



FOOD CROAZIA

Sapori d'autunno in ISTRIA

Dai borghi costieri dove nei menù trionfa il pescato di stagione – sogliole e calamari – alle colline dell'interno dove è il momento di olio e tartufi, l'autunno istriano è tutto nel segno del gusto. E dei vini d'eccellenza, a cominciare da Terrano e Malvasia

TESTI ANNA PUGLIESE * FOTO FRANCO COGOLI



UN CESTO DI
TARTUFI bianchi
(nella foto).
A sinistra: Fabrizio
Vežnaver, chef
della Pergola di
Salvore. Sopra, da
sinistra: un calice
di Malvasia e un
calamaro ripieno
da Villa Vilola, a
Salvore. Pagina
accanto: la marina
di Umago.





PERGOLA

Vinogradska b.b., Zabratijska, Salvo, tel. 00385-(0)52-759685. Aperto mar.-dom. 12-22. Menù degustazione da 3 portate 250 kune (33 euro), da 5 portate 350 kune (46 euro), da 7 portate 500 kune (66 euro).



NELLE KONOBE, LE ANTICHE TRATTORIE, SI GUSTANO I PIATTI DELLA TRADIZIONE, CUCINATI LENTAMENTE NEL CAMINO, SOTTO LA CAMPANA DI METALLO



STARI KAŠTEL

Castelvenere 85, Buie, tel. 00385-(0)52-777001; www.starikastel.com Aperto mer.-lun. 12-23. Menù degustazione da 3 portate 250 kune (33 euro), da 4 portate 280 kune (37 euro), da 6 portate 400 kune (52 euro), alla carta circa 250 kune (33 euro).





L

La fine dell'autunno, nell'Istria settentrionale, è un periodo prezioso. Non c'è il caos dell'estate, il clima un po' umido, brumoso, esalta la bellezza dei colli, sovrastati da antichi borghi fortificati. E **calamari, tartufi e olio d'oliva, tre degli ingredienti principali della cucina istriana, sono al loro massimo**. Nelle *konobe*, le trattorie della tradizione, si gustano frittate e paste fatte in casa condite con abbondanti scaglie di "bianco d'Istria". Nei ristoranti più vicini alla costa è la stagione della pesca al calamaro, che domina nei menù: in zuppa, in insalate, cotto lentamente sotto la campana o imbottito di verdure. E nel cuore della penisola, tra Dignano e Umago, si gusta l'olio extravergine di olive biancheria e busa appena franto: un po' piccante, col caratteristico aroma di carciofi e cicoria.

Il borgo medievale di Pinguente (Buzet) sbucca dalle nebbie della valle (sopra). **Pagina accanto, dall'alto:** la sala della Pergola di Salvore; dal menù, il risotto con calamari; lo Stari Kaštel di Buie e il suo filetto in salsa di Terrano.

Vignaioli appassionati e sperimentali

Conviene iniziare da Salvore (Savudrija), all'estremità ovest della penisola, questo giro dei sapori autunnali dell'Istria. Fabricio Vežnaver, chef e padrone di casa alla Pergola, è la persona giusta per presentare la cucina istriana più innovativa, ma rispettosa delle materie prime locali. ►►



FOOD ISTRIA



NATURA TARTUFI

Srnegla 21, Mala Huba, Pinguente, tel. 00385-(0)52-662975; www.naturatartufi.com Aperto tutti i giorni 9-20. Degustazioni e uscite con i cani da tartufo su prenotazione, prezzi da 340 kune (45 euro) a 530 kune (70 euro) a persona.

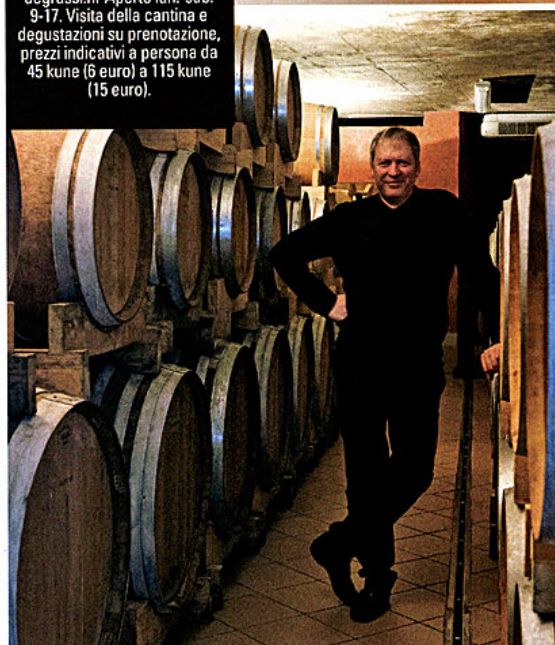




DEGRASSI

Podrumarska 3, Salvore,
tel. 00385-(0)52-759250; www.degrassi.hr Aperto lun.-sab.
9-17. Visita della cantina e
degustazioni su prenotazione,
prezzi indicativi a persona da
45 kune (6 euro) a 115 kune
(15 euro).

IL GIOIELLO
DELL'ISTRIA
È IL TARTUFO
BIANCO,
CHE GLI
CHEF
UNISCONO
AI PESCI
PREGIATI,
ALLA PASTA
FATTA
IN CASA
E ALLE UOVA



Le luci del tramonto
sul lungomare di Parenzo,
in croato Poreč (sopra).

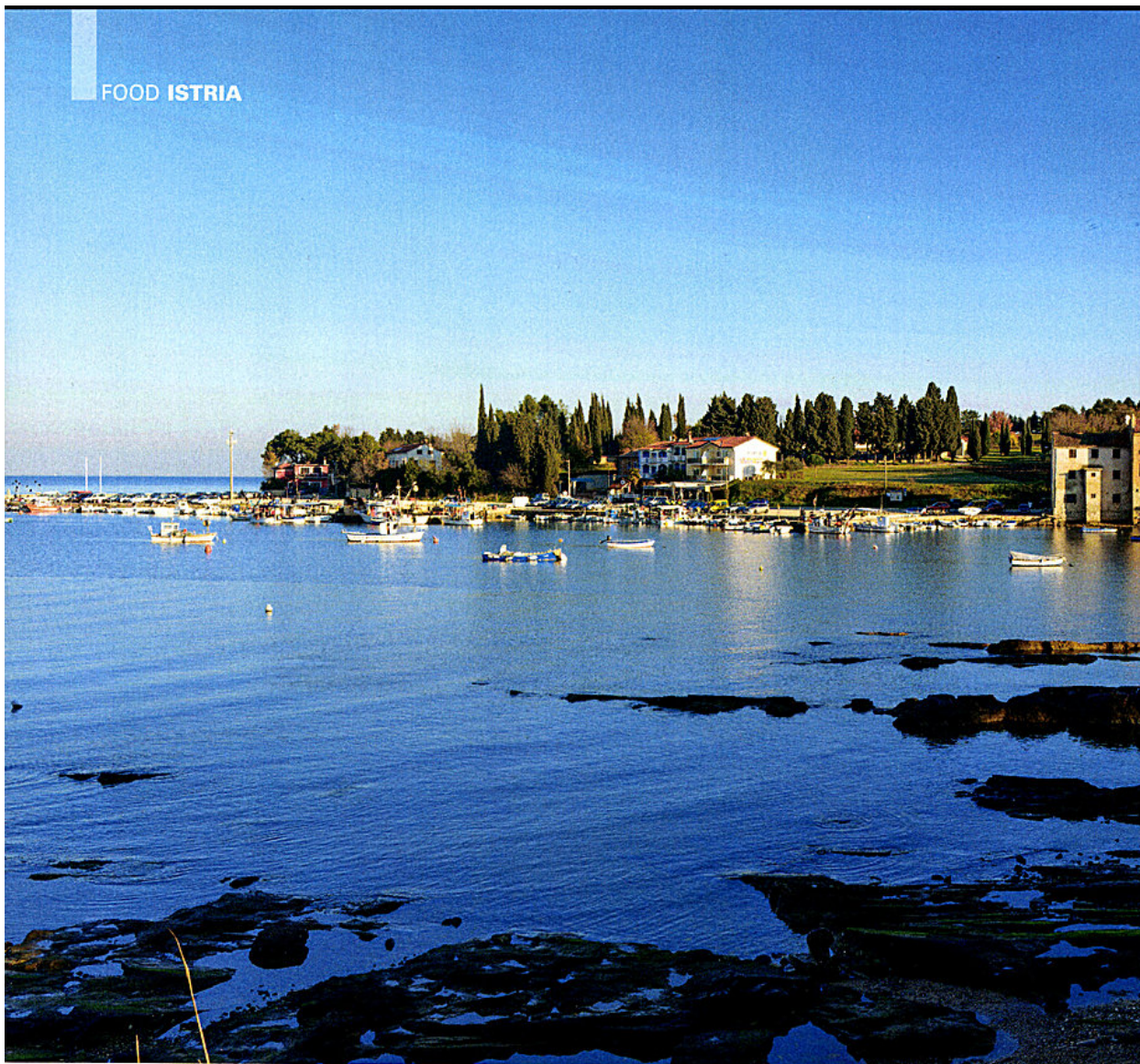
A sinistra: il tagliere
della degustazione a base
di pâté e tartufi da Natura
Tartufi, a Pinguente; e
Marko Puh, il titolare.

Sopra a destra, dall'alto:
alcune delle etichette più
illustri prodotte da Moreno
Degrassi, che ha puntato
sui vini rossi istriani;
Degrassi nella sua bottaia,
vicino a Salvore.

Fabricio conosce personalmente tutti i suoi fornitori – pescatori, agricoltori, allevatori – e tratta gli ingredienti con estrema attenzione, evitando le sovrapposizioni: esalta i porcini servendoli su un letto di rucola abbinati a gamberoni, unisce branzino e tartufo in un raviolo delicato e profumato e rende protagonista la zucca in uno strepitoso strudel. **Il piatto principe della stagione è il calamaro ripieno di radicchio istriano:** un abbinamento inatteso, che unisce consistenze diverse e sapori che si esaltano l'un l'altro. A tavola si gustano pane e grissini fatti in casa, con farina di mais, olio e rosmarino, i vini locali e gli oli di piccoli produttori. Villa Vilola è a pochi passi e offre un ristorante e una pizzeria. Evitando la pizza, proposta con ingredienti un po' bizzarri, nelle raffinate sale del ristorante si gustano non solo i calamari, proposti in almeno cinque ricette diverse, ma anche bavette con cozze alla busara, risotto al nero di seppia e mousse di zucchini con insalata di molluschi. Ancora un paio di chilometri e si arriva alla cantina fondata da Moreno Degrassi, tappa obbligata per chiunque voglia conoscere il miglior ➡➡]



FOOD ISTRIA



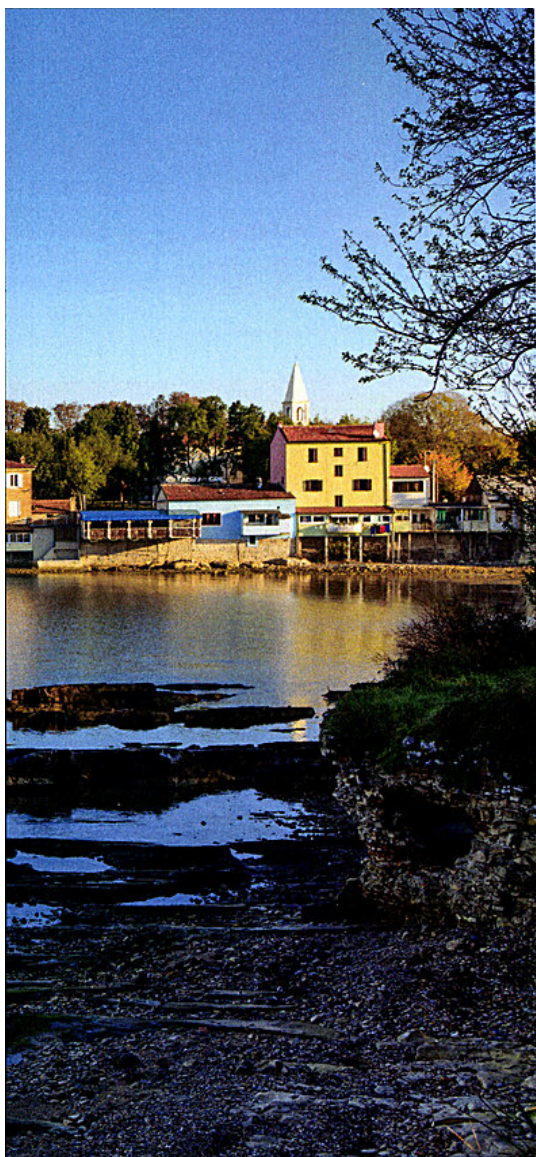
vino istriano. Degrassi è un produttore coraggioso che ha puntato soprattutto sui rossi autoctoni, pur essendo da sempre i vini bianchi i più premiati, in Istria. Per un acquisto mirato, il Degrassi Contarini Cabernet Franc è imperdibile: con la sua eleganza e la sua intensità, rappresenta al meglio la cantina. Da provare anche la Grappa Riserva invecchiata 10 anni.

Tartufi bianchi e neri per aromatizzare oli e grappe

Da Salvore si punta verso l'Istria interna per scoprire altri sapori, altri produttori. Il borgo medievale di Pingente (Buzet) sventa su un colle sopra la vallata del Quieto, in croato Mirna, il maggior fiume istriano. Sotto, la strada è celata da un **bosco fittissimo di querce, faggi, pioppi e tigli, terreno di caccia dei cani da tartufo, circa 400 solo in quest'angolino d'Istria**. Per andare a tartufi la scelta più comoda è visitare la sede di Natura Tartufi, tra le campagne di Srnegla. Da questo cubo di design si possono fare uscite con i cani, figli e nipoti di Sissi, grande tartufara tanto famosa da essere immortalata nel logo dello shop. Da Natura Tartufi, però, si arriva soprattutto per acquistare: si trovano freschi tartufo bian-

Una veduta della baia di Salvore (sopra), villaggio di pescatori sulla penisola omonima: è la prima tappa dell'itinerario tra le *konobe* e le cantine nel nord dell'Istria.

Pagina accanto: un antipasto di frutti di mare servito da Villa Vilola, tra i migliori ristoranti di Salvore; e, nella cucina di Villa Vilola, la cottura tradizionale dei calamari sulla griglia.



**NOVEMBRE
E DICEMBRE
SONO I
MESI DELLA
PESCA AL
CALAMARO,
CHE VIENE
CUCINATO
ALLA
GRIGLIA, IN
ZUPPA O
RIPIENO DI
RADICCHIO**

La ricetta: calamari ripieni

Ingredienti
(per 2 persone):

- ♥ 2 calamari grandi
- ♥ 2 cespi di radicchio istriano rosso

♥ olio, sale

Per la marmellata di limone:

- ♥ 3 scorze di limoni non trattati

♥ 250 g di zucchero bianco

♥ 200 g d'acqua

Per il puré di finocchi:

- ♥ 4 finocchi maschi grandi

♥ 1 patata

♥ olio, sale

Preparazione:

Questa è la ricetta del ristorante Pergola di Salvore.

1 Pulire i calamari, vuotandoli e togliendo testa, tentacoli e ali. Lavare i cespi di radicchio (il radicchio istriano è simile a quello trevigiano ma meno amaro) e marinarli in olio e sale per 10 minuti.

2 Tagliare i calamari a "fiore", farcirli coi



cespi di radicchio e infornarli sotto il grill (250-270° C) per 5-10 minuti.

A parte friggere i tentacoli in olio bollente. 3 Per il puré di finocchi: lessare in pentola a pressione per 6 minuti i finocchi e la patata, tagliati a pezzi. Frullarli, passarli al setaccio e condirli con sale e olio.

4 Per la marmellata (serve a "rinfrescare" il piatto): cuocere a fuoco lento per 2 ore le scorze di limone grattugiate con l'acqua e lo zucchero.

5 Su ogni piatto disporre un calamaro con un tentacolo fritto, un po' di puré di finocchi e un cucchiaino di marmellata di limone.



VILLA VILOLA

Umaška 2A, Zambatija, Salvore, tel. 00385-(0)52-759950; www.villa-vilola.hr
Aperto tutti i giorni 9-22. Menù da 230 kuna (30 euro).





STARI PODRUM

Most 52, Momiano,
tel. 00385-(0)52-779152;
www.staripodrum.info Aperto
gio.-mar. 9-22. Conto medio
230 kune (30 euro).



IL BIANCO
TIPICO È LA
MALVASIA,
PROPOSTA
IN TRE
VERSIONI,
MENTRE
FRA I ROSSI
PREVALE IL
TERRANO,
DAL GUSTO
FORTE E
ROBUSTO



KABOLA

Kanedolo 90, Momiano,
tel. 00385-(0)52-779208; www.kabola.hr Aperto lun.-sab.
10-18. Degustazioni di vini,
prosciutto, olio, tartufi
su prenotazione, prezzi
a persona a partire da
50 kune (7 euro).





FOOD ISTRIA



Sul molo di Umago
al crepuscolo (sopra).

Pagina accanto,

dall'alto: un piatto di fusi
generosamente ricoperto
di scaglie di tartufo alla
konoba Stari Podrum
di Momiano; la sala
dello stesso ristorante;
due momenti della
degustazione dei vini da
Kabola, una delle cantine
più antiche di Momiano,
fondata nel 1891.

co, nero, scorzone e invernale e sino a gennaio il pregiato *Tuber magnatum*, da conservare in freezer o in una bacinella di riso, in modo che non prenda umidità. Tra i prodotti aromatizzati al tartufo, non solo oli, miele, creme, pâté, pasta e formaggi, ma anche cioccolata amara e grappa.

I vini che profumano di Istria

Da Pinguente a Buie (Buje) si percorrono 35 km, in parte lungo il Quieto. Nella frazione di Volpia si trova la *konoba* La Parenzana: una trattoria di specialità regionali, molte cucinate nel camino sotto la campana, qui chiamata *čripnja*. Dominano sempre i tartufi, serviti con i fusi, pasta fresca simile a pennette, o con le uova, ma c'è anche una splendida cantina dedicata ai vini locali, con etichette di piccoli produttori. Guido Schwengersbauer, padrone di casa, propone tour guidati tra i sapori tradizionali. **Momiano (Momjan) è un altro paesino imperdibile: svetta, con la sua torre, circondato da vigne di moscato e da boschi ricchi di tartufi.** Due le soste fondamentali per capire il territorio. L'edificio che ospita il ristorante Stari Podrum era una distilleria e trasuda storia da ogni pietra. ►►



Tramonto sul porto
(sopra) e sul campanile
di San Pelagio a Cittanova,
in croato Novigrad.

Sotto: la preparazione dei
fusi (*fuzi*), la tipica pasta
fresca croata; e un piatto
di salumi e formaggi
misti della *konoba* La
Parenzana a Buie.

A tavola si gustano i piatti della tradizione, rimaneggiati quel tanto che basta per renderli più attuali: fusi con tartufo o asparagi selvatici, zuppa di mais, grigliate di carne, funghi e verdure, e le imperdibili frittate con il tartufo. E poi c'è Kabola, una delle cantine più interessanti, fondata nel 1891 dalla famiglia Markežić. Tutto, dai vigneti alle anfore dove il vino si arricchisce di aromi inattesi, è curato nei dettagli. **Il vino principe è la Malvasia, fresca e delicata, proposta in tre versioni**, ma vale la pena di assaggiare anche il Secco, un moscato profumato di acacia, e il rosso Terzano, forte e robusto. Kabola produce anche un ottimo olio extravergine, dominato dal sapore intenso delle olive bianche.

L'ultima tappa, a due passi dal confine sloveno, a Castelvevère (Kaštel), è il ristorante Stari Kaštel, nella piazzetta centrale del paese, affacciato su case antiche, ulivi e, giù in fondo, il mare di Portorose. Il tartufo qui è proposto con i fusi e abbinato alla carne di *boškarin*, il manzo locale, i calamari sono tra gli ingredienti della zuppa di pesce e il profumo dell'olio extravergine rende prezioso il carpaccio di polpo. La lista dei vini è ampia e, per chi volesse fermarsi, c'è anche una romantica suite. ☺

Casa Romantica
PARENZANA

LA PARENZANA

Volpia 3, Buie,
tel. 00385-(0)52-777460; www.parenzana.com.hr
Aperto tutti
i giorni 11-23. Conto medio
170 kune (22 euro).





**dove
come
quando**
Istria

A cura di Anna Pugliese



UMAGO, PIAZZA DEL DUOMO

Memorie veneziane e giornate dei sapori



Come arrivare

In auto Da Trieste si supera il confine di Rabuiese; entrati in Slovenia, si prende l'autostrada (vignetta settimanale 15 euro), seguendo per Pola all'uscita di Capodistria. Si entra in Croazia da Plovania/Plovanija e da qui si segue per Umago. Da Trieste a Umago sono quasi 50 km.

In pullman Dall'autostazione di Trieste (www.autostazionetrieste.it) partono i bus della Črnja Tours (www.crnja-tours.hr) per Umago, Cittanova, Rovigno e Pola: eccetto la domenica, si viaggia anche verso Buie, Valle e Visignana. Tariffe indicative: Trieste-Umago 40 kune (circa 5 euro), a/r 60 kune (circa 8 euro).

Cosa vedere

Umago Quasi al confine con la Slovenia, Umago/Umag è nota per le spiagge e il torneo di tennis (a fine luglio). Vale la pena anche di passeggiare nel centro storico, un groviglio di calli, piazzette e case color pastello dal sapore veneziano, che sbucano nella piazza del Duomo intitolato all'Assunta e a San Pellegrino, del XVIII secolo, dalla caratteristica facciata incompiuta. Interessante la **Galle-**

ria Marin (Marino Bembo 9, tel. 00385-98-366248), dedicata alle avanguardie croate. Info: Ufficio del Turismo, tel. 00385-(0)52-741363.

Grisignana Dal 1965 Grisignana/Grožnjan è la città degli artisti: oggi ospita una trentina di gallerie, atelier di pittori, officine per il restauro e scuole per ceramisti. Sulla sommità del colle un'imponente cinta muraria racchiude le case in pietra arenaria. Info: tel. 00385-(0)52-776131.

Cittanova Con la sua penisola, dagli anni Settanta Cittanova/Novigrad è una meta turistica apprezzata: da vedere la parrocchiale di San Pelagio e San Massimo (VI secolo, con una preziosa cripta romana), i resti delle mura medievali e il **Gallerion**, il curioso museo della Marina austro-ungarica (Mlinska 1, tel. 00385-98-254279. Orario: nov.-Pasqua su appuntamento; Pasqua-14/6 e 16/9-31/10, 9-12 e 15-18; lug.-15/9, 9-12 e 16-19. Ingresso: 25 kune, 3,20 euro).

Cosa comprare

Da **Chiavalon** a Dignano/Vodnjan (Vladimira Nazora 16, tel. 00385-(0)52-511906; www.chiavalon.hr Orario: 10-20, chiuso dom.) si può comprare Ex Albus, uno dei migliori oli extravergine al mondo, ottenuto con quattro varietà di olive autoctone: carbonazza, bianchera, morasola e busa. È sempre più apprezzato anche l'olio di **Charm** a Umago (tel. 00385-(0)52-743593; www.olivecharm.com Orario: tutti i giorni 18-21 o su prenotazione. Degustazione di oli con piccolo pranzo di 3 portate: 115 kune, 15 euro), entrato da poco nella guida *Flos Olei*, che presenta tutte le eccellenze del settore. Quattro gli extravergine, dal delicato blend Oda-bir al saporito Leccino. In Istria ha cinque shop **Zigante** (zigantetartufi.com): si acquistano tartufi e prodotti al tartufo (olio, olive, salse...) ma anche creme di funghi, sciropi, marmellate e gelatine di frutta. Da **Melon** a Umago (tel. 00385-(0)52-740139; www.apimelon.hr Orario: 16-20, chiuso dom.) si trova ottimo miele abbinato anche a noccioline, crema di cacao e



CHIAVALON

grappe, e poi una vasta scelta di creme a base di miele per viso e corpo. Miele pluripremiato, insieme a propoli e polline, sono protagonisti anche da **Vežnaver** a Portole (Scoffi 34, tel. 00385-(0)52-644052; www.api-veznaver.eu Orario: su prenotazione, oppure lun.-sab. 15-18).

Gli eventi

Le Giornate della Sogliola Fino al 30 novembre una ventina di ristoranti di Buie, Verteneglio/Brtonigla, Umago e Cittanova (tra cui Pergola e Stari Kaštel) propongono menù dedicati alla sogliola, con vini e oli locali. Info: www.coloursfistria.com/it/gastronomia/eventi

Le Giornate dell'Olio novello Si tengono dal 14 al 16 novembre a Dignano, "capitale" dell'olio istriano: degustazioni dell'olio fresco di spremitura, laboratori del gusto e incontri con i produttori. Info: www.dmmu.info/index.php/it/

Le Giornate del Calamaro adriatico A Umago, Cittanova, Buie e Verteneglio dal 1° dicembre al 6 gennaio ristoranti e konobe propongono menù con calamari a prezzi convenienti: ricette classiche e rivisitate. Info: www.coloursfistria.com/it/gastronomia/eventi

Festival della Malvasia istriana A Verteneglio, dal 5 all'8 dicembre, è la festa del vino locale: concorsi tra produttori, degustazioni, itinerari tra vigne e cantine. Info: Ente Turismo di Verteneglio, tel. 00385-(0)52-774307; www.coloursfistria.com/it/gastronomia/eventi ►►



dove come quando *Istria*



VILLA VILOLA

Dove dormire

*** **Cittar Prolaz Venecije 1**, Cittanova, tel. 00385-(0)52-757737; www.cittar.hr Nel cuore della cittadina, tra le mura medievali e la spiaggia, offre 14 stanze eleganti, un'accoglienza sorridente e un ottimo ristorante. Ci sono anche campi da tennis. Doppia con colazione da 85 euro.

**** **Villa Vilola Umaška 2A**, Zambratija, Salvore, tel. 00385-(0)52-759940; www.villa-vilola.hr Tanta luce, colori tenui e piccoli lussi come le vasche idromassaggio caratterizzano le 19 camere di questo grazioso hotel. Da provare i tour in bicicletta. Doppia con colazione da 80 euro.

**** **Vela Vrata Šetalište Vladimira Gortana 7**, Pinguente, tel. 00385-(0)52-494750; www.velavrata.net Perfetto per godersi la tranquillità dell'Istria interna e le decine di sfumature dei fitti boschi dove si celano i tartufi. Offre anche una piccola area wellness. Doppia con colazione da 78 euro.

**** **Nautica Sv. Anton 15**, Cittanova, tel. 00385-(0)52-600400; www.nauticahotels.com Si entra in camera e pare di salire in barca: la testiera del letto è un timone, sotto il materasso ci sono decine di cassetti, per ottimizzare lo spazio come si fosse in regata, e gli armadi paiono celare una cambusa. Il mare è a due passi. Doppia con colazione da 75 euro.

Al Merlo Olivo Gardossi 47, Crassiza, Buie, tel. 00385-98-9976290; www.olivomerlo.eu Franz e Antonela, i padroni di quest'antica casa in pietra, sono pronti a coinvolgere gli ospiti in uscite in mountain bike, Nordic walking, trekking panoramici o gite in fuoristrada. Doppia con colazione da 60 euro.

Dove mangiare

San Rocco Srednja ulica 2, Verteneglio, tel. 00385-(0)52-725000; www.san-rocco.hr Un ristorante gourmet tra i più apprezzati della Croazia: tra le proposte, gnocchetti con la granseola, zuppa di

branzino e tartufo bianco, cappuccino di seppie e tartufo. Menù degustazione a partire da 385 kune (50 euro).

Astarea Ronkova 9, Verteneglio, tel. 00385-(0)52-774384; www.konoba-astarea-brtonigla.com Anche qui il menù è schiettamente istriano: si inizia con il baccalà all'istrian, mantecato e da spalmare sul pane, si prosegue con il risotto ai frutti di mare, poi con la busara di scampi e si conclude con una grappa della casa. Conto medio: 270 kune (35 euro).

Damir & Ornella Zidine 5, Cittanova, tel. 00385-(0)52-758134; www.damirornella.com Propone esclusivamente pesce questo piccolo ristorante nel cuore del centro storico: la specialità della casa è il sashimi mediterraneo, un'ottima selezione di pesce crudo locale. Conto medio: 267 kune (34 euro).

Badi Lovrečica, Umago, tel. 00385-(0)52-756293; www.restaurant-badi.com Si gusta soprattutto il pesce, preparato secondo la tradizione: per esempio, cotto nel pane. Consigliate le alici marinate con la polenta e il polpo cucinato sotto la campana coperta dalle braci, tecnica utilizzata anche per preparare carne e verdure. Se la giornata è calda, ci si può godere la bella terrazza dove si mangia ascoltando lo sciabordio del mare. Conto medio: 250 kune (33 euro).

A Casa Grupija 13A, Salvore, tel. 00385-(0)52-737101; www.restoranimani.com Un ristorante a fianco di un campo da golf, tanto che viene proposto come "diciannovesima buca". Lo chef Marino Pareti offre grigliate di carne, salumi, formaggi e Malvasia che arrivano dalle fattorie dei dintorni... e un servizio sorridente. Conto medio: 190 kune (25 euro).

INFO In Italia: Ente Nazionale Croato per il Turismo, via Leopardi 19, Milano, tel. 02-6454497; <http://croatia.hr/it>
In Croazia: Ente per il Turismo dell'Istria, Pionirska 1, Parenzo/Poreč, tel. 00385-(0)52-880088; www.istra.hr



A CASA



CITTAR



DAMIR & ORNELLA



BADI



VELA VRATA