

Croacia: Un viaje a través de sus paisajes, su historia y sus sabores

[Croacia](#), un país que emerge entre las aguas cristalinas del **Adriático** y los paisajes montañosos de los [Balcanes](#), se presenta ante el viajero como un lugar donde cada rincón esconde una historia, un aroma, un sabor que no solo se disfruta, sino que se vive.

Su riqueza cultural y natural, que va desde las históricas murallas de **Dubrovnik** hasta los tranquilos campos de viñedos de **Istria**, invita a una experiencia que va más allá de lo visual. Aquí, la gastronomía no es solo un conjunto de platos; es el reflejo de una identidad compartida, de siglos de convivencia, de mar y tierra, de influencias italianas, austrohúngaras y mediterráneas. Cada bocado cuenta una historia, y cada plato, una tradición que perdura en el tiempo. En este artículo, les invito a seguirme en un viaje a través de **Croacia**, descubriendo sus sabores, sus colores y, sobre todo, sus gentes.

Dubrovnik: Donde el mar y la historia se encuentran





Imagina llegar a **Dubrovnik**, la ciudad que parece estar suspendida en el tiempo. Sus murallas, que han resistido guerras, invasiones y el paso de los siglos, envuelven un casco antiguo de calles empedradas y edificios de piedra que susurran historias de épocas pasadas. Pero no es solo la historia lo que captura la esencia de **Dubrovnik**. Al caminar por sus callejones, el aroma a mar, a sal y a hierbas frescas se mezcla con el bullicio de los restaurantes y las tabernas locales.

Fue en uno de estos restaurantes, con vistas al **Adriático**, donde conocimos a **Luka**, un pescador local cuya familia lleva generaciones en la ciudad. Nos contó cómo cada mañana sale al mar en su bote, a menudo acompañado de su hijo, para traer a la mesa del restaurante lo mejor de lo que el mar ofrece: pescado fresco, mariscos y, sobre todo, la famosa langosta de **Dubrovnik**, que es un manjar con un sabor único.

Ese día, bajo el sol brillante de la costa, pudimos degustar una langosta a la parrilla acompañada de aceite de oliva local, que es otra de las joyas de la región. Mientras saboreábamos cada bocado, **Luka** compartía con nosotros la receta que se transmite de generación en generación: solo unos

minutos sobre las brasas, un toque de ajo, perejil y limón, y el mar se convierte en un plato sencillo pero sublime. Como si cada ingrediente fuera una metáfora de la vida en **Dubrovnik**: simple, pero llena de profundidad.

Split: La ciudad donde la historia romana se encuentra con la modernidad





Continuamos nuestro viaje hacia **Split**, la ciudad que, a pesar de su tamaño y su creciente modernidad, sigue siendo un testimonio vivo de la grandeza del **Imperio Romano**. El **Palacio de Diocleciano**, en el corazón de la ciudad, forma parte de la vida cotidiana de los locales, que habitan en los mismos

espacios que fueron contruidos hace más de 1.700 años. En sus pasadizos, el bullicio de los mercados se mezcla con el susurro de los recuerdos de tiempos lejanos.

Fue en uno de los restaurantes cercanos al puerto, un local familiar que lleva generaciones preparando la comida tradicional dalmata, donde conocimos a **Marija**, una mujer de carácter fuerte y sonrisa franca que lleva el restaurante en honor a su madre. **Marija** nos recibió con una copa de “**Plavac Mali**”, el vino tinto autóctono que se cultiva en las colinas cercanas, y nos invitó a probar el “**peka**”, uno de los platos más representativos de la región. La “**peka**” es un guiso cocinado lentamente en un horno de hierro bajo brasas, que suele llevar carne de cordero o mariscos, acompañados de patatas y verduras. Mientras se cocinaba en la terraza del restaurante, **Marija** nos relató cómo este plato ha sido el centro de las reuniones familiares durante generaciones, cómo sus abuelos lo preparaban para las grandes celebraciones. Cada ingrediente, desde la carne hasta las hierbas aromáticas, es seleccionado con cuidado, y cada plato lleva consigo la tradición y el amor por la tierra.

Istria: El reino de las trufas





Tras haber explorado la costa, nos adentramos en el interior del país, hacia la región de **Istria**, famosa no solo por su

belleza natural, sino por ser el hogar de las trufas más exquisitas del mundo. Es en **Motovun**, un pequeño pueblo medieval enclavado en las colinas, donde la historia y el sabor de la trufa alcanzan su máximo esplendor. Aquí, nos encontramos con **Ivana**, una mujer que lleva años recolectando trufas con su perro, un hábil trufero de pelaje blanco. **Ivana** nos explicó cómo la temporada de trufas es una de las más esperadas en la región. Cada año, durante el otoño, recorre los bosques buscando el preciado manjar que luego será el protagonista de los platos más sofisticados.

En su casa, **Ivana** nos preparó una pasta fresca, “**fuži**”, que tradicionalmente se sirve con salsa de trufas. Mientras la saboreábamos, pudimos sentir cómo el sabor terroso de la trufa se fundía con la suavidad de la pasta, creando una armonía de sabores que reflejaba la esencia de *Istria*: una tierra rica en historia, cultura y sabores profundos. Para **Ivana**, la trufa es una tradición, una conexión con la naturaleza y con su familia, que ha trabajado la tierra durante generaciones.

Zagreb: La capital gastronómica





Al llegar a **Zagreb**, la capital de **Croacia**, te das cuenta de que la ciudad, aunque moderna, no ha perdido sus raíces gastronómicas. En un pequeño bistró en el centro, conocimos a **Nikola**, un joven chef que había regresado a su ciudad natal tras estudiar en algunas de las cocinas más reconocidas de **Europa**. **Nikola** nos explicó que su filosofía era rescatar los sabores tradicionales de **Croacia**, pero con un enfoque contemporáneo. Fue él quien nos presentó el “**štrukli**”, una especie de empanada rellena de queso fresco que se cocina al horno o se hierve, dependiendo de la región.

Cada bocado de este plato te transporta a las montañas de **Eslavonia**, donde se cultivan los productos que componen la base de la gastronomía de **Zagreb**: el queso fresco, la miel, las hierbas aromáticas, y la carne de cerdo, que se sirve con una salsa de ciruelas o una guarnición de verduras locales. **Nikola** representa una historia de renovación y respeto por las tradiciones de su tierra, un testimonio del amor por su cultura y su cocina.

El alma líquida de Croacia: vinos y aceites de oliva









Croacia es también cuna de vinos y aceites de oliva excepcionales. En la región vinícola de **Dalmacia**, el sol y el mar impregnan cada racimo de uva, creando vinos de carácter inconfundible. En una bodega familiar en la isla de **Hvar**, tuvimos el placer de probar el “**Pošip**”, un vino blanco que captura la esencia del sol mediterráneo. Durante la cata, **Ivana**, la sommelier, explica cómo cada botella cuenta la historia de la isla: los suelos rocosos, el viento salino y la dedicación de los viticultores que han trabajado estas tierras durante siglos.

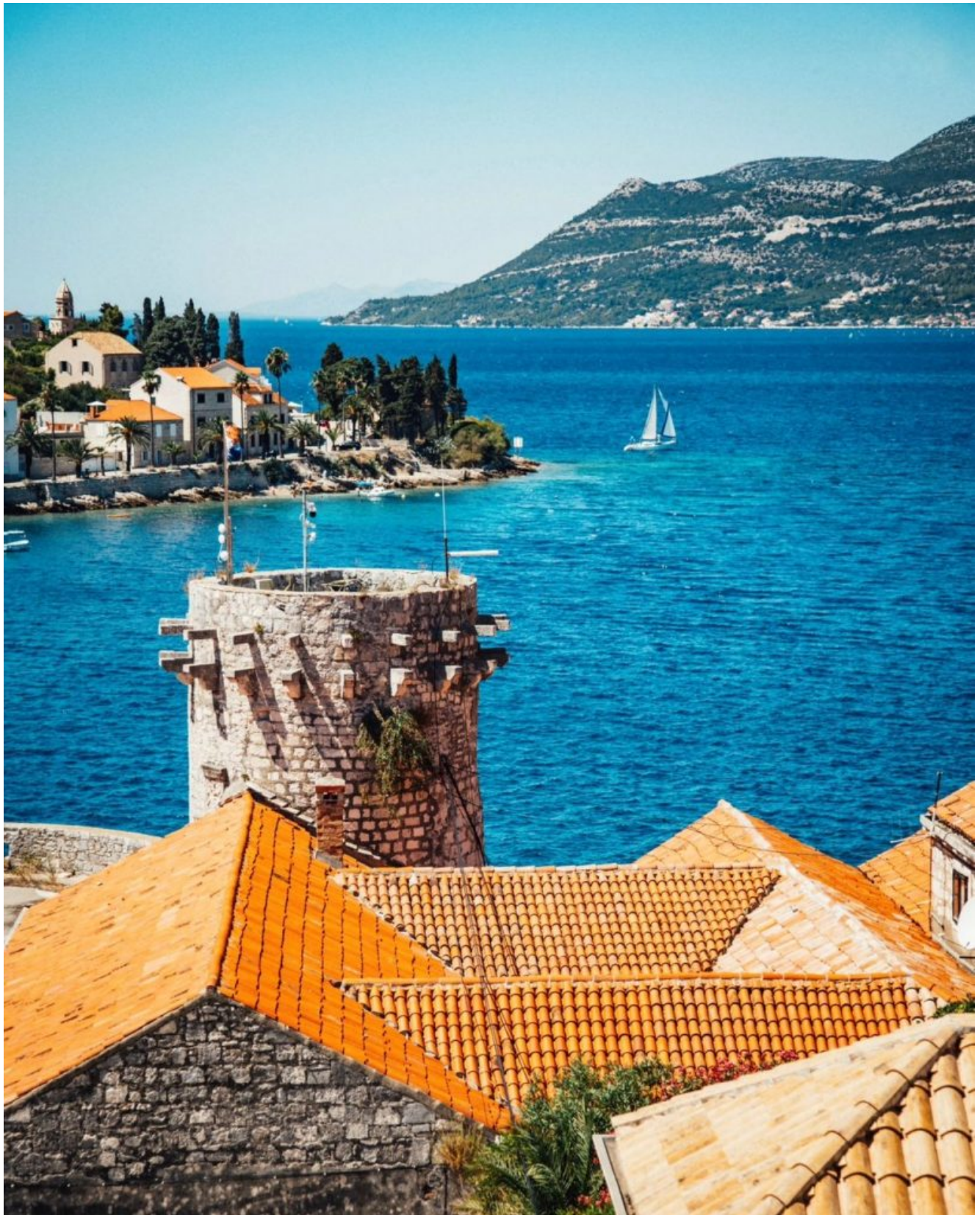
En las colinas de **Istria**, el aceite de oliva es otro de los tesoros que **Croacia** ofrece al mundo. Los olivos, que crecen en terrazas a lo largo de la costa, producen aceites frutados y delicados, que se utilizan tanto en platos tradicionales como en nuevas creaciones culinarias. El aceite de oliva no solo es un acompañante perfecto para los platos locales, sino que es un símbolo de la conexión de **Croacia** con su tierra, una tierra que da frutos generosos y sabores profundos.

Croacia, una experiencia para los sentidos



DCIM100MEDIADJI_0047.JPG

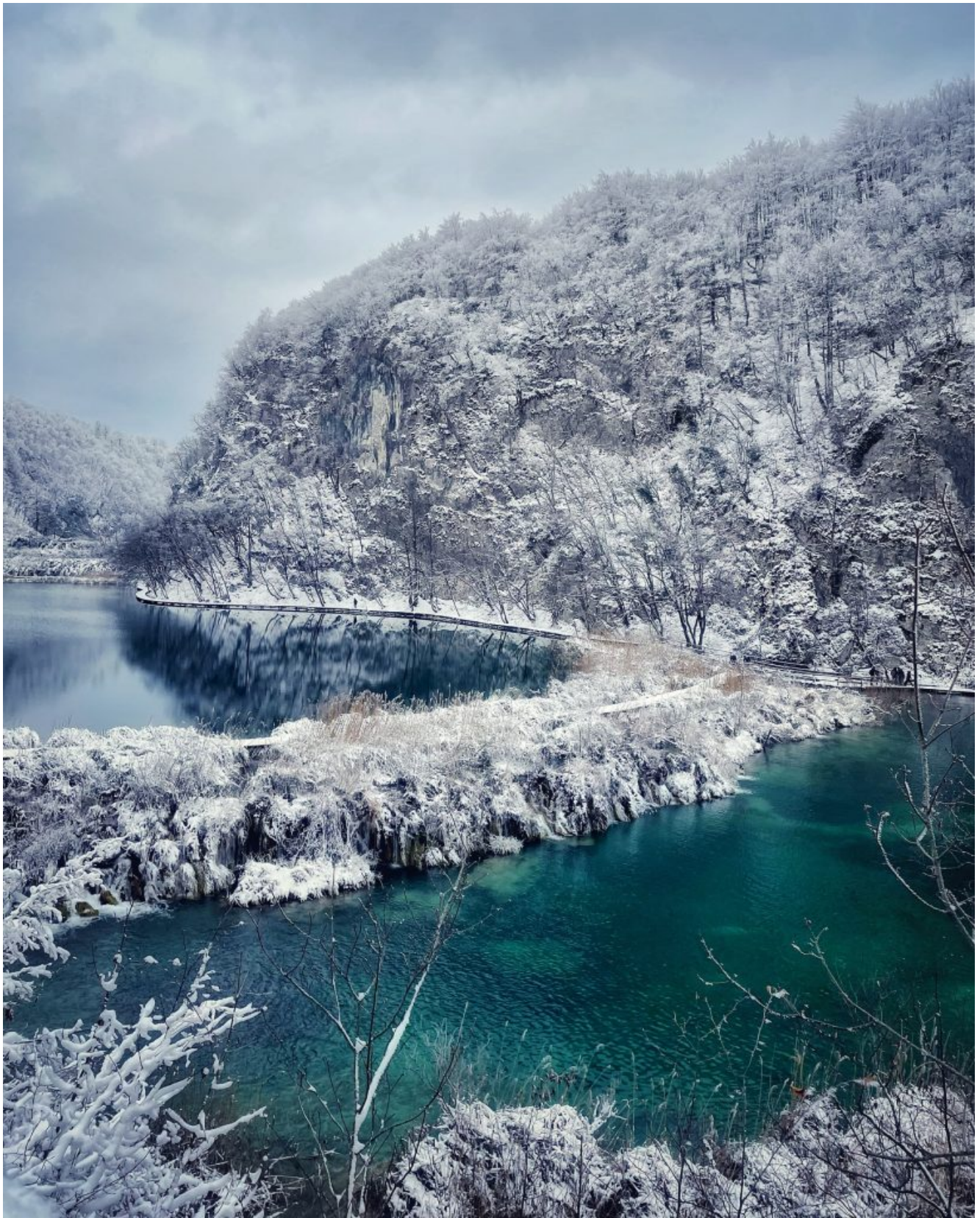














Croacia no es solo un destino turístico, es un viaje a través de la historia, la naturaleza y los sabores de un país que ha sabido mantener vivas sus tradiciones mientras avanza hacia el futuro. Cada plato, cada vino, cada aceite de oliva cuenta una historia, una anécdota que se transmite de generación en generación. Y es que en **Croacia**, la gastronomía es un reflejo de la vida misma, una forma de conectarse con la tierra, el mar y las personas que lo habitan. En cada bocado, en cada sorbo, se puede sentir el alma de **Croacia**, un país que invita a ser vivido y saboreado.