Herbstliches Genuss-Highlight in Istrien:
20 Jahre ISTRAVIRGIN-Olivenöl-Festival

20-jähriges Jubiläum für das bedeutendste Olivenöl-Festival in der gesamten Adria-Region. Von 20. bis 22. 11. 2026 treffen sich Produzenten, Experten, Köche und Genießer in Vodnjan zu den „Tagen des jungen Olivenöls"(www.istra.hr) und in Rovinj zu einem Gourmetevent der Extraklasse.

Mit perfektem Timing, denn Istrien wurde von Italiens FLOS OLEI, einem der weltweit bedeutendsten Olivenölführer, gerade zum mittlerweile zehnten? Mal zur „besten Olivenölregion der Welt" gekürt.

Drei Tage lang beherrscht das „grüne Gold" das kleine Städtchen Vodnjan und unterstreicht die mehr als 2.000-jährige Olivenöl-Tradition Istriens. Kurz nach Ende der Erntesaison präsentieren Hunderte von Olivenölbauern ihre Produkte. Gastro-Experten und Feinschmecker aus ganz Europa haben Gelegenheit, die Qualitäten des neuen Jahrgangs direkt miteinander zu vergleichen.

In Zusammenarbeit mit dem TVB Istrien wird das Festival von einem umfangreichen Fach- und Kulinarikprogramm begleitet. In der „Oil Bar" kombinieren Sommeliers Wine-Pairings, im exklusiven „Oil Lab" werden komplexe Food-Pairings kreiert. Renommierte Spitzenköche, Chocolatiers und Barkeeper demonstrieren im Rahmen von Live-Cooking-Shows und Masterclasses die kreative Anwendung von Olivenöl in der modernen Gastronomie.

Olivenöl als zentrales Element istrischer Identität mit Zukunftspotential im nachhaltigen Tourismus

Ein besonderer Schwerpunkt liegt auf fachlichen und bildungsorientierten Aspekten in Form von Podiumsdiskussionen (in Englisch), die sich mit aktuellen Fragen rund um Olivenanbau, Gastronomie, Tourismus, Nachhaltigkeit, Gesundheit und Destinationsentwicklung befassen.
Angesprochen wird dabei über die Branche hinaus ein genussaffines, breites Publikum, wobei mit der „next generation" durch spezielle Einbindung von Universitäten auch innovative Schritte in die Zukunft gesetzt werden.

Neu seit 2026 – Chiavalon präsentiert exklusive Olivenöl-Kosmetikserie für High-End-Wellness

Mit ihren international ausgezeichneten nativen Olivenölen extra zählt Chiavalon zu den führenden Produzenten Istriens. Nun präsentiert das Familienunternehmen mit Olive Theory eine neue Premium-Kosmetiklinie, die nach mehr als zehn Jahren wissenschaftlicher Entwicklungsarbeit entstanden ist. Im Mittelpunkt stehen biologisches Olivenöl extra vergine und ein Extrakt aus frischem Oliventrester – zwei natürliche Inhaltsstoffe der Olive, die in der dermatologisch getesteten Pflegeserie miteinander kombiniert werden. Erhältlich ist die neue Linie in der Chiavalon-Ölmühle in Vodnjan sowie im EU-weiten Online-Shop.

Im Albarello Wellness & Spa des Grand Park Hotels Rovinj lassen sich diese luxuriösen Wellness-Rituale mit den Olivenöl-Kosmetik-Produkten von Chiavalon in ihrer kraftvollen Essenz erleben.
http://www.chiavalon.hr/de/olive-theory/

Gourmet-Highlight von ISTRAVIRGIN 2026: "The Culinary Experience" by Jeffrey Vella

Mit einem fantastischen Event eröffnet das Michelin-Sterne-Restaurant Cap Aureo im Grand Park Hotel von Rovinj am 19. November die 20. „Tage des jungen Olivenöls". Küchenchef Jeffrey Vella, mit einem Michelin-Stern und 4 Gault Millau-Hauben ausgezeichnet, kreiert ein Menü auf Basis der Olivenöl-DNA der kroatischen Adria-Halbinsel.

Inspiriert von der wissenschaftlichen Entdeckung von Oceana und Vasiana – zwei bislang unbekannten Oliven-Genotypen, die in über 400 Jahre alten Bäumen gefunden wurden – würdigt er das lebendige Erbe Istriens in fünf Gängen mit den Themen „Ursprung, Meer, Land, Verwandlung und Vermächtnis“.

Olivenöl mal verblüffend anders kombiniert mit Aromen und Texturen für alle Sinne, inszeniert mit regionalen Spezialitäten aus Meer und Hinterland, begleitet von Spitzenweinen der Güter Dobravac und Babos.

“The DNA of Istria”: 5- Sterne Grand Park Hotel Rovinj
mit außergewöhnlichem Wellness- & Genuss-Package

Rund um die ISTRAVIRGIN bietet das zur Maistra-Gruppe gehörende Luxushotel in Rovinj ein spezielles Package, das aufgrund der begrenzten Größe des Gourmetrestaurants aber entsprechend limitiert ist.

- Luxuriöse Unterkunft mit Frühstück im Grand Park Hotel Rovinj
- Exklusives „The First Press“-Fünf-Gänge-Menü im mit einem Michelin-Stern ausgezeichneten Restaurant Cap Aureo mit Weinbegleitung
- „The Unfinished Menu“ – ein persönliches Andenken
- „Olive-inspired wellness experience” mit exklusiven Chiavalon-Kosmetikprodukten