



IL CLUB DEI BUONGUSTAI DI BERGAMO

è lieto di comunicarVi che ha organizzato la gita d' autunno

da Venerdì 29 ottobre a Lunedì 1 novembre 2010

GITA IN ISTRIA alla scoperta dei monumenti e dei piatti del territorio

Il programma è il seguente:

Venerdì 29 ottobre 2010:



Ristorante "Zigante"
Levade 7,
52427 Livade Croazia
Tel. +385.52.664.302
www.zigantetartufi.com



Ore 14,15 Ritrovo al piazzale antistante il Cristallo Palace
Ore 14,30 Partenza con pullman riservato
Ore 20,30 Previsto arrivo a Livade nei pressi di Montona (zona famosa per tartufi e funghi); Cena presso il "**Ristorante Zigante**".

Menù
-Frittata con tartufi
-Fusi(pasta fatta in casa) con tartufi neri
-Agnello in sugo di porcini con tartufo bianco
-Gelato con i tartufi
Cantina: -Teran Gambaletto
-Moscato dolce S. Pellegrin



HOTEL MAESTRAL ****
Terre b.b. 52466 Novigrad
Tel. +385 (0)52 858 600
www.laguna-novigrad.hr



Al termine trasferimento **all'Hotel MAESTRAL ****** di Cittanova (Novigrad). Assegnazione delle camere (per tutta la durata del soggiorno in Istria) e pernottamento.

Sabato 30 ottobre 2010:



Parenzo



Basilica Eufrasiana



Cittanova

Ore 08,30 Colazione in Hotel
Ore 09,00 Partenza per Parenzo
Ore 09,45 Visita della cittadina di Parenzo con la splendida Basilica Eufrasiana (Patrimonio dell' Unesco)
Ore 12,00 Trasferimento a Fiorini per la visita al prosciuttificio Alen Clai con allevamento di suini annesso.

Degustazione di salumi istriani prodotti dalla casa: *Prosciutto crudo, salsiccia istriana con ombolo alla griglia, cappucci garbi come contorno e crostoli istriani fatti in casa; in abbinamento vino rosso locale. A chiusura caffè.*

Al termine trasferimento a Cittanova per la visita della città con il suo Lapidarium e la chiesa di San Pellagio.

Ore 17,00 Tempo a disposizione per shopping o riposo in Hotel.

Ore 19,30 Partenza per Rosello e cena al "**Ristorante Giovanni**"

Dopo la cena rientro in Hotel



Ristorante "Giovanni"
Novigrad, St. Rosello 30a
Tel. +385(0)52 757 122

Menù:
-Antipasto di capesante e canestrelli gratinati al forno, dondoli o tartufi di mare e cozze alla busara
-Riso ai frutti di mare
Sogliola e Scampi alla griglia, calamari fritti con contorno di verdure di giornata
-torta di mele
-caffè e grappa della casa
Cantina:
-Chardonnay di Revalico
-Malvasia di Radin di Verteneglio

Domenica 31 ottobre 2010:



S. Maria delle Lastre



Canale di Lemme



Rovigno



Santa Eufemia

Ore 08,15 Colazione in Hotel

Ore 08,45 Partenza per la visita della chiesetta di Vermo – Santa Maria delle Lastre (affreschi del sec. XV e Danza macabra dipinta da Giovanni da Castua).

Ore 10,15 Trasferimento al canale di Lemme (fiordo naturale famoso per gli allevamenti di ostriche, mitili, orate, branzini, ecc.) con bellissimi scorci panoramici.

Ore 12,00 Presso il Ristorante “**Fiord**” degustazione di: *ostriche, capesante gratinate al forno, dondole e mussole accompagnate da Malvasia di Dobravac di Rovino.*

Al termine trasferimento a Rovigno dove alle

Ore 15,00 Visita del bellissimo borgo di pescatori con la chiesa barocca di Santa Eufemia che domina l’ abitato.

Ore 17,30 Partenza per Pola per una breve visita del centro e soprattutto dell’ Arena Romana (costruita sotto Tito Flavio Vespasiano)

Ore 19,30 Cena a base di specialità istriane presso il Ristorante “**La Beccaccia**” di Valbandon

Dopo la cena rientro in Hotel



Trattoria “Alla Beccaccia”
Valbandon, Pineta 25
+385 52 520753
www.beccaccia.hr

Menù:

-Prosciutto istriano e formaggio di pecora, Salami-no di Boskarin (bue istriano) o a base di selvaggina con frittata di porcini

-Pasta fatta in casa con prosciutto e rucola in bianco, Fusi con cinghiale, Ravioli con funghi

-Stinco di vitello sotto la campana con contorno di verdure

-Strudel di mele

Cantina:

-Vino rosso di Franc Arman

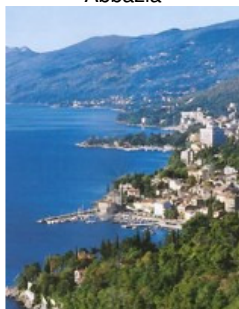
Lunedì 1 novembre 2010:



Albona



Abbazia



Ore 08,00 Colazione in Hotel

Ore 08,30 Partenza per Abbazia

Ore 09,45 Visita della cittadina di Albona e passeggiata per Abbazia

Ore 13,00 Pranzo presso il “**Ristorante Bevanda**”

Menù

- *Insalata rustica di polpo al vapore con olive nere, pomodori secchi e sedano fresco croccante, conditi con olio d'oliva e aceto di Teran istriano*

- *Zuppa di pesce con scampi, gamberetti, code di rospo, vongole e verdure*

- *Filetto di branzino bollito con perle di verdure saltate*

- *Terrina di fragole fresche con salsa “balsamic sabayon” e gelato di vaniglia*

Cantina: - *Malvazija .Ritoša 2009;Croatia*

Terminato il pranzo partenza per Bergamo
Rientro previsto **Ore 21,30**



Ristorante Bevanda
Zert 8
51410 Opatija
telefon: (051) 493888
web: www.bevanda.hr



**I documenti necessari per recarsi in Slovenia ed in Croazia (Istria) sono:
la carta d'identità valida per l'espatrio o il passaporto.**

Per informazioni sulla idoneità della carta d'identità, rivolgersi al Comune di appartenenza.

**IL COSTO DELLA GITA PER PERSONA E' STATO CONTENUTO IN €. 490,00 IN
CAMERA DOPPIA E MAGGIORAZIONE DI €. 30,00 PER LA SINGOLA.
IL NUMERO DEI PARTECIPANTI E' LIMITATO A UN MASSIMO
DI TRENTA PERSONE.**

E' necessaria la prenotazione entro e non oltre il giorno 15 ottobre 2010

**Entro tale data è necessario versare l'acconto di €. 300,00
o a mezzo bonifico bancario alla UBI - Banca Regionale Europea, conto corrente
intestato al Club dei Buongustai di Bergamo,
IBAN n. IT51V0542811108000000042226
o direttamente a mani della segreteria.**

**tel. in segreteria 338-1516891 Annita Poletti o 335-1355643 Bruno Martinelli
e-mail br.martinelli@tiscalinet.it**

con espressa avvertenza che i posti sono ad esaurimento.

La manifestazione resa possibile grazie agli sponsor:

F.LLI SANTINI srl di Azzano S. Paolo;

AZIENDA AGRICOLA TENUTA DEGLI ANGELI di Carobbio degli Angeli

CANTIERE TRI PLOK srl di Montello

VINICOLA MARTINELLI srl di Ranica

e con il patrocinio di **ITALIA A TAVOLA**