

ISTARSKA TRADICIJSKA KUHINJA

ISTRIAN TRADITIONAL COOKING

U istarskoj tradicijskoj kuhinji topljena su tisućlječa suživljavanja ovdasnjih ljudi s prirodom, podnebljem, klimom, sumama, poljima i morem, ali i među sobom. Osebniji zemljopisni položaj Istre, u jednom od najsjevernijih zakutaka Mediterana, i njena burna povijest tijekom koje su se na ovom malom poliotoku susretala tri velike evropske civilizacije - romanska, germanska i slavenska, utjecali su na multikulturalnost i višelosnost ne samo jezika i dijalekata, ne samo običaja, folklora i legendi, nego i sklonosti. Istarska tradicijska poljoprivredu, znanja i umijeća ljudi ovih prostora, ali i njihovi ukusi, sklonosti i potrebe kroz stoljeća su stvorili proizvode originalne, karakteristične i prepoznatljive baš za ovaj kraj. Od davnina obradujući zemlju, uzgajajući stoku, negujući vinograde, Istrani su naučili iz darova prirode izvlačiti ono najbolje i najkorisnije što im je davalo snagu i energiju za težak i naporan rad; ili ih je kerjepilo i opušlato u trenuciima zasluženog odmora. Među odnjevoganim, ubranim i vjekovnim umijećem preradivanja darova prirode, najbolje od najboljeg čuvalo se za goste, za darivanje ili za prodaju, i zato nije neobično što su istarski tradicijski proizvodi stjecali ugled i slavu još u vrijeme velikih carstava i bivali traženi na dvorovima od Rima do Beča. Novi preporod doživljavaju u vrijeme prvcata turizma.

Ako nam stoljećima pronošeni glasovi o čuvenosti, primjerice, istarskih vina ili pršuta jamče da su u prošlosti stari Istrani proizvodili vrhunske proizvode, danas možemo biti uvjereni da su oni još bolji jer je motivacija veća. Danas usavršavanje, zaštita i spašavanje od zaborava tradicijskih istarskih prehrambenih proizvoda, znaki i očuvanje identiteta i dostojno predstavljanje vlastite baštine pri ulasku u veliku evropsku obitelj.

Istrian traditional cooking brings together thousands of years of coexistence between man and nature, climate, forests, fields and sea, but also of men among themselves. The specific geographical position of Istria in one of the northernmost recesses of the Mediterranean, and its eventful history, which saw the encounter, on this small peninsula, of three great European civilisations – Roman, German and Slavic – have engendered, beside a variety of languages and dialects and a host of diverse tales and legends, a multicultural and multilayered cuisine. Through the centuries, Istrian traditional agriculture, the knowledge and the craft of local people, their tastes, leanings and needs have created original and recognizable products characteristic of this area. Working the land since ancient times, breeding cattle, growing vineyards, Istrians have learned to obtain from nature's bounty the best and most useful fruits, to draw from it the strength and energy necessary for hard and exhausting work, to rely on it for invigoration and relax in hard-won respites. Of the carefully nurtured and harvested nature's gifts processed with century-old skill, the very best were kept for guests, to make presents or for sale. Unsurprisingly, therefore, Istrian traditional products acquired fame and renown already at the time of the great empires and were sought after at courts from Rome to Vienna. A new renaissance of these goods has been brought about by the flourishing of tourism.

If the century-old repute of, for example, Istrian wines or prosciutto is surely enough that in the past Istrians made exquisite products, today it is even more certain that they have improved since, because the incentives for that are stronger. Today, perfecting, preserving and saving traditional products from oblivion means safeguarding one's identity and suitably presenting one's heritage when joining the large European family.



MASLINOVO ULJE OLIVE OIL

Još iz antičkog doba datiraju najstariji zapisi o maslinarstvu u Istri, u kojima grčki i rimski pisci hvalje vrsnoću i profinjnost maslinovog ulja iz Istre. Apicije, autor prve rimske kuharice, pisao je o istarskom maslinovom ulju, hvaljao ga je i Galen, najslavniji liječnik u rimskom carstvu, a poznati rimski pisce-epiklati Marcijal, da bi izrazio divljenje svojoj rodnoj Korčobi, napisao je da je savršena kao ulje iz Istre. Najstarija do danas očuvana istarska maslina nalazi se na Brinjanima, a pretpostavlja se da ima oko 1200 godina. Istra je inače najsjeverniji prostor uzgoja maslina u Hrvatskoj, a maslinova ulja iz Istre aromatičnija su i zdravija nego što su to ulja iz južnih krajeva Europe ili Afrike.

U Istri se maslinovo ulje proizvodi od **dvadesetak raznih sorti maslina**. Danas u Istri djeluje petnaestak modernih uljara koje proizvode najcjeljenije maslinovo ulje, ono s oznakom *extra-djevičansko*. Maslinovo ulje nezaobilazan je sastojak u istarskoj kuhinji, dodaje se i u kuhana jela, njime se preljevaju salate, jela s roštilja, pa i hladni nareci, pogotovo ovčiji sir.

The first records on olive-growing in Istria date back to ancient times. Greek and Roman writers praised the excellence and refinement of Istrian olive oil. Apicius, the author of the first Roman cookbook, wrote about Istrian olive oil, which was also praised by Galen, the most illustrious physician of ancient Rome. The renowned Roman epigrammatic poet Martial, when expressing admiration for his native Cordoba, wrote that it was as perfect as – Istrian olive oil. The oldest surviving olive tree in on Brinji Islands and allegedly is 1200 years old. Istria is the northernmost area in Croatia where olives are grown and olive oil from Istria is more aromatic and healthier than oils from southern Europe or Africa.

In Istria, olive oil is made with approximately twenty olive varieties. Nowadays in Istria there are fifteen modern oil-makers who produce the most valued olive oil, that bearing the label extra-virgin. Olive oil is an indispensable ingredient in Istrian cuisine: it can be added to warm dishes, used to season salads, food from the grill, even cold cuts, especially sheep cheese.



This document has been produced with the financial assistance of the European Union. The content of this document are the sole responsibility of AZRRI – Agency for rural Development of Istria and can under no circumstances be regarded as reflecting the position of the European Union.

“The European Union is made up of 25 Member States who have decided to gradually link together their know-how, resources and destinies. Together, during a period of enlargement of 50 years, they have built a zone of stability, democracy and sustainable development whilst maintaining cultural diversity, tolerance and individual freedoms. The European Union is committed to sharing its achievements and its values with countries and peoples beyond its borders.”

The European Commission is the EU's executive body.



For more information:



PROIZVODI OD SVINJSKOG MESA PORK

Svinje su u Istri od davnina hraniteljice obitelji. Naime, kako su goveda tradicionalno korištena isključivo kao radna stoka, jela od govedina nisu se uvrijedila u svakodnevnoj tradicijskoj kuhinji, ali su zato svinje tradicionalnoj seoskoj obitelji davale hrane za cijelo godinu. Svaki njen dio, koristio se u prehrani.

Pojedini tradicijski proizvodi od svinjskog mesa ostavljali bi se čak za ljeto ili za posebne obroke namijenjene, primjerice, *težakima* koji bi došli pomoći u košnji, žetvi, berbi grožđa i drugim poljoprivrednim radovima ili bi se, kao dar, nosili uglednim dužnosnicima - svećenicima, učiteljima, sucima... Istrski ugostitelji s ponosom nude jela od sušenog svinjskog mesa kao jedan od najcjenjenijih plodova prirode i stoljetnog umijeća istarskih ljudi.

Od svinjskog mesa, **istarski je pršut** najcjenjeniji proizvod istarske gastronomske tradicije, najveći ponos svakog domaćinstva. Od davnina je istarski pršut najvrijedniji poklon, neformalno sredstvo plaćanja, delijca kojom se poslužuju najugledniji gosti i koja se iznosi za najveće fešte. Reže se isključivo nožem na vrlo tanke, ali površinom što veće fešte. Od prednjih svinjskih nogu odnosno lopatica, radi se istarska plečka, a obraduje se, priprema i suši na isti način kao i istarski pršut. Jede se kao hladni narezak ili kratko prepržena na ulju, na tzv. giravolta način, uz dodatak jaja, šparoga i drugih proljetnih darova prirode.

Istarski zarezanjak također je jedan od vrlo cijenjenih tradicijskih proizvoda od svinjskog mesa, a izrađuje se od cijelog komada svinjske pečenice ili karea, koji se suho salamuri istim začinicima kao i pršut te se zatim suši i određeno vrijeme dozrijeva. Njegovi su nazivi još *kаница, ombolo, ombolo, pečenica, režonj, rožanj, salaj, salam, štola, zarezanjak, zarezarnik, zarezbnik, zarezanjak, zaremjak, žlomprrt, žlopan, žlumprrt*. U istarskoj gastronomskoj tradiciji, istarski zarezanjak priprema se kratko prepečen na ulju ili na žaru, a ukoliko se zarezanjak suši preko 30 dana, tada se reže tanko i poslužuje kao hladni narezak.

Istarske kobasice osebujan su specijalitet s originalnom recepturom u široj regiji za takvu vrstu proizvoda. Tradicionalni način pripreme istarskih kobasica za jelo je da se poluuhane kobasice pripremapri prženju, pečenju na žaru, dinastijem u vinu ili kao prilog maneštrama i kiselom kupusu, dok se kao suhe reže na tanke kolutiće i poslužuju kao hladni narezak.

Panceta, potrbušina, potrbušnica i slanina u Istri je vrlo cijenjen tradicijski proizvod koji ima vrlo široku primjenu. Jede se kao hladni narezak ili kao dodatak pri kuhanju manestri i kiselog kupusa, a u modernoj gastronomiji tanke fete istarske pancete koriste se za oblaganje pečenja te kao začini salatama i drugim jelima.



MLIJEČNI PROIZVODI DAIRY PRODUCTS

Komad kruha i komad sira nekoć je bio česti dnevni obrok istarskih težaka, radnika i pastira. Bez sira nezamisliva je ponuda istarskih mesnih delijca poput pršuta, bilo da ste u gostima u nekoj kući, bilo u ugostiteljstvu, i to od običnih seoskih konoba a agrourturizama, pa sve do najukusnijih hotela.

Istarski kraljivi sir proizvodi se od kraljevij mlijeka tradicijskim postupkom, a karakterizira ga blagi okus začinjen tek tipičnostima podneblja i klime. Zato je osim kao prilog hladnim narecima, odličan za korištenje u pripravi mnogi drugih jela, primjerice nariban na tjesteninu ili umiješan u smjesu za punjenje ravijola.

Kvaliteta istarskih pašnjaka, posebno onih uz more i na visoravnima Čičarije, doprinosi izuzetnoj kvaliteti, popularnosti, pa čak i legendarnosti istarskog ovčjeg sira. Složenost njegova okusa i blaga pikantnost čine ga nezabližnim prigodom istarskom pršutu i drugim hladnim narecima te slanim srdelama.

Istarska je skuta dugo bila nepoznata delijca, gotovo isključivo za kućnu upotrebu. Tek se u novije vrijeme ovažno i potpuno zasluženio skuta probija u ugostiteljsku ponudu. Istarska je skuta neutralnog okusa pa i makaruni odnosno pljukanci cijenjeno blagdansko jelo.

A piece of bread and a slice of cheese used to be the daily meal of Istrian labourers, farmers and shepherds. Be it in a private home or in a tavern or agrourism farm or even the most exclusive hotel, a serving of prosciutto cannot be imagined without cheese.

Istrian cow cheese is made of cow milk by curdling, shaping, drying and ripening. It has a typical flavour reflecting the characteristics of the climate and region. In addition to being served with cold cuts, it is used to prepare many other dishes, geared on pasta or in ravioli stuffing.

The specificity of Istrian pastures, especially those near the sea and on the Čičarija plateau, contributes to the exceptional quality, popularity of the almost legendary Istrian sheep cheese. The complexity of its aroma and the mildly spicy taste make it a crucial accompaniment to Istrian prosciutto and other cold cuts, as well as salted sardines.

Istrian ricotta was for a long time an undiscovered delicacy of Istrian tables, used exclusively in households. Only recently has ricotta boldly and deservedly started to make its way into gastronomy, bringing the pleasures of Istrian tables into restaurants and taverns. Istrian ricotta has a neutral taste and can therefore be combined with salty dishes and used as dessert.



ISTARSKA VINA ISTRIAN WINES

Vino je u starini bilo, i do danas ostalo, ponos svakog istarskog seljaka. Vino je mnogima bilo i izvor egzistencije, a kako je sveprisutno u svakodnevnom životu, vino ima važnu ulogu i u mnogim godišnjim običajima u Istri. Kroz godinu vino se pilo gotovo u svakoj prilici, posebno u predjelom a gost koji je dolazio u kuću uvijek je naprjete ponuđen vinom. Posebna čast domaćin je gostu ukazivao kad bi ga pozvao u konobu, da mu pred njim natuči vino neposredno iz bačve. Vino ima i vrlo važnu ulogu u tradicijskoj istarskoj gastronomiji kao sastojak i podloga raznih tradicijskih jela.

I danas se vino gotovo obavezno stavlja u šugo, no naši su stari bijelim vinom znali začiniti i juhu. Kad se pripremala smjesa za kobasice, obavezan je sastojak bilo bijelo vino u kojem je prokuhan češnjak. U vino su se namakali i neki tradicijski kolači, primjerice cukerančići. U pripremi hrane najčešće se koristilo bijelo vino, no koristio je znalo poslužiti i crno vino. Istarska supa je jedan od najzanimljivijih tradicijskih načina gastronomske uporebe crnog vina. Osnovni postupak u pripravi supe je da se na žeravici prepeče nekoliko feta ili supa bijeloga kruha, koje se zatim ubace u bukaletu napunjenu malo zagrijanim crnim vinom, uz dodatak šećera, papra i maslinovog ulja.

Istarsko vinarstvo posljednjih desetljeća doživljava preporod uvođenjem novih tehnologija prerade grožđa i čuvanja vina, čime se naglašavaju osobujne fine karakteristike i kvalitete posebno istarskih tradicijskih sorti. Najpoznatije i najvažnije među njima su: istarska malvazija koja je od davnina najzastupljenija sorta bijelog vina u Istri, daje vino slamatno žute boje u zlatnoj nijansi, s dosta alkohola, harmonično i lagano aromatično, vrlo finog mirisa i arome; **istarski teran** čije je vino intenzivne tamne rubin-crvene boje, a posebnu kvalitetu razvija starenjem; **porečki muškat ruža** desertno je i aromatično vino koje je ime dobilo zbog svog intenzivnog mirisa po ruži; te **momjanski muškat bijeli** koji je zlatno žute do jantarne boje, intenzivnog mirisa i arome, vrlo ekstraktno, bogato alkoholom, slatko i nezamjenjivo po svojoj tipičnosti, a koje se prema predaji tražilo i dvorova negdašnjih evropskih carstava.

Wine used to be and has remained the pride of every Istrian farmer. For many, wine was also the main sustenance. In addition to being present in everyday life, wine also has an important role in many Istrian customs. Throughout the years, wine was drunk on almost every occasion, especially on Sundays, and guests were always offered wine before anything else. A special honour was granted to the guest when the host invited them to the cellar and poured them wine directly from the barrel. Wine also plays an important role in traditional Istrian cooking, both as ingredient and accompaniment of many traditional dishes.

Wine is today still one of the basic staples used to make the šugo or sauce, but our fathers spiked even soup with it. When preparing ground meat for sausage-making, white wine boiled with garlic was a mandatory ingredient. Wine was also used to dose some traditional pastry, for example the cukerančići. White wine was predominantly used in the kitchen, although red wine also had its uses. Istrian supa is one of the most interesting instances of using red wine. The basic procedure is as follows: a few slices (fete or supe) of white bread are toasted on embers and then thrown into a jug filled with slightly warmed red wine seasoned with sugar, pepper and olive oil.

Over the last decades, Istrian winemaking has been experiencing a revival with the introduction of new technologies of grape processing and wine storing. This has contributed to draw out the specific refinement and characteristics of Istrian traditional varieties, the most famous of which are Istrian Malvasia, Teran, the Rose Muscat from Poreč and the White Muscat from Momjan. Since ancient times, the Malvasia has been the widest-spread white wine variety in Istria; the wine is yellow-straw with a golden hue, quite alcoholic, harmonious and lightly aromatic, with a very fine bouquet and aroma. The Teran produces very dark, ruby-red wine which develops special qualities with ageing. The Rose Muscat from Poreč owes its name to a pronounced smell of roses. This is a dessert wine, aromatic with the typical smell of roses. Finally, the White Muscat from Momjan is golden to amber yellow, rich in extract and alcohol, of a very intense smell and aroma, sweet and very recognizable for its typicity. Legend has it that it was sought after even at the courts in the former European empires.

Since ancient times, pigs in Istria have been a major family staple. Namely, cattle being used mostly for labour, beef was rarely used in traditional cooking. Pigs, on the other hand, provided the family with food throughout the year. Every part of it was used to make food.

Some traditional pork products were kept until the summer or for special meals for, for example, labourers who helped with hay mowing, harvesting, grape picking and other farm work, or were offered as gifts to illustrious officials/elders - priests, teachers, judges... Istrian caterers are proud to offer cured pork dishes as one of the most cherished gifts of nature perfected by centuries-old Istrian skill.

Istrian prosciutto is the most prized product of Istrian gastronomy and the greatest pride of every household. Since ancient times, Istrian prosciutto has been the most precious gift, an informal currency, a delicacy offered to the most distinguished guests and brought out only for the most important feasts. It is cut exclusively with a knife into thin, but large slices (fete).

Istrian pork shoulder is made of meat from the pig's fore legs or shoulder-blades, and is processed, prepared and dried like the prosciutto. It can be served as cold cut, briefly baked in oil (giravolta), with eggs, asparagus and other spring vegetables.

Istrian pork loin is also one of the most valued traditional pork products. It is made of the whole pork carre, which is dry-marinated with the same spices used to make the prosciutto then dried and left to ripen for a certain time. It has a whole host of other names in the Istrian vernacular: kаница, ombolo, ombolo, pečenica, režonj, rožanj, salaj, salam, štola, zarezanjak, zarezarnik, zarezbnik, zarezanjak, zaremjak, žlomprrt, žlopan, žlumprrt. In Istrian traditional, pork loin is prepared in two ways: and briefly fried in a pan with oil or on the grill. If the loin has been drying for over 30 days, it is cut into thin slices and served as such.

Istrian sausages are a specific specialty based on an original recipe known in the entire region. Istrian sausages are served either semi-dry and fried, grilled, sauted in wine, with minestrata or sauerkraut, or dry, cut into thin slices and served cold.

Istrian bacon (panceta, potrbušina, potrbušnica, slanina) is a highly rated Istrian traditional product which can be served as cold cut, used to season minestrata and sauerkraut (when it is cut into smaller pieces before cooking). In modern gastronomy, thin slices of Istrian bacon are used to wrap roast and to season salads and other dishes.



PROIZVODI OD TIJESTA DOUGH

Jela od tijesta, bolje rečeno prilizi od tijesta, vrlo su zastupljeni u istarskoj tradicijskoj kuhinji. Gotovo su nezamislivi blagdani ili bolji objedi bez domaćeg tijesta uobličenog na neki od petnaestak poznatih načina, a u mnogim istarskim selima od starine postoji običaj da se za određeni blagdan spremaju baš određena vrsta tijesta. Raznoliki oblici koje istarske domaćice daju tijestu (u osnovi vrlo jednostavnih sastojaka - ponekad čak samo od brašna i vode, ili tek uz dodatak jaja, soli ili masnoća) upravu su ona držav zbog koje svaki od tih oblika zažudjuje svoje vlastito ime i ima osebjenoj okus u odnosu na samo malo drukčije oblikovano tijesto istih sastojaka.

Način uporebe tjestenine u tradicijskoj istarskoj kuhinji bitan je razlikovni čimbenik u njenoj usporedbi s talijanskom kuhinjom: u Istri, naime, jela od tijesta nisu predjela, već su u bogate preljeve serviraju na svećanim blagdanskim objedicima kao glavna jela.

Fuži su obavezan sastojak svećanih, blagdanskih i svatovskih obroka, imaju specifičan oblik mašnice od tijesta, a poslužuju se s raznolikim mesnim i bezmesnim preljevima.

Makaruni iliti drugačije još nazvani **frkanci, mafregule, makaroni, pljukanci, šujanci, štruncići, žbirići** su vrlo jednostavna vrsta tjestenine. Jedu se uz mesne ili bezmesne preljeve. Ima krajeva gdje su i makaruni odnosno pljukanci cijenjeno blagdansko jelo.

Njoki su, uz fuže, najpopularnije blagdansko jelo od tijesta u Istri, a već su desetljećima među najpopularnijim tradicijskim jelima i u istarskom ugostiteljstvu. Poslužuju se s mesnim ili bezmesnim preljevima, a s vremenom se kao najbolji preljiv za njoke uvrijedilo preljev odnosno šugo od mesa divjači.

Ravijoli, nazvani još **krafi, rafajoli, raffjoli, raffjoli**, su posebna vrsta nadjevenog tijesta. Nadjev može biti gradica nadjeva od više vrsta sira, ponekad pomiješanog s razmućenim jajima i drugim dodacima, primjerice komadićima pršuta. U nekim se krajevima Istre ravijoli poslužuju i kao slatko jelo, preliveno prženim mrvicama i šećerom, a u slatkoj se varijanti u smjesu nadjeva od siira umiješaju i grozdice.

Dishes, or rather side-dishes made of dough are very popular in Istrian traditional gastronomy. No holiday or festive luncheon can be imagined without homemade dough of one of the fifteen or so traditional types. Many Istrian villages uphold the custom of making specific types of dough on specific holidays. The various shapes given to the dough (made usually with the basic ingredients – water and flour, sometimes with the addition of eggs, salt or fat) give each type its own name and confer a special taste whereby a particular shape differs from all the others made of the same ingredients.

However, unlike Italian cuisine which considers pasta only an appetizer or first dish, Istrian cuisine serves it, richly doused in sauce, as a main dish at festive meals.

Fusi are an indispensable ingredient of festive, holiday and wedding banquets, the distinctive bow-tie-like shape helps tell fusi apart from other traditional pasta. Are served with meat-based and meatless sauces.

The makaruni or frkanci, mafregule, makaroni, makaruni, pljukanci, šujanci, štruncići, žbirići are a simple type of pasta. They are served with meat-based or meatless sauces. Although in some regions makaruni or pljukanci are a popular holiday meal.

Gnocchi or dumplings are, with fusi, the most popular Istrian holiday dough dish. For decades they have been among the most beloved dishes in the traditional cuisine. They are served with meat-based or meatless sauces. With time, game sauce has been recognized as the best one for dumplings.

Raviole, also called krafi, rafajoli, raffjoli, raffjoli, ravijoli, are a special kind of stuffed pasta. The stuffing is made of several types of cheese, sometimes mixed with eggs and other ingredients, even prosciutto squares. They are served with meat-based or meatless sauces. In some regions of Istria, raviole are served as a dessert, sprinkled with fried breadcrumbs and sugar. In this case, raisins are added to the cheese stuffing.

ISTARSKE RAKIJE ISTRIAN BRANDIES

Tradicija proizvodnje, odnosno *kuhanja* rakiije u Istri vezana je uz vinski drop kao isključivu sirovinu. Dok se vino koristilo u kućanstvu kao piće i hrana ili se prodavalo kako bi se namaknuo nikad dostatan novac za poreze i druge izdatke, rakiija se pila prigodno u malim količinama, a često se koristila i kao lijek za probavne smetnje, za obloge kod otekline i skidanja visoke temperature, te za deminfekciju ili za spravljanje drugih napitaka s travama ili voćem. Tipični proizvodi na bazi rakiije u novije vrijeme postaju sve popularniji aperitivi i digestivi. Proizvoide se u velikom broju obiteljskih poljoprivrednih gospodarstava i predstavlja značajan izvor prihoda kao prepoznatljiv i tipičan proizvod ovoga kraja.

Istarska rakiija komovica je proizvod dobiven destilacijom dropa odnosno ostatka nakon prerade grožđa u vino, a baza je ostalim aromatiziranim rakiijama kao radi kojjoj je dodan ekstrakt biljke ruže ili rude, medenčić kojoj je dodan med, boje je bijelog vina, odnosno svijetlo žute sa zelenkastim odsjajem, te biški koji je aromatizirana ekstraktom žute imele. Što joj daje boju kestenva meda sa zelenkastim odsjajem.

The tradition of making, or rather cooking, brandy in Istria is based on pomice as the primary raw material. While wine was used in the household as food or drink, or sold to obtain the - never sufficient - income necessary to pay taxes and for other expenditure, brandy was drunk in small amounts on specific occasions and was often used as a cure for digestion disorders, in stupes used to reduce swellings or fever, or to make other beverages with herbs or fruit. Nowadays most establishments offer them as aperitifs, which, together with digestives, are becoming increasingly popular. It is made in a large number of family farms for which it is an important source of income, and has therefore become a typical and recognizable product of this area.

Istrian pomace brandy (komovica) is broadly distilled from the fermented grape skin remaining after wine production. It is used for the production of other aromatized brands, such as the Rue brandy, which is Istrian brandy with an addition of extract of common rue, the honey brandy, Istrian brandy to which honey has been added and the colour of which is that of white wine - light yellow with greenish reflexes, and the mistletoe brandy, which is Istrian brandy flavoured with yellow mistletoe extract, which gives it the colour of chestnut honey with green reflexes.



MESO ISTARSKOG GOVEDA ISTRIAN CATTLE MEAT

Istarsko se govedo od davnina u Istri koristilo kao radna stoka, za oranje i vuču, a zbog svojih izuzetnih karakteristika, pogotovo veličine i snage radnih volova, u svakom se istarskom seoskom domaćinstvu ove životinje tretiralo s izuzetnom pažnjom i ljubavlju, gotovo kao članove obitelji. Možda se i zbog toga u starini jelo od govedeg mesa nisu udomaćila kao sastavni dio svakodnevne pučke gastronomije.

Meso se za posebne prilike kupovalo u mesnicama, samo uoči najvećih blagdana ili kad su se očekivali važni gosti. Zato su, primjerice, njoki ili fuži za šugom od govedeg mesa postali uobičajeni sastojak tradicijske svadbene večere ili blagdansskog ručka.

Novi korak u trajnoj zaštiti pasmine istarskog goveda je program što ga Agencija za ruralni razvoj Istre (AZRRI) provodi u suradnji s uzgajivačima istarskog goveda i znanstvenim institucijama. Cilj ovog programa je još više povećati populaciju istarskog goveda, na način da prihodi od prodaje tovnih grla stimulira uzgoj i držanje rasplodnih grla u domaćinstvima i na specijaliziranim farmama. Istodobno, od mesa istarskog goveda stvara se poseban brand kroz plasman u istarski agrourizam i njegovo korištenje u pripremi istarskih tradicijskih jela. Meso istarskog goveda obraduje se na poseban način i prolazi kroz proces zrenja, kako bi se razvile i oslobodile njegove osebujne gastronomske značajke i potencijali.

Since ancient times, Istrian cattle has been used for labour, to pull the plough. In each Istrian household, these animals were treated with great care and love, almost as family members, owing to their exceptional qualities, especially the size and strength of the oxen. This may be the reason why beef has never become part of Istrian traditional cuisine.

Beef was bought in butchers' shops on certain occasions, such as major feasts or dinners for important guests. For this reason, gnocchi or fusi with beef sauce have become a traditional dish of wedding banquets or festive dinners.

A new step towards permanent protection of Istrian cattle is the programme implemented by the Agency for Rural Development of Istria (AZRRI) in collaboration with Istrian cattle breeders and research institutions. The programme aims at increasing even further the Istrian cattle population by using the income obtained from selling fattened cattle to foster the holding of breeding stock in households or on specialized farms. At the same time, Istrian cattle meat will be developed into a brand by presenting it through rural tourism and in preparing traditional dishes. Istrian cattle beef is processed in a particular way and is ripened to develop and augment its specific characteristics and potential.



SLASTICE SWEETS

Nema blagdana bez kolača, a za najveće se blagdane pripremaju samo najcjenjenije slastice. Istarska gastronomska tradicija ne obiluje brojnim vrstama kolača i slastica, svega ih je nekoliko, pa su zato istarski tradicijski kolači postali važnim zaštitnim znakom istarske kuhinje.

Istra je također slatka, a slatka Istra je, ovo shvatite kao preporuku, također Istra.

Od davnine se u uskrsnim običajima u Istri uvrijedilo pripremanje pince, posebnog slatkog kruha od najfinijeg bijelog brašna u koji se, za razliku od običnog kruha, dodaju i jaja, a značajka pince su i grozdice koje se dodaju tijestu. Pince se peče uoči Uskrsa i, prema lokalnim običajima nosi na blagoslov hrane zajedno s jajima, lukom, plećkom i ostalim namirnicama, a načinje se u krugu obitelji za uskrсни doručak.

Povetica je najdeveti kolodac od dizanog tijesta u kojem je najvešje dio izražaja dolazilo tradicijsko umijeće istarskih domaćica. Razvjalano se tijesto nadjeva smjesom mljevenih oraha i jabuka, a zatim se zamota u rolatu. Povetica je posebno popularan kolač u vrijeme uskrsnih blagdana, ali i za drugih godišnjih svečanosti.

Fritule, krošture, cukerančići su tipični istarski kolači, omiljeni u svećanim prilikama.

Krošture su prženi tradicijski kolač od nazubljenih traka tankog tijesta zamotanog u fuok odnosno mašnicu, a pripremaju se za veće blagdane i pučke svečanosti, posebno kad dolaze gosti.

Fritule su također prženi kolači koji se, osim u svećanim prilikama priprema i za posebne blagdane i običajne svečanosti. Posebno su omiljene u vrijeme karnevala, kada se njima darivaju maškare i djeca.

Cukerančići su u Istri omiljeni svatovski kolači. Oblikuju se od debelih traka prhkog tijesta zarezanih sa strane, tako da se pri pečenju rasire i nalikuju na razlistale granice. Kad su pečeni, cukerančići se umaća najprije u bijelo vino pa u krupni šećer, i zatim se ostavljaju da odstoje barem jedan dan. Odlično prijaju uz istarsku malvaziju.

There can be no holiday without sweets, and for the most important holidays, only the best sweets are made. Istrian traditional cooking is not rich with pastry, so Istrian traditional cakes and sweets are therefore the more precious.

Istria can be sweet, and sweet Istria – this is a recommendation – is also delicious.

Pinca has since ancient times been the traditional Eastern pudding. It is a special sweetbread made with the finest white flour and – unlike ordinary bread – eggs. Characteristic of the pinca are raisins added to the dough. The pinca is made at Easter and, according to local custom, is taken to the church together with eggs, onions, pork shoulder and other food to be blessed. It is then served as Easter breakfast.

Povetica is a walnut roll made of raised dough, which put to the test the skill of Istrian housewives. The dough is spread and stuffed with a mixture of ground walnuts and apples, and rolled up. The loaf is then glazed with egg. It is very popular especially during Easter holidays, but is made also on other occasions.

KULturna BAŠTINA

ZAVRŠJE

To je mjesto smješteno na jugoistoku Grožnjana i predstavlja očit primjer zapuštenog i dijelom urušenog istarskog naselja. Hodanje njegovim kamenim ulicama ubrzo postaje magična setnja kroz prošlost Istre. Ovaj srednjovjekovni gradić nudi vam dvije crkve na razgledavanje: staru crkvu Sv. Marije od Krunice izgrađenu u 17. st. i novu župnu crkvu Rodenja Djevice Marije iz 18. st.

This locality to the southeast of Grožnjani is an obvious example of a neglected and partly dilapidated Istrian village. Nevertheless, a walk along its cobbled streets can soon turn into a magic stroll through Istria's past. In this Medieval town you can visit two churches: the old church of the Madonna of the Rosary, built in the 17th century, and the new 18th-century parish church of the Birth of the Virgin Mary.

OPRTALJ

Oprtalj je grad koji svojom čuvanom gradskom jezgrom priča svoju posebnu povijesnu priču. Smješten na 378 m nadmorske visine, Oprtalj se spominje još od 1102. godine kao urbano borovište feudálnih gospodara i zamallja, a već je u prethistoriji bio nastanjen i na njemu se razvio prethistorijski kasteljer - gradina. Kasnije u gradu svoj trag ostavljaju Rimljani, njemački feudalc i akvilejski patrijarsi.

Oprtalj is a town lying at 378 m above sea level, with a well preserved historical centre, which tells its own story. Historical records of this town go back as far as 1102, when Oprtalj was the residence of feudal lords and craftsmen. It was already inhabited in prehistoric times and was founded as a prehistoric hill-fort. Later, Romans, German feudal lords and the patriarchs of Aquileia made their mark here.

DVIGRAD

Na samo 3 kilometra od Kanfanara nalazi se jedan od najljepših i uzbudljiviih istarskih srednjovjekovnih gradova Dvigrad, ruševinama dviju srednjovjekovnih utvrda i značajan spomenički kompleks graditeljske baštine. Jedan od utvrđenih gradova zvao se Castel Parentin, a drugi Montecastello i od tuda potječe ime naselja Dvigrad. Ruševine, brojni ostaci tornjeva, dvoraca i drvenih gradova čine povijesni grad Dvigrad potpuno jedinstvenim na cijelom području Istre.

Only 3 km away from Kanfanar, lies one of the most beautiful and exciting Medieval Istrian towns - Dvigrad. The ruins of Medieval fortifications found in Dvigrad have made it an architectural heritage monument. The two fortified castles, Castel Parentin and Montecastello, give the name to the place - Dvigrad or Two Castles. For its ruins and numerous remains of towers, castles and ancient fortifications, Dvigrad is a unique place in Istria.

GRAČIŠĆE

Gradžišće je gradić smješten oko 8 kilometara istočno od Pazina, na cesti Pazin - Kršan - Vožilići. Nalazi se na vrhu brda i predstavlja tipičan srednjovjekovni istarski gradić. U potpunosti je zaštićen kao spomenik kulture. U Gračišću se nalazi nekoliko interesantnih znamenitih objekata kao što je gotička crkva Majke Božje na Placu, crkva Sv. Antuna Padovanskog, crkva Sv. Eufemije, župna crkva Sv. Vida i crkva Sv. Pankracija. U Gračišću možete također vidjeti gotičku palaču Salaman iz 16. stoljeća koja je jedini primjer gotičke otmjene kuće u ovom dijelu Istre.

Gradžišće is a town lying 8 km east of Pazin, on the road Pazin - Kršan - Vožilići. This typical Istrian town is found on the top of a hill and is under protection as a cultural monument. Interesting and important sights are the Gothic church of Mary Mother of God on the main square (Plac), the church of St. Anthony of Padua, the church of St. Euphemia, the parish church of St. Vitus and the church of St. Pancrace. You can also visit the Gothic palace Salaman from the 16th century, the only example of a Gothic palace in this part of Istria.

DRAGUĆ

U gradiću u središnjoj Istri se zbog njegovog posebnog izgleda i atmosfere sedamdesetih i osamdesetih godina snimao niz filmova. Ulicama Draguća tako su se među inima setali i Karl Malden i Michael York. Kao i niz drugih istarskih gradića, tako i Draguć svoje postojanje kontinuirano nastavlja još od pretpovijesnog doba. Zbog pogodnog položaja za obranu, i kasnije je tu bila utvrda Rimljana, pa oglejskih patrijarha i zatim Mlečana. Još se i danas, uglavnom na njegovom južnom dijelu, mogu vidjeti ostaci obrambenih zidova.

In the 1970s and 1980s, this town served as location and setting for many films owing to its specific appearance and atmosphere. So, the streets of Draguč hosted, among other stars, Karl Malden and Michael York. Like many other Istrian towns, Draguč has been in existence since prehistoric times. Given the defensible position of this site, Romans built here a fort, which was later taken over by the patriarchs of Aquileia and then Venice. Remains of the ancient walls can still be seen especially on the southern side of the town.

MOTOVUN

Motovun je grad-spomenik, drevni istarski grad akropolis, lociran na vrhu 277 m visokog brda, čiji današnji izgled datira iz srednjeg vijeka, između 12. i 13. stoljeća. Do vrha brda i venecijanskog gradskog trga vode najduže istarske stepenice koje se sastoje od 1052 stepenice.

Motovun is a monument-town and ancient acropolis, lying on top of a 277 m high hill. It present appearance dates back to the Middle Ages, between the 12th and the 13th century. The longest staircase in Istria with 1052 steps lead to the top of the hill and to the Venetian-style main square.

GROŽNJAN

Drevni gradić u sjeverozapadnoj Istri, petnaestak kilometara udaljen od mora, ponosi se svojom bogatom tradicijom, kulturnom baštinom, ljepotom prirodnog ambijenta, a sve to oplemenjeno je umjetnošću. Danas je to mali gradjić poznat kao grad umjetnika: ima 18 galerija i umjetničkih ateljea, pokrenuta je ljetna međunarodna filmska škola, postao je Međunarodni kulturni centar hrvatske glazbene mladeži. Ljepotu Grožnjana čine i njegove zgrade, zidine i vrata koja vode u grad te atmosfera koja trebate osjetiti. Velična zgrada je iz razdoblja od 15. do 18. stoljeća i imaju pravi srednjevjekovni "štih".

This ancient town in north-western Istria, 15 km away from the coast, takes pride in its rich tradition, cultural heritage, the beautiful natural setting ennobled by art. Nowadays, it has become known as an artists' colony: there are 18 art galleries and studios, an international summer film school, it is the International Cultural Centre of the Croatian Music Youth. The beauty of Grožnjani is best exemplified by its buildings, walls and gates leading into the town and an atmosphere you have to experience. Most buildings date back to the 15th and 18th centuries and give the impression of living in the Middle Ages.

HUM

U Humu se ne možete izgubiti jer nosi naziv najmanjeg grada na svijetu. Postoje samo tri reda kuća, a između njih su dvije uličice. Potreba da se grad obrani i stanovnici sklone među zidinama je ono što je stvorilo ovaj predivan gradić. Hum - najmanji grad, a ima čak dva župana. Biranje župana Huma datira iz davnih vremena, a običaji je obnovljen 1977. Reizbor se odvija svakog lipnja u Gradskoj loži Huma.

It is impossible to lose your way in Hum, because this is the world's smallest town. There are only three rows of houses with two alleys in between. This town arose from the inhabitant's need of protection, which is why strong walls were erected around this beautiful place. Hum is the smallest town, and yet it has two mayors. The election of the mayors is a long-standing tradition, which was renewed in 1977. The re-election takes place every June in the Hum town loggia.

GASTRO MANIFESTACIJE FOOD EVENTS

VODNJAN

Dani mladog maslinovog ulja - održavaju se sredinom mjeseca studenog
Dani mladog maslinovog ulja održavaju se na glavnom trgu kako bi se osjetio miris proizvoda koji je netom izišao iz presa. Manifestacija ima međunarodni karakter. Pored cjelodnevnog predstavljanja izlagača maslinova ulja na sajmu, upričene su i mnogobrojne vodene degustacije i predavanja na temu maslinovog ulja, a jedno od najzanimljivijih događanja ove manifestacije je i cjelodnevni gastro show.

Young olive oil days - held in mid-November

The Young Olive Oil Days are held on the main square, thus spreading throughout the town the aroma of freshly pressed olives. This is an international fair which sees the participation of many producers of olive oil, who organise guided tasting and lectures on olive oil. One of the most interesting events is a one-day food show.

MOTOVUN

Dani tartufa - održavaju se tijekom mjeseca listopada
Dani tartufa su manifestacija koja se obilježava u više mjesta u dolini Mirne. Tijekom tih dana poseban je doživljaj kušati jela od svježe ubranih tartufa, tih plemenitih, ukusnih i afrodisijskih gljiva.

Truffle days - held during the month of October

Truffle Days takes place in October in various places in the River Mirna Valley. At that time, a special treat is being able to taste dishes prepared with freshly picked truffles - these noble, delicious and aphrodisiacal mushrooms.

Motovun film festival - održava se krajem mjeseca srpnja
Srednjovjekovni gradić Motovun, njegov specifičan položaj i ambijent, male, tople priče ispričane u filmovima iz godišnje selekcije, ležeran festival neformalnog karaktera, kvaliteta odabranih filmova i interaktivna raznolika događanja koja čine festivali, razlog su postojte ovom filmskom festivalu koji traje pet dana. Osnovan 1999., okuplja oko 20.000 ljubitelja filma, uz večernje zabave i noćne filmske projekcije.

Motovun Film Festival - held at the end of July

Motovun, a Medieval town lying in a specific setting, offers small, hear-warming stories told in movies selected annually for this five-day Festival, an easygoing, informal event. The quality of selected movies and the many varied events taking place during the Festival, are reason enough to come and see it. Established in 1999, the Festival gathers some 20000 movie fans at evening parties and night-time film shows.



PROIZVODIČI TIPIČNIH ISTARSKIH PREHRANBENIH PROIZVODA PRODUCERS OF TYPICAL ISTRIAN PRODUCTS

Proizvođači vina *Wine makers:*

Franc Arman - Vinogradarstvo i vinarstvo (Vižinada), Vina Arman (Vižinada), Coronica (Umag), Vina Cattunar (Brtonigla), Vina Degrassi (Savudrija), Kozlovic V.I.P. vina (Momjan), Vina Matošević (Pula), Babos (Galižana), Pjenušava vina Misal (Poreč), Vina Pilato (Vižinada), Vina Poletti (Višnjani), Vina Radovan (Višnjani), F&F Ravalcio vinarstvo (Brtonigla), Tercolo (Nova Vas), Veralda (Brtonigla), Vina Zigante (Grožnjani), Demian (Marčana), Vina Anđelini (Pazin), Vina Kabola (Momjan), Clai Bijele zemlje (Buje).

Proizvođači rakija *Brandy makers:*

Demian (Marčana), Commot d.o.o. (Motovun), Elvis Visintin (Pazin), Ivan Jermaniš (Buzet), Miro Petehlob (Buzet), Lorella Moscarda (Galižana), Poljoprivredni obrt O. Rossi (Vižinada), Maurizio Radovan (Višnjani), Libero Sinković (Momjan), Imela (Višnjani).

Proizvođači maslinovog ulja *Olive oil producers:*

Giancarlo Zigante (Buje), Poljoprivredni Obrt Marčeta (Valbonan), Livio i Lorenzo Belci (Vodnjani), Obitelj Cernaz (Grožnjani), Klaudio Ipša (Livade), Olea BB d.o.o. (Rabac), Emanuel Grubič (Bale), Antonio Pastrovichio (Vodnjani), Sandi Chivalvan (Vodnjani), Stancija Meneghetti (Bale), Rino Suran (Rovinj).

Proizvođači mesa istarskog goveda *Istrian cattle meat producers:*
Agencija za ruralni razvoj Istre (AZRRI) koordinator je programa trajne zaštite istarskog goveda, koji se ostvaruje u profesionalnom partnerstvu s uzgajivačima, uz suradnju državnih i županijskih institucija.

Proizvođači istarskog pršuta i drugih proizvoda od svinjskog mesa *Producers of Istrian prosciutto and other products of pork:*
Istarski pršut Dujmović (Kringa), Jelenić d.o.o. (Sv. Petar u Sumi), Radetić d.o.o. (Kringa), Obrt za trgovinu i usluge Miracolo (Fažana), OPG Milan Antolović (Tinjan), Trgovacki obrt Kod Milana (Vodnjani), Pisinium d.o.o. (Pazin).

Proizvođača sira i skute *Cheese and ricotta producers:*

Franko Cetina (Guran), Agrolaguna d.d. (Poreč), Dina Perčić (Svetvinčanat), Marino Percan (Krnica), Rudi Tončinič (Boljučsko Polje), Đani Rogović (Boljučsko Polje), Jordan Peršić (Kranjčiči), Zlatko Šetić (Krneđ), Latus (Zminj)

Proizvođači tjestenina i slastica *Pastry and pasta producers:*
Marino (Pazin), Nona (Tinjan), Klara M (Kanfanar), Concettino (Poreč), Istrijanka (Poreč), Kršan (Kršan), Istrapek (Potpićani), Marial (Pićan), Maria (Pula), Istra (Pula).



Istarska vina Istrian wines

- 9** Kušaona vina Vina Matošević *Matošević Wine-Tasting Cellar*
Podrum Krunčić
Krunčići 2, 52448 Sv. Lovreč
T/F: +385 (0)52 448 558
E: vina@matosevic.com
www.matosevic.com

- 6** Agroturizam Dešković *Agrotourism Dešković*
Kostanjica 58, 52429 Grožnjani
T: +385 (0)52 776 315

Kulinarski specijaliteti i slastice Specialties and sweets

- 10** Agroturizam "GARDINA" *Agrotourism "GARDINA"*
Cabrnica 43, 52428 OPRTALJ
T: +385 (0)52 644-14
E: info@gardina.hr
www.gardina.hr

- 6** Agroturizam Dešković *Agrotourism Dešković*
Kostanjica 58, 52429 Grožnjani
T: +385 (0)52 776 315

- 4** Agroturizam Ograde *Agrotourism Ograde*
Lindarski katan 60 , 52000 Pazin
T: +385 (0)52 693 035
E: info@agroturizam-ograde.hr
www.agroturizam-ograde.hr

- 1** Agroturizam Stancija 1904 *Agrotourism Stancija 1904*
Smoljanci 2-3, 52342 Svetvinčanat
T: +385 (0)52 56 00 22
F: +385 (0)52 56 00 28
E: info@stancija.com
www.stancija.com

- 7** Agroturizam Sv. Mauro *Agrotourism Sv.Mauro*
Sv.Mauro 157
52462 Momjan - Momiano
T: +385 (0)52 779-033
F: +385 (0)52 721-380
E: sinkovic@sinkovic.hr
www.sinkovic.hr

- 3** Agroturizam Ferlin *Agrotourism Ferlin*
Gržini 2, 52341 Žminj
T: +385 (0)52 823-515
E: neven.ferlin@inet.hr

- 8** Agroturizam Ritossa *Agrotourism Ritossa*
Vižinada , 4623447 Vižinada
T: +385 (0)52 446211
E: rit.ritossa@inet.hr

Bed & breakfast Bed & breakfast

- 2** Casa di Matiki *Matiki 14, 52341 Žminj*
T: +385 (0)52 846 297
F: +385 (0)52 846 006
E: sonja@matiki.com
www.matiki.com

LIVADE

Tuberfest - odvija se svim vikendima u listopadu i u prvom vikendu studenog
Mjesto Livade su postale trgoviste tartufa, jedino takve vrste u Hrvatskoj, a posjet Danima tartufa jedinstvena je prilika da vidite kako se bira i ocjenjuje najveći i najljepši tartur kojeg će potom, putem licitacije, biti moguće i kupiti, te da upoznate i degustirate cijenjena vina, maslinova ulja, sireve, med, rakije i druge istarske izvorne proizvode.

Tuberfest - takes place on all weekends in October an on the first weekend of November. The locality of Livade has become the main market-place for truffles, the only one of its kind in Croatia. Visiting Truffle Days is an occasion to see the selection and evaluation of the biggest and most beautiful truffle, which can be bought at the auction that follows. You can also taste renowned wines, olive oils, cheeses, honey, brandies and other typical Istrian products.

POREČ

Vinistra - održava se krajem travnja i početkom svibnja, traje 4 dana
U sklopu manifestacije održava se izložba vina i rakija, maslinovog ulja, istarskog pršuta i drugih autohtonihi proizvoda te vinogradarske i vinarske opreme. Ova vrhunska manifestacija koja u nekoliko dana na jednome mjestu uspjeva okupiti rekordan broj izlagača vina, nezaobilazno je mjesto edukacije i svijesti o vinima i kulturi stola te je postala najveća izložba svoje vrste u Hrvatskoj.

Vinistra - held for four days at the end of April and beginning of May. The event hosts a fair of wines, brandies, olive oil, Istrian prosciutto and other autochthonous products, as well as of winegrowing and winemaking equipment. It gathers a record number of winemakers in one place for a few days. The opportunities it offers in terms of education and raising awareness of wine and food culture have made it the largest fair of this kind in Croatia.

TINJAN

Internacionalni sajam pršuta - održava se krajem mjeseca listopada
Tinjanji su se prvi sjetili prozvati se "općinom istarskog pršuta" i organizirati, najprije u sklopu tradicionalne tinjanske Šimunjke, festu istarskog pršuta, te zatim Internacionalni sajam na kojem su pred nepca publike i kritike izloženi pršuti. Sudjeluju mnogi domaći i strani proizvođači pršuta, ima garantirano dobrih degustacija pa ako ste u blizini, navratite.

International prosciutto fair - held at the end of October. Tinjan was the first place to call itself the "Municipality of Istrian Prosciutto" and to organize - at first during the traditional festivity of St. Simon - a feast of Istrian prosciutto, and then an international fair. Many national and international producers expose their prosciuttoes to the eyes and the palates of visitors and critics. Good tasting is guaranteed so, if you find yourselves in the vicinity, feel free to drop in.

KANFANAR

Pučka fešta Jakovlja - održava se zadnje subote mjeseca srpnja
Svake godine na blagdan sv. Jakova u Kanfanaru se održava tradicionalna smotra istarskog goveda - boškarina. To je, smatra se, najstarija vrsta goveda u Europi, a bio je i ostao simbol života i teškog rada istarskog čovjeka na zemlji.

Jakovlja (St. James' day) - held on the last Saturday in July. Every year on St. James' Day, Kanfanar organizes the traditional Istrian Cattle (boškarin) Fair. This breed of cattle is thought to be the oldest in Europe and is the symbol of the harsh life and hard work of Istrian farmers.



Degustacija i prodaja tipičnih proizvoda Tasting and sale of typical products

- 5** "Loggia" Oprtalj - Kušaona i trgovina tipičnih proizvoda *"Loggia" Oprtalj - Tasting and sale of typical products*
52428 Oprtalj
T: +385 (0)52 644-219

ZRENIJ

Međunarodni susret harmonikaša - manifestacija na kojoj svake godine u mjesecu kolovozu nastupaju harmonikaši iz Italije, Slovenije i Hrvatske.

International accordionists' meeting is held every year in August and gathers accordionists from Italy, Slovenia and Croatia.

SAVICENTA

Međunarodni festival plesa i neverbalnog kazališta - održava se krajem mjeseca srpnja
Međunarodni festival plesa i neverbalnog kazališta s predstavama recentne svjetske i domaće plesne produkcije, od klasičnog plesnog teatra do uličnih kazališta, cirkuserija i performansa, održava se krajem srpnja u renesansnom istarskom gradiću Svetvinčentu / San Vincenti / Savičenti kad se na trenutak bude zaspali trgovci u ulice. Tih nekoliko festivalskih dana udahnu usuloj Savičenti život i sjaj renesansnog grada kakav je nekoč bio.

International dance and non-verbal theatre - held at the end of July. The International Dance and Non-Verbal Theatre presents the latest performances staged in Croatia and other countries and ranging from classical dance theatre to street theatre, circus artistry and performances. It takes place at the end of July in the renaissance town of Svetvinčanat / San Vincente / Savičenta, bringing to life its streets and squares. During these few days, Savičenta reclaims the vitality and the sheen of the renaissance town it once was.



Ruralne vile Rural villas

- 11** Ruralna kuća za odmor Villa Elena *Rural holiday home Villa Elena*
Srnegla 15, 52420 Buzet
T: +385 (0)91 508 37 92 52
F: +385 (0)52 663 251
E: pinguentum@pu.t-com.hr

PAZIN

Dani meda - održavaju se krajem mjeseca veljače
Svake se godine u Pazinu, održava konferencija i internacionalni sajam i izložba pčelarske opreme i pčelinjih proizvoda.

Honey days - held at the end of February

Every year Pazin holds a conference, international fair and exhibition of beekeeping equipment and products.

Sajam jesenskih proizvoda - održava se početkom mjeseca listopada
Početkom listopada na sajmu se mogu naći svi plodovi jeseni. Plodovi koji se izlažu i nude jesu: gljive, kesteni, razne trave, med i vino. Također se u programu nudi kušanje vina, jabuka i tartufa.

Autumn products fair - held at the beginning of October. This fair at the beginning of October offers all autumnal fruits, which are: mushrooms, chestnuts, various herbs, honey and wine. There are also opportunities to taste wine, apples and truffles.

GRAČIŠĆE

Smotra vina centralne Istre - održava se na Uskršnji ponedjeljak
Na Uskršnji ponedjeljak u Gračišću se održava smotra vina centralne Istre. Zanimljivost je da se degustacije i prodaje vina održavaju po mjesnim konobama. Na smotri svoja vina izlaže oko 120 vinara.

Central Istria Wine Fair - held on Easter Monday. On Easter Monday, Gračišće holds the wine fair of central Istria. The particularity of this fair is that wine can be tasted and bought in the local wine cellars. Roughly 120 winemakers participate in the fair.

