

## PROGRAM ZA PREDSTAVNIKE MEDIJA

### 1.

Pozivamo Vas na konferenciju za medije koja će se održati u ponedjeljak, 30. siječnja 2017. s početkom u 11 sati u Muzeju antičkog stakla, na kojoj će program ovogodišnjeg festivala predstaviti direktor TZG Zadra g. Ante Rados, predsjednik Udruge zadarskih ugostitelja g. Erik Pavin i gđa Jelena Yamasaki, osnivač Japansko-Hrvatskog društva razmjene i suradnica u Počasnom konzulatu Republike Hrvatske u Osaki.

Festival se službeno otvara u srijedu, 1. veljače 2017. u 11 sati uz otvaranje izložbe Danijela Kolege „Izlov“ u Gradskoj loži, nakon čega Vas pozivamo na prigodni domjenak u dvorišnom dijelu Gradske straže (Etnološki odjel Narodnog muzeja Zadar). Na otvaranju izložbe i festivala nazočit će ugledni uzvanici Njegova Ekselencija gospodin Keiji Takiguchi, veleposlanik Japana u RH te gospodin Gari Capelli, Ministar turizma Republike Hrvatske.

### 2.

Nakon domjenka u Gradskoj straži, u srijedu, 1. veljače u suradnji s tvrtkom Kali tuna za predstavnike medija organizirali smo obilazak brodom tunogojilišta Mrđina u blizini otoka Ugljana. Polazak je predviđen u 13 sati s gata na Obali kralja Petra Krešimira IV (stara Riva). Vožnja brodom do uzgajališta traje cca. 45 minuta, a sam razgled trajat će cca. 40 minuta. Brod pristaje u Zadru oko cca. 15 sati.

**MOLIMO POTVRDU SUDIONIKA!**

### 3.

U četvrtak, 2. veljače u hotelu Adriana na Boriku počinje trodnevna edukacija pripreme tradicionalnih japanskih jela za učenike Hotelijersko turističke i ugostiteljske škole te chefove i kuhare zadarskih restorana i hotelskih kuća, njih gotovo dvadeset. Radionicu će voditi g. Toshihiro Nakatsuji i njegov asistent g. Irino Kazuhiko. G. Nakatsuji suvlasnik je lanca restorana Ninnin u Japanu i jugoistočnoj Aziji, a član je i Japansko-Hrvatskog društva razmjene (NPO JCEA) u Osaki. Svakog tjedna vodi u Japanu iznimno popularni i gledani TV kulinarski show ChiChin Puipui na televizijskom kanalu MBS. Prvog dana na radionici u hotelu Adriana pomagat će mu g. Terumi Miyake i g. Tomislav Begić, sushi majstori iz tvrtke Ginger Sushi iz Zagreba, a sutradan će im pridružiti i g. Yasu Tsunoda (sushi chef iz Ljubljane) te g. Okamoto Masahiro (sushi chef i vlasnik sushi restorana Samurai u Splitu).

Posjet za medije bit će organiziran za vrijeme prvog dana trajanja radionice, u četvrtak, 02. veljače u 17 sati.

**MOLIMO POTVRDU SUDIONIKA!**

### 4.

U petak, 3. veljače predviđen je poseban ručak za medije japanskog Masterchefa, g. Toshihiro Nakatsujia u Kraljevskim vinogradima u Petrčanima u suradnji s OPG-om „Matak Tartufi - Zadarski tartuf“. Za sudionike je organiziran transfer s polaskom u 11:30 sati s parkirališta na Branimirovoj obali kraj Mosta, a početak programa predviđen je u 12 sati kako slijedi:

12:00-13:00 Traženje tartufa

13:00-15:00 Ručak i degustacija vina sa sljedećim menuom:

- Carpaccio od tune s Pošipom Kraljevskih Vinograda
- Sushi sa pršutom, zadarskim tartufom i Roseom Kraljevskih Vinograda
- Tuna sa Teriyaki umakom i Crljenkom Kraljevskih Vinograda

- Glavno jelo: Teletina ili janjetina ispod peke sa zadarskim tartufom

- Desert: Mousse od tartufa i tartufa

Predlažemo da nam se pridruže po dvoje predstavnika svake medijske kuće, jer je maksimalan broj sudionika 35 osoba.

**MOLIMO POTVRDU SUDIONIKA!**

**5.**

U subotu, 4. veljače odvija se glavni dio festivalskog programa, i to ujutro na Narodnom trgu te navečer u Arsenalu. Svi detalji navedeni su u dokumentu u prilogu dopisa. Pozivamo Vas da sudjelujete na Gala večeri u Arsenalu s početkom u 20 sati. Predviđena su sjedeća mjesta za predstavnike medija uz degustaciju specijaliteta od tune i vina Kraljevskih vinograda.

Pozivamo po dvoje predstavnika svake medijske kuće, jer je broj mjesta ograničen.

**MOLIMO POTVRDU SUDIONIKA!**