Ħarġa 2: Ottubru 2026



MILL-BIĊĊERIJA

In-Newsletter Uffiċjali tal-Biċċerija Pubblika

F'DIN IL-ĦARĠA



NIPPROTEĠU IL-WIRT TAL-IKEL



INNAQQSU L-ISKART TAGĦNA



RIĊETTI MINN KOKI

IL-PROTEZZJONI TAZ-ZALZETT TAL-MALTI



Iz-Zalzett tal-Malti għadda minn stadju importanti fil-vjaġġ tiegħu lejn ir-rikonoxximent bħala Indikazzjoni Ġeografika Protetta (IĠP).

Il-konsultazzjoni pubblika dwar l-applikazzjoni issa għalqet, u b'hekk dan il-prodott tant maħbub Malti għamel pass ieħor lejn ir-rikonoxximent u l-protezzjoni formali tiegħu.

Il-konsultazzjoni saret bejn it-30 ta' April u t-30 ta' Ġunju 2026, u matul dan il-perjodu, il-partijiet interessati kellhom l-opportunità jressqu kummenti, rappreżentazzjonijiet jew oġġezzjonijiet lill-Awtorità għas-Sigurtà u s-Sigurtà tal-Ikel.

Għaz-Zalzett tal-Malti, ir-rikonoxximent bħala IĠP huwa aktar minn sempliċi tikketta. Huwa mezz kif jiġi mħares prodott li jifforma parti mill-identità kulinarja ta' Malta, filwaqt li tiġi protetta r-rabta tiegħu mal-produzzjoni tradizzjonali u mal-post ta' oriġini tiegħu.

Il-IĠP jirrikonoxxi prodotti li l-karatteristiċi distintivi jew ir-reputazzjoni tagħhom huma marbuta mill-qrib ma' żona ġeografika partikolari, b'tal-inqas stadju wieħed tal-produzzjoni jseħħ fi ħdan dik iż-żona.

Issa li l-istadju tal-konsultazzjoni pubblika tlesta, iz-Zalzett tal-Malti għamel pass ieħor importanti lejn il-protezzjoni formali ta' parti mit-tradizzjoni u l-wirt kulinarju Malti.



L-IMPORTANZA TAL-ISTATUS TAL-IĠP?

Fl-aħħar mil-aħħar, l-għan prinċipali ta' din l-applikazzjoni huwa biex jissalvagwardja Zalzett tal-Malti ġenwin minn imitazzjoni illegali. L-IĠP tipprevjeni kompetizzjoni mhux ġusta, filwaqt illi tipproteġi il-metodi tradizzjonali tal-produzzjoni.

Iz-Zalzett tal-Malti huwa zalzett tradizzjonali li joriġina mill-arċipelagu Malti. Huwa primarjament magħmul mill-majjal, kif ukoll taħlita ta' kosbor, bżar iswed, melħ tal-baħar u tursin. Storikament, kien jintuża bħala sors ta' proteina mill-ħaddiema Maltin. Minħabba l-kontenut sostanzjali ta' melħ li għandu, ma jitħassarx faċilment, u b'hekk, kien jittiekel waqt il-pawża fuq il-post tax-xogħol, speċjalment mill-bdiewa u l-ħaddiema tal-id.

Fil-każ taz-Zalzett tal-Malti, il-"prova tal-oriġini" ġejja minn proċess tekniku li wieħed għandu jsegwi u anki jwettaq fil-post ġeografiku, li jinkludi materjali li jinġiebu minn din iż-żona ġeografika bħal ħwawar, b'dispożizzjoni li tippermetti li f'każijiet li d-domanda tkun akbar mill-provvista, ċerti ingredjenti importati jistgħu jintużaw biex isostnu s-suq lokali.

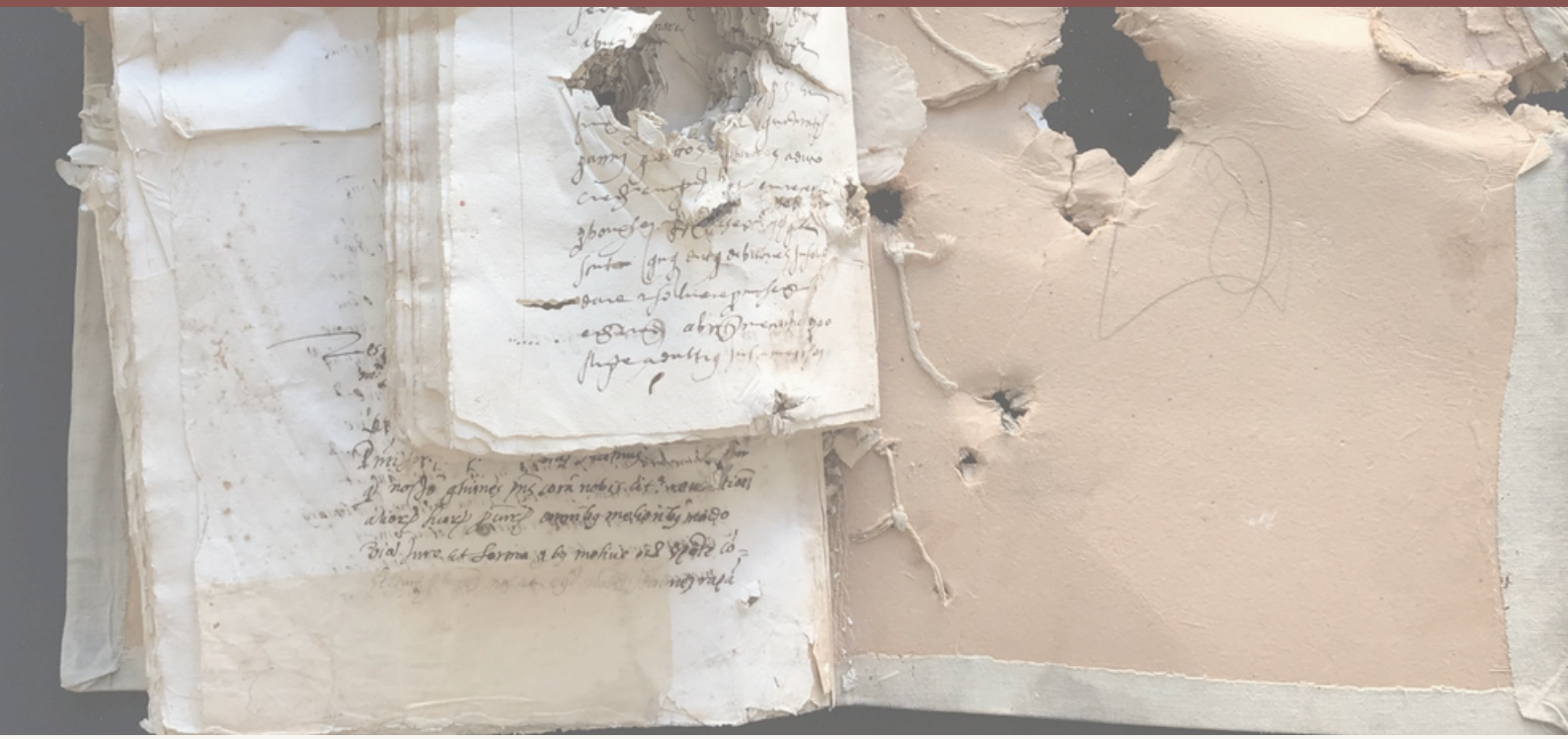
Fid-dawl tar-rabta li iz-Zalzett tal-Malti għandu mall-identità kulturali Maltija, hu jirrappreżenta tradizzjoni kulinarja li ilha teżisti matul fost bosta ġenerazzjonijiet. L-istatus tal-IĠP, f'livell fundamentali, jiżgura u jippromwovi dan il-prodott fi ħdan standard Ewropew, filwaqt li uffiċjalment jiġi rikonoxxut uffiċjalment il-wirt kulturali Malti.

Proġett Ġilduża

"One man's trash is another man's treasure." Dan il-qawl Ingliż jiġbor l-idea ewlenija wara l-bidu tal-proġett Ġilduża. Dan il-proġett huwa sforz kollaborattiv bejn il-Biċċerija Pubblika, il-Fondazzjoni tal-Arkivji Notarili (NAF) u Xirka Produtturi tan-Nagħaġ u Mogħoż, fejn primarjament jiffoka fuq il-produzzjoni ta' parċmina minn ġlud tan-nagħaġ li qabel kienu mormijin.

Il-parċmina hija prodott pjuttost partikolari. Din tintuża b'mod estensiv fid-dinja tal-konservazzjoni iżda mhijiex daqshekk komuni fl-applikazzjonijiet ta' kuljum. Essenzjalment, il-parċmina hija l-ġilda tal-annimali pproċessata, li storikament kienet tintuża minflok il-karta, iżda għandha bosta użijiet, fosthom għall-irbit tal-kotba. Hija magħmula mill-ġlud tal-annimali (speċjalment tar-ruminanti), li jiġu ttrattati bil-ġir u jitħallew imġebbdin għal numru ta' ġranet. Peress li l-prodott ewlieni biex tinħadem il-parċmina huwa l-ġild tan-nagħaġ u l-mogħoż, il-Biċċerija Pubblika rnexxielha tidentifika opportunità sabiex il-flus li kienu qed jintefqu għall-ipproċessar tal-iskart, jiġu użati minflok b'mod aktar produttiv, u dan fil-ġenerazzjoni ta' riżorsa li ma kinitx tintuża qabel.

Il-bidu ta' dan il-proġett kien fl-2024 permezz ta' kors marbut ma' proġett ieħor immexxi mill-Biċċerija taħt it-titlu BiċċerijaTrain. Il-kors inizjalment kellu l-għan li jforni lill-bdiewa Maltin bil-ħiliet meħtieġa biex jiffaċċjaw suq globali interkonness u li qiegħed dejjem jinbidel. Dan il-kors kellu wkoll l-għan li jgħallem ħiliet lill-bdiewa li kienu maħsubin biex jgħinuhom jużaw dawn il-prodotti sekondarji tal-annimali li qabel kienu qed jiġu mormija, billi jipproċessawhom f'materjali, inkella f'ikel li jittiekel.



Wieħed mill-korsijiet li kien parti minn BiccerijaTrain tratta speċifikament il-produzzjoni tal-parċmina u Dr. Jiří Vnouček, espert fil-qasam tal-parċmina magħruf internazzjonalment, intgħażel biex imexxi din is-sensiela ta' sessjonijiet ta' taħriġ. Dak l-ewwel kors ittella' f'kollaborazzjoni mal-Fondazzjoni tal-Arkivji Notarili (NAF), li min-naħa tagħha wriet interess qawwi fih minħabba fl-interess tagħha fil-parċmina bħala materjal għall-konservazzjoni.

Il-kors intlaqa' tajjeb mill-parteċipanti u dan wassal biex id-Direttur Ġenerali jkollu taħditiet man-NAF u x-Xirka dwar proġett futur li jiffoka fuq il-produzzjoni u l-kummerċjalizzazzjoni tal-parċmina, filwaqt li tingħata stima xierqa lill-parċmina.

Fl-2025 dan il-proġett tnieda taħt l-isem Ġilduża. Bħala parti mill-proġett, NAF bniet fuq il-ħiliet abbażi ta' BiċċerijaTrain sabiex twettaq aktar provi għall-produzzjoni u l-applikazzjoni tal-parċmina fil-kuntest arkivjali ta' Malta. Dawn il-proċessi komplew jiġu segwiti taħt id-direzzjoni ta' Dr. Jiří Vnouček, li baqa' joffri l-għajnuna tiegħu.

Il-Biċċerija, min-naħa tagħha kellha diversi laqgħat ma' partijiet terzi b'interessi fil-parċmina, bil-għan li tiftaħ swieq potenzjali ġodda sabiex iżżid l-opportunitajiet ekonomiċi disponibbli għar-raħħala Maltin. Wieħed minn dawn is-swieq potenzjali kien il-qasam tar-restawr u l-produzzjoni ta' strumenti tradizzjonali Maltin. Saru passi sinifikanti f'kollaborazzjoni mal-produtturi ta' dawn l-istrumenti biex tibda tintuża l-parċmina lokali għalihom.

Bħala parti mill-proġett, sar workshop bejn is-27 u t-30 t'April fejn ġew mistiedna diversi akkademiċi, minn diversi istituzzjonijiet ta riċerka madwar l-Ewropa, involuti fis-settur tal-parċmina sabiex josservaw u jitgħallmu l-proċess attwali tal-produzzjoni tal-parċmina. Il-workshop intlaqa' tajjeb u ġie stabbilit network għall-qsim tal-għarfien dwar il-parċmina bejn il-parteċipanti tal-workshop.



ġild uża

X'inhuma l-benefiċċji konkreti ta' dan il-proġett?

L-ewwel nett, hemm il-qligħ ekonomiku li jistgħu jiggwadanjaw minnu r-raħħala permezz tal-użu tal-ġlud tan-nagħaġ, li jikkonsistu f'madwar 15% tal-piż totali tal-annimal, u li bħalissa qed jiġu mormijin. U dan għaliex il-proġett se jinkludi riċerka għall-valur miżjud tal-prodott, bl-integrazzjoni tiegħu f'katina ta' forniment fis-swieq, bħal dak tal-konservazzjoni tal-manuskritti, il-produzzjoni ta' strumenti mużikali u dak artiġġjanali, li għandu fil-mira s-settur turistiku.

Għall-Biċċerija Pubblika, il-proġett wassal għal tnaqqis fl-ispejjeż, peress li l-ġlud m'għadhomx jiġu maħruqin fl-inċineratur. Il-proġett huwa wkoll pass kbir 'il quddiem għall-isforzi ambjentali kontinwi li qiegħda tagħmel il-Biċċerija, peress li dan jippreżenta tnaqqis sinifikanti fl-emissjonijiet tad-dijossidu tal-karbonju.

Għan-NAF u l-istituzzjonijiet arkivjali u storiċi l-oħra, il-miġja tal-parċmina magħmula hawn Malta tippreżenta rabta bejn prattika storika li qed tiġi mogħtija l-ħajja mill-ġdid u l-applikazzjonijiet moderni tagħha għall-konservazzjoni ta' manuskritti storiċi. Dan ifisser ukoll li m'għadx hemm bżonn li tiġi impurtata l-parċmina. B'hekk, dawn l-istituzzjonijiet se jiffrankaw spejjeż kbar; flus li minflok jistgħu jintużaw għal sforzi akbar fil-konservazzjoni tal-wirt nazzjonali u kulturali tagħna. Fil-fatt, il-parċmina Maltija diġà ntużat b'suċċess għall-konservazzjoni ta' manuskritti li jmorru lura għal żmien l-Ordni ta' San Ġwann.

Hekk kif il-proġett ikompli jikber fl-ambitu tiegħu, se nkomplu nesploraw aktar mezzi biex nistmaw aħjar il-ġlud u nsostnu l-isforzi tagħna permezz ta' aktar punti t'azzjoni ppjanati b'iktar ħsieb, bħat-tnedija ta' workshops oħrajn li se jkunu miftuħin għall-pubbliku biex inkunu nistgħu nxerrdu aktar l-għarfien miksub minn dan il-proġett.



Iġjene Eċċellenti

STOCKINETTES GĦALL-KARKASSI

L-iġjene u l-kwalità tal-ikel huma sinonimi. Il-prattiki xierqa tal-iġjene għandhom irwol fundamentali biex jiżguraw laħam sikur u ta' kwalità għolja. Il-Biċċerija Pubblika qiegħda tkompli tinvesti fit-titjib tal-iġjene matul il-proċess kollu tal-qatla, u bħala waħda mill-aktar miżuri riċenti tagħha qiegħda tintroduċi stockinettes għal waqt it-tkessiħ tal-karkassi.

L-istockinettes huma bħal kalzetta tad-drapp iddisinjata għall-użu fl-industrija tal-ikel magħmula minn materjali bħall-qoton u l-polyester jew taħlita tat-tnejn. Imlibbsin fuq il-karkassa bħal kalzetta, dawn jipprovdu barriera fiżika addizzjonali kontra il-kontaminanti fl-arja, kif ukoll waqt l-immaniġġjar u l-kuntatt bejn il-karkassi.

Id-disinn tubulari tagħhom jippermetti wkoll fluss effettiv tal-arja waqt it-tkessiħ, u b'hekk jikkontribwixxi għal tkessiħ aktar effiċjenti filwaqt li jnaqqas il-kondensazzjoni u l-kundizzjonijiet li jistgħu jinkoraġġixxu t-tkabbir tal-batterji. Fl-istess ħin, it-tnixxif ikkontrollat jgħin biex jippreserva l-kulur u l-kwalità tal-wiċċ tal-karkassa, u b'hekk jikkontribwixxi għal prodott finali aktar attraenti.

L-istockinettes jistgħu wkoll inaqqsu t-telf tal-indewwa waqt it-tkessiħ. Studji jindikaw li normalment hemm ukoll tnaqqis ta' 3% fit-telf tal-piż bit-tlibbis ta' din l-għamla ta' kalzetti. Dan joħloq benefiċċju ekonomiku għall-bdiewa, partikolarment meta jiġu applikati fuq numru ta' karkassi.

Matul it-trasport, l-għata tipprovdi protezzjoni addizzjonali kontra l-grif, it-tħakkik u l-marki kkawżati mill-kuntatt bejn il-karkassi jew mas-superfiċji tal-vetturi.

Permezz ta' investiment kontinwu f'miżuri bħall-istockinettes, il-Biċċerija Pubblika qed issaħħaħ l-iġjene, tipproteġi l-kwalità tal-karkassi u tappoġġja l-produzzjoni ta' laħam aktar sikur u ta' kwalità ogħla għal Malta.



TAGLIATA TAL-GĦONQ TAL-MAJJAL BIL-ĦAWĦ, MAZZIT U PATATA MOQLIJA

Kok Robert Cassar
Root 81

*Dan id-dixx inħoloq biex jiċċelebra l-prodotti lokali, mill-Galletta tal-Pekorin tal-**Kok Cassar** sal-ħawħ, li bih issir iz-zalza għal mal-majjal. L-ingredjenti kollha ġejjin minn sorsi lokali.*

METODU

01. Ibda billi ssaħħan iż-żejt għall-qalì. Sadanittant, qatta' l-patata rqiqa bil-qoxra b'kollox u roxx fuqha ftit dqiq tal-qamħirrun. Qalli r-roti tal-patata fiż-żejt għal 5–6 minuti jew sakemm jiħmaru. Żid il-melħ u ħallihom jistrieħu.

02. Waqt li l-patata tkun qed tinqela, saħħan taġen għall-majjal. Poġġi l-għonq tal-majjal bl-għadma f'taġen jaħraq, u kun żgur li jkun ċatt biex tiżgura li jkun ixxawwat sew il-wiċċ ta' barra. Sajjar għal 5 minuti. Dawwar il-laħam biex issajjar in-naħa l-oħra u żid il-butir u l-klin. Sajjar għal 5–6 minuti oħra, filwaqt li tkompli ddawwar il-laħam fil-butir. Żid it-tewm imqatta' fin mal-butir u erħilu jieħu ftit iktar kulur għal 2 minuti oħra. Żid l-inbid abjad u ftit stokk tal-ħaxix biex toħloq zalza sabiħa. Wara ħalli l-majjal joqgħod.

03. Aqbad il-mazzit imqatta' u aqlih fil-butir għal madwar 3 minuti fuq kull naħa. Hawwar skont it-togħma u warrbu fil-ġenb.

04. Aqbad il-biċċiet tal-ħawħ imqaxxar u mqatta' u ixħtu f'kazzola. Tista' tuża z-zalza tal-majjal, magħmul minn qabel bl-inbid u l-istokk, biex iżżid mat-togħma. Jekk ikun meħtieġ, żid aktar inbid u stokk u ħallieh jirriduċi ruħu sakemm ikollok zalza ferm magħquda.

05. Ladarba l-majjal ikun straħ, qatta' l-laħam f'biċċiet u neħħi l-għadma biex tkun tista' taqleb fil-platt. Ġib l-elementi kollha flimkien u ħejji l-platt.

INGREDJENTI

- 250g għonq tal-majjal bl-għadma
- 50g mazzit
- ½ ħawħa, imqaxxra u mqatta'
- 1 patata kbira, bil-qoxra mqatta' rqiqa
- 20g butir
- 1 kuċċarina tewm imqatta' fin
- Klin
- Inbid abjad
- Stokk tal-ħaxix
- Żejt għall-qalì
- Dqiq tal-qamħirrun





Hejji u ddisinja l-platt tiegħek daqs l-aqwa Chef: L-ewwel ma tiekol l-għajn. Agħmel l-almu tiegħek u qis li toħroġ l-artist/a ta' ġo fik.

Ittaggja @agrikolturamt biex ikollok l-opportunità li darb'oħra tiġi inkluż int ukoll.



KUSTILJI TAL-MAJJAL BBQ, U SKEWERS TAL-MAJJAL, ZALZETT TAL-MALTI U ĦXEJJEX LOKALI

Kok Anthony Dowling
Is-Simenta

*Is-sjuf Maltin u l-majjal lokali jagħmlu l-aqwa koppja; speċjalment meta jiltaqgħu fuq il-gradilja. **Il-kok Dowling** jippreżentalna l-kustilji tal-majjal u z-Zalzett tal-Malti b'kontorn ta' ħxejjex lokali.*

METODU

01. Dan id-dixx jibda bit-taħwira tal-immarinar. Poġġi t-tewm imqatta' fin, iż-żejt taż-żebbuġa, il-paprika, il-kemmun u ż-żerriegħa tal-ġulġlien fi skutella. Din it-taħlita hija maħsuba biex tikkumplimenta l-aromi taz-Zalzett tal-Malti.

02. Qatta' l-flett tal-majjal f'kubi, bil-għan li tikseb madwar 16-il biċċa. Qatta' z-Zalzett tal-Malti f'16-il biċċa oħra; żid iż-żewġ prodotti tal-majjal fl-immarinat u ħallihom jimmarinaw għal massimu ta' sagħtejn.

03. Ipprepara l-ħxejjex skont il-porzjonijiet meħtieġa. Meta l-laħam ikun immarinat lest, daħħal id-dadi fl-istikek tal-iskewers u ppreparahom għax-xiwi.

04. Il-kustilji tal-majjal jeħtieġu ftit preparazzjoni. Ibda billi tgħalli jew issajjar il-kustilji tal-majjal imnaddfin fuq il-fwar għal 50 minuta. Ladarba jkunu ssajru bil-fwar, il-kustilji jkunu lesti biex jiġu mmarinati. Il-proċess ta' mmarinar jista' jdum bejn sagħtejn u 8 sigħat. Aktar ma l-laħam idum jimmarina, aktar jieħu togħma qawwija.

05. Biex timmarina, ħallat l-ingredjenti likwidi u niexfa kollha flimkien u bihom iksi l-kustilji msajrin bil-fwar minn kull naħa. Għatti d-dixx u ħallihom jimmarinaw għall-ħin mixtieq.

06. Saħħan il-forn minn qabel f'temperatura ta' 160°C u sajjar il-kustilji tal-majjal immarinati għal 30 minuta.

INGREDJENTI

Għall-iskewers tal-majjal (joħorġu 16-il skewer)

- 1kg flett tal-majjal (imnaddaf)
- 4 Zalzett tal-Malti
- 1 mgħarfa kbira żejt taż-żebbuġa
- 2 sinniet tewm (imqattgħin fini)
- 1 kuċċarina paprika ħelwa
- 1 kuċċarina żerriegħa tal-kemmun
- 1 kuċċarina ġulġlien
- 2 bżariet ħodor
- 8 tadamiet
- 16-il faqqiegħa

Għall-kustilji biz-zalza tal-BBQ (iservu 4–6 persuni)

- 1kg kustilji tal-majjal (imnaddfin)
- 1 tazza zalza tal-BBQ
- ½ tazza ketchup
- 3 imgħaref kbar għasel
- 2 sinniet tewm (imqattgħin fin)
- 1 kuċċarina paprika ħelwa
- 1 kuċċarina paprika affumikata
- 1 kuċċarina riegnu
- 1 mgħarfa kbira ħall tat-tuffieħ
- 1 mgħarfa kbira żejt
- Ħwawar għat-togħma (melħ, bżar u felfel)





Ixwi daqs l-aqwa kok: Kun ċert li l-gradilja tiegħek tkun taħraq sew biex din tgħin iżżid fit-togħma.

Stieden lil sħabek jieklu miegħek - għax għajnejk ikbar minn żaqqek!

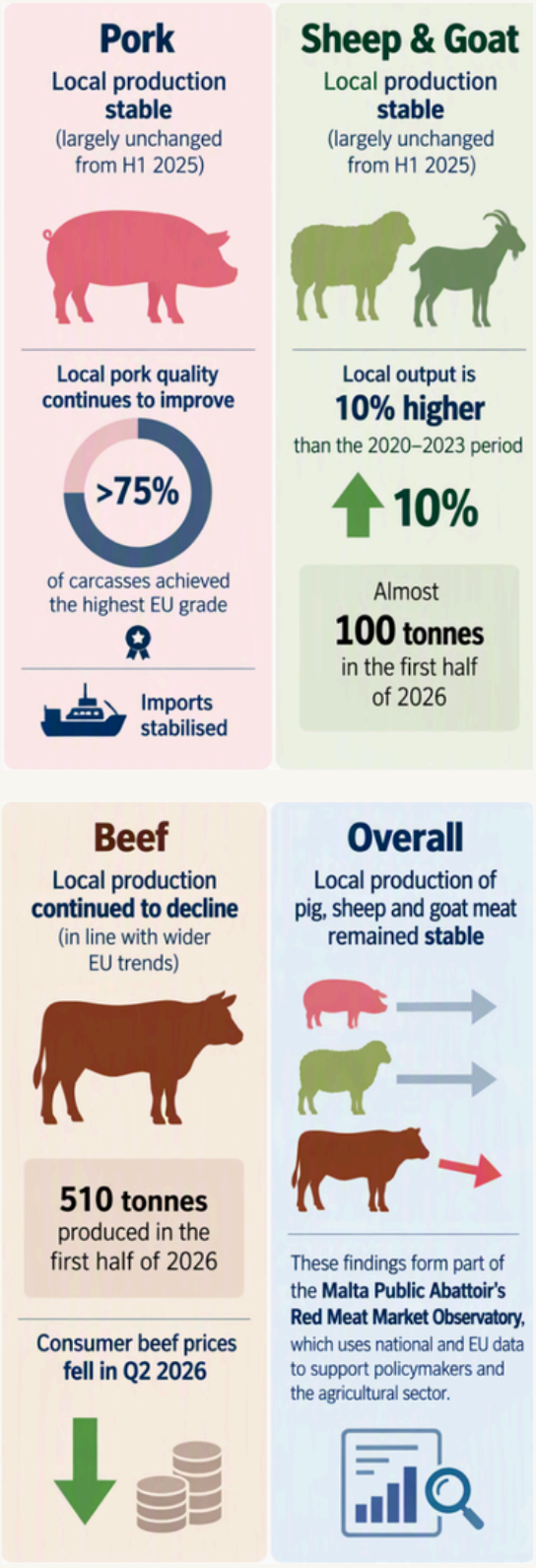
Ittaggja @agrikolturamt biex ikollok opportunità li inti wkoll tiġi inkluż.

L-Osservatorju tas-Suq tal-Laħam Aħmar

L-ewwel sitt xhur tal-2026 raw produzzjoni lokali stabbli tal-laħam tal-majjal, tan-nagħaġ u tal-mogħoż, b'livelli li fil-biċċa l-kbira baqgħu l-istess meta mqabbla mal-istess perjodu fl-2025. Il-produzzjoni taċ-ċanga kompliet tonqos, b'riflessjoni tat-tendenzi usa' madwar l-Unjoni Ewropea (UE), għalkemm il-prezzijiet taċ-ċanga għall-konsumaturi naqsu matul it-tieni kwart.

Dawn ix-xejriet joħorġu mill-Osservatorju tas-Suq tal-Laħam Aħmar tal-Biċċerija Pubblika ta' Malta, li juża data nazzjonali u tal-UE biex jappoġġja lil dawk li jfasslu l-politika u lis-settur agrikolu. L-istatistika turi wkoll li l-kwalità tal-majjal lokali kompliet titjieb, b'aktar minn tliet kwarti tal-karkassi jiksbu l-ogħla grad tal-UE, filwaqt li l-importazzjonijiet stabbilizzaw irwieħhom. Il-produzzjoni tan-nagħaġ u l-mogħoż ukoll baqgħet pożittiva, bil-produzzjoni lokali tkun 10% ogħla mill-perjodu ta' bejn l-2020–2023, u laħqet kważi l-100 tunnellata fl-ewwel nofs tal-2026. Il-produzzjoni taċ-ċanga kienet tammonta għal 510 tunnellata.

Peress li Malta tagħmel parti mis-Suq Uniku Ewropew, il-produzzjoni, il-provvista u l-movimenti fil-prezzijiet fl-UE jinfluwenzaw direttament il-kundizzjonijiet lokali. L-irkupru reċenti fil-produzzjoni tal-irziezet madwar l-UE kkontribwixxa għal tnaqqis fil-prezzijiet bl-imnut taċ-ċanga u tal-majjal, filwaqt li l-provvista limitata taċ-ċanga fl-Ewropa qiegħda tikkontribwixxi fl-appoġġ tal-prezzijiet tal-produtturi lokali.





PORKLICIOUS

L-AVVENIMENT LOKALI B'RISQ L-ISTRINA

Issa fir-raba' edizzjoni tiegħu, Porklicious jiġbor lin-nies flimkien biex jiskopru l-versatilità tal-majjal lokali filwaqt li jappoġġja lill-Istrina. Immexxi mid-Direttur Kulinarju Roderick Vella u organizzat mill-Biċċerija Pubblika b'kollaborazzjoni mal-Malta Marriott Resort & Spa, l-avveniment jiċċelebra l-wirt kulinarju Malti permezz ta' preparazzjoni maħsuba bir-reqqa u esperjenzi gastronomiċi kreattivi. Fl-2025, Porklicious ġabar aktar minn €7,800 għal L-Istrina, bl-appoġġ ta' produtturi lokali, il-Ministeru għall-Agrikoltura, u Delicata bħala l-isponsor tal-inbid. Fil-qalba tiegħu hemm it-twemmin komuni li l-ospitalità tista' toħloq mumenti memorabbli filwaqt li tagħti kontribut pożittiv lill-komunità. L-avveniment tal-2026 se jsir fil-Palazz Verdala s-Siġġiewi.

Il-Filosofija Kulinari u l-Majjal

X'jiġbdek lejn ħidma bil-majjal bħala ingredjent ewlieni?
Il-majjal huwa ingredjent mill-isbaħ minħabba l-versatilità tiegħu u għandu post importanti fit-tradizzjoni kulinarja Maltija. Minn qatgħat friski sa zalzett u laħam ikkurat bir-reqqa, dan joffri għadd kbir ta' possibbiltajiet. Nieħu gost ngħin lill-mistednin jiskopru din il-varjetà, filwaqt li japprezzaw ingredjent familjari b'mod ġdid.

Kif tiddeskrivi l-filosofija personali tiegħek meta tiġi biex tipprepara l-majjal?
Għalija, kollox jibda bir-rispett lejn l-ingredjent u l-aħjar użu ta' kull qatgħa laħam. L-approċċ nose-to-tail, jiġifieri l-użu tal-annimal kollu, iħeġġiġna naħsbu sew dwar kif kull parti tista' tikkontribwixxi għall-menù u kif nistgħu nnaqqsu l-ħela. Il-laħam ikkurat huwa l-passjoni partikolari tiegħi; jeħtieġ paċenzja u sengħa biex joħorġu l-karatteristiċi uniċi tal-laħam.

It-Teknika u l-Innovazzjoni

Fl-esperjenza tiegħek, kif jirreaġixxu qatgħat differenti tal-majjal għal metodi varji tat-tisjir?
Kull qatgħa għandha n-nisġa u l-karattru tagħha, għalhekk it-teknika trid tkun adattata għal-laħam. Il-ħidma bl-annimal kollu tippermettili nippjana menù fejn kull qatgħa jkollha l-għan tagħha, kemm jekk permezz ta' tisjir bil-mod, bl-inkaljar jew inkella bl-ikkurar tal-laħam. Porklicious iħaddan din il-filosofija nose-to-tail u jagħti lill-mistednin l-opportunità biex huma jesploraw firxa usa' ta' togħmiet u metodi ta' preparazzjoni.

Xi rwol għandu t-tbiċċir preċiż fil-kwalità finali ta' platt tal-majjal?
Il-preċiżjoni hija kollox — hija l-pedament. Tiddetermina n-nisġa, il-ħin tat-tisjir u kif il-laħam jirreaġixxi mat-togħma. Ir-rwol tal-biċċier mhux apprezzat biżżejjed; għandna nitgħallmu nibnu relazzjonijiet mal-biċċiera tagħna filwaqt li nużaw il-ħiliet tagħhom, lil hinn mill-kuntest tal-laħam ikkapuljat u l-qatgħat ta' kuljum.

Lokali u Komunità

Kemm hija importanti l-provvista lokali? Kif torbot dan mal-kollaborazzjoni tiegħek mal-Biċċerija Pubblika?
Li naħdmu b'ingredjenti lokali jgħinna norbtu l-kċina tagħna mal-post u man-nies ta' madwarna. Il-kollaborazzjoni tagħna mal-Biċċerija Pubblika tgħin biex jiġu żgurati l-freskezza u t-traċċabbiltà, filwaqt li ssaħħaħ ir-relazzjonijiet tagħna mal-produtturi lokali. Fil-Malta Marriott Resort & Spa, li naqsmu l-wirt kulinarju tal-gżira mal-oħrajn huwa parti importanti mill-esperjenza tal-mistednin, u din is-sħubija tagħti l-ħajja lil dan l-approċċ.

Kif tħossok li tkun il-protagonist ewlieni ta' avveniment kulinarju b'risq L-Istrina?
Huwa privileġġ li nista' nagħti kontribut permezz ta' xi ħaġa li jimpurtani ħafna minnha. Porklicious huwa wieħed mill-punti ewlenin fl-inizjattivi tagħna favur il-komunità, u jiġbor lit-tim tagħna u lill-imsieħba lokali flimkien għal għan komuni. Dan jirrifletti l-ispirtu ta' servizz li tħaddan il-Marriott, kif ukoll it-twemmin li l-kura tal-ospiti testendi lil hinn mil-lukanda. Li nara lill-mistednin igawdu s-serata filwaqt li jgħinu kawża denja jagħmel lil dan l-avveniment partikolarment sodisfaċenti.



Liema messaġġ tixtieq li n-nies jieħdu magħhom minn Porklicious?
Nittama li jitilqu b'apprezzament akbar lejn il-majjal lokali, is-sengħa meħtieġa fil-preparazzjoni tiegħu u l-post li għandu fil-kultura tal-ikel Malti. Meta jiġi ttrattat b'attenzjoni u b'għarfien tal-ingredjent, il-majjal jista' jkun il-protagonist ta' esperjenza gastronomika eċċezzjonali. Fuq kollox, nixtieq li l-mistednin jiftakru serata sabiħa li qasmu ma' ħaddieħor, filwaqt li jkunu jafu li l-parteċipazzjoni tagħhom tat sostenn lil L-Istrina.

l-Avveniment – Porklicious

X'kienet l-ispirazzjoni wara l-kunċett ta' Porklicious?
Ridna niċċelebraw il-potenzjal tal-majjal lokali u nagħtuh l-attenzjoni li jistħoqqlu. L-idea kienet li nieħdu ingredjent li n-nies jafuh sew u nippreżentawh bi kreattività ġdida, filwaqt li nżommu r-rabta tiegħu mat-tradizzjoni Maltija. Li ngħaqqdu din l-esperjenza mal-appoġġ għal L-Istrina jagħti lill-avveniment għan li t-tim tagħna u l-mistednin jistgħu jaqsmu bejniethom.

X'jistgħu jistennew il-mistednin mill-menù, f'termini ta' kreattività u togħma?
Is-serata tibda b'riċeviment li joffri zalzett, salami u prosciutto magħmulin minna stess, segwit minn menù ta' tidwiq li juri għażla ta' qatgħat tal-majjal. Kull preparazzjoni tenfasizza aspett differenti tal-majjal, b'attenzjoni għat-togħma, għan-nisġa u għall-preżentazzjoni. Irridu li l-mistednin iħossuhom milqugħa, huma u jgawdu s-sengħa wara kull platt, filwaqt li jiskopru xi ħaġa ġdida tul is-serata.

Se jkunu qegħdin jerġgħu jingħataw il-ħajja xi platti tradizzjonali Maltin bil-majjal permezz ta' interpretazzjoni moderna matul is-serata?
Assolutament! Se nerġgħu ninterpretaw xi platti familjari Maltin permezz ta' tekniki kontemporanji u preżentazzjoni maħsuba bir-reqqa, filwaqt li nżommu t-togħmiet li jagħmluhom speċjali. Se jkun hemm ukoll xi sorpriżi li ninsabu ħerqana li naqsmu mal-mistednin matul is-serata.

