Jubilarni 10. Festival terana i tartufa u Motovunu

Kategorija: ISTRAAžurirano: Utorak, 15 Listopad 2019 16:07
Objavljeno: Utorak, 15 Listopad 2019 07:42

Kada Istrom u listopadu zavladaju jesenski tonovi, njezini se krajolici presijavaju u stotinama nijansi žute, narančaste i crvene boje. S vrha brežuljka, ovo jesensko šarenilo dostojanstveno promatra Motovun, srednjovjekovni grad s pogledom na obronke prekrivene vinogradima, tartufima bogatu Motovunsku šumu te rijeku Mirnu i njezinu zadivljujuću dolinu.

U pitoresknom Motovunu se u subotu 19. listopada 2019. godine održava jubilarni 10. Festival terana i tartufa, koji tradicionalno okuplja brojne izlagače i posjetiteljima nudi degustacije terana, tartufa i raznih proizvoda na bazi tih dvaju enogastronomskih dragulja.

Teran je stara istarska sorta koja je prije stotinjak godina dominirala istarskim poluotokom, a prvi se put spominje prije više 600 godina. Autohtono istarsko vino, zbog jakog i robusnog okusa najbolje prija uz pršut, sir i jela na bazi mesa i divljači, a svojom rubinsko crvenom bojom kao da se sljubljuje s jesenskim bojama Istre. Uz teran, ravopravna je zvijezda festivala i tartuf, podzemno istarsko blago bez kojeg bi današnja gurmanska kuhinja bila nezamisliva.

Festival terana i tartufa na jednom mjestu okuplja istarske vinare - proizvođače terana - koji mu žele odati značaj koji zaslužuje pa je i gastronomski doživljaj upotpunjen jelima od tartufa, naravno, s naglaskom na ona koja se najbolje sljubljuju s teranom. Tvrtke koje se bave otkupom tartufa se na festivalu predstavljaju s najboljim primjercima tartufa i raznim proizvodima na bazi tartufa iz svog asortimana.

Vrata festivala se za posjetitelje otvaraju u 12 sati, a degustacije, druženje uz glazbu s Kvartetom Istria i mogućnost kupnje raznih proizvoda su predviđeni do 20 sati, no tu zabavi i druženju nije kraj, jer će posjetitelje do ponoći zabavljati DJ Marko Shurki Shuran.

Svečano otvorenje manifestacije upriličiti će se u 14 sati. U ponudi su i tjestenine s umakom na bazi tartufa ili na bazi divljači (i terana), a za pripremu slasnih jela su zaduženi iskusni i profesionalni kuhari.

Osim proizvoda na bazi terana i tartufa, na festivalu svoje proizvode nude izlagači meda, maslinovog ulja, suhomesnatih proizvoda, čokolade, sira, voća i raznih slastica na bazi terana ili tartufa.

Kupnjom degustacijske čaše po cijeni od 50 kuna (uključen 1 degustacijski bon) te degustacijskog bona od 5 kuna gosti mogu kušati izložena vina, a u ponudi su i tjestenine s umakom na bazi tartufa ili na bazi divljači (i terana), po cijeni od 50 kuna za porciju. Za pripremu slasnih jela su zaduženi iskusni i profesionalni kuhari. Osim proizvoda na bazi terana i tartufa, na festivalu svoje proizvode nude izlagači meda, maslinovog ulja, suhomesnatih proizvoda, čokolade, sira, voća i ostalih slastica na bazi terana ili tartufa.

Najveći tartuf se proglašava u 15 sati, a posjetitelji će tijekom dana ocjenjivati najbolji teran po mišljenju publike. Proglašenje će se održati u 19 sati, a svi koji glasaju mogu osvojiti i bogate poklon pakete, no prije proglašenja najboljeg terana, u 18 sati će posjetitelje dobro razdrmati sjajna limena glazba iz Buja.

Jubilarno 10. izdanje Festivala terana i tartufa obilježeno je ulaskom Motovuna u finale izbora za najbolju europsku destinaciju kulturnog turizma u kategoriji vinskog turizma. Motovun je u finalu

Phoca PDF

s dvije renomirane francuske vinske destinacije - Pays d'Armagnac i dolinom Loire, a svečano proglašenje pobjednika održati će se 24. listopada 2019. godine u Granadi u Španjolskoj.

Program se odvija u šatoru pa bojazni od kiše nema. Brdo s najboljim teranom i tartufima čeka vas 19. listopada od 12 sati, vidimo se u Motovunu!, stoji u priopćenju.

(iPress)



Phoca PDF