



EDUKACIJSKI GASTRONOMSKI CENTAR ISTRE **KEY Q: KLJUČ KVALITETE ISTARSKE GASTRONOMIJE**

Novi ciklus kulinarskih radionica u Edukacijskom gastronomskom centru Istre

JESENSKI CIKLUS KULINARSKIH RADIONICA: MOZAIK ZNANJA, OČUVANJA I INOVACIJA

Poštovani,

u Edukacijsko gastronomskom centru Istre, koji djeluje u sklopu AZRRI - Agencije za ruralni razvoj Istre, organiziraju se radionice s ciljem kontinuirane edukacije ljudskih potencijala sektora ugostiteljstva, hotelijerstva i turizma. U ovogodišnjem jesenskom ciklusu gostovat će važna lica hrvatske gastronomske scene uz već poznate kuharske majstore, koji već godinama educiraju polaznike raznovrsnim edukacijama. Valorizacija lokalnih namirnica, mikrolokacije, umjetnost sljubljivanja hrane i pića, održivost i kreativnost u kuhinji bit će teme jesenskog ciklusa. Edukacije će se održavati tijekom listopada i studenog 2025. godine.

U nastavku Vam donosimo jesenski program edukacijsko-kuharskih radionica za 2025. godinu.

Prijave su otvorene putem web obrasca na www.egci.azrri.hr

Napomena: Za polaznike s područja Istarske županije, partneri projekta (Istarska županija uz HOK – Obrtnička komora Istarske županije, HGK – Županijska komora Pula, UO za poljoprivredu, šumarstvo, lovstvo, ribarstvo i vodoprivredu, UO za turizam, TZ Istarske županije) sufinanciraju 50% iznosa.

JESENSKI CIKLUS EDUKACIJSKO KUHARSKIH RADIONICA 2025.

MESO ISTARSKOG KOZLIĆA - NOVI-STARI GASTRONOMSKI BRAND

Matija Bogdan

14. 10. 2025. u 09:00 h

**CIJENA RADIONICE: 260,00 EUR
(130,00 EUR ZA POLAZNIKE S PODRUČJA ISTARSKE ŽUPANIJE)**

Matija Bogdan donosi iskustvo svjetskih kuhinja i strast prema istarskim namirnicama, a u ovoj radionici fokus stavlja na jedno od najvrednijih i najosjetljivijih blaga – meso istarske koze. Istarska kozletina, nekad prisutna na blagdanskim stolovima Istre, danas je rijetkost na jelovnicima. Upravo zato ona nosi snažan emotivni naboj – podsjeća na djetinjstvo, na obiteljska jela i na način života koji polako nestaje. Kroz ovu radionicu polaznici će dobiti priliku ponovno otkriti tu vrijednu namirnicu i promisliti kako je vratiti u suvremenu gastronomiju, istovremeno doprinoseći očuvanju autohtone pasmine i stvaranju jedinstvene gastronomske ponude Istre. Time se otvara i šira priča o ulozi gastronomije u zaštiti bioraznolikosti i o važnosti valorizacije istarske koze kao simbola lokalne baštine.

Uz Matijino vodstvo, polaznici će vidjeti kako se kozlić, kao meso izrazite kvalitete i potencijala, može postaviti u središte inovativnih jelovnika i postati prepoznatljiv gastronomski brand. Naglasak je na maksimalnoj iskoristivosti trupa i razvoju jela koja nose ekonomsku i kulturnu vrijednost, ali i na filozofiji održivosti i poštovanja prema resursu. Matija će podijeliti svoj pogled na to kako spojiti lokalnu tradiciju i suvremene kulinarske pristupe, pokazujući da kreativnost može biti snažan alat u očuvanju identiteta i razvoju regije. Radionica će vam dati inspiraciju da u svom radu primijenite principe potpune valorizacije namirnica i kreirate jelovnike koji pričaju priču, štite prirodnu raznolikost i privlače goste željne autentičnog iskustva.

Biografija predavača: Matija Bogdan

Executive chef Aminessa i koncepta 7 Seas. Kuharsku strast brusio je u kuhinjama The Ledburyja, Nome i drugih svjetskih restorana, gdje je učio preciznost i slobodu stvaranja. Danas kombinira to iskustvo s ljubavlju prema sezoni i lokalnim namirnicama, pretvarajući svako jelo u razigranu, ali promišljenu priču.

PRECIZNOST I BALANS - MINI TARTEVI I SLATKE MONOPORCIJE

Robert Perić

Datum: 28.10.2025. u 15:00 h

**CIJENA RADIONICE: 240,00 EUR
(120,00 EUR ZA POLAZNIKE S PODRUČJA ISTARSKE ŽUPANIJE)**

Dobri duh EGCI-a i maestro čokolade, Robert Perić, već je godinama omiljeni predavač koji sipa znanje iz rukava i inspirira generacije slastičara. Jedan zalogaj kod njega uvijek govori više od cijele torte. Na ovoj radionici uvodi vas u umjetnost mono porcija – minijaturnih deserata i mini tartova koji spajaju estetiku i okus, tehniku i emociju. Naučit ćete kako slojevito graditi desert – od podloge i moussea do glazura, tartova i hrskavih elemenata – i pritom održati savršen balans. Poseban naglasak bit će na mini tartovima kao formatu koji osvaja svojom elegancijom i praktičnošću: idealni za cateringe, bistroe i fine dining, oni spajaju ekonomičnost i visoku atraktivnost.

Radionica je i tehnička i poslovno korisna: ovakvi formati mogu povećati atraktivnost ponude, olakšati kontrolu troškova i smanjiti otpad. Robert će podijeliti iskustva koja su ga proslavila kao majstora preciznosti, ali i dati vam inspiraciju i sigurnost da svaka vaša kreacija postane zaštitni znak kojim se ponosite.

Biografija predavača: Robert Perić

Profesor kuharstva i slastičarstva, Maestro Cioccolatiere, executive chef LF Cateringa i dobri duh istarske gastronomije. Dugogodišnji predavač i mentor EGCI-ja, poznat po revolucionarnim desertima, preciznosti i razigranoj kreativnosti koja inspirira polaznike svih generacija.

STREET FOOD ZA SUVREMENU PUBLIKU

Marko Palfi

Datum: 29.10.2025. u 09:00h

CIJENA RADIONICE: 240,00 EUR

(120,00 EUR ZA POLAZNIKE S PODRUČJA ISTARSKE ŽUPANIJE)

Marko Palfi već je dobro poznato ime na regionalnoj gastro sceni – jedan od onih chefova koji pomiču granice i koji uvijek uspije spojiti zabavu, ukus i ozbiljno znanje. Njegov street food nije fast food, nego prava mala filozofija koja dokazuje da burger ili sendvič mogu biti jednako uzbudljivi kao i fine dining tanjur. Palfi se godinama igra s okusima, od Zagreba do Varaždina, i gradi reputaciju inovatora koji razumije ritam ulice i puls urbane publike. Na radionici u EGCI-ju otkrit ćete kako street food postaje koncept: brz, ali pažljivo osmišljen; jednostavan, ali dovoljno karakteran da postane zaštitni znak lokala. Kroz primjere i priče, Palfi će pokazati kako lokalne namirnice i moderne tehnike mogu oblikovati signature zalogaje koji osvajaju goste na prvi griz. Govorit će o tome kako osmisliti jelovnik koji funkcionira u praksi, kako kreirati prezentaciju koja privlači urbanu publiku i kako održati kvalitetu u brzim uvjetima rada.

Ovo je radionica za sve koji žele proširiti svoju ponudu, približiti se novoj publici i naučiti kako street food pretvoriti u iskustvo koje se pamti i koje donosi profit.

Biografija predavača: Marko Palfi

Chef i inovator street fooda, finalist MasterChefa. Autor Mundoake i kreator gastro programa The Garden Breweryja.

Jednostavno i nezaboravno - Riba i more u bistro stilu

David Skoko

Datum: 04.11.2025. u 09:00h

CIJENA RADIONICE: 260,00 EUR

(130,00 EUR ZA POLAZNIKE S PODRUČJA ISTARSKE ŽUPANIJE)

David Skoko zna kako od ribe stvoriti jela koja će ispričati priču mora i u njoj pronaći nove nijanse okusa. Kao jedan od najpoznatijih promotora mediteranske kuhinje i rado viđen gost EGCI-jevih radionica, Skoko uvijek uvijek donosi novu perspektivu. Njegova će vas radionica

ove jeseni provesti kroz svijet bistro gastronomije - svijeta u kojem se traži savršeni balans između brzine servisa i jasnoće okusa. Umjesto ponavljanja istih recepata, Skoko gradi priču o jelovnicima koji se oslanjaju na ono što taj dan nudi tržnica i more. Polaznicima prenosi filozofiju jednostavnosti i održivosti: kako iz poštovanja prema svakom ulovu oblikovati jela koja nose karakter i autentičnost, bez nepotrebnih komplikacija. Radionica nudi pogled iza kulisa Skokine kreativnosti i daje inspiraciju za oblikovanje jelovnika koji ostaju vjerni ideji bistro kuhinje – dostupni, razumljivi i brzi, ali gastronomski uvjerljivi i vrijedni pamćenja.

Biografija predavača: David Skoko

Chef i autor iz Bateline, promotor održivog ribarstva i kreativne riblje kuhinje. Rado viđen gost u EGCI-u, prepoznat na domaćoj i međunarodnoj sceni po autentičnim receptima, televizijskim nastupima i energiji kojom spaja ribarsku tradiciju i suvremenu gastronomiju.

GASTRONOMSKI GRAN CRU KVARNERA – MIKROLOKACIJA ISTOČNE OBALE ISTRE I KVARNERSKOG ZALJEVA

Stiven Vunić

Datum: 05.11.2025. u 09:00 h

**CIJENA RADIONICE: 250,00 EUR
(125,00 EUR ZA POLAZNIKE S PODRUČJA ISTARSKE ŽUPANIJE)**

Plodovi Kvarnera nose okus mora, ritam zaljeva i mirise obale – terroir u gastronomskom smislu, usporediv s najboljim vinogradarskim položajima. Istočna obala Istre i kvarnerski zaljev predstavljaju mikrolokaciju čija se vrijednost tek treba u potpunosti prepoznati: more ovdje ima svoju dinamiku, a ulov specifičnu aromu i teksturu.

Radionicu će voditi Steven Vunić, chef restorana Zijavica u Mošćeničkoj Dragi, poznat po kuhinji koja odražava duh Kvarnera. Uz demonstracije recepata koji su Zijavicu proslavili, Steven će polaznicima približiti razmišljanje o tome kako more, sezona i tradicija oblikuju suvremenu kuhinju i kako valorizacija resursa može dati dodatnu vrijednost cijeloj regiji. Bit će to prilika da upoznate i razumijete istočnu obalu Istre kao spoj ribarske tradicije i modernih interpretacija – iskustvo koje je istodobno lokalno i univerzalno, snažno poput samog Kvarnera.

Biografija predavača: Stiven Vunić

Chef i vlasnik Zijavice, član JRE-a i dobitnik Gault&Millau nagrade. Bivši polaznik EGCI radionica, danas se vraća kao nagrađivani mentor i ambasador Kvarnera – primjer polaznicima koji slijede njegov put.

ISTRA U MALOM: TAPASI I VINA

Karin Rupena Perdec

Datum: 06.11.2025. u 09:00h

**CIJENA RADIONICE: 250,00 EUR
(125,00 EUR ZA POLAZNIKE S PODRUČJA ISTARSKE ŽUPANIJE)**

Karin Rupena Perdec vjeruje da nekoliko pažljivo osmišljenih zalogaja može ispričati cijelu priču o Istri. Tapasi, u kombinaciji s vinima, otvaraju prostor za igru okusa i interpretaciju terroira u formi koja je gostu razumljiva i privlačna. Kao sommelierka i ugostiteljica s bogatim iskustvom, Karin povezuje znanje o vinima s gastronomijom: pokazat će kako uparivanje malih porcija i etiketa daje novu dimenziju doživljaju. Polaznici će naučiti kako oblikovati tapase koji naglašavaju sezonske i lokalne namirnice, te kako ih koristiti za kreiranje identiteta restorana ili bara. Bit će riječi i o sommelierstvu u ovom formatu – zašto upravo tapas idealno prati vino i kako takav koncept može povećati zadovoljstvo gostiju i prodajnu vrijednost ponude.

Radionica je prilika da se Istra prenese na tanjur u koncentriranom obliku – mala, ali bogata priča koja ostavlja snažan dojam. Karin će podijeliti i praktične savjete kako tapas format implementirati u ugostiteljstvo te kako kroz njega graditi prepoznatljivost i diferencijaciju na tržištu.

Biografija predavača: Karin Rupena Perdec

Sommelierka i ugostiteljica, bivša članica tima Valsabbiona i voditeljica wine bara Tinja. Aktivna edukatorica, medijska suradnica i članica ocjenjivačkih komisija Vinistre, specijalizirana za istarske tapase i vinske programe.

NOVA ERA PRILOGA

Marijo Čepek

Datum: 17.11.2025. u 09:00 h

**Cijena radionice: 260,00 EUR
(130,00 EUR za polaznike s područja Istarske županije)**

Marijo Čepek priprema radionicu koja pokazuje kako prilog postaje "game changer" menija: od sporedne uloge do elementa koji podiže percepciju jela, prosječni račun i zadovoljstvo gosta. Umjesto klasičnih kombinacija poput krumpira, blitve i povrća na žaru, polaznici će istražiti inovativne priloge i tehnike koje će jelima dati novu dimenziju - prozirne tempure, kreativne "fritule", hrskave i kremaste kontraste - te suvremene pristupe povrću i žitaricama. Radionica je zamišljena kao praktičan vodič kroz stvaranje priloga koji su ukusni, kreativni, brzi se serviraju i ekonomski održivi.

Radionica je za profesionalce koji već vladaju osnovama i žele novu razinu priloga: bolju teksturu, jači umami, atraktivniji tanjur i promišljeno višestruko korištenje namirnica i tehnika kroz različita jela, promovirajući no waste koncept.

Marijo kombinira humor i jasnoću s vrlo konkretnim alatima — kako smanjiti otpad, ubrzati izdavanje i povećati kontribucijsku maržu bez kompromisa na kvaliteti. Otići ćete s portfeljem priloga koji se lako skaliraju i pretvaraju u prepoznatljiv potpis kuće.

Biografija predavača: Marijo Čepek

Konzultant i vlasnik Oblizeki d.o.o., suvlasnik restorana. Dugogodišnji mentor EGCI-ja poznat po znanju, kreativnosti i energiji koja nadahnjuje polaznike.

KAVA I SLATKO-SLANI ZALOGAJČIĆI: DIJALOG OKUSA

Domagoj Trusić (Hug&Punch) i Robert Perić

Datum: 18.11.2025. u 15:00 h

**CIJENA RADIONICE: 280,00 EUR
(140,00 EUR ZA POLAZNIKE S PODRUČJA ISTARSKE ŽUPANIJE)**

Zamislite kavu koja nije samo piće, nego gastronomski doživljaj. Na ovoj će se radionici udružiti Hug&Punch i Robert Perić, kako bi spojili svijet specialty kave i kreativnih zalogajčića inspiriranih kavom. Robert Perić, profesor kuharstva i slastičarstva, Maestro Cioccolatiere i omiljeni mentor u EGCI-u, veliki je ljubitelj kave i zna kako je najbolje upariti sa sitnim slatkim i slanim zalogajčićima kako bi iz nje izvukao ono najbolje – aromu, emociju i priču. U cijelu priču uključuje se i Domagoj Trusić, voditelj edukacijskog centra, food & beverage stručnjak i promotor specialty kave, koji je više od desetljeća posvetio kavi, stekao SCA Coffee diplomu i status ovlaštenog trenera. Njegova strast oblikovala je projekt Hug&Punch, zamišljen da – njegovim riječima – "probudi najjače emocije". Zajedno će vam pokazati kako lagane, voćne filter kave i bogati, snažni espresso pronalaze idealne parove u kremastim, hrskavim i začinskim zalogajcima. Radionica je prilika da otkrijete trikove i tehnike uparivanja aroma koje možete odmah primijeniti u svom lokalu – od povećanja zadovoljstva gostiju, diferenciranja ponude do stvaranja dodatnog prihoda kroz pairing kave i hrane. Ako tražite načine da gostima ponudite više od standardne kave, ovdje ćete pronaći inspiraciju za iskustva koja se pamte.

Biografija predavača:

Domagoj Trusić

Voditelj Hug&Punch edukacijskog centra i SCA trener s više od deset godina iskustva. Stručnjak za edukaciju barista i razvoj specialty kave u regiji.

Robert Perić

Profesor kuharstva i slastičarstva, Maestro Cioccolatiere, executive chef LF Cateringa i dobri duh istarske gastronomije. Dugogodišnji predavač i mentor EGCI-ja, poznat po revolucionarnim desertima, preciznosti i razigranoj kreativnosti koja inspirira polaznike svih generacija.

TAJNA CIJENE I KVALITETE - ZAŠTO SU NEKA VINA SKUPLJA OD DRUGIH?

Emil Perdec

Datum: 19.11.2025. u 09:00 h

**CIJENA RADIONICE: 260,00 EUR
(130,00 EUR ZA POLAZNIKE S PODRUČJA ISTARSKE ŽUPANIJE)**

Emil Perdec, jedan od najistaknutijih hrvatskih sommeliera i voditelj vinskih programa u poznatim hotelima, povest će vas u svijet vina iz jedne nove perspektive: zašto ista sorta može stajati deset eura, a druga etiketa deset puta više? Radionica razotkriva kako terroir, vinifikacija, odležavanje, stil kuće i brendiranje oblikuju vrijednost boce. Kroz degustaciju i razgovor polaznici će naučiti kako argumentirano govoriti o cijeni i kvaliteti vina pred gostima, kako prepoznati logiku iza vinskih lista i kako sigurnije preporučivati etikete. Poseban naglasak bit će na spajanju vina s jelima – kako hrana može istaknuti plemenitost vina i kako vino može uzdići jednostavno jelo u nezaboravno iskustvo. Za taj će dio sljubljivanja jela s vinima uz Emila biti zadužena i Karin Rupena Perdec sa svojim tapasima, stvarajući harmoniju okusa i mirisa. Emil će podijeliti i praktične savjete iz svoje dugogodišnje prakse sommeliera i edukatora: što goste zanima, gdje najčešće griješimo i kako vino pretvoriti u dodatnu vrijednost restoranske ponude.

Biografija predavača: Emil Perdec

Višestruki prvak Hrvatske u sommelierstvu i F&B menadžer Plave Lagune. Iskusan edukator, virtuoz vinskih listi i sljubljivanja, poznat po eleganciji u čaši i sposobnosti da priču terroira pretvori u nezaboravno iskustvo za gosta.

FILOZOFIJA KUHANJA JEFFREYJA VELLE: PRECIZNOST I PRIČA TANJURA

Jeffrey Vella

Datum: 24.11.2025. u 09:00

**Cijena radionice: 280,00 EUR
(140,00 EUR za polaznike s područja Istarske županije)**

Jeffrey Vella vraća se u EGCI kao već afirmirano ime europske gastronomije. Rođen na Malti, zanat je brusio u Italiji, Francuskoj i Njemačkoj, a danas vodi Cap Aureo Signature Restaurant u Grand Park Hotelu Rovinj, gdje Istru interpretira kroz sezonalnost, radijus nabave i kristalno čitljive okuse. Njegova je filozofija disciplina, suzdržana estetika i duboko poštovanje prema namirnici: svaki sastojak ima razlog i svoj trenutak.

Na ovoj radionici nećete dobiti "trikove", nego sustav razmišljanja: kako pretvoriti ideju u koherentan jelovnik koji teče; kako tempo servisa, mise en place i koreografija tima oblikuju doživljaj gosta; kako minimalistička prezentacija i precizna tehnika služe priči sastojka. Vella će pokazati kako lokalnost pretvoriti u snagu — kroz sezonske matrice, rad s proizvođačima i promišljenu selekciju sirovina u radijusu od 50 kilometara — te kako tu priču prevesti na tanjur bez viška ukrasa. Izaći ćete s jasnim principima primjenjivima u bistrou, fine diningu ili hotelskom F&B-u: fokus, sezonalnost, čistoća okusa i ritam kuhinje.

Biografija predavača: Jeffrey Vella

Malteški chef i chef-patron Cap Aurea u Rovinju, dobitnik Michelinove zvjezdice. Iskustvo je stjecao u Italiji, Francuskoj i Njemačkoj, a poznat je po perfekcionizmu, sezonalnosti i elegantnoj estetici kuhanja.

U MINIJATURI: HRVATSKA TRADICIONALNA GASTRONOMIJA

Hrvoje Zirojević

Datum: 25.11.2025u 09:00 h

**CIJENA RADIONICE: 270,00 EUR
(135,00 EUR ZA POLAZNIKE S PODRUČJA ISTARSKJE ŽUPANIJE)**

Hrvoje Zirojević jedan je od najistaknutijih hrvatskih chefova, poznat po svojoj posvećenosti hrvatskoj kulinarskoj baštini i neiscrpoj kreativnosti. Rođen u Splitu, odrastao je uz mirise i okuse dalmatinske kuhinje, što je oblikovalo njegov prepoznatljiv stil: spoj poštovanja prema izvornim namirnicama i vrhunskih modernih tehnika. Kroz karijeru je izgradio reputaciju inovatora koji reinterpreтира klasična jela i daje im novi identitet. Posebno je poznat po konceptu minijaturizacije hrvatskih recepata – tradicionalna jela prevodi u suvremene, sofisticirane zalogaje, zadržavajući njihovu autentičnost. Time gostima nudi koncentrirano iskustvo okusa i priče svake regije. Radionica će polaznike provesti kroz ključne elemente hrvatske gastronomije: od odabira autentičnih namirnica do njihove kreativne pripreme i prezentacije. Bit će riječi i o tome kako se kroz stoljeća oblikovao identitet jela, što ih čini posebnima te kako ih predstaviti u modernom kontekstu bez gubitka iskonskog karaktera. Očekuje vas spoj tehnike, tradicije i inovacije, u kojem svaki zalogaj priča priču o Hrvatskoj – i Hrvoju.

Biografija predavača: Hrvoje Zirojević

Hrvoje Zirojević, glavni chef splitskog restorana Dvor i Gault&Millau Chef godine 2019., poznat je po suvremenim interpretacijama dalmatinske tradicije. Njegovi tanjuri spajaju snažne okuse i preciznu tehniku, a prepoznat je kao jedan od najutjecajnijih hrvatskih chefova.