

Brtonigla poziva na hedonizam i zdrav način života

Kategorija: ISTRAAžurirano: Subota, 09 Veljača 2019 09:45

Objavljeno: Subota, 09 Veljača 2019 09:45

#BRTONIGLA ADVENTURE TREK I CHOCO & WINE FEST, 16. i 17. VELJAČE#

Brtonigla će i ove godine spojiti nespojivo - ogromne količine čokolade i vina suočit će se sa stotinama ljubitelja zdravog načina života i rekreacije.

Naime, 16. i 17. veljače održat će se 9. Brtonigla Adventure trek i 7. Choco & Wine fest.

Prvog dana manifestacije stotine prijavljenih iz nekoliko zemalja stavit će na kušnju svoju izdržljivost i orijentacijske sposobnosti u tri treking utrke različitog intenziteta. Riječ o FUN & RUN utrci od 11 km, CHALLENGER koja broji 23km i najzahtjevnijoj ULTRA, čija dužina staze dostiže 45km.

I dok prve dvije kreću i završavaju u Brtonigli, ULTRA kreće sa, za sada tajnog polazišta, a za cilj ima isto odredište kao i ostale utrke, gdje u subotu ravno u podne započinje festival čokolade i vina.

Veliki broj izlagača nudit će čokoladne delicije i ostale čokoladne proizvode (likere, kozmetiku...), a mjesta će biti i za čokoladne radionice, prezentacije, izrade skulptura i još mnogo toga.

Da je cijeli događaj na visokom nivou dokazuje i prisustvo Georgette Yvette Ponté koja je završila Akademiju likovnih umjetnosti u Zagrebu, smjer kiparstvo, te Marine Prijatelj dizajnerice čokolade i čokoladnih okusa i Klare Rabensaifner Miljević koja je završila Aranžersko - scenografski dizajn i Akademiju primijenjenih umjetnosti u Rijeci.

Umjetnice će prisutnima ponuditi nezaboravno iskustvo u izradi skulptura i slika od čokolade, te održati zanimljive prezentacije i degustacije. Važnu ulogu imat će i VR Choco Art koji će objasniti nove principe i prirodne načine proizvodnje čokolade.

Kao i svake godine svojim prisustvom uveličat će manifestaciju Villa Soši koja će pripremiti „istarski bucolaj“ s čokoladom te čokoladne muffine i ispričati nam štošta zanimljivoga o slasticama. No, osim struke, slatke delicije moći će izrađivati svi koji budu htjeli. Naime, pozivaju se svi zainteresirani da se jave u turističku zajednicu Brtonigle kako bi se besplatno uključili u Choco radionicu: „izrada Truffles četiri zemlje & Praline“.

I dok će odrasli moći, uz sve navedeno, uživati i u „dobroj kapljici vina“ raznih lokalnih vinara, najmlađi će uživati u Lino Choco Showu, uz prisustvo Lino maskote.

Organizator manifestacije je u vrlo sadržajni program uspio uvrstiti i popodnevnu subotnju glazbenu poslasticu uz duo Little Whisper tako da svatko će moći naći nešto za sebe na nadolazećim manifestacijama.

Croatian Choco Concept arteam čine velike obožavateljice čokolade i umjetnosti

Marina Prijatelj, dizajnerica čokolade i čokoladnih okusa. Osim u enogastro istraživanjima, čokoladu (uvijek samo vrhunsku) koristi i za istraživanje, interpretaciju i popularizaciju kulturne

Brtonigla poziva na hedonizam i zdrav način života

Kategorija: ISTRAAžurirano: Subota, 09 Veljača 2019 09:45

Objavljeno: Subota, 09 Veljača 2019 09:45

baštine i znanosti, u umjetnosti, ekologiji i zaštiti prirode, dog and cat friendly aktivnostima te podizanju kvalitete usluga u turizmu.

Obožava Istru, njene pejzaže, vina i gastronomiju. Autorica je Croatian Choco Concept projekta. Neki od njenih najzanimljivijih autorskih radova/programa su: Čokolada Bašćanska ploča, Molekularne čokolade (u suradnji s dr. Ljiljanom Fruk), Čokoladne Priče Opatijske Rivijere, Čokolada & tartufi, Čokolada & vino ..

Najnoviji projekt koji potpisuje je projekt **4 čokolade o 4 zemlje** u suradnji s TZ Brtonigla.

Georgette Yvette Ponté, završila je Akademiju likovnih umjetnosti u Zagrebu, smjer kiparstvo. Dobitnica je više međunarodnih nagrada. Sudjelovala je u više skupnih izložbi, te dvije samostalne. U svom radu ima 3 javne skulpture, sudjeluje u umjetničkim kolonijama. Gotovo od samog početka nezamjenjiv je dio CCC arteaama gdje, uz konzultacije, realizira praline i čokoladne predmete u prava jestiva umjetnička djela i izrađuje autorske skulpture i instalacije od čokolade.

Osim što se ostvarila kao uspješna umjetnica, Georgette radi kao model i usavršava se u plesanju argentinskog tanga.

Za sebe kaže da se u pauzama posla najradije odmara uz ogromnu količinu crne čokolade.

Klara Rabensaifner Miljević završila je Aranžersko - scenografski dizajn te Akademiju primijenjenih umjetnosti, oboje u Rijeci, kao likovni pedagog. Po stažu je najmlađi član Croatian Choco Concept arteaama. Svojim slikarskim i kaligrafskim umijećem, kao i umjetničkim intervencijama u čokoladi, donijela je CCC projektu novu dimenziju svježine i kreativnosti.

Kada ne slika čokoladom, bavi se različitim kreativnim smjerovima: slikarstvom, izradom dekoracija i instalacija od prirodnih materijala, ručnim ispisom promo plakata, izradom kostima i scenografije ...

Njen radni moto je stvoriti unikatni proizvod i veseli poklon koji će nekom uljepšati dan.

(ST/iPress)

Brtonigla poziva na hedonizam i zdrav način života

Kategorija: ISTRAAžurirano: Subota, 09 Veljača 2019 09:45

Objavljeno: Subota, 09 Veljača 2019 09:45



Brtonigla poziva na hedonizam i zdrav način života

Kategorija: ISTRAAžurirano: Subota, 09 Veljača 2019 09:45

Objavljeno: Subota, 09 Veljača 2019 09:45



Brtonigla poziva na hedonizam i zdrav način života

Kategorija: ISTRAAžurirano: Subota, 09 Veljača 2019 09:45

Objavljeno: Subota, 09 Veljača 2019 09:45



Brtonigla poziva na hedonizam i zdrav način života

Kategorija: ISTRAAžurirano: Subota, 09 Veljača 2019 09:45

Objavljeno: Subota, 09 Veljača 2019 09:45



Brtonigla-Verteneglio 16. - 17. 02. 2019.

Subota - Sabato 16.02. 12.00 – 20.00 h

12:00 - 18:00 Čokoladna skulptura: Istarski kašun - Georgetta Yvette Poral
Soufflé di cioccolato: la dolce italiana

12:00 – 15:00 Unjensoni i čokolada: Istarske „česti banje“
i česti vinski čokolade - Klara Babarovič Miljević
Ate e cioccolato: degrassi con il cioccolato „quattro semi“

14:00 Lino Muffin istarski: obava za djecu / intrattenimento per bambini

15:00 – 16:00 Truffe: česti senje, česti čokolade o česti senje,
autor: Marina Pjanić, presentata i degustata
- Klara Babarovič Miljević & Filip Vidanaj
Truffe quattro semi: presentazione del progetto delle quattro cioccolate
quattro semi e degustazione

16:30 – 18:00 Choco sedonico: gnodi „Truffe česti senje & praline“ - Marina Pjanić
Laboratorio: „Truffe quattro semi & praline“
Operativni test sedonice su sedonici, porcija prava su integrirane gornje
česti kortezne, kulinarski i podučni timovi
Nunzio Istrate di presentati al momento di degustare la registrazione all
interim-triali: Istarski čokoladni, vinski, česti senje i Unjensoni

Zabava – Intrattenimento: Little Whisper

Nedjelja - Domenica 17.02. 12.00 – 19.00 h

12:00 – 16:00 Čokoladna skulptura: Istarski kašun - Georgetta Yvette Poral-
cavričak skulptura su degustaciji „Truffe česti senje“
Soufflé di cioccolato: la dolce italiana - completamento della soufflé e
degustazione del „Truffe quattro semi“

13:00 Lino Choco: Soufflé zabava za djecu / intrattenimento per bambini

14:00 Mla Sola - Istarski bućili i čokoladom / „čambelle Istarske“ al cioccolato

16:00 Viti Choco Art „Grand ore“ - noni principi u probodnji
kvalitete čokolade / selezione dei migliori cacao
„Bean to bar“: prirodni način proizvodnje čokolade /
produzione della fava di cacao fino alla bontà



BRTONIGLA

