

### ORARIO DI LAVORO

Aperto ogni giorno:

ESTATE	IV • X	10 - 15 h	Ultima entrata 45 minuti prima della chiusura
	V • VI • IX	10 - 16 h	
	VII • VIII	10 - 17 h	
INVERNO	III XI-XII	alle 11h*	*con un giorno di preavviso
CHIUSO: I, II, 01.XI i 25.XII			

### PREZZI PER VISITE INDIVIDUALI

<b>Adulti</b>	<b>35 kn</b> ≈ 4,70 €
<b>Bambini (5-15)</b>	<b>30 kn</b> ≈ 4,00 €
<b>Studenti</b>	<b>30 kn</b> ≈ 4,00 €
<b>Seniori (&gt;65)</b>	<b>30 kn</b> ≈ 4,00 €

### PREZZI PER GRUPPI

Per gruppi al min. di 15 persone; le prenotazioni almeno con un giorno di anticipo

<b>Adulti</b>	<b>30 kn</b> ≈ 4,00 €
<b>Bambini (5-15)</b>	<b>25 kn</b> ≈ 3,30 €
<b>Studenti</b>	<b>25 kn</b> ≈ 3,30 €
<b>Scolaresche</b>	<b>15 kn</b> ≈ 2,00 €

### LISTINO PREZZI DELLE DEGUSTAZIONI PER GRUPPI DEL TRAKTOR STORY & GALLERIA KONOBON

Per gruppi composti al minimo di 15 persone; le prenotazioni vanno inoltrate almeno con 3 giorni di anticipo

Degustazioni sono offerte solo con la visita del Traktor story

(a)	<b>Vini istriani - presentazione e degustazione di tre tipi di vini locali con il pane, il formaggio e le olive</b>	<b>30 kn</b> ≈ 4,00 €
(b)	<b>Zuppa istriana di vino - presentazione e preparazione davanti agli ospiti, e degustazione</b>	<b>20 kn</b> ≈ 2,70 €
(c)	<b>Oli d'oliva - presentazione e degustazione di tre tipi di olio d'oliva con il pane</b>	<b>20 kn</b> ≈ 2,70 €
(d)	<b>Prosciutto istriano – formaggio pecorino/caprino-oliva (porzione 100 g) con il pane</b>	<b>50 kn</b> ≈ 6,70 €
(e)	<b>Presentazione del taglio del prosciutto davanti all'ospite (porzione 100 g) con il pane</b>	<b>60 kn</b> ≈ 8,00 €

Insieme con la degustazione di dessert "frittelle" fatti in casa sono serviti. Facoltativamente, degustazioni possono essere arricchiti con contorno aggiuntivo (prosciutto, formaggio ..)

#### NOTE:

- I prezzi sono in **Kune** e **IVA** è inclusa. I prezzi indicati in Euro sono approssimativi a scopo informativo e sono soggetti a variazioni dei tassi di cambio. Per un calcolo preciso della quantità, tasso di cambio medio alla data di fatturazione è valida.
- In caso di notevoli cambiamenti nei tassi di cambio (Kuna-Euro) ci riserviamo il diritto di modificare il costo di servizi variazioni della degustazione. I possibili cambiamenti dei prezzi verranno pubblicati sul sito web ufficiale ([www.baredine.com](http://www.baredine.com)).



### RISERVAZIONI E INFORMAZIONI

Traktor story & Galleria Konobon e le degustazioni

Tel. & Fax: +385 52 421 333  
Cellulare: +385 98 224 350  
Contatto: Silvio Legović

e-mail: [info@baredine.com](mailto:info@baredine.com)  
web: [www.baredine.com](http://www.baredine.com)  
[www.traktorstory.com](http://www.traktorstory.com)

Baredine d.o.o. - Gedići 55, 52446 Nova Vas;  
VAT ID/OIB: 36105452136  
Giro IBAN: HR03 2500 0091 1014 4169 9; SWIFT HAAB HR22

Nel periodo invernale è preferibile prenotare anche tramite telefono.

## Traktor Story

In una zona che serviva come un'intersezione per la comunicazione e le strade da allora, oltre a grotta Baredine come un monumento naturale, è anche possibile visitare una storia etno dedicata all'agricoltura.

Essa mostra vari oggetti, macchine e numerose foto e documenti strettamente legate alla storia di questo territorio e della sua gente. La storia inizia con un aia, accanto al quale c'è una mostra sul grano trebbiatura e l'invenzione e lo sviluppo di trebbiatrici. La mostra prosegue con una esposizione permanente di una cinquantina di trattori storici e vari tipi di motori chiamati "Traktor Story". Particolarmente importante è un vecchio trattore Fordson 1923, il primo trattore nel nostro paese, così anche un motore vecchio con testa calda, che è stato utilizzato per eseguire un mulino a Parenzo all'inizio del secolo scorso.

## Galleria Konobon

ospita la storia della trilogia mediterranea attraverso il pane, l'olio d'oliva e il vino, prodotti tipici e propri di queste terre sin dai tempi più antichi.

**Degustazioni** sono offerte solo con la visita del Traktor story & Galleria Konobon e richiedono un pagamento supplementare per il biglietto d'ingresso al Traktor story & Galleria Konobon in base al listino prezzi per le visite di gruppo.

Descrizioni del programma:

### • LA PRESENTAZIONE E DEGUSTAZIONE DEI PIÙ RINOMATI VINI ISTRIANI

Dopo la visita guidata dentro all'allestimento dedicato alla produzione del vino in base alla tradizione, la visita prosegue con la degustazione dei vini d'origine controllata e garantita ricavati dai vigneti circostanti. Nella ricca offerta dell'enoteca spiccano la Malvazija istarska (Malvasia istriana), Chardonnay (Chardonnay), Muškati (Moscato), Muškati ruža porečki (Moscato rosa parentino), Parenzana (Parenzana), Teran (Terrano), Cabernet Sauvignon (Cabernet Sauvignon), Cabernet Sauvignon Rose (Cabernet Sauvignon Rosé) e il Borgonja (Borgogna). La degustazione standard comprende la degustazione di tre tipi di vino d'alta qualità accompagnati ad un piatto di formaggio, olive ed il pane.

### • PRESENTAZIONE E DEGUSTAZIONE DELLA SOPPA ISTRIANA

Si tratta di una tradizionale bevanda istriana i cui ingredienti principali sono il vino rosso e il pane arrostito. Si preparava di solito d'inverno vicino al focolare (focolare) e veniva servita in boccia. Una bevanda/vivanda con un pizzico di magia che riscaldava corpo e anima nelle lunghe e fredde notti invernali.

### • PRESENTAZIONE E DEGUSTAZIONE DELL' OLIO D'OLIVA

Dopo la visita al vecchio torchio e al frantoio che comprende anche una spiegazione in merito al procedimento tradizionale da seguire dalla raccolta dell'oliva alla produzione dell'olio, e l'imbottigliamento nelle antiche anfore di romana memoria, la visita prosegue con la degustazione dell'olio extravergine d'oliva offerta su una fetta di pane casereccio.

### • PRESENTAZIONE E DEGUSTAZIONE DEL PROSCIUTTO ISTRIANO

Breve presentazione inerente alla tradizione del prosciutto istriano compreso il taglio del prosciutto davanti all'ospite al che segue la degustazione (porzione di 100 g) con il pane casereccio e le olive.

## Note:

- Le visite individuali alla mostra seguono gli orari affissi all'entrata e si protraggono per 50 minuti. L'ospite può visitare individualmente le mostre che comprendono descrizioni dettagliate plurilingue inerenti a più di 300 oggetti in esposizione. I visitatori individuali alla Traktor story godono di uno sconto per la visita alla grotta di Baredine. Non è necessario annunciare le visite individuali durante l'orario di lavoro.
- I gruppi (minimi 15 persone) entrano accompagnati da guide specializzate abilitate a rivolgersi in varie lingue e precisamente in quella croata, italiana, tedesca, inglese e russa. Il loro servizio è compreso nel prezzo del biglietto d'entrata. Le visite di gruppo devono essere annunciate almeno con un giorno d'anticipo e possono essere organizzate anche fuori dell'orario di lavoro suindicato. Nel periodo invernale (e precisamente dal 01.11. al 31.03.) le visite di gruppo sono preferibili prenotare anche per telefono. Per i compagni dei gruppi - professori l'ingresso è gratuito (su circa 15 persone: 1 accompagnatore gratuito).
- Degustazioni accompagnate dai nostri esperti (della durata di almeno un'ora) sono disponibili insieme a un biglietto d'ingresso per Traktor story & Galleria Konobon. Insieme con la visita l'ospite può scegliere una o più degustazioni in offerta (a-e) previa riservazione con un minimo di tre giorni d'anticipo alla visita. Degustazioni possono essere organizzati anche per gruppi più piccoli.
- Il parco allestimento della Traktor story & Galleria Konobon è adattato anche alla visita degli invalidi che possono usufruire di uno sconto speciale previa presentazione del certificato d'invalidità.