Evidencijski broj / Article ID: Vrsta novine / Frequency:

21641745 Dnevna

Zemlja porijekla / Country of origin: Hrvatska

Rubrika / Section:



Quando il Quarnero si mette in tavola

Il titolo di Regione Europea della gastronomia 2026 (European Region of Gastronomy 2026) non è un'etichetta da mettere sullo scaffale e lasciar prendere polvere. Il Quarnero ha deciso di farselo cucinare addosso, piatto dopo piatto, calice dopo calice. E il festival Assaggia il Mediterraneo (Taste the Mediterranean). sbarcato quest'anno per la prima volta a Lussinpiccolo, è stata la prova generale: riuscita. Dal 11 al 16 settembre, musei trasformati in sale da banchetto. chef stellati mescolati con cuochi locali, studenti a bottega dei grandi nomi della cucina mediterranea. Un intreccio di sapori e saperi che ha mostrato senza slogan e senza effetti

speciali - perché questa regione non ha solo ricevuto un titolo, ma lo incarna.

L'apertura al Museo dedicato dell'Apoxyómenos ha avuto il sapore dell'archeologia gastronomica: banchetto antico in versione contemporanea, vini quarnerini a far da colonna sonora. Poi le serate con i Michelin star chef - dall'italiano Marco Danelli alla spagnola Teresa Gutiérrez, dal franco-giapponese di Tokyo Ippei Uemura fino all'austriaco Michael Gollenz hanno acceso i riflettori su una cucina che non si limita a ripetere la tradizione, ma la rilancia. A sottolinearlo è stata Irena Peršić Živadinov, direttrice dell'Ente del Turismo del Quarnaro: "Taste



the Mediterranean riflette la nostra visione di turismo fondato su autenticità e sostenibilità. È la migliore introduzione al 2026, quando il Quarnaro sarà ufficialmente Regione Europea della Gastronomia". Non solo chef e calici, quindi. Al contempo, in programma

anche il festival che più di ogni altra manifestazione risalta la lunga tradizione marinara di Lussino: la Losinava. E tutto ciò per ricordare che mare e cibo da queste parti vanno a braccetto. A tal proposito un capitolo a sé lo ha meritato l'iniziativa Mediterranean Women

A Lussinpiccolo il festival Taste the Mediterranean ha dimostrato che la Regione Europea della Gastronomia è già realtà

Chefs, che nel programma del festival ha dato spazio alle voci femminili del mondo del vino. Tra queste, si è distinta Egle Katunar della Casa del vino Ivan Katunar, che ha presentato due novità di pregio: il nuovo spumante naturale rosato Rožica e il raffinato vino rosso semidolce Kvarnero. A raccontarne le caratteristiche e il valore identitario è stato Žarko Stilin, sommelier e direttore dell'associazione Kvarner Wines. Il festival si è chiuso con una conferenza che ha ribadito l'ovvio: la gastronomia qui non è un contorno, ma un'identità. Perché il Quarnaro non diventerà Regione Europea della Gastronomia. Lo è già. (lž)