

KUKURIKU - NOVA PJESMA

Priradio MIRAN DEBELJUH

JEDAN OD NAŠIH NAJSPOSOBNIJIH I NAJPODUZETNIJIH SOMMELIERA NENAD KUKURIN OTVORIO U KASTVU DUGO NAJAVLJIVANI EKSKLUZIVNI HOTEL S RESTORANOM ZA BONKULOVIĆE ODNOSNO FAJNŠMEKERE

Što je najavio, to je **Nenad Kukurin** i ostvario: u Kastvu, na simpatičnom malome trgu iznad dosadašnjeg svojega nadaleko poznatog restorana Kukuriku na Fortice, u visokoj trokatnici otvorio je luksuzni hotel Kukuriku, namijenjen onima koji vole razne visoke užitke i mogu ih sebi i priuštiti. Od isprva konobara pa potom i voditelja lokala u opatijskom restoranu Amfora preko vlasnika jedinstvenog, visokocijenjenog restorana Na Fortice redovito nazočanog i u vodiču *100 vodećih hrvatskih restorana* te s kapicama-priznanjima i vanjskih strukovnih časopisa kao Gault Millau, postao je hotelijer sa *zvjezdanim objektom*, k tome i prije od eno-gastro ikone Kvarnerske rivijere Josipa Taribe kod kojega je učio i usavršavao se u struci a koji je unatrag nekog vremena također počeo najavljivati svoj obiteljski eno-gastro hotel u Voloskome...

Hotel Kukuriku, na svečanost otvaranja kojega je stiglo i više od 500 uzvanika iz raznih krajeva Hrvatske, s 15 je soba za prihvrat 30 gostiju, te s restoranom koji može primiti do 45 gostiju, ljetna terasa hotela na trgu ispred hotela predviđena je za 30 gostiju. Dodatni sadržaj je *Beauty centar – Relax room* na prvom katu.

Sobe su podijeljene u tri kategorije – *suite, junior suite i room*. Sve sobe su različitih dimenzija, svaka je zasebno artikulirana ovisno o zadanome tlocrtu, a interijeri su im stilski ujednačeni. Opremljene su između ostaloga i kaminom kao i sustavom osvjetljenja što je posljednja riječ tehnike, osigurani su, razumije se, širokopojasni internet i satelitski prijam.

Objekt je realiziran uz pomoć strateškog partnera **Waltera Peculića**, kreditima preko HAVOR-a i Hypo Alpe Adrije, potporu su pružili i Ministarstvo turizma RH te grad Kastav. Na pitanje o novčanoj vrijednosti hotela Kukurin odgovara da je *nakon dva milijuna eura uložених sredstava daljnje uloge prestao zbrajati*.



S Nenadom Kukurinom je Koraljka Vahtar Jurković, Pročelnica Upravnog odjela za graditeljstvo i zaštitu okoliša u Primorsko-goranskoj županiji



Partneri u hotelu Kukuriku: Walter Peculić i Nenad Kukurin

Cijene noćenja različite su i ovise o sezoni, u tzv. visokoj sezoni, dakle sada, kreću se od 620 do 840 kuna, a odnose se na jednu osobu u dvokrevetnoj sobi s doručkom po narudžbi. Za nisku sezonu spominju se u rasponu od 475 do 660 kuna.

Objekt je dakle tu, sad treba vidjeti i kako ga (po)puniti. Restoran je ipak jedno, a hotel drugo. S druge strane, neposredna blizina mora i općenito velika živost u gradu je jedno, a selo u brdu je drugo. Kako je Kukurin zamislio taj dio priče oko plasmana hotelskih kapaciteta?

- Strategija privlačenja gostiju razrađena je u skladu s imageom Kukurikua kao destinacije izvrsnosti. Osnova počiva na visokoj eno-gastronomiji i na za nju vezanim edukacijskim programima. Svi sadržaji i usluge bit će jedinstveni, i na ovim područjima do sada nezabilježeni – pomalo tajnovit je zasad Kukurin. - Restoran Kukuriku u hotelu nastavlja sa *slow food*-kulturom stola, s time da će biti još brojnih dopuna u ponudi. Stari restoran, ili, bolje reći, novi stari restoran, sad je s novim nazivom, korišten je domaći i znani te jasni izraz Oštarija, tu smo napravili gastro-odmak od onoga što je publika doživljavala u prijašnjem Kukurikuu. U Oštariji, u kojoj pazimo da budu jednako visoki standardi kao i prije, nude se jela s brzom pripremom mesa, uvelike jela od mesa s roštilja.



Kukurin i kolega mu sommelier Sandi Paris te gosti – obitelji Tomac i Šember, vinari s Plešivice, Anton Šuljić iz paške vinske-hotelijske obitelji znane po marki Boškinac, Zrinka Mlakar iz Privredne banke Zagreb te Ivana iz Svijeta u čaši



Nenad Kukurin u restoranu



Sa svečanog otvorenja: gradonačelnik Kastva Ivica Lukanović, Lea Bulić mezzosopran, Nenad Kukurin, te tv-zvijezda i voditelj na otvorenju Mirko Fodor, Vesna Fodor i Sergej Bulić



Pročelje hotela Kukuriku



Pogled u sobu

Nenad Kukurin inače sa svojom ekipom vodi i restoran Maremonti u Umagu. Za kulinarski dio zadužen je šef **Robert Kličković**, a ponuda je prilagođena potrebama turističkog naselja, bazira se na laganim obrocima za ljetne ručkove, te na večerama-enogastro doživljajima u skludu s brandom Kukuriku. 🍷



Chef Robert Kličković, zadužen za finu papicu

PARENZANA II

Nakon što je krajem 2009. godine završila prva faza realizacije projekta Parenzana I u sklopu INTERREG III A programa za susjedstvo Slovenija-Mađarska-Hrvatska u okviru prekogranične suradnje pod službenim nazivom Parenzana - put zdravlja i prijateljstva, početkom 2010. godine nastavljen je druga i završna faza uređenja najatraktivnije turističke rute u Istri, Parenzane. Kao što je to bilo i u prvoj fazi, nositelj ovog projekta je Upravni odjel za turizam Istarske županije.

Naša Parenzana dobiva nastavak zahvaljujući izuzetno kvalitetno realiziranom projektu Parenzana I, koji je u protekloj godini okvalificiran kao najbolje implementirani projekt EU u Hrvatskoj, te je dobio i najvišu ocjenu. Zahvaljujući upravo toj reputaciji Istarska županija je dobila status vodećeg partnera u projektu, a ukupni proračun za Parenzanu II iznosi 671.007 EUR, govori pročelnik za turizam starske županije **Denis Ivošević**. Projektne aktivnosti koje se trebaju provesti

u 2010. godini jesu: raskrčivanje, čišćenje, uređenje i obnova dionica Vižinada – Poreč u Hrvatskoj te dionice Lama – Dekani u Sloveniji, unaprjeđenje biciklističke infrastrukture, uspostava pilot-projekta City bike, edukacija turističkih radnika, standardizacija usluga i uspostava info-bike točki, uspostava multimedijalnog muzeja na temu Parenzane, informiranje javnosti o ciljevima i postignućima projekta, promocija destinacije, te organizacija evenata za promociju destinacije.

BODRENOVO – 30. LIPNJA

Boris Drenški Bodren sa stanovanjem i podrumom između Pregrade i Huma na Sutli, višestruki osvajač zlatnih i srebrnih medalja za predikatna vina na ocjenjivanju DWWA britanske revije Decanter, osobito sklon druženju i to uz dobru papicu i dobru kapljicu, ustanovio je novi *praznik* – Bodrenovo. Prvo je predložio a onda i odredio 30. lipnja dan za okupljanje kod njega, u novouređenoj lijepoj kušaonici sa oko 15 sjedećih mjesta za stolom, na kušanju specijaliteta iz kuhinje njegove supruge **Alice** (na slici s Borisom i s njihovom kćerkom **Martom**) i kapljice iz njegova podruma. Vrijedi napomenuti da je njegova kušaonica, podijeljena u dvije prostorije, ujedno i svojevrsna likovna galerija, sa slikama prijatelja mu i mecene ugostitelja i hotelijera inače vlasnika dvorca Bežanec **Siniše Križanca**. Križančevi motivi inače na etiketama krasi Bodrenove butelje.



SUZA VALLIS

Na području Baranjskog vinogorja djeluje i obiteljska tvrtka Suza Vallis za proizvodnju grožđa i vina. U vlasništvu je obitelji **Matijević-Mirković**. Vinogradi Suze Vallis smješteni su između Batine i

Kneževih vinograda u podnožju brda Banske kose koje su Rimljani nazvali Mons Aureus. Taj naziv Suza Vallis rabi za svoja vina. Suza Vallis ima 6,5 hektara vinograda, s nasadom gustoće oko 6000 trsova po hektaru, te sa sortama Graševina, Sauvignon bijeli, Incrocio Manzoni, Muškat bijeli, Cabernet sauvignon, Merlot, Cabernet franc i Syrah, Gamay. **Kristina Mirković** ističe da je Suza Vallis usmjerena na visoku kakvoću pa je iz tog razloga i ušla u tijesnu suradnju sa zagrebačkim Agronomskim fakultetom, savjetnik je, konkretno, u početku bio prof. dr. **Bernard Kozina** sa Zavoda za vinogradarstvo i vinarstvo. Suza Vallis trenutno je na tržištu sa šest vina u butelji – baznom graševinom redovne berbe, Graševinom Mons Aureus iz nasada sa smanjenim prinosima i od selekcioniranoga grožđa te s dijelom vina kasnije berbe i s notom plemenite plijesni, Graševinom 2008 ledenim vinom okićenim velikom zlatnom medaljom na sajmu Gast 2010, pa sa Sauvignonom 2008, s Cabernet sauvignonom 2008, s crnjakom Mons Aureus od merlota, cabernet sauvignona i gamaya s dozrijevanjem nekih 30 posto te kupaže u barriqueu u dužini od 13 mjeseci, kao i s crnjakom Mons Aureus 2007 od istih crnih sorata s time da je svo vino oko godinu i pol dana dozrijevalo u barriqueu.

Slastičarnica U PROLAZU

Samobor, Trg Kralja Tomislava 5
Tel. 01/33 66 420

