Marke autochthonen Olivenöls - Latini.

Das kreative Duo aus dem nahegelegenen Rovinj hat die Geschichte einer Familie und dessen Bedeutung für die neuen Generationen erkannt und in eine neue, Designergeschichte, umgewandelt. In das grüne karierte Hemd von Barba Tone haben sie Olivenöl gekleidet! Somit haben sie jede Flasche in ein Porträt des alten Vorfahren verwandelt, und die Originalität des Produkts betont die Etikette, welche im Täschchen eingesteckt ist, auf welcher jeder die hundertjährige Geschichte der Familie Latini lesen kann.

Die Erzählung eines einfachen Menschen, und seiner Familie, welche mit besonderer Aufmerksamkeit bereits seit einer Reihe an Jahren ihr Produkt schafft, haben unsere Rovinjer, Sara und Anselmo aus dem Studio Tumpić/Prenc in einen wahrlich besonderen „Anzug“ eines Olivenöls umgewandelt. Dank ihnen wurde diese schöne Geschichte auf witzige und verspielte Weise zugänglich. Wenn Sie also das nächste Mal natives Olivenöl extra Latini nutzen, werden Sie wissen, dass Sie neben einem Spitzendesign und ausgezeichnetem Öl auch die gesamte Erzählung einer istrischen Familie in der Hand halten.





ROVINJ GIANDUIA

WORLD OF CHOCOLATE BY ANTONIO BAZZARINI

ROVINJER GIANDUIA

WELT DER SCHOKOLADE VON ANTONIO BAZZARINI



World of chocolate by Antonio Bazzarini

Gianduia, one of the greatest chocolate classics, which has become famous all over the world in various forms - chocolate, pralines, chocolate spreads - has its original origin from Rovinj! This can be demonstrated through printed materials and even a patent, with the whole story serving as inspiration for the design of the Antonio Bazzarini chocolate collection - Rovinj gianduia. We believe that this Istrian delicacy will win you over at first sight, but until you taste it for yourself, we will try to guide you on the trail of this unusual, special story...

Even though in Rovinj the figure and work of Antonio Bazzarini is well known in the world of linguistics and philology, and he even has a street named after him, to this day his great role in the world of chocolate remains unrecognized. This notable philologist and linguist, born in Rovinj in 1782, briefly entered the world of chocolate and changed it forever. Namely, his visionary excursion into gastronomy had a great influence on the chocolate movements of the time, which later spread throughout the world.

The very idea of mixing local ingredients with cocoa was created during Napoleon's reign, when the import of cocoa from South America was much more difficult. It was then that the young Bazzarini, while experimenting with cocoa and ingredients from his natural environment in Rovinj, where almonds were abundant, discovered a "substitute for chocolate". The way in which Antonio Bazzarini can truly be considered a great gastronomic visionary who was totally aware of his discovery, can be seen from the fact that he patented his innovation immediately after arriving in Venice to study as early as 1813, printing it in a brochure with a very specific title: the National Chocolate Replacement Strategy (Piano di sostituzione al cioccolato ed al caffè).

Studying the later biography of Bazzarini, an otherwise excellent and prolific author of a series of linguistic, encyclopaedic and literary works, it becomes clear that he had a very good understanding of the value of passing on and spreading his knowledge, so that even the Piedmontese chefs, not accidentally, and shortly after his move from Venice to Turin (1843), applied the same recipe to their hazelnuts. In 1856, the famous Caffarel from Turin created his Gianduiotte, a famous Piedmontese sweet. While almost a century later, this amazing discovery would give birth to the absolute ruler of Nutella.

Although very often, both in the recipe and in the name, the original authorship of Gianduia is interpreted in several ways, and it is more often than not cited that the real creator is unknown, recent research, conducted by Italian authors Clara and Gigi Padovani Giunti, led to the confirmation that the real, original creator of Gianduia was Antonio Bazzarini from Rovinj.

Welt der Schokolade von Antonio Bazzarini

Gianduia, einer der größten Schokoladen-Klassiker, welcher weltweit durch verschiedene Formen berühmt geworden ist - Schokolade, Pralinen, Schokoaufstriche - zieht seinen ursprünglichen Herkunft aus Rovinj! Davon zeugen gedruckte Materiale, sogar auch ein Patent, und die ganze Geschichte diente als Inspiration für das Design der Schokoladenkollektion von Antonio Bazzarini - Rovinjer Gianduia. Wir glauben, dass Sie diese istrische Delikatesse auf Anhieb erobert wird, aber bis Sie diese nicht selbst probieren werden, führen wir Sie durch die Spuren dieser ungewöhnlichen, besonderen Geschichte...

Denn, obwohl in Rovinj die Gestalt und das Werk von Antonio Bazzarini wohl bekannt sind in der Welt der Linguistik und Philologie, sowie auch eine Straße nach ihm benannt wurde, blieb bis heute seine große Rolle auch in der Welt der Schokolade unerkannt. Dieser bedeutende Philologe und Linguist, geboren in Rovinj im Jahr 1782, ging für eine kurze Zeit in die Welt der Schokolade ein und hat diese für immer verändert. Sein visionärer Ausflug in die Gastronomie hatte nämlich einen großen Einfluss auf die damalige Entwicklung der Schokolade, welche sich später weltweit ausbreitete.

Die Idee der Vermischung lokaler Lebensmittel mit Kakao selbst, entstand zur Zeit der Herrschaft Napoleons, als der Import von Kakao aus Südamerika wesentlich erschwert war. Dazumal entdeckte der junge Bazzarini beim Experimentieren mit Kakao und Nahrung aus seiner natürlichen Umgebung Rovinjs, wo es Mandeln in Überfluss gab, einen „Ersatz für Schokolade“. Was für ein großer gastronomischer Visionär Antonio Bazzarini, und sich seiner Entdeckung wirklich bewusst, war, ist aus der Tatsache ersichtlich, dass er seine Innovation sofort bei der Ankunft zum Studium in Venedig, bereits im Jahr 1813, patentieren, sowie in einer Broschüre mit besonders bestimmtem Titel drucken ließ: Nationale Strategie des Ersatzes für Schokolade (Piano di sostituzione al cioccolato ed al caffè).

Beim Erforschen der späteren Biografie von Bazzarini, eines ansonsten ausgezeichneten und produktiven Autors einer Reihe von linguistischen, enzyklopädischen und literarischen Werken, wird deutlich, dass er sehr gut den Wert der Übertragung und Ausweitung des Wissens verstand. Daher haben auch die piemontesischen Köche nicht zufällig, und zwar kurz nach seinem Umzug aus Venedig nach Turin (1843), dieselbe Rezeptur an ihren Haselnüssen angewandt. Auch der bekannte Caffarel aus Turin macht im Jahr 1856 seine Gianduiotte bekannt, eine berühmte Süßigkeit aus Piemont. Fast ein Jahrhundert später wird aus all dem auch der absolute Herrscher der Moderne, Nutella, entstehen.

Obwohl sehr oft, sowohl im Rezept als auch in der Bezeichnung, die ursprüngliche Urheberschaft der Gianduia auf verschiedene Weisen interpretiert wird, und am häufigsten, dass der wahre Schöpfer unbekannt ist, führten neuere Forschungen, welche die italienischen Autoren Clara und Gigi Padovani Giunti durchgeführt haben, zur Bestätigung, dass der wahre, ursprüngliche Autor der Gianduia Antonio Bazzarini aus Rovinj ist.



Chocolate classic from Rovinj

While experimenting with cocoa and Rovinj almonds, the young visionary from Istria, Antonio Bazzarini, discovered a "substitute for chocolate". And even though Gianduia got its name from the Commedia dell'arte's masks that represent the archetypal Piedmontese, and in its recipe only hazelnuts are used, the Istrian chocolate is named in honour of the great creator of this favourite among confectionary.

The author of the new delicacy Marina Prijatelj and her Atelier Ecostyle designed a collection of chocolate products inspired by an original recipe from the 19th century under the name Antonio Bazzarini, Rovinjska gianduja - Gianduia rovignese.

Creating chocolates of various sizes and weights, almond-shaped pralines and chocolate spread in ecological craft boxes in the shape of a book, they combined Bazzarini's two great loves: lexicography and chocolate.

Namely, the distinctive visual design, endorsed by Boris Ljubičić, is based on Bazzarini's character and work, so the authentic letterhead of his publishing house from 1835 and a portrait from his most famous work, the Italian dictionary, were used for the logo.

In this new chocolate perfection of taste, they paired pieces of well-roasted almonds, wheat and lupins, just as its original recipe dictates - for your pleasure alone.

Schokoladenklassiker aus Rovinj

Beim Experimentieren mit Kakao und den Rovinjer Mandeln entdeckte der junge Visionär Antonio Bazzarini aus Istrien einen „Ersatz für Schokolade“. Und während die Gianduia den Namen anhand der Maske aus der Commedia dell'arte erhielt, welche einen archetypischen Piemontesen darstellt, und in deren Rezeptur ausschließlich Haselnüsse verwendet werden, wurde die istrische Schokolade zu Ehren des großen Schöpfers der beliebten Süßspeise benannt.

Die Autorin der neuen Delikatesse, Marina Prijatelj, und ihr Atelier Ecostyle haben eine Kollektion an Schokoladenprodukten inspiriert vom originalen Rezept aus dem 19. Jahrhundert unter dem Namen Antonio Bazzarini, Rovinjer Gianduia – Gianduia rovignese designt.

Durch das Kreieren von Schokolade verschiedener Größen und Grammagen, Bonbonnieren mit Pralinen in Mandelform und Schokoaufrichten in ökologischen craft Schachteln in Buchform, haben sie zwei große Lieben von Bazzarini vereint: die Lexikografie und Schokolade.

Auch ein individuelles visuelles Design, mit der Unterschrift von Boris Ljubičić, basierend auf der Gestalt und dem Werk Bazzarinis, wurde geschaffen, und so wurde als Logo das authentische Memorandum seines Verlagshauses aus dem Jahr 1835 und ein Porträt aus seinem bekanntesten Werk, dem italienischen Wörterbuch, verwendet.

In dieser neuen schokoladigen Geschmacksperfektion vereinen sich Stückchen an gut gerösteten Mandeln, Weizen und Lupinen, genauso wie deren Originalrezept lautet – für Ihren Genuss.



VRSAR BREAD

A LONG HISTORY OF GOOD BREAD

BROT VON VRSAR

LANGE GESCHICHTE DES GUTEN BROTES



Place of action: County of Vrsar.**Time of action: Middle Ages.**

The town of Vrsar is under the direct authority of the bishop of Poreč, who has complete autonomy and the right to elect the city authorities.

The city gates are closed following the evening Hail Mary, and life within the city walls is regulated down to the smallest detail. Blasphemy is punishable by cutting out the tongue, and other topics affecting the citizens of the Vrsar County quality of life are treated with the same seriousness. Basic ingredients- meat and bread - are considered "crucially important". The gastaldo, an official who marked each checked kilo of meat, barrel of wine or loaf of bread with an official stamp - the sign of quality control, was ultimately responsible for any of these products.

All of this is known to us because it was written down in the document Statuti et Ordini from 1609, which prescribed and regulated many aspects of life in Vrsar at that time. Such is the story of the excellent Vrsar bread, which is at least five centuries old, detailed and very scenic.

In Vrsar, there was only one public oven, the forno, and all the town's bread had to be baked in it. The gastaldo would check each loaf before baking and mark it with an official stamp, so the stamp would leave a mark on the dough. Women gathered in front of the public oven, whose exact location, unfortunately, is no longer known today. They would stand and wait their turn with kneaded bread in their hands. It was also a place for socialising and gossiping. Sometimes the conversations dragged on, and the dough got soggy, so it had to be kneaded again... Each woman used to mark her bread with some small decoration made of dough so that after baking everyone would be able to recognize her bread so even labelling the bread turned into a real competition.

Codification from 1609 also prescribed "Characteristics of good bread that is the only one that may be sold". The composition (grain), appearance, smell, appropriate "doneness" and its being marked with the county stamp were all taken into account. Adulteration with legumes and excrement (!?) was prohibited to prevent the spread of disease, and special health and quality requirements were prescribed.

The obligation of the Vrsar administrator was to inspect the bread at least once a week, while at the same time it had to be weighed "so that justice together with the poor people would not be cheated". The price of bread was determined by the gastaldo with his judges, and depended on the price and availability of grain. This meticulously developed quality control system made the Vrsar County one of the healthiest regions in Istria at that time. Unfortunately, the recipe for Vrsar bread itself has not been preserved, although there are still a few stories circulating in the town about the public oven and the smell of bread wafting around the whole town.

Ort des Geschehens: Grafschaft von Vrsar.**Zeit des Geschehens: Mittelalter.**

Das Städtchen Vrsar befindet sich unter unmittelbarer Obrigkeit des Bischofs von Poreč, welcher vollkommene Autonomie und das Recht der Auswahl der Stadtverwaltung hat.

Das Städtchen wird nach dem abendlichen Ave-Maria geschlossen, und das Leben innerhalb der Stadtmauern ist bis zum kleinsten Detail eingerichtet und vorgeschrieben. Für Blasphemie ist als Strafe das Abschneiden der Zunge vorgesehen, aber um nichts weniger ernsthaft wird an andere Themen herangegangen, welche die Lebensqualität der Einwohnerschaft der Grafschaft von Vrsar beeinflussen. Als „entscheidend wichtig“ werden die Grundnahrungsmittel - Fleisch und Brot - betrachtet. Für die Kontrolle deren Qualität ist der Gastalde zuständig, ein Beamter, welcher jedes überprüfte Kilo Fleisch, jedes Fass Wein oder jeden Brotlaib mit einem offiziellen Stempel - dem Zeichen für Qualitätskontrolle - abstempelt.

All dies wissen wir, weil es im Dokument Statuti et Ordini aus dem Jahr 1609 niedergeschrieben ist, in welchem zahlreiche Aspekte des Lebens in Vrsar dieser Zeit vorgeschrieben und eingerichtet wurden. So ist auch die, mindestens fünf Jahrhunderte alte, Geschichte vom ausgezeichneten Brot von Vrsar, detailliert und sehr lebendig.

In Vrsar gab es nämlich nur einen einzigen öffentlichen Ofen, forno, und jedes städtische Brot musste in diesem gebacken werden. Der Gastalde prüfte jeden Laib vor dem Backen und kennzeichnete ihn mit dem offiziellen Stempel, sodass dieser eine Spur auf dem Laib hinterließ. Vor dem öffentlichen Ofen, dessen Standort man leider heute nicht mehr genau kennt, hatten sich Frauen versammelt. Sie standen dort und warteten mit dem gekneteten Brot in der Hand, bis sie an der Reihe waren. Dies war auch ein Ort zum Treffen und Tratschen. Manchmal zogen sich die Gespräche in die Länge und der Teig ging auseinander und musste noch einmal geknetet werden... Jede Frau hat ihr Brot mit einer kleinen Dekoration aus Teig gekennzeichnet, damit man nach dem Backen erkennen konnte, welches wem gehört, sodass sogar das Kennzeichnen des Brotes zu einem wahren kleinen Wettbewerb wurde.

Die Kodifikation aus dem Jahr 1609 schrieb auch die „Merkmale eines guten Brotes, welches als einziges verkauft werden darf“ vor. Berücksichtigt wurde die Zusammensetzung (Getreide), das Aussehen, der Duft, der entsprechende Grad des Backens und die Kennzeichnung durch den Stempel der Grafschaft. Verboten war das Nachmachen mit Wicken und Kot (!?), um die Ausbreitung von Krankheiten zu verhindern, und es waren auch besondere Anforderungen für die gesundheitliche und qualitative Richtigkeit vorgeschrieben. Die Pflicht des Verwalters von Vrsar war es, das Brot mindestens einmal wöchentlich zu kontrollieren, und dabei musste es auch gewogen werden „damit die Gerechtigkeit nicht ausgetrickst wird und zusammen mit ihr auch die Armen“. Und den Preis des Brotes legte der Gastald mit seinen Richtern fest, welcher vom Preis und der Verfügbarkeit von Getreide abhängig war. Ein solches, sorgfältig ausgearbeitetes System der Qualitätskontrolle machte die Grafschaft von Vrsar zu einer der gesündesten Regionen in Istrien der damaligen Zeit. Leider blieb die Rezeptur des Brotes von Vrsar selbst nicht erhalten, aber noch immer kreisen im Städtchen die Geschichten über den öffentlichen Ofen und dem Brot, von welchem ganz Vrsar geduftet hatte.





GOURMET GUIDES

A LITTLE RED BOOKLET

GOURMET FÜHRER

KLEINES ROTES BÜCHLEIN



The starry sky above Istria: Michelin restaurants

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.

Le Guide de L'Espresso - I ristoranti d'Italia, Magnar Ben, A tavola con le Venezie Venezie as well as **Gault Millau und Jeunes Restaurateurs d'Europe** have been including in elite company restaurants and taverns offering the very best of this Adriatic peninsula for years. Besides culinary delicacies, Istria 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 peak of recognition was reached in 2017 with the inclusion of Istrian restaurants in the **MICHELIN Guide** when 13 restaurants rose up the dream ladder, and Rovinj's **Monte, was crowned with the first Croatian star** entering the golden selection of two

thousand elite restaurants worldwide. Monte, with the heartfelt vision of **Danijel and Tjitska Đekić**, confirmed its star status not only in the following year, but also in every subsequent year so far, thus establishing the Istrian gourmet scene firmly on the pedestal. A new wave of excitement among gastronomic enthusiasts was caused by the publication of the MICHELIN Guide in 2021, when we found out that two more new names in Rovinj had shone red. **Chef Jeffrey Vella** introduced **Cap Aureo** in the cult red booklet as a new name, while the restaurant **Agli Amici Rovigno**, run by the magic baton of **chef Emanuele Scarella**, drew a star trail on the Istrian sky with a new star.



Sternenhimmel Istriens: Michelin Restaurants

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.

Le Guide de L'Espresso - I ristoranti d'Italia, Magnar Ben, A tavola con le Venezie, Gault Millau und Jeunes Restaurateurs d'Europe reihen bereits seit einer Reihe an Jahren Restaurants und Weinschenken in die Elitengesellschaft 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 Auszeichnungen wurde im Jahr 2017 durch das Einreihen der istrischen Restaurants in den **MICHELIN Guide**, erreicht, als sich sogar 13 Restaurants auf der Traumrangliste emporgehoben haben, und das Rovinj, **Monte, gekrönt mit dem ersten kroatischen Stern**, ging in die goldene Auswahl von zweitausend elitärer Restaurants weltweit ein.

Das Monte hat, durch die herzliche Vision von **Danijel und Tjitska Đekić**, seinen Sternstatus nicht nur im kommenden Jahr, sondern auch in jedem folgenden Jahr bisher bestätigt, sich somit als istrische Gourmet Szene fest auf dem Postament etablierend.

Eine neue Welle der Begeisterung unter den Gastroliehabern hat die Veröffentlichung des MICHELIN Guide im Jahr 2021 hervorgerufen, als wir erfahren haben, dass in Rovinj noch zwei neue Namen in rotem Glanz erstrahlt sind. **Chef Jeffrey Vella** hat das **Cap Aureo** in das rote Kult-Büchlein als neuen Namen eingeführt, während das Restaurant **Agli Amici Rovigno** geführt vom magischen Dirigentenstab des **Chefs Emanuele Scarella** durch einen neuen Stern eine Sternenspur auf dem istrischen Firmament gezeichnet hat.



THE MICHELIN GUIDE 2022:

Agli Amici Rovigno:

1 MICHELIN Star

Monte:

1 MICHELIN Star

Cap Aureo:

MICHELIN GUIDE | Creative, Mediterranean Cuisine

La Puntulina:

MICHELIN GUIDE | Mediterranean Cuisine, Regional Cuisine

Meneghetti:

MICHELIN GUIDE | Classic Cuisine

MICHELIN Plate:

Badi, Umag-Umag

Konoba Buščina, Umag-Umag

Marina, Novigrad-Cittanova

Damir & Ornella, Novigrad-Cittanova

Morgan, Brtonigla-Verteneglio

San Rocco, Brtonigla-Verteneglio

Luciano, San Canzian, Buje-Buje

Sv. Nikola, Poreč-Parenzo

Ribarska koliba, Pula-Pola

Zigante, Livade-Levade

MICHELIN Bib Gourmand:

Konoba Malo selo, Buje-Buje

Alla Beccaccia, Valbandon

Batelina, Banjole



GOURMET
CLUB



*The
Signature
Dish:*

4 OF A KIND!



The Signature Dish: 4 of a Kind

When the heat of the hot summer days melts away, and the new season starts to peek around the corner, a period full of colours and fragrances begins, a time of abundance of excellent foods. In Rovinj, in this, for many the most beautiful time of the year, a spectacular gourmet experience awaits you!

Four renowned chefs will show their skills through a series of unforgettable dinners - **Signature Dish: 4 of a Kind**. This really is about authentic experiences, since the creations prepared by these Rovinj chefs are unusual and offer an unrepeatable experience for all of the senses. Each of the dinners is characterized by a combination of the peak of the season and local terroir with a strong author's signature.

Four chefs from Rovinj, four virtuosos creating in this small area, took part in this first gourmet event of its kind: chef Jeffrey Vella, head maestro of the Maistra hotel chain and its flagship restaurant Cap Aureo in the Grand Park Hotel, chef Emanuele Scarello with his restaurant Agli Amici Rovinj, chef Danijel Đekić from Monte and chef Damir Pejčinović from Villa Meneghetti.

Chef Jeffrey Vella is best known for his key emotional precision and his uncompromising recognition of the quality of ingredients from this region. His mini burek with sweetbread smells of aubergines, yogurt and smoked mint. The taste of salted figs with sea fennel pesto is paired with scampi, lentils are paired with clams and the aromas of immortelle pollen, arancini with veal cheeks and marrow, and lamb wrapped in a seaweed crust!

Chef Emanuele Scarello has almost always been connected to Istria with his Italian heritage, and his love for the cuisine and benefits of the peninsula which he transformed into a perfect combination of gastronomy and friendship.

Chef Danijelo Đekić is associated with the concept of sensuality. His dinner was carefully imagined as a delicate Istrian landscape with tomatoes and aubergines as symbols of the season, Rovinj clams were paired with nectarine and saffron, shi drum in barrique with algae and anchovies, quail - from start to finish, and all rounded off with a combination of carob, hazelnut and butternut that were combined into a delicious dessert.

Chef Damir Pejčinović believes above all in creativity. His menu conjured up a walk in a garden where the scents of white peaches, almonds and the essence of tomatoes come together. His ravioli, with the addition of celery and lardo, brought the scent of truffles from the Motovun Forest, he paired clams from the Lim Channel with zucchini and wild herbs, and rounded off the walk with baked yogurt with strawberries and verbena.

The new edition of the epicurean experience **Signature Dish: 4 of a Kind** will take place on October 24 at the Grand Park Hotel Rovinj.

The Signature Dish: 4 of a Kind

Wenn sich die Wärme der heißen Sommertage ausbreitet und die neue Jahreszeit hinter der Ecke hervorguckt, beginnt die Saison übertoll an Farben und Düften, die Zeit des Überflusses an ausgezeichneten Nahrungsmitteln. In diesem, für viele schönstem Teil des Jahres, erwartet Sie in Rovinj ein spektakuläres Gourmeterlebnis!

Durch eine Reihe an unvergesslichen Abendessen - **Signature Dish: 4 of a Kind** - werden vier renommierte Küchenchefs ihr Können beweisen. Es ist wahrlich die Rede von echten Erlebnissen, denn die Kreationen, die die Rovinjer Küchenchefs zubereiten, sind nicht alltäglich und bieten eine einzigartige Erfahrung für alle Sinne. Jedes der Abendessen charakterisiert eine Verbindung des Höhepunkts der Saison und des lokalen Terroirs mit starker Signatur des Autors.

An der ersten derartigen gastronomischen Veranstaltung nahmen vier Rovinjer Küchenchefs teil, vier Virtuosen, die auf diesem, so kleinem Gebiet, schaffen: Küchenchef Jeffrey Vella, der Hauptmaestro des Hotelhauses Maistra und ihres Flagship Restaurants Cap Aureo des Grand Park Hotels, Küchenchef Emanuele Scarello mit seinem Restaurant Agli Amici Rovinj, Küchenchef Danijel Đekić aus dem Monte und Küchenchef Damir Pejčinović aus der Villa Meneghetti.

Küchenchef Jeffrey Vella ist bekannt für seine Präzision als Hauptemotion und der kompromisslosen Anerkennung der Lebensmittelqualität dieser Gegend. Sein Mini burek mit Bries duftet nach Auberginen, Jogurt und geräucherte Minze. Der Geschmack der salzigen Feige mit Pesto vom Meereseifenel harmoniert mit den Scampi, Linsen werden gepaart mit Muscheln und den Aromen der Strohlumpenpollen, Arancini mit Kalbsbacken und Mark, und Lamm ist von einer Kruste aus Meeresgräsern umhüllt!

Küchenchef Emanuele Scarello war mit seinem italienischen Erbe fast immer mit Istrien verbunden, und seine Liebe für die Küche und den Segen der Halbinsel hat er in eine perfekte Verbindung der Gastronomie und Freundschaft umgefüllt.

An **Küchenchef Danijel Đekić** wird der Begriff der Sinnlichkeit gebunden. Sein Abendessen war sorgfältig ausgetüffelt als delikate istrische Landschaft mit Tomaten und Auberginen als Symbol der Saison, Rovinjer Muscheln kombiniert mit Nektarinen und Safran, Umber im Barriquefass mit Algen und europäischen Sardellen, Wachtel - von Kopf bis zum Schwanz, und alles abgerundet mit einem Dessert in dem sich Johannisbrot, Haselnuss und Butternut Kürbis vereinen.

Küchenchef Damir Pejčinović glaubt vor allem an Kreativität. Mit seinem Menü hat er einen Gartenspaziergang hervorgezaubert, in dem sich die Düfte von weißen Pfirsichen, Mandeln und Tomatenessenz verbinden. Seine Ravioli, mit Zugabe von Sellerie und Lardo-Speck, brachten den Trüffelduft aus dem Motovuner Wald herbei, die Muscheln aus dem Limski-Kanal hat er mit Kürbis und Wildkräutern vereint und den Spaziergang mit einem abgebrannten Jogurt mit Erdbeeren und Verbenen abgerundet.

Eine neue Ausgabe der epikureischen Erlebnisse von **Signature Dish: 4 of a Kind** wird am 24. Oktober im Grand Park Hotel Rovinj abgehalten.





MRGANI 42

- A REAL HOMEMADE CUISINE

ROUTE 66 LEADS TO MRGANI 42

MRGANI 42

- WAHRE HEIMISCHE KÜCHE (KUŽINA)

DIE ROUTE 66 FÜHRT BIS NACH MRGANI 42

The picturesque village of Mrgani is located on the northern side of the Lim Channel. The approach, the first time you come here, can seem a little complicated, but it is a place truly worth visiting. On the road leading from Kanfanar, past Dvigrad, to Sveti Lovreč, to Mrgani 42 a tavern of the same name – is a place of true Istrian cuisine that has appropriately found its place.

Mrgani 42 is a real family business – each family member has their own responsibilities and strong points. They have been in catering all their lives, although in other facilities, only opening their own tavern in 2021. The head of the kitchen is father Damir, a local Istrian cuisine enthusiast who doesn't say much, but takes his work very seriously and emotionally.

When asked how he would describe what he does, he answered briefly and clearly: "Just take a pot and cook!" That's actually the perfect, most succinct description possible. Simple and honest home cuisine with local seasonal ingredients, as if you were at their home.

Mara, Damir's wife is in charge of the homemade Istrian pasta, one of the specialties of this tavern. Ravioli, fuži, pjukanci – with everything being freshly made according to the rules of tradition. Bread is kneaded and baked daily. With regard to the more specific dishes, the emphasis is on meat – boškarin (authentic Istrian cattle) and čripnja (dishes prepared under the baking lid). Most of everything they use is home grown. In the garden they have olives, potatoes and salad. They also produce wine themselves – Malvasia and a red wine from mixed varieties from the old latticework. They also make brandies – pomegranate, biska (mistletoe) and grape, grappa. Their son even creates his own gin and teranino!

"When it gets cold there is sauerkraut and sausages. Minestrone. Asparagus in the spring. We adapt to every season", says Damir modestly, as if all this is self-evident. This simple and pleasant courtyard that spontaneously turned into a catering facility quite by accident. "Once upon a time, in the early 2000s, groups of mountaineers passed by on foot on their way from Draga. My father-in-law then called them in to come have a drink as there was a table and small benches here. He offered them prosciutto, cheese, fritule (little doughnuts)... Then the next time they called and asked if they could order food. That's how it started," says Mara with a smile.

Today, guests come from all over the world, mostly through word of mouth. Outside, in the open air, they have seven tables and can accommodate about seventy people. They note that a few days ago they sold out the daily menu in half an hour! That's why it's good to call and make a reservation. Even if you just want to eat the most ordinary minestrone, which here tastes exactly as if you had come for lunch at your Istrian grandmother's house. This is all served with homemade bread, of course. After the minestrone, daughter Ingrid will bring out her daily cake, for example a delicious caramel cheesecake, which perfectly closes this amazing family circle in Mrgani.



Das malerische Dorf Mrgani befindet sich auf der nördlichen Seite der Limska draga. Die Anfahrt kann, wenn Sie das erste Mal hierherkommen, etwas kompliziert erscheinen, aber es die Rede von einem Ort, der wirklich einen Besuch wert ist. An der Straße, die von Kanfanar, mit Durchfahrt neben Dvigrad, bis nach Sveti Lovreč führt, hat sich unter der Adresse Mrgani 42 die, angemessen, gleichnamige Taverne (konoba) niedergelassen – ein Ort der wahren istrischen Küche. Mrgani 42 sind ein echter Familienbetrieb – jedes Familienmitglied hat seine Verpflichtungen und Zuständigkeiten. Mit dem Gastgewerbe beschäftigen sie sich in einigen anderen Objekten ihr Leben lang, aber die eigene Taverne haben sie erst im Jahr 2021 eröffnet. In der Küche ist Vater Damir die Hauptperson, Liebhaber der heimischen istrischen Küche, der nicht viel spricht, aber seine Arbeit sehr ernst und emotional erledigt. Auf die Frage hin, wie er das beschreiben würde, was er macht, antwortet er kurz und bündig: „Ein Topf und du kochst (padela i kuhaš)!“. Dies ist eigentlich die perfekte, bestmöglich abgekürzte Beschreibung. Eine einfache und ehrliche heimische Küche mit lokalen saisonalen Lebensmitteln, als ob man bei ihnen zuhause wäre. Für die hausgemachten istrischen Teigwaren, eine der Spezialitäten dieser Taverne, ist die Meisterin Mara zuständig, Damirs Frau. Ravioli, fuži, pjukanci – alles wird frisch zubereitet, und zwar nach den Regeln der Tradition. Brot wird jeden Tag geknetet und gebacken. Bei den konkreten Speisen liegt die Betonung auf Fleisch – istrisches Rind (boškarin) gebacken unter der Tonglocke (čripnja). Den Großteil von allem, was sie verwenden, stellen sie selbst her. Im Garten haben sie Oliven, Kartoffeln, Salat. Sie stellen auch selbst Wein her – Malvasier und Rotwein aus gemischten Sorten von den alten Feldern. Auch die Schnäpse sind von ihnen – jene vom Granatapfelbaum, Mistel und Trester, Grappa. Der Sohn kocht sogar seinen eigenen Gin und Teranino!

„Wenn es kälter wird – Kraut und Würste. Minestrone.

Im Frühjahr Spargel.

Wir passen uns der Saison an“, erzählt Damir bescheiden, als ob dies alles selbstverständlich ist. Dieser einfache und gemütliche Hof hat sich spontan und vollkommen zufällig in ein gastgewerbliches Objekt verwandelt.

„Ehemals, Anfang der 2000-er; kamen hier zu Fuß Bergsteigergruppen auf dem Weg aus Draga vorbei. Mein Schwiegervater lud sie dann ein, etwas zu trinken, hier standen ein Tisch und eine Bank (škarji). Er bot ihnen Prosciutto, Käse, gebackene Mäuse (fritule)...

Dann riefen sie beim nächsten Mal an und fragten, ob sie sich bei ihm zum Essen anmelden konnten. So begann es“, erzählt Mara mit einem Lächeln.



Gäste kommen zu ihnen von allen Seiten der Welt, hauptsächlich aufgrund von mündlicher Überlieferung. Draußen, im Freien, gibt es sieben Tische und es können etwa siebenzig Personen bewirtet werden. Sie erwähnen, dass sie vor einigen Tagen das Tagesmenü in einer halben Stunde ausverkauft haben! Deshalb ist es gut sich anzukündigen und seinen Platz zu reservieren. Auch wenn Sie nur den Wunsch haben, die einfachste Minestrone zu verspeisen, die hier so schmeckt, als ob Sie zum Mittagessen zu ihrer istrischen Großmutter gekommen wären. Und diese wird, natürlich, mit hausgemachtem Brot serviert. Nach der Minestrone wird Tochter Ingrid ihren Tageskuchen servieren, beispielsweise einen großartigen Cheesecake mit Karamell, mit dem dieser fleißige Familienkreis in Mrgani perfekt geschlossen wird.

BORA - TASTEFUL WIND:

IT`S MAJESTY – ISTRIAN PROSCIUTTO

BURA - KÖSTLICHER WIND

SEINE MAJESTÄT – ISTRISCHER 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.

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 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".

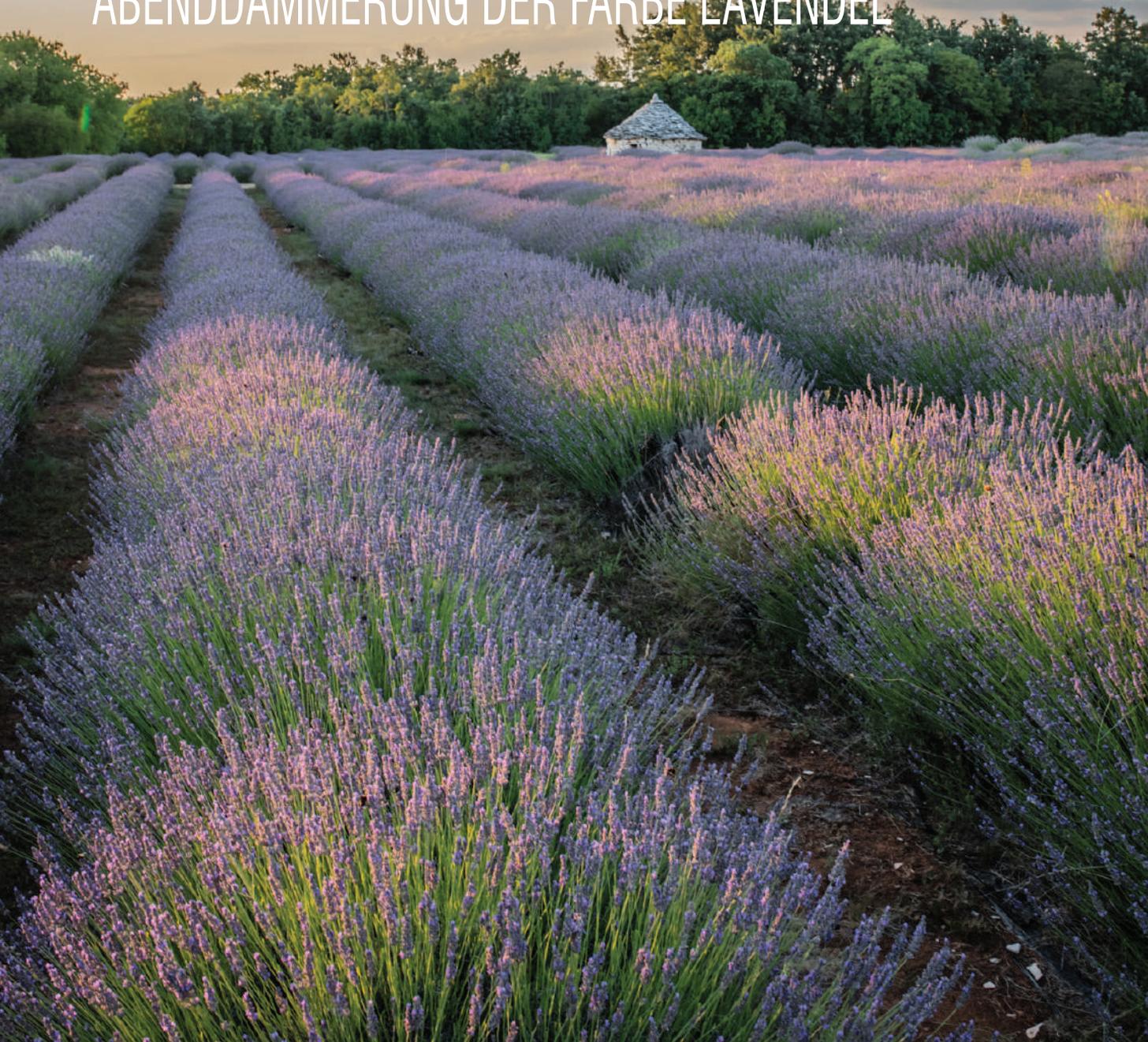
Der istrische Rohschinken ist insofern besonders, da er nicht geräuchert, sondern an der Bora getrocknet wird; einem kalten Winterwind, der für die östliche Adria typisch ist. Die Gewürzmischung, die zum Würzen des Schinkens vor dem Trocknen verwendet wird, beinhaltet aromatische Kräuter sowie Salz und Pfeffer. Das Geheimnis eines guten Pršuts liegt sicherlich auch in der Geduld und der Sorgfalt, die bei seiner Zubereitung investiert wird.

FAIRY-TALE LAVENDER FIELDS IN THE ISTRIAN STYLE

LAVENDER-COLOURED SUNSET

MÄRCHENHAFTE LAVENDELFELDER AUF ISTRISCHE ART

ABENDDÄMMERUNG DER FARBE LAVENDEL



The photographer was rushing towards the field because she was worried that she would miss the golden hour - the perfect lighting that gilds every good photo. Luckily she arrived at just the right moment - the sun was low, but still strong enough, and the lavender fields were breathtakingly gorgeous. Purple and lilac waves of bushes humming with the life of bees and bumblebees, a warm ruddy sky, a strong calming scent of flowers and, in the middle of the fields, an old kažun (authentic stone hut) and a wooden swing, adorable children running through the fields...

„This is a little too beautiful,” exclaimed the photographer, fearing that the shot would look unrealistic. Given that these lavender fields are part of the Pekica family farm near Sanvinčenat, everything is so unrealistically beautiful. Lavender covers the entire four hectares of land and has about 36 thousand seedlings. And unbelievably they started 16 years ago, with just two seedlings.

Nowadays Aleksandra Pekica runs the Pekica excursion site, located close to the lavender fields with her son in the village of Pekici. They started the business by making lavender bags as souvenirs.

“We started cooking at the request of tourists who came to tour the lavender fields and wanted to taste something. I have been cooking all my life, in Brioni, with chef Ivan Bjažić, where I learned a lot. We started with lavender liqueur and then offered cookies with lavender, then bread with the addition of lavender...”, says Aleksandra about the beginnings of the excursion site.

An energetic and very versatile woman like the lavender itself, a versatile plant, which like her, spreads its story in all directions. In addition to cooking, she is engaged in agriculture and also paints on silk and canvas; Aleksandra crochets, does embroidery and sews on a machine, which she also taught her sons. It's no wonder that in 2016 she won an award for an exemplary village woman, an award for ethnic souvenirs and the Suncokret (Sunflower) award for gastronomy and rural development.

If you've ever wondered if every type of lavender is equally good for use in the kitchen, the answer is - it's not. For example, the oil of the Gross variety is ideal for aromatherapy because it is low in camphor. The Vera lavender variety, which is neither bitter in smell nor taste, is used in gastronomy, syrups and liqueurs because it does not contain camphor. They use this lavender in the kitchen in the form of a powder made from ground flowers, as that is the easiest way to dose it correctly.

Sanvinčenat is known for its sheep farming and sheep's milk cheese, so the lavender is also paired with sheep's milk cheese in ravioli here at the Pekica excursion site. Apart from lavender, the emphasis is on pasta and minestrone in their kitchen. They have also been organizing Lavender Days for almost a decade. Lavender seems to have a stimulating and inspiring effect on them rather than a calming one. You will be able to experience this for yourself when you try their excellent homemade lavender cookies and delicate ice-cream, of course, made from lavender!

Die Fotografin eilte in Richtung Feld, da sie sich Sorgen machte, dass ihr die goldene Uhr entkommen wird – die perfekte Beleuchtung, die jedes gute Foto vergoldet. Aber, sie schaffte es im richtigen Moment – die Sonne stand tief, aber noch immer stark genug, und die Lavendelfelder raubten mit ihrer Schönheit den Atem. Violette und lila Wellen an Büschen, die voller Bienen- und Hummelleben summen, warmer roter Himmel, kräftiger beruhigender Blumenduft und, inmitten des Feldes, das alte steinerne kažun (Trockenmauerwerk) und eine Holzschaukel, süße Kinder, die durch die Felder laufen...

„Das ist etwas zu schön“, rief die Fotografin aus, aus Angst, dass die Szene unrealistisch aussehen wird. Denn auf den Lavendelfeldern des Familienguts Pekica neben Savicenta ist alles wahrlich so unrealistisch. Lavendel bedeckt die gesamten vier Hektar an Fläche und zählt etwa 36.000 Setzlinge. Und begonnen hatten sie mit nur zwei Setzlingen, vor 16 Jahren.

Aleksandra Pekica im Dorf Pekici führt heute mit ihrem Sohn das Ausflugsziel Pekica, gelegen in der Nähe der Lavendelfelder selbst. Die Tätigkeit begannen sie mit der Anfertigung von Lavendelsäckchen als Souvenir.

„Mit dem Kochen starteten wir auf Anfrage der Touristen, die zur Besichtigung der Lavendelfelder kamen und auch etwas ausprobieren wollten. Und ich habe mein ganzes Leben lang gekocht, auf Brijuni, beim Küchenchef Ivan Bjažić, wo ich viel gelernt habe. Wir begannen mit Lavendellikör und boten dann Küchlein mit Lavendel an, Brot mit Zugabe von Lavendel...“, erzählt Aleksandra über den Beginn der Arbeit des Ausflugsziels.

Die energische und sehr versatile Frau verbreitete neben Lavendel, als vielseitige Pflanze, auch die Erzählung in alle Richtungen. Außer dem Kochen beschäftigt sie sich auch mit der Landwirtschaft und Leinwand- oder Seidenmalerei, Aleksandra häkelt, stickt und näht auf der Nähmaschine, was sie auch ihren Söhnen beigebracht hat. Es ist kein Wunder, dass sie im Jahr 2016 eine Anerkennung als vorbildliche ländliche Frau erhalten hat, eine Anerkennung für ein Ethno-Souvenir und die Auszeichnung Suncokret (Sonnenblume) für die gastronomische und ländliche Entwicklung.

Falls Sie sich jemals gefragt haben, ob jede Lavendelsorte gleichermaßen gut für die Anwendung in der Küche ist, ist die Antwort – nein. Als Beispiel, das Öl der Sorte Gross ist ideal für die Aromatherapie, da es wenig Campher besitzt. Die Sorte Vera Lavendel, die weder im Duft noch Geschmack bitter ist, wird in der Gastronomie, in Sirupen und Likören verwendet, da sie kein Campher beinhaltet. Dieser Lavendel wird von ihnen in der Küche in Form von Pulver der gemahlenden Blüte verwendet, weil man es dann am leichtesten richtig dosieren kann.

Savicenta ist bekannt für die Schafzucht und den Schafskäse, so dass am Ausflugsziel Pekica Lavendel mit Schafskäse in Ravioli kombiniert wird. In ihrer Küche liegt, außer beim Lavendel, die Betonung auf Teigwaren und Minestrone. Bereits seit fast einem Jahrzehnt organisieren sie auch die Tage des Lavendels. Lavendel wirkt auf sie, wie es scheint, mehr stimulierend und inspirativ als beruhigend. Sie werden sich auch selbst davon überzeugen, wenn Sie ihre ausgezeichneten Kekse mit Lavendel und das weiche Eis, natürlich, mit Lavendel, verkosten werden!



RECIPES AND A SECRET OR TWO
WITH A GRAIN OF SALT AND A DROP OF LIQUID GOLD

**REZEPTE UND DAS EIN ODER
ANDERE GEHEIMNIS**

MIT EINEM KÖRNCHEN SALZ UND EINEM TROPFEN
FLÜSSIGEN GOLD



Marine stories in Svetvinčenat: what does the sea know?

Landscape scenes to take your breath away, a warm-hearted population with deep respect for tradition and a number of cultural and historical sights... in one word - Istria! Raised on agriculture, livestock and fishing, this largest Croatian peninsula, immersed in the blue of the Adriatic, has become a favourite destination for visitors from all over the world.

The fishing industry has been developing for centuries in a series of little towns built on its shores here in Istria, surrounded by the sea. The same happened in Rovinj, today one of the most attractive cities in Istria. As a special part of its fishing heritage, Rovinj has inherited a traditional wooden boat with a flat bottom - the batana. However, Istria's fishing and maritime heritage was not always exclusively and directly next to the sea surface.

The salt of the sea air is felt much further away from the places where the land touches the sea. In the same vein, the rich tradition of its maritime heritage can also be found in an area of central Istria, where there is a distance of about twenty kilometres from the fishing town of Rovinj. Such a place is Svetvinčenat, a little Renaissance town with an intriguing and interestingly preserved history. Although at first you may not think so, fishing and a maritime heritage are an indispensable part of Svetvinčenat's past.

That past is deeply woven into it although over time it remained dormant and almost forgotten. However, the bura brought the salty air back from the sea and new initiatives were launched. The locals of Svetvinčenat decided to revive the previously rich fishing culture, to awaken the sleeping spirit of fishing and the economic branch that once meant life.

And so, we soon expect the construction of a new children's playground in Svetvinčenat, which, through thematization and the promotion of rich fish cuisine, will try to bring the former fishing spirit and fishermen's stories to today's generations - children, local residents and all visitors - in an educational way.

Meeresgeschichten in Savičenta: Was das Meer weiß (Ča more zna)

Malerische Szenen, die den Atem stocken lassen, herzliche Einwohnerschaft mit tiefer Ehre für Tradition und eine ganze Reihe an kulturellen und historischen Sehenswürdigkeiten... mit einem Wort - Istrien! Entsprungen aus dem Ackerbau, der Viehzucht und der Fischwirtschaft, wurde diese größte kroatische Halbinsel, eingetaucht in die Bläue der Adria, zum beliebten Reiseziel für Besucher von allen Seiten der Welt.

In Istrien, umgeben vom Meer, entwickelte sich über Jahrhunderte die Fischwirtschaft in einer Reihe an Städtchen, die an ihren Küsten erbaut wurden. So war es auch in Rovinj, heute einem der attraktivsten istrischen Städtchen. Als besonderen Teil des Fischererbes übernahm Rovinj das traditionelle Holzschiffchen mit flachem Boden - batana. Jedoch blieb das Fischerei und Maritim Erbe Istriens nicht ausschließlich unmittelbar neben der Meeresoberfläche erhalten.

Das Salz der Meeresluft spürt man auch noch viel weiter weg vom Ort, an dem das Festland das Meer berührt. Auf dieselbe Art und Weise kann man die reiche Tradition des maritimen Erbes auch auf dem Gebiet Zentralistriens vorfinden, wo die Entfernung vom Fischerort Rovinj auch etwa zwanzig Kilometer beträgt. Ein solcher Ort ist Svetvinčenat, ein Renaissance Städtchen von faszinierender und interessant erhaltener Geschichte. Auch wenn man es auf Anhieb vielleicht nicht sofort so sagen würde, sind das Fischerei und Maritim Erbe ein unverzichtbarer Teil der Vergangenheit von Savičenta.

Diese Vergangenheit ist tief in ihr verwoben, kam mit der Zeit zur Ruhe und wurde fast vergessen. Aber, der Bora Wind brachte erneut salzige Luft vom Meer und neue Initiativen wurden gestartet. Die Einwohner von Savičenta beschlossen die einstige reiche Fischereikultur aufzufrischen, sowie den schlummernden Geist der Fischerei und den Wirtschaftszweig, der dazumal Leben bedeutete, zu wecken.

Und somit erwartet uns in Svetvinčenat in Kürze die Einrichtung eines neuen Kinderspielplatzes, der auf lehrreiche Art und Weise durch die Thematisierung und Promotion der reichen Fischküche den heutigen Generationen - Kindern, der lokalen Einwohnerschaft und allen Besuchern, versuchen wird, den einstigen Geist der Fischerei und des Fischerstunks näherzubringen.



THE MOST DELICIOUS FUŽI

SCHMACKHAFTESTE FUŽI

Istria - is a small area with a diverse landscape, warm-hearted people and an impressive history! The colourful rule on this impressive peninsula left traces that are still recognizable today. One such trace is visible on everyone's favourite, its finest Istrian delicacies. Since under the influence of Italian cuisine, new dishes were created whose recipes are still mouth-watering today!

When talking about typical Istrian gourmet delicacies, the unavoidable part of the conversation are - fuži! With their characteristic shape of folded edges, made from local eggs, fuži are a type of pasta that has been traditionally prepared for a long time in history. When they are on the table ready to eat, they disappear at lightning speed, although it takes a lot of time and patience to make them.

With grandmas at the helm, the process of making them often became an activity for the whole family. While some were rolling the dough, others were wrapping it so that everyone's recognizable shapes were created from small rhomboid cloths. The production was always accompanied by a current discussion - whether they were too thin or too thick, how neighbour Marija always made them identical as if they were made in a factory, and why Silva's were as thick as a finger so that two are enough to make your stomach full...

With cabbage, meat or the fine local chicken sauce, fuži, as an indispensable part of traditional Istrian cuisine, are once again taking their place of honour on the table, and once you have tasted them, you will want to make them yourself!

Istrien - dies ist ein kleines Gebiet mannigfaltiger Landschaften, herzlicher Menschen und beeindruckender Geschichte! Die bunte Regierung hat auf dieser beeindruckenden Halbinsel Spuren hinterlassen, die auch heute noch zu erkennen sind. Eine solche Spur ist auch bei den, bei allen beliebten, feinsten istrischen Delikatessen zu sehen. Denn unter dem Einfluss der italienischen Küche sind einige neue Speisen entstanden, deren Rezepte auch heute noch zum Fingerschlecken sind!

Wenn die Rede von typischen istrischen Gourmetdelikatessen ist, sind fuži ein unumgänglicher Teil des Gesprächs! Von charakteristischer Form mit gefalteten Rändern, hergestellt aus heimischen Eiern, sind fuži eine Art von Teigware, die traditionell bereits seit langem in der Geschichte zubereitet wird. Wenn man sie auf dem Tisch bereit zum Verspeisen findet, verschwinden diese in Lichtgeschwindigkeit, aber in deren Herstellung ist es notwendig viel Zeit und Geduld zu investieren.

Mit den Omas an der Spitze wurde der Prozess deren Herstellung nicht selten zu einer Aktivität für die ganze Familie. Während die einen den Teig gerollt haben, bepinselten die anderen diesen und somit entstanden aus kleinen rautenförmigen Stücken die für alle erkennbaren Formen. Die Herstellung wurde dabei ständig von einer aktuellen Debatte begleitet - sind sie zu dünn oder zu dick, warum fallen bei der Nachbarin Marija immer alle gleich aus wie aus der Fabrik, und bei Silvi dick wie Finger, sodass zwei genug sind, um satt zu werden...

Mit Kraut, Fleisch oder einem feinen Sugo vom heimischen Huhn nehmen fuži als unumgänglicher Teil der Tradition der istrischen Küche heute erneut ihren Ehrenplatz auf dem Esstisch ein, und sobald Sie diese einmal verkosten, werden Sie sie auch gerne selbst machen wollen!





WINE & DINE CALENDAR

A SCHEDULE WORTH REMEMBERING

WINE & DINE KALENDER

EIN PROGRAMM, WELCHES MAN SICH
MERKEN SOLLTE



Events for all 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!

Tradizione a tavola: jela iz pinjate

The "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, 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.

Tradizione a tavola: viècie riciète da màr

"Tradition at table: old seafood recipes" is a unique gourmet event based on traditional dishes 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. During the event, restaurants from Vrsar, Rovinj and Kanfanar will offer specially designed menus with brodetto, based on a dozen old, perhaps already forgotten recipes, and will create dishes with ingredients caught with the help of a batana, a traditional flat-bottomed fishing vessel.

Veranstaltungen für jede Jahreszeit

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 besonderer Reichtum verbirgt sich in der Tradition, in immateriellen Bräuchen, welche durch die Geschichte hindurch geschneidert wurden, sowie auch heute als Teil des charmanten 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!

Tradizione a tavola: jela iz pinjate

Das Gourmet Event "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 Istrianern aufgewachsen sind: jota-Eintopf mit Sauerkraut, maneštra-Minestrone, pašta-Teigwaren, šugo-Sugo, istrisches Sauerkraut.

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 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. Somit werden Restaurants aus Vrsar, Rovinj und Kanfanar während der Dauer des Events besonders ausgedachte Menüs mit Fischeintöpfen (brodet) anbieten, sowie auf Basis von dutzenden alten, vielleicht auch bereits vergessenen Rezepten, Speisen mit Zutaten kreieren, welche mit Hilfe des batana, einem traditionellen Fischerboot mit flachem Boden, gefangen wurden.





Putevima rovinjskih delicija - On the paths of Rovinj delicacies

If you decide to hit the "paths of Rovinj delicacies", you will, within this gourmet program, be welcomed by specialties 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. Cod and posutice (traditional pasta), minestrone, clams alla buzara, sea bass fillet in truffle sauce, pljukanci (traditional pasta), game gnocchi and local prosciutto and cheese are just some of the delicacies awaiting guests on the menu in Rovinj and its surrounding area in spring and autumn days.

Vrsaranske goložece - Delicacies from Vrsar

Lovers of autochthonous delicacies and the good local drops that spring or autumn trips bring to Vrsar, will be able to enjoy a real gourmet rhapsody. The "Delicacies from Vrsar" program takes place at the Trošt, Fančita, 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 boškarin (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 specialties that Vrsar guests can expect in spring and autumn.

Putevima rovinjskih delicija - Auf den Wegen von Rovinjer Spezialitäten

Falls Sie über die Wege der Rovinjer Feinkost 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 (Teigware), Venusmuscheln nach „Buzara“ Art, Wolfsbarschfilet in Trüffelsauce, pljukanci (Teigware), Gnocchi mit Wild, sowie hausgemachter Prosciutto und Käse sind nur einige der Köstlichkeiten, welche den Gast in den Menüs in Rovinj und Umgebung in den Frühjahrs- und Herbsttagen erwarten werden.

Vrsaranske goložece

Liebhaber autochthoner Köstlichkeiten und eines guten Tropfens, welche Frühjahrs- oder Herbstreisen nach Vrsar bringen, werden eine wahre Feinschmecker Rhapsodie genießen können. Das Programm "Goložece di Orsera/Delikatessen aus Vrsar" 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 Teran-Sauce und istrischer Prosciutto sind nur einige der Spezialitäten, welche hier auf die Gäste von Vrsar im Frühjahr und Herbst warten.





March / April
März / April

Bale-Valle, Svetvinčenat, Kanfanar

Tradizione a tavola: jela iz pinjate
Tradition on the table: dishes from the pot
Tradition auf dem Teller: Speisen aus einem Metalltopf

April / May
April / Mai

Rovinj-Rovigno

Putevima rovinjskih delicija
On the paths of Rovinj delicacies
Auf den Wegen von Rovinjer Spezialitäten
Weekend Food Festival

May
Mai

Vrsar-Orsera

Vrsaranske goložece
Delicacies from Vrsar
Delikatessen aus Vrsar

May / June
Mai / Juni

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

Seasonal Food & Wine

September / October
September / Oktober

Vrsar-Orsera

Vrsaranske goložece
Delicacies from Vrsar
Delikatessen aus Vrsar

October
Oktober

Rovinj-Rovigno

Putevima rovinjskih delicija
On the paths of Rovinj delicacies
Auf den Wegen von Rovinjer Spezialitäten

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

Tradizione a tavola: viècie riciète da màr

Rovinj-Rovigno, Bale-Bale

The Signature Dish





CURIOSITIES
IN THE REFLECTION OF DAYS GONE BY

KURIOSITÄTEN
IM WIEDERSCHIN VERGANGENER ZEITEN

Mala Madlene: Entrance to the heart of Rovinj

Should you want to experience something entirely Rovinj-wise and truly authentic, be sure to take the route of Sv. Križ (Holy Cross). At Santa Croce 28 (Holy Cross in Italian), an unusual gem is hidden that is often easy to overlook.

Mala Madlene was once a miniature restaurant. But today, it is much more than that. Behind the name is Mrs. Ana Balzaran, a retired art history professor - eloquent, precise, direct, and thoughtful, so it's a pleasure to listen to her. She is the owner and chef of Mala Madlene. There are no other staff, and she does everything by herself.

She welcomes her guests to the terrace of her typical Rovinj house right above the sea - steep wooden stairs connect the three floors of the narrow and tall stone house. Even the fact that Mrs. Ana opened the doors of such a house to visitors seems like an incredible privilege. Here you can sit above the sea, on a small terrace with a crocheted tablecloth, flowers and candlesticks on the table, with access to the real heart of Rovinj, to the real life of its inhabitants. As soon as you step into the house, walking through Ana's kitchen to stay on the most beautiful Rovinj terrace, one thing is clear - a person with very refined aesthetic criteria lives here.

"All my life I have been cooking for friends and family, but not in any ordinary way. I was challenged by cooking in my own way, in a creative way, so that it would also be aesthetically charming. Why don't you open a restaurant, my friends often asked me...", Mrs. Ana tells us, whose life turned out so wonderfully after she lost her job as an art teacher in 1995. Little by little, each step brought her closer to the idea of opening her Mala Madlene in the house where she lives.

Once the door was open to everyone, she offered small snacks and cakes: "It started out strangely, unusually, and there were only a few visitors. Everyone told me - why are you making it complicated, bake pancakes, pies, strudels, but that wasn't me, and it didn't represent a challenge for me". Today, Ana works to order, with a larger selection of small snacks and two or three hot meals that she constantly changes. The way the food is designed, prepared and served is special. These are gourmet miniatures, put together the old-fashioned way, with a lot of precision and thought, like little ikebana in a row. It is impossible to overlook her artistic eye and hand: a cocktail of Adriatic shrimps, tuna tartare, smoked salmon with tzatziki salad, grilled zucchini stuffed with tuna pâté, and caprese salad on a stick is just part of the list of fish snacks. Followed by duck liver pâté, pears with gorgonzola, brie with apples, fig and prosciutto and melon and prosciutto. After that, is dessert. About 10 to 12 such bites make up a whole dinner and cover fish, vegetables, meat and dessert. All this in a space and environment that offers the opportunity to feel the real, live Rovinj.

If you're dreaming of such a special, intimate experience, head down Rovinj's alleys to reach this hidden gem. Book your place on the terrace above the sea as soon as you get the chance!

Mala Madlene: Eingang zum Herzen Rovinjs

Wenn Sie etwas völlig Typisches für Rovinj und wahrlich Authentisches erleben möchten, sollten Sie auf jeden Fall Richtung Sv. Križ starten. Unter der Adresse Santa Croce 28 verbirgt sich ein ungewöhnlicher Juwel, den man leicht übersehen kann.

Mala Madlene war einst ein Mini-Restaurant. Aber heute ist es viel mehr als das. Hinter dem Namen verbirgt sich Frau Ana Balzaran, eine Professorin der Kunstgeschichte im Ruhestand - sprachgewandt, präzise, direkt, aber bedacht, sodass es eine Wonne ist, ihr zuzuhören. Sie ist die Eigentümerin und die Köchin von Mala Madlene. Weiteres Personal hat sie nicht, sie macht alles allein.

Gäste empfängt sie auf der Terrasse ihres typischen Rovinj Hauses gleich oberhalb des Meeres - die steile Holzterrasse verbindet drei Stockwerke des engen und hohen Steinhauses. Allein die Tatsache, dass Frau Ana die Türen eines solchen Hauses für Besucher geöffnet hat, erscheint als unglaubliches Vorrecht und Privileg. Hier können Sie sich oberhalb des Meeres hinsetzen, auf der kleinen Terrasse mit gehäkelter Tischdecke, Blumen und Kerzenständern auf dem Tisch, mit Zugang zum wahren Herzen Rovinjs, in das wahre Leben dessen Einwohner. Vom ersten Schritt ins Haus, über den Durchgang durch Anas Küche bis zum Platz auf der schönst möglichen Terrasse Rovinjs ist eine Sache klar - hier lebt eine Person, deren ästhetische Kriterien sehr verfeinert sind.

„Mein ganzes Leben lang habe ich für Freunde und Familie gekocht, aber nicht nur irgendwie. Mich hat das Kochen auf meine Art, auf kreative Weise, so dass es auch ästhetisch schön ist, herausgefordert. Warum machst du kein Restaurant auf, haben mich Freunde oft gefragt...“, erzählt uns Frau Ana, deren Leben sich so wunderschön arrangiert hat, nachdem sie im Jahr 1995 ohne ihre Arbeit als Kunstprofessorin blieb. Stück für Stück brachte sie jeder Schritt näher an die Idee, dass sie ihr Mala Madlene im Haus eröffnet, in dem sie lebt.

Zu Beginn war die Türe für alle geöffnet, und sie bot Häppchen und Kuchen an: „Es begann seltsam, ungewöhnlich, es war schwach besucht. Alle haben mir gesagt - warum machst du es kompliziert, backe Pfannkuchen, Kuchen, Strudel, aber das bin nicht ich, und das ist keinerlei Herausforderung für mich“. Heute arbeitet Ana auf Bestellung, eine größere Auswahl an Häppchen und zwei-drei warme Teller, die sie abwechselt. Die Weise auf welche die Speisen ausgetüfelt, zubereitet und serviert werden, ist besonders. Dies sind gastronomische Miniaturen, auf altmodische Weise arrangiert, mit viel Präzision und Überlegungen, wie kleine Ikebana aneinandergereiht. Das künstlerische Auge und die künstlerischen Hände kann man nicht übersehen: Cocktail mit adriatischen Garnelen, Tunfisch-Tatar, geräucherter Lachs mit Tsatsiki Salat, Zucchini vom Grill gefüllt mit Tunfischpastete, Caprese Salat am Spieß sind nur ein Teil der Liste an Fisch-Häppchen. Es folgen Entenleber-Pate, Birnen mit Gorgonzola, Brie mit Äpfeln, Feige und Prosciutto und Honigmelone mit Prosciutto. Danach noch etwas Süßes. Etwa 10 bis 12 solcher Häppchen bilden ein ganzes Abendessen und decken Fisch, Gemüse, Fleisch und Dessert ab. All dies an einem Platz und in einem Umfeld, das die Möglichkeit bietet, das wahre Leben Rovinjs zu spüren.

Falls Sie von einer besonderen, genau solchen intimen Erfahrung, träumen, begeben Sie sich in die kleinen Gassen bis zu diesem verborgenen Rovinjer Juwel. Reservieren Sie Ihren Platz auf der Terrasse oberhalb des Meeres, sobald sich Ihnen die Gelegenheit bietet!



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

MAISTRA
Collection



Agli Amici Rovinj
+ 385 99 805 19 10



Cap Aureo Signature Restaurant
+385 52 642 035

www.maistra.com

*Feel
reborn*



stories

DESIGN HOTELS

LEADING HOTELS

GRAND
PARK
HOTEL
ROVINJ

lone

Hotel
Monte Mulini

EDEN
HOTEL

A D R
H I A
O T T I
E L - C



**OUR EVERYDAY AND
NOT SO EVERYDAY DISH**

**UNSER TÄGLICHER UND
- NICHT ALLTÄGLICHER TELLER (PJAT)**



At a time of rapid changes in information, when we are used to getting the things we need immediately, there are trends of a hand-made, unique production and a return to some former traditions, and so to the unexpectedly valued pottery production technique.

It takes days, even weeks, to make pottery, and the materials used mostly come from nature. As a counterweight to the digital age, the demand for ceramic objects has increased, and there is a whole spectrum of distinctive pottery makers and artists using natural materials on the scene. One of them is Luka Kovač, a designer who uses clay and wood to make his objects. As a result of his skills, unique lamps, unusual experiments as well as unique pottery are created.

In the palette of the creatively ambitious Luka, functional tableware soon won its place, which quickly and easily found its way onto the kitchen tables of enthusiastic lovers of charming things. Yes, you guessed it, we are talking about handmade plates!

However, apart from being attractive to the eye, the food from such plates also has a special home-made feeling of creation - not only of the meals, but also the objects. So, the next time you eat from a handmade plate, ask yourself what path that plate had to travel to get from an unsightly block of clay to your table.

In Zeiten des blitzartigen Austauschs an Informationen, wo wir es gewohnt sind gleich und sofort an die benötigten Dinge zu kommen, erscheinen Trends der handgemachten, einzigartigen Herstellung und die Rückkehr zu einigen nicht alltäglichen Traditionen, so auch zur unerwartet geschätzten Keramiktechnik.

Für die Herstellung keramischer Gegenstände sind Tage, sogar auch Wochen, notwendig, und Materialien, die verwendet werden, kommen größtenteils aus der Natur. Als Gegengewicht zum digitalen Zeitalter verstärkte sich die Nachfrage nach keramischen Gegenständen, und in der Szene gibt es ein ganzes Spektrum an individuellen Keramikern und Künstlern, die natürliche Materialien verwenden. Einer von ihnen ist auch Luka Kovač, ein Designer, der für die Anfertigung seiner Gegenstände Ton und Holz verwendet. Als Resultat seines Geschicks entstehen einzigartige Leuchtkörper, ungewöhnliche Experimente, aber auch unikates Geschirr.

In der Angebotspalette des kreativen ambitionierten Luka hat auch funktionales Geschirr seinen Platz erkämpft, das schnell und einfach seinen Weg bis zu den Küchentischen begeisterter Liebhaber von schönen Sachen gefunden hat. Ja, sie haben es erraten, es ist die Rede von handgemachten Tellern!

Aber, außer dass sie für das Auge attraktiv sind, haben auch Speisen von solchen Tellern etwas Besonderes, zwar jenes der hausgemachten Anfertigung - nicht nur der Speise selbst, sondern auch des Gegenstands. Fragen Sie sich also, wenn Sie das nächste Mal von einem handgefertigten Teller speisen, was für einen Weg dieser Teller überwinden musste, um von einem unansehnlichen Ton Block genau bis zu Ihrem Tisch zu kommen.

A rustic still life photograph featuring a bowl of donkey sauce, a plate of pasta, and various kitchen tools on a wooden table. The scene is set on a dark, weathered wooden surface. In the upper left, a dark blue ceramic bowl with a red handle is filled with a thick, reddish-brown sauce containing chunks of meat. In the foreground, a light-colored ceramic plate is filled with wide, flat pasta topped with the same sauce and garnished with fresh rosemary. To the left of the plate, a silver fork and knife with dark handles are laid out. In the background, a silver spoon and a metal pasta press with a wooden handle are visible. A wooden bowl is partially seen on the left side. The lighting is warm and directional, creating strong highlights and deep shadows.

ŠUGO OD TOVARA (DONKEY SAUCE)
SAUCE VOM ESEL



Šugo od tovara (Donkey sauce)

Ingredients:

1200 g donkey meat
100 g dried bacon
1.5 dl oil
150 g onion
25 g tomato
celery leaf and 60 g of parsley
60 g carrot
5 g flour
2 dl white wine
sprig of rosemary
sprig of sage
2 g of peppercorns
5 g salt

Preparation:

Cut the washed and dried donkey meat into large chunks, salt and fry on all sides in oil. Put it aside, then add the diced dried bacon, onions cut into thin slices, peeled and diced carrots and finely chopped celery and parsley leaves to the remaining oil. Sauté until the carrots are semi soft and then sprinkle with the flour, add the tomatoes, rosemary, sage, pepper and salt. Then add the wine and return the fried meat. Add enough water to cover the meat and then with a lid on cook at a low temperature. Stir occasionally. When the meat is soft, remove it from the sauce and puree the sauce. Arrange the meat on a serving plate, pour the sauce over it and serve with pljukanci (traditional pasta).

Sauce vom Esel

Zutaten:

1200 g Eselfleisch
100 g getrockneter Speck
1,5 dl Öl
150 g Zwiebeln
25 g Tomaten
Sellerieblatt und 60 g Petersilie
60 g Karotten
5 g Mehl
2 dl Weißwein
Rosmarinzweig
Salbeizweig
2 g Pfefferkörner
5 g Salz

Zubereitung:

Das gewaschene und getrocknete Eselfleisch in größere Stücke schneiden, salzen und von allen Seiten im Öl anbraten. Zur Seite legen, und zum restlichen Öl den in Würfel geschnittenen getrockneten Speck, die in Streifen geschnittenen Zwiebeln, die gereinigten und im Würfel geschnittenen Karotten, sowie die fein gehackten Sellerie- und Petersilienblätter geben. So lange dünsten bis die Karotten zur Hälfte erweichen und dann mit Mehl bestäuben, die Tomaten, Rosmarin, Salbei, Pfeffer und Salz hinzugeben, mit Wein aufgießen und das angebratene Fleisch hinzugeben. Wasser hinzufügen, bis das Fleisch nicht bedeckt ist und zugedeckt auf niedrigerer Temperatur kochen. Von Zeit zu Zeit umrühren. Sobald das Fleisch weich ist aus der Sauce nehmen und die Sauce passieren. Auf den Teller zum Servieren das Fleisch anrichten, mit Sauce begießen und mit Teigwaren (pljukanci) servieren.



 **cromaris**



BIO seabream

BIO Dorade

Fresh from
the Adriatic
Frisch aus der Adria

www.cromaris.com







IMPRESSUM

Editor / Redakteur
Zorica Bocić

Text authors / Textautoren
Vesna Ivanović
Martina Dodić
Zorica Bocić
Željka Klemenčić

Photo credits / Fotos
Maja Danica Pečanić
Igor Drandić
Arhive turističkih zajednica

Concept / Konzept
Zorica Bocić

Sponsors / Sponsoren

Romantic Mediterranean
ROVINJ • ROVIGNO
ISTRIA - CROATIA

Bale-Valle 

VRSAR
inspirira

.....
Turistička zajednica
općine Vrsar

 **Turistička
zajednica
Općine
Svetvinčenat**

 **kanfanar**
općina Istarskog vovla i fuži

MAISTRA
HOSPITALITY GROUP

 **Udruženje obrtnika Rovinj**
Associazione degli imprenditori di Rovigno





Cave LAB

MONTE
restaurant



CONTACT

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