

# Istarski kuhari u međunarodnom projektu "KEY Q"

**PAZIN** - U Centru za profesionalnu edukaciju "Civiform" u talijanskom mjestu Cividale del Friuli nedavno je održana prva edukacijska radionica u sklopu međunarodnog projekta "KEY Q", kojeg kao glavni partner provodi Agencija za ruralni razvoj Istre iz Pazina. "KEY Q" kao projektni cilj ima "održivi razvoj ja-

dranskog prostora kroz valorizaciju tipičnih proizvoda i poljoprivredno-prehrambenih resursa", AZRRI ga je uspješno kandidirao u europski program IPA-Adriatico, projektno razdoblje traje od ožujka ove godine do svibnja 2013. godine, a u njega je uključeno desetak partnera iz Hrvatske, Italije te Bosne i Hercegovine. Pro-

jekt je vrijedan oko 677.000 eura, od čega će AZRRI dobiti 310.000 eura, a najveći dio tog novca utrošit će se na adaptaciju i uređenje edukacijske kuhinje u sklopu budućeg Centra za regionalni ruralni razvoj na Gortanovom brijegu kraj Pazina.

Nakon početne konferencije u ožujku ove godine u Rovinju te radnog sastanka voditelja projekta u Puli minulog lipnja, na radionici u Cividaleu del Friuli okupili su se profesionalni kuhari i profesori kuharstva iz sve tri zemlje. Svaka od tri kuharske ekipe demonstrirala je pripremu nekoliko jela temeljnih na namirnicama iz svog kraja, a sva predstavljena jela bit će uvrštena u kuharicu koja će se objaviti na kraju projekta. Istru su na ovom skupu predstavljali Igor Černjul, Robert Perić, Grgo Komazin, Franko Milotić i Stanislav Poropat, koji su svoje kolege učili pripremati jela od mesa istarskog goveda, a uz jela su, u suradnji s udrugom Vinistra, predstavljena i vina istarskih vinara. Nakon radionice u Cividaleu, istarski su se kuhari, kojima su se pridružili i ravnatelji turističko-ugostiteljskih škola iz Pule, Rovinja i Poreča, svojim jelima predstavili i na sajmu "JOB ORIENTA" u Veroni. Sljedeća edukacijska radionica u sklopu "KEY Q" projekta održat će se u ožujku sljedeće godine u Mostaru. **D. Š.**



**Kuhari iz Istre, Mostara i Furlanije jedni su druge učili pripremati svoja tipična jela**



**Grgo Komazin, Stanislav Poropat, Igor Černjul, Robert Perić i Franko Milotić s jelima od mesa istarskog goveda koja su pripremili na radionici uz Cividaleu**