

#DRUGO IZDANJE ENO-GASTRONOMSKOG DOŽIVLJAJA U POREČU: 'CABERNET SAUVIGNON & PLAVA RIBA, S LJUBAVLJU'#

Na današnjoj konferenciji za medije održanoj u Poreču u restoranu Hrast najavljeno je drugo izdanje eno-gastronomске 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 najzasadenija 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 sljublivanja 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 Boredeaux, 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 početak će u 19 sati.

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

Rezervacije: +385 52 433 797, restoran.hrast@gmail.com

Cijena menija: 45,00 eura/osobi

Chef: Zdravko Tomšić

Sommelier: Sandi Paris

Aperitiv

Ružica Vinodola,2022., brut, vinarija Pavlomisir, Novi Vinodolski

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

Kategorija: ISTRAAžurirano: Ponedjeljak, 28 Listopad 2024 14:13

Objavljeno: Ponedjeljak, 28 Listopad 2024 14:13

Meni

Krema od endivije i kopra / učkarska skuta / soljena palamida

Rosé, 2023., vina Mario Banko, Bašići

~0~

Rižoto od peršina / vongole / incuni

Cabernet Sauvignon, 2021., vina Laguna, Poreč

~0~

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

Cabernet Sauvignon, 2016., vina Degrassi, Bašanija

~0~

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

Cijena menija: 45,00 eura/osobi

Chef: Goran Hrastovčak

Sommelier: Zoran Gregurović

Aperitiv

Ružica Vinodola, 2022., brut, vinarija Pavlomisir, Novi Vinodolski

Meni

Amuse-bouche

Srdela, cvjetača, radič, fermentirani češnjak

Rosé, 2023., vina Radovan, Radovani

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

Kategorija: ISTRAAžurirano: Ponedjeljak, 28 Listopad 2024 14:13

Objavljeno: Ponedjeljak, 28 Listopad 2024 14:13

~0~

Tuna, dimljeni krumpir, sezam

Cabernet Sauvignon, 2021., vina Cattunar, Nova Vas

~0~

Skuš, kelj, incuni, slanetak

Cabernet Sauvignon, 2018., vina Poletti, Markovac

~0~

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

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

~0~

Tjestenina pesto verde / dimljena plava riba / bademi

Cabernet Sauvignon, 2022., vina Sosich, Lašići

~0~

Tri petka za tri putovanja u otkrivanje sljublivanja vina i plave ribe uz vrhunske chefove

Kategorija: ISTRAAžurirano: Ponedjeljak, 28 Listopad 2024 14:13

Objavljeno: Ponedjeljak, 28 Listopad 2024 14:13

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

Cabernet Sauvignon, 2021., vina Siljan, Šegotići

~0~

Čokolada s marunima / višnja amarena

Porat Antenal, vina Roxanich, 2009., Motovun



Tri petka za tri putovanja u otkrivanje sljublivanja vina i plave ribe uz vrhunske chefove

Kategorija: ISTRAAžurirano: Ponedjeljak, 28 Listopad 2024 14:13

Objavljeno: Ponedjeljak, 28 Listopad 2024 14:13

