



GOOD FOOD

Festival

Dubrovnik 2017

PROGRAM
19.-22. LISTOPADA

19. LISTOPADA, ČETVRTAK

10 sati, Lazareti
Udruga Deša

Stonska torta

Radionica pripremanja
tradicionalnih slastica

11 sati, TIC Pile

Pasta i razgovori o hrani

Radionica za učenike TUŠ
Dubrovnik

Voditeljica radionice:

Marina Žibert Ercegović

17 sati, TIC Pile

Zdravo Tereza!

Radionica pripremanja
vegetarijanskog bruncha ili
večere

Voditeljica radionice:

Tereza Poljanić

18 sati, Vinarija Škar

Priča o Lekri-u, jedinom vinu koje se "proizvodi u Dubrovniku"

19.30 sati, Restoran Mimoza

Okusi Srijema i Slavonije

Gastronomska prezentacija
Vukovarsko-srijemske

županije

Glazbeni nastup tamburaškog

sastava

20. LISTOPADA, PETAK

10 sati, Lazareti
Udruga Deša

Hrostule

Radionica pripremanja
tradicionalnih slastica

11 sati, TIC Pile

Mandarica, zaboravljeni kolač

Prezentacija

Voditeljice prezentacije:

Jadranka Ničetić, Lucija Tomašić

17 sati, TIC Pile

Zdravo Tereza!

Radionica: Fermentacija –
nova „super-hrana“

Voditeljica radionice:

Tereza Poljanić

20 sati, Restoran Porat

Večera s Ivanom Pažaninom

Glazbeni nastup:

Pero Škobelj, gitarist

Večera u 4 slijeda uz vrhunska

vina vinarije Korta Katarina

21. LISTOPADA, SUBOTA

9 sati, polazak autobusom s Pila

Radionica – berba i kuhanje džema od maginja u Majkovima

Organizator:

Udruga Škola – Majkovi

Voditelji radionice:

Ivana Penjak Kasavica i Saša

Kasavica

10 sati, Lazareti

Udruga Deša

Korčulanski klašuni

Radionica pripremanja

tradicionalnih slastica

10 sati, ispred Orlandovog
stupa

Marin Držić i dubrovačka renesansna kuhinja

Stručno vođenje za učenike

Privatne gimnazije Dubrovnik

11 sati, TIC Pile

Zdravo i fino s Majom

Radionica

Voditeljica radionice:

Maja Brekalo

12 sati, Restoran Kantenari,

Sunset Beach Dubrovnik

Prezentacija tradicionalnih jela i vina s otoka Krka

Voditelj prezentacije:

Vladimir Jurić

Glazbeni nastup klape

Subrenum

18 sati, Vinarija Škar

Priča o Lekri-u, jedinom vinu koje se "proizvodi u Dubrovniku"

18 sati, Dubrovačka pivovara

Priča o pivu

Stručno vođenje i kušanje piva

19.30 sati, Restoran
Kantenari, Sunset Beach
Dubrovnik

Večera s poznatim chefom

Priska Thuring

uz glazbeni nastup

Zorice Kondža

Voditelj: Mirko Fodor

Večera u 5 slijedova uz

odabrana vrhunska vina

22. LISTOPADA, NEDJELJA

9 sati, polazak autobusom s Pila

Radionica o jestivom bilju u Majkovima

Organizator:

Udruga Škola – Majkovi

Voditelji radionice:

Ivana Penjak Kasavica i Saša

Kasavica

10 sati, Lazareti

Udruga Deša

Prikle

Radionica pripremanja

tradicionalnih slastica

11-12 sati, Stradun

Dubrovačka trpeza

Tradicionalna humanitarna

manifestacija na kojoj

se na trpezi duž cijeloga

Straduna predstavljaju

brojni dubrovački ugostitelji,

hotelijeri, vinari, pekari i

slastičari.

11 sati, TIC Pile

Zdravo i fino s Majom

Radionica

Voditeljica radionice:

Maja Brekalo

17 sati, TIC Pile

Skok na Vis

Prezentacija i kušanje

tradicionalnih slastica

Voditeljica prezentacije:

Antonia Medo

19 sati, Hotel Rixos Libertas
Dubrovnik

"Rixos Davos" gala večera

Promotivna humanitarna

večera u 4 slijeda uz zabavni

program

Voditelj: Mirko Fodor

SVA ČETIRI DANA

Sajam zdrave hrane i domaćih proizvoda

Festivalski meniji

od 100 kuna u dubrovačkim
restoranima

Dani slavonske kuhinje

u restoranu Mimoza

Poslijepodnevni čaj

u Hotelu Hilton Imperial

Dubrovnik

Slatka festivalska ponuda

kava/čaj i kolač

Vinokušnje

u dubrovačkim wine barovima

Gastro ture „Sights & Bites“



Turistička zajednica
građa Dubrovnika
Dubrovnik
Tourist Board

www.tzdubrovnik.hr