



Mediterranski sajam
zdrave prehrane, ljekovitog bilja
i zelenog poduzetništva



Dubrovnik 2014
27.– 30. ožujka

Hotel "Tirena"-Babin kuk, Dubrovnik

Program 11. Mediteranskog sajma zdrave prehrane, ljekovitog bilja i zelenog poduzetništva

DAN PRED OTVARANJE Četvrtak, 27. ožujka 2014.

08:00 Osnovna škola Marin Držić, sportska dvorana

Predavanje: Proizvodnja i priprema hrane na biološko – dinamičan način

Predavač: Bernarda Orehovec

15.30 Susret izlagača i kupaca (nositelja turističko - ugostiteljskih djelatnosti, trgovaca i ostalih)

17:00 Dvorana Elafiti 1 - hotela "Valamar Lacroma Dubrovnik"

Predavanje: Mediteranska prehrana za dug život

**Predavač: Marija Vezilić, dipl.ing. prehrambene tehnologije, nutricionist,
Zavod za javno zdravstvo Dubrovačko-neretvanske županije**

PRVI DAN Petak, 28. ožujka 2014.

09:30 Dvorana Divona - hotela "Valamar Lacroma Dubrovnik"

Predavanje: Obveze subjekata u poslovanju s hranom pri informiranju potrošača o hrani

**Predavač: dr. sc. Sanja Kolarić Kravar
MINISTARSTVO POLJOPRIVREDE
Uprava kvalitete hrane i fitosanitarne politike**

09:30 Dvorana Elafiti 1 - hotela "Valamar Lacroma Dubrovnik"

Predavanje: Stanje ekološke poljoprivrede u Republici Hrvatskoj i Europskoj uniji

Predavač: Darija Musulin, dipl.ing., Voditelj Odjela za ekološku i integriranu proizvodnju, MINISTARSTVO POLJOPRIVREDE

Predavanje: Potpore u ekološkoj proizvodnji

Predavač: Jasmina Mikuličić, dipl.ing., Voditelj Službe za ekološku poljoprivredu i potpore s ograničenjem, Agencija za plaćanja u poljoprivredi, ribarstvu i ruralnom razvoju

Predavanje: Izazovi, prilike i rješenja u ekološkoj poljoprivredi

Predavač: Andrea Vugrinović, predsjednica Klastera ekološke poljoprivrede, stručnjak je za EU projekte i projektno financiranje u sektorima poduzetničke infrastrukture, turizma i poljoprivrede

Predavanje: Jamstveno kreditni fond za zeleno poduzetništvo

Predavač: Bruno Bebić, viši stručni suradnik u Regionalnoj razvojnoj agenciji Dubrovačko-neretvanske županije DUNEA d.o.o.

10:00 Početak rada Sajma

10:30 Dvorana Bokar - hotela "Valamar Lacroma Dubrovnik"

Predavanje: Poticajna sredstva u financijskoj perspektivi 2014 – 2020 za ulaganja u poljoprivrednu proizvodnju

Predavač: Andrea Novaković, direktorica Razvojne agencije Grada Dubrovnika DURA d.o.o.

Predavanje: Financiranje EU projekata

Predavač: Dr.sc. Mira Krneta Hrvatska banka za obnovu i razvitak - HBOR

**11:30 Svečanost otvorenja sajma, trg Marina Držića ispred hotela Tirena- Babin kuk
Svečana dodjela priznanja**

**Kulturno umjetnički program: Klapa Bonaca Šibenik, Slavonski romantičari i Cane ,
Dalmatinske klape**

Voditeljica: Nila Miličić Vukosavić

12:00 Radionice Udruge Deša:

1. Radionica pletenja pomi
2. Radionica penganja jaja
3. Radionica tkanja (tkani proizvodi sa tradicionalnim uzorcima)
4. Radionica veza (mljetski i konavoski vez)

14:00 Restoran - hotela „Valamar Lacroma Dubrovnik“

PREDAVANJE I PREZENTACIJA KNJIGE „VRIJEME JE ZA GOZBU“

Kulinarski specijaliteti na temu „Vrijeme je za gozbu“

Predavač: Veljko Barbieri

19:00 Završetak radnog dana Sajma

DRUGI DAN Subota, 29. ožujka 2014.

10:00 Početak rada Sajma

10:00 Uključivanje Sajma u program Hrvatskog radija, Radija Dubrovnik

10:30 Radionice Udruge Deša:

1. Radionica pletenja pomi
2. Radionica penganja jaja
3. Radionica tkanja (tkani proizvodi sa tradicionalnim uzorcima)
4. Radionica veza (mljetski i konavoski vez)

11:00 Dvorana Bokar - hotela "Valamar Lacroma Dubrovnik"

Predavanje: Revitalizacija starih sorti i ekopopulacija, element očuvanja biološke raznolikosti, kvalitetnije hrane i ekonomske neovisnosti

Predavač: Dr.sc.Vesna Samobor i prof. dr. Marijan Jošt, Visoko gospodarsko učilište u Križevcima

Predavanje: Ekološka poljoprivredna proizvodnja kao odgovor na degradaciju okoliša

Predavač: Prof. dr. Marijan Jošt

12:00 Mediteranski stol: ispred Hotela "Tirena" – trg Marina držića

Prezentacija kuharskih radionica (pripravljane hrane, pokretna kuhinja) Gastro dizajneri prezentacija jela, kruha, slastica i pića

Kulturno umjetnički program: **Klapa Bonaca Šibenik, Cane i romantičari, Dalmatinske klape, Žutopas Smokovljani – Visočani.**

Sudionici: nositelji turističkog ugostiteljstva Dubrovačko-neretvanske županije, izlagači na Sajmu

Voditelj: Nila Miličić Vukosavić

15:00 Dvorana Bokar - hotela "Valamar Lacroma Dubrovnik"

Predavanje: Gospodarenje na eko imanjima u današnje vrijeme

Predavač: Bernarda Orehovec

19:00 Završetak radnog dana Sajma

TREĆI DAN Nedjelja, 30. Ožujka 2014.

10:00 Početak rada Sajma

10:30 Radionice Udruga Deša:

1. Radionica pletenja pomi
2. Radionica penganja jaja
3. Radionica tkanja (tkani proizvodi sa tradicionalnim uzorcima)
4. Radionica veza (mljetski i konavoski vez)

18:00 Zatvaranje Sajma