

Održana 16. Zlatna nimfa, tradicionalna kulinarska i turistička manifestacija kojom se prezentiraju autohtona jela Varaždinske županije, ali i nagrađivana vina na Decanteru

2.3.2023.



U organizaciji Udruge kuhara Varaždinske županije te pod vodstvom predsjednika Hrvatskog kuharskog saveza Damira Crlenog, predsjednika Hrvatskog Kuharskog saveza, Bojana Bohorča, predsjednika Udruge kuhara Varaždinske županije, Rotary Club Varaždina, Varaždinske županije i Hotela Turist u Varaždinu, održana je 16. Zlatna nimfa, tradicionalna kulinarska i turistička manifestacija na kojoj su se prezentirala i degustirala autohtona jela Varaždinske županije.

Manifestaciji su uz veliki broj kuhara, predstavnika ugostiteljskih objekata, restorana nazočili i zamjenica župana Varaždinske županije Silvija Zagorec, načelnici Općina Vidovec i Sračinec Bruno Hranić i Božidar Novoselec, načelnik Općine Mali Bukovec Darko Marković, pročelnik Upravnog odjela za poljoprivredu i zaštitu okoliša dr.sc. Dragutin Vincek, direktor Turističke zajednice Varaždinske županije Goran Mališ, Slađana

Miočić, pročelnica Upravnog odjela za gospodarske djelatnosti Grada Varaždina, ravnateljci srednjih škola te mnogi drugi.

Prisutne je na početku pozdravio Damir Crleni, predsjednik Hrvatskog Kuharskog saveza

koji je naznačio se ovom manifestacijom promovira naše kulinarstvo koje je izuzetno bogato i raznovrsno.

-Riječ je o tradicionalnoj manifestaciji koja se ove godine održava po šesnaesti puta, a na njoj se prezentiraju i degustiraju autohtona jela Varaždinske županije. Manifestacija je i edukativnog karaktera jer u njoj sudjeluju i mladi kuhari koji se osim natjecateljskog dijela imaju prilike upoznati i sa novitetima u kulinarstvu. Drago mi je vidjeti ovako veliki broj posjetitelja što potvrđuje kvalitetu i atraktivnost ove manifestacije – rekao je Crleni.

Zamjenica župana Zagorec je istaknula kako je Zlatna nimfa posvećena čuvanju i promociji tradicionalnih i autohtonih namirnica varaždinskog kraja pa s pravom možemo reći kako se radi o manifestaciji koja njeguje naš identitet kroz kulinarstvo.

- Ovom prilikom želim čestitati idejnim začetnicima ove manifestacije koji su prije šesnaest godina krenuli u organizaciju ove manifestacije, a posebno želim pohvaliti ideju da osim prezentacije autohtonih jela dodate i natjecateljsku notu kroz održavanje Hrvatskog kuharskog kupa u kojem će prijavljeni kuhari pripremati jela od naših tradicionalnih namirnica.

Varaždinsko bučino ulje, Varaždinsko zelje, Ludbreški hren, Varaždinska heljda i mnoge druga autohtone namirnice zasigurno će se odlično uklopiti u ideje i zamisli kuhara koji će, u to sam uvjerena, svojim jelima očarati kako suce tako i posjetitelje.

Osim samog natjecanja i prezentacije različitih jela, ova manifestacija je već dugi niz godina i edukativno mjesto susreta kuhara i slastičara na kojem se izmjenjuju kulinarska iskustva, znanja i ideje.

Ono što je posebna vrijednost manifestacije je svakako afirmacija mladih kuhara koji imaju prilike pokazati svoje dosadašnje znanje, ali i upoznati se s novim kulinarskim trendovima – rekla je Zagorec.

U okviru manifestacije predstavile su se i mnogobrojne udruge, predstavnici OPG-ova te vinara s područja Varaždinske županije, a sve posjetitelje svojim su nastupom oduševili i članovi KUD-a Vidovec te Dječji zbor Varaždinski štigleci.

Prije proglašenja najboljih kuhara na ovom natjecanju, predstavljeni su i Marin Sambolek, Dinko Tomašić i Karlo Štorga, kuhari koji su prošlog tjedna osvajali medalje za Hrvatsku u sklopu prestižnog međunarodnog natjecanja Global Chefs Challenge. Najbolji na Zlatnoj nimfi, odnosno ovom kulu Hrvatskog kuharskog kupa bio je Dario Rodeš iz restorana Nobel, Varaždin. Drugoplasirani je Tomislav Karamarko iz Marikomerca odnosno restorana Bruscheta, Zadar dok je treće mjesto osvojio Karlo Štorga iz restorana Bedem, Varaždin. Nagrade za plasman uručili su im zamjenica župana Varaždinske županije Silvija Zagorec te Slađana Miočić, pročelnica Upravnog odjela za gospodarske djelatnosti Grada Varaždina. Svo troje kuhara su uz vrijedne nagrade sponzora Podravke, Dukata i PPP Jurica Cafuk osvojili i novčane nagrade kao i plasman u završnicu ovogodišnjeg Hrvatskog kuharskog kupa.

















