



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, 6.11.2023.

Održan prvi u nizu od tri događaja u sklopu novog eno-gastronomskog doživljaja u Poreču – Cabernet Sauvignon & plava riba

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

Manifestacija pod nazivom **Cabernet Sauvignon i plava riba** nastala je spajanjem istomišljenika i vrhunskih chefova, sommeliera koji su uvidjeli te isprobali ovu kombinaciju posebne vinske sorte i jednostavnosti koju donosi na stol jelo spravljeno od plave ribe. No, naravno da se u ovoj eno-gastronomskoj priči, vino i riba predstavljaju na jedan drugačiji i zanimljiv način koji će svim sudionicima garantirati nezaboravne doživljaje okusa i mirisa.

U petak, 3. studenog održan je prvi od tri eno-gastro evenata i to u restoranu **Spinnaker** uz **chefa Gorana Hrastovčaka** i **sommeliera Emila Perdeca** (F&B Manager Plave lagune). Bila je to idealna prilika da se u ugodnoj atmosferi restorana Spinnaker sazna zanimljiva povijest ove vinske sorte koja je zasjala u Istri i njezinu povezanost s plavom ribom. Prisutnima su se pozdravnim govorima obratili sommelier Emil Perdec i direktor Turističke zajednice Grada Poreča, **Nenad Velenik** toplo zahvalivši svim prisutnima na dolasku naglasivši da je ovo početak jedne nezaboravne priče koja je do sada ostala neispričana, a dijelom je našeg identiteta. Među gostima je bio prisutan i **dr.sc. Marijan Bubola** iz Instituta za poljoprivredu i turizam iz Poreča koji je ispričao kratku povijest Cabernet Sauvignona i njegovom nastanku prije skoro 500 godina te činjenicu da je danas jedna od najzasadađenijih sorti grožđa na svijetu.

Svaki od tri slijeda večere bio je predstavljen riječima chefa Gorana Hrastovčaka koji je pomno opisao gostima što se nalazi na tanjurima, a potom je uslijedila i prezentacija vina od strane sommeliera Emila Perdeca i mladih sommeliera restorana Spinnaker. Za kraj je i pastry chefica Dragana Kovačević predstavila desert kojim je zasladila nepca već oduševljenih gostiju.



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

Uz nevjerojatnu hranu, pila su se i veličanstvena vina nekih od najboljih istarskih vinara poput vina Vicinim, Roxanich, Laguna i Poletti, a potonji se pridružio večeri te iz prve ruke prenio iskustva s uzgojem Cabernet Sauvignona. Uz istarska, za aperitiv se moglo kušati vino iz susjedne županije, vinarije Pavlomisir iz Novog Vinodolskog.

Očekujemo gastronomska iznenađenja i u sljedeće dvije večeri 10. i 17. studenog, kada nam nove gastro priče donose chefovi **Hrvoje Zirojević u restoranu Peterokutna kula** i **David Skoko u restoranu Divino**.

TURISTIČKA ZAJEDNICA GRADA POREČA