



***EDUKACIJSKI GASTRONOMSKI CENTAR ISTRE
KEY Q: KLJUČ KVALITETE ISTARSKE GASTRONOMIJE***

**JESENSKI CIKLUS EDUKACIJSKO - KUHARSKIH RADIONICA ZA
UGOSTITELJE 2018.**

Poštovani,

ovim putem pozivamo Vas i ostale obrtničke komore Hrvatske na suradnju te u nastavku Vam donosimo najavu jesenskog ciklusa edukacijsko - kuharskih radionica koje se odvijaju u Edukacijskom gastronomskom centru Istre te kratki uvod u naše poslovanje.

AZRRI Agencija za ruralni razvoj Istre d.o.o., uspješno je provela proljetni ciklus edukacijsko - kuharskih radionica za ugostitelje, kuhare i hotelijere s impozantnim brojkama, 21 kuharska radionica s više od 200 sudionika. U Edukacijskom gastronomskom centru Istre, kroz tri godine, provedeno je više od 80 tematskih radionica u kojima je sudjelovalo više od 900 ugostiteljskih djelatnika. Napredak se očituje u svakom novom ciklusu radionica, zbog čega velika zahvala ide partnerima projekta (Hrvatska obrtnička komora - Obrtnička komora Istarske županije, Hrvatska gospodarska komora - Županijska komora Pula, Upravni odjel za poljoprivredu, šumarstvo, lovstvo, ribarstvo i vodoprivredu, Upravni odjel za turizam i Turistička zajednica Istarske županije), koji od početka sudjeluju u projektu kontinuirane edukacije ugostiteljsko hotelijerskog sektora i valorizacije poljoprivredno - prehrambenih proizvoda Istre.

S velikim ponosom Vam najavljujemo skori početak ovogodišnjeg jesenskog ciklusa edukacijsko - kuharskih radionica koje će se odvijati tijekom listopada, studenog i prosinca pod vodstvom poznatih imena u gastronomiji te se nadamo posjećenosti ugostitelja i kuhara s Vašeg područja.

U Edukacijskom gastronomskom centru Istre, po prvi puta će gostovati chef Ivan Zidar, začetnik gastronomskog hita „Mason burger and stuff“, koji će voditi radionicu „*Burgeri by Ivan Zidar*“. Još jedan poseban novitet jest chef Hrvoje Zirojević, poznat po svojoj sposobnosti oživljavanja različitih kultura na tanjuru te u jesenskom ciklusu će voditi radionicu „*Kreativna riblja kuhinja*“.

Veliki naglasak u ovogodišnjem jesenskom ciklusu je stavljen na gastronomiju ekoloških proizvoda Istre te njihovo kreativno iskorištavanje u gastronomiji. Uz radionicu „*Čokoladne instalacije i dekoracije*“, executive chef Robert Perić vodit će i radionicu „*Ekološki proizvodi Istre*“. Chef Emanuele Scarello, nositelj dvije Michelinove zvjezdice te vlasnik restorana Agli Amici dal 1887, također će se pozabaviti temom ekoloških proizvoda no on će voditi radionicu „*Michelin kuhinja s ekološkim proizvodima Istre*“.

Chef David Skoko, poznat po ribljoj tematici u svojoj kuhinji, vodit će radionice „*Plava riba od glave do repa*“ te „*Gastronomija jadranskih muzgavaca*“. Već znani, chef konzultant Marijo Čepek, u jesenskom ciklusu će se pozabaviti interesantnom i prijeko potrebnom kuharskom tehnikom i to na radionici „*Mis en place*“. Također, chef Marijo će voditi radionicu „*Kreativna vegetarijanska gastronomija*“.

U proljetnom ciklusu 2018. godine, chefovi Tomislav Škunca i Dragan Dragojlović, prvi educirani stilisti hrane u Hrvatskoj (Styling Food), izazvali su veliku zainteresiranost polaznika te upravo zbog toga će ponovno održati radionicu „*Food dizajn*“. Ovaj kreativni dvojac vodit će radionicu „*Konzerviranje hrane*“, na kojoj će se veliki naglasak staviti na pravilne načine konzervacije namirnica.

Posebnom tematikom školjkaša će se baviti chef Robert Perić, koji će održati posljednju radionicu u jesenskom ciklusu, „*Kreativna radionica školjki i školjkaša*“.

Edukacijsko gastronomski centar Istre, djeluje u sklopu Agencije za ruralni razvoj Istre d.o.o., koji za glavni cilj ima stvoriti platformu za valorizaciju istarske gastronomije s posebnim naglaskom na vrednovanje lokalnih, poljoprivredno prehrambenih proizvoda Istre, ali i Hrvatske.

Upotreba lokalnih namirnica u jelovnicima restorana, konoba i hotela preduvjet je za organizirani uzgoj i plasman lokalnih proizvoda koji za krajnji cilj imaju predstavljanje kvalitete istarske, ali i hrvatske gastronomije, ali i podizanje svijesti o kvaliteti prehrane u svakodnevnom životu kao i u vrtićima, školama i drugim institucijama u Hrvatskoj.

Educirani kuhari najbolji su „alat“ za valorizaciju i promociju lokalnih sirovina i namirnica te upravo kontinuirana edukacija ugostiteljskog osoblja je preduvjet kontinuiranog napretka i prepoznavanja istarske i u konačnici hrvatske gastronomije.