

## Gurmanski uzici u Istri

**Učestalost:** svakim danom od siječnja do prosinca

**Trajanje:** cjelodnevni izlet (10.00 – 18.00 h)



Vaš vozač i lokalni vodič će vas ujutro dočekati u hotelu i povesti na cjelodnevno istraživanje Istarskog poluotoka i njegovih gurmanskih užitaka. Ova regija oduvijek je privlačila posebnu vrstu posjetitelja: one kojima je gastronomija jedan od najvažnijih motiva za putovanja. Privlačan karakter Istre ne leži samo njenoj čarobnoj obali, već i u unutrašnjosti, koja je opisana kao *terra incognita* – nepoznata, neistražena zemlja. Stoga ova veličanstvena regija spaja dva različita gastronomska područja, mediteranske plodove mora i proizvode brojnih voćnjaka, vinograda i vrtova unutrašnjosti. Ova dva dijela zajedno tvore jedinstvenu harmoniju okusa i gastronomske užitke koji čekaju samo na vas...

Dan ćete započeti vožnjom u unutrašnjost Istre, preko brojnih brežuljaka i slikovitih pejzaža. Posjetit ćete **Motovun**, srednjovjekovni gradić koji je savršeni primjer starih gradića koji su se nalazili posvuda po Istarskom poluotoku.

Nastavit ćete prema seocetu **Livade**, jednom od najvažnijih nalazišta tartufa u Europi. Sve donedavno, istarski bijeli tartuf je bio nepoznat svjetskoj gastronomskoj sceni. Nekada je stizao do luksuznih restorana putem krijumčarenja, ali danas to više nije slučaj. I vi ćete imati priliku doživjeti kako se pronalaze ove slavne gljive. Lokalni farmer i njegov pas, dresiran za traženje tartufa, će vam prezentirati kako se tartufi traže u maloj demonstraciji. Nakon toga, imat ćete priliku iskustiti iznimnu kuhinju svjetski poznatog **Zigante** restorana, čiji je vlasnik upisan u Guinnessovu knjigu rekorda kao pronalazač najvećeg bijelog tartufa na svijetu. Osim tartufa, restoran nudi i ostale istarske delicije, kao što su pršut, lokalni sirevi i meso. Od pića, tu su vina istarskih vinograda te domaća rakija koja je idealan aperitiv. U Ziganteovoj prodavaonici domaćih proizvoda možete kupiti originalne proizvode od tartufa, kao što su maslinovo ulje, sir, maslac ili tartufata – umak za tjesteninu od raznih začina i tartufa.

Nakon ručka, nastavljate prema **Grožnjanu**, malom gradiću veoma ponosnom na svoju tradiciju, kulturno naslijeđe i prirodne ljepote. Danas su povijesne i kulturne znamenitosti Groznjana tek kulise za brojne kulturne i zabavne manifestacije, kao što su koncerti klasične glazbe, jazz festivali, slikarske izložbe itd.

U popodnevним satima stići ćete u selo **Baredine**, gdje će vas dočekati lokalna obitelj Smilović. Oni će za vas pripremiti kušanje njihovog ekstra djevičanskog maslinovog ulja, poznate marke Millo. Kao uspomenu, poklonit će vam malu bočicu ovog izvrsnog ulja.

I na putu prema Rovinju, povest ćemo vas na još jedno jedinstveno kušanje, ovaj put vina, u slavnoj **Franc Arman** vinariji. Ova obitelj već generacijama proizvodi visoko kvalitetna vina, čiji se način proizvodnje tradicionalno prenosio s oca na sina, i već dosegaou umjetnost. Vinarija je utemeljena 1850. i danas je vode sigurne ruke Franca i Olivera Armana, koji nastavljaju obiteljsku tradiciju.

### CIJENA PO OSOBI U KUNAMA za grupu od 1-6 osoba

PAX #	Hrvatski/Engleski	Njemački	Španjolski	Francuski	Ruski
1 PAX	5.713	5.713	5.940	5.713	6.452
2 PAX	3.342	3.342	3.451	3.342	3.712
3 PAX	2.697	2.697	2.777	2.697	2.950
4 PAX	2.270	2.270	2.320	2.270	2.450
5 PAX	2.008	2.008	2.052	2.008	2.154
6 PAX	1.835	1.835	1.870	1.835	1.958

*Cijena uključuje: privatne transfere s luksuznim sedanom ili minivanom za cjelodnevni izlet, usluge lokalnog vodiča, privatnu prezentaciju o traženju tartufa, privatno kušanje maslinovog ulja (bočica Millo ekstra djevičanskog maslinovog ulja na dar), privatno kušanje vina (bočica Franc Arnan vina na poklon), ručak od tri slijeda u Zigante Restoranu, mineralnu vodu i čašu vina*