



## **KEY Q: KLJUČ KVALITETE ISTARKE GASTRONOMIJE**

### **PROLJETNI CIKLUS EDUKACIJSKO - KUHARSKIH RADIONICA ZA UGOSTITELJE 2022.**

Poštovani,

u Edukacijsko gastronomskom centru Istre, koji djeluje u sklopu AZRRI-Agencije za ruralni razvoj Istre, organiziraju se radionice s ciljem kontinuirane edukacije ljudskih potencijala sektora ugostiteljstva, hotelijerstva i turizma. Ovogodišnji proljetni ciklus doživljava pravo osvježenje te u nekim tematikama potpuni zaokret s ciljem ponude novih edukacija, koje će potaknuti nove ideje i pokušati preokrenuti trendove kod lokalnih i regionalnih chefova te ostalih ugostiteljskih djelatnika. Tijekom ožujka i travnja 2022. godine održavat će se radionice pod vodstvom poznatih domaćih i inozemnih chefova.

U nastavku Vam donosimo proljetni program edukacijsko-kuharskih radionica za 2022. godinu.

## **PROLJETNI CIKLUS EDUKACIJSKO KUHARSKIH RADIONICA 2022.**

### **1. Kreativna gastronomija Tomaža Kavčiča**

Tomaž Kavčič, chef konobe Gostilna pri Lojzetu, Dvorec Zemono (Slovenija)

**Točan datum u najavi**

**CIJENA: 1.000,00 kn**

Chef Tomaž Kavčič četvrta je generacija vlasnika gostionice "Pri Lojzetu", koja se preselila u Zemono dvorac 1997. godine. Dvorac je smješten u Vipavskoj dolini, metaforički nazvanoj „slovenska Venecija“, koja je okružena brojnim prirodnim i kulturnim znamenitostima. Filozofiju rada crpi upravo iz prirode kojom je okružen te zbog tog razloga gostima nudi lokalnu i sezonsku hranu na križanju mediteranskog, alpskog i dinarskog te germanskog, latinskog i slavenskog svijeta. Njegova definicija kuhanja jest baziranje pripreme na jednom osnovnom sastojku, njegova obrada, pritom pazeći da ne izgubi srž te namirnice te posluživanje gosta tako da se vidi da je kuhar mislio na gosta. Jedini je slovenski pobjednik prestižne talijanske nagrade Zlatni kuhar (Cuoco d'oro), dobitnik je nagrade Sv. Fortunata, njegov restoran nagrađen je titulom najboljeg restorana u istočnoj i srednjoj Europi te ujedno i Michelinovom zvjezdicom.

Chef Tomaž je ujedno prvi i dugogodišnji predsjednik Slovenske sekcije The Jeunes Restaurateurs d'Europe i dobitnik Europske JRE nagrade za inovaciju 2017/2018. Radionica kreativne gastronomije, bit će prva edukacija koju će chef Tomaž Kavčić održati u Edukacijsko gastronomskom centru Istre i na kojoj će polaznicima predstaviti svoju filozofiju kuhanja i način rada, poštujući prije svega kvalitetne namirnice.

## **2. Vegetarijanska i veganska kuhinja Matije Bogdana**

Matija Bogdan, chef restorana Mano (Zagreb)

**15. ožujka 2022.**

**CIJENA: 750.00 kn**

U Edukacijsko gastronomskom centru prepoznata je potreba za naprednim edukacijama vegetarijanske i veganske tematike s obzirom na sve veće zdravstvene ili trendovske zahtjeve gostiju ugostiteljskih objekata u Istri ali i diljem Hrvatske. Vegetarijanska i veganska jela postala su dio svakodnevice, no kako bi chefovi i ugostitelji osvježili svoju ponudu ovakvih vrsta jela, ova radionica ima za zadatak pružiti im smjerove u pravilnom korištenju namirnica u kreiranju autentičnih jela. Zbog svoje posvećenosti kvalitetnim namirnicama te razvijenom osebujnom stilu fine dininga i zapadnoeuropskog pravca kuhinje, chef Matija Bogdan će polaznicima ove radionice predstaviti sve čari koje kriju vegetarijanska i veganska jela dodane vrijednosti. Chef Matija Bogdan ponovno gostuje u Edukacijsko gastronomskom centru nakon što je u prethodnom proljetnom ciklusu održao odličnu radionicu i zaintrigirao polaznike. Upravo je chef Matija idealan primjer kako su kuhanje i gastronomija poziv te da se s kvalitetnom edukacijom, vrhunskim namirnicama te pravilnim tehnikama mogu stvoriti čuda na tanjuru, koja oduševljavaju nepca. Njegova biografija sastoji se od stažiranja te rada u engleskim restoranima s dvije Michelinove zvjezdice, gdje je „ispekao“ zanat te usavršio svoje kuharske vještine.

## **3. Jednostavne slastice za zajutak i doručak**

Robert Perić, executive chef LF cateringa, Maestro Chocolatier, profesor slastičarstva ŠTUT Pula

**21. ožujka 2022.**

**CIJENA: 650.00 kn**

Ako je zajutak (doručak) najvažniji obrok u danu tada bi i jela odnosno slastice za zajutak trebale pratiti navedeni postulat. Sukladno navedenom, dugogodišnji predavač Edukacijsko gastronomskog centra, ujedno chef i profesor slastičarstva Robert Perić pripremat će razne slastice koje bi trebale krasiti jutarnji stol najboljih hotela, B&B-a, agroturizama i svih ostalih objekata koji pružaju doručak ili zajutak svojim gostima. Radionica je namijenjena kako slastičarima tako i kuharima kojima je stalo da njihovi gosti ujutro kušaju svježe i samostalno pripremane slastice kao dio bogatog jutarnjeg buffeta. Chef Robert Perić, poznat je kao pobornik kreativnog slastičarstva s naglaskom na lokalne namirnice, međutim iznimno je posvećen reinterpretaciji tradicionalnih ali i uobičajenih slastica, kojima daje potpuno novu dimenziju. Ova radionica ima za zadatak osvijestiti chefove, ugostitelje i hotelijere kako se na jednostavan način može upotpuniti ponuda jela za doručak, koje osim svoje sofisticiranosti, zapravo predstavljaju teritorij na kojem se pojedini ugostiteljski objekt nalazi. Upravo je to ono što daje dodanu vrijednost pojedinom objektu, koji će jednostavnim slasticama osvojiti i najzahtjevnija nepca.

## **4. Jednostavne slana jela za zajutak**

Robert Perić, executive chef LF cateringa, Maestro Chocolatier, profesor slastičarstva ŠTUT Pula

**28. ožujka 2022.**

**CIJENA: 650.00 kn**

Chef Robert Perić, na ovoj radionici bavit će se pripremom jednostavnih slanih jela temeljenih na lokalnim namirnicama, koja su proizašla iz tradicionalne istarske kuhinje, predstavljena na moderan i kreativan način. Važnost jutarnjeg objeda, slanog i slatkog, opisana je u svim publikacijama te promovirana od svih nutricionista. Zajutak je obrok koji je vrlo bitan, no u hrvatskim objektima su njegove mogućnosti vrlo slabo iskorištene, dok u inozemstvu posluje veliki broj specijaliziranih objekata koji nude upravo zajutak. S toga je vrlo važno i gostima svih objekata koji pružaju uslugu doručka, osigurati jedinstveni nutricionistički obrok s odmjerenom dozom istarskog karaktera, koja opisuje blagodat istarskog poluotoka. Tematika ove specijalizirane radionice po prvi puta se obrađuje te je ona rezultat istraživanja potreba ugostiteljskog sektora, koje je pokazalo kako su chefovima i ugostiteljima potrebne svježije ideje u kreiranju jednostavnih slanih jela za zajutak.

Polaznici ove radionice dobiti će uvid u različite načine pripreme slanih jela, koja kreiraju dodatnu ponudu različitih vrsta ugostiteljskih objekata.

## 5. Kreativna gastronomija by Hrvoje Kroflin

Hrvoje Kroflin, chef restorana Mano 2 (Zagreb)

**30. ožujka 2022.**

**CIJENA: 750,00 kn**

U kuhinju je kročio sa samo 16 godina, okružen ponajboljim chefovima izbrusio je svoj talent te je već s 19 godina postao voditeljem restorana. Slovio je za najmlađu kuharsku senzaciju, no to ga nije ponukalo u njegovim planovima te je narednih desetak godina radio na svojem usavršavanju, ujedno stažirao po vrhunskim talijanskim restoranima u Londonu. Chef Hrvoje Kroflin svoja znanja primjenjuje na sezonskim namirnicama ali i domaćim tradicionalnim jelima, kojima dodaje svoj štih i poseban šarm. Chef Hrvoje vodi jedan od najuglednijih hrvatskih restorana ManO2, gdje stvara svoje autorske kreacije. U didaktičku kuhinju Edukacijsko gastronomskog centra, chef Hrvoje će po prvi puta kročiti, gdje će održati radionicu kreativne gastronomije. Polaznicima radionice predstaviti će svoju filozofiju rada te podijeliti načine osmišljavanja inovativnih, oku primamljivih, nepcu očaravajućih jela, baziranih isključivo na sezonskim i vrhunskim namirnicama. Zbog svoje sposobnosti kreiranja jela kojima iskorištava puni potencijal pojedine namirnice, chef Hrvoje stvara neočekivane okuse i intenzivne teksture. Upravo ovom radionicom kreativne gastronomije želimo otvoriti novi vidike kuharima i vlasnicima različitih ugostiteljskih objekata, kako bi oni bili u mogućnosti samostalno istraživati granice pojedinih namirnica.

## 6. Moderni reinterpetirani istarski deserti i kokteli s lokalnim alkoholima

Robert Perić, executive chef LF cateringa, Maestro Chocolatier, profesor slastičarstva ŠTUT Pula i Igor Černjul, profesor ugostiteljstva Škola za turizam, ugostiteljstvo i trgovinu Pula

**04. travnja 2022.**

**CIJENA: 700,00 kn**

U proljetnom ciklusu te općenito u djelovanju Edukacijsko gastronomskog centra, po prvi puta će se održati specifična ugostiteljsko-kuharsko radionica koja će baviti osmišljavanjem autentičnih istarskih deserata koji se sljubljuju s koktelima istarskog karaktera. Cilj radionice je modernizacija i reinterpetacija tradicionalnih istarskih deserata, valorizacija lokalnih namirnica u prezentaciji deserata te uparivanje deserata s koktelima na bazi lokalnih sastojaka. Radionica je namijenjena slastičarima i barmenima s ciljem uvođenja novih ideja u slastičarstvo i miksologiju kroz kreativnost i umjetnost u stvaranju deserata te kroz miješanje pića s lokalnim sastojcima i prezentacijom novih okusa. Radionica će biti održana pod vodstvom zanimljivog kreativnog dua, Maestra Chocolatiera i profesora slastičarstva Roberta Perića i profesora ugostiteljstva Igora Černjula. Vjerujemo kako upravo ova radionica će djelatnicima ugostiteljsko-turističkog sektora pružiti edukaciju kojom će moći proširiti ponudu u svojim objektima kreativnim desertima i još ukusnijim koktelima istarskog podneblja.

## 7. Lokalne namirnice u službi japanske kuhinje

Saša Pribičević, chef restorana Matsunoki (Mali Lošinj)

**05. travnja 2022.**

**CIJENA: 700,00 kn**

Japanska kuhinja nadaleko je poznata u cijelom svijetu a od prije nekoliko godine posebno se predstavlja u restoranu Matsunoki na Malom Lošinj. Japansku kuhinju može se opisati kao prirodnu i harmoničnu, uz veliko poštovanje prema namirnici i prema samoj pripremi jela. Opisuje se kao jednu od najzdravijih gastronomija zbog malog udjela masnoće i energije, a velikog udjela vlaknastih namirnica. Upravo je to model kojeg baštini chef Saša Pribičević, koristeći mnogo lokalnih sirovina iz sjevernog Jadranskog mora te drugih tradicionalnih namirnica upakiranih u vrhunske okuse i mirise japanske kuhinje. U proljetnom ciklusu chef Saša Pribičević predstaviti će svoje jedinstveno znanje u pripremi i služenju japanske gastronomije. Ovom radionicom polaznici će se upoznati s filozofijom rada chefa Saše te mogućnostima koje pruža japanska kuhinja.

Njegova želja za učenjem i napredovanjem te upornost doveli su ga do današnjeg statusa, gdje u jedinom japanskom restoranu na otocima Jadrana, koristi lokalne sirovine i sastojke te ih uklapa u japanske i druge azijske formate.

## **8. Autorske pizze s lokalnim karakterom**

Premiata Fabrica Pizza, Bassano Del Grappa

**06.-07. travnja 2022.**

**CIJENA: 900,00 kn**

Posljednjih godina umijeće pripreme pizza u velikom je porastu, osobito znanje u pripremi vrhunskog tijesta ali i hrabrost u vrednovanju lokalnih namirnica i sirovina na nadjevima za pizze. Svakako jedna od vodećih institucija u tom umijeću je pizzerija „Premiata Fabrica Pizza“ iz gradića Bassano del Grappa, odnosno njezinivrhunski pizzaioli Massimo Fighetto i Michele Colpo. U svojoj pizzeriji njeguju umjetnost tijesta: „in pala“, „napoletano“, pirovo, kukuruzno, na kvascima, sa „lievito madre“, organsko, suvremeno, s kamilicom i drugo. Uz svoj jedinstveni pristup tijestima, vezani obvezom korištenja sezonskih i lokalnih namirnica, kreiraju vrhunske autentične pizze. U Istru dolaze s ciljem istraživanja istarskih autohtonih namirnica i prezentacije pizza na svoj osebujan i jedinstven način te će pizzaioli Massimo Fighetto i Michele Colpo u proljetnom ciklusu održati radionicu kreiranja autorskih pizze s istarskim karakterom. Na ovoj radionici polaznici će dobiti uvid u kreiranje pizza kroz potpuno nove dimenzije koje pizzu čine jedinstvenim jelom te koja može odražavati teritorij objekta na kojem se nalazi uz korištenje lokalnih i sezonskih namirnica.

## **9. Istrian urban food**

David Skoko, chef konobe Batelina (Pula)

**12. travnja 2022.**

**CIJENA: 700,00 kn**

Jednostavna i kreativna jela sezonskog karaktera namijenjena ugostiteljskim objektima kao što su bistro, fast food i slično, tematika su ove zanimljive radionice, koju će chef David Skoko održati u ovogodišnjem proljetnom ciklusu. Poseban naglasak bit će na valorizaciji lokalnih namirnica i reinterpretaciji tradicionalnih recepata istarske kuhinje, tako da se modernijim i jednostavnijim pristupom jelima predstave lokalne sirovine uz nezaobilazan pečat istarskih tradicionalnih okusa. Ova radionica polaznicima će pružiti ideje i nove smjerove za kreiranje autentičnih urbanih jela, koja će ih istaknuti upravo po svježini namirnica i kombinacijama okusa. Upravo zbog svojeg širokog spektra znanja, posvećenosti ribljoj i morskoj tematici te iskorištavanju potencijala pojedinih namirnica, chef David Skoko će ovom radionicom unijeti osvježenje u proljetni ciklus edukacijsko-kuharskih radionica.

## **10. „Šparoga, bljušt, veprin“ – samoniklo bilje iz Istre**

Matija Bogdan, chef restorana Mano (Zagreb)

**13. travnja 2022.**

**CIJENA: 700,00 kn**

Najpoznatije samoniklo bilje Istre svakako je šparoga dok su pomalo marginalizirani bljušt i leprin, iako su im kulinarske osobine vrlo slične. Namirnice su to vrlo uravnoteženih nutritivnih vrijednosti s jedinstvenom gorčinom koju je potrebno balansirati u pripremi različitih jela. Na drugoj radionici proljetnog ciklusa, chef Matija Bogdan kreativno i atraktivno pozabaviti će se šparogom, bljuštom i veprinom pripremajući ih na potpuno nov i specifičan način, kao glavne namirnice ali i kao priloge u jelima, pokušavajući sačuvati sve njihove nutritivne vrijednosti. Chef Matija Bogdan veliku pozornost posvećuje kvalitetnim, ponajprije sezonskim namirnicama te pripremi autorskih jela, koristeći svoj osebujan stil fine dininga. Ova radionica ima za zadatak polaznicima pružiti ideje u kreiranju sezonskih jelovnika baziranih na lokalnim namirnicama kao što je samoniklo bilje. Na taj način svaki ugostiteljski objekt moći će samoniklo bilje ukomponirati u jela koja će biti primjerena ponudi specifičnog ugostiteljskog objekta.

## **11. Gostoljubivost, usluga i doživljaj, vrijednosti zbog kojih se gosti vraćaju**

Sanja Krmpotić, mentorica za gostoljubivost, lojalnost i zadržavanje gostiju u ugostiteljstvu i turizmu (Sagape, obrt za konzalting u ugostiteljstvu) i Igor Černjul, profesor ugostiteljstva Škola za turizam, ugostiteljstvo i trgovinu Pula

**19. travnja 2022.**

**CIJENA: 700.00 kn**

U prethodna dva ciklusa, održane su specijalizirane radionice gostoljubivosti, koje su izazvale izuzetno veliki interes djelatnika ugostiteljsko-turističkog sektora te pokazale zainteresiranost za ovakve vrste prijeko potrebnih edukacija. Mentorica Sanja Krmpotić ponovno gostuje u Edukacijsko gastronomskom centru gdje će voditi radionicu na tematiku pružanja vrhunskih usluga i doživljaja gostima, koje osiguravaju siguran povratak gostiju. Ovom radionicom želi se dati naglasak na gostoljubivost, veoma složenu vještinu ophođenja s gostima i neophodnu za pružanje vrhunske usluge u ugostiteljskim i turističkim objektima. Profesor Igor Černjul će u sklopu radionice praktično predstaviti serviranje i pripremu jednostavnih koktela i vina na način da gostu bude zanimljivo i edukativno. Važnost pravilnog serviranja vina i alkohola dio je kulture stola koju je potrebno učiti i trenirati kako bi se proizvod pravilno predstavio gostima i vrednovao trud proizvođača. Igor Černjul stekao je svoje dugogodišnje iskustvo radom u inozemstvu u velikim hotelskim kućama te dugi niz godina radi kao profesor ugostiteljstva gdje svoje znanje prenosi na nove generacije. Radionica će biti organizirana na način da će mentorica Sanja voditi radionicu te prezentacija profesora Igora će se održavati u dva dijela u trajanju od cca 1h. Ugostiteljski objekti koje se žele istaknuti i izdvojiti, osim pripreme odličnih jela, trebaju uložiti napore u edukaciju ugostiteljskog kadra te u stvaranje novih oblika zanimanja koje će prezentacijom doživljaja i specifičnih iskustava prezentirati srž objekta te ujedno i Istarske županije.

## **12. Kreativna riblja kužina**

David Skoko, chef konobe Batelina (Pula)

**26. travnja 2022.**

**CIJENA: 700.00 kn**

Kako kuhati s dnevnim ulovom ribe? Kako kuhati bez jelovnika? Kako organizirati kuhinju ne znajući što će ribari uloviti i isporučiti? Kako zadovoljiti goste novim kreativnim jelima? Na ta i druga pitanja, odgovore će dati chef David Skoko u svom jedinstvenom konceptu konobe Batelina. Chef David Skoko potječe iz obitelji koja se bavi ribarstvom već četiri generacije te uspješno putem svoje konobe priprema i predstavlja inovativna i kreativna riblja jela sezonskog karaktera. Osim što je znan po svojoj posvećenosti ribljoj i morskoj tematici, chef David Skoko posebnu pažnju daje jelima na bazi manje poznatih i neiskorištenih riba i školjkaša. Već dobro znani chef Edukacijsko gastronomskog centra, koji održava radionice maksimalne iskoristivosti namirnica, posebice ribe i morskih plodova, u proljetnom ciklusu vodit će radionicu kreativne riblje kuhinje. Na oko zabavna, no vrlo edukativna i poučna, ova radionica stavlja na dodatno iskušenje chefa Davida jer će se namirnice za ovu edukaciju nabavljati na dan odvijanja iste.

Projekt se odvija pod pokroviteljstvom Istarske županije te uz pomoć partnera projekta:

- Hrvatske obrtničke komore – Obrtničke komore Istarske županije,
- Hrvatske gospodarske komore – Županijske komore Pula,
- Upravnog odjela za poljoprivredu, šumarstvo, lovstvo, ribarstvo i vodoprivredu,
- Upravnog odjela za turizam,
- Turističke zajednice Istarske županije.

Napomene za polaznike:

- informacije i rezervacije termina vrše se isključivo putem prijavnog obrasca web stranice Edukacijsko gastronomskog centra Istre - <https://egci.azrri.hr/hr/>,
- sve informacije se mogu pronaći na službenoj web stranici Edukacijsko gastronomskog centra Istre i AZRRI-a te na email [edukacije@azrri.hr](mailto:edukacije@azrri.hr) ili na telefon **052 351 596**,
- kuharske radionice se odvijaju u "Edukacijskom gastronomskom centru Istre" na Gortanovom brijegu u Pazinu (na kružnom toku ispred Plodina u Pazinu nalazi se oznaka za centar),
- minimalan broj kuhara po radionici je 8 a maksimalan 12,
- ukoliko se radionica ne popuni dovoljnim brojem polaznika AZRRI će u dogovoru s ugostiteljima i kuharima promijeniti datum radionice do popunjavanja,
- kuhar polaznik dužan je na radionicu ponijeti primjerenu kuharsku opremu,
- početak radionica je u 9.00 h (izuzetak 10.00h).