

Varaždinski i međimurski kuhari odlaze na Kulinarsku olimpijadu u Stuttgart

29.1.2024.



Pročelnik Upravnog odjela za poljoprivredu i zaštitu okoliša dr. sc. Dragutin Vincek i direktor Turističke zajednice Varaždinske županije Goran Mališ primili su članove Regionalnog tima kuhara Varaždinske županije koji će od 2. do 7. veljače ove godine u Stuttgartu predstaviti svoja kulinarska i slastičarska umijeća na najstarijem, najvećem i najraznovrsnijem međunarodnom kulinarskom natjecanju u svijetu – Kulinarskoj olimpijadi. Članovi tima mladi su kuhari iz poznatih restorana s područja Varaždinske i Međimurske županije predvođeni kapetanom tima Marinom Pozderom, te pod mentorstvom dopredsjednika Hrvatskog kuharskog saveza Damira Crlenog i predsjednika Udruge kuhara Varaždinske županije Bojana Bohorča.

Pročelnik za poljoprivredu i zaštitu okoliša dr. sc. Dragutin Vincek istaknuo je kako se od svakog natjecanja očekuju određeni rezultati, no u ovom slučaju najvažnije je sudjelovati.

- Ne mislim pritom sudjelovati kao puki promatrač, već kao medij koji može apsorbirati određene ideje, naučiti nešto novo, a sve u svrhu promocije Varaždinske županije i njene

enogastronomije, odnosno naših tradicionalnih autohtonih proizvoda po čemu smo prepoznati i priznati u Hrvatskoj, a kuhari su upravo taj medij koji omogućuje da se za naše proizvode čuje i izvan granica Republike Hrvatske – rekao je pročelnik Vincek zaželjevši kuharima puno uspjeha na natjecanju te se zahvalio Udruzi kuhara Varaždinske županije na dobroj višegodišnjoj suradnji, a sve s ciljem promocije i zaštite tradicionalnih proizvoda Varaždinske županije kako u Hrvatskoj, tako i izvan granica.

Dopredsjednik Hrvatskog kuharskog saveza Damir Crleni naglasio je kako će se ove godine na Kulinarskoj olimpijadi kroz razne kategorije predstaviti preko 3.000 kuhara i slastičara iz cijeloga svijeta.

- Bit će to veliki skup struke na jednom mjestu, mogućnost edukacije kroz međusobne razgovore, prezentacije i promocije i mislim da je to vrijedno iskustvo za ove mlade ljude iz Varaždinske županije od kojih neki na ovakvo natjecanje idu prvi put. Inače, mi kao Udruga kuhara Varaždinske županije već 20-tak godina odlazimo na ovakva velika natjecanja kao što su Svjetski kulinarski kup ili Kulinarska olimpijada. Osim promocije naših tradicionalnih jela i namirnica, kao i cijele Varaždinske županije, kuhari sudjelovanjem na takvim natjecanjima na neki način dobiju „vjetar u leđa” i kasnije u svojim restoranima mogu na temu tradicionalnih proizvoda pripremati naša jela, ali u rangu svjetskih trendova u gastronomiji – izjavio je Damir Crleni.

Kapetan tima Marin Pozder, inače chef u Restoranu Nobel rekao je kako su pripreme, iako duge i naporne, dobro tekle.

- Svi mi radimo u restoranima, tako da smo treninge odrađivali nakon posla. Stoga nam je zbog samog tempa bilo ponekad naporno, ali mislim da smo se dobro pripremili i očekujemo najbolje rezultate. Pripremat ćemo naša tradicionalna jela, od tradicionalnih namirnica, ali na jedan moderan način jer nam je u interesu Varaždinsku županiju predstaviti u najboljem svjetlu – zaključio je Marin Pozder.

Regionalni tim Varaždinske županije čine:

MARIN POZDER – Restaurant Nobel

VEDRANA HRASTOVEC SEDLAR – Restaurant The Family

AMOS NOVAK – Restaurant Terbotz

IVAN FOT – Restaurant The Family

DINO VESELIĆ – Restaurant The Family

DARIO RODEŠ – Restaurant Nobel

KARLO ŠTORGA – Restaurant Bedem

LJILJANA SEDLANIĆ – Hotel Trakošćan

BOJAN BOHORČ – predsjednik Udruge kuhara Varaždinske županije

DAMIR CRLENI – dopredsjednik Hrvatskog kuharskog saveza





