

# KEY Q:

*ključ kvalitete  
istarske  
gastronomije*



*Hrvoje Zirojević  
bavit će se  
lokalnim sirovim  
proizvodima Istre*

## Suvremene i originalne kuharske i slastičarske teme na jesenskim radionicama

**Jesenski ciklus edukacijsko-kuharskih radionica započet će krajem listopada te će se odvijati tijekom studenog i prosinca. Sve informacije o edukacijama moći će se pronaći na službenim stranicama Agencije za ruralni razvoj Istre te Edukacijsko-gastronomskog centra Istre**

PIŠE Ružica KORACA

Odsutka Edukacijsko-gastronomskog centra Istre proveden je imponantan broj radionica s tematikama tradicionalne i moderne gastronomije, čime se održava kontinuitet u edukaciji ljudskih potencijala turističko-ugo-

stiteljskog sektora i posljedično pridonosi povećanju kapaciteta i poboljšanju kuharskih kompetencija. Iako se često čini da se veći naglasak daje prijeko potrebnim temama edukacijsko-kuharskih radionica, zapravo važna komponenta projekta edukacija jesu predavači i chefovi mentori radionica.

### Morska tematika

Osim kao predavači, mentori se uključuju u rad centra i kao savjetnici, promotori, prezentatori te na sve druge načine kojima mogu doprinijeti prepoznatljivosti Edukacijsko-gastronomskog centra, razumijevajući njegovu ulogu u zaštiti tradicionalne i kontinuiranom razvoju moderne istarske gastronomije. Upravo iz tog razloga, ovogodišnji jesenski ciklus edukacijsko-kuharskih radionica u znaku je suvremenih i originalnih tema, osmišljenih u suradnji s poznatim hrvatskim kuharima.



*Chef Robert Perić vodit će naprednu pekarsku radionicu*