



**POREČ —
PARENZO**

07/11/2025

21/11/2025

14/11/2025

28/11/2025

05/12/2025

Poreč, 19. studenog 2025.

- SREDSTVIMA JAVNOG INFORMIRANJA

Cabernet Sauvignon & plava riba, s ljubavlju Održana druga večera manifestacije

**U restoranu Ritzi BO Hotela Palazzo posjetitelji uživali u vrhunskom eno-gastro
doživljaju**

Druga večera u sklopu eno-gastronomske manifestacije **"Cabernet Sauvignon & plava riba, s ljubavlju"** održana je u petak, 14. studenog, u elegantnom ambijentu restorana Ritzi BO Hotela Palazzo u Poreču. Nakon iznimno uspješne prve večeri, i ova je privukla velik broj zaljubljenika u spoj gastronomije i vrhunskih vina, potvrđujući da manifestacija iz godine u godinu raste i okuplja sve brojniju publiku.

Večer je započela aperitivom Ružica Vinodola vinarije Pavlomir, nakon čega je uslijedio pomno kreiran menu chefice Gabriele Filca. Gosti su imali priliku kušati palamidu u kombinaciji sa žumanjkom, dashi juhom i samoniklim biljem, uz koju je posluženo Rose 2024 vinarije Rossi. Slijedio je rižoto od dimljene buče s trputcem, plavicom i vlascem, sljubljen s Cabernet Sauvignonom 2022 obitelji Prelac. Treći slijed donio je gofa posluženog uz pastrnjak, šipak i riblji jus, uz kojeg je predstavljen Cuvee Clemente 2019 vinarije Damijanić. Za završetak večere poslužen je desert Slatki mrak, uz slatki Cabernet Sauvignon 2024 od prosušenog grožđa vinarije Apolitico.

Svako jelo predstavljalo je suvremenu interpretaciju plave ribe i sezonskih namirnica, čime je chef Filca naglasila održiv i inovativan pristup gastronomiji koji manifestacija i promovira. Gosti su doživjeli kako se raznoliki stilovi Cabernet Sauvignona iz Istre i drugih hrvatskih regija izvanredno nadopunjuju s karakterom plave ribe.

Sommelier i moderator večeri, Sandi Paris, istaknuo je važnost valorizacije sorte Cabernet Sauvignon u Istri te naglasio kako manifestacija nastavlja višegodišnju priču o njenom identitetu, tradiciji i gastronomskom potencijalu, osobito u mediteranskom kontekstu.

Manifestacija se nastavlja 21. studenog u restoranu Al Penon u Santa Marini (Tar-Vabriga), za koji su sva mjesta već rasprodana, zatim 28. studenog u restoranu Bookon (Valamar,



**POREČ —
PARENZO**

07/11/2025

21/11/2025

14/11/2025

28/11/2025

05/12/2025

Funtana) te završava 5. prosinca u restoranu Spinnaker u Poreču, koji je također već rasprodan.

Za večeru u restoranu Bookon posjetitelji na službenoj stranici Turističke zajednice Grada Poreča (www.myporec.com) mogu pronaći kontakt za rezervacije, kao i menu večere i sve dodatne informacije.

Sve večere počinju u 19 sati.

TURISTIČKA ZAJEDNICA GRADA POREČA