



Teme: Direktor TZ Mali Lošinj, Grad Mali Lošinj,

Taste the Mediterranean uskoro se održava na Malom Lošinju, dolaze svjetski chefovi

OVOGODIŠNJE izdanje gastronomskog festivala Taste the Mediterranean održat će se od 11. do 14. rujna u Malom Lošinju, na Kvarneru, koji nosi titulu Europske regije gastronomije 2026.

Festival se po prvi put seli na Kvarner, nakon prethodnih izdanja u Šibeniku, Rovinju, na Hvaru i prošle godine u Splitu, kada smo ga i posjetili. Pokrenut je 2014. godine, iste godine kada je UNESCO uvrstio hrvatsku mediteransku prehranu na popis nematerijalne kulturne baštine. Do sada je okupio 158 chefova iz dvadesetak zemalja, uključujući nositelje Michelinovih zvjezdica, Gault&Millau priznanja, članove JRE udruženja te chefove iz restorana s liste 50 Best Restaurants.



>> Vlasnici kulturnih domaćih restorana: Naši ljudi nisu spremni jesti fine dining

>> Bili smo na Taste the Mediterranean večerama u Splitu, evo kako nam se sve svidjelo

>> Tea Mamut: Najveća zarada je na kavi i sladoledu, zato je Split pun sladoleda

Na ovogodišnjem festivalu sudjeluju domaći i međunarodni chefovi iz Italije, Francuske, Španjolske, Slovenije i Hrvatske. Među najavljenima su Marco Danelli, Michael Gollenz, Teresa Gutiérrez, Roko Nikolić, Dinko Lekić, Zdravka Grgić, Raffaele Ros i sommelierka Michela Berto, Jure Tomić i Ippei Uemura.

Ekskluzivne večere održavat će se u nekoliko lošinjskih restorana. U restoranu Alfred Keller (Boutique Hotel Alhambra), chef Michael Gollenz (Gault&Millau trofej Veliki chef sutrašnjice 2022) ugostit će chefa Raffaelea Rosa i sommelierku Michelu Berto iz restorana San Martino iz Veneta (1 Michelin zvjezdica).

U restoranu Bava Innovation (Hotel Bellevue), executive chef Roko Nikolić (Gault&Millau trofej Veliki chef sutrašnjice 2024) kuhat će sa španjolskom cheficom Teresom Gutiérrez iz restorana Azafrán u Villarrobledou (Michelin Bib Gourmand, JRE nagrada za europsku baštinu 2022).

U Konobi Cigale, smještenoj u uvali Čikat, kuhat će slovenski chef Jure Tomić (Ošterija Debeluh, 4 Gault&Millau toques) s domaćim chefom Dinkom Lekićem (2 toques). Restoran Bocca Vera i njegov vlasnik Drago Rančić bit će domaćini riblje večere u suradnji s japansko-francuskim chefom Ippeijem Uemurom iz restorana Tabi u Marseilleu (3 Gault&Millau toques, Michelin preporuka). Talijanski chef Marco Danelli iz Palazzetto My Venice gostovat će u Gastro Pubu Deveron, gdje će kuhati sa cheficom Zdravkom Grgić.

Program festivala uključuje i kulinarske radionice za učenike Srednje ugostiteljske škole Ambroza Haračića, kao i konferenciju za profesionalce iz turizma, ugostiteljstva i kulture, s naglaskom na očuvanje mediteranske prehrane baštine. Posebna konferencija održat će se 13. rujna u Muzeju Apoksiomena, s temama "Identitet na tanjuru - gastronomija kao pokretač za isticanje regije" i "Povratak korijenima - iskreno kuhanje bazirano na sezonskim, lokalnim namirnicama".

Otvorenje festivala uključuje i tzv. Apoksiomenov banket, koji priprema chef Adrijano Nikolić u suradnji s restoranom Za Kantuni. Jelovnik se temelji na namirnicama poput ribe, maslinovog ulja, žitarica i vina - sastojcima koji su se koristili i prije 2000 godina. Događaj je inspiriran brončanim kipom mladog atleta Apoksiomena, pronađenim 1997. u podmorju otoka Lošinja.

Na otvorenju će biti poslužen i Lošinjski krokant, tradicionalna slastica zaštićena kao nematerijalno kulturno dobro, koji je ušao u Guinnessovu knjigu rekorda. Tamo je zabilježen kao krokant od 14 katova, visok 2.73 metra, izrađen povodom 140 godina turizma na otoku. Na festivalu će se predstaviti manja verzija, koju će, prema običaju, chefovi svečano razbiti sabljom. Udruga vinara Kvarner Wines događaj će popratiti pjenušcem od 100% žlahtine.

Festival su na konferenciji za medije u hotelu Bellevue predstavili Dalibor Cvitković, direktor Turističke zajednice grada Malog Lošinja, Ingrid Badurina Danielsson, osnivačica i direktorica festivala, Irena Peršić Živadinov, direktorica Turističke zajednice Kvarnera i Zoran Pejović, član Uprave Jadranka turizam d.o.o., čiji su Lošinj Hotels & Villas domaćini festivala.

"TTM već godinama promovira Hrvatsku kao poželjnu mediteransku destinaciju, okupljajući vodeće svjetske i domaće chefove. Posebno nas veseli da se ovogodišnji festival održava prvi put na Kvarneru, povodom prestižne titule 'Kvarner, Europska regija gastronomije 2026.' koja je zaslužno pripala ovoj jedinstvenoj destinaciji", rekla je Ingrid Badurina Danielsson, osnivačica i direktorica TTM festivala.

"Ponosni smo što se festival održava u vrijeme kada Lošinj slavi zlatno doba svoje pomorske povijesti. Krajem 19. stoljeća bio je treća luka na Jadranu po pomorstvu i brodogradnji. Ta se tradicija svake godine obilježava manifestacijom Losinava. Apoksiomen je pronađen upravo ovdje - na otoku koji je stoljećima poveznica južnog Mediterana, Grčke, sjevernog dijela Jadrana i Venecije", rekao je Dalibor Cvitković.

Dr. sc. Irena Peršić Živadinov za kraj je zaključila: "Festival Taste the Mediterranean ima izniman značaj za Kvarner jer potvrđuje ono što godinama gradimo - da je naša gastronomija mnogo više od hrane. Ovaj festival dio je strateški planiranih aktivnosti u sklopu Akcijskog plana razvoja gastronomije Kvarnera i snažan je uvod u godinu u kojoj Kvarner nosi prestižnu titulu Europske regije gastronomije. Dolaskom međunarodnih chefova, profesionalaca i stranih medija, festival postaje alat za globalnu promociju naše regije".

<https://www.index.hr/food/clanak/taste-the-mediterranean-uskoro-se-odrzava-na-malom-losinju-dolaze-svjetski-chefovi/2697351.aspx>

KLJUČNE RIJEČI:

#recepti,#mali lošinj,#indexrecepti,#indexfood,#taste the mediterranean

AUTOR:

Index Food