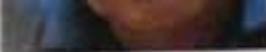


skočiti u pomoc u slučaju nezgode, niti servis za bicikle i opremu

Parenzane, kampove... Želimo da to bude projekt koji se u ljeti mora posjetiti", naglasila je Hrvat.

Sada je Parenzana u najvećoj mjeri dostupna onima koji imaju dobre bicikle i naravno pustolovni duh. Stoga treba osmislitи paketi-



Branko Čurić

te primjerene raznim atraktivitetama. Treba stvoriti pakete namijenjene različitim kategorijama ljudi, budići pogjebitelja Parenzane, ovisno



Manuela Hrvatin

o njihovim interesima. Ti paketi trebaju biti zanimljivi i primjereni primjerice rekreativcima, maratoncima ili obiteljima koje žele posjetiti

Istaknula je i da dionica bivše pruge treba promovirati kao produkt te da ponovo način strukturnih fonda treba stvoriti uvjetje da se na skoro svakom mjestu u Istri može dozvati šta više o njoj. Dodala je da se danas

"Wine Run Parenzana Maraton", koji će se održati 7. rujna na trazi od Portocella do Liveda. Trka će se u kroz istinsku za vrijeme berbe grožđa, a cijeli će se događaj okupiti u helikopteru.

Mirjan ROMANIĆ

UGOSTITELJI UVRŠTENI U RENOMIRANE GOURMET VODIČE

Istarski restorani uz rame s najboljim europskim

POREČ - Istarski restorani i konobe uvršteni su u četiri ovogodišnja ugledna međunarodna gourmet vodiča Gault & Millau Austrija, I ristoranti d'Italia - Le Guide dell'Espresso, A tavola con le Venezie i Magnar ben, čija je prezentacija u organizaciji Turističke zajednice Istarske županije održana jučer u Vili Polesini.

Ovo je vrlo važan dan za istarsko ugostitelje jer je Istra jedina u Hrvatskoj uvrštena u osam renomiranih gourmet vodiča. Istra je u vodiče prvi put ušla 2002. godine. Kriteriji u ocjenjivanju su isti u francuskim, talijanskim i njemačkim restoranima, i puno znači da smo prisutni na toj razini, rekao je direktor TZ-a Denis Ivošević. Čestitke su upu-



Denis Ivošević, Valter Flego i Maurizio Potočnik

tili i župan Valter Flego te Maurizio Potočnik, urednik vodiča Magnar ben, koji donosi najbolje restorane, vina i hrana teritorija Alpe Adria.

- Istra je predivna, ima divno more i unutrašnjost i te dvije stvari u gastronomiji moraju ići u istom smjeru. Prije petnaest godina kada ste jeli ribu ona je bila pripremljena na isti način od Istre do Dalmacije, ali danas su se te stvari promijenile, ugostiteljstvo u Istri se podiglo na višu razinu, rekao je Potočnik i uručio primjerke svoga

vodiča ugostiteljima koji su u njega uvršteni, a to je ukupno njih 22. Na prvom mjestu je San Rocco iz Brtonigle s najvišom ocjenom pet tanjurica i pet čala, a posebnu nagradu "pjat težnji Alpe Adria" dobio je restoran Badi iz Lovrečice za brancima u kojci od kruha.

U vodič A tavola con le Venezie uvršteno je osam restorana. Vodič I ristoranti dell'Espresso tako se u 170 tisuća primjeraka i u njega je uvršteno deset istarskih restorana, od kojih je najvišu ocjenu dobio Monte iz Rovinja.

Što se pak njemačkog govornog područja tiče, dvadeset istarskih restorana i konoba dobitilo je priliku biti uvršteno u priznati vodič Gault & Millau Austrija. Najvišu ocjenu dobio je San Rocco, a slijede Wine Vault iz Monte Mulini u Rovinju te Damnit i Omella iz Novigrada. Inače, sve su četiri naselja vodiča zastupljena restoranima: Damnit i Orrovia, San Rocco i Livada i Tokla Sovinjaka.

V. HABER