

Kategorija: Novosti

Objavljeno: Srijeda, 04 Svibanj 2022 18:26

Autor: JUO

Pregleda: 551



U utorak, 04.03.2022. godine, u prostorijama Općine Brtonigla-Verteneglio održana je radionica sa lokalnim kuharima, naziva »Recepti sa autohtonim ribama«.

Cilj radionice bio je da lokalni kuhari razmijene svoja znanja i sastave recepte sa autohtonim ribama, koji će se služiti za upoznavanje lokalnog stanovništva sa tipičnim lokalnim receptima na bazi autohtonih vrsta ribe, radi povećanja njihove konzumacije.

Radionica je realizirana u sklopu projekta GOOD SEAFOOD (puni naziv projekta: „Kvalitetna lokalna riblja hrana za jedinstveno gastronomsko iskustvo i zdravo djetinjstvo“), koji je uspješno prijavljen na FLAG natječaj za provedbu Podmjere 4.2.1 „Potpora za aktivnosti usmjerene podizanju svijesti građana o potrošnji i konzumaciji ribe i drugih morskih organizama“.

Edukaciju moderirali su poznati regionalni kuhar Dragan Jovanović, voditelj Gastro Kluba Pula, i sous chef Selmir Hasić.

Recepti sa autohtonim ribama koji su proizašli iz održane radionice, koristiti će se za sljedeće planirane projektne aktivnosti, odnosno za izradu višejezičnih promotivnih i edukativnih materijala sa tipičnim receptima za pripremu lokalnih vrsta ribe, kao i za izradu edukativnih materijala i za jelovnike u sklopu manifestacije »More na stolu«, koja će se održati tijekom jeseni.

Svrha je navedenih aktivnosti i manifestacija da se lokalno stanovništvo upozna sa tipičnim, lokalnim receptima na bazi autohtonih vrsta ribe, sa krajnjim ciljem povećanja njihove konzumacije.

Manifestacija „More na stolu“ organizirati će se po modelu uspješnih

U Brtonigli održana radionica sa lokalnim kuharima »Recepti sa autohtonim ribama«

Kategorija: Novosti

Objavljeno: Srijeda, 04 Svibanj 2022 18:26

Autor: JUO

Pregleda: 551

gastronomskih manifestacija koje se već tradicionalno provode na području klastera »Colours of Istria«. Na području Općine Brtonigla-Verteneglio organizirati će se novi gastro event »More na stolu«. Za vrijeme trajanja manifestacije, lokalni restorani i konobe nuditi će posebno osmišljene menije sa tipičnim, tradicionalnim receptima na bazi autohtonih riba, a sve prema receptima koji se osmisliti tijekom održane radionice.

Dugoročna svrha projekta GOOD SEAFOOD je jačanje svijesti građana Općine Brtonigla-Verteneglio o važnosti konzumacije lokalnih vrsta riba, upoznavati žitelje i posjetitelje sa tradicionalnim kulinarskim receptima sa ovoga podneblja, kako bi se potakla potrošnja lokalne ribe i drugih morskih organizama. Kako bi se postigla naprijed navedena svrha, planira se realizacija određenih edukativnih i promotivnih aktivnosti kojima se mogu efikasno postići zacrtani ciljevi edukacije stanovništva i promocije lokalnih ribarskih proizvoda.

Osim Općine, u aktivnostima aktivno sudjeluju i sljedeći projektni partneri: Dječji vrtić »Kalimero« - Scuola dell'infanzia »Calimero« i Turistička zajednica Općine Brtonigla.

Ukupna vrijednost projekta iznosi 249.594,15 HRK, a očekivano sufinanciranje iz javnog izvora u okviru provedbe LRSR je 249.594,15 HRK (EU sredstva 85%, RH sredstva 15%).

novosti_objave/2022/good_seafood

Autor slika: Neven Jurjak AKA Merlo De Graia