

## Regionalni tim Varaždinske županije natjecat će se na prestižnom Svjetskom kulinarskom kupu u Luksemburgu

21.11.2022.



Varaždinska županija će i ove godine imati svoje predstavnike na Svjetskom kulinarskom kupu u Luksemburgu, najprestižnijem i najvećem svjetskom ekipnom kuharskom natjecanju koje se održava od 26. do 30. studenoga. Uoči odlaska u Luksemburg prijem za članove Regionalnog tima Varaždinske županije je u Županijskoj palači priredila zamjenica župana Silvija Zagorec zajedno s pročelnikom Upravnog odjela za poljoprivredu i zaštitu okoliša dr. sc. Dragutinom Vincekom i pročelnikom Upravnog odjela za gospodarstvo i europske poslove Darkom Majhenom. Uz njih, na prijemu je bio i Karlo Štorga koji će se natjecati kao član Nacionalne kulinarske reprezentacije.

- Zadovoljstvo je što imamo čast biti domaćini izvrsnim kuharima baš u tjednu kada traje gastronomska manifestacija „Dani okusa varaždinskoga kraja“. Varaždinska županija daje punu podršku nastupu Regionalnog tima na prestižnom natjecanju, na kojem će se natjecati oko 3.000 kuhara iz cijeloga svijeta. Ne sumnjamo da će i ovaj put pokazati svoja znanja i vještine te našu županiju zastupati na najbolji mogući način. Ponosni smo što

imamo i člana u Nacionalnoj kulinarskoj reprezentaciji. Zahvaljujem svima na trudu i vremenu koje ulažu da bi nastupili na međunarodnoj sceni, čime će još jednom promovirati ne samo našu gastronomiju, nego i cijelu Varaždinsku županiju. Ne treba posebno isticati koliko su naši kuharski majstori važni i kad je u pitanju turizam, jer znamo da upravo tradicionalna i moderna jela spravljena na vrhunski način privlače goste u naš kraj. Svim članovima Regionalnog tima želim puno uspjeha u Luksemburgu, a Udruzi kuhara Varaždinske županije zahvaljujem na odličnoj suradnji, promociji kuharske i slastičarske struke te naše regionalne gastronomije – istaknula je zamjenica župana Silvija Zagorec.

Regionalni tim Varaždinske županije čine četiri kuhara, jedan slastičar i tri pomoćnika, a u Luksemburgu ih čekaju veliki izazovi. Na natjecanju imaju zadatak pripremiti hladni stol koji se sastoji od čak četiri različita “finger fooda”, svečane hladne plate, tri različita predjela, svečanog menija od pet slijedova, četiri različita deserta i četiri različita “petit foura”!

- U želji da se kulinarstvo varaždinskog kraja predstavi u najboljem mogućem svjetlu, pripreme za natjecanje počele su još početkom ove godine. Jela koja su natjecatelji osmislili i kreirali, testirana su u nekoliko navrata, posljednji put u početkom ovoga mjeseca u hotelu Minerva u Varaždinskim Toplicama, kada su dobili i posljednje upute Stručnog stožera za završne korekcije prije odlaska u Luksemburg. Tamo ih nakon izlaganja čekaju ocjene i komentari najuglednijih svjetskih kuhara – rekao je Damir Crleni, voditelj projekta i tajnik Udruge kuhara Varaždinske županije.

Podsjetio je da je Regionalni tim Varaždinske županije prvi put oformljen 2008. godine te je od tada prisustvovao na svim najprestižnijim svjetskim kuharskim natjecanjima. Članovi tima su svake dvije godine sudionici Svjetskog kulinarskog kupa ili Kulinarske olimpijade.

- Uz predstavljanje svojih kulinarskih znanja i vještina, Regionalni tim promovira i regionalnu kuhinju te gastro proizvode varaždinskog kraja koje ukomponiraju u menu koji pripremaju na natjecanju. Ovakva iskustva, razmjena ideja s kolegama iz čitavog svijeta i znanja koja sudionici nastupom prikupe, neophodna su za daljnji razvoj te motivaciju za nastavak rada u struci. Nakon natjecanja, novostečena znanja prenosimo kolegama u sklopu radionica te kroz aktivnosti Hrvatskog kuharskog saveza – napomenuo je Crleni.

Kapetan Regionalnog tima Dario Rodeš istaknuo je da je i ove godine sastavljen odličan tim mladih kuhara.

- Kroz pripreme i vodstvo iskusnijih kolega dobro su se pripremili za natjecanje u Luksemburgu te vjerujem da ćemo uspjeti prezentirati sve što smo zamislili. Veselimo se povratnim komentarima najboljih svjetskih kuhara i susretu s kolegama iz čitavog svijeta. Svake dvije godine ljestvica i standardi kulinarskih natjecanja se podižu tako da željno iščekujemo proučiti najnovije trendove i nadam da ćemo se vratiti s dobrim rezultatom. No, važnija od toga su nam nova znanja koja ćemo tamo prikupiti kako bismo ih implementirali u svakodnevni rad u našim ugostiteljskim objektima – rekao je Dario Rodeš.

Dodajmo da je Svjetski kulinarski kup najveće kulinarsko natjecanje na svijetu koje se održava u sklopu EXPOGAST sajma u Luksemburgu već više od 40 godina. Sajam i kulinarska natjecanja posjeti više od 50.000 posjetitelja, a natjecatelji imaju priliku prepustiti se mašti i kreaciji koju možda ne mogu izraziti kroz svoj svakodnevni posao.

Članovi Regionalnog tima Varaždinske županije:

Dario Rodeš, kapetan - Hotel Turist Varaždin, Restoran Nobel

Ivan Tomas - Gospodarska škola Varaždin, stručni mentor

Katarina Filipašić, slastičarka - Hotel Minerva Varaždinske Toplice

Amos Novak - Restoran Terbotz

Dino Veselić - Hotel Park Varaždin

Pomoćnici:

Ljiljana Sedlanić - Hotel Trakošćan

Dijana Ignac - Hotel Turist Varaždin, Restoran Nobel

Marija Šimunić – učenica Gospodarske škole Varaždin

Stručni stožer: Damir Crleni, Bojan Bohorč, Zlatko Novak, Marin Sambolek

Član Nacionalne kulinarske reprezentacije:  
Karlo Štorga - Restoran Bedem, Varaždin























