



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 sasna 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](http://translate.google.com/translate_t)

**Š**to 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