

POBIJEDITI ĆEMO: Držite razm

AZZRI POČINJE S PROLJETNIM RADIONICAMA



Velik interes privlači radionica izrade kruha

Obrtnička komora sufinancira edukaciju kuhara

Obrtnička će komora svim svojim članovima i njihovim zaposlenicima koji će sudjelovati u radionicama sufinancirati 25 posto od ukupnog iznosa

PIŠE **Roberto RAUCH**

PULA - Od 29. ožujka do 5. svibnja u Edukacijsko-gastronomskom centru Istre, na Gortanovom brijevu kod Pazina, održat će se proljetni ciklus radionica za ugostitelje i kuhare u sklopu projekta "Key Q", koju organizira Agencija za ruralni razvoj Istre (AZRRI).

Tim je povodom u prostorijama Obrtničke komore Istarske županije jučer potpisan i sporazum o suradnji i sufinanciranju. Obrtnička će komora svim svojim članovima i njihovim zaposlenicima koji će sudjelovati u radionicama sufinancirati 25 posto od ukupnog iznosa.

Novim ciklusom nastavlja se kulinarska tradicija. U šest je godina čak 1.500 polaznika prošlo kroz 135 radionica raznoraznih tematika, baziranih na specifičnim proizvodima i kuharskim tehnikama u rasponu od tradicionalne do moderne gastronomije. Radionice su do sad vodila 33 domaća i inozemna chefa

mentora, a ističu se Robert Perić, David Skoko i David Đekić, koji će radionice voditi i u proljetnom ciklusu.

Naglasak na lokalnim namirnicama

Robert Momić, predsjednik Obrtničke komore Istarske županije, pozvao je članove komore da se prijave na radionice i istaknuo dobru suradnju s AZRRI. Direktor agencije Igor Merlić istaknuo je dobar odaziv sudionika prošlu jesen te nadodao kako i za proljetni ciklus radionica već postoji dobar interes, od kojih su neke skoro već dostigle maksimalni kapacitet sudionika.

Radionice je predstavio Edmondo Šuran, voditelj centra za razvoj ruralnog poduzetništva, koji je istaknuo da veliki interes za radionicama u vrijeme pandemije dovoljno govori o kuharima u Istri, koji su i dalje željni unaprijediti vlastito znanje i educirati se. Šuran je podcrtao važnost korištenja lokalnih namirnica.

- Naš je zadatak da konstantno nalazimo kvalitetne radionice i mentore, razradimo teme koje su polaznicima interesantne. Najbitnije je da se na radionicama radi sa lokalnim poljoprivrednim prehrambenim proizvodima. Istra ima pregršt autohtonih gastronomskih proizvoda i često je fokus radionica upravo na njima, istaknuo je Šuran.

Deset radionica u ovom proljetnom ciklusu već na prvi pogled plijene pažnju. Led će probiti renomirani chef i Maestro Chocolatier Robert Perić, koji će 29. ožujka održat blagdansku radionicu koja će se baviti tradicionalnim istarskim kolačima. Kao vrsni profesor slastičarstva, Perić će na osebujan način priprema-

ti uskršnje slastice u obliku originalnih kreacija koje jasno opisuju povijest Istre kroz okuse i mirise. Osim slastica, Perić će opet održati radionicu koja je prošle godine zbog velikog interesa održana dvaput, naziva "Kruh - neodvojiv dio jelovnika vrhunskih restorana", a u suradnji sa chefom Igorom Ciceranom će, također zbog velikog interesa polaznika, ove godine održat će se i radionicu o pripremi mesa divljači.

Nešto drugačiji uvid u pripremu bakalara, koji se na našim prostorima uglavnom sprema "na bijelo", polaznicima će predstaviti chef Danijel Đekić, nositelj prve Michelinove zvjezdice u Hrvatskoj i chef 2020. godine po gastronomskom vodiču Gault&Millau Croatia. Ova radionica ima za zadatak polaznike upoznati s mogućnostima bakalara kao namirnice koja je baza za pripremu raznolike palete jela, a chef Đekić će putem više sljedova jela predstaviti razne autentične kombinacije.

David Skoko posvećen ribama

Osim Perića, više od jedne radionice će također održati chef David Skoko, poznat po posvećenosti ribljom i morskoj tematici te potpunom iskoristivosti namirnica u jelima. Dok će se prva radionica usredotočiti na pripremu jednostavnih jela na bazi ribe, s naglaskom na kreativnost i spontanost, druga će kao bazu iskoristiti još jednu autohtonu namirnicu. "Suvremena jednostavna jela od mesa boškarina" obradit će manje popularne rezove mesa ove životinje i predstaviti ih u „urban food“ varijanti.

Tu je i radionica o tome kako privući i zadržati goste u vlastitom ugostiteljskom obrtu, koju će voditi Sanja Krmpotić, dok će kreativnu radionicu s manje poznatim vrstama povrća voditi Matija Bogdan, koji je iskustvo stekao radom u dva restorana s Michelinovim zvjezdicama. Pažnju plijeni i intrigantna radionica naziva "Istarski tapasi, rakije i cigare", gdje će se nešto jednostavnija jela chefa Fabrizija Vežnavera spajati s izborom domaćih rakija sommeliera Emila Perdeca i osnovnoj edukaciji o cigarilosima, koju će voditi tvrtka Camelot.

POREČ: nove mjere pomoći za korisnike javnih površina

POREČ - Grad Poreč dodjeljivat će poduzetnicima potpore male vrijednosti u maksimalnom iznosu od 40 tisuća kuna, odnosno najviše 10 posto, od početno utvrđene porezne obveze na korištenje javne površine za 2020. godinu. Odnosi se to na poslovne subjekte koji obavljaju gospodarsku djelatnost na području Poreča, odlučeno je na posljednjoj redovnoj sjednici Gradskog vijeća Grada Poreča u aktualnom sazivu.

Odluka se odnosi na poslovne subjekte kojima je lani već odobreno 50 posto oslobođanja od porezne obveze za korištenje javnih površina, koji će ovom odlukom steći pravo na dodatnu potporu u iznosu od 10 posto. Pravo na dodjelu potpore ne ostvaruju obveznici poreza na korištenje javnih površina koji su koristili javnu površinu - ugostiteljsku terasu u 2020. godini niti obveznici koji

su javnu površinu koristili za postavljanje reklamnih tabli.

Oslobođanje plaćanja poreza za korištenje javne površine jedna je u nizu mjera koje je Grad donio za pomoć gospodarstvu. Neke od dosadašnjih uključuju odgodu plaćanja zakupa gradskih poslovnih prostora, komunalne naknade, spomeničke rente i koncesijskih odobrenja, poručuju iz Grada. (GI)



D. MARUŠIĆ, ČIČI