

Naslov: OKUSI MEDITERANA

Autor: DOLORES TOLI

Rubrika/Emisija: /

Žanr: izvješće

Površina/Trajanje: 1.172,39

Naklada:

Ključne riječi: TASTE THE MEDITERRANEAN, ZVJEZDANI CHEFOVI POD ZVJEZDANIM



Vrt Samostana svetog Lovre



Restoran Pelegrini uvršten je na popis najboljih u Hrvatskoj





KAMO IĆI: Od 28. do 31. svibnja Šibenik je domaćin drugog međunarodnog festivala Okusi Mediteran!, jedinstvene gastronomije koja promovira mediteransku prehranu, uvrštenu na Unescovu listu nematerijalne baštine. Partner ovogodišnjeg događanja je Rendez-vous, festival Francuske u Hrvatskoj, pa su sva četiri dana posvećena francuskoj kuhinji, a prezentacije i degustacije prate kreativne radionice, kušanje vina, okrugli stolovi te izložbe. U drugoj polovici lipnja održava se, pak, Međunarodni dječji festival koji će otvoriti mjuzikl 'Matilda' u režiji zagrebačke redateljice Nine Kleflin i na glazbu Nene Belana.

KAKO DOĆI: Iz smjera Zagreba autocestom A1 pa nakon čvora Skradin skrenuti na izlazu za Šibenik. S morske strane dolazi se preko Kanala sv. Ante, jedne od gradskih atrakcija, na čijem je ulazu kasnoerenesansa Utrda sv. Nikole.

GDJE ODSJETI: Petnaestak minuta vožnje od Šibenika nalazi se hotelski kompleks Solaris, hedonistički raj s vodenim parkom, restoranima, prekrasnom plažom te etno selom, u kojem će se pretposljednje večeri festivala održati francuska večer za VIP goste. Zadnjih godina popularni su i privatni apartmani u staroj gradskoj jezgri, u kojima je cijena noćenja oko 60 eura.

ŠTO VIDJETI: Jedno od najzanimljivijih događanja je kulinarški show Zvezdani chefovi pod zvezdanim nebom 29. svibnja na ljetnoj pozornici Tvrđave sv. Mihovila. Kameni bedemi na 70-metarskoj litici s pogledom na more te će se večeri pretvoriti u veliku kuhinju na kojoj će svoje

umijeće pokazati svjetske zvijezde: Belgijac San Degeimbre te Francuzi Lionel Levy i Guillaume Sourrieu. Jela kuhara okrunjenih Michelinovim zvjezdicama degustirat će svi u gledalištu s više od tisuću mjesta.

GDJE JESTI I PITI: Jedno od najpopularnijih šibenskih gastro odredišta je Pelegrini, koji je i ove godine uvršten na listu najboljih hrvatskih restorana prema izboru vodiča Dobri restorani Jutarnjeg lista i tvrtke Vinart. A osam gradskih restorana i konoba - Gradska vijećnica, Marena, Peškarija, Rivica, Stara straža, Tinel i Tommaseo - posluživat će tradicionalna dalmatinska jela i lokalna vina. U Gradskoj vijećnici organizirat će se i vinske degustacije pod vodstvom slovenske sommelierke Mire Šemić.

GDJE PREDAHNUTI: Prvog dana festivala neki od uglednih gostiju kuhat će u srednjovjekovnom vrtu Samostana sv. Lovre, jednom od najljepših mjesta u Šibeniku za ispijanje kavice, Naime, nekadašnji

samostan pretvoren je u kafić i restoran.

ŠTO RADITI: Nakon šetnje šibenskom rivom te istraživanja uskih uličica i brojnih stuba u staroj gradskoj jezgri, predah potražite na kreativnim radionicama, primjerice u Muzeju grada Šibenika gdje će belgijske dizajnerice demonstrirati umijeće kulinarškog dizajna.

ŠTO KUPITI: Osim suvenira poput šibenske kape i replike puceta s muške nošnje izrađenog filigranskom tehnikom, na Mediteranskoj tržnici na Trgu četiri bunara mogu se izabrati ponajbolji radovi talijanskih obrtnika.

Samostan i Crkva svetog Frane

