



Kultura i turizam za prekogranični razvoj Italije i Hrvatske

Talijani i Lošinjani kuhali zajedno

Predstavili su sljedeće specijalitete; Carpaccio od brancina s dresingom od slane ribe, morski pas sa sezamom na žaru te kolač od sira u izvedbi lošinjskog kuhara Nemanje Simića te roladu kuhanu u krpi i Jotu u izvedbi Benita Colmania (Cividale del Friuli, Udine)

MALI LOŠINJ » U sklopu projekta »KEYQ+: Kultura i turizam kao ključevi kvalitete za prekogranični razvoj Italije i Hrvatske«, u restoranu malološinjskog Hotela Aurora održana je kulinarska radionica.

Nakon inicijalnog djela u kojem je direktor Turističke zajednice Grada Malog Lošinja Dalibor Cvitković predstavio projekt, zatim izlaganja recepata i degustacije sudionici su razmijenili svoja kulinarska umijeća i iskustva. S ciljem prekogranične razmjene iskustva o proizvodima i receptima, dva kuhara (edukatora) predstavili su sljedeće specijalitete; Carpaccio od brancina s dresingom od slane ribe, morski pas sa sezamom na žaru te kolač od sira u izvedbi lošinjskog kuhara Nemanje Simića i roladu kuhanu u krpi i Jotu u izvedbi Benita Colmania (Cividale del Friuli, Udine).

Radionica je besplatna za sve sudionike, a pozvani su ugostiteljski djelatnici (kuhari, konobari i drugi), učenici i profesori turističko ugostiteljskih škola, treneri te edukatori iz ostalih obrazovnih ustanova u

sektoru ugostiteljstva.

Tipična trščanska kuhinja

Talijanski chef Benito Colmani zahvalio je na domaćinstvu i izrazio zadovoljstvo što je imao prilike sudjelovati na projektu u kojem svatko donosi dio svoje kulturne tradicije kroz specijalitete koje predstavlja. Sretan sam i ponosan što sam imao priliku predstaviti kulinarsko iskustvo i tradiciju tipične Trščanske kuhinje. Učenicima koji su nas danas pratili poručujem da su odabrali najljepše i najteže zanimanje koje pruža veliko zadovoljstvo, ali i velika odricanja.

Ovaj projekt sadrži jako dobar i kvalitetan program. Svidjela mi se suradnja s talijanskim kolegom chefom Benitom koji nas je naučio novo tradicionalno jelo. Također mi je drago da su nam se priključili ugostitelji, profesori i učenici te se nadam i radujem da ćemo u budućnosti biti svjedoci što većem broju ovakvih radionica, smatra lošinjski chef Nemanja Simić.

Inače, Key Q+ projekt je s ciljem povećanje turističke ponude prekograničnog



područja razvojem jedinstvenog turističkog proizvoda na bazi zajedničke kulturne i kulinarske baštine koja povezuje hrvatske i talijanske pogranične regije te istraživanje i otkrivanje okusa, mirisa i običaja ruralnih područja koje okružuju sjever Jadrana. Glavni rezultati projekta bit će gastronomski vodič i turistički itinerer, didaktički programi i radionice razmjene iskustava namijenjeni djelatnicima turističko-ugostiteljskog sektora prekograničnog područja, kao i stvaranje sedam Key Q+ mjesta koji će predstavljati refe-

rentne točke za profesionalce, turiste i građane zainteresirane za kulturu i gastronomiju.

Gastronomska kultura područja

Turistička zajednica Grada Malog Lošinja jedan je od 9 hrvatsko – talijanskih partnera na projektu dok je glavni partner AZRRI d.o.o. Pazin – Agencija za ruralni razvoj Istre. Buduće KeyQ+ točke bit će povezane u mrežu centra gastronomske kulture područja, a uključivat će Edukacijski gastronomski centar Istre na Gortanovom brijegu kraj

Pazina, zgradu Tržnice Pula iz razdoblja Austrougarske, Muzej Apoksiomena u Malom Lošinju, povijesnu arhitektonsku zgradu u Opicini »Brod slobode koji je skrenuo na istok«, srednjovjekovnu didaktičku kuhinju u gradu Cividale del Friuli, Vinsku nacionalnu izložbu u Pramaggioreu, te Casa Artusi – Muzej gastronomije u Forlimpopoliju. Rezultati projekta bit će promovirani kroz 7 KeyQ+ Festivala organiziranih u pred i posezoni koji će okupiti sve relevantne dionike u sektoru kulture i turizma.(zl)