

BAKALA NA BELO BACCALÀ IN BIANCO

Sestavine so predvidene za pripravo jedi za 4 osebe.
Gli ingredienti sono previsti per 4 persone.

- 300 g suhe polenovke / 300 g di stoccafisso
- 2 dcl oljčnega olja / 200 ml di olio d'oliva
- 1-3 dcl vode / 100-300 ml di acqua
- 3 stroke česna / 3 spicchi d'aglio
- ščepec soli / un pizzico di sale

*Količina sestavin se lahko spremeni, odvisno od posamezne ribe.
**La quantità di ingredienti può variare a seconda del pesce.*

Suh bakala 24 ur namakamo v mlačni vodi. Potem ga kuhamo dve uri z bazičnimi aromami, ki jih uporabljamo za pripravo juhe. Nato ga ohladimo, odcedimo in počistimo, tako da meso odstranimo s kosti. V posodi potolčemo meso z lesenim kladivom (tako kot arome v terilnici), dodamo nekaj olivnega olja (dodajamo po občutku, dokler ga je meso zmožno vpiti) in juho v kateri smo kuhali bakala. Dodamo še začimbe: svež mlet česen, sol in poper. Vse skupaj znova potolčemo in dodajamo sestavine, dokler ne nastane namaz.

Immergere lo stoccafisso in acqua tiepida per 24 ore. Quindi 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. Nella ciotola pestare il pesce con un pestello in legni (così si fa di solito con gli aromi), aggiungere un po' di olio d'oliva (quanto basta fino a quando la carne è in grado di assorbirlo) e il brodo nel quale abbiamo cotto il baccalà. Aggiungere le spezie: aglio appena macinato, sale e pepe. Pestiamo tutti di nuovo insieme e aggiungere gli ingredienti fino a ottenere un impasto cremoso.

Gostilna Bujol / Trattoria Bujol

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 nasadnih, 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 kulinarčne akcije:

- Dnevi domačih pedočev: 6. junij - 20. junij 2020
- Dnevi bakalaja: 12. september - 27. september 2020
- Dnevi bobičev: 24. oktober - 8. november 2020
- Dnevi ribe: 28. november - 13. december 2020

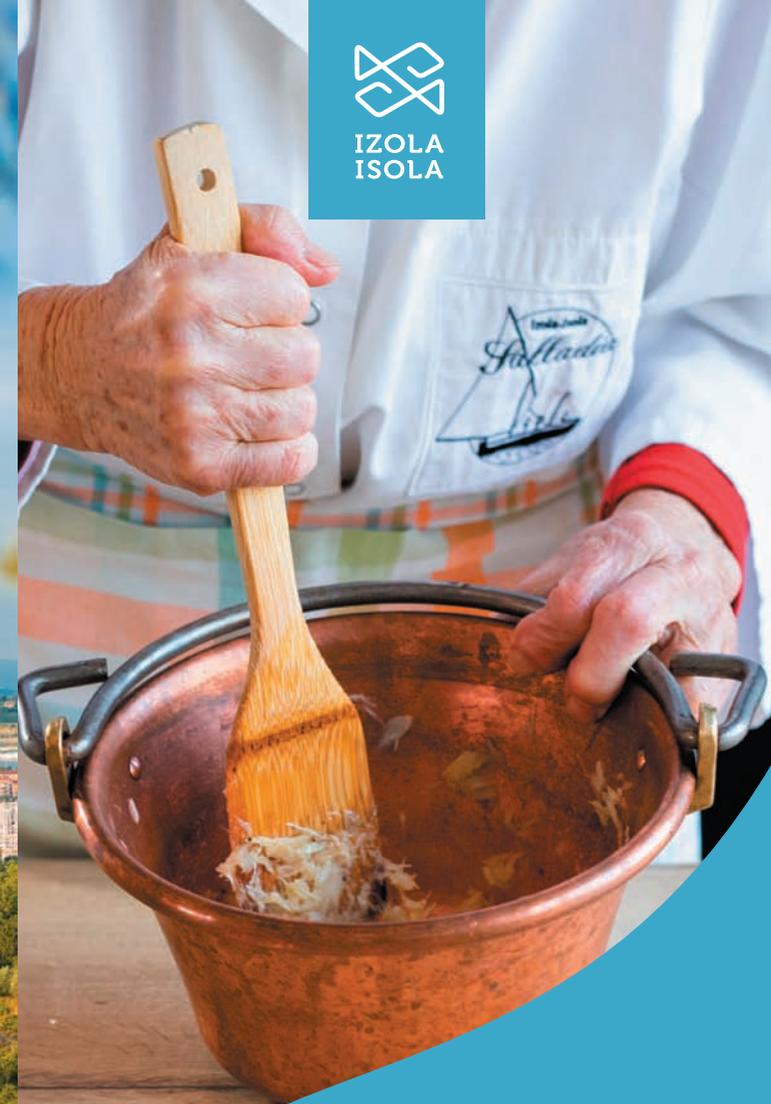
I SAPORI DI ISOLA

*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 delle cozze nostrane: 6. giugno - 20. giugno 2020
- Giornate del baccalà: 12. settembre - 27. settembre 2020
- Giornate dei bobici: 24. ottobre - 8. novembre 2020
- Giornate del pesce: 28. novembre - 13. dicembre 2020

IZOLA
ISOLA



**DNEVI
BAKALAJA**
GIORNATE DEL BACCALÀ
12. 9. - 27. 9. 2020



DNEVI BAKALAJA
GIORNATE DEL BACCALÀ

Restavracije in gostilne Ristoranti e trattorie

ALI STE VEDELI? LO SAPEVATE?

- **Polenovka** je posušena **trska** (riba) iz katere pripravljajo **bakala** (poimenuje se tudi polenovka na belo).
- **Polenovko** so na svojih pohodih uživali že Vikingi.
- Največ **trske** pojedjo v **Braziliji**.

- Il **merluzzo** essiccato all'aria si chiama **stoccafisso**, da cui si ottiene il **baccalà**.
- Lo **stoccafisso** veniva mangiato già dai vichinghi durante le loro marce.
- La maggior parte del **merluzzo** viene mangiato in **Brasile**.

VEČ O DOGODKU NA SPLETNI STRANI
ULTERIORI INFORMAZIONI SULL'EVENTO SUL SITO

www.visitizola.com



IZOLA
ISOLA
Turistino združenje Isola
Ente per il turismo Isola



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

GOSTILNA ISTRRA / TRATTORIA ISTRRA
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

DELITE Z NAMI VAŠE
MNENJE O IZOI.
CONDIVIDI CON NOI LA TUA
OPINIONE DI ISOLA.

V SLOVENŠČINI

IN ITALIANO



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

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

GOSTILNA DORO / TRATTORIA DORO
Trg padlih za svobodo 3 – Piazza dei caduti per la libertà 3
T: +386 (0)5 641 74 96, E: gostilnadoro@gmail.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