

Istra ²⁰²³ ²⁰²⁴ Gourmet

A Guide to the Best of Istra



Istra



VIRTUOSO
PREFERRED



CROATIA
Full of life

Official Partner



Sadržaj

Sommario Content Inhalt

01 Uvod

Introduzione
Introduction
Einleitung

02 Istarska jela

Piatti istriani
Istrian Dishes
Istrische Gerichte

03 Restorani, konobe i agroturizmi

Ristoranti, trattorie e agriturismi
Restaurants, Taverns and Agritourism
Restaurants, Tavernen
und Erlebnisbauernhöfe

04 Vinske ceste Istre

Strade del vino dell'Istria
Wine Roads of Istria
Weinstrassen Istriens

05 Ceste maslinova ulja

Strade dell'olio d'oliva
Olive Oil Roads
Strassen des Olivenöls

06 Tartuf

Tartufo
Truffles
Trüffel

07 Istarski pršut

Prosciutto istriano
Istrian Prosciutto
Istrischer Rohschinken

08 Sir

Formaggio
Cheese
Käse

09 Ceste istarskog meda

Strade del miele
Istrian Honey Roads
Straßen des istrischen Honigs

10 Craft pivo

Birra artigianale
Craft Beer
Craft Bier

11 Gourmet Spots

Gourmet spot
Gourmet Spots
Gourmet Spots



Istra. Zeleni Mediteran.

Okusite Mediteran u pravom smislu riječi, iznikao iz prirode i maštovitosti

Istra, čudesni mediteranski poluotok kojeg okružuje bistro more, s turistički razvijenom obalom i čarobnom zelenom unutrašnjosti, nudi brojne kulturno-povijesne i prirodne znamenitosti kao i nezaboravne panorame iz srednjovjekovnih gradića na brežuljcima. No, Istra krije i pravo bogatstvo okusa. Istarska gastronomija vjeran je odraz povijesnih, zemljopisnih i klimatskih značajki poluotoka, te rezultat ispreplitanja raznih tradicija s pučkom kuhinjom baziranom na samoniklom bilju, aromatičnim začinima, sezonskom povrću, plodovima mora, maslinovom ulju... Pozivnica na istraživanje i kušanje vrijednosti ovog plavo-zelenog utočišta krije se u osmijehu istarskog domaćina, proizvodima njegovih vrijednih ruku i prirodi koja zavodi svojom ljepotom i živom prošlošću što izvire iz kamena i grude zemlje. Jednom kada ste ovdje, vidici se šire, osjetila produbljuju, napetost popušta, bezbrižnost obuzima, a nova iskustva i prijateljstva postaju trajne dragocjenosti...



Istria. Verde Mediterraneo.

Assaporate il Mediterraneo nel vero senso della parola, un connubio di natura e fantasia

L'Istria, meravigliosa penisola mediterranea abbracciata da un mare limpido, con il litorale dedicato al turismo e il cuore magicamente verde, dalle cime abitate dei suoi colli regala agli occhi innumerevoli bellezze naturali e indimenticabili panorami e in sé nasconde un vero e proprio tesoro di sapori della tradizione.

La gastronomia riflette fedelmente le peculiarità storiche, geografiche e climatiche della penisola, in essa si intrecciano le tipicità di una cucina basata sulle piante spontanee, su quelle aromatiche, sulla verdura di stagione, sui frutti di mare, sull'olio d'oliva...

L'invito a scoprire e ad assaggiare i pregi di questo rifugio verde-azzurro si cela nel sorriso della gente istriana, nei prodotti delle mani operose e nella natura che incanta con la sua bellezza, con il suo vivo passato che emerge dalla pietra e dalle zolle della terra. Arrivati in Istria, gli orizzonti si aprono davanti a voi, i sensi si risvegliano, la tensione scompare lasciando il posto alla spensieratezza. Qui, ogni esperienza e ogni nuova amicizia diventeranno valori destinati a durare nel tempo...



Istria. Green Mediterranean.

Experience the flavours of the Mediterranean in their truest form, the product of nature and imagination

Istria, a marvellous Mediterranean peninsula surrounded by the crystal-clear sea, is well known for its tourist amenities along the coast and its lush green hinterland, with countless cultural-historic sights and unforgettable natural panoramas from hilltop towns. It is also a treasure chest of gastronomic delights.

Istrian gastronomy reflects the historical, geographical and climate features of the peninsula, and combines various traditions of local cuisine based on indigenous plants, aromatic spices, seasonal vegetables, seafood, and olive oil.

Look behind the smile of your Istrian host and you'll find an open invitation to discover and taste the true characteristics of this blue-green paradise, products of diligent work and a natural environment that attracts with its beauty and living history, seen in every stone and field. Once you are here, new vistas open up before you, your senses intensify and the tensions of the outside world disappear, replaced by new experiences and friendships to share and treasure.



Istrien. Grün und Mediterran.

Genießen Sie dieses ganz besondere Fleckchen Erde zwischen Mitteleuropa und der mediterranen Welt mit all seinen Facetten. Die Liaison von Natur und Fantasie

Die von klarem Meer umspülte Halbinsel mit ihrer einladenden, urlauberfreundlichen Küstenlandschaft. Das magische grüne Inland, in dessen - oft zeitlosem Raum - unzählige kulturelle, historische und natürliche Sehenswürdigkeiten schlummern. Während die mittelalterlichen Ansiedlungen auf den Hügelkuppen ihre faszinierende Schönheit, sowie traumhafte Panoramablicke meist ganz offen zur Schau tragen, findet sich auch im Verborgenen ein unglaublicher Reichtum an Traditionen und Gaumenfreuden. Die istrische Gastronomie spiegelt die historischen, geografischen und klimatischen Eigenarten der Halbinsel wieder.

Unterschiedlichste Traditionen haben sich hier zu einer volkstümlichen Küche verwoben, in der Wildkräuter, aromatische Gewürze, Saisongemüse, Meeresfrüchte und Olivenöl die Hauptrollen besetzen. Fühlen Sie sich herzlich eingeladen, die Schätze dieses blaugrünen Verstecks zu entdecken und zu probieren. Lassen Sie sich von der istrischen Gastfreundschaft ebenso verführen, wie von den hervorragenden ländlichen Produkten und der Naturlandschaft, die in jedem Stein und jeder Ackerfurche eine lebhaftige Geschichte verbirgt. Einmal hier angekommen, erweitert sich das Blickfeld. Gefühle vertiefen sich, Anspannung weicht einer befreienden Sorglosigkeit. Neue Erfahrungen und Freundschaften werden zu dauerhaften Werten...





Istarska jela

Piatti istriani

Istrian Dishes

Istrische Gerichte

10 Jela Plave Istre

Piatti dell'Istria blu

Dishes of Blue Istria

Genussreich: Blaues Istrien

14 Jela Zelene Istre

Piatti dell'Istria verde

Dishes of Green Istria

Genussreich: Grünes Istrien

Jela Plave Istre

Svježina mora na trpezi, izazov za gastronomske znalce

Obilje ponudene svježine iz mora u brojnim restoranima priobalne Istre nudi vrhunski užitak, ali i potiče vječitu slatku dilemu: Što odabrati? Cijenjenu bijelu ribu ili sardele, što nimalo ne zaostaju kvalitetom i okusom, škampe koji impresioniraju veličinom, buzare od školjki, čiji se mirisi šire nadaleko, juhu ili rižot s plodovima mora, jadranske lignje ili sipe, možda kamenice, brodet, pečene rakove ili pak salate od hobotnica ili rakovica, slane sardone ili bakalar...

Oduvijek je more čovjekov najbolji prijatelj, a u Istri prijateljuju intenzivnije no gdje drugdje, što je ostavilo traga i na istarskoj gastronomiji sve do današnjih dana.

Piatti dell'Istria blu

La freschezza del mare in tavola:
un invito agli esperti di
gastronomia

La ricca offerta di freschi frutti di mare tipica dei ristoranti dell'Istria litoranea, è un autentico piacere del palato, ma fa sorgere l'eterno piacevole dilemma: cosa scegliere? Il pregiato pesce dalle carni bianche o le sardelle, non meno saporite nè meno pregiate; degli scampi di impressionanti dimensioni, o un sughetto 'alla buzara' di bivalvi, il cui profumo si spande lontano.

Un brodo o un risotto di frutti di mare? Calamari o seppie dell'Adriatico, forse qualche ostrica, un brodetto, dei granchi cotti oppure un'insalata di folpi o di 'granseola', qualche filetto di sardella o un po' di baccalà...

Il mare è sempre stato il miglior amico dell'uomo e in Istria quest'amicizia è ancora più salda, profonda ed ha lasciato la sua impronta anche nell'arte culinaria dei giorni nostri.



Abecedarij jela Plave Istre

Glossario delle pietanze dell'Istria blu

Glossary of dishes of Blue Istria

ABC der Gerichte aus dem Blauen Istrien

BRODET (Brodetto)

HR Narodno jelo, svojevrsni pikantni umak od više vrsta riba i rakova **IT** Piatto tradizionale, ovvero una specie di sughetto piccante di pesce misto e granchi **GB** Traditional dish, savoury fish stew made with several kinds of fish and crustaceans **DE** Traditioneller pikanter Fischtopf bzw. Sauce aus verschiedenen Fischarten und Krebsen.

BUZARA

HR Posebna vrsta umaka pripravljena na temelju od bijelog luka, peršina, maslinova ulja i vina, najčešće od školjaka ili rakova. **IT** Particolare tipo di sugo preparato con soffritto di aglio, prezzemolo, olio d'oliva e vino, al quale si aggiungono di solito molluschi bivalvi o granchi di mare. **GB** Special type of sauce, sautéed with onions, parsley, olive oil and wine, usually with shellfish. **DE** Spezifische Sauce, basierend auf Knoblauch, Petersilie, Olivenöl und Wein, in der zumeist Muscheln oder Krebse gegart werden.

JAKOBOVA KAPICA (Capesanta, Mediterranean Scallop, Jakobsmuschel)

HR Kraljevska školjka koja živi na pjeskovitim područjima. Mišić školjke odličan je pečen, gratiniran, sirov. **IT** Regina dei molluschi bivalvi, vive su fondali sabbiosi. Il suo muscolo è squisito se arrosto o gratinato. Si può consumare anche crudo. **GB** Scallops - royal shell found on the sandy seabed. The central adductor muscle is tastiest when baked or gratinéed, but can also be eaten raw. **DE** Jakobsmuschel - die Königin der Muscheln, die in sandigen Gebieten lebt. Das Muschelfleisch ist gebraten oder gratiniert am schmackhaftesten; kann aber auch roh gegessen werden.

KAMENICA (Ostrica, Oyster, Austern)

HR Školjka koju nazivaju i afrodizijakom, prava delikatesa kada se jede sirova, uz kap limuna i maslinova ulja. **IT** Bivalvo al quale vengono attribuite proprietà afrodisiache; autentica prelibatezza se mangiata cruda, con l'aggiunta di qualche goccia di limone e di olio

d'oliva. 🇧🇷 Bivalve mollusk, which is said to have aphrodisiac properties, a true delicacy if eaten raw with a few drops of lemon juice and olive oil. 🇩🇪 Gourmetmuschel mit aphrodisischer Aura - wird besonders gerne roh, mit ein paar Tropfen Zitrone und Olivenöl aus ihrer Schale geschlürft.

RAKOVICA (Granchio granseola / Spider crab / Seespinne)

🇭🇷 Rumena rakovica s morskog dna, posjeduje vrlo malu količinu mesa pa je cijenjena kao vrhunska delikatesa. 🇮🇹 Granchio rossastro, con polpa squisita, che vive sui fondali marini. Ha pochissima carne ed è apprezzatissimo. 🇧🇷 This reddish crab with delicious meat lives on the seabed. It has little meat and is highly praised as an ultimate delicacy. 🇩🇪 Rote, am Meeresboden beheimatete Riesenkrebbe mit wenig, aber köstlichem Fleisch, das zuerst mühsam ausgelöst werden muss. Eine erstklassige Delikatesse.

SRDELA (Sardina Pilchardus) (Sardina / Pilchard / Sardelle)

🇭🇷 Poznata zdrava plava riba Jadrana. Pripravljaju se svježa u ulju ili na žaru, usoljena, marinirana, konzervirana u ulju. 🇮🇹 Noto pesce azzurro dell'Adriatico. Va preparata appena pescata, frita nell'olio o cotta alla piastra, in salamoia, marinata o conservata in olio. 🇧🇷 Well-known oily fish from the Adriatic. It is prepared freshly caught in oil or grilled, salted, marinated or canned in oil. 🇩🇪 Bekannter Blaufisch aus den Tiefen der Adria. Fangfrisch in Öl mariniert, gebraten, gegrillt oder in Salzlake konserviert.

ŠKAMPI (Scampi / Langoustines / Scampi)

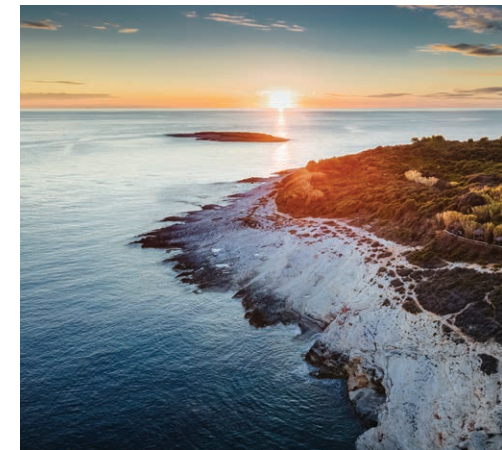
🇭🇷 Rakovi iz obitelji hlapova, spremaju se na mnogo načina: buzara, roštilj, pohani repovi, s rižom i tjesteninom, pa čak i u sirovoj varijanti. 🇮🇹 Crostacei appartenenti alla famiglia degli astici. Sono squisiti e si preparano in vari modi: alla buzara, alla piastra, impanando le code, con il riso o con la pasta e addirittura crudi. 🇧🇷 Crustacean of the Homaridae family. This delicacy is prepared in many ways - buzara-style, grilled, breaded tails, with rice and pasta, and even as a raw delicacy. 🇩🇪 Krustentier aus der Hummerfamilie. Dieser Leckerbissen kennt viele Zubereitungsarten: roh mariniert, 'à la Buzara' in pikanter Sauce, frisch vom Grill, paniert oder ausgelöst in Risotto und Pasta.



Dishes of Blue Istria

Fresh from the sea to the table, a true match for gastronomes

The abundance of fresh seafood in Istria's many coastal restaurants offers an embarrassment of riches, but at the same time raises the eternal question: 'Which one to choose?' The highly praised white fish or pilchards, which are excellent in both quality and taste, langoustines that are impressive in size, clam *buzara*, which sweet smell lingers, seafood soup or risotto, Adriatic shrimp or cuttlefish, or perhaps oysters, brodetto, grilled langoustines or, better yet, octopus or spider crab salad, salted anchovies or cod fish...? The sea has always been a man's best friend, and in Istria this friendship is more intense than anywhere else, which has left its traces on Istrian gastronomy to this very day.



Genussreich: Blaues Istrien

Die Früchte des Meeres fangfrisch auf dem Tisch, ein Fest für Gourmets

Das Wasser läuft einem im Mund zusammen. Welcher Fisch kommt heute auf den Tisch? Welchem Duft wollen wir folgen? Das Meer immer nur einen Katzensprung entfernt, stellen einem die zahlreichen Küstenrestaurants vor die Qual der Wahl und es benötigt weit mehr als einen Urlaub, um alles zu probieren. Soll es ein Vertreter der viel gepriesenen Weißfische sein? Oder doch lieber die von den Einheimischen geliebte Sardelle? Weiß oder Blau stehen sich in Qualität und Geschmack nämlich um nichts nach. Stattliche Scampi, Muscheln in aromatischer Buzara-Sauce, sämige Fischsuppe oder lieber ein Risotto mit Meeresfrüchten? In Salz eingelegte Sardellen oder eine cremige Kabeljaupastete...? Adriatinfisch oder Calamari? Frische Austern, pikantes Brodet, gegrillte Krebse und vorweg ein Salat von Oktopus oder Meeresspinne? Wer Istriens Meer mit dem nötigen Respekt begegnet, gewinnt in ihm einen guten Freund.

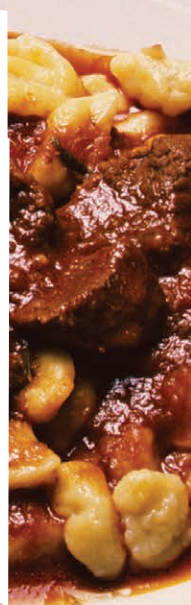




Jela Zelene Istre

Plodovi prirode u autentičnom ambijentu i objed postaje više od objeda...

Unutrašnjost Istre krije pregršt autentičnih konoba i vinskih podruma u kojima objed postaje puno više. Način pripreme jela, ambijent i ugodno društvo domaćina čine ga iznimnim gurmanskim doživljajem. Ponudena jela temeljena su na mesu i tjestenini - teletina ispod čripnje (peke), ombolo i kobasice s kiselim *kapuzom*, fuži ili njoki u *šugu* od divljači ili domaće kokoši, tartufi, ukusna maneštra od povrća, ovčji sir, na buri sušen istarski pršut i panceta za predjelo, a za kraj tradicionalne istarske slastice - fritule, kroštule i cukerančići ili pak čuvena istarska *supa* od crnog vina, maslinova ulja, soli, papra i bijelog prepečenog kruha. Užitek novih okusa, što krijepe tijelo i razgaljuju dušu!



Piatti dell'Istria verde

I doni della natura in un ambiente autentico e anche un semplice pranzo diventa qualcosa di più...

L'Istria interna vanta un'infinità di autentiche trattorie - konobe - e di cantine vinicole, nelle quali un pasto si trasforma in qualcosa di più. Il modo in cui vengono preparati i cibi, l'ambiente e la piacevole compagnia del padrone di casa lo rendono un momento unico. I piatti sono a base di carne: vitello sotto la campana, lombata e salsicce di maiale con crauti (kapuz), oppure l'originale pasta detta *fusi* o gli gnocchi al sugo di selvaggina, di pollo casereccio o di tartufo. Un minestrone di verdura molto saporito oppure un po' di formaggio pecorino, di prosciutto crudo e di pancetta fatti stagionare al vento di bora, come antipasto e per finire, i tipici dolci istriani: le fritole (frittelle), i crostoli (cenci) e i *cukerančići* (biscottini) o addirittura la famosa *supa* (zuppa) istriana di vino rosso condito con un goccio di olio d'oliva, un po' di sale e pepe e una fetta di pane tostato. Il piacere di nuovi sapori che ristorano il corpo e rallegrano l'anima!



Abecedarij jela Zelene Istre

Glossario delle pietanze dell'Istria verde

Glossary of dishes of Green Istria

ABC der Gerichte aus dem Grünen Istrien

FUŽI (Fusi)

HR Cjevasto smotani tanki komadi tjestenine, veličine 3-5 cm. **IT** Sottili pezzetti di sfoglia di pasta arrotolate a forma di penna, lunghe dai 3 ai 5 cm. **GB** Tube-like, rolled up thin pieces of pasta, 3 to 5 centimetres long. **DE** Dünne Vierecke aus Nudelteig werden zu kleinen Röhrchen zwischen 3 und 5 Zentimeter Länge geformt.

ISTARSKA FRITAJA (Frittata istriana / Istrian frittata / Istrisches Rührei 'Fritaja')

HR Omlet od domaćih jaja obogaćen sezonskim namirnicama poput šparoga, tartufa, pršuta, kobasica, gljiva. **IT** Omelette di uova caserecce, arricchita con prodotti di stagione: asparagi, tartufi, prosciutto, salsicce o funghi... **GB** Omelette made with farm-laid eggs, enriched with seasonal food such as asparagus, truffles, prosciutto, sausages or mushrooms... **DE** Omelett aus einheimischen Eiern, verfeinert mit saisonalen Zutaten, wie Spargel, Trüffelpilzen, Rohschinken, Würstchen oder Waldpilzen.

MANEŠTRA

HR Gusta juha od krumpira, graha, suhog mesa i sezonskog povrća. **IT** Minestrone di patate, fagioli, carne affumicata e verdura di stagione. **GB** Thick soup made with potatoes, beans, cured meat and seasonal vegetables. **DE** Sämige Suppe aus Kartoffeln, Bohnen, Räucherfleisch und Saisongemüse.

OMBOLO (Zarebnjak)

HR Dio svinjskog kotleta odvojen od kosti, začinjjen solju, mrvljenim paprom i listićima lovora te sušen na vjetru. **IT** Filetto di carne di maiale della lombata, liberato dall'osso, condito con sale, pepe macinato e foglie di alloro e lasciato stagionare al vento. **GB** Boneless cut of pork, cut along the top of the rib cage, salted

and seasoned with ground pepper and bay leaf, then air-cured. **DE** Ausgelöstes Schweinskarree, das mit Salz, Pfeffer und Lorbeerblättern eingerieben und einige Wochen luftgetrocknet wird..

PANCETA (Pancetta, Bacon, Speck)

HR Svinjska potrbušina natrljana mješavinom soli, papra i mljevenog lovora te sušena u obliku ploča ili rola. **IT** Parte della regione ventrale del maiale, strofinata con un miscuglio di sale, pepe e foglie di alloro spezzettate, fatta stagionare a pezzi rettangolari o arrotolata. **GB** Cut of meat taken from the flank of a pig, salted and seasoned with pepper and ground bay leaf, then air-cured flat or rolled. **DE** Schweinebauch in einer Würzmischung aus Salz, Pfeffer und geriebenem Lorbeer - geräuchert, flach oder als Rolle.

PLJUKANCI

HR Vretenasta tjestenina. **IT** Pasta afusolata. **GB** Spindle-shaped homemade pasta. **DE** Traditionelle hausgemachte Nudelspezialität.

POSUTICE

HR Tijesto rezano u kvadratiće. **IT** Sfoglia di pasta tagliata a quadretti. **GB** Pasta cut into little squares. **DE** In kleine Quadrate geschnittene Nudeln.

RAVIOLI

HR Tijesto punjeno raznim nadjevima (npr. od sira, mesa, oraha...). **IT** Pasta ripiena con vari ingredienti, come ad esempio formaggio, carne o noci. **GB** Small squares of pasta stuffed with cheese, meat or walnut filling. **DE** Nudeltaschen mit verschiedenen Füllungen, wie Käse, Fleisch oder Walnüssen.

ŽGVACET

HR Istarski gulaš od komadića mesa (kokoši, goveda, divljači) u gustom umaku. **IT** Spezzatino istriano, denso, preparato con carne di pollo, di manzo o di selvaggina. **GB** Istrian goulash, thick meat sauce of chicken, beef or game. **DE** Istrisches Gulasch mit Fleischstücken von Huhn, Rind oder Wild, in sämiger Sauce.

Dishes of Green Istria

Nature's bounty in an authentic ambiance... where a meal is more than just a meal...

The interior of Istria reveals a great number of authentic inns, or *konobas*, and wine cellars where each meal acquires an added dimension. The preparation method, ambiance and delightful hospitality make every meal an exceptional gourmet experience. The selection of dishes is based on meat and pasta, such as: *peka*, meal prepared under a baking lid; *ombolo*, boneless pork loin; *kapuz*, sausages with sauerkraut; *fuži*, pasta; or *gnocchi* in a sauce locally known as *šugo* (made from game, free-range chicken or truffles). For starters, begin with a delicious hearty vegetable soup known as *maneštra*, sheep-milk cheese, Istrian prosciutto, air-cured by the bura wind from the north, or bacon (known as *pancetta*). For dessert, try traditional Istrian pastries - *fritule*, *kroštule* and *cukerančiči* or the famous Istrian *supa* with red wine, olive oil, salt, pepper and toasted white bread. A feast of new tastes that invigorate the body and enliven the soul!



Genussreich: Grünes Istrien

Die Früchte der Natur in authentischem Ambiente... und Essen ist plötzlich viel mehr, als eine simple Mahlzeit...

Istriens Hinterland zählt eine Menge authentischer Tavernen und Weinschenken, in denen Essen weit mehr bedeutet, als bloße Nahrungsaufnahme. Die Art der Zubereitung, das Ambiente und die angenehme Gesellschaft der Gastwirte erweitern eine Mahlzeit zum ganzheitlichen Genusserebnis. Traditionelle Speisen basieren auf Fleisch und Nudeln - luftgetrockneter istrischer Schinken (*Pršut*) oder Speck als Vorspeise, köstliche Gemüsesuppe, am offenen Feuer gegerter Kalbsbraten aus der aschebedeckten Ton- oder Backglocke, *Ombolo* und Würstchen mit Sauerkraut, Nudeln *Fuži* oder Nockerln mit Wildragout, einheimisches Hühnchen, Trüffelgerichte und würziger Schafskäse... Zum Abschluss das traditionelle istrische Schmalzgebäck, Mehlspeisen oder auch die beliebte istrische *Suppe* aus Rotwein, Olivenöl, Salz, Pfeffer und gerösteten Weißbrotstückchen. Ein traditionsverwurzeltes Abenteuer für die Geschmacksknospen, das nach Meinung der Alten und Weisen den Körper stärkt und die Seele streichelt!





Samoniklo bilje

Biljni svijet istarskog poluotoka seže mnogo dalje od prepoznatljivih kultura poput masline i vinove loze - njegovu floru čini i divlje, samoniklo bilje, rasprostranjeno po livadama, šumama i pitomim brdima. Neke vrste su ponajprije ljekovite, druge su izvrsnog okusa i rado korištene u kuhinji. Brojne se koriste kao aromatični začini, ali i kao ukusne namirnice za pripremu sofisticiranih delicija po mjeri najvećih gurmana.

Divlja šparoga ima počasno mjesto na istarskoj trpezi - vitka i tamna, ona je simbol vitalnosti, zdravlja i užitka za nepce te će u svaku kuhinju unijeti dašak primorskog življenja. Finog, gorkastog okusa i karakterističnog mirisa, šparoga inspirira i vrhunske majstore kuhinje, ne ostajući tek puki sastojak narodne kuhinje.

Piante spontanee

Il mondo vegetale della penisola istriana è molto complesso, e oltre alle colture più conosciute come l'olivo o la vite da vino, la sua flora comprende piante selvatiche, spontanee, sparse per i prati, i boschi e i soleggiati colli. Alcune specie sono innanzitutto medicinali, altre per il loro ottimo gusto sono spesso usate in cucina. Molte vengono utilizzate per aromatizzare i piatti ma anche come ingredienti per preparare raffinate delizie apprezzate dai buongustai.

L'asparago selvatico occupa un posto di primo piano sulla tavola istriana - gracile e scuro, l'asparago è simbolo di vitalità, salute, delizia per il palato e in ogni cucina porta un pizzico dell'atmosfera della vita locale. Con il suo sapore leggermente amarognolo e un profumo caratteristico, l'asparago ispira i migliori chef e non rimane soltanto un ingrediente della cucina popolare.



Samoniklo bilje Piante spontanee Wild Plants Wildpflanzen

BAZGA / SAMBUCO / ELDER / HOLUNDER (*Sambucus nigra*)

HR Mirisni cvjetovi mogu se pržiti u tijestu, dok se plodovi prerađuju u marmeladu i sirup. **IT** I fiori profumati possono essere fritti in pastella, mentre i frutti vengono lavorati per produrre marmellata e sciroppo. **GB** Fragrant flowers can be fried in dough, while its fruits are used in the preparation of marmelade and syrup. **DE** Die duftenden Blüten kann man im Teig ausbacken, während die Beeren zu Marmelade oder Sirup verarbeitet werden.

BLJUŠT / TÀMARO / BLACK BRYONY / GEMEINE SCHMERWURZ (*Tamus communis*)

HR Prolječni izdanci koji pročišćavaju organizam spremaju se poput šparoga. **IT** Pianta primaverile che purifica il corpo viene preparata come gli asparagi. **GB** Spring shoots cleanse the body. They are prepared as asparagus. **DE** Die Triebe im Frühling reinigen den Organismus und werden wie Spargel zubereitet.

ČAKLENJAČA / SALICORNIA / GLASSWORT / EUROPÄISCHER QUELLER (*Salicornia europaea*)

HR Stabljike se mogu koristiti za jelo tako što se kisele u octu ili jedu sirove na salatu, a mogu se kuhati i kao varivo. **IT** I gambi sono commestibili e vengono messi sott'aceto, consumati crudi in insalata o cotti. **GB** Stalks can be consumed either pickled, raw as salad or cooked. **DE** Die Stängel kann man entweder in Essig einlegen, roh als Salat, oder gekocht verzehren.

KOMORAČ / FINOCCHIO / FENNEL / FENCHEL (*Foeniculum vulgare*)

HR Korijen se koristi kao varivo, gratiniran ili sirov zajedno s listom kao dodatak salatama. **IT** La radice viene usata nella zuppa, gratinata o mangiata cruda assieme alla foglia come aggiunta alle insalate. **GB** The root is used as a stew, gratin or raw together with the leaf as an addition to salads. **DE** Die Fenchelwurzel wird als Gemüse, gratiniert oder roh zusammen mit den Blättern als Salatzugabe zubereitet.

MASLAČAK / TARASSACO / DANDELION / LÖWENZAHN (*Taraxacum officinale*)

HR Mladi listovi koriste se za pripremu salate, cvjetovi za pripremu meda i marmelada a pečeni korijen kao zamjena za kavu. **IT** Le foglie giovani sono

usate per preparare insalate, i fiori per la preparazione del miele e della marmellata mentre la radice arrostita come surrogato del caffè. **GB** Young leaves are used in salads, flowers for making honey and marmelade, roasted root as a coffee substitute. **DE** Die jungen Blätter bereitet man als Salat zu, aus den Blüten wird Honig oder Marmelade hergestellt, und die gebratene Wurzel dient als Kaffeeersatz.

MEDVJEDI LUK / AGLIO SELVATICO / RAMSONS / BÄRLAUCH (*Allium ursinum*)

HR Ima jak miris po češnjaku te se koristi za pripremu salata, umaka, njoka, sirnih namaza i u jelima se može miješati s koprivom ili špinatom. **IT** Ha un forte odore di aglio e viene utilizzato per la preparazione di insalate, salse, gnocchi, creme di formaggio e nei piatti può essere abbinato alle ortiche e ai spinaci. **GB** Has a strong garlic aroma. It is used in the preparation of salads, sauces, gnocchi, cheese spreads. It can be mixed with nettle or spinach. **DE** Er duftet stark nach Knoblauch und wird in Salaten, Saucen, Gnocchi, Käseaufstrichen verwendet; in anderen Speisen kann man ihn mit der Brennnessel oder Spinat mischen.

MENTA, METVICA / MENTA, MENTUCCIA / WATER MINT / MINZE (*Mentha aquatica*)

HR Odlično pristaje kao začim u juhama, salatama, jelima od povrća, slasticama i osvježavajućim pićima. **IT** Ottima per aromatizzare zuppe, insalate, piatti di verdure, dolci e bevande rinfrescanti. **GB** Goes excellently as a spice in soups, salads, vegetable dishes, sweets, and refreshing beverages. **DE** Die Minze passt ausgezeichnet als Gewürz in Suppen, Salaten, Gemüsespeisen, Süßspeisen und erfrischenden Getränken.

MOTAR / FINOCCHIO MARINO / ROCK SAMPHIRE / MEERFENCHEL (*Crithmum maritimum* L.)

HR Mesnati i čvrsti listove slanog i aromatičnog okusa se koriste za salate, ukiseljeni i za umake. **IT** Le foglie carnose dal sapore salato e aromatico sono utilizzate per insalate, in salamoia e nelle salse. **GB** Meaty and hard leaves of a savory and aromatic flavour are used in salads, pickled and for sauces. **DE** Die fleischigen, festen Blätter haben ein salziges und aromatisches Aroma, das zu Salaten, in Essig eingelegt oder in Saucen passt.

ŠPAROGA / ASPARAGI / ASPARAGUS / WILDSPARGEL (*Asparagus acutifolius*)

HR Šparoga, sezonsko povrće čiji se izboji beru u priobalnom području na proljeće, ima specifični miris

Wild Plants

The world of plants of the Istrian peninsula reaches much further than the widely known species such as olive trees and grapevines - its rich native flora includes many wild plants as well, widespread over the meadows, forests and gentle hills. Some varieties are primarily used as a natural cure for ailments, others are often used in cooking for their great taste. Many of them are used as aromatic spices as well as delicious ingredients for preparing sophisticated delicacies respected by the most demanding gourmards.

Wild asparagus occupies a prominent place on Istrian tables - lean and dark, it is a symbol of vitality, health and pleasures of the palate, bringing a touch of the seaside life into the kitchen. With its superb, slightly bitter taste, wild asparagus inspires the best culinary chefs, having become much more than a simple folk cuisine ingredient.



Wildpflanzen

Die Geschichte der Blumen- und Pflanzenwelt der Halbinsel Istrien blickt auf eine lange und bedeutungsvolle Vergangenheit zurück und ist geprägt durch auf Wiesen, Wäldern und sanften Hügeln verbreitete wilde Pflanzensorten. Einige davon erweisen sich als wunderbares, natürliches Heilmittel, andere zeichnet ein hervorragender Geschmack aus, der sich auch auf den Tellern der istrischen Küche wiederentdecken lässt - sowohl als aromatische Verfeinerung wie auch als Basis für raffinierte Köstlichkeiten für Genießer.

Der wilde Spargel hat zweifellos einen Ehrenplatz an Istriens reich gedecktem Gabentisch: Schlang und dunkel ist er ein Symbol für Vitalität, Gesundheit und Genuss. Er wächst im Frühjahr in großer Vielzahl in Wäldern und Wiesen entlang der Küste. Zugleich inspiriert das wunderbare Gewächs mit seiner leicht bitteren Note heimische Spitzenköche zu außergewöhnlichen Gerichten, die Feinschmecker aus allen Herren Ländern begeistern.



i okus te se smatra dijetalnim povrćem. **IT** Gli asparagi sono verdure di stagione che in primavera vengono raccolte nella zona costiera, dall'odore e sapore specifici e sono considerati una verdura dietetica. **GB** Asparagus, a seasonal vegetable which shoots are picked in coastal regions in spring, has a specific aroma and taste, and it is considered to be a dietary vegetable. **DE** Der Wildspargel wird im Küstengebiet im Frühling gesammelt; er hat einen spezifischen Duft und Aroma, und gilt als Diätgemüse.

ROKULJA / RUGHETTA SELVATICA / PERENNIAL WALL-ROCKET / WILDE RAUKE (*Diplotaxis tenuifolia*)

HR Najčešće se koristi kao salata ali je se može i kuhati. Okus je vrlo sličan rikoli ali je još intenzivniji. **IT** Viene molto spesso consumata come insalata, oppure può essere cucinata. Il sapore è simile a quello della rucola ma molto più intenso. **GB** Most often used as a salad. It can also be cooked. Its taste is similar to rocket, but more pronounced. **DE** Meist wird sie als Salat zubereitet, kann aber auch gekocht werden. Dem Geschmack nach ähnelt sie Rucola, ist aber noch intensiver.

TRPUTAC / PIANTAGGINE / RIBWORT PLANTAIN / SPITZWEGERICH (*Plantago lanceolata* L.)

HR Koristi se za pripremu sirupa i čajeva te se može dodavati juhama, salatama ili pirjati. **IT** Viene utilizzata per la preparazione di sciroppi e tè, e può essere aggiunta a zuppe, insalate o saltata. **GB** Used in the preparation of syrups and teas. Can be added to soups, salads or braised. **DE** Der Spitzwegerich wird vor allem als Sirup oder Tee zubereitet, kann aber auch in Suppen gekocht oder gedämpft werden.

TUŠT / PORTULACA / PURSLANE / PORTULAK (*Portulaca oleracea*)

HR Koristi se za pripremu juha, variva, rižota, kajgana. **IT** Viene utilizzata per preparare zuppe, stufati, risotti, uova strapazzate. **GB** Used in the preparation of soups, stews, risottos, scrambled eggs. **DE** Man verwendet ihn für Suppen, Gemüsespeisen, Risotto oder Omelette.

VLASAC / ERBA CIPOLLINA / CHIVES (*Allium schoenoprasum*)

HR Može se dodavati juhama, salatama, umacima, sirevima za mazanje i drugim jelima. **IT** Può essere aggiunta a zuppe, insalate, salse, formaggi spalmabili e altri piatti. **GB** Can be added to soups, salads, sauces, cheese spreads and other dishes. **DE** Der Schnittlauch kann in Suppen, Salaten, Saucen, Streichkäse und vielen anderen Speisen verwendet werden.



Restorani, konobe i agroturizmi

Ristoranti, trattorie e agriturismi
Restaurants, Taverns and Agritourism
Restaurants, Tavernen und
Erlebnisbauernhöfe

24 Uvod

Introduzione
Introduction
Einleitung

29 Izvršni restorani

Ristoranti eccellenti
Exquisite Restaurants
Hervorragende Restaurants

33 Sjeverna Istra

Alta Istra / Northern Istra / Nordistrien

38 Poreč

Parenzo

41 Rovinj

Rovigno

44 Južna Istra

Istria del sud / Southern Istra / Südistrien

47 Labin, Rabac

Albona, Porto Albona

50 Središnja Istra

Istria centrale / Central Istra / Zentralistrien



Online
Adresar restorana i konoba
Elenco ristoranti e trattorie
Directory of restaurants and taverns
Verzeichnis Restaurants und Tavernen



Uvod

Gastronomija u Istri jedan je od središnjih segmenata istarskog turizma. Ona je za Istru toliko važna da je s vremenom stekla institucionalno značenje. Na društveno-javnoj razini dobri su primjeri institucionalizacije istarske gastronomije ovaj gastronomski vodič, kao i pivotalna uloga Turističke zajednice Istarske županije u dovođenju Michelina u Hrvatsku.

Novo izdanje vodiča Istra Gourmet sačinjeno je na temelju sljedećih glavnih kriterija: tehnički preciznog kuhanja, visokih, međunarodno relevantnih gastronomskih ambicija, autentičnosti, sezonalnosti i lokalnosti, kao i napora pojedinih restorana i chefova u izgradnji gastronomskih institucija.

Ovogodišnji vodič prvi put uvodi kategoriju restorana s pet zvjezdica. Restorani s pet zvjezdica restorani su najvišeg gastronomskog ranga po relevantnim međunarodnim kriterijima, s vrhunskim servisom i opsežnim vinskim kartama. Riječ je o restoranima koji su, sami po sebi, vrijedni putovanja u Istru. Restorani s četiri zvjezdice jamče autentičan gastronomski doživljaj, uz prvorazredan servis i vrlo dobra

do odlična vina. Restorani s tri zvjezdice mogu biti jednostavniji po kulinarskim tehnikama, ali nude veoma ukusnu hranu u toplim, nepretencioznim ambijentima. Restorani s jednom i dvije zvjezdice uglavnom pripremaju bazična lokalna jela ili, katkad, jela s daškom internacionalnog; razlika između jedne i dvije zvjezdice jest u preciznosti kuhanja i pažljivosti koja se pridaje samoj prezentaciji hrane.

Gastronomski vodič kroz Istru pokrenuo je briljantni Franko Lukež još 1996. godine. Franko Lukež bio je sjajan novinar, talentirani pisac i kroničar i nadasve kompetentni gastronom u onom značenju te riječi, kako je gastronom početakom 19. stoljeća bio definirao Brillat-Savarin, autor Fiziologije okusa, prve knjige gastronomskih eseja na francuskom jeziku. Svako izdanje vodiča Istra Gourmet istovremeno je i posveta našem dragom suradniku i prijatelju Franku Lukežu. Neopisivo smo zahvalni što smo imali čast zajednički kreirati ovaj naš vodič posvećen Istri i ponosni što imamo priliku nastaviti njegovo iznimno djelo.

Introduzione

La gastronomia è uno dei segmenti fondanti del turismo istriano. È così importante per la regione che nel tempo ha assunto un significato istituzionale. A livello sociale e pubblico, un buon esempio di istituzionalizzazione della gastronomia istriana è questa guida gastronomica, senza dimenticare il ruolo centrale dell'Ente per il turismo dell'Istria nel portare la Michelin in Croazia.

La nuova edizione della guida Istra Gourmet nasce sulla base dei seguenti criteri principali: tecniche culinarie precise, ambizioni gastronomiche di respiro internazionale, autenticità, stagionalità e tipicità, oltre agli sforzi dei singoli ristoranti e chef nella realizzazione di vere e proprie istituzioni gastronomiche.

La guida di quest'anno introduce per la prima volta una categoria di ristoranti a cinque stelle. Quelli a cinque stelle sono ristoranti del più alto rango gastronomico in base ai criteri internazionali pertinenti, e sono contraddistinti da un servizio eccellente e un'ampia lista di vini. Sono locali che già di per sé valgono un viaggio in Istria, tanto per capirci.

I ristoranti a quattro stelle garantiscono un'autentica esperienza gastronomica, con un servizio di prima classe e vini da molto buoni a eccellenti. I ristoranti a tre stelle possono essere più semplici in termini di tecniche culinarie, ma offrono piatti molto gustosi in ambienti accoglienti senza grandi pretese.

I ristoranti con una e due stelle preparano per lo più piatti locali di base o, talvolta, con un tocco internazionale; la differenza tra una e due stelle sta nella precisione della cottura e nella cura nella presentazione dei piatti.

La guida gastronomica dell'Istria è stata lanciata dal brillante Franko Lukež nel 1996. Lukež è stato un grande giornalista, un talentuoso scrittore e cronista e, soprattutto, un competente appassionato di gastronomia nel vero senso della parola, come veniva definito un appassionato di gastronomia all'inizio del XIX secolo da Brillat-Savarin, autore della Fisiologia del gusto, il primo libro di saggi gastronomici in lingua francese.

Ogni edizione della guida Istra Gourmet è anche una dedica al nostro caro collega e amico Franko Lukež. Siamo infinitamente onorati di aver creato insieme questa guida dedicata all'Istria e orgogliosi di avere l'opportunità di continuare il suo eccezionale lavoro.

Najbolji restorani u 2023.
Ristoranti migliori per il 2023
Best restaurants in 2023
Die besten Restaurants im Jahr 2023

**IZVRSNI / ECCELLENTI /
EXQUISITE / HERVORRAGEND**



AGLI AMICI ROVINI
str./pg./pg./Bl. 29

CAP AUREO
str./pg./pg./Bl. 29

MONTE
str./pg./pg./Bl. 29

**ODLIČNI / OTTIMI /
EXCELLENT / AUSGEZEICHNET**



BADI
str./pg./pg./Bl. 30

DAMIR&ORNELLA
str./pg./pg./Bl. 30

LUCIANO
str./pg./pg./Bl. 30

MARINA
str./pg./pg./Bl. 30

MENEGHETTI
str./pg./pg./Bl. 31

MIRAMARE BY FRATELLI CEREÀ
str./pg./pg./Bl. 31

SAN ROCCO
str./pg./pg./Bl. 31

SPINNAKER
str./pg./pg./Bl. 31

TEKKA BY LONE
str./pg./pg./Bl. 32

ZIGANTE
str./pg./pg./Bl. 32

Najbolje konobe u 2023.
Trattorie migliori per il 2023
Best taverns in 2023
Die besten Tavernen im Jahr 2023

**ODLIČNE / OTTIMI /
EXCELLENT / AUSGEZEICHNET**



ALLA BECCACCIA
str./pg./pg./Bl. 30

PRIMIZIA FOOD & WINE
str./pg./pg./Bl. 31

Introduction

Gastronomy in Istria is one of the central segments of its tourism. It is so important for Istria that over time it has acquired institutional significance. On both a social and public level, good examples of the institutionalization of Istrian gastronomy are this gourmet guide, as well as the pivotal role the Istria Tourist Board has had in bringing Michelin to Croatia.

This new edition of the Istra Gourmet guide was created based on the following main criteria: technically precise cooking, high, internationally relevant gastronomic ambitions, authenticity, seasonality and locality, as well as the efforts of individual restaurants and chefs in building gourmet institutions.

This year's guide introduces a five-star restaurant category for the first time. Five-star restaurants are restaurants of the highest gourmet rank according to relevant international criteria, with excellent service and extensive wine lists. These are restaurants that are worth a trip to Istria for.

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 terms of culinary techniques, but they offer very tasty food in warm, unpretentious environments. Restaurants with one and two stars mostly prepare basic local dishes or, sometimes, dishes with a bit of an international touch; the difference between one and two stars is in the precision of the cooking and the care taken in the food's presentation.

The gourmet guide through Istria was launched by the brilliant Franko Lukež back in 1996. Franko Lukež was a great journalist, a talented writer and chronicler and, above all, a competent gourmet enthusiast in the true sense of the word, as the phrase gourmet enthusiasts was defined at the beginning of the 19th century by Brillat-Savarin, the author of the *Physiology of Taste*, which was the first book of gourmet essays in the French language.

Each edition of the Istra Gourmet guide is also a dedication to our dear colleague and friend Franko Lukež. We are indescribably grateful to have had the honour of jointly creating this guide dedicated to Istria and proud to have the opportunity of continuing his exceptional work.



Einführung

Die Gastronomie in Istrien ist eines der zentralen Segmente des istrischen Tourismus. Sie ist für Istrien so wichtig, dass sie im Laufe der Zeit eine institutionelle Bedeutung erlangte. Auf gesellschaftlich-öffentlicher Ebene sind dieser gastronomische Führer sowie die ausschlaggebende Rolle des Tourismusverbandes der G spanschaft Istrien bei der Herbeibringung des Michelin nach Kroatien gute Beispiele der Institutionalisierung der istrischen Gastronomie.

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.

Der diesjährige Führer 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.

Den gastronomischen Führer durch Istrien hat bereits im Jahre 1996 der brillante Franko Lukež ins Leben gerufen. Franko Lukež war ein großartiger Journalist, ein talentierter Schriftsteller und Chronist und vor allem ein kompetenter Gastronom in jenem Sinne dieses Wortes, wie Anfang des 19. Jahrhunderts Brillat-Savarin, Autor der *Physiologie des Geschmacks*, dem ersten Buch gastronomischer Essays in französischer Sprache, einen Gastronomen definiert hatte.

Jede Ausgabe des Istra Gourmet Führers ist gleichzeitig auch eine Widmung an unseren lieben Kollegen und Freund Franko Lukež. Wir sind unbeschreiblich dankbar dafür, dass wir die Ehre hatten, gemeinsam diesen, Istrien gewidmeten, Führer zu erstellen und stolz, dass wir die Möglichkeit haben, seine außergewöhnliche Arbeit fortzusetzen.

Legenda / Leggenda / Key / Zeichenerklärung

KRITERIJI OCJENJIVANJA
CRITERI DI VALUTAZIONE
EVALUATION CRITERIA
BENOTUNGSKRITERIEN

★★★★★ Izvrstan / Eccellente
Exquisite / Hervorragend

★★★★ Odličan / Ottimo
Excellent / Ausgezeichnet

★★★ Vrlo dobar / Molto buono
Very good/ Sehr gut

★★ Dobar / Buono
Good / Gut

● Restoran
Ristorante
Restaurant
Restaurant

● Konoba / Agroturizam
Trattoria / Agriturismo
Tavern / Agritourism
Taverne / Erlebnisbauernhof

🍴 Jeunes Restaurateurs d'Europe

🌸 Michelin zvijezda
Michelin stella
Michelin star
Michelin Sterne

👤 Michelin Bib Gourmand

🍴 Michelin preporuke
Michelin raccomandazioni
Michelin recommendation
Michelin Empfehlungen

🐄 Meso istarskog goveda
Carne di bovino istriano
The meat of the Istrian cattle
Das Fleisch des istrischen Rinds



Izvorni tartuf
Tartufo Vero
Original Truffie
Echte Trüffel



Vlasnik / Il titolare
Owner / Besitzer



Adresa / Indirizzo
Address / Adresse



Telefon / Telefono
Telephone / Telefon



Mobilni telefon
GSM



E-mail



Web adresa / Sito web
Web address / Web Adresse



Parkiralište / Parcheggio
Parking / Parkplatz



Kapacitet unutra
Capacità ricettiva interna
Capacity (indoors)
Sitzgelegenheiten Innenbereich



Kapacitet vani
Capacità ricettiva esterna
Capacity (outdoors)
Sitzgelegenheiten Außenbereich



Pet friendly

IZVRSNI RESTORANI RISTORANTI ECCELLENTI EXQUISITE RESTAURANTS HERVORRAGENDE RESTAURANTS

Agli Amici Rovinj 🍴

★★★★★



👤 Maistra Hospitality Group

@ agliamici@maistra.hr

📍 Šetalište Vijeća Europe 1-2,
Rovinj-Rovigno

🌐 www.maistra.com/prop-
erties/grand-park-hotel-
rovinj/restaurants-bars/
agli-amici-rovinj/#/

📞 +385 99 805 1910

🏠 25 | 🍴 35

Cap Aureo

★★★★★



👤 Maistra Hospitality Group

@ capaureo@maistra.hr

📍 Smaregljeva ulica 1A,
Rovinj-Rovigno

🌐 www.maistra.com/
grand-park-hotel-rovinj/
sub/cap-aureo-signa-
ture-restaurant

📞 +385 52 642 035

🏠 30 | 🍴 30

Monte 🍴

★★★★★



👤 Danijel Dekić

📞 +385 91 183 0203

📍 Montalbano 75,
Rovinj-Rovigno

@ restaurant@monte.hr

📞 +385 52 830 203

🌐 www.monte.hr

🏠 32 | 🍴 32

Alla Beccaccia

★★★★



👤 Annamaria i Ivor Kolić 📞 +385 92 271 7365
 📍 Pineta 25, Valbandon @ kuzinica.istra@gmail.com
 📞 +385 52 520 753 🌐 www.beccaccia.hr



Badi

★★★★



👤 Mileva Badurina 📞 +385 98 903 5535
 📍 Umaška 12, Lovrečica Umag-Umago @ info@restaurant-badi.com
 📞 +385 52 756 293 🌐 www.restaurant-badi.com



Damir & Ornella

★★★★



👤 Cittanova d.o.o. @ ornelladamir@gmail.com
 📍 Zidine 5 Novigrad-Cittanova 🌐 www.damir-ornela.com
 📞 +385 52 758 134



Luciano

★★★★



👤 Leopold Botteri @ reception@san-canizan.hr
 📍 Mužolini Donji 7, Buje-Buie 🌐 www.san-canizan.hr/hr/luciano-restaurant/
 📞 +385 52 853 897



Marina

★★★★

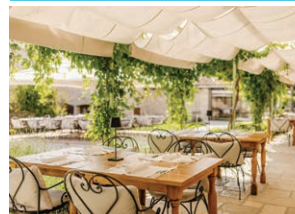


👤 Davor Buršić @ dbursic75@gmail.com
 📍 Sv. Anton 38, Novigrad-Cittanova
 📞 +385 99 812 1267



Meneghetti

★★★★

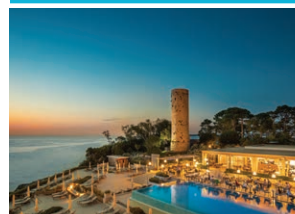


👤 Meneghetti d.o.o. @ restaurant@meneghetti.hr
 📍 Stancija Menegeti 1 Bale-Valle 🌐 www.meneghetti.hr
 📞 +385 52 528 800



Miramare by Fratelli Cerea

★★★★



👤 Valamar Riviera d.d. 🌐 www.valamar.com/hr/hoteli-porec/valamar-isabella-island-resort/restorani
 📍 Otok Sv. Nikola Poreč-Parenzo
 📞 +385 52 406 036



Primizia Food & Wine

★★★★



👤 Luana Fernetich Ladavac @ info@san-rocco.hr
 📍 Bunarska 2 Brtonigla-Verteneglio 🌐 www.primizia.hr
 📞 +385 52 774 704



San Rocco

★★★★



👤 Teo Fernetich @ info@san-rocco.hr
 📍 Srednja ulica 2 Brtonigla-Verteneglio 🌐 www.san-rocco.hr
 📞 +385 52 725 000



Spinnaker

★★★★



👤 Valamar Riviera d.d. @ spinnaker@valamar.com
 📍 Obala Maršala Tita 15 Poreč-Parenzo 🌐 www.valamar.com/hr/porec/restaurant-spinnaker
 📞 +385 52 400 804



Tekka by Lone

★★★★



Maistra d.d. +385 91 940 1253
 Lujze Adamovića 31 Rovinj-Rovigno tekkabylone@maistra.hr
 +385 52 632 017 www.maistra.com/properties/hotel-lone/restaurants-bars/tekka-by-lone-japanese-restaurant/#/

120 | 88

Zigante

★★★★



Giancarlo Zigante +385 91 477 7410
 Livade 7, Livade Livade-Levade info@livadetartufi.com
 +385 52 664 302 www.restaurantzigante.com



Sjeverna Istra

Alta Iстриa
 Northern Iстриa
 Nordistriem



str., pag., S.

- 35 **Aquarius** Buje-Buie
- 34 **Astarea** Brtonigla-Verteneglio
- 36 **Belveder** Novigrad-Cittanova
- 34 **Bokun** Petrovija-Petrovia
- 34 **Buščina** Sv. Marija na Krasu
Madonna del Carso
- 34 **Čok** Novigrad-Cittanova
- 36 **Daniela** Roč
- 37 **Dolina** Gradinje
- 36 **Kod Kristijana** Novigrad-Cittanova
- 35 **Konoba Fakin** Motovun
- 37 **Konoba Gourmet** Zambratija-Zambrattia
- 37 **Konoba pod voltom** Motovun
- 35 **La Parenzana** Buje-Buie
- 35 **La Quercia** Brtonigla-Verteneglio
- 37 **Luna** Umag-Umago
- 34 **Malo selo** Buje-Buie
- 34 **Morgan** Brtonigla-Verteneglio
- 34 **Nono** Petrovija-Petrovia
- 37 **Old River** Buzet
- 35 **Oštarija Rondo** Buje-Buie
- 36 **Porto Salvatore** Savudrija-Salvore
- 34 **Rino** Momjan-Momiano
- 36 **Rustica** Umag-Umago
- 36 **San Servolo** Buje-Buie
- 36 **Sole** Umag-Umago
- 36 **St. Andrea** Savudrija-Salvore
- 34 **Stara škola** Buje-Buie
- 35 **Stari Podrum** Momjan-Momiano
- 35 **Toklarija** Buzet
- 36 **Toni** Zambratija-Zambrattia
- 35 **Tri palme** Novigrad-Cittanova
- 37 **Volte** Buzet

ODLIČNA KVALITETA / QUALITÀ ECCELENTE
EXCELLENT QUALITY / VORZÜGLICHE QUALITÄT

Astarea ★★★

👤 Ivan Kernjus

📍 Ronkova 9, Brtonigla-Verteneglio

☎ +385 52 774 384

@ astarea.brtonigla@gmail.com

🌐 www.konoba-astarea-brtonigla.com

🅑 | 🏠 50 | 🕒 80

Bokun ★★★

👤 Robert Prodan

📍 Motuvunska ulica 33A, Petrovija-Petrovia

☎ +385 52 740 026

@ konoba.bokun@gmail.com

🅑 | 🏠 45 | 🕒 60

Buščina ★★★

👤 Fabiana Mijanović

📍 Buščina 18, Sv. Marija na Krasu-Madonna del Carso

☎ +385 52 732 088

@ fabiana.mijanovic@gmail.com

🌐 www.konoba-buscina.hr

🅑 | 🏠 50 | 🕒 50 | 🍷 | 🍴 | 🍷

Čok ★★★

👤 Fox trade d.o.o.

📍 Sv. Antona 2, Novigrad-Cittanova

☎ +385 52 757 643

☎ +385 98 255 894

@ fox.trade.d.o.o@pu.t-com.hr

🅑 | 🏠 30 | 🕒 22

Malo selo ★★★

👤 Tea Marušić-Cindrić

📍 Fratija 1, Buje-Buie

SJEVERNA ISTRA / ALTA ISTRIA

☎ +385 52 777 332

☎ +385 91 732 7429

@ nedamarusic@gmail.com

🌐 www.konobamaloselo.hr

🅑 | 🏠 70 | 🕒 40 | 🍷 | 🍴 | 🍷

Morgan ★★★

👤 Ana Morgan

📍 Bracanjia 1, Brtonigla-Verteneglio

☎ +385 52 774 520

@ konoba.morgan@gmail.com

🌐 www.konobamorgan.eu

🅑 | 🏠 140 | 🕒 100 | 🍷 | 🍴 | 🍷

Nono ★★★

👤 Edi Prodan

📍 Umaška 35, Petrovija-Petrovia

☎ +385 52 740 160

☎ +385 91 254 8044

@ nono.petrovija@gmail.com

🌐 www.konoba-nono.com

🅑 | 🏠 60 | 🕒 70 | 🍷

Rino ★★★

👤 Rino Prelac

📍 Dolinja Vas 23, Momjan-Momiano

☎ +385 52 779 170

@ info@prelac.hr

🌐 www.prelac.hr

🅑 | 🏠 90 | 🕒 100 | 🍷

Stara škola ★★★

👤 Spicules resort d.o.o.

📍 Krasica 35, Buje-Buie

☎ +385 52 770 870

@ info@staraskola.hr

NORTHERN ISTRIA / NORDISTRIEN

🌐 www.staraskola.hr

🅑 | 🏠 34 | 🕒 62

Stari Podrum ★★★

👤 Mira Zrnić

📍 Most 52, Momjan-Momiano

☎ +385 52 779 152

☎ +385 98 964 7723

@ stari.podrum@gmail.com

🌐 www.staripodrum.info

🅑 | 🏠 35 | 🕒 50 | 🍷 | 🍴

Toklarija ★★★

👤 Toklarija j.d.o.o.

📍 Sovinjsko polje 11, Buzet

☎ +385 91 926 6769

@ toklarija@gmail.com

🅑 | 🏠 17 | 🕒 20 | 🍷

VRLO DOBRA KVALITETA / QUALITÀ MOLTO BUONA
VERY GOOD QUALITY / SEHR GUTER QUALITÄT

Aquarius ★★

👤 Karmen Vorić

📍 Digitronska 14, Buje-Buie

☎ +385 52 773 417

@ vinavoric@gmail.com

🌐 www.aquariusbuje.com

🅑 | 🏠 70 | 🕒 70

Konoba Fakin ★★

👤 Marko Fakin

📍 Trg Josef Ressel 4, Motovun

☎ +385 52 681 598

@ info@konobafakin.com

🌐 www.konobafakin.com

🅑 | 🏠 40 | 🕒 70

Tri Palme ★★

👤 Jozo Ponjavić

📍 Karpinjanska 14A, Novigrad-Cittanova

☎ +385 52 757 081

☎ +385 99 767 4254

@ jozoponjavic1981@gmail.com

🅑 | 🏠 35 | 🕒 85

La Parenzana ★★

👤 Volpija d.o.o.

📍 Volpija 3, Buje-Buie

☎ +385 52 777 460

@ info@parenzana.com.hr

🌐 www.parenzana.com.hr

🅑 | 🏠 100 | 🕒 40 | 🍷

La Quercia ★★

👤 Mauricio Božić

📍 Fiorini 31, Brtonigla-Verteneglio

☎ +385 52 774 455

☎ +385 99 401 0875

@ debyb@windowslive.com

🌐 www.laquercia.hr

🅑 | 🏠 75 | 🕒 75

Oštarija Rondo ★★

👤 Josip Franković

📍 Trg Josipa Broza Tita 6, Buje-Buie

☎ +385 52 772 898

@ frankovic.rondo@gmail.com

🌐 www.frankovic.hr

🅑 | 🏠 59 | 🕒 32

Porto Salvore ★★

👤 Livio Janko
 📍 Savudrija 5, Savudrija-Salvore
 ☎ +385 52 759 213
 📱 +385 98 992 2372
 @ info@porto-salvore.com
 🌐 www.porto-salvore.com

🅅 | 🏠 35 | 🍷 60

Rustica ★★

👤 Jan Sinčić
 📍 Sv.Marija na Krasu 41, Umag-Umago
 ☎ +385 52 732 053
 📱 +385 91 151 8645
 @ info@konoba-rustica.com
 🌐 www.konoba-rustica.com

🅅 | 🏠 50 | 🍷 110

San Servolo ★★

👤 Simon Grbac
 📍 Momjanska ulica 7, Buje-Buie
 ☎ +385 52 772 505
 📱 +385 91 477 2400
 @ info@sanservoloresort.com
 🌐 www.sanservoloresort.com

🏠 50 | 🍷 200

Sole ★★

👤 Danijel Soša
 📍 Donji Picudo, Sošići 58, Umag-Umago
 ☎ +385 52 730 123
 📱 +385 91 516 9416
 @ konoba.sole@vip.hr
 🌐 www.konoba-sole.com

🅅 | 🏠 60 | 🍷 50

St. Andrea ★★

👤 Nikola Kordej
 📍 Luka 5C, Savudrija-Salvore
 ☎ +385 52 759 534
 📱 +385 98 334 651
 @ info@restoransavudrija.com
 🌐 www.restoransavudrija.com

🅅 | 🏠 40 | 🍷 45

Toni ★★

👤 Ivan Pauletić
 📍 Siparska 8, Zambratija-Zambrattia
 ☎ +385 52 759 570
 📱 +385 91 462 9408
 @ toni@pu.t-com.hr
 🌐 www.restaurant-toni.eu

🅅 | 🏠 90 | 🍷 50

DOBRA KVALITETA / QUALITÀ BUONA
GOOD QUALITY / GUTE QUALITÄT

Belveder ★

👤 Dalibor Širol
 📍 Karigador 51, Novigrad-Cittanova
 ☎ +385 52 735 199
 @ dalibor.sirol@gmail.com

Daniela ★

👤 Danijel Krbavac
 📍 Ročko Polje 79, Roč
 ☎ +385 52 666 600
 📱 +385 98 335 930
 @ restoran.danilea@gmail.com

Kod Kristijana ★

👤 Kristijan Beletić
 📍 Bolnička 8, Novigrad-Cittanova
 ☎ +385 98 420 314
 @ ibeleticko@gmail.com

Dolina ★

👤 Mirjana Bobić
 📍 Gradinje 59/1, Gradinje
 ☎ +385 52 664 091
 📱 +385 91 893 2847
 @ info@konobadolina.hr
 🌐 www.konobadolina.hr

Konoba Gourmet ★

👤 Damir Mitrović
 📍 Umaška 2A, Zambratija-Zambrattia
 ☎ +385 99 570 8608
 @ konoba.gourmet@gmail.com

Luna ★

👤 Barbara Dejak
 📍 43. istarske divizije 8B, Umag-Umago
 ☎ +385 52 721 873
 📱 +385 91 274 2830
 @ info@pizzeria-luna.com
 🌐 www.pizzeria-luna.com

Old River ★

👤 Meri Vivoda
 📍 Rušnjak 70, Buzet
 ☎ +385 91 166 2111
 @ restoran.oldriver@gmail.com

Konoba pod Voltom ★

👤 Martina Pahović Bertoša
 📍 Trg Josefa Resslera 6, Motovun
 ☎ +385 52 681 923
 📱 +385 91 882 2603
 @ pahovicmartina@gmail.com

Volte ★

👤 Branko Golojka
 📍 Kozari 16, Buzet
 ☎ +385 52 665 210
 📱 +385 98 420 126
 @ volte@volte.hr
 🌐 www.volte.hr



Poreč

Parenzo



str., pag., S.

- 39 **Bokoon** Funtana
- 39 **Casa Manzolin** Poreč
- 39 **Divino** Poreč-Parenzo
- 39 **Konoba Borgonja** Višnjan-Visignano
- 39 **Konoba Čakula** Poreč-Parenzo
- 39 **Marina** Poreč-Parenzo
- 39 **Peterokutna Kula** Poreč-Parenzo
- 39 **Sv. Nikola** Poreč-Parenzo
- 40 **A modo mio** Tar-Torre
- 40 **Hrast** Poreč-Parenzo
- 40 **Steakhouse OX** Poreč-Parenzo

POREČ

VRLO DOBRA KVALITETA / QUALITÀ MOLTO BUONA
VERY GOOD QUALITY / SEHR GUTER QUALITÄT

Bokoon ★★

Valamar Riviera d.d.

Grgeti 35, Funtana

+385 52 445 527

+385 99 301 2219



Casa Manzolin ★★

Loredana Poletti

Eufrazijeva 16, Poreč-Parenzo

+385 99 485 4596

info@casamanzolin.com

www.casamanzolin.com



Divino ★★

Eduard Deković

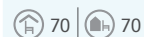
Obala M.Tita 20, Poreč-Parenzo

+385 52 453 030

+385 98 255 164

info@divino.hr

www.divino.hr



Konoba Borgonja ★★

Predrag Čendak

Istarska 10, Višnjan-Visignano

+385 52 449 290

+385 98 172 5902

cendak.sara@gmail.com



Konoba Čakula ★★

Jelica Milotić

Vladimira Nazora 7, Poreč-Parenzo

+385 52 427 701

marijomargan@hotmail.com

www.konobacakula.com



Marina ★★

Viliam Radesich

Lipa 1, Kukci (Nova Vas), Poreč-Parenzo

+385 52 456 147

+385 99 620 8289

marina.parenzo@yahoo.it

www.restaurant-marina.com



Peterokutna Kula ★★

Luka Šakota

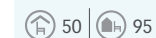
Decumanus 1A, Poreč-Parenzo

+385 52 451 378

+385 98 977 9222

restoran@kula-porec.com.hr

www.kula-porec.com.hr



Sv. Nikola ★★

Nikola Bijelić

Obala M. Tita 23, Poreč-Parenzo

+385 52 423 018

+385 99 315 4295

info@svnikola.com

www.svnikola.com



DOBRA KVALITETA / QUALITÀ BUONA
GOOD QUALITY / GUTE QUALITÄT

A modo mio ★

👤 Mladen Čuturić
📍 Vabriga, Sv. Antona 3, Tar-Torre
☎ +385 52 670 278
📞 +385 91 300 2088
@ cuturicm@gmail.com
🌐 www.a-modo-mio-vabriga.business.site

Hrast ★

👤 Mirjana Sluga
📍 Nikole Tesle 13, Poreč-Parenzo
☎ +385 52 433 797
📞 +385 98 944 6597
@ restoranhrast@gmail.com
🌐 www.restoranhrast.eu

Steakhouse OX ★

👤 Dražen Olić
📍 Zagrebačka ul. 8, Poreč-Parenzo
☎ +385 91 200 5050
@ ox@ox.hr
🌐 www.ox.hr



Rovinj

Rovigno



str., pag., S.

- 42 **Cave Lab By Monte** Rovinj-Rovigno
- 42 **Giannino** Rovinj-Rovigno
- 42 **Puntulina** Rovinj-Rovigno
- 42 **Trošt** Vrsar-Orsera
- 42 **Viking** Kanfanar
- 42 **Blu** Rovinj-Rovigno
- 42 **Brasserie Adriatic** Rovinj-Rovigno
- 42 **Jure** Rovinj-Rovigno
- 43 **Kanton** Rovinj-Rovigno
- 43 **La Grisa** Bale-Valle
- 43 **Rio** Rovinj-Rovigno
- 43 **Dream** Rovinj-Rovigno
- 43 **Kod Luce** Vrsar-Orsera
- 43 **Orca** Rovinj-Rovigno
- 43 **Tipico Green Garden** Rovinj-Rovigno

ODLIČNA KVALITETA / QUALITÀ ECCELENTE
EXCELLENT QUALITY / VORZÜGLICHE QUALITÄT

Cave Lab By Monte ★★★

👤 Danijel Đekić
📍 Montalbano 49/51, Rovinj-Rovigno
☎ +385 91 738 3872
@ restaurant@cavelab.hr
🌐 www.cavelab.hr



Giannino ★★★

👤 Rarus d.o.o.
📍 Augusto Ferri 38, Rovinj-Rovigno
☎ +385 52 813 402
@ gianninorovinj@gmail.com
🌐 www.restoran-giannino.com



Puntulina ★★★

👤 Rarus d.o.o.
📍 Sv. Križ 38, Rovinj-Rovigno
☎ +385 52 813 186
@ puntulina@gmail.com
🌐 www.puntulina.eu



Trošt ★★★

👤 Ivan Trošt
📍 Obala Maršala Tita 1A, Vrsar-Orsera
☎ +385 52 445 197
@ info@restoran-trost.hr
🌐 www.restoran-trost.hr



Viking ★★★

👤 Limski kanal d.o.o.
📍 Limski kanal 1, Kanfanar
☎ +385 52 448 223
☎ +385 98 219 989
@ viking@pu.t-com.hr



VRLO DOBRA KVALITETA / QUALITÀ MOLTO BUONA
VERY GOOD QUALITY / SEHR GUTER QUALITÄT

Blu ★★

👤 Lorenzo Berčan
📍 Val de Lesso 9, Rovinj-Rovigno
☎ +385 52 811 265
☎ +385 99 384 9457
@ info@blu.hr

🌐 www.blu.hr



Brasserie Adriatic ★★

👤 Maistra d.d.
📍 Obala Pina Budicina 16, Rovinj-Rovigno
☎ +385 52 803 520
@ ah.brasserie@maistra.hr
🌐 www.maistra.hr/adriatic_rovinj



Jure ★★

👤 Obrt Jure
📍 Cademia 22, Rovinj-Rovigno
☎ +385 52 813 397
☎ +385 98 138 994
@ konoba.jure22@gmail.com



Kantonon ★★

👤 Maistra d.d.
📍 Obala Alda Rismonda 18, Rovinj-Rovigno
☎ +385 52 816 075
☎ +385 99 274 2161
@ kantonon@maistra.hr



La Grisa ★★

👤 Ljutvija Murić
📍 La Grisa 23, Bale-Valle
☎ +385 52 824 501
@ info@lagrisa.hr
🌐 www.la-grisa.com



Rio ★★

👤 Rarus d.o.o.
📍 Obala Alda Rismonda 13, Rovinj-Rovigno
☎ +385 52 813 564
@ snackbarrio@gmail.com



DOBRA KVALITETA / QUALITÀ BUONA
GOOD QUALITY / GUTE QUALITÄT

Dream ★

👤 Amir Kadunić
📍 Joakima Rakovca 18, Rovinj-Rovigno
☎ +385 52 830 613
☎ +385 91 579 9239
@ dream@dream.hr
🌐 www.dream.hr

Kod Luce ★

👤 Alen Sinožić
📍 Dalmantiska 18, Vrsar-Orsera
☎ +385 91 957 3621
@ alensinozic@gmail.com

Orca ★

👤 Igor Hrvatin
📍 Gripole 70, Rovinj-Rovigno
☎ +385 52 816 851
☎ +385 98 421 421
@ orca@pu.t-com.hr
🌐 www.orca-rovinj.com

Tipico Green Garden ★

👤 Omar Abuselyana
📍 Cesta za Valaltu/ Lim 8, Rovinj-Rovigno
☎ +385 91 349 4006
@ restaurant.tipico@gmail.com
🌐 www.oldtown.tipico.hr

Južna Istra

Istria del sud
Southern Istria
Südistrien



str., pag., S.

- 45 **Batelina** Banjole
- 45 **Lanterna** Pješćana Uvala (Pula-Pola)
- 45 **Sophia Restaurant** Pula-Pola
- 45 **Vodnjanka** Pula-Pola
- 45 **Boccaporta** Pula-Pola
- 45 **Farabuto** Pula-Pola
- 45 **Fra&Kat** Premantura
- 46 **Bukaleta** Barbariga
- 46 **Feral** Fažana-Fasana
- 46 **Kažun** Pula-Pola
- 46 **Konoba da Rocco** Krnica
- 46 **Navetta** Valbandon
- 46 **Sopravento** Pula-Pola
- 46 **Stara Konoba** Fažana-Fasana
- 46 **Stari grad 02** Pula-Pola

JUŽNA ISTRA / ISTRIA DEL SUD

**ODLIČNA KVALITETA / QUALITÀ ECCELENTE
EXCELLENT QUALITY / VORZÜGLICHE QUALITÄT**

Batelina ★★★

👤 Danilo Skoko
📍 Čimulje 25, Banjole
☎ +385 52 573 767
@ capir@pu.t-com.hr

🅅 🅆 🅇 40 🅈 50 🅉

Lanterna ★★★

👤 Žan Peruško
📍 Ogranak V/1, Pješćana Uvala, Medulin
☎ +385 52 397 072
☎ +385 98 911 2469
@ zan.perusko@gmail.com

🅅 🅆 🅇 45 🅈 70

Sophia Restaurant ★★★

👤 Arena Hospitality Group
📍 Verudella 16, Pula-Pola
☎ +385 52 378 710
@ info@grandhotelbrioni.com
🌐 www.grandhotelbrioni.com

🅅 🅆 30 🅈 32

Vodnjanka ★★★

👤 Moris Civitico
📍 Dinka Vitezića 4, Pula-Pola
☎ +385 98 175 7343
@ vodnjanka@gmail.com

🅅 🅆 50 🅈 30 🅉

**VRLO DOBRA KVALITETA / QUALITÀ MOLTO BUONA
VERY GOOD QUALITY / SEHR GUTER QUALITÄT**

Boccaporta ★★

👤 Toni Draguzet
📍 Dolinka 18, Pula-Pola
☎ +385 52 506 266
☎ +385 99 296 8750
@ konoba.boccaporta@gmail.com
🌐 www.konoba-boccaporta.com

🅅 🅆 🅇 50 🅈 50 🅉

Farabuto ★★

👤 Goran Savanović
📍 Sisplac 15, Pula-Pola
☎ +385 52 386 074
☎ +385 99 749 8525
@ farabuto.pula@gmail.com
🌐 www.farabuto.hr

🅅 🅆 🅇 34 🅈 18

Fra&Kat ★★

👤 Endži Mezulić
📍 Premantura 42, Premantura
☎ +385 52 575 373
☎ +385 98 255 753

🅅 🅆 70 🅈 120

DOBRA KVALITETA / QUALITÀ BUONA
GOOD QUALITY / GUTE QUALITÄT

Bukaleta ★

Graciano Jurman

Betiga 122, Barbariga

+385 52 528 228

+385 98 255 202

graciano.jurman@pu.t-com.hr

www.bukaleta-jurman.hr

Feral ★

Oriano Geršić

Boraca 11, Fažana-Fasana

+385 52 520 040

+385 91 404 0708

feral.fazana@gmail.com

www.restaurant-feral.com

Kažun ★

Ševerino Mohorović

Prekomorskih brigada 31, Pula-Pola

+385 52 223 184

konoba.kazun@gmail.com

Konoba da Rocco ★

Manuel i Loreta Vlačić

Krnica 11B, Krnica

+385 99 341 4133

darocco.konoba@gmail.com

www.konoba-darocco.com

Navetta ★

Nensi Modrušan

Dragonja 116, Valbandon

+385 52 521 331

+385 98 759 033

info@la-navetta.com

www.la-navetta.com

Sopravento ★

Spinnaker d.o.o.

Pomer 26A, Pula-Pola

+385 52 721 331

+385 99 447 2434

davor.pula@gmail.com

www.sopravento.eatbu.hr

Stara Konoba ★

Daniel Peruško

Trg Stare škole 1, Fažana-Fasana

+385 52 521 810

+385 98 414 256

laton@zg.t-com.hr

Stari grad 02 ★

Edo i Ada Nežić

Sisplac 3, Pula-Pola

+385 52 386 808

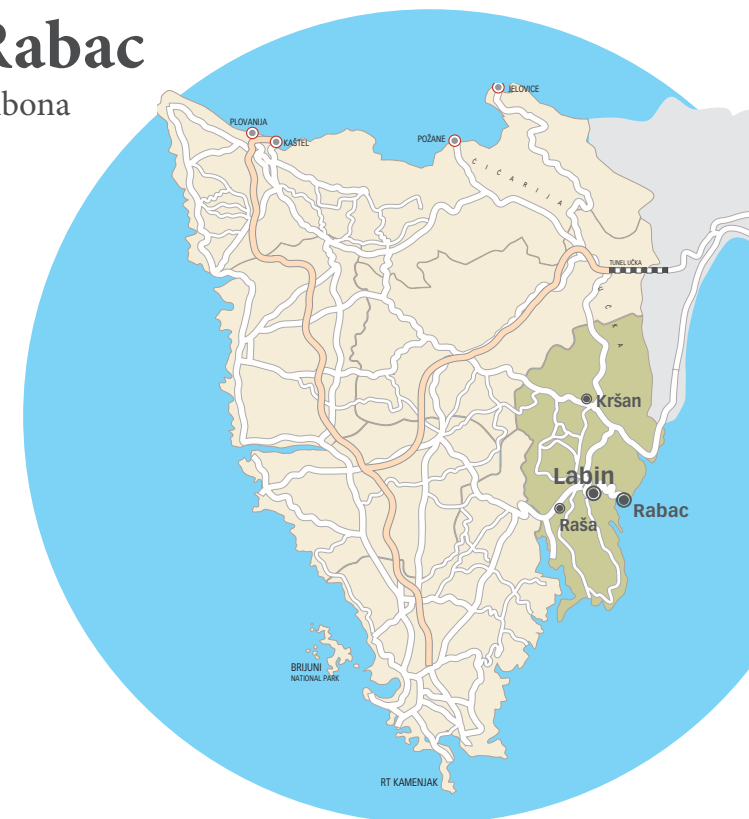
starigrad2@gmail.com

www.starigrad2.eu



Labin, Rabac

Albona, Porto Albona



str., pag., S.

- 48 **Black & Blue Steakhouse** Rabac
- 48 **Peteani** Labin
- 48 **Stare staze** Kršan
- 48 **Tri Murve** Vozilići
- 48 **Due fratelli** Labin
- 48 **Ferali Štrmac**
- 48 **Kod Dorine** Plomin
- 49 **Kvarner** Labin
- 49 **Velo kafe** Labin

ODLIČNA KVALITETA / QUALITÀ ECCELENTE
EXCELLENT QUALITY / VORZÜGLICHE QUALITÄT**Black & Blue Steakhouse ★★★**

Valamar Riviera d.d.

Girandella 7, Rabac

+385 52 862 545

+385 99 272 4344

blackblue@valamar.com

www.blackbluesteakhouse.com

**VRLO DOBRA KVALITETA / QUALITÀ MOLTO BUONA**
VERY GOOD QUALITY / SEHR GUTER QUALITÄT**Peteani ★★**

Koral d.o.o.

Aldo Negri 9, Labin

+385 52 863 404

+385 98 702 097

info@hotel-peteani.hr

www.hotel-peteani.hr

**Stare staze ★★**

Maja Lazarić Radić

Kršan 26, Kršan

+385 52 863 259

+385 98 435 080

starestaze.kršan@gmail.com

www.stare-staze.com

**Tri Murve ★★**

Vanesa Boneta Faraguna

Vozilići 19, Vozilići

+385 52 863 255

info@trimurve.com

www.trimurve.com

**DOBRA KVALITETA / QUALITÀ BUONA**
GOOD QUALITY / GUTE QUALITÄT**Due fratelli ★**

Montozzi d.o.o.

Montozzi 6, Labin

+385 52 853 577

+385 98 366 498

due-fratelli@pu.t-com.hr

www.due-fratelli.com

Ferali ★

Vile Allvona d.o.o.

Štrmac 198, Štrmac

+385 52 851 840

restaurant.ferali@yahoo.com

www.ferali.hr

Kod Dorine ★

Loris Knapić

Plomin 54, Plomin

+385 52 863 023

+385 91 568 4000

restoran.dorina@gmail.com

Kvarner ★

FM Labin

Šetalište San Marco 3, Labin

+385 52 852 336

+385 99 214 3064

info@kvarnerlabin.com

www.kvarnerlabin.com

Velo kafe ★

Leone Višković

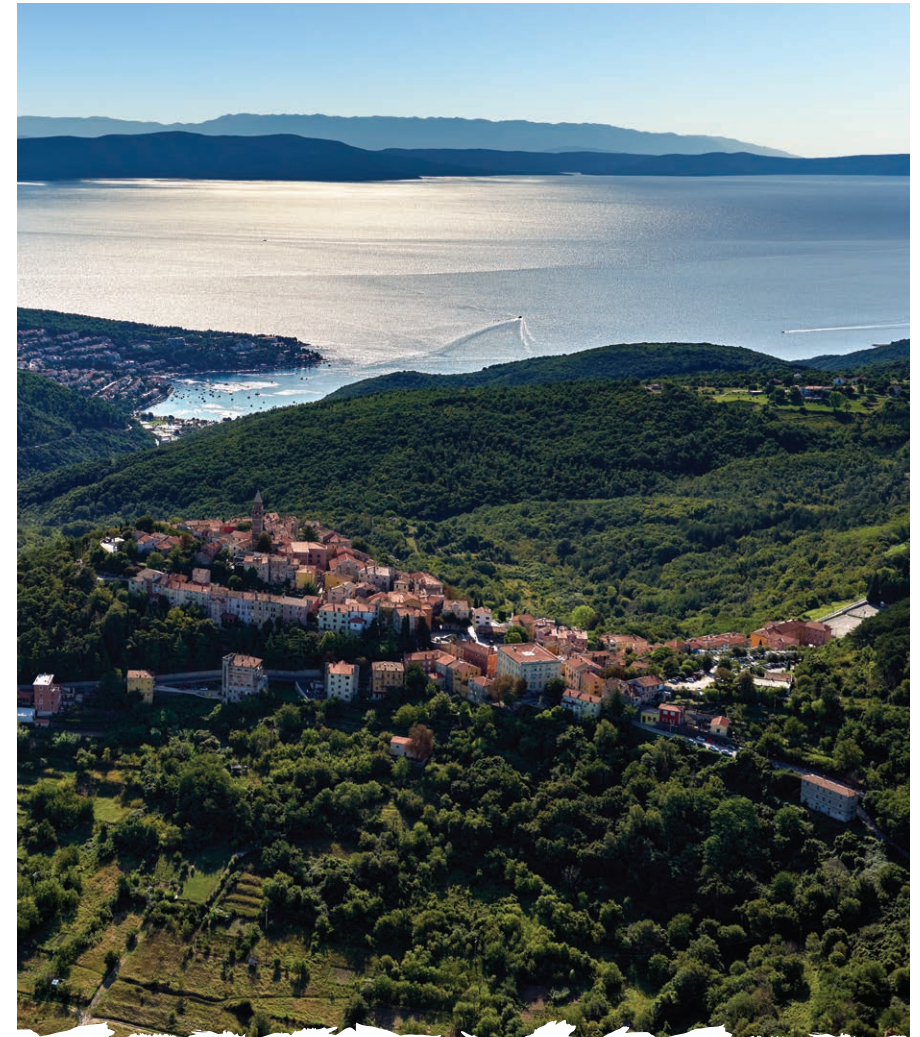
Titov trg 12, Labin

+385 52 852 745

+385 91 888 1341

alvona@pu.t-com.hr

www.velokafe.com



Središnja Istra

Istria centrale
Central Istria
Zentralistrien



Vela vrata Pazin
Vorichi Barban
Doma Kranjci, Sv. Petar u Šumi
Drugi Peron Cerovlje
Tomažova konoba Sveti Lovreč

ODLIČNA KVALITETA / QUALITÀ ECCELENTE
EXCELLENT QUALITY / VORZÜGLICHE QUALITÄT

Vela vrata ★★★

👤 Sandro Jurčić
📍 Beram 41, Beram, Pazin
☎ +385 52 622 801
📱 +385 91 781 4995
@ helena.jur84@gmail.com

🏠 30 | 🚗 45

Vorichi ★★★

👤 Tamara Ljubić
📍 Orihi 58, Barban
☎ +385 99 229 4300
@ Info@vorichi.com
🌐 www.vorichi.com

🅅 | 🏠 50 | 🚗 50 | 🚗

VRLO DOBRA KVALITETA / QUALITÀ MOLTO BUONA
VERY GOOD QUALITY / SEHR GUTER QUALITÄT

Doma ★★

👤 Mihael Budak
📍 Kranjci 18, Kranjci, Sv. Petar u Šumi
☎ +385 91 570 0171
@ mihael.budak@pu.t-com.hr

🅅 | 🏠 50 | 🚗 50

Drugi Peron ★★

👤 Armando Lušetić
📍 Cerovlje 6, Cerovlje
☎ +385 52 684 099
📱 +385 91 799 2026
@ mariela.anciclustetic@yahoo.com

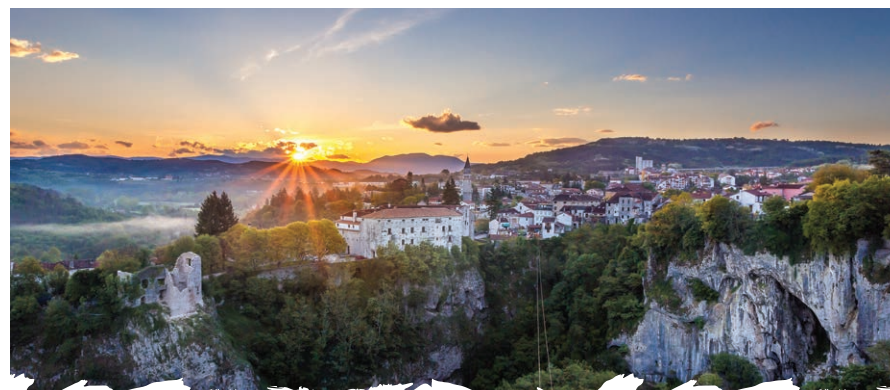
🏠 32 | 🚗 64

Tomažova konoba ★★

👤 Anamarija Vošten
📍 Vošteni 19, Sveti Lovreč
☎ +385 52 616 523
📱 +385 99 213 6067
@ tomazova.konoba@gmail.com

🌐 www.tomaso.hr

🏠 30 | 🚗 45





Vinske ceste Istre

Strade del vino dell'Istria

Wine Roads of Istria

Weinstrassen Istriens

54 Uvod

Introduzione
Introduction
Einleitung

58 Kriteriji ocjenjivanja

Criteri di valutazione
Evaluation Criteria
Benotungskriterien

60 Izvršni vinari

Produttori eccellenti
Exquisite Winemakers
Hervorragende

62 Popis vinara

Lista dei produttori di vino
List of Winemakers
Liste der Winzer



Online

Adresar vinara

Elenco aziende vinicole
Directory of wineries
Verzeichnis der Weingüter

Vinske ceste

Kada se ljubav prema tradiciji vinarstva nesebično dijeli...

Istranin je vinovoj lozi kultno privržen, a Istri je vino svetost, potreba i ljubav, kultura življenja. Njegovu kvalitetu upotpunjuju tradicija proizvodnje i posebnost tla, crvena zemlja uz more i bijela zemlja u unutrašnjosti. Najčuvenije i najprisutnije vino je malvazija istarska, profinjene aromatičnosti i svježeg okusa koji upotpunjuje jela pripremljena od plodova mora. Crvena vina teran i refošk stara su i autohtona istarska vina. Tamne rubinove boje, živih voćnih mirisa i intenzivnog okusa odlično pristaju uz jela od mesa. Mnogi poznavaoči istarskih vina izdvajaju muškati radi njegove zlatne boje, mirisa divljih karanfila i izuzetne arome. Suho i slatko, upravo je to vino vrli pratilac slastica. Odvažite se na istraživanje vinskih cesta Istre i zavirite u podrum vinara, gdje ćete doživjeti nezaboravno iskustvo. A, dok se opijeni vinom i ljepotom prirode budete vraćali kroz vinograde, ne zaboravite zahvaliti Dionizu na blagonaklonosti spram magičnog istarskog poluotoka.



Strade del vino

Quando l'amore per la tradizione vinicola viene generosamente condiviso...

L'Istriano ha fatto della vite un culto e il vino rappresenta per l'Istria una divinità, un'esigenza e immenso amore: una vera e propria cultura di vita. La sua qualità viene nobilitata dalla tradizione vinicola e dalla peculiarità del suolo, della terra rossa che costeggia il mare e di quella bianca dell'entroterra. Il vino tipico più amato è la Malvasia istriana, che con il suo aroma delicato e il suo sapore fresco si sposa bene con i piatti a base di frutti di mare. I vini rossi, in particolare il Terrano e il Refosco, sono antichi prodotti istriani. L'intenso colore rosso rubino, il ricco profumo fruttato e il sapore robusto sono l'abbinamento

ideale per i piatti di carne. Molti appassionati di vino istriano sottolineano le virtù del Moscato, il suo colore dorato, il profumo di garofani selvatici e il suo incredibile aroma. Secco o dolce è proprio lui che accompagna alla perfezione i nostri dolci. Avventuratevi lungo le strade del vino dell'Istria e sbirciate nelle cantine dei suoi produttori: sarà un'avventura indimenticabile. E poi, ebbri di vino e di natura, attraversando qualche vigneto, non dimenticatevi di ringraziare Dioniso per la benevolenza dimostrata verso la magica penisola istriana.



Wine Roads

A remarkable diversity of wine growing traditions

The people of Istria have been historically linked to grapes and wine making. In Istria, wine is both a passion and a necessity, part of the culture of life. Soil diversity, red along the coast and white in the hinterland, adds another dimension to the wine-making culture. The most famous and widespread wine is Istrian Malvasia, with a refined aroma and fresh taste that best accompanies seafood dishes. The red wines Teran and Refosco are old and indigenous Istrian wines. Their deep ruby colour, lively fruity scent and pronounced aroma are perfect with meat dishes. Many connoisseurs of Istrian wines single out Muscat owing to its golden colour, scent of wild pink cloves and exquisite aroma. Both dry and sweet, this wine is perfect with desserts. Set off and discover the wine roads of Istria, and their many wine cellars, where an unforgettable experience awaits you. And on your way back through the vineyards, intoxicated by the wine and the beauty of nature, don't forget to thank Dionysius for favouring the magical Istrian peninsula.



Weinstraßen

Wenn die Liebe zur Weintradition selbstlos geteilt wird...

Für die Einheimischen ist der Weinstock ein Kultobjekt und wird in der blumigen istrischen Sprache nicht selten sogar 'heiliggesprochen'. Wein ist in Istrien ein unentbehrliches und geliebtes Stück Lebenskultur, dessen Qualität maßgeblich durch Vinifizierung und Terroir bestimmt wird: die rote Erde entlang der Küste und die weiße Erde im Landesinnern. Die autochthone Weißweinsorte istrische Malvazija gilt als lokale Leitsorte von einzigartiger Typizität und Frische und passt hervorragend zu mediterranen Fischgerichten und Speisen mit Meeresfrüchten. Im Rotweinbereich vertreten Teran und seine Untersorte Refosco die regionaltypischen Rebsorten und harmonieren durch ihre ausgeprägte Frucht und das

lebendige Säurespiel besonders gut mit herzhaften Fleischgerichten. Kenner und Liebhaber schätzen auch Istriens Muskat - eine florale, aromatische Rarität, die bevorzugt zu hervorragenden Dessertweinen gekeltert wird. Entschließen Sie sich zu einer Entdeckungsreise auf den Weinstraßen Istriens und werfen Sie einen Blick in die Weinkeller, in denen womöglich eine unvergessliche Erfahrung auf Sie wartet. Wenn Sie danach ein wenig berauscht vom Wein und der idyllischen Naturlandschaft durch die Weinberge heimkehren, vergessen Sie nicht, Dionysos für seine freigiebige Zuneigung gegenüber der zauberhaften istrischen Halbinsel zu danken.



Kriteriji ocjenjivanja vinara

S ciljem promoviranja vinske kulture, podizanja kvalitativnih standarda i kreativnosti te bolje razmjene iskustva, osim ocjene vinske proizvodnje, svaki vinski podrum ocijenjen je prema sljedećim kriterijima: snaga brenda, snaga proizvoda, vidljivost, komunikacija i nove tehnologije, funkcionalnost i estetika vinskog itinerara, prijem i doček gostiju, dodatne usluge i proizvodi: mogućnost pripreme hrane, show cookinga, VIP domjenka.

Na temelju osvojenih bodova objektima dodjeljujemo jednu, dvije, tri i četiri zvjezdice.

Odvažite se na istraživanje Vinskih cesta Istre i zavirite u podrum vinara gdje ćete doživjeti nezaboravno iskustvo. I dok se opijeni vinom i ljepotom prirode budete vraćali kroz vinograde, ne zaboravite zahvaliti Dionizu na blagonaklonosti spram magičnog Istarskog poluotoka.

Criteria for evaluating wine producers

Focused on promoting wine culture, raising quality standards and creativity as well as a better experience exchange, each wine cellar has been evaluated not only from the point of view of its wine production but also according to the following criteria: brand strength, product strength, visibility, communication and new technologies, functionality and aesthetics of the wine itinerary, reception of guests, additional services and products: the possibility of preparing food / cooking show / VIP reception.

Based on the points won, one, two, three and four stars are awarded to wine facilities.

Set off and discover the Wine roads of Istria and their many wine cellars where an unforgettable experience awaits you. And on your way back through the vineyards, intoxicated by the wine and the beauty of nature, don't forget to thank Dionysus for favouring the magical Istrian peninsula.

Criteri di valutazione dei produttori di vino

Al fine di promuovere la cultura del vino, elevare gli standard di qualità e creatività e un migliore scambio di esperienze, oltre al voto assegnato per la produzione vinicola, ogni cantina viene valutata in base ai seguenti criteri: forza del marchio, forza del prodotto, visibilità, comunicazione e nuove tecnologie, funzionalità ed estetica dell'itinerario del vino, accoglienza e ricezione degli ospiti, servizi e prodotti aggiuntivi: possibilità di preparazione di cibo / cooking show / rinfreschi VIP.

Sulla base dei punti ricevuti, assegniamo alle strutture una, due, tre o quattro stelle.

Avventuratevi lungo le strade del vino dell'Istria e sbirciate nelle cantine dei suoi produttori: sarà un'avventura indimenticabile. E poi, ebbri di vino e di natura, attraversando qualche vigneto, non dimenticatevi di ringraziare Dioniso per la benevolenza dimostrata verso la magica penisola istriana.

Bewertungskriterien für Weinbauer und Winzer

Um die Weinkultur zu promovieren, die Qualitätsstandards und Kreativität zu weiter zu entwickeln und die Erfahrungen auszutauschen, wurde jeder Weinkeller, neben der Bewertung der Weinproduktion, auch nach den folgenden Kriterien bewertet: Markenstärke, Produktstärke, Sichtbarkeit, Kommunikation und neue Technologien, Funktionalität und Ästhetik des Weiniterinars, Empfang und Begrüßung der Gäste, zusätzliche Dienstleistungen und Produkte: Möglichkeit der Essenszubereitung / Show Cooking / VIP-Bankette.

Aufgrund der erreichten Punktzahl verleihen wir den jeweiligen Objekten ein, zwei, zweieinhalb oder drei Sterne.

Entschließen Sie sich zu einer Entdeckungsreise auf den Weinstraßen Istriens und werfen Sie einen Blick in die Weinkeller, in denen womöglich eine unvergessliche Erfahrung auf Sie wartet. Wenn Sie danach ein wenig berauscht vom Wein und der idyllischen Naturlandschaft durch die Weinberge heimkehren, vergessen Sie nicht, Dionysos für seine freigiebige Zuneigung gegenüber der zauberhaften istrischen Halbinsel zu danken.



ISTARSKA KVALITETA

Oznaka IQ označava istarska vina visoke kvalitete, kako u pogledu tehnološke razine proizvodnje, tako i u pogledu tipičnosti te kakvoće samog vina. Pravo uporabe znaka IQ dodjeljuje se istarskim malvazijama i teranu natprosječne kvalitete, proizvedenim na području Istre, nastalim kao rezultat istarske tradicije, razvojno-istraživačkog rada, inovacija i invencije naših vinara.

QUALITÀ ISTRIANA

Il marchio IQ indica i vini istriani d'alta qualità, sia in termini di tecnologia produttiva, sia della tipicità e della bontà del vino. Il diritto ad utilizzare il marchio IQ viene assegnato alle malvasie istriane e al terano di qualità elevata, prodotti in Istria, natei dalla tradizione istriana e risultati dalla ricerca, dall'innovazione e dall'ingegno dei vignaioli nostrani.

ISTRIAN QUALITY

The IQ seal of approval signifies high quality Istrian wines, both in terms of production techniques and in terms of the characteristics and quality of wine. The right to display the IQ seal is given exclusively to high quality Istrian Malvasias and Teran produced in Istria according to native Istrian tradition and reflecting the latest research, innovation and creativity of our winemakers.

ISTRISCHE QUALITÄT

Das IQ-Qualitätssiegel kennzeichnet Weine istrische, die durch Vinifizierung, Typizität und Produktqualität höchsten Anforderungen gerecht werden. Das Gütezeichen kennzeichnet ausschließlich der istrische Malvazija und Teran, die in Istrien produziert wurden und neben regionaltypischen Traditionen auch aktuelle Forschungsergebnisse und Innovationen sowie die Kreativität unserer Winzer reflektieren.

Legenda / Leggenda Key / Zeichenerklärung

KRITERIJI OCJENJIVANJA CRITERI DI VALUTAZIONE EVALUATION CRITERIA BENOTUNGSKRITERIEN

- ★★★★ Premium kvaliteta
Qualità premium
Premium quality
Premium Qualität
- ★★★ Izuzetna kvaliteta
Qualità eccezionale
Exceptional quality
Ausgenommene Qualität
- ★★ Odlična kvaliteta
Qualità eccellente
Excellent quality
Vorzügliche Qualität
- ★ Vrlo dobra kvaliteta
Qualità molto buona
Very good quality
Sehr guter Qualität



Istarska kvaliteta
Qualità istriana
Istrian quality
Istrische Qualität



Eko proizvod / Prodotto biologico
Organic product / Ökoprodukt



Kontakt osoba
Persona di riferimento
Contact person
Kontaktperson



Adresa
Indirizzo
Address
Adresse



Telefon
Telefono
Phone
Telefon



GSM



E-mail



Web

**IZVRSNI VINARI
PRODUTTORI ECCELLENTI
EXQUISITE WINEMAKERS
HERVORRAGENDE WINZER**

Clai

★★★★



👤 Clai Bijele Zemlje 📞 +385 91 602 6109
📍 Brajki 105, Krasica-Crassiza @ info@clai.hr
☎ +385 52 776 175 🌐 www.clai.hr

Coronica Moreno

★★★★



👤 Moreno Coronica 📞 +358 99 538 9368
📍 Koreniki 86, Umag-Umago @ wines@coronica.eu
☎ +385 52 730 357 🌐 www.coronica.eu

Degrassi

★★★★



👤 Moreno Degrassi 📞 +385 98 259 144
📍 Podrumarska 3, Savudrija-Salvore @ info@degrassi.hr
☎ +385 52 759 250 🌐 www.degrassi.hr

Kabola

★★★★



👤 Marino Markežić 📞 +385 99 720 7106
📍 Kanedolo 90, Momjan-Momiano @ info@kabola.hr
☎ +385 52 779 208 🌐 www.kabola.hr

Kozlović

★★★★



👤 Antonella Sorgo Kozlović 📞 +385 99 277 9177
📍 Vale 78, Momjan-Momiano @ visit@kozlovic.hr
☎ +385 52 779 177 🌐 www.kozlovic.hr

Matošević Ivica

★★★★



👤 Ivica Matošević @ office@matosevic.com
📍 Krunčiči 2, Sv.Lovreč 🌐 www.matosevic.com
☎ +385 52 448 558

Meneghetti

★★★★



👤 Filip Božić 📞 +385 91 333 6650
📍 Stancija Meneghetti 1, Bale-Valle @ winery@meneghetti.hr
☎ +385 52 528 800 🌐 www.meneghetti.hr

Roxanich

★★★★



👤 Rožanić 📞 +385 91 905 7773
📍 Kanal 30, Motovun-Montona @ info@roxanich.hr
☎ +385 52 205 700 🌐 www.roxanich.com

Tomaz

★★★★



👤 P.T.O. Tomaz @ tomaz.klaudio@gmail.com
📍 Kanal 36, Motovun-Montona 🌐 www.vina-tomaz.hr
☎ +385 98 709 220

Arman Marijan Wines

★★★★

👤 Marijan Arman Wines
📍 Narduči 3, Vižinada-Visinada
☎ +385 91 169 9929
@ info@arman.hr
🌐 www.arman.hr

Bastian d.o.o.

★★★★

👤 Bastian d.o.o.
📍 Digitronska ulica 33A, Buje-Buie
☎ +385 98 210 691
@ info@bastian.hr
🌐 www.bastian.hr

Benvenuti

★★★★ | 🍷

👤 Nikola i Albert Benvenuti
📍 Kaldri 7, Motovun-Montona
☎ +385 52 691 322
☎ +385 98 197 5651
@ info@benvenutivina.com
🌐 www.benvenutivina.com

Cattunar

★★★★ | 🍷

👤 Vina Cattunar
📍 Nova Vas 3, Brtonigla-Verteneglio
☎ +385 52 720 496
☎ +385 98 932 7441
@ info@vina-cattunar.hr
🌐 www.cattunar.hr

Cuj

★★★★

👤 Danijel Kraljević
📍 Farnežine 5, Sv. Marija na Krasu, Madonna del Carso
☎ +385 98 219 277
@ info@cuj.hr
🌐 www.cuj.hr

Damjanić

★★★★ | 🍷

👤 Robi Damjanić
📍 Fuškulin 99, Poreč-Parenzo
☎ +385 91 540 4315
@ visit@damjanic.eu
🌐 www.damjanic.eu

Deklič

★★★★

👤 David Deklič
📍 Ferenci 47, Vižinada-Visinada
☎ +385 91 504 3605
@ info@vina-deklic.com
🌐 www.vina-deklic.com

Dobravac

★★★★

👤 Damir Dobravac
📍 Karmelo 1, Rovinj-Rovigno
☎ +385 52 813 006
☎ +385 95 905 9215
@ villa.dobravac@gmail.com
🌐 www.villa-dobravac.com

Fakin

★★★★ | 🍷

👤 Marko Fakin
📍 Batai 20A, Brkač, Motovun-Montona
☎ +385 92 239 9400
@ info@fakinwines.com
🌐 www.fakinwines.com

Franc Arman

★★★★

👤 Oliver Arman
📍 Narduči 5, Vižinada-Visinada
☎ +385 52 446 226
☎ +385 91 574 0498
@ info@francarman.hr
🌐 www.francarman.hr

Ipša

★★★★ | 🍷

👤 Ipša d.o.o.
📍 Ipši 10, Livade
☎ +385 52 664 010
☎ +385 91 206 0538
@ info@ipsa.com.hr
🌐 ipsa-maslinovaulja.com

Laguna

★★★★

👤 Agrolaguna d.d.
📍 Mate Vlašića 34, Poreč-Parenzo
☎ +385 52 453 179
☎ +385 91 441 9998
@ sanela.coga@agrolaguna.hr
🌐 www.agrolaguna.hr

Medea

★★★★ | 🍷

👤 Medea
📍 Željeznička cesta 15, Vodnjan-Dignano
☎ +385 52 512 020
☎ +385 99 313 8985
@ degustacije@medea.hr
🌐 www.medea.hr

Misal - Peršurić

★★★★

👤 Obitelj Peršurić
📍 Pršurići 5A, Višnjan-Visignano
☎ +385 98 226 881
@ info@misal.hr
🌐 www.misal.hr

Pilato

★★★★ | 🍷

👤 Elido Pilato
📍 Lašići 2, Vižinada-Visinada
☎ +385 52 446 281
☎ +385 91 890 7083
@ vinapilato@gmail.com
🌐 www.vina-pilato.com

Poletti

★★★★

👤 Peter Poletti
📍 Markovac 14, Višnjan-Visignano
☎ +385 52 449 251
☎ +385 91 449 2511
@ vina.poletti@gmail.com
🌐 www.vina-poletti.com

Radovan

★★★★

👤 Franko Radovan
📍 Radovani 14, Višnjan-Visignano
☎ +385 52 462 166
☎ +385 91 512 4018
@ info@vinaradovan.com
🌐 www.vinaradovan.com

Rossi

★★★★ | 🍷

👤 Luka i Marino Rossi
📍 Bajkini 16, Vižinada-Visinada
☎ +385 91 335 5362
@ info@vinarossi.hr
🌐 vinarossi.com

San Tommaso

★★★★

👤 Janja Debeljuh
📍 Golaš 13, Bale-Valle
☎ +385 98 309 594
@ info@santommaso.hr
🌐 santommaso.hr

Šuran

★★★★ | 🍷

👤 Petar i Rino Šuran
📍 Calandra 1A, Rovinj-Rovigno
☎ +385 99 528 9960
@ suranrino@gmail.com

Trapan

★★★★ | 🍷

👤 Irena i Bruno Trapan
📍 Giordano Dobran 63, Šišan, Pula-Pola

☎ +385 99 311 6031

@ irena@trapan.hr

🌐 www.trapan.hr

Veralda

★★★★ | 🍷

👤 Luciano Visintin
📍 Kršin 3, Brtonigla-Verteneglio
☎ +385 52 774 111
☎ +385 98 650 850
@ visit@veralda.hr
🌐 www.veralda.hr

Zigante d.o.o.

★★★★ | 🍷

👤 Giancarlo Zigante
📍 Kostajnica 57, Grožnjan-Grisignana
☎ +385 99 499 7255
@ info@zigantetartufi.com
🌐 www.zigantetartufi.com

SJEVERNA ISTRA, ALTA ISTRIA, NORTHERN ISTRIA, NORDISTRIEN

Bertoša

★★

👤 Robi Bertoša
📍 Kaldri 20B, Motovun-Montona
☎ +385 91 545 3519
@ info@bertosawines.com
🌐 www.bertosawines.com

Capo

★★ | 🍷

👤 Capo d.o.o.
📍 Fernetiči 60, Brtonigla-Verteneglio
☎ +385 91 230 0937
@ capovina@capovina.hr
🌐 www.capovina.hr

Dešković

★★ | 🍷

👤 Franko Dešković
📍 Kostajnica 58, Grožnjan-Grisignana

☎ +385 52 776 315

☎ +385 98 197 7985

@ info@vina-deskovic.hr

🌐 www.vina-deskovic.hr

Fiore

★★

👤 Fiorenzo Pavlić
📍 Sarbarica BB, Umag-Umag
☎ +385 52 732 118
☎ +385 91 450 7545
@ fiore.vina@gmail.com

Franković

★★ | 🍷

👤 Josip Franković
📍 Trg Josipa Broza Tita 6, Buje-Buie
☎ +385 91 243 3651
@ info.frankovic@gmail.com
🌐 www.frankovic.hr

Ghira

★★

👤 Damir Mihelic
📍 Joakim Rakovac 4, Novigrad-Cittanova
☎ +385 52 726 302
☎ +385 98 191 0651
@ damirmihelic@gmail.com
🌐 www.vinarinovigrad.com/hr/services/ghira/

Ivančić Moreno

★★

👤 Moreno Ivančić
📍 Domovinskih žrtava 20, Novigrad-Cittanova
☎ +385 98 976 8005
@ ivancic.wines@gmail.com
🌐 www.ivancic-winery.com

Monte Rosso

★★

👤 Monte Rosso d.o.o.
📍 Crveni Vrh 38, Savudrija-Salvora
☎ +385 91 279 9002
@ stancija@monterossoistra.com
🌐 www.monterossoistra.com

Palčić

★★

👤 Leonardo Palčić
📍 Dajla 144, Novigrad-Cittanova
☎️ +385 98 421 901
@ leonardo.palbic@pu.t-com.hr

Pervino

★★

👤 VINO P&P
📍 Sveti Servul 7C, Novigrad-Cittanova
☎️ +385 99 815 1266
@ pervino.prodaja@gmail.com
🌐 www.pervino.eu

Prelac

★★

👤 Rino Prelac
✉️ Dolinja vas 23, Momjan-Momiano
☎️ +385 99 609 3044
@ info@prelac.hr
🌐 www.prelac.hr

Ravalico

★★ | 🍷

👤 Ravalico F&F
📍 Nova Vas 101, Brtonigla-Verteneglio
☎️ +385 52 774 666
☎️ +385 98 219 045
@ ravalico@net.hr
🌐 www.f-f-ravalico.hr

Zigante vina

★★ | 🍷

👤 Denis Zigante
📍 Kostanjica 66, Grožnjan-Grisignana
☎️ +385 91 726 5380
☎️ +385 91 153 5392
@ info@vina-zigante.hr
🌐 www.vina-zigante.hr

Agapito

★

👤 Paolo Agapito
📍 Marčenegla 1/4, Buzet
☎️ +385 91 548 8286

@ opg.agapito@gmail.com

Basaneže Franko

★

👤 Franko Basaneže
📍 Pirelići 20, Oprtalj-Portole
☎️ +385 98 421 106
@ franko.basaneze1@gmail.com

Bassanese Andrea

★

👤 Andrea Bassanese
✉️ Kaštel 125, Buje-Buie
☎️ +385 52 777 035
☎️ +385 98 164 7665
@ bassaneseandrea10@gmail.com
🌐 vinoveritas.hr/

Benčić

★

👤 Igor Benčić
📍 Labinska 4, Umag-Umago
☎️ +385 91 735 4523
@ bencic.vina@gmail.com

Brajko

★

👤 Stefano Brajko
📍 Oskoruš 48, Buje-Buie
☎️ +385 52 779 077
☎️ +385 91 567 8406
@ info-brajko@net.hr

Černeka

★

👤 Adriano Černeka
📍 Medveje 4, Buzet
☎️ +385 52 667 017
☎️ +385 91 734 5799
@ adrianočerneka@net.hr

Coslovich

★

👤 OPG Coslovich Valmi
📍 Čepić 26A, Oprtalj-Portole
☎️ +385 98 951 9073
@ coslovich.wines@gmail.com
🌐 www.coslovich-wines.com

Demark

★

👤 Alen Demark
📍 Paolija 15D, Bužinija, Novigrad
☎️ +385 91 188 3399
@ vina.demark@gmail.com
🌐 vinademark.weebly.com

Gambaletto

★

👤 Ecio Cinić
📍 Brajki 101, Krasica-Crassiza
☎️ +385 52 776 136
☎️ +385 91 591 8707
@ eciocinic@outlook.com
🌐 www.gambaletto.com

Grbac

★

👤 Franko Grbac
📍 Vrh 18, Buzet
☎️ +385 52 667 012
☎️ +385 91 532 5120
@ grbacfranko@gmail.com

Matijašić

★ | 🍷

👤 Darko Matijašić
📍 Pekasi, Zamaski dol, Motovun-Montona
☎️ +385 52 682 126
☎️ +385 91 897 4156
@ info@matijasac.net
🌐 www.matijasac.net

Novacco

★ | 🍷

👤 Dario Novacco
📍 Fernetiči 70, Brtonigla-Verteneglio
☎️ +385 52 774 321
☎️ +385 91 177 4321
@ info@novacco.hr
🌐 www.novacco.hr

Piquentum

★

👤 Dimitri Brečević

📍 Sv. Ivan BB, Buzet

☎️ +385 91 577 6364

@ info@piquentum.com

🌐 www.piquentum.com

San Zvanini

★

👤 Damir Vižintin
📍 Sv. Ivan 19/A, Oprtalj-Portole
☎️ +385 52 644 137
☎️ +385 91 514 4370
@ san.zvanini@gmail.com

Sirotić Damir

★

👤 Damir Sirotić
📍 Sovinjsko Polje 7, Buzet
☎️ +385 52 663 027
☎️ +385 91 663 5334
@ damir.sirotic@pu.t-com.hr

Sirotić Dario

★ | 🍷

👤 Dario Sirotić
📍 Medveje 8, Buzet
☎️ +385 52 667 194
☎️ +385 91 501 8124
@ vina.dario.sirotic@pu.t-com.hr

Valenta

★

👤 Stiven i Ivica Valenta
📍 Kaldir 9A, Motovun
☎️ +385 98 208 516
@ info@valentafamily.wine
🌐 www.valentafamily.wine

POREČ, VRSAR, FUNTANA PARENZO, ORSERA, FONTANE

Cossetto

★★

👤 Alfredo Cossetto
📍 Roškići 10, Kaštelir-Castellier
☎️ +385 98 366 464
@ info@cossetto.com.hr
🌐 cossetto.com.hr

Geržinić

★★ | 🍷

👤 Marko Geržinić
📍 Ohnići 9, Vižinada-Visinada
☎️ +385 52 446 285
☎️ +385 91 506 7503
@ vina@gerzinic.com

Legovina

★★ | 🍷

👤 Valter Legović
📍 Mekiši 7, Kaštelir-Castellier
☎️ +385 52 455 401
☎️ +385 98 750 795
@ legovic.marko@gmail.com

Ritoša

★★

👤 Vili i Franciska Ritoša
📍 I. L. Ribara 3, Poreč-Parenzo
☎️ +385 52 432 069
☎️ +385 98 176 7818
@ info@vina-ritosa.hr
🌐 www.vina-ritosa.hr

AB

★ | 🍷

👤 Anđelo Brčić
📍 Brčićka ulica 5, Poreč-Parenzo
☎️ +385 52 421 104
☎️ +385 91 543 1107
@ vina.brcic@gmail.com
🌐 www.vina-brcic.com

Bernobić Aldo

★ | 🍷

👤 Aldo Bernobić
📍 Markovac 20, Višnjan-Visignano
☎️ +385 52 449 119
☎️ +385 91 339 4620
@ abernobic@gmail.com
🌐 www.vina-bernobic.hr

Bernobić Denis

★

👤 Denis Bernobić

📍 Markovac 39A, Višnjan-Visignano

☎️ +385 52 449 431

☎️ +385 98 195 7119

@ denis.bernobic1@gmail.com

Coccolo

★

👤 Elvio Kokolo
📍 Istarska 4, Tar-Torre
☎️ +385 91 753 5456
@ elvio.kokolo@inet.hr

Ferenac Bruno

★

👤 Bruno Ferenac
📍 Filipi 18, Vižinada-Visinada
☎️ +385 98 910 5264
@ ferenacbruno@gmail.com
🌐 www.ferenac.hr

Ferenac Giulio

★

👤 Giulio Ferenac
📍 Ferenci 8, Vižinada-Visinada
☎️ +385 52 446 153
@ giulio.ferenac@gmail.com

Matić

★

👤 Milenko Matić
📍 Baškoti 4, Višnjan-Visignano
☎️ +385 91 902 1625
@ vina-matic@inet.hr

Peršurić Mario

★ | 🍷

👤 Mario Peršurić
📍 Ženodraga 3, Višnjan-Visignano
☎️ +385 52 460 272
☎️ +385 91 251 5935
@ mapersuric@vip.hr

Perun

★

👤 Blažo i Veljo Peruničić
📍 St. Vodopija 3, Poreč-Parenzo
☎️ +385 98 434 405

@ vinaperun@gmail.com
🌐 restaurantsporec.com/vinarija/

Poleis

★
👤 Ivan Poleis
📍 Markovac 35, Višnjan-Visignano
📞 +385 98 516 218
@ vina-poleis@pu.t-com.hr

Prodan

★
👤 Adrijano Prodan
📍 Korlevići 3, Višnjan-Visignano
📞 +385 52 449 120
📱 +385 98 195 7072
@ vina.prodan@gmail.com
🌐 www.vina-prodan.hr

Pulin

★
👤 Robert Pulin
📍 Dr. S. Fortune 3, Višnjan-Visignano
📞 +385 99 792 4549
@ pulinrobert3@gmail.com

Pino Rossi

★
👤 Josip Pino Rossi
📍 Bajkini 10A, Vižinada-Visinada
📞 +385 91 788 1512
@ pinorossi.vina@gmail.com

Sosich

★
👤 P.T.O Sošić
📍 Lašići 2a, Vižinada-Visinada
📞 +385 98 927 3739
@ info@sosichwines.hr
🌐 www.sosichwines.hr

Terre vina

★
👤 Milan Terlević
📍 Selina 79, Sv. Lovreč
📞 +385 91 431 0090
@ milan@vina-terre.hr

Terzolo

★ | 🍷
👤 Roberto Terzolo
📍 Višnjanska 6, Brčići, Poreč-Parenzo
📞 +385 52 421 221
📱 +385 91 421 2211
@ info@terzolo.eu

Vicinim

★
👤 Marko Bernobić
📍 Deklevi 8, Višnjan-Visignano
📞 +385 52 449 667
📱 +385 98 854 762
@ info@vina-vicinim.hr
🌐 www.vina-vicinim.hr

Žiković

★
👤 Valter Žiković
📍 Bačva 2, Višnjan-Visignano
📞 +385 52 449 336
📱 +385 91 568 8650
@ zikovic@gmail.com

ROVINJ, ROVIGNO

Lunika

★★
👤 Danijel Bastijančić
📍 Brajkovići 19, Kanfanar
📞 +385 99 471 1800
@ podliniju@gmail.com
🌐 www.lunika-vina.com

Stancija Collis

★★
👤 Juraj Mastilović
📍 Sarižol 11, Rovinj-Rovigno
📞 +385 98 944 8970
@ stancija.collis@gmail.com
🌐 www.stancija-collins.com

Damijanić

★ | 🍷
👤 P.O. Damijanić Robi
📍 Damijanići 8, Žminj

📞 +385 52 846 614
📱 +385 98 187 5838
@ robi.damijanic@gmail.com

Fameja Matošević

★
👤 Fameja Matošević
📍 Cesta za Valaltu - Lim 14/A, Rovinj-Rovigno
📞 +385 52 842 141
📱 +385 91 202 4939
@ matosevic.mladen@gmail.com
🌐 www.famejamatosevic.com

Privitelio

★
👤 Nino Privitelio
📍 Flengi 50, Vrsar-Orsera
📞 +385 52 444 410
📱 +385 98 964 2847
@ ninoprivitelio50@gmail.com

Vivoda

★ | 🍷
👤 Davor Vivoda
📍 Cademia 5, Rovinj-Rovigno
📞 +385 52 813 876
📱 +385 91 251 5943
@ suzana.vivoda@gmail.com
🌐 www.vina-vivoda.hr

JUŽNA ISTRA, ISTRIA DEL SUD, SOUTHERN ISTRIA, SÜDISTRIEN

Benazić

★★
👤 Katarina Benazić
📍 Valdebečki put 36, Pula-Pola
📞 +385 98 219 308
@ info@marceta.hr
🌐 www.marceta.hr

Marčeta

★★
👤 Dario Marčeta
📍 Pineta I. ogr. 2, Valbandon, Fažana-Fasana
📞 +385 97 798 7643

@ info@vinabenazic.com
🌐 www.vinabenazic.com

Moscarda · Babos

★
👤 Luca i Lorella Moscarda
📍 Istarska 34, Vodnjan-Dignano
📞 +385 52 512 505
📱 +385 98 189 8768
@ vinababos@yahoo.com
🌐 www.vinababos.com

Teraboto

★
👤 Dario Vitasović
📍 Istarska 99, Vodnjan-Dignano
📞 +385 52 512 521
📱 +385 99 456 6224
@ izabela.vitasovic@gmail.com
🌐 www.teraboto.com.hr

LABIN, RABAC ALBONA, PORTO ALBONA

Fuhtar

★
👤 Piero Licul
📍 Nedeščina 137A, Nedeščina
📞 +385 98 906 9871
@ piero.licul@gmail.com

Radičanin

★
👤 Florian Radičanin
📍 Sv. Martin 32B, Nedeščina
📞 +385 52 654 045
📱 +385 91 141 4140
@ agroturizam.pineta@gmail.com

Romeo

★
👤 Romeo Licul
📍 Nedeščina 67, Sv. Nedelja
📞 +385 99 744 1529
@ info@vina-romeo.com

SREDIŠNJA ISTRA, ISTRIA CENTRALE, CENTRAL ISTRIA, ZENTRALISTRIEN

Andelini

★★
👤 Ranko Andelini
📍 Velanov Brijeg 42, Pazin
📞 +385 98 254 426
@ vina.andjelini@gmail.com
🌐 www.andjelini-vina.hr

Dvorac Belaj

★★
👤 Zhan Belay
📍 Belaj 20A, Cerovlje
📞 +385 52 524 315
@ info@castlebelaj.com
🌐 www.castlebelaj.com

Baćac

★
👤 Goran Baćac
📍 Kukurini 16, Pićan
📞 +385 91 186 9090
@ vinazkukurini@gmail.com

Bažon

★
👤 Matej Bažon
📍 Marcani 130B, Gračišće
📞 +385 98 403 065
@ vina.bazon@gmail.com

Domaine Koquelicot

★
👤 Jaqueline Marovac & Oliver Ertzbischoff
📍 Gradišće 19, Gračišće
📞 +385 52 687 003
📱 +385 99 675 9119
@ contact@domainekoquelicot.eu
🌐 www.domainekoquelicot.eu

Gortan

★
👤 Obitelj Gortan

📍 Lovrin 80F, Pazin
📞 +385 99 437 9618
@ vina.gortan@gmail.com
🌐 www.vina-gortan.hr

In Sylvis

★
👤 Lara i Marko Zgrablić
📍 Sv.Petar u Šumi 96D, Sveti Petar u Šumi
📞 +385 98 947 5313
@ insylvisvina@gmail.com
🌐 www.insylvis.com

Mušković

★
👤 Dragan Mušković
📍 Duhići 26, Muntrilj, Tinjan
📞 +385 98 909 6266
@ vinamuskovic@hotmail.com

Putinja

★
👤 Adriano Putinja
📍 Dončišće 31, Gračišće
📞 +385 52 687 023
📱 +385 98 983 4781
@ aputinja@inet.hr

Radanović

★
👤 Luka Radanović
📍 Zovići 47A, Pazin
📞 +385 52 691 138
📱 +385 92 116 7766
@ vinaradanovic@gmail.com
🌐 www.radanovicwines.com

Sergo

★
👤 Siniša Sergio
📍 Sv. Katarina 59, Pićan
📞 +385 91 285 0653
@ ssinisassergo@gmail.com

Ceste ED maslinova ulja

Strade dell'olio d'oliva EV

EV Olive Oil Roads

Strassen des EV Olivenöls

70 Uvod

Introduzione

Introduction

Einleitung

74 Izvršni maslinari

Produttori eccellenti

Exquisite Olive Growers

Hervorragende Olivenbauern

75 Popis maslinara

Lista dei produttori d'olio d'oliva

List of Olive Growers

Liste der Olivenbauern

ED = Ekstra djevičansko

EV = Extravergine, Extra virgin



Online

Adresar maslinara

Elenco aziende olivicole

Directory of Olive Growers

Verzeichnis der Olivenbauern

Ceste ED maslinova ulja

Tekuće zlato za zdravlje i užitak

Tradicija maslinarstva seže još u davna vremena kada su stari Rimljani prepoznali Istru kao plodno tlo za uzgoj najčuvanijeg mediteranskog eliksira. Svjedoče o tome arheološka nalazišta smještena duž obale, koja pokazuju kako su u Istri tada postojali proizvodni kapaciteti po veličini jedinstveni na širem području... Od tada pa do danas maslinarstvo se progresivno razvija, kako u proizvodnji i zaštiti autohtonih vrsta, tako i u ponudi i prezentaciji najfinijih proizvoda od maslina. Od 2019. godine istarsko ekstra djevičansko maslinovo ulje ponosni je nositelj europske oznake izvornosti! Istarska ulja prema svjetskim mjerilima spadaju među najkvalitetnija, a isprobati ih možete krenete li put cesta maslina s obilježenim uljarama i konobama najboljih istarskih maslinara. Sve tajne svog zanata rado će podijeliti s vama, a zatim slijedi degustacija ulja, tog tekućeg zlata što zdravlje, mladost i ljepotu znači!

S ciljem promoviranja kulture maslinova ulja, podizanja kvalitativnih standarda i kreativnosti te bolje razmjene iskustva, osim ocjene proizvodnje ekstradjevičanskog maslinovog ulja, svaki maslinar ocijenjen je prema sljedećim kriterijima: Uređeni eksterijer i interijer degustacijske sale; Vizibilitet, snaga brenda, medijska uvaženosn na domaćoj i međunarodnoj sceni; Razina involviranosti u razvoju turizma maslinova ulja i originalna turistička ponuda; Kvaliteta usluge i sadržaji u ponudi; Poznavanje više stranih jezika te ostali tehnički i servisno-uslužni parametri. Na temelju osvojenih bodova maslinarima dodjeljujemo jednu, dvije, tri ili četiri zvjezdice. Jedna zvjezdica tako označava dobrog, dvije zvjezdice označavaju vrlo dobrog, tri odličnog, a četiri zvjezdice simboliziraju izvrsnog maslinara.

Strade dell'olio d'oliva EV

Oro colato per la salute e il palato

La tradizione olivicola ci riporta indietro nei secoli, all'epoca in cui gli antichi Romani riconobbero nell'Istria una terra fertile, ideale per coltivarvi il più pregiato elisir mediterraneo. Ce lo raccontano i siti archeologici sparsi lungo tutta la costa, testimoni dell'ampia capacità produttiva che questa terra ha sempre posseduto. Da allora ad oggi l'olivicoltura si è sviluppata progressivamente, nella produzione come nella tutela delle varietà autoctone, nell'offerta e nella presentazione di prodotti più pregiati. Dal 2019 l'olio extravergine d'oliva istriano è orgoglioso detentore della denominazione europea di origine protetta! Secondo i criteri di valutazione applicati a livello mondiale, l'olio d'oliva istriano è tra i migliori. Potete apprezzarlo se decidete di seguire la strada dell'olio d'oliva, con le cantine e gli oleifici dei migliori olivicoltori istriani, debitamente contrassegnati. Condivideranno piacevolmente con voi tutti i segreti del mestiere e poi vi guideranno a degustare il loro olio, autentico oro liquido, sinonimo di salute, giovinezza e bellezza! Al fine di promuovere l'olio d'oliva, incoraggiare la creatività, elevare gli standard di qualità e un migliore scambio di esperienze, oltre alla valutazione della produzione dell'olio extra vergine d'oliva, ogni olivicoltore è stato valutato in base ai seguenti criteri: Esterni e interni della sala degustazione; Visibilità, forza del marchio, presenza nei media sulla scena nazionale e internazionale; Il livello di coinvolgimento nello sviluppo del turismo dell'olio d'oliva e un'offerta turistica originale; La qualità dei servizi e dell'offerta; Conoscenza delle lingue straniere; Altri parametri tecnici e di fornitura dei servizi. In base ai punti ottenuti, agli olivicoltori vengono assegnate una, due, tre o quattro stelle. Una stella significa buono, due stelle significano molto buono, tre stelle ottimo e quattro stelle definiscono un olivicoltore eccellente.

FLOS
OLEI
2024

U prestižnom dvojezičnom talijansko-engleskom vodiču kroz vrhunsku svjetska ekstra djevičanska maslinova ulja **Flos Olei**, vrlo cijenjenom u svijetu gastronomije, Istra je uvijek na samom vrhu po broju proizvođača i kvaliteti svojih ulja, a sedam godina zaredom osvojila je sam vrh svjetske ljestvice i premašila poznate maslinarske regije Toscanu i Andaluziju.

Nella prestigiosa guida bilingue italiano-inglese ai oli extra vergini mondiali, **Flos Olei**, molto apprezzata nel settore gastronomico, l'Istria è da sempre ai primi posti per numero di produttori e qualità dei suoi oli, e per sette anni consecutivi ha conquistato la vetta della classifica mondiale, superando regioni olivicole del calibro della Toscana e dell'Andalusia.

The prestigious bilingual Italian-English guide to the superb world extra virgin olive oils, **Flos Olei**, highly appreciated in the world of gastronomy, has always ranked Istria at the top in terms of the number of producers and the quality of its oils, and for seven years in a row it won the very top of the world ranking, thus surpassing the famous olive growing regions of Tuscany and Andalusia.

Im prestigeträchtigen zweisprachigen italienisch-englischen Führer durch ausgezeichnete mondäne native Olivenöle extra **Flos Olei**, in der Welt der Gastronomie hochgeschätzt, liegt Istrien immer direkt an der Spitze aufgrund der Zahl der Hersteller und der Qualität ihrer Öle, und sieben Jahre in Folge hat es die Spitze der Weltrangliste errungen und übertraf bekannte Olivenanbaugebiete der Toskana und Andalusien.

EV Olive Oil Roads

Liquid gold for both health and pleasure

The tradition of olive growing dates back to ancient Rome which recognized Istria as the ideal soil for cultivating this most famous Mediterranean elixir. Archaeological sites along the coast clearly show that Istria had quite large olive oil mills. Since 2019, Istrian extra virgin olive oil has been the proud holder of the European designation of origin! According to world standards, Istrian olive oil is of the highest quality which can be tasted if you follow the olive oil roads with marked oil mills and cellars of the best Istrian olive growers. They will be glad to share all the secrets of their trade with you, followed by the time for olive oil tasting, that flowing gold which brings health, youth and beauty!

Focused on promoting olive oil culture, raising quality standards and creativity and better experience exchange, each olive oil producer has been evaluated not only by its olive oil production but also according to the following criteria: Tasting hall exterior and interior; Visibility, brand power, respectability by local media and abroad; Level of engagement in olive oil tourism development and original tourist offer; Service quality and offers; Knowledge of several foreign languages; Other technical and service provision parameters. Based on the points won, we award olive oil producers one, two, three or four stars. One star means good, two stars mean very good, three stars mean excellent, while four stars are a symbol of an extraordinary olive oil producer.



Straßen des EV Olivenöls

Flüssiges Gold für Gesundheit und Genuss

Bereits die alten Römer entdeckten das fruchtbare Istrien als ideales Anbaugebiet für das wohl berühmteste mediterrane Elixier - Olivenöl. Archäologische Funde entlang der Küste belegen riesige Kapazitäten und über Jahrhunderte war istrisches Öl der Goldstandard für den gesamten Mittelmeerraum. Seit dem Jahr 2019 ist das istrische native Olivenöle extra stolzer Träger des europäischen Ursprungskennzeichens! In den vergangenen Jahren haben Istriens Olivenöle wieder zur Weltspitze zurückgefunden. Sie können sich davon überzeugen, wenn Sie den Straßen des Olivenöls folgen und dabei die verschiedensten Olivensorten, -öle, und -gourmandisen kennenlernen. Die Produzenten werden gerne einige Geheimnisse ihres Handwerks mit Ihnen teilen und ihr Öl zur Verkostung anbieten: flüssiges Gold, das Gesundheit, Jugend und Schönheit verspricht!

Um die Kultur der Olivenölproduktion zu promovieren, die Qualitätsstandards und Kreativität zu weiter zu entwickeln und die Erfahrungen auszutauschen, wurde jeder Olivenbauer neben der Bewertung der Nativen Olivenöle Extra auch nach den folgenden Kriterien bewertet: Innen- und Außengestaltung des Degustationsraums; Augenfälligkeit, Aussagekraft der Olivenölmarke, Medienbeachtung auf der einheimischen und internationalen Szene; Aktivitätsniveau bei der Entwicklung des Olivenöltourismus und ein originelles touristisches Angebot; Dienstleistungsqualität und Vielfalt des Angebots; Kenntnis mehrerer Fremdsprachen und andere technische und Dienstleistungsparameter. Aufgrund der errungenen Punkte erteilen wir den Olivenbauern ein, zwei, drei oder vier Sterne. Ein Stern kennzeichnet somit einen guten, zwei Sterne einen sehr guten, drei Sterne einen hervorragenden, während vier Sterne das Zeichen für einen erstrangigen Olivenbauer sind.

Legenda / Leggenda / Key / Zeichenerklärung

KRITERIJI OCJENJIVANJA
CRITERI DI VALUTAZIONE
EVALUATION CRITERIA
BENOTUNGSKRITERIEN

- ★★★★ Izvrstan / Eccellente
Excellent / Hervorragend
- ★★★ Odličan / Ottimo
Excellent / Ausgezeichnet
- ★★ Vrlodobar / Molto buono
Very good / Sehr gut
- ★ Dobar / Buono / Good / Gut

FLOS
OLEI
2024

Vodič / Guida / Guide / Führer
Flos Olei 2023

97

Ocjena / Punteggio
Grade / Note FO 2023



Eko proizvod / Prodotto biologico
Organic product / Ökoprodukt



Zaštićena oznaka
izvornosti / Denominazione
di origine protetta /
Protected designation
of origin / geschützter
Ursprungsbezeichnung



Uljara / Oleificio
Oil mill / Ölmühle



Ukupan broj stabala
Numero complessivo di alberi
Total number of trees
Gesamtanzahl der Bäume



Crvena zemlja / Terra rossa
Red soil / Rote Erde



Smeđe-karbonatna zemlja
Terra marone-carbonica
Brown carbonated soil
Braune Karbonhaltige Erde



Sorte maslina / Varietà
Olive varieties / Olivensorten



Kontakt osoba / Persona di
riferimento / Contact person
Kontaktperson



Adresa / Indirizzo
Address / Adresse



Telefon / Telefono
Phone / Telefon



GSM



E-mail



Web

IZVRŠNI MASLINARI PRODUTTORI ECCELLENTI EXQUISITE OLIVE GROWERS HERVORRAGENDE OLIVENBAUERN

Chiavalon ★★★★★



Sandi Chiavalon +385 98 441 561 98
 Salveta 50, Vodnjan-Dignano visit@chiavalon.hr
 +385 52 655 050 www.chiavalon.hr

8000
 Buža, Istarska bjelica, Karbonaca, Moražola, Leccino

Ipša ★★★★★



Ipša d.o.o. info@ipsa.com.hr 99
 Ipši 10, Livade, Oprtalj-Portole www.ipsa-maslinovaulja.hr
 +385 98 219 538

3000
 Istarska Bjelica, Frantoio, Leccino, Buža, Črnica

Mate ★★★★★



Aleksandra Vekić +385 91 269 3800 100
 Romanija 60/A, Savudrija-Salvora orna@mateoliveoil.com
 +385 52 759 281 www.mateoliveoil.com/en/home/

25000
 Leccino, Pendolino, Frantoio, Istarska Bjelica, Buža, Karbonaca

Olea B.B. ★★★★★



Bosiljka Belić +385 98 909 2523 98
 Creska 34, Rabac info@oleabb.hr
 +385 52 872 189 www.oleabb.hr

4500
 Buža, Frantoio, Leccino, Pendolino, Istarska bjelica, Rožinjola

ODLIČNI MASLINARI / OTTIMI PRODUTTORI / EXCELLENT OLIVE GROWERS / AUSGEZEICHNETE OLIVENBAUERN

Agrolaguna

88
 65000
 Agrolaguna d.d.
 M. Vlašića 34
 Stancija Špin 4, Tar-Torre
 +385 52 453 179
 +385 91 442 0761
agrolaguna@agrolaguna.hr
www.agrolaguna.hr

Al Torcio

95
 1900
 Đurđica Beletić
 Strada Contessa 22/A,
 Novigrad-Cittanova
 +385 52 758 092
 +385 98 929 2873
torci@nautico.hr
www.althorcio.hr

B10

1600
 Boris Galić
 Vrh Kostanjice 78D,
 Grožnjan-Grisignana
 +385 99 367 0403
info@b10.hr
www.b10.hr

Brist

4500
 Silvano Puhar
 Trgovačka 40, Vodnjan-Dignano
 +385 52 512 415
 +385 98 219 380
lana@brist-olive.hr
www.brist-olive.hr

Buršić

96
 2500
 Marija Buršić
 Nova Vas 102, Brtonigla-Verteneglio
 +385 52 774 102
 +385 91 540 2960
info@bursic.net
www.bursic.net

Cadenela

94
 6000
 Giuseppe Lupieri
 Fažanska cesta 38/A,
 Vodnjan-Dignano
 +385 99 649 3844
info@cadenela.com
www.cadenela.com

Cattunar

89
 300
 Franco Cattunar
 Nova Vas 94, Brtonigla-Verteneglio
 +385 52 774 138
 +385 98 435 644
info@vina-cattunar.hr
www.vina-cattunar.hr

Červar

96
 2000
 Franko i Rožana Červar
 Sveti Servul 7B,
 Novigrad-Cittanova
 +385 52 758 091
 +385 98 420 140
cervar.franko@gmail.com

Clai

87
 800
 Ivan Penavić
 Brajki 105, Krasica, Buje-Buje
 +385 52 776 175
 +385 91 602 6109
info@clai.hr
www.clai.hr

Cuj

94
 700
 Danijel Kraljević
 Farnažine 6/A, Sv. Marija na
 Krasu, Madonna del Carso
 +385 98 219 277
info@cuji.hr
www.cuji.hr

Dobravac

88
 1000
 Damir Dobravac
 Carmelo 1, Rovinj-Rovigno
 +385 52 813 006
 +385 95 905 9215
villa.dobravac@gmail.com
www.villa-dobravac.com

Kabola

110
 Marino Markežić
 Kanedolo 90, Momjan-Momiano
 +385 52 779 208
 +385 98 255 797
info@kabola.hr
www.kabola.hr

Kozlović

★★★★

🌳 300 | ●

👤 Gianfranco Kozlović
📍 Valle 78, Momjan-Momiano
☎ +385 52 779 177
@ info@kozlovic.hr
🌐 www.kozlovic.hr

Meloto

★★★★ FLOS OLEI 2024 97

🌳 3500 | ●

👤 Matteo Belci
📍 San Rocco 22/B, Vodnjan-Dignano
☎ +385 52 511 035
☎ +385 98 283 616
@ matteo.belci@gmail.com
🌐 www.meloto.com

Meneghetti

★★★★ FLOS OLEI 2024 94

🌳 800 | ●

👤 Meneghetti
📍 Stancija Meneghetti 1, Bale-Valle
☎ +385 52 528 800
☎ +385 91 333 6650
@ info@meneghetti.hr
🌐 www.meneghetti.hr

Monte Rosso

★★★★ FLOS OLEI 2024 96

🌳 13000 | ●

👤 Davor Duboković
📍 Crveni Vrh 38, Savudrija-Salvore
☎ +385 91 279 9002
@ stancija@monterossoistra.com
🌐 www.monterossoistra.com

Negri

★★★★ FLOS OLEI 2024 97

🌳 12000 | ●

👤 Wiliam Negri
📍 G.Martinuzzi 11, Labin
☎ +385 52 875 280
☎ +385 98 219 524
@ info@negri-olive.com
🌐 www.negri-olive.com

Nono Remido

★★★★ FLOS OLEI 2024 95

🌳 6500 | ● | 📞

👤 Damir Vandelić
📍 Valade 2, Bale-Valle
☎ +385 99 401 4289
@ prodaja@nonoremido.hr
🌐 www.nonoremido.hr

Oio de Buščina

★★★★ FLOS OLEI 2024 98

🌳 3300 | ●

👤 Enio Zubin
📍 Buščina 18/B, Umag-Umag
☎ +385 52 732 100
☎ +385 91 273 2101
@ oiodebuscina@gmail.com
🌐 www.oiodebuscina.com

Oleum Maris

★★★★ FLOS OLEI 2024 95

🌳 15000 | ●

👤 Vlado Čorluka
📍 Puljska cesta 200, Galižana
☎ +385 52 512 351
☎ +385 99 683 8496
@ info@oleum-maris.hr
🌐 www.oio-vivo.com

Olivieri

★★★★ FLOS OLEI 2024 96

🌳 1500 | ●

👤 Dario i Vana Paulišić
📍 Labinci 41, Kaštelir-Castellier
☎ +385 52 455 041
☎ +385 91 445 5041
@ info@oli-veri.com
🌐 www.oli-veri.com

San Rocco

★★★★ FLOS OLEI 2024 95

🌳 1100 | ●

👤 Tullio Fernetich
📍 Ulica srednja 2, Brtonigla-Verteneglio
☎ +385 52 725 000
@ info@san-rocco.hr
🌐 www.san-rocco.hr

Stancija St. Antonio

★★★★

🌳 8000 | ●

👤 Marijan Marjanović
📍 Giovanni della Zonca 35/A, Vodnjan
☎ +385 52 511 638
☎ +385 98 481 030
@ info@stancija-st-antonio.hr
🌐 www.stancija-st-antonio.hr

Uljara Grubić

★★★★ FLOS OLEI 2024 94

🌳 1600 | ● | 📞

👤 Emanuel Grubić
📍 Aldo Negri 7, Bale-Valle
☎ +385 98 854 623
@ info@grubic.hr
🌐 www.grubic.hr

Uljara Tonin

★★★★ FLOS OLEI 2024 96

🌳 1000 | ● | 📞

👤 Sandra Pastrovicchio Lukić
📍 Istarska 28, Vodnjan-Dignano
☎ +385 52 511 599
☎ +385 98 177 6237
@ uljara.tonin@gmail.com

Uljara Vodnjan

★★★★ FLOS OLEI 2024 96

🌳 12100 | ● | 📞

👤 Uljara Vodnjan
📍 Željeznička 15, Vodnjan-Dignano
☎ +385 52 512 020
☎ +385 99 426 7841
@ info@medea.hr
🌐 www.byistria.com

Veralda

★★★★

🌳 1500 | ●

👤 Luciano Visintin
📍 Kršin 3, Brtonigla-Verteneglio
☎ +385 52 774 111
☎ +385 98 205 507
@ info@veralda.hr
🌐 www.veralda.hr

Zigante

★★★★ FLOS OLEI 2024 94

🌳 1400 | ●

👤 Adriano Zigante
📍 Portoroška 15, Plovanija-Plovania
☎ +385 52 777 409
☎ +385 91 204 7671
@ info@zigantetartufi.com
🌐 www.zigantetartufi.com



**SJEVERNA ISTRA
ALTA ISTRIA
NORTHERN ISTRIA
NORDISTRIEN**

Agro Millo



👤 Pamela Smilović Štokovac
📍 Baredine 16, Buje-Buie
☎ +385 52 774 466
📱 +385 98 334 705
@ info@agro-millo.hr
🌐 www.agro-millo.hr

Basiaco



👤 Franco Basiaco
📍 A. Manzoni 13, Buje-Buie
☎ +385 52 773 405
📱 +385 98 334 075
@ francobasiaco@gmail.com

Brajko



👤 Kristijan Brajko
📍 Oskoruš 48, Momjan-Momiano
☎ +385 52 779 077
📱 +385 98 197 5766
@ oilbrajko@net.hr

Capo



👤 Capo d.o.o.
📍 Fernetiči 60, Brtonigla-Verteneglio
☎ +385 91 230 0937
@ capovina@capovina.hr
🌐 www.capovina.hr

Činić



👤 Nino Činić
📍 Krasica 40, Buje-Buie
☎ +385 52 776 164
📱 +385 91 529 5521
@ nino.cinic@gmail.com

Franković



👤 Mario Franković
📍 Trg Josipa Broza Tita 6, Buje-Buie
☎ +385 91 243 3651
@ info.frankovic@gmail.com
🌐 www.frankovic.hr

Inistria



👤 Danijel Šlajner
📍 Radini 1, Brtonigla-Verteneglio
☎ +385 99 630 0003
@ info@inistria.eu
🌐 inistria.eu

Olio Vivi



👤 Viviano Antolović
📍 Peroj 13b, Grožnjan-Grisignana
☎ +385 52 776 107
📱 +385 91 504 7244
@ ketrin1108@gmail.com
🌐 www.antolovic-maslinova-ulja.hr

Olive Charm



👤 Gabriela Žic Turković
📍 Rožac 5, Umag-Umago
☎ +385 52 743 593
📱 +385 95 847 5147
@ info@olivecharm.com
🌐 www.olivecharm.com

Ravalico



👤 Gianni i Bruno Ravalico
📍 Nova vas 101, Brtonigla-Verteneglio
☎ +385 52 774 666
📱 +385 98 224 447
@ ravalico@net.hr
🌐 www.f-f-ravalico.hr

Roxanich



👤 Mladen Rožanić
📍 Kanal 30, Motovun-Montona
☎ +385 52 205 700
📱 +385 91 885 3914
@ info@roxanich.hr
🌐 www.roxanich.com

Sapparis



👤 Čeko Filip
📍 Labinske republike 10, Finida, Umag-Umago
☎ +385 97 766 7278
@ info@sapparis.com
🌐 www.sapparis.com

Uljara Babić



👤 Ante Babić
📍 Stancija Vinjeri 27/I, Novigrad-Cittanova
☎ +385 98 335 460
@ uljara.babic@gmail.com

Vergal



👤 Aminess d.d.
📍 Škverska 8, Novigrad-Cittanova
☎ +385 52 858 691
📱 +385 98 294 371
@ info@vergal.hr
🌐 www.vergal.hr

Antonac



👤 Đino Antonac
📍 Antonci 9, Grožnjan-Grisignana
☎ +385 52 664 287
📱 +385 91 531 2896
@ opgantonac@gmail.com

Benvegno Oriano



👤 Oriano Benvegno
📍 Vrh Činić 20, Krasica, Buje-Buie
☎ +385 98 907 9411
@ orianobenvegno@gmail.com

Casa Maršić



👤 Marija Ipša
📍 Maršići 16, Oprtalj-Portole
☎ +385 52 664 202
📱 +385 98 952 8362
@ marsic.casa@gmail.com
🌐 www.casamarsic.com

Cernaz



👤 Lara Cernaz
📍 Bujska 1, Grožnjan-Grisignana
☎ +385 91 528 8253
📱 +385 98 217 566
@ cernac.lara@yahoo.com

Černeka



👤 Dražen Černeka
📍 Brnozi 51, Sovinjak, Buzet
☎ +385 91 575 9192
@ cerneka.torkop@gmail.com
🌐 www.cerneka-torkop.hr

Černeka Adriano



👤 Adriano Černeka
📍 Medveje 18, Buzet
☎ +385 52 667 017
📱 +385 91 734 5799
@ adrianočerneka@net.hr

Civitan



👤 Alen Civitan
📍 Kremenje 96A, Buje-Buie
☎ +385 98 507 190
@ alencivitan20@gmail.com
🌐 www.oilcivitan.com

Cossetto



👤 Marijan Cossetto
📍 Krasica 38, Buje-Buie
☎ +385 52 776 184
📱 +385 99 377 9786
@ cossetto.evo@gmail.com

Gambaletto



👤 Ecio Cinić
📍 Brajki 103, Krasica, Buje-Buie
☎ +385 52 776 136
📱 +385 91 591 8707
@ eciocinic@outlook.com
🌐 www.gambaletto.com

Gardoš



👤 Gardoš
📍 Kostelac 76, Krasica, Buje
☎ +385 91 252 5117
📱 +385 91 533 8926
@ info@gardos.eu
🌐 www.gardos.eu

Maglica



👤 Andrea Maglica
📍 Bibali 83A, Buje-Buie
☎ +385 91 253 5286
@ andrea.maglica@gmail.com

Monticello



👤 Edo Pincin
📍 Montižel 59, Završje, Grožnjan-Grisignana
☎ +385 52 776 212
📱 +385 98 396 772
@ info@pincin-monticello.hr
🌐 www.pincin-monticello.hr

Oливо Istriano



👤 Dario Kozlović
📍 Kukov Vrh 45, Buje-Buie
☎ +385 95 884 2227
@ olivo.istriano@gmail.com
🌐 www.olivo-istriano.com

OmaJola's



👤 Michael Pavlović
📍 Franceskija 54, Savudrija-Salvore
☎ +385 99 577 1899
@ info@omajolas.com
🌐 www.omajolas.com/en/

Pilar



👤 Koviljka Pilar
📍 Monterol Kaldanija 1, Umag-Umago
☎ +385 52 751 390
📱 +385 91 520 3755

Quieto



👤 Sandra Zubin i Denis Civitan
📍 Stancija Vinjeri 26A, Bužinija, Novigrad
☎ +385 52 757 179
📱 +385 98 398 701
@ info.quieto@gmail.com

Radešić



👤 Manuel Radešić
📍 Punta 80A, Buje-Buie
☎ +385 98 420 984
@ info.radesic@gmail.com
🌐 www.agroturizam-radesic.hr

UJI



👤 Neda Has
📍 Sv.Donat 21, Buzet
☎ +385 95 907 5448

@ neda@maslinovouji.com
www.maslinovouji.com

Uljara Benvegnu



Remiggio Benvegnu
Gardosi 58, Krasica, Buje-Buie
+385 52 776 400
+385 98 846 605
info@uljara-benvegnu.hr
www.uljara-benvegnu.hr/

Viva Diego



Diego Pucer
1. Svibnja 2, Grožnjan-Grisignana
+385 91 935 2580
+385 91 531 8074
puцер.peter@hi.t-com.hr
www.opg-pucer.hr

POREČ, VR SAR, FUNTANA PARENZO, ORSERA, FONTANE

Grebac



Karlo Grebac
Kovači 45, Kaštelir-Castellier
+385 91 764 3582
info@grebac.hr
www.grebac.com

Stojnić



Anton Stojnić
Republika 16, Vabriga-Abrega
+385 52 443 062
+385 91 400 4099
anton.stojnic1@pu.t-com.hr

Vošten



Roberto Vošten
Vošteni 23, Sv. Lovreč

+385 98 860 561
opgvosten@gmail.com
www.opg-vosten.com

Coop



Partizanska 6A,
Poreč-Parenzo
+385 52 452 730
+385 91 555 0462
coop-porec@pu.htnet.hr
www.selina.com.hr

Ursaria



Franko Radovčić
Stancija Crljenka 12, Vrsar-Orsera
+385 98 224 253
ursaria@ursaria.hr

Kalčić



Zoran Kalčić
Dalmatinska 1, Vrsar-Orsera
+385 52 441 216
+385 98 255 737
kalcicvrsar@gmail.com
www.istra-maslinovoulje.com

ROVINJ ROVIGNO

Lupić



Elena Lupić
Trg Tomaso Bembo 14,
Bale-Valle
+385 52 824 205
+385 99 689 3816
info@bembo.eu
www.bembo.eu

San Tommaso



Janja Debeljuh
Golaš 13, Bale-Valle
+385 98 309 594
info@santommaso.hr
www.santommaso.hr

Stancija Collis



Juraj Mastilović
Sarižol 11, Rovinj-Rovigno
+385 98 944 8970
stancija.collis@gmail.com
www.stancija-collis.com

Valencano



Cornelia Engemann & Jörg Knebusch
Valenzan 1, Bale-Valle
+385 99 450 9883
info@valencano.com
www.valencano.com

JUŽNA ISTRA ISTRIA DEL SUD SOUTHERN ISTRIA SÜDSTRIEN

Babos



Luca Moscarda
Vladimira Nazora 26b,
Vodnjan-Dignano
+385 98 961 2443
vinababos@yahoo.com
www.vinababos.com

Balija



Duilia Balija
Galižanska 8, Fažana-Fasana
+385 98 942 6580
nicioletta.balija@gmail.com
www.balija.eu/hr/

Banjolac



Mario Crnobori
Kaštanjež 2, Banjole
+385 99 775 5969
mariobanjolac@gmail.com

Grgorinić



Goran Grgorinić
Paganorska ulica 46, Pula-Pola
+385 91 495 4347
ggrgorin@inet.hr

Marčeta



Dario Marčeta
Pineta 1. ogranak 1, Valbandon
+385 98 818 234
+385 98 219 308
info@marceta.hr
www.marceta.hr

Olea Prima



Valter Šarić
1. maj 26, Vodnjan-Dignano
+385 98 389 129
info@oleaprima.com
www.oleaprima.com

Uljara Baiocco



Ester Geissa Đurić
Ulica Michele della Vedova 55,
Galižana
+385 052 512 473
+385 99 190 4990
baiocco@inet.hr
www.baiocco.eu

Cerlon



Giorgio Cerlon
Sv. Martina 16, Vodnjan-Dignano

+385 52 511 381
+385 99 244 3594
giocerlon@gmail.com

Delton



Paola Delton
B. Biasoletto 27,
Vodnjan-Dignano
+385 91 537 5078
delton.paola@gmail.com

Giachin



Armando i Elio Giachin
Antonio Smareglia 20,
Vodnjan-Dignano
+385 52 511 293
+385 99 219 6332
opggiachin@gmail.com

Teraboto



Dario Vitasović
Istarska 99, Vodnjan-Dignano
+385 52 512 521
+385 99 456 6224
izabela.vitasovic@gmail.com
www.teraboto.com.hr

Toffetti



Lucio Toffetti
Mlinska 1, Vodnjan-Dignano
+385 52 511 808
+385 98 855 008
carmen.toffetti@vodnjan.hr

Traulín



Andrea Grabunda
Ulica Tromba Giuseppe 1, Šišan
Ližnjan
+385 98 367 078
traulin_oil@yahoo.com
www.traulin.hr

SREDIŠNJA ISTRA ISTRIA CENTRALE CENTRAL ISTRIA ZENTRALSTRIEN

Komarija



Jakša Vilim i Nikola Zidarić
Borut 65/1, Cerovlje
+385 95 809 8271
ulja.komarija@gmail.com

Terre vina



Milan Terlević
Selina 79, Sv. Lovreč
+385 91 431 0090
milan@vina-terre.hr





Tartufi

Tartufo

Truffles

Trüffel

84 Uvod

Introduzione
Introduction
Einleitung

88 Izvorni tartuf

Tartufo vero
Original Truffle
Echte Trüffel

90 Vrste tartufa

Tipi di tartufo
Truffle Varieties
Trüffelsorten

93 Popis tartufara

Lista dei tartufai
List of Truffle Producers
Liste der Trüffelbauern



Online

Adresar tartufara

Lista online dei tartufai
Online truffle producers directory
Verzeichnis der Trüffelbauern



Njegovo veličanstvo Tartuf od Istre

Vrhunac istarske gastronomije, skriveno blago zavodljivih aroma...

Nazivaju ga afrodisijakom, istarskim zlatom i kraljem istarske gastronomije. Taj gomolj, snažna karakteristična mirisa i naoko neugledan, predstavlja vrhunski gastronomski doživljaj. Znali su u njemu uživati još u doba rimske vladavine, a proteklih godina cjenjeniji je no ikad! Izvor je i inspiracija brojnih gurmanskih ostvarenja, savršeno se uklapa u predjela, salate, glavna jela pa čak i deserte. Stoga se nemojte iznenaditi bude li Vam ponuđen primjerice, sladoled ili torta od tartufa. Svaki tartuf koji kušate rezultat je savršenog spoja prirode, čovjeka i njegovog najboljeg prijatelja. Skrivenog ispod zemlje u gustim šumama doline rijeke Mirne, pronalaze ga tartufari uz pomoć, za to obučenih, pasa izvrsna njuha. Prava je to radost okusa, mirisa i tradicije.

Godine 1999. u Istri je pronađen i tada najveći bijeli tartuf na svijetu, težak 1,3 kilograma, upisan potom u Guinnessovu knjigu rekorda!

Sua Maestà, il Tartufo d'Istria

L'apice della gastronomia istriana, un tesoro nascosto dagli aromi inebrianti...

Lo chiamano "afrodisiaco", "oro istriano" e "re della gastronomia istriana". È un tubero dal profumo intenso, caratteristico, dalla forma particolare e non proprio piacevole alla vista, ma assaggiandolo ci offre un'indescrivibile esperienza gastronomica. Apprezzato sin dall'epoca dei Romani, ha raggiunto in questi ultimi anni l'apice del suo successo in cucina, ispirando moltissime creazioni gastronomiche. Perfetto come antipasto, nelle insalate, si sposa ottimamente con i secondi piatti e addirittura con il dolce. Non stupitevi perciò se vi viene servito un gelato o una torta al tartufo. Ogni tartufo che assaporerete è il risultato di una perfetta unione tra natura, uomo e il suo fedele amico: nascosto nel sottosuolo dei folti boschi della valle del fiume Quieto, viene scoperto dai tartufai grazie al fiuto perfetto di cani ben addestrati. È un'autentica festa di sapore, profumo e tradizione.

Ed è stato proprio dell'Istria il primato del tartufo bianco più grande del mondo trovato nel 1999: pesava 1,3 chilogrammi.





His Majesty, the Istrian Truffle

The ultimate in Istrian
gastronomy, a hidden
treasure of alluring aromas...

It is said to be an aphrodisiac, Istrian gold and the king of Istrian gastronomy. This tuber of intense smell, yet unattractive in appearance, presents an ultimate gastronomic experience. The truffle was considered a special delicacy as early as Roman times, but in recent years it has become more praised than ever before. It is the source and inspiration of numerous gourmet achievements, in perfect harmony with starters, salads, main courses, and even desserts.

So don't be surprised if you happen to be offered truffle ice cream or truffle cake! Every truffle you taste is the result of perfect harmony of nature, man and his best friend. Hidden underground in the thick forests of the Mirna river valley, truffles are successfully tracked by specially trained truffle hunting dogs with a keen sense of smell. It is a true delight of taste, smell and tradition.

Istria is the region where the largest white truffle in the world was found in 1999, which, at 1.3 kilograms, made it into the Guinness Book of World Records!



Ihre Hoheit, die Trüffel aus Istrien

Spitzenreiter der istrischen Gastronomie, ein verborgener
Schatz mit verführerischem Aroma...

Der unterirdisch wachsende Schlauchpilz wird nicht selten als Aphrodisiakum, istrisches Gold oder 'König der istrischen Kulinarik' bezeichnet. Die optisch unscheinbare Erdknolle gilt wegen ihres ausgeprägten Duftes und dem intensiven Aroma als kulinarisches Spitzenprodukt. Bereits die alten Römer schätzten die Trüffel sehr, doch seit einigen Jahren ist sie so begehrt wie nie zuvor und eine nahezu unerschöpfliche Inspirationsquelle für Feinschmeckergerichte.

Trüffel veredeln Vorspeisen, Salate, Hauptgerichte und sogar Nachspeisen. Seien Sie daher nicht überrascht, wenn Ihnen Trüffeltorte oder

Trüffel-Eis angeboten wird. Jede Trüffel, die Sie kosten, ist das Ergebnis einer ausgereiften Verbindung zwischen der Natur, dem Menschen und seinem besten Freund. In den dichten Wäldern des Mirnatales wird er von Trüffelpilzexperten mithilfe speziell trainierter Hunde aufgespürt, deren feine Nasen die Edelknolle in ihrem unterirdischen Versteck erschnüffeln. Geschmack, Geruch und Tradition - für Kenner die reine Freude! In Istrien fand man 1999. auch den größten weißen Trüffelpilz der Welt. Mit einem Gewicht von 1,3 Kilogramm wurde er ins Guinnessbuch der Rekorde damals aufgenommen!



Izvorni tartuf Tartufo vero

Klub kvalitetnih restorana i konoba Izvorni tartuf-Tartufo vero čine isključivo restorani iz začarane zone tartufa, restorani i konobe koji se umješno i iskreno ophode s tartufom i gostom. Izdvojili smo šesnaest ugostiteljskih objekata, među mnogima koji nude tartuf, poradi kvalitete u prezentaciji i serviranju tartufa, sljubljivanja jela na bazi tartufa s vinima, poznavanja svih vrsta bijelog i crnog tartufa te posebnih tartufarskih sezonskih menija.

Il Club dei ristoranti e delle trattorie di qualità Izvorni tartuf-Tartufo vero comprende i ristoranti e le konobe (trattorie) che trattano il tartufo e i loro ospiti con maestria e sincerità. Tra numerosi ambienti enogastronomici che annoverano il tartufo nella loro offerta, abbiamo scelto per voi sedici ristoranti e trattorie che per cucina e regia eccellono nella presentazione e nella creatività, nell'abbinare vini prescelti a delizie gastronomiche a base di tartufo, altresì nella conoscenza di tutti i tipi del tartufo bianco e nero e dei rispettivi menù stagionali.

Original Truffle

The Izvorni tartuf - Tartufo Vero Club (The Original Truffle Club) of fine restaurants and taverns consists exclusively of restaurants in the enchanting truffle zone, restaurants and taverns that have a special way with truffles and guests. We have singled out sixteen restaurants from among the many that offer truffles, on the basis of the quality of their truffle presentation and service, their matching of truffle dishes with wines, their thorough knowledge of all sorts of white and black truffles, as well as specific seasonal truffle menus.

Echte Trüffel

Unter dieser Dachmarke, der Echte Trüffel Club, verpflichten sich ausgewählte Restaurants und Tavernen zur Einhaltung essenzieller Qualitätskriterien und zum ehrlichen Umgang mit istrischer Trüffel. Wir haben sechzehn Restaurants ausgewählt, angeboten werden Gerichte und Menüs, verfeinert mit saisonalen Trüffelgattungen und glasweise von ausgewählten Spitzenweinen begleitet. Die Mitglieder des Klubs können ihren Gästen Wissenswertes über alle weißen und schwarzen Trüffelsorten vermitteln, die über das ganze Jahr verteilt in Istrien gedeihen.



TV

**Restorani i konobe
Ristoranti e trattorie
Restaurants and Taverns
Restaurants and Tavernen**

BUŠČINA

str./pg./pg./Bl. 34

MALO SELO

str./pg./pg./Bl. 34

MORGAN

str./pg./pg./Bl. 34

PRIMIZIA FOOD & WINE

str./pg./pg./Bl. 31

RINO

str./pg./pg./Bl. 34

SAN ROCCO

str./pg./pg./Bl. 31

STARI PODRUM

str./pg./pg./Bl. 35

TOKLARJA

str./pg./pg./Bl. 35

TONČIĆ

ZIGANTE

str./pg./pg./Bl. 32



Vrste tartufa

Podjela tartufa na različite vrste temelji se ponajprije na morfološkim karakteristikama kao što su: oblik, veličina, boja, ornamentika, izgled plodišta i peridije, miris i okus. Trenutno u svijetu postoje 63 vrste gljiva klasificiranih kao Tuber. Samo je devet od 25 vrsta koje rastu u Italiji i Istri jestivo, dok se u prodaji najčešće nalaze 4 vrste.

Donosimo informacije o tartufima koji se najčešće koriste u istarskoj gastronomiji te sezonu branja.

1. Tuber magnatum Pico - Plemeniti bijeli tartuf (15.09. - 31.01.)

Ovaj je tartuf kuglasta, često spljoštena i nepravilna oblika, blijedo žute ili ponekad oker boje prekriven zagasito-crvenim mrljama, nikada siv, gladak ili lagano bradavičast.

Moguće ga je pronaći u podnožju hrasta, vrbe, topole, lipe, na područjima sa značajnom razinom vlažnosti i u ljetnom periodu. Zbog specifičnog okusa i mirisa cijenjen je u cijelome svijetu i proglašen kulinarskim kraljem. Konzumira se sirov.

2. Tuber melanosporum Vittadini - Plemeniti crni tartuf (1.11. - 15.03.)

Kuglasta oblika, ponekad podijeljen na reznjeve, zagasito-crne boje, površina mu je prekrivena spljoštenim bradavicama koje su na vrhu udubljene i uzdužno kanalaste. Sakuplja se u podnožju stabala hrasta, lješnjaka i crnog graba. Radi specifičnog okusa i aromatičnog mirisa vrlo je cijenjen u kulinarstvu, a Francuzi ga smatraju najboljim i stoga najcjenjenijim među crnim tartufom.

3. Tuber aestivum Vittadini - Ljetni tartuf (1.05. - 31.10.)

Obično kuglasta ili lagano okrugla oblika, crne površine poprečno prekrivene piramidastim, dobro vidljivim bradavicama. Predstavlja jedan od najčešćih tartufa. Moguće ga je pronaći u velikim količinama u podnožju hrasta, lješnjaka, topola, bukvi i borova.

4. Tuber brumale Vittadini - Zimski tartuf (1.10. - 15.03.)

Obično kuglasta ili lagano okrugla oblika, crne i tamno željezite površine, prekriven vrlo spljoštenim i dobro vidljivim bradavicama koje su na vrhu udubljene i uzdužno kanalaste.

Može ga se pronaći u podnožju stabala hrasta i lješnjaka. Miris i okus su mu više-manje intenzivni, ali ugodni, tako da se normalno konzumira, iako nije cijenjen kao što je to slučaj s Tuber melanosporumom s kojim ponekad biva zamijenjen.



Tipi di tartufo

La determinazione delle diverse specie di tartufi è basata essenzialmente su caratteri morfologici come forma, dimensione, colore, ornamentazioni del peridio, aspetto della gleba, profumo e sapore. Nel mondo le specie di funghi attualmente classificati come Tuber sono circa 63, in Italia ne sono presenti 25, ma solo 9 sono considerate commestibili e 4 quelle più comunemente commercializzate.

Riportiamo informazioni sui tartufi utilizzati maggiormente nella gastronomia istriana e i periodi di raccolta.

1. Tuber magnatum Pico - Tartufo Bianco pregiato (15/IX - 31/I)

Forma globosa, spesso anche appiattita e irregolare, con peridio giallo pallido o anche ocreo con chiazze rosso-brune, mai grigio, liscio o lievemente papillato.

È reperibile sotto querce, salici, pioppi, tigli, in terreni con umidità abbastanza elevata anche nel periodo estivo. Il suo sapore e profumo particolari lo hanno portato a essere il re della cucina e ad essere apprezzato in tutto il mondo. Viene consumato crudo.

2. Tuber melanosporum Vittadini - Tartufo Nero pregiato (1/XI - 15/III)

Forma globosa, alle volte lobata, con peridio bruno a verruche appressate incavate all'apice e canalolate longitudinalmente.

Viene raccolto sotto le querce, noccioli e carpini neri. Il suo specifico sapore e il suo aromatico profumo lo rendono molto apprezzato in cucina dove dai francesi è considerato il migliore, quindi il pregiato fra i neri.

3. Tuber aestivum Vittadini - Scorzone (1/V - 31/X)

Forma solitamente globosa o poco globata, con peridio nero a verruche piramidali striate trasversalmente, ben evidenti. È uno dei tartufi più comuni; si può trovare in notevoli quantità, sotto querce, noccioli, pioppi, faggi e pini. Data la sua abbondanza non raggiunge mai i prezzi del più pregiato Tuber melanosporum.

4. Tuber brumale Vittadini - Invernale (1/X - 15/III)

Forma solitamente globosa o poco lobata, con peridio nero e ferrugineo scuro, a verruche molto appressate, ben evidenti, incavate all'apice e solcate longitudinalmente.

È reperibile sotto querce e noccioli. Il profumo e il sapore sono più o meno forti ma gradevoli per cui viene normalmente consumato pur essendo molto meno apprezzato del Tuber melanosporum con il quale a volte viene confuso.

Truffle Varieties

Truffles differ mainly in terms of their morphological properties, such as shape, size and colour, the ornamentation of the peridium (outer skin), the appearance of the gleba, and their smell and taste. Currently 63 species of fungus are classified as Tubers. Nine of the 25 which grow in Italy and Istria are considered edible, and four of these are most commonly sold ones.

We bring you information on truffles most often used in the Istrian gastronomy and their hunting season.

1. Tuber magnatum Pico - Noble white truffle (15 September - 31 January)

Spherically shaped, often very flattened and uneven, with a pale yellow or gold peridium and red to brown spots, never grey, smooth or slightly warty. It can be found under oaks, willow trees, poplars, lime trees, in a rather moist soil. Its particular taste and smell make this truffle the king of cuisine, appreciated worldwide. It is eaten uncooked.

2. Tuber melanosporum Vittadini - Noble black truffle (1 November - 15 March)

Spherically shaped, sometimes lobed, with a brown or black peridium, close warts, hollow on its top and crossed by longitudinal grooves. It is gathered under oaks, hazelnut trees and hornbeams. It is frequently found in Italy and Spain but it is picked and appreciated in France in particular. Its specific taste and its aromatic smell make it very much appreciated in cuisine. The French consider it the best and therefore the most valuable among the 'black'.

3. Tuber aestivum Vittadini - Summer truffle (1 May - 31 October)

Usually spherical in shape or a little lobed, with a black peridium and pyramidal warts with apparent cross stripes.

It is one of the most common truffles. It can be found under oaks, hazelnut trees, poplars, beeches and pines. Since it is plentiful, it never fetches the prices of the more highly praised Tuber melanosporum.

4. Tuber brumale Vittadini - Winter truffle (1 October - 15 March)

Usually spherical in shape or a little lobed, with a black or dark iron peridium, very close, evident warts, hollow on the top and with longitudinal grooves.

It can be found under oaks and hazelnut trees. As its smell and taste are rather powerful but pleasant, this is the variety most frequently consumed.



Trüffelsorten

Die verschiedenen Trüffelsorten unterscheiden sich hinsichtlich morphologischer Eigenschaften wie Form, Größe, Farbe, Ornamentik des Peridiums, Aussehen der Gleba (innerer Fruchtkörper), Geruch und Geschmack. Derzeit gibt es 63 Sorten, die als 'Tuber' klassifiziert werden. Neun von 25 in Italien und Istrien gedeihenden Sorten sind essbar. Nur vier davon werden gezielt vermarktet.

Wir bringen alle Informationen über Trüffel, die am meisten in der istrischen Gastronomie verwendet werden, sowie die Sammelsaison.

1. Tuber magnatum Pico - Edle graue oder weiße Trüffel, auch Lauchtrüffel (15.09. - 31.01.)

Von rundlicher Form, oft flach und unregelmäßig, mit zartgelber oder ockerfarbener Außenfläche, rotbraun gefleckt (niemals grau), glatt oder leicht papillenförmig. Diese Sorte ist fast unter Eichen, Weiden, Pappeln und Eschen zu finden. Ausnahmen gedeihen während des Sommers in relativ feuchten Böden. Abgesehen von den Regionen Norditaliens wächst die Sorte nur in Istrien. Der einzigartige Geschmack und die ausgeprägte Duftnote haben sie zur Königin der Küche gemacht und ihr zu weltweitem Ansehen verholfen. Sie wird roh verzehrt.

2. Tuber melanosporum Vittadini - Edle französische Trüffel (1.11. - 15.03.)

Von runder Form, manchmal leicht gebuchtet, mit braunschwarzer Oberfläche und flach gedrungenen, leicht ausgehöhlten Warzen im oberen Bereich und in der länglich verlaufenden Profilirinne. Diese Trüffel gesammelt und gedeiht unter Eichen, Haselnussbäumen und schwarzen Steinbuchen. Ihr charakteristischer Geschmack sowie der aromatische Duft haben sie speziell in der französischen Küche sehr beliebt gemacht, wo sie unter den schwarzen Gattungen mit Abstand als wertvollste Sorte angesehen wird.

3. Tuber aestivum Vittadini - Sommertrüffel (1.05. - 31.10.)

Überwiegend von runder oder leicht gebuchteter Form, mit schwarzer Oberfläche und ausgeprägten, quer gestreiften, pyramidenförmigen Warzen. Diese Sorte gehört zu den weitverbreiteten Trüffelarten.

Abgesehen von einer kurzen Frühjahrspause wird sie ganzjährig - und oft in großen Mengen - unter Eichen, Haselnussbäumen, Pappeln, Buchen und Kiefern gefunden. Durch ihre Quantität erreicht sie im Regelfall nicht das Preisniveau der wertvolleren 'tuber melanosporum'.

Der Geruch ist angenehm. Obwohl sie nicht die Beliebtheit der Gattung 'tuber melanosporum' genießt, mit der sie gelegentlich verwechselt wird, wird diese Trüffel gerne gegessen.

4. Tuber brumale Vittadini - Winter (1.10. - 15.03.)

Überwiegend von runder, kaum gebuchteter Form; eisenfarbige Oberfläche, dunkel bis schwarz. Gut sichtbare, stark abgeflachte Warzen; an den Spitzen leicht ausgehöhlt und länglich gefurcht. Diese Trüffel kann überwiegend unter Eichen und Nussbäumen gefunden. Sie ist in ganz Südeuropa verbreitet. Duft und Geschmack sind mehr oder weniger stark ausgeprägt.

LOV NA TARTUFE I PROIZVODI NA BAZI TARTUFA CACCIA AL TARTUFO E PRODOTTI A BASE DI TARTUFO TRUFFLE HUNTING & TRUFFLE PRODUCTS TRÜFFELSUCHE UN PRODUKTE AUF TRÜFFELBASIS

Benčić tartufi

📍 Gloria Tartufi j.d.o.o.
📍 Gradiziol 10, Motovun-Montona
📞 +385 91 550 7688
@ info@bencic-truffles.com
🌐 www.bencic-truffles.com

Karlič tartufi

📍 Gir d.o.o.
📍 Paladini 14, Buzet
📞 +385 52 667 304
@ info@karlictartufi.hr
🌐 www.karlictartufi.hr

Miro tartufi

📍 Miro tartufi d.o.o.
📍 Kanal 27, Motovun-Montona
📞 +385 52 681 724
📞 +385 98 219 607
@ info@miro-tartufi.com
🌐 www.miro-tartufi.com

Pietro & Pietro - Natura tartufi

📍 Obitelj Zigante i Puh
📍 Srnegla 21, Mala Huba, Buzet
📞 +385 52 554 057
@ shop@pietroandpietro.com
🌐 www.pietroandpietro.com

Prodan tartufi

📍 Vanda Prodan
📍 Sv. Ivan, Praščari 43, Buzet
📞 +385 99 307 3618
📞 +385 91 551 2796
@ info@prodantartufi.hr
🌐 www.prodantartufi.hr

Sviličić Truffles

📍 Sviličić Truffles
📍 Borgo 32A, Motovun-Montona
📞 +385 98 428 289
@ miki@truffleadventure.com
🌐 www.truffleadventure.com

Tartufi Istra

📍 Tartufi Istra
📍 Ulica Pietro Kandler 2, Motovun-Montona
📞 +385 91259 8225
@ info@tartufi-istra.com
🌐 www.tartufi-istra.com

Zigante tartufi

📍 Giancarlo Zigante
📍 Portoroška 15, Plovanija, Buje-Buie
📞 +385 52 777 409
📞 +385 52 777 410
@ support@zigantetartufi.com
🌐 www.zigantetartufi.com



Craft pivo

Birra artigianale

Craft Beer

Craft Bier

96 Craft pivo

Birra artigianale

Craft Beer

Craft Bier

99 Popis pivovara

Lista dei birrifici

List of Breweries

Liste der Brauereien

Craft pivo

Definicija craft pive vrlo je jednostavna: bila to IPA, Lageri, Pale Ale, Sour, Tripel, Stout, Porter ili nešto drugo, to je pivo proizvedeno u craft pivovari. Proizvodnja ove vrste piva specifična je jer se proizvodi isključivo u nezavisnim, odnosno craft pivovarima, a tradicionalnim sastojcima - ječmenom sladu, hmelju, kvascu i vodi - dodaju se različiti aromatični sastojci koji stvaraju i naglašavaju nove okuse. Stoga nije neobično da se u craft pivo dodaju začini, čokolada, kava pa čak i tartuf!

Istarska pivska scena pojavila se gotovo sramežljivo, no o njezinom uspješnom razviku svjedoči sve veći broj uspješnih malih i nezavisnih pivovara koje će vas zasigurno iznenaditi i oduševiti svojim proizvodima. Zanimljivo su osmišljene i rado posjećene, te njima posvećene nove manifestacije pa tada na jednom mjestu možete istražiti sve širu paletu istarske ponude.

Ne izostavite posjet nekoj od craft pivovara ili lokalnih manifestacija na kojima predstavljaju svoje proizvode i uživajte u pivu na istarski način!

Birra artigianale

La definizione di birra artigianale è molto semplice: è quella prodotta in un birrificio artigianale, sia essa IPA, Lager, Pale Ale, Sour, Tripel, Stout, Porter o altro. La produzione di questa tipologia di birra è specifica, perché viene realizzata esclusivamente in birrifici indipendenti, cioè artigianali, mentre agli ingredienti tradizionali - malto d'orzo, luppolo, lievito e acqua - vengono aggiunti diversi aromi che creano ed enfatizzano nuovi sapori. Non è quindi raro che una birra artigianale contenga spezie, cioccolato, caffè e perfino tartufo!

La scena della birra istriana è apparsa quasi timidamente, ma il suo rapido sviluppo è testimoniato

dal numero crescente di piccoli birrifici indipendenti e di successo che sicuramente vi sorprenderanno e delizieranno con i loro prodotti. I nuovi eventi dedicati alla birra sono progettati in modo interessante e visitati da molte persone, dandovi modo di esplorare una gamma sempre più ampia di birre istriane in un unico posto.

Assicuratevi di visitare uno dei birrifici artigianali o gli eventi locali con i loro prodotti e gustatevi una birra alla maniera istriana!

Craft Beer

The definition of craft beer is very simple: it is a beer produced in a craft brewery, be it IPA, Lager, Pale Ale, Sour, Tripel, Stout, Porter or something else. The production of this type of beer is specific as it is produced exclusively in independent, that is, craft breweries, and different aromatic ingredients, which create and emphasize new flavours, are added to the traditional ingredients - barley malt, hops, yeast and water. It is therefore not unusual for spices, chocolate, coffee and even truffles to be added to craft beer!

The Istrian beer scene appeared almost shyly, but its successful development can be seen from the growing number of successful small and independent breweries that will surely surprise and delight you with their products. New events dedicated to these are interestingly designed and happily visited, so you can explore the ever-widening range of Istrian offers in one place.

Be sure to visit one of the craft breweries or local events where their products are on display and enjoy beer the Istrian way!





Craft Bier

Die Definition von Craft Beer ist sehr einfach: es handelt sich um Bier, das in einer Craft-Brauerei hergestellt wird, sei es IPA, Lager, Pale Ale, Sour, Tripel, Stout, Porter oder etwas anderes. Die Herstellung dieser Biersorte ist spezifisch, da sie ausschließlich in unabhängigen, beziehungsweise Craft Brauereien hergestellt wird und den traditionellen Zutaten Gerstenmalz, Hopfen, Hefe und Wasser werden verschiedene aromatische Zutaten hinzugefügt, die neue Geschmacksrichtungen schaffen und betonen. Daher ist es nicht ungewöhnlich, dass dem Craft-Bier Gewürze, Schokolade, Kaffee und sogar Trüffel hinzugefügt werden!

Die istrische Bierszene erschien auf fast schüchterne Weise, aber von ihrer erfolgreichen Entwicklung zeugt die immer größere Zahl an erfolgreichen kleinen und unabhängigen Brauereien, die Sie mit ihren Produkten sicherlich überraschen und begeistern werden. Die neuen Veranstaltungen, die ihnen gewidmet sind, sind interessant ausgetüftelt und werden gerne besucht, sodass Sie an einem Ort die immer breitere Palette des istrischen Angebots an einem Ort erkunden können. Besuchen Sie unbedingt eine der Craft Brauereien oder der lokalen Veranstaltungen, wo sie ihre Produkte präsentieren und genießen Sie Bier auf istrische Art!



Bruman Craft Brewery

👤 Darko Hrvatin,
Goran Hrvatin,
Dragan Kranjčić

📍 Sveti Ivan 5, Buzet

☎ +385 91 528 3028

@ brumancraft@gmail.com

🌐 www.bruman.hr

Bujška pivovara · San Servolo Beer

👤 Simon Grbac

📍 Gospodarska ulica 9,
Buje-Buie

☎ +385 91 128 5766

@ bujska.pivovara@gmail.com

🌐 www.sanservolo.beer

Bura Brew · Istrian craft brewery

👤 Alessandro Zecchinati,
Claudio Rossi,
Veronika Beckers

📍 Ul.M.Vlašića 26/19,
Poreč-Parenzo

☎ +385 91 601 4006

@ info@burabrew.hr

🌐 www.burabrew.hr

Castellana Craft beer

👤 Tina Kovac De Faveri

📍 Kastelir 71, Kastelir-Castellier

☎ +385 98 998 1742

@ opgkovackastelir@gmail.com

🌐 www.castellana.com.hr

FABRIKA BIRE j.d.o.o.

👤 Andrej Lui i Andi Mošnjaja

📍 Trgovačka 46, Vodnjan-Dignano

☎ +385 98 549 178

@ fabrikabire@fabrikabire.hr

🌐 www.fabrikabire.hr

KAMPANJOLA d.o.o.



👤 Darko Pekica i Dorian Siljan

📍 Svetvinčenat 3, Svetvinčenat

☎ +385 98 934 8231

@ kampanjola.bira@gmail.com

🌐 www.kampanjola.hr

Meles factory d.o.o.

👤 Goran Licul, Sandi Karlović,
Kristian Meden,
Slobodan Pifar, Danijel Batelić

📍 Štrmac 1, Labin

☎ +385 99 496 5785

@ info@labona.hr

🌐 www.labona.hr

Pula na biri · PUBBEER

👤 Predrag Dukić

📍 Peroj, izdvojeni pogon
Galižana

☎ +385 97 709 7787

@ pulanabiri@gmail.com

Vergal Brewery

👤 Paolo Gasparini

📍 Frančeskija 52I,
Savudrija-Salvoro

☎ +385 99 530 9374

@ info@vergalbeer.com

🌐 www.vergalbeer.com





Istarski pršut

Prosciutto istriano

Istrian Prosciutto

Istrischer Rohschinken

102 Uvod

Introduzione

Introduction

Einleitung

104 Ceste istarskog pršuta

Strade del prosciutto istriano

Prosciutto Roads of Istria

Straßen des Istrischer Rohschinken

105 Popis pršutara

Lista dei prosciuttifici

List of Prosciutto Producers

Liste der Prosciutto-Hersteller



Online

Adresar pršutara

Elenco dei prosciuttifici

Prosciutto producers directory

Verzeichnis der Prosciutto-Hersteller



Istarski pršut

Pršut je statusni simbol istarske kućine. Njegova kvaliteta i kakvoća kriju se u umjerenosti slanosti, mekoći i bogatstvu okusa i mirisa. Reže se ručno, nježnim, pažljivim i vještim rezovima, pošalica kaže - kao da svirate violinu. Šnite, fete, najprije manje, potom sve veće, boja se sve više crveni, opojni miris plijeni. Uzanca u Istri je: obavezna i što je moguće duža i veća feta i ne pretanka. Svoje prestižno mjesto među sladokuscima, Istarski pršut - prosciutto istriano zahvaljuje, prvenstveno, strogo poštivanju tradicijskih pravila: od uzgoja i ishrane teških svinja, preko posebne obrade svinjskog buta (bez nogice, kože i potkožnog masnog tkiva), soljenja posebnom kombinacijom začina i aromatičnog bilja, sve do njegova sušenja na buri, zrenja i obrastanja plemenitom plijesni koja mu daje jedinstvenu i prepoznatljivu aromu.

Proizvodi se minimalno godinu dana, bez nitrata i nitrata, te bez dima, pa se stoga ubraja među najzdravije proizvode ove vrste na Mediteranu. 2015. godine je registriran na razini EU zaštićenom oznakom izvornosti (ZOI).

Prosciutto istriano

Il prosciutto è lo status symbol della cucina istriana. La sua qualità si cela nella salinità moderata, morbidezza e ricchezza di gusto e fragranza. Si affetta a mano per mezzo di lunghe, delicate e attente incisioni; come suonare il violino - proclama un detto locale. All'inizio, le fette sono più piccole, per diventare sempre più grandi, man mano che si taglia, di colore sempre più rosso, e dall'odore inebriante. Il proprio status di prestigio tra i buongustai, il prosciutto istriano lo deve soprattutto al rigido rispetto dei tradizionali metodi di produzione: a partire dall'allevamento e alimentazione dei suini pesanti, attraverso la particolare lavorazione della coscia dei suini (senza gamba, senza pelle e il tessuto adiposo sottocutaneo), salatura con una singolare combinazione di spezie ed erbe aromatiche, fino alla sua seccatura sulla bora, fermentazione e copertura con la muffa che gli donano l'aroma inconfondibile.

La procedura di produzione dura minimo un anno. Il prosciutto istriano viene prodotto senza nitriti e nitrati e senza fumo, ed è per questo che si annovera tra i prodotti del suo genere più sani del Mediterraneo. Nel 2015 è stato registrato a livello dell'UE con una denominazione di origine protetta (DOP).

Istrian Prosciutto

Prosciutto is a status symbol of Istrian cuisine. Its quality lies in a moderate salty taste, softness and the richness of flavours and aroma. It is hand sliced, gently and skillfully, as if one plays a violin a joke says. Slices, first small then getting bigger, the colour becomes more red, the intoxicating aroma is overwhelming. The Istrian rule of thumb: the slice must be as long and as big as possible, and not too thin. Istrian prosciutto (Istarski pršut - prosciutto istriano) has earned its prestigious place among gourmands primarily due to its strict adherence to traditional rules: from breeding and feeding heavy pigs, via special processing of pork loin (removing legs, skin and subcutaneous adipose tissue), salting by using a special combination of spices and aromatic herbs, to its curing in bura wind, maturing and fouling by blue mold, which gives it its unique and recognizable aroma.

Its production is at least one year long, free from nitrite, nitrate and smoke, and therefore one of the healthiest products of this sort in the Mediterranean. It was registered under a protected designation of origin (PDO) in 2015 in the European Union.



Istrischer Rohschinken

Der Pršut (Rohschinken) ist das Status-Symbol der istrischen Küche. Seine Qualitätsmerkmale sind sein Geschmack, sein mäßiger Salzgehalt, seine Zartheit und sein typisches Aroma. Er wird traditionell per Hand mit vorsichtigen und geübten Schnitten geschnitten, so, als würde man eine Geige spielen sagt der Volksmund. Die Scheiben oder „Fete“ sind zuerst klein, werden dann immer grösser, die Farbe wird röter und röter und der betörende Duft breitet sich immer mehr aus. Die Regel beim Schneiden des Pršuts ist, eine möglichst lange und große, aber nicht zu dünne Scheibe zu schneiden. Seinen prestigeträchtigen Platz bei den Gourmets verdankt der istrische Schinken (Istarski pršut - prosciutto istriano) vor allem der strengen Einhaltung traditioneller Regeln: von der Aufzucht und der Fütterung schwerer Schweine über die besondere Verarbeitung der Schweinekeule (ohne Beine, Haut und Unterhautfettgewebe), dem Salzen mit einer speziellen Kombination aus Gewürzen und aromatischen Kräutern, bis hin zum Trocknen an der Bora, der Reifezeit sowie der Verfeinerung durch den edlen Schimmel, der ihm sein einzigartiges und typisches Aroma verleiht.

Da der istrische Rohschinken mindestens ein Jahr lang reift und ohne Nitrit, Nitrat oder Rauch hergestellt wird, gehört er im Mittelmeerraum zu den gesündesten Erzeugnissen dieser Art. Im Jahr 2015 wurde er EU-weit mit der geschützten Ursprungsbezeichnung registriert (g.U.).



Ceste Istarskog pršuta

Strade del prosciutto istriano

Prosciutto Roads of Istria

Straßen des Istrischer Rohschinken



1. Franjul Ljubica, Sv. Petar u Šumi
2. Mekiš Moreno, Vižinada
3. Pisinium, Pazin
4. Pršutana Antolović, Tinjan
5. Pršutana Buršić, Vodnjan
6. Pršutana Compari, Pula
7. Pršutana Danieli, Višnjan
8. Pršutana Dujmović, Tinjan
9. Pršutana Jelenić, Žminj
10. Pršutana Tomaso, Sveti Lovreč
11. Pršuti Milohanić, Tinjan
12. Turčinović, Sv. Petar u Šumi

POPIS PROIZVOĐAČA ISTARSKOG PRŠUTA - ZAŠTIĆENA OZNAKA IZVORNOSTI
LISTA DEI PRODUTTORI DEL PROSCIUTTO ISTRIANO - DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA
LISTE DER HERSTELLER VON ISTRISCHEN ROHSCHINKEN - GESCHÜTZTES ORIGINALPRODUKT
LIST OF PRODUCERS OF ISTRIAN PROSCIUTTO - PROTECTED DESIGNATION OF ORIGIN

Franjul Ljubica



👤 Ljubica Franjul
📍 Dolinci 229, Sv. Petar u Šumi
☎ +385 91 783 7477
✉ franjul.ljubica@gmail.com

Mekiš Moreno



👤 Moreno Mekiš
📍 Mekiši 10, Vižinada
☎ +385 91 568 8635
✉ prsutarna.selomekisis@gmail.com

Pisinium



👤 Josip Hreljak
📍 Stjepana Konzula Istriana 9, Pazin
☎ +385 91 204 9620
✉ josip.hreljak@pisinium.hr
🌐 www.pisinium.hr

Pršutana Antolović



👤 Milan Antolović
📍 Bašiči 28B, Tinjan
☎ +385 91 558 6525
✉ milan.antolovic@gmail.com
🌐 www.prsutana-antolovic.hr

Pršutarna Buršić



👤 Milan Buršić
📍 Fažanska cesta 25, Vodnjan-Dignano
☎ +385 98 997 2999
✉ stancijabursic@gmail.com
🌐 www.istarskiprsut.com

Pršutarna Compari



👤 Renata Komparić
📍 Valmade 10, Pula-Pola
☎ +385 98 420 150
✉ ptocompari@gmail.com

Pršutana Danieli



👤 Danijel Sirotić
📍 Anžiči 9, Višnjan
☎ +385 91 546 0504
✉ danijel.sirotic1@gmail.com

Pršutarna Dujmović



👤 Mladen Dujmović
📍 Kučići 109, Kringa, Tinjan
☎ +385 91 201 7362
✉ mladen-dujmovic@net.hr

Pršutarna Jelenić



👤 Paolo Jelenić
📍 Pazinska cesta 2C, Žminj
☎ +385 91 420 4999
✉ info@istarskiprsut.hr
🌐 www.istarskiprsut.hr

Pršutarna Tomaso



👤 Tomaso Vošten
📍 Vošteni 19, Sveti Lovreč
☎ +385 98 255 594
✉ tomaso.vosten@gmail.com
🌐 www.tomaso.hr

Pršuti Milohanić



👤 Mladen Milohanić
📍 Milohanići 15E, Tinjan
☎ +385 91 551 2985
✉ info@prsuti-milohanic.hr
🌐 www.prsuti-milohanic.hr

Turčinović



👤 Tamara Stojšić Turčinović
📍 Sveti Petar u Šumi 6A, Sveti Petar u Šumi
☎ +385 91 577 7522
✉ opg.turcinoVIC@gmail.com



Meso istarskog goveda

Meso autohtonog goveda sjajna je zvijezda istarskog gourmeta. Spravljena na starinske ili moderne načine, ta je plemenita namirnica u posljednjih desetak godina stekla renome među ljubiteljima dobrog jela i pića te ušla u ponudu kvalitetnih restorana, konoba i agroturizama diljem Istre. Iz dana u dan, vrhunski chefovi daju joj novi gastronomski zamah, puštajući mašti na volju i surađujući u kreiranju novih recepata, ne zapostavljajući pritom ni naslijeđe tradicijskog kulinarstva.

Objektima što nude ovu deliciju dodjeljuje se posebna oznaka - ona ne jamči samo izvornost podrijetla mesa, već i da ga spravljaju kuhari koji su prošli edukaciju o optimalnim načinima njegove pripreme. Prepustite se njihovom znalačkom vodstvu i otkrijte neslućena bogatstva specijaliteta na bazi autohtonog istarskog goveda. Ugostiteljski objekti koji nude jela pripravljena od mesa istarskog goveda nose pločicu s likom boškarina kao jamstvo izvornosti.

Carne di bue istriano

La carne di bue autoctono è una punta di diamante della gastronomia istriana. Preparata alla maniera antica o secondo ricette moderne, questa pietanza negli ultimi dieci anni è diventata famosa nella cerchia dei buongustai ed è entrata a far parte dell'offerta dei migliori ristoranti, trattorie e agriturismi dell'Istria. Di giorno in giorno i migliori chef le danno una nuova importanza gastronomica, sciogliendo le briglie alla fantasia e collaborando a creare nuove ricette, senza però trascurare l'eredità della cucina tradizionale.

Le strutture alberghiere che offrono questa delizia ricevono un contrassegno particolare che non garantisce solo l'originalità della provenienza della carne, ma anche il fatto che è preparata da cuochi che hanno superato un corso di formazione sulle modalità per valorizzarla nel migliore dei modi. Abbandonatevi alla loro maestria e scoprite la ricchezza sorprendente delle specialità realizzate con la carne di bue autoctono istriano. Le strutture alberghiere che offrono cibi preparati con la carne di bue istriano, portano come garanzia d'autenticità una targa che lo ritrae.

Meat of Istrian Cattle

The meat of cattle, an indigenous breed of cattle, is the shining star of Istrian gastronomy. Prepared according to old and new recipes alike, this noble food has gained a reputation among the connoisseurs of good food and drink, and it has become a part of the offering of all better restaurants, taverns and agritourism establishments throughout Istria. From day to day, top chefs give it a new gastronomic impetus, as they set their imagination free in creating novel recipes, but always keeping in mind the heritage of traditional cuisine. Eating establishments offering this delicacy are awarded a special label that guarantees not only the origin of the meat but also that it is prepared by chefs who completed training courses in cooking cattle meat. Let them guide you in discovering the indescribable wealth of specialties based on the meat of the Istria's indigenous cattle. Catering establishments offering dishes prepared with cattle meat, an indigenous breed of Istrian cattle, carry a plaque with the image of a boškarin as a guarantee of authenticity.



Istrisches Rindfleisch

Fleisch einheimischer Rinde ist der leuchtende Stern istrischer Gastronomie. Egal, ob man das Rindfleisch auf alte oder neue Weise vorbereitet, dieses edle Lebensmittel wurde in den vergangenen Zehn Jahren unter den Feinschmeckern sehr bekannt und wurde ein Teil der Angebote in vielen renommierten Restaurants, Tavernen und Bauernhäusern Istriens. Tag für Tag geben die Spitzenköche dieser Delikatesse neue gastronomische Reize, ihre Fantasie frei laufen lassend und neue Rezepte kreierend, ohne traditionelles kulinarisches Erbe zu vernachlässigen.

Den Anbietern dieser Delikatesse wird eine besondere Kennzeichnung vergeben - sie garantiert nicht nur die Echtheit der Herkunft des Fleisches sondern auch die Tatsache, dass es von dafür ausgebildeten und besten Köchen vorbereitet wird. Verlassen Sie sich auf Ihre Kenntnisse und entdecken Sie den unerwarteten Reichtum von Geschmücken und Spezialitäten, die auf autochthonem istrischem Rindfleisch basieren. Die gastronomischen Objekte, die in ihrem Angebot, Speisen vom istrischen Rind anbieten, tragen als Gütesiegel ein Etikett mit dem Boškarin.





Sir

Formaggio

Cheese

Käse

110 Uvod

Introduzione

Introduction

Einleitung

112 Ceste istarskog sira

Strade del formaggio istriano

Cheese Roads of Istria

Käsestraßen in Istrien

113 Popis sirara

Lista dei formaggiai

List of Cheese Producers

Liste der Käsehersteller



**Online
Adresar sirara**

Elenco dei formaggiai
Cheese Producers Directory
Verzeichnis der Käsehersteller



Sir

Sir, ta veličanstvena, no često nepravedno zapostavljena namirnica, zauzima sve važniju ulogu u istarskoj gastronomiji. Za ovaj su poluotok karakteristični kozji, ovčiji i kravljji sir. Za proizvodnju kvalitetnog sira nužno je nekoliko ključnih čimbenika, a to su dobar odabir područja za ispašu i kvalitetna hrana, kvaliteta mlijeka koje se koristi za izradu sira, dob i sezona obrade, oblik i veličina te ispravan način pripreve. Sir je jedna od rijetkih namirnica koja se može konzumirati u svakoj prilici, od predjela do glavnog jela i desert, ali i kao međuobrok. Raznovrsnoj primjeni ove popularne namirnice doprinosi i velik broj različitih vrsta i oblika sireva.

Formaggio

Il formaggio, eccezionale, ma spesso trascurato alimento, occupa un ruolo sempre più importante nella gastronomia istriana. I formaggi tipici di questa penisola sono quelli preparati con il latte di capra, di pecora e il formaggio vaccino. Per la produzione di formaggio di alta qualità sono necessari diversi fattori chiave, come una buona selezione di aree per il pascolo e il mangime di qualità, la qualità del latte utilizzato per la produzione del formaggio, la maturazione e la stagione durante la quale avviene l'elaborazione, la forma e la dimensione nonché il modo corretto di preparazione. Il formaggio è uno dei pochi alimenti che possono essere consumati in ogni occasione, dagli antipasti, secondi e dolci nonché come snack. Una consumazione varia di questo alimento popolare contribuisce ad un gran numero di diversi tipi e forme di formaggio.

Cheese

Cheese, a magnificent but often neglected food, is becoming increasingly more important in the Istrian gastronomy. This peninsula is known for its goat, sheep and cow milk cheese. There are several key factors in the production of quality cheese: a good selection of pasture lands and quality feed, quality of milk used in cheese making, time and season of processing, shape and size as well as a correct preparation method. Cheese is one of rare foods which can be consumed at any time, as a starter, a main course or a dessert, even as a snack. A diverse use of this popular food is supported by a large number of different cheese types and shapes.



Käse

Käse, dieses grandiose aber leider oft nicht voll gewürdigte Nahrungsmittel, nimmt eine immer größere Rolle in der istrischen Gastronomie ein. Für diese Halbinsel sind Für die Käseproduktion sind einige wichtige Elemente notwendig: eine gute Wahl der Weideplätze, hochwertiges Futter, die Qualität der Milch aus der die Käsesorten hergestellt werden, Reife, Saison der Verarbeitung, Form und Größe sowie eine artgerechte Herstellung. Der Käse gehört zu den seltenen Lebensmitteln, die für alle Gelegenheiten passend sind, als Vorspeise, Hauptgericht und Dessert, aber auch als Zwischenmahlzeit. Eine große Anzahl von verschiedenen Käsesorten und Formen trägt viel zur vielfältiger Verwendung dieses Nahrungsmittels bei.

Ceste istarskog sira

Strade del formaggio istriano
Cheese Roads of Istria
Käsestraßen in Istrien



1. Agroturizam Sia · OPG Cetina, Vodnjan
2. Alen Peršić · Stancija Šantamarina, Medulin
3. Fabris, Tinjan
4. Macan · Stancija Čipuli, Svetvinčenat
5. Milk & Cheese Bar Latus, Žminj
6. Obrt Majcani, Buzet
7. Obrt za poljoprivredu i stočarstvo Đani Boljun (Lupoglav)
8. Radošević, Brtonigla
9. Sir Špin · Agrolaguna, Poreč
10. Sirana Buretić, Boljunsko Polje (Lupoglav)
11. Sirana Orbančić, Pazin
12. Sirana Zlata, Kršan
13. Stancija Kumparička, Krnica
14. Stancija Špin, Tar
15. Vesna Lobarika, Marčana

ISTARSKI SIRARI PRODUTTORI DI FORMAGGIO DELL'ISTRIA CHEESEMAKERS OF ISTRIA KÄSEHERSTELLER IN ISTRIEN

Agroturizam Sia · OPG Cetina

👤 Stana Cetina i Sandra Božac
📍 Guran 21, Vodnjan-Dignano
☎ +385 52 511 033
✉ opgsiaguran@gmail.com

Alen Peršić · Stancija Šantamarina

👤 Alen Peršić
📍 Premanturska Cesta 157, Medulin
☎ +385 98 435 545
✉ persic.alen@gmail.com

Fabris

👤 Fabris
📍 Faturi 13, Kringa, Tinjan
☎ +385 91 792 7466
✉ mladenka.fabris@gmail.com
🌐 sirana-fabris.business.site

Macan · Stancija Čipuli

👤 Gordana Macan
📍 Stancija Čipuli 27, Svetvinčenat
☎ +385 98 943 0900
✉ opgmacan@hotmail.com

Milk & Cheese Bar Latus

👤 Obitelj Orbančić
📍 Gornji Orbančić 12/D, Žminj
☎ +385 52 846 215
✉ info@mljekaralatus.hr
🌐 www.mljekaralatus.hr

Obrt Majcani

👤 Mladen Draščić
📍 Majcani 3, Buzet
☎ +385 95 815 6940
✉ majcani.buzet@gmail.com
🌐 www.trznica-trg.eu/gospodarstvo/311

Radošević

👤 Branko Radošević
✉ Grobice 6, Brtonigla-Verteneglio
☎ +385 52 774 300
☎ +385 95 902 1878
✉ radoševic.sir@gmail.com

Sir Špin · Agrolaguna

👤 Agrolaguna d.d.
📍 Mate Vlašića 34, Poreč-Parenzo
☎ +385 91 442 0761
✉ martina.klaric@agrolaguna.hr
🌐 www.agrolaguna.hr/sir-spin

Sirana Buretić

👤 Poljoprivredni obrt Buretić
📍 Mandiči 8, Boljunsko Polje, Lupoglav
☎ +385 98 130 9880
✉ buretic@gmail.com
🌐 www.central-istria.com/en/gastronomy/cheese-producers/agricultural-trade-buretic

Sirana Orbančić

👤 Obitelj Orbančić
📍 Kaščergani 24, Pazin
☎ +385 98 928 8113
✉ orbanic@pu.t-com.hr
🌐 www.central-istria.com/en/gastronomy/cheese-producers/cheese-orbanic

Sirana Zlata

👤 Umihana Šahdanović
📍 Čepić polje BB, Kršan
☎ +385 98 931 8548
✉ siranazlata@hotmail.com
🌐 www.eistra.info/sirana_zlata/

Stancija Kumparička

👤 Aleš Winkler
📍 Cokuni 25, Krnica
☎ +385 99 797 1884
☎ +385 99 669 0692
✉ info@kumparicka.com
🌐 www.kumparicka.com

Stancija Špin

👤 Sanela Čoga
📍 Stancija Špin 4, Tar-Torre
☎ +385 91 422 1050
✉ stancijaspin@gmail.com
🌐 www.stancija-spin.eatbu.com

Vesna Lobarika

👤 Vesna Lobarika
📍 Lobarika 31, Marčana
☎ +385 52 550 468
✉ info@vesna.hr
🌐 www.vesna.hr





Ceste istarskog meda

Strade del miele

Istrian Honey Roads

Straßen des Istrischen Honigs

116 Uvod

Introduzione
Introduction
Einleitung

118 Istarske medne točke

Punti del miele dell'Istria
Istrian Honey Spots
Honigwinkel in Istrien

120 Popis medara

Lista dei produttori di miele
List of Honey Producers
Liste der Honighersteller



**Online
Adresar medara**
Elenco dei produttori di miele
Honey Producers Directory
Verzeichnis der Honighersteller



Ceste istarskog meda

I carica Marija Terezija u svoje je doba pčelarstvo učinila zaštićenim obrtom: "Da se pčelarstvo što skorije u narod raširi, oprašta se na sva vremena svakog poreza ili daće..." , piše u Patentu o pčelarstvu iz 1775. godine. U Istri sve počinje u travnju kada pčelari prikupljaju voćni med i med maslačka, koji se vrcu do svibnja. Tada se košnice i pčelari, pravi nomadi, sele u potrazi za bagremom, koji daje izrazito kvalitetan i ukusan med. U isto vrijeme pčele marljivo prikupljaju i nektar kadulje. Naredna se akcija događa tek u lipnju kada se košnice sele u područja gdje ima kestena. Sredinom rujna pčele se vraćaju kući. Tada uglavnom posjećuju vriješak i ostalo tada cvatuće bilje. Za one koji se s pčelarskom terminologijom susreću prvi put, vrcanje je zapravo postupak izdvajanja meda od košnica.

Strade del miele dell'Istria

L'imperatrice Maria Teresa fece dell'apicoltura un'attività agevolata. "...Affinché l'apicoltura diventi comune tra il popolo, viene esentata per sempre dal pagamento di qualsiasi imposta o dazio..." c'è scritto nella Patente d'apicoltura del 1775. In Istria tutto ha inizio ad aprile, con la raccolta del miele da frutta e di quello di tarassaco che vengono estratti fino a maggio. Poi iniziano i trasferimenti di alveari e apicoltori, veri nomadi, alla ricerca di acacie che permettono di produrre un miele di alta qualità e molto saporito. Durante questo periodo le api raccolgono pure il nettare di salvia. Per l'episodio successivo arriviamo a giugno, tempo in cui ci si trasferisce lì dove ci sono i castagni. Verso la metà di settembre le api fanno ritorno a casa, per concentrarsi sull'erica e su altre piante da fiore. Per coloro che incontrano per la prima volta i termini tipici dell'apicoltura, la smielatura è il procedimento di estrazione del miele dai favi dall'alveare.

Istrian Honey Roads

Empress Maria Theresa proclaimed beekeeping a protected craft. "...In order to popularize beekeeping among our people, it is exempt from any tax or toll for all times..." , stands in the Patent on beekeeping from 1775. In Istria it all begins in April when beekeepers harvest fruit and dandelion honey which is extracted until May. Then the hives and beekeepers, like real nomads, move in search of locust trees that yield high quality and delicious honey. At the same time bees are diligently collecting sage nectar. The next activity takes place in June when hives are transferred to areas rich in chestnut trees. In mid-September the bees return home. Then they mostly sip the nectar from heather and other plants blossoming at that time. For those who don't know much about honey making and its terminology, honey extraction is the process of removing honey from the honeycomb.



Straßen des istrischen Honigs

Die Kaiserin Maria Theresia machte zu ihrer Zeit die Bienenzucht zu einem geschützten Gewerbe. "... Damit sich die Bienenzucht möglichst bald im Volk ausbreitet, wird sie für immer von allen Steuern und Abgaben freigestellt..." steht im Patent über die Bienenzucht aus dem Jahr 1775. In Istrien beginnt alles im April, wenn die Imker den Fruchtehonig und Löwenzahnhonig sammeln, der bis zum Mai geschleudert wird. Danach gehen die Bienenstöcke und die Bienenzüchter, echte Nomaden, auf Wanderschaft, nach der Suche nach Akazien, aus denen ein ausgesprochen hochwertiger und wohlschmeckender Honig gewonnen wird. Gleichzeitig sammeln die Bienen aber auch fleißig den Nektar aus den Salbeiblüten. Die nächste Aktion findet erst im Juni statt, wenn die Bienenstöcke in ein Gebiet gebracht werden, wo es Kastanien gibt. Mitte September kommen die Bienen wieder nach Hause.



Istarske medne točke

Punti del miele dell'Istria

Istrian Honey Spots

Honigwinkel in Istrien



Med je zdrav, no koliko je zdrav - to vrijedi doznati. Obilazak vinskih cesta i cesta maslinovog ulja u Istri može se upotpuniti i posjetom cestama meda. Na mednim točkama upoznat ćete čudesan svijet marljivih pčela koje stvaraju nezamjenjive proizvode - med, pelud, propolis, vosak, matičnu mliječ.

Il miele è sano e per capire quanto - vale la pena conoscerlo meglio. Oltre alle strade del vino e dell'olio d'oliva, in Istria potete seguire anche la via dolce, quella del miele. Passando per alcune località conoscerete il fantastico mondo delle api laboriose le quali producono prodotti insostituibili - miele, polline, propoli, cera d'api e pappa reale.



Honey is healthy. It is worth finding out just how healthy it is. The tour of wine and olive oil roads in Istria can be rounded up by a visit to honey roads. Honey spots introduce a magnificent world of diligent bees creating unique products - honey, pollen, propolis, beeswax, royal jelly.

Honig ist gesund, aber wie gesund - das sollte man in Erfahrung bringen. Die Rundfahrt über die Wein- und Olivenölstraßen in Istrien kann durch einen Besuch in den Honigwinkeln bzw. Honigstraßen ergänzt werden. An diesen Plätzen werden Sie die wundersame Welt der fleißigen Bienen kennen lernen, die für uns wertvolle und unersetzliche Produkte herstellen - Honig, Pollen, Propolis, Wachs und Gelée Royale.



A&Ž MED

👤 Armanda i Željko Sirotić
 📍 Franečiči 53, Buzet
 ☎ +385 52 662 090
 📱 +385 91 576 9576
 @ az-med@net.hr

Andelini

👤 Ranko Andelini
 📍 Velanov brijeg 42, Pazin
 ☎ +385 98 254 426
 📱 +385 99 518 0558
 @ vina.andjelini@gmail.com
 🌐 www.andjelini-vina.hr

Api Melon

👤 Marčelo Melon
 📍 Motovunska 12, Petrovija, Umag-Umago
 ☎ +385 52 740 139
 📱 +385 98 872 186
 @ marcelo.melon@pu.t-com.hr

ApiPilaj Motovun

👤 Sanjin Pilaj
 📍 Divjaki 1, Motovun-Montona
 📱 +385 91 636 8866
 @ apipilaj@gmail.com

Baričević

👤 Baričević
 📍 Vranja 54A, Lupoglav
 📱 +385 91 181 4412
 @ abricevic@net.hr

Biserka Benazić

👤 Biserka Benazić
 📍 Benazići 101A, Pićan
 ☎ +385 52 850 703
 📱 +385 98 928 3918
 @ biserka.benazic@gmail.com

Brajković

👤 Ferdinand Brajković
 📍 Čipri 45, Pazin
 ☎ +385 52 682 201
 📱 +385 91 519 2196

Brečević

👤 Brečević
 📍 Peljaki 80A, Tinjan
 📱 +385 91 626 0701
 @ opg-brecevic.business.site

Čedo Červar

👤 Čedo Červar
 📍 Buići 73, Pazin
 📱 +385 98 433 580
 @ pcelarstvocervar@gmail.com
 🌐 www.pcelarstvocervar.hr

Florijan Radičanić

👤 Florijan Radičanić
 📍 Sv. Martin 32B, Sveta Nedjelja, Nedešćina
 ☎ +385 91 222 2238
 📧 agroturizam.pineta@gmail.com
 🌐 www.kastel-pineta.com

Gabrijela Valenta

👤 Gabrijela Valenta
 📍 Dolinja Vas 4, Momjan, Buje
 📱 +385 91 136 6474
 📱 gabrijelavalenta61@gmail.com

Gržetić Guido

👤 Guido Gržetić
 📍 Zarečje 32, Pazin
 ☎ +385 52 622 537
 📱 +385 98 854 712
 @ goran.grzetic@optinet.hr

Hrvatini

👤 Boris Hrvatini
 📍 Bankovci 96, Pazin
 📱 +385 91 538 8273
 @ boris.hrvatini1@pu.ht.hr

Joakim Ružić

👤 Joakim Ružić
 📍 Babići 15A, Kaštelir
 ☎ +385 52 455 031

Josip Dantinjana

👤 Josip Dantinjana
 📍 Lazi 70A, Kaldir, Motovun
 📱 +385 91 522 1235
 @ info@dantinjana.com

Lorena Šestan

👤 Lorena Šestan
 📍 Juratići 35C, Cerovlje
 📱 +385 91 624 4119
 @ lorena.sestan@gmail.com

Medea - Janković

👤 Svetozar Janković
 📍 Livade 9, Livade, Oprtalj
 📱 +385 98 325 903
 @ jankovic.vlasta@gmail.com

Paula Brečević

👤 Paula Brečević
 📍 Saše Šantela 9, Pazin
 📱 +385 91 892 8098
 @ paula.brecevic@gmail.com

Pčelarstvo i apiterapija Radulović

👤 Jasna Radulović
 📍 Dolinka 34, Pula
 📱 +385 98 902 9047
 @ opg.radulovic@gmail.com

Pčelarstvo Licul

👤 Emil & Ivančica Licul
 📍 Sv. Martin, Nedešćina
 ☎ +385 98 166 9960
 ☎ +385 95 903 9187
 @ emil.licul@net.hr

Pčelarstvo Radovan

👤 Radovan
 📍 Žužiči 16, Tinjan
 📱 +385 98 329 990
 @ petar.radovan.zuzici@gmail.com
 🌐 www.radovanfamily.com

Pinici med

👤 Antun Kramar
 📍 Rakotule 32B, Karojba
 ☎ +385 52 683 140
 📱 +385 98 961 5939
 @ pahi_1@yahoo.it

Remedy

👤 Ivan Kovač
 📍 Radoši 13, Poreč-Parenzo
 📱 +385 92 171 4765
 @ branka.kovac13@gmail.com

Sebastijan Marić

👤 Sebastijan Marić
 📍 Marići 3, Kanfanar
 📱 +385 91 581 4381
 @ sebastijan.maric@pu.t-com.hr

Štokovac Pčelarstvo

👤 Mladen Štoković
 📍 Lovežica 25, Pula-Pola
 📱 +385 98 175 7360
 @ villa.orihi@gmail.com

Terzolo

👤 Sergio Terzolo
 📍 Višnjanska 6, Nova Vas, Poreč
 ☎ +385 52 421 221
 📱 +385 91 796 1542
 @ info@terzolo.eu

Vežnaver

👤 Dario Vežnaver
 📍 Škofi 34, Oprtalj-Portole
 ☎ +385 52 644 052
 📱 +385 92 114 2423
 @ pcelarstvo.veznaver@gmail.com
 🌐 www.api-veznaver.eu

Zugan

👤 Massimo Zugan
 📍 Radini 2B, Radini, Brtonigla
 ☎ +385 52 756 107
 📱 +385 91 891 7885



Gourmet Spots

Istra obiluje specifičnim okusima koje je moguće kušati u brojnim oblicima i proizvodima. Neke od njih možete pronaći u jedinstvenim gastronomskim odredištima koja se nalaze raštrkana diljem poluotoka. U ovim tematskim, prodajnim, edukativnim centrima, nazovite ih kako god želite, možete otkrivati svu osebnost pojedinih tradicija istarske kuhinje.

Posvećeni posebnim proizvodima, pričama ili namirnicama, mjesta su to u kojima ćete na jednom mjestu naučiti nešto novo o popularnim tradicijskim proizvodima. Na nekima od njih moći ćete kušati ukusne zalogaje, negdje ćete ih moći kupiti pa čak i uživati u pravom objedu/meniju. Svoj "gourmet spot" imaju tako istarski pršut, kobasice, ekstra djevičansko maslinovo ulje, tartufi, domaće rakije i likeri, a jedan je centar, primjerice, u cijelosti posvećen istarskoj kuhinji. Prošetajte Istrom istražujući atraktivne gourmet punktove i uživajte!

Gourmet spot

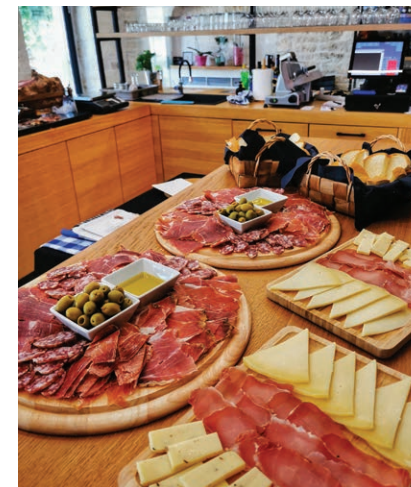
L'Istria è ricca di sapori specifici che possono essere gustati in svariate forme e prodotti. Potete trovarne alcuni nelle destinazioni gastronomiche sparse in tutta la penisola. In questi centri tematici, commerciali, didattici (potete chiamarli come volete), scoprirete tutte le particolarità delle singole tradizioni della cucina istriana.

Dedicati a prodotti, storie o ingredienti speciali, questi sono luoghi in cui imparerete qualcosa di nuovo sui prodotti tradizionali in un solo posto. In alcuni di essi potrete assaggiare deliziosi spuntini, in altri potrete acquistarli, godendovi un vero pasto/menù. Il prosciutto crudo istriano, le salsicce, l'olio extravergine d'oliva, i tartufi, le grappe e i liquori fatti in casa hanno il loro "gourmet spot", e un centro, ad esempio, è interamente dedicato alla cucina istriana. Fate un girotto in Istria esplorando invitanti punti gourmet e divertitevi!

Gourmet Spots

Istria abounds in specific flavours that can be tasted in a number of forms and products. They can be found in some of the unique gourmet spots scattered throughout the peninsula. In these thematic, sales or educational centres, call them whatever you want, you can discover all the peculiarities of certain traditions of Istrian cuisine.

Dedicated to special products, stories or ingredients, these are spots where you will learn something new about popular, traditional products in one place. At some of them you will be able to taste delicious snacks, while at others you will be able to purchase them and even enjoy a real meal/menu. Istrian prosciutto, sausages, extra virgin olive oil, truffles, homemade brandies and liqueurs each have their "gourmet spot", and one centre, for example, is entirely dedicated to Istrian cuisine. Stroll around Istria exploring its attractive gourmet spots and enjoy!



Gourmet Spots

Istrien hat eine Fülle an besonderen Geschmäckern, die in zahlreichen Formen und Produkten verkostet werden können. Einige davon können Sie in den einzigartigen gastronomischen Reisezielen finden, die sich über die gesamte Halbinsel verstreut befinden. In diesen thematischen, Verkaufs- und Bildungszentren, wie auch immer Sie diese nennen wollen, können Sie alle Eigenarten vereinzelter Traditionen der istrischen Küche entdecken.

Besonderen Produkten, Geschichten oder Lebensmitteln gewidmet, sind dies Plätze, an denen Sie an einer Stelle etwas Neues über beliebte traditionelle Produkte lernen werden. Bei einigen davon werden Sie köstliche Häppchen verkosten, hier und da diese kaufen und vielleicht sogar auch ein richtiges Essen/Menü genießen können. Somit haben istrischer Prosciutto, Würste, natives Olivenöl extra, Trüffel, hausgemachte Schnäpse und Liköre ihren „Gourmet Spot“, und ein Zentrum ist beispielsweise ganz der istrischen Küche gewidmet. Spazieren Sie durch Istrien, erkunden Sie attraktive Gourmet-Punkte und genießen Sie es!



Hiža istarskog pršuta

Casa del prosciutto istriano / Istrian prosciutto house / Haus des istrischen Schinkens



- 📍 Tinjan 5, Tinjan
- ☎ +385 91 762 1174
- @ rubinium.istra@gmail.com
- 🌐 www.hiza-prsuta.com

Hrvatska kuća od kobasica · Zavičaj istarskih tradicija

Casa della salsiccia croata · Patria delle tradizioni istriane / Croatian sausage house · Home of Istrian traditions / Kroatisches Haus der Würste · Heimat istrischer Traditionen



- 📍 Dajčiči BB, Sveti Petar u Šumi
- ☎ +385 99 212 5111
- @ info@petruspark.hr
- 🌐 www.zavicaj.eu

Kuća istarskog maslinovog ulja

Casa dell'olio d'oliva istriano / Home of Istrian olive oil / Haus des istrischen Olivenöls



- 📍 Istarska 30, Pula-Pola
- ☎ +385 52 661 235
- @ info@oleumhistriae.com
- 🌐 www.oleumhistriae.com

Aura distillery · The Home of Istrian Brandy

Destilleria Aura · Casa del brandy istriano / Aura Distillery · Home of Istrian brandies / Destillerie Aura · Haus der istrischen Schnäpse



- 📍 2. istarske brigade 2/1, Buzet
- ☎ +385 91 269 4251
- @ destilerija@auraprodukti.com
- 🌐 www.aura.hr

Kuća tradicijske gastronomije

Casa della gastronomia tradizionale / Home of traditional gastronomy / Haus der traditionellen Gastronomie



- 📍 Istarska 17, Tar-Torre
- ☎ +385 91 602 9723
- @ degustazione@tar-vabriga.hr
- 🌐 www.degustazione.tar-vabriga.hr

Muzej tartufa

Museo del tartufo / Truffle museum / Museum des Trüffels



- 📍 Paladini 14, Buzet
- ☎ +385 98 975 9634
- @ info@karlictartufi.hr
- 🌐 www.karlictartufi.hr

Butiga Kaštelir · local food store



- 📍 Kaštelir 29B, Kaštelir-Labinci
- @ info@butigakastelir.hr



IMPRESSUM

Nakladnik / Editore / Publisher / Herausgeber
Turistička zajednica Istarske županije
Ente per il Turismo dell'Istria / Istria Tourist Board
Tourismusverband Istrien
Pionirska 1, HR-52440 Poreč
☎ +385 (0)52 452 797
✉ info@istra.hr
🌐 www.istra.hr

Za nakladnika / Per l'editore
For the publisher / Für den Herausgeber
Denis Ivošević

Urednica / Redattrice / Editor / Redakteur
Cristina Vojić Krajcar

Autor izbora restorana i konoba Istre
Autore selezione ristoranti e trattorie dell'Istria
Author of restaurant and tavern selection in Istria
Autor der Auswahl von Restaurants und Tavernen in Istrien
Turistička zajednica Istarske županije
Ente per il Turismo dell'Istria / Istria Tourist Board
Tourismusverband Istrien

Koncept / Idea / Concept / Konzept
Vesna Ivanović; Studio Sonda, Vižinada

Oblikovanje / Allestimento grafico
Design / Gestaltung
Studio Dota, Žminj; Studio Tumpić/Prenc, Rovinj

Fotografije / Fotografie / Photo Credits / Fotos
BBDO (cover), Julien Duval, Studio Sonda, Igor Zirojević, Goran Šebelić, Dean Duboković, Renco Kosinožić, Danijel Bartolić, Ivan Čorić, Danilo Dragosavac, Damir Fabijanić, Vladimir Franolić, Danijela Kreković, Rajan Milošević, Robert Pilepić, Darja Popović, Domagoj Sever, Bojan Širola, Tatjana Zupičić, A.R.T. Redaktionsteam: Petr Blaha, Frank Heuer, Orson, Michael Bernleitner, Günter Standl

Arhive / Archivi / Archives / Archiv:
Alla Beccaccia, Agli Amici, Aura Distillery, Badi, Benvenuti vina, Bura, Butiga Kaštelir, Cap Aureo, Chiavalon, Clai, Coronica, Damir & Ornella, Degrassi, Hiža istarskog pršuta, Hrvatska kuća od kobasica, Ipša, Kabola, Kampanjola, Kozlović, Kuća istarskog maslinovog ulja, Kuća tradicijske gastronomije, Labona, Luciano, Marina, Matošević, Mate, Meneghetti, Miramare, Monte, Muzej tartufa, Olea B.B., Primizia, Roxanich, San Rocco Hotel & Restaurant, San Servolo, Spinaker, Stancija Kumparička, Tekka by Lone, Tomaz, Zigante, Poreč Tourist Board, Udruuga Geminianum & TZ Istra / Istria Tourist Board

Tisak / Stampa / Print / Druck
Kerschhoffset, Lučko, Zagreb, 2023

TOP priznanja Istria / TOP riconoscimenti per l'Istria
TOP Awards for Istria / TOP Anerkennungen Istriens



Istria

World's Best Olive Oil Region
2016, 2017, 2018, 2019,
2020, 2021, 2022, 2024



Istria

Best Food and Wine
Destination 2022



Istria

15 World's Best Holidays
for Foodies 2022



Istria

Winner of the Reader's
Choice for Community



Istria

10 Best Destinations
in Europe 2019

Istra **Gourmet 24 YEARS**



Experiencing the best of
Istria, enjoying sustainably:



priceless



Explore a fresh approach to the tourist offer
and meet local entrepreneurs who use the
circular economy in their business.

Find out more at priceless.com