



KORPORATIVNE KOMUNIKACIJE

Koprivnica, 5. veljače 2019.

PRIOPĆENJE ZA MEDIJE

Podravkini Vegeta monozačini glavne su zvijezde jela 'na žlicu'

U Podravkinjoj organizaciji eno-gastro koncepta „Vino uz žlicu“, zaljubljenici u dobro jelo i kapljicu imali su priliku kušati tradicionalna kontinentalna i mediteranska jela oplemenjena predstavljanim Vegeta Maestro i Vegeta Natur začinima, sljubljena s kvalitetnim vinima.

Osnovni cilj Podravkinog projekta „Vino uz žlicu“ jest podsjetiti na ona tradicionalna, krepka, no danas pomalo zapostavljena jela 'na žlicu'. Upravo **Vegeta Natur** i **Vegeta monozačini** odigrali su ključnu ulogu u čitavom konceptu – istaknuli okus svake korištene namirnice i upotpunili svako jelo, na Podravkin način.

Podravkini promotori kulinarstva Dražen Đurišević, Zlatko Sedlanić i Zoran Delić osmislili su recepte i pripremili poseban jelovnik u šest sljedova - tradicionalne obroke 'na žlicu' za pedesetak uzvanika.

Prisutne su, kroz posebnu eno-gastro večeru, vodili novinari Renata Cisar i Mustafa Topčagić te gastro stručnjak Domagoj Jakopović Ribafish uz pomoć Podravkinog glavnog kuhara – Dražena Đuriševića.

Đurišević je predstavio svaku žlicu Vegeta začina te nam pojasnio na koji način oni oplemenjuju predstavljena jela te savršeno komplimentiraju odabranim vinima, istaknuvši kako je **simbol Vegete upravo žlica** te kako njezini začini savršeno zaokružuju ovakvu gastro priču.

Večera je započela Zagorskom juhom, koju je pratio lepršavi Škrlet Ilovčak iz berbe 2017. i neizostavna Vegeta Natur. Žlice su ostale u rukama da dočekaju novo jelo - Štrukle u juhi - uz otmjeni Pinkert Rose 2017. i **Vegeta Maestro** slatku papriku.

Potom je Rižoto s plodovima mora maštovito spojen s Vegeta Maestro ružmarinom, **Vegeta Maestro bosiljkom** te kontinentalnim Trdenićevim Pinotom bijelim 2017., a Gulaš od divljači u društvu Vegeta Maestro lovora i Vegeta chillija raskošno se 'zalilo' sa šest godina odležanim Polettijevim Cabernet sauvignonom.

Njezino Veličanstvo Sarmu svečano je popratila 'po francuski' skladana Feravinova crna kupaža Miraz Cuvée 2015. Najizdržljiviji gosti uspjeli su se sačuvati za slasni Čokoladni desert s daškom **Vegeta Maestro cimeta**, koji su spremno dočekala dva voćna vina Raak - od tri vrste crnog ribiza i dvije sorte višnje.

Predstavnici medija na kraju večeri izrazili su svoje oduševljenje, ali i kritički sud, o spajanju vina, jela na žlicu i Vegeta začina. Prema njihovim glasovima, najboljom kombinacijom pokazalo se vino Poletti



Cabernet sauvignon 2013. uz Gulaš od divljači sa začinima **Vegeta chilli, Vegeta Maestro papar i Vegeta Maestro lovor.**

Druženje se nastavilo i nakon službenog dijela promocije, a organizatori su najavili da se uskoro vidimo na nekom drugom mjestu sa sličnim, ali malo drukčijim izborom hrane i vina.