




**N.I.C.E.**  
*North Istria Countryside Experience*

Zdenka, vaš osobni turistički vodič, provest će vas kroz čaroliju stvaranja raznih blagodati naše Vrhuvštine, a sve to uz zanimljive igre i priče! Adriano će vas naučiti kako da napravite svoj prvi pjenušac, Radmila i njezin sin Ivan pokazat će vam gdje i kako pronaći tartufe. Kod Kristijana i njegova oca Ivana upoznat ćete njihovu „domaću ljekarnu“, kušati najukusnije domaće rakije koje su ujedno i lijekovi. Dražen i Emina će vas zaintrigirati radovima u svom polju i pripremom zimnice dok ćete kod Daria kušati najbolji teran, malvaziju i muškatac u sjevernoj Istri. Na samom kraju, da bismo zaokružili našu priču, dočekat će vas Melita i Dejan u svojoj konobi u Vrh u posljednjim zadatkom prije samog ručka, koji će oni pripremiti osobno za vas. Tijekom ručka garantiramo da vas očeka prava rapsodija okusa za vaša nepca i sva osjetila!

A kao uspomena na boravak u našem zavičaju i druženje s nama, ostat će vam vaša N.I.C.E. torba puna okusa sjeverne Istre!

### *Kontakt:*

Turistička agencija Istriana Travel  
(vodič Zdenka Majcan)

Mob. +385 (0) 91 541 2099  
E-mail: niceistria@gmail.com

Facebook:  
NICE - North Istria Countryside Experience

Instagram:  
@niceistria

GPS koordinate:  
45°21'40.0"N 13°56'34.0"E

Vrh, Buzet

*Dopustite da vas uvedemo u  
čaroliju života na sjeveru Istre  
i doživite ekskluzivnu  
gastromsku avanturu!*

*Dobrodošli!*

*Kada bi vas netko upitao želite  
li doživjeti avanturu koja će  
razbuditi sva vaša osjetila,  
biste li pristali?*

*Mi da!*

# Naša priča...

*Mi smo N.I.C.E. ekipa, svi živimo i radimo na Vrhuvštini i ona je naš dom, a vrlo ćemo rado postati vaši domaćini i prijatelji!*

*Dozvolite da vas povedemo u našu priču u kojoj ste vi glavni sudionici, a glavni je cilj uz pomoć nekoliko zabavnih i jednostavnih zadataka napuniti svoju N.I.C.E. torbu.*

*Kroz igru i zanimljive priče koje će vam otkrivati vaš osobni turistički vodič upoznat ćete i kušati dobrote koje sjeverna Istra nudi. Moći ćete upoznati lokalne ljude i njihov način života.*



## Istriana Travel

Moje ime je Zdenka, živim u Vrhu i turistički sam vodič za Istru na engleskom, francuskom i talijanskom jeziku već 13 godina. Volim putovati, istraživati i otkrivati Istru svima koji ovdje žele provesti svoj odmor. Volim kreirati doživljaje, izlete, evente i aktivnosti, pa je prirodno uslijedilo da sam prije 13 godina otvorila svoju malu boutique turističku agenciju „Istriana travel“. Postala sam prvi turistički vodič specijaliziran za lov na tartufe te sam također i certificirani vodič interpretator baštine. Volim pričati gostima o istarskoj povijesti, kulturi, hrani, načinu života u Istri itd. Od prošle godine polako razvijam i podbrend „Tours Istria – Authentic Experience“, koji ima glavni cilj upoznati individualne goste s posebnom ponudom doživljaja u Istri. N.I.C.E. Program savršeno se uklopio u ono što radim, tako da ću vrlo rado biti vaš domaćin i vodič tijekom ove ture. Welcome, N.I.C.E. friends!

## Butoniga Nature

Mi smo Emina i Dražena, mladi braćni par koji se bavi uzgojem organskog netretiranog povrća i preradevina. Za mene – Dražena, prvi susreti s radom na zemlji bili su kada sam još kao dijete nosio hranu svom djedu u polje dok je pripremao sijeno za krave. On me naučio prvim koracima u poljoprivredi i tada sam počeo osjećati privrženost tom poslu. Nakon puno godina skupio sam hrabrost, dobio nove ideje i pokrenuo vlastito gospodarstvo. Moja je supruga Emina odrasla u gradu i sve joj je to bilo nepoznato, ali me podržala u mom odabiru te i sama počela sudjelovati u radovima na polju. Spontano, s puno ljubavi i strasti, počela je naša životna avantura pod imenom „Butoniga Nature“.

## Karlič tartufi

Mi smo Radmila i Ivan. Majka i sin koje svi znaju kao tartufare iz Paladina.

Ja sam Radmila i lovom na tartufe bavim se od svoje 10. godine kada me tata učio prvim tartufarskim koracima. Jedna sam od prvih žena novijeg doba koje su se počele ozbiljnije baviti lovom na tartufe u Istri. Zajedno sa svojom obitelji, suprugom Goranom, kćeri Ivanom i sinom Ivanom ostvarili smo svoj san i na obiteljskoj tradiciji, razvili tvrtku za lov, otkup i distribuciju proizvoda od tartufa. Ako poželite iskusiti vrhunsku obiteljsku dobrodošlicu, upoznati naše posebno dresirane pse te degustirati delicije s tartufima, predložimo da nas posjetite.

Ja sam Ivan, pasionirani tartufar koji se bavi lovom na tartufe od svoje sedme godine kada me majka prvi put sa sobom odvela u šumu. Otada sam se zaljubio u miris i okus tartufa. Trenutačno vodim prodaju svježih tartufa po restoranima u Hrvatskoj kao i izvoz tartufa u gotovo sve zemlje svijeta. Za sebe mogu reći da sam velik hedonist, a nije mi strano ni pripremiti neko ukusno jelo s tartufima.

## Org Jermaniš

Mi smo Ivan i Kristijan iz malog mirnog sela Kijeka nedaleko jezera Butoniga. Naša se obitelj od davnina bavila poljoprivredom i tako se iz koljena na koljeno prenašala tradicija rada u polju i vinogradu. Godine 1993. osnovali smo poljoprivredno gospodarstvo koje se najviše orijentira na vinogradarstvo i podrumarstvo. Najpoznatiji smo po proizvodnji rakija i likera, od kojih zasigurno svi znaju našu rakiju bisku (rakija s imelom), za koju se možemo pohvaliti da je dugi niz godina najbolje ocijenjena i najnagrađivanija rakija u Istri. Da biste vidjeli i probali sve naše proizvode, najbolje je da nas posjetite. Čekaju vas: liker od višnje, kave, rogača, meda, terana i još mnogi drugi naši „lijevovi“. Dobro nam došli!



## Konoba Vrh

Mi smo Melita i Dejan, mladi par koji je svoje snove odlučio pretvoriti u stvarnost i otvorio vlastiti restoran. Zaljubljenici u rodni kraj, izvorna vina i autohtonu kuhinju, koji žele da se tradicionalne recepture ne zaborave i ostanu prisutne i među starijima i među mladima. Sretni smo što živimo u kraju koji nudi prava prirodna bogatstva poput tartufa, maslinova ulja, vina. Također, tu je i naše najpoznatije autohtono govedo, istarski boškarin. Kada ove blagodati poslužimo u kombinaciji s našom ručno rađenom tjesteninom, nastaje spoj savršenih užitaka koji vjerno dočaravaju svu raskoš ovog kraja, Vrhuvštine. Dolaskom kod nas osjećat ćete se kao kod kuće, a mi ćemo se potruditi da vam ovo gastronomsko iskustvo ostane zauvijek u sjećanju i da prošlost živi još dugo u budućnosti! Također, rado ćemo s vama podijeliti i pokoji recept. Dobrodošli!

## Pjenušac Grbac

Moje ime je Adriano i, kako kažu, majstor sam antistresnih programa. Svi koji posjete moj mali „nefensi“ podrum odlaze vrlo opušteni. Moj brat Mauro i ja nastavili smo obiteljsku tradiciju koju je započeo naš pradjed, pa djed, zatim naš otac i onda mi. U prizemlju kuće u kojoj je živio naš otac nastaju pjenušci iz kućne radinosti. Naš je hobi proizvodnja „Butilije“, autohtonog istarskog i vrhuvškog pjenušca u limitiranom izdanju od samo 2000 boca godišnje, koju svaku zasebno sami punimo, ručno okrećemo i pakiramo za odabranu publiku. Kada sam pod stresom, spustim se u podrum i okrećem boce. Ako sam, nakon što ih sve okrenem i dalje nervozan, otvorim jednu i popijem. Želite li i vi biti opušteni i čuti našu priču, posjetite nas!

## Org Sivotić Dario

Ja sam Dario i 3. sam u obiteljskoj generaciji koja se bavi vinogradarstvom. Već se desetljećima tradicija uzgajanja vinove loze i proizvodnje vina čuva u našoj obitelji. Prije 20-ak godina pridružio sam se obiteljskoj poljoprivredi i otada posvećujemo veću pažnju sadnji, uzgoju loza, vinarstvu i maslinarstvu. Na četiri hektara bijele laporaste i gline zemlje stoje naši vinogradi gdje nakon ručne berbe radimo svoja poznata vina: malvaziju istarsku, teran, muškati Diamant, chardonnay i rose. Pozivamo vas da nas posjetite, upoznate nas, naše gospodarstvo i, naravno, da kušate naša vina! Živjeli!

