

U POREČU ODRŽAN 12. KUHARSKI TROBOJ U PRIPREMANJU JELA OD PALENTE



Chefovi restorana Osteria storica, taverne Sergio i hotela Palazzo s priznanjima

Talijani još jednom potvrdili da su majstori palente



Najbolje jelo po izboru publike košarica od palente sa zečetinom i vrganjima



U POREČU ODRŽAN 12. KUHARSKI TROBOJ U PRIPREMANJU JELA OD PALENTE

Majstori palente

PIŠE V. HABEREITER
SNIMILA J. PREKAJ

POREČ - Chef Fiorenzo Varesco iz restorana Osteria Storica Morelli pobjednik je dvanaestog kulinarskog troboja u pripremanju jela od palente, održanog prekinoć u restoranu porečkog hotela Palazzo u sklopu obilježavanja blagdana zaštitnika sv. Maura. Pobjednik dolazi iz mjesta Canezza di Pergine iz okolice Trenta, iz konobe koja čija se gastronomska ponuda temelji na tradicionalnoj kuhinji i domaćim namirnicama.

Po dva jela

Talijanski je chef visoke ocjene žirija osvojio maštovitim jelima, košaricom od palente s kobasicama, njojima i parmezanom, te jelom od zečetine s gljivama na posteljici od palente, koje je ujedno proglašeno i najboljim po izboru publike.

Drugo mjesto pripalo je chefu Ivanu Jušti, domaćinu iz restorana hotela Palazzo,

Pobjednik chef Fiorenzo Varesco iz restorana Osteria Storica Morelli dolazi iz mjesta Canezza di Pergine iz okolice Trenta. Drugo mjesto pripalo je chefu Ivanu Jušti, domaćinu iz restorana hotela Palazzo, a treće Draženu Nemetu iz novigradske taverne Sergio



Publika na večeri

a treće Draženu Nemetu iz novigradske taverne Sergio.

Natjecanje je vodio književnik i gastro znalac Drago Orlić, a među uzvancima bili su porečki gradonačel-

nik Edi Štifanić i predstavnic Grada Poreča, Turističko-ugostiteljske škole Antona Štifanića, Udruženja obrtnika, te novinari. Žiri koji su činili stručni učitelj kuharstva

Stanislav Poropat, ravnateljica Turističko - ugostiteljske škole Antona Štifanića i dobitnica ovogodišnje nagrade Sveti Mauro Vesna Baranašić, urednik talijanske

zečetinom i vrganjima



Njoki od palente s kobasicom u košarici od palente

eno gastro revije Papageno i počasni gradanin Poreča Giuseppe Casagrande, enolog iz Udina Oscar Biagi i bivši turistički menadžer Franco Palma probao je po dva jela svakog restorana.

Inspiracija u pjesmi

Talijani se redovito potvrđuju kao najbolji majstori u pripremanju jela od palente, u dvanaest godina natjecanja deset su puta ponijeli doma pobjednički pehar. Ovaj troboj inspiriran je, kao i festival što se za vrijeme ove fešte odvija u Poreču, pjesmom "La mula de Parenzo", čiji stihovi uz djevojku iz Poreča slave i palentu.