

27. 09. 2017 Primorski dnevnik

Stran/Termin: 18

Naslov: Tudi čokolada je lahko zdrava

Naklada: 8.500,00

Avtor: Alenka Andrejašič

Površina/Trajanje: 294,33

Rubrika/Oddaja: MNENJA, RUBRIKE

Žanr: POROČILO

Gesla: KOPRSKA OBČINA, SLADKA ISTR

**KOPER** - Festival Sladka Istra

Tudi čokolada je lahko zdrava



KOPER - V soboto in nedeljo je v **Kopru** že deveto leto zapored potekal festival Sladka Istra, ki ga je obiskalo 30.000 ljubiteljev sladice. Načrtovano je bilo, da se bo festival odvijal na prostem, vendar je bil zaradi slabega vremena prestavljen v areno Bonifika. Festivala so se udeležili ljubitelji sladice iz vse Slovenije, pa tudi iz tujine. Približno 130 stojnic je bilo postavljenih po tematskih sklopih: Sladka Istra, Sladka Slovenija, Sladki svet, Dežela čokolade, Dežela vin. Ljubitelji sladkega so lahko poslušali in okušali tradicionalne istrske (miške, kroštole) in tipične slovenske sladke jedi (gibanica), sladice iz čokolade in drugih sestavin. Na svoj račun pa so prišli ljubitelji vina in drugih sladkih alkoholnih pijač, pa tudi piva in kokteljlov. Sladice pa so lahko poskušali tudi štirinožni obiskovalci festivala; njim so bili namenjeni posebni »pasji piškoti«.

Letošnja izvedba Sladke Istre je bila mednarodna. Poleg ponudnikov iz Slovenije so se festivala udeležili tudi priznani slaščičarji iz Italije. Andrea Tortora, kralj panettona in najboljši slaščičar Italije za leto 2017 ter vodja slaščičarskega programa restavracije St. Hubertus hotela Rosa Alpina v Dolomitih, je vodil delavnico »100% Panettone«. Obiskovalcem je predstavil odlične sladice, v katere se lahko spremeni panettone. Ljubitelji sladkega in rekordov so se lahko občudovali znamenito kremno rezino »Cremo carolino« priznanega slaščičarja Sebastiana Scaggiantaja iz tržaške slaščičarne Eppinger Caffè. Z rezino, dolgo skoraj 26 metrov se je letos poleti vpisal v Guinnessovo knjigo rekordov, na festivalu pa je razrezal približno petmetrsko rezino, ki je pošla v trenutku.

Vsem, ki so želeli izvedeti še več, so bili na voljo kuharski šovi in številne delavnice, na katerih so svoje skrivnosti delili David Bais, Aleksander Matič iz restavracije Admiral, Tomaž Bevc iz restavracije Rizibizi, zmagovalca tekmovanja MasterChef Slovenija iz leta 2015 (Sašo

Miljušević) in leta 2017 (Sara Rutar). Na svoj račun so prišli tudi ljubitelji čokolade z delavnico Blaža Habjana »Izdelava sladkih figuric v Deželi čokolade« in delavnico 20 Chocolate »Izdelava zdrave temne čokolade doma v 15 minutah«. Privrženci zdravega življenja so se lahko udeležili delavnic veganske kuhinje: »Arašidovo-čokoladna strjenka in ostale skrivnosti veganske kuhinje« in »Jagodna strjenka in ostale skrivnosti veganske kuhinje«. Posebni kuharski šovi, delavnice in predstave so bile namenjene tudi najmlajšim.

Ljubitelji vina so se lahko udeležili vodenih degustacij vinskih kleti iz Primorske in ostalega dela Slovenije: Vinakoper (**Koper**), Vina Bordon (Dekani), Vina Montis (Montinjan), Vinska klet Hreščak (Prade), Ekološka kmetija Plahuta (Marezige), Penine Istenič (Bizeljsko), Vina Graben (Bizeljsko-Sremiški vinorodni okoliš), Medarna Kovačič (Grosuplje). Prava poslastica je bila vodena degustacija zmagovalke natečaja Sladka Istra 2017 ter predsednice Društva vinogradnikov slovenske Istre, Ingrid Mahnič. Na kratko je predstavila zgodovino vrste muškat v Istri, pa tudi način degustacije vin. Ljubitelji vina so lahko uživali v okusih vina sorte Muškat, vključno z zmagovalnim vinom Sladki muškat 2008

Poskrbljeno je bilo tudi za ljubitelje piva (vodena degustacija piva Tankr iz Kranja) in ljubitelje kokteljlov (degustacije kokteljlov Kantine Rikardo iz Portoroža). V soboto so na svoj račun so prišli tudi vsi, ki so ali še bodo v letu 2017 dopolnili 50 let. Abrahamu so nazdravili s penino Vinakoper ter se posladkali s torto slaščičarne Klasika.

In na koncu velja omeniti še zmagovalce natečaja Sladka Istra 2017: najzvirnejša sladica Istre: sladica Grahnit iz gostilne Tomi, Portorož; naj torta Sladke Istre 2017: torta Geisha iz slaščičarne Fetiche Patisserie, Ljubljana; muškat Sladke Istre 2017: Sladki muškat 2008, Kmetija Mahnič, Dragonja.

Alenka Andrejašič