

CONPASTA

INTERNATIONAL PASTA CONGRESS

9. studeni/novembar 2017. KARLOVAC
KONGRESNI CENTAR ZRINSKI

ROBINSON

PUBLISHING HOUSE - CROATIA

e-mail: robinson@robinson.hr; www.conpa.eu www.robinson.hr;

Hrvatska - koju mnogi s pravom nazivaju "najljepšim europskim vrtom" - nesumnjivo ima bogatu gastronomsku ponudu i tradiciju, u kojoj značajno mjesto zauzima tjestenina; šurlice, fuži, taškerle, pljukanci, trganci.... Odavno je poznato da je ona dio bogate kulinarske tradicije i posebnosti, te da je u hrvatskim recepturama odoljela globalnim trendovima, a mnogi hrvatski restorani upravo su prepoznatljivi po atraktivnosti, kvaliteti i autentičnosti kulinarske, tjesteničarske ponude. Podstrek nam daju informacije da unatrag 10-tak godina hrvatski proizvođači proizvode vrhunsku tjesteninu prepoznatu i izvan naše granice, a ne samo od strane turista koji posjećuju našu zemlju. Vrijeme je da napravimo iskorak te da započnemo terminološki koristiti novi brand – „hrvatska tjestenina“. Tjestenina, pašta, itd. je dio naše svakodnevnice bilo na skromnom hrvatskom ili svjetskom stolu, bilo u bogatoj restoranskoj ponudi. Ona je ljubimica i bogatih i siromašnih, i gurmana, ona je srce kulinarstva. Ovim kongresom želimo da ovo srce još snažnije kuca na hrvatskom gastronomskom stolu.

Nadamo se da će vam ova tema biti dovoljno intrigantna, aktualna i poticajna, kako bi se priključili našim zajedničkim naporima da dademo odgovarajući doprinos stručnoj i praktičnoj misli o priči o tjestenini uopće, te posebice o njenom značaju i ulozi u tradicionalnoj gastronomskoj baštini u suvremenom hotelsko-turističkom sektoru Republike Hrvatske.

*Stjepan Odobašić,
Robinson d.o.o., direktor*

“CONPASTA” KONGRES TJESTENIČARSTVA

DATUM I MJESTO:

**Karlovac, Karlovačka županija, Hrvatska
9. 11. 2017. godine**

GLAVNA TEMA:

Tjestenina – srce gastronomije

predavanja

gastro – degustacije

promocija izvornih hrvatskih jela s tjesteninom

natjecanja vrhunskih hrvatskih kuhara

natjecanja učenika Srednjih kuharskih i prehrambenih škola

Vrhunski kuhari pripremaju jela

Vrhunska gastronomsko – tjesteničarska revija na jednom mjestu

VISOKI POKROVITELJI.



KARLOVAČKA ŽUPANIJA

GRAD KARLOVAC

TURISTIČKA ZAJEDNICA KARLOVAČKE ŽUPANIJE

VISOKI INOZEMNI POKROVITELJ:



TASTE OF PEACE JERUZALEM - KUHARI BEZ GRANICA

STRUČNI POKROVITELJ

PBF – PREHRAMBENO-BIOTEHNOLOŠKI FAKULTET ZAGREB

GLAVNI POKROVITELJ:

HRVATSKI KUHARSKI SAVEZ



GENERALNI SPONZOR:

PODRAVKA d.d. KOPRIVNICA



GLAVNI STRUČNI I GASTRO SPONZOR:

DUKAT d.d. ZAGREB



PRIPREMA GASTRO DEGUSTACIJA I PREZENTACIJA:

**- UDRUGA KUHARA KARLOVAČKE ŽUPANIJE
- ODJEL ZA KULINARSKE PROMOCIJE PODRAVKA d.d.
KOPRIVNICA**

SUORGANIZATOR:



HGK – HRVATSKA GOSPODARSKA KOMORA KARLOVAC



HRVATSKA OBRTNIČKA KOMORA
CROATIAN CHAMBER OF TRADES AND CRAFTS

HOK - OBRTNIČKA KOMORA KARLOVAC

SPONZOR PIĆA:



Karlovačka pivovara

Članica Heineken grupe

KARLOVAČKA PIVOVARA –ČLANICA HEINEKEN GRUPE

SPONZOR TJESTENINA:



ŽITOPROIZVOD d.d. KARLOVAC



**SPONZOR MESNIH PRERAĐEVINA
PPK - KARLOVAČKA MESNA INDUSTRIJA D.D.**

SUORGANIZATOR NATJECANJA UČENIKA SREDNJIH KUHARSKIH I PREHRAMBENIH ŠKOLA HRVATSKE I SLOVENIJE

TUŠ – TRGOVAČKO UGOSTITELJSKA ŠKOLA KARLOVAC

STRUČNI VODITELJ NATJECANJA



**GLAVNI SPONZOR MLINSKIH
PROIZVODA:**

MIP MLIN PEKARE d.o.o. SISAK



SPONZOR PEKARSKIH PROIZVODA:



IREKS AROMA d.o.o. ZAGREB

GLAVNI ORGANIZATOR I VLASNIK LICENCE:

ROBINSON d.o.o. ZAGREB, NOVINSKO NAKLADNIČKA KUĆA



MEDIJSKI POKROVITELJI:



„SVIJET HRANE“ revija za gastronomiju i turizam



PROGRAM RADA

09. 11. 2016. četvrtak

08.00 – 09.00 - registracija sudionika

- 09.00 – 09.20 - Pozdravne riječi;
- **Stjepan Odobašić**, direktor Novinsko - nakladničke kuće Robinson d.o.o. Zagreb
 - **Ivan Borovac**, predsjednik Udruge kuhara Karlovačke županije
 - **Damir Pleša**, TUŠ, Trgovačko-ugostiteljska škola Karlovac, ravnatelj
 - **Damir Crleni**, predsjednik Hrvatskog kuharskog saveza
 - **Damir Mandić**, gradonačelnik Grada Karlovca

Otvaranje CONPASTA-e

Damir Jelić, župan Karlovačke županije

PLENARNO PREDAVANJE

09.20 – 10.00 - **Božica Marković**, dipl. inž., HGK - Hrvatska gospodarska komora, direktorica Sektora za poljoprivredu, šumarstvo i prehrambenu industriju; Tržište tjestenine u Hrvatskoj

10.00 – 10.20 - **dr. sc. Nikolina Čukelj**, PBF – prehrambeno-biotehnološki fakultet Zagreb; 350 nijansi tjestenine

10.20 . 10.40 - **Matea Mandir McConnell**, gastronom; Kakva jela s tjesteninom jedu u Americanci?

10.40 - 11.00 RADIONICA I DEGUSTACIJA

Tradicionalna hrvatska jela s tjesteninom

Primorsko – goranska županija

1. **pljukanci mediteraneo (salsa, pršut, mediteranske trave, špek, istarske kobasice)**
2. **salata od slatko ljutih penneta (sir, šunka, kukuruz šećerac, paprika mix, đumbir, mladi luk..)**

Priprema; **Dragan Visković**, član Upravnog odbora HKS-a Hrvatskog kuharskog saveza
restoran Domino Crikvenica - Dramalj

U radionici se jela spravljaју s pljukancima tvrtke Žitoproizvod d.d. Karlovac i tjesteninom tvrtke
"Podravka" d.d. Koprivnica - Opis spravljanja jela – Degustacija

11.00 – 12.00 **PREDAVANJA**

- **dr. sc. Dubravka Novotni**, PBF – prehrambeno-biotehnološki fakultet Zagreb; Trendovi i inovacije u proizvodnji tjestenine
- dr. sc. Marko Obranović**, PBF – prehrambeno-biotehnološki fakultet Zagreb; Brašno konoplje, lana i drugih uljarica kao dodatak u proizvodnji tjestenine
- Dragica Crnković, dipl. inž.** Žitoproizvod d.d. Karlovac: Svježa tjestenina – gastronomski izazov na hrvatskom stolu

12.00 - 12.45 **RADIONICA I DEGUSTACIJA**

Tradicionalna hrvatska jela s tjesteninom
Varaždinska županija
Toplički gulaš s tjesteninom “gumbeki” (tjestenina Žitoproizvod d.d. Karlovac)
Mlinci a la hotel Minerva - s zagorskim mlincima “Kogutex”
Priprema; **Marija Denžić**, šefica kuhinje hotela “Minerva” Varaždinske toplice



Specijalna bolnica za medicinsku rehabilitaciju Varaždinske Toplice „Minerva“
Restoran i pripremnica obroka (catering) Minerva
Opis spravljanja jela – Degustacija
Jelo se spravlja s tjesteninom “Žitoproizvoda” Karlovac i s zagorskim mlincima “Kogutex”

11.00 **U TIJEKU CONPASTE ODRŽAVA SE NATJECANJE PROFESIONALNIH KUHARA HRVATSKE U SPRAVLJANJU TJESTENINE**

Kuhari kuhaju s tjesteninom i proizvodima “Podravka” d.d. Koprivnica, te proizvodima “Dukat d.d. Zagreb.



Sirovine za spravljanje jela osiguravaju: Podravka d.d., Koprivnica, Žito d.o.o. Ljubljana, Dukat d.d. Zagreb, Žitoproizvod d.d. Karlovac, PPK Karlovac i Kogutex d.o.o. Konjščina



Brašno za spravljanje tjestenine sponzoriraju MIP Mlin pekare d.o.o. Sisak



Pekarske proizvode za degustacije sponzorira Ireks Aroma d.o.o. Zagreb

13.30 **PROGLAŠENJE REZULTATA OCJENJIVAČKOG SUDA – PASTA KING 2017.**

NAGRADE I PRIZNANJA ZA SENIORE:

- I. NAGRADA; 200 eura i medalja zlatna Conpasta “Pasta king”
- II. NAGRADA; 100 eura i medalja srebrna Conpasta “Pasta king”
- III. NAGRADA; 50 eura i brončana Conpasta “Pasta king”

Ocjenjivački sud: Sekcija ocjenjivača Hrvatskog kuharskog saveza

- Miroslav Dolovčak**, predsjednik Sekcije i potpredsjednik HKS-a
- Ivan Borovac**, predsjednik Udruge kuhara Karlovačke županije
- Dragan Visković**, član Upravnog odbora HKS-a, Hrvatski kuharski savez
- Branko Žufika**, akademik kulinarstva

**POSEBAN SADRŽAJ “CONPASTE”
“CONPASTA” ZA KARLOVČANE – POPULARIZIRANJE TJESTENINA**

Svečano otvorenje Karlovačke PAŠTA FEŠTE – male tjesteničarske fešte

Pozdravni govor: **Damir Mandić, gradonačelnik**

U 14.00 sati će se na terasi TUŠ-a Trgovačko – ugostiteljske škole održati prezentacija jela od tjestenine za građane Karlovca. Vrhunski kuhari pripremit će blizu 500 porcija raznih tjestenina koje će sudionici moći degustirati. Jela se prave s tjesteninom Žito d.o.o. Ljubljana, Podravka d.d. Koprivnica, Žitoprodukt Karlovac d.d. i Kogutex d.o.o. Konjščina.

- **Dražen Đurišević**, voditelj Odjela za kulinarske promocije "Podravka" d.d. Koprivnica; Tjesteničarska jesenska raspodija
- **Zlatko Sedlanić**, kraljevski kuhar, Odjela za kulinarske promocije "Podravka" d.d. Koprivnica; Tjesteničarska jesenska raspodija
- **Matea Mandir McConnell**, Ohio, Sjedinjene američke države: Azijska salata od tjestenine - tjestenina s orijentalnim začinima
- **Antonio Bukvić, Tomislav Sabolić Party d.o.o.**; Torteloni – od sira fette i brokule

14.00 – 16.00 NATJECANJE MLADIH KUHARA

USPOREDO S PROGRAMOM "CONPASTE" ODRŽAVA SE;

- **NATJECANJE MLADIH KUHARA I UČENIKA SREDNJIH UGOSTITELJSKIH I KUHARSKIH ŠKOLA U SPRAVLJANJU IZVORNIH JELA OD TJESTENINE**

Učenci kuhaju s tjesteninom i proizvodima "Podravka" d.d. Koprivnica, te proizvodima "Dukat d.d. Zagreb.

NAGRADE ZA UČENIKE:

- I. NAGRADA; Tablet računalo - diploma i medalja zlatna "Conpasta" - poklon paketi Podravka
- II. NAGRADA; diploma i medalja srebrna "Conpasta" – poklon paket Podravka
- III. NAGRADA; diploma i medalja brončana "Conpasta" – poklon paket Podravka

POSEBNA NAGRADA PREHRAMBENIH TEHNOLOGA I NUTRICIONISTA

NAGRADA REDAKCIJE ROBINSON: **Diploma i medalja za najoriginalnije jelo s tjesteninom**
Poklon paketi Dukat d.d. Zagreb
Diploma i medalja za izvornost jela s tjesteninom
Poklon paketi Dukat d.d. Zagreb

NAPOMENA: Ukoliko su nagrađeni učenici škole, diplome uz njih dobivaju i njihove škole i nastavnici

SPONZORI NATJECANJA:

"PODRAVKA d.d. Koprivnica, "DUKAT" d.d. Zagreb, "MIP" MLIN PEKARE d.o.o. Sisak

17.00 SVEČANO PROGLAŠENJE REZULTATA NATJECANJA PODJELA NAGRADA

STRUČNO I ORGANIZACIJSKO POVJERENSTVO:

- **Ivan Borovac**, predsjednik Udruge kuhara Karlovačke županije
- **Ivana Vukmanić**, Udruga kuhara Karlovačke županije
- **Dražen Sačerić**, Udruga kuhara Karlovačke županije
- **Miroslav Dolovčak**, HKS, predsjednik Sekcije ocjenjivača
- **Dražen Đurišević**, voditelj Odjela promocije kulinarstva Podravke d.d. Koprivnica,
- **Stjepan Odošić**, organizator i vlasnik Conpasta, direktor Novinsko-nakladničke tvrtke „Robinson“ Zagreb

Organizator zadržava pravo izmjena programa



INTERNATIONAL PUBLISHING HOUSE - FACHZEITSCHRIFTENVERLAG - NOVINSKO NAKLADNIČKO PODUZEĆE - NOVINARSKO ZALOŽNIŠKO PODJETJE Šubićeva 12 10000 ZAGREB

Mob: ++385 98 398 220 e-mail: robinson@robinson.hr; www.robinson.hr; poseban portal; www.conpa.eu;