

Valbandon Open ispod čripnje: 25 ekipa u borbi za titulu majstora čripnje

Kategorija: MAGAZINAŽurirano: Ponedjeljak, 17 Kolovoz 2026 15:58

Objavljeno: Ponedjeljak, 17 Kolovoz 2026 15:58

#SUBOTA, OD 19 SATI NA VALBANDONSKOJ PLAŽI#

Turistička zajednica Općine Fažana najavljuje 22. izdanje Valbandon Opena ispod čripnje, gastronomske manifestacije koja će se održati u subotu, 22. kolovoza 2026. godine na Valbandonskoj plaži, s početkom u 19 sati.

Na tiskovnoj konferenciji povodom najave manifestacije sudjelovali su načelnik Općine Fažana Radomir Korać, direktor Turističke zajednice Općine Fažana Enco Crnobori te članovi stručnog žirija i masterchefovi Antonio Brajković, Moris Vareško i Igor Ivanović.

Direktor Turističke zajednice Općine Fažana Enco Crnobori najavio je ovogodišnje, 22. izdanje Valbandon Opena ispod čripnje, predstavio natjecateljske ekipe i članove stručnog žirija. Istaknuo je kako manifestacija iz godine u godinu okuplja sve veći broj sudionika te da će se ove godine za titulu najboljih natjecati 25 ekipa, među kojima su dugogodišnji sudionici, ekipe iz Slovenije, Nizozemske i Makedonije te četiri medijske ekipe. Također, istaknuo je kako će se u slučaju kiše Valbandon Open ispod čripnje održati u nedjelju, 23. kolovoza.

Načelnik Općine Fažana Radomir Korać istaknuo je popularnost manifestacije i njezinu dugogodišnju tradiciju u Valbandonu:

„Valbandon Open ispod čripnje iznimno je popularna i rado posjećena manifestacija koja se već dugi niz godina održava u Valbandonu. Okuplja naše mještane, brojne goste i natjecatelje koji dolaze iz različitih krajeva, a upravo ta atmosfera zajedništva i druženja čini je posebnom. Pozivam sve mještane i goste da nam se i ove godine pridruže na Valbandonskoj plaži i uživaju u dobroj hrani, glazbi i zabavi.“

25 ekipa u potrazi za najboljom čripnjom

U središtu manifestacije i ove je godine natjecanje u pripremanju čripnje, tradicionalnog načina pripreme hrane pod pekom koji zahtijeva kvalitetne namirnice, strpljenje, iskustvo i, prije svega, umijeće pripreme i održavanja žara.

U natjecanju će sudjelovati 25 ekipa, koje će se nadmetati u pripremanju najbolje mesne i riblje čripnje. Uz dugogodišnje sudionike, među natjecateljima će biti i ekipe iz Slovenije, Nizozemske i Makedonije, kao i četiri medijske ekipe – Istarski.hr, Glas Istre, HRT i TV Nova.

Na natjecanju će sudjelovati:

Zovi čovika, Famea, DVD Općine Fažana, Stancija Barbo, Furešti, Triba delat, Žabe, Grota, Kumovi, Istra u srcu, Kumpanija z ognjišta, Opaka ekipa, NK Valbandon 72, Lavanda, N.I.P, Udruga kuhara tradicionalnih jela – Petelaši, Rakitovica, Lux Sette Monti, Veterani, Istarski.hr, Glas Istre, HRT, TV Nova, Makedonija u Istri, Djeca Perojske Šume, The Dutchies.

Upravo se u Valbandonu svake godine pod čripnjom otkriva čitav jelovnik iskustva i strasti prema tradiciji. Biti proglašen majstorom čripnje priznanje je istinskog kulinarskog umijeća –

i razlog zašto se na ovo natjecanje prijavljuje sve više obiteljskih, amaterskih i prijateljskih ekipa,

Valbandon Open ispod čripnje: 25 ekipa u borbi za titulu majstora čripnje

Kategorija: MAGAZINAŽurirano: Ponedjeljak, 17 Kolovoz 2026 15:58

Objavljeno: Ponedjeljak, 17 Kolovoz 2026 15:58

domaćih i međunarodnih.

Čripnja – tradicija koja se kuša

Čripnja, odnosno priprema hrane pod pekom, jedan je od tradicionalnih načina pripreme hrane karakterističan za Istru i Mediteran. Iako se recepti razlikuju od kraja do kraja i od kuće do kuće, osnovna je tehnika ista – namirnice se pripremaju u posudi koja se pokriva metalnim poklopcem, a poklopac se zatim prekriva žarom. Na taj se način stvara svojevrsna pećnica na otvorenom. Hrana se istodobno peče i kuha u vlastitim sokovima, a meso, riba, krumpir i povrće dobivaju karakterističan okus i aromu.

No, iza dobre čripnje ne stoji samo recept. Pravi majstor čripnje mora znati procijeniti količinu i temperaturu žara, pravilno rasporediti namirnice te pogoditi pravi trenutak za završetak pripreme. Upravo iskustvo i osjećaj za vatru često čine razliku između dobre i pobjedničke čripnje.

Stoga je Valbandon Open ispod čripnje više od gastronomskog natjecanja – to je susret tradicije, znanja, kreativnosti i natjecateljskog duha.

Žiri: iskustvo, znanje i nepristranost

O najboljima će odlučivati stručni žiri u sastavu Antonio Brajković, Igor Ivanović i Moris Vareško.

Masterchef Moris Vareško istaknuo je kako mu je iznimno drago biti dio ovogodišnjeg žirija te je naglasio kako će članovi žirija u ocjenjivanju biti nepristrani i profesionalni.

Igor Ivanović čripnju vidi kao sinonim za prijateljsko druženje i zabavu:

„Za mene je čripnja sinonim za prijateljsko druženje i zabavu. I sam imam iskustva u pripremanju čripnje i znam koliko je važna atmosfera koja se stvara oko vatre i zajedničkog stola. Veselim se vidjeti što su natjecatelji pripremili, a posebno se veselim i kušanju njihovih čripnji.“

Nagrade za najbolje

Natjecateljske ekipe borit će se za titulu najboljih u pripremanju čripnje, a najuspješnije očekuju vrijedne nagrade.

Za osvojeno prvo mjesto pripremljen je pršut, za drugo mjesto sir, dok će trećeplasirana ekipa osvojiti vino.

Posebna nagrada čeka ukupnog pobjednika natjecanja – šampiona Valbandon Opena ispod čripnje za 2026. godinu, koji će osvojiti prijelazni pehar. (iPress)

Valbandon Open ispod čripnje: 25 ekipa u borbi za titulu majstora čripnje

Kategorija: MAGAZINAŽurirano: Ponedjeljak, 17 Kolovoz 2026 15:58

Objavljeno: Ponedjeljak, 17 Kolovoz 2026 15:58

