



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, 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** i dok 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 slanica, nastavila uz ragu od tune s conchiglioniima i kremom od blitve, dok je za glavno



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

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 Pavlomisir 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