



Teme: Grad Mali Lošinj

Taste the Mediterranean: Cijeli Mali Lošinj kuha u ritmu Mediterana

Cijeli će grad tih dana disati u ritmu festivala, a Lošinjani i njihovi gosti moći će kušati kreativne interpretacije otočnih namirnica, svježih ribe i plodova mora, kvarnerskih vina, aromatičnog bilja, lošinskih agruma i mediteranskih klasika.

U Diana Steakhouseu u uvali Čikat poslužuju se carpaccio od crvenih i bijelih gamera, juneća tagliata na rukoli i kruška u crvenom vinu, uz čašu malvazije.

Konoba Cigale na stol donosi tartar od jadranskog gofa sa smokvom, maslinovim uljem i narančom, mariniranog kostelja na žaru te mousse od skute i bosiljka.

U restoranu BoccaVera na rivi posebno se izdvaja Pescatore, odrezak ribe po izboru chefa, pripremljen mantecato tehnikom, uz kremu od batata i blitvu na dalmatinski te desert od naranči, badema i čokolade.

U Deveron Gastro Pubu nude carpaccio od bijele ribe, rižoto od dehidriranih lošinskih agruma s tartarom od kvarnerskog škampa i panna cotta s džemom od lošinske naranče, dok Za Kantuni poslužuju lošinsku riblju maneštru i steak od plavorepe tune s orzotom od komorača te kremu od skute s lošinskim agrumima i maslinovim uljem.

Noštromo nudi klasiku u profinjenom izdanju: carpaccio od tune, file brancina u krusti s aromatiziranim krumpirom i mousse od bijele čokolade na zemlji od maslinova ulja.

U Draga Pizzi stiže Pizza Mediterana s inćunima, mozzarellom di bufala, taggiasca maslinama, limunovom koricom i bosiljkom, uz tiramisu i Limoncello Spritz.

Moby Dick Gelateria za festival je osmislila sladoledni kup "Dobrodošli na Kvarner", spoj skute s karameliziranom smokvom i kandiranim narančama, Fior di Latte sladoleda s lošinskim krokantom te kreme od limuna i pistacija, uz Momjanski muškat.

Osim prigodne ponude gradskih restorana, festival donosi dvije ekskluzivne gala večere. U petak, 11. rujna, u restoranu Alfred Keller boutique hotela Alhambra talijanski chef Peter Brunel gostuje kod Daniela Skokića, a njihovu četveroručnu večeru prate vina Marine Cvetić Masciarelli i selekcija najboljih vina Kvarnera. U subotu, 12. rujna, na terasi hotela Bellevue prvi će put zajedno kuhati četvorica nositelja titule Gault&Millau Chef godine: Marijo Curić, Marko Đurašević, Rudi Štefan i Stiven Vunić, uz jelovnik od devet sljedova.

Festival uključuje i radionice za učenike Srednje škole Ambroza Haračića, koje će voditi grčka chefica Georgia Koutsoukou, norveški chef Tommi Bjørnsen s Lofotena, talijanski chef Peter Brunel te domaći chefovi Adam Rajndl, Marin Banović, Marko Đurašević i Rudi Štefan. Na programu su i paneli o ulozi chefova te gastronomiji u novom dobu poljoprivrede i turizma. Svečano otvorenje 10. rujna održava se u lošinskoj Ribarnici, uz gostujuće chefove, Kvarner Wines, Vinariju Josić i japansko-francuskog chefa Ippeija Uemuru, koji će pokazati tradicionalnu vještinu filetiranja tune. Detaljan program festivala, kompletni festivalski meniji, radno vrijeme restorana i cijene dostupni su na web stranici Taste the Mediterranean.

MAMAGER

Life

Taste the
Mediterranean: Cijeli
Mali Lošinj kuha u ritmu
Mediterana

Veliki kulturno-razdvojni na Malom Lošinj
sati dočeka 14. Festivala Taste The
Mediterranean. Osim što će ovaj
mediteranski gastronomski festival od 9. do
14. rujna u Mali Lošinj doneti najpoznatije
chefove, vinare i poljoprivrednike u regiji
gastroonomije, festival će se započeti i na
okolicama cijelog grada. U sklopu ponude
Mediterana na Francuza, među lošinskih
restorana, konoba, pizzerija i gelaterija



<https://mamager.hr/life/taste-the-mediterranean-cijeli-mali-losinj-kuha-u-ritmu-mediterana/>

KLJUČNE RIJEČI:

AUTOR:

NN