

# Esperienza gourmet in Istria: quando il turismo incontra il sapore

Benvenuti in Istria, un gioiello culinario che fonde la bellezza paesaggistica con il piacere del palato. Questa regione croata, baciata dal mare Adriatico e bagnata dal sole mediterraneo, si sta affermando come una destinazione gourmet di prim'ordine. In questo viaggio attraverso i sapori dell'Istria, ci concentreremo sulla produzione di olio e vino, due pilastri che stanno trasformando la regione in un paradiso per gli amanti del buon cibo e del vino.



## L'Olio d'Oliva: Un Tesoro Liquido

L'Istria vanta una lunga tradizione nella produzione di olio d'oliva, e le sue colline sono punteggiate da uliveti secolari. L'ulivo è infatti presente nella penisola sin dai tempi degli antichi greci, come riportano varie testimonianze

scritte. A quegli scritti, si aggiungono i resti degli antichi oleifici, situati lungo la costa occidentale istriana, soprattutto a Brione, Barbariga, Parenzo, Porto Cervera. Questa storica tradizione non si è affatto affievolita, tanto che oggi, la più importante pubblicazione al mondo dedicata all'olio extravergine di oliva, **Flos Olei**, anche nel 2024 premia l'Istria e i suoi olivicoltori: la penisola croata sarà per l'ottava volta **la miglior regione al mondo per l'olio extravergine**, con il maggior numero di oli inseriti nella guida (in tutto 69). La combinazione di clima mite, terreno ricco e cure agricole tradizionali conferisce a questo olio un sapore unico e inconfondibile. Visitare una delle numerose aziende agricole della zona offre non solo l'opportunità di assaporare oli pregiati, ma anche di immergersi nell'arte dell'estrazione dell'olio. Dalle olive al frantoio, seguire il percorso di produzione è un'esperienza sensoriale che coinvolge la vista, l'olfatto e il gusto.



# Vino: Il Calice che Racconta la Storia del Territorio

L'Istria è anche rinomata per i suoi vini di alta qualità, che riflettono il carattere del terreno e il clima ideale. Le cantine della regione accolgono gli appassionati di vino in un viaggio attraverso i vitigni autoctoni, come il **Malvasia**. Infatti in Istria si trova ovunque ed è parte integrante dell'identità agricola della regione. Il vino è di color giallo paglia, di gradevole aroma che richiama il fiore d'acacia. È armonioso, di freschezza moderata e di sfruttare equilibrata. In Istria è altrettanto tipico il **Terrano**, vino di un intenso colore tra il viola e il rosso-rubino, di un vivace aroma di frutta, estremamente fresco e beverino. Partecipare a degustazioni guidate permette di esplorare la complessità di questi vini e di comprendere il connubio tra tradizione e innovazione che caratterizza la scena vinicola istriana. Oltre alle cantine, molti agriturismi offrono la possibilità di abbinare i vini locali a piatti tipici, regalando un'esperienza gastronomica completa.



La Malvasia bianca di Candia è un vitigno a frutto bianco, con un leggero aroma del moscato dà origine a un vino frizzante secco, morbido e fresco al palato, di buona struttura generale.

L'Istria, diventando sempre più una destinazione gourmet, si distingue per la sua capacità di soddisfare tutti i sensi. Dai panorami pittoreschi delle colline ricoperte di ulivi ai sapori intensi degli oli e dei vini locali, ogni angolo di questa regione racconta una storia di tradizione e passione per la gastronomia. Che siate appassionati di cucina, intenditori di vino o semplicemente viaggiatori curiosi, l'Istria si rivela un destino che sa conquistare il cuore di chiunque ami i piaceri della tavola.

In conclusione, l'Istria si sta trasformando in un'esperienza gourmet da non perdere. Con la sua produzione di olio e vino di qualità, la regione invita i viaggiatori a scoprire il lato più delizioso della sua cultura. Lasciatevi conquistare dai

sapori autentici dell'Istria, dove il turismo si fonde armoniosamente con il gusto, regalando esperienze indimenticabili a ogni occone e sorso.