

## Bakala na belo

(Sestavine so predvidene za 4 osebe)

- 300 g suhe polenovke
- 2 dcl oljčnega olja
- 1-3 dcl vode
- 3 stroka česna
- ščepec soli

\* Količina sestavin se lahko spremeni, odvisno od posamezne ribe.

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.

Vir: Gostilna Bujol

## Baccalà in bianco

(Gli ingredienti sono previsti per 4 persone)

- 300 g di stoccafisso
- 200 ml di olio d'oliva
- 100-300 ml di acqua
- 3 spicchi d'aglio
- un pizzico di sale

\* La quantità di ingredienti può variare a seconda del pesce.

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 legno (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.

Fonte: Locanda 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 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**.

## 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)**.

IZOLA  
ISOLA



# DNEVI BAKALAJA

GIORNATE DEL BACCALÀ

10. 9. - 26. 9. 2021





Dogodek  
Evento!



## Street food po izolsko

Novost letošnjega leta bodo kulinarčni dogodki, skozi katere bomo pričeli z razvojem koncepta izolske »street food« ponudbe in oživljanjem carinskega pomola – **pomola okusov**, ob enem pa bodo ti dogodki predstavljali nekakšno uverturo v že uveljavljene kulinarčne akcije. Na dogodkih bodo gostinci imeli priložnost predstaviti del svoje ponudbe in pokazati, da je Izola destinacija z visoko kakovostno in avtentično gastronomsko ponudbo.

Vabljeni na Pomol okusov v soboto, 4. septembra!

Več o dogodku na [www.visitizola.com](http://www.visitizola.com).

## Street food »isolano«

La novità di quest'anno saranno gli eventi culinari con i quali inizieremo a sviluppare il concetto di offerta street food «e rivivere il molo che si trasformerà nel molo dei sapori. Allo stesso tempo questi eventi saranno un'ouverture nelle campagne culinarie. Gli eventi daranno l'opportunità agli ristoratori di presentare parte della loro offerta e dimostrare che Isola è una destinazione con un'offerta gastronomica autentica e di alta qualità.

Siete invitati al Molo dei Sapori sabato 4 settembre!

Ulteriori informazioni sull'evento: [www.visitizola.com](http://www.visitizola.com).

## DNEVI BAKALAJA GIORNATE DEL BACCALÀ

### 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](mailto:bujolizola@gmail.com)

**CASA DELLA PIZZA**  
Dantejeva ulica 4 – Via Dante Alighieri 4  
M: +386 30 742 333, E: [casadellapizzaizola@gmail.com](mailto:casadellapizzaizola@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](mailto: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](mailto: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](mailto: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](mailto: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](mailto:recepcija@hotelmarina.si)



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

**GOSTILNA KORTE – TRATTORIA KORTE**  
Korte 44a  
T: +386 5 642 02 00, E: [info@gostilnakorte.si](mailto: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](mailto: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](mailto: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](mailto:aljosa.ribar@gmail.com)

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

