



Kulinarični vikend v Istri HRVAŠKA, ZANIMIVA 365 DNI V LETU

Hrvaška je že tradicionalno prva izbira slovenskih gostov. Večina turistov pozna hrvaško obalo le poleti in si niti ne predstavlja, da je lahko skok iz meglenih in hladnih slovenskih mest jeseni in pozimi prav posebno presenečenje. Turistični delavci so še posebej prijazni, vsakemu gostu se popolnoma posvetijo, pa tudi značilnega poletnega vrveža ni. Prav zato nas je, skupino slovenskih turističnih novinarjev, **Hrvaška turistična skupnost** povabila na ogled in kulinarično odkrivanje Istre, ki zadnje čase prav na tem področju prijetno preseneča.

Kaj je boljšega, kot začeti jutro na golf igrišču z 18 luknjami na **Crvenem vrhu**, le lučaj od luksuznega hotela **Kempinski Adriatic 5*** (kempinski.com). Sprehodili smo se še do ribiškega pristanišča in svetilnika v **Savudriji**, nato pa obiskali tradicionalno ribjo restavracijo **Toni** v **Zambratiji**. Ker je sredina novembra v Istri sezona lova na morske liste - *švoje*, je bilo kosilo v tem priznanem gostinskem obratu, ki od leta 1970 nadaljuje družinsko tradicijo domačih istrskih specialitet na nov in ustvarjalen način, prava odločitev. Oče **Paolo** je glavni *chef*, sin **Ivan** pa vodi restavracijo, v kateri ne manjka slavni gostov, kot so **Slavica Ecclestone**, **Lepa Brena**, **Severina** in drugi. Pripravili so nam tunin pršut, marinirane škampe, file morskega lista s tartufi in za sladico miške s sladoledom. Po odličnem kosilu smo se odpravili na ogled **Novigrada** in oljarne družine **Babić**, ki prideluje izjemno in večkrat nagrajeno oljčno olje iz tradicionalno istrskih sort oljk. Svoje brbončice smo razvajali tudi na večerji v restavraciji **Navigare** hotela **Nautica** v marini





Novigrad, nato pa smo se odpeljali v **Rovinj** in prespali v prvem hrvaškem dizajn hotelu **Lone 5*** (lonehotel.com). Razkošno in moderno preddverje je prevzelo in navdušilo vse. V hotelu so na ogled številna dela hrvaških oblikovalcev in slikarjev. Zelo udobne sobe so v toplih tonih, kopalnice imajo tuše in velike kadi, s terase pa je čudovit pogled na plažo **Zlatni rt**. Nekatere sobe imajo na terasi tudi masažni bazen ali prelivni zasebni bazenček s pogledom na park. Po razkošnem zajtrku smo nadaljevali ogled sosednjega hotela **Monte Mulini 5***, ki zadovolji še tako zahtevne goste. Prostoren in v zlate tone odet spa center jemlje dih (montemulinihotel.com). Rovinj je očarljivo obmorsko mesto s številnimi znamenitostmi, kot so **cerkev sv. Eufemije** z bronastim kipom na vrhu zvonika (kip se obrača z vetrom), ulica umetnikov, mandrač, muzej starih istrskih tradicionalnih čolnov **batana** in še bi se kaj našlo. V starem ribiškem mandraču smo zavili na kosilo v staro konobo **Kantinton**, v kateri nam je **chef Danijel Milanović** pripravil tradicionalne rovinjske specialitete, kot so sardele na šavor, istrski ombolo, pljuvance s školjkami ... Naslednji dan smo skozi **Vodnjan**, v katerem smo obiskali festival mladega oljčnega olja, nadaljevali pot v **Pulo** in večerjali v ribiški konobi **Batelina** v **Banjolah**. Restavracijo je revija **Newsweek** uvrstila med 101 najboljšo restavracijo na svetu. Vsi člani družine **Skoko** so ribiči in kar tisti dan ulovijo, dobijo gostje zvečer sveže na krožnik. Prenočili smo v prenovljenem hotelu **Park Plaza Histria 4*** s prekrasnim razgledom na **Jadransko obalo** (parkplaza.com). Tretji dan, v soboto smo se odpeljali v mesto umetnikov, **Labin**, in si ogledali zelo zanimiv mestni muzej, ki ima v kleti postavljeno različico pravega rudnika premoga, ki se je nahajal v bližnji vasi. V centru Labina smo v restavraciji z lokalno gastronomijo **Velo kafe** z vrhunskim kosilom sklenili obisk vedno zanimive Istre. ■

BESEDILLO: PETER IRMAN; FOTO: PETER IRMAN, SHUTTERSTOCK



OD SKRJANO LEVE ZGORAJ V OBRATNI SMERI URNEGA KAZALCA: SAVUDRIJA; EKIPA RESTAVRACIJE TONI IN NJIHOVE OKUSNE JEDI; KAMNITA LOŽA V NOVIGRADU; OLJČNO OLJE BABIĆ; TRI MORSKE JEDI KONOB BATELINA; KANAPEJI RESTAVRACIJE VELO KAFE; CHEF DANIJEL MILANOVIĆ IN SIPIN BRODET Z GRAHOM V KONOB KANTINON; ZUNANJOST IN SOBA HOTELA LONE; ROVINJ; TRI JEDI RESTAVRACIJE NAUTIKA; SOBA IN KOPALNICA, HOTEL KEMPINSKI ADRIATIC.