



Von istrianischen Fremdenverkehrsamt

A cura dell'Ente per il Turismo Istriano

DENIS IVOŠEVIČ

DAS SARDON-FEST

Zum dritten Mal feiert die Ortschaft Vabriga
die reichen Gaben des Meers



Drago Orlic

Info & Booking
Centre Istria
Tel. +385 52 880088
Fax +385 52 858400
info@istra.com

Sie heißen „Sardun“ (nach dem istrisch-venetischen „Sardòn“) und sind kleiner als eine Sardine. Sie sind köstlich, sehr zart und wohlschmeckend. In Istrien werden ihre Vorzüge neu entdeckt, denn „Sardòns“ sind, wie alle Blaufische reich an Omega 3 und demnach nicht nur besonders nahrhaft, sondern sie beugen zudem verschiedenen schweren Krankheiten vor. Im Fischerdorf Vabriga, auf Italienisch Abrega (das wie die nahegelegene Ortschaft Tar erst vor kurzem zur Gemeinde wurde) wird seit drei Jahren, Ende Juli ihnen zu Ehren ein großes Volksfest gefeiert. Höhepunkt des Festes sind die abends auf dem Dorfplatz zentnerweise auf dem Rost gegrillten „Sardòns“. Teil der vom hiesigen Fremdenverkehrsverein organisierten Veranstaltung ist auch ein vom Schriftsteller und Gastronom Drago Orlic ins Leben gerufener gastronomischer Wettbewerb, durch den die alten Lokalgerichte neu aufleben sollen. Orlic widmet sich schon seit langem der Neuentdeckung und Förderung der traditionellen Gastronomie Istriens. Dieses Engagement hat zur Organisation gezielter Veranstaltungen in verschiedenen Ortschaften der wunderschönen Halbinsel geführt, denn Orlic ist davon überzeugt, dass gerade der Fremdenverkehr das geeignete Mittel für die Neuentdeckung und Verbreitung dieses kulturellen Schatzes der Region werden könnte. Der Wettbewerb von Vabriga ist von Mirjana Stojnac vom Restaurant „Stelio“ in Vabriga, wo die Veranstaltung stattfand, gewonnen worden. Für ihre Sardoni in blauer Sauce, am Spieß und die klassischen Sarde in Saor (süßsauer in Zwiebeln eingelegt) wurde sie mit dem „Sardòn

d'Oro“ ausgezeichnet. Die Jury wurde von Professor Stanislav Poropat, Dozent für Ernährungswissenschaften an der Universität von Porec geleitet, der erläuterte, dass es nunmehr an der Zeit wäre in Restaurants neben Goldbrasse, Wolfsbarsch und Kaisergranat auch den in Istrien häufigen Blaufisch anzubieten. In den Wassern vor der kleinen Ortschaft bei Porec, in deren Nähe (in Lodron) vor kurzem eine bedeutende römische Ausgrabungsstätte entdeckt wurde, ist der Fang von „Sardòns“ noch sehr ergiebig. Leider drängten die heimischen Restaurants diesen schmackhaften Blaufisch in der Küche immer in den Hintergrund. „Sardòns“, wie auch die Sardinen, wurden seit je her mariniert oder unter Salz hauptsächlich exportiert. Die am Wettbewerb teilnehmenden Köche haben dagegen bewiesen, dass es sich um ein äußerst vielseitiges und wohlschmeckendes Produkt handelt. „Sardòn-Gerichte“ wurden im Jahr 1800 auch Papst Pius VII aufgetischt, als er Opfer eines kuriosen Schiffbruchs wurde. Der Heilige Vater segelte an Bord eines vom österreichischen Kaiser zur Verfügung gestellten Schiffes nach Dalmatien, als ein schwerer Sturm den Kapitän der Galeere dazu zwang, in Tar Zuflucht zu suchen und die Mündung des Flusses Quieto hochzufahren. Der Papst wurde von den Einheimischen mit Begeisterung empfangen. Diese erhielten zum Dank das Privileg des vollkommenen Ablasses, das der kurz danach zum Gedenken an das Ereignis erbauten Martinskirche in Tar zugesprochen wurde. Noch heute erinnert eine steinerne Inschrift neben dem Altar der Pfarrkirche an das historische Ereignis.



LA FESTA DEL SARDON

Per il terzo anno il borgo di Abrega rende omaggio al ricco patrimonio dei suoi mari

Si chiama “sardun” (dall’istoveneto “sardòn”) ma è più piccolo di una sarda. Ed è molto tenero e prelibato. In Istria se ne stanno riscoprendo le virtù, anche perché il “sardòn” come tutto il pesce azzurro è ricco di Omega 3 e quindi, oltre che particolarmente nutriente, aiuta a prevenire parecchie temibili malattie. Il borgo di Abrega, in croato Vabriga (comune di recente istituzione, insieme alla vicina Torre), a fine luglio, da tre anni, gli dedica una grande festa popolare che vive il suo clou la sera in piazza, dove il “sardòn” viene messo sulle griglie a quintali. Alla manifestazione, promossa da locale ufficio del turismo, è legato anche un concorso gastronomico ideato dallo scrittore e gastronomo Drago Orlic per valorizzare tutte le vecchie ricette della tradizione locale. Orlic da tempo è impegnato nella riscoperta e nella promozione della gastronomia della memoria istriana. Impegno che si traduce nell’organizzazione in vari angoli della bella penisola di eventi mirati. È convinto, Orlic, che proprio il turismo potrebbe diventare il veicolo giusto per la riscoperta e la diffusione di questo patrimonio della cultura materiale locale. Per la cronaca il concorso di Abrega è stato vinto da Mirjana Stojnac del ristorante “Stelio” di Abrega, dove la manifestazione è stata ospitata. Ha proposto i sardoni in salsa azzurra, in spiedini con il rosmarino e le classiche sarde in saor. E si è aggiudicata il “Sardon d’Oro”. La giuria era presieduta da Stanislav Poropat, docente di Scienze Gastronomiche

all’Università di Parenzo, che ha sottolineato come sia giunto il momento di proporre nei ristoranti anche il pesce azzurro, di cui l’Istria è ricca, accanto a branzini, orate e scampi. Sul mare prospiciente il piccolo centro del Parentino, nei cui pressi (a Lodron) di recente è stato portato alla luce un sito archeologico romano di straordinaria importanza, la pesca del “sardòn” dà ancora delle buone soddisfazioni. Solo che i ristoranti della zona hanno sempre relegato questo gustoso pesce azzurro a ruoli marginali nelle preparazioni di cucina. Il “sardòn”, come del resto le sarde, è sempre stato destinato in larga parte all’esportazione, marinato o sotto sale. I cuochi partecipanti al concorso hanno invece dimostrato che il prodotto è estremamente versatile, oltre che buono. Piatti a base di “sardòn” furono offerti persino a Papa Pio VII quando, nell’anno 1800, fu protagonista di un curioso “naufragio”. Il Pontefice stava viaggiando verso la Dalmazia a bordo una nave messagli a disposizione dal governo imperiale di Vienna, quando il mare diventò così burrascoso da convincere il capitano della galea a riparare a Torre, risalendo dalle foci del fiume Quieto. Il Papa fu accolto con grande entusiasmo dalle popolazioni locali che ebbero in cambio il privilegio, concesso alla chiesa di San Martino di Torre (poco dopo edificata in ricordo dell’evento), dell’indulgenza plenaria. Tutt’oggi una lapide posta vicino all’altare della parrocchiale ricorda la storica visita.

Renato Malaman



Ente per il Turismo dell'Istria
Pionirska 1
HR-52440 Parenzo
Tel. +385 052 452 797
Fax +385 052 452 796
info@istra.hr
www.istra.hr

