

#U PETAK POČINJU 17. DANI MLADOG MASLINOVOG ULJA#

Maslinari i proizvođači te njihova vrhunska istarska maslinova ulja okupit će u Vodnjanu istaknute hrvatske chefove, predstavnike gastronomske scene te domaće i strane stručnjake i zaljubljenike u jedno od najsnažnijih simbola Istre i vodnjanskoga kraja. **Istravirgin, 17. dani mladog maslinovog ulja bit će ovoga vikenda, od 24. do 26. studenoga, mjesto premijerne prezentacije ovogodišnje berbe, kao i niza masterclassova i stručnih predavanja** na kojima će proizvođači i poznavatelji maslinarstva i uljarstva održavati radionice i kušanja nove berbe te otkrivati kako s maslinovim uljem podizati gastronomiju na višu razinu.

Istravirgin, 17. dani mladog maslinovog ulja, trajat će od petka do nedjelje i održavat će se u prostoru nekadašnje gradske škole, odnosno bivše tvornice Astra u Vodnjanu, gdje će svoja ulja ovogodišnje berbe prezentirati **35 istarskih maslinara**.

Među njima će biti **Agrolaguna**, vodeća istarska prehrambena kompanija sa čijih se 220 hektara maslinika godišnje dobije i do 130 tona vrhunskog ekstra djevičanskog maslinovog ulja, kao i **obiteljska uljara Baioco** s tradicijom proizvodnje još od 1918. godine te obiteljski brend **BRIST-Olive** iz Vodnjana.

Nezaobilazni sudionici Istravirgina su i obitelj **Chiavalon**, čija je ulja najpoznatiji svjetski vodič za maslinova ulja Flos Olei uvrstio među TOP 15 svjetskih maslinovih ulja, kao i prva istarska zadruga proizvođača ekstra djevičanskog maslinovog ulja - **PZ Maslinari Istre s uljima Konfin**.

Predstavit će se i **ulja Meloto braće Belci** iz Vodnjana, **ulja Cadenela obiteljske uljare Lupieri**, potom **Oio Vivo, živo ulje**, starorimskoga naziva u čast istro-romanskom dijalektu kojim se i danas govori na području Vodnjana te **Olea ulja obitelji Belić** koja nastaju iz istarskih maslinika Fažane, Galižane i Peroja. Bit će prezentirana i ulja **Oliveri** s istoimenog obiteljsko poljoprivrednog gospodarstva u Labincima nedaleko od Poreča, **Rheos** maslinova ulja s područja Novigrada te proizvodi **Uljare Vodnjan**, jedne od vodećih istarskih uljara u kojoj se ulja od maslina iz maslinika u Barbarigi prerađuju još od osnutka, 1911. godine.

Istravirgin će ugostiti jaka imena domaće gastro scene kao što su Deni Srdoč, Mate Janković, Stiven Vunić, Melkior Bašić, Tea Mamut i Hrvoje Kroflin, dok će masterclassovi biti prilika za razmjenu stručnih znanja. Tako će masterclass „*Vodnjanska priča o jeseni*“ voditi poznata promotorica istarske kuhinje Svjetlana Celija, a slatki Masterclass „*Sljubljivanje mladog maslinovog ulja s čokoladom*“ osnivači TAMAN artisan čokolade Sanja Vladović i Stiv Kahlina.

Na masterclassu „*Uparivanje najboljih lokalnih sastojaka u gastronomiji*“ tema će biti kako upariti Old Pilots gin i maslinovo ulje pod stručnim vodstvom Filipa Pleteša, dok će Danijela Kramarić iz Plavog podruma podučiti „*Kako ispravno prezentirati i prodavati maslinova ulja u restoranu?*“, a chefovi Milena Krizmanić, Marina Perčić i Nirvana Koso iz Hotela Brioni i restorana Boccaporte, pod vodstvom Karoline Brkić Bubola iz Instituta za poljoprivredu i turizam, govorit će o sljubljivanju mladih istarskih maslinovih ulja i hrane.

Osim što je odlična manifestacija za prezentaciju i promociju izvrsnosti, Istravirgin, 17. dani mladog maslinovog ulja, nudi i prilike za nova poslovna partnerstva, kao i kulinarska iskustva koja se ovoga vikenda događaju upravo u Vodnjanu. Sve informacije o programu i izlagačima

Vodnjan: Istravirgin ovoga vikenda predstavlja najbolja ekstra djevičanska maslinova ulja

Kategorija: ISTRAAžurirano: Ponedjeljak, 20 Studeni 2023 11:23

Objavljeno: Ponedjeljak, 20 Studeni 2023 10:45

dostupne su na web stranici www.istravirgin.com. (iPress)



Vodnjan: Istravirgin ovoga vikenda predstavlja najbolja ekstra djevičanska maslinova ulja

Kategorija: ISTRAAžurirano: Ponedjeljak, 20 Studeni 2023 11:23

Objavljeno: Ponedjeljak, 20 Studeni 2023 10:45



Vodnjan: Istravirgin ovoga vikenda predstavlja najbolja ekstra djevičanska maslinova ulja

Kategorija: ISTRAAžurirano: Ponedjeljak, 20 Studeni 2023 11:23

Objavljeno: Ponedjeljak, 20 Studeni 2023 10:45

