

CONPASTA

INTERNATIONAL PASTA CONGRESS

UMAG, ISTRIA, CROATIA, Hotel Melia Coral*****
November 14th to 16th 2013.



PUBLISHING HOUSE - CROATIA

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

Internacionalni kongres modernog tjesteničarstva održat će se od 14. – 16. 11. (studenog/novembra) 2013. godine u Hrvatskoj u Istarskoj županiji, u gradu Umagu. Glavna tema kongresa je: Tjestenina – srce gastronomije. Osnovni cilj organizatora kongresa je da na stručan, edukativan i informativan način putem stručnih predavanja i gastronomskih degustacija preferira upoznavanje tjesteničarske branše s brojnim vrstama tjestenina posebice onima koje su temelj za proizvodnju komercijalnih tjestenina, a koje predstavljaju nacionalno gastronomsko blago brojnih zemalja i koje nisu dovoljno planetarno poznate. Dat će se odgovori na pitanja; kako tjesteninu kvalitetno proizvoditi za što šire tržište, osigurati njenu dostupnost većem broju konzumenata, te preferirati njenu originalnost. Zatim, želja je da se na kongresu sudionici upoznaju s neizmjernim bogatstvom svijeta tjestenina. Turistički stol svake zemlje vapi za novim i do sada nepoznatim okusima. Tjestenina je dio naše svakodnevnice bilo na skromnom bilo na bogatom svjetskom stolu. Ona je ljubimica i bogatih i siromašnih. Ona je srce prehrane. Ona je srce gastronomije. Ovim kongresom želimo da ovo srce još snažnije kuca na svakom gastronomskom stolu. Želja organizatora je da se na skupu promoviraju najnovija postignuća u proizvodnji tjestenine, te dadu odgovori kako do sada zaboravljene i manje u svijetu poznate vrste tjestenine promovirati posebice, u svakodnevnoj prehrani i gastronomiji. Predavat će 8 najeminentnijih stručnjaka s područja tjestenine iz. Sudjeluje 11 zemalja; Italija, Austrija, Mađarska, Slovenija, Tunis, Japan, Mongolija, Kirgistan, Uzbekistan i Hrvatska. Na skupu će se promovirati gastronomske delicije s brojnim tjesteninama. Vrhunski kuhari pripremit će 80 vrsta jela. Očekujemo brojne goste iz inozemstva, stručnjake s područja tjesteničarstva i brojne hoteljere, restoratere, te predstavnike trgovačkih lanaca i prehrambene industrije. 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 autohtonoj tjestenini uopće, posebice o njenom značaju i ulozi u poljoprivrednoj proizvodnji, te u tradicionalnoj gastronomskoj baštini u suvremenom hotelsko-turističkom i prehrambenom sektoru.

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

INTERNACIONALNI KONGRES TJESTENIČARSTVA

DATUM I MJESTO:

**Umag, Istra, Hrvatska
Melia Coral*****,
14. - 16. 11. 2013. godine**

Tema:

**Tjestenina – srce gastronomije
8 predavanja
8 gastro – degustacija
80 vrsta jela od tjestenine
Vrhunski kuhari pripremaju jela
Gastronomsko - tjesteničarska revija na jednom mjestu**

Sudjeluju sljedeće zemlje:

**Italija, Austrija, Mađarska, Slovenija, Tunis, Japan,
Mongolija, Kirgistan, Uzbekistan i Hrvatska
HRVATSKI**

SLUŽBENI JEZIK KONGRESA:

GENERALNI POKROVITELJ: PODRAVKA d.d. KOPRIVNICA



GENERALNI SPONZOR:

DUKAT d.d. ZAGREB



GASTRO PREZENTACIJE:

UDRUGA KUHARA ISTARSKE ŽUPANIJE



ORGANIZACIJSKI POKROVITELJI:

TURISTIČKA ZAJEDNICA GRADA UMAGA



GRAD UMAG



STRUČNI POKROVITELJ:

HRVATSKI KUHARSKI SAVEZ



SPONZORI:

OBRT ZA PROIZVODNJU RUČNO RAĐENE TJESTENINE "MARIAL" SV. KATARINA



ČAKOVEČKI MLINOVI d.d. ČAKOVEC



"MLINOTEST" d.d. AJDOVŠČINA



**MŽ Consulting & Fairs Slovenija
Predstavništvo za sajmove u Italiji**



SIGEP Rimini Italija

Sigep

19. 23.
GENNAIO 2013
Rimini Fiera

54° Salone Internazionale
Gelateria, Pasticceria
e Panificazione Artigianali

Sv. Rok d.o.o.



PERT d.o.o. Rijeka



Friedr. Dick GmbH & Co. KG Njemačka



Traditionsmarke der Profis

ORGANIZATOR I VLASNIK LICENCE:

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



MEDIJSKI POKROVITELJ:

„SVIJET HRANE“ REVIJA ZA GASTRONOMIJU I TURIZAM



ORGANIZATOR SMJEŠTAJA:

TURISTIČKA AGENCIJA BETA TOURS UMAG j.d.o.o. UMAG



PROGRAM RADA

14. 11. 2013.

- dolazak gostiju
- transfer iz zračne luke Trst i Ljubljana za putnike koji dolaze avionom
(Napomena: organiziran je transfer samo iz spomenutih zračnih luka)
- smještaj - večera za pansionerske goste

15. 11. 2013.

- 08.00 – 09.00 - registracija sudionika
- 09.00 – 09.30 - pozdravni govor organizatora
Svečano otvaranje CONPASTA-e

Plenarno predavanje

- 09.30 - 10.30 - **prof. dr. Peter Raspor**, Predsjednik EDFTN, član Academiae Europaeae; Od zrna do kruha i tjestenine: Korak ili put?
U plenarnom predavanju autor govori o stručnim i osobnim iskustvima iz svijeta tjestenina, proputovavši kao znanstvenik, stručnjak brojne zemlje svijeta. U predavanju će biti riječ o mnogim nepoznatim tjesteninama svijeta, uz brojne snimke i ilustracije.
- 10.30 - 11.00 - **radionica i degustacija**

Gost zemlja: Tunis

Nouasser – tuniska originalna tjestenina spravljena kuhanjem na pari s piletinom

Rafik Tlatli, šef kuhinje hotela "Les Jasmins" Nabeul, Tunis

Predavanja

11.00 - 11.30 - **Petar Rodić inž.**; Poljički soparnik put razvitka ruralnog dijela Dalmacije

11.30 - 12.00 - **radionica i degustacija s brašnom "Čakovečkih mlinova" d.d. Čakovec**

Gost zemlja: Hrvatska

Premijerna degustacija originalnog poljičkog soparnika u Istri

Prezentator: Marija Rodić, inž.

Društvo Poljičana Sv. Jure Priko - Omiš

12.15. - 14.00 Ručak

Posebna degustacija u suradnji s Podravkom d.d. Koprivnica

Gost zemlja: Hrvatska

Starohrvatsko i slavonsko jelo

Slavonski čobanac s domaćom tjesteninom

Priprema: voditelj Odjela promocije kulinarstva Podravke, **Dražan Đurišević**

i Udruga kuhara Istarske županije na čelu s predsjednikom master chefom **Zoranom Stanisavljevićem**

- **Izravno javljanje s "Conpaste" 2013. iz Umaga u emisiji "Sunčani sat" II programa Hrvatskog radija**
- **"Conpastu" prate novinari HTV-a, Riječke televizije (RITV), Nove TV i Istarske televizije**

Predavanja

14.00 - 14.45 - **prof. dr. sc. Slobodan Ivanović**, redoviti profesor, predstojnik zavoda za ugostiteljstvo, Fakultet za menadžment u turizmu i ugostiteljstvu Opatija; Tradicionalna tjestenina u funkciji promidžbe turizma

14.45 - 15.30 - **radionica i degustacija**

Gost zemlja: Italija

Regija Friuli Venezia Giulia, Trst, restoran "Monte Carlo", "ravioli aperto"

Emiglio Kuk, predsjednik udruge kuhara grada Trsta

Predavanja

15.30 - 16.15 - **dr. Boris Kovač, univ. dipl. inž.** Mlinotest d.o.o. Ajdovščina: Autohtone tjestenine Slovenije

16.15 - 17.00 - **radionica i degustacija u suradnji s "DUKAT" d.d. Zagreb**

Slovenski rezanci i druge tjestenine iz Slovenije – proizvodi "Mlinotesta" d.d. Ajdovščina

Pripremaju eminentni slovenski kuhari

Predavanja

17.00 – 17.20 - **mr. Rafik Tlatli**, vlasnik i šef kuhinje hotela "Les Jasmins" Nabeul, Tunis; Tjestenine iz Tunisa – manje poznate u Europi

17.20 – 18.00 - **radionica i degustacija**

Gost zemlja: Italija

Regija Veneto Italija, Provincija Padova, restoran "Checco il Pastaio", svježa tjestenina

Prezentator: Francesco Barnes

20.00 pauza prije večere

20.00 sati **Tematska gastro večera: Istarska županija**

Kuhamo s proizvodima Dukat d.d. Zagreb

Kuhamo s proizvodima "Podravka" d.d. Koprivnica

Kuhamo s istarskim tjesteninama tvrtke "Marial"

Priprema autohtonih tjestenina po starim kulinarskim receptima

Pripremaju članovi Udruge kuhara Istarske županije na čelu s predsjednikom master chefom Zoranom Stanisavljevićem

Sudjeluju najeminentniji kuhari, šefovi kuhinja poznatih istarskih hotela

Istarske tjestenine su proizvod i ručna izrada tvrtke "Marial" iz Sv. Katarine

16. 11. 2013.

- 09.30 - 09.50 - **akademik, prof. dr. Ivan Kreft**, predsjednik međunarodnog udruženja za istraživanja heljde, Ljubljana i **docent dr. Mateja Germ**, Biotehniška fakulteta, Ljubljana:
Tjesteničarstvo Japana - "Soba" tjestenine od heljdinog brašna – kandidatura za UNESCO i izazov za tjesteničarstvo u Japanu
- 09.50 – 10.30 - **radionica i degustacija**
Gost zemlja: Austrija
Tjestenine jugoistočne Austrije
Pripremaju austrijski kuhari u suradnji s novinama Süd Ost Journal Austrija

Predavanja

- 10.30 – 11.00 - **Dean Pašiček, dipl. inž.**, direktor Kunst savjetovanje Zagreb; Tjestenine azijskih zemalja bivšeg Sovjetskog Saveza; Mongolija, Kirgistan i Uzbekistan
- 11.00 – 13.00 **Posebna radionica i degustacija s Podravkom d.d.**
Mađarski gulaš s domaćom tjesteninom
Gost zemlja: Mađarska
Priprema: voditelj Odjela promocije kulinarstva Podravke d.d. Koprivnica, **Dražen Đurišević** i **Győrfy Zoltán** iz Pečuha te Udruga kuhara Istarske županije na čelu s predsjednikom master chefom **Zoranom Stanisavljevićem**

Završetak kongresa

Odlazak gostiju

transfer do zračne luke Trst i Ljubljana za putnike koji dolaze avionom - prijevoz autobusima
(Napomena: organiziran je transfer samo iz spomenutih zračnih luka)

STRUČNO I ORGANIZACIJSKO POVJERENSTVO:

- **Zoran Stanisavljević**, predsjednik Udruge kuhara Istarske županije i potpredsjednik HKS-a Hrvatskog kuharskog saveza
- **mr. sc. Matjaz Žigon**, direktor Veronafiere (za Sloveniju, Hrvatsku, BiH, Srbiju, Crnu Goru, Makedoniju, Kosovo i Albaniju) Verona - Italija
- **Doris Cerin Otočan** – master chef i restorater, Udruga kuhara Istarske županije
- **dr. Boris Kovač**, Mlinotest d.d. Ajdovščina, Slovenija
- **dr. Jasna Mastilović**, Institut za prehrambene tehnologije Novi Sad
- **Dražen Đurišević**, voditelj Odjela promocije kulinarstva Podravke d.d. Koprivnica,
- **Dean Pašiček, dipl. inž.**, direktor KUNST poslovno savjetovanje Zagreb
- **Stjepan Odošić**, direktor Novinsko-nakladničke tvrtke „Robinson“ Zagreb

Organizator zadržava pravo izmjena programa



INTERNATIONAL PUBLISHING HOUSE
NOVINSKO NAKLADNIČKA TVRTKA
10000 ZAGREB Šubićeva 12 HRVATSKA

Mob: ++385 98 398 220, 00385 95 198 51 81

e-mail: robinson@robinson.hr, stjepan@robinson.hr;

Portal: www.conpa.eu

www.robinson-eu.com;