**RI GASTRO –Tjedan liganja i smokava**

**23.-28.9.2014.**

RI gastro dani događaju se u četiri termina tijekom godine, s četiri sezonske gastro-teme, a sve s ciljem očuvanja tradicije prehrane naših starih i njenim vraćanjem na jelovnike domaćinstava i restorana. Organizaciju potpisuju Turistička zajednica grada Rijeke uz potporu Grada Rijeke - Odjela gradske uprave za poduzetništvo, u suradnji s ugostiteljima Rijeke i okolice.

Treće ovogodišnje izdanje posvećeno je lignjama i smokvama kao glavnom temom. Tijekom ovog gastro tjedna niz će ugostitelja, po popularnim cijenama, u svojim restoranima i konobama pripremati razna jela od ove dvije namirnice.

Nakon prvog, vrlo atraktivnog humanitarnog Gastro Cooking Showa održanog ovog ljeta, najavljen je i jesenji uz sudjelovanje još većeg broja ugostitelja koji će pokazati svoje vještine u spravljanju jela na temu liganja i smokava. Stancija Kovačići održat će gastro radionicu, sprema se stručno predavanje o vrijednostima smokve, Vintage bar je osmislio posebni koktel samo za ovu priliku, a najmlađe očekuje prigodna pričaonica i likovna radionica u Striboru te slikarska i gastro radionica slastica Dolce Bolera. Prijave na radionice su obavezne zbog ograničenog broja sudionika.

U RI gastro – Tjednu lignji i smokava sudjeluju: **Fine Dining Restaurant Kamov (Grand hotel Bonavia), Restoran Hotela Continental, Bistro La Rose, Konoba Blato 1902., Konoba Nebuloza, Kuća istarskog pršuta, Stancija Kovačići, Konoba Na kantunu, Konoba Borik, Restoran konoba Municipium, Restoran Aerosteak, Dolce Bolero, Bistro Kalorija, Restoran Molo longo i Vintage bar.**

**PROGRAM**

**23.9. Gastro Cooking Show**, Korzo, u 10.30 sati

Sudjeluju:

**Konoba Nebuloza** – tartar od jadranskih lignji / brudet od liganja s mladim grahom

**Restoran Molo longo** – domaći kraf nadjeven skutom u umaku od škampi i smokve / domaća lignja na padelu na podlozi od aromatizirane palente

**Fine Dining Restaurant Kamov** – domaći njoki u brodetu od liganja / crostata od smokava / jadranske lignje punjene s pršutom i smokvama / aromatizirana palenta / panna cotta od smokve

**Restoran Hotela Continental** – šugo od lignji s mediteranskim njokima / punjene lignje s crvenim radićem / smokve u sirupu od prošeka

**Restoran Aerosteak** – medaljoni svinjskog ombola s umakom od smokve / roastbeef na rukoli s marmeladom od smokve / kolač od smokve sa svježom skutom na čokoladnom biskvitu

**Konoba Blato 1902.** – pržene i pohane lignje s pomfrijem / polpetice od liganja / razni sitni kolači od smokava

**Dolce Bolero** – torta s mascarponeom i suhim smokvama

**Konoba Na kantunu** – jadranske lignje punjene vrganjima i frigane u tavi na maslinovom ulju

**Stancija Kovačići** – tatarski od jadranskih liganja s emulzijom od cikle i emulzijom od dinje

**Ugostiteljska škola Opatija** – hladne delicije

\*sav prihod od prodaje jela donirat će se Socijalnoj samposluzi

**23.9. Gastro radionica**, Stancija Kovačići, u 18 sati

Kuhat će se juha od bundeve, spravljati njoke sa smokvom, balancanom i vrganjima, naučiti kako se radi ragu od teletine koji izvrsno paše s domaćim njokima te pravi domaći kruh.

Cijena radionice 250,00 kn po osobi (broj polaznika ograničen, maksimalno 10 osoba). Prijave i informacije na stancija.kovacici@gmail.com ili brojeve 272 106 i 091 592 7678.

**24.9. Slikarska radionica za djecu Melite Sorole uz degustaciju slastica Dolce Bolera**, Trsatski kaštel, u 17 sati

prijave na 091 2251 973

**24.9. Smokva kraljica Kvarnera i gastro stola, stručno predavanje o vrijednostima smokve i degustacija**, Trsatski kaštel, u 17 sati

predavačica: nutricionistica i fitoterapeut Nedjeljka Jurin

**25.9.** **Promocija koktela sa smokvom kreiranog posebno za Ri gastro**, Vintage bar, Trsatski kaštel, u 18 sati

**26.9.** **Kako je smokva pokorila neprijatelja: prema legendi iz knjige „Priče o smokvi“ Katje Matković Mikuličić, likovna radionica / pričaonica za djecu od 9 do 12 godina**,Dječji odjel Stribor GKR, u 18 sati

 voditelj: Ivo Matošić, prijave u Dječjem odjelu Stribor GKR

**27.9. Dječja gastro radionica slastica**, Kavana Dolce Bolero Cont, u 17 sati

prijave na 099 474 1337

**MENU**

**FINE DINING RESTAURANT KAMOV**

Grand hotel Bonavia, Dolac 4, tel. 357 100

**Menu 70,00 kn**

Domaći njoki u brodetu od liganja

Crostata od smokava

Malvazija Laguna ili Cabernet Sauvignon Laguna 0,1 lit

**Menu 100,00 kn**

Cocktail od liganja

Jadranske lignje punjene s pršutom i smokvama

Aromatizirana palenta

Panna cotta od smokve

Malvazija Laguna ili Cabernet Sauvignon Laguna 0,1 lit

**RESTORAN HOTELA CONTINENTAL**

Šet. A. K. Miošića 1, tel. 372 008

**Menu 38,00 kn**

Frigane lignje

Krumpir salata

Pita od smokava

**Menu 90,00 kn**

Marinirani inćuni na podlošku od rige

Mediteranski njoki sa šugom od liganja

Sezonska salata

Semifreddo od smokava

**Menu 160,00 kn**

Riblja juha

Krčke šurlice sa šugom od liganja

Punjene kvarnerske lignje s kozicama i suhim smokvama

Palenta s mediteranskim travama

Smokva u sirupu od prošeka

**BISTRO LA ROSE**

Andrije Medulića 8, tel. 315 504

**Menu 71,00 kn**

Salata od liganja s bobom i slanutkom

Brodet od liganja s palentom

Smokve u prošeku s ružmarinom

**Menu 90,00 kn**

Salata od liganja s bobom i slanutkom

Punjene lignje s mozzarellom i pršutom

Panna cotta sa svježim smokvama

Rižoto od liganja 45,00 nn

**KONOBA BLATO 1902.**

Titov trg 8c, tel. 336 970

Pržene lignje i prilog (blitva, krumpir salata, pomfrit i sl.) 35,00 kn

Brudet od lignji s palentom 35,00 kn

Rižot od liganja, salata i kolač od smokava 40,00 kn

Lignje na žaru, prilog i kolač od smokava 50,00 kn

Ražnjići od lignji i povrća i kolač od smokava 50,00 kn Brudet od lignji i miješane ribe s palentom i kolač od smokava 50,00 kn

Lignje punjene s krakovima i rižom, prilog i kolač od smokava 60,00 kn

Lignje punjene sirom, prilog i kolač od smokava 65,00 kn

Lignje punjene pršutom i sirom, prilog i kolač od smokava 70,00 kn

Lignje punjene kozicama, prilog i kolač od smokava 75,00 kn

Jadranske lignje na žaru, prilog i kolač od smokava 90,00 kn

Jadranske lignje i razno povrće pečeno u rolu, salata i

kolač od smokava 100,00 kn

Jadranske lignje punjene kozicama, prilog i kolač od smokava 120,00 kn

Razni kolači od smokava / kom 10,00 kn

Sitni kolači od smokava / kg 100,00 kn

**KONOBA NEBULOZA**

Titov trg 2b, tel. 374 501

**Menu 180,00 kn**

Tartar od jadranskih liganja
Punjene jadranske lignje sa kozicama i tikvicama, krumpir salata s divljim biljem
Semifreddo od lavande sa suhim smokvama u vinu i medu

**KUĆA ISTARSKOG PRŠUTA**

Riva Boduli 3, tel. 211 129

Ručno rezani istarski pršut sa svježim smokvama i čipsom

od paškog sira  55,00 kn

Ledena torta od smokava i skute 20,00 kn

**KONOBA NA KANTUNU**

Demetrova 2, tel. 313 271

**Menu 105,00 kn**

Krem juha od vrganja      20,00 kn

Frigane lignje u tavi na maslinovom ulju sa zapečenim

mladim krumpirom, mahunama i cherry pomidorima  70,00 kn

Svježa smokva u sladoledu od vanilije  sa grančicom

ribizle i medom       15,00 kn

**KONOBA BORIK**

Šetalište 13. divizije 86, tel. 458 526

**Menu 60,00 kn**

Jadranske lignje u crnilu od sipe, na kremi od krumpira i čaša vina

ili

Lignje punjene blitvom i ricottom i čaša vina

**RESTORAN KONOBA MUNICIPIUM**

Trg Riječke rezolucije 5, tel. 321 000

Marinada od liganja

Brodet od liganja s palentom

Pita od smokava
Čaša malvazije Cattunar

**RESTORAN AEROSTEAK**

Soboli 35, Čavli, tel. 250 193

**Menu 120,00-180,00 kn**

Medaljoni od svinjskog ombola s umakom od smokve

Roastbeef na rukoli s marmeladom od smokve

Kolač od smokve sa svježom skutom na čokoladnom biskvitu

Juneći beefsteak u umaku od smokve uz prilog palentu kompiricu

**DOLCE BOLERO**

Bazarigov prolaz 2, tel. 371 350

Smokvenjak (sušene smokve s domaćom rakijom i orahom)

Torta od mascarponea i suhih mokvi

Pita sa smokvama, orasima i grožđicama

Crostata s mascarponeom, bademom i karameliziranim smokvama

**RESTORAN MOLO LONGO**

Riječki lukobran, tel. 301 917

Salata od hobotnice, kozica i kapara, Carpaccio od jadranske lignje i tune na crnom kruhu
Krem juha od grdobine i vongola
Domaće šurlice u umaku od škampi, vrganja i pjenušca
Jadranske lignje "Molo longo"
Crne palačinke nadjevene šumskim voćem, lagani umak od vanilije i flambirana smokva

**BISTRO KALORIJA**

Joakima Rakovca 2a, tel. 219 183

Morska pizza s podlogom od rajčice i mozzarele i crnim umakom od sipa, nasjeckanim dalmatinskim bobom, prekriveno karpaciom od hobotnice, pečeno pod pekom u krušnoj peći

Torta od  kozjeg sira i smokava

**STANCIJA KOVAČIĆI**

Rukavac 51, Matulji, tel. 272 106

**Menu 160,00 kn**

Domaća pašteta od jetrice s marmeladom od luka

Domaći njoki punjeni smokvom, balancanom i vrganjima u umaku od telećeg ragua

Teleći file u umaku od prošeka i domaće marmelade sa smokvama

Desert

**VINTAGE BAR**

Trsatski kaštel, Petra Zrinskog b.b, tel. 091 33 22 232

Koktel sa smokvom (kreiran posebno za Ri gastro)