

Hrv (/hr/novosti/detail/17639/u-petak-show-cooking-event-temeljen-na-povijesnim-receptima-na-pulskoj-trznici-u-sklopu-eu-projekta-keyq/)  
 Ita (/it/novita/detail/17639/u-petak-show-cooking-event-temeljen-na-povijesnim-receptima-na-pulskoj-trznici-u-sklopu-eu-projekta-keyq/)  
 Ing (/en/news/detail/17639/u-petak-show-cooking-event-temeljen-na-povijesnim-receptima-na-pulskoj-trznici-u-sklopu-eu-projekta-keyq/)



(/)

## Venerdì al mercato polese si terrà lo Show-cooking event basato sulle ricette storiche nell'ambito del progetto europeo KeyQ+

PODIJELI (https://twitter.com/share)

22 / 05 / 2018

(https://www.facebook.com/sharer/sharer.php?u=http://www.pula.hr/it/novita/detail/17639/venerdi-al-mercato-polese-si-terra-lo-show-cooking-event-basato-sulle-ricette-storiche-nellambito-del-progetto-europeo-keyq/%2F&display=popup&ref=plugin&src=like&app\_id=244168808945969)



Pogledaj cijelu galeriju

( /site\_media/media/uploads/posts/posts/images/DSC\_0261.JPG)

(/site\_media/media/uploads/posts/gallery/DSC\_0279.JPG.1024x0\_q85.jpg)

(/site\_media/media/uploads/posts/gallery/DSC\_0273\_etDicHs.JPG.1024x0\_q85.jpg)

All'odierna conferenza stampa tenutasi nel Palazzo municipale è stato presentato lo show-cooking event basato sulle ricette storiche del periodo della Monarchia austro-ungarica che, nell'ambito del progetto europeo KEYQ+ „Cultura e turismo quali punti chiave per lo sviluppo transfrontaliero dell'Italia e della Croazia“, viene organizzato dalla Città di Pola, dall'Agenzia per lo sviluppo rurale dell'Istria s.r.l. e dalla municipalizzata „Tržnica s.r.l. Pola“.

Alla presentazione dell'evento culinario in programma venerdì 25 maggio 2018 con inizio alle ore 10.30 davanti al Mercato polese hanno preso parte l'assessore dell'Ufficio del Sindaco Aleksandar Matić, il direttore della Tržnice d.o.o. Pula Renato Perc, il direttore dell'Agenzia per lo sviluppo rurale dell'Istria d.o.o., Igor Merlić, il responsabile

dell'Assessorato per l'agricoltura, la silvicoltura, la caccia, la pesca e la gestione delle acque della Regione Istriana Ezio Pinzan e la dirigente delle scuole materne di Pola Mariza Kovačević.

"L'Istria è la principale destinazione turistica e una regione ben nota nel settore della gastronomia, cosa confermata anche dal titolo di migliore regione olivicola. Il nostro ricco patrimonio culinario è stato riconosciuto da molti turisti che tendono ad assaggiare i nostri piatti tradizionali preparati secondo antiche ricette" ha sottolineato Matić aggiungendo che tramite il progetto in questione si desidera inoltre promuovere i prodotti autoctoni istriani che sono apprezzati in tutto il mondo e il modo tradizionale di prepararli.

„In occasione del 115mo anniversario dell'esistenza del mercato polese questo fine settimana si terranno una serie di eventi" così Perc aggiungendo che i festeggiamenti iniziano con l'evento show-cooking nell'ambito del quale si offrirà ai cittadini e ai visitatori della città di Pola un menu a base di cibi del periodo della Monarchia austro-ungarica.

Sabato 26 maggio, oltre all'angolo gastronomico in cui si prepareranno le seppie alle fave, ci sarà l'assegnazione di certificati agli agricoltori locali in segno di ottima qualità del prodotto, ha spiegato Perc. Alla manifestazione di sabato parteciperanno anche i bambini degli asili polesi „Piccolo mondo“, Rin Tin Tin e „Pula-Pola" che, assieme al Centro diurno di riabilitazione Veruda, presenteranno la mostra di fotografie nate dal risultato della collaborazione del mercato e degli asili. „I bambini presenteranno tramite i disegni e a parole ciò che hanno imparato riguardo al mercato e alla provenienza del cibo e con il supporto del Centro di ballo „Studio" eseguiranno una coreografia" ha detto la Kovačević cogliendo l'occasione per ringraziare il Mercato di Pola e gli agricoltori locali per l'ottima collaborazione.

Il direttore dell'agenzia Igor Merlić ha brevemente presentato il progetto KEYQ + affermando che il suo compito principale era quello di dotare la cucina didattica professionale al primo piano del mercato di Pula, dove esperti chef realizzeranno laboratori innovativi e concetti di show cooking per cittadini e turisti. "L'obiettivo del progetto è promuovere la tradizione, la storia, la cultura e la gastronomia della nostra zona in modo interessante ed educativo, e attraverso questo evento desideriamo realizzare tutto ciò." Merlić è del parere che lo spazio cucina rinnovato di recente con servizi di accompagnamento e vari workshop attirerà un gran numero di turisti e contribuirà alla valorizzazione supplementare del mercato di Pola.

A elogiare l'iniziativa del progetto e le attività orientate alla promozione della cultura istriana e della tradizione dei prodotti autoctoni è stato Ezio Pinzan. „L'offerta enogastronomica è particolarmente importante per lo sviluppo del turismo, e grazie a tale progetto si amplierà e svilupperà ulteriormente" ha sottolineato Pinzan auspicando un'ottima riuscita del progetto KEYQ+.

Il progetto europeo KeyQ + è la continuazione del progetto Key Q finanziato dal Programma di cooperazione IPA ADRIATIC, all'interno del quale è stato istituito il Centro Gastronomico Didattico dell'Istria, dove per gli ultimi tre anni, ai fini della valorizzazione dei prodotti agroalimentari dell'Istria, sono stati realizzati con successo laboratori per la formazione continua dei operatori turistico-alberghieri.

KEYQ + è finanziato dal Programma di cooperazione transfrontaliera dall'INTERREG V A Italia-Croazia 2014-2020 per un totale di 871.000 euro. L'AZRRI è partner leader nel progetto Key Q, mentre gli altri partner provengono dalla Croazia sono il Dipartimento per la cooperazione internazionale della città di Pola, la società Tržnica d.o.o. da Pola e l'Ente per il turismo di Lussinpiccolo, dall'Italia il Comune di Cividale, il Centro di formazione professionale di Cividale, il Centro per l'educazione della città di Mestre vicino a Venezia, il Centro per la cultura gastronomica italiana Casa Artusi e l'Associazione italiana per la promozione del Slow Food.


L'obiettivo principale del progetto è quello di arricchire l'offerta turistica dell'area transfrontaliera con un nuovo prodotto turistico basato su un patrimonio culturale e culinario comune. A tal fine, saranno sviluppati nuovi itinerari turistici che collegheranno

le regioni frontaliere croate e italiane sulla base del patrimonio culinario comune, con l'obiettivo di aumentare l'attrattiva delle destinazioni incluse anche al di fuori della stagione turistica principale.

Attraverso le attività del progetto si analizzeranno e valorizzeranno i prodotti tipici delle aree partner, in modo particolare quelli che emergono dal passato, dall'Impero romano alla Monarchia austro-ungarica.

I principali risultati del progetto saranno una guida gastronomica e un itinerario turistico, programmi didattici e workshop di scambio di esperienze per il settore della ristorazione turistica dell'area transfrontaliera e la creazione di sette siti KeyQ + che rappresenteranno i punti di riferimento per professionisti, turisti e cittadini interessati alla cultura e alla gastronomia. I risultati del progetto saranno promossi attraverso 7 festival KeyQ + organizzati fuori stagione, che riuniranno tutti i soggetti interessati nel settore del turismo.

 ([https://twitter.com/grad\\_pula/](https://twitter.com/grad_pula/))

 (<https://www.facebook.com/grad.pulahr/>)

 (<https://www.youtube.com/user/gradpula/>)

Città di Pola, Forum 1, 52100 Pola, e-mail: [info@pula.hr](mailto:info@pula.hr) (<mailto:info@pula.hr>) - Tutti i diritti riservati.-  
design Parabureau - implementazione FWD.HR - contenuti web Città di Pola