

PREDAVANJA DMMU 2025. - VODNJAN

LOKACIJA: VAGA, VODNJAN, 14.11.2025.

15:00-16:00h

„Interaktivna vođena degustacija istarskih mladih maslinovih ulja“

dr. sc. Karolina Brkić Bubola, Institut za poljoprivredu i turizam Poreč

16:30h

„Tehnologija i/ili ekologija u maslinarstvu?“

dr. sc. Marin Krapac, Institut za poljoprivredu i turizam Poreč

LOKACIJA: VAGA, VODNJAN, 15.11.2025.

15:00h

„Smeđa mramorasta stjenica u maslinarstvu: biologija, štete i mogućnosti suzbijanja“

Mihaela Medved mag. ing. agr., Institut za poljoprivredu i turizam Poreč

15:30h

„Valorizacija nusproizvoda u maslinarstvu: iskustva i primjeri iz CIRCOLIVE projekta“

dr.sc. Karolina Brkić Bubola i Iva Pastor, mag. nutr. clin., Institut za poljoprivredu i turizam Poreč

16:30h

„Malvazija: Igra okusa - raskošan užitak raznolikih stilova“

Sommelier Igor Klarić i Domagoj Perković, Vinistra

PROGRAM DMMU 2025. - VODNJAN

PETAK, 14.11.2025.

Radno vrijeme: 12:00 - 21:00h

12:00h - Svečano otvorenje sajma Dani mladog maslinovog ulja 2025.

FESTIVAL OKUSA

12:00h - *Pozornica znanja*

Predstavljanje profesora i učenika ugostiteljskih škola Istre

15:00h - *Sezonski ritmovi Istre*

Sezonske namirnice i lokalni proizvođači u kreativnoj suradnji s mladim kuharima

15:00h - *Inovativna Istra*

Suvremene tehnike i kreativne interpretacije autohtonih proizvoda

16:00h - *Invazivne vrste kao nova kulinarska inspiracija*

dr. sc. Danijela Poljuha, Institut za poljoprivredu i turizam Poreč & David Skoko, ribarev sin

18:00h - *Urban Street Food Istra - David Skoko edition*

Skoko reinterpretira popularne ulične zalogaje kroz lokalne proizvode

18:00h - *Scena lokalnih proizvođača*

Degustacije i susreti chefova i proizvođača

18:00h - *Lovci u kuhinji - divlja Istra i mlado ulje*

Lovački timovi i kuhari udružuju snage u pripremi autentičnih jesenskih jela

OIL LAB by Robert Perić

14:00h - Gost kuhar Matija Bogdan, 7 Seas Restaurant by Matija Bogdan

17:00h - Gost kuhar Matija Bogdan, 7 Seas Restaurant by Matija Bogdan

TIJEKOM DANA: GOURMET CORNER BY LF CATERING

- Selekcija jela s mladim maslinovim uljem
- Profinjeni slatki zalogaji i deserti
- Tematske degustacije
- Sezonske interpretacije lokalnih proizvoda

TURISTIČKI VLAKIĆ

17:00h - Obilazak Vodnjana turističkim vlakicom

Besplatna tura u trajanju od 90 min, polazak - autobusno stajalište kod sajma

SUBOTA, 15.11.2025.

Radno vrijeme: 10:00 - 21:00h

12:00-19:00h - DJEČJI KUTAK

10:00-21:00h - OIL BAR, TASTING ROOM

Vođene degustacije, cijeli dan

FESTIVAL OKUSA

11:00h - Pozornica znanja

Predstavljanje profesora i učenika ugostiteljskih škola Istre

14:00h - Kuhinja pod objektivom

Zabavni kulinarski performans fotografa i kuhara

14:00h - OPG Matija Horg - Od polja do tanjura

Sezonsko povrće i terroir južne Istre kroz autorski pristup proizvođača/kuhara

14:00h - Aminess Gourmet Show

Prezentacija vrhunske hotelske gastronomije u znaku lokalnih namirnica i mladog maslinovog ulja

17:00h - Jaja, fritaja i mlado ulje

Jednostavni istarski klasik za sve generacije

17:00h - Kada kuhaju umjetnici

Umjetnost i gastronomija u istarskom skladu

17:00h - Pop-up Kitchen - Ritam grada

Brzi zalogaji i show elementi u interakciji s publikom

19:00h - Iz kuhinja domaćih ugostitelja

Restorani i konobe predstavljaju signature jela

19:00h - Okusi istoka na mladom ekstra djevičanskom ulju

Uljari i chefovi rame uz rame

19:00h - Pršut, kobasice i mlado ulje - okusi Istre na stolu

Susret tradicionalnih okusa, lokalnih proizvođača i istarskog gostoprimitva

OIL LAB by Robert Perić

14:00h - Gost kuhar Saša Pribičević (Restoran Tekka by Lone)

17:00h - Gost kuhar JRE Hrvatska powered by: Metro

TIJEKOM DANA: GOURMET CORNER BY LF CATERING

- Selekcija jela s mladim maslinovim uljem
- Profinjeni slatki zalogaji i deserti
- Tematske degustacije
- Sezonske interpretacije lokalnih proizvoda

TURISTIČKI VLAKIĆ

11:00h; 13:00h; 15:00h; 17:00h

Obilazak Vodnjana turističkim vlakićem

Besplatna tura u trajanju od 90 min, polazak - autobusno stajalište kod sajma

TURA URBANE CRKVE VODNJANA

10:00h - *Zajedno s nama zavirite u čudesne vodnjanske crkve i otkrijete njihove skrivene priče!*

Besplatno vođenje, polazak - Narodni trg 10

NEDJELJA, 16.11.2025.

Radno vrijeme: 10:00 - 20:00h

12:00-19:00h - *DJEČJI KUTAK*

10:00-20:00h - *OIL BAR, TASTING ROOM*

Vođene degustacije, cijeli dan

FESTIVAL OKUSA

11:00h - *Pozornica znanja*

Predstavljanje profesora i učenika ugostiteljskih škola Istre

14:00h - *Goran Kočiš: Kontinentalno & Maslinovo*

Kontinentalni šarm kroz suvremene interpretacije jela s mladim maslinovim uljem

14:00h - *Arena Hospitality Group: Okusi južne Istre*

Hotelski chefovi predstavljaju moderne hotelske interpretacije autohtonih proizvoda i mladog ulja

14:00h - Nova istarska gastro scena - urban food

Mjesta i ljudi koji oblikuju suvremeni kulinarski identitet Istre

17:00h - Goran Kočiš: Cooking Masterclass

Interaktivna kuhinja s fokusom na spoj kontinentalnih recepata i mladog maslinovog ulja

17:00h - Craft & Oil Session

Neočekivane kombinacije istarskih craft piva i mladog ulja

17:00h - Ruralna Istra - tradicija u suvremenom ruhu

Tradicionalni recepti i sezonske proizvodi

19:00h - Kočiš & Maslinari kuhaju zajedno

Goran Kočiš i istarski maslinari kreiraju jedinstvena jela koja spajaju kontinentalne recepte i profile mladih ulja

19:00h - Iz kuhinja domaćih ugostitelja

Restorani i konobe predstavljaju signature jela

19:00h - Na izvoru okusa

lokalni poljoprivredni proizvod kao temelj vrhunske gastronomije

OIL LAB by Robert Perić

14:00h - Gošća kuharica Svjetlana Celija (konoba Vodnjanka, Vodnjan)

17:00h - Gošća kuharica Anamarija Kolić (konoba Alla Becaccia, Valbandon)

TIJEKOM DANA: GOURMET CORNER BY LF CATERING

- Selekcija jela s mladim maslinovim uljem
- Profinjeni slatki zalogaji i deserti
- Tematske degustacije
- Sezonske interpretacije lokalnih proizvoda
- Kuharske tajne uživo

TURISTIČKI VLAKIĆ

11:00h; 13:00h; 15:00h;

Obilazak Vodnjana turističkim vlakićem

Besplatna tura u trajanju od 90 min, polazak - autobusno stajalište kod sajma