

Croazia, Istria. Il 14 febbraio 2018 ritornano le Giornate dei frutti di mare a Umago, Cittanova, Verteneglio e Buie.

SAN VALENTINO CON I FRUTTI DI MARE

Tutti i piatti a base di capesante, cozze, tartufi di mare, mussoli, canestrelli e ostriche.

Vacanza romantica, mano nella mano lungo il mare d'inverno.

Ritorna il **14 febbraio 2018** l'appuntamento con le **Giornate dei frutti di mare**. **Fino al 20 marzo 2018** i ristoratori di **Umago, Cittanova, Verteneglio e Buie**, in Istria nord occidentale, offrono menu a base di capesante, cozze, tartufi di mare, arche di Noè o mussoli, canestrelli e ostriche.

Vista la data, l'occasione è da prendere al volo per una **vacanza romantica nelle perle dell'Adriatico**, all'insegna del fascino del mare d'inverno.

A tavola con i frutti di mare

Sul finire dell'inverno l'Istria nord occidentale offre un'altra delle sue prelibatezze più tipiche. Nei locali e ristorantini delle località di Umago, Cittanova, Verteneglio e Buie è il periodo ideale per assaggiare **capasante, cozze, tartufi di mare, mussoli, canestrelli e ostriche**. Sono le **Giornate dei frutti di mare** che si svolgono **dal 14 febbraio al 20 marzo 2018** nelle perle dell'Adriatico.

Una vera esperienza culinaria adatta anche ai palati più raffinati! Il **sapore al contempo delicato e intenso** viene dal mare particolarmente pulito che permette l'esistenza di un **ecosistema ricco e vario** che caratterizza i fondali rocciosi e sabbiosi istriani. Le capesante, in particolare, vengono pescate in mare lungo la costa occidentale dell'Istria, vicino a corsi d'acqua dolce, soprattutto in prossimità della foce del fiume Quieto, noto per le varietà più pregiate.

I frutti di mare vengono preparati secondo le **antiche ricette dei pescatori**: alla busara, con aglio, prezzemolo e pomodoro, o ancora arrostiti sulla griglia, cotti al forno o crudi, con il caratteristico olio di oliva locale e con il limone.

A ciascuno il suo menu

I locali, trattorie e ristoranti, che partecipano all'evento mettono a disposizione per l'occasione, oltre alla classica lista, un menu promozionale vantaggioso. I piatti, **creativi o tradizionali**, combinano i frutti di mare ai prodotti tipici del territorio creando **menu ricchi e originali**, che ben si abbinano anche agli eccellenti oli e vini del posto. I **prezzi**, pur variando a seconda della proposta, sono comunque **accessibili**.

È l'occasione ideale per conoscere e assaggiare la **cucina istriana**, una gastronomia di lunga tradizione, fatta di **sapori rurali di un tempo** che ritornano oggi nelle cucine dei più rinomati ristoranti e al centro delle ricerche dei più famosi gastronomi. La **scelta degli ingredienti**, assolutamente locali e di provenienza certa, e il **rispetto della stagionalità** sono le prime attenzioni, a cui gli chef aggiungono un tocco di innovazione e l'estetica nella preparazione del piatto.

Si svelano così **gusti e sapori di un territorio ricco e vario** come quello istriano, dove trovano spazio da una parte **i frutti dell'Adriatico**, che caratterizzano soprattutto le località costiere, e dall'altra i prodotti che vengono da **coltivazioni e allevamenti dell'entroterra**.

Mano nella mano lungo il mare d'inverno

Il paesaggio solitario, il mare mosso dalle onde, l'acqua gelida ma cristallina, la spiaggia, in estate piena di gente, è stranamente silenziosa e abbandonata. È il **mare d'inverno**, con tutto il fascino e l'attrazione dei paesaggi "fuori stagione". **L'atmosfera è suggestiva** e per chi la sa apprezzare, questo è tra i periodi più belli per una vacanza in Istria. Si può soggiornare in un **paese dell'entroterra, Buie o Verteneglio**, godendo **dell'arte e della gastronomia** di questi luoghi, per poi concedersi delle lunghe passeggiate mano nella mano nelle vicine **località di mare, da Umago a Cittanova**.

Tra le località da visitare, anche **Salvore** (*Savudrija*), **piccolo borgo di pescatori** vicino a Umago, nella punta più occidentale della Croazia. La località è nota in particolare per il suo **faro**. La leggenda racconta che il conte austriaco Metternich fece costruire la torre come **nido d'amore** per la sua innamorata, nativa proprio di Salvore. Sfortunatamente la donna tanto amata morì prima che l'opera fosse terminata, senza aver mai visto il **faro**, così il conte Metternich decise di non visitare mai più il faro, anche se ancora oggi qualcuno afferma di sentire i passi dell'amante disperato che cerca la sua amata.

Leggende a parte, quel che è certo è che quello di Salvore è **il più antico faro attivo dell'Adriatico e il più settentrionale della Croazia**, costruito nel 1818, è alto 36 metri. Anche se non è completamente isolato, si trova in un luogo verde e tranquillo ed emana un **senso di pace e quiete**, oltre alla tipica aurea di mistero che caratterizza tutti i fari.

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