

S KOZJIM SIROM POLNJENE SARDELE

SARDINE RIPIENE DI FORMAGGIO DI CAPRA

- 16 svežih sardel / 16 sardine fresche
- 10 dg kozjega sira / 10 dg di formaggio di capra
- 2 dcl svetlega piva / 2 dcl di birra chiara
- 2 jajci / 2 uova
- 150 g moke / 150 g di farina
- Sol / Sale

Sardele očistimo, osušimo in jim odstranimo kosti. Ribo razpremo, da se nam prikaže oblika metuljčka. Na sredino položimo rezinico sira in ga prekrijemo z drugo sardelo. Prebodemo z zobotrebcji. Iz piva, jajc in moke, ki ji dodamo ščepec soli, naredimo žvrkljano pivsko testo. Moka mora biti primerno gosta, da se masa lepo oprime pomokanih sardel, ki jih nato ocvremo v vročem olju. Ko so pečene, jih odcedimo na papirnati krpi in serviramo s solato ali drugo prilogo.

Pulite le sardine, lasciatele asciugare e rimuovete le lische. Aprite il pesce in modo da ottenere la forma di una farfalla. Mettete una fetta di formaggio nel mezzo e copritela con un'altra sardina. Chiudetele l'apertura con gli stuzzicadenti. Mischiare birra, uova, farina e un pizzico di sale per fare la pastella. Deve essere abbastanza densa, così da attaccarsi alle sardine infarinate, che poi frigate in olio caldo. Quando le sardine sono fritte, adagiatele su un canovaccio e lasciatele asciugare. Servitele con un'insalata o un altro contorno.

Restavracija Kamin / Ristorante Kamin

OKUSI IZOLE

Izola zaradi bližine zaledja ponuja odličen preplet istrske in morske kulinarike. Tradicionalne jedi zaledja so pripravljene predvsem iz pridelkov domače zemlje, ki rasejo ob vinogradih in oljčnih nasadih, ob morju pa na jedilnikih prednjačijo ribe in sadeži morja.

Lokalni gostinci so v Izoli vključeni v pobudo **Kilometer nič**, kar pomeni, da na krožniku vedno dobite pristne jedi iz lokalnih, svežih in zdravih sestavin, pripravljenih po tradicionalnih lokalnih receptih. V poletnem času lahko dobrote zaledja kupite tudi na domači tržnici **Ruba sz moje njive**.

Letos vas bomo popeljali na sprehod po izolskih okusih kar štirikrat. Preverite, kdaj bodo potekale izolske kulinarične akcije:

- **Dnevi špargljev:** 30. marec do 28. april 2019
- **Dnevi domačih pedočev:** 1. junij do 16. junij 2019
- **Dnevi bakalaja:** 14. september do 29. september 2019
- **Dnevi kraljestva ribe:** 12. oktober do 9. november 2019

I SAPORI DI ISOLA

*Grazie alla sua vicinanza con l'entroterra, Isola offre un'eccellente combinazione tra arte culinaria istriana e piatti di pesce. I piatti tradizionali dell'entroterra sono preparati principalmente da coltivazioni autoctone, che crescono lungo i vigneti e gli oliveti e in riva al mare, mentre nei menù, predominano il pesce e i frutti di mare. I ristoratori di Isola partecipano all'iniziativa **chilometro zero**, per offrire sempre piatti genuini con ingredienti locali, freschi e sani, preparati secondo le ricette locali tradizionali. In estate puoi anche comprare i prodotti dell'entroterra al **mercato locale Ruba sz moje njive (Roba dal mio campo)**.*

Quest'anno ti porteremo a fare una passeggiata tra i sapori isolani per ben quattro volte. Scopri dove si svolgeranno gli eventi gastronomici di Isola:

- **Giornate dell'asparago:** 30 marzo - 28 aprile 2019
- **Giornate delle cozze nostrane:** 1 giugno - 16 giugno 2019
- **Giornate del baccalà:** 14 settembre - 29 settembre 2019
- **Il regno del pesce:** 12 ottobre - 9 novembre 2019



IZOLA
ISOLA



DNEVI KRALJESTVA RIBE

IL REGNO DELLA CUCINA DI PESCE

12. 10. - 9. 11. 2019



DNEVI KRALJESTVA RIBE IL REGNO DELLA CUCINA DI PESCE

Ribištvo je tisto, ki je majhno obmorsko vasico spremenilo v mesto in poneslo njeno ime daleč v svet. Zaradi velike količine rib se je industrijski ribolov v Izoli začel v začetku 20. stoletja in z njegovim razvojem se je naglo povečalo tudi število prebivalcev. Tovarna za predelavo rib in obsežna flota plovil sta nudili veliko delovnih mest in priložnost za napredek.

La pesca ha trasformato un piccolo villaggio sul mare in una città e ha fatto conoscere il suo nome nel mondo. A causa della grande quantità di pesce, l'industria della pesca a Isola iniziò a svilupparsi nei primi anni del 20° secolo e, con il suo sviluppo, il numero di abitanti aumentò notevolmente. L'impianto di lavorazione del pesce e la grande flotta di navi hanno offerto molti posti di lavoro e molte opportunità di progresso.

DNEVI KRALJESTVA RIBE IL REGNO DELLA CUCINA DI PESCE

Restavracije in gostilne Ristoranti e trattorie

GOSTILNA BUJOL / TRATTORIA BUJOL
Verdijeva ulica 10 – Via Giuseppe Verdi 10
M: +386 41 799 490, E: bujolizola@gmail.com

GOSTILNA DORO / TRATTORIA DORO
Trg padlih za svobodo 3 – Piazza Caduti per la libertà 3
T: +386 5 641 74 96, E: gostilnadoro@gmail.com

GOSTILNA ISTRRA / TRATTORIA ISTRIA
Trg republike 1 – Piazza della Repubblica 1
M: +386 40 810 441
E: bedat83bedat@gmail.com

GOSTILNA KORTE / TRATTORIA KORTE
Korte 44a
T: +386 5 642 02 00, E: info@gostilnakorte.si

GOSTILNA JASNA / TRATTORIA JASNA
Jagodje 24a - Valleggia 24a
T: +386 5 641 83 54; M: +386 41 615 658
E: gostilna.jasna@siol.net

GOSTILNA MANJADA / TRATTORIA MANJADA
Morova ulica 25d – Via Mario Moro 25d
T: +386 5 641 63 21, M: +386 31 534 810
E: aljosa.ribar@gmail.com

GOSTILNA RIBIČ / TRATTORIA RIBIČ
Veliki trg 3 – Piazza grande 3
T: +386 5 641 83 13; M: +386 41 744 221
E: gostilna.panorama@gmail.com

GOSTILNA SIDRO / TRATTORIA SIDRO
Sončno nabrežje 24 – Riva del sole 24
T: +386 5 641 47 11, E: gostilna.sidro@gmail.com

GOSTILNA SONJA / TRATTORIA SONJA
Morova ulica 4 – Via Mario Moro 4
T: +386 5 640 35 00, E: info@gostilnasonja.si

GOSTILNICA GUŠT
Drevored 1. maja 5 – Viale 1 Maggio 5
M: +386 31 60 60 40, E: info@gostilnica-gust.si

**OKREPČEVALNICA GRIL PRI PEROTU /
TAVERNA GRILL PRI PEROTU**
Gorkijeva ulica 6 – Via Maksim Gorki 6
M: +386 41 858 473, E: dvorancic@gmail.com

OKREPČEVALNICA VENI
Postojnska ulica 11 – Via Postumia 11
T: +386 5 641 63 33, M: +386 41 684 333
E: info@venicatering.com

**KUŽINA STARA ŠOLA KORTE /
VECCHIA SCUOLA DI CORTE D'ISOLA**
Korte 74
T: +386 31 375 889, E: kuzina@stara-sola.com

**RESTAVRACIJA HOTELA MARINA /
RISTORANTE HOTEL MARINA**
Veliki trg 11 – Piazza grande 11
T: +386 5 660 41 00, E: info@hotelmarina.si

**RESTAVRACIJA KAMIN / RISTORANTE KAMIN,
BELVEDERE**
Dobrava 1a – Dobrava presso Isola 1a
T: +386 5 660 56 66, M: +386 41 350 360
E: restaurant@belvedere.si

RESTAVRACIJA PARANGAL / RISTORANTE PARANGAL
Sončno nabrežje 20 – Riva del sole 20
T: +386 5 641 74 40, M: +386 41 673 846
E: allf.piran@gmail.com

RIBIŠKA OSMICA ARRIGONI
Dantejeva ulica 18 – Via Dante 18
M: +386 41 394, E: valter.ferenac@gmail.com