

Split: Inaugurado el festival Taste the Mediterranean



MAJA RESTOVIĆ - 5 de octubre 2023.

¡El festival Taste the Mediterranean está oficialmente abierto! Pruebe las cenas de los mejores chefs nacionales y extranjeros de jueves a sábado en hasta 13 restaurantes en Split.

Además de la cena a cargo de los mejores chefs del mundo, los mejores restaurantes de Split prepararán diariamente cenas de cuatro platos y menús especiales para el festival, mientras que durante el día se llevarán a cabo conferencias magistrales y paneles sobre gastronomía y turismo.

La mejor chef del mundo, Leonor Espinosa, hizo bailar anoche a los invitados en la pesquería de Split, durante la cena de bienvenida a los participantes y socios del 11º festival internacional Taste the Mediterranean, el festival de cocina mediterránea más prestigioso de Croacia. La cantante Mar Botero de Colombia, país invitado del festival de este año, brindó un ambiente musical único. Durante la velada, la chef colombiana Espinosa disfrutó de especialidades tradicionales dálmatas como el skradin orzot, el bacalao y el paté de pescado, que se combinaron con los mejores vinos de Belje y Festigia, cuya presentación estuvo a cargo del sumiller Daniel Čečavac y la cena finalizó con una selección de los mejores quesos President. Para Leonor fue una buena introducción a la cena exclusiva que preparará con su equipo de chefs en el restaurante del hotel histórico Martinis Marchi en la isla de Šolta. La cena en la peškarija fue preparada por el famoso chef y restaurador de Split, Zlatko Marinović Nošromo, y su nieto Stipe.

El festival se inauguró oficialmente hoy en el hotel Ambador de Split, donde los chefs y los medios de comunicación fueron recibidos por la directora del festival, Ingrid Badurina Danielsson, la jefa del servicio para el desarrollo de la ciudad de Split, Antonija Eremut Erceg y Tonči Glavina, secretario de Estado del Ministerio de Turismo y Deportes. Luego de la inauguración, la belleza y los productos de Colombia fueron presentados por Su

Excelencia Laura Gil Savastano, Embajadora de Colombia en Austria y embajadora no residente nombrada en Croacia.

La gastronomía es una parte indispensable de la tradición y del patrimonio cultural, que proporciona al turista una verdadera experiencia del destino y se convierte en un elemento clave de la oferta turística. Por eso, en la oferta gastronómica croata, nos esforzamos por mostrar la riqueza y diversidad del patrimonio culinario croata a través de ingredientes locales, sabores auténticos y mediante una interpretación honesta y apasionada. La importancia de la gastronomía y la enología para la oferta turística croata en general y la competitividad del turismo croata también se reconoce en la nueva Estrategia para el desarrollo del turismo sostenible hasta 2030, en la que nos centramos en fomentar la excelencia en la gastronomía con el objetivo de crear un entorno de calidad. Felicitaciones a los organizadores de este undécimo festival internacional consecutivo, concluyó Tonči Glavina, secretario de Estado del Ministerio de Turismo y Deportes.

La edición de este año del festival Taste the Mediterranean, del 4 al 8 de octubre, también en Split, reúne a más de 30 grandes chefs de Francia, Italia, Japón, Grecia, Serbia y Croacia, todos galardonados con estrellas Michelin, gorras Gault&Millau y otros importantes premios culinarios. Durante los cuatro días del festival, todos los visitantes son bienvenidos en hasta 13 restaurantes anfitriones en Split: Artičok, Corto Maltese, Dujkin dvor, Dvor, Kadena, Martinis Marchi, Méditerranée-Hotel Ambador, Noštro, Pandora Greenbox, Pinku Fish&Wine, Zoi, Zora. Además de los chefs extranjeros, en los restaurantes de Split también cocinan chefs de otras regiones croatas: Vesna Miletić, del Tač de Zagreb, Marijo Curić, chef del año de Gault&Millau Croacia, del 360 de Dubrovnik, y Nenad Kukurin, chef de nueva cocina tradicional de Gault&Millau Hrvatska, representante de la oficina de turismo de Kvarner. Las cenas se reservan directamente en los restaurantes, cuya información se puede encontrar en la web oficial del festival.

El festival apuesta por la excelencia culinaria y enriquece la oferta gastronómica y turística fuera de la temporada principal. Se trata de un evento que deberíamos celebrar en Split y que está en consonancia con los determinantes estratégicos del desarrollo turístico en todos los niveles. Creo que el espíritu de nuestra ciudad permanecerá en los chefs de renombre mundial mucho después de su partida, así como el conocimiento y las habilidades, así como las texturas y sabores de los mejores platos, permanecerán con los participantes del festival. Colombia es país invitado del Festival de este año, por lo que tenemos el honor de acoger y conocer regiones y personas más allá del Mediterráneo a través de la comida. Felicitaciones a los organizadores y restauradores de Split que participan en este magnífico evento, que también marca el comienzo de Štorija o'spiza, es decir, el mes de la gastronomía en Split., afirmó Antonija Eremut Erceg, jefa del Servicio para el Desarrollo de la ciudad de Split.

Durante el día, en el marco del festival, podrá participar en clases magistrales de los mejores chefs bajo los auspicios del socio premium del festival, Tommy, en la escuela de restauración Oliva Allegra y en paneles sobre gastronomía y turismo en las instalaciones de la Cámara de Comercio de Croacia en Split. Cámara del Condado. Podéis encontrar información detallada sobre la programación diaria, así como de todas las cenas, en la web oficial del festival.

Artículo traducido y extraído de: <https://www.radiodalmacija.hr/split-otvoren-festival-taste-the-mediterranean/>