

Croazia, Istria. Il calamaro è il protagonista dell'inverno a Umago, Cittanova, Verteneglio e Buie.

LE GIORNATE DEL CALAMARO

Dall'1 dicembre 2017 al 7 gennaio 2018.

Seguire il ritmo delle stagioni, rispettare i tempi della natura. Mai come oggi i prodotti della gastronomia sono disponibili tutti i giorni dell'anno, in qualsiasi ristorante, ma spesso non hanno il gusto autentico e ricercato del prodotto fresco. È anche questo il significato delle **Giornate del Calamaro Adriatico di Umago, Cittanova, Verteneglio e Buie**, che si svolgeranno **dall'1 dicembre 2017 al 7 gennaio 2018**. È questo il momento giusto per assaporare il vero calamaro!

Le Giornate del Calamaro Adriatico

Nel periodo che coincide con quello delle feste natalizie, gli chef dei ristoranti e trattorie di **Umago, Cittanova, Verteneglio e Buie** si sbizzarriscono per creare piatti e interi menu a base di calamaro adriatico. Abbinamenti originali si mescolano a ricette tradizionali, il tutto accompagnato dalle tipicità istriane, i pregiati oli di oliva e i vini di prima qualità.

Calamaretti arrostiti sulla griglia o esemplari più grandi cucinati in brodo, o ancora cremosi **risotti al nero di seppia**. Se invece preferite ricette autentiche della tradizione locale, scegliete i **calamari ripieni all'istriana**, con spalla di maiale tagliata a fettine sottili, prosciutto crudo, riso, pecorino e spezie mediterranee. Non c'è che l'imbarazzo della scelta per preparare questi calamari, diversi dai fratelli della Patagonia e della California, **dal gusto delicato che ricorda il mare**, da mangiare cotti interi se piccoli, sottili e teneri; oppure da preferire dopo una cottura lenta nel caso siano più grandi. Possono essere trattati in maniera aggressiva, con l'aceto, con il peperoncino e con erbe aromatiche, oppure in maniera delicata, con qualche goccia di limone e un po' di erba cipollina.

I locali che partecipano quest'anno sono 10: Astarea di Verteneglio, Buščina di Umago, Giovanni di Cittanova, Lux Casino Hotel Mulino di Buie, Melon di Umago, Nono di Umago, Rondo di Buie, San Benedetto di Cittanova, Toni di Umago, Villa Vilola di Umago.

Sapori autentici e unici

Il calamaro dell'Adriatico pescato fresco è un piatto da assaporare per il suo gusto **pregiato e succulento**. Anche grazie all'acqua salata e pulita dell'Adriatico, che conferisce un **sapore autentico**, particolarmente intenso proprio durante l'inverno, quando gli esemplari sono ancora giovani e si fermano volentieri nelle insenature poco profonde dell'Adriatico settentrionale, dove trovano abbondante nutrimento. Proprio qui, gli abitanti del posto, conclusa la stagione in cui ci si dedicava alle attività agricole, andavano a pesca di calamari, armati di esche e di molta pazienza! Non a caso il motto dei pescatori diceva **"non si trovano calamari finché le mani non gelano"**.

Tutti i colori dell'Istria

Coste chilometriche e spiagge accarezzate da un mare cristallino, villaggi di pescatori che colorano l'entroterra e affascinanti borghi ricchi di cultura e storia. Siamo in Istria, nella parte nord occidentale, quella più vicina al confine italiano, dove sorgono 4 perle dell'Adriatico: Umago, Cittanova, Verteneglio e Buie. Un territorio ricco di meraviglie naturali, una tradizione culinaria che gode dei prodotti locali, strutture di lusso e comfort con centri benessere all'avanguardia: tutto questo assicura una vacanza all'insegna di cultura, wellness e buona cucina. Un ventaglio di colori, profumi e sapori!

Info: Comprensorio turistico di Umago, Cittanova, Verteneglio, Buie

www.coloursofistria.com

Ufficio Stampa: Studio Eidos di Sabrina Talarico, tel. 049.8910709 www.studioeidos.it