

**22. LISTOPADA
ČETVRTAK**

**11 - 12 sati, Stradun
TRADICIONALNA
„DUBROVAČKA TRPEZA“**

Na trpezi duž cijeloga Straduna predstaviti će se brojni dubrovački hoteli i restorani, pekari, slastičari, ugostitelji i vinari koji će tom prilikom prezentirati svoje znanje i umijeće.

**19 sati, restoran Pantarul
TEMATSKA VEČERA
PANTARUL + CRVIK:
MODERNA
INTERPRETACIJA
DALMATINSKE KUHINJE
UZ VINA VINARIJE CRVIK**

U Pantarulu su osmislili posebnu večeru u četiri slijeda u kojoj su tradicionalni sastojci i načini pripreme reinterpetirani na moderniji način. Birana jela chefa Damira Šarića pažljivo su sljubljena s vrhunskim vinima Vinarije Crvik iz Konavala.

**23. LISTOPADA
PETAK**

**11 sati, Dom Marina
Držića
PREZENTACIJA MINI
KUHARICE „DUBROVNIK –
S OKUSOM PROŠLOSTI“**

Autor: prof. Josip Žuvela Slatki zalogaji iz Držićeva doba i prigodni program (učenici TUŠ-a Dubrovnik)

**18 sati, Hotel Lapad
VEČER GRADA GIJONA
(Španjolska)
Prezentacija turističke i
gastronomske ponude grada
Gijona**

U Dubrovniku će se predstaviti Jose Luis Camacho iz restorana El Candil, jednog od najomiljenijih restorana u Gijonu, koji posluhuje najbolja jela asturijske kuhinje, poznate po ribi, morskim plodovima, te jelu koje se naziva „fabada asturiana“ varivu od graha sa suhim mesom.

**20 sati, Wine bar
Razonoda
VOĐENA DEGUSTACIJA
POSTUP MARE
(vertikala - 3 berbe)
uz prigodne zalogaje**

**24. LISTOPADA
SUBOTA**

**12 sati, Restoran Sesame
PREDSTAVLJANJE I
KUŠNJA: MESO, PATEI I
TERINE**

Chef i vlasnica poznatog dubrovačkog restorana Sesame, Marina Žibert Ercegović prezentirat će kuhanje sous vide, kuhanje steaka u vakumu, mariniranje mesa i pripremu terina i pašteta od mesa. Kušajte, zabavite se i ponešto naučite uz čašu dobrog vina u Sesamu!

**16 sati, TIC pile
TVORNICI SLASTICA by
Lucija Tomašić, dipl.
slastičarka**

Naučite pripremati tradicionalne blagdanske Husarske kolačiće i Lucijine varijacije na temu uz korištenje rogača, maka, ljute naranče, limuna, smokve i lavande.

**19 sati, Hotel Hilton
Imperial Dubrovnik
VEČERA S POZNATIM
CHEFOM: DINO GALVAGNO**

Probajte kako kuha jedinstveni hrvatski chef! Samo za Vas u Hiltonu - Dino Galvagno!

**25. LISTOPADA
NEDJELJA**

**10 sati, TIC Pile
TVORNICI SLASTICA by
Lucija Tomašić, dipl.
slastičarka**

Radionica je namijenjena mamama, bakama, tetkama – a tema je Kako pripremiti slatki stol za najmlađe, izraditi „cake pops“ i „lollipops“.

**11 sati, Palača Sponza
BLEDSKE KREMSNITE**
Prezentacija i prodaja tipičnih domaćih proizvoda iz Slovenije!

**16.30 - 18.30 sati, Hotel
Rixos Libertas Dubrovnik
POZIV NA ČAJ**

Osladite se zalogajima chefa Ozgura Donertasa uz odabrane „evergreene“ Danijele Pintarić!

**SVA ČETIRI
FESTIVALSKA DANA**

**10 – 19 sati, Pile
SAJAM ZDRAVE HRANE I
DOMAĆIH PROIZVODA**

**10 – 12 sati, Lazareti
FESTIVALSKE RADIONICE
U DEŠI**

Naučite kako pripremiti tradicionalne slastice: pandišpanj, kontonjatu, mantalu, arancine i bruštulane mjendule!

**15 - 18 sati, Lobby bar
Hotel Hilton Imperial
Dubrovnik
SLATKA POPODNEVA U
IMPERIALU**

Prigodna festivalska cijena uključuje konzumaciju neograničene količine slastica, kave ili čaja i tri sata besplatnog parkinga u hotelskoj garaži.

**GASTROTURE:
DUBROVNIK NA PJATU**
Upoznajte dubrovačku prošlost i kulinarsku tradiciju kroz okuse i mirise!

**FESTIVALSKI MENIJI OD
100 KUNA**

U tridesetak dubrovačkih restorana tijekom sva četiri festivalska dana mogu se kušati posebni festivalski meniji.

VINOKUŠNJE:
D'vino Wine Bar Dubrovnik
Grabovac Wine Spot
Matuško Wine Bar
Wine bar Razonoda
Škar Winery Dubrovnik

**22, 23 listopada, 16 sati,
Razvojna agencija DURA
EKO RADIONICE
“OD VRTA DO STOLA”**

**FESTIVALSKI
KINOPROGRAM:
22. listopada
Kino Sloboda
PREMIJERNO: BURNT
komedija/drama**

**23. listopada
Kino Visia
INDIJSKI ZAČIN NA
FRANCUSKI NAČIN
komedija**