



Teme: Direktor TZ Mali Lošinj, Grad Mali Lošinj,

Fešta lošinjske kuhinje: gastro mjesec na otoku Lošinj

U organizaciji Turističke zajednice Grada Malog Lošinja i Grada Malog Lošinja, etnaest lošinjskih restorana od 27. travnja do 31. svibnja 2023. godine nudit će po dva jelovnika lošinjske kuhinje (riblji i mesni), po atraktivnim cijenama. Aromatično samoniklo za insko bilje, divlje šparoge, svježe ribe i plodovi mora, oto na janjetina i divlja iz obližnjih šuma, u interpretaciji lošinjskih chefova koji kroz okuse pričaju o svom otoku, dodatno motiviraju na posjet Lošinj.

U organizaciji Turističke zajednice Grada Malog Lošinja i Grada Malog Lošinja, etnaest lošinjskih restorana od 27. travnja do 31. svibnja 2023. godine nudit će po dva jelovnika lošinjske kuhinje (riblji i mesni), po atraktivnim cijenama. Aromatično samoniklo za insko bilje, divlje šparoge, svježe ribe i plodovi mora, oto na janjetina i divlja iz obližnjih šuma, u interpretaciji lošinjskih chefova koji kroz okuse pričaju o svom otoku, dodatno motiviraju na posjet Lošinj.



„Fešta lošinjske kuhinje je već 15 godina dio destinacijske ponude. Cilj je posjetiteljima, ali i stanovnicima prezentirati specijalnu gastro priču te im omogućiti doživljaj okusa Lošinja koji reflektira bogato gastronomsko nasljeđe u receptima i izvorne okuse lošinjskih namirnica. Na ovaj način potičemo i promoviramo lokalnu gastronomiju te obogaćujemo destinacijsku ponudu, ali i stvaramo dodatni motiv dolaska“, smatra direktor Turističke zajednice Grada Malog Lošinja Dalibor Cvitković.

Među atraktivnim delicijama koje se na Lošinj nude su i: Zalogaji od kozje skute i šparoga; Sir u škartocu s aromatičnim lošinjskim biljem; Domaći i saur od srdela i lošinjskog bilja; Dimljeni file plave ribe na rukoli; Hobotnica s bobom i koromačem; Jadranski inćuni marinirani u malvaziji s mladim motarom; Krem juha od rakova; Trlje od kamena; File lokarde s mirisnom palentom u umaku od otognog bilja; File brancina u korici od krušnih mrvica s lošinjskim biljem; Brancin kuhan u maslinovom ulju i vinu žlahtini s krumpirom; Brudet od sipe s palentom; Paté od otokijanjetine i jetre; Janjetina i but u crnom vinu i njoki s lošinjskim aromatičnim biljem; Janjetina i kotlet s pireom od lošinjskog boba; Oto na divlja s domaćim njokima s komoračem; Gulaš od creske divljači i s domaćim njokima; Špikovan but creskog vepra s pljukancima; Žgvacet od lošinjske divljači i marinirane u zašinskim travama s domaćim njokima; Torta s ružmarinom i maslinovim uljem; Krafi s umakom od šumskog voća i terana; Fantazija od mlade skute i meda; Tart od lošinjskih limuna; Panna cotta s lavandom i bosiljkom.

U raznovrsnim specijalitetima, možete uživati u sljedećim restoranima: restoran Artatore, restoran Baracuda, restoran Bocca Vera, Borik Mediterranean Bar, Gastro Pub Deveron, restoran Diana, restoran Eki, Lanterna Grill, restoran Nautika Lošinj, konoba Silvana, restoran Silver Bay, restoran Televrin, restoran Veli žal te restoran Za Kantuni.

Na otvorenju, uz restorane svoju će ponudu prezentirati i vinari: Komadina s Lošinja, Valenta, Apolitico i Katunar.

Također, ove godine svi koji kušaju jela, fotografiraju ih i objave na svojim društvenim mrežama uz #LosinjFoodFestival mogu osvojiti jednu od nagrada: Dolphin Watching Tour, Tematski vidikovac Providenca, Muzej Apoksiomena i Osorski vremenoplov, Romantična večera i Wellness tretman.

KLJU NE RIJE I:

AUTOR:
PR