



KORPORATIVNE KOMUNIKACIJE

Koprivnica, 29. srpnja 2016.

PRIOPĆENJE ZA MEDIJE

Podravka i Petar Grašo na „Danu rajčica“ udružili kuharske snage na „fešti“ za rekordne rezultate prerade rajčice

Gastronomska manifestacija „Dan rajčice“ posvećena najomiljenijem sezonskom ljetnom povrću održana je po 19. put u Umagu u organizaciji Podravke, Grada Umaga, Turističke zajednice Grada Umaga i Udruge proizvođača rajčice za preradu Pomidor.

Posveta rajčici, ali i humanitarna nota „Fešte od rajčice“, glavne priredbe cijelog dana, privukla je na glavni gradski trg nekoliko tisuća ljudi pa je tako 3 500 porcija četiriju različitih vrsta jela od tjestenine i rajčice spravljenih od strane Podravkinih promotora kulinarstva i kolega iz Hrvatskog kuharskog saveza, nestalo u trenu. Sva prikupljena novčana sredstva od kupnje porcija idu u humanitarne svrhe i to za nabavu radiološkog aparata za umaški Dom zdravlja. Stanovnici Umaga, ali i brojni gosti tako su još jednom potvrdili svoju humanost, a u tome im je pomogao popularni pjevač Petar Grašo koji je zajedno s Podravkinim promotorima kulinarstva pripremio jedno od ponuđenih jela - Tjesteninu plodovi mora s rajčicom i Pestom genovese. Pridružili su mu se i gradonačelnik Umaga Vili Bassanese, gradonačelnik Koprivnice Mišel Jakšić i direktorica tvornice Povrće Umag Marina Diminić Visintin koja je istaknula: *„Prošle smo godine imali rekordni otkup rajčice s istarskih polja od gotovo 12.000 tona, a ove godine planiramo tu brojku i nadmašiti te otkupiti i preraditi čak 13.000 tona "crvenog zlata". Podravka je izuzetno zadovoljna što u svojoj tvornici Povrće Umag, inače jedinoj tvornici za preradu rajčice u Hrvatskoj, osigurava kvalitetnu sirovinu za svoje proizvode iz linije mediteranske hrane. Isto tako jako smo ponosni što smo u suradnji s lokalnom zajednicom organizirali humanitarnu akciju koja je dobro prihvaćena kako od domaćeg*



KORPORATIVNE KOMUNIKACIJE

stanovništva tako i turista, a kojoj smo ove godine kulinarskim showom, u kojem je sudjelovao Petar Grašo, dali dodatnu notu.“

Osim humanitarno-kulinarske note, „Fešta od rajčice“ ponudila je i dobru zabavu izborom najveće istarske rajčice, nastupima benda Berimbau iz Trsta, Gorana Griffa i Bullea Folk Orchestra, a za najmlađe zabave nije nedostajalo u Lino igraonici. Onaj ozbiljniji dio dana koji simbolično obilježava stoljetnu tradiciju prerade rajčice u Umagu, započeo je još u jutarnjim satima stručnim skupom na kojem su ugledni strani i domaći stručnjaci okupljenim proizvođačima rajčice govorili o suvremenim trendovima u proizvodnji i preradi rajčice s posebnim naglaskom na nove sortimente.