

Festival sira u Savičenti ovoga vikenda

Kategorija: ISTRAAžurirano: Utorak, 17 Rujan 2019 14:00
Objavljeno: Utorak, 17 Rujan 2019 13:58

#ISTRA#

Ovog vikenda svi putevi vode u Svetvinčenat, malo mjesto u srcu Istre koje će ponovo okupiti najbolje sirare iz regije i šire, zaljubljenike u sir, ali i ostale gastronomade. Tijekom festivala, posjetitelji će moći uživati u vrhunskom siru od 11:00 do 19:00 sati na Placi u Svetvinčentu.

U petak u 10,00 sati održati će se okrugli stol s temom „Program istarske vune“ u sklopu projekta ISTRA BIO REGIJA kojeg zajednički organiziraju Upravni odjel za poljoprivredu, šumarstvo, lovstvo, ribarstvo i vodoprivredu Istarske županije i Agencija za ruralni razvoj Istarske županije (AZRRI). Cilj okruglog stola je spoznavanje važnosti vune u životu istarskog čovjeka u povijesti i sadašnjici te kreiranje smjernica programa koje će vratiti vunu u naš svakodnevni život sa svim dobrobitima koje nam vuna može dati.

Posebnost 8. Festivala sira je i njegovo otvaranje, prilikom kojeg će se rezati sir 8 kilograma težak te podijeliti posjetiteljima festivala. Na otvorenju će nastupiti KUD Mate Balota iz Raklja sa tradicionalnim istarskim plesovima i napjevima. Na festivalu će svoje sireve izlagati: Sirana Zlata, Sirana Runolist, Sirana Majcani, Vesna Loborika, Mljekara Latus, Sirana Mih, Opg Sia, Sirana Orbančić, Stancija Kumparička, Opg Macan, Opg Peršić, Opg Maliki, Sirana Baške oštarije, Sirana Mliječno s potpisom i Saponi Istra. Novost ovogodišnjeg festivala je regionalno stručno ocjenjivanje sireva od strane Agronomskog fakulteta, a diplome nagrađenim sirarima biti će dodijeljene na otvorenju Festivala.

Na Placi, ispred Kaštela posjetitelji se mogu vratiti u prošlost i razgledati stare istarske zanate i autohtone suvenire u sklopu 15. Mrkata istrijanskoga dela. Izlagači će ponovo oživjeti stare slike i vještine zanata iz davnina. Kažuni, istarski instrumenti te suveniri od maslinovog drva, samo su dio onog što će posjetitelji moći vidjeti u oba dana.

U subotu u 15,00 sati biti će organizirana vođena degustacija pod nazivom „SLJUBLJIVANJE SIRA I VINA“ od strane Uprave za stručnu podršku razvoju poljoprivrede i ribarstva Ministarstva poljoprivrede. Na degustaciji biti će prezentirani domaći sirevi u kombinaciji s autohtonim istarskim sortama vina.

Istog će se dana u 17:00 sati na veselje mnogobrojnih posjetitelja birati NAJ KOZA. Ova se tradicionalna manifestacija održava 20. godinu za redom te privlači posjetitelje koji žele vidjeti nešto drukčije i originalno. Izbor naj koze održat će se u više kategorija: najizvornija koza, najsimpatičnija koza, koza s najvećim cicama, naj prč te koza miss Istre.

Priredjen je bogat program kako za starije tako i za one najmlađe, koji će u nedjeljnim poslijepodnevima moći uživati u pastirskim igrama, kreativnim radionicama te dramskom prikazu. Mališani će moći uz pomoć članova udruge Birikina zajedno izraditi veliki sir.

Jedan od glavnih dijelova programa u nedjelju je i 3. Smotra istarske ovce koja će započeti u 14,00 sati, a najatraktivniji dio smotre zasigurno je natjecanje u ručnom i strojnom šišanju ovaca u 16,30 sati u Žlinji. Popodnevni dio programa festivala upriličiti će svojim nastupom grupa Febra.

Novost u programu ovogodišnjeg Festivala sira je i treking utrka pod nazivom Cheese trek.

Festival sira u Savičenti ovoga vikenda

Kategorija: ISTRAAžurirano: Utorak, 17 Rujan 2019 14:00

Objavljeno: Utorak, 17 Rujan 2019 13:58

Natjecatelji će morati pronaći 10-ak točaka, a dužina staze biti će 15-ak kilometara. Početak utrke je zakazan za nedjelju u 16,30 sati na Placi. Prijave su moguće putem e-maila: info@tz-svetvincenat.hr te na dan utrke sat vremena prije samog starta. Kotizacija iznosi 60,00 kn, a najbrži u muškoj i ženskoj konkurenciji za nagradu dobivaju sir, za druga i treća mjesta nagrade su poklon paketi Kampanjola.

Za gastronomski dio pobrinuti će se OPG Pekica sa domaćom istarskom kužinom te Kampanjola koja će u ponudi imati Fuži črno na bilo (fuži sa sirom i dehidriranim ulikamu), Bržola (piadina s grilanom junetinom i verdurom), Vege piadina (piadina s grilanim škripavcem i verdurom) te eko bire iz njihove proizvodnje.

Organizatori 8. Festivala sira su Općina Svetvinčenat i Turistička zajednica Općine Svetvinčenat, dok je pokrovitelj festivala Istarska županija. I ove se godine očekuje velik broj posjetitelja, a zahvaljujući zanimljivom programu i vrhunskim sirevima, Savičenta je nezaobilazno mjesto koje morate posjetiti 21. i 22. rujna, stoji u priopćenju.

(iPress)

