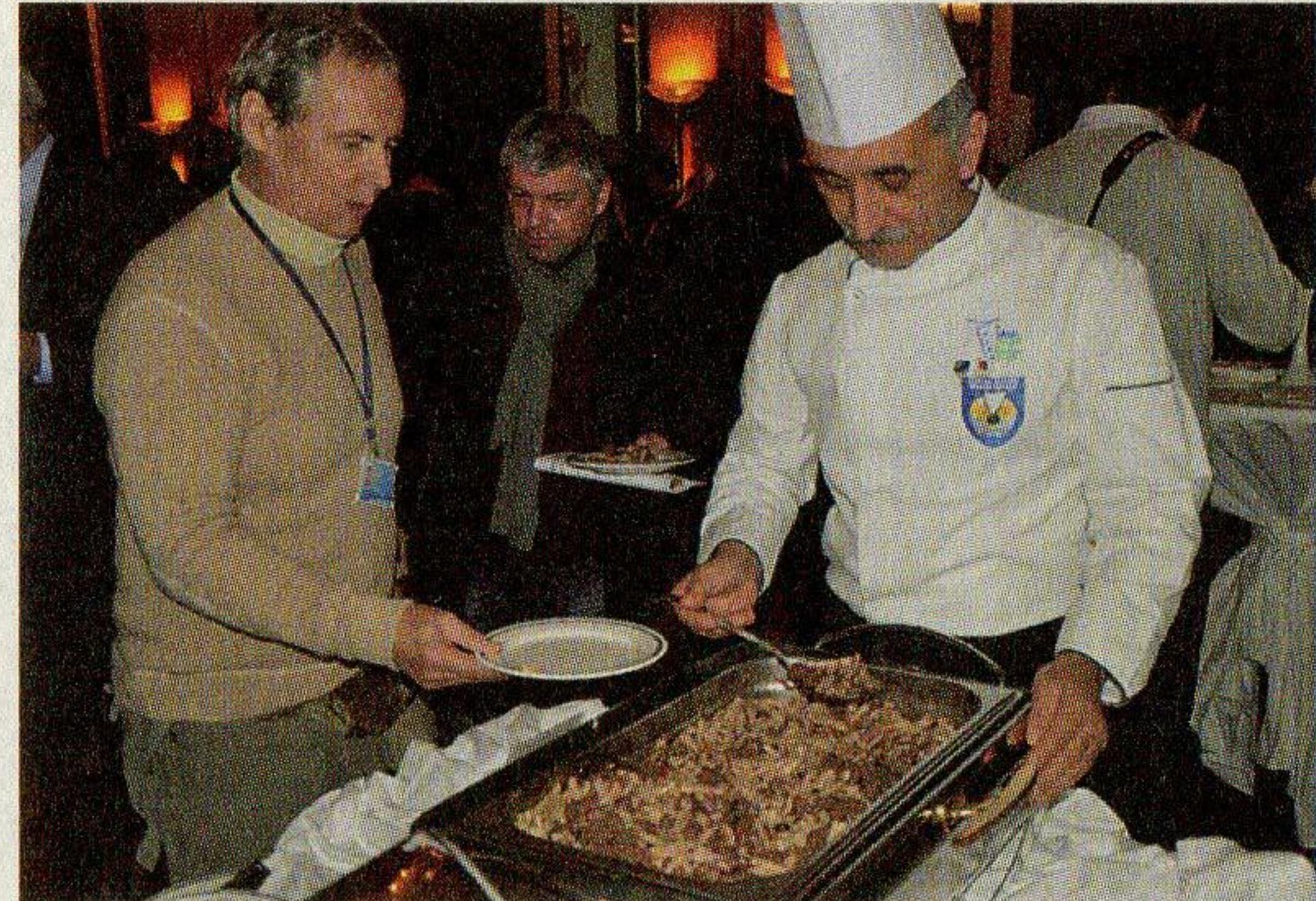


ŠURLICE, PLJUKANCI, FUŽI...



TREĆI FESTIVAL HRVATSKE TJESTENINE, u organizaciji tvrtke Robinson i Hrvatske gospodarske komore, održan je 16. veljače u zagrebačkom u hotelu Westin. Festival je težio promovirati hrvatsku tjesteninu i pridonijeti stvaranju domaćeg branda, ali i potaknuti njezinu veću zastupljenost u prehrani. Hrvatska ima bogatu gastronomsku ponudu i tradiciju, u kojoj značajno mjesto zauzimaju šurlice, rezanci, fuži, taškrle, pljukanci i druge vrste tjestenine. Ona je dio bogate kulinarске tradicije, a u hrvatskim recepturama odoljela je globalnim trendovima. Neki su hrvatski restorani poznati upravo po kvaliteti i autentičnosti ponude tjestenine. Uza zanimljiva predavanja posluženo je 80-ak jela od tjestenine koja su pripremili vrhunski kuhari iz hotela Melia Coral Umag, Westin Zagreb, Sheraton Zagreb, Aristos Zagreb, Kristal Umag i drugih. Na festivalu su sudjelovali gotovo svi hrvatski proizvođači tjestenine, ali i hotelijeri i restorateri. Uz degustacije, održana su i razna predavanja o potrošnji tjestenine u svijetu, njezinim gastronomskim potencijalima itd. Hrvatski proizvođači uporni su u svom naumu da dokažu kako kvaliteta domaće tjestenine ne zaoštaje za kvalitetom prevladavajuće uvozne. (T.B.)



ROTONDO U CARPACCIU

U Carpacciu, jedinom pravom zagrebačkom talijanskom restoranu, gostovao je, u drugom tjednu ožujka, renomirani apulijski chef Michele Rotondo

U CARPACCIU, JEDINOM PRAVOM ZAGREBAČKOM TALIJANSKOM RESTORANU, gostovao je, u drugom tjednu ožujka, renomirani apulijski chef Michele Rotondo. Gospodin Rotondo, veseli, pročelavi četrdesetogodišnjak, vlasnik Masserie Petrino, uspješnog restorana smještenog nedaleko od Barija, jedan je od šampiona druge generacije talijanskih slow food kuhara. Rotondo je za Carpaccio pripremio potpuri

klasičnih talijanskih jela: nije se, dakle, ograničavao na svoju regiju, smještenu u samoj štikli apeninske čizme, što nije nimalo zasmetalo uzbudljivosti tog jedinstvenog događaja. Carpaccio je, naime, svake večeri od 6. do 10. ožujka bio posve ispunjen, a u četvrtak, 8. ožujka, konobari su morali izbaciti barem dvadesetak gostiju, koji su bezuspješno pokušavali dobiti stol u uspješnom restoranu Vladimira Lisaka.

Od cijelog niza Rotondovih jela najdulje će nam u sjećanju ostati fantastični rižoto sa šafranovim tućima i prokuhanim parmezanom: gotovo svi hrvatski kuhari trebali bi pohađati Rotondov tečaj priprave savršenog rižota. Carpaccio nastavlja s organiziranjem posebnih događaja, pa će tako, sredinom travnja, veliki Moreno Coronica ondje predstaviti prvu cjelovitu retrospektivu svojih crnih vina iz prošlog desetljeća. (D.B.)

TJEDAN IZRAELSKE KUHINJE U ZAGREBU

VELEPOSLANSTVO DRŽAVE IZRAEL U HRVATSKOJ, u suradnji s Gradskom kavanom, od 19. do 26. ožujka organiziralo je Tjedan izraelske kuhinje. Hrvatskoj javnosti Izrael se želi predstaviti kao zemlja iznimno raznovrsne kulinarske ponude, s gastronomskim utjecajima cijelog svijeta. Poseban gost bio je poznati izraelski kuhar Avi Bitton, koji ima nekoliko restorana u Izraelu i stalnu kuhrska emisiju na televiziji. Zagrepčani su po pristupačnim cijenama kušali falafel - pržene okruglice od slanutka u ovčjem jogurtu sa začinskim travama, file kirnje na podlozi od zapečenih patlidžana, škampe Zahatar u marokanskom umaku od rajčice s palentom u gorgonzoli i vlascu, kebab od janjetine i junetine na štapićima od cimeta i kreme od sezama, sladoled sa sezamom i izraelskim datuljama, baršun od rozate s krokantom i tartufima i mnoge druge delicije. (T.B.)

UMJETNOST SIROVOG

