



TRADITIONAL

Tradizione a tavola

Viècie riciète da màr

Rovinj - Rovigno / Vrsar - Orsera



Tradizione a tavola

Viècie riciète da màr

Rovinj / Vrsar

Brodet je jelo koje povezuje različitu ribu, ali i jelo koje nas same povezuje s morem, poviješću i ljudima. Priprema se s ljubavlju i poštovanjem prema moru i njegovim darovima i dijeli s obitelji i prijateljima te nas pritom podsjeća na korijene i drage nam vrijednosti. Njegova priprema zahtijeva suradnju i koordinaciju ribara i ugostitelja, ali i svih onih čiji je zadatak promocija ovog jedinstvenog pjata.

Samo posluživanje brodeta potiče druženje u posebno ugodnoj atmosferi, a jede se pažljivo i polako kako bi uživanje u svakom zalogaju i svakoj kapljici umaka bilo potpuno. Brodet nije samo ukusno spravljeno jelo, već njegova priprema predstavlja i održiv način iskorištavanja ribe i plodova Jadrana kojim se doprinosi očuvanju biološke raznolikosti i zdravlja mora.

Pored toga, brodet je i dio naše kulturne baštine. Simbol je stoljetne ribarske tradicije Rovinja i Vrsara, njihove dugogodišnje glavne gospodarske grane još od vremena kada su rovinjski i vrsarski ribari, poznati po svojoj hrabrosti, vještini i solidarnosti, svojim barkama ribarili po cijelome Jadranu. Ribari su od davnina bili nositelji kulturnog identiteta Rovinja i Vrsara jer su njegovali specifičan govor, nošnju i kulturu.

Danas se pred ribarstvom u Rovinju i Vrsaru nalaze razni ekološki, ekonomski i socijalni izazovi. Mnoge su tradicionalne barke nestale, a ribarska znanja i vještine se polako gube. Ribarstvo je način života koji poštuje prirodu i njezin ritam, koristi lokalne resurse na odgovoran način te potiče solidarnost u zajednici, među ljudima.

Zato očuvanje ribarske tradicije u Rovinju i Vrsaru nije samo stvar nostalgije ili potreba turizma, već i stvar održivosti. Na taj ćemo način dati priliku i budućim generacijama za uživanjem u brodetu i ostalim morskim blagodatima.

Ribarstvo je, na kraju krajeva, dio našeg identiteta koji ne smijemo zaboraviti.

Zorica Bocić

Urednik



Ribljí temeljac

Ribljí temeljac je osnova za pripremu svih brodeta

Sastojci:

1 kg ribljih kostiju
1 cijeli luk
1 mrkva sjeckana na listiće
2 komada celera u listu
grančice peršina
lovor
papar u zrnu
3 dl vina
sol
0,5 l vode s ledom
grančica motra
ostaci, tj. glave, rakova i kozica (nije neophodno)
šuplji morski kamen (proškuljan)

Priprema:

U većem loncu na maslinovom ulju popržiti kosti pa ih zaliti vinom, te dodati hladnu vodu. Sve zajedno pustiti da lagano proključa. Prilikom kuhanja, na površini temeljca pojavit će se bijela pjenica, odnosno bjelanchevine koje je potrebno odstraniti. U sljedećem koraku dodati povrće koje je potrebno kuhati 20 minuta.

Skuhani temeljac pustiti da se ohladi te ga zatim sitnim sitom procijediti kako bismo odstranili kosti.

Restoran „DREAM“

Joakima Rakovca 18, Rovinj, tel: +385 52 830 613

Brodet od dnevnog ulova

Sardine na savor

Brodet od dnevnog ulova
(tuna, grdobina, hobotnica, lignje)

Čokoladna torta

Malvazija Medea ili Merlot, 0,1 l

Sastojci:

1,5 – 2 kg miješane ribe
(grdobina, tuna, lignje, hobotnica)
2 ljubičasta luka
istarsko ekstra djevičansko maslinovo ulje
2 dl vina (Istarska malvazija)
300 g svježe rajčice sjeckane na kockice
2 dl ribljeg temeljca
1 dl vinskog kvasa (kvasine)
sol
papar
1 chili papričica
2 lovorova lista
peršin
2 režnja češnjaka
0,3 dl istarske rakije lozovače

Priprema:

Ribu očistimo od utrobe i kostiju, po mogućnosti u morskoj, slanoj vodi. Na maslinovom ulju popržimo luk narezan na listiće. Kada luk postane proziran, dodajemo češnjak narezan na listiće, te lignje i hobotnicu. Pustimo da tekućina ispari, te dodamo kockice svježe rajčice koju smo prethodno oprali, ogulili te joj odstranili sjeme. Pustimo da se pirja 10 minuta, zatim dodamo vino i začine.

Kada alkohol ispari, dodamo riblji temeljac. Ribu iste veličine položimo u lonac, dodamo 1 dl kvasine i istarsku rakiju, zatim sve poklopimo i pustimo da se kuha na laganoj vatri 10 minuta. Skuhani brodet posipamo svježim peršinom. Kao prilog ovom brodetu preporučujemo domaću palentu.





Restoran „MASLINA“

Stjepana Radića 29, Rovinj, tel: +385 52 812 571

Brodet od hobotnice

Salata od hobotnice s bobom

Brodet od hobotnice

Domaći njoki sa šljivama i vrhnjem

Kvartin domaćeg bijelog ili crnog
vina, 0,25 l

Sastojci:

2 kg hobotnice
3 režnja češnjaka
Istarsko ekstra djevičansko maslinovo ulje
500 g svježih pomodorina
2 dl vina (Borgonja)
lovor
kadulja
peršin
1 dl vinskoga octa
grančica ružmarina
0,3 dl istarske rakije lozovače

Priprema:

U slanoj, kipućoj vodi poparimo folpette na 5 minuta, izvadimo ih u zdjelu, te pustimo da se ohlade i otpuste višak vode. U zagrijanu tavu stavimo maslinovo ulje i 3 režnja češnjaka. Kada je češnjak popržen, pri čemu je aromatizirao ulje, dodaju se folpetti. Tava mora biti velika i vruća kako bi se folpetti pržili, a ne kuhali. Na tako ispržene folpette dodaje se vino i pomodorini narezani na polovice.

Sve skupa se pirja dok ne ispari višak vode. Nakon toga, brodet se začini paprom i lovorom, te kuha još 10-ak minuta dok folpetti ne omekšaju. Kao prilog ovom brodetu preporučuju se pljukanci.

Restoran „ORCA“

Griполе 70, Rovinj, tel: +385 52 816 851

Brodet od dnevnog ulova

Slani sardoni s crvenim lukom

Brodet od dnevnog ulova

Kroštule

Malvazija Vicinim ili Teran Antonac Đino, 0,25 l

Sastojci:

riba dnevnoga ulova
škampi, dagnje, sipe
istarsko ekstra djevičansko maslinovo ulje
2 dl vina (Istarska malvazija)
sjeckana mini rajčica
sol, papar
češnjak
luk
peršin

Priprema:

Očistimo ribu i narežemo na sitne komade. U lonac stavimo maslinovo ulje i popržimo luk, kada se luk prodinsta dodamo češnjak, sipe i sjeckanu rajčicu i pirjamo i podlijevamo vinom i ribljim temeljcem, pustimo da kuha 10 minuta pa začinimo i u to dodamo ribu, koju smo prije uvaljali u brašno i prepržili u tavi na ulju.

Nakon toga dodamo škampe i pedoče, te pustimo da se lagano kuha 10-15 min. Na kraju posipamo peršinom i poslužimo uz palentu.





Konoba „KANTINON“

Obala A. Rismondo 18, Rovinj, tel: +385 52 816 075

Sipe in umido s krumpirima na škuro

Domaće srdele na savor

Sipe in umido s krumpirima na škuro

Domaće fritule

Čaša crnog ili bijelog vina

Sastojci:

2 kg sipa
2 veća krumpira
3 škalonje (ljutike)
1 režanj češnjaka
istarsko ekstra djevičansko maslinovo ulje
10 komada otkoštenih crnih maslina
kapare
2 lovorova lista
2 dl vina (Istarska malvazija)
peršin
2 dl vina muškati

Priprema:

Sipe ogulimo te odstranimo kosti i pažljivo odvojimo crnilo. Sipe narežemo na trakice debljine prsta. Krumpir očistimo i narežemo na ploške debljine oko 1 cm. Na maslinovom ulju propržimo ljutiku kojoj, kada postane prozirna, dodajemo sipe. Pirjamo na jačoj vatri da se karameliziraju. Kada se isprže, dodajemo češnjak te zalijemo malvazijom i čekamo dok alkohol ne ishlapi. Zatim preko sipa položimo krumpir narezan na ploške, poklopimo i pustimo da se sve pirja na laganoj vatri 15 minuta.

Pred kraj dodajemo kapare, masline i peršin te zalijemo muškatom i crnilom sipa. Poklopimo te pustimo još 5 minuta na laganoj vatri da se svi sastojci povežu.

Konoba „KOD LUCE“

Dalmatinska ulica 18, Vrsar, tel: +385 91 957 3621

Gulaš od hobotnice

Kozice na kremi od mascarponea s chilly uljem

Gulaš od hobotnice

Raviol punjen bijelom čokoladom u umaku od smokvi

Čaša vina

Sastojci:

1 veća hobotnica (cca. 2 kg)

3 ljubičasta luka

3 režnja češnjaka

istarsko ekstra djevičansko maslinovo ulje

500 g svježih pomidorina

2 dl vina (Istarska malvazija)

lovor

peršin

1 dl vinskog octa

Priprema:

U slanoj kipućoj vodi blanširamo hobotnicu (oko 10 min). Nakon toga, izrežemo ju na komade veličine oko 2 cm. U zagrijanu posudu dodajemo maslinovo ulje, ljubičasti luk te češnjak.

Kada se luk i češnjak proprže, dodajemo hobotnicu koju pirjamo 10 minuta, a zatim dodamo pomidorine narezane na polovice. Zalijemo vinom i pustimo alkohol da ispari. Nakon toga dodajemo začine, peršin i lovor, te hobotnicu pirjamo sve dok ne omekša. Kao prilog hobotnici, preporučujemo istarske fuže.



Tradizione a tavola

Viècie riciète da màr

Rovigno / Orsera

Il brodetto è un piatto che unisce diversi pesci, ma anche che ci unisce al mare, alla storia e alle persone. Viene preparato con amore e rispetto per il mare e i suoi doni, e condiviso con la famiglia e gli amici, ricordandoci le nostre radici e i nostri valori più preziosi. La sua preparazione richiede la collaborazione e il coordinamento di pescatori e ristoratori, e di tutti coloro che hanno il compito di promuovere questo piatto straordinario. Il servizio stesso del brodetto favorisce la socializzazione in un'atmosfera davvero piacevole, e il piatto va consumato con attenzione e lentezza per godersi appieno ogni boccone e ogni goccia di salsa.

Il brodetto non è solo un piatto creato con grande cura, ma la sua preparazione rappresenta anche un modo sostenibile di consumare il pesce e i frutti dell'Adriatico, contribuendo

alla conservazione della diversità biologica e alla salute del mare. Inoltre, il brodetto fa parte del nostro patrimonio culturale. È il simbolo della secolare tradizione peschereccia di Rovigno e Orsera, il loro principale settore economico fin dai tempi in cui i pescatori di Rovigno e Orsera, noti per coraggio, abilità e solidarietà, pescavano in tutto l'Adriatico con le loro barche.

Fin dall'antichità, i pescatori incarnano l'identità culturale di Rovigno e Orsera, perché hanno conservato una lingua, un costume e una cultura specifici.

Oggi la pesca a Rovigno e Orsera deve affrontare importanti sfide ecologiche, economiche e sociali. Molte imbarcazioni tradizionali sono scomparse e le conoscenze e le abilità della pesca stanno lentamente scomparendo. La pesca è uno stile di vita che rispetta la natura e i suoi ritmi, utilizza le risorse

locali in modo responsabile e incoraggia la solidarietà nella comunità, tra le persone. Ecco perché preservare la tradizione della pesca a Rovigno e Orsera non è solo una questione di nostalgia o di esigenza del turismo, ma anche di sostenibilità. In questo modo, offriremo alle generazioni future la possibilità di gustare il brodetto e altre prelibatezze del mare.

La pesca, dopotutto, è una parte della nostra identità che non dobbiamo dimenticare.

Zorica Bocić

Redattore





Fumetto di pesce

Il fondo di pesce e' la base della preparazione dei brodettisvih brodeta

Ingredienti:

1 kg di lische di pesce
1 cipolla
1 carota tagliata a rondelle
2 gambi di sedano con foglie
rametti di prezzemolo
alloro
pepe in grani
3 dl di vino
sale
0,5 l di acqua con ghiaccio
1 rametto di finocchio marino
resti di pesce, cioè teste di granchi e gamberi
(facoltativo)
1 sasso poroso raccolto in mare

Preparazione:

In una pentola capiente friggere le lische nell'olio d'oliva, quindi versare il vino e aggiungere acqua fredda. Far bollire tutto insieme a fiamma bassa. Durante la cottura, sulla superficie del fumetto comparirà della schiuma bianca: sono le proteine, che dovranno essere rimosse.

Nel passaggio successivo, aggiungere le verdure e cuocere per 20 minuti. Lasciare raffreddare il fumetto e poi filtrarlo con un setaccio per eliminare le lische.

Restoran „DREAM“

Joakima Rakovca 18, Rovigno, tel: +385 52 830 613

Brodetto di pescato del giorno

Sarde in saor

Brodetto di pescato del giorno
(tonno, coda di rospo, polpo, calamari)

Torta al cioccolato

1 dl di vino Malvasia Medea o Merlot

Ingredienti:

1,5 – 2 kg pesce misto
(coda di rospo, tonno, calamari, polpo)
2 cipolle rosse
olio extravergine d'oliva istriano
2 dl vino (Malvasia istriana)
300 g pomodoro fresco tagliato a dadini
2 dl fumetto di pesce
1 dl aceto di vino
sale
pepe
1 peperoncino
2 foglie d'alloro
prezzemolo
2 spicchi di aglio
0,3 dl acquavite di vinaccia istriana

Preparazione:

Pulire il pesce e rimuovere interiora e lische, preferibilmente in acqua di mare. Soffriggere la cipolla tagliata a fette nell'olio d'oliva. Quando diventa trasparente, aggiungere l'aglio tagliato a fette, i calamari e il polpo. Lasciare evaporare il liquido e aggiungere i cubetti di pomodoro fresco precedentemente lavato, sbucciato e privato dei semi. Lasciare stufare per 10 minuti, quindi aggiungere vino e spezie.

Quando l'alcool sarà evaporato, unire il fumetto di pesce. Mettere nella pentola il pesce della stessa grandezza, aggiungere 1 dl di aceto e l'acquavite istriana, coprire il tutto e lasciare cuocere a fuoco lento per 10 minuti. A fine cottura, cospargere il brodetto con prezzemolo fresco. Si consiglia della polenta fatta in casa come contorno a questo piatto.





Restoran „MASLINA“

Stjepana Radića 29, Rovigno, tel: +385 52 812 571

Brodetto di polpo

Insalata di polpo con fave

Brodetto di polpo

Gnocchi fatti in casa con prugne e panna acida

1/4 di vino bianco o rosso della casa

Ingredienti:

2 kg polpo
3 spicchi di aglio
olio extravergine d'oliva istriano
500 g di pomodori ciliegini freschi
2 dl di vino (Borgonja)
alloro
salvia
prezzemolo
1 dl di aceto di vino
1 rametto di rosmarino
0,3 dl acquavite di vinaccia istriana

Preparazione:

Sbollentare i folpetti in acqua bollente salata per 5 minuti, trasferirli in una ciotola e lasciarli raffreddare, eliminando l'acqua in eccesso. Mettere l'olio d'oliva e 3 spicchi d'aglio in una padella riscaldata. Quando l'aglio è soffritto, aggiungere i folpetti. La padella deve essere capiente e calda, in modo che i folpetti siano fritti e non cotti.

Ai folpetti fritti aggiungere il vino e i pomodori ciliegini tagliati a metà. Stufare il tutto fino a quando l'acqua in eccesso evapora. Quindi condire il brodetto con pepe e alloro e cuocerlo per altri 10 minuti finché i folpetti sono morbidi. Come contorno si consigliano i pljukanci (pasta tradizionale).

Restoran „ORCA“

Gripole 70, Rovigno, tel: +385 52 816 851

Brodetto del pescato del giorno

Sarde sotto sale con cipolla rossa

Brodetto di pescato del giorno

Kroštule (dolce tradizionale)

$\frac{1}{4}$ di vino di casa bianco o rosso (malvasia Vicinim o teran Antonac Đino)

Ingredienti:

pescato del giorno
scampi, cozze, seppie
olio extravergine d'oliva istriano
2 dl di vino Malvasia istriana
pomodori ciliegini tagliati a metà
sale, pepe
aglio
cipolla
prezzemolo

Preparazione:

Pulire il pesce e tagliarlo a pezzetti. Mettere in una padella l'olio d'oliva e soffriggere la cipolla, quando sarà ben rosolata unire l'aglio, le seppie e i pomodori e far soffriggere, versando il vino e il fumetto di pesce, e lasciando cuocere per 10 minuti.

Aggiungere le spezie e il pesce, quest'ultimo precedentemente infarinato e fritto nell'olio, quindi aggiungere i gamberi e le cozze, e far cuocere a fiamma bassa per 10-15 minuti; infine cospargere di prezzemolo e servire con la polenta.





Trattoria „KANTINON“

Obala-Riva A. Rismondo 18, Rovigno, tel: +385 52 816 075

Seppie in umido con patate “nere”

Sarde locali in saor

Seppie in umido con patate “nere”

Frittelle fatte in casa

Bicchieri di vino rosso o bianco

Ingredienti:

2 kg di seppie
2 patate grandi
3 scalogni
1 spicchio di aglio
olio extravergine d'oliva istriano
10 olive nere denocciolate
capperi
2 foglie d'alloro
2 dl di vino (Malvasia istriana)
prezzemolo
2 dl di vino Moscato

Preparazione:

Pulire le seppie, eliminare le lische e separare con cura il nero. Tagliare le seppie a listarelle spesse un dito. Pulire le patate e tagliarle a fette di circa 1 cm. Soffriggere lo scalogno in olio d'oliva e, quando diventa traslucido, aggiungere le seppie. Stufare a fuoco vivo finché non sono caramellate. Quando sono fritte, aggiungere l'aglio, versare la Malvasia e attendere che evapori l'alcool. Poi disporre le patate a fette sopra le seppie, coprire e lasciare stufare il tutto a fuoco basso per 15 minuti.

Verso la fine aggiungere capperi, olive e prezzemolo e irrorare con il Moscato e il nero di seppia. Coprire e lasciare cuocere per altri 5 minuti a fuoco lento in modo che tutti gli ingredienti si amalgamino bene.

Trattoria „KOD LUCE“

Dalmatinska ulica-Via Dalmazia 18, Orsera, tel: +385 91 957 3621

Stufato di polpo

Gamberi su crema di mascarpone con olio al peperoncino

Stufato di polpo

Raviolo ripieno di cioccolato bianco in salsa di fichi

Bicchiere di vino

Ingredienti:

1 polpo grande (ca. 2 kg)
3 cipolle rosse
3 spicchi di aglio
olio extravergine d'oliva istriano
500 g di pomodorini freschi
2 dl di vino Malvasia istriana
alloro
prezzemolo
1 dl aceto di vino

Preparazione:

Sbollentare il polpo in acqua salata (circa 10 minuti). Poi, tagliarlo a pezzi di circa 2 cm. Mettere l'olio d'oliva, la cipolla rossa e l'aglio nella padella riscaldata.

Quando la cipolla e l'aglio sono soffritti, aggiungere il polpo e stufarlo per 10 minuti, inserendo anche i pomodorini tagliati a metà. Versare il vino e lasciare evaporare l'alcool. Poi aggiungere le spezie, il prezzemolo e l'alloro e lasciar stufare il polpo finché non diventa morbido. Come contorno al polpo consigliamo i fuži (pasta tradizionale) istriani.



Tradizione a tavola

Viècie riciète da màr

Rovinj / Vrsar

Brodet is a dish that brings different fish together, but it is also a dish that connects us with the sea, our history and our people. It is prepared with love and respect for the sea and its gifts and is shared with family and friends, reminding us of our roots and dear values. Its preparation requires the cooperation and coordination of fishermen and restaurateurs, as well as all those whose task is to promote this unique dish. The very serving of brodet encourages spending time with friends in a particularly pleasant atmosphere, and is generally eaten carefully and slowly so that the enjoyment of every mouthful and every drop of sauce is complete.

Brodet is not only a deliciously prepared dish, but its preparation also represents a sustainable way of exploiting the Adriatic fish and seafood, which contributes to the preservation

of the biological diversity and health of the sea. In addition, brodet is also part of our cultural heritage. It is a symbol of the centuries-old fishing tradition of Rovinj and Vrsar, the long-standing principal economic branch since the time when fishermen from Rovinj and Vrsar, known for their courage, skill and solidarity, caught fish from all over the Adriatic in their boats. Fishermen have been the bearers of Rovinj and Vrsar's cultural identity since ancient times as they nurtured a specific speech, costume and culture.

Today, fisheries in Rovinj and Vrsar face various ecological, economic and social challenges. Many traditional boats have disappeared, and fishing knowledge and skills are slowly being lost. Fishing is a way of life that respects nature and its rhythm, using local resources in a

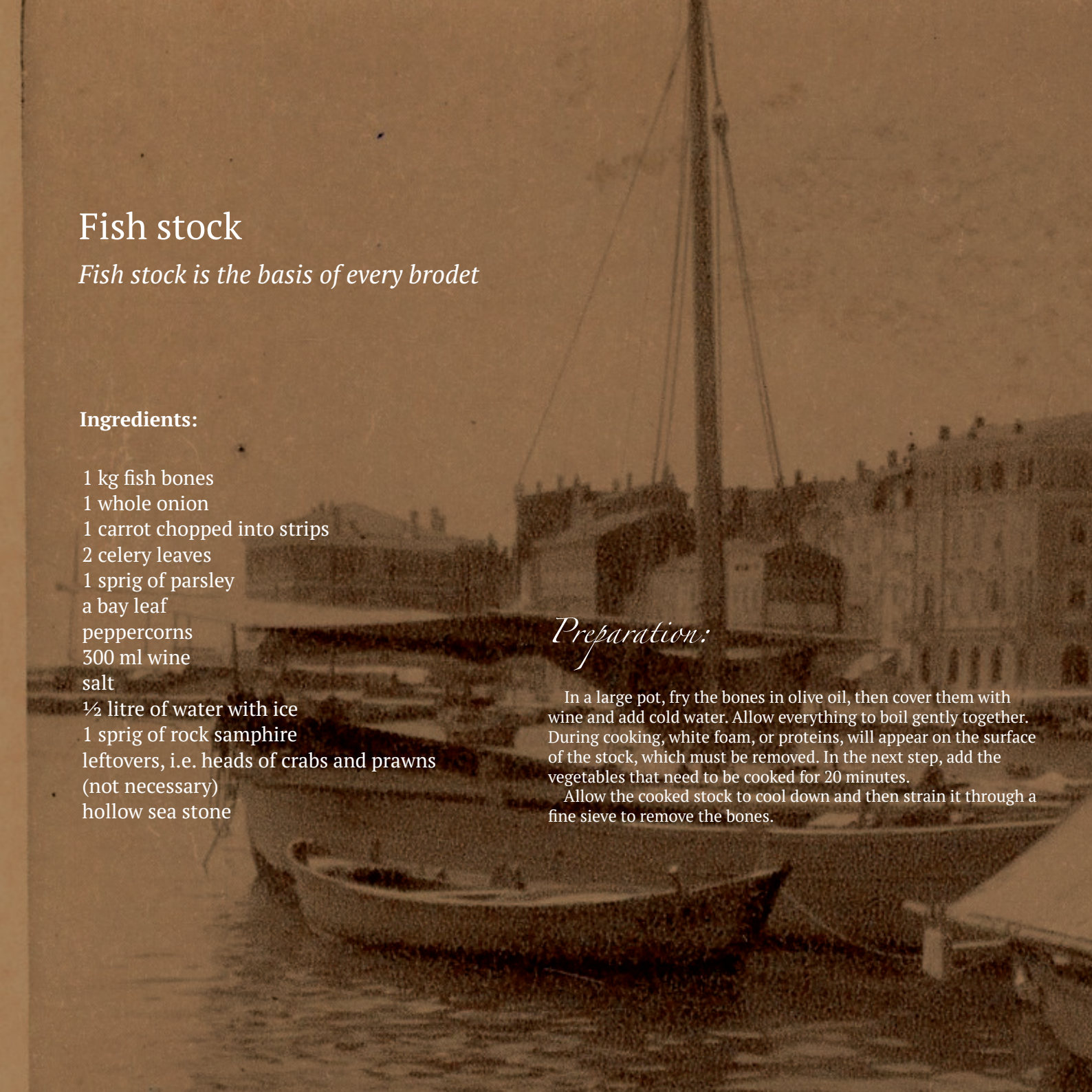
responsible way, and encouraging solidarity in the community, among people. That is why preserving the fishing tradition in Rovinj and Vrsar is not only a matter of nostalgia or for the needs of tourism, but is also a matter of sustainability. In this way, we will give future generations the opportunity to enjoy brodet and other such sea delicacies.

After all, fishing is a part of our identity that must not be forgotten.

Zorica Bocić

Editor





Fish stock

Fish stock is the basis of every brodet

Ingredients:

1 kg fish bones
1 whole onion
1 carrot chopped into strips
2 celery leaves
1 sprig of parsley
a bay leaf
peppercorns
300 ml wine
salt
½ litre of water with ice
1 sprig of rock samphire
leftovers, i.e. heads of crabs and prawns
(not necessary)
hollow sea stone

Preparation:

In a large pot, fry the bones in olive oil, then cover them with wine and add cold water. Allow everything to boil gently together. During cooking, white foam, or proteins, will appear on the surface of the stock, which must be removed. In the next step, add the vegetables that need to be cooked for 20 minutes.

Allow the cooked stock to cool down and then strain it through a fine sieve to remove the bones.

Restaurant „DREAM“

Joakima Rakovca 18, Rovinj, phone: +385 52 830 613

Brodet made from the daily catch

Sardines in *saor*

Brodet made from the daily catch
(tuna, monkfish, octopus, squid)

Chocolate cake

Malvasia Medea or Merlot, 0.1 l

Ingredients:

1½ -2 kg of mixed fish
(monster, tuna, squid, octopus)
2 red onions (cut into slices)
Istrian extra virgin olive oil
200 ml white wine (Istrian malvasia)
300 g of fresh diced tomatoes
200 ml fish stock
100 ml wine vinegar
salt
pepper
1 chili pepper
2 bay leaves
parsley
2 garlic cloves (sliced)
30 ml Istrian vine brandy

Preparation:

Clean the fish from its entrails and bones, preferably in salt water. Fry the onion slices in olive oil. When the onion becomes transparent, add the sliced garlic, as well as the squid and octopus. Let the liquid evaporate and add the diced fresh tomatoes that have previously been washed, peeled with the seeds removed. Allow to simmer for 10 minutes, then add the wine and spices.

When the alcohol evaporates, add the fish stock. Place the fish of the same size in the pot, adding 100 ml of wine vinegar and Istrian brandy, then cover everything allowing it to cook on low heat for 10 minutes. Sprinkle the cooked brodet with fresh parsley. We would recommend homemade polenta as a side dish to this brodet.





Restaurant „MASLINA“

Stjepana Radića 29, Rovinj, phone: +385 52 812 571

Octopus *brodet*

Octopus and fava bean salad

Octopus *brodet*

Homemade gnocchi with plums and sour cream

A quart of local white or red wine,
0.25 l

Ingredients:

2 kg octopus
3 garlic cloves
Istrian extra virgin olive oil
500 g fresh cherry tomatoes
200 ml wine (Borgonja)
bay leaf
sage
parsley
100 ml wine vinegar
A sprig of rosemary
30 ml Istrian vine brandy

Preparation:

Blanch the folpetti in salted, boiling water for 5 minutes, remove them to a bowl and allow them to cool and release any excess water. Put the olive oil and 3 cloves of garlic into a heated pan. Once the garlic is fried, flavouring the oil, add the folpetti. The pan must be large and hot so that the folpetti are fried, not cooked. The wine and cherry tomatoes cut in half are added to the folpetti fried in this way.

Everything is stewed together until any excess water evaporates. After that, the brodet is seasoned with pepper and a bay leaf and cooked for a further 10 minutes until the folpetti are soft. Pljukanci (traditional pasta) are recommended as a side dish to this brodet.



Restaurant „ORCA“

Gripole 70, Rovinj, phone: +385 52 816 851

Brodet made with the daily catch

Salted sardines with red onion

Brodet made with the daily catch

Kroštule (traditional pastry)

Malvasia Vicinim or Teran Antonac Đino, 0.25 l

Ingredients:

fish from the daily catch
scampi, mussels, cuttlefish
Istrian extra virgin olive oil
200 ml wine (Istrian malvasia)
chopped cherry tomatoes
salt, pepper to taste
garlic
onion
parsley

Preparation:

Clean the fish and cut it into small pieces. Put the olive oil into a pan and fry the onion; once the onion has been sauteed, add the garlic, cuttlefish and chopped tomatoes and fry then cover with the wine and fish stock, allow it to cook for 10 minutes, season and add the fish, which has previously been rolled in flour and fried in a pan in oil, add the scampi and mussels, allow it to cook gently for 10-15 minutes, sprinkle with parsley and serve with polenta.





Konoba „KANTINON“

Obala A. Rismondo 18, Rovinj, phone: +385 52 816 075

Stewed cuttlefish with “black” potatoes

Homemade sardines in *saor*

Stewed cuttlefish with “black” potatoes

Homemade *fritule* (little doughnuts)

A glass of red or white wine

Ingredients:

2 kg cuttlefish
2 large potatoes
3 shallots
1 garlic clove
Istrian extra virgin olive oil
10 pieces of pitted black olives
capers
2 bay leaves
200 ml wine (Istrian malvasia)
parsley
200 ml Muscat wine

Preparation:

Peel the cuttlefish, remove the bones and carefully separate the black ink. Cut the cuttlefish into finger-thick strips. Clean the potatoes and cut them into about 1 cm thick slices. Fry the shallots in the olive oil, and when they become translucent, add the cuttlefish. Simmer on a high heat until they caramelize. Once they are fried, add the garlic and cover with the malvasia and wait until the alcohol evaporates. Then lay the sliced potatoes over the cuttlefish, cover and allow everything to stew over a low heat for 15 minutes.

Towards the end, add the capers, olives and parsley, and cover with muscat and the cuttlefish black ink. Cover and allow it to cook for a further 5 minutes on a low heat so that all the ingredients are combined.

Konoba „KOD LUCE“

Dalmatinska ulica 18, Vrsar, phone: +385 91 957 3621

Octopus goulash

Shrimps on mascarpone cream with chilly oil

Octopus goulash

Ravioli filled with white chocolate in fig sauce

Glass of wine

Ingredients:

1 large octopus (approx. 2 kg)

3 red onions

3 garlic cloves

Istrian extra virgin olive oil

500 g fresh cherry tomatoes

200 ml wine (Istrian malvasia)

Bay leaf

parsley

100 ml wine vinegar

Preparation:

Blanch the octopus in salted boiling water (for about 10 minutes). After that, cut it into pieces of about 2 cm in size. Add the olive oil, red onion and garlic to the heated pan. Once the onion and garlic are fried, add the octopus, which should be stewed for 10 minutes, and then add the tomatoes cut in half. Pour in the wine and allow the alcohol to evaporate.

After that, season and add the parsley and bay leaves and stew the octopus until it becomes soft. We recommend Istrian fuži (traditional pasta) as a side dish to the octopus.



Tradizione a tavola

Viècie riciète da màr

Rovinj / Vrsar

Brodet ist eine Speise, die verschiedene Fischarten verbindet, aber auch eine Speise, die uns selbst mit dem Meer, der Geschichte und den Menschen verbindet. Es wird mit Liebe und Respekt zum Meer und seinen Gaben zubereitet und mit der Familie und Freunden geteilt, und erinnert uns dabei an die Wurzeln und die uns lieben Kostbarkeiten. Seine Zubereitung verlangt die Zusammenarbeit und Koordination der Fischer und der Gastwirte, aber auch all jener, deren Aufgabe die Werbung dieses einmaligen Tellers ist.

Allein das Servieren des *Brodets* regt zum Beisammensein in besonders angenehmer Atmosphäre ein, und es wird sorgfältig und langsam gegessen, damit der Genuss jedes Bissens und jedes Tropfens der Sauce vollkommen ist. *Brodet* ist nicht nur eine schmackhaft zubere-

itete Speise, sondern dessen Zubereitung stellt auch eine nachhaltige Art der Nutzung des Fisches und der Meeresfrüchte der Adria dar, wodurch zum Erhalt der biologischen Vielfalt und der Gesundheit des Meeres beigetragen wird. Außerdem ist *Brodet* auch ein Teil unseres Kulturerbes. Es ist ein Symbol hundertjähriger Fischertradition von Rovinj und Vrsar, seines langjährigen wirtschaftlichen Hauptzweigs, bereits seit Zeiten, als die Fischer von Rovinj und Vrsar, bekannt für ihren Mut, ihre Fähigkeit und Solidarität, mit ihren Barken Adriaweit gefischt hatten. Fischer waren seit uralten Zeiten Träger der kulturellen Identität Rovinjs und Vrsars, da sie eine spezifische Sprache, Tracht und Kultur pflegten.

Heute steht die Fischerei in Rovinj und Vrsar vor verschiedenen ökologischen, ökonomischen

und sozialen Herausforderungen. Viele traditionellen Barken sind verschwunden, und das Fischerei Wissen und die Fähigkeiten gehen langsam verloren. Die Fischerei ist eine Lebensweise, die die Natur und deren Rhythmus achtet, lokale Ressourcen auf verantwortliche Weise nutzt, sowie die Solidarität in der Gemeinschaft, unter den Menschen, anregt. Deshalb ist der Erhalt der Fischertradition in Rovinj und Vrsar nicht nur eine Sache der Nostalgie oder ein Bedürfnis des Tourismus, sondern auch eine Sache der Nachhaltigkeit. Auf diese Weise wurden wir auch den kommenden Generationen eine Chance zum Genießen des *Brodets* und anderer Meereswohl-taten bieten. Die Fischerei ist, zu guter Letzt, ein Teil unserer Identität, den wir nicht vergessen dürfen.

Zorica Bocić

Redakteur



Fischfond

Fischfond ist die Grundlage für die Zubereitung aller Brodets

Zutaten:

1 kg Fischgräten
1 ganze Zwiebel
1 Karotte in Scheiben geschnitten
2 Stück Staudensellerie
Petersilienzweige
Lorbeer
Pfefferkörner
3 dl Wein
Salz
0,5 l Eiswasser
Meerfenchelzweig
Überreste, d.h. Kopf, Krabben und Garnelen
(nicht unbedingt nötig)
hohler Meeresstein (gelöchert)

Zubereitung:

In einem größeren Topf die Gräten in Olivenöl anbraten, die wir danach mit Wein ablöschen, sowie kaltes Wasser hinzugeben. Alles zusammen lassen wir langsam köcheln. Während dem Kochen wird sich an der Oberfläche des Fonds ein weißer Schaum, beziehungsweise Eiweiß, sammeln, das man entfernen muss.

Im nächsten Schritt fügen wir das Gemüse hinzu, das 20 Minuten gekocht werden sollte. Den gekochten Fond lassen wir abkühlen und passieren diesen durch ein feines Sieb, um die Gräten zu entfernen.

Restaurant „DREAM“

Joakima Rakovca 18, Rovinj, Tel. +385 52 830 613

Brodet vom Tagesfang

Eingelegte, marinierte Sardinen (na savor)

Brodet vom Tagesfang
(Tunfisch, Seeteufel, Kraken, Tintenfisch)

Schokoladentorte

0,1 l Wein Malvasier Medea oder Merlot

Zutaten:

1,5 – 2 kg gemischter Misch
(Seeteufel, Tunfisch, Tintenfisch, Kraken)
2 rote Zwiebeln
istrisches natives Olivenöl extra
2 dl Wein (istrischer Malvasier)
300 g frische Tomaten in Würfel geschnitten
2 dl Fischfond
1 dl Weinhefe (Hefe)
Salz
Pfeffer
1 Peperoncino
2 Lorbeerblätter
Petersilie
2 Knoblauchzehen
0,3 dl istrischer Tresterschnaps

Zubereitung:

Den Fisch säubern wir von den Innereien und Gräten, nach Möglichkeit in Meereswasser, Salzwasser. Auf dem Olivenöl rösten wir die in Scheiben geschnittenen Zwiebeln an. Wenn die Zwiebel glasig angebraten ist, fügen wir den in Schneiben geschnittenen Knoblauch hinzu, sowie den Tintenfisch und die Kraken. Wir lassen die Flüssigkeit verdampfen und fügen die Würfel frischer Tomaten hinzu, die wir zuvor gewaschen, geschält, sowie die Samen entfernt haben. Wir lassen alles 10 Minuten lang schmoren, danach fügen wir den Wein und die Gewürze hinzu.

Sobald der Alkohol verdampft, fügen wir den Fischfond hinzu. Den Fisch von gleicher Größe legen wir in einen Topf, geben 1 dcl Hefe und istrischen Schnaps hinzu, danach decken wir es ab und lassen alles auf kleiner Flamme 10 Minuten lang kochen. Das gekochte Brodet bestreuen wir mit frischer Petersilie. Als Beilage zu diesem Brodet empfehlen wir hausgemachte Polenta.





Restaurant „MASLINA“

Stjepana Radića 29, Rovinj, Tel. +385 52 812 571

Brodet vom Kraken

Kraken-Salat mit Bob

Brodet vom Kraken

Hausgemachte Gnocchi mit Zwetschken und Sahne

Ein Viertel heimischen Weiß- oder Rotweins 0,25 l

Zutaten:

2 kg Kraken
3 Knoblauchzehen
Istrisches natives Olivenöl extra
500 g frische Kirschtomaten
2 dl Wein (Gamay)
Lorbeer
Salbei
Petersilie
1 dl Weinessig
Kleiner Rosmarinzweig
0,3 dl istrischer Tresterschnaps

Zubereitung:

In kochendem Salzwasser blanchieren wir die Tentakel für 5 Minuten, die wir danach in eine Schüssel geben und sie abkühlen lassen und den Überschuss an Wasser ablassen. Wir geben Olivenöl in die erhitzte Pfanne und 3 Knoblauchzehen. Wenn der Knoblauch angebraten ist, wodurch das Öl aromatisiert wurde, werden die Tentakel hinzugegeben. Die Pfanne muss groß und heiß sein, damit die Tentakel angebraten und nicht gekocht werden.

Auf die so angebratenen Tentakel werden der Wein und die in Hälften geschnittenen Kirschtomaten gegeben. Alles zusammen wird so gedünstet, bis der Überschuss an Wasser verdampft. Danach wird das Brodet mit Pfeffer und Lorbeer gewürzt, sowie noch etwa 10 Minuten gekocht, bis die Tentakel weich sind. Als Beilage zu diesem Brodet werden pljukanci (Teigware) empfohlen.

Restaurant „ORCA“

Gripole 70, Rovinj, Tel. +385 52 816 851

Brodet vom Tagesfang

Salzige Sardinen mit roten Zwiebeln

Brodet des Tagesfangs

Kroštule (knusprige gebackene Krapfen)

Ein Viertel heimischen Malvasiers Vicinim oder
Terranos Antonac Đino

Zutaten:

Fisch vom Tagesfang
Scampi, Miesmuscheln, Sepien
Istrisches natives Olivenöl extra
2 dl Wein (istrischer Malvasier)
Geschnittene Mini-Tomaten
Salz, Pfeffer
Knoblauch
Zwiebeln
Petersilie

Zubereitung:

Wir putzen den Fisch und schneiden ihn in kleine Stücke
Wir geben Olivenöl in einen Topf und braten die Zwiebeln an, wenn
die Zwiebeln gedünstet sind, geben wir den Knoblauch, die Sepien
und die geschnittenen Tomaten hinzu und schmoren alles, danach
gießen wir alles mit Wein und Fischfond ab, lassen es 10 Minuten
lang kochen, würzen und geben den Fisch dazu, den wir zuvor in Mehl
gewendet und in einem Topf mit Öl angebraten haben, weiters noch
die Scampi und die Miesmuscheln, lassen alles 10-15 min. kochen,
bestreuen mit Petersilie und servieren zu Polenta.





Konoba „KANTINON“

Obala A. Rismondo 18, Rovinj, Tel. +385 52 816 075

Gedünstete Sepien mit Kartoffeln im Schwarz

Hausgemachte eingelegte, marinierte Sardinen (na savor)

Gedünstete Sepien mit Kartoffeln im Schwarz

Hausgemachte gebackene Mäuse (fritule)

Ein Glas Rot- oder Weißwein

Zutaten:

2 kg Sepien
2 größere Kartoffeln
3 Schalotten
1 Knoblauchzehe
Istrisches natives Olivenöl extra
10 Stück entkernte schwarze Oliven
Kapern
2 Lorbeerblätter
2 dl Wein (istrischer Malvasier)
Petersilie
2 dl Wein Muskateller

Zubereitung:

Wir schälen die Sepien und entfernen die Knochen, sorgfältig entfernen wir den Tintenbeutel. Wir schneiden die Sepien in fingerdicke Streifen. Die Kartoffeln werden gereinigt und in 1 cm dicke Scheiben geschnitten. Auf dem Olivenöl braten wird die Schalotten an, und, sobald sie glasig sind, fügen wir diesen die Sepien hinzu. Wir dünsten auf stärkerer Flamme, damit sie karamellisieren. Nachdem sie angebraten sind, geben wir Knoblauch bei und löschen mit Malvasier ab und warten bis der Alkohol verdampft.

Danach legen wir über die Sepien die in Scheiben geschnittenen Kartoffeln aus, decken den Topf ab und lassen alles bei niedriger Temperatur 15 Minuten lang dünsten. Gegen Ende hin fügen wir die Kapern, Oliven und die Petersilie hinzu und übergießen mit Muskateller und der Tinte der Sepien. Zudecken, sowie noch 5 Minuten auf leichter Flamme lassen, damit sich alle Zutaten miteinander verbinden.

Konoba „KOD LUCE“

Dalmatinska ulica 18, Vrsar, Tel. +385 91 957 3621

Gulasch vom Kraken

Garnelen auf einer Mascarpone Creme mit Chili Öl

Gulasch vom Kraken

Ravioli gefüllt mit weißer Schokolade in einer Feigensauce

Glas Wein

Zutaten:

1 größer Kraken (ca. 2 kg)

3 Stück rote Zwiebeln

3 Knoblauchzehen

Istrisches natives Olivenöl extra

500 g frische Kirschtomaten

2 dl Wein (istrischer Malvasier)

Lorbeer

Petersilie

1 dl Weinessig

Zubereitung:

Im kochenden Salzwasser blanchieren wir die Kraken (etwa 10 Minuten). Danach schneiden wir diesen in Stücke von etwa 2 cm Größe. In den erhitzten Topf fügen wir Olivenöl, rote Zwiebeln und Knoblauch hinzu.

Wenn die Zwiebeln und der Knoblauch angebraten sind, fügen wir die Kraken hinzu, dünsten 10 Minuten und geben danach die in Hälfte geschnittenen Kirschtomaten dazu. Wir löschen mit Wein ab und lassen den Alkohol verdampfen. Danach geben wir die Gewürze, Petersilie und Lorbeer dazu und dünsten die Kraken, bis sie weich sind. Als Beilage zum Kraken empfehlen wir istrische fuži (Teigware).



Organizzatore / Organiser / Organisator:



Turistička zajednica
grada Rovinja-Rovigno
Ente per il turismo
della città di Rovinj-Rovigno

1953 — 2023

Romantic Mediterranean

ROVINJ • ROVIGNO

VRSAR
inspirira

.....
Turistička zajednica
općine Vrsar



Udruženje obrtnika Rovinj
Associazione degli imprenditori di Rovigno

MAISTRA
HOSPITALITY GROUP

CROATIA
Full of life

Urednik / Redattore / Editor / Redakteur:

Zorica Bocić

Fotografije / Fotografie / Photos / Foto:

Maja Danica Pečanić

Food stylist:

Gruša Zorn

Stručni suradnici / Associato esperto /

Professional associate / Beruflicher

Kollaborateur :

Sergio Ferrara, Tihomir Horvat,

Tanja Ranić Rovis, Tamara Nikolić Đerić



