SREDSTVIMA JAVNOG INFORMIRANJA

 -SVIMA-

Poreč, 20.11.2023.

**Održana i posljednja večer 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***

Posljednja u nizu od tri večeri eno-gastronomskog eventa **Cabernet Sauvignon i plava riba, s ljubavlju**, održala se u petak 17. studenog u restoranu **Divino.** Gost chef ovog petka bio je **David Skoko** idok je o Cabernetu Sauvignonu i njegovoj nevjerojatnoj priči o sljubljivanju s plavom ribom govorio **Ruben Deković.**

Kao uvod u večeru gostima se obratio **Nenad Velenik, direktor Turističke zajednice grada Poreča** koji je istaknuo kako je ponosan što je event naišao na široku podršku javnosti što dokazuje rasprodana sva 3 termina. Zahvalio je svim prisutnima na dolasku, zahvalio svim restoranima te šefovima koji su učestvovali u projektu, posebno se zahvalio Emilu Perdecu te najavio manifestaciju i u 2024. godini.

**dr. sc. Marijan Bubola** iz Instituta za poljoprivredu i turizam iz Poreča, pridružio se i na posljednjoj večeri govoreći o zanimljivoj povijesti sorte koja je zvijezda ovoga eventa, Cabernet Sauvignona, kao i o njezinim karakteristikama. Velikodušno izdvojivši svoje vrijeme opisao je tijek od 500 godina koliko je trajao proces od nastanka sorte pa do činjenice da je najzasađenija sorta na svijetu.

**Ruben Deković** je pred svaki slijed predstavio vina koja su sljubljena s pojedinim jelom, istaknuvši pritom zanimljivim pričama bit i čar ovoga eventa, povijest sljubljivanja plave ribe i Cabernet Sauvignona.

Chef večeri **David Skoko,** prezentirao je svoja jela, ujedno se ugodno družeći s odlično raspoloženim gostima restorana Divino. Večer je započela sa srdelama na savor te pinjolima na pireu od slanca, nastavila uz ragu od tune s conchiglionima i kremom od blitve, dok je za glavno jelo poslužena skuša confit s broskvom. Ugodno druženje nastavljeno je uz suhe smokve u Cabernet sauvignonu s biškotima od mendula i kremom mascarpone.

Uz vrhunsku hranu, nisu zaostajala ni vrhunska istarska vina pa je uz svaki slijed posluženo vino koje se s njim najbolje sljubljuje. Gosti su imali mogućnost kušati istarska vina Franković, Brčić, Ritoša te Roxanich. Osim istarskih, za aperitiv je bilo posluženo i vino vinarije Pavlomir iz Novog Vinodolskog.

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

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.

TURISTIČKA ZAJEDNICA GRADA POREČA