

Sapori di Isola 2023



EVENTI GASTRONOMICI • RICETTE • RISTORANTI • IL MOLO DEI SAPORI
I SAPORI ROMANI SOTTO LE STELLE • MERCATO LOCALE

*Siete invitati ad assaggiare
i sapori di Isola*

Colofone

Ente per il turismo Isola, g.i.e.
Sončno nabrežje 4 – Riva del sole 4

Tel: +386 5 640 10 50

E-mail: tic.izola@izola.si

www.visitizola.com

Autori delle fotografie:

Jaka Ivančič
Sara Glavina
Luka Kaše
Luka Zelko
Dragan Zlatanović
Arhiv TZI

SEGUICI



#VisitIzola



IZOLA
ISOLA





SAPORI
— di Isola —
PRIMORDIALI

Un anno di sapori

Febbraio 2023

Abbiamo raccolto tutte le informazioni sui sapori di Isola, che vizieranno i vostri palati nel 2023. Quest'anno si svolgeranno cinque temi diversi delle giornate culinarie, in cui si uniscono i ristoranti di Isola, e **cinque eventi di »street food«** al molo doganale – Il molo dei sapori. Per poter gustare i sapori d'Isola a casa, presentiamo anche alcune ricette dai nostri maestri culinari.

La primavera inizierà con le Giornate degli **asparagi**, poi entreremo nell'estate con il sapore delle **cozze**. In estate vi invitiamo a vivere una nuova esperienza edonistica – Sapori romani sotto le stelle, dove potrete gustare la cucina romana e uno splendido tramonto. Settembre sarà dedicato alla regina dei pesci – la **sardina**. I piatti in ottobre saranno pieni di **calamari** e l'anno si concluderà con le Giornate del **baccalà**.

Esplora i sapori di Isola!



GIORNATE
DEGLI
ASPARAGI
p. 10



GIORNATE
DELLE COZZE
p. 22

Indice

10 Le giornate degli *asparagi*

19 Il molo dei sapori

20 Mercato stagionale

22 Le giornate delle
cozze nostrane

31 Il molo dei sapori

32 I sapori romani sotto le stelle

40 Le giornate della *regina sardina*

49 Il molo dei sapori

50 Le giornate dei *calamari*

59 Il molo dei sapori

60 Le giornate del *baccalà*

68 Il molo dei sapori

70 Il segreto dimenticato di Isola

Il molo dei sapori



*Street food
a Isola*



GIORNATE
DELLA
SARDINA
p. 40



GIORNATE
DEI CALAMARI
p. 50



GIORNATE
DEL BACCALÀ
p. 60

Calendario delle giornate culinarie ...

Le giornate degli *asparagi*



Venerdì, 31. 3. – Domenica, 16. 4.

Le giornate delle *cozze nostrane*



Venerdì, 19. 5. – Domenica, 4. 6.

Le giornate della *regina sardina*



Venerdì, 15. 9. – Domenica, 1. 10.



Venerdì, 6. 10. – Domenica, 22. 10.

Le giornate del *baccalà*



Venerdì, 3. 11. – Domenica, 19. 11.

Mercato stagionale



Mercato locale · Maggio - Settembre

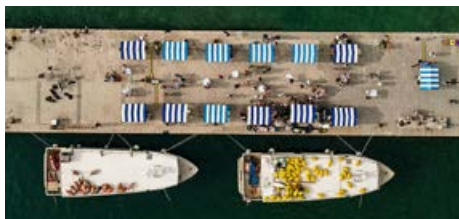
... e del Molo dei sapori 2023

Il molo dei sapori



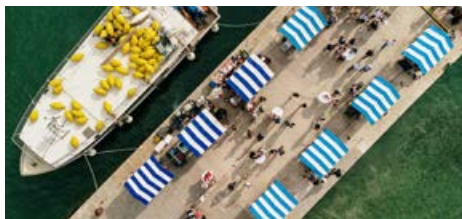
Sabato, 8. 4.

Il molo dei sapori



Sabato, 6. 5.

Il molo dei sapori



Sabato, 10. 6.

Il molo dei sapori



Sabato, 16. 9.

Il molo dei sapori



Sabato, 14. 10.

I sapori romani sotto le stelle



Esperienza speciale · Maggio - Settembre

*Il vero
senso del
KM zero.*

Anno culinario di Isola



Giornate culinarie a Isola

I ristoratori di Isola si uniscono nelle giornate culinarie per promuovere gli ingredienti tipici locali, presentandoli in piatti moderni o tradizionali. Ogni anno ad Isola organizziamo **cinque temi diversi delle giornate culinarie**, ognuna dura circa due settimane.

L'anno culinario inizia con le **Giornate degli asparagi**, sani germogli selvatici. L'estate è salutata con le **Giornate delle cozze nostrane**, mentre l'autunno inizia con le **Giornate della regina sardina**.

Il tardo autunno è segnato dalle **Giornate dei calamari** e le **Giornate del baccalà**.



Locale e fresco

I ristoratori che partecipano nelle giornate culinarie sono parte del progetto Chilometro Zero, che è attivo da diversi anni e con il quale abbiamo arricchito l'offerta gastronomica di Isola. Lo scopo dell'iniziativa è di promuovere l'utilizzo dei prodotti dell'ambiente circostante e offrire sostegno all'agricoltura locale. Tuttavia, l'iniziativa garantisce anche che i piatti nei ristoranti di Isola siano preparati con ingredienti freschi e locali. I ristoratori coinvolti nell'iniziativa si impegnano a utilizzare almeno l'80 % di ingredienti provenienti dall'ambiente locale.



Il progetto Chilometro Zero segue la linea guida "Dal mare, o dal campo, al piatto" e, oltre a garantire che nei piatti di Isola si possono trovare piatti freschi e autoctoni, fornisce anche un importante contributo al supporto dei fornitori locali.



Giornate culinarie

Giornate degli asparagi



*Dal 31
marzo al
16 aprile*

Gli asparagi (*Asparagus acutifolius*) che crescono individualmente, di solito in compagnia di un sottobosco spinoso, sono deliziosi germogli selvatici, precursori della primavera. Possiamo raccogliergli da marzo all'inizio di giugno e usarli per preparare diversi piatti. Il modo più semplice e comune è abbinarli a uova strapazzate. Se preferite un piatto più sostanzioso, scoprite i «sapori di Isola» dove troverete ricette che vi impressioneranno.

Durante le Giornate degli Asparagi, la prima campagna culinaria dell'anno, potrete provare menù innovativi a base di questo popolare ingrediente selvatico, che saranno disponibili nelle locande e nei ristoranti di Isola.

Siete invitati ad assaporare i piatti con asparagi dal 31 marzo fino 16 aprile.





Gnocchi con asparagi e salsiccia fatta in casa



Ingredienti

per 4 persone

Gnocchi

1 kg di patate
200 g di farina
1 uovo
1 cucchiaino di sale

Salsa

150 g di salsiccia
fatta in casa
1 cipolla
200 g di pelati

- 1** Cuocere le patate assieme alle bucce. Una volta raffreddate, sbucciarle e schiacciarle. Aggiungere un uovo. Mescolare la farina e il sale fino ad ottenere una massa liscia. Stenderla e formare gli gnocchi.
- 2** Affettare la salsiccia, tritare la cipolla e friggerla, aggiungere la salsiccia e procedere con la frittura, aggiungere poi i pelati. Versare un po' di acqua. Spezzettare gli asparagi e cuocerli per circa 20 minuti.
- 3** Nel frattempo far bollire l'acqua per poi versare gli gnocchi nell'acqua bollente e salata. Quando vengono a galla, lasciarli cuocere per altri 3 minuti. Ritirarli con una paletta bucata e aggiungere il sugo. Una volta preparato il piatto, potete aggiungere del parmigiano.

La ricetta è stata preparata da parte del **Ristorante Doro**.



Ristorante Doro

Piazza Caduti per la libertà 3,
6310 Isola

T: +386 5 641 74 96

E: gostilnadoro@gmail.com

Sotto il baldacchino degli alberi di castagno si trova il ristorante Doro, dove ogni giorno il personale vi aspetta con la calorosa ospitalità costiera. Il loro desiderio è offrirvi un posto dove potrete rilassarvi e godervi un buon bicchiere di vino accanto alle specialità selezionate. Il cibo è preparato usando carbone dolce su una griglia preparata con cura in modo che la carne possa ottenere un sapore unico e speciale.

Igor Božič rappresenta la seconda generazione del ristorante di famiglia. Gestisce il ristorante con sua moglie, e con i loro figli che hanno già

incominciato ad aiutare con il lavoro. Da piccolo giocava nel sempreverde parco accanto al ristorante ed è praticamente cresciuto nell'ombra dei castagni del ristorante. Il ristorante è la sua casa – ecco perché il senso di familiarità e un tocco di tradizione insieme al seguire le tendenze moderne sono gli elementi coesivi che cercano di preservare. Igor si dedica anche allo sport. È un appassionato giocatore e allenatore di calcio.

Igor Božič: *»Da piccolo non mi piaceva mangiare e neanche raccogliere gli asparagi, mentre oggi questo mi fa piacere.«*

Il ristorante partecipa nelle

campagne: Giornate degli asparagi, Giornate delle cozze nostrane, Giornate della regina sardina, Giornate dei calamari, Giornate del baccalà.





Agriturismo Medljan

Cetore 29, 6310 Isola

M: +386 40 626 684

E: medljan@atnet.si

Agriturismo Medljan si trova vicino al villaggio di Cetore. Con un'abbondanza di animali e l'autentico ambiente istriano offre una fuga ideale dal tram-busto della città. L'entroterra di Isola è intervallato da piste ciclabili e sentieri escursionisti-

ci, quindi l'agriturismo è un'ottima tappa dove rinfrescarsi con piatti tradizionali. È anche una scelta perfetta quando si desidera pasta fatta in casa o minestre. Il loro menù comprende ricette autentiche di nonna Justa e molte bevande fatte in casa.

Agriturismo Medljan partecipa nelle Giornate degli asparagi.



Ristorante Gušt

Viale 1 Maggio 5, 6310 Isola

M: +386 31 60 60 40

E: info@gostilnica-gust.si

Gušt è un piccolo ristorante romantico nel cuore di Isola. Offre ottime pizze, frutti di mare, piatti di carne, "padelle", pasta all'italiana e meravigliosi

dessert preparati con amore. Musica delicata e tanta buona energia accompagnano l'atmosfera del ristorante Gušt durante tutto il giorno.

Il ristorante partecipa nelle campagne: Giornate degli asparagi, Giornate delle cozze nostrane, Giornate della regina sardina, Giornate dei calamari.





Trattoria Korte

Korte 44a, 6310 Isola

T: +386 5 642 02 00

E: info@gostilnakorte.si

Nell'entroterra di Isola, tra oliveti e vigneti, si trova il villaggio di Korte – un ottimo punto di partenza per gli amanti della natura e dello sport. Trattoria Korte vanta più di 50 anni di tradizione basata sulla cucina istriana autentica con un tocco di specialità culinarie moderne. La trattoria è specialmente caratterizzata dai piatti fatti in

casa e il personale cordiale. Ogni giorno, agli ospiti viene offerto pane alle olive fatto in casa, pasta eccellente, prelibatezze di mare e di carne, preparate esclusivamente con olio d'oliva locale, e vini imbottigliati accuratamente selezionati.

Il ristorante partecipa nelle campagne: Giornate degli asparagi, Giornate delle cozze nostrane, Giornate della regina sardina, Giornate dei calamari, Giornate del baccalà.



Art caffè Odeon

*Via delle Brigate d'Oltremare 4,
6310 Isola*

T: +386 5 97 64332

E: info.kvart@gmail.com

FB: Art Kavarna Odeon

Art caffè Odeon è un luogo creativo nel centro di Isola, che risveglia i sensi e stimola le gioie della vita: dalla cucina sperimentale alla creatività versatile, dalle attività artistiche alla scena di spettacoli letterari, teatrali, narrativi e musicali.

La cucina di Art caffè Odeon è diversa ogni giorno. Piatti freschi e sani senza carne con spezie dal Mediterraneo al Giappone sono disponibili tutti i giorni feriali dalle 11.00 alle 15.00.

In Art caffè Odeon troverete anche gustose torte e pasticci - ni fatti in casa!

**Art caffè Odeon partecipa
nelle** Giornate degli asparagi.





SAVE
— the —
DATE!

Il molo dei sapori

Street food a Isola

8 aprile 2023 · Molo nord

Mercato locale

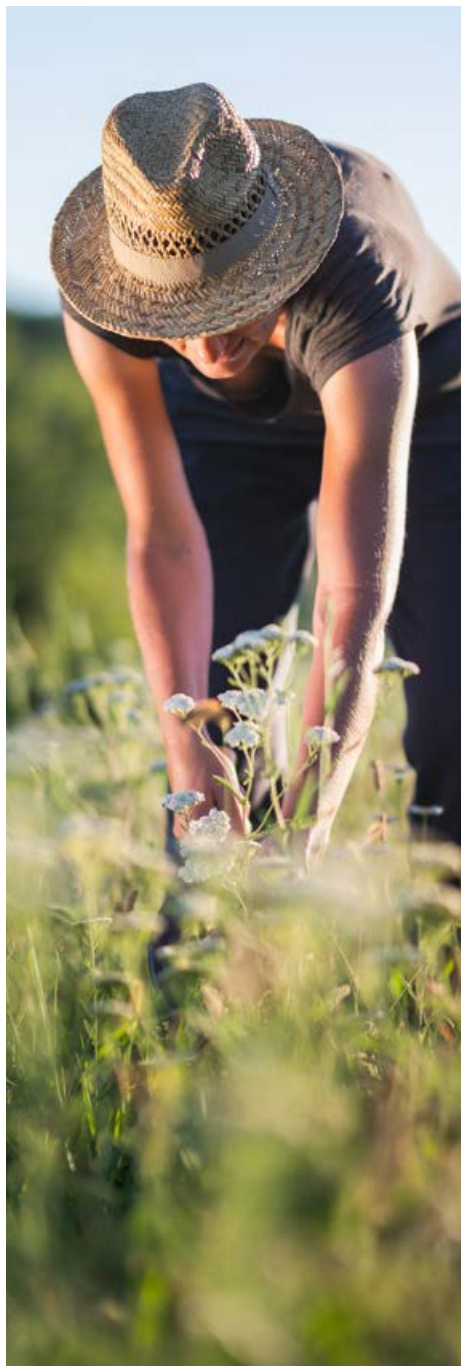
Roba dal mio campo



Visitate il mercato con i prodotti locali

Al mercato stagionale "Roba dal mio campo" gli agricoltori hanno l'opportunità di vendere i loro raccolti. Si svolge **da maggio a settembre** in Viale I maggio. Durante questo periodo, **il mercoledì e il sabato dalle 8:00 alle 13:00**, potrete arricchire i vostri cestini con prodotti della campagna isolana. Così vi garantisce di avere sempre a disposizione frutta, verdura e altri prodotti di qualità, sopportando al contempo l'agricoltura locale.





Giornate culinarie

*Dal 19
maggio al
4 giugno*



Giornate delle cozze nostrane

Le cozze sono i frutti di mare più conosciuti e facilmente reperibili. Sono più comunemente preparate «alla busara» il piatto più semplice a base di cozze. Alle Giornate delle cozze nostrane, avrete la possibilità di gustare altri piatti di cozze e conoscere la creatività degli chef di Isola.

L'aroma delle cozze nostrane, che potrete provare in molti ristoranti di Isola, vi incanterà tra il 19 maggio e il 4 giugno.



Preparazione semplice

Ci sono soltanto alcune linee guida da seguire per l'acquisto e la preparazione delle cozze. Le cozze devono essere ancora vive, con un guscio integro e chiuso. Non dovrebbero avere fango o sabbia addosso, mentre gli organismi piccoli non sono un problema. Le cozze devono avere una targhetta con i dati di luogo di produzione e del produttore, il numero veterinario e la data di pesca.

I fornitori delle cozze per le Giornate delle cozze nostrane sono Mytilus e Prosub, che si assicurano che nei ristoranti si trovino sempre le cozze più fresche e gustose..

I luoghi di produzione si trovano nei parchi naturali di Sicciole, Strugnano e Punta grossa.

Anche i principianti della cucina possono preparare le cozze alla busara, bastano pochi ingredienti di qualità. Dušan Brkić dal ristorante Sonja ci ha affidato alcuni consigli su come preparare questo piatto delizioso.



Cozze alla busara



Ingredienti

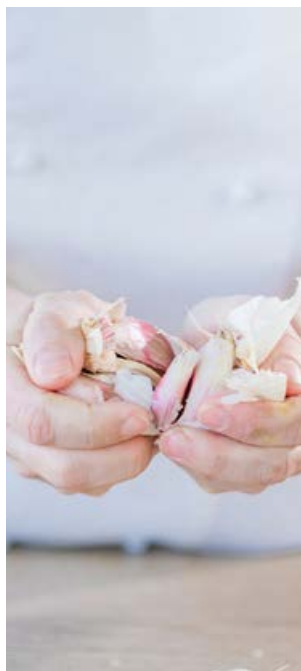
per 4 persone

4 cucchiaini di olio di oliva
3-5 spicchi di aglio
2-3 cucchiaini di pangrattato
0,5 del mazzetto di prezzemolo
2 dl di vino bianco
1 kg di cozze fresche (es. cozze nostrane, ostriche, vongole, arche di Noè (mussoli))

- 1** Come prima cosa pulire e lavare le cozze. Una volta spazzolate, lasciarle in acqua per un po' in modo che sia rimosso lo sporco.
- 2** Sbucciare l'aglio e tritarlo finemente, poi tritare anche il prezzemolo. Mettere l'aglio in una pentola larga con olio d'oliva riscaldato. Mescolare e lasciare a soffriggere soltanto al punto di sentire l'aroma dell'aglio. Aggiungere un cucchiaino di pangrattato, il prezzemolo tritato e sfumare con il vino bianco. Mescolare per bene e far bollire. Versare le cozze pulite nella pentola e spargere con il prezzemolo. Coprire la pentola e cuocere per 10 minuti ad alta temperatura. Ogni tanto agitare la pentola durante la cottura.
- 3** Dopo la cottura, eliminare le cozze ancora chiuse. Prendere le cozze aperte dalla pentola e servirle. Aggiungere il resto del pangrattato nella pentola contenente il sugo. Mescolare per bene e condire con sale, se necessario. Cuocere il sugo per altri 1-2 minuti e dopo versarlo sulle cozze. Servire il piatto con pane fresco, preferibilmente fatto in casa.

Lo sapevi che le cozze non si mescola durante la cottura? La pentola in cui vengono preparate viene semplicemente scossa. Se le mescoliamo con un fornello, la carne cade spesso dai gusci.

*La ricetta è stata preparata per voi da parte del **Ristorante Sonja**.*



Ristorante Sonja

Via Mario Moro 4, 6310 Isola

T: +386 5 640 35 00

E: info@gostilnasonja.si

La storia del Ristorante Sonja comincia in un pittoresco paesino istriano sopra Isola, dove per la prima volta nel 1988 presentarono sul piatto vari doni della terra istriana. Hanno preparato bontà istriane caserecce per più di un decennio e nel nuovo millennio decidono di trasferirsi nella città peschereccia slovena più conosciuta - Isola.

Trattoria Sonja è un ristorante familiare, condotto da Dušan Brkič, che già sin dall'infanzia

trascorre ogni estate al ristorante. Nella ricerca di qualcosa di nuovo, il suo amore della cucina gli ha portato alla decisione di offrire anche il servizio di catering il quale è in dieci anni diventato un segmento importante e attrae sempre più attenzione.

Dušan Brkič: *»Per preparare cozze alla busara non è necessario aggiungere sale, poiché sono le cozze stesse a dare il miglior sapore.«*

Il ristorante partecipa nelle:

Giornate degli asparagi, Giornate delle cozze nostrane, Giornate del baccalà.





Trattoria di pesce Arrigoni

Via Dante Alighieri 18, 6310 Isola

M: +386 40 394 512

E: valter.ferenac@gmail.com

Arrigoni offre specialità di pesce fresco, e il loro brodo di pesce incanta con l'intreccio di sapori di mare. Sono inoltre disponibili altri piatti alla griglia e prelibatezze fatte in casa. La trattoria si trova all'ingresso del porto turistico di Isola con parcheggio gratuito nel paco Arrigoni o accanto al lungo-

mare dal centro di Isola verso la baia di San Simone. La terrazza è aperta in estate, mentre il cibo per la consegna o il catering per occasioni speciali sono disponibili tutto l'anno. Oltre al piacevole ambiente verde, rimarrai impressionato anche dal personale sempre sorridente.

La trattoria partecipa nelle:

Giornate delle cozze nostrane,
Giornate della regina sardina.



Ristorante Parangal

Riva del sole 20, 6310 Isola

T: +386 5 641 74 40

M: +386 41 673 846

E: allf.piran@gmail.com

Il ristorante Parangal offre antipasti freddi e caldi, zuppe, specialità di carne e pesce fresco come aragosta, rombo, fabbro, branzini e altri frutti di mare alla griglia. Potete anche

ordinare la pasta con i tartufi oppure scegliere tra una vasta selezione di dessert e vini in bottiglia. Dalla terrazza, che si trova proprio accanto al mare, avete una splendida vista sul porto turistico di Isola.

Il ristorante partecipa nelle:

Giornate degli asparagi, Giornate delle cozze nostrane, Giornate dei calamari, Giornate del baccalà.





Ristorante Manjada

Via Mario Moro 25d, 6310 Isola

T: +386 5 641 63 21

M: +386 31 534 810

E: Morova ulica 25d

Il ristorante e pizzeria Manjada si trova a Isola, più precisamente di fronte all'Haliaetum San Simon Hotel. Offrono pranzi con l'offerta stagionale e una vasta gamma di piatti di

carne e pesce. Nell'accogliente atmosfera familiare di Manjada, vi attende un servizio cordiale e, soprattutto, cibo delizioso.

Il ristorante partecipa nelle:

Giornate degli asparagi, Giornate delle cozze nostrane, Giornate della regina sardina, Giornate dei calamari, Giornate del baccalà.



Trattoria Pergola

Via Pinko Tomažič 10, 6310 Isola

T: +386 5 660 74 21

E: prodaja@hotel-delfin.si

Gli ospiti tornano volentieri a Pergola, soprattutto per le sardine e per i piatti di pesce, i piatti di pesce, che si posso-

no godere vicino al mare. In Pergola vi aspettano durante i mesi più caldi dell'anno.

La trattoria partecipa nelle:

Giornate degli asparagi, Giornate delle cozze nostrane, Giornate della regina sardina, Giornate dei calamari.





SAVE
— the —
DATE!



Il molo dei sapori

Street food a Isola

6 maggio 2023 · Molo nord

Risveglia tutti i sensi in un'esperienza speciale

I sapori romani sotto le stelle

Gli antichi Romani sapevano bene come viziare il proprio corpo e l'anima ...

*Edonismo
senza
confini*



La località di San Simone è una zona idilliaca dove una volta fu ubicata una villa romana. Vi si tenevano banchetti prelibati durante i quali agli ospiti venivano serviti cibi romani di prima scelta. Ora anche voi potete inoltrarvi alla scoperta del secolo II e fare un salto nel passato in stile edonistico.

Un'esperienza culinaria a Isola d'Istria

Sapete cos'è un triclinio? Chi era un vilicus? A chi era offerto il primo brindisi e cosa significa "salvete"? Lo scoprirete appena vi lascerete conquistare dai sapori antichi per diventare nobili signori romani per una notte. Lì dove giaceva una villa romana oggi vi è collocato un parco archeologico invitante, il quale vi aspetta per farvi vivere un'autentica esperienza gastronomica.

I romani hanno sempre saputo mettersi a proprio agio.

Siamo convinti che pure voi vi troverete a vostro agio appena vi metterete nelle vesti dei Romani. Sarà un salto di 2000 anni nel passato. Per primo, vi metterete le tuniche, di seguito vi stenderete sul triclinio lasciandovi attendere dal vilicus, il custode della villa. La dolce vita alla romana continuerà con la degustazione dei cibi



antichi romani. Verrete immersi completamente nei modi antichi - difatti i veri Romani mangiavano senza posate, a mani nude. La vostra scoperta dei sapori antichi romani passerà attraverso tutti i sensi; purtroppo oggi non siamo più abituati a tutto ciò. Il vilicus passerà tutta la serata con voi: vi racconterà delle

storie e si occuperà del programma culturale artistico a cui vi aggiungerà il suo pizzico di sale un'artista proveniente dall'Aquileia. Il trattenimento sarà arricchito da puella (serva romana) e dal servitore. Il tutto verrà concluso da una sorpresa "proibita"

Gastronomia romana – la regina della serata

A parte le storie burrascose e le attività di divertimento, la regina della serata sarà senza dubbi la gastronomia antica romana. Sarete conquistati da un banchetto romano di tre portate: ognuna di queste prelibatezze culinarie vi farà assaggiare un particolare aspetto del periodo romano. Godetevi i cibi lentamente ad ogni boccone ... la cena nell'antica Roma era soprattutto un evento sociale! Durante i pasti si usava chiacchierare, fare nuove conoscenze e perfino concludere velocemente qualche affare in un'atmosfera piacevole.

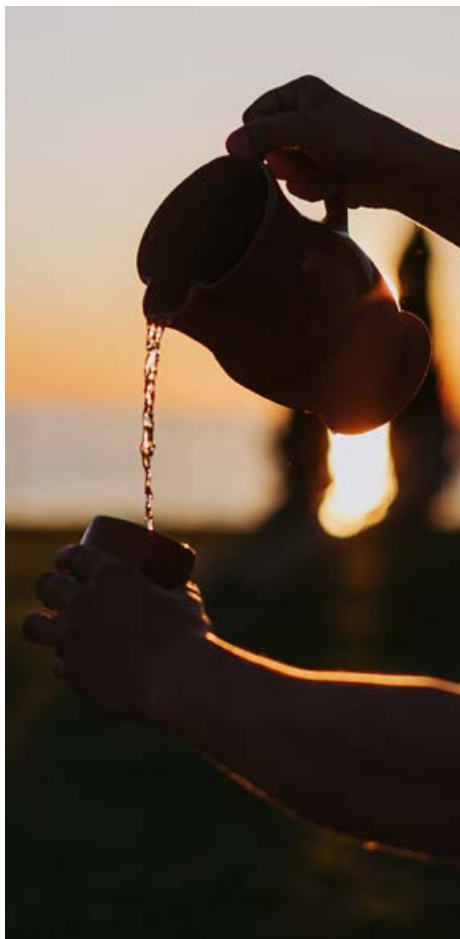


Come si svolge quest'esperienza?

L'esperienza culinaria "I sapori romani sotto le stelle" si svolge all'aperto, in una località idilliaca all'interno del parco archeologico di Isola, nella baia di San Simone. La cena in stile antico romano è pensata per un massimo di 9 persone. Gli ospiti vengono ricevuti dal vilicus (custode della villa romana) a cui viene dato l'onore di far viaggiare gli ospiti indietro nel tempo. Il fil rouge della serata è la degustazione dei cibi antichi romani, seguita da un programma culturale artistico.

Per chi è pensata?

L'esperienza culinaria è destinata agli adulti e a tutti i buongustai che desiderano scoprire nuovi sapori e cibi particolari esotici. L'unica condizione è che mangino la carne e/o il pesce. L'esperienza piacerà molto a tutti gli amanti di storie e del patrimonio culturale, a tutti i membri della compagnia che non esiteranno a immergersi nel ruolo degli aristocratici romani.



Quando possiamo usufruirne?

Per riservare una serata "I sapori romani sotto le stelle" ad alto contenuto esperienziale seguire le date pubblicate sulla nostra pagina web **Nego-zio online**. È necessario prenotare o acquistare il servizio in anticipo. L'esperienza culinaria dura circa 2 ore. Qualora il gruppo mostrasse interesse, sarà possibile allungare minimamente la serata. In caso di maltempo la cena verrà rimandata a una data successiva.

*Programma
culturale*





Prenotare per farsi viziare in stile degli antichi Romani

L'esperienza "I sapori romani sotto le stelle" verrà organizzata due volte a settimana durante tutta l'estate. **È necessario prenotare la data o acquistare il servizio in anticipo.** La cena e il programma accompagnante sono organizzati per un gruppo fino a 9 persone al massimo. È preferibile ricevere un gruppo abbastanza grande per motivi di una migliore organizzazione dell'evento. Sicuramente farebbe piacere partecipare a una serata simile anche ai vostri amici, vero?

È possibile adattare il programma a gruppi chiusi o preparare l'evento in inglese. Per maggiori informazioni scrivere tramite il modulo online sul sito www.visitizola.com.

Prenotate ora!





*Sapori
unici*

Sapori à la romana

Menù romano

Il menù è composto da piatti tipici dell'epoca romana, relativamente adatti al gusto moderno.

Gustatio / antipasti

Cucumeres rasos – insalata di cetrioli

Cetrioli freschi, coltivati nella parte esterna di villa Marittima, conditi con miele.

Ovis hapalis – uova con pignoli

Metà delle uova condite con pignoli bagnati nel vino e una versione moderna di salsa di pesce romana (liquamen).

Pane di farro – pane non lievitato o con lievito madre – pagnotta al formaggio

Pane di ficchi

Il pane con lievito madre sarà perfetto per accompagnare i condimenti, potrete assaporare anche il gusto delle pagnotte al formaggio. I più golosi sarete impressionati dal pane alla frutta con le noci.



Assaturam - arrosto di carne con sale e miele

Petti di pollo cotti al sale e conditi con il miglior miele della tenuta.

Salla catabia a la apicius – pollo con spezie e formaggio

Pollo gratinato con parmigiano condito con erbe aromatiche.



Primae mensae / primi piatti

Perna – prosciutto cotto nell'impasto

Prosciutto cotto con fichi e alloro, avvolto nell'impasto e cotto al forno.

Ius diabotanon in pisce frixo – pesce al forno con salsa

Il sontuoso piatto di branzino unisce il gusto di spezie orientali con la freschezza delle erbe raccolte nel giardino di Villa Marittima. Il dolce retrogusto di mandorle e miele completa i sapori in un insieme perfetto.

Cucurbitas cum gallina - zucchini con pollo e pesche

Carne di polli, che trascorrevano le giornate nella lussuosa tenuta agricola del Dominus, sarà preparata dal miglior servitore della villa. La carne viene accompagnata dalle pesche, raccolte quando la rugiada mattutina ancora brillava su di loro. Il sapore di pesche, pollo morbido e una miscela di erbe e spezie creano un gusto a cui non siete abituati.

Contorni

Carotae frictae – carote arrostiti

Carote arrostiti con salsa al vino e cumino.

Cucurbitas – zucchini

Zucchini alle spezie dell'orto della tenuta condite con vino rosso.

Gustum de cucurbitas – anti-pasto di zucchini

Zucchini con sardine salate e verdure.



Pisa – piselli

Piselli in compagnia di porri con salsa di pepe e la regina delle erbe mediterranee (basilico).

Mensae secundae / dolci

Dulcia domestica – dolce fatto in casa / datteri ripieni in miele

Un dolce in cui si fondono la dolcezza dei datteri e la piccantezza del pepe.

Globuli – palline di miglio e ricotta

Palline di miglio con ricotta fritte in olio d'oliva.

Bevande

Mulsum - pozione dolce, vino bianco secco con miele

Mulsum sperati – Speratus mulsum, vino rosso con miele e spezie

Buon appetito!

*Dal 15
settembre al
1 ottobre*



Le giornate della regina sardina

Le sardine sono un tipico pesce azzurro dalla carne saporita e facilmente digeribile. Sono classificate come pesce piccolo, poiché raggiungono fino a 25 cm e pesano circa 30 g. Nonostante la sardina sia tra i pesci più economici e disponibili, per molti buongustai è la regina dei pesci.

La pesca ha fortemente segnato la storia di Isola e la sua identità locale, e le sardine si trovano spesso nelle reti dei pescatori del posto e proprio per questa ragione quest'anno a Isola organizziamo le Giornate della regina sardina.

Le Giornate della regina sardina si svolgeranno dal 15 settembre al 1 ottobre.

Durante questa campagna culinaria, i ristoranti di Isola prepareranno una varietà di piatti a base di sardine. Le sardine sono ottime alla griglia, fritte o preparate al forno. Anche un piatto semplice come i filetti di sardine salate può essere una vera specialità.



Salute dal mare

Secondo gli esperti, il pesce si dovrebbe mangiare due volte a settimana, principalmente come sostituto della carne rossa o altri prodotti a base di carne. I pesci contengono proteine facilmente digeribili, potassio, ferro, selenio e sono pieni di acidi grassi insaturi omega-3, essenziali per il sistema cardiovascolare.

Il pesce migliore è ovviamente quello che compriamo direttamente dai pescatori, ma molti non hanno questa opzione. Anche una visita alla pescheria è una buona scelta.

Le sardine fresche si riconoscono al primo sguardo: sono sode, la buccia e le squame sono lucide, gli occhi sono limpidi, e profumano di mare. In caso contrario, è meglio utilizzare pesce fresco congelato.

Per incoraggiarvi a mangiare più pesce, il ristorante Kamin ha preparato una ricetta invitante.



Sardine ripiene di formaggio caprese



Ingredienti

per 4 persone

Patè

0,5 kg di sardine fresche
1 spicchio d'aglio
1 rametto di rosmarino
1 cucchiaino di semi di senape
Succo di 1 limone
2 cucchiari di panna acida
2 cucchiari di olio d'oliva
Sale, pepe, prezzemolo

Sardine

16 sardine fresche
10 g di formaggio di capra
2 dcl di birra chiara
2 uova
150 g di farina
Sale

Patè

- 1 Pulire le sardine, togliere le teste e lasciarle asciugare. Sbucciare l'aglio (non affettarlo) e metterlo in una padella con le sardine e il rosmarino.
- 2 Pulire le sardine arrostiti in modo che rimanga solo carne. Schiacciare le sardine e l'aglio arrostito con una forchetta (non usare frullatore), aggiungere semi di senape, succo di limone, panna acida, prezzemolo e olio d'oliva. Mescolare per bene e lasciar raffreddare.

Sardine

- 1 Pulire le sardine, lasciarle asciugare e rimuovere le lisce. Aprire il pesce in modo da ottenere la forma di una farfalla. Mettere una fetta di formaggio nel mezzo e coprirlo con un'altra sardina. Chiudere l'apertura con gli stuzzicadenti.
- 2 Mischiare birra, uova, farina e un pizzico di sale per fare la pastella. La pastella dovrebbe essere abbastanza densa, così da attaccarsi alle sardine infarinate, che poi frigate in olio caldo. Quando le sardine sono fritte, adagiarle su un canovaccio e lasciarle asciugare. Servire con un'insalata o un altro contorno.

*La ricetta è stata preparata per voi da parte del **Ristorante Kamin** al Belvedere.*



Ristorante Kamin

*Dobrava presso Isola 1a,
6310 Isola*

T: +386 5 660 56 66

M: +386 41 350 360

E: restaurant@belvedere.si

Il Ristorante Kamin al Belvedere vi offre un'esperienza culinaria indimenticabile. La sua terrazza offre una vista meravigliosa e d'inverno potete viziare il vostro palato accanto al camino con pietanze cotte con il metodo di cottura coperta "pod peko". Lo chef Podpečan dirige una squadra di cuochi eccezionali che preparano piatti basati sui sapori tradizionali istriani con un tocco moderno, specialità di pesce, il tutto utilizzando solamente ingredienti freschi, stagionali e locali.

Lo chef Igor Delak ha iniziato la sua carriera di cuoco come

studente della Scuola Secondaria di Turismo di Isola. Il suo amore per il cibo lo ha portato in molti resort alberghieri, dove ha diretto squadre di chef di alto livello come capo cucina. Ha dimostrato le sue capacità di leadership anche all'estero, gestendo tre ristoranti in Austria. Ma poiché è impossibile sradicare l'amore per il mare da un nativo del Litorale, dopo quattro anni è tornato sulla costa e ora, per il secondo anno consecutivo, è lui a dettare il ritmo di tutte le prelibatezze istriane e mediterranee che il Ristorante Kamin prepara per i suoi ospiti.

Il ristorante partecipa nelle:

Giornate degli asparagi, Giornate delle cozze nostrane, Giornate della regina sardina, Giornate del baccalà.





Casa Della Pizza

Via Dante Alighieri 4, 6310 Isola

M: +386 30 742 333

E: casadellapizzaizola@gmail.com

L'impasto delle pizze preparate in Casa della Pizza lievita per 48 ore ed è fatto alla maniera napoletana. La mano attenta del pizzaiolo, un buon impasto e gli ingredienti freschi di qualità come mozzarella fresca, pomodori, olio d'oliva e spezie sono le basi della vera pizza italiana. Il forno giusto,

la giusta temperatura, il giusto tempo di cottura, sono dettagli cruciali ma spesso trascurati della vera pizza italiana. Il breve tempo di cottura ad alta temperatura assicura che l'impasto sia cotto in modo che rimanga morbido all'interno e la crosta sia leggermente croccante. Questi sono i principi di base della Casa della Pizza.

La pizzeria partecipa nelle:

Giornate degli asparagi, Giornate delle cozze nostrane.



Ristorante Ribič

Piazza grande 3, 6310 Isola

T: +386 5 641 83 13

M: +386 41 744 221

E: gostilna.panorama@gmail.com

Accanto al mandracchio su Piazza Grande si trova Trattoria Ribič, la cui tradizione risale a 140 anni fa, rendendo la trattoria un edificio storico protetto. La trattoria si concentra prin-

cipalmente su piatti di mare, ma si può gustare anche cibo alla griglia. La terrazza esterna ospita oltre 100 persone, e la sala da pranzo interna offre 56 posti. La trattoria è adatta per celebrazioni o cene private.

Il ristorante partecipa nelle:

Giornate delle cozze nostrane, Giornate della regina sardina, Giornate dei calamari, Giornate del baccalà.





Trattoria Istra

*Piazza della Repubblica 1,
6310 Isola*

M: +386 30 459 542

E: info.liliku@gmail.com

La trattoria Istra si basa sull'antica tradizione della semplice cucina istriana con un tocco del Mediterraneo. Alla trattoria Istra vi aspettando piatti istriano-mediterranei

fatti in casa, come ottimo pesce al forno, deliziose pizze, caffè profumato e gelato artigianale durante l'estate. Benvenuti in un luogo dove vi sentirete come se il tempo si sia fermato.

La trattoria partecipa nelle:

Giornate delle cozze nostrane,
Giornate della regina sardina,
Giornate dei calamari.





SAVE
— the —
DATE!

Il molo dei sapori

Street food a Isola

10 giugno 2023 · Molo nord





Giornate culinarie

Le giornate dei calamari

I calamari sono senza dubbio i cefalopodi più gustosi. Il calamaro dell'Adriatico è nella stessa categoria del pesce bianco di prima classe.

I calamari sono conosciuti quasi in tutto il mondo. Sono apprezzati nel Mediterraneo così come negli Stati Uniti, in Sud Africa, in Australia, in alcuni paesi del Medio Oriente e in Asia. Possiamo prepararli in vari modi, ma nel Mediterraneo di solito si mangiano fritti, grigliati e accompagnati delle bietole o preparati in brodo con varie spezie mediterranee.

Quest'anno a Isola si svolgeranno le Giornate dei calamari – i veri protagonisti della cucina mediterranea.



*Dal 6 al
22 ottobre*

Alle Giornate dei calamari, tra il 6 e il 22 ottobre, scoprirete l'immaginazione culinaria degli chef di Isola.

I ristoranti di Isola vi vizieranno con deliziosi piatti di calamari con un tocco di tradizione e un pizzico di modernità.



Frutti di mare sani

I calamari sono pieni di proteine facilmente digeribili, contengono vitamine B2, B3 e B12, fosforo, zinco, magnesio e potassio. Inoltre hanno un alto contenuto di rame, che svolge un ruolo importante nell'assorbimento e sfruttamento del ferro e nella formazione dei globuli rossi.

I calamari si comprano freschi o congelati. È importante notare che all' momento dell'acquisto dovrebbero essere di colore bianco perla, la carne non dovrebbe essere giallastra. Gli occhi del calamaro fresco sono neri e chiari.

Il segreto dei calamari morbidi è la loro preparazione che dovrebbe essere o molto breve o molto lunga.

Un fattore importante è anche l'odore che è delicato, ma non profuma dal pesce. Possiamo usarli interi: farciti, tagliati, sono commestibili anche i tentacoli e possiamo utilizzare anche l'inchiostro.



Calamari al sugo con pasta o polenta



Ingredienti

per 4 persone

800 g di calamari puliti
200 g di polenta o
400 g di pasta
1 cipolla
1 testa d'aglio
2 a 3 pezzi di pomodori
maturi grandi o
250 a 300 g di pelati
1 dl di Malvasia
1 cucchiaino di capperi
1 cucchiaino di olive den-
occiolate
4 filetti di pesce salato
0.5 l di base di pesce
olio d'oliva
sale, pepe, prezzemolo,
peperoncino, alloro,
spezie mediterranee

- 1 Scolare i calamari lavati e affettati. Mettere l'olio d'oliva in una padella e soffriggere la cipolla affettata o tritata. Aggiungere l'aglio affettato o tritato finemente e il pesce salato. Soffriggere il tutto, aggiungere vino bianco e lasciare cuocere per un po'. Aggiungere i capperi, le olive, i pomodori pelati o affettati e far rosolare bene. Aggiungere la base di pesce se necessario. Mescolare durante la cottura e condire a piacere (sale, pepe, alloro, spezie mediterranee). Nel frattempo cuocere la polenta o la pasta.
- 2 Friggere i calamari ben scolati in una padella con olio d'oliva riscaldato. Versare i calamari insieme al liquido residuo nel sugo e cuocere brevemente. Condire se necessario.
- 3 Se decidete di preparare il piatto con la pasta, lasciare metà del sugo nella padella e aggiungere la pasta. Mescolare bene in modo che la pasta assorba bene il gusto. Infine versare il sugo rimasto sulla pasta. Se decidete per il piatto con la polenta, servirla secondo il proprio gusto.

Arricchire il piatto con prezzemolo fresco tritato e olio d'oliva.

*La ricetta è stata preparata per voi da parte del **Ristorante dell'Hotel Marina**.*



Chef **Ivica Evačić – Ivek:**

»I calamari sono così: se li cuoci a lungo, si restringono e diventano duri, ma comunque gustosi. Se li friggi solo per un po', rimangono morbidi e di aspetto più pieno.«



Ristorante dell'Hotel Marina

Piazza grande 11, 6310 Isola

T: +386 (0)5 66 0 4410

E: restavracija@hotelmarina.si

L'Hotel Marina è situata vicino al mandracchio, ai margini della Piazza Grande a Isola. Oltre all'eccellente posizione e alla cordialità del personale l'hotel ha anche un eccezionale ristorante. Il noto chef Ivica Evačić-Ivek e i suoi colleghi, preparano piatti della migliore qualità, scegliendo con cura ingredienti freschi esclusivamente dai fornitori locali.

Il loro slogan è "dal mare al piatto" – tutte le golosità del mare sono fresche e pescate quotidianamente. Così possono indicare nel mandracchio,

chi ha portato il pesce, e sulle pendici adiacenti, da dove provengono l'olio d'oliva e il vino. Il filo conduttore del ristorante è un atteggiamento rispettoso verso il cibo, mentre i sapori della cucina istriana classica e mediterranea soddisfano anche gli ospiti più esigenti.

Il ristorante è recipiente della raccomandazione Michelin,
assegnata ai ristoranti che utilizzano ingredienti freschi per preparare piatti di qualità e aggiungono valore alla destinazione.

Il ristorante partecipa nelle campagne: Giornate degli asparagi, Giornate delle cozze nostrane, Giornate della regina sardina, Giornate dei calamari, Giornate del baccalà.





Grill da Pero

Via Maksim Gorki 6, 6310 Isola

M: +386 31 384 163

Grill da Pero è l'indirizzo giusto per tutti gli amanti della deliziosa cucina mediterranea, piatti alla griglia, e piatti a base di pesce. Situata accanto al romantico Parco Pietro Coppo,

la locanda serve anche pasta fatta in casa, snack, pranzi e bevande fredde. Puoi anche ordinare cibo da asporto.

La locanda partecipa nelle:

Giornate degli asparagi, Giornate delle cozze nostrane, Giornate della regina sardina, Giornate dei calamari.



Grill e pizzeria Beach Garden

Via Mario Moro 17, 6310 Isola

M: +386 40 195 591

E: info@beachgarden.si

Se siete alla spiaggia di San Simon e sentite fame, Beach Garden Grill and Pizzeria è una scelta eccellente in quanto si trova a soli 5 minuti a piedi dall'amata spiaggia. Anche il

centro storico è a soli 5 minuti di distanza. Si possono gustare grigliate e deliziose pizze all'ombra della terrazza all'aperto, aperta nei mesi più caldi. La consegna è disponibile tutti i giorni.

Beach garden partecipa nella campagna Giornate dei calamari.





Ristorante Morski val

Piazza grande 10, 6310 Isola

M: +386 41 415 604

E: aleksandra.derdajmv@gmail.com

Morski val è un ristorante con più di 20 anni di tradizione. Si trova accanto allo storico mandracchio. La terrazza offre una bellissima vista sulle barche, l'interno è arredato in stile rustico. Il menu comprende una vasta gamma di piatti,

con particolare attenzione ai piatti di mare, che possono essere accompagnati da un'ampia selezione di vini sloveni o stranieri. Il ristorante serve anche pizze o colazioni. Sono disponibili anche consegne a domicilio e celebrazioni per gruppi.

La locanda partecipa nelle:

Giornate delle cozze nostrane,
Giornate dei calamari.





SAVE
— the —
DATE!

Il molo dei sapori

Street food a Isola

16 settembre 2023 · Molo nord



Giornate culinarie

*Dal 3 al 19
novembre*



Le giornate del baccalà

È quasi impossibile immaginare di mangiare in una locanda istriana senza pensare al baccalà. Infatti, questo è considerato essenziale sul menù degli antipasti e alle Giornate del baccalà scoprirete che può essere anche molto di più. Scegliete uno tra i numerosi ristoranti e locande isolane e lasciatevi andare all'intreccio di sapori che non avete ancora assaggiato finora. Se invece siete amanti del tradizionale, prendete un pezzo di pane fresco e gustatevelo con il Baccalà in bianco.

Segnatevi le Giornate del baccalà sui vostri calendari tra il 3 e il 19 novembre. Benvenuti a Isola!

La creatività dei ristoratori isolani durante le Giornate del baccalà dimostrerà ancora una volta che Isola è, tra l'altro, anche un'eccezionale destinazione gastronomica.



Ingredienti indispensabili per un ottimo baccalà

Il procedimento per la preparazione del baccalà è lungo e di solito comincia già nell'Atlantico settentrionale dove viene pescato il merluzzo. Il pesce viene poi essiccato e salato. Il merluzzo essiccato è l'ingrediente di base per il baccalà. Per un buon baccalà servono solo un paio d'ingredienti di qualità che i ristoratori isolani comprano localmente.

Alen Pušpan del ristorante Bujol racconta: «Il pesce non dovrebbe mai essere preparato senza olio d'oliva, ma nemmeno senza una buona malvasia. E a ciò aggiungiamo anche il sale delle nostre saline di Pirano. Sono tutti componenti estremamente interconnessi.»

Potrete anche preparare un delizioso Baccalà in bianco a casa. La ricetta e i segreti della preparazione ci sono stati affidati dal ristorante Bujol – tesoreria delle ricette tradizionali istriane.



Baccala in bianco

*Ricetta
della nonna.*



Ingredienti

per 4 persone

300 g di merluzzo
essiccato
200 ml di olio d'oliva
100–300 ml di acqua
3 spicchi d'aglio
un pizzico di sale

- 1** Immergere il merluzzo in acqua tiepida per 24 ore. Dopo, cuocere per due ore con gli aromi di base, che utilizziamo per preparare le zuppe. Attendere che si raffreddi, scolarlo e pulirlo in modo da rimuovere tutta la carne dalla lisca.
- 2** In una ciotola pestare il pesce con un pestello di legno, aggiungere un po' di olio d'oliva (fino a quando la carne è in grado di assorbirlo) e il brodo nel quale abbiamo cotto il merluzzo. Aggiungere le spezie: aglio fresco macinato, sale e pepe. Pestare tutti di nuovo insieme e aggiungere gli ingredienti fino a ottenere un impasto cremoso.

*La ricetta è stata preparata per voi da parte del **Ristorante Bujol**.*



Ristorante Bujol

Via Giuseppe Verdi 10, 6310 Isola

M: +386 41 799 490

E: bujolizola@gmail.com

Il ristorante Bujol è una vera specialità tra i ristoranti. Offre cibi estremamente freschi preparati semplicemente nel tipico modo costiero sloveno. Il ristorante possiede alcune antiche ricette che risalgono a oltre un secolo fa e rimangono un segreto. Quello meglio mantenuto è la ricetta per il loro baccalà, che è stata tramandata di generazione in generazione. Oltre ai deliziosi piatti, il ristorante vi servirà

anche pane fatto in casa e vino di alta qualità, prodotto nelle vicinanze di Isola.

L'obiettivo della locanda è quello di presentare l'autentica gastronomia e lo stile di vita tipici dell'Isola dei tempi che furono.

Alen Pušpan: *«Da noi vale il principio di accorciare il più possibile il passaggio dal mare al piatto.»*

Il ristorante partecipa nelle:

Giornate delle cozze nostrane, Giornate della regina sardina, Giornate dei calamari, Giornate del baccalà.





Steak house Oh my grill

Via Valentino Pittoni 9,
6310 Isola

T: +386 5 828 03 36

E: dragobudisa@gmail.com

Oh my grill è la scelta migliore per gli amanti delle bistecche. In questa locanda nel centro di Isola, troverete anche un ampio menù di frutti di mare e pasta. Rimarrete impressionati

dall'amichevole proprietario, che spiega tutto con entusiasmo – probabilmente non avrete affatto bisogno del menù.

Oh my grill partecipa nelle:

Giornate delle cozze nostrane,
Giornate della regina sardina,
Giornate dei calamari.



Ristorante Sidro

Riva del sole 24, 6310 Isola

T: +386 5 641 47 11

E: gostilna.sidro@gmail.com

Sul sentiero costiero di Isola, in riva al mare, con vista sul porto peschereccio e sul porto turistico di Isola, si trova il ristorante Sidro. Con la sua tradizione di 25 anni, il ristorante Sidro ha molti ospiti abituali, il che testimonia la qualità della sua offerta, che sorprenderà anche voi. Preparano ogni giorno pesce fresco, crostacei e altre specialità di mare, nonché piatti tipici istriani seguendo

antiche ricette della tradizione di famiglia. L'accogliente terrazza sul mare, il loro servizio cordiale e gli ottimi vini locali vi stanno aspettando.

Vladimir Godina: *»I nostri piatti sono estremamente semplici, niente di complicato. Nessun additivo speciale che andrebbe a nascondere il sapore del mare.«*

Il ristorante partecipa nelle:

Giornate degli asparagi, Giornate delle cozze nostrane, Giornate della regina sardina, Giornate dei calamari, Giornate del baccalà.





Fast food Veni

Via Postumia 11, 6310 Isola

M: +386 41 684 333

T: +386 5 641 63 33

E: info@fastfoodveni.com

Veni è il primo fast food a Isola, aperto dal 1999. Offre cibo fatto in casa e deliziosi panini, preparati dal personale amichevole. Il menù comprende una vasta gamma di merende,

che possono essere consegnate anche all'ufficio. Veni è anche un'ottima scelta per il catering di vari eventi o celebrazioni.

Fast food Veni partecipa

nelle: Giornate degli asparagi, Giornate delle cozze nostrane, Giornate della regina sardina, Giornate dei calamari, Giornate del baccalà.





SAVE
— the —
DATE!

Il molo dei sapori

Street food a Isola

14 ottobre 2023 · Molo nord

Campagne culinarie e ristoranti partecipanti

	Giornate degli asparagi Venerdì, 31.3. - domenica, 17.4.	Giornate delle cozze Venerdì, 19.5. - domenica, 4.6.	Giornate della sardina Venerdì, 15.9. - domenica, 1.10.	Giornate dei calamari Venerdì, 6.10. - domenica, 22.10.	Giornate del baccalà Venerdì, 3.11. - domenica, 19.11.
Art Cafe Odeon					
Beach Garden					
Casa della pizza					
Fast Food Veni					
Ristorante Bujol					
Ristorante Doro					
Ristorante Korte					
Ristorante Manjada					
Ristorante Ribič					
Ristorante Sidro					
Ristorante Sonja					
Ristorante Gušt					
Grill da Pero					
Agriturismo Medljan					
Morski Val					
Oh My Grill					
Trattoria Pergola					
Trattoria Istra					
Ristorante Kamin					
Ristorante Marina Izola					
Ristorante Parangal					
Cantina di pesce Arrigoni					

Scoprite anche

Il segreto dimenticato di Isola

*Isola
come non
la conosci
ancora*





Un gioco avventuroso all'aperto

Ogni città ha un proprio segreto ben custodito. Tutti adoriamo andare alla scoperta dei segreti. Anche Isola, nota per il suo delizioso pesce e vino, nonché i suoi abitanti accoglienti, nasconde un segreto ben custodito, perfino dimenticato, il quale avrete gran voglia di scoprire. Un accompagnatore segreto, una guida di Isola, un amico invisibile, vi porterà in un viaggio digitale.

Dato che è di nostro interesse conservare questo segreto anche nel futuro, alla fine vi chiederemo di giurare a mantenerlo ben custodito. Ci auguriamo che il segreto si mantenga per sempre nei vostri cuori purché lo manteniate ben custodito per non togliere questa gioia ad altri, futuri visitatori. Per il giuramento che farete sarete ricompensati.

Il percorso verso il segreto isolano da scoprire non sarà affatto facile. Per prima cosa, dovrete superare diverse sfide - indovinelli, anagrammi, rebus, metterete a prova le vostre competenze di negoziazione e la vostra fotogenicità. Attraverso ognuno di questi elementi vi sarà rivelato un pezzo del mosaico nascosto e delle storie che sono rimaste racchiuse all'interno del centro storico. Solo i più audaci e curiosi arriveranno a capo.



Come si svolge il gioco?

Il gioco viene svolto all'aperto, nel centro storico di Isola. Il punto di partenza nonché d'arrivo è Isolana - la casa del mare. A tutti i partecipanti verranno distribuiti dei tablet con l'App incorporata; un racconto in prima persona vi accompagnerà nel tragitto comprendente 11 sfide. Ogni risposta giusta verrà premiata con un pesciolino, ma per il risultato finale sarà importante anche la velocità delle risposte. Il gioco si concluderà dopo aver superato tutte le sfide o attività.



Chi può giocare?

Il gioco è destinato a coloro che hanno desiderio di imparare, che sono interessati a scoprire nuove storie, che sono sempre attivi e pronti a divertirsi. L'attività è adatta anche alle famiglie con bambini più grandi (più di 10 anni). Si consiglia di non superare 5 persone. È possibile organizzare anche una competizione tra 2 gruppi. Ogni gruppo che ottiene un risultato finale si qualifica sulla lista dei gruppi in competizione.

Quando possiamo avventurarci nel gioco?

La partecipazione al gioco è disponibile durante le ore di apertura di Isolana - la casa del mare. Gli appuntamenti proposti e le ore sono pubblicati sulla nostra pagina negozio online. Per assicurarvi il vostro appuntamento vi consigliamo di prenotare in anticipo ossia comprare il biglietto tramite il nostro negozio online. Il gioco dura da 1 a 2 ore.



Siete pronti ad intraprendere questo viaggio di scoperta?

Il vostro accompagnatore segreto vi aspetta! Il viaggio sarà divertente per tutti coloro che già conoscono Isola d'Istria sia per quelli che la scopriranno per la prima volta. Aprite bene le orecchie per ascoltare il racconto dell'amico invisibile - un eccellente retorico e narratore di storie. Le sue parole nascondono sempre un indizio o suggerimento ... Siete pronti?

Prenota ora!



ISOLANA

HIŠA MORJA - LA CASA DEL MARE - HOUSE OF THE SEA

Via Alma Vivoda 3, 6310 Isola



Entrata gratis
per una persona
Valido fino al
31 dicembre 2023





IZOLA
ISOLA

www.visitizola.com

SEGUICI



#VisitIzola