

VRSAR - ORSERA

# DAN AMARETA

## FESTA dell' AMARETTO

• RADIONICE IZRADE AMARETA • Dječji KUTAK I UMJETNIČKE RADIONICE •  
 • ZAJEDNIČKA PRIPREMA AMARETA • KULINARSKI PROGRAM •  
 NASTUPI: FEBRA BAND • ACOUSTIC LOUNGE DUO • DJ GOGO • KLAPA CAMBI

### Program / HR

#### SRIJEDA / 25.09.2024.

**Vrsarski amareti: očuvanje tradicije i inovacije**

17:00 Morfološke karakteristike (lešnjaka na području općine Vrsar dr.sc. Marin Krpaac, Institut za poljoprivredu i turizam)  
 Rezultati etnografskog istraživanja o vrsarskim amaretima. Nikolaína Rusac, kustodica, Etnografski muzej Istre  
 Razvoj likera od lešnjaka "Amaretto di Orsera" - od ideje do brenda Marin Maras, vlasnik destilerije Imagine Spirits  
 Revitalizacija Vrsarskih amareta - dopadljivije aktivnosti, vizualni identitet i pakovanje. dr.sc. Klara Trošić Lešić, direktorica T2 Vrsar  
 Lokacije: Zajednica Talijana Vrsar - Komunità degli Italiani di Orsera, Gradska vrata 2, Vrsar  
 Ulaz slobodan, prethodna rezervacija nije potrebna.

#### SUBOTA / 28.09.2024.

**Zabavni program**  
 12:00 - 20:00  
**GLAZBENI PROGRAM**  
**FEBRA BAND, ACOUSTIC LOUNGE DUO** (Mateo Piaz & Robert Meister) | **DJ GOGO, KLAPA CAMBI**  
 Foto kutak "Bajadera"  
 Kutak s receptima  
 18:00 Amareti & Art - umjetnička radionica - Weezy handmade  
 Lokacije: Bar Velum  
 Sudjelovanje uz naknadu. Dobrovo za prijavu putem e-maila: weezy.ozajzy@gmail.com

#### Dječji program

12:00 - 15:00 Kreativna radionica i potraga za izgubljenim amaretima  
 12:00 - 14:00 Crtanje po licu - Face painting

#### Gourmet program

12:00 - 17:00 Amareti uživo: priprema i showcooking  
 (Tijekom cijelog dana, pogledajte se i sami prikuha posebnu pripremu tradicionalnih vrsarskih amareta)  
 13:30 Osvježavajuća pauza: Sladoled od amareta Slavica Erman  
 14:00 Showcooking s Kristinom Jelić i Ku Pastry  
 18:00 Priprema tradicionalne istranske suppe i kreativne suppe s amaretima  
 Udruga Agrovitij  
 18:45 Predstavljanje Likara "Amaretto di Orsera"  
 Destilerija Imagine Spirits  
 17:15 Proglašenje Najboljeg amareta za 2024. godinu  
 Previše suglasnosti na www.italianart.com

#### Golosa

**Gastronomika šetnja posvećena lešnjacima.**  
 Uključuje šest lokacija u starom gradu Vrsaru gdje će posjetitelji, uz pratnju vodilje, moći kušati jela lokalnih gospodarstva  
 Polaska u 9:30  
 12:00 | 12:45 | 13:30  
 Pranje šetnje dva i pol sata  
 Cijena po osobi: 18 €  
 Rezervacija i plaćanje vrše se unaprijed putem platforme To Do In Istria  
 Organizator: zadarskianimo.hr  
 Lokacija: Trg Degrassi

### Programma / IT

#### MERCOLEDÌ / 25.09.2024.

**Amareti di Vrsar: Preservazione della tradizione e innovazione**

17:00 Caratteristiche morfologiche delle noccioline nel comune di Orsera  
 Marin Krpaac, Phd - Istituto di agricoltura e turismo  
 Risultati della ricerca etnografica sugli amaretti di Orsera  
 Nikolaína Rusac - curatrice, Museo etnografico dell'Istria  
 Sviluppo del liquore alla nocciolina "Amaretto di Orsera" - dall'idea al marchio  
 Marin Maras - proprietario, Imagine Spirits Distillery  
 Rivitalizzazione degli Amaretti di Orsera - attività svolte, identità visiva e confezionamento  
 Klara Trošić Lešić, Phd, direttrice, Ente turistico di Orsera  
 Luogo: Comunità degli Italiani di Orsera, Gradiska vrata 2  
 Ingresso libero, non è richiesta la prenotazione. La prenotazione al telefono è in lingua creata.

#### SABATO / 28.09.2024.

**Programma di intrattenimento**  
 12:00 - 20:00 **MUSICA DAL VIVO**  
**FEBRA BAND, ACOUSTIC LOUNGE DUO** (Mateo Piaz & Robert Meister) | **DJ GOGO, KLAPA CAMBI**  
**PHOTO BOOTH "Bajadera"**  
**Angolo delle ricette**  
 18:00 **Amareti & Art**  
 Laboratorio artistico | Weezy Handmade  
 Luogo: Bar Velum  
 Durata di partecipazione | Iscrizione obbligatoria su

#### Programma per bambini

12:00 - 15:00 Laboratorio creativo e caccia al tesoro con gli amaretti  
 12:00 - 14:00 Face painting - Trucco bimbi

#### Programma Gourmet

12:00 - 17:00 **Amaretti live: preparazione e showcooking**  
 Durante tutto il giorno, i visitatori potranno assistere alla preparazione del vino degli amaretti tradizionali di Orsera.  
 13:30 **Pausa rinfrescante: gelato agli amaretti.** Pasticceria Erman  
 14:00 **Showcooking con Kristina Jelić i Ku Pastry**  
 18:00 **Preparazione della tradizionale zuppa istriana (vino rosso riscaldato con aggiunta di zucchero, pepe e olio d'oliva)** e zuppa creativa con gli amaretti, Associazione Agricoltori  
 18:45 **Presentazione del liquore "Amaretto di Orsera".** Distilleria Imagine Spirits  
 17:15 **Annuncio dei migliori Amaretti del 2024.**  
 Regolamento di partecipazione disponibile su [www.italianart.com](http://www.italianart.com)

#### Golosa

**Tour gastronomico dedicato alle noccioline:** con sei tapazioni nel centro storico di Orsera dove i visitatori, accompagnati da una guida, avranno l'opportunità di assaggiare i piatti dei ristoranti locali.  
 Partenza e arrivo: 12:00 | 12:45 | 13:30  
 Durata della passeggiata: due ore e mezzo | prezzo a persona: 18 €  
 Le prenotazioni e il pagamento vengono effettuati in anticipo tramite la piattaforma To Do In Istria  
 C'è un contributo al ritorno il diritto al rimborso il programma.



**VRSAR**  
 ispirita

\*\*\*\*\*  
 Turistica agenzia  
 Vrsar





## Gourmet zona

---

Live priprema amareta i raznih interpretacija

## Sladole od amareta

- Predstavljanje sladoleda od amareta
- Po recepturi chefa Zdravka Tomšića
- Sladoleo pripravio Valentino Erman, Slastičarnica Erman





## Supa s amaretima

- Suradnja s članovima Udruge Agrorovinj
- Priprema tradicionalne istarske supe
- Priprema kreativne supe sa ginom i amaretima



## Amaretto di Orsera

- Predstavljanje i degustacija likera od lješnjaka







**Glazbeni program**

---

Febra bend, Mateo Pilat, DJ Gogo, Klapa Cambi

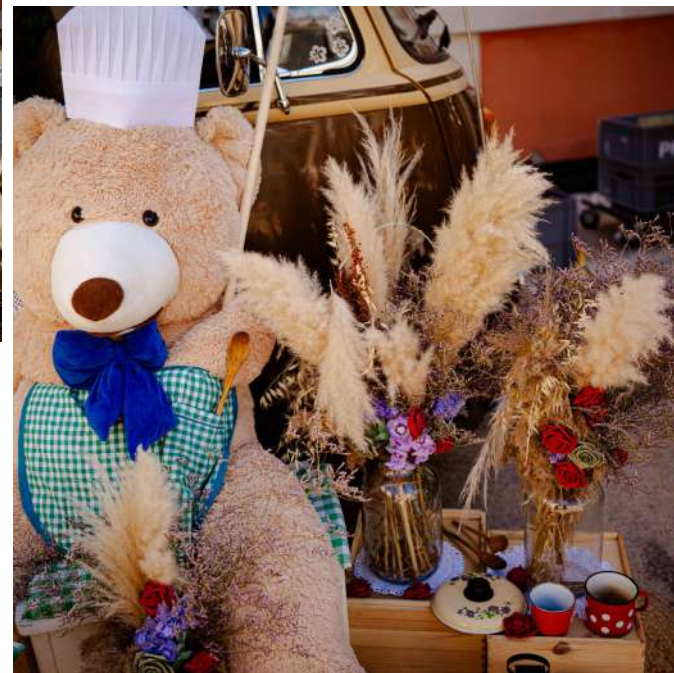




## Dječji kutak

Kreativne radionice, crtanje po licu i potraga za izgubljenim amaretima





Personalizirani foto kutak

---





# Sajam lokalnih proizvoda

Fokus na lješnjake i proizvode od lješnjaka





# Golosa

- Gourmet šetnja nastala u suradnji sa chefom Zdravkom Tomšićem i Irinom Ban, stručnjakinjom za projekte koje povezuju gastronomiju i kulturu
- Šest gourmet točaka – suradnja s lokalnim ugostiteljima i obrtnicima i suradnja sa slastičarkom Petrom Jelenić





# Golosa

## 1. točka – Mesnica Kalčić:

- Tagliata od junećeg ramsteka s preljevom od prženog lješnjaka, medenog octa i istarskog meda od akacije & Borgonja 2022, Damjanić

## 2. točka – Vidikovac Casanova:

- Rillettes od srdele s aromatiziranim krušnim mrvicama

## 3. točka – Olive oil bar Rosinjola:

- Pinsa romana sa sirom s plemenitom plijesni, prženim lješnjacima i istarskim pršutom & Castellblanc 2017, Agrolaguna







# Golosa

## 4. točka – Vidikovac Bepo & Tonina:

- Filet srdele na savor & Malvazija 2023, Privitelio

## 5. točka – Bistro Skusha:

- Kozice panirane u lješnjacima na salati od celera i rukole s umakom od koromača & Alba 2023, Matošević







Interpretacija Vrsaranskih  
amareta u Utočištu Giacoma  
Casanova u starogradskoj jezgri

Suradnja s  
Petrom Jelenić



# Briga o detaljima



- Zid s receptima
- Trokolica s ponudom pjenušavog vina
- Vizuali – pregače, info ploče, pakiranja slastice, platnene torbe, mape lokacije, plakat, pozivnice, komunikacija na društvenim mrežama
- Sadnice lijeske kao dekoracija – suradnja s lokalnim rasadnikom





## Amareti News

- Na ovogodišnjem Danu Amareta premijerno smo predstavili Amareti News, naš novi tabloid koji donosi sve o slasnom svijetu Vrsaranskih amareta!

Kroz ove novine približavamo vam rezultate višegodišnjih aktivnosti koje su provedene s ciljem očuvanja, promocije i revitalizacije Vrsaranskih amareta – od istraživanja i radionica do kreativnih projekata poput Golose gourmet šetnje. Amareti News je naš način da inovativno komuniciramo tradiciju, kulturu i ljubav prema ovoj slastici.





# Natjecanje – izbor Najbolji amareti za 2024. godinu

- **Pravila sudjelovanja:**
- Prijavljeni sudionici trebaju dostaviti **15 komada amareta**.
- **Rok:** Petak, 27. rujna 2024. do **18:00 sati**.
- **Lokacija za dostavu:** Turističke zajednice općine Vrsar (Obala m. Tita 23, Vrsar).
- **Ocjenjivanje:** Stručni žiri, sastavljen od renomiranih slastičara i gurmana, ocjenjivat će vaše amarete prema kriterijima okusa, teksture i prezentacije.
- **Kontakt za prijave i informacije:** Za dodatne informacije i dogovor oko dostave, molimo kontaktirajte nas na **telefon 052/441-746** ili putem e-maila **info@infovrsar.com**.
- Najbolje amarete očekuju nagrade, a rezultati će biti objavljeni na događanju **Dan amareta**, u subotu, 28. rujna, s početkom u 17:15 sati.

