

Jela od boškarina oduševila posjetitelje

Vinari, proizvođači sireva, suvenira od maslinovog ulja, kozmetike, pršutari, slastičari, svi redom bili su zadovoljni posjećenošću manifestacije, a kako su nam rekli pojedinci, sklopilo se i nekoliko poslovnih veza i kontakata. Očekivano, najveća se gužva stvarala oko "Gala menija" gdje su kuhali mladi chefovi



Posjetitelji su jučer uživali u specijalitetima od boškarina

VODNJAN - Drugi dan trodnevne manifestacije Dani mladog maslinovog ulja u Vodnjanu privukao je veliki broj posjetitelja. Šator u kojem se okupilo 80-ak izlagača koji su se predstavili s više od 200 uzoraka maslinovog ulja i drugih delicija bio je jednostavno pretijesan za sve one koji su subotnje poslijepodne odlučili provesti u Vodnjanu.

Vinari, proizvođači sireva, suvenira od maslinovog ulja, kozmetike, pršutari, slastičari, svi redom bili su zadovoljni posjećenošću manifestacije, a kako su nam rekli pojedinci, sklopilo se i nekoliko poslovnih veza i kontakata. Očekivano, najveća se gužva stvarala oko "Gala menija" gdje su mladi chefovi kuhinja Istre kuhali pod kapom chefa Roberta Perića. Predstavile su se jučer i bumbarke užance, a kuhače su odmjerili i političar, sponzori i maslinari.



Mladi istarski kuhari kuhali su pod kapom Roberta Perića

- Pa nema boljeg mjesta gdje bih proveo subotnje poslijepodne. Okupili smo se kao obitelj i došli na manifestaciju na ručak i kušanje mladog maslinovog ulja. Ručak je bio odličan i po prigodnoj cijeni jer se boškarin ili divljač u restoranima nudi po znatno većim cijenama, rekao nam je Damir, jedan od mnogobrojnih posjetitelja kojeg smo zatekli u kušanju boškarina s pljukancima. Uživalo se također u delicijama Dulcisa i

Brionke te čokoladnom moosu Kristijana Todorica. Osim dobre ponude domaće špeže, vina i ulja, jučer se u Vodnjanu moglo i sudjelovati u vodenoj degustaciji maslinovih ulja, a održano je i predavanje "Utjecaj filtracije na



Dulcisovi deserti i sladoled bili su tražena roba

kvalitetu i sastav djevičanskih maslinovih ulja" Karoline Brkić Bubola, "Prehrambene i zdravstvene tvrdnje kod sortnih istarskih maslinovih ulja" Olivera Koprivnjak te "Mogući štetni utjecaji okoliša na kvalitetu i zdravstvenu ispravnost

maslinovih ulja" koje je održao Davorin Bažulić.

Danas, zadnjeg dana manifestacije u Vodnjanu održat će se među ostalim još niz predavanja o maslinama i njezinoj primjeni te će se predstaviti profesori i učenici ugostiteljskih škola Istre. Na "meniju" je također, istarska kužina, skuta i ulika u isten pjatu, jela od divljači s Brijuna, a peći će se i palačinke po bumbarški.

N. SOFIĆ
Snimio A. KANCELAR

Nema boljeg mjesta gdje bih proveo subotnje poslijepodne, rekao nam je jedan od posjetitelja