



Teme: Grad Mali Lošinj, Turisti ka zajednica grada

KeyQ+ kandidiran za Najbolji EU projekt u Hrvatskoj

Ovaj vrtuljak zahtijeva JavaScript

AZRRI-Agencija za ruralni razvoj Istre, u utorak 14. rujna 2021. godine u prostorijama edukacijske kuhinje KeyQ+ GASTRO PUNKT na 1. katu pulske tržnice održala je predstavljanje uspješno implementiranog europskog projekta KeyQ+: Kultura i turizam kao ključevi kvalitete za prekogranični razvoj Italije i Hrvatske.

Projekt KeyQ+ je zbog svoje značajne važnosti za Istarsku županiju u pogledu obogaćivanja turističke ponude temeljene na kulturnoj i gastronomskoj baštini te uspostave didaktičke kuhinje u sklopu Tržnice Pula, kandidiran u izboru za Najbolji EU projekt u Hrvatskoj te je zajedno s 32 projekta ušao je u finale izbora.

U nastojanju direktora Tržnice d.o.o. Pula Renata Perca, gradonačelnika Grada Pule Filipa Zorića, direktora AZRRI-ja Igora Merlića i pročelnika UO za poljoprivredu Istarske županije Ezia Pinzana te ostale uvažene goste i predstavnike medija, istaknute su sve aktivnosti i važnost ovog projekta.

Uvodne riječi i dobrodošlice uputio je direktor Tržnice Perca te opisao viziju koju je imao da „oživi“ 1. kat zgrade tržnice te se zahvalio na izuzetno dobroj suradnji s Gradom Pulom i AZRRI-jem koja je i rezultirala realizacijom edukativne kuhinje KeyQ+ GASTRO PUNKT – vrlo rado posjećena lokacija svih renomiranih chefova Istre ali i onih koji će to možda tek postati. Gradonačelnik Zorić je izrazio podršku projektu te pozvao građane da se u što većem broju odazovu i glasaju za ovaj pulski projekt.

„Vrlo je važno da kroz ovaj projekt i slične aktivnosti donosimo najzdravije i najbolje na stolove domaćih ljudi ali i stranih gostiju, a to su naši autohtoni istarski proizvodi i namirnice,“ napomenuo je pročelnik Pinzana te istaknuo da će Županijskoj agenciji za ruralni razvoj Istre te svima uključeni u projekt. Želja je da se kandidira što više sličnih kvalitetnih projekata i u budućnosti.

„Ovo je realan, konkretan primjer rezultata našeg EU projekta. Edukativna kuhinja koja se nalazi iza nas je realizirana u sklopu projekta KeyQ+ te sada ova lokacija postaje mjesto u kojemu se educiraju brojni mladi, ali i oni stariji, koji će vjerojatno postati dobri djelatnici u lokalnoj gastronomiji. No, i ne samo to, ovo postaje mjesto koje može biti na ponos Pule i Istre jer se, kroz aktivnosti koje se rade u ovoj kuhinji, jednostavno promoviraju autohtona jela, namirnice te istarski vrhunski proizvodi,“ naglasio je direktor AZRRI-ja Merlić te pozvao sve građane da sudjeluju u glasanju i daju svoj glas projektu KeyQ+, a glasati se može na linku <https://www.jutarnji.hr/vijesti/hrvatska/između-31-eu-projekta-biramo-najbolji-glasajte-za-svoje-favorite-15101853>.

Portal župan.hr u suradnji s Jutarnjim listom, Hrvatskom zajednicom županija i Uredom Europskog parlamenta u Hrvatskoj, a uz pokroviteljstvo Ministarstva regionalnog razvoja i fondova EU, drugu godinu za redom organizira izbor za Najbolji EU projekt u četiri kategorije. Među 32 projekta koji su ušli u finale izbora za Najbolji EU projekt je KeyQ+, koji je predložen od strane Javne ustanove Regionalni koordinator Istarske županije za europske programe i fondove unutar kategorije Doprinos prekogranične suradnje.

Cilj današnjeg događanja bio je predstavljanje relevantnog primjera jedinstvenog turističkog proizvoda odnosno



uspostavljene didaktičke kuhinje KeyQ+ GASTRO PUNKT u sklopu Tržnice Pula koja je nakon završetka projekta postala referentna točka za profesionalce, turiste i građane zainteresirane za kulturu i gastronomiju. Poznata istarska chefica ujedno i nagrađena nagradom veliki chef sutrašnjice od strane Gault&Millau Croatia 2021., Marina Gaši u pokaznoj edukacijskoj kuhinji pripremala je kreativna jela na bazi lokalnih namirnica.

AZRRRI-Agencija za ruralni razvoj Istre provodila je KeyQ+ u ulozi vodećeg partnera u razdoblju od 1.1.2018. do 30.09.2019. godine te usuradnji s hrvatsko-talijanskim partnerstvom, među kojima su Grad Pula, Tržnica d.o.o. Pula i Turistička zajednica grada Malog Lošinja. KeyQ+ je kapitalizirao iskustva projekta KeyQ, financiranog u okviru Programa Jadranska prekogranična suradnja, u sklopu kojeg je osnovan Edukacijski gastronomski centar Istre, koji danas djeluje kao platforma za vrednovanje i promociju istarske gastronomije.

Uspješnom provedbom projekta KeyQ+ pridonijelo se stvaranju uvjeta za kreiranje integrirane turističke ponude prekograničnog područja koje obuhvaća bogatu kulturnu i gastronomsku baštinu. Osim uspostave didaktičke kuhinje u sklopu Tržnice Pula, projekt je pridonio usavršavanju ljudskih potencijala turističko-ugostiteljskog sektora putem didaktičkih programa i radionica razmjene iskustava, što se pokazalo od izuzetne važnosti za valorizaciju hrvatske gastronomije.

https://www.vodnjanski.info/keyq-kandidiran-za-najbolji-eu-projekt-u-hrvatskoj/?utm_source=rss&utm_medium=rss&utm_campaign=keyq-kandidiran-za-najbolji-eu-projekt-u-hrvatskoj

KLJUČNE RIJEČI:

AUTOR:

by Vodnjanski igr