

Fešta od supe

BRTONIGLA - Osnovni recept je jednostavan: u bukaletu ide litra crnog vina, feta ili dvije prepečenog kruha, nekoliko žlica šećera, žlica ulja i malo papra. To je istrijska supa, a tko je najbolje spravlja, ima li nekih majstorskih tajni u izboru vina, kruha, ulja, količini šećera i papra... možda će se doznati večeras u brtoniškoj gostionici Astarea. U pripremanju supe nadmetat će se pet ekipa: Općina Svetvinčeat, agroturizam Tikel iz Rakotula, ugostiteljski obrt MaDaLu iz Vabriga, Turističko ugostiteljska škola Antona Štifanića iz Poreča i Velo kafe iz Labina.

Želja je pokretača, a iza ove priče stoji neumorni istar-

ski "enogastropopularizator" Drago Orlić, uz organizacijsku potporu Turističke zajednice Istarske županije, sačuvati ovu tradicionalnu istarsku pijaču od konkurencije, koja - kao i kad je riječ o teranu ili pršutu dolazi iz slovenskog susjedstva - te više je promovirati na enogastronomskoj karti Istre. U odlučivanju o najboljoj supi važnu će ulogu večeras imati stručni žiri sa zvučnim vinskim i kulinarским imenima, kao što su: Dušan Černjul, Svetlana Celijska, Nikola Benvenuti i Franko Lukež, te u ime domaćina brtoniški načelnik Dorijano Labinjan, a Fešta od supe počinje u 19 sati.

G. P.

N. LAZAREVIĆ

