Četiri dana slasnog Mediterana

Uspješno održan 7. međunarodni festival Taste the Mediterranean

Pečenim odojkom i janjetinom s ražnja, uz malo mlade kapulice i kupus salate, međunarodne kulinarske zvijezde oprostile su se od Splita, gdje su od 7. do 11. listopada sudjelovali na 7. Festivalu **Taste the Mediterranean**. Nakon 4 dana ekskluzivnih delicija koje su pripremali i kušali na festivalu, chefice **Flora Mikula** iz Francuke, **Dina Nikolaou** iz Grčke, **Beatriz Gonzalez** iz Meksika, **Keiko Nagae** iz Japana, **Georgiana Viou** iz Benina i chef **Ippei Uemura** iz Japana zaželjeli su se autentične lokalne spize, koju su prozvali "petit cochon”. Splitski chef **Zlatko Marinović - Noštromo** odveo ih je na provjerenu adresu, na magistrali, kod **Mamuta.**

S tim tradicionalnim nedjeljnim ručkom uspješno je završio ovogodišnji Festival Taste the Mediterranean. Jedinstvena manifestacija koja slavi mediteransku hranu, gastronomiju, kulturnu baštinu i način života, i ove je godine okupila vrhunske chefove okrunjene **Michelinovim zvjezdicama** i **Gault&Millau tokama** te brojne predavače, paneliste i gastro entuzijaste iz cijelog svijeta koji su, unatoč teškim vremenima, s oduševljenjem došli u Split.

Nakon izvanredne večere na kamenim stolovima **Splitske peškarije**, koju je chef **Zlatko Marinović** u srijedu navečer pretvorio u najluksuzniji restoran, ukrašen cvijećem, maslinovim granama, grozdovima grožda i ostalim mediteranskim plodovima, a uzvanici uživali u najfinijim ribljim specijalitetima od kamenica, morskih jaja, vlasulja i tripica od grdobine, pa do Papinskog brudeta čiji recept potječe iz 1177., u četvrtak ujutro, u **Briig Boutique** **hotelu** u Splitu, službeno je otvoren **7. Međunarodni Festival Taste the Mediterranean**.

*„Ovaj festival pridonosi promociji Hrvatske kao eno-gastronomske destinacije. A u novim okolnostima, razmjena iskustava jedan je od najvažnijih elemenata za zajedničku europsku turističku promociju*“ - rekao je **Tonči Glavina**, državni tajnik Ministarstva turizma i sporta. Splitski gradonačelnik **Andro Krstulović Opara** gostima je zaželio dobrodošlicu u grad koji odiše mediteranskom kulturom na svakom koraku. *„U ovakvim uvjetima nije bilo lako organizirati festival, ali svi su se chefovi odazvali s oduševljenjem, iako je svima izuzetno teško.“* - rekla je **Ingrid Badurina Danielsson**, direktorica **Taste the Mediterranean**, koja je spomenula i akciju “dva do dvanaest" hrvatskih ugostitelja pogođenih corona krizom.

Na panelu posvećenom **važnosti mediteranske prehrane** u razvoju održivog turizma, španjolski veleposlanik u Hrvatskoj, **H.E.** **Alonso Dezcallar de Mazarredo** govorio je o španjolskom iskustvu. U okviru Dana Španjolske, zemlje partnera ovogodišnjeg festivala, održana je i prezentacija španjolskih proizvoda od „jamon iberico“ španjolskog pršuta do sira, pa do slanih inćuna i maslinovog ulja, a slasne zalogaje priredila je najpoznatija španjolska chefica, **Maria José San Roman**, iz restorana Monastrell u Alicanteu, ambasadorica španjolske mediteranske prehrane koja ima jednu Michelin zvjezdicu. “*Spaja nas zajedničko podneblje, s istim namirnicama, a svatko od nas ima svoj kulinarski identitet vezan uz tradicije naših zemalja.*“ - rekla je chefica koja je u Split stigla s grupom vrhunskih chefica iz drugih zemalja. **Flora Mikula**, **Beatriz Gonzalez,** **Keiko Nagae,** **Georgiana Viou** i **Dina Nikolaou** učlanile su se u novo osnovanu platformu **Mediterranean Women Chefs** koja se zalaže za bolji položaj žena u gastronomiji. Na panelu posvećenom toj temi gostovali su francuski veleposlanik u Hrvatskoj, **H.E. Gaël Veyssière** i pravobraniteljica za ravnopravnost spolova V**išnja Ljubičić.** Podršku ovoj platformi video porukom iz Londona poslala je Linda Pilkington, vlasnica parfemske kuće **Ormonde Jayne** i cheficama ispričala zašto u kreiranju mirisa koristi iste začine kao i one u svojim jelima.

Slijedio je panel **From Farm to Fork** na kojemu je hrvatska eurozastupnica **Biljana Borzan** predstavila EU strategiju o održivoj proizvodnji hrane. Na panelu su sudjelovali **Sonja Karoglan - Todorović** iz Ecologice, Dr.sc **Darko Znaor**, splitsko-nizozemski poduzetnik **Jan de Jong** iz CROPA, **Vesna Mislović** iz OPG-a **Capra domestica** te **Dario Mamić**, iz trgovačkog lanca **Tommy**, koji je osigurao namirnice za održavanje ekskluzivnih festivalskih večera i kulinarskih radionica

Naime, sve su chefice svoju vještinu demonstrirale za učenike splitskih ugostiteljskih škola, **TUŠ** i **Oliva Allegra** te studente visoke škole **Aspira**, a pridružile su im se slastičarka **Dragica Lukin**, chefica **Vesna Miletić** iz restorana Tač u Zagrebu te najmlađa hrvatska chefica **Monika Ninčević**, iz restorana N.20, iz ACI marine u Piškeri. U školama su predavali i chefovi **Ippei Uemura,** koji je koristeći mediteranske namirnice predstavio japansku tehniku obrade ribe, chef **Marin Rendić** iz restorana Apetit by Marin Rendić iz Zagreba te chef **Fabricio Vežnaver** ichef **Hrvoje Zirojević**.

U okviru španjolskog dana, osim degustacije španjolskih proizvoda, priređena je i degustacija španjolskih vina koju su vodili **Siniša Koceić** i **Alen Gulan** iz **vinolike.com**, a eksluzivnu španjolsku večeru u restoranu **Median** hotela **Briig** priredili su chefica **Maria José San Roman** i chef **Jerko Roso**. Poznati splitski chef **Ivan Pažanin**, u svom restoranu **Štorija**, ugostio je vrhunskog istarskog chefa **Fabricija Vežnavera** iz restorana **Pergola** iz Zambratije, kraj Umaga. Na njihovom su se meniju našli specijaliteti poput jadranskih škampa s jabukom i bademom, janjećeg T-bonea i dekonstrukcije pite od jabuka, a vina večeri bile su probrane etikete vinarije **Krauthaker**.

O zdravstvenom aspektu upotrebe maslinovih ulja na posebnoj radionici govorio je **dr Ivo Vlatković,** koji je predstavio “Croatian World Award Winning Oils”, jedinstvenu grupu od 4 domaća maslinova ulja koja zajedno nastupaju na svjetskim izložbama.

Vrhunsku večeru u restoranu **Zrno Soli** zajedno su pripremili chef **Ippei Uemura,** iz restorana Tabi u Marseilleu i chef domaćin **Stjepan Vukadin,** a njihova jela sljubljena su s izvanrednim vinima **Tončija Marijana**, iz istoimene vinarije u Pitvama, na Hvaru. Istovremeno, kuhinju restorana **Zora bila** zauzele su žene: pet stranih gošći s domaćim cheficama **Sandrom Tahirović** i **Vesnom Miletić** pripremile su ženski spektakl okusa sljubljen s vinima vinarije **Testament**. Festival **Taste the Mediterranean** posebnu je suradnju uspostavio s **Grčkom** pa su manifestaciju posjetili i gradonačelnik općine **Aristoteles**, gospodin **Stylianos Valianos** te gradonačelnica grada **Cassandra,** **Anastasia Chalkia**. S delegacijom su se sastali splitski gradonačelnik **Andro Krstulović Opara** te načelnik općine Šolta, **Nikola Cecić-Karuzić.** Sunce, plavo nebo i mirno more oduševili su sve goste koji su brodom krenuli u Maslenicu, na Šoltu. Tamo je u raskošnom ambijentu heritage hotela Martinis Marchi predstavljena grčka regija **Eastern Halkidiki** te njihove vinske staze na Svetoj Gori (Mount Athos) i mediterasnki festival **Kouzina Feast** na kojemu će Hrvatska biti zemlja partner iduće godine. Delegaciju iz Grčke te međunarodne i domaće chefove osobito su oduševile probrane delicije chefa **Tonija Miloša.**

Eksluzivna završna večera festivala održana je u restoranu **Bokeria kitchen & wine** u kojem su svoje snage ujedinili gost chef **Hrvoje Zirojević**, iz restorana Laganini, Palmižana i domaćini - chefovski tim Bokerije, **Klara Maleš, Karla Katavić, Maša Zeleni** i **Ante Tutavac.**

Bogat trodnevni program bio je ispunjen vinskim radionicama, kulinarskim masterclassovima, prezentacijama, panelima i eksluzivnim večerama, a festival **Taste the Mediterannean** još je jednom ukazao na važnost razmjene iskustava, učenja od vrhunskih profesionalaca i drugih kultura – s ciljem promocije ljepota, običaja, gastronomije i načina života prekrasnih mediteranskih destinacija.

**Više o festivalu saznajte na:** <http://www.tastethemediterranean.eu/hr/>