



FIUMARE

Kvarnerski festival mora



FIUMARE GASTRO

Fiumare Gastro najukusniji je dio Kvarnerskog festivala mora i pomorske tradicije Fiumare koji savršeno zaokružuje ovu zanimljivu manifestaciju u retro stilu za vrijeme koje se Rijeka vraća 100 godina u prošlost kad je prostor uz Mrtvi kanal bio mjesto svakodnevnog intenzivnog trgovačkog prometa.

Kako bi posjetitelji u festivalu mogli uživati svim osjetilima, legendarni riječki riblji restorani Feral, Fiume, Mornar i Na Kantunu, koji se redom nalaze uz sam kanal ili u neposrednoj blizini, ovom su prigodom istaknuli po jedno od svojih najpopularnijih jela na bazi morskih plodova koje će svakodnevno pripremati za sve one željne dobrog zalogaja.

Mnogi će se složiti da ne postoji ništa bolje od svježeg morskog tanjura, pogotovo uz nezaobilaznu čašu jednog od odličnih kvarnerskih vina, a sorta koju riječki ugostitelji ovom prilikom preporučuju je vrbnička žlahtina.

Upravo je povezivanje pomorske i trgovačke tradicije prošlosti s današnjicom posebnost Festivala Fiumare stoga će ručak nadomak luke i tržnice pripremljen od dnevnog „ulova“ s riječke ribarnice biti idealna pauza od bogatih programa koji nas očekuju na njegovom ovogodišnjem izdanju.

Počastite svoje nepce neodoljivim okusima mora, sljubite ga s odabranim kvarnerskim vinom i u autohtonom ambijentu doživite riječku tradiciju na najljepši način.

ODABRANA PONUDA JELA FIUMARE GASTRO



KONOBA FERAL - počinje s radom još 1965. kao pretežito riblji restoran te je od prvog dana prepoznat po svojim svježim i ukusnim morskim jelima. To i danas opravdava među svojim stalnim gostima, ali i turistima u potrazi za autohtonim gastronomskim doživljajem koji ga, uz živopisni interijer, nedvojbeno svrstava u kategoriju tradicionalnih primorskih konoba.

“Budet s palentom Feral” - Mačkice, morski pas, raža, pauk i tabinja neke su od vrsta riba koje će se u njemu često pronaći, a svaki put kad ga probate, bit će drugačiji. Jedinostvena je to karakteristika ovog jela, a razlog je tome što njegovi sastojci ovise o dnevnom ulovu riječkih ribara. Svježa riba se čisti, reže, filetira i termički obrađuje, te uz dodatak šuga od pomidora čini savršen spoj morskih okusa na tanjuru.



KONOBA FIUME - Ova konoba u svakom smislu pripada riječkoj tržnici – osim što gleda na ribarnicu te je u njoj uvijek jako živo, osjeti se to i u svakom jelu koje izađe iz njene sjajne kuhinje. Riba je, naravno, uvijek svježija, povrće također, a odličnom pripremom zadržavaju se svi gušti vrhunskih namirnica.

“Kvarnerski škampi na žaru” – kvarnerske škampe dovoljno je kušati jednom i postaje jasno zašto su jedna od najcjenjenijih delikatesa našeg kraja, a kad želite u njihovom intenzivnom okusu uživati uz što manje obrade, naručite ih na žaru s prilogom svježije miješane salate. Za ovaj način pripreme bitan je dobro zagrijan roštilj i brzo pečenje, a čim oklop repa poprimi ružičastu, a meso bijelu boju, spremni su za posluživanje.

BISTRO MORNAR – U Rijeci se kaže da je placu žila kucavica grada, a srce place je Mornar u kome se dobro jede još od početaka prošlog stoljeća, placu Mornaru daje hranu, a Mornar hrani generacije Riječana i sve one koji prolaze kroz naš grad.

“Crni rižoto od sipe” – Sipa je poznata po svojem crnilu koje je glavni sastojak ove morske delicije, vrlo popularne duž cijele obale. U Mornaru se priprema po tradicionalnoj recepturi naših nona, a svojom kremastom teksturom, prepoznatljivim okusom i intenzivnom bojom, u ugodnom ambijentu punom primorskih detalja, oduševljava goste već dugi niz godina.



KONOBA NA KANTUNU – nalazi se uz sam Mrtvi kanal, a nudi širok izbor mediteranskih jela. Poznata je po izvrsnoj pripremi morskih plodova i ribe koju gosti iz dnevne ponude sami biraju, a bilo da je preferiraju na lešo, na žaru ili friganu, zadržat će svu raskoš i svježinu morskih aroma dok će se svaki njen zalogaj topiti u ustima.

“Buzara od očišćenih kvarnerskih škampi s palentom” - Pri spomenu buzare odmah pomišljamo na škampe, a kako bi došli do najfinijeg dijela, nije nam teško zaprljati prste u slasnom toću. U ovom slučaju to neće biti potrebno, jer će repovi kvarnerskih škampi doći već očišćeni i spremni za uživanje u bogatstvu njihovog okusa. Ipak, to ne znači da palentom i kruhom, koji su posluženi za prilog, nećemo očistiti i zadnji trag s tanjura.