

'Dani limskih oštriga', u nedjelju svi putevi vode u Limski zaljev

Kategorija: MAGAZINAŽurirano: Utorak, 12 Ožujak 2024 17:38

Objavljeno: Utorak, 12 Ožujak 2024 17:38

#KANFANAR#

Na danas održanoj tiskovnoj konferenciji u Limskom zaljevu, najavljeno je 2. izdanje nove gastro manifestacije Općine Kanfanar – **Dana limskih oštriga**, a program su predstavili općinski načelnik Sandro Jurman, direktorica TZO Kanfanar Ivana Maružin Mrzlić, vlasnik restorana „Viking“ Vili Matošević te vlasnik uzgajališta školjki „Istrida d.o.o.“ Emil Sošić.

Nakon prošlogodišnjeg premijernog izdanja Dana limskih oštriga, manifestacije koja je u Limski zaljev privukla velik broj posjetitelja i ljubitelja ove školjke, u nedjelju 17. ožujka, održat će se i njezino drugo izdanje uz zanimljiv program s ponudom baziranoj na limskoj oštrigi (kamenici).

Gastro program na rivi početak će u 12 sati i trajati do 16 sati, a u tom će vremenu gosti moći uživati u ponudi sirovih oštriga za koje će se pobrinuti „Istrida d.o.o.“ – *jedino uzgajalište oštriga na Limu*. Oštrige će se prodavati u porcijama od 4 ili 8 komada, po cijeni od 10, odnosno 20 eura. Osim oštriga, na rivi će se predstaviti i lokalna ekološka vina „Lunika“, domaći proizvodi (rakije, likeri) OPG-a Olimp te selekcija vina istarskih vinara za koju će se pobrinuti restoran „Fjord“, a restoran „Viking“ pripremit će istarske slastice (fritule i ostale tradicionalne slastice).

Osim kroz program na rivi, oštrige će biti prezentirane i u tematskim menijima koje pripremaju restorani „Viking“ i „Fjord“, a koji će se povodom manifestacije nuditi po promotivnim cijenama. Riječ je o jelima koja nisu dio uobičajene ponude restorana, a oštrigu/kamenicu kao namirnicu nuditi će u raznim varijantama.

Restoran „Viking“ po cijeni od 45 eura nuditi će meni: *2 sirove i 2 gratinirane oštrige, tjestenina s oštrigama, filet ribe s oštrigama i palentom, desert*.

Restoran „Fjord“ priprema dva menija, i to *meni 1* koji za cijenu od 45 eura nudi *2 sirove i 2 gratinirane oštrige, bavette s oštrigama, filet brancima s oštrigama i istarska skuta s medom i smokvama*, te *meni 2* po cijeni od 40 eura unutar kojeg će se nuditi *krem juha od šparoga i oštriga, bavette s oštrigama, filet brancina s oštrigama te istarska skuta s medom i smokvama za desert*.

Kako bi se osiguralo mjesto u restoranu, nužne su prethodne rezervacije.

Uz gastronomsku ponudu, manifestacija će imati i niz zabavnih popratnih sadržaja pa će se posjetitelji tako moći voziti brodom po Limskom zaljevu, a planirani polasci broda su svakih pola sata, počevši od 12 sati i zaključno s 15:30 (zadnji polazak). Karte za brod po cijeni od 5 eura moći će se kupiti na rivi, pored polazišta broda.

Osim kroz vožnje brodom, Limski zaljev i njegove ljepote moći će se upoznati i kroz izložbu fotografija „*Lim iznad i ispod*“ na kojoj će se moći vidjeti razne mikrolokacije unutar zaštićenog područja Limskoga zaljeva, među kojima i nekoliko fotografija iz podmorja Lima, za koje su se pobrinuli članovi ronilačkog kluba iz Vrsara.

Zanimljivost ovogodišnjeg Dana limskih oštriga bit će i prezentacija uporabnih suvenira, odnosno prirodnih sapuna na bazi maslinovog ulja obogaćeni komadićima ljuštore limskih oštriga i dagnji za piling. Autori ovog kreativnog suvenira učenici su i profesori Talijanske

'Dani limskih oštriga', u nedjelju svi putevi vode u Limski zaljev

Kategorija: MAGAZINAŽurirano: Utorak, 12 Ožujak 2024 17:38

Objavljeno: Utorak, 12 Ožujak 2024 17:38

srednje škole iz Rovinja.

Kako se cijela manifestacija održava na području zaštićenog područja čiji su kapaciteti ograničeni, tijekom tog će dana na snazi biti privremena regulacija prometa, a parkiranje će biti organizirano i regulirano u mjeri u kojoj je to moguće s obzirom na ograničene kapacitete prostora za prihvrat vozila, pa se vozače i goste manifestacije moli za strpljenje i razumijevanje, kao i za korištenje drugih načina dolaska na rivu Limskoga zaljeva (morem, pješačkim i biciklističkim stazama...) kada je to moguće.

Limska kamenica (lokalni naziv: oštriga) poznata je delikatesa ovoga područja sa vrlo specifičnim okusom i karakteristikama, što duuguje upravo mikroklimatskim specifičnostima Limskoga zaljeva, inače zaštićenog područja u čak tri kategorije – kao značajni krajobraz, posebni rezervat u moru i dio ekološke mreže Natura 2000. Cilj je ove manifestacije dodatno valorizirati i brendirati ovu namirnicu, kao i cijelo ovo područje, i to upravo u vrijeme kada je kamenica najpunija i najukusnija za kušanje – oko blagdana svetog Josipa. (iPress)



'Dani limskih oštriga', u nedjelju svi putevi vode u Limski zaljev

Kategorija: MAGAZINAŽurirano: Utorak, 12 Ožujak 2024 17:38

Objavljeno: Utorak, 12 Ožujak 2024 17:38



'Dani limskih oštriga', u nedjelju svi putevi vode u Limski zaljev

Kategorija: MAGAZINAžurirano: Utorak, 12 Ožujak 2024 17:38

Objavljeno: Utorak, 12 Ožujak 2024 17:38



'Dani limskih oštriga', u nedjelju svi putevi vode u Limski zaljev

Kategorija: MAGAZINAŽurirano: Utorak, 12 Ožujak 2024 17:38

Objavljeno: Utorak, 12 Ožujak 2024 17:38



'Dani limskih oštriga', u nedjelju svi putevi vode u Limski zaljev

Kategorija: MAGAZINAŽurirano: Utorak, 12 Ožujak 2024 17:38

Objavljeno: Utorak, 12 Ožujak 2024 17:38

