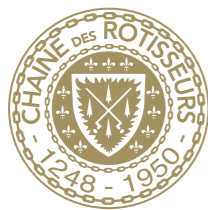


Chaîne des Rôtisseurs

Bailliage National de Croatie
Grand Chapitre Hrvatska 2021.

Rovinj, 30. rujna -3. listopada 2021.





Riječ dobrodošlice

Dragi članovi Hrvatskoga gastronomskog udruženja i udruge Chaîne des Rôtisseurs Hrvatska, želimo vam izraziti srdačnu dobrodošlicu bez obzira iz kojeg god dijela svijeta dolazite.

Bilo bi nam drago da u što većem broju svojom prisutnošću uveličate naš prvi Grand Chapitre Baillage de Croatie. Za održavanje toga događaja odabrali smo Rovinj, dugogodišnju perjanicu hrvatskog turizma i grad bremenite i nevjerojatno dinamične prošlosti i sadašnjosti.

U ovim teškim vremenima izazvanim globalnom pandemijom bili smo prisiljeni otkazati prošlogodišnji već najavljeni i potpuno organizirani Grand Chapitre u Malom Lošinj u i premjestiti ga u Rovinj, jednu od važnijih hrvatskih turističkih meka, a ujedno i glavnu istarsku turističku meku.

Nadamo se da će vam se naš odabir svidjeti zbog dostupnosti centra grada i njegove izvanredne povezanosti s ostatkom svijeta kopnom, morem i zrakom.

Rovinj je u smislu kontinuiteta civilizacijskih tekovina najsačuvaniji istarski grad, što nas gourmete treba nadasve zaintrigirati. Budući da je tako u svim segmentima naslijeđa, to se odražava i u gastronomiji. Zbog toga vas pozivamo da dođete i uvjerite se u vrlo autohtono naslijeđe slavni rovinjskih ribara, ali i u sasvim moderno poimanje toga naslijeđa u autorskoj interpretaciji chefova koji će kuhati za nas. Upravo se tu i u bližoj okolici u gastronomiji zrcali i vrlo atraktivan spoj svih blaga iz mora i svih plodova i jediva iz šuma oko riječnih dolina i brdovitih krajeva u zaleđu koji sežu unedogled te svih mogućih ratarskih kultura, a najviše maslinika s nevjerojatno plodne i dobro obrađene zemlje na rubnom dijelu grada. Među njima su bijeli i crni tartuf – najveća gurmanska delicija i najveći istarski gourmet i adut uopće.

Za poslanje naše udruge Chaîne des Rôtisseurs Hrvatska vrlo je primamljiv luksuzni smještaj u Grand Park Hotelu Rovinj i Hotelu Lone koji će nam četiri dana biti dom i koji su dio najprestižnijega hrvatskog hotelskog lanca „Maistra Hoteli“, našeg partnera koji je sudjelovao u ostvarenju prvog Grand Chapitrea. Okruženje tik do mora sa šumama crnogorice i izazovnom modernom arhitekturom i više je nego poticajno za međusobno druženje, diskutiranje i gošćenje.



Pozivamo vas i na izlete u čudo prirode Limski kanal koji je nalik kakvom fjordu gdje ćemo ploviti brodom te u autohtono seosko domaćinstvo u selo Ferenci gdje domaćini mijese kruh i prave tjesteninu od brašna pšenice koju sami siju i žanju na svojem polju. Uz to, vodimo vas i u vinski podrum i maslinik, a moći ćete prisustvovati i radionici kuhanja najpoznatije našijejenke u internacionalnom svijetu kuhanja Lidije Bastianich te radionicama o maslinovom ulju i vinu.

Potrudili smo se da doživite svu kulinarsku i uopće gastronomsku, ali i kulturološku različitost i bogatstvo Istre, tog i u svjetskim razmjerima izuzetnog poluotoka.

Naš je Grand Chapitre po svemu sudeći najveći gurmanski skup ove godine u Hrvatskoj. Zahvaljujemo vam što ćete mu prisustvovati u ime rukovodstva udruge Chaîne des Rôtisseurs Hrvatska i naših domaćina, profesionalnih partnera hotelskog lanca „Maistra Hoteli“ koji se brinu da sve što smo zaželjeli protekne najbolje moguće.

Nadamo se da ćete uživati u svim zanimljivostima koje smo vam pripremili.

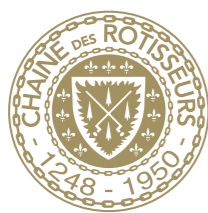
Želimo vam još jednom srdačnu dobrodošlicu!

Vive la Chaîne!

Dalibor Greganić

Bailli Délégué du Baillage National





Od pučke kuhinje do najprestižnijih restorana

Profesionalni članovi Bailliage de Croatie dolaze iz svih dijelova Hrvatske. Hrvatska je zemlja smještena gotovo nadomak Alpama s raznolikim krajolikom koji uključuje panonske ravnice u Slavoniji, predivan obalni dio te brdoviti dio s planinama koje prate našu obalu. U svijetu je zbog turizma obalni dio Hrvatske najpoznatiji, osobito antički gradovi poput Zadra, Šibenika, Splita i Dubrovnika na uzobalnom dijelu te gradovi na našem najvećem poluotoku Istri. Upravo zbog toga prepoznatljivog identiteta u svijetu odlučili smo prvi Grand Chapitre organizirati uz uzorje i to u predivnoj Istri koju još antike zovu terra magica u biseru među istarskim gradovima – Rovinju. Taj smo grad ujedno odabrali i zbog osobnih razloga jer je u njemu do prije godinu dana stolovao Corrado Pellizzer, vrlo poseban doajen mjesnog, istarskog, ali i hrvatskog restoraterstva koji je uvijek bio korak ispred ostalih i koji je predanim radom malo pomalo sagradio respektabilan obiteljski restoranski imperij. Corrado me upoznao s načinom funkcioniranja grada Rovinja u prošlosti i sa svime što je važno za njegovo funkcioniranje danas, a što je najvažnije upoznao me s mnogim sugrađanima koji su postali moji prijatelji. Nakon dvadeset i pet godina druženja, naravno najviše kroz hranu i bezbrojne pojedene pjatance koje smo probali u njegovim restoranima drugdje po Istri, u Rovinju se osjećam kao u svojem rodnom podneblju.



Miris gustih borovih šuma i čistog mora, svi mogući vjetrovi te katkad surova, a srećom većinom pitoma i nježna klima iznjedrili su vrlo specifičnu kuhinju temeljenu prvenstveno na ribi. Upravo su ribari i radnice u tvornici konzervi te cjelokupan proces ulova i prerade ribe obilježili veliki dio identiteta grada Rovinja. Isto tako, jednako su za identitet tog grada važni i radnici u slavnoj tvornici duhana koja je osnovana 1872. godine te njihovi potomci jer su upravo oni iznjedrili posebnu vrstu konobe spacio (špačo).

Osim zanimljive pučke kuhinje naslijeđena je i kuhinja pomorskih kapetana i brodovlasnika i to najviše venecijanskih, ali i industrijalaca koji su dolazili ponajviše iz srednje Europe. Jednako je snažno utjecala i bečka kuhinja (npr. karakterističan bečki kolač koji se može napraviti u više vrsta jest kuglof), tj. bečka aristokracija i plemenitaši za koje se kuhalo u kavanama te pensionima i vilama, posebice na otočićima pred gradom kao što su Sveta Katarina i Sveti Andrija koji su pravi primjer ladanjskih oaza. Uz ove povijesne gastronomske temelje novovjekovni turizam iznjedrilo je i neke od najboljih restorana općenito na hrvatskoj obali koji se najviše oslanjaju na ulove ribara i spravljanje ribe, škampa, grancevola (grancigula, velikih rakovica) i jastoga.

To naravno nije sve i nastojat ćemo vam otkriti još puno toga!

Vive la Chaîne!

Radovan Marčić

Conseiller Gastronomique National





Rovinj – povijest i fenomeni

Svi su gradovi na zapadnoj istarskoj obali na puntama i vidljivi su iz daljine, najviše zbog svojih visokih crkvenih zvonika koji su građeni po uzoru na poznati zvonik na Trgu svetog Marka u Veneciji. Ako pogledamo prema sjeverozapadu za vedroga vremena, poglavito nakon bure iz Vodnjana (nekadašnje istarske prijestolnice), lijepo se vidi rovinjski zvonik. Iz Rovinja se vidi vrsarski zvonik, a iz Vrsara porečki. (Porečki se zvonik nalazi na znamenitoj katedrali Eufrazijana koju je u 6. stoljeću dao sagraditi biskup Eufrazije. To je najstariji zapadnoeuropski primjer troapsidalne građevine iznutra optočene izuzetno vrijednim i lijepim mozaicima. Ta je graditeljska vrijednost uvrštena u UNESCO-ov popis sakralne baštine.) Iz Poreča se vidi novigradski zvonik, a iz Novigrada onaj u Umagu, a svi tvrde da se iz Umaga vidi i zvonik po uzoru na kojega su svi ovi prethodno navedeni građeni, a to je, kao što je već spomenuto, zvonik na Trgu sv. Marka u Veneciji. Ovaj „vizualno pejzažni“ podatak svjedoči o još jednome istarskom fenomenu. Istra ima samo desetak većih mjesta, ali ima stotinjak manjih mjesta, sela i stancija. Udaljenosti među njima su male, gotovo uvijek pola sata do najviše sat vremena, zbog čega vlada pravi kozmopolitizam u malom. Istrani stalno putuju između svojih obitavališta i većih aglomeracija i obrnuto.

More, luke, batana i bitinade

Rovinj je početkom 11. stoljeća bio najveći istarski grad, a njegove luke (sjeverna i istočna) bile su glavni pomorski centar Istre. Rovinj je davno bio otok koji je nasipanjem postao kopno pa je taj nasuti dio sada ravna prevlaka koja spaja te dvije luke. Sjeverna je puno veća, a njezina je duga riva ne tako davno bila zakrčena bačvama vina te tovarima drva, kamena i boksita koji su čekali na ukrcaj na brodove. Nedaleko pristaništa završavala je željeznička pruga koja je spajala Kanfanar koji se nalazi sjeverno od Pule s Rovinjem. Ovdje je i nekoliko postrojenja i velikih skladišta tvornice ribljih konzervi koja, iako bitno smanjenog kapaciteta, još uvijek konzervira ribu. Druga istočna luka, kojoj prirodnu zaštitu pruža otočić Sv. Katarina koji se nalazi ispred nje, pitoreskno je utočište cjelokupne rovinjske flote. U toj su luci u nekoliko redova usidrene barke, a uz lukobran su vezane ribarske brodice. U njoj se, ljeti dok plove, vežu i veće jahte. U nastavku luke prema istoku nalazi se velika i lijepa marina sa stotinama jahti na stalnom vezu koje dodatno čine ambijent ljepšim.

Kada već spominjemo brodice i more, Rovinj je svoj veliki obol dao i u brodogradnji. Rovinjski brodograditelji iznjedrili su malu, ali za ribolov nevjerojatno praktičnu barku – batanu. Zahtjevi ribara bili su da mogu loviti i u sasvim plitkom moru uz obalu pa su sagradili barku ravnog dna. To je barka kojom bi se isplovilo još za mraka pred zoru i veslalo sve do Poreča pa i dalje, a kada bi zapuhao maestral oko podneva, na jedra bi se vraćalo u rovinjsku luku. Iz batana se povlačenjem ribarskog alata po dnu lovila riba, a najviše rakovi (i to grancevole) i školjke. Svaka je batana imala latinsko jedro uglavnom smečkastih, zagasitih boja, a na svakom su jedru bili iscrtani drugačiji motivi pa bi se prema njima prepoznavalo koja batana pripada kojem ribaru. Žene ribara već su izdaleka znale kad im dolaze muževi i sinovi iz ribolova pa su ih dočekivale u luci i pomagale istovarivati ulov. Prizor prepune luke batana s podignutim jedrima koja se suše na suncu bio je predivan. Rovinj se svojim barkama odužio na najljepši mogući način i ustrojio mali Ekomuzej Batana – Kuća o batani koja je središte ekomuzeja i gdje se možete upoznati s povijesti ovih barki koje se i danas ljuljuškaju u portu. Muzej je uvršten na UNESCO-ov popis najboljih praksi očuvanja nematerijalne kulturne baštine, a ljeti jedan iskusni kalafat sa školskom djecom pred muzejom gradi novu batanu koju, kad je završe krajem ljeta, porinu u more.

Za batanu je vezana i bitinada – originalna rovinjska narodna pjesma. S obzirom da su ribarima uvijek bile zauzete ruke ili ribarskim alatima ili krpanjem mreža, nisu mogli svirati neki instrument pa su glasovima dočarali cijeli orkestar. Te su njihove nevjerojatno melodične pjesme, jednako kao i umijeće gradnje batane, na popisu zaštićenih nematerijalnih dobara Ministarstva kulture Republike Hrvatske.





„Spacio” (spačo), ribari, artizani, tabakine i sardeline

Usko s ribarenjem i ribarima, ali i svakojakim zanatlijama te s radnicama u tvornici duhana – tabakinama i onima u tvornici ribljih konzervi – sardelinama povezan je i nastanak autohtonog tipa rovinjske konobe – „spacio” (spačo). Seže iz doba austrougarske vladavine kada se posebnim carskim dekretom poljoprivrednicima dopuštala slobodna prodaja vlastitog vina i uroda s njihovih polja te suhomesnatih proizvoda u konobi bez poreznih nameta. Uz vino, mogli su se prodavati i suhomesnati i mliječni proizvodi domaće proizvodnje. U te su konobe dolazili radnici uglavnom nedjeljom i često donosili ribarske ulove ili skuhanu pučku spizu od kuće pa su zbog toga za gradelu ili svojevrsni najam prostora plaćali malu naknadu, a bili su obvezni kupovati vino vlasnika konobe („spacio”). Siromašne su obitelji zanatlija i radnika odlazak u „spacio”, gdje su skromno u društvu sličnih proslavljali neradni dan, smatrale posebnom prigodom. Grad Rovinj je inače bio poznat po radništvu. U dvjema velikim tvornicama duhana i ribljih konzervi radilo je puno radne snage iz samog grada, ali i iz bliže okolice. Zbog toga je nakon Drugoga svjetskog rata iz Rovinja iseljeno najmanje talijanskog življa. Smatrali su da će u komunističkoj Jugoslaviji najlakše izboriti svoja prava pa je zbog toga za razliku od drugih istarskih gradova Rovinj ostao najkompaktniji u civilizacijskom smislu. Iako su se mnogi radnici talijanskih korijena ipak kasnije iselili, vidjevši da u komunizmu baš i ne cvatu ruže, ovi koji su ostali postali su najbogatiji radnici u Hrvatskoj. Privatizacijom tvornice duhana postali su njezini dioničari.

„Prirodni urbanizam” i sklad u arhitekturi

Budući da je Rovinj prvo bio otok koji je tek kasnije nasipanjem uske prevlake postao poluotok, ispočetka je izgledao skučeno. Skučeni prostor uvjetovao je gradnju zbijenih kuća, uskih ulica i malenih trgova, srećom još i danas netaknutih. Grad je s morske strane zaštićen visokom stjenovitom obalom i zidovima kuća izgrađenim na liticama, a s kopnenog dijela čvrstim bedemima. Te kuće u sjevernoj luci doslovno izranjaju iz mora i streme i do pet pa i šest katova u visinu. U stari dio Rovinja na otoku ulazi se kroz Balbijevo luk gdje su nekad bila glavna vrata utvrđenog grada – Porton della pescheria. Od 1678. do 1679. godine ruše se stara gradska vrata i na njihovu se mjestu gradi novi ulaz koji dobiva ime po tadašnjemu gradskom potestatu (poteštatu). Odavde uske uličice vode do vrha brdašca na kojem se kočoperi najveća i najvažnija gradska veduta – crkva sv. Eufemije u narodu poznatija kao Fuma.

To je barokna građevina venecijanskog stila posvećena svetici i mučenici čiji je sarkofag, kaže legenda, u 8. stoljeću doplovio morem i nasukao se na rt malo sjevernije od Rovinja. Od tada do danas stanovnici grada i okolnih mjesta hodočaste do njezina groba. Također, postavili su njezin veliki bakreni kip na vrh zvonika. Kip je ujedno i vjetrulja jer se okreće i pokazuje od kuda vjetar puše.

Povijest ovoga izuzetnog grada možete detaljnije proučiti u gradskom muzeju odmah do hotela „Adriatic”. Već i ova barokna palača svjedoči o tome koliko su pažnje graditelji pridavali izgledu grada. No, s gradnjom se u Rovinju započelo još u doba kada je on bio otok Mons Albanus. Prvi arheološki tragovi života sežu u brončano doba, a starogradska se jezgra počela razvijati u 3. stoljeću. U doba Rimskog Carstva, kada su rimski vojni časnici kao nagradu za vojne poduhvate dobivali vile rustike, niz takvih vila podignuto je uz more na cijelome istarskom uzobalju. Ravne stijene uz obalu, koje su danas primamljiva suncališta na plažama, nisu nastale slučajno, već klanjem kamena koji je osim za gradnju najviše služio za proizvodnju kalka, tj. vapna. Razvoju graditeljstva svjedoči i jedinstveni veliki kamenolom Monfiorenzo (Cave di Monfiorenzo) koji se nalazi samo na kilometar i pol istočno od grada uz cestu za Bale. Taj geološki spomenik prirode drže jednim od najzanimljivijih na svijetu s različitim stijenama koje svjedoče o milenijima njihova postanka.

Grad se početkom 18. stoljeća širi izvan gradskih zidina i na kopno, a kanal između otoka i kopna zatrpan je tek 1763. godine. Stari je grad svjedok pučke graditeljske vještine domaćih majstora koji su svoju maštovitost iskazali na dimnjacima po krovovima kuća, stoga tijekom šetnje uličicama vrijedi pogledati i u visine. Stari je grad upravo zbog svih posebnosti 1963. godine proglašen spomenikom kulture.





Grisia i umjetnici

Još je jedna unikatna graditeljska baština, a to je krivudava ulica Grisya. Atraktivno je popločana i isprekidana kamenim stubama. Nije čudno da je privukla umjetnike i postala mjesto s najvećim brojem galerija, ateljea i suvenirnica u gradu. Od 1967. godine u drugoj nedjelji u kolovozu posebno oživi i postaje jedinstveni izložbeni salon na svijetu pa nije čudno da je neupitno postala još jedna gradska veduta s famom zaštitnog znaka Rovinja.

Vrijedne prirodne osobitosti

Priobalje između Rovinja i Limskog kanala, rovinjski otoci i zaleđe, krajolik su s predivnim šumama crnike i bora. **Park-šuma Zlatni rt** pripada najljepšim pejzažima zapadne Istre. Na površini 52,4 ha uz tisuću domaćih i udomaćenih biljnih vrsta, zajednice crnike i alepskog bora, posađene su i mnoge strane biljne vrste – cedar, pinija i desetak vrsta čempresa koji samo upotpunjuju sredozemni ugođaj perivoja. Hotel „Lone” nalazi se na samom njezinu rubu pa ćete moći uživati u svakodnevnom pogledu na nju i mirisima ađene.

Samo osam kilometara južnije od ove čarobne šume nalazi se **močvara Palud**, „poseban ornitološki rezervat” s 220 dosada pobrojanih vrsta ptica. Raznolikost i bogatstvo ornitofaune, a osobito ptica močvarica u vrijeme gniježđenja, zimovanja i migracijskih kretanja, najvažnije su atrakcije rezervata kojima će se ljubitelji *birdwatchinga* posebno veseliti.

Zanimljivosti za ljubitelje okultnog

Samo 30 kilometra sjeveroistočno od Rovinja u unutrašnjosti Istre naići ćete na sasvim drugačiju zanimljivost. U mjestu Kringa živi predaja o vampiru Juri Grandu. Priča o najstarijem europskom po imenu zabilježenom vampiru dokumentirana je 1689. godine, čak dvjesto godina prije legende o grofu Drakuli. U mjestu je i muzej posvećen njihovu vampiru.





Dobrodošlica u GRAND PARK HOTELU ROVINJ

Želimo vam srdačnu dobrodošlicu u **Grand Park Hotelu Rovinj** i **Hotelu Lone**. Nakon prijave na recepciji prije odlaska u vaše sobe u *Primi Terreni Restaurant & Deliju* od 18.00 do 19.30 sati dočekat će vas, uz piće dobrodošlice i snack, domaćini – članovi udruge *Chaîne des Rôtisseurs* Hrvatska. Osoblje hotela će vas za lijepog vremena posluživati na prostranoj terasi uz bar s koje se pruža čudesan pogled na grad Rovinj i njegovu glavnu vedutu – crkvu sv. Eufemije s impresivnim zvonikom koji kao da se ljepotom nadmeće sa zvonikom crkve sv. Marka u Veneciji po uzoru na kojega je napravljen. Ovo će biti idealna prilika za upoznavanje s članovima *Chaîne des Rôtisseurs* koji pristižu sa svih strana svijeta.

Od 20.00 sati pa nadalje predložimo vam *casual* večere prema vlastitom odabiru u jednom od rovinjskih restorana koji su u vlasništvu članova udruge *Chaîne des Rôtisseurs* Hrvatska kao što su **Cap Aureo Signature Restaurant** (Grand Park Hotel Rovinj), **Brasserie Adriatic** (Hotel Adriatic) te **La Puntulina** ili **Giannino**. (O restoranima se možete informirati pod sutrašnjim nadnevkom – petak 1. listopada.)

Grand Park Hotel Rovinj

Ovaj je hotel smješten na južnom dijelu rovinjske rivijere uz mirisnu borovu šumu, samo nekoliko minuta hoda od centra grada, s čudesnim pogledom na Sv. Katarinu i šarmantnu staru jezgru grada te očuvanu park-šumu. Dizajnirali su ga poznati talijanski arhitekt Piero Lissoni i hrvatski arhitektonski studio 3LHD. Na šest katova hotela možete uživati u luksuznim sobama suite, kušati jela u nekoliko restorana, kupovati u ekskluzivnim buticima i opustiti se u senzacionalnom **Albaro Wellness & Spa**. Arhitektima je uspjelo

—
**ČETVRTAK 30. RUJNA
18:00 – 19:30 SATI**

**Dobrodošlica u Primi Terreni
Restaurant & Deli**

Grand Park Hotel Rovinj

UKLJUČENO:

piće dobrodošlice
snack

Casual večera po vašem nahodanju

preporučamo vam uz 10% popusta

Cap Aureo Signature Restaurant
(Grand Park Hotel Rovinj)

Brasserie Adriatic (Hotel Adriatic)

La Puntulina

Giannino

potpuno stopiti hotel s prirodom pa je svaki kat hotela ujedno i isturena terasa zasadena različitim biljem. Ovo smjelo arhitektonsko zdanje koje je završeno prije nepune dvije i pol godine ima još jednu izvanredno rijetku i lijepu vedutu pod sobom. To je suvremena marina u kojoj se ljuljuškaju brodice i jahte svake fele.

Primi Terreni Restaurant & Deli

Primi Terreni nalazi se u podnožju Grand Park Hotela Rovinj, uz šetalište Lungomare Plaza, a velikom je terasom povezan s glavnim šetalištem. Primi Terreni, restoran u kojemu je naglasak stavljen na jela s roštilja i upotrebu tehnika koje se rabe već stoljećima. Bar i *lounge* prostor restorana Primi Terreni nudi najnovije koktele i glazbene trendove.

Hotel Lone

Na deset minuta šetnje od Grand Park Hotela Rovinj nalazi se smjelo arhitektonsko zdanje u bijelom Hotelu Lone koji je dobio ime po uvali na čijem je kraju sagrađen. U moru pred Rovinjem neprekidno plove veliki kruzeri kojima je, prije nego što pristanu u Splitu ili Dubrovniku, polazište slavna Venecija. S obzirom na izgled hotela, postavlja se pitanje jesu li arhitekti bili inspirirani tim velikim putničkim brodovima jer hotel izgleda baš kao prelijepi kruzer koji se usidrio u uvali. Svaki će detalj u hotelu u vama pobuditi želju za istraživanjem, baš poput muzeja suvremene umjetnosti. Hotel Lone je kao jedan od članova ekskluzivnog brenda **Design Hotel** poseban jer je zapravo besprijeoran spoj luksuza, ljepote, stila i kulturnog naslijeđa, što ga čini savršenom destinacijom za odmor i poslovne aktivnosti tijekom cijele godine. To je mjesto gdje će se kao vrhunac našega višednevnog druženja u subotu održati gala večera.

Nadamo se da će vam boravak u hotelima koje smo za vas odabrali biti po volji i da ćete se u njima moći dobro odmoriti, relaksirati i pripremiti za trodnevne užitke i brojne sadržaje koji će vam biti ponuđeni.

Želimo vam još jednom srdačnu dobrodošlicu na prvi hrvatski Grand Chapitre skup!





Chef's workshop (škola kuhanja Lidije Bastianich)

U kuharskom se svijetu rijetko može sresti osoba poput Lidije Bastianich koja je s jedne strane toliko jednostavna, čovječna i topla, a s druge strane toliko mudra, stručna i profesionalna. Lidia je potpuno opuštena i nenametljiva i užitek je biti s njom u društvu, osobito nama gourmetima koji obožavamo raspravljati o hrani i baš zato mislimo da će ova kuharska radionica biti puno više od njezine demonstracije kuhanja pojedinih jela. Vjerujemo da ćete uživati u priči žene koja je u svijetu gastronomije od malog restorana u Astoriji u Queensu, sudbinskom mjestu svih Hrvata koji su doselili u New York, postala prva dama američke gastronomije i dosegla planetarnu slavu. Njezine kuharske serijale godinama repriziraju mnogi televizijski kanali pa i Hrvatska radiotelevizija. Uspjela spojiti za nju dvije najvažnija komponente života - obitelj i hranu. U mnogostrukim svojim gastronomskim postignućima uključila je i svoju djecu, kćer Tanyu i sina Josepha.

Prije pandemije koja je narušila odnose u cijelom svijetu, pa tako i na restoranskoj karti New Yorka i SAD-a, Lidia Bastianich je sa sinom i kćeri upravljala s 12 restorana i s više od 1000 zaposlenika. Njezini jedini restorani izvan SAD-a su restoran „Orsone” u Europi u selu pokraj Cividale del Friuli nedaleko od Udina uz slovensku granicu i restoran u Aziji, u Singapuru. Uz restoran „Orsone” nalazi se jedan od njezinih dvaju vinograda i podruma (drugi je u Maremmi u Toskani) gdje je Lidia Bastianich sa sinom Josephom (Joeom) prije nekoliko godina počela nadopunjavati svoj talijanski dio gastronomskog projekta vinima. Osim restorana tu su i proizvodnja artizan tjestenina i prirodnog šuga od pomidora (s kćeri Tanyom i zetom Corradom), pod imenom **Lidia's**.

Dva je puta za svoje televizijske serijale dobila je najprestižniju američku televizijsku nagradu *Emmy - Outstanding Culinary Host* (2013. i 2018). Napisala je trinaest knjiga prodanih u više od milijun i pol primjeraka. Neke od njih u suautorstvu s kćeri Tanyom, a tri su vezane za njene televizijske serijale - Lidia's Kitchen, Lidia's Italy in America and Lidia's Italy. (Knjiga „Lidijin obiteljski stol” tiskana je u hrvatskom prijevodu 2008. godine u nakladi „Meandar Media”.)

**PETAK 1. LISTOPADA
10:30 – 12:30 SATI**

Primi Terreni

Grand Park Hotel Rovinj

maksimalno: 35 osoba

dress code: casual

Nedavno je napisala svoje memoare: *My American Dream: A Life of Love, Family, and Food*, i knjigu o svom prvom velikom restoranskom uspjehu, Felidia.

Najambiciozniji je Lidijin projekt u zadnjem desetljeću *Eataly* koji je prepun sadržaja i kombinira velike trgovine hrane, tržnice, ribarnice, prodavaonice s delikatesama, mesnice i pekarnice, a pritom još i nekoliko manjih, ali sasvim različito profiliranih restorana. Osim dvije franšize u New Yorku, po jedna je u Chicagu, Bostonu, Los Angelesu i Las Vegasu, te u Torontu u Kanadi i u São Paulu u Brazilu.

Lidijina je vokacija u osnovi istarska pa zatim i talijanska kuhinja. U njezinim ćete knjigama o kuhanju, kao i na jelovnicima restorana, uvijek u barem polovini jela prepoznati domaće štih blizak našem građanskom K.u.K. naslijeđu. U njezinu najslavnijem restoranu, „Felidia” na Manhattanu, koji je u svim preporukama uvijek bio među prvih deset restorana u New Yorku, isprepleću se mediteranski i srednjoeuropski štih. Tu se mogu pojesti Sacher torta i kremšnite, ali i gulaš pa čak i mlinci. U tom je restoranu, nakon što je u svojem vlastitom restoranu u Queensu bila pomoćnica u kuhinji, prvi put postala *chef*. I prije otvaranja vlastitog restorana shvatila je da treba kuhati onako kako je kuhala u vlastitom domu i onako kako su kuhale njezine baka i majka.

„Što ja kao *chef* mogu učiniti da poboljšam već uistinu savršene, jednostavne i prirodne plodove i sastojke koje upotrebljavam u pripremi jela? Moja je zadaća uskladiti ih i povezati, ali ne mijenjati ih. Postoje vrhunski kuhari koji misle da svojom kreacijom moraju zapanjiti i da je bit svega artizam. I takav način ima svoje vrijednosti, ali moja je filozofija potpuno suprotna. Sebe u ulozi chefa doživljavam kao premosnicu koja prirodnu jednostavnost plodova pretvara u hranu. Isto tako, ja sam premosnica različitih kultura i kulinarskih tradicija. Istra u kojoj sam rođena i u kojoj sam prvi put zavirila u lonac prema mojoj je procjeni 50 % određena romansko-talijanskom, 35 % slavenskom i hrvatskom te 15 % onim što bih nazvala germanskom, zapravo austrougarskom kuhinjom. Od svojih početaka suočena sam s polivalentnošću i dodirima etno kulinarske baštine koju se trudim prenijeti. Moja misija, pa i tajna mojeg uspjeha, nije izmišljanje novog, već posredovanje, ne bih rekla u starom, nego u onom što je na neki način kontinuitet.”

Važan je dio dinamičnog života Lidije Bastianich i pomaganje drugima te humanitarni rad u vlastitoj zakladi. Lider je UN-ovog programa United States of America's Adopt-A-Future za pomoć obrazovanju izbjeglica. Pomagala je, između ostalog, i u akciji razminiranja Hrvatske dobrotvornom večerom u zagrebačkom hotelu „Sheraton”.

Lidia je članica internacionalnih udruga *Les Dames D'Escoffier* i među osnivačicama *Women Chefs and Restaurateurs*, dvije neprofitne organizacije vodećih žena u ugostiteljstvu.

Među mnogim nagradama čak je sedam puta dobila *James Beard Awards* nazvanu po velikom *chefu* i začetniku kuharskih televizijskih serijala (Outstanding Chef, Television Food Show, Best Chefs in America, Who's Who of Food & Beverage in America, Specials 2016., Special 2017. i 2018.)





Vinska radionica Ivice Matoševića (vina Matošević)

Kažu oni koji znaju da je pravljenje vina posao za više generacija te da u tome treba biti jako strpljiv.

Ja sam pak kroz život uvijek nastojao prečicom. Moji, eto, nisu pravili vina - odrastao sam na gradskom asfaltu, no kad je mi je eros vina zamirisao za školovanja u Italiji, skočio sam u tu rijeku kojom i danas, nakon četvrt stoljeća, s veseljem plivam.

Jedno od pitanja koje sam si tada postavljao bilo je - možemo li i mi u Istri, tu gdje je vino neupitni djelić identiteta, tradicije i svakodnevice, zaigrati neku novu igru i praviti vino za fine svjetske stolove? Možemo li tim proizvodom biti ponosni ambasadori svoga kraja? Onako otprilike kako su mladi talijanski, ili pak nama još bliži slovenski vinari tih devedesetih godina prošlog stoljeća hrabro gradili privlačnu i modernu sliku svog kraja?

Ova radionica u Rovinju odlična je prilika da na tom dugom putu stvaranja opet nešto ubrzam i ne čekajući previše pokažem neke uratke s tog puta, od dvijetisućite naovamo. Pretenciozno ih nazivam svojim arhivama, a zapravo su to standardna vina koja smo iz berbe u berbu skrivali od sebe i spremili u mračne kutke podruma, pa ih sada kušamo, uspoređujemo i procjenjujemo. Može li malvazija petnaestak godina odležavati u inoksu, hrastu ili bagremu? Kako izgleda šampionski *chardonnay* nakon dvadeset godina? Kako danas izgleda prva boca s Grimalde? Otvaranje starijih boca uvijek je zanimljiva igra, a ova rovinjska prilika poseban je izazov!

PETAK 1. LISTOPADA
11:00 – 12:30 SATI

Primi Terreni

Grand Park Hotel Rovinj

maksimalno: 35 osoba

dress code: casual

IVICA MATOŠEVIĆ

Krunčići, Sveti Lovreč, Istra

Professionnel du Vin

Rođen je u Splitu 1964. Agronom, doktor biotehničkih znanosti, predsjednik Vinistre (najveće hrvatske vinske smotre u Poreču) od 2002. do 2014., jedan od pionira istarske moderne vinske scene.





20



21



Limski kanal – izlet brodom

Limski kanal koji je veličanstveni primjer čuda prirode pet je milja dug sa strmim stotinjak metara visokim stranama obraslim gustom makijom.

Zbog zaštite prirodnog krajolika plovidba je njime dopuštena samo turističkim brodovima, ponajviše da bi se sačuvalo bogato podmorje. U kanalu se pojavljuje stotine vrulja pa je more bočato, upravo onakvo kakvo voli većina morskih organizama, a posebice školjkaši. Odavno u zaljevu postoje velike površine uzgajališta školjki i riba. Limski je kanal kroz povijest bio mjesto najbogatijih ribarskih ulova. Sačuvana je darovnica iz 6. stoljeća kojom porečki biskup Eufrazije daruje trećinu ulova lubina i komarči svojim kanonicima.

Usjek, tj. svojevrsni fjord na kraju kanala gdje prestaje plitko more nastavlja se kopnom sve do grada Pazina, što je fascinantnih 20 km. Ukupno je s morskim dijelom doline ili Limskom dragom dug preko 30 km. Draga je nastala kao potopljeno ušće rijeke (rijas) Pazinčice koja se nekad na kraju današnjeg zaljeva ulijevala u more, a tko zna kada je počela ponirati odmah pod gradom Pazinom u Pazinskoj jami. Samo ime kanala ili bolje reći zaljeva dolazi od latinske riječi limes, što znači granica jer je na tom mjestu tijekom rimske vladavine prolazila granica između dviju provincija – Dalmacije i Italije.

Po strmim obalama ove prirodne ljepote nalazi se više većih i manjih špilja. Na lijevoj je obali na njegovu početku s mora Kapetanova špilja, a na kraju na stotinjak metara nad morem velika Romualdova špilja u kojoj su se tijekom 11. stoljeća, a vjerojatno i kasnije održavali crkveni obredi.

PETAK 1. LISTOPADA 11:00 – 15:30 SATI

Limski kanal - zaštićeni krajolik

10:50 h – šetnja iz Grand Park Hotela do broda

10:50 h – šetnja iz Hotela Lone do broda

Ukrcaj u brod

Plovidba do Limskog kanala oko 60 minuta

U CIJENU UKLJUČENO:

turistički vodič

plovidba brodom od Rovinja do Limskog kanala i natrag

ručak u restoranu „Viking” – pjenušac dobrodošlice, kamenice, brbavice i repovi škampa, tjestenina s repovima škampa i kaneštrelama, fritule i vino malvazija Radovan

minimalno: 30 osoba

dress code: casual

Romualdo je bio svećenik pustinjač, a pripisuje mu se osnivanje benediktinskog samostana sv. Mihovila u blizini. Poviše drage još je jedno građevinsko čudo, ostatci srednjovjekovnog grada Dvigrada koji se već desetljećima obnavlja.

Na ovom kraju Limske drage nalaze se drvene gradnje, zapravo kulise „vikiškog naselja”, još od vremena kada je Limski zaljev poslužio za snimanje filma „Long Ships” s Richardom Widmarkom u glavnoj ulozi gdje je zaljev prikazan kao norveški fjord.

Na sredini zaljeva postavljeni su veliki pergolari uzgajališta kamenica, dagnji i ostalih školjki kojima je čista bočata voda idealno mjesto za rast. Školjke ćemo ubrzo nakon pristajanja broda na kraju zaljeva moći probati u restoranu „Viking”.

Restoran „Viking”

„Viking” je vrhunski restoran u kojem možete probati sva morska blaga koja nudi Limski zaljev među kojima su najbolje školjke koje se svako jutro vade iz pergolara u moru pred restoranom i koje bespogovorno imaju najbolji okus odmah nakon vađenja iz mora. Ovaj obiteljski restoran obitelji Matošević za hrvatske prilike ima već sasvim upečatljivu tradiciju od gotovo šezdeset godina. Ta obiteljska atmosfera, bez obzira na to što je restoran razmjerno velik s prelijepom terasom s koje se pruža pogled na tamni morski tirkiz, osjeća se u svakom trenutku boravka u restoranu. Također, vrhunsko maslinovo ulje koje ćemo kušati napravljeno je od maslina iz maslinika obitelji Matošević.





Cap Aureo Signature Restaurant

(Grand Park Hotel, Rovinj) *Chaîne des Rôtisseurs* restoran

Na večeri u *Cap Aureo Signature Restaurant* u rovinjskom visokokategorijnom Grand Park hotelu doživjet ćete vrhunac restoranskog blagovanja u Hrvatskoj. Taj će vam intenzivan gurmanski doživljaj prilično narušiti vlastito poimanje savršenstva okusa i poredak restorana za koje ste mislili da se u njima najbolje jede. Uživat ćete jednako u okusima kao i u spoznaji da je vrhunska kuhinja zapravo sasvim jednostavna.

Sva jela *chefa* Velle ostat će vam zasigurno u jako dobrom sjećanju. On je veliki majstor kombinacije okusa među kojima nijedan ne prevagne nad glavnim okusom koji je namijenjen jednoj namirnici na tanjuru. Njegova tehnička potkovanost očituje se u vrlo smjeljoj kombinaciji tradicionalnih kuharskih vještina i današnjega kulinarskog umijeća, no uvijek mu je u prvom planu namirnica, a ne pokazivanje kulinarskih eskapada. Primjerice, golublje meso je prvo petnaestak minuta kuhao na 50 °C u ulju u koje je dodao brinjevac (domaći džin), a na kraju je dodao prešani vosak od meda. Taj komadić mesa savršenog okusa servirao je naboden na grančici masline. Jednostavnost se očituje u decentnom spoju aroma ulja, rakije i meda te arome temeljne namirnice – ptičjeg mesa.

Cap Aureo Signature Restaurant koji je carstvo njegove kuhinje nalazi se na petom katu hotela gdje je postavljen *chef's table* i gdje on kuha u otvorenoj kuhinji pred vama. Restoran se širi na terasu sa staklenim zidom s koje se pruža čudesan pogled na marinu i staru jezgru grada Rovinja i vrijedno ga je posjetiti. Većina od ponuđenih dvadesetak jela na jelovniku temelje se na povrću. Jelovnik je u obliku bilježnice u koju možete zapisati svoje dojmove o ugođaju restorana, hrani i vinu te pročitati dojmove drugih gostiju. Vinska karta restorana u potpunosti prati dugotrajno Vellino kuharsko iskustvo i jednako je dobro posložena kao i njegova jela koja su izbrušena do savršenstva. Vaše *gourmet* iskustvo upotpunit će brojna hrvatska i međunarodna vina.

OPCIJA 1

PETAK 1. LISTOPADA 19:30 – 22:30 SATI

fine dining

Grand Park Hotel Rovinj

Domaćin: chef Jeffrey Vella, *Maitre Restaurateur*

maksimalno: 45 osoba
dress code: casual s ribonom

CHEF JEFFREY VELLA

Maitre Restaurateur

Ako promatrate *chefa* Vella kako spravlja jela, shvatit ćete brzo da je riječ o potpuno smirenom čovjeku pomalo usporenih kretnji, što je sušta suprotnost od očekivane malteške mediteranske živahnosti i bit će vam jasno zbog čega su njegova jela tako usklađena. Svoj je otok u srcu Mediterana već dugo zamijenio Hrvatskom. Prvo je radio u hotelu Esplanade u Zagrebu, a zatim, prije pet do šest godina, u dvama dubrovačkim restoranima. Nakon toga je nažalost bio prekratko u zagrebačkom restoranu Barbieri's. Zadnje tri godine bio je *chef* u restoranu Wine Vault u hotelu Monte Mulini gdje je i počela slavna priča o jednom od najuspješnijih hrvatskih gastronomskih poglavlja. Potom je postao direktor i kreator jelovnika svih *alla cart* restorana u sklopu Mistra Collection branda, da bi u prije dvije i pol godine otvorenom Grand Park Hotelu Rovinj postavio kuhinju „našeg“ restorana. Zatim je promaknut u korporativnog direktora svih kulinarskih operacija hotelskog lanca Maistra.

Giannino

(Rovinj) *Chaîne des Rôtisseurs* restoran

Nakon pića u restoranu *Puntulina* koji se nalazi uz more uputit ćemo se u najpoznatiji rovinjski restoran *Giannino*. Upoznat ćemo se s polovinom najvećega obiteljskog ugostiteljskog imperija u Istri jer obitelji Pellizzer osim ovih dvaju restorana koje ćemo posjetiti pripada i restoran *Bugadur* koji se nalazi odmah do restorana *Puntulina*, ali i minijturni bistro *Rio bar* koji je do prije par godina bio samo poznati gradski kafić gdje je krajem šezdesetih godina počela i više no uspješna priča koja bi trebala zanimati svakog gurmana.

Čitava ta restoranska priča počivala je na bremenitom životu Corrada Pellizzera i prema njoj bi se mogao snimiti jako uspješan filmski *block buster*. On je bio ribarsko dijete, a kasnije je i sam postao ribar pa kapetan ribarice i zatim ugostitelj s velikim ugostiteljskim imperijem – prvom picerijom u Jugoslaviji, prvim disko-klubom i prvim plovčim restoranom. Najvažnije od svega je da je odgojio generaciju koja ga je naslijedila u poslu. U njegovim restoranima kao menadžeri, konobari ili kuhari osim sinova i snaha radli i četvero njegovih unuka. Corrado nas je nažalost prije godinu dana iznenada napustio u osamdeset i trećoj godini. Zbog toga mu kao personi koja je obilježila hrvatsko ugostiteljstvo i kao najstarijem članu udruge *Chaîne des Rôtisseurs* Hrvatska u spomen posvećujemo gala večeru ovog *Grand Chapitre*.

Corradina kuhinja temeljila se na ribi, rakovima i školjkama sa snažnim utjecajem talijanske kuhinje. Zbog utjecaja svojih talijanskih korijena pripremao je svaku vrstu ribe na sve moguće načine i s puno tjestenine. Svake bi godine iznenadio s nekim zapaženim novitetom koji je često bio i nagrađivan u domovini njegovih predaka. Vi ćete imati priliku uživati u modernoj interpretaciji tih jela koja spravlja Dubravka Čujo, već više od desetljeće gospodarica kuhinje restorana koji je preuzeo stariji Corradov sin Nereo. Tema je večere ribarska baština Rovinja, a pripremat će se tradicionalna jela koja su kuhali slavni istarski ribari rovinježi. U samo jednoj večeri, naravno s ponešto modernijom tehnologijom pripremanja i osuvremenjenim stilom serviranja, moći ćete se upoznati s onim najznačajnijim, ali nažalost neopravdano potisnutim, što je obilježio gastronomsku tradiciju Rovinja.

Puntulina je restoran na *mitskoj punti* koji izranja iz mora. To je zapravo stara kuća obitelji Pellizzer. Na impresivnim stijenama pod kućom nekada su se izmjenjivala dobra (ustvari obavljala se kontrabanda). Ribari koji su doplovili čak iz Chioggie iz venecijanskog zaljeva („čozoti“) pazili su da ih ne vide carinici i mijenjali su svoje ulove za duhan koji su im potajno donosili radnici iz tvornice duhana.

Nereo, Lidia, Giovanni Pellizzer

OPCIJA 2

PETAK 1. LISTOPADA 18:00 – 22:30 SATI

sunset drink u restoranu Puntulina ribarska večera

Domaćini: obitelj Pellizzer, Nereo Pellizzer, *Maitre Restaurateur*, chef Dubravka Čujo

18:00 h – šetnja oko 15 minuta do restorana *Puntulina* (sunset drink)

19:00 h – šetnja oko 10 minuta do restorana *Giannino* (Za one koji ne mogu ili ne žele hodati bit će osiguran prijevoz električnim vozilima.)

maksimalno: 45 osoba
dress code: casual s ribonom

DUBRAVKA ČUJO

Chef

Ona je već više od dvadeset godina u kuhinji restorana *Giannino*. Počela je kao pomoćnica i Corradova učenica, a zadnjih je desetak godina postala neprikosnovena vladarica kuhinje tog restorana. S obzirom da je Corrado kao svaki pravi gazda bio i veliki autoritet kojega se moralo bespogovorno slušati, prvo je striktno slijedila njegove recepte. Nakon što ih je sasvim savladala, kao svaki talentirani *chef*, krenula im je davati i ponešto svojega, a u sve to ukomponirala je i želje Corradova starijeg sina Nerea koji ne propušta priliku svake godine obići desetak vrhunskih restorana po svijetu ne da bi bio epigon njihovih jelovnika, već da bi poboljšao svoja jela.



Brasserie Adriatic

(Hotel Adriatic, Rovinj) *Chaîne des Rôtisseurs* restoran

Ovo je elegantni restoran u stilu francuskog bistrea *brasserie* smješten u prizemlju **Hotela Adriatic** na glavnom rovinjskom trgu gdje se nalazi niz palača koje su se gradile u 18. i 19. stoljeću. Ta su zdanja ovom ribarskom mjestu omogućila da pokaže svu raskoš i luksuz tadašnje srednjoeuropske elite. Palaču je u hotel prenamijenila bečka obitelj Löffler 1913. godine. Veliko preuređenje 2015. godine omogućilo je restauraciju njezina vanjskoga povijesnog dijela i potpunu modernizaciju njezine unutrašnjosti, zbog čega su hotel i trg oplemenjeni te su dobili potpuno novu dimenziju. Hotel je i prva galerija umjetnina jer su prostore hotela svojim umjetninama ukrasili brojni pozvani priznati umjetnici iz Hrvatske i cijelog svijeta. Ovaj je restoran u stilu restorana na francuskoj rivijeri prilagođen današnjem poimanju luksuza koji u svemu poštuje naslijeđeno dobro. Bez obzira sjedite li unutar restorana ili na kružnoj terasi koja prati gabarite hotela, bit ćete u žiži gradskih zbivanja i imat ćete pogled na more, prolaznike, toranj gradskog sata, fontanu na sredini trga i brodice koje se ljuljuškaju u luci. Sve su to obilježja iznimno atraktivnog ambijenta koji vrijedi posjetiti.

Chef Milena Cvek sva jela priprema u otvorenoj kuhinji. Jelovnik se zapravo u francuskom stilu mijenja sezonski, ali ova ga maštovita *chefica* oplemenjuje na dnevnoj bazi. Slaže ga ovisno o svježim namirnicama koje se toga dana nude te svakoga dana iznenadi s nečim novim. Iako se kaže da ima *brasserie* stil kuhanja, njezin je stil puno zahtjevniji i bliži fine dining stilu. Bogat jelovnik dobro je izbalansirana kombinacija onoga što se u Rovinju prvenstveno jede, a to su riblja jela s mesnim pjatancama. *Chefica* Cvek jako puno pozornosti poklanja povrću pa se mnoštvo jela kombinira s glavnom ribljom ili mesnom namirnicom ili su to lagana jela s kratko skuhanim povrćem i maštovite salate. Nakon što ih isprobate, vidjet ćete da ta jela imaju iznimnu nutritivnu vrijednost i da su vrlo ukusna i zdrava.

OPCIJA 3

PETAK 1. LISTOPADA 19:30 – 22:30 SATI

fine dining

Domaćin: chef Milena Cvek

Šetnja oko 10 minuta od Grand Park Hotela do restorana Brasserie Adriatic (od Hotela Lone 15 minuta)

(Za one koji ne mogu ili ne žele hodati bit će osiguran prijevoz električnim vozilima.)

maksimalno: 45 osoba
dress code: casual s ribonom

MILENA CVEK

Chef

Milena Cvek postala je chef iz ljubavi i to najviše na nagovor svoje djece koja su joj uvijek govorila kako dobro kuha. Udalala se u slavnu istarsku kuharsku obitelj i muž joj je po profesiji bio kuhar. Njegov je brat bio Viljam Vili Cvek, jedan od najslavnijih istarskih kuhara. Radila je u restoranima u Njemačkoj i Americi, a 2000. godine otvorila je sa suprugom konobu u Rovinju gdje je prvo bila konobar. Vrlo su brzo zamijenili mjesta pa se *chefica* Milena prihvatila kuhače, a suprug je postao konobar. Nakon otvaranja hotela Lone 2011. godine postala je sous chef Priski Thuring s kojom je stvarala jela zbog kojih su gosti željeli odsjedati baš u tom hotelu. Godine 2015. otvorila je novu i za sada vrlo uspješnu stranicu u svojem dugogodišnjem kuharskom iskustvu i postala chef u restoranu Brasserie Adriatic koji se nalazi u divnom ambijentu hotela Adriatic u rovinjskoj luci.

Alla Beccaccia

Fažana (Valbandon) *Chaîne des Rôtisseurs* restoran

Ovaj je restoran kombinacija jednostavnosti i rafinmana, što je zapravo najbolja gurmanska kombinacija. Iako je u potpuno novom ruhu s vrlo njegovanim arhitektonskim detaljima i hortikulturom, ovo je u osnovi klasična istarska oštarija. Uz staru kuću koja je danas mali hotel izgrađena je nova obiteljska kuća s još jednom vrlo smjelom arhitektonskom dogradnjom osmišljenom kao ekskluzivni turistički smještaj. Nama je ipak najvažniji omanji jednostavan i lijepo uređen restoran na samom kraju posjeda. U unutrašnjosti dominira veliki otvoreni kamin koji ne samo da za hladna vremena zagrijava prostor, već praktično produžuje kuhinju, tj. služi za *grill*. Dio je vanjskog dijela restorana pod trijemom uz ulaz, a dio na tratini uz restoran s koje se pruža pogled na bazen.

Ova se dobro posložena ugostiteljska priča temelji na lovu i lovstvu. Budući da se u kući Pina Radolovića, *pater familiasa* već treća generacija bavi lovom, restoran im se i nije mogao zvati nikako drugačije nego *Šljuka* (tal. *beccaccia*). To je vrlo rijetka lovina za kojom treba dobro protegnuti noge. U Istri je gotovo iščezla pa se Pino Radolović kao vođa lovačkih tura mora uputiti čak do močvara Hercegovine kako bi je ulovio. Tu se pticu, koju bezrezervno štuje sav gurmanski svijet, u jednom dnevnom lovu može uloviti jedva po jednu ili najviše dvije. Primjerice, na pedesetak ulovljenih prepelica jedva je jedna šljuka, a najčešće nijedna.

Dakle, u ovom ćemo restoranu uživati u **lovačkoj večeri** i blagovati ono što je ulovljeno i ubrano u polju. Također, uživat ćemo i u maslinovom ulju iz njihova maslinika koji se nalazi odmah iza restorana.

OPCIJA 4

PETAK 1. LISTOPADA 19:30 – 22:30 SATI

lovačka večera

Domaćini: obitelj Radolović – chef Jadranka Radolović, Marko Radolović, Maître Hotelier

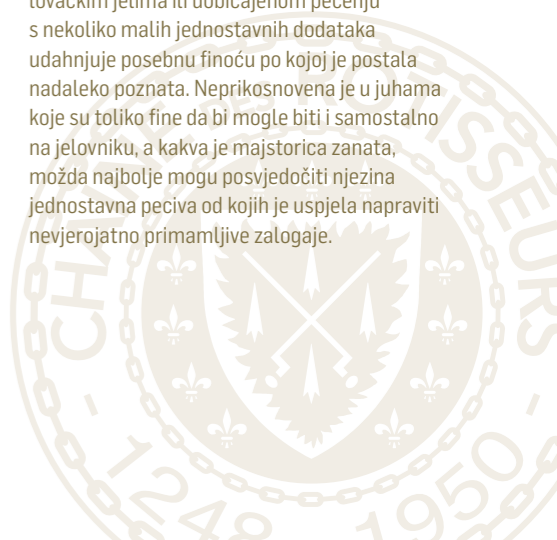
Prijevoz autobusom
18:30 h – polazak ispred Primi Terreni
(Grand Park Hotel Rovinj)

maksimalno: 45 osoba
dress code: casual s ribonom

JADRANKA RADOLOVIĆ

Chef

Čak i najbolja namirnica mora imati dobrog interpretatora. U ovom dobro složenom obiteljskom restoranu uživat ćemo u jelima *chefice* Jadranke Radolović čijom se kuhinjom već dugo oduševljavaju gurmani s mnogo šireg prostora nego što je Istra. Ona jednostavnim lovačkim jelima ili uobičajenom pečenju s nekoliko malih jednostavnih dodataka udahnjuje posebnu finoću po kojoj je postala nadaleko poznata. Neprikosnovena je u juhama koje su toliko fine da bi mogle biti i samostalno na jelovniku, a kakva je majstorica zanata, možda najbolje mogu posvjedočiti njezina jednostavna peciva od kojih je uspjela napraviti nevjerojatno primamljive zalogaje.





Pergola

Zambratija (Savudrija), *Chaîne des Rôtisseurs* restoran

Vrlo je malo onih čije te ideje, stalni rast i postojanost mogu ozbiljnije oduševiti. Restoran *Pergola* nalazi se malo postrani i udaljen je od žiže zbivanja, ali je bez obzira na to vrlo uspješan. Ime „Pergola“ nadjenuto mu je još 1966. godine Fabricijev otac Rikardo kada je nad dvorištem uz kuću pod pergolom punom grožđa bila klasična istarska gostiona usmjerena, prije svega, na dnevne ulove lokalnih ribara. Od kada je prije desetak godina mladi gazda preuzeo restoran, stubokom je promijenio stil jelovnika, a i izraz „pergola“ ostao je samo u imenu jer su terasa i unutrašnjost restorana uspješno modernizirani.

Osim senzacionalno maštovitih i potpuno autorskih jela *chefa* Fabricija dodatno impresionira uređenje stola. U serviranju i izvedbi jela zadovoljeni su najviši mogući kriteriji. U ovom će vam restoranu svako jelo servirati na drugačijim tanjurima i uz drugačiji pribor za jedenje, od kojih su poneki i ekstremni. Serviranje je dio rituala koji provodi gospođa Vežnaver, *chefova* supruga. Gospodin Fabricio je gospodar kuhinje i kuha samostalno bez pomagača, zbog čega imaju limitirani broj gostiju, a njegova je supruga Ljiljana *frontman* i apsolutna vladarica sale. Ona razgovara s gostima i prezentira svako jelo. Potpuno je jasno da se ona bavi stilom pa, kao što konobari ili *sommelier* uz jelo biraju pripadajuće vino, ona uspješno povezuje vrste jela s načinima serviranja, izborom beštaka, čaša i tanjura te izborom maslinovog ulja, octa, soli, papra i ostalih začina, zbog čega stol nalikuje oltaru za značajnije misno slavlje. *Fine dining non plus ultra*.

Nije preteško opisati *chefov* stil na prvi pogled. O svakom se detalju promišljalo do kraja pa je jasno da je ovo jedan od najboljih restorana u Hrvatskoj s ovakvim načinom kuhanja.

Ljiljana i Fabricio također osvajaju skromnošću i neposrednošću, a blagovanje u njihovu restoranu čini se pomalo poput tajnoga kulnog profinjenog slavlja.

OPCIJA 5

PETAK 1. LISTOPADA 19:30 – 22:30 SATI

fine dining

Domaćin: chef Fabricio Vežnaver, Maitre Restaurateur i Ljiljana Vežnaver

Prijevoz autobusom

18:00 h – polazak ispred Primi Terreni (Grand Park Hotel Rovinj)

maksimalno: 12 osoba
dress code: casual s ribonom

CHEF FABRICIO VEŽNAVER Maitre Restaurateur

Razvijanjem obiteljskog kulinarstva od klasične oštarije u kojoj je asistirao ocu napravio je radikalni zaokret u potpuno autorski fine dining. Primjerice, njegov brodet s tradicionalnim brodetom ima dodirne točke samo u imenu i sastojcima. Okus mu je savršeno izbalansiran, a u prvom je planu nekoliko ukusnih predstavnika morskog svijeta koje prati značajki napravljen izazovan šug. Toliko je dobar da vas jedino može zasmetati minimalizam. Male lignje i sipe koje ribari, ako ih nitko ne kupi, upotrebljavaju drugi dan za ješku oplemenio je planktonskom algom koja se sama zakači za ribarske mreže i napravio je čudesnu zelenkastu strukturu koja kao da više i nema dodirnih točaka s kulinarstvom na ovom planetu. Mislim da su ova dva primjera sasvim dovoljna da shvatite koja vas divota na tanjuru očekuje u restoranu „Pergola“.

Selo Ferenci (OPG Fatorić) i vinski podrum Matošević

Vozeći se autobusom do sela Ferenci koje se nalazi sjeverozapadno od Rovinja, moći ćete vidjeti koliko je raznolik i lijep istarski krajolik. Na vrhu toga malog mjestašca nalazi se jedno od rijetkih autohtonih samoodrživih imanja gdje vlasnici Oriela i Đordano Fatorić još uvijek uspijevaju živjeti autohtonim seoskim životom. Odlučili su zadržati tradiciju pa su se usredotočili na nekoliko segmenata naslijeđa prvenstveno u proizvodnji hrane. Uzgajaju svinje od kojih rade sušeno meso i vrlo cijenjeni istarski pršut koji se u recepturi pripreme za sušenje i okusu dosta razlikuje od svih ostalih poznatih pršuta. Uz proizvodnju sušene pancete, ombola i buđole odlučili su se i za proizvodnju sušenih kobasica i salama. Sve ćemo to imati priliku probati u dijelu imanja koje su namijenili gostima. Isto tako, uz povrće uzgajaju i pšenicu, što je inače vrlo rijetko pa ćemo također imati priliku probati kruh i fuži spravljene od brašna proizvedenog od njihove pšenice. Baš kao pravi istarski seoski gospodari bave se i maslinarstvom i vinogradarstvom pa ćemo uz suhomesnate delicije probati i njihove rakije, vina i maslinovo ulje. Njihovo je imanje pravi primjer potpuno autohtone gastronomije i lijepog ničim narušenoga seoskog domaćinstva.

U povratku s imanja obitelji Fatorić, nakon kratke vožnje autobusom, svratit ćemo u selo Kremenje u vinariju Matošević. O tom poznatom istarskom vinaru možete pročitati na prethodnim stranicama gdje najavljujemo vinsku radionicu Ivce Matoševića u petak 1. listopada 2021. u 12.00 sati. Imat ćete priliku vidjeti predivan podrum gdje se moći uživati u njegovim vinima koja su već odavno osvojila prestižne svjetske vinske nagrade i saznati ponešto o tehnologiji proizvodnje.

Đordano i Oriela Fatorić

SUBOTA 2. LISTOPADA 10:30 – 14:30 SATI

Selo Ferenci (OPG Fatorić) i vinski podrum Matošević, Krunčići – Sveti Lovreč

Prijevoz autobusom

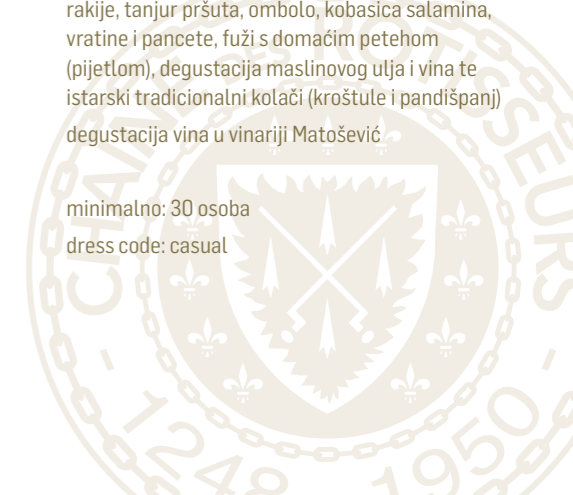
10:30 h – polazak ispred Primi Terreni (Grand Park Hotel Rovinj)

13.00 h – polazak sa seoskog gospodarstva Fatorić u vinski podrum Matošević u Kremenju

U CIJENU UKLJUČENO:

turistički vodič i prijevoz autobusom
ručak na seoskom domaćinstvu Fatorić – domaće rakije, tanjur pršuta, ombolo, kobasica salamina, vratine i pancete, fuži s domaćim petehom (pijetlom), degustacija maslinovog ulja i vina te istarski tradicionalni kolači (kroštule i pandišpanj) degustacija vina u vinariji Matošević

minimalno: 30 osoba
dress code: casual





Radionica maslinovog ulja obitelji Ipša

Kako razlikovati maslinovo ulje od neke druge vrste ulja? Zašto je maslinovo ulje zdravo i cijenjeno u gastronomiji? Putovanje svijetom kroz maslinovo ulje – karakteristike sorti maslina i jela koja se povezuju s njima.

Klaudio Ipša rođen je 1966. godine u Koprju. Osnovnu školu pohađao je u Livadama, a srednju u Buzetu. Prvo je radio kao mehaničar u pogonu Cimos/Citroën u Buzetu, a potom je od 1991. do 2005. godine radio kao ugostitelj. Godine 1998. počinje s obnovom starih i sadnjom novih maslinika. Kako posao s maslinama i maslinovim uljima postaje sve ozbiljniji i zahtjevniji, zatvara ugostiteljski objekt i posvećuje se poljoprivredi. Stalna želja za usavršavanjem dovela ga je 2010. godine do diplome inženjera poljoprivrede mediteranskih kultura. Rezultat su mnoge nagrade za ekstradjevičansko maslinovo ulje u Hrvatskoj i u inozemstvu. Nakon završene poljoprivredne škole u Poreču u posao se aktivno uključuje sin Ivan. Zajedno počinju sa sadnjom vinograda, prvo u Ipšima, a poslije i u susjednom Oprtlju. U proizvodnji vina, baš kao i u proizvodnji maslinovog ulja, važna im je prvenstveno kvaliteta. U jesen prošle godine Klaudio i Ivan nakon višegodišnjeg planiranja otvorili su najmoderniju malu uljaru gdje osim svojih maslina u ulje mogu samljeti i masline iz susjednih maslinika.

**SUBOTA 2. LISTOPADA
11:00 – 12:30 SATI**

Primi Terreni

Grand Park Hotel Rovinj

maksimalno: 40 osoba

dress code: casual

KLAUDIO I IVAN IPŠA

Livade, Istra

Professionnel du Vin

Radionica maslinovog ulja obitelji Lupieri

Andrea Lupieri rođen je 1980. godine u Puli, a živi i radi u Vodnjaju. Nakon završenoga Pravnog fakulteta Sveučilišta u Zagrebu radio je kao pravni savjetnik u osiguranju Lloyd's na osiguranju brodova, a prije osam godina potpuno se posvetio maslinama i ekološkom maslinarstvu. Andrea je osim formalnog obrazovanja i službeni panel tester za maslinova ulja i završio je nekoliko tečajeva o maslinarstvu u Italiji. S obitelji na 30 hektara uzgaja 6000 maslina, većinom domaćih sorti, i to sve u ekološkom uzgoju.

Njihovo maslinovo ulje *Cadenela* uživa status jednog od najboljih ulja na svijetu koje je zbog svoje kvalitete već nagrađivano na mnogim međunarodnim natjecanjima – od talijanskih natjecanja *Flos Olei* i *Biol* pa sve do natjecanja u Japanu. Andrea je upravo ove godine odlučio proširiti maslinik pa je zasadio još 10 hektara maslinika, ali odlučio je i kupiti vlastitu malu uljaru. Osim što se bavi maslinarstvom, Andrea je i dugogodišnji jedriličar i skiper.

Degustacija maslinovog ulja uz predavanje o njegovim karakteristikama i kvaliteti održat će se u jednom od njegovih uzornih maslinika pokraj Vodnjana. Bit će popraćena tradicionalnom istarskom fritajom s domaćim kobasicama.

**SUBOTA 2. LISTOPADA
11:00 – 13:30 SATI**

Vodnjan

Prijevoz autobusom

11:00 h – polazak ispred Primi Terreni (Grand Park Hotel Rovinj)

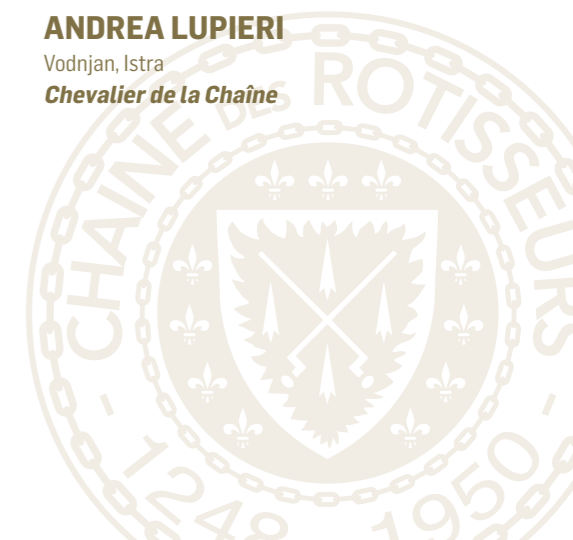
maksimalno: 40 osoba

dress code: casual

ANDREA LUPIERI

Vodnjan, Istra

Chevalier de la Chaîne





Inauguracijska svečanost

Grand Park Hotel

Udruga *Chaîne des Rôtisseurs* jednom godišnje uz poseban ritual prima nove članove. Uz „profesionalne“ članove – restoratere, *chefs*, hotelijere, *sommelière*, uljare i vinare – na inauguracijskoj svečanosti članovima se proglašavaju i oni odabrani gourmeti koji su izrazili spremnost da budu članovi, a dobivaju se i promaknuća.

Na toj zasebnoj svečanosti, koja će se održati u **Grand Park Hotelu** u Rovinju u prostranoj i jako lijepo uređenoj dvorani Grand Park Ballroom koja će također dobiti i sve oznake udruge *Chaîne de Rôtisseurs*, bit će prisutni i internacionalni čelnici, članovi direktorija i naši prijatelji iz Slovenije, koji su nam u jesen 2018. godine pomogli osnovati **Bailliage de Croatie** – Hrvatsko gastronomsko udruženje, predvođeni našim počasnim članom gospodinom Klausom Tritschlerom, *Conseils d'Administration et Magistral, Bailli Délégué* Njemačke i *Directeur International de Développement et Communication, Comité International des Jeunes Sommeliers*.



**SUBOTA 2. LISTOPADA
18:00 – 19:00 SATI**

**Inauguracijska svečanost u
Grand Park Ballroom**

Grand Park Hotel Rovinj

dress code: black tie (gowns with ribbons)



Gala večera

Hotel Lone

Posvećeno Corradu Pellizzeru

Nadamo se da ste u proteklom dvama danima bili zadovoljni sa svime što smo vam ponudili – gradom i ambijentom hotela koje smo odabrali za **Grand Chapitre**, dijelom Istre s koji ste se mogli upoznati na organiziranim izletima i s delicijama koje su vam spravljali naši *chefs*. Kruna je *gourmet* dijela prvog *Grand Chapitrea Bailliage de Croatie* gala večera koju priprema tim *chefs* pod dirigentskom palicom *chefa Jeffreyja Velle*, Maistrinim *Corporate Culinary Director*.

Uz uzvanike iz društvenog života i predstavnike turističkih asocijacija i medija, naša posebna gošća na ovoj svečanoj večeri bit će *First lady of American Cuisine* – **Lidia Bastianich**.

Sommeliéri hotela u kojima boravimo pobrinuli su se da birane sljedove jela upare s najboljim vinima od kojih su neka i vinskih članova udruge **Chaîne de Rôtisseurs** Hrvatska. Jednako je tako i s maslinovim uljima koja će vas dočekati na stolovima Klaudija Ipše i Andree Lupierija čijim ste radionicama neki od vas danas prisustvovali.

Želimo da uživate u kuharskim majstorijama naših *chefs* i da ova večera kao kruna našega trodnevnog prvog *Grand Chapitrea* ostane svima u dobrom sjećanju.

Nakon večere pozivamo vas na *after party*. Više informacija o točnoj lokaciji partyja dobit ćete na gala večeri.

**SUBOTA 2. LISTOPADA
20:00 – 23:00 SATI**

Gala večera
Hotel Lone

maksimalno: 170 osoba
dress code: black tie (gowns with ribbons)



Chaîne des Rôtisseurs

Bailliage National de Croatie

Petra Hektorovića 2/4
10000 Zagreb, Hrvatska

T: +385 1 4724 824

E: info@chaine.hr

www.chainedesrotisseurs.com

www.chaine.hr

