SREDSTVIMA JAVNOG INFORMIRANJA

-SVIMA-

Poreč, 28.10.2024.

**Drugo izdanje eno-gastronomskog doživljaja u Poreču**

**„Cabernet Sauvignon & plava riba, s ljubavlju“**

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

Na današnjoj konferenciji za medije održanoj u Poreču u restoranu Hrast najavljeno je drugo izdanje eno-gastronomske manifestacije **„Cabernet Sauvignon & plava riba, s ljubavlju“.** O temi su govorili **Nenad Velenik**, direktor Turističke zajednice grada Poreča, **Loris Peršurić**, gradonačelnik Grada Poreča, **Emil Perdec**,sommelier i F&B Manager Plave lagune, **Sandi Paris**, glavni sommelier i specijalist pića hotelske kuće Valamar i član izvršnog odbora Hrvatskog sommelier kluba i dr. sc. **Marijan Bubola**, iz Instituta za poljoprivredu i turizam u Poreču. Prva večera održat će se 8. studenog upravo u restoranu Hrast koji od 1971. godine kroji obiteljsku tradiciju i ponudu domaće hrane, uz čaroban ambijent neposredne blizine mora i nadomak starogradske jezgre grada Poreča.

„Ova je manifestacija nastala na kreativnom sastanku te je organizirana s puno ljubavi i pažnje kako bismo upotpunili ponudu programa u posezoni. Prvo izdanje pokazalo je da postoji izniman interes za ovakvim sadržajem pa nastavljamo u istom tonu, s odličnim suradnicima, restoranima i chefovima. Naša je želja našim dragim sugrađanima te gostima Poreča i Poreštine pružiti dodatni sadržaj i program te ih zaintrigirati da probaju nešto novo, nešto što je utkano u naš identitet. Svake godine rotiramo restorane i chefove jer želimo svim vinarima te ugostiteljima dati priliku za sudjelovanje u kreiranju ovog jedinstvenog eno-gastronomskog sadržaja. Kako je mjesec studeni idealan za otkrivanje ove uzbudljive priče, bit će ovo odlična prilika za upoznavanje zanimljive povijesti ove vinske sorte koja je zasjala u Istri i njezinu povezanost s plavom ribom. U ime TZG Poreča pozivam vas da na vrijeme rezervirate mjesto za večeru u željenim restoranima kako bi mogli uživati u menijima slaganim s puno pažnje.“ rekao je direktor Turističke zajednice grada Poreča **Nenad Velenik.**

Gradonačelnik Grada Poreča **Loris Peršurić** istaknuo je: „Ova manifestacije ja posvećena lokalnim okusima i tradiciji jer je plava riba već generacijama simbol prehrane u Istri, uz vino putem kojeg odajemo počast našim vrijednim vinarima. U manifestaciji sudjeluju tri poznata porečka restorana, zato pozivam sve naše sugrađane i posjetitelje te naše drage goste da se pridruže te podrže naše lokalne ugostitelje.“

Projekt pod nazivom **Cabernet Sauvignon i plava riba s ljubavlju** nastao 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. Jela za ove posebne večeri posvećene Cabernet Sauvignonu i plavoj ribi, pripremat će neki od najznačajnijih hrvatskih chefova kao što su **Zdravko Tomšić, Goran Hrastovčak te Robert Benzia i Jurica Obrol**.

**Emil Perdec** naglasio je kako su plava riba i crna vina davna ljubav te je ovaj spoj opjevan u mnogim pjesmama, a ideja za ovaj event nastala je 2020. godine. „Kako je Cabernet Sauvignon najzasađenija sorta vina u svijetu, a u Poreč je došla 1884. godine, htjeli smo tu temu ispričati široj javnosti te predstaviti je na jedan suvremen način. Kroz ovu priču pokušali smo se eno gastronomski poigrati i malo odmaknuti od standardnog sljubljivanja te oživjeti ovu povijesnu vezu plave ribe i cabernet sauvignona i pokazati potencijal i širinu naše regije. Nastojimo uključiti vanjske suradnike te publici dati uvijek nešto novo, a na taj način i mi sami otkrivamo ljepotu sljubljivanja ovih namirnica i odabranih vina,“ zaključuje Perdec.

„Jako mi je drago da se sad već tradicijski uključujemo u ovu manifestaciju i vjerujem da će se to i nastaviti. Valamar će ove godine nastaviti s našim uhodanim timom kojeg predvodi chef Goran Hrastovčak, a vina će predstaviti sommelier Zoran Gregorović. Siguran sam da će ovaj tim ispred restorana Spinnaker i Valamara to s ljubavlju odraditi. Zanimljivo je da kroz ovu manifestaciju dajemo zasluženu pažnju plavoj ribi te se nadam da će se ista naći sve više na jelovnicima potrošača, “ naglasio je **Sandi Paris**.

O vinogradarskim karakteristikama i zanimljivostima iz tog segmenta govorio je **dr. sc. Marijan Bubola**, rekavši kako je u 19. stoljeću u Istri prevladavalo crno vino, za razliku od danas. istaknuvši kako je karakteristika ovog vina posebno bujna sorta koja kasno kreće s vegetacijom i grožđe kasno dozrijeva. Nabrojio je nekoliko važnih karakteristika kao one da najbolje rezultate daje na dobro dreniranim i osunčanim položajima te na kiselom tlu (kao što su crvenice), karakter vina ove sorte je posebno snažan i to zahvaljujući sitnoj bobici te debeloj kožici pa su vina punog tijela te imaju intenzivnu i duboku boju, visok udio tanina i relativno visoku kiselost (što je i preduvjet dugotrajnog dozrijevanja vina).

Cabernet sauvignon nastao je prije skoro 500 godina, slučajnim križanjem Cabernet Franca i Sauvignona bijeloga, domovina mu je dakako francuski Boredaux, a danas je Cabernet Sauvignon najzasađenija sorta grožđa na svijetu. Duga je njegova povijest i u Istri, čak 150 godina, kao i tradicija izlova i konzumacije plave ribe čiji prvi zapisi potječu iz 14. stoljeća.

**Restorani koji su uključeni u projekt su u 2024. godini : Restoran Hrast, Restoran Spinnaker te Restoran Sv. Nikola.**

Na kraju predstavljanja manifestacije direktor TZG Poreč pozvao je sve ljubitelje dobre hrane i vina da rezerviraju svoj termin u spomenutim restoranima te da na taj način saznaju sljubljuju li se doista plava riba i crno vino. Kontakte za rezervacije donosimo u nastavku, a svaka večera počet će u 19 sati.

**TURISTIČKA ZAJEDNICA GRADA POREČA**

**8.11. 2024. - Restoran Hrast, Poreč - chef Zdravko Tomšić**

**Rezervacije:** +385 52 433 797, [restoran.hrast@gmail.com](mailto:restoran.hrast@gmail.com)

*Cijena menija: 45,00 eura/osobi*

**Chef: Zdravko Tomšić**

**Sommelier: Sandi Paris**

***Aperitiv***

*Ružica Vinodola,2022., brut, vinarija Pavlomir, Novi Vinodolski*

***Meni***

***Krema od endivije i kopra / učkarska skuta / soljena palamida***

*Rosé,2023., vina Mario Banko, Bašići*

*~o~*

***Rižoto od peršina / vongole / inćuni***

*Cabernet Sauvignon, 2021., vina Laguna, Poreč*

*~o~*

***Filet gofa / krusta od lješnjaka / pire od čičoke / pečeni koromač / riblji jus***

*Cabernet Sauvignon, 2016., vina Degrassi, Bašanija*

*~o~*

***Čokolada / istarska bjelica / cvijet soli***

*Porat Antenal, vina Roxanich, 2009., Motovun*

\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*

**15.11. - Restoran Spinnaker, Poreč - chef Goran Hrastovčak**

**Rezervacije:** 052 400 804, 099 483 9560 i [spinnaker@valamar.com](mailto:spinnaker@valamar.com)

*Cijena menija: 45,00 eura/osobi*

**Chef: Goran Hrastovčak**

**Sommelier: Zoran Gregurović**

***Aperitiv***

*Ružica Vinodola, 2022., brut, vinarija Pavlomir, Novi Vinodolski*

***Meni***

*Amuse-bouche*

***Srdela, cvjetača, radič, fermentirani češnjak***

*Rosé, 2023., vina Radovan, Radovani*

*~o~*

***Tuna, dimljeni krumpir, sezam***

*Cabernet Sauvignon,2021., vina Cattunar, Nova Vas*

*~o~*

***Skuša, kelj, inćuni, slanutak***

*Cabernet Sauvignon,2018.,vina Poletti, Markovac*

*~o~*

***Pistacija, feta sir, grožđe***

*Porat Antenal, 2009., vina Roxanich, Motovun*

\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*

**22.11. - Restoran Sv.Nikola, Poreč - chef Robert Benzia i Jurica Obrol**

**Rezervacije:** 099 315 42 95, 052 423 018, e-mail: [info@svnikola.com](mailto:info@svnikola.com)

*Cijena menija 45,00 eura/osobi*

**Chef: Robi Benzia i Jurica Obrol**

**Sommelier: Emil Perdec**

***Aperitiv***

*Ružica Vinodola, 2022., brut, vinarija Pavlomir, Novi Vinodolski*

***Menu***

***Trissrdela***

*Rosé Amalia, 2023., vina Anđelini, Pazin*

*~o~*

***Tjestenina pesto verde / dimljena plava riba / bademi***

*Cabernet Sauvignon, 2022., vina Sosich, Lašići*

*~o~*

***Brodet od palamide / rimski njok / špinat / krutoni od kruha***

*Cabernet Sauvignon, 2021., vina Siljan, Šegotići*

*~o~*

***Čokolada s marunima / višnja amarena***

*Porat Antenal, vina Roxanich, 2009., Motovun*