

## Pedoči z gorgonzolo in ocvrtim krompirčkom

- Pedoči
- Čebula
- Česen
- Peteršilj
- Belo vino malvazija
- Gorgonzola
- Sladka smetana

Najprej prepražimo sesekljamo čebulo, česen in peteršilj. Nato dodamo vino malvazija, počakamo da zavre in dodamo pedoče, gorgonzolo ter malo sladke smetane. Vse skupaj pokrijemo in dušimo dokler se pedoči ne odprejo. Tako pripravljene pedoče postrežemo z ocvrtim krompirčkom in vrčkom pive.

Vir: Danijel Cokelj,  
glavni kuhar hotela Delfin

## Cozze con gorgonzola e patate fritte

- Cozze
- Cipolla
- Aglio
- Prezzemolo
- Vino bianco Malvasia
- Gorgonzola
- Panna dolce

Soffriggete la cipolla tritata, l'aglio e il prezzemolo. Aggiungete il vino Malvasia, portate a ebollizione, aggiungete le cozze, il gorgonzola e un po' di panna dolce. Coprite e cuocete a fuoco lento fino a quando le cozze si aprono. Servite le cozze con patate fritte e un boccale di birra.

Fonte: Danijel Cokelj,  
chef Hotel Delfin



IZOLA  
ISOLA

Pestrost in bogastvo mediteransko-istrske kuhinje smo v Izoli obogatili z idejo in ponudbo »Kilometer nič«. S tem zagotavljamo v izbranih izolskih lokalih avtohtono in avtentično ponudbo okolja. Raznolikost jedi lahko obiskovalci spoznajo v ponudbi morskih jedi »Zjutraj v morju, opoldne na krožniku«, kjer se srečamo s sezonsko ponudbo: ciplji, pedoči, sardoni, menole, sardele, kalamari in bela riba, s pozabljenimi Okusi Istre pa enkrat na mesec, z jedmi iz naše preteklosti po receptih naših non, ki jih je zbral zgodovinar Alberto Pucer.

*A Isola abbiamo pensato di impreziosire ulteriormente la ricca e svariata cucina mediterranea istriana con l'iniziativa intitolata »Chilometro Zero«. L'idea consiste nell'offrire ai visitatori di Isola, in alcuni locali selezionati, cibi autoctoni ed autentici della nostra regione. Gli ospiti hanno l'occasione di assaporare i piatti tipici della cucina marinara nostrana nell'ambito dell'iniziativa »Il mare in tavola«, con l'ottima offerta di pesce di stagione: lotregani, cozze, alici, menole, sardine, calamari e pesce bianco. Un giorno al mese è riservato invece ai »Sapori dimenticati dell'Istria« - l'incontro con i piatti tipici di una volta preparati secondo le ricette delle nostre nonne: ricette raccolte dallo storiografo Alberto Pucer.*



# DNEVI DOMAČIH PEDOČEV

GIORNATE DELLE  
COZZE NOSTRANE

11. 6. - 27. 6. 2021

Podjetje PROSUB d.o.o. je aktivno na področju marikulture-školjkarstva v Sloveniji in Italiji. Glavna dejavnost družbe je gojenje Užitnih Klapavic (*Mytilus galloprovincialis*) oz. po »domače« pidočev. Gojilne linije – gojišča so locirana v Strunjanu in Seči. Družba PROSUB d.o.o. poseduje depuracijsko – odpremi center v Izoli, z oznako CE 968.

*La ditta Prosub è attiva in campo ittico in Slovenia e Italia. Il loro prodotto principale sono i mitili o cozze (Mytilus galloprovincialis), opp. pidoci. I vivai sono nella baia di Strugnano e Sicciolo. La ditta è anche in possesso di Centro per la depurazione e spedizione dei prodotti ittici affarenti a Isola. Il loro centro è costruito secondo le norme vigenti in tema urbanistico e possiede il riconoscimento CE 968.*

## MYTILUS

MYTILUS je podjetje, ki živi z morjem. Odkar so pridobili prvo koncesijo za gojenje užitnih klapavic leta 2005, so proizvodnjo školjk optimizirali in razširili. Danes imajo vodna dovoljenja na vseh treh gojitvenih območjih slovenske obale. Znanje o gojenju školjk so pridobivali več let iz različnih virov. Zdaj tudi sami z veseljem podajajo pridobljeno znanje in izkušnje kolegom.

*MYTILUS è un'azienda che opera in armonia con il mare. Dall'ottenimento della prima concessione per la coltivazione di mitili nel 2005, la produzione è stata ottimizzata ed ampliata. Oggi coltivano in tutte e tre le aree di coltivazione della costa slovena. Durante gli anni hanno acquisito la conoscenza della molluschicoltura da vari fonti. Ora sono felici di condividere le loro conoscenze ed esperienze con i colleghi.*

## DNEVI DOMAČIH PEDOČEV GIORNATE DELLE COZZE NOSTRANE

# 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

**CASA DELLA PIZZA**  
Dantejeva ulica 4 – Via Dante Alighieri 4  
M: +386 30 742 333, E: casadellapizzaizola@gmail.com

**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

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

**FAST FOOD VENI**  
Postojnska ulica 11 – via Postumia 11  
T: +386 5 641 63 33, M: +386 41 684 333  
E: info@fastfoodveni.com

**GOSTILNA DORO – TRATTORIA DORO**  
Trg padlih za svobodo 3 – Piazza Caduti per la liberta 3  
T: +386 5 641 74 96, E: gostilnadoro@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

**RESTAVRACIJA HOTELA MARINA – RISTORANTE HOTEL MARINA**  
Veliki trg 11 – Piazza grande 11  
T: +386 5 66 04 410, E: recepcija@hotelmarina.si

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



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

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

**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

**HOTEL DELFIN ZDUS**  
Tomažičeva ulica 10 – Via Pinko Tomažič 10  
- PIZZERIA RAINERI  
T: +386 5 660 74 26  
- OKREPČEVALNICA – OSTERIA PERGOLA  
T: +386 5 660 74 21  
E: prodaja@hotel-delfin.si

**RIBIŠKA OSMICA ARRIGONI – CANTINA DI PESCE ARRIGONI**  
Dantejeva 18 – via Dante Alighieri 18  
M: +386 40 394 512, E: valter.ferenac@gmail.com

**RESTAVRACIJA SVETILNIK – RISTORANTE SVETILNIK**  
Kopališka ulica 14 – Via dei bagni 14, 6310 Izola  
M: +386 40 597 633, M: +386 31 361 812  
E: restavracija.svetilnik@gmail.com

**STEAK HOUSE OH MY GRILL**  
Pittonijeva ulica 9 – Via Pittoni 9, 6310 Izola  
M: +386 40 205 928, E: dragobudisa@gmail.com

