

AZRRI-Agencija za ruralni razvoj Istre d.o.o Pazin  
Ulica prof. Tugomila Ujčića 1  
52000 Pazin  
Pazin, 15. srpnja 2020.

- Mediji -

**PREDMET: Poziv na kuharsku radionicu „Sinergija chefova i novinara ka stvaranju održive i odgovorne gastronomije Istre“**

Poštovani,

AZRRI-Agencija za ruralni razvoj Istre poziva Vas kao kreatore i prenosiocce društvenih promjena na sudjelovanje u kuharskoj radionici na kojoj će biti predstavljen koncept odgovornog korištenja namirnica uz posljedično smanjenje stvaranja otpada kroz pripremu kreativnih jela. Kuharska radionica održati će se u

***petak, 23. srpnja 2021. godine s početkom u 10:00h,  
u Edukacijsko gastronomskom centru Istre na Gortanovom brijegu (Pazin).***

U cilju stvaranja pozitivnog i „odgovornog“ mijenja te podizanja svijesti o korištenju hrane kao resursa, kuharski dvojac, chef restorana Nebo u sklopu Hilton Rijeka Costabella Beach Resort & Spa Deni Srdoč, poznati kao najmlađi Michelinov kuhar u Hrvatskoj te profesor slastičarstva i Executive chef LF Cateringa Robert Perić, prikazati će kako maksimalno iskoristiti gastronomski potencijal namirnica, kako smanjiti količinu otpada i kreirati zanimljiva jela te u konačnici kako kvalitetno spremi višak namirnica „za neku drugu priliku“.

Kroz sinergiju Vas kao glavnih prenosioca poruka građanstvu i chefova kao glavnih promotora lokalnih namirnica i sirovina želimo utkati put ka racionalnom korištenju namirnica, poštujući okoliš odgovorno stvarati otpad te to pretočiti u postulate održive gastronomije Istre ali i Hrvatske.

Radionica je besplatna za sve sudionike.

Veselimo se Vašem odazivu.

Direktor  
Igor Merlić