

PAZIN Edukacijsko-kuharske radionice Agencije za ruralni razvoj Istre

Dagnje, strijelka i plavi rak obilježili jesenski ciklus

AZRRI je organizirao jesenski ciklus radionica za ugostitelje, hotelijere, kuhare te ostalo kuharsko osoblje • Jesenskim ciklusom AZRRI se približio broju od 2.000 polaznika koji su pohađali raznolike edukacijsko-kuharske radionice od samog osnutka centra

PAZIN - Završio je jesenski ciklus edukacijsko-kuharskih radionica koje organizira i provodi Agencija za ruralni razvoj Istre. Uz hvalevrijednu podršku Istarske županije te ostalih važnih partnera projekta, AZRRI je organizirao jesenski ciklus za ugostitelje, hotelijere, kuhare te ostalo kuharsko osoblje s ciljem trajne edukacije i usavršavanja kapaciteta u sektoru ugostiteljstva, turizma i hotelijerstva te valorizacije poljoprivredno-prehrambenih proizvoda Istre.

Neiskorištene invazivne vrste

Jesenskim ciklusom AZRRI se približio broju od 2.000 polaznika koji su pohađali radionice od samog osnutka centra. Zapravo, riječ je o aktivnostima kojima se vrednuje i promovira istarska gastronomija te lokalni proizvodi. Tijekom ovog je-

senskog ciklusa provedeno je 14 kuharskih edukacija koje je pohađalo više od 150 kuhara, ugostitelja i hotelijera iz Istre i ostatka Hrvatske.

Jesenski ciklus započeo je inovativnim radionicama kojima je cilj bio osvijestiti o važnosti riblje tematike u gastronomiji te njihovoj nedovoljnoj iskorištenosti u jelima. Na prvom se chef David Skoko bavio tematikom gastronomske valorizacije dagnje kao nedovoljno iskorištene namirnice, dok je na drugoj predstavio strijelku i plavog raka, zapravo specifičnu vrstu invazivnih vrsta Jadrana koje imaju svoju komercijalnu vrijednost, ali nedovoljno prepoznatu i od strane ribara i samih ugostitelja. Chef restorana "Dvor" u Splitu Hrvoje Zirojević održao je edukaciju o sirovoj hrani koja postaje trend te ima vrlo važnu ulogu u kreiranju jelovnika.

Polaznici su pokazali izuzetnu zainteresiranost za napredne slastičarske radionice na kojima su se obrađivale tematike slastičarskih krema i tijesta. Maestro Choccolatier te vrsni profesor slastičarstva chef Robert Perić održao je radionicu posvećenu kremama, dok je "Uloga tijesta u nastajanju vrhunskih slastica i deserata" bila tematika njegove druge radionice.

Napredna pekarska radionica

U jesenskom ciklusu održana je napredna pekarska radionica, kao nastavak na prošlogodišnje edukacije izrade kruha, za koje su polaznici također pokazali veliki interes. Chef Robert Perić, zajedno s polaznicima, pripremao je različite tipove kruha, sa i bez kvasca te s kvascem "lievito madre".



Maštovita i vizualno privlačna jela



David Skoko bavio se tematikom gastronomske valorizacije dagnje

naprednu edukaciju s ciljem poticanja ugostiteljskog sektora na kvalitetno promišljanje odnosa prema gostima uz poseban naglasak izdvajanja iz "mase".

Chef Zdravko Tomšić održao je radionicu na kojoj je kobasice i terine, kao namirnice tradicionalne gastronomije, valorizirao u potpuno novim jelima visoke gastronomije. Pripremao je paštetu od pirjane jetre, klasičnu jetrenu pašetu, seljačku terinu od pancete i budole, riplju terinu u konvektomatu te janječju kobasicu. Polaznici radionice pod vodstvom Denia Srdoča, chefa restorana "Nebo" u sklopu Hilton Rijeka Costabella Beach Resort & Spa, dobili su uvid u gastronomiju rigoroznih Michelinovih zvjezdica. Radionica kojom je zaokružen jesenski ciklus jest ona koja se bavila konceptom "top" kvalitete u pogledu beskompromisne lokalne namirnice, a predavač je bila chefica Matea Beletić. U konačnici bila je organizirana i kratka edukacija na temu njege i održavanja noževa pod vodstvom Dragana Staničića. **A. DAGOSTIN**

Ministarstvo poljoprivrede donijelo rješenje o prijelaznoj nacionalnoj zaštiti

Istarskom ovčjem siru zaštićena oznaka izvornosti

Zaštita naziva "Istarski ovčji sir"/"Istarski ovčji sir" zajednički je projekt hrvatskih i slovenskih proizvođača ovog proizvoda, stoga se postupak zaštite paralelno provodi u Hrvatskoj i Sloveniji, a zahtjev je Ministarstvu podnijela Udruga proizvođača istarskih koza i ovaca iz Vodnjana

VODNJAN - Ministarstvo poljoprivrede donijelo je Rješenje o prijelaznoj nacionalnoj zaštiti naziva "Istarski ovčji sir"/"Istarski ovčji sir" kao zaštićena oznaka izvornosti. Zaštita naziva "Istarski ovčji sir"/"Istarski ovčji sir" zajednički je projekt hrvatskih i slovenskih proizvođača ovog proizvoda, stoga se postupak zaštite paralelno provodi u Hrvatskoj i Sloveniji. U Republici Hrvatskoj zahtjev za zaštitu naziva "Istarski ovčji sir"/"Istarski ovčji sir" Ministarstvu je podnijela Udruga proizvođača istarskih koza i ovaca iz Vodnjana.

Nakon ostvarene prijelazne nacionalne zaštite u obje zemlje članice, Republika Hrvatska i Republika Slovenija uputit će Europskoj komisiji zajednički zahtjev za registraciju naziva "Istarski ovčji sir"/"Istarski ovčji sir" kao zaštićene oznake izvornosti na razini Europske unije.

Riječ je o tvrdom, punomasnom siru koji se dobiva koagulacijom sirovog ili pasteriziranog ovčjeg mlijeka pomoću sirila uz izdvajanje sirutke. Mlijeko za proi-



Zbog svoje iznimne kvalitete zaštitni je znak istarske ponude i to ne više kao "dodatak pršutu"

zvodnju dobiva se od ovaca uzgojenih isključivo na području Istre, uključujući i hrvatski i slovenski dio Istre. Ovaj sir već je tisućljećima neprijeporna sastavnica tradicionalne poljoprivredne proizvodnje i tradicionalne prehrane u Istri. Tradicija proizvodnje Istarskog ovčjeg sira ostala je u Istri kroz stoljeća usprkos društvenim kretanjima, ratnim sukobima, depopulaciji i

padu broja ovaca. Zbog svoje iznimne kvalitete, od druge polovice dvadesetog stoljeća Istarski ovčji sir etablira se kao zaštitni znak turističke i ugostiteljske ponude Istre, a osim tradicionalne prehrane sve je prisutniji i u modernoj gastronomiji te se nastoji afirmirati, ne više samo kao "dodatak pršutu", već kao samosvojni visokokvalitetni gurmanski užitek. (GI)

LABIN Među rijetkima bez vodoopskrbe

Gradi se cjevovod do 11 manjih sela sa stotinjak stanovnika

LABIN - Izgradnja posljednje faze cjevovoda vodovodne mreže visoke zone Labinstine teku u zakazanim rokovima. Posljednja faza obuhvaća postavljanje vodovodnog cjevovoda na dionicama Murati - Morčaki i Murati - Vučići - Dropići - Katići - Filići (Gora Glušići). Nedavno su dovršeni radovi na polaganju cjevovoda do naselja Katići te preostaje izgradnja posljednje dionice od naselja Katići do naselja Filići (Gora Glušići) i uređenje crpne stanice Vučići. Radovi se planiraju dovršiti do kraja lipnja 2022. godine, javljaju iz labinskog Vodovoda.

Radi se o dijelu Labina s ukupno jedanaest manjih naselja i stotinjak stanovnika. Područje visoke zone bio je jedan od onih

0,3 posto područja grada koji dosad nije imao vodoopskrbu. Uključivanjem u vodoopskrbni sustav Labinstine stotinjak stanovnika dobiva mogućnost korištenja pitke vode, što ujedno donosi i veliki poticaj daljnjeg razvoja, posebno turizma.

Izvođač radova je De Conte d.o.o. iz Labina, a ukupna investicija je 9.684.460 kuna (bez PDV-a). Projekt je sufinanciran od strane Hrvatskih voda s 40 posto investicije (bez PDV-a).

Ova faza ugovorene investicije vrijedna je 3,834 milijuna kuna što uz već završene radove vrijedne 5,849 milijuna kuna iznosi ukupno ugovorenih 9,684 milijuna kuna (bez PDV-a), a očekivani završetak radova je kraj lipnja 2022. godine. (GI)

