

je izlagačima bitno, i veći broj trgovaca, distributera i uvoznika, te novinara, odavde i iz vana, međutim za iduću godinu i optimalni učinak trebat će uistinu dobro razmisliti gdje i kako organizirati priredbu vodeći računa o nizu detalja vezanih ne samo uz vinsku nego i uz opću logistiku. 🍷



Na štandu Decantera, gdje je bila izložena na Decanterovu World Wide Awardu nagrađena hrvatska kapljica: Nicholas Joly iz doline Loire u Francuskoj, koji je dan uoči otvorenja festivala u Agrokorovoj Vinskoj akademiji u Zagrebu održao zanimljivo predavanje o nužnosti što prirodnije proizvodnje vina, da bi se postigao autentičniji i zdraviji, a bogme time i tržišno interesantniji proizvod

IZLAGAČI

Na četvrtom Zagreb Wine & Gourmet Festivalu bili su kao izlagači 124 vinske kuće iz Hrvatske i svijeta te 16 ponuđača raznih delikatesa, kao maslinovog ulja, sira, šunke, pršuta, čokolade (čokoladu je predstavio Nestlé). Dakako da je većina izlagača bila iz Hrvatske. Dobro je s vinarima bila zastupljena Slovenija (znana i renomirana imena kao Batič, Istenič, Kabaj, Radgonske gorice, Santomas, Simčič Marjan, Simčič Edi, Sčurek, Steyer, Tilia, Joannes), iz Austrije je stigao jedan od najboljih tamo Polz, iz Njemačke sjajan Clemens Busch iz Mosele, Italija također vrlo dopro zastupljena (Abbona Marziano, Berlucchi, Bisol, Firriato, Kante, Tenuta Biserno, La Castellada, Marramiero, Radikon, Zidarich, Terpin, Prinčič, Cantina Terlan...), iz Novog Zelanda nazočan Mount Nelson...

Među ponuđačima delikatesa istaknuli bismo naše ponajbolje proizvođače maslinova ulja Ipšu, Oleu bb Duvilija Belića (vrlo veliki broj sjajnih jednosortnih ekstra djevičanskih ulja) i Stanciju Meneghetti, navodimo i da je Belje izašlo s kulenom, kao i OPG Matijević iz Suze, Arbacommece pak s prerađenom ribom, Dukat sa sirom, Kudelić šunkom, Mataš s pršutom... Nestlé je ne samo izložio svoje čokolade nego je one tamne dao i majstorima kuhače Ani Ugarković i Olivieru Grouardu da od njih kreiraju čokoladne čarolije, tj. slastice zamamna okusa. ■

SIRHA - 2011 - BOCUSE d'OR

ISHODIŠTE NAJNOVIJIH TRENDOVA U GASTRONOMIJI

Pripremila MAJA BATOR

Google prevoditelj / translator: http://translate.google.com/translate_t

HRVATSKI CHEFOVI NISU SE OVAJ PUT PLASIRALI NA NATJECANJE NAZVANO PO SLAVNOM FRANCUSKOM KULINARU, ALI SU GA U ORGANIZACIJI HRVATSKOG KUHARSKOG SAVEZA POSJETILI. IZ LYONA, ZASIGURNO SVJETSKE PRIJESTOLNICE HEDONIZMA ZA STOLOM, JAVLJA SE NAŠA SURADNICA

Nismo se ovaj put plasirali na natjecanje Bocuse d'Or odnosno Zlatni Bocuse u Lyonu, ali ipak smo tamo bili nazočni – kao posjetitelji! Hrvatski kuharski savez organizirao je za osobe iz područja naše kulinarike strukovno putovanje na gastro-sajam SIRHA u Lyonu. Što je točno SIRHA? To je međunarodni sajam hotelijerstva i cateringa, u sklopu koje se odvija Bocuse d'Or. Posjet toj manifestaciji bio je vrhunska strukovna izobrazba.

Prije nešto više od 20 godina SIRHA je učinila ono što prije toga nije nitko: organizatori su uspjeli nagovoriti najbolje svjetske chefove da izađu iz svojih kuharskih laboratorija i vrhunski talent pokažu svijetu. Jedinstveni koncept ovog globalno značajnog strukovnog lyonskog događaja zasnovan je na strasti, izvornosti, inovaciji i izvrsnosti. Međunarodni profesionalni sajam kulinarike spojen je s jednim od najvrsnijih kuharskih showova današnjice. Događanje u Lyonu izvor je brojnih novih trendova u cateringu.

Lyon je tih dana u punome smislu bio svjetska kulinarska prijestolnica: više od 2200 izlagača u 22 hale, od kojih je 13 međunarodnih, predstavilo je najnovije trendove u gastronomiji, proizvode te opremu za proizvodnju. Manifestaciju je obišlo nekih 160.000 posjetitelja ili 15 posto više nego na prethodnom sajmu 2009. godine, zabilježeni su dolasci oko tisuću novinara iz 136 zemalja te oko 10.000 kuhara. Oko 60 posto posjetitelja su decision makers u svojem području: manageri, trgovci i chefovi restorana, hotela i hotelskih lanaca. Svakodnevno se održavalo oko 1200 demonstracija proizvoda i gotovih jela, a predstavljeno je i 600 novih proizvoda.



Hrvatski kuhinari u posjetu sajmu SIRHA i natjecanju Bocuse d'Or

Kao što je uobičajeno na ovakvim izložbama, podijeljene su i nagrade, jer zadatak SIRHA-e je promicanje inovacija i kreativnosti na svim područjima vezanih uz hranu: od novih proizvoda namijenjenih velikim kuhinjama, do opreme i popratnih djelatnosti. Tako je Grand prix za inovacije dodijeljen kompaniji Cap Diana za njihov proizvod Glacis de légumes (koncentrat biranog povrća), a od ostalih nagrađenih izdvojili bismo neodoljiv svježi sir od kozjeg mlijeka mljekare Rians Restauration. Treba spomenuti i posebno priznanje koje je dodijeljeno kompaniji Lactalis CHF za Roux blanc (temeljac za bešamel umak) marke Président Professionel.

Mega spektakl

Za finalno natjecanje izbora najboljih kuhara svijeta *Bocuse d'Or* u u prepunu dvoranu u kojoj nastupaju kuhari pred publikom nije lako ući ni uz pomoć VIP ulaznica. Pravi je to mega spektakl. Chefovi i njihove ekipe koji su se uspjeli plasirati na ovo prestižno takmičenje demonstriraju svoju vještinu koristeći zadane namirnice. Kreacijama na tanjuru trebaju pokazati svoje maštovitost i individualnost, iskustvo, kulturno i tradicijsko nasljeđe. Od njih se očekuje da prezentiraju svoju viziju idealnog jela nadahnutu aktualnim gastronomskim

trendovima u svojoj zemlji. Kao rezultat 56 nacionalnih natjecanja i nakon 18-mjesečnog selekcijskog perioda tijekom kojega su se stotine kuhara natjecale na tri kontinentalna izborna natjecanja, 24 najboljih svake se druge godine susreću na finalnom natjecanju u Lyonu, u novoizgrađenom prostoru *Paul Bocuse Hall*, nazvanom eto po osnivaču ovog natjecanja. O najboljima ovdje odlučuje jak međunarodni strukovni žiri, ove godine na čelu mu je bio mladi norveški kuhar **Geier Skeie**, pobjednik natjecanja 2009.

Osvajač zlatnog trofeja *Bocuse d'Or* ove

je godine bila ekipa iz Danske na čelu s **Rasmusom Kofeodom**. Drugi su bili Šveđani a treći Norvežani, dakle sasvim suprotno uobičajenom mišljenju da su Francuzi i Talijani najbolji chefovi. Ove skandinavske zemlje već duže vrijeme izuzetno mnogo pažnje i resursa posvećuju unapređenju kulinarstva, i to im i donosi primat u kulinarstvu.

Place des Vins

Dio sajma po prvi put je činio zasebno postavljen i odlično posjećen *Place des Vins*, izložba plemenite kapljice s geografskim podrijetlom. Pažnja je bila usmjerena na najnovije trendove u potrošnji vina kroz catering. Izložba *Place des Vins*, organizirana u suradnji s profesionalnim udruženjima vinara Inter Beaujolais i Inter Rhône, bila je jedinstvena prilika da tristetinjak izlagača uspostavi nove kontakte i poslovne dogovore za predstojeću sezonu, kao i za prezentaciju prestižnih vina i vinogradara, ali i njihovih za širu konzumaciju cjenovno pristupačnijih vina. Dominantno su bili zastupljeni vinari regija Rhône-Alpes i Beaujolais.

Među brojnim popratnim manifestacijama i prezentacijama izdvojit ćemo, naslovima, neke koje svakako mogu jako zanimati hrvatske ponuđače: *Osnove poticanja potrošnje vina u cateringu*, pa *Vino, kultura, vinski turizam, trening i događanja*, *Vino i čokolada – novi trendovi sljublivanja*, *Vino na čašu: ključne razlike među restoranima*. Nije izostala ni zanimljiva radionica pod nazivom *Sljublivanje*



Što se bijeli u gori zeleno... S natjecanja Bocuse d'Or

savojskih vina i sireva. Naglasak je bio upravo na postavci koju i revija **Svijet u čaši** nastoji promovirati tijekom svojih prezentacija *Sir i vino* – na sljubljanju lokalnih sireva s lokalnim vinima kad god je to moguće, jer oni u sebi sadrže ono esencijalno tog podneblja i najbolje se dopunjuju.

Snažna i krepka lionska jela

Lyon se nalazi na jugoistočnom dijelu Francuske, prema talijanskoj granici. Glavni je grad regije koja je ime dobila prema svojim najznačajnijim geografskim obilježjima – rijeci Rhôni i obližnjim Alpama. Lyon je druga po veličini urbana regija iza Pariza, a po ekonomskoj snazi šesta najveća europska regija. Ovaj višetisućljetni grad, nekad galska prijestolnica, još je od trećine prošlog stoljeća poznat i kao francuski gastronomski centar s tipičnim tradicijskim gostionicama zvanim *bouchons*, u kojima se služe domaći gableci ili marende zvani *mâchons*. Lyonska gastronomija svoju izvrsnost duguje prije svega kvalitetnim namirnicama sa gospodarstava i obližnjih Bressea (perad) i regije Charolais (goveda), divljači iz Dombesa, ribi iz savojskih jezera, voću i povrću iz doline rijeke Rhône i doline Forez koji se svi nalaze u bližoj ili daljoj okolici grada. U kuhinji prevladavaju svinjetina i perad, i nadasve izvrsni suhomesnati proizvodi – posebne salame poznate kao *rosette*, a uz koje obavezno idu beaujolais ili sjajna vina iz doline Rhône. Tradicijska jela su i čuveni *coq au vin* (pijetao u vinu), *esox* (štuka), *gras double* (tripice s lukom), *salade lyonnaise* (zelena salata s prepečenim kockicama kruha i slanine i poširanim jajima), *marron glacé*, zatim zapečene artičoke, tradicijske *quenelles*, okruglice od ribljeg mesa, griza i maslaca, *paillasson*, prepečeni pire krumpir... I brojni drugi specijaliteti neće ostaviti ravnodušnim ljubitelja domaće krepke hrane. Ako zaista želite kušati barem dio te bogate ponude, iz Lyona ćete sigurno otići s kojim kilogramom viška!

Istočni dio regije ima alpsku kuhinju poznatu po svojim jelima kao što su *fondue* pa *raclette* i različita zapečena jela.

Uz jela od peradi iz Bressea, čuveni su i brojni sirevi kao Tomme de Savoie, generički naziv za više vrsta sličnih savojskih sireva od kravljeg mlijeka koje odlikuje niski sadržaj masti, zatim Bleu de Bresse, masni kravljeg sir s plavom plemenitom plijesni, planinski Reblochon, mladenački svježeg i nježnog okusa s tankim slojem plijesni na površini tanke narančasto žute korice, zatim Saint-Marcellin, izvanredni



Francusko bogatstvo sireva


mali sir blago kiselkastog i slankastog okusa koji se danas spravlja uglavnom od kravljeg mlijeka, te Vacherin, glavna odlika kojeg je sazrijevanje u tankom kolutu od smrekove kore što sprječava utjecaj okoline na sir a istodobno mu daje osobitu aromu.

Najpoznatija vina su ona iz doline Rhône, od Lyona prema jugu, bijela su od sorata viognier, roussanne i marsanne, crna uglavnom od syraha, a tu je dakako i beaujolais, iz dijela sjeverno od Lyona prema Burgundiji. Čuveni biljni liker Chartreuse koji već gotovo tri stoljeća od 130 biranih biljnih ekstrakata pripremaju kartuzijanski redovnici, također potječe iz ove regije.

Legendarne Mame s kuhačom

Kuhanje postaje gastronomija kada mu se dodaju mašta i majstorski dodir, u ovom slučaju riječ je o dodiru majstorice, naime u Lyonu su to dobrim dijelom *mères*, mame koje su lionskoj kuhinji podarile osobit karakter. Kada su u prvoj polovici prošlog stoljeća mnoge građanske obitelji iz ekonomskih razloga

morale otpustiti svoje kuharice, neke od tih kuharica pokrenule su vlastiti restoranski posao. Ubrzo su postale poznate kao mame, a prva među njima bila je Mère Guy, tu su i Mère Filloux i Mère Brazier, Mère Bourgeois itd. Neki od čuvenih recepata mama omiljeni su i danas, primjerice *poulard demi-deuil* (piletina s tartufima), soufflé od pilećih jetrica itd. Mnogi od tih restorančića zvanih *bouchons* i dalje čuvaju tradiciju i ponosno nose i po tri Michelinove zvjezdice, te tako pronose slavu lionske kuhinje svijetom.

Više od tisuću lionskih restorana zajedno sa svojim velikim chefovima – koji su sjajni ambasadori i Lyona i Francuske s time da je među najslavnijima dakako **Paul Bocuse**, danas krepki osamdesetogodišnjak koji je prije desetak godina proglašen kuharom stoljeća – sudjeluje u stvaranju izvrsne atmosfere u gradu. Tu su, zatim, i Food Trade Exhibition, sajam hrane namijenjene HoReCa kanalu, pa čuvena School of Culinary Arts and Hotel Management. Dovoljno za dokaz da je Lyon zaista svjetski gastronomski centar...



Ulaz u jedan od brojnih malih lionskih specifičnih restorana s domaćim specijalitetima u priredbi Mama (Mères)