

Priča o Argeti Exclusive - kako je postala pojam za kulinarsku izvrsnost

Argeta Exclusive oduševljava posljednjih deset godina. U tom je razdoblju predstavila 11 ekskluzivnih gurmanskih okusa koji su nastali u suradnji s vrhunskim domaćim i inozemnim chefovima. Argeta Exclusive svoj će jubilej proslaviti posebnim poklonom za ljubitelje vrhunske gastronomije, ali i osnivanjem Argeta Exclusive Academy. O svemu tome, a naročito o kulinarskoj izvrsnosti, bilo je riječi na proslavi jubileja kojom su sve Argeta Exclusive priče povezane u cjelinu

Priča o Argeti Exclusive, prestižnoj liniji brenda Argeta, počela je u ljeto 2009. godine s prvom Argeta Exclusive paštetom od divljači, nakon koje je uslijedilo 10 različitih premium okusa u raznim izdanjima, a s ciljem približavanja vrhunske kuhinje svima koji cijene kvalitetu sastojaka, odlično balansirane okuse te se rado prepuštaju gurmanskim užicima. Neke od izvanrednih priča okusa u harmoniji bile su plod razmišljanja i praktičnog rada najboljih kuhara omiljenih lokalnih restorana kao što su Teo Fernetich (restoran San Rocco), Tomaž Kavčič (Gostionica pri Lojzetu), Alessandro Gavagna (La Subida), Nikola Tadijanović (restoran Stari Kaštel), Janez Bratovž (restoran JB) i Luke Košir (gostionica Grič).

Enzo Smrekar, potpredsjednik skupine Atlantic grupe za Delikatesne namaze, Donat MG i internacionalizaciju, kao i idejni začetnik Argete Exclusive istaknuo je: »Argeta Exclusive ima za cilj otkriti nove horizonte kulinarskih užitaka i prenijeti ih svima koji znaju cijeniti okus kvalitete i mislim da je u proteklih deset godina Argeta Exclusive to i postigla. Uvijek je i dalje će nuditi najbolje, a uz pomoć ekskluzivnih okusa vrhunske kuhinje svaki kušanje pretvara u nešto posebno. Posebnu zahvalu zaslužuju svi kuharski majstori koji su nam omogućili ta očaravajuća okusna iskustva, ali i sviiskusni stručnjaci iz Argete.

U povodu okruglog jubileja, Argeta Exclusive će oživjeti dva ranija izdanja i ujediniti ih u ograničenom dvostrukom pakiranju pašteta. Tako ćemo ponovnu uživati u okusu brancina s kruškama i medom u Argeti à la Stari Kaštel koji potpisuje chef Nikola Tadijanović te u kombinaciji profinjenog okusa jetrene paštete, kandirane naranče i konjaka Argeta Exclusive à la JB koju je osmislio čuveni chef Janez Bratovž.

Argeta Exclusive svoj okrugli jubilej slavi pogleda uprta u budućnost koju kroje mlade

nade. Tako je povodom desete godišnjice branda Argeta Exclusive predstavljen dugoročan i društveno odgovoran projekt - Argeta Exclusive Academy. U godinama koje dolaze Argeta Exclusive će, u suradnji s najboljim gastronomskim školama u Sloveniji i Hrvatskoj, podržati dva mlada kuharska talenta te tako pridonijeti razvoju kvalitetnih kuhara na slovenskom i hrvatskom tlu. Polaznici prve Argeta Akademije su Jaka Martinčič iz Biotehničkog obrazovnog centra Ljubljana (BIC) i Ana Mucić sa zagrebačkog Visokog učilišta ASPIRA. Oba studenta gastronomije imat će priliku usavršavati svoje kuharske vještine s pet kuhara koji su dosad stvorili Argetu Exclusive. Izravnim pogledom u kuhinje najboljih, mladi će talenti nesumnjivo steći odlične temelje za svoju buduću uspješnu kuharsku karijeru.

"Suradnja s Atlantic Grupom u projektu Argeta Exclusive Academy od iznimne je važnosti za BIC Ljubljana, predstavlja odgovornost, ali priznanje za dobar rad i suradnju. Argeta Akademija pružit će mladima dodatna stručna znanja i učenje od najboljih u svijetu gastronomije, saznanja o različitim karijernim opcijama, njihov profesionalni rast, što će posljedično utjecati na stvaranje kvalitetnih kuhara. Ponosni smo što je i naš student Jaka dio ove priče", istaknula je Teja Vidrih, ravnateljica Biotehničkog obrazovnog centra Ljubljana.

Argeta Exclusive proslavila je desetljeće izvrsnosti jedinstvenim kulinarskim tetošenjem u restoranu Tri lučke Krškog. Na događanju su kuhari Teo Fernetich (restoran San Rocco), Nikola Tadijanović (restoran Stari Kaštel), Janez Bratovž (restoran JB) i Luka Košir (gostionica Grič) pružili gostima jedinstvenu priliku istraživanja novih gurmanskih obzora jelima nadahnutim njihovim prošlim kreacijama Argete Exclusive. Svaki se kuhar predstavio vlastitom interpretacijom lokalnih sastojaka, a posljednji koraka ovog kulinarskog putovanja ostvario je bio je Dejan Mastnak, kuhar u restoranu Tri lučke. Goste su kroz divne kulinarske zgode sigurno vodili Iva Šulentić i David Urankar, a ekskluzivni ugođaj svojom je glazbom pružio Tomi Purich Trio.

Tanjur Janeza Bratovža, sirova tuna s avokadom, pjena od naranče s đumbirom i prženom nori algom

Tanjur Luke Košira, kupus s lješnjacima i ikrom od pastrve

Tanjur Nikole Tadijanovića, file brancina s kremom od cvjetače, misom i bukovačama

Tanjur Tea Ferneticha, capello di prete istrskog boškarina s pomidore salsom