

#16. DANI MLADOG MASLINOVOG ULJA#

Izlagači, stručna javnost i posjetitelji složni su u tome da su 16. dani mladog maslinovog ulja pod novim imenom ISTRAVIRGIN najbolji do sada, kao i da su koristi od organizacije manifestacije velike kako u promociji brendova tako i u pozicioniranju Istre kao moćne maslinarske regije

Grad Vodnjan sa novim gradonačelnikom na čelu Edijem Pastrovicchiom odlučio se na važan i vrlo hrabar korak: izgraditi novi identitet i svrhu festivalu Dani mladog maslinovog ulja koji se već 16. puta održava u Vodnjanu, te da ga pozicionira na višoj razini i da istarskim maslinarima i proizvođačima ulja pruži najbolju promociju novih ulja berbe 2022. Gradonačelnik je od početka mandata najavljivao novu politiku prema maslinarima i proizvođačima ulja koja se ogleda u poboljšanju njihovog statusa u društvu i Gradu Vodnjanu, Istri kao bogatoj poljoprivrednoj regiji ali i u cijeloj Hrvatskoj. Dani mladog maslinovog ulja su najprestižnija manifestacija za maslinarstvo u Hrvatskoj, ali i šire i domaćin, organizator manifestacije je Grad Vodnjan.

Tradicija maslinarstva Istre ove godine privukla je tisuće posjetitelja, ljubitelja maslinovog ulja, ljudi koji su svjesni njegove vrijednosti i benefita koje donosi zdravlju, ali i gastronomiji, ali i onih koji su prvi put došli da se upoznaju sa istarskim uljem čija kvaliteta je potvrđena na svjetskoj razini. Dočekali su ih maslinari iz svih dijelova Istre, Kaštelira, Poreča, Savudrije, Vižinade, Labina, Bala, Ližnjana, Pule, Vodnjana, Rapca, te istarske zadruge i udruge maslinara.

Grad Vodnjan je kroz ulaganje dodatnih sredstava i angažman izvođača statusu ekstra djevičanskog maslinovog ulja sa područja Istre dao jedan novi smisao i svrhu. Prezentacija istarskih maslinara i njihovih fantastičnih proizvoda dobila je novo ruho, moderno i kakvo zaslužuje. "Za naše maslinare i proizvođače otvorili smo novo okruženje, kulturnu baštinu, staru školu i uložili u brending, promociju i novo ime ISTRAVIRGIN sa ciljem da utvrdimo svoju poziciju najbolje maslinarske svjetske regije i da postanemo novi, atraktivan i zanimljiv centar gastro industrije" izjavio je Edi Pastrovicchio dok je 3 dana ugošćavao vrhunske i svjetski priznate chefove, koji su kroz Masterclass predstavljali svoje umijeće.

Najvažniji dio manifestacije je prostor za promociju naših maslinara i njihovih ulja. Izložbeni dio moderan i izuzetno atraktivan postao je na 3 dana dom za 200 istarskih maslinovih ulja napravljenih od autohtonih sorti kao što su istarska bjelica, buža, rosinjola, žižolera, moražola i karbonaca, ali i novijih introduciranih sorti poput leccina, frantoia, coratine i pendolina. „Naše ulje je zeleni dijamant vrhunske svjetske kvalitete“ izjavio je Edi Pastrovicchio, gradonačelnik grada Vodnjana koji je i sam agronom, dobro upoznat sa zahtjevima proizvodnje maslinovog ulja u cilju vrhunske kvalitete. Maslinarima je na raspolaganju bila i kušaonica jer ispravan način kušanja i upotrebe vrhunskog maslinovog ulja predstavljaju važan dio manifestacije i promocije. Isto tako moderan degustacijski Oil bar u okviru kojeg su predstavljena sva ulja bio je prava atrakcija za novinare i influensere kako iz Hrvatske tako i iz inozemstva.

Gastro zvijezde prvi put predstavile 30ak različitih recepata

Vodeća imena domaće gastro scene koristeći maslinova ulja izlagača pripremila su više od 4000 obroka u sklopu masterclassova i gastro showova prema autorskim receptima. Evoluciju istarske gastronomije predstavio je Robert Perić, čovjek zavidne karijere i vrhunski maestro

chocolatier, koji je, između ostaloga predstavio i svoje čuvene čokoladne bombone s maslinovim uljem. U gastro showu, chef Perić ugostio je „ribarevog sina“ Davida Skoku, Marija Čepeka, showmena i virtuoza hrvatske gastronomске scene te Nastasju Chiaru Petrić. Zajedno su pripremali jela koja najbolje prikazuju bogatu gastronomsku ponudu Istre, pa su se među namirnicama njihovih jela našli jelen, razne ribe, fuži, gljive, bundeva, šparoge i boškarin.

Svojom prezentacijom maslinovog ulja u sklopu masterclassova drugog dana ISTRAVIRGIN festivala najprije je oduševio Hrvoje Zirojević, a u tri slijeda sljubljena sa tri mlada maslinova ulja predstavili su se i chefovi istarskih restorana Jeffrey Vella i Svjetlana Celiya. Posljednjeg dana čari maslinovog ulja u svojim je jelima s okupljenima na masterclassu podijelio Hrvoje Kroflin, a cijelu je priču završio i zaokružio ikona istarske gastronomije – Robert Perić.

Nova dinamika i identitet festivala

U ovogodišnjem, rebrendiranom izdanju 16. dana mladog maslinovog ulja u Vodnjanu posjetitelji su mogli uživati na čuvenoj lokaciji – staroj gradskoj školi i nekadašnjoj tvornici obuće koja godinama nije u upotrebi, a proteklog je vikenda zasjala u novom ruhu. Dovoljno velika da ugosti sve izlagače, a u svoje dvorište u inovativni, prošireni prostor smjesti modernu kuhinju i salu za masterclassove i gastro showove, pokazala se kao savršeni spoj tradicije i modernosti Istre, što je čitavi koncept ovogodišnjeg ISTRAVIRGIN festivala želio pokazati. Njegovanje tradicije kroz moderni pristup idealan je recept, poput onih koje su u Vodnjanu podijelili vrhunski chefovi i maslinari ovogodišnjeg ISTRAVIRGIN festivala. (iPress)

