



EDUKACIJSKI GASTRONOMSKI CENTAR ISTRE KEY Q: KLJUČ KVALITETE ISTARSKE GASTRONOMIJE

Novi ciklus kulinarskih radionica u Edukacijskom gastronomskom centru Istre

JESENSKI CIKLUS KULINARSKIH RADIONICA: OD TRADICIJE DO AUTORSKOG TANJURA

Poštovani,

Edukacijski gastronomski centar Istre, koji djeluje u sklopu Agencije za ruralni razvoj Istre, donosi novi jesenski ciklus edukacijsko-kuharskih radionica namijenjenih usavršavanju djelatnika u ugostiteljstvu, hotelijerstvu i turizmu. Od kraja listopada do kraja studenoga,iskusni mentori i nova imena gastronomske scene podijelit će znanja, tehnike i ideje koje mogu postati dio vaše svakodnevne ponude.

U središtu programa su lokalne i sezonske namirnice, istarska gastronomska baština i kreativnost koja ima jasnu primjenu u kuhinji. Od bakalara, kozjeg sira i kozlića do jesenskog ulova, tartufa i lignje, radionice otvaraju nove mogućnosti poznatih sastojaka. Program nadopunjuju kreativno slastičarstvo, marmelade i konfiture, tehnika agrodolce te prezentacija hrane za kuće za odmor, domaćinstva i OPG-ove.

U nastavku Vam donosimo jesenski program edukacijsko-kulinarskih radionica za 2026. godinu.

Prijave putem web obrasca na egci.azrri.hr. Za dodatne informacije: edukacije@azrri.hr ili +385 (0)52 351 596.

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 radionica

2026

27.10.2026.	Mario Mihelj, Bakalar Della Mamma i gosti iz Norveške Bakalar: od Norveške do Istre
02.11.2026.	Blanka Sinčić Pulić Art of plating: kreativna prezentacija hrane
03.11.2026.	Davor Arnautović Kreativna kuhinja
09.11.2026.	Nika Čavlović Kreativno slastičarstvo
10.11.2026.	Mario Mihelj Istarski kozji sir: od predjela do deserta
11.11.2026.	Robert Perić Marmelade i konfiture: od tradicije do kreativne gastronomije
12.11.2026.	Franko Milotić & Matija Bogdan Istarski kozlić: dvije generacije, dva pogleda
16.11.2026.	Annamaria Kolić Kreativna kuhinja istarske konobe
18.11.2026.	Robert Perić Agrodolce: slatko, kiselo i nova vrijednost namirnice
25.11.2026.	Stiven Vunić Tartufi i more: jesenski ulov kroz kuhinju Stivena Vunića
27.11.2026.	David Skoko Lignja bez granica

EDUKACIJSKI GASTRONOMSKI CENTAR ISTRE
10 godina edukacije, tradicije i kreativnosti

MARIO MIHELJ, BAKALAR DELLA MAMMA I GOSTI IZ NORVEŠKE: BAKALAR: OD NORVEŠKE DO ISTRE

Ova radionica donosi cijelu priču o bakalaru, od njegova izvornog podrijetla u Norveškoj do jednog od najprepoznatljivijih jela istarske gastronomije. U goste nam dolaze norveški proizvođači suhog bakalara iz Lofota, koji će polaznicima približiti podrijetlo sirovine, način odabira ribe te tradicionalni proces prirodnog sušenja. Posebnu vrijednost priči daje činjenica da Tørrfisk fra Lofoten nosi europsku zaštićenu oznaku zemljopisnog podrijetla (ZOZP/PGI), koja potvrđuje njegovu povezanost s područjem Lofota i propisanim načinom proizvodnje.

Upravo taj suhi bakalar predstavlja temelj proizvoda Bakalar Della Mamma, koji sirovinu uvozi iz Norveške, a zatim je u Istri priprema i prerađuje u bakalar mantecato, povezujući tako norveško podrijetlo namirnice s dugom istarskom tradicijom pripreme bakalara.

Chef Mario Mihelj cijelu će priču prenijeti u kuhinju i pokazati kako se proizvod duboko ukorijenjen u istarskoj tradiciji može interpretirati na potpuno suvremen način. Kroz nekoliko kreativnih jela polaznici će istraživati različite tehnike, teksture, balans okusa i mogućnosti primjene bakalara izvan njegovih uobičajenih formi. Cilj radionice je razumjeti namirnicu od samog izvora, sačuvati njezin tradicijski identitet, ali joj istodobno dati novu gastronomsku vrijednost i moderan autorski potpis.

Polaznici će povezati znanje o podrijetlu i kvaliteti bakalara s idejama za njegovu primjenu u vlastitoj ponudi. Susret s proizvođačima i chefom prilika je da dobro poznatu namirnicu sagledaju iz novog kuta i pronađu inspiraciju za jela koja gostima nude više od očekivanog.

Datum i vrijeme održavanja radionice: Utorak, 27.10.2026. u 09:00 h

Cijena radionice: 340,00 EUR (170,00 EUR za polaznike s područja Istarske županije)

BIOGRAFIJA MENTORA:

Mario Mihelj hrvatski je chef koji je profesionalni put gradio kroz zahtjevne restoranske sustave i vođenje kuhinjskih timova visoke dinamike. Široj publici poznat je kao član žirija MasterChefa, no njegova karijera temelji se na dugogodišnjem radu u ozbiljnim à la carte restoranima i korporativnim gastronomskim projektima. Kao izvršni chef i korporativni chef vodio je kuhinje poznatih restorana te sudjelovao u razvoju koncepata, jelovnika i timova. Njegov pristup kuhanju oslanja se na disciplinu, tehničku preciznost i organizaciju rada. Posebno je usmjeren na rad s mesom, racionalnu iskoristivost namirnica i stvaranje jela koja su istodobno suvremena i tržišno održiva. Mihelj kombinira iskustvo rada u profesionalnim kuhinjama s edukacijskim radom, gdje naglasak stavlja na jasnoću procesa i stabilnost izvedbe.

BLANKA SINČIĆ PULIĆ: ART OF PLATING: KREATIVNA PREZENTACIJA HRANE ZA KUĆE ZA ODMOR, DOMAĆINSTVA I OPG-ove

Radionica s Blankom Sinčić Pulić, magistricom agronomije, vlasnicom Lokalitet-a i stručnjakinjom za valorizaciju lokalnih proizvoda, bit će posvećena kreativnom slaganju i prezentaciji hrane, detaljima, dekoraciji i storytellingu. Kroz praktičan rad polaznici će učiti kako lokalne namirnice povezati s njihovim podrijetlom, tradicijom i baštinom te ih predstaviti na suvremen i vizualno privlačan način. Cilj je pokazati kako od jednostavnih lokalnih proizvoda

stvoriti autentičan gastronomski doživljaj koji gost pamti.

Posebna pozornost posvetit će se malim promjenama koje donose vidljivu razliku: odnosu boja i tekstura, rasporedu elemenata i odabiru detalja koji podupiru priču o proizvodu. Radionica je prilika da vlastitu ponudu učinite prepoznatljivijom i gostu jasnije predstavite vrijednost onoga što dolazi s lokalnih gospodarstava.

Datum i vrijeme održavanja radionice: Ponedjeljak, 02.11.2026. u 09:00 h

Cijena radionice: 200,00 EUR (100,00 EUR za polaznike s područja Istarske županije)

BIOGRAFIJA MENTORA:

Magistra agronomije, vlasnica renomirane trgovine lokalnih proizvoda Lokalitet i predsjednica udruge senzornih analitičara Gustus. Kao stručnjakinja za valorizaciju i zaštitu autohtonih istarskih proizvoda, Blanka je predana očuvanju njihove autentičnosti i kvalitete te njihovom pozicioniranju na tržištu. U EGCI-u vodi radionice posvećene osnovama sensorike suhomesnatih proizvoda i teorijskim osnovama proizvodnje suhomesnatih proizvoda (s naglaskom na istarski pršut kao jedini hrvatski pršut sa oznakom zaštićene izvornosti), s ciljem da sudionike pretvori u ambasadore vrhunskih proizvoda, za koje će pršut, kobasica, ombolo i panceta biti mnogo više od obične delicije na tanjuru.

DAVOR ARNAUTOVIĆ: KREATIVNA KUHINJA

Radionicu vodi Davor Arnautović, chef restorana Vila Muhr u Bohinju, koji je u izdanju Gault&Millau Slovenija 2026. osvojio 4 kape i 17/20 bodova, a osobno je proglašen Chefom budućnosti 2026. Gault&Millau njegovu kuhinju opisuje kroz preciznu tehniku, vrhunske namirnice, promišljene kontraste, balans i snažan identitet alpskog prostora.

Njegov stil temelji se na čistim i jasno definiranim okusima, vizualnoj eleganciji i pristupu u kojem svaki element na tanjuru ima svoju svrhu. Jela su moderna, izrazita i precizna, ali bez suvišnih elemenata, pa upravo princip „manje je više“ postaje njegov prepoznatljiv potpis. Na radionici će pokazati kako sezonsku i kvalitetnu namirnicu pretvoriti u suvremeno jelo snažnog identiteta, čiste strukture okusa i dojmljive prezentacije. Polaznicima će ova radionica približiti način razmišljanja iza autorskog jela: kako odabrati glavni okus, čime ga nadopuniti i kada izostaviti suvišan element. To je prilika za nove ideje koje mogu potaknuti razvoj vlastitog jelovnika, uz više sigurnosti u povezivanju tehnike i kreativnosti.

Datum i vrijeme održavanja radionice: Utorak, 03.11.2026. u 09:00 h

Cijena radionice: 340,00 EUR (170,00 EUR za polaznike s područja Istarske županije)

BIOGRAFIJA MENTORA:

Davor Arnautović hrvatski je chef s otoka Paga koji vodi kuhinju restorana Vila Muhr u Bohinju. Iskustvo je stjecao u Austriji, paškom Boškincu i njemačkom Vendômeu, a dodatno se usavršavao kroz stipendiju zaklade Uccelin chefa Andreasa Caminade. Njegovu kuhinju obilježavaju sezonske namirnice, precizna tehnika i povezanost s lokalnim okruženjem. Gault&Millau Slovenija dodijelio mu je priznanje Chef budućnosti 2026., dok je Vila Muhr u istom izdanju vodiča ocijenjena s 17 od 20 bodova i četiri kuharske kape.

NIKA ČAVLOVIĆ: KREATIVNO SLASTIČARSTVO

Radionicu vodi Nika Čavlović, 22-godišnja slastičarka restorana ManO2, koja se u vrlo kratkom vremenu profilirala kao jedno od najzanimljivijih mladih imena hrvatske slastičarske scene. Gault&Millau ju je proglasio Pastry Chefom godine 2026., dok je 2025. ponijela i titulu najbolje slastičarke prema izboru Dobre hrane.

Rad uz chefa Hrvoja Kroflina snažno je oblikovao njezin autorski pristup, u kojem desert nije samo završetak menija, nego ravnopravan dio gastronomskog iskustva. Njezini deserti prate sezonalnost, igraju se kontrastima slatkog, kiselog i gorkog te spajaju neočekivane namirnice, fermente, povrće i voće u precizne, vizualno elegantne i vrlo suvremene kompozicije.

Na radionici će pokazati kako razviti kreativan restoranski desert od sezonske namirnice, kako graditi balans okusa, tekstura i temperature te kako desertu dati prepoznatljiv autorski potpis.

Radionica je prilika da proširite vlastiti slastičarski repertoar i drukčije pogledate namirnice koje već koristite. Posebno će biti zanimljiva onima koji žele ponuditi desert koji se skladno nadovezuje na ostatak menija i ostavlja prepoznatljiv završni dojam.

Datum i vrijeme održavanja radionice: Ponedjeljak, 09.11.2026. u 09:00 h

Cijena radionice: 320,00 EUR (160,00 EUR za polaznike s područja Istarske županije)

BIOGRAFIJA MENTORA:

Nika Čavlović slastičarka je zagrebačkog restorana ManO2, u kojem se profesionalno razvijala uz mentorstvo chefa Hrvoja Kroflina. U slastičarstvo je ušla nakon gimnazije, a znatiželju i samostalno istraživanje pretvorila je u prepoznatljiv autorski pristup. U desertima povezuje voće, povrće i vlastite fermente, s posebnom pozornošću prema ravnoteži slatkog, kiselog i gorkog. Dobitnica je priznanja za najbolju slastičarku prema izboru Dobre hrane 2025. te trofeja Pastry Chef godine vodiča Gault&Millau Croatia 2026.

MARIO MIHELJ: ISTARSKI KOZJI SIR: OD PREDJELA DO DESERTA

Chef Mario Mihelj, poznat po kreativnom i suvremenom pristupu lokalnim namirnicama, osmislio je cijeli meni u kojem je istarski kozji sir glavna poveznica, od predjela do deserta. Kroz različite tehnike, teksture i kombinacije okusa pokazat će koliko ova namirnica može biti svestrana te kako je pretvoriti u moderna, atraktivna i gastronomski zaokružena jela.

Radionica je ujedno dio šire priče o očuvanju istarske koze, ugrožene autohtone pasmine, kroz gastronomsku valorizaciju njezinih proizvoda. Cilj je upravo kroz kreativnu primjenu mlijeka i sira povećati njihovu prepoznatljivost i vrijednost te na taj način otvoriti dodatni prostor za održiv uzgoj i dugoročno očuvanje istarske koze.

Polaznici će dobiti inspiraciju za uključivanje kozjeg sira u različite sljedove, uz promišljanje intenziteta okusa i odabira sastojaka koji ga nadopunjuju. Radionica povezuje razvoj vlastite ponude s konkretnom podrškom lokalnim proizvodima i njihovim proizvođačima.

Datum i vrijeme održavanja radionice: Utorak, 10.11.2026. u 09:00 h

Cijena radionice: 340,00 EUR (170,00 EUR za polaznike s područja Istarske županije)

BIOGRAFIJA MENTORA:

Mario Mihelj hrvatski je chef koji je profesionalni put gradio kroz zahtjevne restoranske sustave i vođenje kuhinjskih timova visoke dinamike. Široj publici poznat je kao član žirija MasterChefa, no njegova karijera temelji se na dugogodišnjem radu u ozbiljnim à la carte restoranima i korporativnim gastronomskim projektima. Kao izvršni chef i korporativni chef vodio je kuhinje poznatih restorana te sudjelovao u razvoju koncepata, jelovnika i timova. Njegov pristup kuhanju oslanja se na disciplinu, tehničku preciznost i organizaciju rada. Posebno je usmjeren na rad s mesom, racionalnu iskoristivost namirnica i stvaranje jela koja su istodobno suvremena i tržišno održiva. Mihelj kombinira iskustvo rada u profesionalnim kuhinjama s edukacijskim radom, gdje naglasak stavlja na jasnoću procesa i stabilnost izvedbe.

**ROBERT PERIĆ:
MARMELADE I KONFITURE: OD TRADICIJE DO KREATIVNE GASTRONOMIJE**

Radionicu vodi Robert Perić, jedan od najiskusnijih hrvatskih kuhara i slastičara, vrhunski edukator i mentor koji svoje znanje prenosi jasno, precizno i izrazito praktično. Polaznici će kroz rad korak po korak proći cijeli proces, od izbora i pripreme voća do kuhanja, konzerviranja, teksture i balansa okusa, kako bi stečena znanja mogli odmah primijeniti u vlastitoj kuhinji.

Radionica se neće zaustaviti na klasičnoj marmeladi. Pokazat će kako se tradicionalne recepture mogu razviti u moderne, neočekivane i gastronomski vrlo atraktivne kombinacije, kroz igru voća, začina, kiselina, aroma i tekstura. Konfiture i marmelade promatrat će se kao ozbiljan gastronomski alat koji može povezati doručak, sireve, meso, slastice i tanjure visoke kuhinje. Cilj je pokazati koliko jedan naizgled jednostavan proizvod može postati kreativan, sofisticiran i prepoznatljiv potpis kuhinje.

Za polaznike je to prilika da sezonskom voću pronađu dodatnu primjenu i razviju vlastite kombinacije koje se mogu uklopiti u različite dijelove ponude. Razumijevanje procesa donosi više sigurnosti u radu, a kreativne dorade otvaraju prostor za proizvode po kojima će gosti prepoznati kuću.

Datum i vrijeme održavanja radionice: Srijeda, 11.11.2026. u 12:00 h

Cijena radionice: 300,00 EUR (150,00 EUR za polaznike s područja Istarske županije)

BIOGRAFIJA MENTORA:

Robert Perić je profesor kuharstva i slastičarstva te executive chef LF Cateringa, istaknuti mentor i dugogodišnji predavač u Edukacijskom gastronomskom centru Istre. Nositelj je titule Maestro Cioccolatiere koju je stekao usavršavanjem u Italiji, a poznat je po svom revolucionarnom pristupu kuhanju i reinterpretaciji lokalnih namirnica. Perić je sinonim za preciznost i kreativnost u kuhinji, omiljen među polaznicima svih generacija. Njegov pedagoški stil spaja stručno znanje i tehničku jasnoću, zbog čega oblikuje nove standarde u kulinarstvu i slastičarstvu.

FRANKO MILOTIĆ & MATIJA BOGDAN: ISTARSKI KOZLIĆ: DVIJE GENERACIJE, DVA POGLEDA

Radionica spaja dvije generacije i dva potpuno različita pogleda na istu namirnicu. Franko Milotić, profesor kuharstva i dugogodišnji poznavatelj istarske tradicijske kuhinje, donosi iskustvo, znanje starih receptura i duboko razumijevanje lokalnih namirnica koje godinama prenosi kuharima, konobama i agroturizmima diljem Istre. Matija Bogdan, chef restorana 7 Seas u Njivicama, dobitnik Gault&Millau priznanja „Veliki chef sutrašnjice“ 2021. i autor moderne mediteranske kuhinje snažnog lokalnog identiteta, istu će namirnicu interpretirati kroz suvremene tehnike, preciznost i kreativni fine dining pristup.

U fokusu će biti istarski kozlić, predstavljen kroz dvije kulinarske filozofije, od tradicijskog jela koje poštuje izvorne okuse i tehnike do moderne interpretacije koja pokazuje koliko ova namirnica može biti elegantna, suvremena i gastronomski snažna. Radionica je ujedno dio šire priče o očuvanju istarske koze, gdje upravo valorizacija mesa, mlijeka i drugih proizvoda treba pasmini dati novu gospodarsku vrijednost i dugoročnu perspektivu.

Usporedba dvaju pristupa pomoći će polaznicima da prepoznaju što čini karakter tradicijskog jela i gdje se otvara prostor za vlastitu doradu. Izravna razmjena s dvojicom mentora donosi vrijedan poticaj za osmišljavanje ponude u kojoj lokalno podrijetlo namirnice postaje stvarna prednost.

Datum i vrijeme održavanja radionice: Četvrtak, 12.11.2026. u 09:00 h

Cijena radionice: 340,00 EUR (170,00 EUR za polaznike s područja Istarske županije)

BIOGRAFIJA MENTORA:

Matija Bogdan je executive chef Aminessa i koncepta 7 Seas na Krku i Korčuli. Formirao se stažom u COI-u (San Francisco) kod Daniela Pattersona, zatim je više od četiri godine radio u londonskom The Ledburyju, napredujući do sous chefa, a iskustvo je nadopunio u restoranima The Jane (Antwerpen) i A.T (Pariz). Po povratku je vodio zagrebački Mano, potom preuzeo razvoj i standarde Aminess Gourmet tima. Danas gradi jelovnike na jasnoći okusa, sezoni i preciznoj tehnici, uz čvrstu suradnju s lokalnim proizvođačima i naglasak na valorizaciju autohtonih sastojaka.

Franko Milotić profesor je kuharstva koji godinama sudjeluje u razvoju gastronomske ponude istarskih konoba i agroturizama. Kuharima prenosi znanje o lokalnim namirnicama, izvornim recepturama i tradicionalnim tehnikama, s posebnim naglaskom na pripremu mesa i očuvanje karakterističnih istarskih okusa. Njegov mentorski rad povezuje iskustvo profesionalne kuhinje s praktičnim savjetima za svakodnevni rad, pridonoseći očuvanju kulinarske baštine i njezinu uključivanju u suvremenu ugostiteljsku ponudu.

ANNAMARIA KOLIĆ: KREATIVNA KUHINJA ISTARSKE KONOBE

Radionica je posvećena istarskoj konobi kao jednom od ključnih mjesta očuvanja tradicionalne gastronomije i valorizacije lokalnih poljoprivredno-prehrambenih proizvoda. Upravo je konoba prostor u kojem se desetljećima čuvaju izvorni okusi, stare tehnike kuhanja i veza između lokalne namirnice, obitelji, sela i stola.

Mlada chefica Annamaria Kolić iz Konobe Alla Beccaccia toj tradiciji pristupa s puno poštovanja, ali i s novom energijom, znanjem i kreativnošću. Kroz radionicu će pokazati kako sačuvati

prepoznatljiv istarski okus, a istodobno starim jelima dati novi ritam, suvremeniju prezentaciju i novu gastronomsku vrijednost. Naglasak će biti na kvalitetnoj lokalnoj namirnici, tradicionalnim tehnikama i ideji da kreativnost ne znači udaljšavanje od baštine, nego pronalaženje novih načina da ona ostane živa, zanimljiva i relevantna.

Polaznici će pronaći poticaj za osvježavanje vlastitih jela i jelovnika, uz očuvanje onoga zbog čega im se gosti vraćaju. Radionica je posebno zanimljiva kuharima konoba, agroturizama i restorana koji žele razvijati suvremenu ponudu čvrsto povezanu s Istrom.

Datum i vrijeme održavanja radionice: Ponedjeljak, 16.11.2026. u 09:00 h

Cijena radionice: 300,00 EUR (150,00 EUR za polaznike s područja Istarske županije)

BIOGRAFIJA MENTORA:

Annamaria Kolić chefica je i suvlasnica konobe Alla Beccaccia u Valbandonu, koju vodi sa suprugom Ivorom. Nakon studija vinarstva u Poreču kulinarstvo je obrazovanje nastavila na prestižnom Culinary Institute of America, a profesionalno iskustvo stjecala je u Valsabbionu te restoranima u Njemačkoj i Južnom Tirolu. Njezin pristup kuhanju temelji se na sezonalnosti, poštovanju lokalnih namirnica i razumijevanju istarske gastronomske baštine. Tradicijskim jelima pristupa promišljeno i kreativno, prilagođavajući ih suvremenim gostima uz očuvanje prepoznatljivih okusa. Posebnu pozornost posvećuje pripremi od osnovnih sastojaka, od domaćeg kruha i temeljaca do umaka i slastica. U svojoj kuhinji pokazuje kako poznate istarske namirnice, uz znanje i novu ideju, mogu dobiti drugačiju i jednako privlačnu ulogu na tanjuru.

ROBERT PERIĆ: AGRODOLCE: SLATKO, KISELO I NOVA VRIJEDNOST NAMIRNICE

Radionicu vodi Robert Perić, profesor kuharstva i slastičarstva, executive chef LF Cateringa i dugogodišnji mentor Edukacijskog gastronomskog centra Istre, poznat po preciznosti, tehničkom znanju i reinterpretaciji lokalnih namirnica.

U fokusu će biti agrodolce, tehnika koja kroz ravnotežu slatkoće i kiseline, uz pravilnu uporabu soli, začina i aromatika, namirnici daje potpuno novi karakter, produbljuje okus i istodobno omogućuje njezino očuvanje. Tradicionalno se temelji na kombinaciji octa sa šećerom ili medom, a danas se koristi puno šire, od mariniranja i konzerviranja povrća i voća do pripreme dodataka uz meso, ribu, sireve i suvremena restoranska jela.

Perić će kroz praktičan rad pokazati kako kontrolirati odnos slatkog i kiselog, kako graditi aromatu i teksturu te kako od sezonskih i lokalnih proizvoda dobiti namirnice snažnijeg okusa, dulje trajnosti i potpuno nove gastronomske vrijednosti. Cilj nije samo naučiti recept, nego razumjeti tehniku koju kuhar poslije može primijeniti na desetke različitih proizvoda i pretvoriti je u vlastiti kreativni alat.

Stečeno razumijevanje pomoći će polaznicima da samostalnije oblikuju dodatke i komponente koje jelu donose svježinu, kontrast i ravnotežu. Radionica otvara i nove mogućnosti za promišljenije korištenje sezonskih namirnica u svakodnevnoj kuhinji.

Datum i vrijeme održavanja radionice: Srijeda, 18.11.2026. u 12:00 h

Cijena radionice: 300,00 EUR (150,00 EUR za polaznike s područja Istarske županije)

BIOGRAFIJA MENTORA:

Robert Perić je profesor kuharstva i slastičarstva te executive chef LF Cateringa, istaknuti mentor i dugogodišnji predavač u Edukacijskom gastronomskom centru Istre. Nositelj je titule Maestro Cioccolatiere koju je stekao usavršavanjem u Italiji, a poznat je po svom revolucionarnom pristupu kuhanju i reinterpretaciji lokalnih namirnica. Perić je sinonim za preciznost i kreativnost u kuhinji, omiljen među polaznicima svih generacija. Njegov pedagoški stil spaja stručno znanje i tehničku jasnoću, zbog čega oblikuje nove standarde u kulinarstvu i slastičarstvu.

STIVEN VUNIĆ: TARTUFI I MORE: JESENSKI ULOV KROZ KUHINJU STIVENA VUNIĆA

Jesen na obali donosi dvije snažne namirnice istoga terroira: tartuf iz istarskog zaleđa i svježi ulov iz Jadrana. Upravo će njihov susret biti tema radionice chefa Stivena Vunića, vlasnika i chefa konobe Zijavica u Mošćeničkoj Dragi, čija je kuhinja duboko vezana uz sezonu, mikrolokaciju i dnevni ulov. Odrastao u ribarskoj obitelji, Vunić je prepoznatljiv po suvremenom pristupu ribi i plodovima mora, uz vrlo jasne, precizne i balansirane okuse.

Kroz praktičnu radionicu istražiti će kako aromatičnost tartufa spojiti s nježnim i izraženijim okusima sezonskog jesenskog ulova, bez da jedna namirnica preuzme drugu. Polaznici će kroz nekoliko jela upoznati različite tehnike obrade ribe i plodova mora, gradnju tekstura, umaka i priloga te način na koji tartuf može postati dio jela, a ne samo završni dodatak. Poseban naglasak bit će na sezonalnosti i prilagodbi kuhinje onome što more toga dana stvarno nudi, što je i temelj filozofije Zijavice.

Radionica će pokazati kako more i tartuf, dvije snažne gastronomske odrednice našeg prostora, mogu zajedno funkcionirati u suvremenom tanjuru, uz poštovanje prema namirnici, sezoni i njezinu podrijetlu.

Za kuhare koji žele osvježiti jesensku riblju ponudu, ovo je prilika da istraže nove kombinacije i bolje razumiju kako odmjerenom uporabom tartufa obogatiti jelo. Znanja i ideje s radionice mogu biti polazište za vlastite sezonske interpretacije.

Datum i vrijeme održavanja radionice: Srijeda, 25.11. 2026. u 9:00 h

Cijena radionice: 360,00 EUR (180,00 EUR za polaznike s područja Istarske županije)

BIOGRAFIJA MENTORA:

Stiven Vunić, chef i vlasnik konobe Zijavica u Mošćeničkoj Dragi, član je JRE-a i dobitnik Gault&Millau trofeja „Grand Chef of Tomorrow 2022.“. Bivši je redoviti polaznik EGCI radionica, među prvim generacijama, a danas se vraća i kao renomiran i nagrađivan mentor – primjer polaznicima koji slijede njegov put. Zijavica nosi Michelinovu preporuku i visoke G&M ocjene te reputaciju mjesta koje dnevni kvarnerski ulov pretvara u intiman fine-dining doživljaj uz more. Vunićev potpis je sezona, mikrolokacija i poštovanje prema ribaru i proizvodu; jelovnici se mijenjaju prema obiteljskom ulovu i tržištu. Kao ambasador Kvarnera, Europske regije gastronomije 2026., gradi prepoznatljiv regionalni identitet.

DAVID SKOKO: LIGNJA BEZ GRANICA

Radionicu vodi David Skoko, jedno od najprepoznatljivijih imena hrvatske gastronomije, chef koji je kroz svoj rad snažno obilježio suvremeni pogled na ribu, dnevni ulov i valorizaciju jadranskih namirnica. Njegov pristup spaja more, tradiciju, kreativnost i potpuno razumijevanje sirovine.

U središtu radionice bit će lignja, nutritivno iznimno vrijedna namirnica, bogata bjelančevinama, vitaminom B12 te mineralima poput selena, bakra i fosfora. Upravo spoj visoke nutritivne vrijednosti, niskog udjela masti i iznimne gastronomske svestranosti čini je jednom od najzanimljivijih namirnica Jadrana.

Skoko će kroz različite tehnike, teksture i načine obrade pokazati kako lignju izvući iz klasičnih okvira i pretvoriti je u suvremena, kreativna i gastronomski snažna jela. Naglasak će biti na maksimalnom iskorištavanju namirnice, očuvanju njezina izvornog okusa i traženju novih mogućnosti daleko izvan uobičajenih načina pripreme.

Polaznici će dobiti nove ideje za riblji jelovnik i bolji uvid u to kako izbor postupka mijenja konačni rezultat. Radionica je poticaj da se dobro poznatoj namirnici pristupi znatiželjno, uz više sigurnosti u obradi i više slobode u kreiranju jela.

Datum i vrijeme održavanja radionice: Petak, 27.11. 2026. u 9:00 h

Cijena radionice: 340,00 EUR (170,00 EUR za polaznike s područja Istarske županije)

BIOGRAFIJA MENTORA:

David Skoko, chef i autor iz ribarske obitelji, izgradio je reputaciju kroz Batelinu, konobu južno od Pule koja je postala referenca za kreativnu riblju kuhinju. Promotor je održivog ribolova i valorizacije „nepopularnog“ ulova, koji kroz recepte, radionice i medije pretvara u čitljiva suvremena jela. Gostuje na festivalima i u TV formatima, a međunarodni mediji i događaji dodatno su potvrdili njegov autentični istarski potpis. Skokina kuhinja spaja poštovanje prema ribaru i moru s inovacijom, čuvajući baštinu i šireći svijest o cjelovitom korištenju resursa.