



16. dani mladog maslinovog ulja  
XVI giornate dell' olio d'oliva nuovo

# ISTRAVIRGIN

## 2022

Petak 25.11.2022 | Radno vrijeme 17:00 do 21:00

17:00 SVEČANO OTVORENJE ISTRAVIRGIN 2022

#### GASTRO SHOW

- 17:00 Predstavljanje profesora i učenika ugostiteljskih škola Istre  
17:00 „Brijunski začini – jedinstveno samoniklo bilje s Brijuna“  
17:00 „Lokalne namirnice u loncima istarskih ugostitelja“  
19:00 „Poljoprivrednici i maslinari vs novinari i umjetnici“  
19:00 „Vodnjanski urban food s 0 kilometara“  
19:00 „Lokalne namirnice u loncima istarskih ugostitelja“  
17:00–20:00 „Evolucija istarske gastronomije by Robert Perić i gosti“

Tijekom dana: Gourmet by LF catering

Gastronomske kreacije s potpisom LF cateringa  
Slatki deserti i mlado maslinovo ulje

#### EDUKATIVNI PROGRAM - Dvorana MULTIMEDIA, 1 kat

- 18:00 „List masline u proizvodnji djevičanskog maslinovog ulja: pomoć ili smetnja?“, dr. sc. Karolina Brkić Bubola, dr. sc. Anja Novoselić, Institut za poljoprivredu i turizam  
18:20 „Ekstra djevičansko maslinovo ulje: promjene tijekom svakodnevnog korištenja i zagrijavanja“, Dora Klisović, mag. med. chem., dr. sc. Karolina Brkić Bubola, Institut za poljoprivredu i turizam  
18:40 „Kako deklarirati visokokvalitetno ekstra djevičansko maslinovo ulje?“, dr. sc. Marina Lukić, Institut za poljoprivredu i turizam

21:00 Relax with DJ

SUBOTA, 26.11. Radno vrijeme 10.00 - 21.00

#### GASTRO SHOW

- 11:00 Predstavljanje profesora i učenika ugostiteljskih škola Istre  
14:00 „Lokalne namirnice u loncima istarskih ugostitelja“  
14:00 „Poljoprivrednici i maslinari vs novinari i umjetnici“  
14:00 „Vodnjanski urban food s 0 kilometara“  
17:00 „Lokalne namirnice u loncima istarskih ugostitelja“  
17:00 „Kuhari i maslinari – ulje kao namirnica ili ulje kao začini?“  
17:00 „Vodnjanski urban food s 0 kilometara“  
19:00 „Kulinarske institucije Istre – ugostitelji koji su pustili neobrisivi trag“  
19:00 „Lokalne namirnice u loncima istarskih ugostitelja“  
19:00 „Kuhari i maslinari – ulje kao namirnica ili ulje kao začini?“  
19:00 „Poljoprivrednici i maslinari vs novinari i umjetnici“  
Gastronomske kreacije s potpisom LF cateringa  
Slatki deserti  
Čokolada i mlado maslinovo ulje  
14.00 – 20.00 „Evolucija istarske gastronomije“ Chef Robert Perić ugošćuje Marija Čepeka, showmena i virtuozu hrvatske gastronomske scene  
11:00 Edukacije za djecu i roditelje: Chiarin tanjurici – Nastasja Chiara Petrić

MASTERCLASS uz rezervacije na [www.dmmu.hr](http://www.dmmu.hr) ili na Info pultu

- 14:00 Hrvoje Zirojević – Restoran Dvor, Split  
16:00 Jeffrey Vella – Restoran Cap Aureo, Rovinj  
18:00 Svjetlana Celijska – Restoran Vodnjanka, Zagreb, Vodnjan

OIL BAR TASTING ROOM Vođene degustacije

- 11:00 Istarske autohtone sorte  
12:00 Filtrirano i nefiltrirano EDMU  
13:00 Kategorije intenziteta voćnosti, blago, srednje i jako

EDUKATIVNI PROGRAM - Dvorana MULTIMEDIA, 1 kat

- 11:00 „Zakonodavstvo PG-a i Zelena ekonomija“, Miran Gortan, Uprava za stručnu podršku razvoju poljoprivrede, Ministarstvo poljoprivrede  
11:30 „Higijenski aspekti proizvodnje maslinovog ulja“, prof.dr.sc. Đurđica Ačkar  
11:50 „Maslinovo ulje, hrana i dodatak prehrani“, prof.dr.sc. Daniela Čačić Kenjerić

21:00 Relax with DJ

NEDJELJA 27.11. Radno vrijeme 10.00 - 20.00

- 11:00 Predstavljanje profesora i učenika ugostiteljskih škola Istre  
14:00 „Lokalne namirnice u loncima istarskih ugostitelja“  
14:00 „Poljoprivrednici i maslinari vs novinari i umjetnici“  
14:00 „Vodnjanski urban food s 0 kilometara“  
17:00 Kulinarske institucije Istre – ugostitelji koji su pustili neobrisivi trag“  
17:00 „Lokalne namirnice u loncima istarskih ugostitelja“  
17:00 „Kuhari i maslinari – ulje kao namirnica ili ulje kao začini?“  
19:00 „Lokalne namirnice u loncima istarskih ugostitelja“  
19:00 „Kulinarske institucije Istre – ugostitelji koji su pustili neobrisivi trag“  
19:00 „Desert za kraj“ ...

14.00 – 20.00 „Evolucija istarske gastronomije“ Cheff Robert Perić ugošćuje Davida Skoka, ribarevog sina, velikog promotora lokalnih istarskih proizvoda

Tijekom dana: Gourmet by LF catering

Gastronomske kreacije s potpisom LF cateringa  
Slatki deserti i mlado maslinovo ulje

MASTERCLASS uz rezervacije na [www.dmmu.hr](http://www.dmmu.hr) ili na Info pultu

- 14:00 Hrvoje Krofelin, Restoran Mano2, Zagreb  
16:00 Robert Perić, LF catering, Pula

OIL BAR TASTING ROOM Vođene degustacije

- 11:00 Istarske autohtone sorte  
12:00 Filtrirano i nefiltrirano EDMU  
13:00 Kategorije intenziteta voćnosti, blago, srednje i jako

EDUKATIVNI PROGRAM - Dvorana MULTIMEDIA, 1 kat

- 12:00 Radionica „Primjena maslinovog ulja u kozmetici“, OPG Komić, Marija i Emir Komić  
13:00 Radionica za samoniklo bilje i maslinovo ulje za djecu, OPG Komić

DEGUSTACIJE MASLINOVOG ULJA  
OIL BAR

Dodatni sadržaj

DJEČJI KUTAK otvoren je svaki dan od 12:00 do 19:00 sati

Korištenje PRESS dvorane i dječjeg kutka prema pravilima organizatora

Shuttle bus vozi sa parkinga Sajma u subotu i nedjelju od 12.00 do 20.00 sati

U subotu i nedjelju obilazak znamenitih vodnjanskih crkvi u 10.00 i 14.00 sati sa parkinga u Istarskoj ulici.

