

Najbolji istarski restorani

Netipični Damir i Ornela, inovativni Pepenero, avangardni Valsabbion te prekrasni San Rocco, definitivno su najbolji istarski restorani koji su - uz još nekoliko kvarnerskih - osvjetlili obraz, po mišljenju mnogih, osiromašene hrvatske gastronomske scene

Jedan od mnogih divnih specijaliteta restorana San Rocco - list i polenta

Na pitanje zašto je najveća koncentracija najboljih hrvatskih restorana na istarskom poluotoku teško je dati jednoznačan odgovor. Jesu li vlasnici istarskih restorana i šefovi kuhinja tradicionalno poslovičniji od onih u ostatku Hrvatske ili je riječ o beskompromisnosti i ne pristajanju na polovična rješenja koje ostali ugostitelji smatraju rizičnim i bespotrebnim kockanjem? Je li uistinu istarska kuhinja inovativnija i kvalitetnija ili se radi tek o dobrom marketingu? Bilo kako bilo, činjenica je da su upravo ti restorani posljednjih godina proslavili po mnogima siromašnu hrvatsku gastronomsku scenu te na neki način predstavljaju avangardu hrvatskog kulinarstva.

San Rocco

Osim što je riječ o vrhunskom hotelu, mora se naglasiti kako San Rocco gastronomskom ponudom ulazi - usudila bih se reći - među prvih pet hrvatskih restorana. U elegantnom restoranu od tridesetak mjesta, poslužuju se samo najfiniji specijaliteti istarske autohtone kuhinje u maniri najboljih mediteranskih restorana, s probranim vinima i izvrsnim istarskim maslinovim uljima. Smješten u sjeni crkvice Svisvetih, kraj Brtonigle, na južnim padinama brežuljka, ljepotom, šarmom, i gastronomijom, San Rocco zasjenjuje najljepša toskanska i francuska slična zdanja.

U adaptaciji kompleksa na najbolji način je iskorišteno tipično istarsko imanje s centralnom vilom gospodara u kojoj se danas uz recepciju, elegantan lobby bar i deset soba (od kojih neke imaju pogled na pet kilometara udaljeno more), nalazi i šarmantan restoran poznat i izvan granica Hrvatske. U susjednom objektu, nekadašnjoj štali istarskog boškarina, uz postojeće dvije sobe, uskoro će se izgraditi još jedna i apartman. U istoj zgradi je multifunkcionalna prostorija za sastanke, ručkove ili degustacije te podrum s respektabilnim vinskim etiketama. Nekadašnja alatnica prenamijenjena je u malu wellness zonu, ispred koje se prostire terasa i vanjski bazen s pogledom na maslinike.

Damir i Ornela

U Novigradu svakako vrijedi posjetiti restoran Damir i Ornela s netipičnom ponudom za mediteranske konobe baziranom isključivo na sirovoj ribi netom ulovljenoj u moru. Iako svima na pamet prvo pada sushi, moram priznati da mi se ova istarska varijacija na temu čini mnogo privlačnijom, osobito kad je riječ o jastogu ili brancinu garniranom tartufom ili kavijarom. Sa svakom ribom sljubljuje se različito ekstra djevičansko maslinovo ulje, doda se sol, par kapi limuna te papra po želji, a umjesto riže servira se palenta ili nekoliko vrsta izvrsnog kruha pečenog u tradicionalnoj obližnjoj pekari.

Spomenimo da su prije godinu dana u završnici natjecanja 24 restorana na Mediteranu, u popularnoj emisiji "La prova del cuoco" talijanske televizije RAI Uno, Mateja i Ornela Beletić, kćer i supruga vlasnika Damira, pobijedile španjolski kuharski par s pet sljedova i to rakovicom, filetiranim sirovim listom, njokima s kanaštrelima, ribonom u soli i bijelom čokoladom s jabukama. Time su se pridružile kvarnerskom ugostitelju Kukurinu koji je u istoj emisiji tu titulu dobio prije dvije godine.

Pepenero

U sam vrh istarskih, a time i najboljih hrvatskih restorana svakako ulazi relativno novi restaurant Pepenero u novigradskom hotelu Villa Cittar, vlasnika Marina Rendića (o kojem smo već pisali). Riječ je o ambicioznom i kreativnom šefu kuhinje, sa snažnom potrebom za eksperimentiranjem i inovativnošću, a danas je jedan od rijetkih u Hrvatskoj koji koristi tekući dušik i suhi led. Ponuda, uglavnom bazirana na dnevno svježoj ribi, proširena je s par odličnih specijaliteta od mesa te nekoliko pašta, šest vrsta kruha... Uz isključivo ekstra djevičansko ulje, Rendić koristi nekoliko vrsta soli, a nezaobilazni crni papar postao je inspiracija imenu restorana.

Valsabbion

Zahvaljujući kontinuiranoj kvaliteti, koja traje desetak godina, u vrhu najboljih mjesto je našao pulski hotel i restoran Valsabbion, vlasnice Sonje Perić. Inovativan i moderan,

svih ovih godina, ne zanemarujući pritom izvornost namirnica i divlju prirodu Istre, maksimalno naglašavajući ekologiju, restoran Valsabbion stekao je poklonike među gastronomski najosvještenijim gostima. Istarski kamen i polja te morske dubine, neiscrpan su izvor inspiracije za čistu avangardu.

Moderan interijer hotela i restorana Valsabbion, u skladu je s inovativnom i avangardnom gastronomskom ponudom.

Alma Radoš, glavna urednica magazina Restaurant&Hotel