

Mercatini in riva al mare e spumanti per il Natale a Portorose e Pirano

27 Novembre 2024



PIRANO – Il Natale di Portorose e Pirano si avvicina e questo periodo di festa sarà reso ancora più bello da due manifestazioni uniche, molto amate dai gastronomi, come il Mese degli spumanti e i Mercatini natalizi in riva al mare (attivi fino 5 gennaio 2025): per tutto dicembre andranno ad affiancarsi alle numerose attività che le due località della costa slovena hanno organizzato, con tanto di piste da pattinaggio, concerti, laboratori e incontri con Babbo Natale.

Altro plus che rende speciale una vacanza natalizia da queste parti è il benessere, sfruttando talassoterapia e trattamenti con i fanghi e le altre sostanze naturali provenienti dalle saline della zona. Per comodità (e saltare eventuali code) si può arrivare a Trieste in treno o in aereo e poi in meno di mezz'ora si è già sul lungomare di Portorose e di Pirano.

Il Mese degli spumanti

L'abbinamento è quello classico: feste, bollicine e cibo prelibato. Questo festival li mette insieme ed è un omaggio alla produzione spumantistica slovena, in tutta la sua sorprendente varietà e al grande lavoro sulle materie prime locali che la ristorazione dell'Istria Slovena sta facendo con creatività e capacità di visione.

La formula prevede menù tematici proposti da una selezione di ristoranti, trattorie dell'entroterra rurale, bistrot e caffè, con un originale pairing tra cibo e vino, nonché un finale letteralmente stellare, il 26 dicembre, nello sfarzoso salone di inizio '900 chiamato Crystal Hall del 5 stelle superior Kempinski Palace Portorož, sede del Festival degli spumanti.

Le realtà aderenti che fino al 26 dicembre proporranno gli abbinamenti sono molto diverse tra loro, offrendo l'opportunità in un weekend di godersi tutto quello che ha da offrire la talentuosa enogastronomia di questa regione unica di terra e di mare.

Ci sono, per esempio, lo stellato Cob-Cooking Out of the Box di Portorose, in perenne e gloriosa sperimentazione, che parte dal territorio per emozionanti viaggi di gusto, o il raffinato Sophia, selezione Michelin, ospitato da quella che in origine era la scenografica reception del Kempinski Palace Portorož. Partecipano, però, anche nomi storici della cucina di campagna come Na Burji, che con passione rinnovano le espressioni di gusto più autenticamente locali.

È possibile prendere solo un dolce o un aperitivo al Cafè Central, luogo ideale per godersi le delizie dei suoi maestri pasticceri, ma anche lo struscio sulla promenade del lungomare di Portorose. Perfetta per un calice in abbinamento anche l'enoteca Koželj, vero e proprio tempio dell'enologia slovena e mondiale affacciato sulle vele del marina di Portorose. Chi vuole tornare a casa con una bottiglia originale per celebrare le festività natalizie, la deve mettere in agenda anche per gli acquisti.

Venendo al Festival degli spumanti del 26 dicembre, una delle prime cose da sottolineare è la grande varietà di produttori presenti, con oltre 100 etichette che possono essere scoperte e degustate, acquistando il biglietto. Nella Crystal Hall sarà possibili incontrare direttamente oltre 30 cantine di Paesi diversi (Italia, Francia, Austria...) e in evidenza sarà naturalmente la produzione locale e slovena. Immane quindi la presenza di Vina Koper, grande realtà simbolo del territorio istriano, ma anche di micro realtà quali Rojac, con bolle originali come quelle a fermentazione spontanea dell'etichetta Royaz: fatte con uve di Refošk, provenienti da particelle caratterizzate dal flysch eocenico, regalano alla bocca una super mineralità e una acidità piacevolissime. Finale della serata in bellezza, con l'elezione del vino migliore, e

un raffinato DJ set e il sassofono Luca Capizzi sul terrazzo del Kempinski. Biglietti dal 2 dicembre: www.portoroz.si/it/esperienze/eventi/festival-degli-spumanti.

Mercatini in riva all'Adriatico

Chi l'ha detto che la cornice ideale per i mercatini di Natale sia per forza la montagna o qualche centro storico nordico? A Portorose sono affacciati sul mare e anche per questa loro collocazione, all'ombra dei pini marittimi, l'atmosfera è quella sognante delle feste, ma con un flair tutto mediterraneo. Sono allestiti nel parco curatissimo davanti al Kempinski Palace Portorož illuminato a tema, con i tradizionali chalet traboccanti di delizie.

Come da tradizione, non possono mancare vino caldo, cioccolata fumante, frittelle, caldarroste e tanti dolci: ci sarà, naturalmente, la putizza, ricetta slovena delle feste, ma anche un dolce particolare ai cachi, pregiato tesoro autoctono. Ma il vero valore aggiunto di questo mercatino è la possibilità di trovare riunite tutte le eccellenze enogastronomiche della zona, giacimento ricco di qualità e unicità, oltre a prodotti artigianali in legno e in ceramica, accessori di abbigliamento (i cappelli in paglia sono elegantissimi) e cosmesi naturale.

Una visita, oltre che per fare acquisti, vale la pena quindi anche per le scoperte che si possono fare. Ci sono le cantine con bolle raffinate, i grandi classici Malvazija e Refosk, e gli orange istriani, ricchi aromi e profumi. In evidenza, inoltre, gli uliveti con cultivar autoctoni come, per citarne alcuni, Piranska storta o Oliva storta di Pirano, Piranska buga o Olivo bugo di Pirano, Piranska crnica o Olivo carbogno di Pirano: non c'è solo olio extravergine pluripremiato, ma anche olive in salamoia classica o aromatizzate e cremosi paté.

Da mettere nell'elenco delle cose da acquistare, poi, il miele, il cioccolato artigianale, le verdure sott'olio, con produzioni locali quali i carciofi di Strugnano, l'aglio di Nova Vas, le bietole di Padna, i pomodori secchi, nonché le erbe aromatiche (anche in forma di rari idrolati). La frutta non è da meno con marmellate e composte: superbe quelle di cachi. Per una merenda istriana completa da fare anche a casa, immancabile il prosciutto crudo fatto asciugare lentamente all'aria aperta (Pršut) e i formaggi creati con diversi tipi di latte.

Per concludere al meglio lista (che potrebbe allungarsi ancora molto): il sale di Pirano e i tartufi istriani. Il primo è lavorato nello stesso modo da oltre 700 anni, ha fatto la storia di questa zona – quando era l'oro bianco prima di Venezia e poi dell'impero degli Asburgo – e ha una concentrazione di minerali e una sapidità unici, apprezzati dai top chef di tutto il mondo. I secondi sono un ingrediente principe di ricette classiche come i fusi (forma di pasta del luogo) al tartufo o di nuovi accostamenti quali quello con il pregiato carpaccio di branzino degli allevamenti Fonda, altro nome in evidenza delle imperdibili bontà autoctone. In inverno,

tra boschi e dolci pendii dell'entroterra si trovano il Tuber Brumale, dalle dimensioni piccole e forti sentori forti verso le note del ravanello, e il più pregiato bianco Magnatum Pico, reperibile anche in Istria slovena solo in autunno e a inizio inverno.

Che sia quindi per farsi un giro tra le bolle in abbinamento a un po' di wellness, programmare un ponte natalizio fastoso o per portarsi avanti con gli acquisti per i regali, scoprendo la piacevolezza di un mercatino affacciato sul blu, Portorose e Pirano sono le mete ideali. Anche per un Capodanno dalle emozioni forti: il primo gennaio un rito immancabile è infatti quello del tuffo in mare.