

U MONTE MULINIJU ODRŽAVA SE RADIONICA PRIPREME MESA ISTARSKOG GOVEDA

# U istarskoj priči i "high cookingu" i boškarin

**ROVINJ** - Iako grubo zvuči, jedan od najboljih načina očuvanja istarskog goveda od izumiranja njegova je konzumacija. A kako najbolje pripremiti boškarina jučer su u hotelu Monte Mulini, pokazali najbolji od najboljih. Kuhari iz tridesetak ugostiteljskih objekata Istre i Primorsko-goranske županije podijeljeni u dvije ekipe od najboljih su majstora kuhinarstva Tomislava Gretića i Roberta Perića učili kako pripremiti, servirati i ponuditi istarsko govedo.

Prvog dana kulinarne radionice, koju je peti put osmislila i organizirala Agencija za ruralni razvoj Istre u suradnji s Maistrom, vrijedne je kuhare iz dviju turističkih županija dočekaio prazan stol, pribor i namirnice. Chef majstori, svaki za svojim stolom potom su verbalno i svojim rukama djelom demonstrirali što se i kako od boškarina najbolje i najmasovitije može iskoristiti i prezentirati pod sloganom "Made in Istra". Vrijedni su kuhari to okom, potom i bilješkom u bilježnicu pratili, da bi i sami doslovice "zaplivali" i suočili se s cijenjenim i kvalitetnim mesom. Na, za razliku od prijašnjih radionica ova je, kako nam veli Tomislav Gretić, trebala dati odgovor na pitanje što učiniti s dijelovima boškarina koje kuhari u praksi vole izbjegavati.

Dakle, ovog puta naglasak nije na mesu već na manje "razvikanim dijelovima", kao što su ledna i šuplja kost, vrhovi rebara odnosno oni dijelovi koji se izbjegavaju zbog složene kuhinje, duge pripreme i velikog znanja koje je potrebno posjedovati. Primjera



Tomislav Gretić: Naglasak nije na mesu, već na manje razvikanim dijelovima, koji se izbjegavaju zbog složene pripreme



Robert Perić demonstrira pripremu jela

Kuhari iz tridesetak ugostiteljskih objekata Istre i Primorsko-goranske županije podijeljeni u dvije ekipe od najboljih su majstora kuhinarstva Tomislava Gretića i Roberta Perića učili kako pripremiti, servirati i ponuditi istarsko govedo

radi, jedno će jelo biti pripremljeno od prednjeg mišića plečke koje se već deset dana nalazi u rasolu, objašnjava Gretić. S druge strane stola, drugi je chef majstor Renato Perić, između desetak jela koje će se moći guštati nakon dvodnevne radionice, izdvojio i atraktivnu obrazinu kuharu u loju u staklenci, odnosno raviole s nadjevom od boškarina. Na, oba su se poznata i razvikana gastronomu složila u jednom - istarskom je boškarinu mjesto u elitnom društvu i na stolovima objekata s pet zvjezdica kao što je i sam Monte Mulini.

Ovim radionicama želja nam je potaknuti kreativnost kuhara kako bi i oni sami pri povratku u svoje matične objekte kreirali i osmišljavali jela od boškarina. Na taj se način stvara velika paleta razolikih jela od mesa istarskog goveda što u konačnici poboljšava gastronomsku ponudu Poljotoka, zaključio je Edmondo Suran, stručni suradnik za stočarstvo pri AZRRH-ju.

Nina ORLOVIĆ RADIĆ

**Renato Perić, između desetak jela koje će se moći guštati nakon radionice, izdvojio je i atraktivnu obrazinu kuharu u loju u staklenci, odnosno raviole s nadjevom od boškarina**