

STANJE I MOGUĆNOSTI ENOGASTRONOMSKOG TURIZMA DALMACIJE

Pacić, Dora

Undergraduate thesis / Završni rad

2022

Degree Grantor / Ustanova koja je dodijelila akademski / stručni stupanj: **Karlovac
University of Applied Sciences / Veleučilište u Karlovcu**

Permanent link / Trajna poveznica: <https://um.nsk.hr/um:nbn:hr:128:014252>

Rights / Prava: [In copyright](#)/[Zaštićeno autorskim pravom.](#)

Download date / Datum preuzimanja: **2024-07-30**



VELEUČILIŠTE U KARLOVCU
Karlovac University of Applied Sciences

Repository / Repozitorij:

[Repository of Karlovac University of Applied
Sciences - Institutional Repository](#)



zir.nsk.hr



DIGITALNI AKADEMSKI ARHIVI I REPOZITORIJI

VELEUČILIŠTE U KARLOVCU
POSLOVNI ODJEL
PREDDIPLOMSKI STRUČNI STUDIJ UGOSTITELJSTVA

Dora Pacić

**STANJE I MOGUĆNOSTI ENO-
GASTRONOMSKOG TURIZMA DALMACIJE**

ZAVRŠNI RAD

Karlovac, studeni 2022.

VELEUČILIŠTE U KARLOVCU
POSLOVNI ODJEL
PREDDIPLOMSKI STRUČNI STUDIJ UGOSTITELJSTVA

Dora Pacić

**STANJE I MOGUĆNOSTI ENO-
GASTRONOMSKOG TURIZMA DALMACIJE**

ZAVRŠNI RAD

Kolegij: Osnove specifičnih oblika turizma

Mentor: dr.sc. Mateja Petračić

Matični broj studenta: 0618616053

Karlovac, studeni 2022.

ZAHVALA

Ovim putem želim se zahvaliti svojoj mentorici dr. sc. Mateji Petračić na datim uputama i stručnim savjetima koji su mi pomogli pri pisanju ovog završnog rada. Zahvalna sam i svim kolegama koji su mi pomagali i podržavali me tijekom svih godina studija. Prvenstveno sam zahvalna svojoj obitelji koja mi je pružala golemu podršku i bila najveći izvor motivacije tijekom cjelokupnog studija.

Hvala Vam!

SAŽETAK

Rad se bavi tematikom vinskog i gastronomskog turizma kao specifičnih oblika turizma. Na početku rada definirani su i objašnjeni osnovni pojmovi kao što su pojam eno i gastronomskog turizma te njihova obilježja, a zatim je analiziran razvoj eno-gastronomskog turizma u Hrvatskoj i svijetu kroz stoljeća. U radu je također prikazan i eno-gastronomski turizam u svijetu kroz nekoliko primjera najpoznatijih i najboljih svjetskih kuhinja kao što su talijanska, francuska i grčka kuhinja koje su kroz povijest utjecale na razvoj hrvatske kuhinje. Opisane su hrvatske vinske i gastronomske regije te je analizirana i opisana ponuda eno-gastronomskog turizma u Hrvatskoj s posebnim naglaskom na Dalmaciju. Dalmacija je bogata kvalitetnim vinima, a dalmatinska kuhinja nastala je pod mediteranskim, orijentalnim i kontinentalnim utjecajima. Primjer vrhunske gastro ponude su restorani s Michelinovom zvjezdicom.

Ključne riječi: enologija, gastronomija, mediteranska prehrana, kulinarska tradicija

ABSTRACT

The paper is focused on the topic of wine and gastronomic tourism as specific forms of tourism. At the beginning of the paper, basic terms are interpreted and explained, such as the concept of food and gastronomic tourism and their characteristics. The paper also presents development of gastronomic tourism through centuries and gives several examples of the most famous and world's best cuisines, such as Italian, French and Greek cuisine, which throughout history have influenced the development of Croatian cuisine. Croatian wine and gastronomic regions are analyzed and described with a special emphasis on Dalmatia. Dalmatia is rich in quality wines and Dalmatian cuisine was created under Mediterranean, oriental and continental influences. An example of the best gastronomic offer are restaurants with a Michelin star.

Keywords: enology, gastronomy, Mediterranean diet, culinary tradition

SADRŽAJ

1. UVOD	1
1.1. Predmet i cilj rada.....	1
1.2. Izvori podataka i metode prikupljanja	1
1.3. Sadržaj i struktura rada	1
2. DEFINICIJA I OBILJEŽJA ENO-GASTRONOMSKOG TURIZMA.....	2
2.1. Vinski turizam	2
2.2. Gastronomski turizam	5
3. POVIJESNI RAZVOJ ENO-GASTRONOMSKOG TURIZMA	8
4. ENO-GASTRONOMSKI TURIZAM U SVIJETU	12
4.1. Svjetske kuhinje	12
5. ENO-GASTRONOMSKI TURIZAM U HRVATSKOJ.....	17
5.1. Hrvatske sorte vina i vinogorja	17
5.2. Gastronomske regije	19
6. ANALIZA ENO-GASTRONOMSKE PONUDE DALMACIJE.....	21
6.1. Dalmacija kao regija vinskog turizma	21
6.2. Gastronomija kao važan dio turističke ponude	24
6.2.1. Michelinove zvjezdice Dalmacije.....	31
7. ZAKLJUČAK.....	36
POPIS LITERATURE	37
POPIS TABLICA.....	38
POPIS GEOGRAFSKIH KARATA I SLIKA.....	39

1. UVOD

1.1. Predmet i cilj rada

Predmet ovog završnog rada su vinski i gastronomski turizam u Hrvatskoj s naglaskom na primjer Dalmacije kao regije vinskog i gastronomskog turizma. Cilj rada je analizirati i opisati eno-gastronomsku ponudu Dalmacije te istražiti njezinu ulogu i značaj u turističkoj ponudi Hrvatske.

1.2. Izvori podataka i metode prikupljanja

Izvori podataka korišteni za izradu ovog završnog rada su razna stručna i znanstvena literatura, te članci i službene internetske stranice. Podaci su prikupljeni pomoću metode istraživanja za stolom te obrađeni metodama analize, kompilacije, deskripcije i komparacije.

1.3. Sadržaj i struktura rada

Ovaj završni rad strukturiran je u 7 poglavlja sa potpoglavljima. U uvodu rada navedeni su predmet i cilj rada, metode istraživanja i prikupljanja podataka te sadržaj i struktura rada, dok se u drugom poglavlju definiraju i objašnjavaju pojmovi eno i gastronomskog turizma te njihova obilježja. Povijesni razvoj eno-gastronomskog turizma prikazan je u trećem poglavlju. U četvrtom poglavlju govori se o eno-gastronomskom turizmu u svijetu na primjeru nekoliko poznatih kuhinja svijeta kao što su talijanska, francuska i grčka kuhinja. U petom poglavlju opisane su hrvatske vinske i gastronomske regije. U šestom poglavlju analizirana je eno-gastronomska ponuda Dalmacije te je поближе opisana dalmatinska kuhinja. Opisano je nekoliko primjera restorana sa Michelinovom zvjezdicom kao primjera vrhunske gastro ponude. Na samom završetku rada su zaključak, popis upotrijebljene literature te popisi priloga.

2. DEFINICIJA I OBILJEŽJA ENO-GASTRONOMSKOG TURIZMA

Ulaskom u 20. stoljeće, a posebice u 21. stoljeće, dolazi do intenzivnijeg rasta turizma te je posljedica toga podjela turizma na različite oblike koji ispunjavaju nove potrebe i specifične zahtjeve turista. Jedna od tih potreba je i potreba za poznavanjem hrane i vina neke određene destinacije. Jedinstvena lokalna i regionalna nematerijalna kulturna baština postaje važan faktor privlačenja turista u neku destinaciju.

Odbor za turizam i konkurentnost Svjetske turističke organizacije Ujedinjenih naroda (UNWTO) definira gastronomski turizam kao turističku djelatnost koju karakterizira doživljaj turista vezan uz hranu i srodne proizvode ili aktivnosti tijekom putovanja. Gastronomski turizam uključuje tradicionalna, autentična ili inovativna kulinarska iskustva i druge aktivnosti kao što su posjećivanje lokalnih proizvođača, festivala hrane ili učenje kuhanja. Vinski turizam se odnosi na turizam koji karakterizira obilazak vinograda i vinarija, degustacija, konzumacija i kupnja vina. Eno-gastronomski turist je osoba koja putuje kako bi probala proizvode lokalne kuhinje i vino karakteristično za neku zemlju ili regiju i takvim turistima hrana i vino predstavljaju turističku atrakciju.¹ Gastronomski i enofilski turizam nude prilike za oplemenjivanje turizma i poticanje gospodarskog razvoja, doprinose promicanju i brendiranju destinacija, očuvanju lokalnih tradicija i raznolikosti te nagrađuju njihovu autentičnost.

2.1. Vinski turizam

Enofilski odnosno vinski turizam je podvrsta gastronomskog turizma te se definira kao posjet vinarijama i vinogradima te vinskim manifestacijama gdje su kušanje vina i iskustva vezana uz vino primarna motivacija. Turiste može motivirati sama vinska regija ili aktivnosti vezane uz vino kao što je na primjer kupnja vina. Vinski turizam podrazumijeva doživljaj putem svih pet osjetila: okus vina i svježeg ubranog grožđa, zatim mirise grožđa, zemlje i svježeg zraka te podruma prilikom fermentacije grožđa, dodirivanje grožđa tijekom branja, dodirivanje boce ili čaše vina, vid kroz promatranje boja lišća u vinogradu, boje vina, promatranje lokalne arhitekture ili ljudi

¹ Geić, S.: Menadžment selektivnih oblika turizma, Sveučilište u Splitu, Split, 2011., str. 335-336

koji rade u vinogradu te sluh prilikom punjenja boca, točenja vina u čaše i rada opreme u vinariji. Sve ovo doprinosi razvitku komplementarnih oblika i formi selektivnog turizma - kulturni i ruralni.²

Istraživanja su pokazala da su vinski turisti uglavnom obrazovane osobe u dobi od 45 do 50 godina koje su financijski neovisne. To su turisti čiji cilj nije samo puko ispijanje vina, nego žele upoznati odredišta u koja posjećuju, tamošnje stanovnike te kulturu, tradiciju i običaje. Vinski turisti se mogu podijeliti u četiri skupine, a to su:

1. Profesionalci - osobe starosti između 30 i 45 godina koje poznaju enologiju, mogu razgovarati s proizvođačima vina o detaljima te mogu precizno raspoznati obilježja vina.
2. Impresionirani početnici - osobe starosti između 25 i 30 godina koje vole vino i smatraju ga alatom za stjecanje prijatelja. Uživaju u otkrivanju novih destinacija i uglavnom putuju u grupama s prijateljima.
3. Boemi - osobe starosti između 40 i 45 godina, visoke platežne moći, koje poznaju osnove enologije te ostvaruju visok društveni status poznavajući vina.
4. Alkoholičari - osobe u dobi između 50 i 60 godina koje vrlo često posjećuju vinarije te konzumiraju vino ali ne uživaju u tome, kušaju vina u velikim količinama i kupuju velike količine vina za ponijeti kući.

U tablici 1. prikazani su razni proizvodi vinskog turizma koji uključuju ceste vina, organizirane ture, šetnje u vinogradima i planinarenje, boravak u vinogradima, posjete muzejima vina, proučavanje enologije, posjećivanje vinskih podruma, muzeja vina te različitih vinskih događanja.

² Geić, S.: „Menadžment selektivnih oblika turizma“, Sveučilište u Splitu, Split, listopad 2011., str. 340

Tablica 1. Proizvodi vinskog turizma

Ceste vina	- signalizacija u vinskim regijama koja služi za pronalaženje vinograda i vinarija
Planinarenje u vinogradima	- označene rute i staze za šetnje vinogradima
Organizirane ture i boravak u vinogradima	- paket aranžman s uključenim smještajem, prehranom i prijevozom različite duljine trajanja - uključuje aktivnosti kao što su posjećivanje vinograda uz kušanje vina, prezentaciju proizvodnje vina i gastronomiju
Izučavanje enologije	- tečajevi omogućavaju upoznavanje marketinga u vinskom turizmu, kulture i tradicije neke destinacije te tehnologije u proizvodnji vina
Posjeta vinskim podrumima	- posjećivanje vinskih podruma gdje vinari upoznaju posjetitelje s njihovim podrumima i procesom proizvodnje vina
Muzeji vina	- mjesta kulture čija je svrha prikazati tradiciju i svjetska dostignuća u proizvodnji vina
Blagdani i festivali	- događaji sa ciljem njegovanja tradicijskih običaja, promoviranje vina, unaprjeđenje proizvodnje vina - europska razina - Dani vinskog turizma - lokalna razina - Međunarodni festival vinogradarstva i vinarstva Bacchus u Toscani
Stručne prezentacije i degustacije vina, lokalni sajmovi i akcije prodaje vina	- grupacije čiji je zadatak prezentiranje proizvoda u striktno komercijalne svrhe - npr. Međunarodni salon Vinvest vina

Izvor: Manila, M. Wine tourism - a great tourism offer face to new challenges, Journal of tourism, str. 56.

2.2. Gastronomski turizam

Gastronomski turizam može se definirati kao posjet destinaciji čiji je primarni cilj upoznavanje nacionalne kuhinje i autohtonih proizvoda. Pojam gastronomski ili kulinarski turist odnosi se na turiste koji putuju kako bi kušali lokalne gastronomske proizvode karakteristične za neku destinaciju. Hrana je sastavni element njihovih putovanja, ali može biti i cilj. Gastronomskim turistima hrana predstavlja glavnu turističku atrakciju.³ Gastronomski se turizam također može definirati i kao posjet proizvođačima hrane, festivalima hrane, restoranima i specifičnim lokacijama gdje su kušanje i doživljaj hrane te prehrambenih proizvoda primarni motivi za putovanje.⁴ Turisti se na gastronomska putovanja odlučuju iz raznih razloga te ih različito doživljavaju. Na nastajanje gastronomskog iskustva utječu elementi kao što su dekoracija restorana, pribor za jelo, kvaliteta hrane i sam vizualni dojam hrane, način serviranja i prezentiranja hrane te ambijent restorana.

Prednosti razvoja gastronomije uključuju stvaranje turističkog proizvoda koji je tražen, cjelovit i kvalitetan, proširivanje turističke ponude, razvijanje turizma van glavne turističke sezone, poticanje razvitka seoskih područja, poticanje motiviranosti za samozapošljavanje i poduzetništvo te stvaranje novih radnih mjesta, održanje izvornog krajolika i kulturne baštine, promicanje specifičnog identiteta destinacije na internacionalnoj razini, stavljanje domaćih proizvoda na tržište što stvara pogodnosti za poljoprivrednike i vinare te potiče izgradnju svijesti o kakvoći domaćih proizvoda.

U tablici 2. prikazani su različiti motivi dolaska turista u jadransku i kontinentalnu Hrvatsku. U istraživanju TOMAS Hrvatska iz 2019. godine ispitanicima su ponuđeni različiti motivi putovanja. Kao što je vidljivo iz tablice primarni razlozi dolaska većine gostiju su more i priroda, slijede dolasci motivirani posjećivanjem gradova, touringom te sportom i rekreacijom. U treću skupinu motiva spadaju zabava, gastronomija, festivali i događanja te posjet selima.

³ Krstulović, K. i Sunara, Ž.: Utjecaj gastronomije na razvoj suvremenog turizma u Hrvatskoj, Zbornik radova Međimorskog veleučilišta u Čakovcu, dostupno na <https://hrcak.srce.hr/182983>, str. 2. (23.7.2022.)

⁴ Geić, S.: Menadžment selektivnih oblika turizma, Sveučilište u Splitu, Split, 2011. str. 337.

Tablica 2. Motivi dolaska turista u Hrvatsku

Rang	Jadranska Hrvatska	%	Kontinentalna Hrvatska	%
1.	More	81,5	Priroda	31,7
2.	Priroda	56,2	Touring, sightseeing	26,0
3.	Gradovi (city break)	23,9	Gradovi (city break)	25,9
4.	Touring	21,0	Sport i rekreacija	24,1
5.	Sport i rekreacija	14,9	Posao	21,7
6.	Kultura i umjetnost	12,7	Kultura i umjetnost	15,7
7.	Gastronomija	6,6	Planinarenje	9,8
8.	Zabava i festivali	5,5	Sela	9,6
9.	Sela	4,5	Gastronomija	6,6
10.	Manifestacije i događanja	4,2	Manifestacije i događanja	6,3

Izvor: Stavovi i potrošnja turista u Hrvatskoj, TOMAS Hrvatska 2019. Dostupno na https://www.htz.hr/sites/default/files/2020-10/TOMAS%20Hrvatska%202019_0.pdf (23.7.2022.)

Ciljane skupine potražnje gastroturizma su domaći i strani gosti, različitih dobnih skupina, srednje do visoke platežne sposobnosti te iskusni putnici. Turisti koji destinacije posjećuju zbog gastronomije su najčešće srednjih ili starijih godina, umjerene ili visoke kupovne i visokog obrazovanja te putuju nekoliko puta godišnje. Uglavnom dolaze iz urbanih sredina te su znatiželjni i žele upoznati destinaciju koju posjećuju. Visoko motivirani turist na gastronomskom putovanju traži jedinstvene gastronomske proizvode destinacije, želi doživjeti kulturu hrane i ostariti nove doživljaje, želi uživati sa svim osjetilima te kupiti predmete i suvenire u kojima će uživati i nakon kraja putovanja. Gastronomski turisti mogu se podijeliti u tri skupine, to su:

1. Početnici - nemaju specifično gastronomsko znanje, rijetko su potaknuti na neovisna putovanja i ne očekuju mnogo od destinacija koje su karakteristične po gastronomskim proizvodima.

2. Stručnjaci - imaju veliko znanje o gastronomskim temama te su skloni svoje interese za hranu kombinirati sa ostalim aktivnostima.
3. Posjetitelji sa više interesa - turisti koji uživaju u kombinaciji nekoliko elemenata u svom slobodnom programu. Posjeduju određeno znanje nekog polja interesa no ne nužno o gastronomiji.

3. POVIJESNI RAZVOJ ENO-GASTRONOMSKOG TURIZMA

Umijeće pripremanja hrane može se pratiti od trenutka kada je drevni čovjek otkrio vatru, što je omogućilo prve primitivne tehnike pripreme hrane, a kultura hrane može se pratiti tek nakon izuma kruha i juhe te kada se povrće počelo dodavati mesu i ribi. Drevni narodi imali su razvijeno kuharstvo, među kojima se posebno ističu Egipćani, Perzijanci, Grci, Rimljani i Kinezi, a tome svjedoče papirusi starog Egipta koji sadrže prve recepte u današnjem smislu. Prvi zapisi o prehranbenim navikama zabilježeni su na glinenim pločicama te kasnije i na pergamentu. Jedna od najstarijih kuharica je Vasavarajeyam, vegetarijanska kuharica iz Indije napisana na starom sanskrutu prije više od 3500 godina. Gastronomija je bila razvijena već u 5. stoljeću prije Krista u Indiji i Kini, a u Perziji su već u 6. stoljeću prije Krista postojali ljudi koji su se bavili kuhanjem kao zanimanjem te su kuharstvo učinili pravim umijećem.

U staroj Grčkoj su žitne kaše, povrće, voće, meso, ribe, masline i maslinovo ulje, sir i vino imali određenu dnevnu ili obrednu namjenu, dok je klanje životinja bilo obredno kao kod starih Židova i kasnije kod Arapa. Nasuprot jednostavnosti antičke Grčke, gastronomska pjesma *Ugodno življenje* Arhestrata iz Gele koja potječe iz 4. stoljeća prije Krista, bilježi istančano kulinarsko znanje iz tog razdoblja, koje je Enije Kvint kasnije preveo na latinski u *Heduphaetici*. Suprotno skromnosti republikanskog Rima, carski Rim je bio poznat po raskošnoj kuhinji. To potvrđuje dobro očuvana kuharica s kasnogčkog receptima zvana *O kuharskoj vještini* koju je napisao Apicije Celije u 3. ili 4. stoljeću prije Krista, koja pruža jasnu sliku antičke kuhinje. Slavna Trimalhionova gozba u *Satyriconu* Gaja Petronija Arbitera iz 1. stoljeća prije Krista dokumentira izgled pravog rimskog banketa.⁵ Rimljani su od Grka preuzeli "kulturu slavlja" te su proslave često prerastale u pijanke iz razloga što Rimljani nisu imali običaj razrjeđivati vino. Prestiž je imao odlučujuću ulogu pri odabiru jelovnika, a korištenje skupih začina i komplicirani načini pripreme hrane bili su vrlo cijenjeni.

U srednjem vijeku postojala je znatna razlika između seljačkoga, građanskoga i plemićkoga stola, a gospodarska oskudica i strogi crkveni propisi nisu pogodovali razvoju gastronomije. Prehrana se uglavnom sastojala od žitarica kao što su ječam,

⁵ gastronomija. Hrvatska enciklopedija, mrežno izdanje. Leksikografski zavod Miroslav Krleža, 2021. Pristupljeno 24. 7. 2022. <http://www.enciklopedija.hr/Natuknica.aspx?ID=21351>

raž ili proso koji su bili korišteni za pečenje kruha, kolačića i kuhanje kaša. Što se tiče povrća, mnoge vrste koje danas jedemo su još uvijek bile nepoznate. Na primjer krumpir je uveden tek 1536. godine. Meso je bilo skuplje i prestižnije. Najrasprostranjenije su bile svinjetina i piletina te druga domaća perad, a divljač se mogla pronaći samo na plemićkim stolovima. U ranom srednjem vijeku zapisivanje recepata bilo je rijetko iz razloga što je pergament bio skup i koristio se uglavnom za religijske sadržaje. Većina ljudi je bila nepismena stoga se umijeće kuhanja prenosilo s koljena na koljeno. U kasnom srednjem vijeku, posebno u 14. i 15. stoljeću, stolovi sve više služe za pokazivanje statusa pa su se na njima mogle naći velike količine hrane od svih dostupnih namirnica.

U doba renesanse, 1474. godine, u Italiji je otisnuta prva kuharica *De honesta voluptate et valitodine* koja je sadržavala recepte i savjete za kuhanje i naputke za vođenje domaćinstva. Pojava novih jestivih biljnih i životinjskih vrsta te novih egzotičnih začina u Europi zbog otkrića Amerike dramatično je promijenila njenu kulinarsku kulturu. Italija je definirala kako izgleda moderno jelo, uključujući kombinacije i poredak svakog jela i vina. Sustavnim uzgojem domaćih životinja, poboljšanoj obradi zemlje i proizvodnji sira i vina koji datiraju iz antičkih vremena, talijanska kuhinja je pretvorena u umjetničko kulinarsko djelo koje je s vremenom postalo poznato u cijelom svijetu. Katarina Medici je svoje znanje iz Italije donijela u Francusku, gdje je gastronomija još više došla do izražaja. Gastronomija razvijena na toj osnovi proslavila je francusku kuhinju u svijetu.⁶ U baroku na dvoru Luja 14. u Versaillesu prednost dobivaju raznovrsnost, brojnost i kvaliteta jela. Pariz je u 18. stoljeću ponudio zapadnom svijetu i pojam otmjene javne restoracije, poznate po svojim kuharima, te istodobno razvio kvalitetnu „dobru kuhinju“ (*la bonne cuisine*) građanstva.⁷ Asimilacijom jela iz drugih europskih zemalja u 19. stoljeću francuska je gastronomija stvorila tzv. internacionalnu kuhinju, koja je pridonijela homogenizaciji ukusa klasifikacijom jela i vina.⁸

Tijekom 20. i 21. stoljeća povećanjem broja emitiranih emisija o gastronomskim putovanjima porastao je i interes za gastronomski turizam. Nakon 2. svjetskog rata zbog industrijalizacije u zapadnim zemljama, posebice u Americi, mijenja se stil života

⁶ gastronomija. Hrvatska enciklopedija, mrežno izdanje. Leksikografski zavod Miroslav Krleža, 2021. Pristupljeno 26. 7. 2022. <http://www.enciklopedija.hr/Natuknica.aspx?ID=21351>

⁷ gastronomija. Hrvatska enciklopedija, mrežno izdanje. Leksikografski zavod Miroslav Krleža, 2021. Pristupljeno 26. 7. 2022. <http://www.enciklopedija.hr/Natuknica.aspx?ID=21351>

⁸ gastronomija. Hrvatska enciklopedija, mrežno izdanje. Leksikografski zavod Miroslav Krleža, 2021. Pristupljeno 26. 7. 2022. <http://www.enciklopedija.hr/Natuknica.aspx?ID=21351>

i javlja se masovna potreba za brzim radnim obrokom pristupačne cijene te se kao odgovor na to pojavljuje takozvana brza hrana. Konzervirana, unaprijed spremljena hrana, zamjenjuje građansku kuhinju. Sve više se promiču restorani nacionalnih kuhinja iz cijeloga svijeta, pa tako jela kineske, japanske, indijske i arapske kuhinje postaju učestala pojava u Europi i Americi. Kao odgovor na to Francuska je stvorila elegantnu, jednostavnu i vizualno dojmljivu tzv. „novu kuhinju“. S druge strane, sve veća svijest o zdravlju iznova afirmira tzv. mediteranski način prehrane, tj. osnovne zásade talijanske kuhinje.⁹ Mediteranska prehrana koja se uglavnom sastoji od voća i povrća, graha, orašastih plodova, cjelovitih žitarica, riba, maslinovog ulja, manje količine mliječnih proizvoda i crnog vina donosi mnoge zdravstvene prednosti. Tradicionalna prehrana zemalja koje graniče sa Sredozemnim morem (Italija, Grčka i dr.) varira stoga postoje različite verzije mediteranske prehrane. Istraživanja podržavaju korištenje mediteranske prehrane kao obrasca zdrave prehrane za prevenciju kardiovaskularnih bolesti, produljenje životnog vijeka i zdravo starenje te smanjenje rizika od dijabetesa, depresije i demencije.

Prva vina konzumirala su se već pred 8000 godina no uvelike su se razlikovala od suvremenih vina. Današnje tehnike proizvodnje vina sežu još u vrijeme antičke Grčke te se nisu mnogo mijenjale osim u aspektu moderniziranja opreme i tehnologije. Vinari diljem svijeta integriraju modernu tehnologiju kako bi unaprijedili tradicionalnu proizvodnju vina. Strojevi za branje grožđa koriste se uglavnom za proizvodnju jeftinijih vina, dok je ručno brano grožđe ostalo najbolje. Međutim, suvremeni strojevi za branje i sortiranje grožđa postaju sve sofisticiraniji te su opremljeni raznim sensorima, kamerama i vibrirajućim pokretnim trakama. Održavanje ravnoteže između prave vrste okusa i točne količine alkohola ključni je čimbenik u proizvodnji vina. Vrlo zrelo grožđe daje vrlo bogat okus, a s druge strane povećava volumen alkohola. Začetke vinskog turizma, kakvog poznajemo danas, pripisujemo Francuzima koji su prvi imali vinsku cestu 1934. godine u pokrajini Burgundiji.¹⁰ Svaki vinorodni kraj razvija razne oblike vinskog turizma, kroz sajmove i festivale, muzeje vina i enoteke, posjete vinogradima, vinarijama i poljoprivrednim gospodarstvima, degustacije vina i vinske ceste.

⁹ gastronomija. Hrvatska enciklopedija, mrežno izdanje. Leksikografski zavod Miroslav Krleža, 2021. Pristupljeno 26. 7. 2022. <http://www.enciklopedija.hr/Natuknica.aspx?ID=21351>

¹⁰ Vinski turizam, dostupno na <https://www.cimerfraj.hr/ideje/vinski-turizam-hrvatska> (27.7.2022.)

Što se tiče hrvatske povijesti, tijekom 8. i 9. stoljeća prije Krista Hvarom su vladali Iliri. Tijekom arheoloških iskapanja na starogradskom polju u pogrebnim žarama pronađene su neke od najstarijih sjemenki vinove loze i maslina koje datiraju iz doba ilirske vladavine. Iri su uzgajali vinovu lozu te uživali u hrani koju su začinjavali maslinovim uljem. Kasniji zapisi svjedoče o gozbama na dvorovima ilirskih kraljeva, koje su se nastavile i u grčkom, helenističkom razdoblju na symposionima i banketima u Issi, Farosu, Tragurionu, Saloni, Epetionu, Epidaurusu, ili u Korkyri na tada grčkom otoku Korčuli, i nekoliko stoljeća kasnije, kada je Rim konačno zavladao našim prostorima i proširio svoju kozmopolitsku kulturu, uključujući uzgoj i proizvodnju vina i bogatu kuhinju baziranu na maslinovu ulju.¹¹

Kultura hrane u svim je civilizacijama oduvijek je bila usko povezana s religijskim motivima žrtvovanja ili posta, privremenim ili trajnim zabranama uživanja pojedinih jela ili pića, sa strogim vjerskim propisima o pripremi i običajima tijekom kalendarske godine, što je pridonijelo raznolikosti i razvoju gastronomije. Time su utvrđeni izbor, redoslijed te način posluživanja i uzimanja jela i pića, kao temelj svake više kulture čovjekove prehrane.¹²

¹¹ Hrvatska turistička zajednica, Hrvatska enogastronomija, Zagreb 2021., str. 5.

¹² gastronomija. Hrvatska enciklopedija, mrežno izdanje. Leksikografski zavod Miroslav Krleža, 2021. Pristupljeno 27. 7. 2022. <http://www.enciklopedija.hr/Natuknica.aspx?ID=21351>

4. ENO-GASTRONOMSKI TURIZAM U SVIJETU

Hrana i piće univerzalni su za sve kulture svijeta, ali vjerovanja i običaji vezani za hranu i piće određuju jedinstvena obilježja identiteta pojedinih naroda. Proizvodnja hrane i vinarstvo su sastavni dio povijesti i identiteta destinacije te tako postaju ključni element u imidžu nacionalnog brenda. Primjer toga su najbolje i najpoznatije kuhinje svijeta kao što su talijanska, francuska, grčka, meksička i japanska kuhinja. Gastro turizam je u većini regija svijeta bio dio tradicionalnih turističkih aktivnosti, iako je u Francuskoj i Italiji postao glavni razlog posjećivanja turističkih odredišta.

4.1. Svjetske kuhinje

1. Talijanska kuhinja

Talijanska kuhinja je jedna od najstarijih, najsofisticiranijih i najpoznatijih kulinarskih tradicija na svijetu. Njeni začetci datiraju iz 4. stoljeća prije nove ere te je kroz povijest poprimila mnoge utjecaje Bizanta, Antičkih Rimljana i Grka i Srednjeg Istoka čija je kombinacija stvorila prepoznatljivu talijansku gastrokulturu koja je danas popularna širom svijeta. Talijanska kuhinja ima široku paletu jela zahvaljujući velikoj raznolikosti sastojaka, čija priprema varira od vrlo brze i jednostavne do vrlo komplicirane i duge. Riječi talijanski obrok asociraju na zalogaje sira, raznolikost povrća i začina, tjesteninu i vino. Slika 1. prikazuje primjere talijanskih jela kao što su pizza, mozzarella s bosiljkom i rajčicom te razne vrste tjestenina. Najvažniji sastojak u talijanskoj kuhinji ali i na području cijelog Mediterana je rajčica koja se koristi na različite načine, primjerica kao kuhana, svježa, pasirana, dimljena, sušena, marinirana ili pečena na žaru. Talijanski način pripreme povrća podrazumijeva kuhanje na pari kako bi povrće ostalo pomalo tvrdo, a umjesto začina koriste svježe bilje kao što je npr. bosiljak, tartufi i parmezan.

Slika 1. Talijanska jela



Izvor: Tasting Table, <https://www.tastingtable.com/752834/20-italian-dishes-you-need-to-try-at-least-once/> (28.7.2022.)

U Venecijanskoj Republici, koja je bila važna sila na području Mediterana te uvozno središte, u receptima se pojavljuju egzotični orijentalni začini kao što su đumbir, šafran, cimet, kumin i muškadni oraščić. Jedan od Venecijanskih specijaliteta su tanke šnjite sirove teleće pečenice u marinadi od majoneze, limunovog soka, umaka Worcester, mlijeka, bijelog papra i soli. Popularno jelo Venecije je i crni rižoto pripremljen sa crnilom sipe, a također su popularna i jela od bundeve i mahunarki, npr. venecijanska juha od crvenog graha. Lombardija je poznata po svojoj finoj riži koja se tamo uzgajala u 15. stoljeću. Tradicionalno jelo je milanski rižoto koji se poslužuje sa šafranom, a vrlo su popularni i ravioli i agnoleti s punjenjem od bundeve. Neki od specijaliteta su mesna jela koja se pripremaju s dodatkom vina te žablji krakovi. Sirevi gorgonzola, mascarpone i grana padano jedu se na kraju obroka. Lombardija je poznata po desertima kao što je primjerice tiramisu koji se radi od sira mascarpone. Rim je grad ispunjen kafeterijama, tratorijima i picerijama u kojima već stoljećima ručaju turisti i hodočasnici koji posjećuju središte Katoličke Crkve. Hladno predjelo obično nije tjestenina nego primjerice parmezan-šunka, pečena paprika, tikvice ili sušene rajčice u ulju, patlidžan s maslinovim uljem, luk i masline s octom, bijeli grah s uljem i octom, krutoni s lukom i kaparima, razne vrste salame, masline ili luk s octom, kruh s češnjakom, maslinovim uljem i začinskim biljem. Nakon predjela dolazi glavno jelo koje je najčešće neka vrsta tjestenine. Kuhinja regije Emilia-Romagna poznata je po siru parmezanu, najboljem balzamičkom octu - Aceto Balsamico Tradizionale koji se proizvodi u samo nekoliko pogona i Prosciutto Di Parma (pršutu) koji proizvodi s

velikom pažnjom. Sir parmezan odnosno Parmigian Reggiano radi se još od 13. stoljeća, u provincijama Parma, Reggio Emilia, Modena, Mantua i Bologna. Postoji nekoliko različitih vrsta parmezana ovisno o duljini dozrijevanja: mladi, srednje-star i star. Mladi parmezan koristi se kao stolni sir, dok se stari parmezan koristi u jelima s tjesteninom ili rižom, juhama, salatama i umacima.

2. Francuska kuhinja

Francuska kuhinja neraskidivo je vezana sa načinom života i kulturom Francuza, a predstavlja i preteču kulinarske umjetnosti. Svaki Francuz, bez obzira na svoju obrazovnu ili socijalnu pozadinu, vrlo dobro poznaje teme vezane uz hranu a gastronomija je sastavni dio njihova svakodnevnoga života. Prva asocijacija na spomen francuske kuhinje je kruh baguette koji se konzumira uz gotovo svaki obrok. Još jedan francuski specijalitet je ratatouille ili gulaš od povrća dolazi iz Provanse, točnije iz Nice koji je prikazan na slici 2. Glavni sastojci su rajčice, luk, patlidžani, tikvice i paprike.

Slika 2. Ratatouille



Izvor: Food Pal, <https://www.foodpal-app.com/en/recipes/general/ratatouille-with-minced-meat> (28.7.2022.)

Regionalna raznolikost Francuske, posebni vremenski uvjeti, raznoliki pejzaž i domaće životinjske vrste omogućavaju proizvodnju impresivnog broja sireva, čak oko 370 vrsta. Prema načinu proizvodnje mogu se svrstati u sljedeće skupine: mekani sirevi obavijeni bijelom plijesni, sirevi od kozjeg mlijeka, svježiji sirevi, plavi sirevi, zreli i nezreli prešani sirevi i tako dalje. Sir se poslužuje na dasci za rezanje od drveta kao sastavni dio francuskog obroka. Karakteristično za Francusku je i ispijanje vina uz ručak. U svakodnevnim prilikama konzumiraju se vina malih, lokalnih vinogradara, a u posebnim prilikama fina, poznata vina. Puževi kuhani s češnjakom, maslacem i peršinom toliko su omiljeni da se izrađuju posebni tanjuri s hvataljkama koje drže vruće puževe kućice, kako bi se iz njih mogli izvaditi vilicom. Proces pripreme puževa je prilično kompliciran i dugotrajan. Nakon uzgoja i hvatanja, moraju se ostaviti deset dana kako bi se uklonili ostaci hrane. Zatim se moraju isprati i prokuhati više puta. Kada se ohlade stavljaju se natrag u sterilizirane kućice koje se preliju maslacem i češnjakom.

3. Grčka kuhinja

Grčka privlači turiste ljepotom, otocima i ugodnom klimom te egzotikom i drevnom kulturom. Grčka kuhinja poznata je kao jedna od najzdravijih, a Grci imaju najniže stope kardiovaskularnih bolesti u Europi. Prehrana uključuje većinom ribu, masline, maslinovo ulje, zdrave začine i obilje povrća, a na slici 3. prikazana su jela koja se mogu pronaći na grčkom stolu. Obroci se sastoje od više manjih jela i priloga koje dijele svi okupljeni za stolom. Grčka kuhinja ima četiri glavna elementa: svježe namirnice, umješno korištenje začina i bilja iz planina ili sa sela, masline i jednostava hrana. Od davnina se maslinovo ulje smatralo dragocjenom robom i prisutno je u gotovo svim grčkim jelima. Visokokvalitetno maslinovo ulje snižava razine lošeg kolesterola i sadrži prirodne antioksidanse te time donosi mnoge zdravstvene blagodati.

Slika 3. Grčka jela



Izvor: Krasi - Meze & Wine, <https://krasiboston.com/fun-facts-about-greek-cuisine/>
(28.7.2022.)

Glavno grčko jelo je souvlaki, mesni štapić koji se poslužuje s tankim pita kruhom, razne umake, pržene krumpire i povrće. Za pripremu se koristi svinjetina, ali mogu se koristiti i piletina, junetina ili janjetina, a meso je potrebno marinirati najmanje 12 sati u marinadi koja sadrži maslinovo ulje, sok limuna i začine od kojih je obavezan origano kako bi bilo sočno i aromatično. Tzatziki je popularni grčki umak od jogurta, svježeg krastavca i kopra uz obavezni češnjak, maslinovo ulje i limunov sok. Ovaj umak može se poslužiti kao hladna predjelo ili kao osvježavajući prilog uz razna mesna jela. Poznata jela su i grčka salata servirana sa ribom sa žara ili musaka sa zapečenim patlidžanom.

5. ENO-GASTRONOMSKI TURIZAM U HRVATSKOJ

Geografski položaj Hrvatske odražava se na hrvatsku gastronomiju spajajući dvije dobro poznate podvrste: bečku i venecijansku kuhinju uz značajne povijesne utjecaje turskog načina pripreme lokalne hrane. Te regionalne osobitosti postale su standardnim značajkama suvremenoga hrvatskog jelovnika, a oplemenjene inačice lokalnih pučkih jela sve više pridonose raznolikosti ponude.¹³ Razvoj turizma pozitivno utječe na razvoj gastronomije, a komplementarnost ovih dviju disciplina imala je utjecaja i na vrednovanje gastronomske i vinske kulture te njezino prilagođavanje suvremenim okolnostima. U nas dugo vremena zapostavljeno kuharstvo postalo je cijenjeno i napokon ispravno valorizirano zanimanje, a ugostiteljstvu, hotelijerstvu, poljoprivredi, maslinarstvu, ribarstvu, voćarstvu i vinogradarstvu posvećuje se sve više mladih i obrazovanih ljudi, svjesnih kako je riječ o potencijalno lukrativnom dijelu hrvatskoga gospodarstva, za kojim je potražnja u neprestanu usponu.¹⁴ Raznovrsnost i raznolikost su glavna konkurentna gastronomska prednost Hrvatske kao jedinstvene gastronomske destinacije. Sve regije Hrvatske imaju svoju jedinstvenu tradiciju i eno-gastronomsku kulturu te su njihove osobitosti postale dio suvremenog hrvatskog jelovnika. Neophodno je unapređivati i povećavati kvalitetu prema svjetskim standardima zbog rastućeg zanimanja ljudi za zdravu prehranu i zdrav način života, te graditi karakteristični imidž regionalne ili nacionalne hrane putem promotivnih kanala.

5.1. Hrvatske sorte vina i vinogorja

Uzgoj vinove loze i proizvodnja kvalitetnih i pitkih vina stoljetna je tradicija hrvatskih vinogradara kako u kontinentalnoj Hrvatskoj tako i u primorskoj Hrvatskoj i Dalmaciji. Hrvatska obala ima velik broj atrakcija, bogatstvo kulture, tradicije i gurmanskog izbora, koju prati i raznolikost vinskih sorti. Povoljna klima i vrste tala za uzgoj vinove loze omogućuju proizvodnju različitih sorti vina od kojih se neke deklariraju kao autohtone hrvatske sorte. Poznate sorte hrvatskih vina uz jadransku

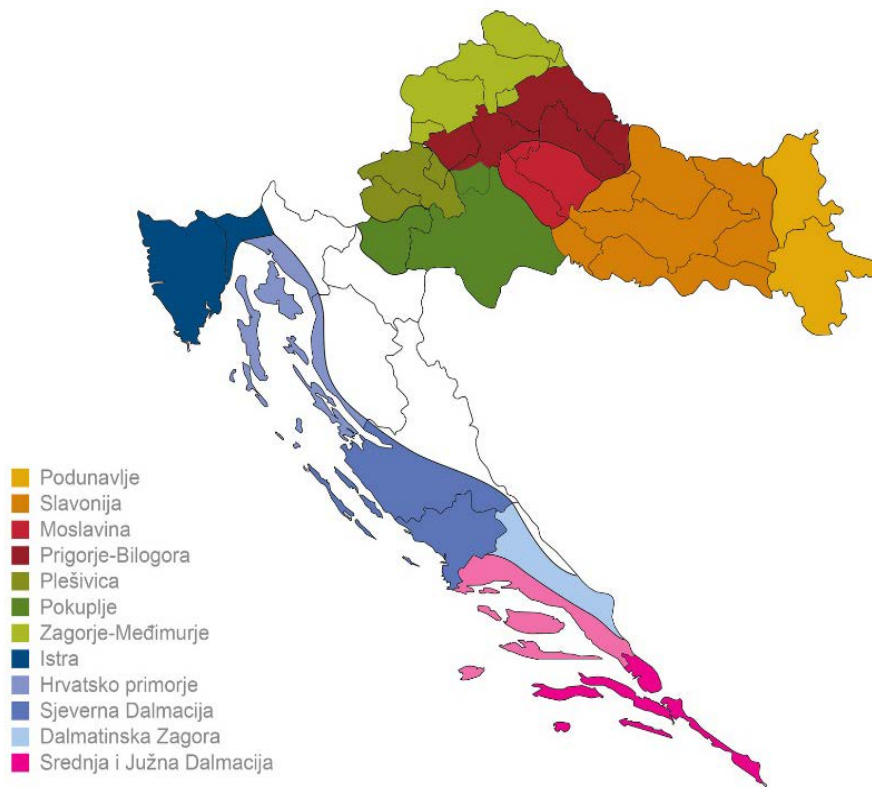
¹³ gastronomija. Hrvatska enciklopedija, mrežno izdanje. Leksikografski zavod Miroslav Krleža, 2021. Pristupljeno 30. 7. 2022. <http://www.enciklopedija.hr/Natuknica.aspx?ID=21351>

¹⁴ Hrvatska turistička zajednica, Hrvatska enogastronomija, Zagreb 2021., str. 10.

obalu i na otocima su crna vina - teran, merlot, kabernet, opolo, plavac, dingač, postup i bijela - malvazija, pošip, pinot, kujundžuša, žlahtina i muškat. U kontinentalnom dijelu - rizling, graševina, burgundac i traminac.¹⁵

Hrvatska posjeduje dvije glavne vinske regije, primorsku i kontinentalnu. Kontinentalna se dijeli na sedam vinskih podregija (Podunavlje, Slavonija, Moslavina, Prigorje-Bilogora, Plešivica, Pokuplje i Zagorje-Međimurje) s 35 vinogorja, a primorska na pet podregija (Istra, Hrvatsko primorje, sjeverna Dalmacija, Dalmatinska zagora, srednja i južna Dalmacija) i 31 vinogorje.¹⁶ Vinorodne regije Hrvatske prikazane su na Geografskoj karti 1.

Geografska karta 1. Hrvatske vinske regije



Izvor: Cimerfraj, <https://www.cimerfraj.hr/ideje/vinski-turizam-hrvatska> (31.7.2022.)

¹⁵ Drpić, K. i Vukman, M.: Gastronomija kao važan dio turističke ponude u Hrvatskoj, Praktični menadžment, dostupno na <https://hrcak.srce.hr/134952>, str. 64 (18.7.2022.)

¹⁶ Vinorodne regije, dostupno na <http://www.vinopedia.hr/>, (31.7.2022.)

Razvoj tržišta i turizma potiče izgradnju modernih proizvodnih i doradnih pogona za proizvodnju vina u čemu prednjače vinarska organizacija Dalmacijavino iz Splita, druga poduzeća i zadruge, a u novije vrijeme sve brojniji i na tržištu prisutniji privatni i obiteljski proizvođači.¹⁷ Izvoz vina iz Republike Hrvatske na godišnjoj razini prilično fluktuiraju te se kreću između 165.000 i 360.000 hektolitara. Prije se većina vina izvozila u rinfuznom obliku kako bi mogla služiti za miješanje s vinima kupaca, što znači da ta vina na tržištu nisu bila deklarirana kao hrvatska vina. U novije vrijeme vino se izvozi u bocama, dok se ostale proizvedene količine koriste na domaćem tržištu, od čega dio u obliku neizravnog izvoza kroz turizam. Potrebe domaćeg stanovništva i turizma veće su od proizvodnje pa se značajne količine vina uvoze iz drugih država, s tim da praksu uvoza vina u bačvama sve više zamjenjuje uvoz vina u bocama kao vrhunskih i kvalitetnih.¹⁸

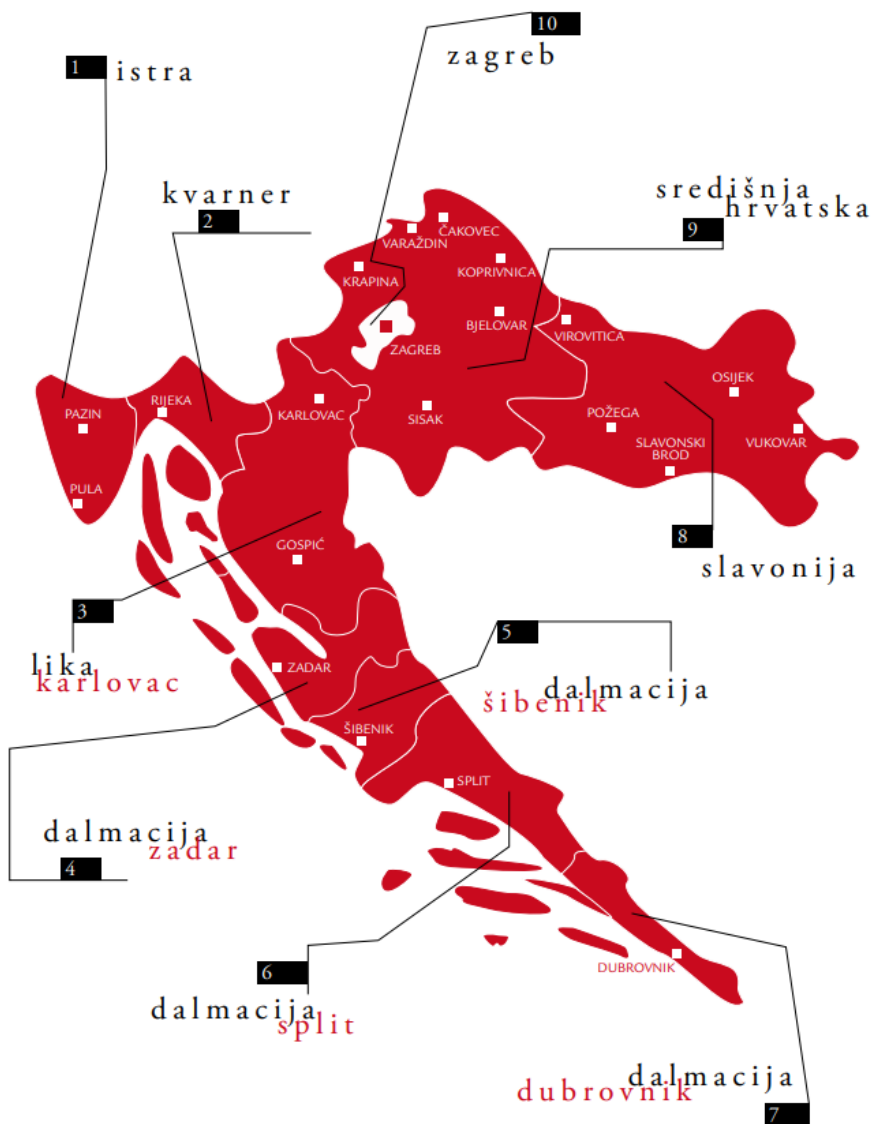
5.2. Gastronomske regije

Hrvatska ima nekoliko većih gastronomskih regija, a to su: Istra, Kvarner, Lika, Dalmacija, Slavonija, Središnja Hrvatska i Zagreb, a svaka podregija ima svoje kulinarske specifičnosti i specijalitete. Geografska karta 2. prikazuje gastronomske regije Hrvatske. Na razvoj više regionalnih kuhinja utjecali su razni prirodni, gospodarski i kulturni utjecaji u prošlosti. Posebno se može istaknuti znatan utjecaj talijanske kuhinje u primorju, utjecaj austrijske kuhinje u kontinentalnom dijelu te mađarske kuhinje u sjevernoj i istočnoj Hrvatskoj. Mađarski, bečki i turski utjecaj može se pronaći u mesnim jelima, jelima s povrćem te desertima kontinentalnog dijela Hrvatske, dok se u obalnim regijama mogu pronaći grčki, rimski i ilirski utjecaji.

¹⁷ Vinopedia, dostupno na <http://vinopedia.hr/wiki/index.php?title=Hrvatska> (28.8.2022.)

¹⁸ Vinopedia, dostupno na <http://vinopedia.hr/wiki/index.php?title=Hrvatska> (28.8.2022.)

Geografska karta 2. Gastronomske regije Hrvatske



Izvor: Hrvatska turistička zajednica, Hrvatska enogastronomija, Zagreb 2021., str. 15. (1.8.2022.)

6. ANALIZA ENO-GASTRONOMSKE PONUDE DALMACIJE

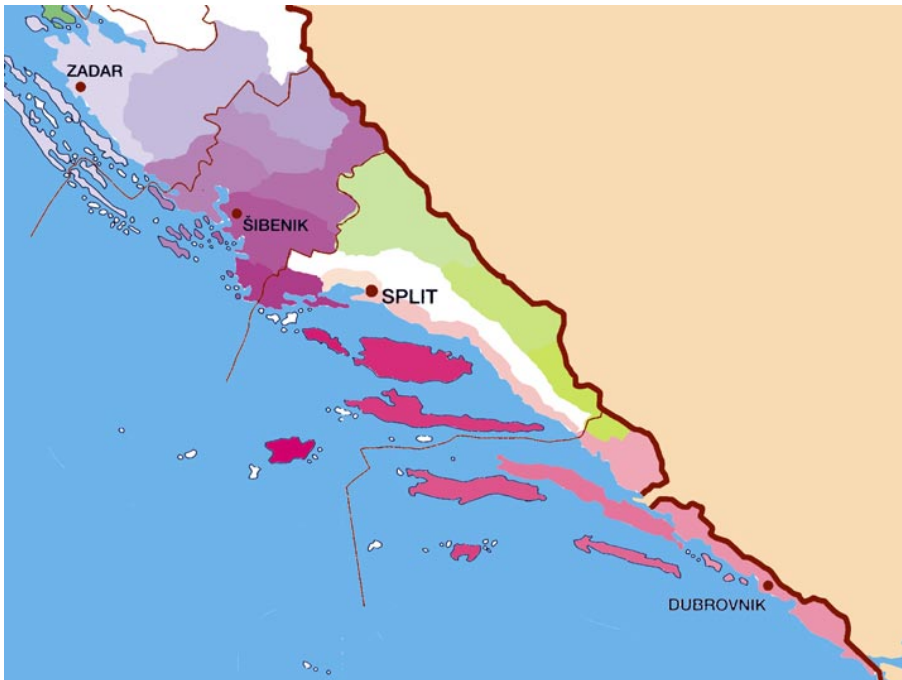
Najbolje od gastronomske tradicije Dalmacije su rižoto, brudet i paštica. Riječ je o vrhunskim jelima ispunjenima aromama Mediterana, a njihova vrijednost prepoznata je od strane UNESCO-a te se mediteranska prehrana nalazi na reprezentativnoj listi svjetske nematerijalne kulturne baštine. Splet sunca, mora i kopna pruža idealne uvjete za proizvodnju domaćih sastojaka pa su tako autohtona dalmatinska jela nezamisliva bez ribe, plodova mora, maslinova ulja i začinskog bilja kao što su lovorov list, kadulja i ružmarin.

6.1. Dalmacija kao regija vinskog turizma

Zbog raznolikosti vrsti tala, klime, sorti i drugih uvjeta, dalmatinska regija je podijeljena u tri vinogradarske podregije: Sjeverna Dalmacija, Dalmatinska zagora, Srednja i južna Dalmacija. Svaka od navedenih podregija ima određeni broj vinogorja. U podregiji Dalmatinska zagora nalaze se 3 vinogorja: Sinj-Vrlika, Imotski, Vrgorac, u podregiji Sjeverne Dalmacije nalazi se 8 vinogorja: Zadar-Biograd, Benkovac-Stankovci, Pirovac-Skradin, Knin, Promina, Drniš, Šibenik i Primošten. U podregiji Srednja i južna Dalmacija nalazi se 12 vinogorja: Kaštela-Trogir, Split-Omiš-Makarska, Neretva, Konavle, Mljet, Pelješac, Korčula, Lastovo, Vis, Hvar, Brač i Šolta.¹⁹ Tradicionalna smotra vina Sabatina okuplja vinogradare iz Dalmacije i Istre te se na njoj mogu vidjeti brojna kvalitetna vina iz Hrvatske.

¹⁹ Vinogorja, dostupno na <http://vinopedia.hr/wiki/index.php?title=Dalmacija> (1.8.2022.)

Geografska karta 3. Vinogorja Sjeverna Dalmacija, Dalmatinska zagora, Srednja i južna Dalmacija



Izvor: Vinopedia,

http://vinopedia.hr/wiki/index.php?title=Datoteka:Hrvaska_vinogorja_Dalmacija.jpg

(1.8.2022.)

1. Sjeverna Dalmacija

Podregija Sjeverna Dalmacija ima 8 vinogorja koja se pretežno nalaze na prostoru Bukovice i Ravnih kotara te manjim dijelom na obalnom i otočnom području. To su: Zadar-Biograd, Benkovac-Stankovci, Promina, Pirovac-Skradin, Knin, Drniš, Šibenik i Primošten. Zadar, Benkovac i Šibenik najveća su središta prerade i dorade vina u podregiji. Bez obzira na veliku proizvodnju stolnih bijelih i crnih vina, Sjeverna Dalmacija poznata je po autohtonim sortama vina s jedinstvenih položaja kao što su primoštenski babiće crni i oklajski debit, dok uvođenje novih crnih sorti kao što su primjerice grenaš crni, carignan i syrah te bijelih sorti kao što je primjerice ugni blanc, poboljšava raznovrsnost ponude vina toga kraja. Na popisu preporučenih kultivara podregije nalaze se od bijelih sorti: maraština, debit, pošip, trebbiano toscano, rkaciteli, trebljan, chardonnay, a od crnih: plavina, lasina, merlot crni, cabernet sauvignon,

cabernet franc, syrah, babić, carignan, grenaš crni, zadarka crna, vranac i svrdlovina crna.²⁰

2. Srednja i južna Dalmacija

Srednja i južna Dalmacija je najveća dalmatinska vinogradarska podregija u kojoj se uzgaja najveći broj autohtonih i uvezenih sorti vina, a u njoj je također i registriran najveći broj proizvođača vina zaštićenog zemljopisnog podrijetla. Podregija Srednja i južna Dalmacija ima 12 vinogorja, od kojih se sedam nalazi na otocima: Korčula, Mljet, Vis, Lastovo, Brač, Hvar i Šolta, a ostalih pet na kopnu: Split-Omiš-Makarska, Kaštela-Trogir, Konavle, Neretva i Pelješac. U podregiji srednje i južne Dalmacije uzgaja se plavac mali crni, najznačajnija i najvrjednija sorta. Ta je sorta osnova proizvodnji vrhunskih hrvatskih crnih vina poput dingača, postupa, zlatan plavca, pharosa i plavca bol.²¹ Izvorno je nastala križanjem dviju autohtonih dalmatinskih sorti grožđa: dobričića i kaštelanskog crljenka u svijetu poznatijeg kao zinfandel. Značajne sorte crnog grožđa su plavina u neretvanskom vinogorju i dobričić u vinogorju Šolta te nekoliko novo uvedenih sorti kao što su saperavi, merlot crni i cabernet sauvignon. Broj ostalih crnih sorti znatno je manji i služi za sljublivanje s drugim crnim vinima. Bijelih sorti ima znatno manje, ali su zato vrlo raznovrsne. Tu spadaju pošip, vugava, grk, cetinjka, malvasija dubrovačka i ostale autohtone sorte grožđa, te novo uvedene sorte kao što su primjerice ugni blanc i rkaciteli.

3. Dalmatinska zagora

Podregija Dalmatinska zagora sadrži tri vinogorja: Sinj-Vrlika, Imotski i Vrgorac. Popis preporučenih kultivara ove regije uključuje bijele sorte vina kao što su: chardonnay, maraština, debit, pinot sivi, pinot bijeli i medna te crne sorte: plavac mali

²⁰ Kultivari Sjeverne Dalmacije, dostupno na <http://vinopedia.hr/wiki/index.php?title=Dalmacija> (28.8.2022.)

²¹ Plavac mali crni, dostupno na http://vinopedia.hr/wiki/index.php?title=Hrvatska#Hrvatsko_primorje (6.8.2022.)

crni, trnjak, ruderaša, crni merlot, cabernet sauvignon i syrah. Uz tradicionalni sortiment ove podregije (ninčušu, debit, plavinu, trnjak i dr.) koji se pretežito prerađuju i troše u domaćinstvima (poput na području Sinja poznate svijetle hrvaštine) najzastupljenija je kujundžuša iz koje se, naročito u vinariji Imotski, proizvodi istoimeno lagano i pitko vino.²²

6.2. Gastronomija kao važan dio turističke ponude

Dalmatinska kuhinja spoj je nekoliko utjecaja koji su s vremenom oblikovali kulinarski identitet regije. Zbog tih utjecaja nastale su mnoge podregionalne varijacije. Prehrana se može se podijeliti na ribarsku koja je karakteristična za otoke te težačku u dijelu zaleđa. Za dalmatinsku kuhinju karakterizira jedinstvena razlika između sjevera i juga na rtu Ploče u blizini Šibenske Rogoznice. Sjeverno od ove točke hrana se većinom priprema bez rajčica, a južno od nje rajčice su obično uključene u pripremu jela. Bogatstvo starih jela i navika sve je više prepušteno zaboravu zbog utjecaja industrijalizacije prehrane. Kako bi se ovaj negativni trend zaustavio, nastoji se valorizirati tradicionalna jela i običaje integriranjem u turističku ponudu.

1. Zadarski dio

Bogatstvo gastronomije zadarskog dijela Dalmacije temelji se na dva glavna izvora, raznolikosti mora i plodnosti Ravnih kotara. Voće i povrće iz Ravnih kotara kao što su bob, artičoke, blitva, rukola, tikvice, cvjetača, brokula te rajčice u kombinaciji sa maslinovim uljem ogledni su primjeri zdrave mediteranske prehrane. Glasoviti paški sir nosi oznaku Izvorno Hrvatsko i jedan je od zaštitnih znakova otoka Paga. Vegetacija bogata aromatičnim biljkama izložena posolici koju nanosi bura s Velebita, uzgoj autohtonih paških ovaca te duga tradicija proizvodnje omogućuju vrhunsku kvalitetu te specifičnu aromu, tvrdoću i slanost paškog sira. Paški sir je nezaobilazan dio jelovnika koji nude najbolje od Dalmacije i dalmatinske kulinarske tradicije. Središta paške

²² Kujundžuša, dostupno na <http://vinopedia.hr/wiki/index.php?title=Hrvatska> (7.8.2022.)

proizvodnje sira su mjesta Pag i Kolan. Na slici 4. prikazana je proizvodnja paškog sira Gligora u zrionici. Otok Pag poznat je i po janjetini čija se izvanredna kvaliteta temelji na posebnoj ispaši zbog mikroklimatskih i vegetacijskih osobitosti otoka. Poznati lokalni specijalitet je janjetina s bižima odnosno janjetina pripremljena s mladim graškom.

Slika 4. Paški sirevi Gligora u zrionici



Izvor: Agroklub, <https://www.agroklub.com/stocarstvo/40-tona-paskog-sira-iz-gligore-a-sirovine-nema/12371/> (13.8.2022.)

Zadarski ugostitelji pripremaju ribu na gradele, lešo, brudet ili marinirane i usoljene plave ribe. Brudet je pravi klasik tradicionalne hrvatske kuhinje te postoje različiti recepti za pripremu brudeta koji međusobno variraju, ali zajedničko im je to da se pripremaju s raznim vrstama riba morskih plodova koji se kuhaju u posudi na umjerenj vatri, uz dodatak začina i maslinovog ulja s otoka Ugljana. Uz brudet najčešće se poslužuje palenta.²³ Okolica Zadra nudi brojne ukusne specijalitete od mesa sušene na hladnom vjetru i dimu. Među njima su sukošanski maneštrun - kuhano korjenasto povrće uz pancetu i tjesteninu, ninski šokol - svinjska vratina sušena na velebitskoj buri te delikatesni posedarski pršut koji je osvojio mnoga međunarodna priznanja, a svoju kvalitetu duguje velebitskoj buri i tradicionalnoj pripremi sušenjem na hladnom dimu.

²³ Hrvatska turistička zajednica, Hrvatska enogastronomija, Zagreb 2021., str. 40.

Otoci u ponudi imaju salate od hobotnice s lećom i hobotnicu ispod peke. Restoranska ponuda u Zadru svake je godine sve bogatija, a neki od restorana su Foša, Kornat, Pet bunara, te u zadarskoj okolici konobe Pece i Zrinski.

2. Šibenski dio

Gastronomske delicije šibenskog arhipelaga temelje se na bogatstvu bijele i plave ribe, rakova, školjaka i mekušaca. Miljevačka visoravan ima gotovo idealne klimatske uvjete s hladnim vjetrovitim zimama za proizvodnju najboljeg pršuta u Dalmaciji. Priprema se na tradicionalan način dimljenjem na hrastu crniki i sušenjem na buri.²⁴ Tako se pripremaju i panceta, kobasice te ostali suhomesnati proizvodi koji odražavaju dugu tradiciju njegovanja gastronomskih običaja. Šibenska regija poznata je po janjetini koja se priprema na različite načine od kojih je najpopularniji janjetina na ražnju, ali i na gradelama ili ispod peke s krumpirom i povrćem, a najviše se cijeni franjevačka begovica s otoka Visovca na rijeci Krki. Gurmani i ljubitelji lokalnih specijaliteta ne propuštaju kušati i janjeću jetricu na gradele ili pirjanu na crvenom luku te janjeće tripice. U kasnu jesen i zimi u šibenskom zaleđu jede se govedina ili junetina s kupusom ili raštikom, koji se pripremaju u istom loncu što omogućuje prožimanje okusa. Omiljeno je jelo i kaštradina ili sušena ovčetina u kombinaciji s kupusom.²⁵ Pašticada s domaćim njokima prikazana na slici 5. je dalmatinski specijalitet, a tradicionalno jelo koje zauzima sve važnije mjesto na jelovnicima je soparnik, slana pogača punjena blitvom i maslinama koja se priprema po drevnoj recepturi ispod peke te se sve češće poslužuje kao predjelo u vrhunskim restoranima. Pašticada je pravi dragulj hrvatske gastronomije te odražava autentične okuse stare Dalmacije. Njena receptura potječe iz antičkih grčkih i rimskih kuharica. Morski specijaliteti šibenskog područja temelje se na bijeloj i plavoj ribi kao što su na primjer srdele, inćuni i skuša. Školjke se kuhaju na buzaru i na gradele, dok su naročito cijenjene gratinirane jakobove kapice pripremljene u pećnici.

²⁴ Hrvatska turistička zajednica, Hrvatska enogastronomija, Zagreb 2021., str. 45.

²⁵ Hrvatska turistička zajednica, Hrvatska enogastronomija, Zagreb 2021., str. 46.

Slika 5. Pašticama



Izvor: Službena stranica Hrvatske turističke zajednice, <https://croatia.hr/hr-hr/hrana-i-pice/pasticada> (13.8.2022.)

3. Splitski dio

Jelovnicima splitskog područja prevladavaju plodovi mora no izuzetno su cijenjeni i janjetina, pršut, panceta, pašticama, pohani žablji krakovi, sinjski arambašići, gratinirani puževi te povrće i maslinovo ulje proizvedeno na otocima. Talijanska kuhinja je kroz povijest znatno utjecala na dalmatinsku kuhinju, stoga se na jelovnicima mogu naći i razni oblici tjestenina kao što su tortelini, njoki, ravioli, paštašuta, šporki makaruni, pašta fažol i druge. Jedna od najvažnijih turističkih atrakcija je splitska ribarnica u starom dijelu grada gdje se izlažu sva bogastva mora, od riba, rakova i školjaka do mekušaca. Na njoj se prakticiraju tipični dalmatinski običaji cijena, potražnje i ponude, a ribari svoj ulov izlažu na kamenim bankovima. Uz ribarnicu se nalazi i restoran Noštromo gdje se sve doživljeno na ribarnici priprema na inovativan i maštovit način. Širina gastronomske ponude Splita obuhvaća mjesta tradicionalne ponude (konoba Hvaranin) do nadgradnje dalmatinske kuhinje, uz zadržavanje njezine supstancijalne vrijednosti (Adriatic Grašo).²⁶

Otoci u blizini Splita, Šolta, Brač, Vis i Hvar, u kombinaciji sa prirodnim bogatstvima splitskog zaleđa omogućili su razvoj vrhunske gastrokulture još od rimskog doba. Kultura splitskog dijela Dalmacije utemeljena je na jakoj povezanosti s morem, a gastronomsko nasljeđe prenosi se s koljena na koljeno. Otoci splitskog akvatorija ponose se svojim autohtonim recepturama, proizvodima i unikatnim

²⁶ Hrvatska turistička zajednica, Hrvatska enogastronomija, Zagreb 2021., str. 52.

specijalitetima. Nautičari izvrsne restorane mogu pronaći u skrovitim otočkim uvalama, posebice na Paklinskim otocima (Meneghello, Plamižana), Braču (Pipo u uvali Luke), Visu (konobe u Stončici i Maloj Travni) i Lastovu (konoba Triton). Osim prekrasnog ambijenta, ovi restorani nude i izvrsne morske jelovnike.²⁷

U najstarija jela u gastronomskoj ponudi središnje Dalmacije spada tradicijski brački vitalac. Taj specijalitet s vrha otoka Brača sprema se od janjećih iznutrica obavijenih plućnom maramicom i pečen na ražnju. Specijaliteti otoka Visa su viška pogača, beskvasni kruh sa srdelama, te viški hib, desert sa mljevenim smokvama. Vis je poznat i po bogatom ulovu jastoga koji se priprema s tjesteninom ili na salatu. Najpoznatije jelo otoka Hvara je starigradski paprenjak prikazan na slici 6., tipična dalmatinska slastica. Ovaj kolač od meda s mnogo začina ne sadrži papar, a po nekim pretpostavkama priprema se još od 16. stoljeća.²⁸ Hvar je poznat po gregadi, ribljem složencu koji se priprema na pirjanoj kapuli u metalnom loncu na laganoj vatri uz dodatak začina, povrća i maslinovog ulja. Artičoke s bobom i bižima nezaobilazne su u sezoni, jedan od najvećih specijaliteta dalmatinske kuhinje, u čijoj se pripremi prepoznaju pravi kulinarski majstori.²⁹

Slika 6. Starigradski paprenjak



Izvor: Jutarnji list, <https://www.jutarnji.hr/dobrahrana/price/starogrojski-paprenjok-kolac-koji-se-na-hvaru-pece-od-davnina-a-u-zivotu-lokalaca-je-prisutan-vise-od-500-godina-6185606> (14.8.2022.)

²⁷ Hrvatska turistička zajednica, Hrvatska enogastronomija, Zagreb 2021., str. 53.

²⁸ Žaper, A.: Kulinarstvo - dio kulture življenja i duhovne baštine u hrvatskoj turističkoj ponudi, Naše more, <https://hrcak.srce.hr/8442> (13.8.2022.)

²⁹ Hrvatska turistička zajednica, Hrvatska enogastronomija, Zagreb 2021., str. 53.

4. Dubrovačko područje

Dubrovačko područje je tijekom povijesti bilo izloženo mediteranskim, orijentalnim i kontinentalnim utjecajima, što je omogućilo razvoj jedne od najboljih gastronomija na Sredozemlju. Karakteristični za ovo područje su velika zastupljenost morskih plodova, ekološko povrće iz Konavala, tradicijska jela s Mljeta, Korčule, Elafita i neretvanskog područja te mesni specijaliteti kontinentalnog zaleđa. Za gastronomsko brendiranje cijele regije specifična je *Ostrea edulis*, odnosno stonska kamenica, koja je izumrla na drugim područjima i opstala samo u Malostonskom zaljevu i u Maroku. Malostonski zaljev je proglašen zonom A ili morem najviše čistoće zahvaljujući svojim biodinamičkim karakteristikama. Stručnjaci i gurmani stonsku kamenicu smatraju jedinstvenom u svijetu i po kvaliteti neusporedivu s oceanskim srodnicima. Malostonski zaljev je pod utjecajima rijeke Neretve, miješanja slatke i slane vode, snažnih morskih struja te oseka i plima, što doprinosi uzgoju najkvalitetnijih školjaka. Stonska kamenica poslužuje se na prirodan način, sirova i pošćropljena s nekoliko kapi domaćeg limuna.

Specijalitet koji obilježava gastrokulturu južne Dalmacije je butarga odnosno suha riblja ikra od cipla ili brancina, koja se oblikuje u kobasice ili pločice. Može se pronaći u pojedinim seoskim domaćinstvima na Pelješcu i samo u prestižnim restoranima. U južnoj Dalmaciji oživljava se drevna pučka kuhinja koja se temelji na recepturama peljeških nona. Takva jela sve su zastupljeniji dio gastronomske ponude te sadrže tikvice, patlidžane, rajčicu, papriku i drugo povrće iznimne kvalitete. U pripremi jela od povrća ima i utjecaja orijentalne kuhinje, posebno kada je riječ o mahunarkama. Najpoznatija tradicionalna jela su zelena manestra pripremljena od suhe ovčetine, suhe svinjetine i domaćih kobasica sa kupusom i krumpirom prikazana na slici 7., te šporki makaruli od pirjane junetine i tjestenine pomiješane u zdjeli.

Slika 7. Zelena manestra



Izvor: Jutarnji list, <https://www.jutarnji.hr/dobrahrana/recepti/recept-iz-putnikovica-zelena-manestra-s-rastikom-grije-iznutra-i-izvana-15050927> (14.8.2022.)

Gastronomija južne Dalmacije je specifična je po raskošnoj ponudi riba, rakova, školjaka i mekušaca od kojih se pripremaju specijaliteti kao što su brodet od jegulja, rižot od žaba i buzara od riječnih rakova u neretvanskom kraju. Mljetski i lastovski akvatorij poznati su po jastozima, dok je Korčula poznata po žrnovskim makarunima koji su jedna od najvećih delicija, a pripremljeni su od junećeg mesa i domaće tjestenine, a recepture ovih jela su strogo čuvane obiteljske tajne. Najpoznatiji deserti južnog primorja su rozata, krema od jaja s preljevom od karamele koja se servira hladna i kotonjata od dunja. Prema sastavu i načinu pripreme rozata je vrlo slična talijanskom creme caramelu, francuskom creme bruleu i španjolskom flanu. Izvorni specijaliteti su ušećerani bademi i arancini, narančina kora izrezana na rezance koja se kuha u zašećerenoj vodi.

Na području južne Dalmacije nalazi se nekoliko izvrsnih restorana koji se svrstavaju u sam vrh nacionalne kuhinje. Ti restorani su: Kapetanova kuća u Malom Stonu, LD Terrace i Adio Mare na Korčuli, Kod Marka u Luci na otoku Šipanu, Nautika i Sesame u Dubrovniku, Konavoski dvori u Konavlima te Galija u Cavtatu. Imaju svježiu ponudu riba i rakova, a tokom vrućeg ljeta posebno su atraktivni restorani u konavoskim brdima koji odišu ugodnom svježinom zbog nadmorske visine s koje se može diviti raskoši Cavtata, Dubrovnika i okolnog arhipelaga. Poznati su po izvrsnoj

ponudi janjetine, teletine i kozletine s ražnja, gradela ili ispod peke, ali i domaćim ovčjim sirevima iz ulja.³⁰

6.2.1. Michelinove zvjezdice Dalmacije

Stil života se promijenio a s time i očekivanja i želje turista. Goleme količine hrane nisu više sinonim za poželjnu ugostiteljsku ponudu. Hrana mora biti lagana, ukusna, raznolika te vizualno atraktivna. Njena važnost nije se smanjila u odnosu na prije te su ljudi spremni izdvojiti više novca ili putovati satima zbog dobre hrane, vrhunske usluge i ugodnog ambijenta. Uspješni restorani tajnu svojeg uspjeha zahvaljuju strategiji kvalitete, kreativnim kadrovima i novoj tehnologiji u kuhinji, zahvaljujući kojima najmaštovitije kulinarske vizije provode u djelo. Za uspješno poslovanje na sve konkurentnijem tržištu važno je pratiti trendove i promjene u načinu usluživanja gostiju. Jedna od prednosti sve više postaje način ophođenja s gostima.

Hrvatska gastro ponuda ima 10 restorana sa prestižnom Michelinovom zvjezdicom. To su: Noel u Zagrebu, Monte i Agli Amici u Rovinju, Draga di Lovrana u Lovranu, Nebo u Rijeci, Alfred Keller na Malom Lošinju, Boškinac u Novalji, Pelegrini u Šibeniku, LD Restaurant na Korčuli i 360° u Dubrovniku. Nositelji oznake Michelin Green Star su restoran Zinfandel's u Zagrebu i Konoba Mate na Korčuli. Oznaku Bib Gourmand danas nosi 12 restorana, a neki od njih su: Šug u Splitu, Batelina u Banjolama, Konoba Vinko u Šibeniku i Konoba Škoj na Šolti, a još 62 restorana ima preporuku ovog poznatog gastronomskog vodiča, na primjer Above5 i Bistro Tavulin u Dubrovniku, Dvor i Kinoteka u Splitu, Il Ponte u Trogiru, Kaštel u Zadru i drugi.³¹

1. PELEGRINI - konoba i vinoteka, Šibenik

Restoran Pelegrini nalazi se na mirnoj lokaciji u gradu Šibeniku čija bogata gastronomska baština seže još u rimsko doba, a kroz povijest je bila pod utjecajem

³⁰ Hrvatska turistička zajednica, Hrvatska enogastronomija, Zagreb 2021., str. 59.

³¹ Restorani s Michelinovom zvjezdicom, dostupno na <https://croatia.hr/hr-hr/hrana-i-pice/hrvatske-michelinove-zvjezdice> (28.8.2022.)

Mlečana, Osmanskog Carstva i Francuza. Smješten je u obnovljenoj palači iz 14. stoljeća koja se nalazi nasuprot katedrale Sv. Jakova (Slika 8.) Gurmanska kuhinja restorana Pelegrini bazirana je na gastronomskom nasljeđu i lokalnim namirnicama kao što su dagnje, kamenice, morski puževi, ježevi i razne vrste riba te jela od mesa s naglaskom na janjetinu i teletinu. Posebna pažnja posvećena je detaljima, prezentaciji i rezu mesa uz promišljenu kombinaciju okusa te pristupu gostima. Gurmanska kuhinja koju kreira chef Rudolf Štefan može se kušati na dva degustacijska menija, jednom od četiri slijeda i jednim maštovitijim. Vinska karta nudi mogućnost isprobavanja hrvatskih vina te opciju degustacije hrane uz sljubljivanje s vinima.

Pelegrini je prepoznatljiv po suradnji s malim hrvatskim proizvođačima na čijim proizvodima grade kulinarsku filozofiju, a osnovali su Chefs' Stage i zakladu Budi Foodie. Chefs' Stage je internacionalni kongres gastronomije i ugostiteljstva organiziran u Šibeniku koji okuplja regionalne lidere i profesionalce u gastronomiji, ugostiteljstvu i hotelijerstvu, a zaklada Budi Foodie je osnovana s ciljem da omogući školovanja na internacionalnim akademijama mladim talentima u gastronomiji te da im osigura karijeru u ugostiteljstvu.³²

Slika 8. Pelegrini



Izvor: Pelegrini, konoba & vinoteka, <https://pelegrini.hr/> (16.8.2022.)

³² Chef's Stage i Budi Foodie, dostupno na <https://pelegrini.hr/o-nama/> (28.8.2022.)

2. BOŠKINAC - hotel, restoran i vinarija, Novalja

Hotel Boškinac nalazi se na otoku Pagu između Novalje i Stare Novalje, na uzvisini usred guste borove šume, okružen maslinicima i vinogradima. Restoran se nalazi u tipičnoj kamenoj zgradi gdje gosti za lijepog vremena mogu jesti za vanjskim stolovima na terasi okruženoj zelenilom u romantičnom i idiličnom ambijentu (Slika 9.). Restoran hotela Boškinac interpretira tradicionalnu otočku kuhinju na suvremen i inovativan način. Uvažava gastronomsku baštinu, s bogatom ponudom otočke janjetine, pršuta, sira, ribe i škampa te ostalih svježih sezonskih namirnica u kombinaciji s maslinovim uljem, začinskim biljem te medom, ali je ona prezentirana uz izraženi autorski pristup. Gosti mogu uživati u maštovitim degustacijskim jelovnicima koji uključuju kreativna jela s naglaskom na lokalne specijalitete, a upravo je kreativna kuhinja razlog zbog kojega posjećuju Pag i usred zime. U ponudi su i najkvalitetnija vina kuće Boškinac te brojna svjetska i hrvatska vina.

Slika 9. Boškinac



Izvor: Otok Pag, <https://www.otok-pag.hr/tours/restaurant-boskinac/PG-TR-210> (16.8.2022.)

U objektu koji uključuje i vinariju nastavljena je obiteljska tradicija proizvodnje vina. Temeljna zadaća vinarije je očuvanje i njega autohtone sorte vina gegić, no u vinogradu se bave uzgojem i crnih sorti merlot i cabernet sauvignon te bijelih sorti

sauvignon i chardonnay. Snaga juga, postojanost kamenog otoka, miris soli i mineralnost paške zemlje snažno određuju vina. U ocjenjivanju Svijeta u čaši i Večernjeg lista, vina Boškinac 2006. i Boškinac 2007. ocijenjena su najvišom ocjenom, a prema ocjeni najuglednijih hrvatskih i međunarodnih vinskih kritičara i somelijera, crni Boškinac neprekidno je u vrhu najboljih hrvatskih vina.³³

3. RESTAURANT 360, Dubrovnik

Restoran 360 smješten je u gradu Dubrovniku koji se nalazi na UNESCO-vom popisu svjetske baštine. Prekrasna terasa koja se nalazi uz impozantne srednjovjekovne gradske zidine i tvrđavu sv. Ivana, pruža izuzetan pogled na obalu i more, na stari grad i morsku luku, što se može vidjeti na slici 10. Čarobni ambijent blagovaonice kombinacija je povijesnih kamenih zidova i dizajnerskih ukrasa s pogledom na ostakljenu kuhinju.

Slika 10. Restoran 360



Izvor: Dubrovnik Tour Guide, <https://dubrovniktourguide.com/fine-dining/360/> (16.8.2022.)

Chef Marijo Curić, koji je svoje kulinarsko iskustvo stekao u Europi, oduševljava goste svojim stručno pripremljenim i lijepo prezentiranim gurmanskim jelima u kojima

³³ Vinarija Boškinac, dostupno na <https://www.boskinac.com/vinarija> (15.8.2022.)

se okusi i sastojci dubrovačke i mediteranske kuhinje stapaju s utjecajima Francuske i Italije. Restoran 360 fokusiran je na modernu gastronomiju razvijenu na temeljima dalmatinske i dubrovačke kulturne baštine te poštuje okuse i lokalne sastojke ali se igra teksturama i tehnikama. U restoranu se poslužuje samo večera te postoje dva degustacijska jelovnika od 5 slijedova i skraćena opcija na A la Carte jelovniku. Prvi jelovnik, nazvan "Retrospektiva", sugerira da je riječ o jelima s hobotnicom ili iverkom koja dolaze s potpuno novim priložima, dok drugi degustacijski jelovnik s imenom "2022" gostima nudi radikalniji pristup s naglaskom na mediteranske klasike - skušu, brancin i jakobove kapice te crnu slavonsku svinju s kontinenta. Vinska karta s više od 500 vrsta vina nedvojbeno je jedna od najboljih u zemlji, odajući počast Hrvatskoj biranjem autohtonih sorti i regionalnih proizvođača, a opet otvorena prema ostatku svijeta velikim izborom svjetskih vina.

7. ZAKLJUČAK

Na temelju svega iznesenog kroz završni rad, može se zaključiti kako je gastroturizam jedan od najdinamičnijih segmenata turizma. Turističke destinacije svjesne su važnosti gastronomije koja potiče raznolikost turističke ponude te pozitivno utječe na lokalni, regionalni i gospodarski razvoj i pridonosi smanjenju sezonalnosti hrvatskog turizma. Gastronomski i enofilski turizam promiču sve vrste resursa, potiču kreativnost i poduzetništvo, a dodatno se promoviraju kroz sajmove i manifestacije. Posebno je važno očuvanje nematerijalne kulturne baštine koja uključuje i tradicionalna jela te njihovu pripremu. Na popisu nematerijalne kulturne baštine su primjerice jela soparnik, brački vitalac, starigradski paprenjak te proizvodnja paškog sira. Tradicionalna jela su viška pogača, zelena manestra, pršut, brudet i pašticada. Svaka regija ima svoju specifičnu tradiciju i enogastronomsku kulturu te je nužno poboljšavati kvalitetu i graditi karakteristični imidž regionalne i nacionalne hrane putem promotivnih kanala. Dalmacija je primjer bogate eno- i gastronomije koja je nastala pod grčkim, rimskim i ilirskim, a u novijoj povijesti mediteranskim, orijentalnim i kontinentalnim utjecajima. Uzgoj vinove loze i proizvodnja kvalitetnih vina dugogodišnja je tradicija vinogradara u Dalmaciji. Poznate sorte vina su crna vina: merlot, teran, dingač, plavac, kabernet te bijela vina: pošip, malvazija, pinot, muškat i kujundžuša. Hrvatska ima 10 restorana sa prestižnom Michelinovom zvjezdicom koju dobivaju restorani koji se ističu svojom vrhunskom kvalitetom, originalnošću i savršenim kulinarskim vještinama. Gurmanske kuhinje restorana Pelegriani, Boškinac i 360 bazirani su na gastronomskom nasljeđu i lokalnim namirnicama kao što su dagnje, kamenice, razne vrste plave i bijele ribe, jela od mesa janjetine i teletine te maslinovo ulje i začinsko bilje. U ponudi imaju i bogate vinske karte s velikim brojem vrhunskih svjetskih i hrvatskih vina. Budući da gastroturizam ističe ono najautentičnije iz neke destinacije, Hrvatska kao eno-gastro destinacija ima golem potencijal zahvaljujući raznovrsnosti i raznolikosti ponude.

POPIS LITERATURE

Stručna literatura

1. Drpić, K. i Vukman, M.: Gastronomija kao važan dio turističke ponude u Hrvatskoj, Praktični menadžment. Dostupno na <https://hrcak.srce.hr/134952> (18.7.2022.)
2. Geić, S.: Menadžment selektivnih oblika turizma, Sveučilište u Splitu, Split, 2011.
3. Hrvatska turistička zajednica, Hrvatska enogastronomija, Zagreb, 2021.
4. Hrvatska enciklopedija, mrežno izdanje. Leksikografski zavod Miroslav Krleža, 2021. <http://www.enciklopedija.hr/Natuknica.aspx?ID=21351>, (24. 7. 2022.)
5. Krstulović, K. i Sunara, Ž.: Utjecaj gastronomije na razvoj suvremenog turizma u Hrvatskoj, Zbornik radova Međimurskog veleučilišta u Čakovcu. Dostupno na <https://hrcak.srce.hr/182983> (23.7.2022.)
6. Manila, M.: Wine tourism - a great tourism offer face to new challenges, Journal of tourism, Iss. 23., 2012.
7. TOMAS Hrvatska 2019.: Stavovi i potrošnja turista u Hrvatskoj, Institut za turizam, Zagreb, 2020. Dostupno na https://www.htz.hr/sites/default/files/2020-10/TOMAS%20Hrvatska%202019_0.pdf (23.7.2022.)
8. Žaper, A.: Kulinarstvo - dio kulture življenja i duhovne baštine u hrvatskoj turističkoj ponudi, Naše more, <https://hrcak.srce.hr/8442> (13.8.2022.)

Internetske stranice

1. Business HTZ, <https://www.htz.hr/hr-HR> (16.7.2022.)
2. Boškinac, <https://www.boskinac.com/vinarija> (15.8.2022.)
3. Cimerfraj, <https://www.cimerfraj.hr/ideje/vinski-turizam-hrvatska> (27.7.2022.)
4. Live Science, <https://www.livescience.com/seven-benefits-of-the-Mediterranean-diet> (3.9.2022.)
5. Pelegriani, <https://pelegriani.hr/o-nama/> (28.8.2022.)
6. Restoran 360, <https://360dubrovnik.com/> (16.8.2022.)
7. Službena stranica Hrvatske Turističke zajednice, <https://croatia.hr/> (16.7.2022.)
8. UNWTO - World Tourism Organization, <https://www.unwto.org/gastronomy-wine-tourism> (23.7.2022.)
9. Vinopedia, <http://www.vinopedia.hr/> (31.7.2022.)

POPIS TABLICA

Tablica 1. Tiplogija proizvoda vinskog turizma	4
Tablica 2. Motivi dolaska turista u Hrvatsku.....	6

POPIS GEOGRAFSKIH KARATA I SLIKA

Geografske karte

Geografska karta 1. Hrvatske vinske regije	18
Geografska karta 2. Gastronomske regije Hrvatske	20
Geografska karta 3. Vinogorja Sjeverna Dalmacija, Dalmatinska zagora, Srednja i južna Dalmacija	22

Slike

Slika 1. Talijanska jela	13
Slika 2. Ratatouille	14
Slika 3. Grčka jela.....	16
Slika 4. Paški sirevi Gligora u zrionici	25
Slika 5. Pašticada	27
Slika 6. Starigradski paprenjak	28
Slika 7. Zelena manestra	30
Slika 8. Pelegrini.....	32
Slika 9. Boškinac	33
Slika 10. Restoran 360	34