

ANNO 22 N. 258 - MENSILE LUGLIO 2013 - 4,90€

# GAMBERO ROSSO®

www.gamberorosso.it

• VERTICALI  
50 ANNI DI RIESLING  
TRA PASSATO E FUTURO

• VINO & TERRITORIO  
PIEDIROSSO, UN CALICE  
PER L'ESTATE

• TRAVEL  
SICILIA ORIENTALE  
UN TUFFO NEL SUD

## PROFESSIONE PIZZAIOLO

ALLA SCOPERTA DEI GRANDI CHEF  
DELL'IMPASTO



Solo su  
**sky** Canale  
411



TRAVEL

TESTI E FOTO DI MASSIMILIANO RELLA

# ISTRIA

## La rinascita del gusto oltre i confini

*Trieste è l'avamposto più avanzato per varcare la frontiera con l'Istria. Qui l'intreccio tra le culture è evidente, come nel borgo disabitato che porta il nome di Piemonte. C'è tanto mare qui, coi resti di quello che fu il dominio di Venezia. Ma anche squisitezze gastronomiche che dall'emancipazione, oltre 20 anni fa, oggi s'impongono come veri e propri gioiellini da foodies*



**F**ino a qualche anno fa l'Istria era esclusivamente una meta balneare e culturale, anche a buon mercato. Ma dopo programmazioni turistiche che hanno dato centralità all'agroalimentare, rilanciando i territori più interni e preservati, oggi questa bella regione a cavallo di due Stati offre una nuova rete di esperienze gastronomiche, ampia e di qualità. Ci arriviamo in auto da Trieste. La zona più a nord, oltre il confine, ricade in territorio sloveno e comprende Capodistria, Isola, Portorose; l'area più vasta della regione si trova però in Croazia, a sud delle saline di Sicciole, e comprende città come Pola, Cittanova, Parenzo e centri minori come Grisignana, Rovigno, Dignano. Sono nomi che evocano vacanze tutte "mare e sole", ma anche arte e cultura. La costa istriana ci incanta con i borghi marinari e i resti del passato veneziano della Serenissima. Nei territori più interni ci accoglie invece un ambiente ben conservato con piccoli paesi come Montona, che svetta sulla valle del Quietto, o il borgo ormai disabitato di Piemonte, che sopravvive accanto agli antichi binari della ferrovia Parenzana, che a inizio '900 univa Trieste a Parenzo. Oggi con un progetto transfrontaliero tra Italia, Slovenia e Croazia quel tracciato è diventato una pista ciclabile, ottimo per chi vuole conoscere la regione in sella a una bici.

Ma anche chi ricerca l'enogastonomia trova una terra ricca di sentieri, sapori e tradizioni, dove il vino, l'olio e il cibo hanno sempre più un ruolo centrale nell'of-

### COME ARRIVARE

In auto da Trieste, con la A4 e la E751. In autostrada alle stazioni di servizio di confine acquistare la vigneta (ricevuta di pedaggio adesiva) al prezzo settimanale di 15 euro. Senza il pedaggio sul tratto sloveno si rischia una multa da 300 a 800€. La prima cittadina è Capodistria; altri 4 km di provinciale e siamo a Isola; a seguire Portorose e Sicciole (9 km). Passate le saline c'è il confine con la Croazia: da qui le indicazioni per le principali cittadine: Novigrad, Parenzo e Pola. In bus collegamenti da Trieste verso le principali città ([www.autostazionetrieste.it](http://www.autostazionetrieste.it)).

SALINE DI SICCIOLE, IN SLOVENIA  
VICINO IL CONFINE DELLA CROAZIA

ferta turistica. Fino al '90 l'Istria registrava produzioni di massa controllate dalle cooperative pubbliche e para-statali. Caduto il sistema comunista, e dopo la guerra dell'ex Jugoslavia, il comparto vinicolo è stato ricostruito ex novo e lentamente si sono formate piccole imprese orientate alla qualità. Insieme alla moderna viticoltura si è sviluppato l'enoturismo con il risultato che oggi tante cantine oltre a fare buoni prodotti offrono ospitalità, visite, degustazioni, vendita diretta. «Ci sono ormai tutte le condizioni per promuovere efficacemente l'Istria come terra del vino e destinazione enoturistica – ci dice Denis Ivosevic, direttore dell'ente del Turismo dell'Istria croata – La nostra regione è diventata finalmente una meta life style in cui il vino, l'olio e



I VIGNETTI E LA CANTINA DI KABOLA





## EXTRAVERGINE. LA RINASCITA DELL'ORO GIALLO

L'Istria vanta un'antica tradizione nella coltivazione dell'olivo. In tutta la Croazia l'apice dello sviluppo olivicolo si registrò a fine XVIII secolo: 30 milioni di piante e una produzione di 20-30 mila tonnellate di olio l'anno. Nel '900 ci fu un rapido declino per la concorrenza della vite: il numero di alberi scese drasticamente a 2 milioni. Poi durante il regime comunista l'olivicoltura venne ulteriormente trascurata (era praticata solo da piccoli nuclei familiari), per poi subire un colpo quasi mortale con la guerra del 1991-1995, a causa degli incendi che devastarono le campagne. Oggi che l'olivo è rinato in Istria troviamo una ventina di cultivar: *buza minuda*, *drobnica*, *karbonaca*, *morazola*, *cernica*, *buja* e altre, che danno oli di qualità, dai profumi erbaceo e vegetali, con amaro elegante e un discreto piccante. Ai vecchi oleifici che si trovano su tutta la costa si sono aggiunte tante nuove aziende, alcune aperte a visite e degustazioni, come **Klaudio Ipsa**, nel villaggio di Ipsi, vicino Livade e Montona, dove fa quattro tipi di extravergine: tre monocultivar di *bianchera*, *leccino* e *frantoio* e un *blend* di *cernica*, *buja*, *bianchera*, *bugla* ([www.ipsa-maslinovaulja.hr](http://www.ipsa-maslinovaulja.hr)). A Dignano d'Istria i fratelli **Lorenzo** e **Livio Belci** producono da tempo olio extravergine d'oliva e da 15 anni lo imbottigliano. Fanno tre monovarietali: da *busa* (fruttato e piccante bilanciati), *zizzolera* (più amaro che piccante) e *rossignola* (fruttato medio con un buon amaro). Info [www.meloto.com](http://www.meloto.com)



## VINO. MALVASIA, UVA BANDIERA

La malvasia è il vitigno più rappresentativo dell'Istria, dal quale si ottiene la denominazione più famosa, la Malvasia Istriana, un vino bianco, fresco, giallo paglierino carico, dai profumi floreali, da abbinare a minestre, verdure, carni bianche, piatti di pesce e crostacei. La cantina di **Bruno Trapan**, a Sisan, fa una Malvasia base e un'altra affinata 12 mesi in botti di acacia. Nella moderna sala degustazione possiamo provare sia le etichette di Malvasia che il Terrano in purezza. ([www.trapan.hr](http://www.trapan.hr)). Tra i vini di qualità di **Tomaz**, a Montona, troviamo la Malvasia Avantgarde e la Malvasia Sesto Senso da uve biologiche selezionate, con affinamento in legno di gelso ([www.vina-tomaz.hr](http://www.vina-tomaz.hr)). Infine **Kabola**, a Momiano, con tre tipi di Malvasia istriana: base, riserva e in anfora ([www.kabola.hr](http://www.kabola.hr)).



il cibo sono fondamentali».

Il nostro itinerario comincia in terra Slovena, a Capodistria (Koper), proprio al confine con l'Italia. La prima tappa è Vinakoper, un tempo cantina statale, oggi a gestione privata. Coltiva vitigni autoctoni come malvasia, refosco, moscato giallo, più qualche internazionale, e accoglie i turisti del vino per visite e degustazioni di Malvasia, il bianco simbolo dell'Istria enologica, in una grande sala arredata con eleganza. La tappa successiva è Isola (Izola), incantevole borgo marinaro sede dell'interessante Museo della Parenzana (box), con un bel centro storico e ampie spiagge nei dintorni. Ci prendiamo una pausa con il pesce fresco dell'Adriatico nel ristorante Marina, gestito dallo chef sloveno Ivica Evacic. L'ultima sosta è nelle suggestive saline di Sicciole, all'interno di un parco naturale dell'Istria slovena.

Passate le saline siamo già in Croazia, dove ci attende una rete di eccellenze, frantoi, cantine, vignaioli e pescatori che il governo regionale ha messo a sistema in un'offerta a tutto tondo di sapori ed esperienze. Il piano generale dello sviluppo turistico 2004-2012 ha aiutato l'Istria croata a riposizionarsi attorno ai concetti di qualità, responsabilità e sostenibilità, assumendo un ruolo di destinazione di charme. Oltre a promuovere il mare e la costa, è stato potenziato il turismo rurale dei piccoli borghi e delle eccellenze agroalimentari. Risultato? Oggi le prime 15 cantine accolgono oltre 150 mila turisti l'anno, per l'80% stranieri; le 7 Strade del Vino (Vinska Cesta)



BRUNO TRAPAN, TITOLARE  
DELLA CANTINA TRAPAN, A SISSIANO



IL PRODUTTORE DI OLIO  
KLAUDIO IPSA

## DA VEDERE.

### ISTRIA CROATA, DA PRENZO ALLA PREMANTURA

Parenzo è un interessante centro di arte antica e architettura contemporanea. La Basilica Eufrasiana, cattedrale paleocristiana in stile bizantino, oggi patrimonio Unesco, contiene pregiati mosaici. Il Palasport Zatika, progettato dagli architetti croati Sonia Jurkovic, Sanja Gasparovic, Natasa Martinic e Tatjana Perakovic, e inaugurato nel 2009, ci proietta nella contemporaneità con la sua originale struttura metallica dalle forme arrotondate a guscio d'insetto. Nel borgo marinaro di Rovigno, dove tutto ci ricorda Venezia, la chiesa di Sant'Eufemia è tra le massime espressioni del barocco in Istria. Il campanile ricorda quello di San Marco, dal piazzale ci godiamo una vista suggestiva sul mare. Infine a Pola altre testimonianze di una storia antica. L'arco trionfale Emilia Sergi sull'antico decumano, la piazza del foro romano, con il palazzo del Comune costruito sui resti del tempio di Diana e il tempio di Augusto. E l'arena - un vero Colosseo - costruita tra il I a.C. e l'81 d.C., conclusa sotto Diocleziano. Della struttura originale, in roccia carsica tenera, rimane solo l'anello esterno. Lungo il percorso didattico gratuito dell'Area protetta di Kamenjak, sulla penisola di Premantura, troviamo una macchia mediterranea con 600 tipi di piante, una trentina di orchidee selvatiche, 200 specie di uccelli e foche monache. Info: [www.kamenjak.hr](http://www.kamenjak.hr) | [www.istra.hr](http://www.istra.hr)





IL PRODUTTORE MILAN BURSIC  
TRA LE SUE PANCETTE

## LE SPECIALITÀ TRADIZIONALI.

### FUZI, SARDELA E UN PROSCIUTTO CON 3 CARNI

Tra le specialità gastronomiche il pregiato tartufo bianco *Tuber Magnatum Pico* e il tartufo nero *Tuber melanosporum Vittadini* insaporiscono primi piatti tradizionali, come gli gnocchi e i *fuzi*, e secondi come le cotolette di cinghiale e le tagliate di bue istriano. Il Prosciutto Istriano, in attesa della Dop, è un crudo dalla caratteristica forma schiacciata, fatto con la carne di tre diversi tipi di maiali bianchi, *yorkshire*, *durok* e *piatren*, alimentati con piccoli frutti, soia, frumento. Si può degustare e acquistare a Dignano d'Istria nel prosciuttificio Kod Milana di Milan Bursic ([www.istarskiprsut.com](http://www.istarskiprsut.com)). A Fasana, un villaggio di pescatori, l'Accademia della Sardela valorizza la sardina pescata nel mare dell'arcipelago dei Brioni, anche organizzando corsi di salatura delle sardine e manifestazioni gastronomiche, culturali e sportive. Nei ristoranti e nelle trattorie del posto si degustano tanti piatti con il gustoso pesce azzurro, ad esempio al Konoba Feral, una taverna sul porto, sempre aperta (Trg stare Skole 1, tel +385/052.520040).



PARTICOLARE DELL'ALTARE CON MOSAICO  
ALL'INTERNO DELLA BASILICA EUFRASIANA

raggruppano più di 110 aziende e quelle dell'Olio mettono in rete 130 frantoi.

Tra le cantine troviamo realtà come Kabola, a Momiano (Momian), dell'ex ristoratore Marino Markezic, aperta nel 2005. Più a sud, ai piedi di Montona (Motovun) - altra tappa della Parenzana - c'è la cantina di Klaudio Tomaz, 39 anni, che dal 2009 ha cominciato a imbottigliare con rapidi successi. L'estate scorsa, alla fiera Vinistra, le annate 2011 della sua Malvasia Avantgarde e del Merlot sono state giudicate tra le migliori della categoria. Nei dintorni di Parenzo (Porec) merita una visita Matosevic, di Ivica Matosevic, una piccola realtà che fa Malvasia istriana affinata in rovere e in acacia. Proseguendo per Sisan, non lontano da Pola, c'è invece la canfina di Bruno Trapan, poco

più che trentenne e produttore dal 2006.

Fin qui il vino, ma che dire del tartufo pregiato? Nei dintorni del borgo medievale di Montona, troviamo una delle tartufaie più vaste d'Europa e naturalmente il bianco pregiato e il tartufo nero sono le star della tavola. Li assaggiamo alla taverna Mondo, di Klaudio Ivasic, dove il profumato tubero avvolge di odori una ricca varietà di piatti.

L'altro prodotto di punta è l'olio extravergine d'oliva. Il meritato successo si deve a due fattori: bravi produttori e cultivar locali interessanti, come la buza, la morazola, la zizolera, la drobnica e altre. Uno dei frantoiani che ha portato ai vertici l'olio regionale è Klaudio Ipsa, con impianti tra Livade e Montona. A Dignano (Vodnjan), sono invece i fratelli Lorenzo e Li-



vio Belci a produrre un extravergine di qualità. In verità ne fanno tre, monovarietali e autoctoni. Livio è anche il presidente della locale comunità di italiani (circa 700), un tempo decisamente più numerosi.

Il paese di Dignano ci riserva un'altra buona sorpresa: il prosciutto Istriano di Milan Bursic; un crudo magro fatto con la carne di tre tipi di maiali bianchi, aromatizzata con sale, pepe, alloro e rosmarino tritato, secondo disciplinare. Nella sua azienda artigianale Kod Milana c'è anche una taverna gestita dalla moglie Darinka. Propone minestre di verdure e pezzetti di lardo, i fuзи con il prosciutto (pasta tipo fusilli) e naturalmente taglieri di affettati, prosciutti e pancette della casa (conto 15 euro).

La tappa successiva è sulla costa, per una visita a Cittanova (Novigrad), una frequentata cittadina con grandi mura medievali e un largo "mandracchio", la parte interna del porto usata per il rimessaggio di piccole imbarcazioni. E' qui che incontriamo la chef Marina Gasi e il marito sommelier Davor Bursic. Nel loro ristorante "Marina" ci attende una buona cucina di pesce da accompagnare ai migliori vini istriani. Chi ama il mare, anche in senso gastronomico, non potrà perdere Fazana. Ma prima di arrivarci visitiamo Pola (Pula), a una decina di km, per una tappa obbligatoria: il Colosseo. Il borgo marinaro di Fazana, invece, è il regno della sardela, una sardina usata in tante ricette e al centro di saporiti viaggi gastronomici con gita in barca.

## INDIRIZZI MANGIARE

**BODULKA** | F. Mosnje 3b  
| Sisan | tel. +356 5230  
0620 | [www.velanera.hr](http://www.velanera.hr) |  
prezzo 4 portate 30 euro  
Ristorante gastronomico  
di cucina istriana e  
mediterranea, dello chef  
Dusan Cernjul, all'interno  
dell'albergo Velanera. Piatti  
di selvaggina, cinghiale,  
lepre, fagiani, caprioli,  
beccacce e tanto pesce  
dell'Adriatico.

**LA PARENZANA** | Volpia 3 |  
Buje Hrvatska |  
tel. +385 5277 7460 |  
[parenzana.com.hr](http://parenzana.com.hr) |  
Menu 25euro  
A 50 metri dalla pista  
ciclabile, una tipica taverna  
istriana dove si cucina in  
un ampio camino. Ottime  
carni alla brace e piatti di  
verdure stagionali. Sempre  
aperto.

**LA PUNTULINA** | Svetog  
Križa 38 | Rovigno |

tel. +385 5281 3186 |  
prezzo 40 euro  
Piatti di pesce da gustare  
in un'atmosfera romantica  
sulla terrazza vista sul mare  
nel borgo di Rovigno.

**MARINA** | Veliki trg 11 |  
Izola | tel +386 5660 4100 |  
[www.hotelmarina.si](http://www.hotelmarina.si) |  
prezzo 40 euro  
Gestito dallo chef  
sloveno Ivica Evacic, un  
buon ristorante a Izola,  
nell'Istria slovena, con  
cucina mediterranea e  
piatti che valorizzano il  
pesce dell'Adriatico, in un  
accogliente albergo sul  
mare.

**MARINA** | Sv Antona 38 |  
Cittanova |  
tel +385 5272 6691 |  
prezzo 40 euro  
Davanti al porto turistico  
di Cittanova il ristorante è  
gestito dalla chef Marina  
Gasi, in cucina, e dal  
marito Davor Bursic, in  
sala e ai vini. Cucina di

## DA VEDERE.

### ISTRIA SLOVENA. DA ISOLA ALLE SALINE

Al centro di Isola il Museo della Parenzana espone fotografie e altri documenti sulla storica ferrovia, una collezione di modelli di treno rari e unici e una grande mappa della Parenzana. Chiuso lunedì. Info [www.izola.eu](http://www.izola.eu) A pochi chilometri il paese di Portorose è un centro turistico e termale con strutture attrezzate, alberghi con centri benessere e tanti trattamenti: bagni turchi, saune finlandesi, talassoterapia, linfodrenaggio, massaggi orientali, aromaterapia, impacchi di fango. Info [www.portoroz.si](http://www.portoroz.si) Da non perdere una visita al Parco ambientale delle saline di Sicciole, dove è prodotto il famoso sale di Pirano, una riserva ornitologica dove si rifugiano nel periodo invernale oltre 280 specie di uccelli che qui si riproducono. Visite guidate all'area protetta su appuntamento. Avventura nelle saline 25€. Info [www.kpss.si](http://www.kpss.si)

pesce. Chiuso il martedì,  
d'inverno a gennaio.

**MILAN** | Stoja 4 | Pola |  
tel +385 5230 0200 |  
www.milanpula.com |  
prezzo 35 euro  
Ristorante con albergo a  
Pola, specialità di pesce e  
carne, 300 etichette di vino,  
produzione di extravergine.

**MONDO** | Barbacan 1 |  
Montona |  
tel +385 526 81791 |  
prezzo 30 euro.  
Menu tartufo 50 euro  
Taverna istriana gestita  
da Klaudio Ivasic a due  
passi dalla prima porta che  
conduce in centro storico.

**PEPENERO** | Porporela bb |  
Cittanova |  
tel +385 5275 7706 |  
pepenero.hr | prezzo 40 euro  
Cucina di pesce rivisitata  
con creatività e originalità  
da Marin Rendic, giovane  
chef emergente originario  
di Zagabria, e qualche  
piatto di crudo.

**SAN ROCCO** | Srednja ulica 2 |  
Verteneglio |  
tel +385 5272 5000 |  
www.san-rocco.hr | menu 4  
o 7 portate da 40 e 55 euro  
All'interno di un elegante  
hotel un ristorante di cucina  
istriana rivisitata.

**STARI PODRUM** | Momjan |  
Momjan (Momiano) |  
tel +385 5277 9152 |  
prezzo 35 euro  
La vecchia cantina, con  
veranda e rustico, a  
conduzione familiare, fa  
una cucina istriana, a base  
di carne alla brace, frittate

con tartufi, funghi, ortaggi  
locali.

## DORMIRE

**CASA DEL SAL** | Parecag 182 |  
Sicciole (Secovlje) |  
tel +386 5672 2016 |  
www.casadelsal.com |  
Camera doppia prima  
colazione 86-107 euro

**GRAND HOTEL PALAZZO** | Obala  
Maršala Tita 24 |  
Poreč (Parenzo) |  
tel +385 5285 8800 |  
hotel-palazzo.hr | camera  
doppia prima colazione incl.  
76-261 euro.

**HOTEL KASTEL** | Trg Andrea  
Antico 7 | Motovun |  
tel +385 5268 1607 | www.  
hotel-kastel-motovun.hr |  
Doppia prima colazione incl.  
da 83 a 107 euro

**HOTEL PARK PLAZA ISTRA** |  
Verudella 17 | Pola |  
tel +358 5259 0000 |  
www.parkplaza.com |  
Camera doppia prima colazione  
incl. 120 - 340 euro

**KEMPISKI HOTEL ADRIATIC** |  
Alberi 300 A, | Savudrija |  
tel +385 52 70 7000 |  
www.kempinski.com |  
camera doppia prima colazione  
incl. 135-600.

**MILAN** | Stoja 4 | Pola |  
tel +385 5230 0200 |  
www.milanpula.com |  
Camera doppia prima colazione  
incl. 96-112 euro.

**SAN ROCCO** | Srednja ulica 2 |  
Verteneglio |  
tel +385 5272 5000 |  
www.san-rocco.hr |

boutique hotel 4 stelle |  
camera doppia prima colazione  
incl. 135-210 euro

## VINO

**KABOLA** | Kanedolo 90 |  
Momjan (Momiano) |  
tel +385 5277 9208 |  
www.kabola.hr

**KOZLOVIC** | Vale 78 |  
Momjan (Momiano) |  
tel +385 5277 9177 |  
www.kozlovic.hr

**MATOSEVIC** | Sv. Lovre 2 |  
Krunčići |  
tel +385 5244 8558 |  
matosevic.com

**TOMAZ** | Kanal 36 |  
Montona |  
tel +385 5268 1717 |  
www.vina-tomaz.hr |

**TRAPAN** | Veruda 10 | Pola |  
tel +385 9824 4457 |  
trapan.hr

**VINAKOPER** | Šmarska  
cesta 1 | Koper  
(Capodistria) |  
tel +386/566.30100 |  
www.vinakoper.si  
Visite guidate ai vigneti e alla  
cantina e degustazioni da  
concordare.

## OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

**MELOTO** | Mlinska 7 |  
Vodnjan (Dignano d'Istria) |  
tel +356/98.283616 | http://  
www.meloto.com

**IPSA** | Ipsi 10 | Livade |  
tel +385/052.664010 |  
www.ipsa-maslinovaulja.hr