



OAZA MIRISA NA MEĐUNARODNOM FESTIVALU VINA I GASTRONOMIJE ODRŽANOM OV

Kulinarske zvijezde kuhale s

•• Ovogodišnji Zagreb Wine Gourmet Weekend postao je prava oaza primamljivih mirisa vrhunskih domaćih i inozemnih vina, najukusnijih maslinovih ulja te slasnih gurmanskih delikatesa spravljenih pod palicama renomiranih svjetskih chefova i začinjnih kavijarom među solima, ninskim cvijetom soli.

Međunarodni festival vina i gastronomije okupio je u atraktivnim izložbenim prostorima Gliptoteke HAZU najznačajnija imena hrvatske i

inozemne eno i gastro scene, ali i brojne zaljubljenike u vina i kulinarstvo – više od 150 izlagača iz svijeta vinarstva, maslinarstva i delicija. Uz degustacije slasnih slavonskih specijaliteta, poput nadasve poznatog kulena, istarskih i dalmatinskih autohtonih proizvoda – pršuta i budole, te najrazličitijih vrhunski spravljenih maslinovih ulja, kao i nezaobilaznih zagorskih štrukli, posjetiteljima je bila predstavljena i bogata ponuda začina i dodataka jelima,

od kojih se svojim specifičnim snažnim okusom osobito ističe cvijet soli ninske solane.

Da je ispravno dodavanje slanog začina u kuhinji prava umjetnost, demonstrirale su u sklopu "live show cookinga" inozemne i domaće kulinarske stručnjakinje – **Mari-na Gaši, Ana Grgić, Ana Roš, Priska Thuring i Silvia Baracchi**. S epitetom jedne od rijetkih Talijanki okrunjenih Michelinovom zvjezdicom, Baracchi je pripremila filet crvene mediteranske tune začinjen

Evidencijski broj / Article ID: 13625299
Vrsta novine / Frequency: Dnevna
Zemlja porijekla / Country of origin: Hrvatska
Rubrika / Section: Globus



OG VIKENDA U ZAGREBU

ninskim cvijetom soli

ružmarinom, timijanom, paprom i ninskim cvijetom soli. "Budući da se tuna brzo priprema, ne dopuštajući običnoj soli da prodre u njezinu strukturu, dodala sam u završnoj fazi pripreme ninski cvijet soli, koji pruža finalan 'touch' ovoj namirnici čineći je krokantnom", poručila je Baracchi, koja je publiku oduševila i tjesteninom skuhanom u crvenom vinu sa začinjanim mesom i confit rajčicama.

Kao šećer na kraju, kulinarsku je palicu preuzeo chef

Tom Gretić pripremiš tri slijeda – crni rižoto s ječmom, patku u džemu od luka, te lignje na maslinovu ulju s kremom od slanutka začinjenom ninskim cvijetom soli. (A)



Tom Gretić pripremio je tri atraktivna recepta