

Pedoči na buzari / Cozze alla busara

- Pedoči / cozze
- Oljčno olje / olio d'oliva
- Česen / aglio
- Peteršilj / prezzemolo
- Belo vino / vino bianco
- Krušne drobtine / pangrattato
- Sol in poper / sale e pepe

Očiščene pedoče damo v veliko ponev in kuhamo dokler školjke ne spustijo vode, vodo nato odlijemo. Na oljčnem olju prepražimo česen in peteršilj, dodamo kuhane pedoče in ponev pokrijemo. Po petih minutah dolijemo še belo vino in dušimo še 5 minut. Začinimo s soljo in poprom ter zgostimo z drobtinami.

Mettete le cozze pulite in una pentola larga e fate cuocere fino a quando liberano l'acqua. Soffriggete in olio d'oliva, aglio e prezzemolo e poi aggiungete le cozze cotte e coprite la padella. Dopo cinque minuti versate il vino bianco e lasciate cuocere per altri 5 minuti. Condite con sale e pepe e addensate il sugo con il pangrattato.

Vir / Fonte: Srednja šola Izola – Scuola media Isola
Branko Miklobušec

Pedoči na solato / Cozze in insalata

- Pedoči / cozze
- Solata / insalata
- Oljčno olje / olio d'oliva
- Kis (ali limonin sok) / aceto (o succo di limone)
- Česen / aglio
- Sol in poper / sale e pepe

Pedoče očistimo in kuhamo v ponvi dokler se ne odprejo. Nato jih poberemo iz lupine in jih dodamo k očiščeni solati. Začinimo z oljčnim oljem, kisom (ali limoninim sokom) in soljo ter na vrh dodamo še poper in malo česna. Lahko serviramo tudi s kuhanim krompirjem ali polento.

Pulite le cozze e fatele cuocere in pentola fino a quando non si aprono. Aggiungete all'insalata pulita le cozze sguosciate, condite con l'olio d'oliva, aceto (o succo di limone), sale, pepe e un po d'aglio. Si possono servire anche con patate lesse o con polenta.

Vir / Fonte: Gostilna Istra / Trattoria Istra
Egidio Krajcar

Družba **PROSUB d.o.o.** je specializirana na področju marikulture-školjarstva. Svoje pridelke prodaja pod uveljavljeno blagovno znamko »OKUS MORJA«. Gojišča klapavic ter ostalih školjk so locirana v Krajinjskih parkih Seča, Strunjan in Debeli rtič. Družba poseduje po evropskih standardih najsodobnejši depuracijsko-odpremni center za školjke. Školjke se v kontrolirani atmosferi, poleg mehanskega čiščenja, še dodatno bakteriološko očistijo, po naravnem procesu, brez temperaturnih nihanj. Družba ima uveden notranji in zunanji nadzor, po normah HACCP sistema sledljivosti nad celotnim pridelkom, od vzreje semena do končnega produkta. Tako zagotavljajo kupcem dnevno sveže in neoporečne školjke.

L'azienda PROSUB s.r.l. è specializzata in campo ittico – mitilicoltura. Il suo prodotto di mercato è posto sotto il noto marchio commerciale »OKUS MORJA«. I vivai di mitili si trovano nei parchi protetti di Sicciola, Strugnano e Punta Grossa. L'azienda possiede il più moderno centro di depurazione e spedizione ammessa dalla direttiva dell'UE di standard HACCP per i prodotti ittici. I mitili, oltre ad essere sottoposti alla pulizia meccanica, vengono anche depurati dai batteri con un processo naturale, senza sbalzi di temperature (tutto in atmosfera controllata). L'azienda ha un sistema di controllo interno ed esterno. Così garantisce al consumatore la certezza e la qualità di un prodotto fresco e sicuro.

Za ekipo **MYTILUS - Mitja Petrič s.p.** stoji družina, ki živi z morjem od nekdaj. Jadransko morje je zaradi svoje slanosti in čistosti idealno za gojenje školjk, zato se na školjčičiških podjetja te vzreja od mladice pa do zrele školjke. Eden izmed ciljev celotne ekipe je dosegati najvišjo možno kakovost in varnost proizvoda, zato so tudi uvedli certificiran standard proizvodnega procesa, ki med drugim vključuje zagotavljanje sledljivosti vseh deležnikov proizvodnega procesa: od mladice do školjke prodajne velikosti. Ker je postopek odpreme s pomočjo plovila izvršen že na samem gojišču, sveže školjke prav dišijo po morju. Na ta način se prav tako zagotavlja najkrajši možni čas iz morja do potrošnika, ki se šteje v urah.

Il collettivo MYTILUS - Mitja Petrič i.a. , continua la tradizione familiare, vivendo e lavorando con il mare. Grazie al suo grado di salinità e alla purezza, il mare Adriatico è ideale per la mitilicoltura. Uno degli obiettivi del team è quello di raggiungere la massima qualità e sicurezza possibile del prodotto per cui hanno introdotto un processo di produzione standardizzato, che tra l'altro garantisce la tracciabilità di tutti gli elementi del processo di produzione dei mitili, dalla coltivazione alla raccolta. Grazie al processo di spedizione (pulizia e imballaggio) eseguito sull'imbarcazione, le cozze appena raccolte mantengono il piacevole profumo di mare. In questo modo, il tempo dal mare al cliente si conta in ore, non in giorni.

IZOLA
ISOLA

**DNEVI
DOMAČIH
PEDOČEV**

**GIORNATE DELLE
COZZE NOSTRANE**

6. 6. - 20. 6. 2020

OKUSI IZOLE

Izola zaradi bližine zaledja ponuja odličen preplet istrske in morske kulinarike. 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 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 **Prodotti del 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 dei pedoci caserecci:** 1 giugno - 16 giugno 2019
- **Giornate del baccalà:** 14 settembre - 29 settembre 2019
- **Il regno del pesce:** 12 ottobre - 9 novembre 2019

DNEVI DOMAČIH PEDOČEV GIORNATE DELLE COZZE NOSTRANE

Restauracije in gostilne Ristoranti e trattorie

CASA DELLA PIZZA MOBY DICK

Dantejeva ulica 4 – Via Dante Alighieri 4
M: +386 30 760 001, E: mobydickizola@gmail.com

FAST FOOD VENI

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

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 ISTRA / TRATTORIA ISTRIA

Trg republike 1 – Piazza della Repubblica 1
M: +386 40 810 441, E: bedat83bedat@gmail.com

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 KORTE / TRATTORIA KORTE

Korte 44
T: +386 5 6420 200, E: info@gostilnakorte.si

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

PEDOČI NA BUZARI COZZE ALLA BUSARA

OD
DA **6,00 EUR**

V vseh sodelujočih gostilnah
v času ponudbe
*In tutti i ristoranti partecipanti
nei giorni dell'evento*

OKREPČEVALNICA GRIL PRI PEROTU / TAVERNA GRILL PRI PEROTU

Gorkijeva ulica 6 – Via Maksim Gorki 6
M: +386 41 858 473, E: davorancic@gmail.com

OKREPČEVALNICA MORSKI VAL / TAVOLA CALDA MORSKI VAL

Veliki trg 10 – Piazza grande 10
M: +386 31 618 196, E: aleksandra.derdajmv@gmail.com

**HOTEL DELFIN ZDUS
PIZZERIA VILA RAINERI IN OKREPČEVALNICA PERGOLA
PIZZERIA VILA RAINERI IN OSTERIA PERGOLA**
Tomažičeva ulica 10 – Via Pinko Tomažič 10
T: +386 5 660 74 26, E: prodaja@hotel-delfin.si

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 KORAL / RISTORANTE KORAL

Alietova ulica 3 – Via Alieto 3
M: +386 40 205 928, E: info@koral.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

RESTAVRACIJA SVETILNIK / RISTORANTE E LOUNGE BAR SVETILNIK

Kopališka ulica 14 – Via dei bagni 14
M: +386 40 597 633, E: restavracija.svetilnik@gmail.com

RIBIŠKA OSMICA ARRIGONI / OSMIZA DI PESCE ARRIGONI

Bazoviška ulica 4a – Via Basovizza 4a
M: +386 41 321 416, E: habib.dedic8@gmail.com