

Croazia, Istria. Umago, Cittanova, Verteneglio e Buie si preparano ad ospitare le Giornate del calamaro adriatico.

LA PATRIA DEL CALAMARO

Si avvicina l'appuntamento con le Giornate del calamaro adriatico dell'Istria nord occidentale. **Dall'1 dicembre 2016 all'8 gennaio 2017 Umago, Cittanova, Verteneglio e Buie diventano la patria del calamaro!** Durante tutto il periodo infatti, i ristoratori proporranno menù speciali pensati per l'occasione con creatività e passione dagli chef, che potranno così sbizzarrirsi in nuovi piatti e valorizzare il gusto autentico della cucina istriana.

Calamaro vista mare

L'itinerario del gusto si incrocia con il patrimonio culturale e storico di queste località, permette di apprezzarne il territorio, usi e tipicità.

La prima cittadina che si incontra dopo il confine è **Umago (Umag)**, ideale in questo periodo per una passeggiata tra le bancarelle del **mercato di Natale**. Qui sono **6 i locali** che aderiscono alle Giornate del calamaro, per un totale di **8 menu che spaziano dai 13 ai 34 euro**. Si può assaggiare così il Carpaccio di calamari e gamberetti in brodo vellutato della **Buščina**, il Brodetto di calamari con polenta **Da Paolo e Susanna**, i Calamari ripieni alla griglia del **Melon**. E ancora le Tagliatelle fatte in casa con calamari dell'Adriatico e broccoli di **Nono**, l'Insalata di calamari dell'Adriatico con olive e melagrana su letto di radicchio rosso e rucola da **Toni**, i Calamari dell'Adriatico farciti su purè di ceci della **Villa Vilola**.

Proseguendo lungo la costa, a una quindicina di chilometri si raggiunge **Cittanova (Novigrad)**, cinta dalle mura cittadine e caratterizzata dall'irresistibile fascino del borgo di pescatori. Qui il **Gatto Nero** propone **2 menu** di differenti costi, tra zuppa di calamari con orzo e olive, risotto di calamari e calamari al forno. **3 menu** con ampia scelta anche al **San Benedetto**, dove è possibile degustare, tra gli altri, l'Insalata fredda di calamari con olive, la caratteristica pasta "Pljukanci" con calamari e pancetta croccante e calamari nostrani in salsa alla malvasia con patate.

Nell'entroterra alla ricerca del calamaro

Affascinante anche in inverno è sicuramente **l'entroterra istriano**, dove **ettari di vigneti e uliveti** si alternano a distese di prati e boschi. Anche qui per l'occasione i locali, non lontani dal mare, assicurano piatti a base di calamaro. A **Verteneglio (Brtonigla)** **gli eccellenti vini e i pregiati oli d'oliva** accompagnano i **3 menu** dell'**Astarea** a base di insalata fredda di calamari e olive, calamari con patate e bietole o insalata di cavolo verza, e ancora calamari ripieni o in umido.

A 15 minuti d'auto si raggiunge **Buie (Buje)** che vista da lontano si presenta come un **anfiteatro di costruzioni tipiche strette intorno alla chiesa**. Sono **4 i locali** che aderiscono alle Giornate del calamaro, **6 menu** con prezzi che vanno **da 13 a 30 euro**. Da assaggiare, tra gli altri, il brodetto di calamari con polenta di **Igor**, il calamaro dell'Adriatico al forno su letto di radicchio rosso con olio d'oliva o il risotto con calamari dell'Adriatico e scampi del Quarnero in un soffritto di aglio, con prezzemolo, alloro, vino bianco e olio d'oliva dell'**Hotel Mulino**. E ancora i calamari nostrani alla busara con tagliatelle verdi di **Rondo** e i calamari dell'Adriatico al forno farciti con prosciutto crudo istriano e gamberetti, con patate caserecce di **Zephyr**.

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