



SAPORI DI VENEZIA IN ISTRIA

Influssi e intrecci

Ricche tracce del passato nella gastronomia istriana

Dimmi cosa mangi e ti dirò chi sei. La famosa massima del francese Jean Anthelme Brillat-Savarin, avvocato e politico, epicureo e gastronomo, è piena di verità anche quando la trasliamo dal menu personale alla cultura della tavola di un determinato territorio o popolo. Dalla colazione alla merenda, passando per il pranzo familiare e arrivando a una cena solenne, ogni singolo pasto e menu riflettono l'area geografica e climatica, la storia e gli influssi culturali, e non di meno la tradizione, gli usi, l'identità delle persone e dei luoghi ai quali si lega una determinata gastronomia.

E il caso vale anche per la gastronomia istriana che, come metterebbe in luce il più noto esperto gastronomico della nostra penisola Franko Lukež, è „fedele riflesso di tutte le sfaccettature storiche, geografiche e climatiche di questo spazio. Il turbolento passato istriano ha lasciato un'impronta tutt'altro che piccola anche nella gastronomia.“

Infatti, la ricca natura e lo straordinario territorio sono alla base della cucina popolare dell'Istria, che ha come fondamento quegli ingredienti che si possono trovare in natura: piante spontanee, spezie, verdura di stagione, frutti di mare, pesce... Non dimentichiamo gli asparagi e la cicoria selvatica, i granchi, i molluschi, l'olio d'oliva, il vino... E in questa modesta, ma secondo le attuali nozioni nutrizionistiche, altamente valida e sana cucina dei pescatori e dei contadini istriani – serviamoci della terminologia culinaria – si amalgamano e a volte anche sposano piatti e ingredienti introdotti dalla popolazione slava, vi si riconoscono gli influssi e la tradizione della cucina romana, come anche quella dei cuochi dei feudatari franchi e tedeschi che qui governarono, e successivamente pure della cucina austroungarica. Tuttavia, in Istria l'impronta più profonda nella cultura della tavola è quella della gastronomia di Venezia, che ha governato questi luoghi per quasi cinque secoli: ufficialmente dal 1267 con il giuramento di fedeltà fatto da Parenzo alla Repubblica di San Marco e fino al suo disfacimento del 1797.

Peculiare menu del patrimonio veneziano

La cucina veneziana racchiude in sé la bellezza e l'unicità della città che per gran parte della sua storia è stata lo stato più potente del Mediterraneo. La particolarità di Venezia si legge anche nella sua posizione geografica – trattasi infatti di una città dall'architettura splendida, fondata nella laguna e rivolta verso il mare con il suo entroterra verde – come pure nella sua storia e cultura ricchissime, nelle quali c'è il marchio della sensualità, ma anche della decadenza della Serenissima, senza tralasciare il forte carattere cosmopolita. Tutto ciò è intessuto nella cucina veneziana, contraddistinta contemporaneamente da nobiltà e popolarità, da fantasia e diversità. Ecco che Loredana Vareton alla Prima conferenza di studio dell'Accademia italiana della cucina ha posto il lume che all'epoca d'oro della Serenissima la peculiarità delle tavole dei ricchi veneziani cadeva regolarmente sotto l'equilibrato influsso della cucina dei poveri, „visto che quest'ultima disponeva di un'abbondanza incomparabile di fonti naturali inesauribili che garantivano vita, freschezza e genuinità: del mare e degli orti.”

È risaputo anche che nella preparazione delle pietanze, e qui si pensa sia ai ricchi banchetti dei dogi e della nobiltà che ai pasti quotidiani di commercianti, artigiani, pescatori e gondolieri, i Veneziani usassero prodotti alimentari provenienti da quasi tutto il mondo. La Repubblica di San Marco infatti, stata con una potente flotta marina, aveva floridi rapporti commerciali con quasi il mondo intero ed essi costituivano anche le vie che portavano a Venezia le rare spezie del Lontano Oriente: pepe, cannella, coriandolo, cumino, noce moscata, chiodi di garofano... Per via marittima a Venezia arrivavano pure prodotti del nord d'Europa, quali il baccalà dei paesi baltici. Ad aggiungere ricchezza alla cucina veneziana erano anche l'olio d'oliva e il vino dell'Istria, e gli scampi del Quarnero, che poi si sposano con le verdure e la frutta sempre fresche dei dintorni di Venezia, con i molluschi e i granchi della laguna. In tavola ci sono anche pietanze di selvaggina dell'entroterra.

Il carciofo viola dell'isola di Sant'Erasmus, ovvero i *castraure*, i primi boccioli del carciofo, le *moeche* e *masanete*, granchi dal carapace morbido, la *sepa bianca de ciosa*, seppia bianca di Chioggia, la *schia della laguna di Venezia*, piccoli gamberetti, sono solo alcuni dei prodotti che vengono a creare il patrimonio culinario di Venezia. Esso offre pietanze autentiche dai ricchi sapori, colori e profumi. Troviamo i *bigoli*, tipica pasta molto simile agli spaghetti; i *baicoli*, specifici biscotti veneziani; i *bussolaj*, biscotti dell'isola di Burano; le fave alla veneziana, biscottini fatti con mandorle e pinoli; la *fugassa veneta*, focaccia veneziana; i *galani* e *crostoli*, chiacchiere; il *mandorlato veneziano*; la *pagnotta del doge*, pane del doge; i *zaletti*, tipici biscotti gialli a base di farina di mais, il *baccalà mantecato*, ovvero il baccalà sbattuto; le *sarde in saor*, sarde in agrodolce; i *risi e bisi*, risi e piselli, ovvero risotto con piselli; i *bigoli in salsa*, pasta *bigoli* con le sarde; il *fegato alla veneziana*, fegato con cipolla e polenta bianca...

Leggendo il presente ricettario del patrimonio veneziano vi troveremo anche un'infinità di pietanze che da secoli e secoli sono parte immancabile dei pasti familiari istriani, sia di tutti i giorni che di quelli delle feste. I *bigoli* sono, dicono gli intenditori, parte della merenda dei pescatori di Cittanova. A Pola, Parenzo, Rovigno e Porto Albona ogni famiglia ha la propria ricetta delle sarde *in saor*. Il piatto di *risi e bisi* è diventato una tipica pietanza primaverile sulle tavole di tutta l'Istria e ha anche il suo posto fisso nei menu delle scuole dell'infanzia. Durante il periodo in cui si uccidono i maiali la *polenta alla veneziana* è un piatto obbligatorio in molti paesini dell'interno della penisola. Nessuna festa in Istria è tale senza le chiacchiere, i *crostoli*. In Istria la vigilia di Natale è impensabile senza il baccalà in bianco con le *pasutice* (tipico formato di pasta – N.d.T.), e il loro profumo, sapore e cremosità sono intrinseci all'anticipazione del Natale.

Gli studiosi di gastronomia parlano che una delle modalità di scambio dei metodi di preparazione del pesce e dei frutti di mare tra Venezia e l'Istria era legata agli incontri dei pescatori di Chioggia con quelli istriani di Pirano, Isola, Cittanova e Rovigno. Mentre i pescatori veneziani erano abili nel preparare *zuppe*, risotti come quello al nero di seppia e le *busare*, le specialità dei pescatori istriani erano i granchi arrostiti e il brodetto di favolli o patelle.

Cultura della tavola su entrambe le sponde dell'Adriatico

Uno sguardo rivolto alla cultura della tavola di entrambe le sponde dell'Adriatico, dalle ricette ai nomi delle pietanze, passando per gli ingredienti usati e i sapori per arrivare alla filosofia della preparazione del cibo, conferma che gli influssi culinari tra l'Istria e Venezia sono tuttora ben presenti. Li individuiamo anche nel nucleo del concetto contemporaneo di pensare alla gastronomia, ovvero nell'offerta turistica che già da tre decenni viene promossa dalla Regione dell'Istria e dal suo Ente per il turismo, caldeggiando lo stile di vita mediterraneo e il concetto della dieta mediterranea. Con i benefici che questo *modus vivendi* ha sulla salute, i risultati odierni si riconoscono nella divulgazione delle tradizionali pietanze locali istriane e dei prodotti gastronomici quali l'olio, il miele, il formaggio, ma non di meno nella protezione della loro origine, com'è stato fatto con il prosciutto crudo istriano, o con l'ultimo entrato nella lista: il Moscato di Momiano.



Il baccalà ha la sua storia e anche un'opera

Il baccalà mantecato è uno dei piatti più autentici della cucina veneziana. È una ricetta che ha una storia, e da poco addirittura un'opera.

I rapporti tra il baccalà e Venezia hanno più di 600 anni. Il merito di tutto va a Pietro Querini, patrizio e commerciante veneziano del XV secolo, che durante il viaggio in mercantile da Creta alle Fiandre visse un naufragio nel Mare del Nord, lungo le coste dell'arcipelago Lofoten. La nave s'incagliò sull'isola norvegese Røest dove rimase con l'equipaggio superstite per ben cento giorni. Soleva andare a pesca con i pescatori del luogo e fu allora che scoprì il baccalà. Ritornato a casa, Querini lo portò a Venezia nel 1432 e fu così che il baccalà entrò nelle cucine veneziane e poi anche sulle tavole dei paesi limitrofi. Ed ecco che lo troviamo tuttora anche dalle nostre parti.

Il baccalà si è ritrovato anche sulle scene teatrali: nel 2012 gli scritti storici sul commerciante veneziano e sul baccalà norvegese sono stati trasformati nell'opera „Querini” dal compositore norvegese Henning Sommerro, su libretto di Ragnar Olsen.

Risi e bisi – arrivano dalla tavola dogale

Uno dei piatti più tradizionali di Venezia è quello denominato risi e bisi. Questa semplice e originale pietanza veniva servita ai dogi veneziani il 25 aprile, giornata in cui si celebra il patrono veneziano san Marco, come auspicio di benessere. Infatti, il riso simboleggia la fecondità e i piselli sono una tipica verdura primaverile che cresce in queste terre.



VINI DELL'ISTRIA

Dalla tradizione all'élite enologica mondiale

Sin da tempi remotissimi i vini d'Istria sono una parte inscindibile e importante della gastronomia istriana, come anche dello stile di vita locale e la vitivinicoltura della penisola vanta una storia millenaria.

La vite è stata introdotta in Istria dai Fenici e dagli antichi Greci, e l'arte della coltivazione del ceppo istriano venne imparata con successo dagli Istri. Mentre le fonti storiche testimoniano che il terrano della nostra penisola era apprezzato dagli antichi Romani, le ricerche odierne sostengono la teoria che la malvasia istriana derivi da una malvasia introdotta in Istria durante l'epoca della Serenissima, ed è plausibile che abbia acquisito le sue specificità biologiche grazie alle condizioni ecologiche dell'Istria. Durante il Medioevo il moscato istriano era una prelibatezza sulle tavole reali di tutta Europa, da quella di Francesco Giuseppe a Vienna e fino a quella di Emanuele III a Roma. Oggi i vini d'Istria fanno parte dell'élite enologica mondiale, e a comprovarlo sono i suoi numerosi riconoscimenti ottenuti.

Alla varietà più importante dell'Istria, parte rilevante della sua identità, appartiene pure la malvasia bianca. In Istria le piantagioni di malvasia sono presenti dappertutto e il vino che vi si ricava ha un colore giallo paglierino, un piacevole sentore di fiori di acacia e una moderata freschezza. Le gocce dorate di malvasia si sposano alla perfezione con le eccellenti specialità preparate col pesce fresco e coi frutti di mare.

In Istria non mancate di bere anche un calice di terrano, che si abbina molto bene al prosciutto crudo nostrano e alla pasta al sugo di manzo *boscarin*, così consigliano gli esperti, e in questa fetta di magia vinicola istriana troviamo pure la leggenda secondo la quale il terrano era l'elisir di lunga vita dell'imperatrice Livia, consorte dell'imperatore Augusto, come anche il vino che nelle sue avventure istriane del XVIII secolo inebriava il famoso dongiovanni Casanova. Sin dai tempi remoti il terrano viene coltivato nei vigneti dell'Istria. È una varietà che dona un eccellente vino rosso con interessanti note di asprezza. Gli intenditori dicono che sia appassionante e inusuale: ha un profumo vivace e irrefrenabile di frutti di bosco e il suo colore varia dal violaceo al rosso rubino.

E come ciliegina sulla torta troviamo il Moscato di Momiano, vino dal ricco sapore e dalle spiccate note aromatiche, che dal 2021 vanta il marchio europeo di denominazione di origine protetta. Nel suo nome il Moscato di Momiano / muškat momjanski combina il nome della varietà di vite (muškat / moscato, varietà moscato bianco) e il nome dell'area geografica (momjanski / di Momiano), ovvero della cittadina di Momiano nell'Istria settentrionale. Ed è proprio Momiano, famosa sin da tempi antichissimi, ad essere nota come luogo tipico di produzione di questa varietà di uva, che oggi si coltiva in un'area molto piccola che va da Oscurus a Merisca, e il moscato momianese, vino dei loro avi, viene prodotto da cinque famiglie di viticoltori momianesi: Brajko, Kozlović, Markežić, Prelac e Sinković.

Il Moscato di Momiano è, così dicono, un autentico afrodisiaco. Verificatelo: abbinare un sorso di questo vino che preserva in sé l'autentica tradizione, con le dolci chiacchiere istriane.

Buon appetito!



Baccalà in bianco alla veneziana



INGREDIENTI

baccalà	prezzemolo
1 dl di olio d'oliva	sale
tre spicchi di aglio	pepe

Pulire il baccalà togliendo tutte le ossa, le spine e la pelle dopo averlo tenuto per due giorni in ammollo nell'acqua. Mettere i pezzi del pesce in una pentola larga e sminuzzarli mescolando e aggiungendo il decilitro di olio di oliva fino ad ottenere una crema omogenea. Aggiungervi i tre spicchi d'aglio finemente tritati e il prezzemolo. Aggiungere ancora olio, sale e pepe. Servire freddo con pane tostato. (Venezia, XVI sec.)

Veljko Barbieri „134 male priče o hrani“, Profil, Zagreb, 2003

Risi bisi

INGREDIENTI

(PER 4 PERSONE)

300 g di riso vialone nano	1 rametto di sedano
1 kg di piselli freschi	40 g di burro
1 cipolla	olio d'oliva
1 spicchio di aglio	Parmigiano grattugiato
1 carota	sale
	pepe

Pulire i piselli, lavarli sotto l'acqua corrente e colarli. Aggiungere i piselli al soffritto di aglio e cipolla e cuocere; nel frattempo preparare il brodo di carota, sedano e baccelli dei piselli. Quando i piselli sono quasi pronti, aggiungere il riso e il brodo e far cuocere mescolando spesso con il mestolo di legno. Quando il riso è cotto al dente, togliere dal fuoco e aggiungervi il burro e il formaggio grattugiato.

visitvenezia.eu



RICETT

Crostoli (chiacchiere) al vino

(ricetta di Robert Perić, Pola)

INGREDIENTI

mezzo chilogrammo di farina

2 uova

1 decilitro di vino bianco

150 grammi di burro

zucchero vanigliato

scorza di limone a piacere

olio da frittura

Creare un impasto omogeneo con tutti gli ingredienti e lasciarlo riposare per mezz'ora; stendere l'impasto quanto più sottilmente possibile, tagliarlo a nastri e creare dei fiocchi che vanno fritti in olio caldissimo fino a che non diventano gialli, spolverarli con zucchero a velo.

Vesna Medvedec Buršić: „Tradicionalna istarska jela – sezonska i blagdanska”, Rerezent d.o.o., Račice, 2010



RICETTA



Sardele in savor

INGREDIENTI

800 g sardelle	2 dl aceto
2,5 dl olio d'oliva	1,5 dl vino bianco
80 g farina	sale
250 g cipolla	pepe in grani
20 g aglio	4 foglie di alloro
	1 rametto di rosmarino

Pulire e lavare le sardelle, asciugarle leggermente e passarle nella farina. Friggerle in olio d'oliva caldissimo e sistemarle in un contenitore più grande. Soffriggere la cipolla tagliata a rondelle nell'olio rimasto, aggiungervi l'aglio tagliato a pezzetti un po' più grandi, il pepe schiacciato, sale, le foglie di alloro e il rametto di rosmarino. Mescolare, aggiungere l'aceto e il vino e lasciar cuocere per un po'. Coprire interamente le sardelle con il liquido e se necessario aggiungere ancora olio e aceto. Le *sardele in savor* sono più buone se lasciate a lungo nel *savor*/nella marinata.

Istarska kuhinja, gastronomsko-turistički vodič,
Franko Lukež, Branko Lovrić, Istarska naklada 1982

Brodetto istriano

INGREDIENTI	50 g aglio
500 g di scorfano	300 g di pomodoro fresco
250 g di rospo	40 g di farina
250 g di grongo	1,5 dl di vino bianco
150 g di calamari o seppie	20 g di prezzemolo
5 granchi	2 foglie di alloro
0,8 dl di olio	2 g di pepe in grani
250 g di cipolla	15 g di sale

Pulire il pesce e se grande tagliarlo a pezzi (dischi), passarlo nella farina e friggerlo in olio bollente fino a fargli prendere un po' di colore. Aggiungere i calamari, i granchi, la cipolla e l'aglio spezzettati e il prezzemolo tritato, i pomodori tagliati a pezzetti, l'alloro, il pepe in grani e il sale. Aggiungere acqua fino a coprire il pesce e cuocere a fuoco lento. A metà cottura aggiungere il vino e far cuocere per altri 30 minuti circa, agitando ogni tanto la pentola. Servire con la polenta.

Istarska kuhinja, Franko Lukež e Branko Lovrić, Petko, Pola, 1994



Fritole (frittelle) tradizionali natalizie di Cittanova

(ricetta dei cittanovesi Mirjana Benjak e Đanino Božić)

INGREDIENTI

3 kg di mele	200 g di uvetta passa	200 g di noci
250 g di zucchero	100 g di pinoli	un bicchierino di grappa (acquavita)
300 g di farina bianca	100 g di fichi secchi	scorza di limone e di arancia grattugiata
200 g di cioccolato da cucina	200 g di mandorle	olio d'oliva
	200 g di nocciole	zucchero velato

Sminuzzare col coltello mandorle, noci, nocciole e pinoli. Sbucciare le mele e tagliarle a pezzetti. Sminuzzare il cioccolato e tagliare i fichi. Cuocere le mele fino a eliminarne l'acqua e ottenere un impasto cremoso nel quale aggiungere nel seguente ordine e mescolando costantemente la frutta a guscio, la frutta secca e la farina. Continuare a mescolare costantemente fino ad ottenere un impasto omogeneo. Verso la fine aggiungere lo zucchero, il cioccolato, la grappa e le scorze grattugiate di limone e arancia. Porre l'impasto su un vassoio e lasciare raffreddare. Creare delle palline con le mani, appiattendole leggermente con le dita e friggerle da entrambi i lati nell'olio d'oliva (per circa 2 minuti). Quando pronte le fritole vanno „infarinate” con lo zucchero a velo.

www.muzej-lapidarium.hr/2238-2





Bigoli in salsa

INGREDIENTI

per la pasta fresca, bigoli: 400 g di farina 00, 4 uova medie, un pizzico di sale

per la salsa: 8 filetti di alici sottolio, 45 g di olio extravergine d'oliva, 300 g di cipolla, sale q.b.

Preparazione del sughetto:

In una padella grande soffriggere nell'olio la cipolla finemente tagliata fino a farla diventare trasparente e se necessario aggiungere un po' di acqua calda. Lavare sotto l'acqua corrente i filetti di alici ben puliti dalle spine centrali e laterali e tagliarli a pezzetti. Aggiungerli al soffritto di cipolla e lasciarli sciogliere completamente, aggiungendo un po' d'acqua di cottura della pasta, fino ad ottenere una salsa omogenea. Pepare a piacimento.

Preparazione della pasta fresca bigoli:

Mescolare tutti gli ingredienti dell'impasto che va lavorato per almeno 10 minuti fino a farlo diventare morbido e omogeneo. Dargli la forma di palla e lasciarlo riposare per circa 30 minuti a temperatura ambiente. Una volta riposato, dividere l'impasto in panetti più piccoli per fare i bigoli con l'ausilio della macchina per fare la pasta. Appoggiare i bigoli su una tavola infarinata per evitare che si attacchino e poi farli cuocere in abbondante acqua salata. Scolarli e aggiungerli nella padella dove precedentemente avevamo preparato la salsa (calda). Mescolare per bene per far assorbire la salsa ai bigoli e servire subito caldo.

ricette.giallozafferano.it/Bigoli-in-salsa.html

Seppie alla veneziana

INGREDIENTI

1 kg di seppie freschissime
di media grandezza

30 g di cipolla

vino bianco secco

aglio

800 g di polenta gialla

brodo vegetale

prezzemolo

150 g di passata di pomodoro

olio extra vergine d'oliva

sale grosso

Pulire le seppie, togliendo i tentacoli e le teste dai sacchetti. Eliminare il „becco“ tra i tentacoli e gli organi interni, togliere il sacchetto con il nero e tenerlo da parte. Aprire il corpo della seppia a mo' di libro, rimuovere l'osso e la pellicina interna. Lavare le seppie sotto l'acqua corrente e tagliarle a nastri. Lavare e sfilacciare i tentacoli.

La cipolla sminuzzata va messa in una pentola assieme a 30 g di olio, uno spicchio d'aglio con la pellicina, 10 g di sale grosso, il rametto tritato di prezzemolo e cuocere leggermente tutto per circa 3 minuti. Aggiungere la seppia e cuocere per altri 3 minuti, aggiungere mezzo bicchiere di vino e cuocere per ulteriori 2 minuti. Alla fine aggiungere la passata di pomodoro, il nero di seppia dei sacchetti e un cucchiaio di brodo vegetale. Mettere il coperchio e cuocere a fuoco lento per un'ora e mezza. Le seppie e il loro sughetto denso vanno serviti con la polenta.

www.lacucinaitaliana.it/ricetta/secondi/seppie-alla-veneziana



RICETTA

Busolai

(Marisa Šimunović, Dignano)

INGREDIENTI

1 kg di farina	scorza di un limone
20 dag di zucchero	6 uova
15 dag di olio	un po' di rhum
6 dag di lievito	un po' di sale

Mescolare lo zucchero ai tuorli d'uovo e sbattere separatamente gli albumi, mescolare assieme per bene e mettere in posto caldo, per intiepidirli; aggiungere la farina e creare l'impasto. Con pezzetti di impasto creare dei cerchi di circa dieci centimetri di diametro, arrostirli in forno fino a che non prendono un leggero colore. Togliarli dal forno e spolverarli con lo zucchero.

Vesna Medvedec Buršić: „Tradicionalna istarska jela – sezonska i blagdanska”, Reprezent d.o.o., Račice, 2010



BIBLIOGRAFIA

1. Gastronomija (F. Lukež), Istarska enciklopedija, pag. 243, 244, Leksikografski zavod Miroslav Krleža, Regione Istriana (2005)
2. Vino kakvo bi trebalo biti: Teran, malvazija i muškati
www.istra.hr/hr/gourmet/800
3. Istarska kužina nekad i sad
www.istra.hr
4. Nera Karolina Barbarić „Bakalar – priča o bakalaru koji je ukrao Badnjak”
svijet.com.hr/kako-je-bakalar-ukrao-badnjak
5. „Muškati momjanski postao 18. hrvatsko vino sa zaštićenom oznakom izvornosti u EU”, Ministero dell’agricoltura della RC,
poljoprivreda.gov.hr/vijesti/muskat-momjanski-postao-18-hrvatsko-vino-sa-zasticenom-oznakom-izvornosti-u-eu/4792
6. Malvazija istarska
www.vinistra.com/Malvazija-istarska.aspx
7. Interreg Central Europe – Strategija projekta slowfood – CE
www.interreg-central.eu/Content.Node/The-SlowFood-CE-Strategy-HR.pdf
8. L. Vareton „Evoluzione della cucina veneziana e veneta per effetto dei traffici con l’Oriente”, „Giornale economico della Camera di Commercio industria artigianato e agricoltura di Venezia”, n. 6, novembre-dicembre 1967, pag. 728
9. veneziaautentica.com/authentic-venetian-food/2

RESPONSABILE DEL PROGETTO	Vladimir Torbica
COORDINATRICE DEL PROGETTO	Sandra Ilić
EDITORE	Istarska županija – Regione Istriana
TRADUZIONE DEL TESTO	Atinianum S.r.l. Vodnjan – Dignano
FOTOGRAFIE E TESTO	© Istarska Županija – Regione Istriana
ALLESTIMENTO GRAFICO	Ana Berc
REALIZZAZIONE	Mara S.r.l. Pula – Pola
CONTATTO	Istarska županija – Regione Istriana Assessorato cultura e territorialità Sandra Ilić Pula – Pola, Riva 8 Tel. +385 52 351 471 E-mail: sandra.ilic@istra-istria.hr www.istra-istria.hr



www.italy-croatia.eu/web/take-it-slow

