

I LOVE GODINE

# AZRRI organizira edukacijsko - kuharske radionice za ugostitelje

🕒 02.03.2022 11:27    💬 0



Tijekom ožujka i travnja održavat će se radionice pod vodstvom domaćih i inozemnih chefova

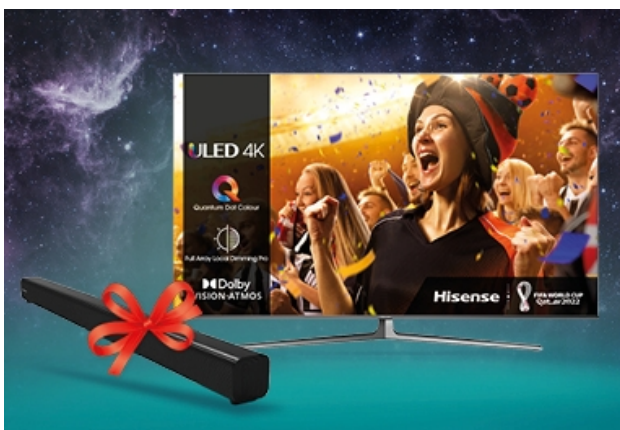
I ove godine, sada već sedme za redom, **AZRRI** Agencija za ruralni razvoj Istre organizirat će proljetni ciklus edukacijsko-kuharskih radionica za ugostiteljske djelatnike, kuhare, slastičare, managere i voditelje, konobare te drugo zainteresirano osoblje. Od osnutka Edukacijsko gastronomskog centra Istre, kroz 5 proljetnih i 6 jesenskih ciklusa odnosno 6 godina provođenja kontinuirane edukacije ljudskih potencijala ugostiteljsko-turističkog sektora, ostvareni su izvanredni rezultati, koji su zasigurno učvrstili temelje istarske gastronomije i nadamo se dali smjer u vrednovanju istarske i hrvatske kuhinje.

Sa završenim jesenskim ciklusom 2021. godine, ukupan broj polaznika dostigao je brojku od 2000, što upućuje na kontinuiran, dosljedan i posvećen rad Edukacijsko gastronomskog centra. Ukupno 33 kuhara mentora, dokaz su vjerodostojne kvalitete održanih kuharskih i uslužnih radionica, a preko 170 edukativnih radionica, pokazatelj su suradnje s polaznicima i osluškivanja struke u potrebama ka kreiranju novih aktualnih tema i angažmanu novih predavača. Ono što je iz aspekta Istarske županije i AZRRI-a možda i bitnije je dokaz da Edukacijski gastronomski centar Istre postaje vjerodostojna institucija za vrednovanje istarskih lokalnih poljoprivredno-prehrambenih proizvoda, a istarska tradicionalna i moderna gastronomija poslužile su s ciljem njihove promocije.

---

TEKST SE NASTAVLJA NAKON OGLASA

---



**Savršeni partneri - uz kupnju**



**Saznajte kako nadići stres i**

odabranih Hisense TV uređaja,  
poklon Soundbar! Zavirite u ponudu

poboljšati zdravlje tijekom  
besplatnog online programa s dr.  
Dispenzom

Sponsored by Midas 

Edukacijama kojima se usavršavaju i nadograđuju kapaciteti u sektoru ugostiteljstva, hotelijerstva i turizma, vrši valorizacija

lokalnih proizvoda kroz tradicionalna i kreativna jela, te u konačnici povezuje primarni poljoprivredni sektor s turističko-uslužnim djelatnostima, zapravo se podiže svijest o važnosti kvalitetne prehrane u svim društvenim sferama, ne samo u turizmu, te se grade temelji Istre kao enogastro destinacije. Primarni, poljoprivredno stočarski sektor te ribarstvo, izvor su namirnica za prehranu odnosno gastronomiju u širem smislu, osobito važno u kreiranju regije koja se jako povezuje sa svojim teritorijem, koji zauzvrat vraća vrhunske poljoprivredne proizvode, koji su po svojim nutritivnim karakteristikama jedinstveni u svijetu. Upravo tu jedinstvenost potrebno je vrijedno čuvati i istraživati jer se u njoj krije osnova prepoznatljivosti naspram drugih više ili manje poznatih gastronomija.

U vrijednim rukama kuhara ti proizvodi dobivaju nove vrijednosti kroz stare i nove okuse i mirise, čuvaju tradicionalnu istarsku kuhinju te opskrbljuju modernu i kreativnu, stvaraju dodanu vrijednost lokalnim proizvodima i osiguravaju opstanak u ruralnim istarskim krajevima, baštine istarske vrijednosti i istarski način života.

Ovogodišnji proljetni ciklus doživljava pravo osvježenje te u nekim tematikama potpuni zaokret s ciljem ponude novih edukacija, koje će potaknuti nove ideje i pokušati preokrenuti trendove kod lokalnih i regionalnih chefova te ostalih ugostiteljskih djelatnika. Tijekom ožujka i travnja održavat će se radionice pod vodstvom domaćih i inozemnih chefova, a svi zainteresirani moći će se prijaviti putem jednostavnog online obrasca - <https://eqci.azrri.hr>.

Na službenim web stranicama AZRRI-a i Edukacijsko gastronomskog centra uskoro će biti dostupan cjelokupni program proljetnih edukacija dok u nastavku donosimo najave.

„Kreativna gastronomija Tomaža Kavčiča“ bit će radionica koju će po prvi puta slovenski kuhar **Tomaž Kavčič** održati u Edukacijsko gastronomskom centru Istre i na kojoj će polaznicima predstaviti svoju filozofiju kuhanja i način rada.

Chef **Matija Bogdan** bavit će se tematikom vegetarijanske i veganske kuhinje, pri čemu će polaznicima predstaviti svoje viđenje istih. U Edukacijsko gastronomskom centru prepoznata je potreba za naprednim edukacijama vegetarijanske i veganske tematike s obzirom na sve veće zdravstvene ili trendovske zahtjeve gostiju. Na radionici „Šparuga, bljušt, veprin – samoniklo bilje iz Istre“, chef Matija Bogdan kreativno i atraktivno pozabaviti će se šparugom, bljuštom i veprinom pripremajući ih na potpuno nov i specifičan način, kao glavne namirnice ali i kao priloge u jelima, pokušavajući sačuvati sve njihove nutritivne vrijednosti.

U didaktičku kuhinju centra, po prvi puta će kročiti chef restorana ManO2 (Zagreb) **Hrvoje Kroflin**, gdje će održati radionicu kreativne gastronomije. Chef koji je slovio za najmlađu kuharsku senzaciju, približiti će polaznicima svoju filozofiju rada te podijeliti načine osmišljavanja inovativnih, oku primamljivih, nepcu očaravajućih jela, baziranih isključivo na sezonskim namirnicama i vrhunskim namirnicama.

„Jednostavne slastice za zajuttrak i doručak“ tema je koje će se profesionalno prihvatiti vrsni profesor slastičarstva Robert Perić. Radionica je namijenjena kako slastičarima tako i kuharima kojima je stalo da njihovi gosti kušaju svježije i samostalno pripremane slastice kao dio bogatog jutarnjeg buffeta. Druga kuharska radionica chefa **Roberta Perića** slične je tematike „Jednostavna

slana jela za zajutak“. Na ovoj radionici chef Perić pripremat će jednostavna slana jela temeljena na lokalnim namirnicama, proizašla iz tradicionalne istarske kuhinje, predstavljena na moderan i kreativan način

„Moderni reinterpetirani istarski deserti i kokteli s lokalnim alkoholima“ specifična je i trendovska radionica, koju će voditi već uhodani dvojac Maestro Choccolatier i chef **Robert Perić** i barmen **Igor Černjul**. Cilj radionice je modernizacija i reinterpetacija tradicionalnih istarskih deserata, valorizacija lokalnih namirnica u prezentaciji deserata te uparivanje deserata s koktelima na bazi lokalnih sastojaka. Radionica je namijenjena slastičarima i barmenima s ciljem uvođenja novih ideja u slastičarstvo i miksologiju kroz kreativnost i umjetnost u stvaranju deserata te kroz miješanje pića s lokalnim sastojcima i prezentacijom novih okusa.

Kako kuhati s dnevnim ulovom ribe? Kako kuhati bez jelovnika? Kako organizirati kuhinju ne znajući što će ribari uloviti i isporučiti? Kako zadovoljiti goste novim kreativnim jelima? Na ta i druga pitanja odgovor će dati chef **David Skoko** u svom jedinstvenom konceptu konobe „Batelina“, na radionici pod nazivom „Kreativna riblja kužina by David Skoko“. Na oko zabavna, no vrlo edukativna i poučna, ova radionica stavlja na dodatno iskušenje chefa Davida jer će se namirnice za ovu edukaciju nabavljati na dan odvijanja iste. „Istrian urban food“ tematika je radionice koja će dotaknuti pripreme jednostavnih i kreativnih jela sezonskog karaktera namijenjenih ugostiteljskim objektima u tipu bistroa, fast fooda i slično. Radionica je to koju će održati chef David, upravo zbog širokog spektra znanja te njegove posvećenosti ribljoj i morskoj tematici.

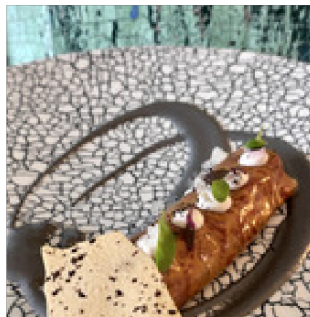
Lokalne namirnice u službi japanske kuhinje tematika je kojom će

se chef **Saša Pribičević** iz restorana **Matsunoki** (Mali Lošinj) baviti u ovogodišnjem proljetnom ciklusu. Chef Saša predstaviti će svoje jedinstveno znanje u pripremi i služenju japanske gastronomije. Japanska kuhinja etiketira se kao jednu od najzdravijih gastronomija zbog malog udjela masnoće i energije, a velikog udjela vlaknastih namirnica. Upravo je to model kojeg baštini chef Saša, koristeći mnogo lokalnih sirovina iz sjevernog Jadranskog mora te drugih tradicionalnih namirnica upakiranih u vrhunske okuse i mirise japanske kuhinje.

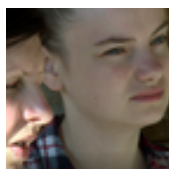
Gostoljubivost, usluga i doživljaj, vrijednosti zbog kojih se gosti vraćaju tematika je ove specijalizirane ugostiteljske radionice, koja će se održati pod vodstvom mentorice **Sanje Krmpotić**, te barmena Igora Černjula. Mentorica za gostoljubivost, lojalnost i zadržavanje gostiju u sektoru ugostiteljstva i turizma, Sanja Krmpotić u protekla dva ciklusa izazvala je oduševljenje polaznika, pa se u ovom ciklusu bavi prezentacijom vrijednosti zbog kojih se gosti vraćaju. Ova radionica unaprijeđena je kroz predstavljanje serviranja i pripreme jednostavnih koktela i vina na način da gostima to bude zanimljivo, koju će voditi Igor Černjul. Važnost pravilnog serviranja vina i alkohola dio je kulture stola koju je potrebno učiti i trenirati kako bi se proizvod pravilno predstavio gostima i vrednovao trud proizvođača.

Posljednjih godina umijeće pripreme pizza u velikom je porastu, osobito znanje u pripremi vrhunskog tijesta, ali i hrabrost u vrednovanju lokalnih namirnica i sirovina na nadjevima za pizze. Svakako jedna od vodećih institucija u tom umijeću je pizzeria „Premiata Fabbrica Pizza“ iz gradića Bassano del Grappa, odnosno **Massimo Fighetto** i **Michele Colpo**. U svojoj pizeriji njeguju umjetnost tijesta: „in pala“, „napoletano“, pirovo, kukuruzno, na kvascima, s „lievito madre“ te uz svoj jedinstveni pristup tijestima, vezani obvezom korištenja sezonskih i lokalnih namirnica, kreiraju vrhunske autorske pizze. U Istru dolaze s ciljem istraživanja

istarskih autohtonih namirnica i prezentacijom pizza na svoj osebujan i jedinstven način te će u proljetnom ciklusu održati radionicu „Autorske pize s istarskim karakterom“.



## Najnovije vijesti



**Kuću su im sravnili sa zemljom. Sad su našle posao u...**

🕒 01.04.2022 09:50 💬 0



**Danas više izliječenih nego zaraženih koronom u Istri**

🕒 01.04.2022 09:41 💬 0



**Istarski Jehovini svjedoci vraćaju se u svoje dvorane**

🕒 01.04.2022 09:07 💬 0



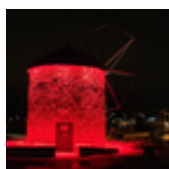
**Nakon dugotrajne suše pulske ulice natopila kiša (foto)**

🕒 01.04.2022 08:54 💬 0



**U rovinjskom Domu zdravlja o obnovi radiološke...**

🕒 01.04.2022 08:20 💬 0



**Općina Medulin pridružila se obilježavanju dana...**

🕒 01.04.2022 08:13 💬 0

## VIŠE S WEBA



Doktori su šokirani: bol u zglobovima nestati će jednom zauvijek. Samo ako...



Skinula je 16 kg u 8 dana i stane u robu iz srednje. Evo načina:



Radnici u zračnoj luci u šoku: Zagrepčanin se obogatio na bitcoinu i probao...



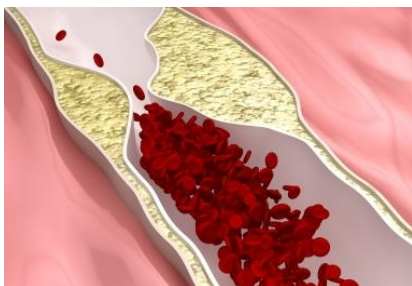
Saznajte kako nadići stres i poboljšati zdravlje tijekom besplatnog online programa s dr. Dispenzom



Obitelj iz Raba je otkrila metodu iz 1866. za 1500kn u 2 min



Ugrabite -20% popusta na odabrane Dormeo madrace i napokon napunite baterije



Jesu li i vaše žile začepjene? Pročistite ih!



Food Market by StoryGourmet - zabava za velike i male u Hali Zagreb



Uživajte u menijima poznatih restorana spravljenima od tradicijskih namirnica varaždinskoga kraja!





**Istarski Jehovini svjedoci vraćaju se u svoje dvorane**





**Reportaža iz Galižane: 'Imamo stotinjak neženja'**



**Općina Medulin pridružila se obilježavanju dana multiplog mijeloma**

Preporučiti

Podijeliti

One person recommends this. Be the first of your friends.

Tweetaj

Tweet

# Istarski Forum

Za sudjelovanje u Istarskom Forumu potrebna je prijava ili registracija i izrada profila

PRIJAVA

ili

REGISTRACIJA KORISNIČKOG RAČUNA

Komentari

0

ISTARSKI.NET

Postavi besplatan oglas

### Sadnice vinove loze izabella



20 kn

Grozdovi su veliki, posebnog mirisa i okusa, sadi se...

### Sadnice goji bobica, joste i ostalog



20 kn

Šaljemo poštom - pouzećem po 20 kn/kom. Prodaja i sk...

### !! KUPUJEM !! TOMOS MOPEDE, BT50, ATX, APN I OS...



500 kn

KUPUJEM Tomos mopede, BT50, E90,

### Drva za ogrijev



300 kn

Prodajem vrhunska drva za ogrijev extra povoljno i t...

## **KONTROLOR/KA KAMPA**

🕒 Do: 01.05.2022.

PULA-POLA, ISTARSKA ŽUPANIJA

## **REDAR/KA NA BAZENU**

🕒 Do: 01.05.2022.

PULA-POLA, ISTARSKA ŽUPANIJA

## **RADNIK/ICA U HORTIKULTURI**

🕒 Do: 01.05.2022.

PULA-POLA, ISTARSKA ŽUPANIJA

## **SLASTIČAR/KA**

🕒 Do: 01.05.2022.

PULA-POLA, ISTARSKA ŽUPANIJA

[POLITIKA](#) [GOSPODARSTVO](#) [SPORT](#) [CRNA KRONIKA](#) [KULTURA](#) [ZABAVA](#)

[PULJŠTINA](#) [BUJŠTINA](#) [BUZEŠTINA](#) [LABINŠTINA](#) [PAZINŠTINA](#) [POREŠTINA](#)

[ROVINJŠTINA](#)

[IMPRESSUM](#) [KONTAKT](#)

[OPĆI UVJETI KORIŠTENJA](#)

[POLITIKA ZAŠTITE PRIVATNOSTI](#)



Istarski.hr, 2022. Sva prava pridržana.