Pulska tržnica dobiva profesionalnu didaktičku kuhinju

glasistre.hr/c4f22115-8f4e-4092-a740-ada1e9fef546

16.02.2018
17:10

U Komunalnoj palači Grada Pule održano je danas, uz brojne uzvanike, prvo javno predstavljanje projekta KEY Q+ "Kultura i turizam kao ključevi kvalitete za prekogranični razvoj Italije i Hrvatske". Kako je u uvodu pojašnjeno, KeyQ+ kapitalizacija je uspješnog projekta Key Q financiranog putem Programa suradnje IPA ADRIATIC u sklopu kojeg je već osnovan Edukacijski gastronomski centar Istre na Gortanovom brijeg, a gdje se u svrhu valorizacije autohtonih poljoprivredno-prehrambenih proizvoda Istre, posljednje tri godine uspješno provode radionice edukacije i usavršavanja turističko-ugostiteljskih djelatnika.

Sedam gastro festivala

Glavni cilj projekta je, kako je rečeno, obogaćivanje turističke ponude prekograničnog područja novim turističkim proizvodima temeljenima na zajedničkoj kulturnoj i kulinarskoj baštini. U tu svrhu razvijat će se novi turistički itinerari koji će povezivati hrvatske i talijanske pogranične regije na osnovu zajedničke kulinarske baštine, a s ciljem povećanja atraktivnosti uključenih destinacija i povećanjem njihove privlačnosti izvan glavne turističke sezone.

Kroz projektne aktivnosti analizirat će se i valorizirati tipični proizvodi partnerskih područja, posebno oni koji izviru iz povijesnih razdoblja, od Rimskog carstva do Austro-Ugarske Monarhije, planirane su i studijske i zajedničke edukacije namijenjene kuharima i

konobarima, a trajno nasljeđe ovog projekta trebalo bi biti zasnivanje sedam "Key Q + pristupnih mjesta" - u Puli, Pazinu, Malom Lošinju, Cividaleu, Pramaggioreu, Forlimpopoliju i Trstu.

U njima će se tijekom projektnog razdoblja održati dvodnevni gastronomski festivali i to van glavne turističke sezone.

Za područje Istre najznačajnija dobrobit koja bi trebala proizaći iz ovog projekta je uređenje edukacijske kuhinje na katu pulske tržnice, a koja bi u budućnosti trebala služiti održavanju kulinarskih tečajeva i radionica namijenjenih građanima i turistima, a u sklopu projekta "Key Q +" izrađivat će se i idejni projekt revitalizacije ove gradske tržnice.

Valorizacija povijesne arhitekture

- Talijanski i hrvatski partneri već su uspješno surađivali, a ovim projektom idemo proširiti dobiveno znanje dalje. U Puli ćemo tako osposobiti manju edukacijsku kuhinju u kojoj će se moći održavati radionice i razni kulinarski događaji, osmislit ćemo novi turistički itinerer te i dalje educirati kuhare jer su nam upravo oni krajnji korisnici koji valoriziraju naše autohtone gastro proizvode te od njih smišljaju ukusna i lijepa jela, navela nam je Jasenka Kapuralin, voditeljica Centra za edukaciju, europsku i institucionalnu suradnju AZRRI-a.

Naglasila je da se sve to radi kako bi se valorizirali proizvodi domaćih voćara, poljoprivrednika i stočara te kako bi mladi ljudi mogli ostati na zemlji i od toga dobro živjeti.

U sklopu projekta radit će se na povećanju atraktivnosti i valorizaciji povijesnih i kulturnih građevina između ostalog Tržnice u Puli iz razdoblja Austrougarske monarhije te u Trstu povijesne zgrada pod nazivom "Brod slobode koji je skrenuo na istok" koja je sagrađena 1950. godine.

Zajednička kultura stola i življenja

Kako veli Renato Perc, direktor pulske Tržnice, u dvjema zgradama pa tako i pulskoj tržnici postavit će se i opremit profesionalne didaktičke kuhinje gdje će ekspertni chefovi izvoditi inovativne radionice i cooking show koncepte s ciljem privlačenja više turista, ali i lokalnih stanovnika. One će, na zanimljiv i poučan način, promovirati tradiciju, povijest, kulturu i gastronomiju KeyQ+ područja.

Predstavljanje projekta pratili su danas pulski gradonačelnik Boris Miletić i istarski župan Valter Flego koji su naglasili važnost prekogranične suradnje i edukacije, dok je Ivan Jakovčić, zastupnik u Europskom parlamentu, kazao da je projekt već ostvario izvrsne rezultate, povezujući teritorije koji imaju sličnu "kulturu stola i življenja" te pridonio valorizaciji izvrsnih proizvoda na kojima Europska unija mora insistirati.

- Moja je ideja ići još korak dalje, stvoriti zajedničkim snagama kulinarsku akademiju kako bi daljnjim obrazovanjem srednjoškolskog kadra "digli" kvalitetu kuhinja u restoranima i hotelima na još viši nivo, zaključio je Jakovčić. (Borka PETROVIĆ, snimio Milivoj MIJOŠEK)