

€ 5,00

BARtù

Bar Alberghi Ristoranti

EDITORIALE
**Il dovere di
non mollare**



Maggio 2020

107

LE INTERVISTE
Chef e aziende:
come ne usciremo

DAL PESCATORE
Antonio Santini
Resistere con stile

WEB TASTING
Krug Grande Cuvée
e Biondi Santi

OSPITALITÀ
Il guru di Soneva:
sostenibilità anti-virus

Disegnato e realizzato da [unreadable] per la distribuzione all'ingrosso per il prezzo pagamentato [unreadable]

Publinter

Alberghi / Croazia



BARTU'
Maggio 2020



Dal lusso del 5 stelle Golf&Spa Resort Kempiski Adriatic alla caccia al tartufo per riscoprire un'Istria che punta in alto

La Croazia è da sempre considerata la Cenerentola d'Europa. Meta di chi non sa mangiare (qui non è arrivata neanche la guida Michelin) ma vuole spendere poco. Anche perché l'Istria era parte d'Italia fino a dopo la guerra, quindi ci si sente come a casa, pagando meno e ritrovandosi in un'atmosfera simile al dopoguerra. Spazziamo via tutti questi preconcetti. Perché l'Istria, con le sue bellezze troppo a lungo nascoste, sta mettendosi alla pari con le mete che puntano a un turismo di alto livello; uno tra tutti, un hotel che vale il viaggio: il 5 stelle Golf&Spa Resort Kempiski Adriatic a Umago. 186 camere e suite con ampi balconi che guardano alla spiaggia privata e una delle più grandi spa d'Europa con oltre 3000 mq oltre a una 18 buche che guarda all'Adriatico, la prima costruita in Istria. Un viaggio all'insegna del relax contornati da oliveti e vigneti secolari tra vecchi villaggi di pescatori e contadini locali che oggi sono meta turistica per escursioni di un pomeriggio, come Umago, Parenzo e Orsera. L'hotel si colloca a Savudrija, l'italiana Salvore, suggestivo paese di pescatori che vanta il faro più antico dell'Adriatico, primo al mondo a impiegare l'illuminazione a gas,



Alberghi / Croazia



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, fino all'Italia, tanto che con il bel tempo è possibile persino scorgere le cime bianche delle Alpi. A capo della cucina del Kempiski Adriatic lo chef Luka Jukić che, dopo una lunga esperienza in ristoranti stellati e alberghi 5 stelle e presso la corte reale del Bahrain, torna dopo 10 anni nell'hotel che gli ha dato il volo, dove era partito come sous chef. Due le proposte dello chef istriano: il più casual Kanova,

dalla cucina più schiettamente locale, dove l'attenzione si alterna tra la vasta scelta di zuppe e del pescato locale con la vista dalla terrazza panoramica che abbraccia la frastagliata costa slovena e il ristorante Dijana, dove concentra il suo esodo culinario, ma dove è la rapsodia istriana a prevalente: 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 ancora il Filetto alla griglia, accompagnato da risotto al tartufo e salsa di Teran. Sono proprio le materie prime di questa penisola i protagonisti di una cucina che si avvicina a quelli che potrebbero essere gli standard internazionali della Rossa: i prosciutti e formaggi locali di capra, il pescato della zona, il vino rosso Teran e la Malvasia e soprattutto



to il tartufo, principe dei boschi dell'Istria, che arricchisce pressoché ogni piatto del menu. Proprio in questa terra è cresciuto uno fra i più grossi tartufi mai raccolti al mondo, dal peso di 1,31 kg. Lo trovarono un ristoratore del posto e la sua cagnetta, il 2 novembre 1999, poco lontano da Buie, a poca distanza dal Kempinski Hotel Adriatic, ed è stato annoverato nel famoso Guinness dei primati come il tartufo più grande mai trovato al mondo. È stato preparato e mangiato proprio in Istria, nel luogo del suo ritrovamento, mentre gli eventi e le celebrazioni del record mondiale hanno fatto di questa piccola località il centro mondiale dei tartufi. L'Istria sta alzando il capo dopo anni di turismo low cost per puntare ad ampliare la propria rete di 5 stelle, incrementando anche l'offerta:



stanno costruendo piste ciclabili che attraversano la penisola o, come avviene nel periodo della fiera del tartufo, si può partecipare all'ancestrale caccia con i cani alla scoperta dei tuberi più pregiati. Dal 5 stelle del Kempiski Adriatic alla terra e al sottobosco accompagnati da Zigante, l'uomo che ha raccolto tartufo bianchi e neri da record e che ora sulla sua fortuna ha costruito un impero: il consiglio è quello di prenotare un weekend da novembre a febbraio per partecipare alla pittoresca sagra del tartufo, approfittare delle frequenti belle giornate istriane e per rilassarsi in una delle spa più grandi d'Europa, a fine di un'eccitante giornata, al Kempiski Adriatic. C.R.