



GOOD FOOD Festival

Dubrovnik 2016

by Dubrovnik Tourist Board

PROGRAM

20.-23. LISTOPADA

20.10. ČETVRTAK

9.30 sati, TIC File
„Tri zlatne jabuke“
Program za djecu uz
Svjetski dan jabuka
Kratki program učenika
trećih razreda OŠ Marin
Getaldić i pripovijedanje
bajke „Tri zlatne jabuke“

**10 sati, Lazareti,
Udruga Deša**
„Žrnovski makaruni“
Radionica pripremanja
tradicionalnih jela uz
Godinu svetoga Vlaha

**11 – 12 sati, Stradun
Dubrovačka trpeza**
Tradicionalna
manifestacija na kojoj
se na trpezi duž cijelog
Straduna predstavljaju
brojni dubrovački
ugostitelji, hotelijeri,
vinari, pekari i slastičari.

18 sati, Restoran Klarisa
„Okusi tradicije“
Prezentacija gastro
ponude Karlovačke
županije i Guinnessove
štrudle

21.10. PETAK

**10 sati, Lazareti,
Udruga Deša**
„Mljetski makaruli“
Radionica pripremanja
tradicionalnih jela uz
Godinu svetoga Vlaha

12 sati, Restoran Sesame
**Kako umijesiti domaću
pastu?**
Prezentacija i kušanje
Marina Žibert Ercegović,
chef

18 sati, Hotel Lapad
„Joie de vivre“
šarmantnog Graza
Prezentacija turističke i
gastronomске ponude
austrijskog grada Graza

**20.30 sati, Vinarija Škar,
Lapadska obala 17**
„Povijest i strast“
Kušanje vina i priča
o dubrovačkoj
brodogradnji, vinarstvu i
obiteljskoj tradiciji obitelji
Krile

22.10. SUBOTA

**9 h, polazak autobusom
sa Pila**
**Radionica – berba i
kuhanje maginja u
Majkovima**

**10 sati, Lazareti,
Udruga Deša**
„Hrostule“
Radionica pripremanja
tradicionalnih slastica uz
Godinu svetoga Vlaha

**10 – 11.30 sati,
Restoran Amfora**
Novi trendovi
„Strastveni sirovi gusti“
Radionica sirove hrane
Mihaela Devescovi,
voditeljica radionice

**12 sati, Hotel Palace,
Restoran Lenga**
„Začin na indijski način“
kratki seminar o začinima
i kušanje indijskih jela
Chef: Stephen Lobo
Prezentacija turizma i
gastronomije Indije
uz potporu
Veleposlanstva Republike
Indije u RH

**19 sati, Hotel Hilton
Imperial Dubrovnik**
**Večera s poznatim
chefom: Andrej Barbieri**
Večera u 5 sljedova i
odabrana vrhunska vina

23.10. NEDJELJA

**9 h, polazak autobusom
sa Pila**
**Radionica o jestivom
bilju u Majkovima**

**10 sati, Lazareti,
Udruga Deša**
„Fave dei morti“ (bobići)
Radionica pripremanja
tradicionalnih slastica uz
Godinu svetoga Vlaha

11 sati, atrij palače Sponza
„Legenda o lumbliji“
Predstavljanje mjesta
Blato (Korčula) uz
program Kumpanjija

**19 sati, Hotel Rixos
Libertas Dubrovnik**
**„Gala Dinner of The Land
of Legends Theme Park“**
Promotivna humanitarna
večera u 5 sljedova uz
zabavni program

SVA ČETIRI FESTIVALSKA DANA:

Sajam zdrave hrane i
domaćih proizvoda

Festivalski meniji od
100 kuna u tridesetak
dubrovačkih restorana

Vinokušnje u dubrovačkim
wine barovima

Gastro ture

Slatka popodnevna u
Imperialu



Turistička zajednica
grada Dubrovnika
Dubrovnik
Tourist Board

www.tzdubrovnik.hr