

UZ SOVINJSKO POLJE, POZNATI UGOSTITELJ NEVIO SIROTIĆ POKUŠAVA
 I SVETI IVAN UVRSTITI NA ISTARSKU GASTRONOMSKU KARTU

Kvaliteta je jedini recept da bi lokal radio

Dok u restoranu Toklarija 70 posto gostiju čine Amerikanci, kojima je doći u Europu i ručati u ambijentu stare uljare s kraja 14. pravi vrhunac, Neviu je u Konobu Sveti Ivan zamisao privući goste s riječkog područja, iz Italije i Austrije

Piše **Gordana ČALIC SVERKO**

Restoran Toklarija u Sovinjskom Polju vlasnik i poznati chef Nevio Sirotić uvrstio je na gastronomsku kartu vrhunske gastronomije, a sada pokušava, doduše jednim posve drugačijim pristupom, razvijati gastronomiju u Konobi Sveti Ivan u istoimenom mjestu na Bužeštini, koju je nedavno uzeo u zakup s ciljem da bude cjenovno pristupačnija gostima.

Isti način kuhanja

- Toklarija je trenutno zatvorena i otvara se u ožujku. Važno je uvijek najaviti dolazak u Sovinjsko Polje zbog ograničenog broja mjesta. Već primam najave, tako je svibanj poprilično dobro popunjen i nastavljam s istim načinom rada s time da bi u Toklariji i dalje radio na vrhunskoj gastronomiji i podignuo je za jednu stepenicu više, dok bi Konoba Sveti Ivan bila pristupačnija gostima, reći će Nevio i dodati da su to različiti tipovi ugostiteljstva, ali je isti način pripreme hrane. Kvaliteta je jedini recept da bi lokal radio.

- Način kuhanja je potpuno isti u smislu pripreme namirnica na laganim temperaturama. Konačno, višesatna lagana termička obrada karakteristična je za klasičnu istarsku kuhinju. Za pripremu jedne maneštre treba pet do sedam sati. Meso se peče u komadu, teletinu, odojka, sve pripremam u teći na laganim temperaturama, pet do sedam sati. Rekao bi da smo u Sveti Ivan prenijeli način kuhanja iz Toklarije iz devedesetih



Nevio Sirotić

godina prošlog stoljeća, kao i da je u Toklariji ulaz namirnica drugačiji. Primjere u Toklariji nabavljam odojka teškog između 3 i 5 kilograma čija je cijena sto eura, dok za Sveti Ivan također kupujem kvalitetnog odojka, ali od 15 kilograma, kaže Nevio.

U Toklariji se dnevno nudi određeni meni, obično od pet sljedova. Dok su u Toklariji 70 posto gostiju Amerikanci, kojima je

doći u Europu i ručati u ambijentu stare uljare koja datira s kraja 14., početka 15. stoljeća, pravi vrhunac, Neviu je u Sveti Ivan zamisao privući goste s riječkog područja, iz Italije i Austrije.

- Prvih mjesec dana rada u Konobi Sveti Ivan, i to u siječnju koji je poslovično loš mjesec pokazao se uspješnim. Dogodilo nam se čak da smo u jednom danu ostali bez

“Pokušavam se držati stare istarske kuhinje, starih recepta i sezonskih namirnica.”
Nevio Sirotić

svih zaliha hrane jer nismo očekivali takvu gužvu. Pokušavam se držati stare istarske kuhinje, starih recepta i sezonskih namirnica. Prenio sam i neka jela iz Toklarije kao što su ravioli. Svaki dan pečem svježi kruh tako da se ništa ne prepušta slučaju.

Carpaccio od vrganja

- U ponudi su maneštra s bijelim kukuruzom, carpaccio od vrganja, rezanci sa crnim i bijelim tartufima, fuži sa gulašom od divljači, pljukanci sa kokošjim gulašom, domaći ravioli sa pršutom i sirom, mesa u teći, ombolo, kobasice, peka, vjerojatno ću u budućnost u ponudu uvrstiti i jela od boškarina, najaviti će Nevio.

- U “Toklariji” baznu vinsku ponudu čine vina Roxanich jer smatram da najbolje prate istarsku kuhinju. Nekad su se u Istri radila odležana vina, oni su taj stari način prenijeli u današnje uvjete i napravili vrhunska vina, reći će Nevio. Njegova gastro vizija uklapa se u turistička nastojanja da se Istra nametne kao prepoznatljiva, konkurentna i kvalitetna lifestyle destinacija.



Konoba Sveti Ivan