

17. DAN GLJIVA GIORNATE DEI FUNGHI

BRTONIGLA - VERTENEGLIO
26. - 27.10.2019.



SUBOTA - SABATO 26.10.

- 09.30 Otvorenje izložbe gljiva
Apertura della mostra micologica
- 10.00 Prijem ekipa gljivarskih društva
Accoglienza delle squadre delle associazioni micologiche
- 10.30 -13.30 Takmičenje u branju gljiva
Gara di raccolta dei funghi
- 13.30 Predaja gljiva ocjenjivačkoj komisiji
Consegna dei funghi alla commissione
- 14.30 Nastup vokalne skupine „Barcaioli“
Esibizione del gruppo vocale „Barcaioli“
- 15.30 Dodjela priznanja i proglašenje pobjednika
za Najljepšu gljivu, Najveću gljivu, Najljepšu
aranžiranu gljivarsku košaricu
Consegna dei riconoscimenti e proclamazione
dei vincitori per il Fungo più bello, il Fungo più
grande, il cestino dei funghi più bello
- 15.00 Glazbena animacija „Bukaleta“
Intrattenimento musicale „Bukaleta“

NEDJELJA - DOMENICA 27.10.

- 10.00 Razgledavanje izložbe gljiva
Mostra dei funghi
- 12.00 Međunarodno takmičenje u spremanju
gljivarskih kotlića: takmičenje
(grado)načelnika /Takmičenje gljivarskih
društva
Gara culinaria nella preparazione dei
piatti a base di funghi tra i sindaci/
Società micologiche
- 14.00 Nastup Zajednice Talijana Nova Vas
Esibizione della CI di Villanova
- 15.00 Ocjenjivanje i proglašenje pobjednika u
spravljanju kotlića
Valutazine e proclamazione dei vincitori
del Miglior „Calderone di funghi“
- 15.00 Glazbena animacija „Bukaleta“
Intrattenimento musicale „Bukaleta“

Sajam lokalnih proizvoda - Fiera di prodotti locali

Prodaja i konzumacija jela iz kotlića čiji neto prihod ide u humanitarne svrhe za potrebite Općine Brtonigla.
Vendita di piatti a base di funghi il cui ricavo netto verrà devoluto in beneficenza per i bisognosi del Comune di Verteneglio.

Brtonigla i okolica...

Verteneglio e dintorni...

Kušajte:

- Tradicionalna istarska jela od svježih plodova mora i istarske zemlje spremjeni na suvremeni način u **San Rocco**
- Svježu ribu pod pekom s krumpirima, školjkama, škampima i druga tradicionalna morska jela u konobi **Astarea**
- Istraske specijalitete iz krušne peći, meso boškarina, pizze i najbolja lokalna vina u **Food & Wine Primizia**
- Lokalna jela u tipičnim istarskim agroturizmima i konobama: **Klaj, Morgan, Silvano, Sterle, Vinerino**.

Degustare:

- I piatti della tradizione istriana a base di frutti di mare e della terra rivisitati in chiave moderna al **San Rocco**
- Il gusto del pesce fresco, delle patate, dei molluschi, degli scampi e degli altri piatti tradizionali di pesce cotti sotto la campana alla trattoria **Astarea**
- Le prelibatezze istriane cotte nel forno a legna, la carne di boscarino, le pizze ed i migliori vini locali al **Food & Wine Primizia**
- Le specialità locali dei tipici agriturismi e trattorie istriani: **Klaj, Morgan, Silvano, Sterle, Vinerino**.

Posjetite:

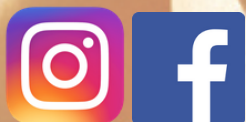
- Vinare: **Capo, Cattunar, Novacco, Ravalico, Veralda**
- Maslinare: **Buršić, Cecco, uljara Sinožić i uljara Brtonigla**
- Obiteljsku siranu **Radošević** koji proizvodi domaći ovčji sir, skutu, sir s tartufima.
- Obitelj **Zuğan** koji proizvodi domaći med
- Trgovinu **Maison Chic**: ručno izrađene dekorativne predmete i namještaj u shabby chic stilu.

Visitare:

- I produttori di vino: **Capo, Cattunar, Novacco, Ravalico, Veralda**
- I produttori di olio: **Buršić, Cecco, oleificio Sinožić, oleificio Verteneglio**
- Il caseificio **Radošević**: produttore di ricotta, formaggio ovino e formaggio al tartufo
- La famiglia **Zuğan**, produttore di miele
- Il negozio **Maison Chic** con oggetti decorativi fatti a mano e mobili in stile shabby chic.

WWW.COLOURSOFISTRIA.COM

WWW.BOLETUS.HR



VISIT BRTONIGLA VERTENEGLIO