



**03/11/2023**

restoran Spinnaker • chef Goran Hrastovčak

**10/11/2023**

restoran Peterokutna kula • chef Hrvoje Zirojević

**17/11/2023**

restoran Divino • chef David Skoko

SREDSTVIMA JAVNOG INFORMIRANJA  
-SVIMA-

Poreč, 14.11.2023.

## Održana druga večer eno-gastronomskog eventa Cabernet Sauvignon & plava riba, s ljubavlju

*Tri petka za tri putovanja u otkrivanje sljubljivanja vina i plave ribe uz vrhunske chefove u porečkim restoranima*

Vikend iza nas obilježila je druga od tri večeri eno-gastro eventa Cabernet Sauvignon i plava riba, s ljubavlju. Naime 10. studenog u restoranu **Peterokutna kula** uz **chefa Hrvoja Zirojevića** i **sommelier Emila Perdeca** (F&B Manager Plave lagune) prezentirana je nevjerojatna priča o sljubljivanju crnog vina i plave ribe.

Veličanstvena Peterokutna kula bila je idealna kulisa za prezentaciju zanimljive povijesti sorte koja je zvijezda ovoga eventa, Cabernet Sauvignona, o njoj je ponešto rekao g. Emil Perdec, sommelier koji je kroz čitavu večer kratkim i zanimljivim pričama objasnio bit i čar ovoga eventa, istaknuvši da je povijest sljubljivanja plave ribe i Cabernet Sauvignona doista duga.

Chef večeri bio je **Hrvoje Zirojević**, jedan od najboljih hrvatskih chefova koji je svaki slijed večere predstavio brojnim gostima. Tris tune, sardele na savor i paštica od palamide s njokima s komoračom bili su prava poslastica, dok je opuštena atmosfera samo pridonijela cjelokupnom dojmu. Za kraj je poslužen desert koji je zasladio nepca već oduševljenih gostiju.

Uz vrhunsku hranu, nisu zaostajala ni vrhunska istarska vina pa je uz svaki slijed posluženo vino koje se s njim najbolje sljubljuje, a prezentacija istih pripala je Emilu Perdecu. Gosti su imali mogućnost kušati istarska vina Siljan, Radovan, Damjanić te vina Roxanich, a uz istarska, za aperitiv je bilo posluženo vino vinarije Pavlomis iz Novog Vinodolskog.

Opuštenu i zabavnu atmosferu druge večeri kao i delicije koje su se degustirale, možete vidjeti u galeriji fotografija.



**03/11/2023**

restoran Spinnaker • chef Goran Hrastovčak

**10/11/2023**

restoran Peterokutna kula • chef Hrvoje Zirojević

**17/11/2023**

restoran Divino • chef David Skoko

Manifestacija pod nazivom **Cabernet Sauvignon i plava riba, s ljubavlju** nastala je spajanjem istomišljenika, vrhunskih chefova i sommeliera koji su uvidjeli te isprobali ovu kombinaciju posebne vinske sorte i jednostavnosti koju donosi na stol jelo spravljeno od plave ribe. Vino i riba su se u ovoj eno-gastronomskoj priči predstavili na jedan drugačiji i zanimljiv način koji svim sudionicima garantira nezaboravne doživljaje okusa i mirisa.

Posljednja od tri večeri očekuje nas 17. studenog u **restoranu Divino** kada nam svoju čaroliju donosi chef **David Skoko**. Večera je u potpunosti rasprodana.

TURISTIČKA ZAJEDNICA GRADA POREČA