

*La magia da scoprire
nell'entroterra dell'Istria
slovena*





Krajevna skupnost Gradin

Brezovica pri Gradinu 1b
SLO – 6272 Gračišče

info@greengradin.eu

+386 40 299 667

www.greengradin.eu

La natura meravigliosa, gli affascinanti agglomerati di tradizionali costruzioni in pietra, l'ospitalità degli abitanti locali dal caratteristico dialetto melodico e una cucina eccellente impressioneranno fortemente il visitatore avventuratosi lungo le strade strette e tortuose dell'entroterra della costa slovena.

La distanza dalle città è un grande vantaggio in questi luoghi. Natura incontaminata, aria pulita, silenzio e numerosi ruscelli e cascate offrono al visitatore un paesaggio ricco di tranquillità e benessere. La scelta di questi luoghi come meta per un breve o lungo soggiorno significa allontanarsi dal caos e dalla frenesia della vita quotidiana ed è quindi un'esperienza unica. Molte gemme naturali e tesori culturali si nascondono in questi misteriosi luoghi remoti. La pesante terra argillosa istriana offre le sue prelibatezze in ogni stagione - in primavera la natura dona ciliegie e asparagi selvatici; in estate gli orti e i frutteti sono pieni di ogni sorta di frutta e verdura; in autunno arriva il momento dei tartufi, dei funghi, dell'olio d'oliva e, naturalmente, della vendemmia, la quale rappresenta in questi luoghi una vera celebrazione dell'abbondanza. Gli inverni sono più rigidi rispetto alle zone costiere e la bora è di casa sulle colline istriane, ma anche i momenti in cui la natura si calma sono meravigliosi.

La gente del posto è amichevole e connessa da relazioni di aiuto reciproco. La lontananza dalle grandi città qui spesso significa che certi lavori particolari richiedano molte braccia. Allora si organizzano delle giornate di lavoro in cui un gruppo di persone locali pulisce insieme i sentieri della foresta, ripara le tipiche recinzioni in pietra, mantiene i cimiteri e si aiuta a vicenda nella vendemmia. Queste iniziative di lavoro comune sono sempre seguite da momenti celebrativi. Canti e balli al ritmo della tipica musica istriana, ottimo cibo e vino fatto in casa sono parte integrante di ogni festa. Le persone locali amano accogliere i visitatori nella loro comunità, poiché sono felici di raccontare le storie del passato istriano e stringere legami genuini e amichevoli con i loro ospiti.

Per vivere un'esperienza indimenticabile di vacanza diversa dal solito, siete cordialmente invitati nel verde villaggio di Gradin.



Possibilità di alloggiamento

Nella comunità locale di Gradin, il turismo ha appena iniziato a svilupparsi: per questo motivo non ci sono ancora molte strutture ricettive; quelle esistenti sono però arredate con gusto e offrono un'esperienza di vacanza unica.

Page 5 – 8

I ricchi sapori dell'entroterra istriano

La cucina istriana è sicuramente una delle più sane, poiché i piatti sono tradizionalmente preparati con ingredienti freschi di stagione e cucinati con procedimenti semplici. I sapori ricchi e pieni dei piatti dell'interno del paesaggio soddisfano il palato principalmente per la genuinità degli ingredienti freschi, delle erbe aromatiche e delle piante selvatiche.

Page 10 – 13

Il vino inebriante

Sulle terrazze soleggiate delle colline intorno a Gradin cresce meravigliosamente la vite, coltivata tradizionalmente in Istria da secoli. Di fronte a quasi tutte le case si trova un pergolato ombreggiato da viti.

Page 15 – 18

Attrazioni naturali

L'entroterra dell'Istria slovena nasconde molte bellezze naturali sorprendenti da visitare e ammirare. Il paesaggio tranquillo è stimolante, i panorami dalle colline istriane fino al mare sono spettacolari, dalle vette possiamo osservare tramonti eccezionali che colorano il cielo con sfumature rosa, viola, arancioni e rosse mentre il sole si tuffa nel mare.

Page 24 – 25

Arti e mestieri antichi

Nelle zone remote dell'entroterra dell'Istria slovena, ci sono artigiani che ancora padroneggiano antichi mestieri e abilità tradizionali. In borghi remoti, che possono essere raggiungibili attraverso strade tortuose e stretti sentieri punteggiati dalle tipiche case in pietra, troviamo persone che vivono ancora a stretto contatto con la natura, conoscono i suoi ritmi e i segreti della flora e della fauna locali. Erboristi, apicoltori, esperti di costruzione in pietra e falegnami sono persone umili dal sapere ammirevole, così raro nel mondo moderno della produzione industriale di massa.

Page 20 – 22

Culturali

L'entroterra dell'Istria slovena vanta un passato ricco di avvenimenti, quindi tutti i tesori del patrimonio architettonico e culturale di questi luoghi sono estremamente interessanti e unici.

Page 27 – 30



Alloggio





Casa Kižin

Brezovica pri Gradinu 2b, 6272 Gračišče

Boštjan Pavlič

hisa.kizin@gmail.com

La casa vacanze Kižin è una struttura moderna composta da due appartamenti climatizzati con ingresso comune, che possono essere utilizzati separatamente o insieme (numero totale di ospiti: 12). L'appartamento Kižin dispone di 3 camere da letto (fino a 6 persone), un confortevole soggiorno con camino e TV, una cucina completamente attrezzata, un ampio balcone e un bagno con servizi. Per giovani nell'età o nello spirito, è disponibile l'appartamento »Kižin Roof« con una camera da letto (fino a 6 persone), situato in mansarda e dotato di mobili realizzati con bancali di legno, comprende: angolo cottura con piccolo frigorifero, soggiorno con TV, bagno e terrazza sul tetto.

La casa dispone nella bella stagione di una piscina all'aperto, un ampio giardino mediterraneo con camino e una terrazza con tavolo da ping pong. A disposizione degli ospiti sono anche connessione wi-fi e parcheggio gratuiti. Per effettuare escursioni nella zona circostante, è possibile noleggiare biciclette e il padrone di casa può organizzare una serata tradizionale con musica locale istriana dal vivo. Gli ospiti hanno inoltre la possibilità di partecipare a laboratori per imparare a preparare la pasta tipica istriana (fuži) e cuocere il pane fatto in casa. Lo splendido scenario del paesaggio istriano farà parte dei ricordi del soggiorno in questi luoghi.

Il negozio del paese si trova a pochi passi di distanza.





Villa Korone

Brezovica pri Gradinu 6a, 6272 Gračišče

Igor in Marko Mikolič
domacija@korone.si

Villa Korone è situata nel centro del paese di Brezovica pri Gradinu; offre sistemazione in un moderno appartamento per 4 persone e in tre camere per 3 persone, con bagno privato (13 ospiti in totale). Villa Korone si trova in una posizione molto attraente, essendo circondata da un lato dalla natura incontaminata, dove si trova una grande terrazza per socializzare e rilassarsi, e dall'altro lato dal tipico paesaggio del villaggio istriano caratterizzato da case in pietra. Gli ospiti della villa possono trascorrere una piacevole vacanza animata da varie attività (ciclismo, trekking) a diretto contatto con la natura. Il proprietario della villa è inoltre un musicista che allietta volentieri i suoi ospiti con pezzi del suo repertorio.



Villa Gradin

Gradin 1, 6272 Gračišče

Stane in Varja Jug
Varja.iug@gmail.com

Villa Gradin offre ai suoi ospiti una vacanza tranquilla e rilassante nel cuore della natura. È la sistemazione perfetta per famiglie o gruppi di amici, per una vacanza spensierata, socializzare, esplorare i tesori naturali dell'Istria o esercitarsi in qualche attività. Villa Gradin è una casa vacanze arredata in stile moderno che vanta l'architettura tradizionale istriana. Il suo terreno privato copre 4000 m²; offre alloggi confortevoli per 12-14 persone, in 6 camere da letto. Due sono dotate di letto matrimoniale e bagno privato, due sono arredate con ampio letto matrimoniale ed altre due con due o tre letti singoli. La casa possiede clima e riscaldamento a pavimento. Villa Gradin vanta dotazioni superiori agli standard, dispone di piscina riscaldata, sauna biologica finlandese e area spa, fitness, parco giochi per bambini, area comune (con tavolo da biliardo, calcio balilla, freccette, play station, camino in mattoni...). Dietro la casa c'è una spaziosa terrazza con griglia e barbecue per preparare i pasti all'aperto. La casa dispone inoltre di TV via cavo e accesso wifi gratuito.

Di fronte alla villa è previsto un parcheggio per sei veicoli.





Villa Topolovec

Topolovec 10a , 6272 Gračišče

Bojan Funa

topgelslo@gmail.com

Villa Topolovec è un bellissimo alloggio per vacanze composto da tre case in pietra separate, restaurate nel tradizionale stile istriano. Offre alloggio per 15 persone. La prima unità è una casa in pietra con ingresso indipendente, con soggiorno al piano terra e camera da letto al piano superiore. Al piano terra della seconda casa si trovano un soggiorno e una sala da pranzo con tirassegno e tavolo da biliardo. La cucina è completamente attrezzata e si trova in una posizione separata dalle altre stanze. Al primo piano ci sono tre camere da letto per un totale di nove posti letto. Due camere sono dotate di bagno proprio. È presente anche una terrazza coperta fornita di barbecue. La terza casa dispone di una cucina con un grande tavolo da pranzo, un bagno e due camere da letto, una per piano, per un totale di cinque posti letto. Una delle camere ha il proprio bagno. All'esterno si trovano altri due servizi igienici e una lavanderia. Per il divertimento dei più piccoli, c'è una piccola altalena davanti alla villa. Di fronte alla casa c'è anche una piscina all'aperto e il giardino è circondato da tradizionali muri in pietra. La vista panoramica del paesaggio fino al mare è mozzafiato. Villa Topolovec dista 7 km da un negozio di alimentari. A solo 1 km di distanza si trova una locanda che offre piatti tipici della tradizione istriana.

Gli ospiti si possono mettere d'accordo con il proprietario dell'appartamento per organizzare una colazione o una cena tradizionale locale.





Sunny hill

Topolovec 29, Hrvoji, 6272 Gračišče

sunnyhill.slovenia@gmail.com

La tenuta di permacultura Sončni Grič (collina soleggiata) offre alloggi semplici nell'ex canonica, restaurata con materiali naturali.

La casa ha intonaci di argilla e pavimenti in legno. Gli spazi comuni comprendono un bagno con due docce, un'ampia cucina e una zona soggiorno. Nel giardino dietro la casa ci sono una cucina all'aperto e un focolare. Ci sono tre camere per gli ospiti con due o tre letti, una camera singola e una camera "ostello" con 6 posti letto su tre letti a castello, per un totale di 14 posti letto. Accanto all'edificio principale si trova un'unità separata con bagno privato e angolo cottura che può ospitare fino a 4 persone.

Previo accordo, gli ospiti possono prendere parte ai pasti insieme agli altri abitanti della casa. L'offerta culinaria a Sončni grič è solitamente biologica, con verdure ed erbe aromatiche coltivate dagli stessi locali secondo i principi della permacultura.

A Sončni grič si organizzano serate tematiche e musicali intorno al fuoco, dove sono i benvenuti sia gli ospiti del posto che degli alloggi circostanti.

*I ricchi sapori
dell'entroterra istriano*





La Trattoria Belvedur

Belvedur 1, 6272 Gračišče

Sandi Tripar

+386 5 657 40 22

La trattoria Belvedur ha aperto le porte per la prima volta nel 1969. A quel tempo era la nonna di Sandi, Marija, o meglio conosciuta con il nome partigiano Slavka, si occupava dei fornelli. Per quasi 20 anni si prese cura degli ospiti affamati, e allo stesso tempo della famiglia e dell'attività agricola. La cucina si riempi' nuovamente di profumi solo anni dopo, quando Sandi rilevò la cucina, ovviamente sotto l'occhio vigile di nonna Slavka. La sua eccellente cucina è ancora oggi basata su piatti locali della tradizione istriana, dal pane casalingo, alla pasta fatta a mano - fuži, gnocchi e prelibatezze simili.

Il cibo è di origine locale. Quello che non coltivano in casa, lo ricevono dai contadini e dai cacciatori dei dintorni. Sandi arricchì la cucina locale con il tartufo, rendendo così la trattoria Belvedur conosciuta tra gli appassionati di questo prodotto raffinato. L'autunno, quando i boschi circostanti profumano di tartufo bianco, è il periodo migliore per visitare il locale e concedersi le creazioni di Sandi nell'ampio spazio esteriore, sotto l'ombra di un noce. Nelle altre stagioni il padrone di casa coccola gli ospiti con tartufi neri preparati in modi diversi.

Sandi tratta cordialmente ogni ospite, essendo socievole per natura ed il suo sorriso aperto accoglie chiunque arrivi a Belvedur. Si tratta quindi di un'esperienza per cui vale la pena visitare questi luoghi.





Catering Stepančič

Pregara 76, 6272 Gračiče

Nataša Stepančič

marko.stepo@gmail.com

Dal 2015 la famiglia Stepančič, originaria del villaggio di Reparec, offre servizi di catering per varie occasioni e celebrazioni.

Nataša Stepančič è una vera maestra nella preparazione di piatti istriani casalinghi, che adatta alle diverse stagioni. Con l'aiuto degli altri membri della famiglia, prepara la pasta fatta in casa - fuži, cuoce il pane fatto in casa e prepara piatti di carne con ingredienti di produzione locale. Arricchisce i suoi piatti con tartufi, asparagi e funghi che crescono nei dintorni, e cura anche la produzione di fragole, che servono alla confezione di deliziose marmellate fatte in casa.

Il catering Stepančič offre un servizio per gruppi fino a 200 persone, per occasioni quali feste di famiglia, compleanni, anniversari, matrimoni, battesimi, comunioni, cresime ed eventi aziendali. Non solo il loro cibo è delizioso e sano, lo consegnano a domicilio ed offrono menù a buffet. Nella loro offerta la scelta più apprezzata sono i menù composti da diverse portate con antipasti, primi piatti, secondi e dessert.

Possono anche vantarsi di essere classificati tra i 10 migliori ristoranti in Slovenia. La loro reputazione per l'eccellente cucina istriana locale e l'atteggiamento professionale si estende oltre i confini della Slovenia fino all'Istria croata.



Vinko Šavle – Istra Tartufi

Gradin 4, 6272 Gračiče

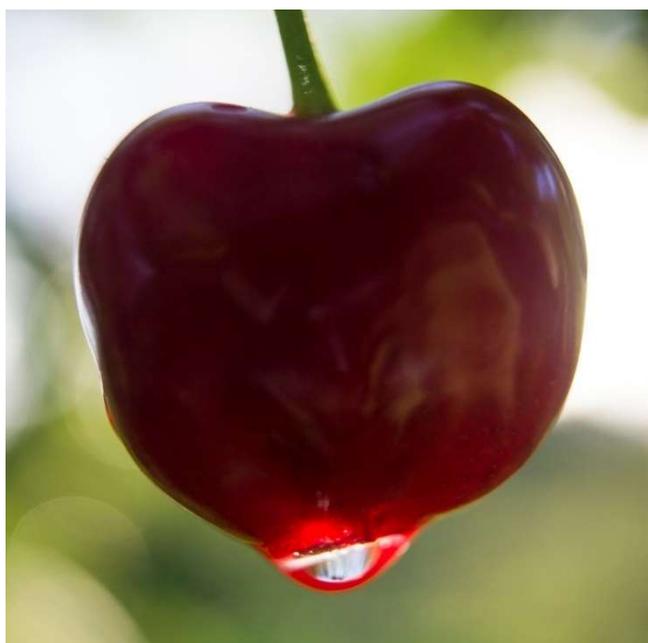
Vinko Šavle

041 399 407

Vinko Šavle si occupa di tartufi da più di 30 anni, precisamente dal 1988, quando l'azienda Adriacommerce iniziò ad acquistare i tartufi bianchi nel paese di Gradin ed egli vi riconobbe la possibilità di entrate extra. Negli anni '80 vennero raccolte 5-6 tonnellate all'anno di questo delizioso tubero nelle vicinanze del paese di Gradin. L'anno record è stato il 1989, con 6,8 tonnellate di tartufi raccolti. Con l'aiuto del suo cane Kira, Vinko Šavle trovò un tartufo bianco del peso di ben 780 grammi e lo vendette nella vicina Italia per 11 milioni di lire (oggi circa 5.000 euro). Il tartufo di Vinko arrivò fino ad Alba, capitale mondiale del tartufo, dove lo stilista Valentino lo pagò all'asta addirittura 45 milioni di lire (circa 20.000 euro).

E fu proprio dai professionisti albesi che Vinko apprese l'arte del commercio del tartufo. Il commercio si interruppe però bruscamente con la disintegrazione della Jugoslavia, poiché il neonato stato della Slovenia vietò la raccolta e il commercio dei tartufi per legge. Dopo quasi 5 anni di battaglie con la burocrazia, Vinko riuscì a registrare un'attività di rivendita di tartufi e prodotti a base di tartufo. Questa lunga lotta con l'apparato statale è stata la ragione per cui insieme all'amico Sandi Tripar (della Trattoria Belvedur), pioniere della cucina con il tartufo sloveno, ed altre personalità eminenti della gastronomia, tra cui Dino del Medico, il quale alla Fiera Gastronomica Mondiale di Pechino del 2005 ricevette il premio per il miglior libro di cucina «Tartufi e vino», fondò l'Associazione dei coltivatori di tartufo dell'Istria slovena. Per mezzo di questa associazione di nuova costituzione, promossero la regolamentazione della legislazione ottenendo che nel 2011 la raccolta e la vendita di tartufi venisse nuovamente legalizzata.

Nel 2009, Vinko Šavle ha fondato il suo marchio Istra Tartufi Šavle, sotto il quale commercializza tutti i prodotti a base di tartufo e anche i tartufi stessi. La vendita di tartufi all'ingrosso dentro e fuori la Slovenia rappresenta ora la sua occupazione principale. Il resto dell'energia viene investita nello sviluppo di prodotti al tartufo, che prepara secondo le proprie ricette. Il consiglio esperto dell'amico Sandi, abile artigiano che sa far risaltare gli aromi più inebrianti di questo tubero, è di immenso aiuto nella sperimentazione delle ricette. I tartufi sono un cibo afrodisiaco, è per questo che nell'antica Grecia era chiamato il cibo degli dei. Per molti anni, Vinko si è assicurato che le pance degli dei fossero sempre piene, e allo stesso tempo spera che un giorno saranno riconoscenti e lo ricompenseranno con un altro anno da favola come il 1989.



Azienda agricola Juckić, Pavliči

Sirči 14b, 6272 Gračišče

Danilo Maršič

danilo.marsic@gmail.com

La fattoria Juckić della famiglia Maršič si trova nella frazione di Pavliči, un piccolo insediamento a grappolo che si affaccia sul fiume Dragonja. Il clima qui è temperato-mediterraneo, quindi prosperano ciliegie, viti, olive e fichi. Pavliči è noto per le sue deliziose ciliegie. Il frutteto di ciliegio della fattoria Juckić venne piantato più di 100 anni fa dal nonno di Peter Pavlič - Pijero Juckić. Da allora, i suoi discendenti hanno coltivato e propagato questa vecchia varietà di ciliegio. Oggi la ciliegia Pavliška viene studiata anche dall'Istituto della frutta di Nova Gorica.

La famiglia continua oggi con entusiasmo la tradizione dell'azienda agricola. Il frutteto composto da 170 alberi da frutto si estende su un'area di un ettaro adagiata su ripide colline con una bellissimo panorama sui paesi circostanti, sul mare e sulle montagne. I ciliegi sono di varie dimensioni, con età tra i 5 e i 40 anni, con i più antichi ancora presenti che hanno più di 100 anni. I ciliegi hanno chiome alte e rigogliose, sono piantati su ripide scarpate ed aprile è il periodo in cui offrono lo spettacolo migliore, quando per circa due settimane sono in fioritura e hanno un profumo estremamente gradevole. I frutti maturano nel mese di giugno, e la raccolta inizia di solito intorno al 10 giugno. La stagione della raccolta dura tre settimane. Le ciliegie Pavliška sono dense, sode, a forma di cuore, molto gustose, dolci e di lunga durata. Il modo migliore per gustarli è, ovviamente, freschi; vengono inoltre utilizzati per preparare vari prodotti. Sono ottimi per le conserve, come marmellate, succhi e composte. Si preparano anche vari dolci (crostate, torte...) e il liquore alla ciliegia. I visitatori sono invitati a provare tutte le specialità, e possono anche unirsi alla gente del posto e provare l'esperienza di raccogliere le ciliegie, raccogliendo i frutti in cesti di vimini, arrampicandosi sugli alti rami degli alberi e sulle scale. Possono inoltre partecipare a brevi laboratori sulla preparazione di prodotti casalinghi alle ciliegie. Oltre alle ciliegie, i visitatori possono anche provare e acquistare olio d'oliva e buon vino, il quale ha ricevuto nel 2019 il premio alla Comunità locale di Gradin come il miglior refosco.

Il vino inebriante





Reparec

Pregara 57, Reparec, 6272 Gračiče

Vedran Stepančič

info@solari.si

La tradizione della produzione di vino nell'azienda agricola Stepančič ha più di 200 anni. Oggi la tenuta si estende per poco meno di 21 ettari, di cui 2 ettari e mezzo sono dedicati alla vite. Producono vini delle varietà Refosco, Malvasia e Moscato giallo.

I loro vini hanno ricevuto numerosi premi in patria e all'estero. È durante questo periodo che l'azienda agricola attua la transizione alla coltivazione biologica, con l'acquisizione di un certificato dall'ente di vigilanza, IKC-Istituto di controllo e certificazione UM. Vale a dire, coltivano vecchie varietà tradizionali di refosco, di cui sono estremamente orgogliosi.

Ai visitatori della loro azienda vengono offerte visite guidate della tenuta, visite a siti storici ed un programma ricco di varie esperienze storiche, etnologiche e culinarie. Nella loro tenuta si trova anche la «cucina nera» (tipo di cucina dotata di focolare) più antica e più grande dell'Istria.

Da circa un decennio nell'azienda si occupano anche di apicoltura. Attualmente hanno 16 famiglie di api e producono annualmente un totale di circa 160 chilogrammi di miele di acacia, millefiori e castagno, che i visitatori possono acquistare presso di loro.

La generazione più giovane ha creato nella fattoria un giardino di erbe aromatiche istriane, dove oltre alla lavanda fioriscono anche rosmarino, melissa e camomilla, da cui ricavano vari oli essenziali e idrolati. Il più conosciuto è l'olio essenziale di lavanda, la cui produzione è interamente manuale: anche la raccolta viene eseguita con metodi tradizionali, a falce. Tutti i membri della famiglia si sforzano di ottenere prodotti di altissima qualità, come dimostrato dai risultati delle analisi. I loro prodotti raggiungono il massimo livello di qualità e purezza. Dalla raccolta alla distillazione di un'erba particolare, di solito ci vogliono meno di due ore. La distillazione viene eseguita secondo gli standard più elevati e richiede molto tempo. Durante tutto il processo di distillazione, vengono mantenute la quantità e la temperatura ottimali di vapore acqueo.

Oltre al vino di alta qualità e al miele, i visitatori dell'azienda possono così acquistare anche oli essenziali e idrolati di altissima qualità.





Družina Jakac

Pregara 38, 6272 Gračišče

David Jakac

dadij46@gmail.com

David Jakac e la sua famiglia si occupano di vinificazione nella loro azienda agricola situata a Pregara a partire dal 2003.

La produzione di vino Refosco si aggira sui 6.000 litri all'anno. L'uva viene raccolta solitamente verso la fine di settembre. Il vino nuovo è pronto dopo sei mesi. Jakac presenta regolarmente il suo vino al Festival del Refosco del paese di Marezige, dove ottiene premi per l'invecchiamento esemplare e riceve diplomi di eccellenza con medaglie d'argento e d'oro.

Nella cantina a Pregara è possibile acquistare il loro vino di alta qualità.





L'azienda agricola Pićurju

Brezovica pri Gradinu 12, 6272 Gračišče

Joško Mezgec

josko.mezgec@gmail.com

L'arte della vinificazione viene tramandata ormai da molte generazioni nella fattoria chiamata "pri Pićurju". Joško Mezgec ha rilevato la gestione dell'azienda da suo suocero e ha costruito una meravigliosa cantina con volta in pietra. Una particolarità della cantina di Pićur è l'acqua fresca che sgorga da una sorgente vicina. Durante le vacanze di Natale, la famiglia allestisce un presepe da favola nella stessa cantina. La produzione di vino nella loro azienda agricola è destinata al consumo familiare, ai parenti e agli amici. Joško e la sua famiglia sono estremamente ospitali e cordiali e sono felici di offrire il loro vino a viaggiatori e turisti che si fermano in questi luoghi a causa della natura splendida e della distanza dal caos e dalla frenesia della città.

I vini principali della cantina di Pićur sono, ovviamente, il "re" Refosco e la "regina" Malvasia. Producono quantità minori di moscato e cabernet sauvignon. Joško conserva le conoscenze delle generazioni passate e secondo il vecchio metodo tradizionale, a legna, distilla la grappa dalle vinacce. La sua acquavite è la base per alcune bevande (grappa alle noci, all'anice, al finocchio, alla verbena, alle ciliegie, alle prugne e al melograno). Nel processo di produzione del vino, soprattutto nella cura dei vigneti, Joško segue una tradizione che si tramanda di generazione in generazione, arricchita comunque da metodi moderni di invecchiamento, poiché frequenta regolarmente corsi e laboratori dove acquisisce nuove conoscenze.

I visitatori della fattoria di Pićur sono sempre accolti in modo molto ospitale. Possono visitare la loro cantina e partecipare ad una degustazione gratuita di bevande di produzione propria. Spesso i visitatori sono accolti sul prato davanti alla casa o ad un vecchio tavolo di pietra in un vicino boschetto di querce. Vengono offerti tour dei luoghi d'interesse circostanti: un camino secolare nella casa vicina della famiglia Perič, una sorgente vicina, la grotta Kubik, le torri difensive a Starci, la cascata Veli vir e il campanile dei fagioli a Hrvoji.





L'azienda agricola Grondali

Abitanti 10, 6272 Gračišče

Gracijan Perič

Kmetija.grondali@gmail.com

L'azienda agricola Grondali, situata nell'affascinante borgo istriano di Abitanti, vanta una tradizione di quasi 300 anni di produzione di uva e vino. Molto apprezzato già in passato, il vino autoctono Refosco di Abitanti si vendeva anche a Trieste. I vini Refosco e Malvasia sono ancora oggi prodotti in modo tradizionale. Nel 2005 il padre di Graziano ha rinnovato la casa familiare abbandonata nel paese allora completamente disabitato. Oltre al vino, i visitatori dell'azienda possono anche provare la tradizionale bevanda bisko, a base di grappa ottenuta dalle vinacce e foglie essiccate di vischio bianco. Graziano produce anche un ottimo liquore di refosco.

Nel 2004, il figlio minore Martin ha riportato in questi luoghi l'allevamento del boškarin istriano, una razza autoctona istriana grigio-bianca di bovini dalle lunghe corna, che una volta veniva utilizzata principalmente come bestia da soma, ma ora è molto apprezzata per la qualità della carne e del latte ricco di grassi e proteine. Martin è inoltre impegnato nell'apicoltura, producendo miele da cui ricava un'ottima grappa al miele.

Oggi, nella sua cantina di duecento anni, Graziano riceve piccoli gruppi di visitatori, offrendo loro una degustazione di vini con merenda. I visitatori possono anche acquistare vino e liquori da portare a casa.

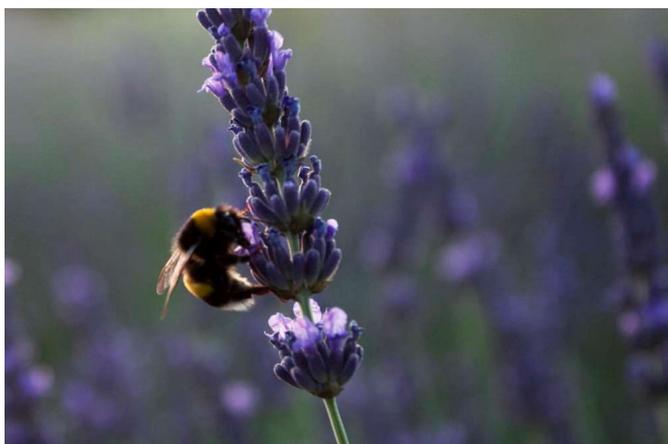
L'azienda agricola Grondali ha già predisposto un'ampia sala multiuso con un grande camino e una cucina per la preparazione dei piatti della tradizione istriana. Hanno anche in programma di costruire due appartamenti turistici, arredati nell'autentico stile istriano.

Graziano e Martin sono felici di mostrare ai visitatori le 5 particolarità del paese di Abitanti: una quercia di 500 anni, i 14 pozzi, le ballate ad arco, la vite più antica dei dintorni ed i famosi gelsi, che prima della guerra servivano ad allevare i bachi da seta.



Arti e mestieri antichi





Erboristeria e apicoltura Vulić

Gradin 5 , 6272 Gračišče

Marija in Dragan Vulić

Mia.vulic@gmail.com

Marija e Dragan Vulić sono simpatici e ospitali interlocutori, e si trovano nel paese di Gradin.

Marija è una biologa che ha dedicato tutta la sua vita alle piante e ai loro misteriosi componenti. È un'insegnante in pensione, che ama ancora insegnare e condurre laboratori dedicati alle persone che vogliono acquisire conoscenze sulla raccolta e la lavorazione delle erbe medicinali. Lei stessa è impegnata, ed insegna nei suoi laboratori, nella preparazione di: creme, idrolati, tinture, tonici, tè, sciroppi, aceti, oli da massaggio, unguenti, profumi e macerati di varie erbe e loro miscele. I suoi seminari sulle erbe medicinali si tengono in parte all'aperto, nelle immediate vicinanze e, più in alto, sul Rakitovec, dove Marija insegna ai suoi studenti come riconoscere, raccogliere, essiccare e preparare le erbe. Vende anche i propri prodotti.

Negli ultimi dieci anni, suo marito Dragan si è occupato di apicoltura e lavorazione dei prodotti derivati. Si prende cura di 15-20 famiglie di api e condivide volentieri la sua vasta conoscenza delle api. Produce annualmente fino a 120 chilogrammi di miele, principalmente di acacia, millefiori e del pregiato castagno. Dragan produce anche cera d'api, propoli e polline, e Marija utilizza tutti gli ingredienti sopraelencati nelle sue preparazioni a base di erbe, che sono di altissima qualità.



Falegnameria e restauro

Pregara 2, 6272 Gračišče

Marijan Markežič,
mmarkezic@siol.net

Marijan Markežič ha più di 50 anni di esperienza nella lavorazione del legno e nel restauro di strutture e di mobili. La sua conoscenza della lavorazione del legno massello è vasta, e dalle sue mani sono usciti, durante una carriera di molti anni, capolavori estremamente apprezzati che vanno oltre la pura carpenteria. Il suo lavoro include gli interni superbamente restaurati della Farmacia di Pirano e la porta d'ingresso del Museo Pannonico, così come le porte di molte chiese in Slovenia e altri elementi nella restaurazione del patrimonio architettonico. Opera delle sue abili mani sono anche le librerie restaurate del Ginnasio Italiano di Capodistria; con orgoglio spiega che, in occasione della visita di Papa Giovanni Paolo II. in Slovenia, restaurò una poderosa sedia su cui il papa sedette durante una messa solenne. Nel suo laboratorio di falegnameria, Marjan ridà vita a vecchi oggetti - armadi, sedie, cassapanche e tavoli - da oltre mezzo secolo, è impegnato nella creazione e nella riparazione di oggetti d'antiquariato. Ogni vecchio oggetto, sia esso una panca di contadini o un vecchio armadio barocco, viene toccato con rispetto e attenzione. Ogni oggetto ha la sua storia, di cui fanno parte le persone che l'hanno utilizzato, ci si sono affezionati, ed è parte preziosa del nostro patrimonio culturale.

Il restauro è un'abilità che richiede non solo molta conoscenza, ma anche una sensibilità speciale per gli oggetti d'antiquariato. Durante il restauro, Marjan si impegna sempre a ripristinare il fascino originale di ogni oggetto e a riportarlo il più vicino possibile alla sua forma originale. Per non perdere preziose conoscenze, Marjan sta introducendo il figlio al mestiere, sperando che continui il lavoro del padre.

Oltre a lavorare il legno nella sua bottega, Marjan gestisce una fattoria a Pregara, alleva bestiame, produce latte e coltiva i campi.





Addestramento di cani da tartufo

Belvedur, 6272 Gračiče

Kristjan Kocjančič

Kristjan Kocjančič coltiva la passione per la natura e per i cani sin dall'infanzia. Con gli anni un' questi due interessi e divenne un appassionato raccoglitore di tartufi. Il primo passo fu addestrare il cane, con il quale divennero compagni inseparabili. Grazie al lungo tempo trascorso nei boschi, Kristjan scoprì di essere portato per l'addestramento dei cani da tartufo. Da allora alleva cani da tartufi attraverso metodi giocosi, senza ricorrere ad intimidazioni o prese violente. L'addestramento dura circa otto mesi, ma alcuni cani iniziano anche prima a cercare da soli i pregiati tartufi istriani.

Attualmente possiede tre cani addestrati alla caccia al tartufo, s'intendono bene fra di loro e amano passeggiare insieme. Kristjan è convinto che il cane felice sia il miglior cercatore di tartufi, quindi ci tiene a trattare bene i suoi cani. Sebbene sia generalmente accettato che le migliori razze di cani per la ricerca del tartufo siano il lagotto romagnolo e il labrador, Kristjan ritiene che con la volontà e una corretta educazione, qualsiasi cane sia capace a trovare tartufi. Il suo primo cane cercatore era un bastardino, ma fece perfettamente il suo lavoro. È decisamente consigliabile che il cane a cui vogliamo insegnare queste abilità sia obbediente e facile da gestire, ma le caratteristiche del cane sono di secondaria importanza rispetto a quelle del proprietario. Il proprietario del cane è il fattore più importante. Deve possedere sensibilità per gli animali, occuparsi molto di loro e dedicargli tempo e affetto. Oggi, Kristjan insegna ad altri come addestrare i cani da tartufi. Gli ospiti della trattoria Belvedur possono accordarsi con lui per vivere un'esperienza nella foresta a caccia di tartufi. I partecipanti ricevono informazioni sul percorso, consigli sull'abbigliamento e calzature adeguati e insegnamenti su come comportarsi nella natura e in compagnia dei cani. Solo allora sono pronti per andare a caccia di tartufi. L'esperienza migliore si ha quando il gruppo di partecipanti è abbastanza ristretto. Ci si sposta poi verso l'area in cui crescono i tartufi e, durante la ricerca, Kristjan rivela i segreti e racconta storie della raccolta e consiglia persino ricette per cucinarli, poiché la durata della caccia ai tartufi può essere imprevedibile. Questo è infatti come un tesoro nascosto, che solo i cani addestrati possono scoprire. La raccolta avviene solo nella stagione del tartufo. Il tartufo bianco si raccoglie da settembre a gennaio e il tartufo nero da maggio ad agosto.



Attrazioni naturali





Le cascate del torrente Pasjak

Poiché l'acqua scarseggia in questi luoghi, la gente del posto apprezza ogni ruscello e sorgente. Negli insediamenti vediamo spesso pozzi e fontane o cisterne dove veniva raccolta l'acqua per l'uso quotidiano. Dal tardo autunno all'inizio della primavera, e in estate dopo giorni di tempesta, le cascate del torrente Pasjak sono impressionanti. L'accesso alla prima e più famosa cascata è facile. Dal villaggio di Topolovec, oltre la chiesa di San Geronimo e le antiche costruzioni in rovina si scende nella valle del fiume Dragonja. L'ampia strada carreggiabile si trasforma in uno stretto sentiero verso la fine, che porta alla confluenza dei fiumi Dragonja e Pasjak. Da qui sono solo circa 10-15 minuti a piedi fino a una grande conformazione rocciosa, sulla quale, a seconda del periodo dell'anno, scorre più o meno acqua. Anche la seconda cascata del Pasjak è splendida quando le condizioni sono favorevoli. L'acqua scorre lungo uno spesso strato di tufo e si getta in un'affascinante vasca color smeraldo.

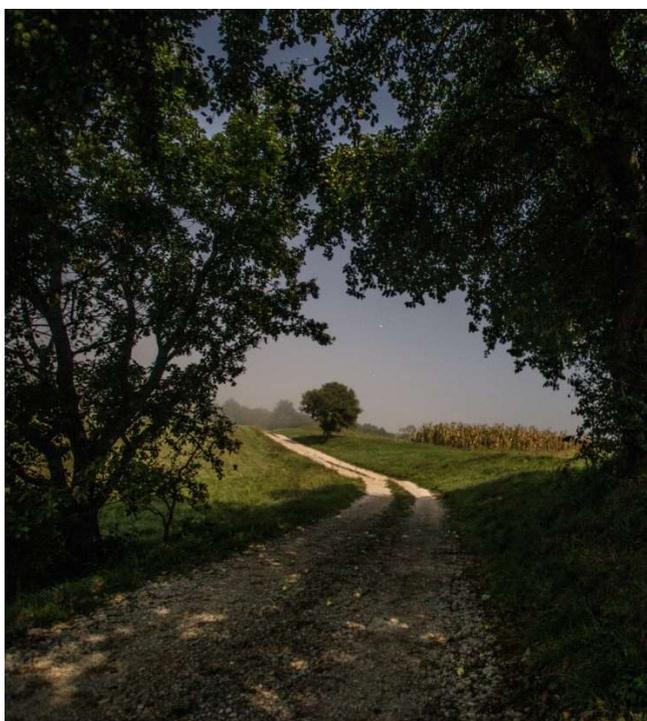
Il sentiero lungo il corso selvaggio del torrente è ricoperto da una vegetazione spinosa e in alcuni tratti il sentiero non è più riconoscibile. In alcuni punti i passaggi sono addirittura esposti, soprattutto in caso di pioggia, e bisogna aiutarsi con le mani.





Sorgente Kubik

Nel 2014, gli abitanti del villaggio di Brezovica vicino a Gradin hanno scoperto per caso la sorgente Kubik. Durante un'operazione di lavoro congiunta, a cui presero parte anche i vigili del fuoco locali, ed il cui scopo era di pulire un sentiero impraticabile, fu invece trovata una sorgente nascosta per decenni in un bosco tra querce e acacie, ricoperta di cespugli di salvia e more. Tanto tempo fa lungo il Kobijok, come viene chiamato in dialetto, i contadini abbeveravano il bestiame, mentre le vasche di pietra venivano usate per lavare i panni. Il bucato venne presumibilmente lavato in questi luoghi fino al 1982. Nel 2016, i dintorni fiabeschi della sorgente Kubik sono diventati anche teatro di una serata letteraria di poesia dialettale. Nelle immediate vicinanze della sorgente si trova la grotta Kubik, il cui ingresso è di difficile accesso, anche se la grotta si allarga più avanti. È la seconda grotta di flysch più lunga dell'Istria slovena, con i suoi 292 metri.

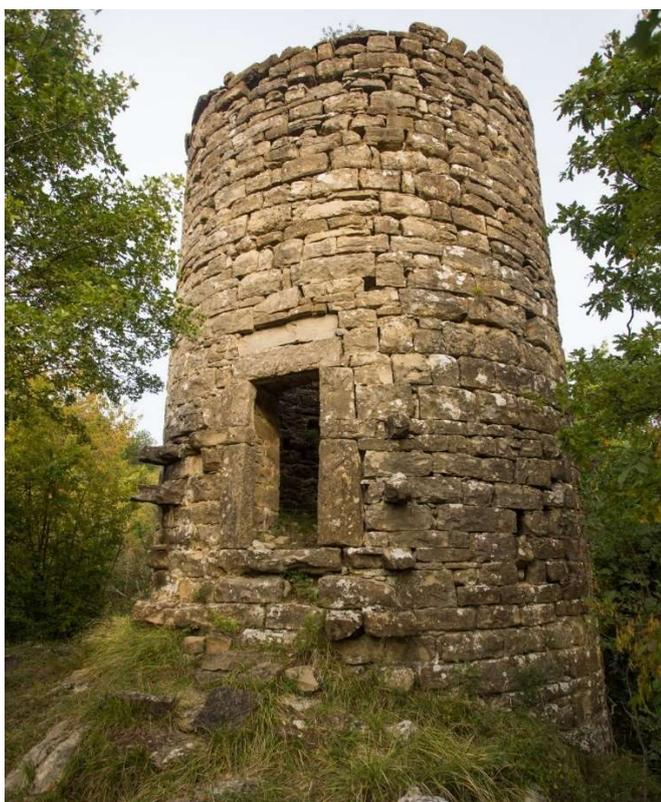


Valle di Malinska

Da Hrvoji ad Abitanti, un sentiero lungo 5 km conduce attraverso la fiabesca valle di Malinska. Prende il nome da un certo numero di mulini che in passato trasformavano il grano in farina. In inverno vi scorre un fiume vivace, che si asciuga in parte nella stagione arida. Gli anziani del posto ricordano che in passato l'acqua nel letto del fiume Malinska scorreva tutto l'anno e nei suoi laghetti limpidi venivano pescati gamberi d'acqua dolce. Una passeggiata nella valle dona serenità al viandante, ristorandolo con l'aria fresca e il canto degli uccelli. A destra e a sinistra il sentiero è circondato da antichi pascoli ora ricoperti da boschi.

Attrazioni culturali





Starci – due antiche torri difensive

Brezovica

Nel borgo di Brezovica si ergono due antiche torri difensive, che i locali chiamano Starci.

Sono davvero antiche, in quanto risalgono ai tempi delle invasioni turche. La più alta misura 10 metri, mentre quella inferiore è piuttosto danneggiata: probabilmente la leggenda di un tesoro nascosto, che si suppone sia sepolto qui, ha contribuito al danno. A giudicare dalle pietre scavate nelle vicinanze, molte persone hanno cercato il tesoro fino ad oggi. Le torri sono poste ad un'altezza di 350 metri sul livello del mare sul paese, da dove si gode una vista eccezionale sulla regione della Dolenjska, la valle che si apre verso Buzet.

Poiché Starca non è un punto di escursioni molto affollato, il visitatore può facilmente trovare qui un angolo tranquillo, dove poter assecondare la sua immaginazione viaggiando cinque secoli nel passato.





Fižolov zvonik – Torre di fagioli

Hrvoji

L'anno esatto di costruzione della chiesa di S. Zeno a Hrvoji è sconosciuto, ma si suppone che sia stata costruita nel 1756 o 1791. La chiesa ha una costruzione quadrangolare con un battistero sul lato. È stata restaurata nel 1855, nel 2015 la facciata e il tetto sono stati parzialmente restaurati, mentre l'interno è purtroppo mal conservato. Accanto alla chiesa si trova uno dei campanili più alti dell'Istria, alto 37,5 metri. Il campanile fu costruito nel 1887 in arenaria. La gente del posto lo chiamava «torre di fagioli» perché fu proprio attraverso la vendita di fagioli che raccolsero i soldi necessari alla sua costruzione.

Nel 1919 un fulmine colpì il campanile danneggiandolo gravemente, ma crollò definitivamente solo nel 1983. Nel 1997 fu eretto un nuovo campanile.



La chiesa di S. Geronimo

Topolovec

Vicino al villaggio di Topolovec si trova la chiesa di S. Geronimo, che data ben 1000 anni. Con la sua struttura romanica, la chiesa si trova sulla collina sotto il villaggio di Topolovec, nel luogo che oggi è chiamato "Stari Topolovec". Attorno alla chiesa c'è un muro che segna l'ex cimitero, circondato da cipressi, dove un tempo le persone venivano portate a seppellire anche da luoghi lontani. Anche per la chiesa di S. Geronimo esiste una leggenda che racconta di un tesoro il quale sarebbe seppellito da qualche parte nella chiesa; questa leggenda è probabilmente la causa per cui estranei hanno fracassato l'altare e scavato nel luogo in cui sorgeva.

Nel 2019 la chiesa di S. Geronimo è stata salvata dalla rovina e ricostruita.



Vacanza all'insegna dell'attività o del silenzio ristoratore



I visitatori del verde paese di Gradin restano sorpresi dall'immagine idilliaca dei villaggi in pietra. Le viti si arrampicano sui muri delle case e le piccole finestre hanno caratteristiche persiane in legno. Le chiese del paese, che di solito sorgono su punti panoramici, leggermente distanti dal centro del paese, sono circondate da un muro all'interno del quale si trova un cimitero dalle molte tombe antiche e solo pochi cognomi diversi. I discendenti dei vecchi abitanti sono tornati in questi luoghi appartati solo negli ultimi anni, ristrutturando vecchie case e facendo rivivere vecchie usanze.

Ospiti e visitatori sono sempre i benvenuti qui. La zona è ideale sia per gli amanti delle attività all'aria aperta che per chi ama leggere un libro, fare yoga e meditazione. Il paesaggio collinare dalle strade poco trafficate è adatto per ciclisti e corridori, 30 km di sentieri escursionistici segnalati ci conducono attraverso colline e valli di paese in paese, in cui si nascondono gemme inesplorate. Una passeggiata lungo il letto del torrente Pasjak o del fiume Dragonja è un'esperienza avventurosa, dove bagnarsi i piedi o addirittura fare il bagno nell'abbraccio di una natura incontaminata.

Alla classica caccia con il fucile si va pian piano sostituendo, soprattutto fra i giovani, quella più amichevole per gli animali che utilizza la macchina fotografica, poiché le ampie foreste sono l'habitat di cervi, caprioli, volpi, fagiani e cinghiali.

La splendida natura, la pace e un ambiente rilassante sono il luogo ideale per organizzare ritiri nel silenzio e seminari nel fine settimana. Cibi sani e di produzione locale, tisane, lunghe passeggiate, la lontananza dai rumori e dal mondo digitale rigenerano in pochi giorni il corpo e la mente e restituiscono freschezza e benessere. L'uomo urbano, a contatto con la natura, può finalmente ascoltare i desideri della propria anima.

Eventi particolari



Le occasioni per socializzare e festeggiare sono parte integrante della vita dell'area di Gradin.

Eventi tradizionali, come la festa della salsiccia, con la valutazione e la degustazione delle migliori salsicce istriane, la valutazione del vino durante il periodo di san Martino, la gara di Mori Kantada - un gioco tradizionale giocato con monete o dita, il carnevale, le serate letterarie in dialetto e le sagre paesane, sono sempre eventi allegri e frequentati. A Pregara la sagra cade a metà luglio ed a Hrvoji il secondo fine settimana di settembre. In Istria, la sagra è la festa celebrata in occasione del santo patrono del villaggio. In alcuni luoghi, oltre alla sagra, che era la festa principale, si celebrava un'altra importante festa, ovvero la giornata cui si commemora l'anniversario della benedizione della chiesa. La cerimonia in chiesa era seguita da un pranzo festivo. Dopo pranzo e alla sera, invece, ci si divertiva con balli e canti.

I balli si tenevano di solito all'aperto, tranne che in inverno. La festa di tutta la comunità locale di Gradin si tiene il 15 settembre, il giorno in cui l'intera regione Primorska celebra la sua unificazione.

Presentazione della comunità locale di Gradin

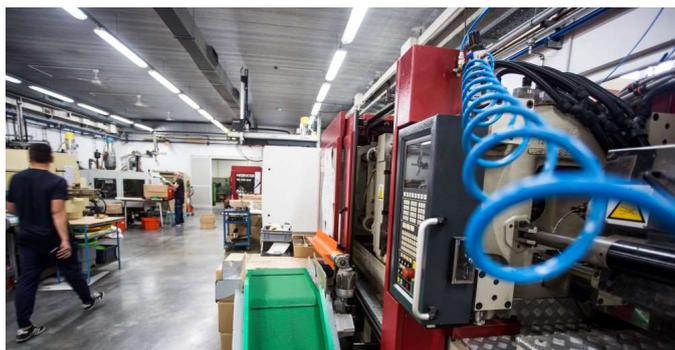


La comunità locale (krajevna skupnost) di Gradin si compone di nove insediamenti principali con numerose frazioni ed è la comunità locale più remota del Comune di Capodistria. Negli anni '60 e '70, i villaggi della zona si svuotarono rapidamente a causa di un'ondata di emigrazione verso le principali città. La gente aspirava a condizioni di vita e di lavoro migliori e le infrastrutture locali erano ancora arretrate, tra cui solo l'attività agricola era in grado di offrire un reddito modesto. Fu solo negli anni '80 che le condizioni di vita in quest'area iniziarono lentamente a migliorare ed i villaggi gradualmente ottennero strade asfaltate ed acquedotti comunali. Ci vollero molti altri decenni prima che i giovani cominciarono a tornare in questi luoghi remoti, ristrutturassero e costruissero case, coltivassero le aree fertili e rianimassero queste zone spopolate.

La vita proprio sulla frontiera con la vicina Croazia è spesso complicata. In passato, quest'area è stata costantemente divisa e riunita dai confini di diversi paesi e stati. Dopo l'indipendenza della Slovenia, il confine ha nuovamente separato l'unità geografica naturale e per qualche tempo ha disturbato le relazioni che da secoli caratterizzano quest'area interconnessa. Le autorità locali e la gente del posto si sono quindi rivolti ai ministeri di Lubiana e sono riusciti ad ottenere nuovamente la possibilità di spostarsi e di stabilire contatti amichevoli con i villaggi "dall'altra parte", grazie all'istituzione del piccolo valico di frontiera di Brezovica.

All'interno della comunità locale di Gradin sono attive diverse associazioni, tra cui la più longeva, con più di 30 anni di esperienza, è quella dei Vigili del fuoco volontari di Gradin. L'istituzione dei vigili del fuoco è sicuramente molto importante nella vita della comunità locale. Essa si occupa infatti non solo della sicurezza antincendio, ma partecipa anche ad eventi sportivi, culturali, venatori ed altro, è co-creatrice della vita locale e contribuisce allo sviluppo dell'area.

La società venatoria di questi luoghi si occupa del mantenimento delle foreste e dell'abbattimento dei cinghiali, che si sono moltiplicati eccessivamente provocando enormi danni nei campi e negli orti. Il cuore della comunità locale è sicuramente rappresentato dal punto vendita »KZ Agraria Koper« insieme al bar adiacente. Oltre a cibo e utensili di uso quotidiano, il negozio offre frutta e verdura fresca da



Catalog Green Gradin, 2020

photo: Andrej Medica

text: Saša Perpar in Manja Vrenko

by: PROLOG d.o.o., Logatec

B.K.N. d.o.o.

coordination: Bojan Markežič

president of KS Gradin: Simon Markežič

The project is co-financed: **SPiRiT Slovenija**



REPUBLIKA SLOVENIJA
MINISTRSTVO ZA GOSPODARSKI
RAZVOJ IN TEHNOLOGIJO



EVROPSKA UNIJA
EVROPSKI SKLAD ZA
REGIONALNI RAZVOJ
NALOŽBA V VAŠO PRIHODNOST

agricoltura biologica, e sui suoi scaffali trovano posto anche i prodotti delle aziende agricole e dei produttori di vino locali. Offrono inoltre pane fresco e un servizio di consegna a domicilio. Il bar accanto al negozio offre un'ampia scelta di bevande e snack salati e dolci.

Il negozio di Bojan si trova lungo la strada principale, 3 km prima del piccolo valico di frontiera di Brezovica. I viaggiatori di passaggio verso la Croazia o di ritorno si fermano spesso qui per gustare una bevanda o una tazza di caffè prima di proseguire per la loro strada. Il proprietario del negozio e del bar, Bojan Markežič, è anche l'organizzatore di molti eventi locali, tra cui l'evento «Estate a Brezovica», il carnevale, il concorso della migliore salsiccia istriana, lo scambio di doni natalizio ed altri, che animano la vita sociale di questi luoghi. L'area di Gradin dispone anche di una grande sala, che si trova proprio di fianco al negozio, dove la gente locale si incontra per varie celebrazioni, spettacoli, eventi e festività nazionali. Ospite fisso è il gruppo di canto locale Kantadore, che, grazie al leader Stelijo Markežič, prosegue nell'opera di preservare le originali canzoni e tradizioni popolari da più di un quarto di secolo.

Nel paese di Brezovica è operativo dal 1985 lo stabilimento industriale Moplas per prodotti in plastica, il quale offre alla popolazione locale non pochi posti di lavoro. Si tratta di un'azienda familiare che collabora con successo con appaltatori sloveni e stranieri con moderne attrezzature per la lavorazione della plastica. La comunità locale di Gradin è consapevole che il futuro sia determinato dall'apertura al mondo. L'area può offrire ai visitatori una vasta gamma di esperienze diverse, interessanti ed uniche, per questo negli ultimi anni i locali hanno investito molti dei loro sforzi nell'offerta turistica. Splendidi alloggi in una natura tranquilla, varie attività, visite a luoghi naturali e culturali ed un contatto genuino con i testimoni di varie conoscenze tradizionali sono la ricchezza di questi luoghi, che contribuisce ad inserire la località di Gradin sulla mappa mondiale del turismo sostenibile.

La zona risulta interessante per passeggiate ed escursioni tra valli e colline, grazie all'abbondanza di cascate e vasche naturali lungo il fiume Dragonja con i suoi affluenti Rokava e Pasjak, mentre le strade deserte ed i ripidi pendii attraggono anche i ciclisti più esigenti. L'aria pulita, il silenzio riempito dai suoni della natura ed il verde che regna ovunque arrivi lo sguardo, rendono quest'area adatta all'organizzazione di corsi di yoga e vari programmi educativi.