

# NA JEDAN DAN HRVATSKA JE BILA SVJETSKI KULINARSKI CENTAR BROJ 1



➔ Dalmacija je imala probranu reprezentaciju: Vjeko Bašić i njegova konoba 'Boba', Michelinovom zvjezdicom označena šibenska konoba 'Pelegrini' i njezin chef Rudolf Štefan, Matija Kruhonja, chef novaljskog restorana 'Boškinac', te Saša Began, chef zadarske 'Foše'

Dobro nam došli u Mošćenice! Grad je vaš! – uzviknuo je u nedjelju u podne načelnik općine Mošćenička Draga Riccardo Staraj, na trgu ispred glavnog ulaza u povijesni gradić Mošćenice, Vjeki Bašiću, ovogodišnjem predsjedniku hrvatske frakcije ugledne međunarodne udruge "Jeunes Restaurateurs" (JRE), inače vlasniku i chefu poznate murterske konobe "Boba".

MARIO VUKSAN  
SANJIN KAŠTELAN/JRE

Ijen ova jatraktivni i originalni gastro event spojio je šest tradicionalnih namirnica te-  
začkog mošćeničkog i kvar-  
nerskog kraja s inovativnošću  
hrvatskih chefova mlađe ge-  
neracije okupljenih u udruhu  
JRE, te kroz priče educiranih  
vodiča i mještana toga gradi-  
ća i instant kulturne točke  
udružio gastronomski doživ-  
ljaj sa zanimljivom poviješću  
i baštinom ovoga kraja.

#### Uljara stara 500 godina

Po malim trgovima i atrijsima  
Mošćenice rasporedilo se šest  
kuharskih sekcija sa no dva

»  
Udarne  
snage iz  
konobe  
'Boba'







Kako napraviti pravi raznjič



Ulaznice za ovaj događaj razgrabljene su brzinom svjetlosti



Nema prave spize bez odgovarajućeg vina



–odo-  
jaki ja-  
njetina.  
Svakoj sek-  
ciji pridružio se  
po jedan vinar, koji je  
točio jedno svoje vrhunsko vi-  
no koje je odgovaralo pripada-  
jućoj temi.  
Gosti su podijeljeni u grupe  
od po 20 članova, koje je vodio

nija-  
t u r -  
na atrija  
oko atelijera i  
galerije samozatajnoga  
mošćeničkog slikara Tončija  
Adulmara, a na platou Kosni-  
ca, gdje je do 18. st. bilo mošće-  
ničko groblje, svoim je čakav-



vučki konji i koja je zaštićeno kulturno dobro, priču o neka-  
dašnjem funkcioniranju ulja-  
re, uz puno vica i salve smije-  
ha gostiju ispričao je "lokalni  
čovik" Dušan Rubinić-Kožul,  
mošćenička legenda i dugogo-  
dišnji turistički vodič, koji je  
u jednoj rečenici sazeo svoje  
ispravno viđenje turističkog  
posla koji mnogi u Hrvatskoj,  
pa ni mi ovdje u Dalmaciji, ne-  
dovoljno razumijemo: "Turi-  
zam je prodaja dobre priče."

#### Suvenir: voda iz špine

Praktično je to Kožul proveo i  
kroz svoja bočicu "Potent Wa-  
sser", u kojoj strancima pro-  
daje vodu iz mjesne špine, nar-  
avno kao simpatičan suvenir  
bez ozbiljnog dokaza učinko-  
vosti.

Dalmacija je u mošćeničkom  
eventu imala probranu re-  
prezentaciju sastavljenu od  
članova udruge JRE. Uz spo-  
menutog Vjeka Bašića i njego-  
vu konobu "Boba", sudjelovali  
su, Michelinovom zvjezdicom  
označena šibenska konoba  
"Pelegrini" i njezin chef Ru-  
dolf Štefan, Matija Kruho-  
nja, chef novaljskog restora-  
na "Boškinac", koji je, osim s  
jelima, sudjelovao i sa svojom  
vinarijom i svojim sjajnim ro-  
seom, te Saša Began, chef za-  
darske "Foše".

Uz njih, u Mošćenicama su  
bili sa svojim vhnuskim tri-  
dragom bračka vinarija "Sti-  
na", te partneri manifestaci-  
je, tvrtka "Pelagos", generala  
Ante Gotovine, sa svojom vr-  
hunskom uzgojenom tunom,  
uglansko uzgajalište velikih  
brancina "Mar-Fish" te zadar-  
ski distributer vina "Atrox".

– Ulaznice na ovaj događaj  
su planule, posjetitelji su na-  
šli ljudi i program se odvija  
na hrvatskom jeziku. Najpri-  
je mi samo trebamo upozna-  
ti vlastitu baštinu i tradiciju,  
vrijednost lokalnih namirni-  
ca, bogatstvo naše gastron-  
mije i znanja naših kuhara i  
restorana – objasnila je glav-  
nu ideju koncepta "Hodaj, ku-  
šaj, slušaj Mošćenice" tajnica  
Udruge JRE Hrvatska Irina

**Ban**, zapravo idejnu organi-  
zatoricu poslovanja JRE-a u  
Hrvatskoj.

Lokalne, svima nama pozna-  
te namirnice, kao osnova i  
glavna tema jela kreativne  
hrvatske kuharske elite, bi-  
le su, dakle, glavne zvijez-  
de ovog atraktivnog gastro-  
nomskog doživljaja, doduše  
za gurmane i vinoljupce u do-  
broj kondiciji. I u svom sva-  
kodnevnom radu chefovi koji  
su bili u Mošćenicama su po-  
svećeni lokalnim i sezonskim  
namirnicama te tradicional-  
nim okusima, koje zadržavaju  
u novim i neuobičajenim kom-  
binacijama.

Tako je Rudi Štefan od zelja  
napravio krpice kojima je,  
uz ostalo, dodao malo ajva-  
ra, "Fošin" Began je branci-  
na mariniranog u cikli poš-  
kropio vodom s aromom ma-  
slinova lišća, a Vjeko Bašić  
je napravio mali spektakl od  
običnog orza koji je kuhao s  
ključem od pršuta pa ga pre-  
tvorio u male polpete, koje je  
kratkopreprižio i, uz ostalo,  
servirao s majonezom od hre-  
na i soje umaka.

#### Zalogaj po zalogaj

Zalogaj po zalogaj, čaša po ča-  
ša, priča po priča, i maratonski  
ručak s nogu u je završio u  
kasno popodne. Ali to nije bi-  
lo sve.

Finale eventa bilo je na šljun-  
čanoj plaži Mošćeničke Drage  
– veliki party uz dobru glazbu,  
koktele, još dobrih istarskih,  
kvarnerskih i krčkih vina te  
roštilj na kojem su bili burge-  
ri i flamovi istarskoga gove-  
da boškarina te tunjevina i  
brancini iz okolice Zadra, u  
čemu su, opet, bili najmar-  
ljiviji Dalmatinci Bašić, Šte-  
fan i Began, te sjajne slastice  
zagrebačkog restorana "Du-  
bravkin put" i izvrsne chefi-  
ce Daniele Gajski.

Ali, Kvarner ko Kvarner, zaba-  
vu je, kad je bilo najbolje, pre-  
kinuo pljusak. Pa su se kuhari  
i uporniji gosti sklonili po lo-  
kalnim kafićima, u sjajnoj ko-  
nobi "Zijavica", od koje je baš  
ove godine vlasnik i chef Sti-  
ven Vunić stvorio novu zvijez-  
du hrvatske tradicionalne ga-  
stronomije i koja je za sada za-  
dnja članica JRE-a Hrvatska.  
Doduše, dok je lila prohlad-  
na kvarnerska kiša, umorni  
su hrvatski kuhari uživali u  
pizzama iz susjednog Vuniće-  
va street food lokala.

Inovativni i hvaljeni chefovi  
su, inače, dan počeli s maren-  
dom – kazanom paštafažola i  
veganskim lazanjama, tako  
da im je pizza na kraju dana  
punog gastronomskih inova-  
cija sjajno sjela. JRE event u  
Mošćenicama ostat će zapam-  
ćen po originalnom, doduše i  
organizacijski složenom kon-