

Naslovnica > Sve vijesti > Vijesti

Key Q: ključ kvalitete istarske gastronomije

SVE VIJESTI

VIJESTI

17/01/2022

Dagnje, strijelka i plavi rak obilježili jesenski ciklus radionica 2021 u Edukacijsko gastronomskom centru Istre.

U didaktičkoj kuhinji **Edukacijsko gastronomskog centra Istre** odvijaju se radionice s glavnim ciljem kontinuirane edukacije ljudskih potencijala ugostiteljsko-turističkog sektora u svezi valorizacije autohtonih pasmina i poljoprivredno-prehrambenih proizvoda Istre. Zapravo, riječ je o aktivnostima kojima se vrednuje i promovira istarska gastronomija te te istarski lokalni proizvodi, a **Agencija za ruralni razvoj Istre (AZRRI)** putem didaktičke kuhinje, kao ključne komponente centra, upravo i čini.

Proveden je još jedan niz ciljanih i prijeko potrebnih radionica, pa je tijekom ovogodišnjeg jesenskog ciklusa provedeno 14 kuharskih edukacija, koje je pohađalo više od 150 kuhara, ugostitelja i hotelijera iz Istre ali i ostatka Hrvatske. Gostovala su nova lica hrvatske gastronomije, koja su predstavljanjem svojih radnih i životnih filozofija i specifičnih kuharskih umijeća, privukla nove polaznike željne učenja i usavršavanja svojih kompetencija.

Jesenskim ciklusom, AZRRI se približio brojki od 2000 polaznika, koji su pohađali raznolike edukacijsko-kuharske radionice od samog osnutka centra. Edukacijom ljudskih potencijala ugostiteljsko-turističkog sektora i podizanjem svijesti svih dionika, ispunjava se glavna uloga i razlog postojanja Edukacijsko gastronomskog centra, a to je valorizacija lokalnih poljoprivredno-prehrambenih proizvoda i njihovo korištenje u svrhu podizanja kvalitete istarske gastronomije. Izuzetnu podršku radu centra daje Istarska županija te ostali važni partneri projekta te se time proces edukacije podiže na viši nivo.

Jesenski ciklus započeo je inovativnim radionicama, kojima je bio cilj osvijestiti chefove i ugostitelje o važnosti riblje tematike u gastronomiji te njihovoj nedovoljnoj iskorištenosti u jelima. Prvi tjedan jesenskog ciklusa obilježile su tri radionice, koje su obrađivale različite riblje i morske tematike.

Na prvoj radionici, chef David Skoko bavio se tematikom gastronomske valorizacije dagnje kao nedovoljno iskorištene namirnice te dao joj je vrijednost koja joj i pripada, kao jednoj od najpoznatijih školjki Jadrana.

Pripremana su sljedeća jela: buzara s đumbirom, krema od krumpira s dimljenim dagnjama, njoki punjeni pestom od špinata i pistacia sa šugom od dagnji, stabljičastog celera i pomodorina, rižoto s tikvicama i dagnjama i kremom od čičoke i šafrana te salata od riso venere s dagnjama te romanescom i šipkom. Na radionici invazivnih vrsta Jadrana, chef David predstavio je strijelku i plavog raka, zapravo specifičnu vrstu agresivne ribe i raka kao invazivne vrste Jadrana, koji imaju svoju komercijalnu vrijednost, nedovoljno prepoznatu i od strane ribara i samih ugostitelja.

Chef Hrvoje Zirojević, poznati predavač Edukacijsko gastronomskog centra održao je dvije radionice na tematiku gastronomije sirove hrane. Chef restorana Dvor (Split), Hrvoje Zirojević jedan je od najvećih imena hrvatske gastronomije koji smatra edukaciju ključnim faktorom za napredak kuhara i gastronomije. Upravo je on bio idealna osoba za edukaciju u svezi sirove hrane, koja postaje trend te ima vrlo važnu ulogu u kreiranju jelovnika.

Polaznici su pokazali izuzetnu zainteresiranost za napredne slastičarske radionice jesenskog ciklusa, na kojima su se obrađivale tematike slastičarskih krema i tijesta. Poanta ovih slastičarskih tematika bila je proširenje edukacije prema slastičarima, koji imaju važnu ulogu u gastronomiji.

Maestro Chocolatier te vrsni profesor slastičarstva, chef Robert Perić održao je radionicu posvećenu kremama, koje predstavljaju osnovu kvalitetnog slastičarstva. Pripremane su chiboust, mousseline, diplomate, anglaise krema te curd od limuna, ganache, creme caramel i mnoge druge. Uloga tijesta u nastajanju vrhunskih slastica i deserata, bila je tematika druge radionice chefa Roberta, na kojoj su pripremana neka od sljedećih tijesta: slatko, slano i tučeno prhko tijesto, prhko tijesto bez jaja – sable, craquelin, hrustavo, lisnato tijesto te mnoga druga.

U jesenskom ciklusu održana je napredna pekarska radionica, kao nastavak na prošlogodišnje edukacije izrade kruha kao neodvojivog dijela jelovnika vrhunskih restorana, za koje su polaznici pokazali veliki interes. Na ovoj višesatnoj kompleksnoj radionici, chef Robert Perić zajedno s polaznicima pripremao je različite tipove kruha, s i bez kvasca te s kvascem "lievito madre".



Pravo osvježenje jesenskog ciklusa bila je radionica prvog ženskog dua, chefice Marine Gaši i Ane Morgan. Dvije vrhunske žene i kuharice, Ana koja radi u konobi Morgan (Brtonigla) a Marina u restoranu Marina (Novigrad), stekla su životna iskustva u kuhinji te upravo tu filozofiju rada predstavile su polaznicima i pretočile u pripremu sofisticiranih jela baziranih na lokalnim namirnicama.

Kao nastavak na izvrsnu edukaciju održanu na proljeće, mentorica za gostoljubivost, lojalnost i zadržavanje gostiju u sektoru ugostiteljstva i turizma Sanja Krmpotić, održala je naprednu edukacijsku radionicu s ciljem poticanja ugostiteljskog sektora na kvalitetno promišljanje odnosa prema gostima uz poseban naglasak izdvajanja iz „mase“. Ova izuzetna radionica, prema mišljenju polaznika je upravo ono što je ugostiteljskom kadru odnosno nužno je usavršavanje vještina ophođenja s gostima.

Chef Zdravko Tomšić, koji je vodio edukacije u samim začetcima rada Edukacijsko gastronomskog centra, u jesenskom ciklusu održao je radionicu na kojoj je kobasice i terine, kao namirnice tradicionalne gastronomije valorizirao u potpuno novim jelima visoke gastronomije. Neka od jela pripremanih na radionicu su pašteta od pirjane jetre, klasična jetrena pašteta, seljačka terina od pancete i budžole, riblja terina pripremana u konvektomatu te janjeća kobasica.

Polaznici radionice pod vodstvom chefa Denia Srdoča dobili su uvid u gastronomiju rigoroznih Michelinovih zvjezdica te prikazano im je kako je upravo poznavanje namirnica ključno za kreiranje vrhunskih jela. Chef restorana Nebo u sklopu Hilton Rijeka Costabella Beach Resort & Spa Deni Srdoč, zbog epidemiološke situacije nije održao radionicu na tematiku maruna i gljiva, koja će se održati na proljeće 2022. godine.



Radionica kojom je zaokružen jesenski ciklus jest upravo ona koja se bavila konceptom „top“ kvalitete u pogledu beskompromisne lokalne namirnice. Chef predavač bila je chefica Matea Beletić, koja zajedno sa svojom obitelji godinama vodi uspješan restoran Damir i Ornella (Novigrad).

U jesenskom ciklusu za polaznike svih kuharskih radionica, osim slastičarskih, bila je organizirana kratka edukacija na temu njege i održavanja noževa. Edukacija se održavala pod vodstvom vrhunskog poznavatelja noževa,

Dragana Staničića. Ovaj tečaj polaznicima je omogućio edukaciju u svezi poznavanja noževa po obliku i namjeni, izboru kvalitetnih noževa, usporedbe japanskih i europskih noževa te slično.

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. 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 istarske gastronomije.

foto: AZZRI