

AGROTURIZAM ŠTEFANIĆ UKLJUČEN U PROJEKT ZAŠTITE ISTARSKOG GOVEDA

## Meso istarskog goveda u gastro ponudi

Predstavljen je jelovnik temeljen na tradicijskoj kuhinji, ali s naglašenom upotrebom mesa istarskog goveda

Agroturizam Štefanić u Štefanićima nedaleko od Kaldira u svoju je gastronomsku ponudu uključio jela od mesa istarskog goveda. Prije toga domaćini su prošli stručnu edukaciju, organiziranu u suradnji sa strukovnim školama u Rovinju i Poreču i Agencijom za ruralni razvoj Istre, koja želi pokrenuti proizvodnju gastronomskih proizvoda od mesa istarskog goveda. Krajnji je cilj tog projekta trajna zaštita pasmine uz ekonomsku opravdanost uzgoja, istaknuo je na početku degustacije direktor AZRRI-ja Gracijano Prekalj.



Umijeće pripreme jela od mesa istarskog goveda na prigodnoj degustaciji predstavila je domaćica i kuharica spomenutog agroturizma Karmen Štefanić. Ona je sa suprugom Ivanom osmislila zanimljiv jelovnik temeljen na tradicijskoj kuhinji, ali s naglašenom upotrebom mesa istarskog goveda.

Za hladno je predjelo poslužena mesna salata s rukuljom, toplo predjelo sastojalo se od fuži i njoki s gulašom od mesa istarskog goveda, a glavno je jelo bilo pečeni goveđi but i rolani flam s pečenim krumpirom, cvjetačom i blitvom uz miješanu salatu od radiča, jaja i graha. Priprema posluženih jela nije teška, ali zahtijeva veliku pozornost da bi se sačuvale sve karakteristike mesa. Za pripremu salate meso treba dugo kuhati i onda ohladiti u vodi u kojoj se kuhalo, pojašnjava Karmen Štefanić. Nakon toga izreže se na trake i pripremi kao svaka druga salata, dakle doda mu se sol, papar, kapula, rukulja i maslinovo ulje. Gulaš također treba dugo kuhati, šest, sedam sati, ovisi o tome koliko je meso tvrdo. Za pripremu glavnog jela iskorišten je goveđi but, a serviran je uz rolani flam. Uz jela služena su vina Livija Benvenutija iz Kaldira i maslinovo ulje od istarske bjelice koje je proizveo Klaudio Ipša. Prema mišljenju proizvođača, ponuđeni su proizvodi koji se najbolje sljubljuju sa spomenutim jelima. Tako je uz mesnu salatu poslužena istarska malvazija 2007., šampion Vinistre, uz fuže i njoke teran 2006., a uz desert - jabuke pečene u teranu s panakotom, muškati momjanski, kasna sušena berba 2006.

Ova je degustacija priređena da bi čelnici AZRRI-ja i njihovi gosti vidjeli kako se razvija program. Da je uspješan i da za meso istarskog goveda već vlada zanimanje gostiju, potvrdio je Ivan Štefanić. Njegov agroturizam već neko vrijeme u stalnoj ponudi ima jela od tog mesa, koja gosti sve bolje prihvaćaju.

Piše M. RIMANIĆ