

Delavnica Izola Vino in kulinarika po beneško

potovanje skozi jedi in okuse, ki povezujejo Izolo in Benetke že več kot 700 let

Izvelek delavnice Raffaella Boniventa in dodatne vsebine, namenjene kreiranju menijev za Dneve beneške kuhinje

Povezanost med Benetkami in Izolo sega več kot 700 let nazaj in temelji na vplivu Beneške republike, ki je obsegala tudi istrski polotok. Leta 1267 je ozemlje, na katerem leži Izola, postalo del Beneške republike, kar je močno vplivalo na kulturni in gospodarski razvoj tega.

Več kot pet stoletij beneške oblasti je pustilo neizbrisno sled v Istri, kar se kaže tudi v lokalni kuhinji, kjer prevladujejo **preproste, lokalne in sezonske jedi**.

Okusi izhajajo iz naravnih sestavin brez zapletenih obdelav, poudarjen je okus "preprostega luksuza" – uživanje v pristnih okusih.

Piatti di Mare

- Sardele / gamberi na šavor
- Folpi (Lessi e in Umido) - Hobotnice (kuhane ali dušene v omaki)
- Seppie (Arroste, Fritte, In Nero) - Sipe (na žaru, ocvrte, z ali v črnilu)
- Risotto de Go - Rižota z ribo "go" ([vrsta ribe iz beneške lagune](#))
- Bigoli in Salsa – Bigoli(vrsta testenin) v omaki
- Bisatto (Anguilla) su L'arna - Jegulja na ražnju
- Baccalà (mantecato, in umido e alla vicentina) – Bakala (kot namaz ali v omaki)
- Sardoni Marinati – Marinirani sardoni
- Cassopipa di Conchiglie (Cozze e Vongole) - Cassopipa s školjkami (klapavice in vongole)

Piatti di Terra

- RisiBisi
- Pasta e fagioli – Testenine in fižol- enolončnica
- [Riso con le secole](#) – Riž s koščki govejega mesa
- Fegato alla Veneziana – Telečja ali svinjska jetra po beneško
- [Castradina](#) - Soljena, dimljena in nato zorjena ovčja krača, ki se uporablja za pripravo juhe z dodatkom listov verzot, čebule in vina
- Pastizada ali Pastissada – Marinirana govedina

Polenta

Polenta je pomemben del beneške kuhinje in je na voljo v različnih različicah. Postrežena je bodisi kremasta na žlico bodisi trdna, narezana na rezine in pečena na žaru. Obstajajo številne različice, a za nekatere nežne ribje jedi je najbolj primerna sorta Mais Biancoperla (stara sorta bele koruze).

Školjke

Laguna in peščeno morsko dno Jadrana sta bila eden glavnih virov hrane za prebivalce Benetk in njihovega zaliva. Školjke imajo ključno vlogo v beneški kuhinji (vongole, klapavice, kapesante, kapesante, kapelunge) - na žaru, kuhane ali preprosto pripravljene v "Cassopipa".

Cassopipa, una ricetta veneta dalle antiche origini:

<https://www.mangiarebuono.it/cassopipa-una-ricetta-veneta-dalle-antiche-origini/>

Ribe, raki in mehkužci

Morje in laguna sta prav tako bogata z ribami in mehkužci. Prisotnost dveh morskih okolij – notranjega (lagune) in zunanjega (morja) ter ustja rek, ki ustvarjajo veliko raznolikost habitatov, omogoča bogato paleto vrst:

seppie, folpi (italijansko polpi), kalamari, brancini, dentici, orade, saraghi, mormore, razze, rombi, passere, sogliole, sardele, alici, sgombri, anguille, cannocchie, mazzancolle, schie (v italijanščini schille), gamberi, granchi, astici...

Meso

Zgodovinsko gledano, v Benetkah ni bilo vzreje goveda, ampak predvsem prašiči in domače živali. Malo govedo je prihajalo s celine, tako kot tudi tradicija kuhanja ovčjega mesa, ki ima verjetno dalmatinske korenine. Na primer, jed **Fegato alla Veneziana** je bila tradicionalno pripravljena s svinjskimi jetri.

Fegato alla veneziana - la ricetta tradizionale:

<https://www.youtube.com/watch?v=Mt6CudRjQTg>

<https://ricette.giallozafferano.it/Fegato-alla-veneziana.html>

Castradina ovčje stegno z verzotami (kodrasto zelje) je tradicionalna jed za praznik Madonna della Salute.

La castradina veneziana:

<https://www.lacucinaitaliana.it/gallery/castradina-veneziana-antica-ricetta/>

Malvazija

Za beneško kulinariko je najpomembnejše vino malvazija., ki dopolni okuse jedi, veliko pa se v kombinaciji s čebulo uporablja tudi pri kuhanju. V Benetkah so malvaziji posvečene ulice, mostovi in kleti, kar priča o globokem zgodovinskem odnosu mesta s tem vinom.

Za dodatno inspiracijo:

<https://thevenetiankitchen.co.uk/recipes-from-a-venetian-kitchen/>