

Deveti Zlati tartuf v Istri



Foto: Gorazd Šišnik

Svoja vina je predstavil **Marjan Simčič**, kuharske mojstrovine pa je ustvaril **Luigi Ciciriello** (desno).

Hrvaška Istra že deveto leto zapored na prireditvi Zlati tartuf gosti močno mednarodno enogastronomsko zasedbo. Tudi tokrat so se v boju za nagrado zlati tartuf pomerile priznane restavracije iz štirih držav, Hiša Franko iz Slovenije, La Madonnina del pescatore iz Italije, istrski San Roco in iz Belgije znana bruseljska restavracija Truffe noire. Žirija je bila pred težko nalogo, saj so bile med rezultati le minimalne razlike in so na koncu za zmagovalce razglasili prav vse, kar je na tako visoki ravni kulinarike tudi najbolj pravično. Je pa bilo iz mnogih ust slišati, da je bil krožnik Ane Roš iz Hiše Franko zvezdnik večera.

Dan prej je bila v restavraciji Zigante v Livadah imenitna večerja v izvedbi Luigija Ciciriella, kuharja z dvema Michelinovimi zvezdicami, in priznanega slovenskega vinogradnika Marjana Simčiča. Prvi je navdušil z izjemno elegantnimi krožniki vrhunskih sestavin in kreativno perfekcionistično izvedbo. Stoječe ovacije pa je poznavalska družba namenila prav Marjanu Simčiču, ki je s svojimi vini dokazal, da sodi v sam vrh svetovnih vinogradnikov. Pravi šok je prišel iz trilitrške steklenice rdečega teodorja letnika 2000, za katerega so mnogi menili, da je prava mojstrovina.