



Varaždinska županija visoki pokrovitelj



Zemlja partner: Italija

CONPASTA

XIV INTERNACIONALNI KONGRES
TJESTENIČARSTVA I GASTRONOMIJE
XIV INTERNATIONAL PASTA AND
GASTRONOMY CONGRESS

7. STUDENI 2023. VARAŽDIN - NOVEMBER 7th 2023.
KONGRESNA DVORANA HOTELA TURIST VARAŽDIN
CONGRESS HALL OF THE TOURIST HOTEL VARAŽDIN
NATJECANJE UČENIKA SREDNJIH KUHARSKIH ŠKOLA
U PRAKTIKUMU GOSPODARSKE ŠKOLE VARAŽDIN
COMPETITIONS FOR STUDENTS IN PRACTICUM
SECONDARY VOCATIONAL SCHOOL OF ECONOMICS

PASTA FESTA

DEGUSTACIJA JELA S TJESTENINAMA KUHARA IZ;
ITALIJE, JAPANA, AUSTRALIJE, ARMENIJE, IZRAELA,
BRAZILA, SLOVENIJE I HRVATSKE
7. STUDENI 2023. VARAŽDIN - NOVEMBER 7th 2023.

ROBINSON

ORGANIZATOR:

NOVINSKO NAKLADNIČKO PODUZEĆE
PUBLISHING COMPANY Ltd - CROATIA
FACHZEITSCHRIFTENVERLAG
NOVINARSKO ZALOŽNIŠKO PODJETJE
e-mail: robinson@robinson.hr; web: www.robinson.hr;

Poštovani!

Hrvatska - koju mnogi s pravom nazivaju "najljepšim europskim vrtom" - nesumnjivo ima bogatu gastronomsku ponudu i tradiciju, u kojoj značajno mjesto zauzimaju razne vrste tjestenina; šurlice, fuži, taškrle, pljukanci, požiraki, trganci, ščipanci, mudlini.... Odavno je poznato da je tjestenina 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 15-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 gastronomske svakodnevnice, bilo na skromnom hrvatskom ili svjetskom stolu, bilo u bogatoj restoranskoj ponudi. Ona je ljubimica i bogatih i siromašnih, i gastronomi, 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 tradicijskoj gastronomskoj baštini u suvremenom hotelsko-turističkom sektoru.

Stjepan Odobašić, direktor

DATUM:

07. studeni/november 2023., Hotel „Turist“ Varaždin

SUDJELUJU SLJEDEĆE ZEMLJE:

Italija, Japan, Australija, Armenija, Izrael, Slovenija i Hrvatska

GLAVNA TEMA KONGRESA:

TJESTENINA – SRCE GASTRONOMIJE

VISOKI POKROVITELJ CONPASTE:



VARAŽDINSKA ŽUPANIJA i župan Anđelko Stričak

ŽUPANIJSKI POKROVITELJI:



TURISTIČKA ZAJEDNICA VARAŽDINSKE ŽUPANIJE



OBRTNIČKA KOMORA VARAŽDINSKE ŽUPANIJE



SUORGANIZATOR NATJECANJE UČENIKA SREDNJIH
KUHARSKIH ŠKOLA

SUORGANIZATOR:

PODRAVKA d.d. KOPRIVNICA



GENERALNI SPONZOR:

DUKAT d.d. ZAGREB



SPONZOR MLINSKIH
PROIZVODA:

MIP MLIN PEKARE d.o.o. SISAČ



STRUČNI POKROVITELJ:

HRVATSKI KUHARSKI SAVEZ



MODERATOR:
KOORDINATOR NATJECANJA
RECEPCIJA:
RAČUNALNI OPERATOR:

mr. KREŠO KOVAČEVIĆ
JOSIP POLJAK
STJEPAN LUKA I PETAR IVAN
ŽELJKO KOVAČEVIĆ

MEDIJSKI POKROVITELJ

PROGRAM RADA

07. STUDENI/NOVEMBER 2023. – UTORAK/TUESDAY

08.00 – 09.00 - registracija sudionika

POZDRAVNE RIJEČI I NAJAVA KONGRESA

09.00 - 09.30 - **Stjepan Odobašić**, direktor Robinson d.o.o.
- **Damir Crleni**, predsjednik Hrvatskog kuharskog saveza
- **mr.sc. Jasminka Kelemen**, ravnateljica Gospodarske škole Varaždin
- **Igor Šoković**, Obrtnička komora Varaždinske županije, predsjednik

PARTNER ZEMLJA ITALIJA: POZDRAVNI GOVOR:

Njegova Ekselecija, **Pierfrancesco Sacco**, veleposlanik Republike Italije u Hrvatskoj.

PREDAVANJE

09.30 - 09.50 **Zoran Šimunić**, direktor i vlasnik tvrtke Naše Klasje d.o.o.; **Definicije, dimenzije, strateška važnost i korelacije kvalitete tjestenina**

U izlaganju će biti predstavljena analiza definicije kvalitete promatrano iz pozicije proizvođača, korisnika, proizvodnje i vrijednosti proizvođača. Definicije kvalitete izazivaju određene konflikte. Kako doći do točke razumjevanja? Što su i kako prepoznati dimenzije kvalitete? Osobit naglasak će biti stavljen na stratešku važnost i korelacije kvalitete.



PREDAVANJE I DEGUSTACIJA GOST ZEMLJA: ITALIJA

09.50 - 10.00 Power point prezentacija -

Upoznajte vrhunska jela talijanske kuhinje; Kuhari i studenti škole "Ancele Keys" iz Castelnuovo Cilento (Campania)

Kuhari: **Giaquinto Michele Aniello i Massanova Raffaele**

Studenti: **Piticchiano Alessandro, Cantalupo Darina, Busuioc Geanina Elena**

Popis jela;

1. Široki svježi rezanci "lagane" sa slanutom iz Ciceralea s umakom od incuna i sušenom crvenom paprikom "peperone crusco"

2. Tjestenina "penne" s umakom od rajčice "filetto di pomodoro", bosiljkom i slanom ricottom

3. Tjestenina "rigatoni" s kobasicama i vrganjima.

10.00 - 10.40 DEGUSTACIJA – DVORANA ARIA



Stručnjaci koje škola obučava su operateri u turističkom sektoru, koji pronalaze dobre prilike za ulazak u svijet rada, u području sa snažnom turističkom vokacijom, koje treba energiju, inovativne ideje i snažan profesionalizam, kako bi razvilo sav svoj potencijal i napraviti iskorak u kvaliteti kako bi odgovorili na sve složeniju potražnju za kulturnim turizmom koji nije ograničen samo na ljetno razdoblje.

GOST ZEMLJA HRVATSKA – KOPRIVNIČKO KRIŽEVAČKA ŽUPANIJA

Izvorna podravska jela s tjesteninama



10.00 - 10.40

Svatovska, kokošja juha s požirakima i jetrenim knedlima

Udruga žena općine Đelekovec

Požiraki su zaštićeno nematerijalno kulturno dobro Hrvatske. Riječ je o tradicijskoj, đelekovačkoj tjestenini. Oduvijek se ova vrsta tjestenine spravljala za svečane blagdanske ili svatovske juhe te je bilo nezamislivo da se u obitelji obilježavaju važni događaji bez požiraka u tanjurima.

GOST ZEMLJA HRVATSKA – KOPRIVNIČKO KRIŽEVAČKA ŽUPANIJA - GRAD KOPRIVNICA



Podravski trganci s umakom od gljiva

Podravski trganci s domaćim vrhnjem

Udruga žena Vinica - Koprivnica

Trganci su jedna od najstarijih i stoljetnih tjestenina koja se radila na području Sjeverozapadne Hrvatske i šire. Domaći trganci imaju najstarije recepte, možete ih dodati u sve vrste paprikaša, gulaša, variva i još puno toga.

PREDAVANJA

10.40 - 11.00 **izv. prof. dr. sc. Nikolina Čukelj Mustač**, Zavod za prehrambeno-tehnološko inženjerstvo, Laboratorij za kemiju i tehnologiju žitarica, Prehrambeno-biotehnološki fakultet Zagreb: **Durum pšenica - najbolja sirovina za proizvodnju tjestenine**

Durum pšenica je visokokvalitetna sirovina za proizvodnju tjestenine, kus-kusa, bulgura i drugih tradicionalnih jela. Od ukupne svjetske proizvodnje pšenice, na njenu proizvodnju otpada 5-8%. Zrno durum pšenice poznato je po karakterističnoj jantarnoj boji, staklavom izgledu i tvrdoći. Njezin visoki udio proteina i jaki gluten rezultiraju tjesteninom koju odlikuju čvrstoća i elastičnost. Takva tjestenina zadržava svoj oblik tijekom kuhanja te ima izražen okus i ugodnu *al dente* teksturu. Zbog svega navedenog, durum pšenica je neprikosnoven izbor za vrhunsku tjesteninu.

11.00 – 11.40 **doc. dr. sc. Marko Obranović**, Laboratorij za tehnologiju ulja i masti, Zavod za prehrambeno-tehnološko inženjerstvo, Prehrambeno-biotehnološki fakultet Zagreb; **Umaci na bazi biljnih sirovina**
Veliki svjetski trend „plant based“ prehrane preslikava se na sve grane prehrambene industrije, nutricionizma i kulinarstva. Umaci su nezaobilazni dio pripreme receptura s tjesteninom, ali često se zanemaruje činjenica kako je dobar dio njih baziran na životinjskim namirnicama – mlijeku, siru, jajima, vrhnju itd. Danas na tržištu postoji sve veći izbor tradicionalnih umaka s promijenjenim sastavom kako bi se izbacili sastojci animalnog porijekla. Postoji sve više inovativnih proizvoda u ovom segmentu, kao i sve veći broj dostupnih sastojaka za njihovu pripremu. Educiranost o njihovoj nutritivnoj vrijednosti, načinima pripreme, sastavu i varijacijama sastojaka u recepturi postaju sve važniji kod svakog tko se bavi gastronomijom ili prehrambenom tehnologijom.



PREDAVANJE I DEGUSTACIJA GOST ZEMLJA: ITALIJA

11.40 - 12.00 Power point prezentacija -

Upoznajte vrhunska jela talijanska kuhinje; Kuhari i studenti škole "Ancel Keys" iz Castelnuovo Cilento (Campania)

Kuhari: **Giaquinto Michele Aniello Massanova Raffaele**

Studenti: **Piticchiano Alessandro, Cantalupo Darina, Busuioc Geanina Elena**

Popis jela;

1. **Špageti s češnjakom, uljem i peperoncinom (ljutom papričicom) na kremi od bundeve i sira "stracciata di bufala"**
2. **Tjestenina "tubetti" s grahom iz Contronea i pestom od endivije**



12.00 – 12.30 **Degustacija talijanske kuhinje je u dvorani Aria**

12.30 – 13.30 **PAUZA – COFFE BREAK I DEGUSTACIJE U DVORANI BELLA**

GOST ZEMLJA HRVATSKA – KOPRIVNIČKO - KRIŽEVAČKA ŽUPANIJA

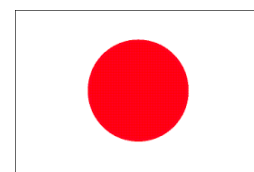


Specijaliteti renesansne kuhinje

1. **Renesansni gulaš od mesa divljači s trgancima, koprivom i začinskim biljem**
 2. **Zlato polje pirine školjkice u bijelom veganskom umaku s O Plant veggio smjesom i tikvicama**
- Zlatko Sedlanić, Služba podrške prodaje Podravka d.d. Koprivnica**, specijalist kulinarstva, renesansni i kraljevski kuhar, Podravka d.d. Koprivnica.

Renesansa, preporod, vrijeme je najvećih promjena u kulturi Europe. Bujanje znanosti, književnosti i likovnih umjetnosti potpuno je promijenilo sliku svijeta. Ali i sliku stola i prehrambenih navika. Za stolom i u kuhinji događaju se revolucionarne promjene. Toliko velike da u stvari sve što danas jedemo nastaje nekako u tom renesansnom loncu. Svi temelji naših kuhinja su tu negdje. Podravski specijalist kulinarstva Zlatko Sedlanić bit će na Conpasti dio ekipe kuhara koji će predstaviti jela s tjesteninom po renesansnom receptu.

GOST ZEMLJA JAPAN



Čarolije japanskih jela s tjesteninama

1. **Udon noodle**
2. **Gyoza okruglice**

Maki Nagayoshi, Sapporo, Japan, otok Hokkaido, vlasnica japanskog take out 1 restorana Pink Pig Cuisine Japanese.

Udon je gusti rezanac od pšeničnog brašna koji se koristi u japanskoj kuhinji. Postoje različiti načini pripreme i posluživanja. Njegov najjednostavniji oblik je u juhi kao kake udon s blagom juhom koja se zove kakejiru napravljena od dashija, soja umaka i mirina. Obično se prelije sitno nasjeckanim mladim lukom.

Gyoza su okruglice punjene mljevenim mesom i povrćem umotane u tanko tijesto. Poznate i kao naljepnice za lonce, gyoza potječu iz Kine (gdje se zovu jiaozi), ali su postale vrlo popularno jelo u Japanu. Tipično punjenje gyoza sastoji se od mljevene svinjetine, nira vlasca, mladog luka, kupusa, dumbira, češnjaka, soja umaka i sezamovog ulja, ali neke kreativne trgovine gyoza također su smislile niz drugih nadjeva.

GOST ZEMLJA HRVATSKA – KARLOVAČKA ŽUPANIJA – GRAD KARLOVAC



„Karla“ svježa tjestenina Žitoproizvod d.d. Karlovac

Priprema: Marin Pozder član Hrvatskog kuharskog saveza, dobitnik europskih i svjetskih kulinarskih priznanja.

Ponosno predstavljamo novitete iz Karline kuhinje! Neki proizvodi, poput svima poznatih KARLA njoka, fuža i pljukanaca dobili su novo ruho dok su neki potpuno novi i jedinstveni na hrvatskom tržištu. Riječ je o nepunjenoj svježoj tjestenini, točnije pljukancima s raznim okusima; rajčica, špinat, crnilo sipe, okusi Orijenta te jedan ekskluzivan proizvod Fuži sa Zigante tartufima. Novi član Karline obitelji su i KARLA šurlice koje idealno nadopunjuju „natur“ liniju proizvoda uz fuže i pljukance, bez dodatka konzervansa, umjetnih bojila, aroma i pojačivača okusa, bez dodane soli i masnoća.

GOST ZEMLJA HRVATSKA – VARAŽDINSKA ŽUPANIJA



Tjestenine sa zeljem

Krpice sa zeljem

Udruga žena općine Vidovec, Varaždinska županija

Varaždinsko zelje je u EU zaštićeno i ima veliki značaj za Varaždinsku županiju i šire. Školovale su se generacije i generacije zeljara, a poljoprivreda puno znači za gospodarski razvoj Općine, koja je centar poljoprivredne proizvodnje u sjeverozapadnom dijelu Varaždinske županije. U Općini Vidovec je velik broj mladih ljudi koji su se uključili u proizvodnju i zaslužni su što je nastavljena tradicija koja postoji od 18. stoljeća. Članice Udruge žena pripremit će nekoliko jela s tjesteninama i zeljem.



Klasik i tradicija na hrvatskom stolu

Tjestenine s kosanom masti

Granadir marš.

Udruga žena „Preslica“, općine Sračinec, Varaždinska županija

Granadir, grenadir ili granatir marš je vrlo jednostavno starinsko jelo koje se jede diljem Hrvatske. Ovo tradicionalno jelo, unatoč jednostavnosti, vrlo je zasitno, a gotovo je za samo pola sata. Da biste skuhalo nevjerojatno mirisno i savršeno ukusno jelo, potrebno vam je samo nekoliko sastojaka. Odlično paše uz salatu ili kisele krastavce.

PREDAVANJA

- 13.30 – 13.50 **prof. dr. sc. Rajka Božanić**, Sveučilište u Zagrebu, Prehrambeno-biotehnološki fakultet, **izv.prof., dr. biotehničkih znanosti Irena Barukčić Jurina**, Sveučilište u Zagrebu, Prehrambeno-biotehnološki fakultet i **izv. prof. dr. sc. Katarina Lisak Jakopović**, Sveučilište u Zagrebu Prehrambeno-biotehnološki fakultet Zagreb; **Sirevi i tjestenine**
Sir se oduvijek dobro slagao s tijestom. Različite vrste sireva daju tijestu specifičan okus ili samo naglašavaju pojedinu notu okusa. U ovoj prezentaciji pokušat ću odgovoriti na pitanje koji se tipovi sireva najbolje sljubljuju s tijestom i koje su njihove specifičnosti. Pri tome nastojat ću obuhvatiti potpuno različite grupe sireva. Kako bi znali koji sir koristiti za određeno jelo najvažnije je znati što od tog sira želimo. Na koji način želimo da on djeluje na našu hranu. Sama senzorika, koja je kod hrane najvažnija, obuhvaća izgled, miris, teksturu i okus. Sir će djelovati na sve te karakteristike, ali ipak na nešto manje, a na nešto više ovisno o tipu sira koji odaberemo. Najtipičniji sirevi koji se koriste uz razne vrste tijesta i jela od tijesta su mozzarella, parmezan i plavi sirevi. Pa da vidimo kakvi su to sirevi i zašto najčešće biramo baš njih.
- 13.50 – 14.10 **Kristina Radoš, mag. ing.**, Sveučilište u Zagrebu, Prehrambeno-biotehnološki fakultet Zagreb: **Inovacije u proizvodnji tjestenine - 3D printanje**,
Popularnost primjene 3D tiska, odnosno aditivne tehnologije, u prehrambenoj industriji doživjela je procvat u proteklih nekoliko godina. 3D tisak kao inovativna tehnologija omogućava kreiranje različitih inovativnih tekstura i struktura hrane, ali i korištenje inovativnih neuobičajenih sastojaka te kreiranje personalizirane hrane prilagođene pojedincu kako oblikom i teksturom tako i sastavom. Upravo je proizvodnja tjestenine jedan od prvih primjera uspješne primjene 3D tiska u proizvodnji hrane. Ovako proizvedena tjestenina osim što omogućava primjenu novih inovativnih oblika, osigurava maksimalnu svježinu proizvoda, obzirom da se proizvod uobičajeno kuha netom nakon tiska, ali istovremeno omogućava i smanjenje troškova pakiranja i transporta kod tzv. 4D oblika koji svoj konačni trodimenzionalni oblik poprimaju prilikom kuhanja.

Armenska pizza - **Hrvatska premijera !!!**



GOST ZEMLJA ARMENIJA

Armenska pizza; Sarkis Yacoubian, predsjednik međunarodne organizacije Taste of Peace (Okusi mira – kuhari bez granica), kuhar svjetskog glasa.

Pizza iz armenskog lavasha originalan je i jednostavan recept. Jelo se može poslužiti za doručak ili kao međuobrok za društvo. Mirisna poslastica može postati vaše prepoznatljivo kulinarско rješenje. Lahmacun ili Lahmadjo ili armenska pizza je bliskoistočni somun preliven mljevenim mesom, mljevenim povrćem i začinskim biljem uključujući luk, češnjak, rajčicu, crvenu papriku i peršin, začinjeno začinima poput čili papričice i paprike, a zatim pečen.

GOST ZEMLJA AUSTRALIA



Tjestenina (široki rezanci) s Vegemite umakom

Snježana Bošnjak, Melbourne, Australija, Savezna država Victoria

Vegemite je jedan od najpoznatijih australskih proizvoda diljem svijeta. Riječ je o zdravom namazu na bazi pivskog kvasca koji je vrlo bogat B vitaminima, a u sebi sadrži i ekstrakte luka, slada i celera.

GOST ZEMLJA HRVATSKA – VARAŽDINSKA ŽUPANIJA



Maruševečki makaruni; Udruga žena „Maruša“ općina Maruševac

Maruševečki "Hajdini makaruni" tradicionalno su starinsko težačko jelo koje se sprema na području Općine Maruševac. Priprema se od autohtone žitarice Heljde, od koje nastaje heljdino brašno, vode i soli te se začini kosanom mašću ili prženim lukom tj. Začijalom po domaći. Hrana je to naših djedova i baka koja se generacijama prenašala s koljena na koljeno. Heljda i njeno brašno kao vrijedan i čest te često i osnovni sastojak svakog domaćinstva bila je osnovna hrana naših predaka, bogata okusom i jake energetske vrijednosti zamjenjivala je često obroke sa mesom i davala je snagu težacima (radnicima u polju) i obtelji. Danas "Hajdine makarune" pripremamo kao gotov obrok ili pak kao tjesteninu dodajemo drugim jelima. Maruševac je bogat plodnim poljima na kojima mještani uz ostale žitarice sve više ponovno siju heljdu i koriste je u pripremi tjestenina i ostalih starinskih jela.



Varaždinska županija – Lepoglava

Udruga žena Pušlek lepoglavski

Široki rezanci s domaćim sirom

U kipuću vodu se stavi sol i stave se rezanci da se skuhaју, kad su kuhani za 5 do 8 min ocjedimo ih stavimo u tavu ulje i kad se zagrije gore sir sve to pomiješamo i tada na to stavimo rezance, sve pomiješamo i stavimo još vrhnje za kuhanje da sve to povežemo, može se servirati hladno i toplo, dobar tek



Zagrebačka županija

Martina Šulog, Šulog d.o.o. Donja Bistra

Tjestenina od brašna indijanske banane

Indijanska banana ili paw paw (lat. *Asimina triloba*) je voće podrijetlom iz Sjeverne Amerike, no izgledom ne podsjeća na banane kakve su nama poznate. Ovo voće tek je nedavno postalo poznato na našim područjima i sadi se zbog svojih ukusnih plodova. Ova neobična biljka okusom je nalik tropskom voću, odnosno mješavini banane, manga i papaje. U prošlosti su listovi i voće te njihovi ekstrakti služili američkim domorocima u ljekovite svrhe. Plodovi indijanske banane jedu se nakon branja zrelih plodova u jesen, a poželjno ih je i ostaviti nekoliko dana kako bi bili još ukusniji. Korištenje indijanske banane u slastičarstvu je sve raširenije, od njezinog brašna prave se mnoge gastronomske delicije. Gospođa Martina Šulog pripremit će nam tjesteninu od brašna indijanske banane. To je novi okus u tjesteničarstvu i hrvatska kulinarska premijera.

U 11 sati započinje natjecanje profesionalnih kuhara u kuhinji hotela „Turist“.
U 12 sati započinje natjecanje učenika srednjih kuharskih škola Alpe Adria u praktikumu Gospodarske škole
Varaždin. Tema natjecanja je: pastrva s domaćom tjesteninom...

15.15 – 15.30 **OBJAVA REZULTATA NATJECANJA UČENIKA SREDNJIH KUHARSKIH ŠKOLA I PROFESIONALNIH KUHARA**

PODJELA NAGRADA I PRIZNANJA

Završetak kongresa

Organizator zadržava pravo na izmjene programa
Stjepan Odobašić
direktor

NATJECATELJSKE RADOVE OCJENJIVAT ĆE STRUČNI ŽIRI U SASTAVU:

1. **Miroslav Dolovčak** - predsjednik Ocjenjivačke komisije HKS-A, Hrvatskog kuharskog saveza
2. **Branko Čukelj, potpredsjednik HKS-a**
3. **Dragica Lukin**, Hrvatski kuharski savez, majstorica slastičarstva i kulinarstva
4. **Krešimir Čavljak**, direktor Službe podrške prodaje Podravke d.d. Koprivnica
5. **Dražen Đurišević** - Služba podrške prodaje Podravke d.d. Koprivnica,
6. **Zlatko Sedlanić**, Služba podrške prodaje Podravke d.d. Koprivnica,
7. **Ivan Borovac** - predsjednik Udruge kuhara Karlovačke županije pri Hrvatskom kuharskom savezu
8. **Tomica Banić**, master chef, Hrvatski kuharski savez
9. **Matea McConnell**, gastronom.
10. **Jenny Tetec**, Služba podrške prodaje Podravke d.d. Koprivnica,

NA CONPASTI SUDJELUJU SLJEDEĆE TVRTKE I ORGANIZACIJE:

Veleposlanstvo Italije u Zagrebu, Varaždinska županija, škola "Ancel Keys" iz Castelnuovo Cilento (Campania), Italija, Dukat d.d. Zagreb, Podravka d.d. Koprivnica, Podravka Žito d.o.o. Ljubljana, Slovenija, Hrvatski kuharski savez, MIP Mlin i Pekare d.o.o. Sisak, Turistička zajednica Varaždinske županije, Obrtnička komora Varaždinske županije,, Petrek d.o.o. Zaprešić, Šulog d.o.o. Donja Bistra, Udruga žena općine Vidovec, Udruga žena Vinica Koprivnica, Udruga žena općine Đelekovec, Udruga žena „Preslica“ općine Sračinec, Udruga žena „Maruša“ općina Maruševec, Udruga žena „Pušlek lepoglavski“ Lepoglava, Naše klasje“ d.o.o. Kupljenovo, Prehrambeno-biotehnoški fakultet Zagreb; Gospodarska škola Varaždin, Žitoprodukt d.d. Karlovac, Taste of Peace, Marodi d.o.o. Čakovec.

STRUČNO I ORGANIZACIJSKO POVJERENSTVO:

Miroslav Dolovčak, predsjednik Sekcije ocjenjivača Hrvatskog kuharskog saveza
mr. sc. Matjaž Žigon, MŽ Consulting and Fairs, Predstavništvo sajмова Rimini Fiera i Milano Fiera za Alpe - Adria i Tursku
Mr. Krešo Kovačević, urednik u Robinsonu
Željko Kovačević, suradnik i prevoditelj
Goran Mališ, direktor Turističke zajednice Varaždinske županije,
Dražen Đurišević, Služba podrške prodaje Podravke d.d. Koprivnica,
Stjepan Odobašić, direktor Novinsko - nakladničke tvrtke „Robinson“ Zagreb

ROBINSON

* NOVINSKONAKLADNIČKO PODUZEĆE * PUBLISHING HOUSE - CROATIA *FACHZEITSCHRIFTENVERLAG *
NOVINARSKO ZALOŽNIŠKO PODJETJE Šubićeva 12 10000 ZAGREB **Mob: ++385 98 398 220** e-mail: robinson@robinson.hr;
www.robinson.hr;