



El Mediterráneo tal como era...

## ...con su gastronomía y vinos

### **Croacia: Gastronomía y vinos**

La misma diversidad que se encuentra entre las regiones, ciudades y pueblos croatas en cuanto a la historia, geografía, clima, dialectos y mentalidades, está presente en su gastronomía. Aunque se trate de un país pequeño, la riqueza de sus cocinas es enorme. Croacia no se puede comparar con los países más conocidos en el mundo culinario en cuanto a la cantidad, porque nunca se ha desarrollado la producción masiva de alimentos. Se ha conservado la producción en pequeñas parcelas de tierra fértil de distintas zonas del país. Parece que justo por eso las maneras de producción han conservado su forma original, limpieza y diversidad que en otras partes del mundo no han podido mantenerse.

Las formas naturales de producción de alimentos, en combinación con la gran riqueza histórica y una sorprendente diversidad de recetas típicas en un espacio tan pequeño, garantiza la existencia de una tradición culinaria extremadamente rica, que va desde las recetas más sencillas de preparación del pescado y carne, que hacen que no se pierda ni la parte más mínima de los sabores naturales de la materia prima, hasta las recetas creativas que combinan lo tradicional con lo más moderno.

### **¿Sabías que...**



... la trufa blanca más grande del mundo fue encontrada en las cercanías de Buje (Istria) en el año 1999? La trufa pesaba 1,31 kilos y contribuyó a seguir difundiendo la magnífica reputación que tiene Istria en cuanto a elaboración de platos hechos con trufa.

... se creía que la famosa cepa *Zinfandel* de California tenía su origen de una de las cepas más conocidas de Croacia, la *Plavac Mali* (de las islas del sur)? Luego se identificó, por análisis del ADN, la *Zinfandel* como idéntica a otra uva autóctona croata, llamada *Crljenak Kaštelanski*. Igualmente se demostró que la *Plavac Mali* es una 'hija' de la *Crljenak*: se trata de un cruce entre ésta y la *Dobričić*.



... la carne del cordero de la isla de Cres (bahía de Kvarner) es muy especial? Los corderos pastan en libertad en praderas sobre las que cae la sal marina transportada desde la superficie del mar por el fuerte viento *bura* característico de esta región, lo que da a su carne un sabor peculiar y muy sabroso.

... en todas las regiones de Croacia existen distintas rutas del vino? Son famosas por su excelente oferta relacionada no sólo con el vino sino que también con la gastronomía típica local y productos regionales.

### **¿Qué comer?**

Los platos principales varían según la zona del país: en la costa las especialidades son el pescado, los crustáceos y los mariscos. Una de las maneras más típicas de preparar moluscos o mariscos que el visitante no debe perderse es la *buzara* (con ajo, perejil y vino blanco); mientras que otra manera tradicional de preparar pulpo o carne es bajo las ascuas (*peka*).

En la parte continental de Croacia la oferta de carne es muy rica. Entre las especialidades destacan el pavo con *mlinci* (pastas), el cordero asado, el cochinito asado y los *štrukli*,- deliciosos pasteles de queso cocidos o gratinados.



El Mediterráneo tal como era...

### ¿Qué beber?

Los vinicultores croatas tienen una larga tradición de cultivo de la vid y de producción de vinos exquisitos y ligeros, tanto en la parte continental como en Istria, Kvarner y Dalmacia. Las variedades de vinos tintos más conocidas en la zona del Adriático y en las islas son *teran*, *merlot*, *kabernet* (zona norte), *opolo*, *plavac*, *dingač*, *postup* (zona sur), y entre los blancos *malvazija*, *žlahtina*, *muškat* (zona norte), *pošip*, *pinot*, *kujundžuša* (zona sur). En la parte continental hay que probar *rizling*, *graševina*, *burgundac*, *traminac*... En cuanto a las bebidas fuertes son muy populares los aguardientes *šljivovica* (de ciruela), *travarica* (de hierbas), *lozovača* (de uva), *biska* (de muérdago) y *medica/medovača* (de miel); y los licores *prošek* (de uva), *pelinkovac* (amargo de hierbas) y *maraschino* (de *maraska*, una cepa especial de cereza de Zadar).

### ¿Dónde comer?

En todas las ciudades, centros turísticos y en las principales carreteras se puede encontrar un sinfín de restaurantes, cafeterías, tabernas (*konobas*), posadas, pizzerías o restaurantes de comida rápida. Pero para los auténticos sibaritas los más atractivos serán los restaurantes y establecimientos que ofrecen la "comida casera croata". Por otro lado, existen también los restaurantes de vanguardia que ofrecen una impresionante mezcla de lo tradicional con lo más moderno y los que se han especializado en *slow food* (disfrutar de una comida excepcional tomándose uno todo el tiempo necesario).

### Istria

Saborear los platos de Istria será una delicia para su paladar: jamón serrano (*pršut*), aceite de oliva, platos especiales de pescado, mariscos o carne cocinados con magníficas salsas o al horno de leña, el típico plato de la región conocido como fritada con espárragos, *fuži* o *pljukanci* (pasta) con guisado de caza, sopa de Istria (*maneštra*) y una infinita variedad de platos preparados a base de las exquisitas trufas de la región. En Istria se pueden adquirir numerosos productos derivados de la trufa: aceite de trufa, aceitunas con trufa, setas con trufa, pasta con trufa, queso con trufa, etc. No puede dejar de probar tampoco sus maravillosos vinos con denominación de origen: el autóctono *Malvazija*, el aromático moscatel conocido como *Momjanski muškat*, el *Teran* o el *Refošk*, sin olvidar el típico aguardiente de muérdago *biska*, excelente digestivo. Internet: [www.istria-gourmet.com](http://www.istria-gourmet.com)



### Kvarner y tierras altas

La rica gastronomía de Kvarner se caracteriza por una interesante combinación de productos de la montaña alta y del mar. Entre los platos típicos de la región encontrará sabrosos platos como las cigalas de Kvarner, de las más apreciadas del mundo, el cordero de Cres, las pastas caseras *šurlice* en la isla de Krk. Además, las especialidades de cerezas, espárragos y castañas en Lovran, lirones y otros platos de caza, pescados de agua dulce y ranas (en la parte montañosa – Gorski kotar y Lika). En el apartado de bebidas destacan los vinos *Vrbnička žlahtina* (Krk) y *Trojiščina* (la isla de Susak) y los aguardientes de frutas como ciruela o pera. Internet: [www.kvarner.hr](http://www.kvarner.hr)



# CROACIA

El Mediterráneo tal como era...

## Dalmacia

En la región de Zadar destacan el queso y el cordero de la isla de Pag, el jamón serrano de Posedarje, el *šokol* de Nin, el licor *Maraschino* y el vino rosado de Benkovac, mientras que en la región de Šibenik un visitante no tendría que dejar de probar el jamón serrano de Drniš, pasta con acelgas (*soparnjak*), chorizos de Skradin y vino tinto *Babić* de Primošten. La ciudad de Split y su región son famosas por la *pašticada* (carne de buey cocida en vino con especias), la carne de res con col *arambašići* (de Sinj), el *brodet* dálmata (varios pescados cocinados con patatas), la hogaza de Vis, los bizcochos con especias de Hvar, el vino con leche *smutica* (isla de Brač) y los vinos *Vugava* y *Plančić* (en la isla de Hvar). Además de lo ya mencionado en todas las localidades de Dalmacia encontrará excelentes platos de pescado y marisco en combinación con los ingredientes típicos para la cuenca mediterránea. Internet:



[www.zadar.hr](http://www.zadar.hr) , [www.dalmatia.hr](http://www.dalmatia.hr)

## Dubrovnik

En la región más al sur del país las especialidades son: cordero y ternera preparados para el horno de *peka* (horno en el que se cubre la carne con un recipiente sobre el que se colocan las ascuas), *brodet* de anguila o de ranas (en el valle del río Neretva), ostras o mejillones de Ston, postres *kontonjata*, *mantala* y *arančina* (en Konavle), mandarinas y limones. En cuanto a los vinos, destacan *Dingač* y *Postup* (en la península de Pelješac), *Pošip* y *Grk* (en la isla de Korčula) y el vino *Malvazija* de Konavle. Internet: [www.visitdubrovnik.hr](http://www.visitdubrovnik.hr)



## Croacia continental

En Croacia central las especialidades son: pavo con pasta conocida como *mlinci*, gachas de alforfón, queso de vaca *prga*, aceite de calabaza, postres *Zagorski štrukli* y los platos: *kukuruzna zlevka* y *vrbovečka pera*. También los panecillos *Varaždinski klipići*, el cava *Šenpjen*, los productos lácteos, platillos de pescado de agua dulce y de caza, los vinos *Graševina* y Pinot blanco, aguamiel y vinos producidos a base de frutas. En la pequeña ciudad de Samobor, muy cerca de la capital, se pueden apreciar: la salsa picante *Samoborska muštarda*, el salami de Samobor, los postres *kremšnite* y el licor *bermet*.



Los platos típicos de Eslavonia y Barania, la parte más al este del país, son: *Čobanac*, fish *paprikaš* (guisado picante de pescado a la húngara), *slavonski kulen* (chorizo de Eslavonia) y *kulenova seka*. Es famoso el vino *Traminac* de Ilok y el aguardiente de ciruelas.

En el apartado de los postres, aparte de los ya mencionados *štrukli*, hay que probar las deliciosas *orehnjača* (hojaldre de nueces), *makovnjača* (hojaldre de semillas de adormidera) o los estrudels con queso o diferentes tipos de fruta. Internet: [www.tzzz.hr](http://www.tzzz.hr) , [www.turizam-vzz.hr](http://www.turizam-vzz.hr) , [www.tzosbarzup.hr](http://www.tzosbarzup.hr) , [www.tz-zagorje.hr](http://www.tz-zagorje.hr) , [www.tzvsz.hr](http://www.tzvsz.hr)