

Varaždinska županija domaćin 14. Conpasta, predstavile se mnoge udruge i proizvođači najboljih hrvatskih i talijanskih tjestenina

7.11.2023.



U varaždinskom Hotelu Turist otvoreni je 14. Internacionalni kongres gastronomije tjesteničarstva i izvornih tjestenina Conpasta u organizaciji Novinsko-nakladničkog poduzeća Robinson d.o.o. te uz pokroviteljstvo Varaždinske županije. Zemlja partner ovogodišnjeg kongresa je Republika Italija.

Treba istaknuti kako Republika Hrvatska ima bogatu gastronomsku ponudu i tradiciju, u kojoj značajno mjesto zauzima upravo tjestenina.

Podršku proizvođačima tjestenine, ali i mnogim udrugama koje su se predstavile svojim gastro proizvodima dali su i veleposlanik Republike Italije u Republici Hrvatskoj N.J.E. Pierfrancesco Sacca, Damir Crleni, predsjednik Hrvatskog kuharskog saveza, predsjednik Obrtničke komore Varaždinske županije Igor Šoković, načelnici i gradonačelnici s područja Varaždinske te Koprivničko-križevačke županije, pročelnik Upravnog odjela za gospodarstvo i europske poslove Darko Majhen, direktor TZ Varaždinske županije Goran

Mališ, direktor Novinsko-nakladničkog poduzeća Robinson d.o. Stjepan Odošahić, a kongres je otvorio ųupan Varaųdinske ųupanije Anđelko Striĳak.

- Iznimno mi je drago da smo domaćin ovog kongresa, a posebno me veseli da je baš Italija zemlja partner. Moram istaknuti ovom prilikom kako nam turistiĳke brojke rastu, postajemo sve zanimljivija turistiĳka destinacija i ovakvi kongresi i sadrųaji daju nam dodatni zamah. Ovdje će danas sudjelovati kuhari s tri kontinenta, odnosno šest drųava te će predstaviti svoja jela od tjestenine. Zanimljiv je podatak da je unazad 20 godina u Hrvatskoj konzumacija jela od tjestenine gotovo udvostruĳena. Naime, s 3,9 kilograma po stanovniku došli smo na 7,3 kilograma-rekao je ųupan te ĳestitao organizatorima na uspješno odrađenoj manifestaciji.

Organizator kongresa, direktor Novinsko-nakladniĳkog poduzeća Robinson d.o.o. Stjepan Odošahić je rekao kako je ovogodišnja Conpasta okupila rekordan broj sudionika, njih ĳak 250.

-ųelimo upoznati hrvatske gurmane i ljubitelje tjestenina, naše kuhare i prosvjetare sa svijetom tjestenina. Strance pozivamo zato ųto oni donose svoje recepture, a naglasak ovog kongresa je na izvornim tjesteninama kojih Hrvatska ima jako puno, no do danas ni jedna nije zaštićena u Europskoj uniji. Naųalost, još uvijek uvozimo 60 posto tjestenine, no otvara se nova tvornica tjestenina koja će godišnje proizvoditi 10 tisuća tona, ųto je još uvijek kap u moru u odnosu na potrošnju koja naroĳito eskalira tijekom turistiĳke sezone-rekao je Odošahić.

Veleposlanik Republike Italije u Republici Hrvatskoj N.J.E. Pierfrancesco Sacca pohvalio je organizatore ovog kongresa te se zahvalio Varaųdinskoj ųupaniji na pokroviteljstvu.

- Italija je poznata po vrhunskoj tjestenini i po vrhunskoj pasti i drago nam je da dio toga danas moųemo predstaviti u Varaųdinu. Hrvatska je kao i Italija poznata po izvrsnoj gastronomiji, a upravo nas to podruĳje i spaja. ĳestitke organizatoru, lijepo je danas biti u Varaųdinu- naznaĳio je Sacca.

Igor ųoković, predsjednik Obrtniĳke komore Varaųdinske ųupanije je istaknuo kako jedan takav događaj mnogo znaĳi i za sve ugostitelje koji još uvijek nose „oųiljke“ restriĳcija zbog pandemije koronavirusa dok je ravnateljica Gospodarske ųkole Varaųdin mr.sc. Jasminka

Kelemen u čijoj školi se održavaju natjecanja učenika srednjih škola naznačila kako je počašćena domaćinstvom.

Na Conpasti se obratio i predsjednik Hrvatskog kuharskog saveza Damir Crleni koji je istaknuo kako je podrška Županije i županijske Turističke zajednice dobrodošla jer je tradicija u Varaždinskoj županiji vezana uz mlince i udruge žena koje njeguju tradiciju očuvanja gastronomije u ovome kraju.

-One imaju doista vrijedne tjestenine koje smo možda i zaboravili, a one to vraćaju u život. Dobro je da se to održava u hotelu, u restoranima i da to kroz Dane varaždinske kuhinje i Dane restorana u Varaždinu možemo ponuditi gostima da oni tu iznimnu tjesteninu koriste svaki dan. Industrija i veći proizvođači koji se bave tjesteninom isto su polako počeli primjenjivati neke tehnike da ta tjestenina bude što sličnija onoj izvornoj, domaćoj. Pa pogledajte, recimo, Hvar, kad dođete za njihov štand, vidjet ćete da su oni doista radili na marketingu i promociji i kuharima to olakšava prije svega. No svaki kuhar svojoj kreaciji doda nekakav touch da to bude kao stari okus. Vidio sam na programu da ima dosta tjestenine s kosanoj masti, ili trganci, ili neki noodli i to me veseli – rekao je Crleni.

Spomenimo kako je Udruga žena Vidovec pripremila tjestenine sa zeljem, izvorne maruševečke makarune spravile su članice Udruga žena Maruša iz Maruševca, tjesteninu s kosanom masti i grenadir marša priredila je Udruga žena Preslica Sračinec, te lepoglavski, domaći rezanci s domaćim sirom i vrhnjem ponudile su članice Udruga Lepoglavski pušlek iz Lepoglave.













