

HRVATSKA I SLOVENSKA ISTRA te TRŠĆANSKI KRAS - ZAJEDNIČKI!



Predio ŽELJKO SUHADOLNIK

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

HEDONIZAM ZA STOLOM NE PRIZNAJE DRŽAVNE GRANICE, ALI I TE KAKO PRIZNAJE IZVORNOST I OKUSNOST. U POTRAZI NA NEČIM NOVIM U TURISTIČKOJ PONUDI, HOTEL SAN ROCCO IZ BRTONIGLE UZ HRANU IZ SVOJE KUHINJE I KUHINJE KONOBE MORGAN SLJUBIO JE MALVAZIJU, VITOVSKU GRGANJU, TERAN I REFOŠK OD CORONIKE, CLAIA, ROJCA I ZIDARICHA

Eno-gastronomija priznaje teritorij, ali ne poznaje državne granice. Logično je da proizvođač/ponuđač maksimalno uvažava lokalno, svoje, a svaki iole prosvjećeniji potrošač uživati će u svemu što je originalno i fino a da i nije, nužno, porijeklom samo iz njegova najbližeg okruženja (dvorišta). Apetit prema nečemu određuju kod čovjeka nos i jezik, a težnju za uvijek istime, samo svojime, odnosno izvornime ali i drukčijime i raznolikijime, mozak i stupanj kulturnog nasljeđa. Idealno je kad su nos, nepce, i široki pogledi usklađeni na visokoj razini. Najčešće se i dogodi da ono novo, iz neke druge sredine, što se kuša, bude tako okusno da - privlači u svoj zavičaj. To pokreće ljude da putuju...

Geografski smještaj, orografija, blizina odnosno udaljenost od mora i / ili rijeka, tlo, klima te, kao slijed toga, flora i fauna i osnovne navike i ponašanje ljudi čine određeno područje *svojim*, jedinstvenim, drukčijime od drugih. Unutar toga, od prirodnih čimbenika mikroklima i nijanse u sastavu tla zaslužne su za dodatnu

specifičnost, a, opet, državne granice kao administrativne prepreke te režimi, kao politika, pa i jezici, vezani su uz stvaranje stanovitih podijeljenosti i razlika. Drukčiji društveni ustroj,

mentalitet i jezik mogu se pokazati i ne tek kao mediji za razdvajanje, nego i u i te kako dobrome svjetlu, kao zanimljiva raznolikost užeg dijela regije. Državne granice, srećom,



Jedna regija u tri države – svi u hotelu San Rocco u Brtonigle: gastronomi San Rocca i konobe Morgan te vinari Coronika, Clai, Rojac, Zidarich



Pogled u kuhinju, gdje su glavni bili chef Zoran Čobanov te sestra i brat Morgan

padaju pa to i u birokratskom smislu olakšava stvar.

Moderni svijet sve više nastoji istaknuti tipičnosti vlastitog, užeg teritorija, ali, eto, i, po karakteristikama baziranim na prirodnome faktoru, i nešto širega kraja ali ipak svega kao uglavnom jedinstvenog prostora. Hrvatska te slovenska Istra i tršćanski Kras imaju što-šta zajedničkoga, i zamisao **Tullija Ferneticha**, vlasnika malog obiteljskog hotela San Rocco u Brtonigli, inače do nedavno i vrlo aktivnog djelatnika u Turističkoj zajednici, bila je konkretnim eno-gastro događanjima s protagonistima iz triju susjednih država i iz oblasti smještenih uz sjeverni dio Jadrana istaknuti tu jedinstvenost, odnosno, možda bolje reći, pokazati čari različitosti unutar stanovite geografske jedinstvenosti. Sve to s ciljem produbljivanja prijateljstva, razmjene iskustava, obogaćenja turističke ponude posebice prema tzv. *trećim tržištima* (onima izvan ovoga prostora), i napretka u kakvoći življenja.



Hotel San Rocco, ponovno najbolji boutique-hotel u Hrvatskoj, inače nositelj dviju kapica Gault Millaua

U San Roccu - koji je i ove godine, po četvrti put za redom od strane Hrvatske Radio-televizije, Hrvatske gospodarske komore i Hrvatske udruge hotelijera proglašen najboljim boutique-hotelom hrvatskog Jadrana te koji je i ove godine, a inače već po drugi put, osvajač vrijednih dviju Kapica Gault Millau, a lani je primljen i u međunarodnu udruhu Jeunes Restaurateurs d'Europe te je tu dobio ulogu koordinatora za Hrvatsku - domaćinu se s hranom kao partner pridružila konoba **Morgan** iz okolice Buja, nositelj jedne Kapice Gault Millau. A od vinara, domaćima **Morenu Coroniki** i **Giorgiu Claiju** pridružili

su se **Uroš Rojac** s posjedom odmah iza hrvatsko-slovenske granice, ponad Kopra, i **Benjamin Zidarich** s Krasa kod Trsta. Chefovi **Zoran Čobanov** i **Morgan** prigotovili su jela od domaćih namirnica a na moderan način, dok su vinari donijeli vina od autohtonih sorata, konkretno Malvazije istarske, Vitovske grganje, Terana i Refoška.



Okoliš hotela San Rocco: prostrani maslinik iz kojega dolazi sjajno domaćinovo maslinovo ulje

Ova prva, da tako kažemo pokusna večer takve vrste u San Roccu, okrenuta je bila sada, u predsezoni, poznavateljima i ljubiteljima dobre hrane i vina iz područja turizma, ugostiteljstva i medija, da se raspravi o inicijativi i realizaciji, da se vidi što eventualno treba poboljšati, ali i da se u javnost pronese glas o svemu, a sljedeće takve večeri bi trebale biti maksimalno okrenute potrošačima. Logično je da se događanja prošire i na predjele u Sloveniji i u Italiji uz granicu sa Slovenijom, jer treba mobilizirati potrošače iz svih tih krajeva, ali i opne iz drugih krajeva koji gravitiraju prema ovome dijelu Mediterana odnosn koje bi trebalo uvjeriti da ovdje doista imaju što i tražiti, I naći.



Među uzvancima – i to doista samo za stolom a ne ovaj put i u kuhinji – bila je i Ana Ugarković

- Udruživanje i različite inicijative okrenute prema gostima vrlo su važne. Surađujući na međudržavnoj razini kao pripadnici geografski zapravo jedne regije možemo stvoriti osebujan, prepoznatljiv i vrlo kvalitetan turistički proizvod kraja. Recentnim barem djelomičnim nestankom neprirodnih državnih granica, barijera koje su do jučer ograničavale slobodan protok vrijednosti u ovome, sjeverozapadnom dijelu Istre, otvara se ponuda velikoga bogatstva koje potrošači trebaju otkriti i u njemu uživati, a mi kao domaćini trebamo ga prikladno valorizirati – rekao je za **Svijet u čaši** Tullio Fernetich.

Inicijativu Ferneticha svakako valja pohvaliti i podržati, ali treba i napomenuti da je za dobar rezultat i na dužu stazu nije dovoljno tek ovakvo ipak pojedinačno djelovanje par poduzetnika nego je **vrlo važno kvalitetno šire međuprofesionalno djelovanje**. Nadamo se da će ovakvih događanja biti veći broj i da će se uključiti i drugi vrhunski ugostitelji i chefovi te vinari koje imaju i hrvatska i slovenska Istra i tršćanski Kras. Ovakve sadržaje, s obzirom da svaki kraj ima svoje jake i ne samo sezonske ljetne adute, trebalo bi nuditi na cijelome prostoru i kroz cijelu godinu, da se tzv. *glavna turistička sezona*, koja se, barem kod nas, proteže tek od lipnja odnosno srpnja do rujna, proširi na svih 12 mjeseci... 🍷



U korist turizma moguće je povremeno kod kuće organizirati i gostovanje kolega ugostitelja te vinara iz sasme drugih regija, možda i konfrontirajući domaće adute s onima s kojima bi nastupili stranci, te onda i uzvratiti posjet na jednakoj razini. Tullio Fernetich na slici je u razgovoru s Marzianom Abbona, vrlo kvalitetnom proizvođačem barola, barbaresca te barbere i dolcetta iz Pijemonta. Istru uz Pijemont, posebice područje oko Albe gdje i jesu vinogorja Barolo i Barbaresco, tijesno uz vino povezuje tartuf, a s Toscanom pak maslinovo ulje...

SELJAČKI DUĆAN

Priredio MIRAN DEBELJUH

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

Što je to seljački dućan? Pa, to bi bila prodavaonica proizvoda iz seljačke produkcije. U Meranu, termalnom, vrlo turističkom i vinskome gradu u Južnome Tirolu, u samome središtu otvorena je takva prodavaonica, u kojoj se mogu kupiti **artikli seljačkih gospodarstava tipični za taj dio Italije**. U prostranoj trgovini, moderno uređenoj i s montažnim policama te policama na kotačima da ih se lako može razmiješati, nude se brojni artikli, od kestena, i to kategorije grand cru, koji stoji 7,95 eura za kilogram, preko krumpira, luka, južnotirolskog špeka te sireva, marmelada u staklenkama i raznog peciva do vina, tipičnih suveniru. U lokalu postoje i mjesta gdje je moguće degustirati pojedine proizvode, jedan takav punkt je za šankom uz koji su visoke tzv. barske stolice, a drugi je uza stolove, u odvojenome dijelu. 🍷



Stalaža sa seljačkim proizvodima



Kesten grand cru po 7,95 eura za kilogram