

# FESTIVAL HRVATSKIH MESNIH GASTRO IKONA "ZAMESO"



ZAGREB – HOTEL ANTUNOVIĆ

Hrvatske gastro ikone nisu više pojmovno nerazjašnjena misterija kao što je to bio slučaj prije nepunih godinu dana kada se pripremao, sada već u gastro krugovima gotovo legendarni, prvi nacionalni skup gastro ikona u Skradinu. Skradinski susret ušao je u povijest, a hrvatske gastro ikone postale prepoznatljiv sinonim niza programa Gastronomada kroz koje predstavljamo nacionalno važne i ugledne namirnice, jela, pića... ali i pojmove poput toća, peke, rašlji...

Okosnica jednogodišnjeg rada na takvim programima ovogodišnji je festival definiran u esencijalnoj namirnici - mesu. Koncept je sažet u naslovu festivala nazvanog složenicom "ZaMeso".

Želja nam je i namjera da ovaj događaj postane mjesto okupljanja profesionalaca vezanih uz mesnu i prateće industrije, platforma za razgovor o mogućnostima i budućnosti razvoja zdrave proizvodnje, kao i identiteta Hrvatske kao gastronomski prepoznatljive zemlje.

Za razliku od drugih poznatih festivala i sajmovâ uokvirenih u nekoliko dana,

"ZaMeso" će se razvijati tijekom cijelog mjeseca listopada, nudeći velike izazove u savladavanju ponuđenog.

## PRVI TJEDAN, OD 1. – 7. OG LISTOPADA, SLAVIT ĆE SE SVE HRVATSKE JANJETINE.

Restorani hotela Antunović posluživati će jela pripremljena po raznim nacionalnim recepturama sačinjenim od mesa eko janjetine s Brača, Hvara, Cresa, Paga te iz Knina, Oklaja, Otočca u suradnji s VIP tehnologijskim projektom prof. Šimprage „Eko janje“. Janjetina će se pripremati

pod pekom, na ražnju, na gradelama... na lešo, u juhama i gulašima a gosti će moći birati u širokoj ponudi jela.

Tako će se kroz prvi tjedan predstaviti uzgajivači ovaca iz cijele zemlje na najbolji mogući način – kroz jela učinjena od mesa iz domaćih stada. Time želimo naglasiti potencijale domaće ovčarske proizvodnje kao okosnice razvoja krških područja, i nebrojene gastronomske mogućnosti koje proizlaze iz modernog promišljanja janječeg i jarečeg mesa.





### **DRUGI TJEDAN, OD 8.- 14.06 LISTOPADA, SLAVITI ĆE SE GOVEDINA.**

I ponovo će se na jelovnicima u hotelu redati jela sačinjena od tjednog tematskog mesa. Ona će se kretati od govedske domaće juhe, telećih pečenja, junećih odrezaka, do beefsteakova, ramsteakova, T-bon steakova i fiorentina sve do pašticiadi, gulaša, kuhane govedine... Mogućnosti su nepobrojive, a kuhari će se potruditi redefinirati tradicionalne recepture i predstaviti ih u novom izdanju.

Kao i kod janjetine, mislimo da će se tako na najbolji mogući način, kroz kvalitetu mesa iz vlastitih stada, predstaviti svi značajniji uzgajivači iz cijele zemlje. Gostima možemo obećati glavobolju što odabrat i kušati iz izbora jela sačinjenih od slavonskog goveda, istarskog boškarina i ostalih pasmina koje se u nas uzgajaju.

### **TREĆI TJEDAN, OD 15-06 DO 21.06 LISTOPADA, JAVNOST SE PODSJEĆA NA NEDOVOLJNO POŠTOVAN GASTRONOMSKI POJAM TOČANJA, TUNKANJA, UMAKANJA...**

Jer činjenica je da smo nacija koja obožava pomoću komada pogače ili kruha ubirati esencije svinjske kapljevine, vruće masti čvaraka, finog toća brudeta, ukusnih umaka žgvaceta, gulaša, paprikaša... Slavljenje pojma umakanja jedne hrane u drugu kao svojevrsnog hrvatskog fondue brenda, važna je odrednica zaštite načina blagovanja hrvatskih gastro ikona kojeg promiču Gastronomadi.

Umakanja svih vrsta i kombinacija biti će i na dnevnim i na tjednim menijima u hotelu, a ta slavlja kulminiraju trodnevnim festivalom "ZaMeso"

### **SAM FESTIVAL KONCIPIRAN JE KAO POLIVALENTNO ZBIVANJE NA VIŠE LOKACIJA UNUTAR HOTELA ANTUNOVIĆ, A TRAJAT ĆE 3 DANA, OD 21.-23. LISTOPADA.**

U centralnom dijelu, na izložbeno-prodajnom prostoru okupili smo sve relevantne čimbenike mesne industrije u Hrvatskoj, bilo da se radi o malim i tek pokrenutim proizvodnjama limitiranih količina ili pak velikih industrija. Tako će nam

se predstaviti hrvatski kulenari, proizvođači pršuta, kobasica, sušenog mesa i ostalih, u hrvatsku tradiciju duboko ukorijenjenih tradicionalnih proizvoda. Svaki od njih pokušat će nas uvjeriti da su upravo njihovi proizvodi najbolji, a svaki od posjetitelja imat će priliku sam odlučiti o kušanome.

Ovaj skup je pozivnog karaktera pa će se na njemu od hrvatskih mesnih brendova predstaviti samo oni proizvođači koji intenzivno rade na zaštiti i unaprijeđenju što kvalitetnijih i originalnijih domaćih proizvoda, te rade prema pozitivnim propisima proizvodnje. Takve proizvođače, smatramo treba podržavati u njihovoj viziji i radu koji iz nje proizlazi.

### **BUDUĆI DA JE FESTIVAL ZAMIŠLJEN I KAO PREZENTACIJSKI I KAO STRUČNI SKUP, UNUTAR**





## FESTIVALA ORGANIZIRALI SMO I DVA OKRUGLA STOLA:

Glavni okrugli stol nosi naziv „Brendiranje hrvatskog čvarka“.

Na ovu temu kroz poludnevni niz predavanja profesionalaca iz Ministarstva poljoprivrede, šumarstva i vodnog gospodarstva, s Veterinarskog fakulteta, USAiD-a, predstavnika marketinških agencija, tvrtki za proizvodnju ambalaže, gostiju iz EU, slijedom potrebnih radnji od ideje do realizacije proći ćemo put jednog mesnog brenda. Pokušat ćemo kroz prave primjere, tzv. „case study“ slučajeve učiti jedni od drugih kako bismo olakšali put budućim mesnim stručnjacima.

Drugi okrugli stol posvetiti će se struci ugostitelja, kuhara i mesara. Na njemu će se povesti rasprava o nekim naoko nevažnim elementima u lancu klaonica – mesar – obrada mesa za recepture – priprema i odležavanje mesa – izrada jela. S obzirom na veliku

potražnju za upravo novim mesnim izazovima, kojima mesna industrija u nas tek treba doskočiti, smatramo da postoji velika potreba otvaranje razgovora i prijenos iskustava na tu temu.

Pod radnim naslovom „Putevi mesa“, na ovom okruglom stolu svi će prisutni imati priliku čuti i vidjeti trendove obrade i pripreme mesa, raspravljat će se o načinima priprema jela, recepturama... Predavači će biti eminentni hrvatski i strani kuhari i mesari koji na tom polju postižu velike tržišne rezultate.

Pozivamo Vas da nam se pridružite u priči o hrvatskom mesu i vrhunskim mesnim proizvodima, kroz mjesec listopad u hotelu Antunović!

Za detaljni program događanja, posjetite [www.gastronomadi.com](http://www.gastronomadi.com)

Gastronomadi ■