

GASTRONOMÍA Y VINOS EN CROACIA

GASTRONOMÍA



La gastronomía de Croacia es heterogénea y conocida por lo tanto como una cocina de regiones, ya que cada región de Croacia contiene sus propias tradiciones culinarias. Las modernas raíces se fundamentan en los periodos más antiguos y en las diferencias existentes en las costumbres tradicionales culinarias entre los habitantes de interior contra los que habitan en las costas. La

cocina de interior está más caracterizada por sus influencias eslavas y por los contactos más recientes con otras culturas como puede ser la: cocina húngara, cocina vienesa y la cocina turca.

Mientras que las regiones costeras la influencia es de cocina griega, cocina italiana y Illyrian, así como también posteriormente la cocina del mediterráneo y la cocina francesa.

La cocina croata puede ser resumida en un conjunto de regiones que la componen, siendo posible delimitar en cada una de ellas las costumbres culinarias, esta característica hace que algunos platos sean sólo conocidos en una zona y no en otra, o que el plato sea conocido, pero cocinado con una técnica diferente. No obstante la mayor parte de los platos son conocidos en el territorio.

- **Slavonia:**

Cocina especiada con muchas influencias de la cocina húngara influencias, abundante carne y platos de caza.

- **Hrvatsko Zagorje y Međimurje:**

Famosos dulces y postres.

- **Croatia del Medio:**

Quesos caseros, platos de carne asados, influencias del Osman.

- **Istria:**

Comida ligera con abundantes hierbas, platos con trufa e influencias de la cocina italiana.

- **Dalmacia:**

Cocina mediterránea con abundantes influencias de la cocina italiana y un paraíso para los amantes del pescado fresco.

VINOS



Los vinicultores croatas tienen una larga tradición de cultivo de la vid y de producción de vinos exquisitos y ligeros, tanto en la parte continental como en Primorje y Dalmacia. Las variedades de vinos tintos más conocidas en la zona del Adriático y en las islas son teran, merlot, kabernet, opolo, plavac, dingač, postup, y de los blancos malvazija, pošip, pinot, kujundžuša, žlahtina, muškati...

En la parte continental hay que probar rizling, graševina, burgundac, traminac. En cuanto a las bebidas fuertes son muy conocidos los aguardientes: šljivovica, travarica, lozovača, y entre los licores el prošek y el maraschino.

[Volver](#)