

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

Parenzana, kampove... Zelim da to bude projekt koji se u Istri mora posjetiti", naglasila je Hrvatini.

- Sada je Parenzana u najvećoj mjeri dostupna onima koji imaju dobar bicikl i naravno pustolovni duh. Stoga treba osmisliti pake-



Branko Curic

te primjerene raznim afinitetima. Treba stvoriti pakete namijenjene različitim kategorijama ljudi, budućih posjetitelja Parenzane, ovisno



Mariela Hrvatini

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

Istaknula je i da dionici bivše pruge treba promotirati kao produkt te da posebno sredstava strukturalnih fondova treba stvoriti trojete da se na skoro svakom mjestu u Istri može doznati što više o njoj. Dodala je da se danas

"Wine Hunt Parenzana Maraton", koji će se održati 7. rujna na trasi od Portorocha do Livada. Trebat će se u kvintinama za vrijeme berbe grožđa, a cijeli će se događaj snimati iz helikoptera.

Mirjan ROMANČIĆ

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 restoranti 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 Istarske 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 hranu 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 pripre-

mljena 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 tanjurića i pet čaša, a posebnu nagradu "pjat teritorija Alpe Adria" dobio je restoran Badi iz Lovrečice za brancina u korici od kruha.

U vodič A tavola con le Venezie uvršteno je osam restorana. Vodič I restoranti dell'Italia - Le guide dell'Espresso tiska 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 dobilo je priliku biti uvršteno u priznati vodič Gault & Millau Austrija. Najvišu ocjenu dobio je San Rocco, a slijede Wine Vault iz Monte Malinija u Rovinju te Damir i Ornela iz Novigrada. Inače, sva su četiri međunarodna vodiča zastupljeni restoranom Monte Damir i Ornela, San Rocco Zganje iz Livada i Tolda Sovinjaka.

V. HABER