

## OBAVIJEST ZA NOVINARE 2026/18

### **ČETVRTI MICHELIN MASTERCLASS U ZAGREBU**

**Zagreb, 5. listopada 2026.** – U suradnji Michelin vodiča, jednog od najpoznatijih i najutjecajnijih svjetskih gastronomskih vodiča i Turističke zajednice grada Zagreba (TZGZ), danas je održan četvrti uzastopni Michelin Masterclass za zagrebačke chefove. Ovogodišnju radionicu vodio je **g. Davide Guidara, chef restorana [I Tenerumi](#)** u Therasia Resortu na sicilijanskom otoku Vulcano, nositelja dvije Michelinove zvjezdice, poznat po suvremenom pristupu biljnoj gastronomiji.

Chef Guidara je tijekom radionice sa zagrebačkim chefovima podijelio svoja profesionalna iskustva, pristup namirnicama i filozofiju kuhanja koja u središte stavlja povrće i biljne sastojke. Domaćini ovogodišnjeg Masterclassa bili su chef Vid Nikolić i tim restorana Kiyomi, jednog od novih zagrebačkih restorana uvrštenih u ovogodišnju selekciju Michelin Guidea.

Ovom prilikom, **dr. sc. Martina Bienenfeld, direktorica TZGZ**, je izjavila: „Gastronomija je danas neizostavan dio turističkog doživljaja i sve važniji motiv pri odabiru destinacije. To potvrđuju i podaci **Food Travel Monitora 2026**, prema kojima putnici važnost hrane i pića pri odabiru destinacije ocjenjuju s visokih **8,2 od 10**, dok ih **66 posto navodi da im je gastronomija danas važniji dio putovanja nego prije pet godina**. Zato nas posebno veseli što **Michelin Masterclass u Zagrebu održavamo već četvrtu godinu zaredom** i što je postao mjesto razmjene znanja, iskustava i novih profesionalnih povezivanja. Ponosni smo na naše chefove koji svojim znanjem, kreativnošću i kontinuiranim usavršavanjem podižu kvalitetu i prepoznatljivost zagrebačke gastronomske scene, a kroz suradnju s Michelinom želimo im omogućiti nova znanja, međunarodna iskustva i kontakte koji mogu dodatno pridonijeti njezinu razvoju.“

Podsjećamo, suradnja TZGZ-a i Michelina na projektu Masterclass započela je 2023. godine, kada je Zagreb odabran za održavanje prvog Michelin Masterclassa izvan Francuske. Od tada se projekt održava svake godine, okupljajući zagrebačke chefove i renomirana imena međunarodne gastronomske scene te stvarajući prostor za razmjenu iskustava, stručno usavršavanje i nova profesionalna povezivanja. Na radionici ove godine su sudjelovali chefovi i sous-chefovi iz 10 restorana: Beštija, Dubravkin put, Izakaya, Kiyomi, ManO2, Noel, Pod Zidom Bistro, SOL, Tač i Zinfandel's.

# # #

Kontakt:

Darja Dragoje  
voditeljica  
Odnosi s javnošću TZGZ  
tel: +385-1-4898547  
e-mail: [darja.dragoje@infozagreb.hr](mailto:darja.dragoje@infozagreb.hr)