

Kroatiske Istrien bringer Middelhavets sjæl til Copenhagen Cooking

I år inviterer en af Danmarks førende madfestivaler, Copenhagen Cooking, der finder sted fra 21.–30. august 2026, publikum med på en sanselig rejse til kroatiske Istrien – et sted, hvor gastronomien er vævet ind i landskabet, årstiderne og hverdagens rytme.

Som årets Friendship Region partner præsenterer Istrien sin rige kulinariske arv, karakterfulde vine og autentiske middelhavssmage for det danske publikum. Initiativet støttes af Croatian National Tourist Board og Istria Tourist Board med det formål at styrke Kroatiens position som en destination for enestående gastronomiske oplevelser.

Istrien er dér, hvor havet møder de bløde, grønne bakker; hvor olivenlunde og vinmarker tegner horisonten; og hvor middelalderbyer på bakketoppe skuer ud over et landskab mættet af smag og tradition. Her er gastronomi mere end madlavning – det er en fortælling om sted, mennesker, håndværk og kulturarv.

Hver dråbe istrisk olivenolie, hvert glas Malvazija eller Teran, hver duft af trøffel fra Motovun-skoven bærer en fornemmelse af oprindelse med sig. Det taler om Middelhavet, om tålmodighed, om lokale producenter – og om et område, der længe har forstået, at mad er en af de stærkeste måder at fortælle en historie på.

Under Copenhagen Cooking får gæsterne mulighed for at opdage Istriens kulinariske identitet gennem nogle af områdets mest elskede råvarer og traditioner: prisbelønnede ekstra jomfruolivenolier, hvide og sorte trøfler, frisk fisk og skaldyr, istrisk prosciutto, lokale oste, Boškarin-oksekød, håndlavet pasta og vine, der afspejler karakteren af Istriens jord, sol og havbrise.

Et særligt højdepunkt i partnerskabet bliver arrangementet [“From Truffles to Teran: An Istrian Summer Evening on the Water”](#), der finder sted 28. august 2026 på en båd i København. Med byens havn som kulisse bringer aftenen Istriens varme ud på vandet – fra trøfler til Teran, fra tradition til moderne kulinarisk fortolkning.

Den gastronomiske oplevelse ledes af chef Gianpaulo Sardot, assisteret af Evica Sardot, mens udvalgte istriske vine præsenteres af vinmager Ivan Kadum. Gæsterne kan se frem til et generøst udvalg af istriske specialiteter, herunder istrisk prosciutto, oste, Boškarin-delikatesser, håndlavede fuži med sort trøffel, Teran-inspirerede retter og traditionelle istriske desserter – ledsaget af den afslappede elegance, der kendetegner middelhavets gæstfrihed.

Aftenen på båden får desuden deltagelse af særligt indbudte gæster, herunder H.E. Tina Krce, Republikken Kroatiens ambassadør i Kongeriget Danmark og Island, Darko Ivančević, direktør for Croatian National Tourist Boards repræsentationskontor i Stockholm, Marko Marković fra Istria Tourist Board samt Nenad Velenik, direktør for Tourist Board of Poreč.

Copenhagen Cooking samler kokke, restauranter, madelskere, kulturinstitutioner og kulinariske fagfolk gennem et bredt program af smagninger, workshops, middage, samtaler og unikke oplevelser i hele byen. Festivalen fungerer som en platform for kulinarisk udveksling og hylder kreativitet, lokale råvarer, bæredygtighed og international inspiration.

Istriens tilstedeværelse på Copenhagen Cooking styrker yderligere Kroatiens synlighed på det nordiske marked og fremhæver gastronomien som en af de væsentlige grunde til at besøge landet. Gennem dette partnerskab præsenteres Istrien som en destination præget af autenticitet, kvalitet og mangfoldighed – et sted, hvor rejsen opleves med alle sanser.

For mere information kontakt

Darko Ivančević

Director

Croatian National Tourist Board Representative Office in Stockholm

darko.ivancevic.se@croatia.hr