

Kult Plave Kamenice

Sve što stvarno trebate znati o gastronomiji



RECENZIJE RESTORANA BUZZ NAŠI IZBORI VINO LISTE MIKSOLOGIJA DORUČAK U KREKET
O NAMA KONTAKT

JAKI LINEUP U novom ciklusu AZRRI-jevih radionica za gastro profesionalce predaju Tomaž Kavčič, Matija Bogdan, Hrvoje Kroflin, David Skoko...



Vegeta Bio ima strateški problem: gura se u gastr...

Agencija za ruralni razvoj Istre (AZZRI) najavila je novi proljetni ciklus za restoranske kuhare, slastičare, menadžere i voditelje i konobare. Riječ je o najjačim radionicama ugostiteljske industrije koje se već šest godina održavaju u AZZRI-jevom lijepo uređenom gastronomskom centru kraj Pazina.

Dosad je kroz 170 radionica prošlo više od 2000 polaznika, a radionice je održalo više od trideset mentora, među kojima su bili gotovo svi najvažniji hrvatski chefovi. Dubinska promjena koju sa svakim pojedinim polaznikom u restorane i hotele donose AZZRI-jeve radionice već se vidi nakon šest godina, a vrijeme će još zornije pokazati rezultate ovog kontinuiranog rada. Cilj AZZRI-jevih radionica je kroz stručnu edukaciju na visokoj razini dizati kompetencije u ugostiteljstvu i turizmu i, jednako važno, promovirati lokalnu poljoprivredu i kulturu u gastronomiji.



Ovogodišnji ciklus donosi nove teme koje su u vrhu trendova svjetske restoranske industrije, teme koje se bave održivošću, tretmanom otpada, pristupom nultog kilometra is lično.

U ožujku i travnju održat će se XXX radionica koje će ponovno voditi hrvatski i strani stručnjaci. Na radionice mogu prijaviti **OVDJE**:. Na službenim web stranicama AZRRI-a i Edukacionog centra uskoro će biti dostupan cjelokupni program proljetnih edukacija. Izdvajamo teme i novih mentora.

BUZZ

Vegeta Bio ima strateški problem: gura se u gastr...

Kreativna gastronomija – chef Tomaž Kavčič (Gostilna pri Lojzetu/dvorac Zemono, Vipava)



Slovenski restoran Gostilna pri Lojzetu, smješten u lijepom dvorcu Zemono u Vipavi zahvaljujući talentu i osebnom stilu chefa Tomaža Kavčiča godinama je jedna od najboljih u regiji. Gospodin Kavčič kuha virtuozno, duhovito, s puno osviještenog, ciljanog hedonizma i iskorakom u modernu visoku kuhinju. Kreativna gastronomija precizno je pogođena. Prvi put dolazi u AZZRI-jev edukacijski centar kao mentor. Tomaž Kavčič polaznicima predstavlja filozofiju kuhanja i način rada.

BUZZ

Vegeta Bio ima strateški problem: gura se u gastr...

Šparuga, bljušt, veprin -samoniko bilje iz Istre -chef Matija Bogdan (ManO, Zagreb)

Matija Bogdan u zagrebačkom se restoranu ManO bavi više manje klasičnim fine diningom, ali riječ je o chefu sa značajnim iskustvom u pitanjima održivosti i afirmacije zapostavljenih namirnica, ponajviše na pozicijama sous-chefa i šefa istraživanja u londonskom restoranu Ledbury, poznatom po istraživanjima novih pristupa lokalnosti i autentičnosti. Matija Bogdan vodit će radionicu zapravo posvećenu vegetarijanskoj i veganskoj kuhinji s naglaskom na iskorištavanje lokalnog samoniklog bilja i inovativnu pripremu s fokusom na očuvanje nutritivnih vrijednosti bilja.

Kreativna gastronomija, chef Hrvoje Kroflin (ManO2, Zagreb)



BUZZ

Vegeta Bio ima
strateški problem:
gura se u gastr...

Još jedan utjecajni hrvatski chef prvi put dolazi održati radionicu u Istru. Hrvoje Kroflin, chef zagrebačkog Mana2, svoje menije gradi na osnovnim prirodnim elementima, fermentacijama i otvorenoj vatri. Riječ je o specifičnoj, vrlo kompleksnoj vrsti fine dininga koja zadnjih godina dobiva na statusu. Kroflin će polaznicima radionice predstaviti tehnike i estetiku kuhinje Mana2 s fokusom na sezonske i vrhunske namirnice.

Istrian Urban Food – Kreativna riblja kužina by David Skoko

Nekadašnji chef Bateline s AZRRI-jem surađuje od početaka njihovih gastronomskih aktivnosti. Njegove



važne teme kojom se bave. David Skoko s polaznicima će raditi na rješenjima za kuhinjski ulovom, kuhanje bez jelovnika, organizaciju kuhinje koja ovisi o ribarima i dnevnom pomiriti sa zahtjevima gostiju. Dosljedno temi, Skoko će namirnice za ovu radionicu održavanja. Tema radionice, Istrian urban food, bit će obrađena kroz jednostavnija, i mogu pripremati u jednostavnim lokalima poput bistrea, fast food kućica i slično.

BUZZ

Vegeta Bio ima strateški problem: gura se u gastr...

Lokalne namirnice u službi japanske kuhinje – chef Saša Pribičević (Matsunoki, hotel Bellevue, Mali Lošinj)

Saša Pribičević chef je jedinog vrhunskog japanskog restorana na jadranskim otocima. Matsunoki u hotelu Bellevue na Malom Lošinju. Pribičević je Matsunoki u samo godinu dana doveo na Michelinovu razinu, preciznim kuhanjem, rijetkim osjećajem za nijanse i razumijevanjem koje mu omogućuje da najbolje lokalne namirnice iz sjevernog Jadrana dosljedno provede kroz kanone japanske kuhinje. Formati japanske kuhinje toliko su popularni da polako postaju svojina svjetske gastronomije, što ih čini odličnim medijem za prevođenje lokalnih okusa i terroira na globalno razumljiv gastronomski jezik. Svoj će pristup i znanja na ovom području Pribičević podijeliti s polaznicima radionice.

Autorske pize s istarskim karakterom – Massimo Figheto i Michele Colpo, (Premiata Fabbrica Pizza, Bassano del Grappa)



BUZZ

Vegeta Bio ima
strateški problem:
gura se u gastr...

U svojoj pizzeriji naslonjenoj na stari most u gradiću u provinciji Vicenca, Figheto i Colpo istražuju sve mogućnosti pize. Njihov osebujni meni uključuje sve od ortodoksnih Napoletana do pizza od pira i bezkvasnih pizza. Jedino ograničenje koje si postavljaju jest da sve pize moraju biti napravljene sa sezonskim i lokalnim sastojcima. Premiata Fabbrica Pizza ima preporuku na listi 50 Top Pizza, a njeni pizzaioli u Pazinu će se baviti afirmacijom lokalnih namirnica kroz najpopularniji gastronomski format na svijetu, gourmet pize..

Jednostavne slastice i slana jela za zajuttrak i doručak – chef slastičar Rober Perić



BUZZ

Vegeta Bio ima
strateški problem:
gura se u gastr...

Još jedan stup AZZRI-jeva edukacijsog programa, istarski slasičar i čokolatijer Robert Perić, ovom će se ciklusu fokusirati na za turizam izuzetno važnu a često zanemarenu temu doručka. Hoteli znaju da prvi obrok u danu, dok su gosti odmorni i nezasićeni drugim informacijama, ima golemi potencijal brendiranja lokalne gastronomije. Kako kroz prvi obrok u danu iskoristiti taj potencijal. bit će glavni fokus Perićeve radionice, kroz jednostavna jela temeljena na istarskim namirnicama.

Moderni reinterpretirani istarski deserti i kokteli s lokalnim alkoholima. barmen Igor Černjul i chef Robert Perić

Ova trendovska radionica posvećena je uparivanju tradicionalnih istarskih slastica s desertima i koktelima inspiriranima tipičnim istarskim sastojcima.

Gostoljubivost, usluga i doživljaj, vrijednosti zbog kojih se gosti vraćaju – Sanja Krmpotić



BUZZ

Vegeta Bio ima
strateški problem:
gura se u gastr...



menadžementa u turizmu na Sveučilištu u Beču, pa se zaposlila u poznatoj i uspješnoj Katarina Line. Poslije Katarine godinama je radila u Dragi di Lovrana, da bi potom stigla u austrijskom restoranu Landhaus Bacher. Po povratku iz Austrije osnovala je Sagape konzaltingom u ugostiteljstvu i turizmu. Surađivala je s vinarijom Kozlović i nizom hrvatskih tvrtki. Ove godine vraća se na AZRRI-jeve radionice s barmenom Igorom Černjulom, temom: prezentacijom vrijednosti zbog kojih se gosti vraćaju, kroz jednostavne koktele i vina, preko pravilnog serviranja do ostalih ključnih elemenata posluživanja gostiju. Poseban fokus bit će na serviranju vina kao načinu predstavljanja lokalnog kraja i vrijednosti koju stvaraju vinari i vinogradari.

BUZZ

Vegeta Bio ima strateški problem: gura se u gastr...

VIŠE S WEBA



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



Starijima se zabranjuje vožnja javnim prijevozom od 7 do 10: "Oni će to razumjeti"



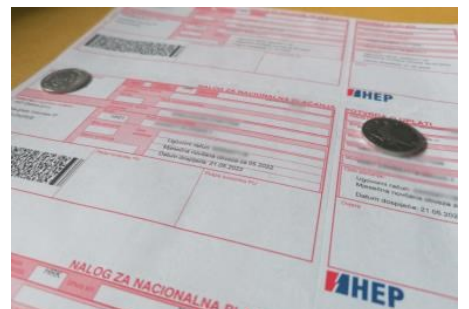
Novi milijunaši u Hrvatskoj: Oni koji su godinama čuvali kriptovalute, konačno ih mogu unovčiti uz pomoć Mastercard



Nordijska prehrana bolja je od mediteranske?



Umirovljenici, predajte zahtjev za besplatno dopunsko zdravstveno osiguranje!



Evo koliko veće račune za struju i plin možete očekivati od sutra

Sponsored by Midas

TOP LISTE



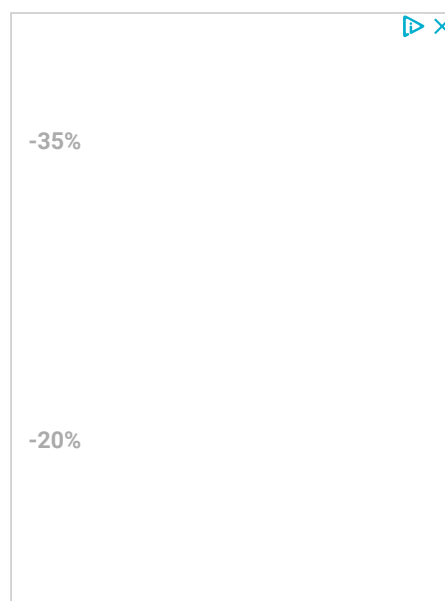
ULJE 2021/2022.

BUZZ

Vegeta Bio ima strateški problem: gura se u gastr...



MIKSOLOGIJA



-30%

BUZZ

Vegeta Bio ima
strateški problem:
gura se u gastr...

design & hosting Plavi Pixel © 2022. Kult Plave Kamenice. All rights reserved.

