L'Istria Slovena: un paradiso nascosto tra mare e colline

beautytudine • Ottobre 11, 2024



Portorose ©Jaka Ivančič

> *L'Istria slovena rappresenta una gemma nascosta nel cuore dell'Europa, un territorio che fonde armoniosamente la bellezza del Mar Adriatico con il fascino delle colline dell'entroterra. Questo angolo di paradiso, spesso trascurato dai flussi turistici di massa, offre un'esperienza di viaggio unica e indimenticabile, capace di soddisfare le aspettative dei viaggiatori più esigenti alla ricerca di autenticità, cultura e natura incontaminata*

Un viaggio indimenticabile nella perla dell'Adriatico

L'Istria slovena si distingue per la sua straordinaria varietà paesaggistica e culturale. **La costa, punteggiata da pittoreschi borghi marinari, si estende per circa 46 chilometri**, offrendo panorami mozzafiato e spiagge incantevoli.

L'entroterra, caratterizzato da dolci colline ricoperte di uliveti e vigneti, nasconde antichi villaggi dove il tempo sembra essersi fermato. Questa regione, ricca di storia millenaria, porta ancora i segni tangibili delle diverse dominazioni che si sono succedute nel corso dei secoli, dalla Repubblica di Venezia all'Impero Austro-Ungarico, creando un affascinante mosaico culturale che si riflette nell'architettura, nelle tradizioni e nella gastronomia locale.





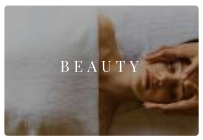
















SHARE:

Il clima mediterraneo dell'Istria slovena la rende una destinazione ideale per gran parte dell'anno. Le estati sono calde e soleggiate, perfette per godersi le spiagge e il mare cristallino, mentre le primavere e gli autunni miti offrono condizioni ideali per esplorare l'entroterra e dedicarsi ad attività all'aria aperta come il trekking o il cicloturismo. Anche l'inverno ha il suo fascino, con le festività natalizie che trasformano i borghi costieri in scenari da fiaba.

Il lusso del Kempinski Palace: una base d'eccezione



Il nostro viaggio alla scoperta dell'Istria slovena inizia in grande stile al **Kempinski Palace Hotel** di **Portorose**, un'oasi di lusso e raffinatezza che incarna l'essenza dell'ospitalità di alto livello. Questo elegante albergo, con la sua facciata in stile Belle Époque, non è solo un luogo di soggiorno, ma un vero e proprio punto di partenza per esplorare le meraviglie della regione.

Un tuffo nella Belle Époque con un tocco di modernità





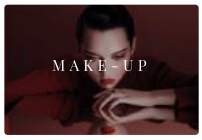




















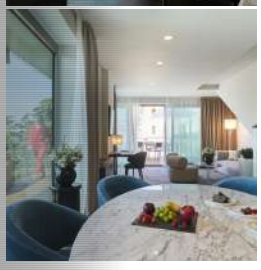


ISCRIVITI ALLA NOSTRA NEWSLETTER



SHARE:






Costruito nel 1910 come residenza estiva per l'aristocrazia austro-ungarica, il Kempinski Palace ha attraversato più di un secolo di storia, mantenendo intatto il suo **fascino d'antan**. La sua facciata in stile Belle Époque è un vero e proprio colpo d'occhio, un'opera d'arte architettonica che trasporta immediatamente gli ospiti in un'epoca di eleganza e raffinatezza senza tempo.

Varcando la soglia del Kempinski Palace, si ha la sensazione di entrare in un mondo a parte, dove il lusso e l'attenzione ai dettagli regnano sovrani. Gli **interni dell'hotel sono un perfetto connubio tra elementi storici sapientemente conservati e comfort moderni**, creando un'atmosfera unica che affascina e coccola gli ospiti fin dal primo istante.

Le camere e le suite del Kempinski Palace sono veri e propri gioielli di design e comfort. Arredate con un **gusto impeccabile**, offrono viste spettacolari sul mare Adriatico o sui rigogliosi giardini dell'hotel. Ogni dettaglio, dai tessuti pregiati ai mobili di alta qualità, è stato scelto con cura per garantire un'esperienza di soggiorno indimenticabile. Le ampie finestre del lato moderno inondano gli ambienti di luce naturale, creando un'atmosfera accogliente e rilassante che invita gli ospiti a rallentare e godersi appieno il loro soggiorno.

Un santuario di benessere

Il Kempinski Palace non è solo un luogo dove dormire e rilassarsi, ma un vero e proprio **santuario dedicato al benessere** del corpo e della mente. La Spa all'avanguardia dell'hotel è un paradiso di relax e rigenerazione, dove gli ospiti possono lasciarsi alle spalle lo stress della vita quotidiana e immergersi in un'oasi di tranquillità.





La piscina, sia interna che esterna di acqua salata, offre la possibilità di nuotare e rilassarsi in acque cristalline. Le saune, disponibili in diverse tipologie, permettono di purificare il corpo e la mente, mentre una vasta gamma di trattamenti esclusivi promette di coccolare gli ospiti dalla testa ai piedi.



Sara Bicic

Tra i trattamenti più richiesti e innovativi offerti dalla Spa del Kempinski Palace, spicca il ***Royal Face Lift***, un'esperienza di bellezza e benessere che va ben oltre il semplice trattamento estetico. Eseguito dall'esperta **Sara Bicic**, ambasciatrice del rinomato marchio *Philosophia Botanica*, il Royal Face Lift è una combinazione sapiente di tecniche di lifting manuale e Gua sha, progettata per attivare i muscoli facciali e donare al viso un aspetto più giovane e luminoso.

Sara Bicic, con il suo background da ex pallavolista, porta nel suo lavoro una profonda comprensione dell'importanza della rigenerazione e del benessere fisico. La sua esperienza decennale nel campo del massaggio, unita a una formazione continua nelle più avanzate tecniche di lifting facciale, la rende una delle professioniste più ricercate nel settore del benessere di lusso.

Il trattamento Royal Face Lift non è solo un momento di puro relax, ma un vero e proprio percorso di ringiovanimento naturale. Attraverso movimenti precisi e delicati, Sara Bicic lavora per stimolare la circolazione linfatica del viso, promuovere la produzione di elastina e rallentare visibilmente il processo di invecchiamento cutaneo. I risultati di questo trattamento esclusivo sono spesso evidenti fin dalla prima seduta, regalando agli ospiti del Kempinski Palace un aspetto più fresco e radioso, perfetto per affrontare le loro avventure in Istria con rinnovata energia e fiducia.

Il viaggio sensoriale al Kempinski Palace non si limita al benessere fisico, ma si estende anche al palato.

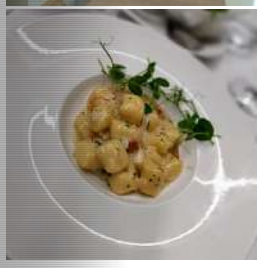




SHARE:








Il **ristorante gourmet "Fleur de Sel"** , situato in una posizione privilegiata all'interno dell'hotel, regala ai commensali una **vista suggestiva sul mare Adriatico**, creando un'atmosfera unica che esalta ulteriormente l'esperienza gastronomica.

Il design del ristorante è un capolavoro di eleganza contemporanea: interni luminosi e bianchi si fondono armoniosamente con arredi moderni, mentre dettagli autentici come i piccoli cristalli incastonati nel bar richiamano il "fior di sale" da cui il ristorante prende il nome.

Ma è nella cucina che il *Fleur de Sel* davvero brilla. Lo chef e la sua brigata propongono una **raffinata interpretazione della cucina mediterranea**, utilizzando ingredienti locali di prima qualità per creare piatti che sono vere e proprie opere d'arte culinarie.

Un risveglio da sogno

L'esperienza culinaria al Kempinski Palace non si limita alle cene gourmet. La **colazione**, servita nel maestosa sala dei cristalli, è un'esperienza a sé stante, un modo perfetto per iniziare la giornata e prepararsi alle avventure che attendono gli ospiti nell'Istria Slovena.



SHARE:



SHARE:

Il salone, con i suoi soffitti alti, gli stucchi elaborati e i lampadari scintillanti, offre una cornice spettacolare al nostro risveglio. Il buffet della colazione è un trionfo di abbondanza e qualità, con una vasta selezione di piatti caldi e freddi che soddisfano ogni palato e preferenza dietetica.

Dai classici della colazione continentale come croissant appena sfornati e pane fresco, a specialità locali come formaggi e salumi istriani, passando per opzioni salutari come yogurt, frutta fresca e cereali, il buffet offre una varietà tale da rendere ogni mattina un'esperienza culinaria unica. Gli chef sono sempre presenti per preparare piatti caldi su richiesta, come uova cucinate in vari modi o pancake soffici e profumati.

La qualità degli ingredienti è impeccabile, con molti prodotti provenienti da fornitori locali selezionati, in linea con l'impegno del Kempinski Palace per la sostenibilità e il supporto all'economia locale. Anche i dettagli più piccoli, come la selezione di mieli artigianali o le marmellate fatte in casa, contribuiscono a rendere la colazione un momento indimenticabile.

Pirano: un tuffo nella storia veneziana



La prima tappa del nostro itinerario ci porta a **Pirano**, gioiello architettonico affacciato sul mare che rappresenta forse l'esempio più affascinante dell'influenza veneziana in Istria. Passeggiando per le sue stradine lastricate, accompagnati da una guida esperta, ci immergiamo in un'atmosfera che sembra sospesa nel tempo.



La maestosa Piazza Tartini, cuore pulsante di Pirano, ci accoglie con la sua eleganza senza tempo. Intitolata al celebre violinista e compositore Giuseppe Tartini, nativo della città, la piazza è circondata da palazzi veneziani di straordinaria bellezza.

Il Palazzo Comunale, con la sua facciata gotico-veneziana, e la Casa Veneziana, con i suoi caratteristici trifore, sono testimonianze tangibili del glorioso passato della città.

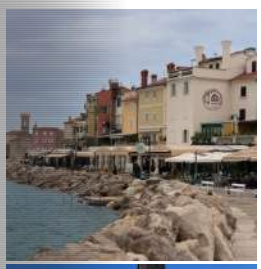


SHARE:

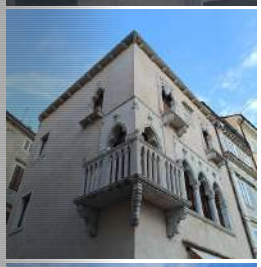




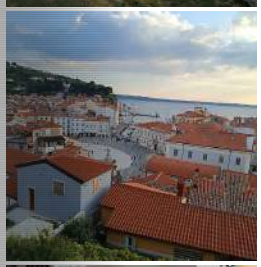
Salendo verso la collina che domina Pirano, raggiungiamo la Chiesa di San Giorgio, il cui campanile è una replica in miniatura di quello di San Marco a Venezia. Da qui, la vista sulla città e sul mare Adriatico è semplicemente spettacolare, offrendo uno scorcio che abbraccia l'intera costa istriana fino a Trieste.







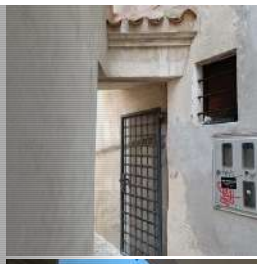







SHARE:












Non si può lasciare Pirano senza visitare le antiche mura cittadine, che offrono una prospettiva unica sulla città e sul mare. **Le sette torri che punteggiano le mura raccontano secoli di storia e di difesa contro le incursioni nemiche**, ricordando l'importanza strategica di Pirano nel corso dei secoli.



©Jaka Ivančič



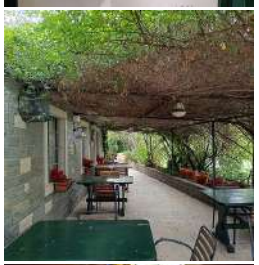
SHARE:

Delizie culinarie: dal mare alla collina

L'Istria slovena è una terra di sapori autentici e tradizioni gastronomiche che affondano le radici nella storia millenaria della regione. **La cucina istriana è un affascinante mix di influenze mediterranee, balcaniche e mitteleuropee**, che si traduce in piatti unici e indimenticabili.

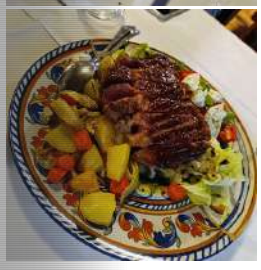











Il nostro percorso gastronomico inizia con un pranzo al Gostilna Na Burji di **Nova Vas**, un ristorante rustico immerso nelle colline dell'entroterra. Qui, la cucina tradizionale istriana viene



SHARE:

reinterpretata con un tocco di modernità, senza mai perdere di vista l'autenticità dei sapori. I piatti, preparati con ingredienti locali e stagionali, raccontano la storia del territorio: dalla zuppa di asparagi selvatici in primavera ai funghi porcini in autunno, passando per le carni alla brace e i formaggi artigianali.



La cena al Ristorante Rostelin di **Pirano** ci offre invece un'esperienza gastronomica più sofisticata. Qui, la cucina di pesce raggiunge vette di eccellenza, con piatti che esaltano la freschezza e la qualità del pescato locale. Il carpaccio di capasanta e le tagliatelle agli scampi con burrata, sono solo alcune delle specialità che deliziano il palato, accompagnate dai migliori vini della regione.

Gastronomia d'eccellenza: il Ristorante Marina Portorož



©Rok Jurman

Al centro dell'esperienza culinaria della **Marina di Portorose** si trova il rinomato Ristorante Marina Portorož. Questo elegante locale, è diventato un punto di riferimento non solo per i diportisti, ma anche per i gourmet di tutta la regione, grazie alla sua cucina raffinata che fonde sapientemente tradizione e innovazione.

Lo chef del Ristorante Marina Portorož si ispira alla ricca tradizione gastronomica dell'Istria, reinterpretandola con tecniche moderne e presentazioni creative. Il menu, che cambia stagionalmente per garantire sempre la massima freschezza degli ingredienti, è un viaggio attraverso i sapori del mare e della terra istriana. I piatti di pesce sono naturalmente i protagonisti, con il pescato locale che arriva quotidianamente dai pescherecci della zona.





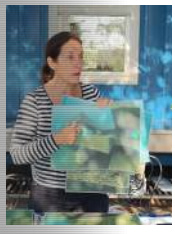

Tra le specialità più apprezzate del ristorante troviamo il **carpaccio di branzino** di Pirano, servito con olio extravergine d'oliva locale e sale di Pirano, un antipasto che esalta la freschezza e la delicatezza del pesce. Per i secondi, il **filetto di orata** alla griglia con verdure dell'orto e salsa al limone è un classico rivisitato che non delude mai. Gli amanti della carne possono invece optare per il **filetto di manzo istriano** con tartufo nero, un piatto che celebra i prodotti d'eccellenza dell'entroterra.

La carta dei vini del **Ristorante Marina Portorož** è un'altra ragione per cui il locale è così apprezzato. Con una selezione che spazia dai migliori vini sloveni e istriani alle etichette internazionali più prestigiose, offre l'abbinamento perfetto per ogni piatto.
La **Malvasia istriana** è particolarmente raccomandata per accompagnare i piatti di pesce, mentre per le carni si può optare per il **Refosco**.

Un capitolo a parte merita la visita all'allevamento ittico Fonda, situato nelle acque cristalline del golfo di Pirano. Questa azienda a conduzione familiare rappresenta un *esempio virtuoso* di come l'allevamento di pesci possa coesistere armoniosamente con l'ecosistema marino circostante. Qui, orate e branzini vengono allevati con metodi naturali, rispettando l'ambiente e garantendo al contempo la qualità del prodotto finale.

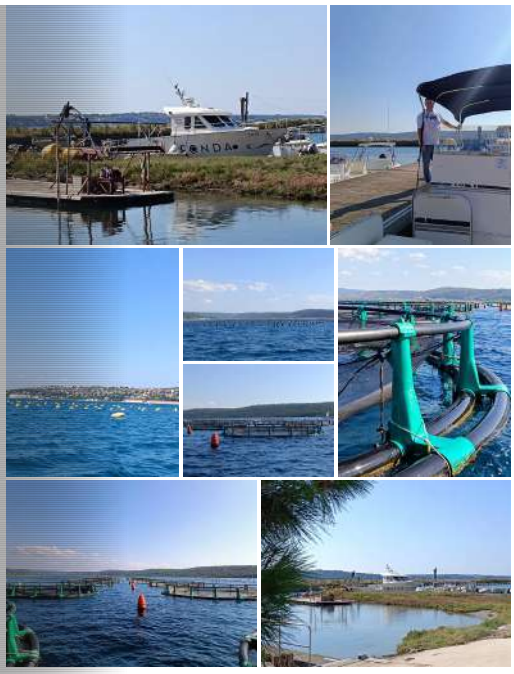
L'approccio di Fonda all'acquacoltura va oltre il semplice allevamento di pesci. La loro filosofia abbraccia una visione olistica dell'ecosistema marino, riconoscendo l'importanza di mantenere un equilibrio delicato tra attività umane e natura. Questo impegno si riflette in ogni aspetto della loro operazione, dalla scelta del sito alla gestione quotidiana dell'allevamento.

L'effetto Reef: un contributo inaspettato alla Biodiversità





SHARE:



Uno degli aspetti più affascinanti dell'allevamento Fonda è il suo *ruolo inaspettato* nella promozione della biodiversità marina locale. Le strutture dell'allevamento svolgono una funzione simile a quella delle barriere coralline artificiali o dei relitti di navi affondate in altre parti del mondo. Questo fenomeno, noto come "**effetto reef**", trasforma l'allevamento in un vero e proprio *hub di vita marina*.

Le gabbie e le reti utilizzate per l'allevamento dei pesci creano un ambiente complesso che attrae una varietà sorprendente di organismi marini. Dai minuscoli invertebrati ai pesci predatori più grandi, l'allevamento Fonda diventa un *microcosmo di biodiversità*. La presenza costante di mangime per i pesci allevati funge da richiamo per altre specie, dando vita a una catena alimentare naturale che arricchisce l'intero ecosistema.

Inoltre, le strutture galleggianti dell'allevamento offrono un prezioso riparo a molte specie marine. L'ombra fornita da queste strutture protegge gli organismi dalle intense radiazioni solari e dai predatori, creando un ambiente ideale per la crescita di alghe e organismi sessili. Questo effetto a cascata contribuisce a *migliorare l'ecosistema marino circostante*, aumentando la biodiversità locale e creando un habitat ricco e variegato.

L'allevamento Fonda non si limita a essere un esempio di acquacoltura sostenibile, ma offre anche un'*esperienza gastronomica unica* che celebra la ricca tradizione marinaresca dell'Istria. La degustazione di pesce fresco direttamente in mare è un'avventura che coinvolge tutti i sensi, permettendo ai visitatori di assaporare il frutto del mare nel suo ambiente naturale.

Immaginate di trovarvi su una barca, circondati dalle acque cristalline del golfo di Pirano, con un piatto di pesce appena pescato davanti a voi. Il sapore fresco e delicato del pesce si fonde perfettamente con le note aromatiche della **Malvasia istriana**, il vino bianco locale.

Natura e benessere: un connubio perfetto

SHARE:



SHARE:

L'Istria slovena non è solo mare e gastronomia, ma offre anche opportunità uniche per immergersi nella natura e dedicarsi al benessere personale. Il nostro viaggio alterna momenti di puro relax nella Spa del Kempinski Palace a escursioni nella natura incontaminata dell'entroterra e della costa.

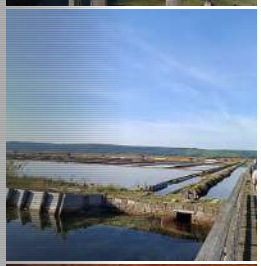


© Jaka Jerasa




















La visita al Parco Naturale delle Saline di Sicciole rappresenta uno dei momenti più affascinanti del nostro itinerario. Questo ecosistema unico, dove l'uomo e la natura convivono in armonia da secoli, è un santuario di biodiversità e un esempio di gestione sostenibile delle risorse naturali.

Le saline, attive fin dall'epoca romana, producono ancora oggi un sale di altissima qualità, il "fior di sale", apprezzato dagli chef di tutto il mondo.

La passeggiata tra i bacini salanti, accompagnati dal volo di aironi e fenicotteri, è un'esperienza di profonda connessione con la natura e con la storia del territorio.










Nella parte settentrionale del Parco Naturale delle Saline di Sicciole si trova un'attrazione davvero unica: il centro THALASSO SPA LEPA VIDA. Questo stabilimento termale all'aria aperta si distingue per la sua originalità e il suo contesto naturale eccezionale.

Alcune caratteristiche principali di questo centro benessere sono:

SHARE:



SHARE:

- È situato all'aperto, immerso nella natura incontaminata del parco delle saline
- Offre trattamenti di talassoterapia, sfruttando i benefici dell'acqua di mare e dei prodotti naturali delle saline
- Propone un'esperienza di relax e benessere a stretto contatto con l'ambiente circostante
- È l'unico centro di questo tipo nella regione, combinando Spa e natura in modo innovativo

La posizione privilegiata all'interno del parco naturale permette agli ospiti di godere non solo dei trattamenti benessere, ma anche del paesaggio unico delle saline e della flora e fauna locali. Questa fusione tra benessere e natura rende il THALASSO SPA LEPA VIDA una destinazione davvero speciale per chi cerca un'esperienza rigenerante e al tempo stesso ecosostenibile.

Per gli amanti del trekking e del cicloturismo, l'entroterra istriano offre una rete di sentieri e piste ciclabili che attraversano paesaggi spettacolari.



Il Parco Naturale di Strugnano, con le sue falesie a picco sul mare e la vegetazione mediterranea, è un paradiso per gli escursionisti. Qui, il sentiero panoramico che collega Strugnano a Pirano offre viste suggestive sulla costa e sulle isole del golfo di Trieste.

L'entroterra: un tesoro da scoprire

L'ultima giornata del nostro viaggio ci porta alla scoperta dell'entroterra istriano, un territorio ancora poco conosciuto ma ricco di sorprese. Qui, tra dolci colline punteggiate di uliveti secolari e pittoreschi villaggi in pietra, si nasconde l'anima più autentica dell'Istria slovena.









La nostra esplorazione inizia nel villaggio di **Padna**, un borgo medievale arroccato su una collina che domina la valle del fiume Dragogna. Qui, il tempo sembra essersi fermato: le case in pietra, le stradine acciottolate e le antiche chiese creano un'atmosfera di pace e autenticità. **Padna è famosa per la produzione di olio d'oliva di altissima qualità**, e la visita a un frantoio locale ci permette di scoprire i segreti di questa tradizione millenaria.

La degustazione dell'olio d'oliva Padnjec, un'eccellenza locale pluripremiata, è un'esperienza sensoriale unica. Questo olio extravergine, prodotto da olive autoctone come la Belica e la Črnica, si distingue per il suo aroma intenso e fruttato, con note di carciofo e mandorla amara.

La visita all'uliveto, dove alcuni alberi hanno più di 400 anni, ci permette di comprendere il profondo legame tra l'uomo e questa terra generosa.













SHARE:



Il pranzo al ristorante Gold Istra rappresenta il culmine della nostra esperienza gastronomica nell'entroterra. Questo locale, situato in una posizione panoramica con vista sulle colline circostanti, propone una cucina che fonde sapientemente tradizione e innovazione.

I piatti, preparati con ingredienti locali e stagionali, sono vere e proprie opere d'arte culinarie che esaltano i sapori autentici dell'Istria. **Il tartufo, re indiscusso della cucina istriana, è protagonista di piatti indimenticabili come i fuži (pasta fatta in casa) al tartufo bianco o il filetto di manzo con salsa al tartufo nero**.

L'Istria Slovena, un viaggio nei sensi e nella storia

Il nostro viaggio attraverso l'Istria slovena giunge al termine, lasciandoci ricchi di emozioni, sapori e ricordi indelebili. Questa regione, che in pochi chilometri racchiude una straordinaria varietà di paesaggi, culture e tradizioni, si rivela una destinazione capace di sorprendere e affascinare anche i viaggiatori più esigenti.

L'Istria slovena è un territorio che invita alla scoperta lenta, dove ogni angolo nasconde una storia da raccontare, un sapore da assaporare, un panorama da contemplare. La sua capacità di fondere armoniosamente influenze diverse – dal retaggio veneziano alla cultura mitteleuropea, passando per le tradizioni balcaniche – crea un mosaico culturale unico nel suo genere.

Ciò che rende davvero speciale l'esperienza in Istria slovena è il profondo legame tra l'uomo e il territorio. **Qui, la sostenibilità non è una moda, ma un modo di vivere radicato nella cultura locale**. Dalla pesca responsabile all'agricoltura biologica, dalla produzione di sale alla viticoltura eroica, ogni attività è condotta nel rispetto dell'ambiente e delle tradizioni secolari.

SHARE:



SHARE:

L'Istria slovena si rivela così non solo una destinazione turistica, ma un vero e proprio stile di vita. Un luogo dove il tempo sembra rallentare, invitando il visitatore a immergersi completamente nell'atmosfera locale, a godere dei piccoli piaceri quotidiani, a riscoprire il valore dell'autenticità.





Che si tratti di una passeggiata al tramonto lungo le mura di Pirano, di una degustazione di vini in una cantina a picco sul mare, o di un bagno nelle acque cristalline, ogni momento trascorso in Istria slovena si trasforma in un ricordo prezioso, in un'emozione da custodire.

Lasciare l'Istria slovena significa portare con sé non solo fotografie e souvenir, ma un'esperienza che arricchisce, che apre gli occhi sulla bellezza della semplicità, sulla ricchezza delle tradizioni, sul valore inestimabile di un territorio preservato e amato.

L'Istria slovena, con la sua capacità di sorprendere e incantare, si conferma così come una delle destinazioni più affascinanti e autentiche d'Europa. Un paradiso nascosto che, una volta scoperto, rimane per sempre nel cuore di chi ha avuto la fortuna di esplorarlo.

Angela Rover

www.portoroz.si

www.slovenia.info

ALLEVAMENTO ITTICO | FONDA | ISTRIA SLOVENA | KEMPINSKI PALACE | NOVA VAS | PADNJEC | PARCO NATURALE SICCIOLE | PIRANO | PORTOROSE | RISTORANTE ROSTELIN | SARA BICIC | SLOVENIA | THALASSO SPA LEPA VIDA

beautytudine

Privacy Policy Cookie Policy

Previous post
Come rinforzare le unghie fragili: consigli e rimedi per clienti e onicotecniche

Next post
Trekking autunnale: dove ammirare lo spettacolo del Foliage

e è una testata giornalistica. Iscrizione registro stampa n. 3 del 15/01/2016 – Tribunale di Milano. ©2016 Copyright – beautytudine

YOU MIGHT ALSO LIKE





Magico autunno al Castello di Miradolo

OTTOBRE 15, 2022



Vacanza attiva, all'insegna dello sport

NOVEMBRE 30, 2023



Esplora la Sardegna in barca a vela a settembre

AGOSTO 26, 2024