

Naslovnica > Sve vijesti > Vijesti

KEY Q: ključ kvalitete istarske gastronomije – Kreativna gastronomija i lokalne namirnice obilježile proljetni ciklus

SVE VIJESTI VIJESTI

21/05/2021

U **Edukacijsko gastronomskom centru Istre** tijekom ožujka, travnja i svibnja uspješno je proveden još jedan ciklus kuharskih radionica. Edukacijska sezona zatvorena je radionicom chefa Davida Skoka na tematiku jednostavnih jela na bazi lokalne ribe, koja je zbog velikog interesa ponovljena u dva termina. Repertoar dosadašnjih kuhara predavača upotpunjen je poznatim imenima iz hrvatske gastronomije, koji su svojim znanjima i iskustvom pridonijeli edukaciji ugostitelja i nadogradnji ponude njihovih objekata.

Provedbom edukacijsko-kuharskih radionica ispunjava se glavna uloga i razlog postojanja Edukacijsko gastronomskog centra Istre, a to je valorizacija lokalnih poljoprivredno-prehrambenih proizvoda i njihovo korištenje u svrhu podizanja kvalitete istarske gastronomije. Didaktička kuhinja centra, predstavlja mjesto gdje se susreću gastronomija i edukacija te koja djeluje s ciljem kontinuirane edukacije ljudskih potencijala ugostiteljsko-turističkog sektora ali i djelatnika iz sektora poljoprivrede i stočarstva. Proljetni ciklus uspješno je završen s ukupno 11 provedenih edukacijsko-kuharskih radionica pod vodstvom vrhunskih chefova, sommeliera i ostalih stručnjaka koje je pohadalo 130 kuhara, ugostitelja i hotelijera iz Istre, ali i ostalih županija Hrvatske.



Uz hvalevrijednu podršku Istarske županije te ostalih važnih partnera projekta, proljetni ciklus s raznolikom paletom edukacijsko-kuharskih radionica, unio je dašak inovativnosti u ne tako sjajna vremena u svijetu gastronomije. Veliki korak učinjen je u olakšanoj mogućnosti prijave na radionice putem online obrasca – <https://egci.azrri.hr>.



Blagdanska radionica na tematiku tradicionalnih istarskih slastica, slastičarska je radionica kojom je Maestro Chocolatier te vrsni profesor slastičarstva, chef Robert Perić otvorio proljetni ciklus. Polaznicima je prikazana priprema tradicionalnih uskršnjih slastica u obliku jedinstvenih kreacija koje odražavaju tradicionalni istarski identitet i to istarske pince, bomboloni od pince sa čokoladom, pletenice te bucolaj. Potaknuti velikim interesom polaznika u prošlogodišnjem jesenskom, chef Robert Perić u proljetnom ciklusu ponovno je održao edukaciju na temu kruha kao neodvojivog dijela jelovnika vrhunskih restorana.

Ekstrovertni i dugogodišnji predavač Edukacijsko gastronomskog centra, chef David Skoko obradio je tematiku mesa istarskog goveda te je polaznicima na radionici pokazao pripremu suvremenih jela na bazi manje popularnih rezova mesa boškarina. Suvremena jela pripremana na radionici jesu tortilla s boškarinom, tartar od male ruže boškarina, poke balls boškarinom i povrćem, sotirani vrat od boškarina s belgijskom endivijom i umakom od kikirikija te dugo kuhana prsa boškarina s korjenastim povrćem i pivom. Nezaobilazna riblja i morska tematika obradena je od strane chefa Davida te je njegova druga radionica proljetnog ciklusa bilaposvećena poticanju kreativnosti kod ugostitelja i chefova u stvaranju inovativnih i brzih jela na bazi lokalne ribe.

Chef Danijel Đekić, vlasnik restorana Monte, ujedno i nositelj prve Michelinove zvijezdice u Hrvatskoj, vodio je radionicu na tematiku bakalara kao nedovoljno gastronomski iskorištene namirnice. Riba koja povezuje Norvešku, Veneciju i Istru nije specifična samo u jelima u kojima se servira kao bakalar „in bianco“ već kao namirnica koja može biti sljubljena u različitim oblicima. Neka od jela pripremanih na radionici su kroket od bakalaja i karfiola s kremom od peršina i limuna, creme fraische s kavijarom i ružmarinom te bakalar u Nora algi s krastavcem, malim njokom, infuzijom kostiju bakalara upotpunjen hrenom, daikonom i dumbirom.



Meso divljači iz Istre često se može pronaći na jelovnicima ugostiteljskih objekata no većinom u jelima poput šuga ili gulaša. Specifičnost mesa divljači jest da je bogato proteinima i mineralima te zbog toga se u njemu krije ogroman gastronomski potencijal koji je nedovoljno iskorišten. Stručni kuharski dvojac, predavači i chefovi Robert Perić i Igor Ciceran, obradili su meso divljači kroz različite kuharske metode te pripremili kreativna jela. Neka od pripremljenih jela su sotirana srneća koljenica u lardu sa sokom i kremom od graška, polpetice od vepra s kremom od kukuruza, salaticom od mlade kapule i šparoga s rakijom od bazge.



Trendovi u gastronomiji poprimaju dimenzije koje prelaze jednostavni užitek u hrani te cjelokupno gastronomsko iskustvo može biti popraćeno raznolikim sljubljivanjima. Ova radionica bavila se tematikom sljubljivanja gastronomije, destilata i kvalitetnih duhanskih proizvoda. Na ovoj nadasve neobičnoj radionici, vrhunski chef Fabrizio Vežnaver pripremao je istarske tapase na bazi lokalnih namirnica koje je potom sommelier Emil Perdec sljubljivao s različitim istarskim rakijama. Poseban „touch“ radionici dalo je uvodno predavanje stručnjaka za cigare iz tvrtke Camelot, koji je prezentirao proizvodnju cigara, njihove specifičnosti te sparivanje u gastronomiji. Za radionicu su posebno izradene cigare i svi sudionici imali su prilike iskusiti ovaj gastronomski doživljaj te dobiti ideje o mogućnostima uvođenja u ponude vlastitih objekata.

Novitet u proljetnom ciklusu bila je radionica koja se bavila tematikom gostoljubivosti u ugostiteljstvu, održana pod vodstvom mentorice za gostoljubivost, Sanje Krmpotić. Ova radionica izvrsno se nadovezuje na zadaću Edukacijsko gastronomskog centra te su polaznici saznali kako ostvariti ciljeve najuspješnijih objekata, a to je povećati broj gostiju uz zadržavanje postojećih. Važnost navedene tematike i potrebe za istom, potvrdio je veliki interes i odaziv predstavnika ugostiteljsko-turističkog sektora.

Svoje iskustvo rada u restoranima s Michelinovom zvjezdicom te filozofiju rada temeljenu na ugostiteljskoj ponudi s kvalitetnim sezonskim namirnicama, mladi i talentirani chef Matija Bogdan prezentirao je na svojoj prvoj radionici u Edukacijsko gastronomskom centru. Tematika radionice chefa Matije Bogdana bila je kreativna gastronomija s nekim „novim“ povrćem, čije su vrijednosti i granice neograničene te u rukama vrhunskog kuhara predstavljaju odličan izbor za pripremu kreativnih jela. Neka od jela pripremanih na radionicu su tartar od boškarina, umak od tartufa u fermentirani koromač te mrkva i kava, pralina od lješnjaka i gel od šumskih gljiva.

Posljednja slastičarska radionica proljetnog ciklusa održana je pod vodstvom jednog od ponajboljih hrvatskih slastičara te vlasnika slastičarnice „Le kolač“ u Zagrebu, Roberta Hromalića. Pohadao je internacionalno priznatu školu slastičarstva Ferrandi u Parizu te stekao iskustvo rada s ponajboljim europskim slastičarima, pa je polaznicima radionice prezentirao viziju modernog slastičarstva te pružio smjer u kreiranju vlastitih kreacija.

U edukacijsko-kuharskim radionicama naglasak je stavljen na pravilnoj iskoristivosti namirnica, odnosno na maksimizaciji upotrebe namirnica kako bi se izbjeglo rasipanje hrane i potakla održiva priprema jela u ugostiteljskom objektima u Istri, ali i šire.

Edukacijsko gastronomski centar Istre osnovan je i djeluje u sklopu **Agencije za ruralni razvoj Istre** kao poveznica između poljoprivrednog i ugostiteljsko-turističkog sektora u cilju valorizacije istarskih lokalnih proizvoda i istarske gastronomije. Putem didaktičke kuhinje, centar djeluje kao platforma za popularizaciju i promociju poljoprivredno-prehrambenih proizvoda te edukaciju s ciljem usavršavanja kapaciteta u sektoru ugostiteljstva, hotelijerstva i turizma. Od osnutka centra do danas, provedeno je više od **150 radionica koje je pohadalo više od 1800 kuhara**, slastičara i ugostiteljskih djelatnika, što izravno doprinosi izgradnji kvalitetne i održive regije bazirane na poljoprivredi, gastronomiji i turizmu.

Agencija za ruralni razvoj Istre djeluje sa zadatkom implementacije projekata u poljoprivredi i stočarstvu te kroz povezivanje javnog i privatnog sektora stvara temelje za održivi ruralni razvoj Istre. Jedna od temeljnih zadaća Agencije jest zaštita i očuvanje istarskih autohtonih pasmina i to putem gastronomske valorizacije i popularizacije mesa, čime se dugoročno održava uzgoj i otkup životinja od uzgajivača.

PR / AZZRI

