

Ovogodišnja Conpasta - Internacionalni kongres slastičarstva i gastronomije u znaku jela iz pet zemalja

4.11.2025.



Varaždinska županija i ove je godine domaćin te pokrovitelj internacionalnog kongresa tjesteničarstva i gastronomije Conpasta koji se po šesnaesti puta održava u Hotelu Turist u Varaždinu, a okuplja proizvođače tjestenine, slastičare te članove mnogih udruga s područja Varaždinske županije, ali i šire. Tema ovogodišnjeg kongresa je „Tjestenina srce gastronomije“.

Tako su mnogi posjetitelji imali prilike degustirati različite vrste tjestenina, šurlice, rezance, požirake, fuže, taškrle, pljukance kao i kolače izrađene po domaćoj recepturi.

Kongres je otvorio župan Varaždinske županije Anđelko Stričak, a uz njega su svečanosti otvorenja prisustvovali; saborski zastupnik i načelnike Općine Gornji Kneginec Goran Kaniški, Darko Majhen, županijski pročelnik Upravnog odjela za gospodarstvo i europske poslove, predsjednik Obrtničke komore Varaždinske županije Igor Šoković, ravnateljica Gospodarske škole Varaždin Jasminka Kelemen, Stjepan Odošić, direktor novinsko-

nakladničkog poduzeća Robinson i organizator Conpaste, direktor Turističke zajednice Varaždinske županije Goran Mališ, kao i predstavnici mnogih tvrtki, udruga i OPG-ova.

Otvorivši Kongres, župan Stričak je naznačio kako sada u Turistu kuhaju kuhari iz pet država svijeta - Japana, Australije, Austrije, Slovenije i Hrvatske, a paralelno s time se održava cijeli niz predavanja od strane visokoškolskih i srednjoškolskih ustanova s područja Slovenije i Hrvatske.

-Kada govorimo o tijestu, naglašavam da unazad 20 godina kod nas raste konzumiranje proizvoda od tijesta. Naime, s 3,9 kilograma po stanovniku došli smo na nekih 7,3 kilograma, odnosno Hrvati godišnje potroše malo više od 40 tisuća tona proizvoda od tijesta, dok recimo susjedi Slovenci skoro tri puta više – rekao je župan.

Napomenuo je da, s obzirom na taj podatak, imamo dovoljno prostora za rast do prosjeka država Europske unije, gdje se daleko više konzumiraju proizvodi od tijesta.

- Također, porasla je i proizvodnja proizvoda od tijesta, recimo s nekih 6500 tona na preko 20 tisuća tona. Tako da ta gospodarska grana, bilježi rast, no još uvijek postoji mogućnost daljnjeg rasta. Smatram da su ovakve manifestacije, koje okupljaju visokoškolske i srednjoškolske ustanove, proizvođače tjestenine i potrošače dobrodošle – istaknuo je župan Stričak.

Kako je istaknuo Stjepan Odošić, osnovna svrha Conpaste je promicanje kvalitete hrvatske tjestenine, s krajnjim ciljem da se u Hrvatskoj konačno počne cijeniti hrvatska tjestenina.

- Ja bih spomenuo samo jedan podatak, da mi, nažalost, još uvijek kao Hrvatska uvozimo više od 50 posto tjestenine, što zaista nije dobar podatak. To se mijenja iz godine u godinu, ali vrlo sporo. Mi zapravo nemamo u ovom trenutku niti jednu tjesteninu zaštićenu u Europskoj uniji, što nije dobro. Najveću kvalitetu nam daju tjestenine koje pripremaju none, odnosno naše bake, koje su povezane s ugostiteljskim termičkim sektorom, a turisti to prepoznaju i svi eminentni restorani imaju njihove tjestenine – rekao je Odošić.

Istaknuo je da će tijekom Kongresa biti predstavljene po jedna domaća i jedna internacionalna tema.

- Domaća je tema tjestenina peteranski mudlini koja je pred zaštitom na razini Hrvatske, dok je internacionalna linija jela je linija gyoza jela, tjestenina s azijskim štihom – objasnio je.

Pohvale organizatoru uputili su i predsjednik Obrtničke komore Varaždinske županije Igor Šoković, ravnateljica Gospodarske škole Varaždin Jasminka Kelemen te Dražen Đurišević, iz Odjela unapređenja prodaje Podravka d.d.Koprivnica.

Među brojnim stručnjacima koji sudjeluju na Conpasti, je i Ana Ilić s Prehrambeno-biotehnološkog fakulteta Sveučilišta u Zagrebu, a tema njezinog predavanja bila je prehrambeni obrasci u Hrvatskoj.

- Po neakvim frekvencijama konzumacije, uvijek se vide klasične, regionalne raznolikosti, u Istri i Dalmaciji jede se tjestenina sa šalšom ili tjestenina s plodovima mora, dok u kontinentalnim dijelovima prevladavaju tjestenine s mesnim umacima. Što se tiče same količine, prema prehrambenim smjernicama na europskoj razini, nalazimo se u dobroj količini, tako da ne prelazimo te nekakve konzumacije same tjestenine u jednom serviranju – rekla je Ilić.

U sklopu stručnih radionica s degustacijama jela od tjestenine – Pasta Festa, sudjelovali su kuhari iz kuhari iz Slovenije, Australije, Japana, Austrije i Hrvatske, koji su na radionicama predstavljali svoja nacionalna jela.

Važno je napomenuti kako se u Gospodarskoj školi Varaždin, u modernom praktikumu održava natjecanje u spravljanju tjestenina, a natječu se učenici srednjih kuharskih škola iz Hrvatske.

Na Conpasti predstavile su se svojim jelima i Udruga žena općine Vidovec, Udruga žena „Preslica“, Sračinec, Udruga Lepoglavski pušlek, Udruga žena „Maruša“ Maruševac, OPG Posavec - Kovač, Bisag, Udruga žena Vinica – Koprivnica, "Društvo za očuvanje starih običaja "KUD-a Klenovnik te Višja živilska šola IC Piramida Maribor.

U sklopu otvorenja Kongresa nastupile su, te pjesmama upotpunile program članice Pjevačkog zbora Medicinskih sestara Opće bolnice „dr. Tomislav Bardek“ Koprivnica.















