



Najboljši špargljev krožnik sta pripravila Marko Klarič in Marko Gorela iz hotelov LifeClass

Istrska špargljeva olimpijada

Marko Gorela in Marko Klarič sta bila v sredo najbolj zadovoljna istrska kuharja, saj sta prejela priznanji za najboljši in najbolj všečen špargljev krožnik v tradicionalnem tekmovanju, v katerem se je letos pomerilo dvanaest kuharskih ekip iz tukajšnjih gostiln in restavracij.

IZOLA ▶ "Opažam velik napredek od lani in veliko volje za eksperimentiranje, česar nam v Sloveniji zelo primanjkuje," je predsednočnim, ob podelitvi priznanj v ocenjevanju za najboljši špargljev krožnik, dejala predsednica strokovne komisije dr. **Tamara Poklar Vatovec**, profesorica dietetike na Visoki šoli za zdravstvo v Izoli.

Zmaga dvema Markoma

Najvišje priznanje sta v prostorih Srednje gostinske in turistične šole v Izoli prejela 31-letni **Marko Klarič** in 20-letni **Marko Gorela** iz restavracije Mediteran hotelov LifeClass v Portorožu, ki sta pod mentorstvom tamkajšnjega chefa **Stefana**

Cosattinija pripravila krožnik, na katerem sta na natančno obarjene divje šparglje položila zvezdaste raviole, polnjene z lignji in s krompirjem, jih prekrila z lahno peno iz malvazije ter pridala na hitro popražene škampe. V komisiji pod vodstvom Tamare Poklar Vatovec so bili še **Ana Roš** iz restavracije Hiša Franko v Kobaridu, **Ada Špacapan** iz Špacapanove hiše v Komnu, **Tomaž Kavčič** iz restavracije Pri Lojzetu na Zemonu in **Marjan Starc** iz društva Planta s Pomjana.

Večno druga Istrska klet Pomjan

Ob kuharjih iz hotelov LifeClass sta zlato medaljo prejela še **Smilja** in **Miro Tomšič** iz Istrske kleti s

Pomjana, ki sta se odločila za posodobljeno in zelo duhovito izpeljavo na temo spomladanske istrske malice in že tretjič zapored v ocenjevanju pristala tik pod vrhom. Srebrne medalje so šle kuharjem iz Istrske hiše kulinarike v Pobegih, izolškega hotela Marina, koprškega Skipperja in ankaranske Ville Andor. Posebno priznanje za najbolj všečen krožnik pa je podelila novinarska komisija, ki je bila složna, da si zmagovalca zaslužita tudi njihovo priznanje.

Šparglji naj povežejo Primorsko

Tradicionalno četrto tekmovanje za najboljši špargljev krožnik je preraslo v kuharski mnogoboj sloven-



Tamara Poklar Vatovec je podelila priznanje za najboljši špargljev krožnik Marku Klariču (levo) in Marku Goreli



Zmagovalni špargljev krožnik

ske Istre. Opazovalci so zadovoljni z dvigom kakovosti v domiselnosti priprave jedi s prvo spomladansko zeljo, ki sicer raste po vsej Primorski, a je v Istri najbolj aromatična, najpogosteje pa je uporabljena v kombinaciji z jajci.

Ada Špacapan iz Komna, ki sodeluje v kraških dnevih

špargljevih jedi, se je zavzela, da bi spomladanske špargljeve akcije na Primorskem povezali in bolj temeljito povabili goste iz drugih krajev. "Na krožnikih je bilo čutiti Istro," je dejal Tomaž Kavčič, tudi predsednik slovenskega dela združenja mladih kuharjev, Jeunes restaurateurs d'Eu-

rope, ki je priznal, da se na drugi strani, kot ocenjevalec, počuti malce nenavadno. Ana Roš iz Kobarida je povedala, da imajo tudi v Posočju šparglje, a ti niso tako aromatični kot v Istri, Marjan Starc pa, da bi si v predstavljenih jedeh žele še močnejše navezave na tradicijo. Ocenjevanje je sestavni del vse širše akcije vseh treh istrskih turističnih združenj *Gastronomski zakladi Istre*, v kateri so spomladi pripravili tri tematske sklope (Dobrote pod zlato oljko, Druženje s špargami in Istrska pravljica), v katerih 14 gostincev ponuja tematske menije in pripravljajo vodene večere. Včeraj je bil na Pomjanu, naslednji pa bo 26. maja v restavraciji Rizi bizi v Portorožu.

SAŠO DRAVINEC



Strokovna komisija (z leve): Marjan Starc, Ada Špacapan, Tamara Poklar Vatovec, Ana Roš in Tomaž Kavčič