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 pelinkovac
A gem on your table

PELINKOVAC VON ROVINJ
– die Perle auf ihrem Tisch

AN ADVENTURE TO REMEMBER WITH MARE, THE WITCH!
An unusual treasure hunt in the surroundings of Svetvinčenat

EIN UNVERGESSLICHES ABENTEUER MIT DER HEXE MARE!
Eine ungewöhnliche Schatzsuche in der Umgebung von Savičenat

ISTRIAN FRITULE
The Sweet Secret of Istria

ISTRISCHE FRITULE
Das süße Geheimnis Istriens

Gourmet magazin: 05/2024

Gourmet watercolour

Istrian cuisine weaves tales from the sea, wild herbs and healing plants, the legacy of vineyards, and ancient olive groves - salty as the Adriatic's kiss or sweet as a Rovinj sunset, cold as the Mirna river's embrace or warm as a tender Kanfanar morning, velvety as the Vrsar sky or intense as the cliffs of cinematic Lim, invigorating as a spring breeze in Svetvinčenat and Bale...

Ancient customs and timeless ingredients illuminate the modern Istrian table, beckoning travellers and connoisseurs to savour culinary experiences found only in Istria.

Zorica Bocić,
editor

Gourmet-Aquarell

Die istrische Küche schöpft aus dem Meer, wilden Gewächs und Heilkräutern, dem Erbe der Weinreben, der tausendjährigen Olive: salzig wie die Adria oder süß wie der Sonnenuntergang in Rovinj, kalt wie der Fluss Mirna oder warm wie der sanfte Kanfanar-Morgen, samtig wie der Himmel von Vrsar oder intensiv wie die Schlucht im filmischen Lim, belebend wie die Frühlingsbrise in Svetvinčenat und Bale ...

Zahlreiche alte Bräuche und Speisen glänzen auf der modernen istrischen Tafel und locken Reisende und Kenner zu kulinarischen Erlebnissen, die man nur in Istrien erleben kann.

Zorica Bocić,
Redakteurin

Welcome!

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

It is impossible to imagine Istrian cuisine without high-quality extra virgin olive oil, truffles that turn every meal into a gourmet delight, wild asparagus, or sausages made from the meat of native Istrian cattle. These elements create culinary experiences for a new era, grounded in old customs, the land, and the climate, as well as the knowledge of past generations.

For a true Istrian experience, we have prepared a variety of activities that will allow you to taste the best local food and wine, learn about the history of this region, and discover the natural beauty that is unique to Istria.

Willkommen in Istrien!

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

Hochwertiges natives Olivenöl extra, Trüffel, die jede Mahlzeit zu einem Gourmet-Genuss machen, wilder Spargel oder Würste aus Fleisch autochthoner istrischer Rinder sind aus der Küche Istriens nicht mehr wegzudenken - sie schaffen gastronomische Erlebnisse für die neue Ära, basierend auf alten Bräuchen, der Erde und dem Klimagebiet, sowie dem Wissen vergangener Generationen.

Für ein wahrhaftiges Erlebnis Istriens haben wir vielfältige Erlebnisse vorbereitet, die es Ihnen ermöglichen werden, die besten heimischen Speisen und Weine zu probieren, die Geschichte dieser Region kennenzulernen und die Naturschönheiten zu entdecken, mit welchen nur Istrien beschenkt wurde.

CONTENT

Gourmet magazin: 5/2024

3 **WELCOME!**
History on a plate and in a glass
A small batana of proud fishermen with great souls
Seafood, fish and Fishermen's feasts
Authentic Istrian products

15 **ROVINJ PELINKOVAC**
A gem on your table

17 **AN ADVENTURE TO REMEMBER WITH MARE, THE WITCH!**
An unusual treasure hunt in the surroundings of Svetvinčenat

21 **GOURMET GUIDES: THE STARRY SKY ABOVE ISTRIA**
The iconic red book: The MICHELIN Guide
One of the best Italian restaurants in the world is located in Rovinj
Istra Gourmet Guide

31 **TERANINO**
A toast for every occasion

33 **VRSAR HAZELNUTS**
The magical ingredient of amaretti

35 **ISTRIAN PINCA**
The queen of the Easter table

37 **RECIPES WITH A FEW SECRETS**
What makes Istrian sheep's milk cheese special?
A sweet bite of health

43 **WINE & DINE CALENDAR**
A SCHEDULE WORTH REMEMBERING
Events for all seasons
Don't miss
Signature Dish: 4 of a Kind

53 **CURIOSITIES - IN THE REFLECTION OF DAYS GONE BY**
The forgotten prickly juniper
Carletto - a drink that awakens memories

INHALT

Gourmet magazin: 5/2024

3 **WILLKOMMEN!**
Die Geschichte auf dem Teller und im Glas
Kleines Boot (Batana) stolzer Fischer mit großer Seele
Meeresfrüchte, Fisch und Fischerfeste
Einheimische istrische Produkte

15 **PELINKOVAC VON ROVINJ**
Die Perle auf ihrem Tisch

17 **EIN UNVERGESSLICHES ABENTEUER MIT DER HEXE MARE!**
Eine ungewöhnliche Schatzsuche in der Umgebung von Savičenat

21 **GOURMETFÜHRER: STERNENHIMMEL ISTRIENS**
Das kultige rote Büchlein: The MICHELIN Guide
Eines der besten italienischen Restaurants der Welt befindet sich in Rovinj
Führer Istra Gourmet

31 **TERANINO**
Ein Zutrunk für jeden Anlass

33 **HASELNÜSSE VON VRSAR**
Magische Zutat der Amaretti

35 **ISTRISCHE PINZE**
Königin der Ostertafel

37 **REZEPTE UND DAS EIN ODER ANDERE GEHEIMNIS**
Was macht den Käse vom istrischen Schaf so besonders?
Ein süßer Happen Gesundheit

43 **WINE & DINE KALENDER**
EIN PROGRAMM, DAS MAN SICH MERKEN SOLLTE
Veranstaltungen für alle Jahreszeiten
Versäumen Sie nicht
The Signature Dish: 4 of a Kind

53 **KURIOSITÄTEN - IM WIEDERSCHEIN VERGANGENER ZEITEN**
Vergessener Wacholder
Carletto - ein Getränk, das Erinnerungen weckt

History on a plate and in a glass

Die Geschichte auf dem Teller (pjat) und im Glas (mižol)

Istria boasts a rich history, stunning beaches, and breathtaking sunsets, but its true uniqueness lies in the joyful spirit of its people. In this abundant land, they have learned to savor exquisite food and fine wines, always finding a reason to come together for a delightful dinner, surrounded by as many friends as possible.

Wine and olive oil have been produced on Istrian soil since ancient times. It is said that even the ancient Greeks journeyed to Istria to savor its fine wine. Countless archaeological finds from the Roman Empire reveal the presence of rustic villas along the southern and western coasts of our peninsula.

As you wander through Istria, every road and turn leads to a new gourmet adventure, steeped in the history and culture of this region. From the ancient Romans and Franks, through Venice and the Habsburgs, to Napoleon and Austro-Hungary, civilizations and empires have shaped the food and customs here, just as much as the gentle Mediterranean climate and the bountiful land...

Istrien hat eine reiche Geschichte, die schönsten Strände und Sonnenuntergänge, aber wofür es besonders ist, ist die Lebensfreude seiner Bewohner. Das reiche Klimagebiet hat sie gelehrt, Essen und gute Weine zu genießen, sodass Istrianer immer einen Grund zum Beisammensein bei einem guten Abendessen in möglichst großer Gesellschaft finden werden.

Wein und Olivenöl wurden auf istrischem Boden bereits in der Antike hergestellt. Man nimmt an, dass bereits die alten Griechen nach Istrien kamen, um sich mit gutem Wein zu versorgen, und zahlreiche archäologische Funde aus der Zeit des Römischen Reichs zeugen vom Bestehen rustikaler Villen entlang der südlichen und westlichen Küste unserer Halbinsel.

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

A small batana of proud fishermen with great souls

Kleines Boot (Batana) stolzer Fischer mit großer Seele

Small, but proud. This is precisely the Rovinj batana, a traditional fishing boat, that is small in size but of great significance to the local population and this coastal Istrian town. Rovinj has always attracted visitors with its vistas and stunning heritage, of which the small boat is part. The batana reflects the soul of the town, woven from nets and ropes, the sound of oars, and the songs of fishermen that the waves have carried across the Rovinj waters for decades.

Inseparably connected to the batana is the spacio or, as the people of Rovinj call it, spàcio. The spacio is actually the local version of a tavern or wine cellar, a place where the people of Rovinj used to store, taste, and sell wine in their homes. More importantly, it was a place for spending time in the company of friends, dining, playing cards, and singing.

Just as the story of Rovinj would not be complete without its batana, it also would not be complete without its spacio. Both the batana and the spacio still thrive in the city thanks to the Batana Eco-Museum, which carefully preserves the craft of making batana boats together with all the memories residents associated with this flat-bottomed boat have. An integral part of the museum is the originally preserved Spacio Matika, where musical, gastronomic, and other entertainment programs are organized. Here, the finest fruits of the land and sea always come together - local varieties of Malvasia and Teran wines, homemade olive oil, and fish and seafood, which are, of course, freshly caught by the local fishermen.

Entering the Spacio, you will travel through time, and for a moment, Rovinj's past will become the present. You will step into the world of Rovinj fishermen who have just returned from their craft, mooring their batanas near the tavern to take a well-deserved break with a snack and a glass of wine. As you sit at the long tables covered with lively, checkered tablecloths, your back will be guarded by large and silent wine barrels, and numerous authentic details of the tavern will ensure that the past truly flows into the present.

However, this authentic story doesn't end there. For the complete atmosphere, song is, of course, essential, and the Spacio Matika tavern will be brought to life by skilled bitinadùri singing the bitinàda, a typical Rovinj fishermen's song whose value is recorded in the Croatian Register of Protected Cultural Goods.
While Spacio Matika is an intimate corner where you can enjoy all that the Mediterranean climate has to offer prepared in the Rovinj way, the Batana Eco-Museum also presents its gastronomic story outdoors. The uniqueness and significance of this eco-museum are highlighted by the fact that UNESCO listed it in the Register of Good Practices for the Preservation of Intangible Heritage in 2016!

If you visit Rovinj in the summer, you really shouldn't miss the joyful atmosphere and the pleasure of tradition by taking a ride in a batana with vessels and spending time at the Spacio, which will allow you to experience the city in a unique way.

Klein, aber stolz. Genau das ist das Boot von Rovinj - Batana, eine traditionelle Fischerbarke, von der Größe her klein, aber von der Bedeutung für die lokale Einwohnerschaft und dieses istrische Küstenstädtchen besonders groß. Rovinj hat seit jeher Besucher mit seinen Ausblicken und dem wunderschönen Erbe, von dessen Mosaik auch das kleine Boot ein Teil ist, angelockt. Das Fischerboot Batana illuminiert den Geist der Stadt, gewoben aus Netzen und Tauen, dem Klang der Ruder und des Gesangs der Fischer, den die Wellen jahrzehntelang über die Küsten von Rovinj getragen haben.

Untrennbar vom Batana Boot knüpft der spacio an oder, wie ihn die Einwohner Rovinjs nennen, spàcio. Spacio ist eigentlich eine lokale Abwandlung einer Taverne oder eines Weinkellers, ein Platz, an dem die Einwohner Rovinjs in ihren Häusern Wein aufbewahrten, verkosteten und weiterverkauften. Aber noch wichtiger, ein Platz zum Beisammensein, speisen, Kartenspielen und des Gesangs.

Genauso wie ohne die Batana wäre die Geschichte von Rovinj nicht vollkommen ohne den spacio. Sowohl die Batana als auch der spacio leben noch immer in der Stadt, dank dem Ökomuseum, das sorgsam die Kunst der Anfertigung eines Batana Bootes und alle Erinnerungen der Einwohner gebunden an diese Barke mit flachem Boden bewahrt. Dessen Bestandteil ist auch der ursprünglich erhaltene Spacio Matika, in dem musikalische, gastronomische und andere Unterhaltungsprogramme organisiert werden, und in dem sich auch immer die edelsten Früchte der Erde und des Meeres vereinen - Wein der lokalen Sorten Malvasier und Teran, heimisches Olivenöl, sowie Fisch und Meeresfrüchte die, natürlich, der frische Fang lokaler Fischer sind.

Beim Betreten des spacio werden Sie durch die Zeit reisen und für einen Moment wird die Vergangenheit Rovinjs zur Gegenwart. Sie werden somit in die Welt der Fischer Rovinjs eintreten, die soeben vom Fischen zurückgekehrt sind, ihre Batana Boote in der Nähe der Taverne festgemacht haben, um bei der verdienten Jause und einem Glas Wein zu verschnaufen. Während Sie an den langen Tischen, bedeckt mit lebhaften, karierten Tischdecken, sitzen, werden Ihnen die schweigsamen, großen Weinfässer den Rücken decken, und zahlreiche authentische Details der Taverne werden dafür sorgen, dass die Vergangenheit wahrlich in die Gegenwart fließt.

Aber hier ist nicht das Ende dieser authentischen Erzählung. Für eine vollkommene Atmosphäre ist, klarerweise, auch Gesang notwendig, und in der Taverne Spacio Matika werden diese für Sie die ausgezeichneten Bitinadùri Sänger durch das Singen des traditionellen Volkslieds Bitinàda schaffen, ein typisches Fischerlied von Rovinj, dessen Bedeutung in das kroatische Register der geschützten Kulturgüter eingetragen ist.

Und während Spacio Matika eine intime Ecke ist, in der Sie alle Geschenke des mediterranen Klimagebiets, zubereitet nach Art von Rovinj, genießen können, präsentiert das Ökomuseum-Ecomuseo Batana die gastronomische Geschichte auch im Freien. Von der Einzigartigkeit und der Bedeutung dieses Ökomuseums spricht auch die Tatsache, dass es UNESCO im Jahre 2016 in das Register guter Praxisbeispiele zum Erhalt immateriellen Erbes eingetragen hat!

Falls Sie Rovinj im Sommer besuchen, sollten Sie das fröhliche Vergnügen und den Genuss der Tradition bei einer Fahrt mit dem Batana Ruderboot und dem Beisammensein im Spacio nicht versäumen, und dabei die Stadt auf einzigartige Weise erleben.

Seafood, fish, and fishermen's feasts

Meeresfrüchte, Fisch und Fischerfeste

Bound to the sea since time immemorial, Istrian cuisine is rich in dishes based on fish and seafood

The coasts of Vrsar are renowned for their excellent oysters and scallops, while mussels, popularly known as pedoći, are a specialty enjoyed by many on summer evenings. They are prepared “na buzaru,” with local olive oil and wine. Light, tender, and healthy, shellfish are often found as one of the favourite appetizers on the Istrian table. This is just a glimpse of the seafood specialties that connoisseurs can savour in Istria. Here, you can taste the ever-popular gilthead sea bream and sea bass, as well as scorpionfish, John Dory, lobster, crawfish, and crab.

However, one fish has nourished more generations along the Adriatic than any other: the sardine, the most authentic scent of the Mediterranean. Delicious and nutritious, this tiny, oily fish is an essential part of the diet along the coasts of Istria. Its popularity is so great that numerous fishing nights and festivals are dedicated to it, celebrated in coastal towns and villages during the summer. Sardines are usually grilled or fried in oil, and always while they are fresh. They pair excellently with a slice of homemade bread and a glass of Malvazija. Due to their high omega-3 fatty acid content, doctors and nutritionists often recommend eating sardines at least twice a week.

The intoxicating aroma of fresh fish on the grill, joyful gatherings with music and dance, can be experienced at the Fishermen’s Festivals in Vrsar. The waterfront, a favourite promenade, takes on a new guise several times throughout the spring and summer, from May to September, becoming a warm host to the most popular festival in celebration of fishermen and their catches. These festivities continue long into the warm Mediterranean night under the starry sky.

Seafood delicacies are showcased at themed stalls where you can find fish balls made from oliy fish, stuffed sardines, pljukanci with queen scallops and asparagus, scallops and mussels, tuna burgers or pâté. A must-try dish at every Vrsar fishermen’s festival is the beloved brodet!

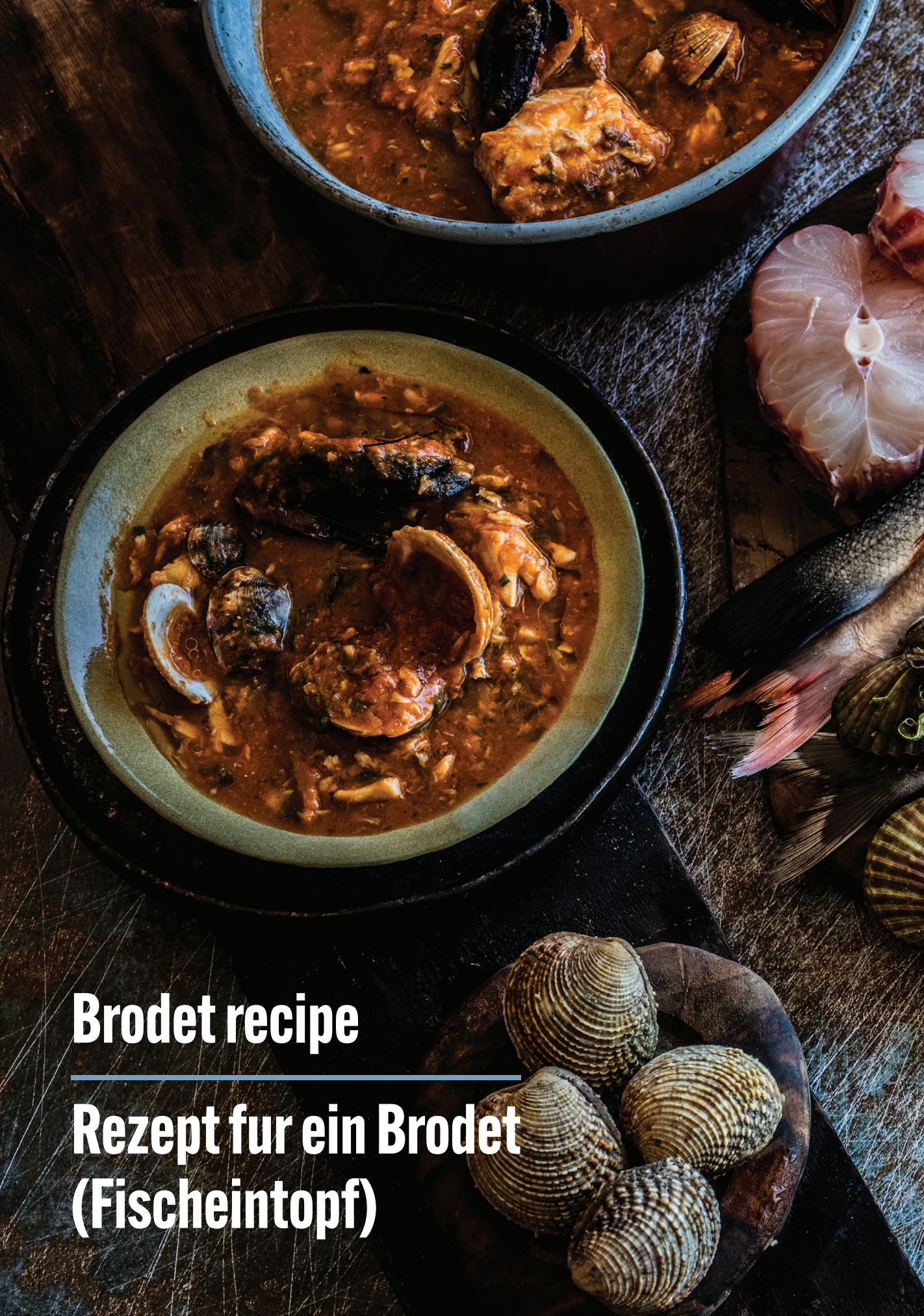
Seit jeher ans Meer gebunden, ist die istrische Küche reich an Speisen auf Basis von Fisch und Meeresfrüchten

Die Küsten von Vrsar sind bekannt für die ausgezeichneten Austern und Jakobsmuscheln, und Miesmuscheln sind eine Spezialität, die Viele an den Sommerabenden genießen. Sie werden nach Buzzara Art zubereitet, mit hausgemachtem Olivenöl und Wein. Leicht, schmackhaft und gesund, auf Muscheln werden Sie häufig treffen als eine der beliebtesten Vorspeisen des istrischen Tisches. Dies ist nur ein Teil des Angebots an Meeresspezialitäten das Kenner in Istrien genießen werden. Denn hier kann man die immer beliebte Goldbrasse und den Wolfsbarsch, danach den großen roten Drachenkopf und Petersfisch, Langusten, europäischen Hummer und Krabben verkosten.

Aber, ein Fisch hat mehr als jeder andere viele Generationen an der Adria großgezogen, und zwar die Sardine, der authentischste Duft des Mittelmeers. Schmackhaft und nahrhaft, ist dieser kleine blaue Fisch ein unerlässlicher Teil der Ernährung entlang der Küste Istriens. Seine Popularität ist so groß, dass ihm zahlreiche Fischerabende und -Feste gewidmet sind, die im Sommer in den Küstenstädten und Orten veranstaltet werden. Üblicherweise wird er auf dem Grill gebraten oder in Öl frittiert, und dies ausschließlich, wenn er frisch ist. Er passt ausgezeichnet zu einer Scheibe hausgemachtem Brot und einem Glas Malvasier, und aufgrund des hohen Anteils an Omega 3 Fettsäuren, werden Ärzte und Ernährungsberater häufig sagen, dass man Sardinen mindestens zweimal wöchentlich essen sollte.

Den berauschenden Geruch von frischem Fisch, lustiges Beisammensein mit Musik und Tanz können Sie bei den Fischerfesten in Vrsar genießen. Die Riva, eine beliebte Strandpromenade, wird mehrmals im Frühjahr und Sommer in neue Kleider gehüllt, genauer gesagt von Mai bis September, wenn sie zum herzlichen Gastgeber des meistbesuchten Fests zu Ehren der Fischer und ihrer Fänge wird, das noch lange in die warme mediterrane Nacht unter dem Sternenhimmel hinein dauert.

Meeres-Delikatessen werden an Themenpunkten präsentiert, wo Sie Fleischbällchen vom blauen Fisch, gefüllte Sardinen, pljukance Teigware mit Pilgermuscheln und Spargel, Jakobsmuscheln und Miesmuscheln, Burger oder Thunfischpastete finden, und das unverzichtbare Gericht jedes Fischerfests von Vrsar ist der beliebte Fischeintopf - Brodet!



Brodet recipe

Rezept fur ein Brodet (Fischeintopf)

Brodet recipe

Ingredients for 4 people:
1 piper
2 red scorpionfish
European conger (head and half the stomach)
2 Atlantic stargazers
1 piece of starry smooth-hound
3-4 mantis shrimps
2 cuttlefish
1-2 warty crabs
0.2 l Istrian olive oil
3 medium large red onions
4 cloves of garlic
2 bay leaves
2-3 fresh tomatoes (2 tablespoons of tomato puree, 0.3 l of homemade tomato sauce will do as well)
2 tablespoons of coarsely sliced fresh parsley
0.05 l vinegar to taste
white wine
salt
mixed peppercorns (grinder)
fish stock

Remove the innards, gills and scales from the fish and rinse. Cut the cuttlefish into large pieces, clean the warty crabs and mantis shrimps. Simmer the finely chopped onion and garlic in the warm olive oil in a large, shallow pan. When the onions are golden in colour, add the cuttlefish and allow it to cook well, continuously pouring over the white wine. In a different bowl, place the fresh, diced tomatoes, bay leaf, salt and pepper to taste, and cook until the tomatoes have dissolved pouring the fish stock over continuously. You need to have just enough sauce to cover all the fish. If you use puree or tomato sauce, add some vinegar as well. When the cuttlefish is almost done, add the other fish, warty crabs and mantis shrimps. Always place the fish in the pan one next to the other. Cover the fish with the prepared sauce, put a lid on the pan and let everything cook together for 15 minutes. Remove the lid, season to taste. You can add more vinegar or white wine if you feel the dish is missing some acidity, and then add the parsley. Leave to cook for another 5 minutes. This dish is traditionally served with warm cooked or grilled polenta.

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

Rezept für ein Brodet (Fischeintopf)

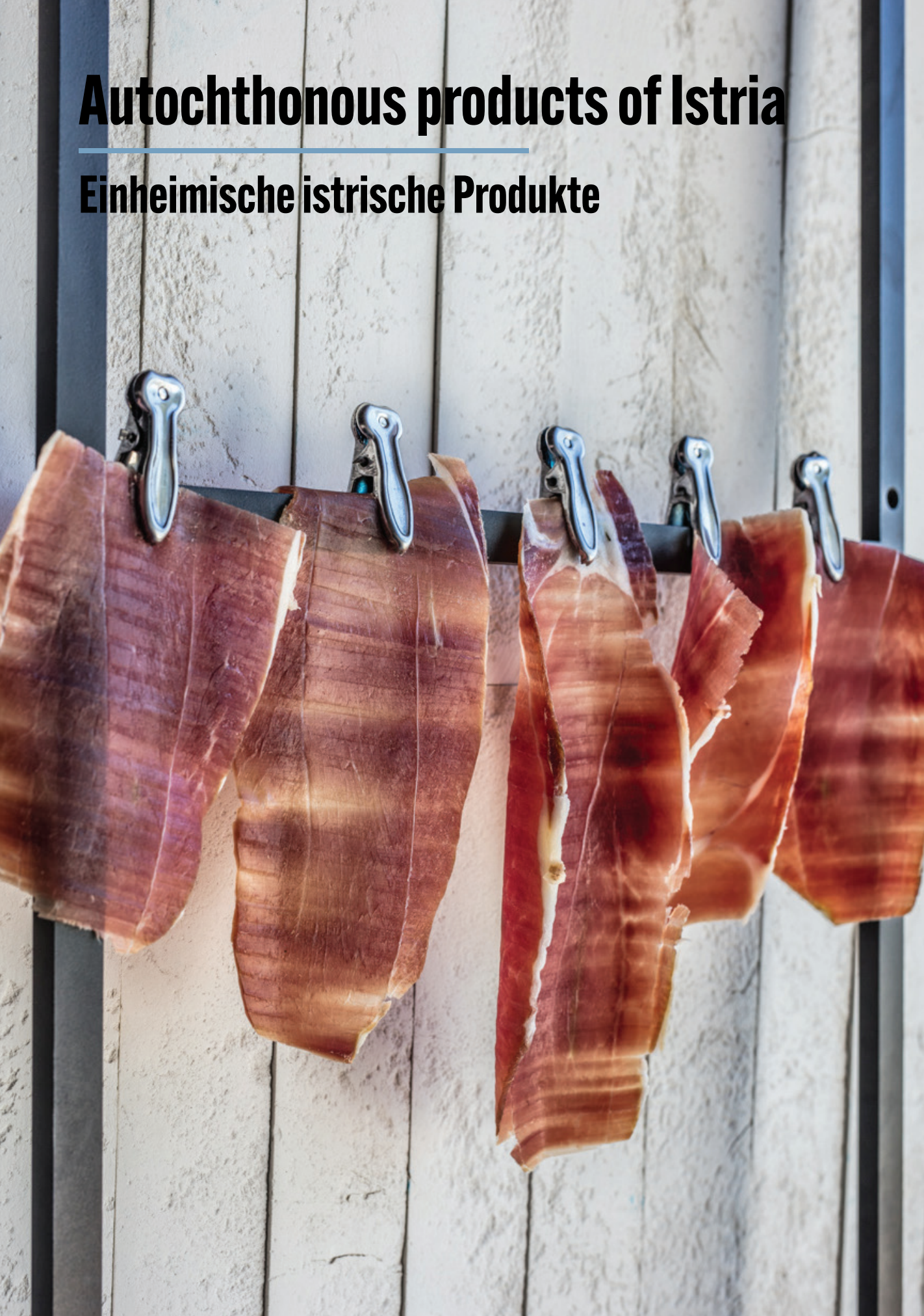
1 l Leierknurrhahn
2 Drachenköpfe
Meeraal (Kopf und halber Bauch)
2 Himmelsgucker
1 Stück weißgefleckter Glatthai
3-4 Fangschreckenkrebse (Squilla mantis)
2 Tintenfische
1-2 Taschenkrebse
2 dl istrisches Olivenöl
3 mittelgroße Zwiebeln
4 Knoblauchzehen
2 Lorbeerblätter
2-3 frische Tomaten (2 Löffel Tomatenpüree,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

Reinigen Sie die Fische von den Innereien, Kiemen und Schuppen und waschen Sie diese aus. Schneiden Sie die Tintenfische in größere Stücke, reinigen Sie die Taschenkrebse und Fangschreckenkrebse. Dünsten Sie in einem großen, flachen Topf auf warmem Olivenöl die fein geschnittene Zwiebel und Knoblauch an. Wenn die Zwiebeln Farbe annehmen, geben Sie den Tintenfisch dazu und lassen Sie diese gut kochen, gießen Sie mit Weißwein auf. Geben Sie in einen zweiten Topf die frischen, in Würfel geschnittenen, Tomaten, Lorbeer, Salz und Pfeffer nach Belieben und lassen Sie es aufkochen, bis die Tomaten nicht zerfallen, mit Fischbrühe aufgießen. Sie benötigen so viel Sauce, dass diese gerade noch den Fisch bedeckt. Wenn Sie Tomatenpüree oder Tomatensalsa verwenden, geben Sie auch etwas Essig hinzu. Wenn der Tintenfisch fast fertig ist, fügen Sie die restlichen Fische, Taschen- und Fangschreckenkrebse hinzu. Reihen Sie den Fisch im Topf immer einen neben den anderen. Übergießen Sie alles mit der vorbereiteten Sauce, decken sie den Topf ab und lassen Sie alles zusammen 15 Minuten kochen. Öffnen Sie den Deckel, prüfen Sie ob Salz oder Pfeffer fehlen und würzen Sie nach Belieben. Sie können noch Essig oder Weißwein hinzugeben falls Säure fehlt, geben Sie die Petersilie hinzu. Lassen Sie alles noch 5 Minuten kochen. Diese Speise wird traditionell mit warmer Polenta serviert, welche gekocht oder vom Grill sein kann.

Empfehlung: Falls Sie sehr große Fische haben, können Sie diese in 2 oder 3 Teile schneiden. Rühren Sie den Fisch im Topf niemals mit dem Kochlöffel, da der Fisch ansonsten zerfällt. Bei dieser Speise rütteln Sie den zugedeckten Topf immer leicht vor und zurück. Falls das Brodet zu flüssig ist, verdicken Sie es mit ein paar Semmelbröseln (niemals Mehl). Wenn Sie Polenta nicht mögen, können Sie immer etwas Tagliatelle vorbereiten und als Beilage anstatt der Polenta kochen.

Autochthonous products of Istria

Einheimische istrische Produkte



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

Probably the most reputable type of homemade pasta is fuži - thinly rolled dough cut into squares and shaped into tiny bows. After cooking, they are served with žgvacet, the Istrian version of chicken goulash, or with rich truffles.

From time immemorial, the artistry of winemaking and olive growing was passed from generation to generation in this area. In Istria, entire families pour their hearts and souls into the cultivation and harvest of wine grapes and olives. When visiting this enchanting region, it is well worth your time to explore the wine and olive roads, meet the local producers, and uncover the ancient secrets of the vines and olives they so lovingly tend.

The indigenous white wine, Malvazija, pairs exquisitely with fish and lighter fare, while the native red Teran finds its place in the unique preparation of supa—a delightful blend of toasted homemade bread, pepper, and sugar, served in a bukaleta with a few drops of olive oil. Biska, meanwhile, is a renowned brandy crafted from Istrian mistletoe and medicinal herbs. Legend has it that this divine elixir is made following a Celtic recipe that dates back over two thousand years.

Extra-virgin olive oil is the cornerstone of Istrian cuisine, the symbol of quality and true enjoyment at the dining table. It pairs well with fish and meat, as well as with vegetables, salads and desserts. A simple appetizer commonly found in Istria will open up a world of thrills - pieces of homemade bread dipped in extra-virgin olive oil. At its best, it tingles the palate and awakens the senses. It inspires respect of connoisseurs and titillates imagination of bon vivants. Extra-virgin olive oil is celebrated by museums, gourmet restaurants and souvenir shops all around the peninsula.

Eines der angesehensten istrischen Lebensmittel ist der Trüffel. Unter den Gourmets als seltene Delikatesse bekannt, verleiht er den Gerichten ein unverwechselbares Aroma und gilt als Aphrodisiakum. Man sagt, er passt am besten zu einfachen Gerichten - wie der Fritaja (Rührei) oder Nudelgerichten.

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.

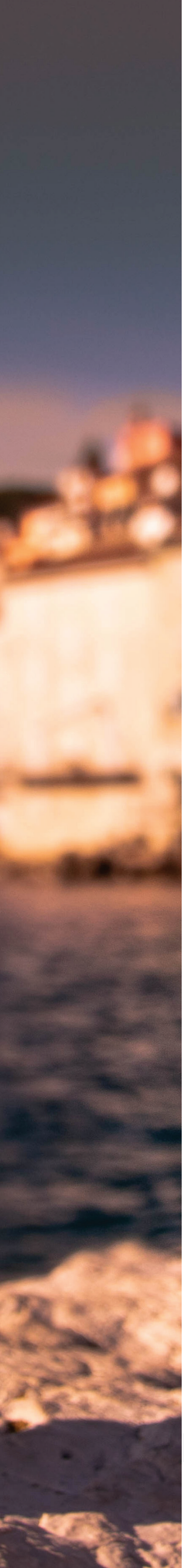
Unter den einheimischen Teigwaren sind wahrscheinlich die Fuži die bekanntesten - ein dünner Nudelteig, der in Quadrate geschnitten, speziell aufgerollt und nach dem Kochen mit gegrillten istrischen Hühnereintöpfen oder mächtigen Trüffeln serviert wird.
Die Kunst der Weinherstellung wird seit jeher von Generation zu Generation weitergegeben. Di ganze istrische Familie kümmert sich um den Anbau und nimmt an der Weinlese in den malerischen Weinbergen mit großer Sorgfalt und Liebe teil. Es lohnt sich also, einen Ausflug zu den Weinstraßen Istriens zu machen, und sich mit den lokalen Winzern zu treffen, die die tausendjährigen Geheimnisse der Weinrebe kennen.

Weißwein der autochthonen Sorte Malvasier passt ausgezeichnet zu Fisch- und leichteren Speisen, während der ursprüngliche rote Teran oft zur Zubereitung der „Suppe“ verwendet wird, einer ungewöhnlichen Kombination aus geröstetem hausgemachtem Brot, Pfeffer und Zucker, serviert in einem Tonkrug - Bukaleta mit der Zugabe einiger Tropfen Olivenöl. Biska ist wiederum ein berühmter Schnaps aus istrischer Mistel und Heilkräutern. Man sagt, dass dieses Getränk der Götter nach einem mehr als zweitausend Jahre alten keltischen Rezept zubereitet wird.

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

Rovinj pelinkovac
- a gem on your table

Pelinkovac von Rovinj (Kräuterlikör)
- die Perle auf ihrem Tisch



Romantic, colourful, unique, and charming - Rovinj offers its visitors breath-taking sea views, architecture, tradition, and an enviable gastronomic offer. Slightly overshadowed by wine and olive oil, Rovinj's pelinkovac, a gem from Rovinj boasting a rich history and numerous awards, has 'hidden' itself here.

During its history, Rovinj was an important maritime port on the route from the Middle East to Venice. Under Italian and Austro-Hungarian rule, it developed industrially, maritimely, and culturally. It was during this time that several distilleries and liqueur factories operated in Rovinj, but only one of them is still active today.

This refers to the Rovinj liqueur factory Darna, a factory that proves that true values are timeless.The same magic of creating this Rovinj gem has been happening in the same place where it began back in 1925. The production of liqueurs in this factory is based on original and authentic recipes, raw materials, and natural preparations to produce its final products. Various liqueurs are made here, such as amaro, chocolate liqueur, egg liqueur, and mint liqueur.

However, among the wide range of liqueurs, the main star is Rovinj pelinkovac, known for its distinctive, bitter taste and strong wormwood aroma. In addition to winning numerous medals at various competitions, Rovinj pelinkovac is the only pelinkovac in the world to have conquered space. To celebrate the 95th anniversary of the Darna liqueur factory, Rovinj pelinkovac was launched into space via the Histrion 110 drone by the Vidulini association.

Rovinj pelinkovac is prepared using a herbal base from wormwood macerate. Its natural colour is obtained by caramelizing sugar in special copper kettles. What is characteristic of this pelinkovac is that it matures in oak barrels, giving it a unique aroma, fragrance, and recognizable quality. It is drunk as an aperitif and is an excellent digestif. It can be consumed chilled, and is also great in combination with tonic as part of a long refreshing drink.

The brand is recognizable by the slogan "Rovinj's gem on your table", and the products of the Darna liqueur factory are intended for broad consumption. They can be found in large shopping centres and tasted in the finest hotels, restaurants, and bars.

Romantisch, bunt, anders und charmant - all das ist Rovinj, das seinen Besuchern ein wunderschönes Meer, Architektur, Tradition, aber auch ein beneidenswertes gastronomisches Angebot bietet. Etwas im Schatten von Wein und Olivenöl hat sich hier der Pelinkovac von Rovinj (Kräuterlikör) „versteckt" - die Perle von Rovinj, die stolz auf ihre reiche Geschichte und eine große Zahl an gewonnenen Auszeichnungen ist.

Rovinj war in seiner Geschichte ein wichtiger Seehafen auf dem Weg vom Nahen Osten Richtung Venedig. Unter italienischer und österreichisch-ungarischer Herrschaft entwickelte es sich im industriellen, maritimen und kulturellen Sinne. Genau zu dieser Zeit waren in Rovinj einige Brennereien und Spirituosenfabriken tätig, von denen jedoch heute nur noch eine aktiv ist.

Es ist die Rede von der Likörfabrik Darna von Rovinj, einer Fabrik, die beweist, dass nur echte Werte kein Ablaufdatum haben. Die gleiche Magie der Schöpfung dieser Perle von Rovinj findet nämlich am selben Ort statt, an dem sie bereits im fernen Jahr 1925 begann. Die Spirituosenproduktion in dieser Fabrik basiert auf originellen und ursprünglichen Rezepten, Rohstoffen und natürlichen Präparaten für die Herstellung der Endprodukte. Hier werden verschiedene Liköre wie Amaro, Schokoladenlikör, Eierlikör oder etwa Pfefferminzlikör hergestellt.

Unter der großen Auswahl an Likören ist jedoch der Pelinkovac von Rovinj der Star, der sich durch seinen besonderen, bitteren Geschmack sowie den starken Wermutgeruch hervorhebt. Abgesehen davon, dass der Pelinkovac von Rovinj zahlreiche Medaillen in verschiedenen Wettbewerben gewonnen hat, ist er der einzige Pelinkovac auf der Welt, der den Weltraum errungen hat. Anlässlich der Feierlichkeit zum 95-jährigen Jubiläum der Spirituosenfabrik Darna wurde nämlich der Pelinkovac von Rovinj mit dem Drohn Histrion 110 des Vereins Vidulini ins Weltall geschossen.

Der Pelinkovac von Rovinj wird auf Kräuterbasis durch Wermutmazeration hergestellt. Die natürliche Farbe entsteht durch das Karamellisieren von Zucker in speziellen Kupferkesseln. Charakteristisch für diesen Pelinkovac ist die Reifung in Eichenfässern, was ihm ein besonderes Aroma, Geruch und eine erkennbare Qualität verleiht. Er wird als Aperitif getrunken und ist ein ausgezeichneter Digestif. Er kann gekühlt genossen werden und ist auch hervorragend in Kombination mit Tonic als Teil von Long-Drinks.

Die Marke ist unter dem Slogan „Die Perle von Rovinj auf Ihrem Tisch" erkennbar, und die Produkte der Spirituosenfabrik Darna sind für den breiten Konsum bestimmt und können in großen Einkaufszentren gefunden, aber auch in den besten Hotelhäusern, Restaurants und Bars verkostet werden.

An adventure to remember with Mare, the witch!

Ein unvergessliches Abenteuer mit der Hexe Mare!

An unusual treasure hunt in the surroundings of Svetvinčenat

"You won't be enchanted by me; on the contrary, you will be enchanted by this gorgeous, picturesque medieval town full of secrets from the past," the virtual witch, Mare, utters in her home in Svetvinčenat or Savičenta, where she gladly welcomes visitors. She is very hospitable and sociable, offering plenty of fun along with a history lesson.

First, it is important to know who the enigmatic witch addressing you holographically was. Mare Radolovich was a herbalist, and according to legend, the citizens she helped accused her of making a pact with the devil condemning her to death. However, as always, love was involved in the whole story. Allegedly, Mare, the witch was in love with one of the noblemen whose family owned the castle, and she ultimately perished because of this forbidden love.

However, your adventure will not end in Mare, the witch's mysterious House; instead, it begins with an extraordinary treasure hunt! To find the "treasure," it is essential to follow Mare, the witch's Trail number 692, which leads through the entire town and its surroundings.

The Trail of Mare the Witch, also known as the Dinarides Trail, is 33.2 kilometres long and connects five family farms, known as OPGs. Whether you enjoy long walks or cycling, this trail is ideal for another type of activity too. The trail falls into the easy category, making it suitable for all age groups. However, it is not particularly easy. To successfully reach the "treasure," you will need to solve puzzles along the way to collect your meal, ingredient by ingredient. With each solved puzzle, you will be one step closer to the goal while also getting to know local products: wine, olive oil, sheep's milk cheese, lavender, and donkey milk!

The range of products is truly diverse, and all of them represent the "treasure" you are looking for. Through this game, you will collect the necessary ingredients from which your hosts will prepare a typical Istrian dish as a reward. And do not worry, you will neither get lost in the land area nor in the sea of these diverse offerings. Each family farm has an informative bilingual board with a map of the trail and marked locations. This treasure hunt is totally unique, and the greatest treasure you will find is knowledge and unforgettable memories. So, let's get started!

Eine ungewöhnliche Schatzsuche in der Umgebung von Savičenat

„Nicht ich werde Sie verzaubern, sondern dieser wunderschöne malerische Ort voller Geheimnisse aus der Vergangenheit", erzählt die virtuelle Hexe Mare ihre Geschichte, in ihrem Heim in Svetvinčenat oder Savičenat in dem sie gerne Besucher aufnimmt. Sie ist sehr gastfreundlich und gesellig und sie bietet Ihnen eine Lektion aus Geschichte mit einer Fülle an Unterhaltung.

Zunächst ist es wichtig zu wissen, wer diese mysteriöse Hexe war, die jetzt aus dem Hologramm zu Ihnen spricht. Mare Radolovich war eine Kräuterheilerin, und wie die Legende besagt, wurden sie von den Bürgern, denen sie half, beschuldigt, dass sie einen Deal mit dem Teufel abgeschlossen habe, und diese verurteilten sie danach zum Tode. Aber wie immer war in der ganzen Geschichte Liebe im Spiel. Die Hexe Mare liebte nämlich angeblich einen der Adeligen, dessen Familie eine Kastellburg besaß, und sie starb letztendlich aufgrund der verbotenen Liebe.

Ihr Abenteuer endet jedoch nicht im geheimnisvollen Haus der Hexe Mare, sondern im Gegenteil, es beginnt erst mit einer nicht alltäglichen Schatzsuche! Um zum „Schatz" zu gelangen, ist es wichtig, dem Weg der Hexe Mare unter der Nummer 692 zu folgen, der durch den gesamten Ort und die Umgebung führt.

Der Weg der Hexe Mare, auch bekannt unter dem Namen Dinneridi Trail, ist sogar 33,2 Kilometer lang und durch ihn sind fünf Familienbauernhöfe, sogenannte OPG, vernetzt. Ob Sie nun lange Spaziergänge oder eine Fahrradfahrt genießen, dieser Weg ist ideal für eine weitere Art der Aktivität. Der Weg fällt in die Kategorie der leichten Wege, so dass er für alle Altersgruppen gedacht ist. Aber, nicht alles ist so einfach. Um erfolgreich zum „Schatz" zu gelangen, werden Sie unterwegs durch das Lösen von Rätseln Ihre Mahlzeit sammeln, beziehungsweise Zutat pro Zutat. Außer dass Sie durch das Lösen jedes Rätsels einen Schritt näher am Ziel sein werden, werden Sie gleichzeitig lokale heimische Produkte kennenlernen: Wein, Olivenöl, Schafskäse, Lavendel, Eselmilch!

Die Produktpalette ist wahrlich mannigfaltig, und alle angeführten Produkte repräsentieren den „Schatz", den Sie suchen. Denn durch dieses Spiel werden Sie alle notwenigen Zutaten sammeln, aus denen Ihnen die Gastgeber eine der typischen istrischen Speisen als Belohnung zubereiten werden. Und machen Sie sich keine Sorgen, Sie werden sich nicht verirren. Weder im Raum noch im Meer des mannigfaltigen Angebots. Auf jedem der Familienbauernhöfe befindet sich nämlich eine zweisprachige Informationstafel, die eine Karte des Weges mit markierten Standorten beinhaltet. Diese Schatzsuche ist wahrlich nicht alltäglich, und der größte Schatz, den Sie finden werden, sind Wissen und unvergessliche Erinnerungen. Los geht´s!

33 kilometres full of flavours!

On your way to the treasure, you will make five stops, and the first stop is in the village of Foli, where you will find the Živolić family farm (OPG Živolić). Perfect for a refreshment break, the project of Dalibor Živolić and Edi Bilić began in 2015 with the production of the first thousand bottles of white and red Morosini wine. At this, as well as the other stops, you will not just be resting. To continue and get a step closer to your goal, you first need to solve a puzzle. Once you have successfully done so, your hosts will mark the card you received at the start of the game, showing that you have successfully collected the ingredient that is part of the final recipe.

The second stop is in Štokovci at Ranch Toni. The owner, Dragica Lenić, raises domestic animals, including 15 Istrian donkeys, five horses of different breeds, pigs, cows, and chickens. All products are authentic, with the main product of this ranch being donkey milk, which is beneficial both for respiratory and immune system issues. You will need to successfully complete a guessing game before moving on to the next stop at this ranch too.

Truffle Cheese, Edible Lavender, and a Wooden Castle

The Macan family farm (OPG Macan) is found at Stancija Čipuli, and they produce sheep's curd cheese and Istrian sheep's milk cheese in their charmingly named small dairy plant, Istarski cvijet (Istrian flower). Istria is a region known for its truffles, so you can also taste the sheep's milk cheese with truffles here. It is always a good idea to eat a slice of cheese to gather strength for solving the next puzzle, after which you will be just two steps away from your goal!

The penultimate stop is different from the others, and the scents surrounding it are surreal. The Pekica family farm (OPG Pekica), in the village of Pekici, specializes in growing lavender and selling lavender products. The vast fields are planted with various types of lavender, one of which is edible. You will be able to completely relax here, and, after solving the penultimate puzzle, you can head to the final destination – a medieval-themed park.

The Medieval Theme Park Sanc. Michael is in the village of Raponji, on the Otočan family's estate. It is a wooden castle that fully brings the Middle Ages to life through an exhibition of weapon replicas from that era. To remember this unique adventure forever, why not buy a souvenir in the castle's gift shop. Since the Otočan family produces excellent olive oil, one of the possible choices is a bottle of this liquid Istrian gold.

The final part of the treasure hunt is before you. Once you have successfully solved the puzzles at all five locations, it means you have collected all the ingredients necessary to prepare a traditional Istrian meal, which is prepared at Sanc. Michael's castle. Enjoy your meal!

33 km voller Geschmack!

Auf dem Weg zum Schatz werden Sie fünf Mal stoppen, und die erste Station befindet sich im Dorf Foli, wo der Familienbauernhof OPG Živolić liegt. Perfekt für eine Erfrischung startete das Projekt von Dalibor Živolić und Edi Bilić im Jahr 2015 als die ersten tausend Flaschen weißen und roten Morosini Weins hergestellt wurden. An dieser, wie auch den restlichen Stationen, werden Sie nicht nur verschnaufen. Um fortzufahren und einen Schritt näher ans Ziel zu kommen, müssen Sie zuerst ein Rätsel lösen. Und wenn Sie dies erfolgreich durchführen, werden Ihre Gastgeber die Karte markieren, die Sie zum Beginn des Spiels erhalten haben. Dies bedeutet, dass Sie erfolgreich eine Zutat gesammelt haben, die Teil des Endrezepts ist.

Die zweite Station befindet sich in Štokovci auf der Ranch Toni. Die Eigentümerin Dragica Lenić beschäftigt sich mit der Zucht heimischer Tiere, unter welchen sich 15 Esel der istrischen Rasse, fünf Pferde verschiedener Rassen, Schweine, Kühe und Hühner befinden. Alle Produkte sind autochthon und das Hauptprodukt dieser Ranch ist Eselmilch, wohltuend bei Problemen mit den Atemwegen und der Immunität. Auf dieser Ranch werden Sie das Ratespiel erfolgreich bewältigen müssen, und dann wird es Zeit für eine neue Station.

Käse mit Trüffel, essbarer Lavendel und Holzschloss

Der Familienbauernhof OPG Macan liegt auf dem Gehöft Stancija Čipuli, und in seiner kleinen Käserei mit dem charmanten Namen Istrische Blume stellt er Schafsquark und istrischen Schafskäse her. Istrien ist eine Region bekannt für Trüffel, daher werden Sie hier auch Schafskäse mit Trüffel verkosten können. Es ist gut eine Scheibe Käse zu essen, um Kraft zum Lösen des neuen Rätsels zu sammeln, wonach Sie nur noch zwei Schritte vom Ziel entfernt sind.

Die vorletzte Station unterscheidet sich von den anderen, und die Düfte, die sie umgeben, sind irreal. Der Familienbauernhof OPG Pekica im Ort Pekici beschäftigt sich mit dem Anbau von Lavendel und dem Verkauf von Lavendelprodukten. Auf den weitläufigen Feldern sind mehrere Lavendelarten angepflanzt, und eine davon ist essbar. An dieser Station werden Sie sich vollkommen entspannen, und nach dem Lösen des vorletzten Rätsels werden Sie Richtung letzter Station starten – dem mittelalterlichen Themenpark.

Der Themenpark Sanc. Michael befindet sich im Ort Raponja, auf dem Gut der Familie Otočan. Es ist die Rede von einem Holzschloss das, durch die Ausstellung von Repliken der Waffen jener Zeit, das Mittelalter gänzlich wiederbelebt. Damit Ihnen dieses einzigartige Abenteuer für immer in Erinnerung bleibt, können Sie im Souvenirladen innerhalb des Schlosses ein Geschenk kaufen. Da die Familie Otočan Hersteller von ausgezeichnetem Olivenöl ist, ist eine der möglichen Auswahlen eben ein Fläschchen dieses flüssigen istrischen Golds.

Der letzte Teil der Schatzsuche liegt vor Ihnen. Falls Sie erfolgreich die Rätsel an allen fünf Standorten gelöst haben, bedeutet dies, dass Sie alle Zutaten gesammelt haben, die für die Zubereitung einer traditionellen istrischen Mahlzeit notwendig sind, die im Schloss Sanc. Michael zubereitet wird. Lassen Sie es sich schmecken!

Gourmet guides
The starry sky above Istria

Gourmetführer
Sternenhimmel Istriens

The iconic red book

Das kultige rote Büchlein

The MICHELIN Guide

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 as well as Gault Millau and Jeunes Restaurateurs d'Europe have been including in elite company restaurants and taverns offering the very best of this Adriatic peninsula for years.

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 iconic red book as a new name, while the restaurant **Agli Amici Rovinj**, run by the magic baton of **chef Emanuele Scarello**, drew a star trail on the Istrian sky with a new star.

Das Gourmetangebot der Halbinsel Istrien haben in den vergangenen zwei Jahrzehnten auch die bekanntesten mondänen Führer erkannt und anerkannt, die Istrien direkt an die Spitze der Gourmetstandorte der Welt einreihen. Sogar nationale Führer aus der Alpe Adria Region haben Istrien einen Platz auf ihren Seiten eingeräumt und dadurch dessen Status bestätigt und zusätzlich die Entwicklung des Gourmetangebots angeregt. Le Guide de L'Espresso - I ristoranti d'Italia, Magnar Ben, Venezie a Tavola, Gault Millau und Jeunes Restaurateurs d'Europe reihen bereits seit einer Reihe an Jahren Restaurants und Tavernen, die das Beste vom Besten auf dieser adriatischen Halbinsel anbieten, in die elitäre Gesellschaft ein.

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 Rovinjer **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 Gastroliebhabern 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 Rovinj** geführt vom magischen Dirigentenstab des **Chefs Emanuele Scarello** durch einen neuen Stern eine Sternenspur auf dem istrischen Firmament gezeichnet hat.

THE MICHELIN GUIDE:

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

MICHELIN Plate:

Zigante, Livade-Levade
Ribarska koliba, Pula-Pola
Sv. Nikola, Poreč-Parenzo
Morgan, Brtonigla-Verteneglio
San Rocco, Brtonigla-Verteneglio
Marina, Novigrad-Cittanova
Damir & Ornella, Novigrad-Cittanova
Konoba Buščina, Umag-Umago
Badi, Umag-Umago
Luciano, Buje-Buie

MICHELIN Bib Gourmand:

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

One of the Best Italian Restaurants in the World is Located in Rovinj

Eines der besten italienischen Restaurants der Welt befindet sich in Rovinj

Agli Amici Rovinj is listed among the top 50 Italian restaurants globally!

The Gran Galà della Cucina Italiana is a prestigious event that signifies the approaching end of the year, during which the best Italian restaurants operating around the world are announced. The eagerly anticipated **50 Top Italy** event is dedicated to the cuisine loved in almost every corner of the world.
The selection takes place under the auspices of the **Made in Italy** brand, an online guide to the excellence of Italian products both within and beyond Italy's borders, and one of the world's leading brands for enogastronomy, restaurants, and hotels. The ceremony, held in Milan in mid-December, announces the top 50 Italian restaurants around the world, along with special awards dedicated to professionals who have particularly distinguished themselves throughout the year.

For two consecutive years, the gorgeous Rovinj restaurant, Agli Amici Rovinj, owned by renowned Italian chef Emanuele Scarello finds itself among the recipients of this very special and significant award.

Emanuele and Michela Scarello are the owners of the restaurant Agli Amici dal 1887 in Udine, which, with over 130 years of tradition, has long delighted numerous enthusiasts of top-notch gastronomy. The Michelin Guide recognized this by awarding it its first star in 1999, and since 2010, it is the owner of two brilliant stars.
At the end of 2021, they decided to open a new restaurant outside Italy but nearby, on the Istrian peninsula in Rovinj. Situated in an attractive location between the Grand Park Hotel Rovinj and the five-star marina, the kitchen of Agli Amici Rovinj offers outdtanding gastronomy, contemporary trends rooted in tradition, and the use of the highest quality local ingredients.
The Agli Amici Rovinj restaurant is described in the guide in detail: "Chef Emanuele Scarello's family-style cuisine arrives in Croatia, bringing the same philosophy of selected ingredients from local producers with the aim of sustainable and excellent cuisine, as has already been experienced in Udine. The terrace with its view of the small harbour, provides an enchanting experience, and the collaboration with the Maistra Group ensures high standards of luxury accommodation. The restaurant exclusively offers two tasting menus, each dedicated to a stage of Agli Amici's journey, from Godia to Istria. Special attention is given to vegetables, which are the cornerstone of one of the routes. Among the dishes, is Il bosco, which recreates evocative memories with pine needles, while the refined and umami egg is paired with seaweed, which plays a fundamental role."

The title of the best Italian restaurant in the world for 2024, according to the 50 Top Italy guide, has been awarded to the restaurant Al Carpaccio in Paris. In second place is Tokyo's Gucci Osteria, whilst in third place is Don Alfonso from Toronto. The Rovinj restaurant ranked very highly at 13th place on this list of the best for 2024!

Das Restaurant Agli Amici Rovinj befindet sich auf der Liste der besten 50 italienischen Restaurants auf globaler Ebene!

Gran Galà della Cucina Italiana ist ein feierliches Ereignis, das darauf hinweist, dass sich das Jahr dem Ende zuneigt, und dann werden die besten italienischen Restaurants verkündet, die weltweit fungieren. Das sehnsüchtig erwartete Event **50 Top Italy** ist der, in fast allen Ecken der Welt, beliebten Küche gewidmet.
Die Auswahl findet unter den Fittichen des Brands **Made in Italy** statt, einem online Führer für die Vorzüglichkeit italienischer Produkte innerhalb und außerhalb der Grenzen Italiens und einem der stärksten globalen Brands für Önogastronomie, Restaurants und Hotels. Bei der Feierlichkeit, die in Milano Mitte Dezember stattfindet, werden die besten 50 italienischen Restaurants auf globaler Ebene verkündet, mit der Verleihung besonderer Auszeichnungen, den Profis gewidmet, die sich während des Jahres besonders hervorgetan haben.

Unter den Gewinnern dieser besonderen und bedeutsamen Auszeichnung befindet sich seit bereits zwei Jahren in Folge auch das wunderschöne Rovinjer Restaurant Agli Amici Rovinj des bekannten italienischen Küchenchefs Emanuele Scarello.

Emanuele und Michela Scarello sind Eigentümer des Restaurants Agli Amici dal 1887 in Udine, mit mehr als 130 Jahren Tradition begeistert es zahlreiche Liebhaber der Spitzengastronomie, worüber auch der Michelin Guide sein Urteil durch die Erteilung des ersten Sterns bereits im Jahre 1999, und seit dem Jahr 2010 mit zwei glänzenden Sternen gefällt hat.
Am Ende des Jahres 2021 haben sie sich entschlossen, ein neues Restaurant außerhalb Italiens, aber in der Nähe, auf der Halbinsel Istrien, in Rovinj, zu eröffnen. Gelegen an einem attraktiven Standort zwischen dem Grand Park Hotel Rovinj und der Marina mit fünf Sternen, bietet die Küche des Restaurants Agli Amici Spitzengastronomie, moderne Trends, die auf Tradition und der Verwendung der qualitativsten lokalen Lebensmittel beruhen.
Das Restaurant Agli Amici Rovinj ist im Führer detailliert beschrieben: „Die Küche von familiärem Stil des Küchenchefs Emanuele Scarella kommt nach Kroatien und bringt dabei dieselbe Philosophie ausgewählter Zutaten lokaler Hersteller mit dem Ziel der nachhaltigen und ausgezeichneten Küche mit, wie wir sie bereits in Udine verkostet haben. Die Terrasse mit Blick auf den Hafen bietet ein bezauberndes Erlebnis, und die Zusammenarbeit mit der Maistra Gruppe sichert hohe Standards einer Luxusunterkunft. Das Restaurant bietet ausschließliche zwei Degustations-Menüs, jedes einer Etappe der Reise von Agli Amici gewidmet, von Godia bis Istrien. Besondere Beachtung wurde dem Gemüse gewidmet, das Grundstein einer der Routen ist. Speisen wie beispielsweise „Il bosco" erwecken durch Kiefernadeln suggestive Erinnerungen, während sich das Ei, raffiniert und umami, zum Seetang gesellt, und dabei eine grundlegende Rolle spielt."

Den Titel des besten italienischen Restaurants der Welt für das Jahr 2024, laut der Auswahl des Führers 50 Top Italy, nahm das Restaurant Al Carpaccio ein, das in Paris tätig ist, am zweiten Platz liegt das Gucci Osteria in Tokio und am dritten das Don Alfonso aus Toronto. Auf dieser Liste der besten für das Jahr 2024 hat das Rovinjer Restaurant den hohen 13. Platz eingenommen!

Istra Gourmet Guide

Führer Istra Gourmet

A Guide to the Best of Istria

The guide of the Istria Tourist Board, entitled Istra Gourmet, was first published in 1996. In its new, 24th edition, it presents nearly 400 notable addresses offering the best of Istria. This guide to the enogastronomic offerings of the Istrian peninsula provides detailed information and, alongside an overview of prominent winemakers and extra virgin olive oil producers and the most important Istrian gastronomic products, it also offers an insight into the best Istrian restaurants and taverns.

Best restaurants and taverns

The new edition of the Istra Gourmet guide is based on the following main criteria: technically precise cooking, high and internationally relevant gastronomic ambitions, authenticity, seasonality, and locality, as well as the efforts of individual restaurants and chefs in building gastronomic institutions. This edition of the guide introduces, for the first time, a category for five-star restaurants.

Five-star restaurants are of the highest gastronomic rank according to relevant international criteria, featuring excellent service and extensive wine lists. These are restaurants that are, in themselves, worth a trip to Istria. Four-star restaurants guarantee an authentic gastronomic experience, with first-class service and very good to excellent wines. Three-star restaurants may be simpler in their culinary techniques but offer very tasty food in warm, unpretentious settings. One and two-star restaurants generally prepare basic local dishes or occasionally dishes with a touch of international flair; the difference between one and two stars lies in the precision of cooking and the care given to the presentation of the food.

For the first time, the 5* rating for excellent restaurants has been awarded to Rovinj restaurants! This prestigious rating was earned by Agli Amici Rovinj and Monte, the only Istrian restaurants simultaneously crowned with a Michelin star, and by Cap Aureo, which holds a Michelin recommendation. In addition to the "Excellent" category, the Istra Gourmet guide also introduces the "Outstanding Restaurants" category. The 4* rating has been awarded to the top-notch restaurants Meneghetti from Bale and Tekka by Lone from Rovinj.

Craft beer

The new edition of the Istra Gourmet guide includes an additional chapter dedicated to craft breweries in Istria. The Istrian beer scene emerged somewhat modestly, but its successful development can be seen in the increasing number of successful small and independent breweries that are sure to surprise and delight with their products. Interesting and well-attended events dedicated to these breweries are also on the rise each year.

Führer durch das Beste das Istrien bietet

Der Führer des Tourismusverbands Istrien unter der Bezeichnung Istra Gourmet erlebte seine erste Ausgabe bereits im Jahr 1996. In der neuen, 24. Ausgabe stellt er fast 400 herausragende Adressen vor, die das Beste Istriens bieten. Der Führer durch das öno-gastronomische Angebot der Halbinsel Istrien bringt detaillierte Informationen, und neben der Übersicht über die hervorgehobenen Winzer und Hersteller von nativem Olivenöl extra sowie der wichtigsten istrischen gastronomischen Produkte, bietet er einen Einblick in die besten istrischen Restaurants und Tavernen.

Die besten Restaurants und Tavernen

Die neue Ausgabe des Istra Gourmet Führers wurde auf Grundlage folgender Hauptkriterien erstellt: technisch präzises Kochen, hohe, international relevante gastronomische Ambitionen, Authentizität, Saisonalität und Lokalität sowie die Bemühungen einzelner Restaurants und Chefköche beim Aufbau gastronomischer Institutionen. Diese Ausgabe des Führers führt zum ersten Mal eine Kategorie für Restaurants mit fünf Sternen ein.

Fünf-Sterne-Restaurants sind Restaurants von höchstem gastronomischem Rang anhand relevanter internationaler Kriterien, mit exzellentem Service und umfangreichen Weinkarten. Hier ist die Rede von Restaurants die, für sich selbst, eine Reise nach Istrien wert sind. Vier-Sterne-Restaurants garantieren ein authentisches gastronomisches Erlebnis mit erstklassigem Service und sehr guten bis ausgezeichneten Weinen. Drei-Sterne-Restaurants können zwar anhand der kulinarischen Techniken einfacher sein, bieten aber sehr leckere Gerichte in warmer, schlichter Atmosphäre. Restaurants mit einem oder zwei Sternen bereiten hauptsächlich einfache lokale Gerichte zu oder manchmal auch Gerichte mit leicht internationaler Note; der Unterschied zwischen einem und zwei Sternen liegt in der Präzision der Zubereitung und der Sorgfalt bei der Präsentation der Speisen.

Die Note 5* für ausgezeichnete Restaurants wurde zum ersten Mal verliehen, und zwar Rovinjer Restaurants! Diese Prestige-Bewertung haben Agli Amici Rovinj und Monte erhalten, die einzigen istrischen Restaurants gleichzeitig auch mit dem Michelin Stern gekrönt, sowie das Restaurant Cap Aureo, das auch die Kennzeichnung der Michelin Empfehlung trägt.
Der Führer Istra Gourmet bringt neben der Kategorie „exzellente" auch die Kategorie „ausgezeichnete Restaurants". Die Note 4* haben die Spitzenrestaurants Meneghetti aus Bale und Tekka by Lone aus Rovinj verdient.

Craft Bier

In der neuen Ausgabe des Führers Istra Gourmet befindet sich ein zusätzliches Kapitel den Craft Brauereien aus Istrien gewidmet. Die istrische Bierszene erschien fast schüchtern, aber ihre erfolgreiche Entwicklung bezeugt die immer größere Zahl an erfolgreichen kleinen und unabhängigen Brauereien, die mit ihren Produkten sicherlich überraschen und begeistern werden. Sie sind interessant ausgetüftelt und werden gerne besucht, auch gibt es jedes Jahr eine größere Zahl an neuen, ihnen gewidmeten Veranstaltungen.

Teranino
- a toast for every occasion

Teranino
- ein Zutrunk für jeden Anlass

It's no secret that brandy and teran love each other deeply. Combined with the addition of spices, they create one of Istria's favourite liqueurs - teranino.

Sometimes overshadowed by other traditional Istrian products, sometimes by other Istrian destinations - these are teranino and Bale. However, the still relatively new Teranino Festival has already proved that both teranino and Bale have a lot to offer, and the many visitors are a true testament to their value.

Let's start with the history that has produced and established many types of spirits, with the types of drinks and ingredients depending on the availability in the region where they originated. One of the liqueurs that emerged from the blend of traditional ingredients is Istrian teranino, a somewhat milder traditional Istrian liqueur made from teran, which is an indigenous Istrian variety of red wine.

Teranino is an excellent companion for any occasion, be it a wedding, a birthday celebration, or simply to brighten up your day or cap off a great one. This beloved drink has found a new, beautiful stage in Bale, a historic stone town perched on a hill and surrounded by vineyards and olive groves. It offers visitors a plethora of attractions, breath-taking nature, and gastronomic delights, including a festival dedicated to teranino.

The Teranino Festival is one of the newer gourmet events and a true magnet for all lovers of traditional Istrian spirits and good entertainment. Dedicated to the indigenous liqueur, the festival is designed to spread the story of this product from the Region of Istria. The perfect place to achieve this goal is the town of Bale, one of the loveliest gems of Istria, found on the western coast.

With its untouched coastline nearby and the magnificent Soardo Bembo Palace at its centre, the festival dedicated to teranino is yet another reason to visit this enchanting town!

Es ist kein Geheimnis, dass sich Schnaps und Teran lieben, und zwar sehr. Miteinander verschmolzen, mit der Zugabe von Gewürzen, ergeben sie einen beliebten istrischen Likör - Teranino.

Manchmal im Schatten anderer traditioneller istrischer Produkte, manchmal im Schatten einiger anderer istrischer Destinationen - das sind der Teranino und Bale. Aber das noch immer frischgebackene Festival des Teranino hat bereits bewiesen, dass sowohl der Teranino als auch Bale wahrlich viel zu bieten haben, und die zahlreichen Besucher sind eine wahre Bestätigung deren Wertes.

Aber, starten wir bei der Geschichte, die zahlreiche Arten an starken Getränken gebärt und etabliert hat, und die Art des Getränks und der Zutaten hingen von der Verfügbarkeit auf dem Gebiet, wo diese entstanden, ab. Einer der Liköre, der aus der Verbindung traditioneller Zutaten entstand, ist der istrische Teranino, ein etwas milderer traditioneller istrischer Likör, hergestellt auf der Basis von Teran, einer autochthonen istrischen Rotweinsorte.

Teranino ist ein ausgezeichneter Begleiter für jeden Anlass, ob denn nun die Rede von einer Hochzeit ist, einer Geburtstagsfeier oder einfach für einen besseren Tag, und letztendlich auch zum Ausklang eines ausgezeichneten Tags. Und das beliebte Getränk hat auch seine neue wunderschöne Bühne gefunden. Bale, ein historisches steinernes Städtchen, erbaut auf einem Hügel, umgeben von Weinbergen und Olivenhainen, kann seinen Besuchern eine Fülle an Inhalten, schöne Natur und gastronomische Genüsse bieten, darunter auch das Festival dem Teranino gewidmet.

Das Teranino Festival ist eine der neueren Gourmet Veranstaltungen und ein wahrer Köder für alle Liebhaber des traditionellen istrischen Tropfens und guter Unterhaltung. Gewidmet dem autochthonen Likör wurde das Festival kreiert, mit der Absicht die Geschichte über ein Produkt zu verbreiten, das vom Gebiet der Gespanschaft Istrien kommt, und ein idealer Ort, an welchem dieses Ziel verwirklicht wird, ist das Städtchen Bale, einer der schönsten istrischen Juwele, gelegen an der Westküste Istriens.

Neben der unberührten Küste in der Nähe und dem majestätischen Palast Soardo Bembo in dessen Zentrum, ist das Festival, dem Teranino gewidmet, noch einer der Gründe, warum man dieses zauberhafte Städtchen besuchen sollte!

Vrsar hazelnuts
- the magical ingredient of amareti

Haselnüsse von Vrsar
- magische Zutat der Amaretti

We reveal the secret ingredient of the special sweets made by Vrsar's housewives.

A place of enjoyment for the famous Casanova, a town that inspires artists, a haven for fishermen and sailors - all this is the marvellous Vrsar, perched on the Adriatic coast on the western side of the Istrian peninsula. This Mediterranean town also boasts a charming archipelago of 18 islets, offering magical views from the old town centre.

However, Vrsar is not only known for its gorgeous sea views but also for its excellent gourmet offerings that can delight every visitor. Among the many delicacies, you will discover a special gem from this inspiring place - Vrsar amareti.

Amareti are a type of light, airy cookie traditionally made in Saronno, Italy. However, the Vrsar version is quite special. While amaretti in other parts of the world are made with almonds, the unique feature of the Vrsar amareti is their main ingredient - hazelnuts!

Hazelnuts are not the main ingredient by chance; they have a rich history and a significant importance in this region. In the past, hazelnut cultivation in the Vrsar area provided an additional source of income for farmers, making this place known as the "hazelnut cultivation centre in Istria." Today, the local population has turned its interests more towards tourism and the intensive production of wine and extra virgin olive oil. However, the hazelnut still thrives!

Without hazelnuts, there would be no Vrsar amareti, for which the Municipality of Vrsar Tourist Board is undertaking the process of protection as an intangible cultural heritage. To achieve this, larger plantation areas are needed to ensure a sufficient quantity of quality raw material for the production of these delicious Vrsar cookies.

Hazelnuts and other nuts are an essential part of the Mediterranean diet, and revitalizing their cultivation contributes to the quality of another top-notch product on Istria's gastronomic map. Vrsar has taken this task seriously, and the specific "Istrian elongated" hazelnuts of this region have a bright future.

We believe these special biscuits have piqued your interest—you can even try making them yourself by following the traditional recipe. A good taste is guaranteed, but if you can get local hazelnuts, your amareti will be even better!

Wir enthüllen Ihnen die geheime Zutat des besonderen Gebäcks der Hausfrauen von Vrsar

Genussort des berühmten Casanovas, ein Städtchen das Künstler inspiriert, Zufluchtsort der Fischer und Seemänner - all dies ist in einem das wunderschöne Vrsar, erhoben an der Adriaküste an der Westküste der Halbinsel Istriens. Das mediterrane Städtchen kann sich auch mit dem bezaubernden Archipel rühmen, auf dessen 18 Inselchen sich aus dem Altstadtkern ein bezaubernder Ausblick bietet.

Aber, Vrsar ist, außer für die wunderschönen Meeresaussichten, auch bekannt unter Liebhabern guter Speisen und anhand des ausgezeichneten Gourmetangebots, das jeden Besucher begeistern kann. Unter den zahlreichen Delikatessen werden Sie in Vrsar auch einen besonderen Juwel dieses inspirierenden Ortes entdecken - Amaretti von Vrsar.

Amaretti ist eine Art leichten, luftigen Gebäcks, das traditionell im italienischen Saronno zubereitet wurde, und es ist den französischen Macarons sehr ähnlich. Dennoch ist die Version aus Vrsar wegen etwas besonders. Während im Rest der Welt die Amaretti aus Mandeln hergestellt werden, ist die Besonderheit der Amaretti von Vrsar deren Hauptzutat - die Haselnuss!

Die Haselnuss ist nicht ohne Grund die Hauptzutat, denn diese hat in dieser Gegend eine reiche Geschichte und wichtige Bedeutung. Der Haselnussanbau auf dem Gebiet von Vrsar stellte in der Vergangenheit eine zusätzliche Einnahmequelle für Landwirte da, darum war dieser Ort auch bekannt als „Zentrum des Haselnussanbaus Istriens". Jedoch hat sich die lokale Einwohnerschaft heute mehr dem touristischen Angebot und der intensiven Herstellung von Wein und nativem Olivenöl extra zugewandt. Aber, die Haselnuss lebt noch immer!

Ohne Haselnüsse gibt es keine Amaretti von Vrsar, für welche der Tourismusverband der Gemeinde Vrsar auch den Prozess des Schutzes als immaterielles Kulturerbe durchführt. Um dies zu verwirklichen, sind größere Plantagen notwendig, die eine ausreichende Menge an qualitativen Rohstoffen für die Herstellung des schmackhaften Gebäcks von Vrsar sichern würden.

Haselnüsse und andere Nüsse sind ein unumgänglicher Teil der mediterranen Ernährung, und durch die Revitalisierung deren Anbau wird zum qualitativen Angebot eines weiteren Spitzenprodukts auf der gastronomischen Karte Istriens beigetragen. Diese Aufgabe hat Vrsar ernst genommen und die spezifischen „istrischen länglichen" Haselnüsse dieser Gegend haben eine leuchtende Zukunft.

Wir glauben, dass Sie von diesem besonderen Gebäck fasziniert sind - Sie können auch selbst versuchen, diese nach dem traditionellen Rezept zuzubereiten. Guter Geschmack ist garantiert, aber falls Sie die Möglichkeit haben, heimische Haselnüsse zu bekommen, werden die Amaretti noch besser!

Istrian pinca
- the queen of the Easter table

Istrische Pinze
- Königin der Ostertafel

There are countless recipes for traditional Istrian pinca, differing from place to place, but one thing is certain - there is no Easter in Istria without pinca.

Istrian pinca is a symbol of the Easter table in Istria. The recipes vary depending on the part of Istria the pinca is made, but the final product is always the same - a delicious sweet bread enjoyed by the whole family. In northern Istria, pinca is also known as maslenica, named after the butter (maslo) added to the dough. In the past, it was one of the few sweet dishes on the modest Easter table of many households. Women would often knead this sweet bread with raisins the day before, allowing the dough to rise to the desired size.

There are numerous recipes, almost every household has its own, and many can now be found online. Unlike regular bread, the dough for pinca includes sugar, eggs, and raisins. Loaves are cut on top in the shape of a cross and decorated with olive leaves. Different recipes vary in shape, spices, density, and the number of eggs. Traditionally, pinca is baked on an old-fashioned hearth under a bell-shaped lid.

To preserve this ancient tradition, a festival called Istrijanske pinci pod čerepnjon na ugnjišću (Istrian pinca under a bell-shaped lid on the hearth) has been held in Žminj for many years on Palm Sunday. This folk festival features housewives from all over Istria preparing this delicious treat in the traditional way a week before the biggest Catholic holiday, teaching younger generations about the tradition.

After the pincas are ready, visitors can taste them. Each year, along with an expert jury, the best pinca is selected, and it was at this event that the largest pinca was baked - a record-breaking 43-kilogram pinca that took nine hours to bake.

This festival, dedicated to tradition, is truly commendable, so if you want to spend Easter in Istria, it's definitely worth visiting Žminj. However, if you are unable to attend this event, don't worry; you can bake pinca in the comfort of your own home. Were you wondering when the right time for this endeavor might be? Traditionally, pinca was prepared on Maundy Thursday, but in recent times it is baked on Saturday, taken for blessing, and eaten for breakfast the following morning. Bon appetit!

Es gibt eine Fülle an Rezepten für die traditionelle istrische Pinze, diese unterscheiden sich von Ort zu Ort, aber eines ist sicher - ohne Pinze gibt es in Istrien kein Ostern

Die istrische Pinze ist ein Symbol der Ostertafel in Istrien. Die Rezepte unterscheiden sich abhängig vom Teil Istriens in welchem die Pinze zubereitet wird, aber das finale Produkt ist eigentlich dasselbe - ein schmackhaftes süßes Brot, das die gesamte Familie genießt. Auf dem Gebiet des nördlichen Istriens wird für die Pinze auch die Bezeichnung maslenica genutzt, wegen dem Butterschmalz (maslo) das in den Teig gegeben wird, in der Vergangenheit war sie eine der seltenen süßen Speisen auf der bescheidenen Ostertafel zahlreicher Haushalte. Dieses süße Brot mit Rosinen wurde von den Frauen oftmals schon am Vortag geknetet, damit der Hefeteig die gewünschte Größe erreicht.

Es gibt zahlreiche Rezepte, fast jeder Haushalt hat sein eigenes, und eine Vielzahl kann heute auch im Internet gefunden werden. Im Gegensatz zum Brot werden dem Pinzenteig Zucker, Eier und Rosinen hinzugefügt und am Schluss werden die Laibe oben in Form eines Kreuzes eingeschnitten und mit Olivenblättern geschmückt. Verschiedene Rezepte unterscheiden sich anhand Form, Gewürzen, Konsistenz, Zahl der Eier, und traditionell wird die Pinze an der altertümlichen Feuerstelle unter der Glocke gebacken.

Genau mit dem Wunsch, diese altertümliche Tradition zu bewahren, wird in Žminj bereits seit einer Reihe an Jahren am Palmsonntag (Uličnica oder Cvjetnica) das Festival unter der Bezeichnung „Istrische Pinzen unter der Glocke an der Feuerstelle (istrijanske pinci pod čerepnjon na ugnjišću)" abgehalten. Es handelt sich um ein Volksfestival bei welchem Gastgeber aus ganz Istrien eine Woche vor dem größten katholischen Feiertag diese schmackhafte Süßspeise auf altertümliche Weise zubereiten und somit der jüngeren Generation die Tradition beibringt.

Nachdem die Pinzen fertig sind, können die Besucher diese verkosten. Jedes Jahr wird von einer Expertenjury auch die beste Pinze gewählt, und genau auf dieser Veranstaltung wurde auch jene größte - rekordträchtige Pinze, 43 Kilogramm schwer, gebacken, die sogar neun Stunden lang gebacken wurde.

Das Festival der Tradition gewidmet, ist allen Lobes würdig, und wenn Sie die Osterfeiertage in Istrien verbringen möchten, ist es auf jeden Fall wert, bis nach Žminj zu wandern. Aber, falls Sie nicht die Möglichkeit haben, diese Veranstaltung zu besuchen, sollten Sie nicht verzweifeln, eine Pinze können Sie auch in der Wärme des eigenen Heimes backen. Sie fragen sich, wann die beste Zeit dafür ist? Traditionell wurde die Pinze am Gründonnerstag zubereitet, und in neueren Zeiten wird sie am Samstag gebacken, wenn sie zur Segnung getragen und am nächsten Morgen zum Frühstück gegessen wird. Lassen Sie es sich schmecken!

Recipes and a few secrets
- with a pinch of salt and a drop of liquid gold

Rezepte und das ein oder andere Geheimnis
- mit einem Körnchen Salz und einem Tropfen flüssigem Gold

What makes Istrian sheep's milk cheese special?

Was macht den Käse vom istrischen Schaf so besonders?

The Istrian peninsula was once abundant with pastures full of flocks of sheep and goats tended by local shepherds. Today, the Istrian goat stands proudly as a symbol of Istria, yet we must not forget the enduring importance of the Istrian sheep. Just as in days gone by, these sheep continue to nourish and clothe the local population, preserving a timeless legacy.

The breed of the Istrian sheep is unique in many ways, and it is believed to have originated at the end of the 18th century when foreign breeds such as Gentile di Puglia and Bergamasca were primarily used to improve the native sheep. The Istrian sheep is exclusively bred in the Istrian region. It has a harmonious body structure, a strong constitution with a pronounced trunk length, and belongs to the group of medium-sized breeds.

In terms of population size, it is considered a potentially endangered Croatian native breed. The Istrian sheep is primarily intended for milk production, which is processed on family farms into traditional semi-hard, full-fat sheep cheese.

Generational cheeses from the Macan family farm
One of the most renowned shepherds and producers of cheese from the Istrian sheep is Vedran Macan, founder of the Macan family farm (OPG Macan), where cheese from this sheep has been produced for generations. Macan has been involved in livestock farming, as he likes to say, for as long as he can remember. At the heart of their production are cheeses made from the unpasteurized milk of the Istrian sheep.

The flock of this family farm numbers about a hundred sheep that graze in nature and are fed exclusively with biologically and ecologically verified food. The Istrian sheep's cheese from the Macan family farm is made from the milk of Istarska pramenka sheep, produced from April to September. The farm offers a variety of different cheeses, so there is something for everyone, depending on taste. The estate is located at Stancija Čipuli, near Svetvinčenat. This is a rural area of the Istrian peninsula, where the breeding of Istrian sheep has a long tradition.

The Association of Istrian Sheep Breeders, Istrijanka, was founded in Svetvinčenat in 2005 with the aim of preserving this folk heritage. Through the association, Istrian sheep farmers promote the breeding of this breed and have initiated a process of registering and protecting the authenticity of Istrian sheep's milk. Besides President Macan, the association includes 24 breeders whose flocks are spread across the entire Region of Istria, collectively owning about 2,300 Istrian sheep.

If you are looking for a place where you can try these high-quality local products, the Macan family estate is an excellent location! In addition to enjoying delicious cheese, why not take a look at the Istrian sheep itself. "Experts" say that its beauty lies in its aquiline nose, but you can be your own judge if this is true or not!

Die istrische Halbinsel hatte einst eine Fülle an Weiden übervoll mit Herden an Schafen und Ziegen der örtlichen Hirten. Heute ist die istrische Ziege das Symbol Istriens, aber man darf die Bedeutung des istrischen Schafs nicht vergessen, das auch heute, wie auch einst, die lokale Einwohnerschaft 'füttert und kleidet'.

Die Rasse des istrischen Schafs ist anhand vielerlei spezifisch, und es wird angenommen, dass sie Ende des 18. Jahrhunderts entstand, als zum Veredeln autochthoner Schafe hauptsächlich die ausländische Rasse Gentile di Puglia und Bergamo Schafe verwendet wurden. Das istrische Schaf wird ausschließlich auf dem Gebiet Istriens gezüchtet. Es hat einen harmonischen Körperbau, eine kräftige Konstitution mit betonter Rumpflänge und gehört zur Gruppe der Rassen mit mittlerer Körperentwicklung.

Aufgrund der Größe der Population gehört es zur Reihe der potenziell gefährdeten kroatischen ursprünglichen Rassen. Das istrische Schaf ist vorwiegend für die Milchproduktion geeignet, die in den familiär geführten Landwirtschaftsbetrieben zu traditionellem halbharten, Vollfett-Schafskäse verarbeitet wird.

Generationskäse des Familienbauernhofs OPG Macan
Einer der bekanntesten Schäfer und Käsehersteller vom istrischen Schaf ist Vedran Macan, Gründer des Familienbauernhofs (Obiteljsko poljoprivredno gospodarstvo) OPG Macan in dem der Käse von diesem Schaf seit Generationen hergestellt wird. Macan beschäftigt sich mit der Viehzucht, wie er so schön sagt, seit er denken kann. Im Mittelpunkt der Herstellung stehen Käse aus nichtpasteurisierter Milch des istrischen Schafs.

Die Herde dieses Familienbetriebs zählt etwa hundert Schafe, die in der Natur weiden und sich ausschließlich von biologischer und ökologisch geprüfter Nahrung ernähren. Käse des istrischen Schafs des Familienbauernhofs OPG Macan wird aus der Milch der Schafe der Rasse Istarska pramenka hergestellt, im Zeitraum von April bis September. Das Angebot des Familienbauernhofs besteht aus mehreren verschiedenen Käsesorten, sodass jeder etwas für sich finden kann, abhängig vom Geschmack. Das Gut befindet sich auf dem Gehöft Stancija Čipuli, neben Svetvinčenat. Es ist die Rede von einem ruralen Gebiet der istrischen Halbinsel, und die Zucht von istrischen Schafen ist eine lange Tradition dieser Gegend.

Mit dem Ziel des Erhalts des Nationalerbes wurde in Svetvinčenat im Jahr 2005 der Verein istrischer Schäfer Istrijanka gegründet. Züchter des istrischen Schafs ermutigen durch den Verein die Zucht dieser Rasse, und sie haben auch den Prozess der Registrierung und des Schutzes der Originalität der Milch des istrischen Schafs in die Wege geleitet. Im Verein gibt es, neben dem Vorstand Macan, noch 24 Züchter deren Herden sich auf dem gesamten Gebiet der Gespanschaft Istrien befinden, und alle zusammen besitzen etwa 2300 Stück des istrischen Schafs.

Wenn Sie nach einem Ort suchen, an dem Sie ein qualitatives hausgemachtes Produkt verkosten können, ist das Gut der Familie Macan ein ausgezeichneter Standort! Werfen Sie, außer dem Genuss von schmackhaftem Käse, auch einen Blick direkt auf das istrische Schaf. 'Kenner' sagen, dass sich deren Schönheit in der Hakennase verbirgt, aber beurteilen Sie selbst, ob dies wirklich so ist!

A sweet bite of health

Ein süßer Happen Gesundheit

On the subject of the honey that has been produced out of pure love for many years: the Marić family from Kanfanar successfully produces top-quality local honey

They say there is no "more natural" food than honey, a product of bees made from floral nectar. There are more than twenty thousand types of honey worldwide, while in Istria, the most well-known are acacia and wildflower honey. The journey to the final product is long, but everything becomes easier when love is involved in the process. To obtain the final product, the beekeeper first opens the hive, then shakes the bees off the frame. He takes the frame with its honey and then opens the wax caps, collecting, straining, and finally procuring the liquid product that ranges in colour from golden yellow to dark brown.

The Marić family from Kanfanar has been doing all this with love for many years. Since the 1990s, they have been producing this delicious and healthy food, starting when they received a beehive as a gift. One beehive, thanks to dedicated effort and work, turned into about a hundred, and thus the family farm primarily focuses on the production of honey and propolis, as well as collecting pollen. Over the years, their products have become true gourmet delights, and their love for bees and honey has passed down from generation to generation in this hardworking family.

Sebastijan Marić, together with his father Anton, is the head of the Marić family farm (OPG Marić), and the whole family successfully proves that the old saying "where there's a will, there's a way" truly holds. The secret to their success cannot really be called a secret - it lies in dedicated work and a sincere love for beekeeping.

The Marić family farm produces about a ton of natural honey annually, including acacia, ivy, and forest honey. In addition to these "standard" types, they are also proud of their green, or children's honey with mint, which is tailored to the picky palates of the younger family members. The quality of their honey can be seen by the fact that their products can be sampled not only at their home address in Kanfanar but also in the most elite hotels and restaurants throughout Istria and beyond.

This hardworking family does not stop at honey. They have expanded their farm to include the production of cured meat products - ombolo, pancetta, sausages, and špaleta. These are all products made from local Istrian pigs in the traditional old-fashioned way.

After something savoury? There's always a craving for something sweet, and the Marić family has managed to combine the best of both in the finest possible way. Come to Kanfanar and see for yourself!

Über Honig der, aus purer Liebe, bereits seit einer Reihe an Jahren hergestellt wird

Es wird gesagt, dass es kein "natürlicheres" Lebensmittel als Honig gibt, einem Bienenprodukt, gewonnen aus Blütennektar. Es gibt mehr als zwanzigtausend Honigarten auf der Welt, während in Istrien Akazien- und Blütenhonig am bekanntesten sind. Der Weg bis zum finalen Produkt ist lang, aber alles ist einfacher, wenn Liebe im gesamten Prozess mit einbezogen ist. Um bis zum Endprodukt zu gelangen, öffnet der Imker zuerst den Korb, danach schüttelt er die Bienen aus dem Rahmen, nimmt den Rahmen mit dem Honig, öffnet den Wachsdeckel, schleudert und presst den Honig und bekommt am Ende ein flüssiges Produkt von goldgelber bis dunkelbrauner Farbe.

All dies wird seit vielen Jahren mit Liebe von der Familie Marić aus Kanfanar durchgeführt, die sich seit den 90er Jahren mit der Herstellung dieses köstlichen und gesunden Lebensmittels beschäftigt, und alles begann als die Familie einen Bienenstock geschenkt bekam. Ein Bienenstock verwandelte sich dank engagierter Anstrengung und Arbeit in hunderte davon, sodass sich der Familienbauernhof hauptsächlich mit der Produktion von Honig und Propolis sowie dem Sammeln von Pollenstaub beschäftigt. Im Laufe der Jahre wurden ihre Produkte zu echten Gourmet-Delikatessen, und die Liebe zu Bienen und Honig wird in dieser fleißigen Familie von Generation zu Generation weitergegeben.

Sebastijan Marić ist zusammen mit seinem Vater Anton Träger des Familienbauernhofs OPG Marić, und die gesamte Familie beweist erfolgreich, dass das alte Sprichwort „Alles ist möglich, wenn man es will" wirklich wahr ist. Das Geheimnis ihres Erfolgs kann man nicht wirklich als Geheimnis bezeichnen - denn es geht um engagierte Arbeit und die aufrichtige Liebe zur Imkerei.

Der Familienbauernhof OPG Marić produziert jährlich etwa eine Tonne natürlichen Akazien-, Efeu- und Waldhonig. Neben den genannten „Standard" Sorten sind sie auch stolz auf ihren grünen, bzw. Kinderhonig mit Minze, der den wählerischen Gaumen der Jüngsten angepasst ist. Die Tatsache, dass man ihre Produkte, außer an ihrer Adresse in Kanfanar, auch in den elitärsten Hotels und Restaurants in ganz Istrien, aber auch darüber hinaus probieren kann, zeugt von der Qualität des von ihnen hergestellten Honigs.

Die fleißige Familie begnügte sich nicht nur mit Honig. Sie haben ihren Familienbauernhof auch auf die Herstellung von Trockenfleischprodukten ausgeweitet - Ombolo (gepökelter Teil vom Schweinekotelett), Pancetta, Wurst, špaleta (halbgepökelte Vorderschulter). Alle Produkte werden auf traditionelle, altmodische Weise vom heimischen istrischen Schwein hergestellt.

Nach dem Salzigen meldet sich immer ein Bedürfnis nach etwas Süßem, und der Familie Marić ist es auf beste Weise gelungen, das Beste vom Süßen und Salzigen zu verbinden. Kommen Sie nach Kanfanar und überzeugen Sie sich selbst!

Wine & dine calendar
- a schedule worth remembering

Wine & Dine Kalender
- Ein Programm, das 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!

Tradition on the table: dishes from the pot
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
"Tradizione a tavola: viècie riciète da màr " 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 alle Jahreszeiten

Rovinj, Vrsar, Bale, Svetvinčenat und Kanfanar waren durch die Geschichte hindurch Orte, an denen viele Kulturen durchdrangen, die ihre unauslöschlichen Spuren hinterließen. Einzigartige Architektur, Natur, Tradition und Kulturerbe verzaubern Reiseschriftsteller und Gäste, die diese Gegend entdecken. Ein besonderer Reichtum verbirgt sich in der Tradition, in immateriellen Bräuchen, die durch die Geschichte hindurch entstanden sind und auch heute als Teil des charmanten Alltags der lokalen Einwohnerschaft aufleben.

Eine der besten Möglichkeiten, diesen Alltag zu entdecken, ist eben Nahrung. Durch das mannigfaltige Angebot an Speisen, ihrer Zubereitung und Bedeutung, den damit verbundenen Geschichten und Bräuchen führen wir Sie durch Istrien und alle seine Jahreszeiten - auf dem Teller (pjat)!

Tradizione a tavola: Speisen aus der pinjata (tiefer Metallteller)
Das Gourmet Event Tradizione a tavola: Speisen aus der pinjata (tiefer Metallteller) bringt alte Speisen unserer Großmütter und Großväter in die modernen Tavernen: Kod Kancelira, Castello, Konoba Klarići und OPG Pekica, wo die Gastgeber "Speisen aus der pinjata (tiefer Metallteller)" zubereiten und einen Hauch Frische in die Speisen bringen, mit denen Generationen an Istrianern aufgewachsen sind: jota (Bohnen-Sauerkrauteintopf), Minestrone, Nudeln, Sugo, istrisches Kraut.

Tradizione a tavola: viècie riciète da màr
Tradizone a tavola: viècie riciète da màr ist ein einzigartiges Gourmet Event, das auf traditionellen Speisen beruht und einen großen Beitrag bei den Bemühungen darstellt, dass sich die Jüngeren dem Prozess des Erhalts des immateriellen Kulturerbes anschließen sowie das kulinarische Wissen, über Jahre hinweg innerhalb lokaler Familien gepflegt, mit Gemeinschaften weltweit geteilt wird. Somit werden Restaurants aus Vrsar, Rovinj und Kanfanar während der Dauer des Events besonders ausgetüftelte Menüs mit Brodet (Fischeintopf), sowie auf Basis dutzender alter, vielleicht auch bereits vergessener Rezepte, Speisen mit Nahrungsmitteln kreieren, die mithilfe des Batana Bootes, einem traditionellen Boot mit flachem Boden, gefangen wurden.

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 specialities from Rovinj and its surrounding areas, prepared in 12 local restaurants. Their tables offer fish and meat menus at promotional prices. The emphasis has been put on indigenous ingredients and the careful preparation of dishes paired with wines produced by local wine makers. 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.

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 in a number of restaurants and taverns 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 specialities that Vrsar guests can expect in spring.

Auf den Wegen von Rovinjer Spezialitäten
Wenn Sie sich auf die Wege der Rovinjer Spezialitäten begeben, werden 12 lokale Restaurants im Rahmen dieses Gourmetprogramms Spezialitäten aus Rovinj und Umgebung für Sie zubereiten. An ihrem Tisch erwarten Sie Fisch- und Fleischmenüs zu Aktionspreisen. Die Betonung liegt auf autochthonen Zutaten und sorgfältiger Zubereitung, und auf der Speisekarte befinden sich auch heimische Weine von örtlichen Winzern. Kabeljau und traditionelle istrische Teigware „posutice", Minestrone, Venusmuscheln nach Buzzara Art, Wolfsbarschfilet in Trüffelsauce, Gnocchi mit Wild sowie heimischer Prosciutto und Käse sind nur einige der Köstlichkeiten, die Gäste in den Frühlings- und Herbsttagen auf der Speisekarte in Rovinj und Umgebung erwarten werden.

Köstlichkeiten von Vrsar
Liebhaber autochthoner Köstlichkeiten und guter Tropfen, die Frühjahrsreisen nach Vrsar bringen, werden eine wahre Gourmet-Rhapsodie genießen können. In zahlreichen Restaurants und Tavernen in Vrsar findet die Veranstaltung unter dem Namen Vrsaranske gološece (Köstlichkeiten von Vrsar) mit einem reichhaltigen Angebot an Fisch- und Fleischmenüs statt. Tintenfisch-Sugo, marinierte Sardinen, kaltes Meeres-Dreierlei vom Oktopus, Brodet (Eintopf) mit Polenta oder etwa Sugo vom istrischen Rind Boškarin mit Gnocchi, Teigware pljukanci, Carpaccio mit Trüffeln, Medaillons in Teran-Sauce und istrischer Prosciutto sind nur einige der Spezialitäten, die die Gäste in Vrsar im Frühjahr erwarten.

Don’t miss it
- Calendar of gourmet events 2024

Versäumen Sie nicht
- Kalender der Gourmet Events 2024

March
März

Bale-Valle, Svetvinčenat-Sanvincenti, Kanfanar-Canfanaro
Tradition on the table: Dishes from the pot

Bale-Valle
Teranino Festival

Kanfanar-Canfanaro / Limski kanal
Day of Lim Bay oysters

Rovinj-Rovigno
On the paths of Rovinj delicacies

April
April

Rovinj-Rovigno
Weekend Food Festival

Rovinj-Rovigno
Regata PROSSECO DOC MAXI ON Cooking Star 2024

Vrsar-Orsera
Delicacies from Vrsar

May
Mai

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

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

Bale-Valle, Svetvinčenat-Sanvincenti, Kanfanar-Canfanaro
Tradition auf demTeller: Speisen aus einem Metalltopf

Bale-Valle
Teranino Festival

Kanfanar-Canfanaro / Limski kanal
Tage der Austern von Lim

Rovinj-Rovigno
Auf den Wegen von Rovinjer Spezialitäten

Rovinj-Rovigno
Weekend Food Festival

Rovinj-Rovigno
Regata PROSSECO DOC MAXI ON Cooking Star 2024

Vrsar-Orsera
Köstlichkeiten von Vrsar

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

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

June Juni	*Svetvinčenat-Sanvincenti* **ISTRun Eat Drink: Beer Run**	*Svetvinčenat-Sanvincenti* **ISTRun Eat Drink: Beer Run**
September / October September / Oktober	*Vrsar-Orsera* **Days of Vrsar amareti**	*Vrsar-Orsera* **Tage des Amaretos von Vrsar**
	Rovinj-Rovigno **ISTRun Eat Drink: Srdela Run**	*Rovinj-Rovigno* **ISTRun Eat Drink: Srdela Run**
	Svetvinčenat-Sanvincenti **Cheese festival & Miss Goat of Istria**	*Svetvinčenat-Sanvincenti* **Käsefestival & Auswahl der besten Ziege Istrien**
October Oktober	*Rovinj-Rovigno* **On the paths of Rovinj delicacies**	*Rovinj-Rovigno* **Auf den Wegen von Rovinjer Spezialitäten**
	Rovinj-Rovigno, Vrsar-Orsera, Kanfanar-Canfanaro **Tradizione a tavola: viècie ricièteda màr**	*Rovinj-Rovigno, Vrsar-Orsera, Kanfanar-Canfanaro* **Tradizione a tavola: viècie ricièteda màr**
	Rovinj-Rovigno, Bale-Valle, Svetvinčenat-Sanvincenti, Kanfanar-Canfanaro **Weekend Bike & Gourmet Tour: Autumn**	*Rovinj-Rovigno, Bale-Valle, Svetvinčenat-Sanvincenti, Kanfanar-Canfanaro* **Weekend Bike & Gourmet Tour: Autumn**
	Svetvinčenat-Sanvincenti **New Wine Festivity**	*Svetvinčenat-Sanvincenti* **Fest des jungen Weins**
	Rovinj-Rovigno, Bale-Valle **The Signature Dish: 4 of a Kind**	*Rovinj-Rovigno, Bale-Valle* **The Signature Dish: 4 of a Kind**
	Rovinj-Rovigno **Ginistra Festival**	*Rovinj-Rovigno* **Ginistra Festival**

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.

Chefa Danijela Đekića 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 25 at the Grand Park Hotel Rovinj.

Wenn sich die Wärme der heißen Sommertage ausbreitet und die neue Jahreszeit hinter der Ecke hervorguckt, beginnt die Saison übervoll 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 – The 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 Meeresfenchel harmoniert mit den Scampi, Linsen werden gepaart mit Muscheln und den Aromen der Strohblumenpollen, 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.

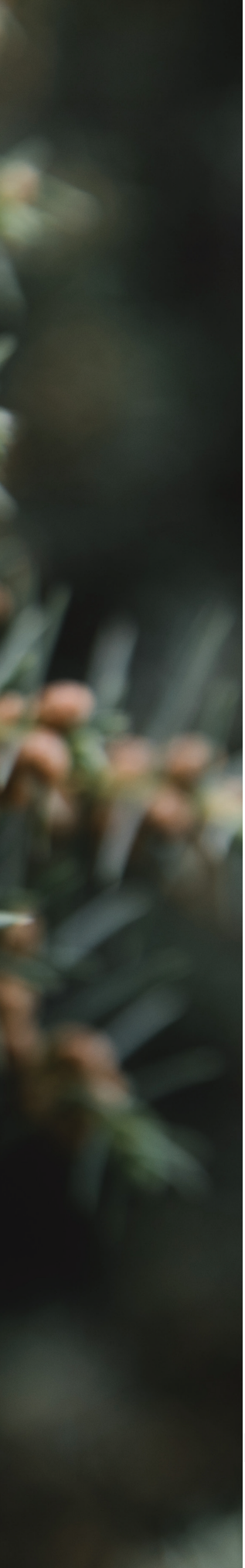
An Küchenchef Danijel Đekić wird der Begriff der Sinnlichkeit gebunden. Sein Abendessen war sorgfältig ausgetüftelt als delikate istrische Landschaft mit Tomaten und Auberginen als Symbol der Saison, Rovinjer Muscheln kombiniert mit Nektarinen und Safran, Umber im Barriquefass mit Algen und europäischen 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 25. Oktober im Grand Park Hotel Rovinj abgehalten.

The forgotten prickly juniper

Vergessener Wacholder



A prickly branch as a symbol of unity and joy

Discovering natural beauties while traveling through magical Istria, you will have the opportunity to see an evergreen shrub with sharp, prickly needles and red or blue berries. This is juniper, and depending on the part of Istria you are in, it is also known as smreka, smriča, or kleka.

Juniper once symbolized togetherness and joy, and many Istrian customs are associated with it. Over time, it was somewhat forgotten, but today it is making a grand comeback as the traditional medicinal brandy, called smrikovača, which, once again is being made from juniper.

It is prepared in two ways. The first method involves adding blue or red berries to the pot while distilling the brandy. The second option is to add 10-15 berries to one litre of finished brandy. In this case, the juniper brandy is left in the sun for 40 days, after which it is strained and placed in a cool place.

In the past, Christmas in Istria was unimaginable without juniper. Since there were never many pine trees here, which are traditionally decorated for Christmas, in other parts of Croatia, the local population had to find an alternative way to appease the custom of decorating. The logical choice of course was the juniper tree, which is found at every turn in this region.

In the past, in addition to brandy, a traditional non-alcoholic drink was made from juniper. This drink was based on fermented juniper berries, which were crushed in a mortar, a stone tool used for grinding hard foods, and then placed in a 50-100 litre barrel. Fermentation did not produce alcohol but rather bubbles, similar to carbonated water. The quality of the drink was measured by the number of bubbles, and it was ideal when combined with wine.

Customs associated with juniper do not stop there though. Local shepherds once used juniper wood as a trap to catch birds after the Christmas holidays. Additionally, a juniper branch would be placed on the chimney of newly built houses to symbolize neighbourly unity. After the roof of the house was built, regardless of any remaining interior work, the hosts would place juniper in the chimney to announce to everyone that they had completed the planned work with the help of their neighbours!

If you spot a juniper shrub while on holiday in Istria, pick a branch and revive the old customs!

Stacheliger Zweig als Symbol für Zusammengehörigkeit und Freude

Beim Entdecken natürlicher Schönheiten während Ihrer Reise durch das wunderschöne Istrien, werden Sie die Gelegenheit haben, auch einen immergrünen Busch mit spitzen und stacheligen Nadeln sowie roten oder blauen Beeren zu sehen. Es handelt sich um den gemeinen Wacholder (smrikva), und je nachdem, in welchem Teil Istriens Sie sich befinden, wird dieser auch smreka, smriča oder kleka genannt.

Der gemeine Wacholder symbolisierte einst Zusammengehörigkeit und Freude und an ihn sind zahlreiche istrische Bräuche gebunden. Über die Zeit hinweg geriet er ein wenig in Vergessenheit, aber heute kehrt er im großen Stil zurück, da wieder damit begonnen wurde, aus dem Wacholder traditionelle heilende Schnäpse, genannt smrikovača (Wacholderschnaps) herzustellen.

Er wird auf zwei Arten zubereitet. Die erste Art ist, dass man die blauen oder roten Beeren beim Schnapsbrennen in den Kessel hinzufügt. Die zweite Option ist, 10-15 Beeren pro Liter fertigen Schnaps hinzuzufügen. In diesem Fall wird der Schnaps mit Wacholder 40 Tage lang in die Sonne gestellt, wonach er dann abgeseiht und an einen kalten Ort gestellt wird.

In der Vergangenheit war Weihnachten in Istrien ohne Wacholder unvorstellbar. Da es in Istrien nie viele Föhren gab, die man in anderen Teilen Kroatiens traditionell zu Weihnachten schmückte, musste die lokale Einwohnerschaft eine andere Weise für die Tradition des Schmückens finden. Eine logische Wahl war der Wacholderbaum, den man in dieser Gegend auf jedem zweiten Schritt finden kann.

Einst wurde aus Wacholder, neben dem Schnaps, auch ein traditionelles antialkoholischen Getränk auf Basis fermentierter Wacholderfrüchte hergestellt, die in einem Mörser, einem steinernen Werkzeug zum Zerkleinern von harten Speisen, gestampft und danach in Fässer von 50-100 Liter gegeben wurden. Durch die Fermentierung erhielt man nicht Alkohol, sondern Bläschen, wie in kohlesäurehaltigem Wasser. Die Qualität des Getränks wurde anhand der Bläschenzahl gemessen, und das Getränk war in Kombination mit Wein ideal.

Hier enden die an den Wacholder gebundenen Bräuche nicht. Die örtlichen Hirten nutzten nach den Weihnachtsfeiertagen den Wacholderbaum als Falle für den Vogelfang, und auf den Schornstein von neugebauten Häusern wurde ein Wacholderzweig gestellt, der die Zusammengehörigkeit unter den Nachbarn symbolisiert. Nachdem nämlich das Dach des Hauses fertiggestellt wurde, unabhängig davon, ob es noch Arbeiten im Inneren des Hauses gab, teilten die Besitzer durch das Aufstellen des Wacholders am Schornstein allen mit, dass sie mithilfe ihrer Nachbarn die geplante Arbeit abgeschlossen haben!

Wenn Sie beim Urlaub in Istrien einen Wacholderstrauch sehen, pflücken Sie einen Zweig und lassen Sie alte Bräuche aufleben!

Carletto
- a drink that awakens memories

Carletto
- ein Getränk, das Erinnerungen weckt

Newer generations may not have heard of a drink with a special, somewhat incredible flavour that is deeply embedded in Rovinj's history. This drink is called Carletto, and who better to tell the story of its creation than the one who actually invented it?

No, it wasn't created by Karlo. The main person responsible for this innovation was Mario Cucaz, who developed the drink in Italy and later, with the help of his boss, successfully introduced it to Rovinj. The drink is named after his boss, Karlo Čović, who, along with Mario, is credited for the popularity of this interesting beverage.

With a smile on his face, Mario Cucaz reminisced about different times and the golden age of Carletto, explaining what it actually is and the secret of its success.

"It is a drink made from the finest coffee - espresso, then whipped cream, followed by the addition of Aer Cognac from the Rovinj liqueur factory Darna, and powdered chocolate," Cucaz explains, adding that the way the drink is served is also special.

"Carletto was always served in special glass cups. I have one here as a keepsake," Cucaz emphasizes, explaining that the numbers speak to the popularity of his drink.

In the golden age of Carletto, everyone drank it, from students to tourists, Cucaz claims, adding that the gathering place was the "Putnik," where there was always a demand for more seats.

„We used to consume seven kilograms of coffee a day, whereas today the whole of Rovinj consumes that much. At 'Putnik,' we would serve around 150 glasses of our Carletto daily. Thanks to it, the terraces were always full," Cucaz recalls with a smile, adding that, besides the classic drink, you could also enjoy Carletto ice cream and iced coffee back then.

Unfortunately, today Carletto is neither sold nor served, but given its former popularity, it might not be a bad idea for Rovinj's restaurateurs to revive it. Regardless, this unique drink, created by a modest man who speaks about it with pride, has left a significant mark on Rovinj's past and still lives on in the memories of those who had the opportunity of trying it at least once!

Neuere Generationen haben wahrscheinlich nichts von diesem Getränk von besonderem, ein wenig unglaublichem Geschmack gehört, der tief in die Geschichte von Rovinj eingezeichnet ist. Es ist die Rede vom Getränk Carletto, und wer könnte die Geschichte über die Entstehung dieses nicht so gewöhnlichen Getränks erzählen, als genau der, der es geschaffen hat.

Und nein, es war nicht Karlo der es erfunden hat, sondern der Hauptverantwortliche für die einstige Innovation war Mario Cucaz, der das Getränk in Italien erfunden und es später mithilfe seines Chefs erfolgreich Rovinj präsentiert hat. Das Getränk erhielt den Namen eben vom Chef Karlo Čović, der neben Mario für die Beliebtheit dieses interessanten Getränks verantwortlich ist.

Mit einem Lächeln im Gesicht erinnerte sich Mario Cucaz an etwas andere Zeiten und das goldene Zeitalter des Carletto und erklärte, worum es wirklich geht und was das Erfolgsgeheimnis ist.

„Es ist die Rede von einem Getränk, das aus bestem Kaffee - dem Espresso - hergestellt wird, es folgt Schlagsahne und danach werden auch aer Cognac (Eierlikör) aus der Likörfabrik Darna sowie Schokoladenpulver hinzugefügt", erklärt Cucaz und fügt hinzu, dass, außer der Zubereitung selbst, auch das Servieren ebenso besonders ist.

„Carletto wurde immer in besonderen Gläsern serviert, und hier habe ich ein besonderes zur Erinnerung", betont Cucaz und erläutert, dass eben die Zahlen zugunsten der Beliebtheit seines Getränks sprechen.

Im goldenen Zeitalter haben alle Carletto getrunken, vom Studenten bis zum Touristen, behauptet Cucaz und fügt hinzu, dass der Versammlungsort das damalige 'Putnik' war, wo man immer einen Platz mehr suchte.

„Wir haben damals sieben Kilogramm Kaffee täglich verbraucht, und heute verbraucht ganz Rovinj so viel. Im 'Putnik' wurden pro Tag etwa 150 Gläser unseres Carlett' serviert. Dank ihm waren die Terrassen immer voll", erinnert sich Cucaz mit einem Lächeln im Gesicht und fügt hinzu, dass man, außer das klassische Getränk, einst auch Carletto Eis, sowie Eiskaffee genießen konnte.

Heute wird Carletto leider nicht mehr verkauft oder serviert, aber in Bezug auf die einstige Beliebtheit, wäre es vielleicht für die Gastwirte von Rovinj keine schlechte Idee, den Carletto wiederzubeleben.
Wie dem auch sei, dieses einzigartige Getränk, ausgedacht von einem bescheidenen Mann, der mit Stolz über dieses spricht, hat eine große Spur in der Vergangenheit von Rovinj hinterlassen und es lebt auch heute noch in den Erinnerungen jener, die es zumindest einmal probiert haben!

IMPRESSUM

Editor / Redakteur
Zorica Bocić

Text authors / Textautoren
Vesna Ivanović
Zorica Bocić

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 vola i fuži

MAISTRA
HOSPITALITY GROUP

Udruženje obrtnika Rovinj
Associazione degli imprenditori di Rovigno

ROVINJ - ROVIGNO

1. **BALBIJEV LUK**
   ARCO DEI BALBI
   BALBI'S ARCH
   BALBI-BOGEN
2. **CRKVA SV. EUFEMIJE**
   CHIESA DI S. EUFEMIA
   CHURCH OF ST. EUPHEMIA
   KIRCHE DER HL. EUPHEMIA
3. **CRKVA I SAMOSTAN SV. FRANJE**
   CHIESA E CONVENTO DI S. FRANCESCO
   CHURCH AND MONASTERY OF ST. FRANCIS
   KIRCHE UND KLOSTER DES HL. FRANZISKUS
4. **MUZEJ GRADA ROVINJA-ROVIGNO**
   MUSEO DELLA CITTÀ DI ROVINJ-ROVIGNO
   CITY MUSEUM OF ROVINJ-ROVIGNO
   MUSEUM DER STADT ROVINJ-ROVIGNO
5. **KAMENOLOM FANTAZIJA**
   CAVA DI MONFIORENZO
   QUARRY FANTAZIJA
   STEINBRUCH FANTAZIJA
6. **OTOK SV. KATARINA**
   ISOLA DI S. CATERINA
   ISLAND OF ST. CATHERINE
   INSEL DER HL. KATARINA
7. **PARK-ŠUMA ZLATNI RT**
   PARCO BOSCHIVO PUNTA CORRENTE
   FOREST PARK GOLDEN CAPE
   WALDPARK GOLDENES KAP
8. **PALUD – ORNITOLOŠKI PARK**
   PALÙ – PARCO ORNITOLOGICO
   PALUD – ORNITHOLOGICAL PARK
   PALUD – VOGELPARK