

COMUNICATO STAMPA

CUCINA ISTRIANA GOURMET: NUOVO CHEF AL KEMPINSKI ADRIATIC

L'albergo 5* numero uno in Istria presenta il nuovo Executive Chef Luka Jukić



Il Kempinski Hotel Adriatic di Savudrija ha ben due ristoranti gourmet: il più elegante Dijana, e il più easy Kanova, con terrazza panoramica con vista fino alla costa slovena e alle Alpi italiane. I menù di entrambi sono curati dal nuovo Executive chef Luka Jukić, che dopo aver lavorato in diverse realtà alberghiere di lusso e in una corte reale all'estero, ritorna nella sua Istria e ripassa dal via: nel 2009 fu già al Kempinski Adriatic, ma come Sous Chef. Ora porta sui suoi tavoli un tocco internazionale che valorizza le materie prime locali.

Il nuovo Chef e la sua cucina

Luka Jukić è uno chef autoctono con un bagaglio di esperienza variegato e di spessore: dopo **diversi apprendistati in ristoranti stellati internazionali**, ha alternato **esperienze lavorative in realtà di rilievo in Croazia e in Italia, di cui diversi alberghi 5 stelle, e presso la corte reale del Bahrain**. Il suo arrivo al Kempinski Hotel Adriatic come Executive Chef rappresenta un cerchio che si chiude nella sua carriera: 10 anni fa, fra una esperienza internazionale e l'altra, fu Sous Chef nello stesso albergo.

La sua cucina è improntata alla valorizzazione delle materie prime dell'Istria. I tartufi, il prosciutto, i formaggi di capra, la carne e il pescato della zona, il vino rosso Teran e la Malvasia locali che impreziosiscono le ricette. **Il tartufo, prodotto principe dei boschi dell'Istria, spicca in tutto il menù del Ristorante Dijana:** *Rapsodia istriana: spuma di spinaci e patate con tartufo fresco, tuorlo di uovo di quaglia, caviale e tartufo; oppure Carré di agnello "The King Shepherd", cucinato confit nel burro, con cracker di pistacchio, pastinaca e tartufo; o Filetto alla griglia, accompagnato da risotto al tartufo e salsa di Teran.*

Ci sono piatti che sono come bouquet di ottimi ingredienti locali semplicemente accostati, come l'antipasto *Piatto istriano: prosciutto locale, formaggio al tartufo, olive marinate e rucola;* o le *Tagliatelle con tartufo nero fresco e Grana Padano;* e i piatti di pescato del giorno, dal *Filetto di*

branzino grigliato con salsa di Malvasia, ai Calamari dell'Adriatico confit o gli Scampi della baia di Kvarner.

Essendo istriano lo Chef conosce bene i prodotti della sua terra, e pur trattandoli con semplicità li trasforma spesso in piatti accattivanti e dai tocchi inaspettati, forte della sua esperienza internazionale. Così, il *Polpo dell'Adriatico* è accompagnato sì da pomodorini e olive, ma anche da una sferzata di lime; la *Tartare di tonno* da chips di tapioca, lime e salsa di barbabietola; la *Bistecca di tonno alla griglia* è abbinata a mango e pomodorini. Pur essendo il pesce e la carne elementi chiave della cucina croata in generale e istriana più nello specifico, non mancano numerosi piatti vegetariani, a base di verdure: zuppe, risotti, gnocchetti, insalate, contorni.

Fra i dessert, fra i vari gelati, sorbetti, frutta o formaggi, merita una menzione il *Dolce Dijana: mousse di cioccolato, banana brûlée e nocciole.*

Si può scegliere alla carta oppure il menù degustazione di 4 portate.

Il Ristorante Kanova ha una cucina da una parte più schiettamente istriana, con una scelta di tre zuppe e tanto pescato del giorno preparato alla griglia, e dall'altra piatti con un twist moderno e tocchi sofisticati. Qui si ha l'occasione di assaggiare *Carpaccio di manzo servito con crema di rafano, uva di mare e melba toast; Scampi crudi del Golfo del Quarnero con insalata di Olivier e caviale di storione malossol, bisque di scampi e blini di limone; Capesante scottate e crude servite con purea di cavolfiore, lenticchie beluga e noci; Uova da allevamento strapazzate con ricci di mare, salicornia, formaggio di pecora e insalata di porri.*

Pesce e carne sono valorizzati così: *Filetto di rombo con purè di piselli e ragù di piselli; Filetto di spigola arrosto con sedano rapa, cozze e telline, cozze profumate al limone; Agnello brasato istriano tradizionale con bouquet di verdure estive e agnello, vellutata fredda di carote arrostate; Pancia arrosto di maiale nero di Slavonia servito con purea di sedano rapa e salsa di anice stellato, ragù di orzo perlato servito con capesante scottate; Gnocchi di coda di bue e fichi secchi serviti con essenza di pepe rosso e coda di bue, salsa Mousseline; Risotto nero servito con seppie scottate, piselli e salsa alla carbonara.*

Per vedere tutte le promozioni dell'hotel:

<https://www.kempinski.com/en/istria/hotel-adriatic/special-offers/>

Il Kempinski Hotel Adriatic

L'elegante e contemporaneo Kempinski Hotel Adriatic è il **primo hotel di lusso in Croazia dotato di spiaggia privata, spa e golf.** È stato inaugurato il 1° agosto 2009 sulla costa istriana dallo storico gruppo europeo dedicato all'ospitalità di lusso e offre **186 camere e suite** finemente arredate e dotate di ogni comfort. L'hotel si trova a **Savudrija (Salvore), suggestivo paese di pescatori con il faro più antico dell'Adriatico**, costruito nel 1818 ed alto 36 metri. Gode di una **spettacolare vista che si spinge fino alle cittadine di Piran e Portoroz**, sull'attigua costa Slovena, e sulla costa italiana; col bel tempo è possibile persino scorgere le cime bianche delle Alpi all'orizzonte.

Gli spazi comuni ampi e accoglienti, le luminose camere e le lussuose suites, i **due ristoranti gourmet, i tre bar, la piscina, la spiaggia privata, la Carolea SPA di 3000 mq, corredata di gym, piscina interna e due piscine esterne** (di cui una riscaldata), il **Kempi Kids Club, la spiaggia attrezzata, il centro convegni** sul mare dotato delle più moderne tecnologie e il **campo da golf da 18 buche** sono stati ideati per soddisfare le aspettative degli ospiti più esigenti.

Il Golf Club Adriatic, il primo campo da golf professionale a 18 buche in Croazia, inserito in un contesto paesaggistico e naturalistico di indubbia bellezza, è il luogo ideale dove giocare a golf. A meno di

100 mt dal mare, grazie ad una molteplicità di percorsi, questo campo da golf è in grado di soddisfare, oltre che gli appassionati e i professionisti, anche i principianti, in quanto è completato da campo pratica, green e bunker di pratica. Grazie al clima mite vi si può giocare 12 mesi all'anno.

Per visitare virtualmente questo splendido resort con spa e golf a 5 stelle in Istria è possibile scaricare **l'app Kempinski Hotel Adriatic, disponibile per Android e iPhone**. In questo modo si potranno avere tutte le informazioni in anteprima e scoprire tutti i servizi offerti dalla struttura, tra cui il servizio in camera, i trattamenti ed i rituali della lussuosa spa e tutti gli altri vantaggi esclusivi.

Per ulteriori informazioni, visitare il sito www.kempinski.com/istria

A proposito dei Kempinski Hotels

Fondato nel 1897, Kempinski Hotels è il più antico gruppo di hotel di lusso in Europa. Con oltre 110 anni di esperienza, il gruppo offre ai suoi ospiti una qualità esclusiva di gran livello ed un servizio personalizzato in tutto il mondo. Kempinski comprende attualmente un portafoglio di 75 hotel a cinque stelle in 30 paesi. Il gruppo continua ad aggiungere nuove proprietà in Europa, Medio Oriente, Africa e Asia, senza mai perdere di vista la richiesta di esclusività e servizio personalizzato da parte di una clientela cosmopolita e sofisticata. Questo dimostra la forza di espansione della società. L'impressionante portafoglio del gruppo comprende proprietà storiche, premiati alberghi esempi di stile di vita urbano, resort eccezionali e residenze di prestigio. Kempinski è anche uno dei membri fondatori della Global Hotel Alliance (GHA), la più grande alleanza al mondo di alberghi indipendenti.



Kempinski Hotel
Adriatic

ISTRIA CROATIA

Kempinski Hotel Adriatic

Alberi 300·A, 52475 Savudrija, Croazia

Tel +385 52 707 000 – Fax +385 52 737 093

E-mail: reservations.adriatic@kempinski.com

Web: www.kempinski.com/istria



Ufficio Stampa - Travel Marketing2, Roma

Alessandra Amati 335/8111049

www.travelmarketing2.com

E-Mail: alessandra.amati@travelmarketing2.com

Seguici su facebook