

Euro-Toques arriva in Croazia con una cena a “Quattro Mani”

scritto da Gabriele Pasca | 02/10/2023



A Zagabria la cucina italiana incontra quella croata grazie a Enrico Derflinger ed Euro-Toques. Un evento di collaborazione tra chef, ingredienti autentici e nuove sperimentazioni gastronomiche

Al **Double Tree Hilton di Zagabria**, due maestri della cucina si sono uniti per una serata di degustazione davvero particolare. Lo chef italiano **Enrico Derflinger**, noto per essere stato a lungo chef della Casa Reale inglese, ha collaborato con **Marinko Topalovic**, chef del ristorante Oxbo, per l'evento “**Quattro Mani**”, una fusione innovativa tra cucina italiana e croata.

Quattro Mani a Zagabri: il menu della serata

«Il cibo è un linguaggio universale che abbina persone, un modo di condividere e celebrare le nostre diverse culture. - dice **Chef Derflinger** - Sono stato onorato di portare i sapori autentici dell'Italia in Croazia e di condividere questa esperienza

culinaria con gli ospiti del Double Tree Hilton di Zagabria. È stata una serata all'insegna della scoperta delle tradizioni gastronomiche italiane».



Gli chef Derflingher e Topanovic all'opera (Foto © Ufficio stampa).

Un esempio di questo incontro di sapori si è visto già dall'antipasto, dove la *Wagyu beef tartar* è stata abbinata al "kajmak", tipico della cucina balcanica. La portata è stata abbinata al vino **Al Carmine Inferno Riserva DOCG 2016**, proveniente dall'Azienda Agricola Caven Camuna.

Il primo piatto ha portato sul tavolo un riso Carnaroli, abbinato al **Gorgonzola Dop di Bassi Gran Vittoria** e arricchito da tartufo nero Urbani Tartufi e zafferano in stimmi. A accompagnare il piatto, l'**Alta Langa DOCG Blanc de Blanc 2017** di Giulio Cocchi Spumanti.

A seguire, un secondo a base di *spigola, cotta al forno all'acqua pazza, arricchita da capperi di Pantelleria e olive taggiasche*. Il vino scelto per questo piatto è stato il **Cerasum Rosè Alpi Retiche I.G.T. 2021**, sempre dell'Azienda Agricola Caven Camuna.

Portata successiva uno *steak di ribeye stagionato per 45 giorni*, accompagnato da **ravioli fritti ripieni di porcini e sugo di carne**. Il tutto è stato abbinato al **Barolo DOCG Scarrone 2015** di Bava Vini.

Prima della conclusione, i commensali hanno potuto assaporare una *crema al limone*, realizzata con limoni biologici femminiello di Amalfi, preparando il palato al dessert finale: delle *praline al cioccolato*.

L'evento, promosso e coordinato da Irena Vergani dell'azienda ILV, ha visto la presenza di personalità d'eccezione del mondo istituzionale, tra cui l'ambasciatore italiano in Croazia, **Dott. Pierfrancesco Sacco**, e il Ministro del Turismo e dello Sport della Repubblica di Croazia, **Nikolina Brnjac**, che hanno elogiato l'importanza di tali occasioni culturali che promuovono l'amicizia tra nazioni attraverso il linguaggio universale del cibo.



La sala del Double Tree Hilton di Zagabria (Foto © Ufficio stampa).

Euro-Toques Croazia

Oltre all'esperienza di degustazione, la serata è stata anche l'occasione per **presentare Euro-Toques Croazia**, un'estensione dell'associazione europea di chef [Euro-Toques](#), che si dedica alla promozione delle tradizioni culinarie e degli ingredienti di alta qualità.

Sotto la guida di Derflingher, l'associazione si prefigge l'obiettivo di valorizzare le tradizioni culinarie sia italiane che croate, e ha già pianificato una serie di eventi per i prossimi mesi.

«Questo è solo l'inizio di un'entusiasmante collaborazione tra Euro-Toques e la Croazia, - ha concluso Derflingher. - Sono fiero di lavorare a stretto contatto con i talentuosi chef e appassionati di cucina per creare una piattaforma di scambio culturale e culinario. Il Made in Italy e la cultura gastronomica croata si uniranno in un viaggio straordinario.»