

# Razvoj gastroturizma u Istarskoj županiji

---

**Starčević, Daniel**

**Master's thesis / Diplomski rad**

**2021**

*Degree Grantor / Ustanova koja je dodijelila akademski / stručni stupanj:* **University of Pula / Sveučilište Jurja Dobrile u Puli**

*Permanent link / Trajna poveznica:* <https://um.nsk.hr/um:nbn:hr:137:764611>

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

*Download date / Datum preuzimanja:* **2025-02-06**



*Repository / Repozitorij:*

[Digital Repository Juraj Dobrila University of Pula](#)



Sveučilište Jurja Dobrile u Puli  
Fakultet ekonomije i turizma  
«Dr. Mijo Mirković»

**DANIEL STARČEVIĆ**

**RAZVOJ GASTRO TURIZMA ISTARSKE  
ŽUPANIJE**

Diplomski rad

Pula, lipanj 2021.

Sveučilište Jurja Dobrile u Puli  
Fakultet ekonomije i turizma  
«Dr. Mijo Mirković»

**DANIEL STARČEVIĆ**

**RAZVOJ GASTRO TURIZMA ISTARSKE  
ŽUPANIJE**

Diplomski rad

**JMBAG: 0303035244 (2523-E), redoviti student**

**Studijski smjer: Turizam i razvoj**

**Predmet:**

**Znanstveno područje: Ekonomija**

**Znanstveno polje: Poslovna ekonomija**

**Znanstvena grana: Turizam**

**Mentor: izv. prof. dr. sc. Aljoša Vitasović**

Pula, lipanj 2021.



## IZJAVA O AKADEMSKOJ ČESTITOSTI

Ja, dolje potpisani \_\_\_\_\_, kandidat za magistra ekonomije/poslovne ekonomije ovime izjavljujem da je ovaj Diplomski rad rezultat isključivo mogega vlastitog rada, da se temelji na mojim istraživanjima te da se oslanja na objavljenu literaturu kao što to pokazuju korištene bilješke i bibliografija. Izjavljujem da niti jedan dio Diplomskog rada nije napisan na nedozvoljen način, odnosno da je prepisan iz kojega necitiranog rada, te da ikoji dio rada krši bilo čija autorska prava. Izjavljujem, također, da nijedan dio rada nije iskorišten za koji drugi rad pri bilo kojoj drugoj visokoškolskoj, znanstvenoj ili radnoj ustanovi.

Student

\_\_\_\_\_

U Puli, \_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_ godine



IZJAVA  
o korištenju autorskog djela

Ja, \_\_\_\_\_ dajem odobrenje Sveučilištu Jurja Dobrile u Puli, kao nositelju prava iskorištavanja, da moj diplomski rad pod nazivom

\_\_\_\_\_ koristi na način da gore navedeno autorsko djelo, kao cjeloviti tekst trajno objavi u javnoj internetskoj bazi Sveučilišne knjižnice Sveučilišta Jurja Dobrile u Puli te kopira u javnu internetsku bazu završnih radova Nacionalne i sveučilišne knjižnice (stavljajući na raspolaganje javnosti), sve u skladu s Zakonom o autorskom pravu i drugim srodnim pravima i dobrom akademskom praksom, a radi promicanja otvorenoga, slobodnoga pristupa znanstvenim informacijama.

Za korištenje autorskog djela na gore navedeni način ne potražujem naknadu.

U Puli, \_\_\_\_\_ (datum)

Potpis

\_\_\_\_\_

## UVOD

Istra je jedna od najpoznatijih turističkih odredišta u Republici Hrvatskoj. Godišnje je posjete na tisuće stranih i inozemnih turista. Zahvaljujući pogodnom geografskom položaju, pogodnoj klimi i bogatoj tradiciji koju njeguje ima visoko razvijen turistički sektor.

Veliku i važnu ulogu u razvoju turizma na području Istarske županije imaju stanovnici istarskog područja, Republika Hrvatska i Europska unija koje iz godine u godinu kroz razne fondove i ulaganja podupiru razvoj turizma u Istri. U Istri su razvijeni sljedeći oblici turizma: sportsko – rekreativni turizam, vinski turizam, nautički turizam, zdravstveni turizam, agroturizam i gastro turizam.

Predmet diplomskog rada je razvoj gastro turizma u Istarskoj županiji. Cilj rada je prikazati gastro turizam u Istarskoj županiji, tj. napraviti pregled gastro turizma u Istarskoj županiji i objasniti razvoj istoga. Hipoteza rada je da je Istarska županija jedna od županija u Republici Hrvatskoj koja ima najrazvijeniji gastro turizam.

Rad se sastoji od tri dijela. To su: turizam, turizam Istarske županije i razvoj gastro turizma istarske županije. U radu je definiran turizam, a naglasak je na turizmu Istarske županije, tj. gastronomiji i gastro turizmu Istarske županije. U uvodu rada definirani su predmet, cilj i hipoteza rada. Zatim je u glavnom dijelu rada razrađena tema rada – gastro turizam u Istarskoj županiji i iznijeli su se rezultati istraživanja od strane autora o gastro turizmu u Istarskoj županiji. Na kraju rada, u zaključku, iznijeli su se zaključci o gastro turizmu u Istarskoj županiji.

Za pisanje rada korištena je stručna literatura koja obuhvaća knjige i znanstvene radove te internetski izvori. Znanstvene metode korištene u pisanju rada su: metoda analize, metoda sinteze i metoda deskripcije.

- **TURIZAM**

Jedna od najrazvijenijih i najdugovječnijih industrija u svijetu je turizam. U sljedećim poglavljima definirat će se turizam i turist, objasniti će se što je turistički proces i važnost razvoja turizma te će se navesti vrste turizma i načela održivog turističkog razvoja.

- **Definicija turizma i turista**

Turizam je jedna od mlađih društveno-ekonomskih pojava. Istraživanje turizma i pridavanje značaja turizmu započelo je tek sredinom 20.-og stoljeća. To potvrđuje i autor Štifanić (2005., str. 811) koji navodi da se turizam „kao predmet istraživanja pojavljuje u drugoj polovici 20. stoljeća zbog velikoga ekonomskog značenja masovnih turističkih putovanja te zbog posljedica koje ostavlja na pojedinca, obitelj, lokalnu zajednicu i društvo“. Što je više turizam kao djelatnost razvijao i dobivao na značaju to je isti sve više postajao predmetom istraživanja.

„Riječ turizam prvi put se pojavljuje u Oxfordskom rječniku 1811. godine, gdje se, nakon razjašnjenja etimologije riječi, zaključuje kako je riječ o kružnom putovanju. Druga tumačenja polaze od francuske riječi tour (zvonik, toranj), što označuje kružno građene građevine. Tek kad je riječi tour dodan pridjev grand prije nekoliko stoljeća, ova riječ dobiva obilježja današnjega turizma“ (Štifanić, 2005., str. 808).

Prije nego se definiraju turizam i turist potrebno je upoznati se s kriterijima za definiranje pojma turist/turizam (Slika 1.).

Slika 1. Kriteriji za definiranje pojma turist/turizam  
Izvor: Izrada autora prema Čavlek et al., 2011., str. 25

Prostorna komponenta odnosi se na to da se kako bi se netko mogao nazvati turistom isti treba krenuti na put. Točnije, turist je osoba koja odlazi na putovanje od jedne točke do druge točke. Putovanje mora biti izvan uobičajene sredine u kojoj se osoba nalazi – znači ne smije biti mjesto na koje osoba odlazi raditi, mjesto na koje se osoba odlazi obrazovati, mjesto na koje osoba odlazi u kupovinu i slično.

Obilježje putovanja odnosi se na to da osoba, putnik, na putovanje odlazi svojevóljno i samoinicijativno u svoje slobodno vrijeme te na putovanju neće raditi već će vrijeme provedeno na pristizanju na odredište i boravak na odredištu iskoristiti za rekreaciju, druženje, odmor, upoznavanje mjesta i slično.

Vremenska komponenta odnosi se na to da osoba, putnik, mora izbivati iz svoje uobičajene sredine samo privremeno. Znači, mora biti odsutna najmanje 24 sata i najviše jednu godinu. Ako osoba izbiva iz uobičajene sredine manje od jednog dana tu osobu se naziva izletnikom.

Svrha putovanja odnosi se na to da svrha putovanja, osobe, tj. putnika ne smije biti odlazak na posao i zarađivanje novca već treba biti isključivo odmor, rekreacija, uživanje, istraživanje i regeneracija.

Nakon što su se pobliže objasnili kriteriji za definiranje pojma turist/turizam potrebno je definirati turizam i turista. U nastavku će se navesti kako su autori i svjetske organizacije kroz godine definirale turizam i turista (Tablica 1.).



### Definicije turizma kroz godine

„Turizam je skup odnosa i pojava koje proizlaze iz putovanja i boravka posjetitelja nekog mjesta, ako se tim boravkom ne zasniva stalno prebivalište i ako s takvim boravkom nije povezana nikakva njihova gospodarska djelatnost“ (Rajko, 2013., str. 51 navedeno u Hunziker i Krapf, 1942.)

„Turizam je aktivnost pomoću koje čovjek ostvaruje i unaprjeđuje ljudske osobine općenito, osobine čovječnosti, humanosti, bilo u pogledima i spoznajama pojedinaca, u njihovu odnosu prema svijetu i prema prirodi“ (Čavlek et al., 2011, str. 29 navedeno u Alfier, 1977., str. 15)

„Turizam uključuje aktivnosti proizašle iz putovanja i boravka osoba izvan njihove uobičajene sredine ne dulje od jedne godine radi odmora, poslovnog putovanja i drugih razloga nevezanih uz aktivnosti za koje bi primili ikakvu naknadu u mjestu koje posjećuju“ (Čavlek et al., 2011, str. 30 navedeno u World Conference on the Measurement of the Economic Impact of Tourism, Nice, 1999.)

„Turizam je skup pojava i odnosa proizašlih iz interakcije turista, davatelja usluga, država i lokalnih zajednica domaćina u procesu privlačenja i ugošćivanja tih turista i drugih posjetitelja (izletnika)“ (Čavlek et al., 2011, str. 29 navedeno u Goeldner i sur., 2000., str. 14)

Tablica 1. Definicije turizma kroz godine

Izvor: Izrada autora

Iz prethodno navedenih definicija vidljivo je da je turizam privremeno kretanje izvan mjesta u kojem osoba uobičajeno boravi te da turizam uključuje aktivnosti koje ne podrazumijevaju stjecanje novčane koristi za vrijeme boravka na mjestu putovanja.

#### Definicije turista

„Turist je osoba privremeno nezauzeta poslom koja putuje da doživi promjene“ (Čavlek et al., 2011., str. 27 navedeno u Smith, 2001., str. 16)

„Turist je svaka osoba koja u mjestu izvan svog prebivališta provede najmanje jednu noć u ugostiteljskom ili drugom objektu za smještaj gostiju, radi odmora ili rekreacije, zdravlja, sporta, religije, obitelji, poslova, javnih misija i skupova“ (Čavlek et al., 2011., str. 31 navedeno u DZS, 2009., str. 15)

„Turist je osoba koja putuje izvan svoje sredine kraće od 12 mjeseci i čija glavna svrha putovanja nije vezana za obavljanje neke lukrativne aktivnosti u mjestu koje posjećuje“ (Čavlek et al., 2011., str. 26)

Tablica 2. Definicije turista

Izvor: Izrada autora

U Tablica 2. navedene su definicije turista iz kojih se može iščitati da je turist osoba koja na određeno vrijeme odlazi izvan mjesta prebivališta s ciljem da se odmori, rekreira i upozna novo mjesto i novu kulturu.

Osim što je važno definirati turista, također je važno i razlikovati putnika od ostalih vrsta putnika. Šest obilježja karakterističnih za turista koje ga razlikuju od ostalih putnika:

- „Turist je privremeni putnik koji ima mjesto stalnoga boravka. To ostaje njegovo mjesto boravka i tijekom putovanja. Ta ga značajka razlikuje od ljudi kao što su nomadi, skitnice i druge vrste stalnih putnika.
- Turist je dobrovoljni putnik. On sam odabire kad će krenuti na put, a kada se vratiti u mjesto svoga stalnog boravka.
- Turist ide na kružno putovanje u kojem se točka polaska podudara s točkom povratka. Ta ga činjenica razlikuje od emigranta, čije je putovanje samo u jednom smjeru, u odlasku.
- Turist ide na relativno dugo putovanje, a ne samo na izlet. Trajanje takvih premještanja ne može se definirati potpuno precizno, jer su ona dio društvene kulture i prirode putovanja.
- Turist ide na putovanje koje nema karakter učestalosti i redovita ponavljanja. To ga razlikuje od osobe koje povremeno odlaze živjeti u svoj drugi dom.
- Turist je putnik čija putovanja zadovoljavaju nesvrhovite potrebe. To putovanje ima značenje samo za njega samoga. Međutim, postoje različite vrste zadovoljstava koje turist nastoji doživjeti na svojem putovanju (npr. boravak u toplicama, studijsko putovanje, hodočašće, konvencije, kongresi i sl.)“ (Štifanić, 2005., str. 814 navedeno u Cohen, 1974.).

Prethodno navedena obilježja karakteristična za turista ukazuju na to da je turist dobrovoljni i privremeni putnik koji putuje s ciljem zadovoljavanja vlastitih potreba te sa željom za istraživanjem i upoznavanjem novih mjesta na kojima će obogatiti i unaprijediti samoga sebe.

- **Obilježja turizma**

Pod turizmom se podrazumijeva putovanje ograničenog trajanja koje ima svrhu rekreacije, opuštanja i upoznavanja novih mjesta ili kultura. Putovati se može unutar zemlje u kojoj turist ima prebivalište i izvan zemlje prebivališta turista.

„Turizam je danas popularna aktivnost većine ljudi u razvijenom svijetu, te može biti domaći ili međunarodni, a međunarodni turizam ima istovremeno implikacije i na gospodarstvo polazišne i odredišne zemlje. Danas je turizam jedan od glavnih izvora prihoda u mnogim državama, a u brojnim odredištima upravo je turizam najvažnija gospodarska grana“ (croatialink.com, 2021.).

Za države koje se bave turizmom isti je značajan izvor prihoda. Važan je zato što se putem istoga unaprjeđuje kvaliteta života domaćih stanovnika, doprinosi gospodarstvu države te utječe na druge sektore u državi (npr. obrazovni sektor, kulturni sektor, itd.). Kako bi se moglo razumjeti na koji način turizam utječe na državu i stanovnike iste u nastavku će se navesti pet temeljnih obilježja turizma.

Pet temeljnih obilježja turizma prema Čavlek et al. (2011., str. 30) su:

- „turizma nema bez putovanja i kretanja ljudi te njihova boravka u turističkim odredištima (što uključuje i sudjelovanje u različitim nelukrativnim aktivnostima u turističkoj destinaciji)
- putovanje i boravak moraju se zbivati izvan uobičajene sredine u kojoj se osoba kreće, živi i radi, pa tako turizam inicira neke nove aktivnosti koje osobe ne prakticiraju u domicilu
- privremeni boravak u turističkom odredištu znači da se turizam zasniva na dvosmjernom, odnosno kružnom putovanju (domicil-turističko odredište-domicil) koje ima definiran vremenski interval u kojem se događa (ne dulji od 12 mjeseci)
- svrha turističkog putovanja nikad se ne veže uz stalni boravak u destinaciji i/ili uz zapošljavanje

- u turističkom odredištu turisti troše, ali ne privrjeđuju“.

Iz pet temeljnih obilježja turizma vidljivo je da su za uspjeh turizma zaslužni sami turisti koji posjećuju turistička odredišta te osobe/institucije koje su zadužene za razvoj pojedinog turističkog odredišta. Osobe/institucije zadužene za razvoj turističke destinacije stoga trebaju osigurati turistima najbolje turističko iskustvo koje uključuje turističku destinaciju te uslugu i aktivnosti u sklopu turističke destinacije i okolice iste.

Nadalje, četiri temeljna subjekta koji u turizmu neizbježno dolaze u doticaj prema Čavlek et al., (2011., str. 30) su:

- „privremeni posjetitelji
- poduzetnici i ostali pružatelji usluga
- javni sektor zemlje domaćina i
- lokalna zajednica kao domaćin turistima“.

Privremeni posjetitelji su osobe koje imaju različite turističke potrebe i očekivanja te iste žele ispuniti odlaskom na određenu turističku destinaciju. Poduzetnici i ostali pružatelji usluga su sve osobe koje privremenim posjetiteljima pružaju usluga i nude proizvode za vrijeme njihovog boravka u turističkoj destinaciji. Javni sektor zemlje domaćina ostvaruje javne prihode, a lokalna zajednica zadužena je za sve pozitivne i negativne strane cjelokupnog utjecaja turizma.

Kada su u pitanju značajke turizma, „odnos turista i lokalnog stanovništva obilježen je sljedećim značajkama:

- privremenost, jer je dužina boravka turista u odredištu obično kratka. Stoga turisti doživljavaju boravak jedinstvenim i fascinantnim, a domaće stanovništvo, naprotiv, doživljava ga kao običan te isključivo sezonski događaj.
- nedostatak spontanosti, jer turisti sudjeluju samo u turistički prikladnim aktivnostima, što svakako podrazumijeva negaciju spontanijih odnosa s domaćim stanovništvom.

- nejednakost, koja često postoji i može se uočavati u načinu potrošnje i mode, što domaće stanovništvo dovodi u inferiorniji položaj“ (Štifanić, 2005., str. 819-820).

Kao što je svima poznato, turisti prilikom posjeta turističkoj destinaciji dolaze u kontakt i imaju interakciju s domaćim stanovništvom. Uspoređujući odnos turista i lokalnoj stanovništva dolazi se do spoznaje da turisti i domaće stanovništvo imaju različite poglede na turističku destinaciju te iskazuju različita ponašanja prilikom boravka na turističkoj destinaciji.

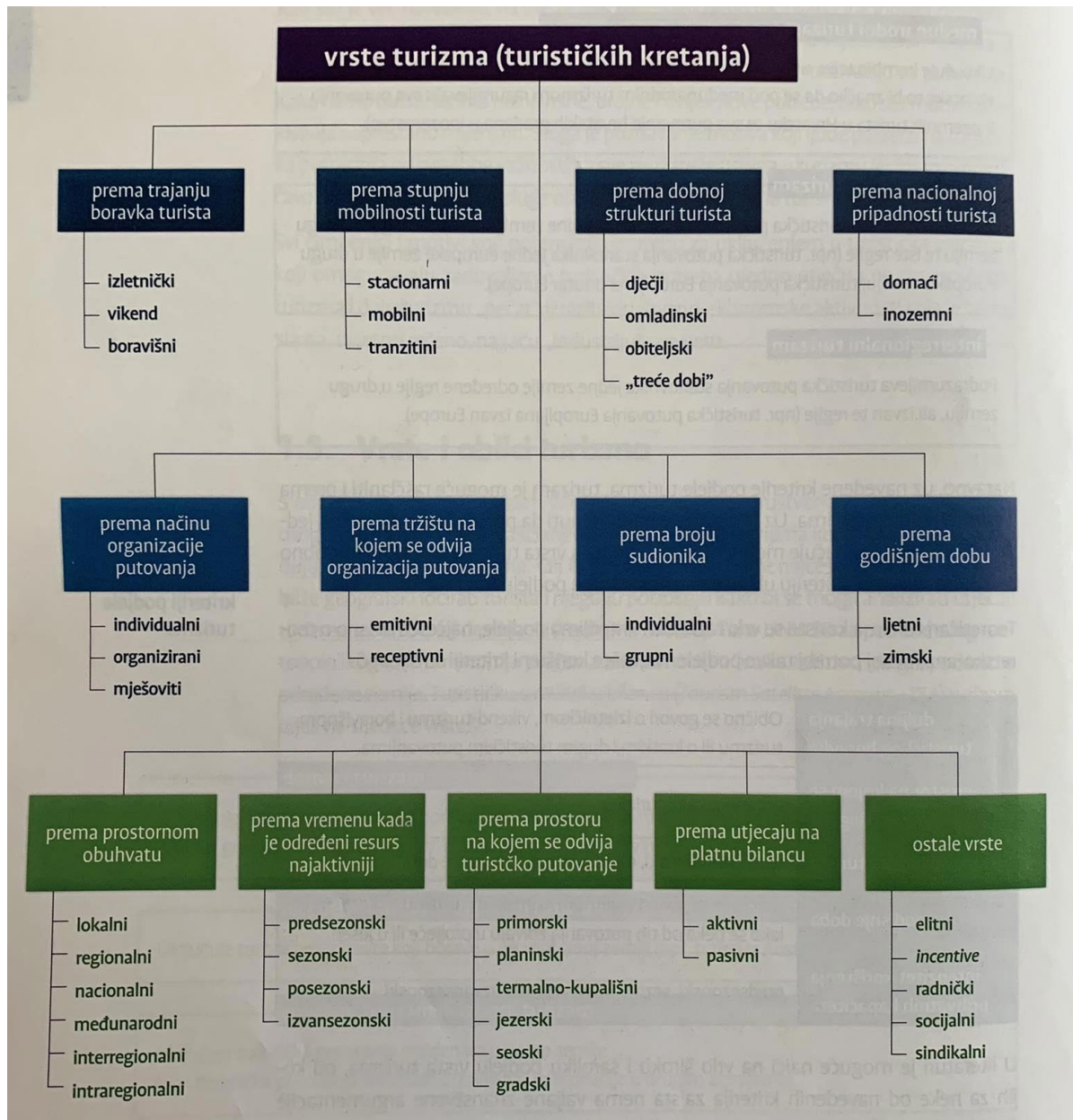
- **Turistički proces i vrste turizma**

Svaka država je različita (ima različite stanovnike, različiti zemljopisni položaj, različitu kulturu, različitu klimu, različite industrija i slično) te samim time ima potencijal da postane turistička destinacija. O tome koliko će se ulagati u turističku ponudu i razvoj turizma ovisi koliko će pojedina država biti (ne)uspješna turistička destinacija.

„Turistički proces podrazumijeva:

- nastanak turističkih želja i potreba u emitivnim društvima
- odabir turističke destinacije koja odgovara njihovim potrebama
- razvoj veza između emitivnih društava i turističkih destinacija“ (Štifanić, 2005., str. 816 navedeno u Nash, 1977.).

Turistički proces, kao što je prethodno vidljivo, podrazumijeva prvenstveno nastanak želje u ljudima, turistima, da odu na turističko putovanje. Zatim turisti, prema vlastitim preferencijama, odabiru turističku destinaciju za koju smatraju da će ispuniti njihove želje i potrebe. A odlazak na turističku destinaciju moguć je samo ukoliko postoji veza između društva u kojem se potencijalni putnici nalaze i turističke destinacije koju su isti izabrali.



Slika 2. Vrste turizma (turističkih kretanja)

Izvor: Čavlek et al., 2011., str. 38

Postoji veliki broj vrsta turizma, a na Slika 2. prikazana su turistička kretanja prema odabranim kriterijima. Prema trajanju boravka turista turizam može biti: izletnički, vikend i boravišni. Prema stupnju mobilnosti turista turizam može biti: stacionarni, mobilni i

tranzitni. Prema dobnoj strukturi turista turizam može biti: dječji, omladinski, obiteljski i „treće dobi“. Prema nacionalnoj pripadnosti turista turizam može biti: domaći i inozemni.

Prema načinu organizacije putovanja turizam može biti: individualni, organizirani i mješoviti. Prema tržištu na kojem se odvija organizacija putovanja turizam može biti emitivni i receptivni. Prema broju sudionika turizam može biti individualni i grupni. Prema godišnjem dobu turizam može biti ljetni i zimski.

Prema prostornom obuhvatu turizam može biti: lokalni, regionalni, nacionalni, međunarodni, interregionalni i intraregionalni. Prema vremenu kada je određeni resurs najaktivniji turizam može biti: predsezonski, sezonski, posezonski i izvansezonski. Prema prostoru na kojem se odvija turističko putovanje turizam može biti: primorski, planinski, termalno-kupališni, jezerski, seoski i gradski. Prema utjecaju na platnu bilancu turizam može biti aktivni i pasivni. Ostale vrste turizma su: elitni, incentive, radnički, socijalni i sindikalni.

- **Važnost razvoja turizma i načela održivog turističkog razvoja**

Svaka osoba osjeća određene potrebe. Potrebe se dijele na primarne i sekundarne. U primarne potrebe ubrajaju se na primjer potreba za hranom, pićem i odjećom, a u sekundarne potrebe ubrajaju se potrebe koje osobe osjećaju nakon što zadovolje sve primarne potrebe. Potreba za turizmom spada u sekundarnu potrebu ljudi. „Turistička potreba skup je pojedinačnih potreba koje zajednički (skupno) zadovoljavaju pojedinca ili skupinu potrošača u njihovoj namjeri da se odmore i rekreiraju na turistički način, a to znači radi obnavljanja svoje psihičke i fizičke kondicije“ (Čavlek et al., 2011., str. 32 navedeno u Vukonić i Čavlek, 2011., str. 393).

Kao što je prethodno istaknuto, ljudi imaju određene potrebe. Kada su u pitanju turističke potrebe ljudi do istih dolaze nakon što dugo vremena provedu na istom mjestu, okruženi istim ljudima te osjete želju za odmorom i odlaskom na neko novo mjesto, udaljeno od njihove svakodnevice. Potreba i želja za odlaskom na turističku destinaciju najizraženija je danas kada je cijeli svijet ubrzan i užurban, kada ljudi rade više nego ikad prije i kada je razina stresa kod ljudi veća nego ikad prije.



„Suvremeni način života u urbanim sredinama kao nužnost nameće humanizirani pristup odmoru koji se ogleda u turističkim kretanjima i bijegu od svakodnevnice. Teži se odmoru u mirnom, prirodnom ambijentu, uz promjene u turističkim trendovima. Turizam poprima nove pojavne oblike čija je osnovna zadaća zadovoljenje potreba suvremenog čovjeka. Rezultat je bogat i raznovrstan turistički proizvod. Boravak u turističkoj destinaciji ne svodi se više na pasivni odmor i dokoličarenje već na aktivno provođenje slobodnog vremena“ (Gračan, 2005., str.148).

Iz prethodno navedenog vidljivo je da turizam više nije samo odlazak na turističku destinaciju i ljenčarenje već i prilika za aktivno provođenje vremena na turističkoj destinaciji. To je prilika ljudima se da riješe stresa, isprobaju nove stvari i daju si oduška.

Nadalje, važnost turizma ogleda se i u tome što se kroz isti povezuju različiti ljudi, različite kulture i različiti dijelovi svijeta što znači da svi uključeni u turizam zajedno žive, uče i razvijaju se. „Turizam se može definirati kao interkulturalni događaj, proces, bilo na individualnoj, skupnoj ili nacionalnoj razini, koji nadilazi elementarnu, jednostavnu relaciju gost-domaćin podložnu stalnim mijenama. Susreti pogoduju smanjivanju i otklanjanju predrasuda, stereotipa, kulturnih i ostalih klišeja. Podiže se razina informiranosti i znanja na svim stranama i otvaraju se sredine“ (Jagić, 2004., str. 198).

Zahvaljujući turizmu ljudi prevladavaju vlastite strahove, otklanjaju predrasude, uče o novim kulturama, zaljubljuju se u mjesta i ljude, stvaraju uspomene, osjećaju se živima i izgrađuju se kao osobe. Pojednostavljeno, benefite od turizma imaju i osjećaju svi koji su uključeni u funkcioniranje istoga.

Kako bi turizam dugoročno bio održiv potrebno je pravovremeno početi planirati kako će se u budućnosti odvijati i razvijati turističke aktivnosti pojedinog turističkog odredišta.

Autor Vukonić (2010., str. 21) navodi da su načela održivog turističkog razvoja:

- „prirodne, povijesne, kulturne i ostale resurse za turizam valja zaštititi da bi se mogli kontinuirano koristiti u budućnosti, ali da mogu koristiti i sadašnjoj društvenoj zajednici

- turistički razvoj valja planirati i njime upravljati u turističkom području tako da se ne generiraju ozbiljniji socio-kulturološki i problemi u okolišu ukupnom kvalitetom turističkog područja treba upravljati i poboljšavati ga ako je potrebno
- visok stupanj zadovoljstva turista treba njegovati tako da turistička odredišta zadrže svoju marketinšku poziciju i popularnost na tržištu koristi od turizma treba proširiti na cijelo društvo“.

Iz svega prethodno navedenog može se zaključiti da turizam i dugoročni razvoj i uspjeh turizma ovise prvenstveno o sposobnostima lokalnog i javnog sektora. Točnije, o tome kako će lokalni i javni sektor upravljati turizmom i koje će metode isti koristiti kako bi se očuvale kulturne vrijednosti i prirodni resursi, a sve u svrhu osiguravanja profitabilnosti u turizmu. Kako bi turizam bio dugoročno održiv potrebno je da se odrede kratkoročni i dugoročni ciljevi koji se kroz turizam žele realizirati, trebaju se odrediti strategije koje će biti u skladu s turističkim odredištem, trebaju se unaprijed odrediti standardi i pravila koja će se pratiti te detaljno razraditi planovi za razvoj i održivost turizma.

- **TURIZAM ISTARSKE ŽUPANIJE**

Istarska županija poznata je turistička destinacija. Tijekom godine posjeti ju na desetke tisuća domaćih i inozemnih turista koji uživaju u raznolikoj turističkoj ponudi. U sljedećim poglavljima reći će se više o Istarskoj županiji s naglaskom na turističku ponudu Istarske županije.

- **Istarska županija**

Republika Hrvatska podijeljena je na 20 županija i grad Zagreb. Jedna od županija koja već godinama iznova pokazuje znakove kontinuiranog razvoja i privlači sve više stanovnika i turista je Istarska županija. Posebnost Istarske županije leži u njenom izrazito pogodnom zemljopisnom položaju, ugodnoj klimi tijekom cijele godine, brojnim kulturnim znamenitostima i razvijenim vrstama turizma.



Slika 3. Grb Istarske županije

Izvor: Istarska županija – Regione Istriana, 2021.

Na grbu Istarske županije (Slika 3.) nalazi se zlatna koza sa crvenim rogovima i papcima koja je simbol Istre još od starorimskog doba.



Slika 4. Zastava Istarske županije

Izvor: Istarska županija – Regione Istriana, 2021.

Zastava Istarske županije je vodoravna plavo zelene boje (Slika 4.). U sredini se nalazi grb na kojem se nalazi prethodno navedena zlatna koza sa crvenim rogovima i papcima. Plava boja na zastavi Istarske županije simbolizira istarsko nebo i more, a zelena boja simbolizira unutrašnjost Istre.

- Zemljopisni podaci

Istarska županija smještena je u zapadnom dijelu Republike Hrvatske, točnije u sjeveroistočnom dijelu Jadranskog mora (Slika 5.). Obuhvaća najveći dio Istre koja je najveći jadranski poluotok. Površina istarskog poluotoka je 3.347 četvornih metara te to područje dijele tri države kako slijedi: Hrvatska, Slovenija i Italija.



Slika 5. Istarska županija - geografski položaj

Izvor: Istarska županija – Regione Istriana, 2021.

Ima izuzetno povoljan zemljopisni položaj – smještena je na pola puta između ekvatora i sjevernog pola. Klima je, također, izuzetno pogodna, duž obale je sredozemna klima, a u unutrašnjosti je kontinentalna. Što znači da su ljeta suha i topla, a zime su blage i ugodne. Upravo zbog povoljnog zemljopisnog položaja i pogodne klime Istarska županija postala je omiljena turistička destinacija domaćih i inozemnih turista koji istu posjećuju tijekom sva četiri godišnja doba.

Osim povoljnog položaja i klime na razvijenost i posjećenost Istarske županije utjecalo je i to što ista ima razvijenu i bogatu obalu. „Sužina istarske obale, zajedno s otocima i otočićima iznosi 539 kilometara. Zapadna je obala Istre razvedenija, i duga, zajedno s otocima, 327 kilometara. Istočna je obala, zajedno s otočićima, duga 212 kilometara. Glavnina je istarske obale na krškom i vapnenačkom zemljištu. Potapanjem krških udubina nastali su specifični i razgranati zaljevi, kao pulska luka, medulinski zaljev, primorje Rovinja, Poreča i sl. Izdvojene vapnenačke uzvisine zaostale se kao otoci. Obala je dobro razvijena s mnogo uvala, dubljih zaljeva, te riječnih ušća. Osim niza manjih otočića pred obalom od Poreča do Rovinja, na jugu se izdvaja Brijunsko otočje“ (Istarska županija – Regione Istriana, 2021.).

Osim po brojnim otocima i obali Istarska županija naveliko je poznata po zakonom zaštićenim predjelima, nacionalnom parku i parku prirode te bogatoj kulturnoj baštini. Više riječi o tome će biti u sljedećim poglavljima.

- Stanovništvo

Prema posljednjem popisu stanovništva iz 2011. godine u Istarskoj županiji živi više od 200 000 ljudi različite životne dobi koji žive u općinama ili gradovima (Tablica 3.).

Stanovništvo u Istarskoj županiji prema popisu iz 2011. godine	
Ukupan broj stanovnika	208 055
Broj muškaraca ukupnom broju stanovnika	101 162
Broj žena u ukupnom broju stanovnika	106 893
Prosječna starost stanovnika	43 godine
Broj stanovnika u gradovima	143 956
Broj stanovnika u općinama	64 099
Narodnost najvećeg broja stanovnika	Hrvati
Vjeroispovijest najvećeg broja stanovnika	Katolici

Tablica 3. Stanovništvo u Istarskoj županiji prema popisu iz 2011. godine

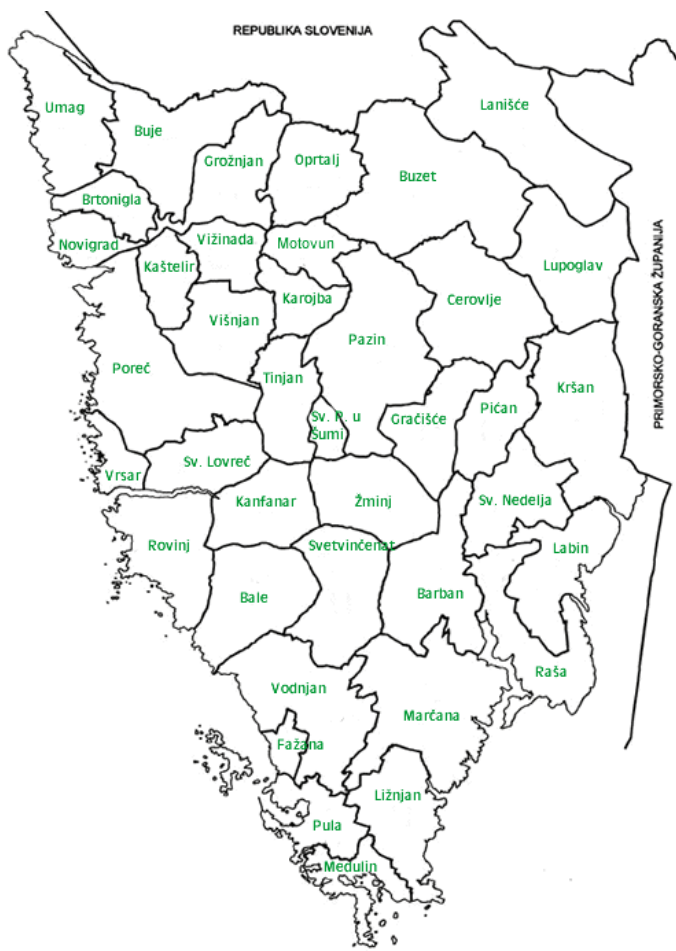
Izvor: Izrada autora prema Istarska županija – Regione Istriana, 2021.

Ukupan broj stanovnika u Istarskoj županiji, prema posljednjem popisu stanovništva provedenom 2011. godine je 208 055 stanovnika. Nešto više ima žena nego muškaraca u ukupnom broju stanovnika u Istarskoj županiji. Prosječna starost stanovnika je 43 godine, više od 60 % su Hrvati te su više od 75 % ispitanika Katolici. Kada je u pitanju prebivalište stanovnika Istarske županije, stanovnici u istoj većinom žive u gradovima.

- Gradovi i općino

Jedna od najstarijih podjela Istarske županije je podjela na bijelu, sivu i crvenu Istru. „Prema geološkim osobitostima Istru možemo podijeliti na bijelu, sivu i crvenu. Bijela je Istra dobila naziv po krškom terenu koje obuhvaća područje Ćićarije i Učke. Siva je Istra dobila naziv po sivome pijesku ili flišu koji se nalazi na sredini poluotoka. Crvena je Istra dobila naziv po zemlji crljenici koja pretežno pokriva južni dio poluotoka“ (Vinšćak, 1999., str. 75).

Nadalje, gledajući s aspekta jedinica lokalne samouprave, Istarska županija podijeljena je na 10 gradova i 31 općinu (Slika 6.).



Slika 6. Jedinice lokalne samouprave Istarske županije

Izvor: Istarska županija – Regione Istriana, 2021.

„**Gradovi:** Buje-Buie, Buzet, Labin, Novigrad-Cittanova, Pazin, Poreč-Parenzo, Pula-Pola, Rovinj-Rovigno, Umag-Umago i Vodnjan-Dignano.

**Općine:** Bale-Valle, Barban, Brtonigla-Verteneglio, Cerovlje, Fažana-Fasana, Funtana, Gračišće, Grožnjan-Grisignana, Kanfanar, Karojba, Kaštelir-Labinci - Castellier-Santa Domenica, Kršan, Lanišće, Ližnjan-Lisignano, Lupoglav, Marčana, Medulin, Motovun-Montona, Oprtalj-Portole, Pićan, Raša, Sveti Lovreč, Sveta Nedelja, Sveti Petar u Šumi, Svetvinčenat, Tar-Vabriga, Tinjan, Višnjan-Visignano, Vižinada-Visinada, Vrsar-Orsera i Žminj“ (Istarska županija – Regione Istriana, 2021.).

- Gospodarstvo i prometna infrastruktura

Kao što je istaknuto u prethodnim poglavljima, Istarska županija proteže se na velikoj površini na kojoj obitava više od 200 000 ljudi koji se bave različitim djelatnostima.

Kada je u pitanju gospodarstvo Istarske županije, isto je razvijeno i raznoliko. Djelatnosti razvijene na području Istarske županije su:

- „Prerađivačka industrija
- Građevinarstvo
- Turizam
- Trgovina
- Morsko ribarstvo i uzgoj ribe
- Poljoprivreda
- Transport“ (Istarska županija – Regione Istriana, 2021.).

Istarska županija ,osim što ulaže u razvoj gospodarstva s naglaskom na razvoj turizma, ulaže u razvoj prometne infrastrukture. Najveći naglasak u prometnoj infrastrukturi Istarske županije je na razvoju cestovnog prometa putem kojeg se ulaže u povezivanje unutrašnje Istre s priobalnim dijelom Istre te povezivanje Istre s ostatkom Republike



Hrvatske i drugim državama preko cesta. Također, ulaže se i u razvoj lučke infrastrukture, zračnog prometa te željezničkog prometa.

- **Kultura**

Tijekom povijesti Istra je bila podložna različitim kulturama, tj. različitim narodima koji su tijekom svoje prisutnosti na području Istre ostavili djeliće svoje kulture, običaja i navika koje su stanovnici Istre nastavili čuvati i prenositi s generacije na generaciju. „Liburni, Histri, Grci, Kelti, Rimljani, Ostrogoti, Bizantinci, Langobardi, Hrvati, Franci, Mlečani, Austrijanci, Talijani, Slovenci svojom su prisutnošću, običajima, radom, ostavili trag kojeg današnji stanovnici Istre nastoje sačuvati, oplemeniti i osuvremeniti“ (Istarska županija – Regione Istriana, 2021.). S obzirom na brojne narode koji su kroz povijest bili dio Istre danas se na području iste nalaze brojna povijesna nalazišta, spomenici, crkve, umjetnosti i arhitekturna rješenja.

Djelići kulture različitih naroda čuvaju se većinom u muzejima smještenim na području Istarske županije, a tradicijske manifestacije održavaju se svake godine iznova te privlače veliki broj ljudi koji na istima uče o tradiciji drugih naroda i tradicijskim vrijednostima drugih naroda. Među najpoznatije kulturne manifestacije u Istarskoj županiji ubrajaju se Pula film festival i Motovun film festival koji su svake godine izuzetno posječeni od strane ljudi iz različitih dijelova svijeta. Također, u različitim gradovima i općinama održavaju se kazališni i glazbeni festivali, sajmovi knjiga i slično.

- **Turizam u Istarskoj županiji**

Zahvaljujući bogatoj povijesnoj baštini, kulturama različitih naroda koje su stanovnici Istre očuvali godinama te prirodnim ljepotama i zemljopisnom položaju Istra je danas jedna od nezaobilaznih turističkih destinacija u Republici Hrvatskoj. „U Istri su se izmijenile mnogobrojne civilizacijske kulture koje su za sobom ostavile mnogo više od povijesnih priča. Na malom području naići ćete na prapovijesne gradine i antičke gradiće kao i one utvrđene srednjovjekovne, koji su zarobili gotovo svaki brežuljak u unutrašnjosti Istre, s karakterističnim ulicama, trgom, crkvom i gradskom ložom“ (Hrvatska turistička zajednica, 2021.).

Ono što se može primijetiti u turizmu Istarske županije je to da su ljudi koji se bave turizmom na području Istarske županije izrazito gostoljubivi, komunikativni, otvoreni prema domaćim i inozemnim turistima, puni razumijevanja i da se izrazito ponose Istrom i svime što Istra nudi. Istrijani i Istrijanke izvrsni su domaćini i to je jedan od razloga zašto je turizam na području Istarske županije toliko uspješan i zašto im se turisti uvijek iznova vraćaju.

Prethodno navedeno su osnovne karakteristike koje dobri domaćini trebaju imati ukoliko žele da njihovo poslovanje u turizmu bude uspješno. To potvrđuje i autor Jagić (2004., str. 197-198) koji ističe da „domaćin u, užem i širem poimanju, turističkoj ponudi neminovno objedinjuje svojstva svoje kulture. U najširem smislu to su: gostoprimitstvo, prihvat, komunikacijska vještina, ekološka osviještenost, poznavanje vlastite i tuđe kulture i drugih jezika, umijeće izbora, sposobnost prilagođavanja i dr.“.

U nastavku će se istaknuti dio turističke ponude i nekoliko različitih vrsta turizma Istarske županije. „Turistička ponuda definira se kao dio tržišta koji se pojavljuje kao ponuđač robe i usluga, odnosno kao ona količina roba i usluga koja se nudi po određenim cijenama radi zadovoljenja turističkih potreba“ (Čavlek, et al. navedeno u Vukonić i Čavlek, 2001., str. 391).

Turisti koji dođu u Istarsku županiju mogu izabrati smještaj po vlastitom izboru. Diljem Istarske županije nalazi se veliki broj hotela, resorta, kampova i mobilnih kućica te privatnih smještaja.

„Multikulturalna i gostoljubiva, ovo je zemlja koja na malom prostoru sretno spaja mnoštvo različitosti. Dok svojim kristalnim morem, čistim obalama i lukama, veselim ribarskim brodicama i uzavrelim kamenim uličicama progovara istinskim šarmom Mediterana, ovaj čarobni pedalj zemlje svojim slikovitim srednjovjekovnim gradićima propupalim po brežuljcima istarskog zaleđa odiše mirom i blagošću kontinenta čiji krajolik neodoljivo podsjeća na najljepše predjele Toskane ili Provanse“ (Hrvatska turistička zajednica, 2021.).

- Atrakcije u Istarskoj županiji

Istra je prepuna povijesnih priča, povijesnih građevina i malih gradića u kojima su se tijekom godina izmijenile mnogobrojne civilizacije. Na primjer, najmanji grad na svijetu, Hum (Slika 7.), smješten je u Istri.



Slika 7. Hum - najmanji grad na svijetu

Izvor: <https://images.app.goo.gl/P6r6oZ6c3MMTa4Dd7>

Osim Huma, diljem Istre nalaze se brojni gradovi koji pričaju svoje priče i koji turistima i domaćim stanovnicima nude nezaboravne turističke aktivnosti. Primjeri takvih gradova su: Grožnjan, Motovun, Buzet, Pazin i Labin.

Ovdje je, također, potrebno izdvojiti Rovinj, Poreč, Umag i Pulu koji su svaki na svoj način jedinstveni, posebni i neizostavni za posjet kada se netko nađe u Istarskoj županiji.



Slika 8. Rovinj

Izvor: <https://images.app.goo.gl/6X7Bqu8GK4STFWe17>

Rovinj (Slika 8.) slovi za jedan od najromantičnijih malih gradića koji je poznat po svojim malim, uskim, šarenim, kamenim uličicama.

Pula je među većim i poznatijim gradovima u južnoj Istri. Najveći pulski spomenik je Pulska arena (Slika 9.) koja je u prošlosti služila kao borilište za gladijatore, a danas je svjetski poznata koncertna i festivalska pozornica.



Slika 9. Pulska arena

Izvor: <https://images.app.goo.gl/JBWzBNxVosmELDXs9>

Nadalje, jedno od mjesta koje se obavezno mora posjetiti u Istarskoj županiji su Brijuni. „Istra je doista terra magica. Obdarena je djevičanski netaknutom prirodom koju kruni nadaleko slavno otočje Brijuni — jedan od najljepših arhipelaga Mediterana s rijetkim biljnim i životinjskim vrstama“ (Hrvatska turistička zajednica, 2019.).



Slika 10. Nacionalni park Brijuni

Izvor: <https://images.app.goo.gl/67TuwLxz7noTKMaA9>

Nacionalni park Brijuni (Slika 10.) su arhipelag koji se sastoji od 14 otoka. U prošlosti su bili Titova rezidencija, a danas su izrazito popularni jer imaju predivne plaže, muzej, ZOO safari, golf, polo i bogatu gastronomsku ponudu.

- Sportsko rekreativni turizam – Rt Kamenjak



Slika 11. Rt Kamenjak

Izvor: <https://images.app.goo.gl/CYCcuDmKXSdLA3D57>

Kamenjak (Slika 11.) najjužniji je rt istarskog poluotoka. Nalazi se u blizini Pule i Medulina. Pogodan je za cjelodnevni izlet, a u najpoznatiji je po tome što se na njemu može rekreirati u sklopu sportsko rekreacijskog turizma.



Slika 12. Donji Kamenjak – kajaci

Izvor: istra.hr, 2021.

Sportski turizam obuhvaća fizičku aktivnost na turističkom odredištu, a u rtu Kamenjak može se surfati, šetati, igrati paintball, voziti kajak (Slika 12.) i sudjelovati u zabavnim aktivnostima. Također, u sklopu rta mogu se posjetiti i staza dinosaura i farma boškarina.

- Vinski turizam

Istra je poznata po bogatoj vinogradarskoj tradiciji. Diljem Istarske županije brojne obitelji iz generaciju u generaciju proizvode vrhunski kvalitetna vina koja potom prodaju posjetiteljima njihovih vinarija i diljem Republike Hrvatske.

„Istarska vina imaju poseban okus zbog prirodnih posebnosti ove regije - vrste tla, reljefa i specifične klime nastale na mjestu gdje se susreću alpski i mediteranski zrak“ (istra.hr, 2021.).



Slika 13. Malvazija Istarska

Izvor: <https://images.app.goo.gl/oxRkADMYUgYribYf6>

Najpoznatije sorte vina u Istri su malvazija (Slika 13.), terano i muškati. U sklopu vinskog turizma svi zainteresirani mogu posjetiti Istarske vinske ceste i sudjelovati na Danima vina u Istri. Ukupna površina istarskih vinograda je 6.151 hektar. Zapadno istarsko vinogorje (Poreč, Buje, Pula, Rovinj) najveće je i vinogradima pokriva 5.839 hektara.

Središnje vinogorje (Buzet, Pazin) ima 209 hektara, a istočno (Labin) 103 hektara“ (istra.hr, 2021.). Dani vina u Istri održavaju se svake godine posljednji vikend u svibnju.

- Nautički turizam

Republika Hrvatska svjetski je poznata nautička destinacija. Zahvaljujući bistrom, plavom moru, mnogobrojnim prirodnim ljepotama i dugoj, razvedenoj obali prepunoj otoka, poluotoka i otočića Republika Hrvatska nezaobilazna je turistička destinacija za sve ljubitelje nautike.

Diljem obale Istarske županije nalazi se veliki broj marina u kojima svi zainteresirani zaljubljenici u nautiku mogu doploviti svojim brodovima ili mogu iznajmiti broj za turističko razgledanje Istarske županije.

„Prestižne oznake Plavih zastava, koje simboliziraju očuvan, siguran i ugodan okoliš, redoviti su ukras na jarbolima istarskih marina, kao obilježje brige o kakvoći mora i obale, edukaciji i očuvanju okoliša“ (istra.hr, 2021.).

- Zdravstveni turizam

Još jedna vrsta turizma razvijena u Istarskoj županiji je zdravstveni turizam. Jedno od najpoznatijih lječilišta u Istri su Lječilište Istarske Toplice / Terme di Santo Stefano koje se nalaze u sjeverozapadnom dijelu Istre. „Poznate su po visoko sumpornoj optimalno radioaktivnoj i toploj vodi punoj minerala (14 vrsta) za koju je znanstveno i u praksi dokazano da pospješuje liječenje kroničnih reumatskih bolesti, dermatoloških bolesti, bolesti gornjih dišnih puteva, ginekoloških bolesti i postoperativnu rehabilitaciju“ (istra.hr, 2021.).

- Agroturizam

Unutrašnjost Istre prepuna je poljoprivrednih objekata na kojima se uzgajaju autohtoni istarski proizvodi te proizvode autohtona istarska pića. Ono što je posebno na tim



obiteljskim gospodarstvima je to što ista pružaju mogućnost svima zainteresiranim da dođu i iz prve ruke vide kako funkcioniraju te probaju njihove proizvode.

Istarska poljoprivredna gospodarstva i konobe poznati su po ugodnoj, domaćoj atmosferi i opuštenom, tradicionalno uređenom ambijentu. Na istima se mogu isprobati domaći proizvodi po kojima je Istra naširoko poznata, a više riječi o autohtonim istarskim proizvodima bit će u sljedećim poglavljima koji se odnose na gastro turizam Istarske županije.

- **RAZVOJ GASTRO TURIZMA ISTARSKE ŽUPANIJE**

Istarska županija kroz godine je postala jedna od razvijenijih i omiljenih turističkih destinacija u Republici Hrvatskoj. Zahvaljujući različitim vrstama turizma koje su se razvile na njenom području, brojnim prirodnim ljepotama i bogatstvima te pristupačnim i dragim stanovnicima Istarska županija poznata je diljem svijeta. Jedna od vrsta turizma koje su razvijene na području Istarske županije je gastro turizam.

Zahvaljujući bogatoj povijesti i utjecaju različitih kultura Istarska županija danas turistima nudi brojne mogućnosti i doživljaje. „Poznata kao plavo-zelena ljetna destinacija u kojoj kristalno čisto more obrubljuje zelenilo netaknute prirode, Istra se kroz godine razvijala u svjetski priznato odredište jedinstvenih kulturnih znamenitosti, atraktivne outdoor ponude i gastronomije ovjenčane zvjezdicama“ (istra.hr, 2021.).

U sljedećim poglavljima pobliže će se definirati gastro turizam i objasniti razvoj gastro turizma na području Istarske županije.

- **Gastro turizam**

Ljudi se na putovanje odlučuju iz različitih razloga i imaju različite motive za odlazak na putovanje. „Turistička destinacija jedna je od temeljnih nositelja turističke ponude nekog područja koja se karakterizira raznolikošću sadržaja i specifičnim obilježjima. Turističke destinacija promatra se kao amalgam, tj. kombinacija prirodnih i umjetnih atrakcija, pruženih usluga smještaja, hrane i pića kao osnovne djelatnosti turizma te ostalih usluga koje se nude turistima u destinaciji, a nisu isključivo turističke djelatnosti“ (Gregorić i Skendrović, 2012., str. 43).

Ljude na putovanja i turistički odlazak na neko mjesto najčešće potiče želja za promjenom okoline, novim doživljajem ili pustolovinom, potreba za istraživanjem novih, nepoznatih i neobičnih lokacija i aktivnosti. Jedna od vrsta turističkog doživljaja koja je

zanimljiva i privlačna turistima je gastro turizam. Autori Bujdosó, Z. i Szűcs (2012., str. 06) ističu kako je „zahvaljujući zanimanju za gastronomiju i kulturu jela i pića raznih zemalja i krajeva, kulinarska putovanja su sve omiljenija u cijelom svijetu, a gastronomski turizam je postao zaseban proizvod unutar turizma“, a autori Krstulović i Sunara (2017.) navode da „hrana ima važno mjesto u promociji cjelokupnog turizma i destinacije. Klimatski uvjeti, kultura i povijest nekog područja oblikuju i karakter hrane. Zato se gastronomija često promatra kao podsektor kulturnog turizma, tj. kulturnog naslijeđa. Gastronomski turizam je još uvijek vrsta putovanja manjine, a kulinarsko znanje i preferencije sudionika imaju i odluku o ekskluzivnosti tj. statusnog simbola“.

Kroz gastronomski turizam turisti imaju priliku upoznati različite kulture jela i pića. U prošlosti je hrana bila dijelom turističke ponude turističkih destinacija, a kroz vrijeme je došlo do razvoja nove vrste turizma, gastronomskog turizma, u kojem je naglasak na lokalnim kuhinjama koje turisti upoznaju kroz tu vrstu turizma. „Kao nova vrsta turizma javlja se i gastronomski turizam. Gastronomija obuhvaća sve ono što se odnosi na kuhanje, kuharsku vještinu i s tim u vezi. U širem smislu obuhvaća gurmanstvo, sladokustvo, a u najširem smislu vezu kulture i hrane, odnosno umjetnost prehrane, kulinarsku umjetnost“ (Drpić i Vukman, 2014., str. 63).

Gastronomski turizam pruža turistima priliku za isprobavanje novih okusa, sastojaka, jela i pića ili pak omogućiti turistima da probaju nove načine na koje se spremaju njima već poznata jela/ koriste njima već poznati okusi. Kroz isprobavanje lokalne kuhinje i kulture jela i pića na nekoj turističkoj destinaciji turisti stječu nove doživljaje i stvaraju nove uspomene.

„Razvoj turizma temeljenog na gastronomiji može biti jako dobra strategija za razvoj lokalnog i regionalnog gospodarstva jer su iskustva pokazala da je ovaj posebni oblik turizma visoko dohodovan zbog činjenice da privlači turiste s višim prihodima“ (Bakan, 2015., str. 105). Turističke destinacije koje imaju u sklopu svoje turističke ponude imaju razvijeni gastronomski turizam u pravilu su razvijenije od turističkih destinacije koje u svojoj turističkoj ponudi nemaju gastronomski turizam. „Ova vrsta turizma alat je za promicanje svih vrsta resursa, uključuje čak i očuvanje baštine u svim njezinim oblicima. Pravilno upravljanje gastroturizmom uključuje stalno istraživanje i zahtjeva

multidisciplinarni i fleksibilan pristup, a ova grana turizma ujedno potiče kreativnost i poduzetništvo“ (Duić, 2017.).

Kroz razvoj gastro turizma turistička destinacija prvenstveno doprinosi razvoju turizma na određenom području/u određenoj državi, utječe na razvoj gospodarstva te pomaže turističkoj destinaciji da postane prepoznatljiva inozemnim turistima. „Prednosti razvoja gastronomije:

- stvaranje cjelovitog, kvalitetnog i traženog turističkog proizvoda i obogaćivanje ukupne turističke ponude,
- razvoj turizma u unutrašnjosti i izvan glavne turističke sezone (posebno u proljeće i jesen),
- razvoj ruralnih područja, motivacija za poduzetništvo, zapošljavanje i samozapošljavanje,
- poticaj za očuvanje autentičnog ambijenta, kulture i tradicije,
- unapređenje jedinstvenog imidža destinacije i na međunarodnoj razini,
- povećanje potrošnje po turistu; plasman domaćih proizvoda i
- prednosti za vinare i poljoprivrednike (plasman na mjestu proizvodnje, izgradnja svijesti o kvaliteti njihovih proizvoda i na međunarodnoj razini)“ (Drpić i Vukman, 2014., str. 66).

Ciljna skupina turista kada je u pitanju gastronomski turizam su domaći i inozemni turisti, neovisno o dobi i spolu, s naglaskom na turiste koje imaju srednje i više prihode. Također, ciljna skupina su u gastronomskom turizmu su iskusniji putnici koji imaju tendenciju posjećivati različite turističke destinacije te na istima uživati u lokalnoj gastronomskoj ponudi.

Važno je razlikovati turizam i gastronomski turizam, tj. raspoznavati razliku između turista koji dolaze uživati u turističkoj destinaciji i turista koji dolaze u turističku destinaciju s ciljem upoznavanja i konzumacije gastronomske ponude. „Osnovna razlika između turizma i gastronomskog turizma jest u gostima kojima cilj dolaska nije samo odmor, već oni posjećuju određenu destinaciju kako bi sudjelovali u raznim gastronomskim manifestacijama, u degustiranju autohtonih jela određene destinacije, te

kako bi kroz hranu upoznali odlike određenog kraja koji posjećuju. I oni su turisti, ali nisu došli uživati u moru ili znamenitostima grada“ (Drpić i Vukman, 2014., str. 66).

- **Istarska kuhinja**

Autor Žuvela (2019., str. 36) navodi da „gastronomija jednog kraja sastavni je dio kulturnog identiteta tog naroda, a gastronomska regionalnost pridonosi raznolikosti koja čini jednu zemlju bogatijom i zanimljivijom (varietas delectat)“. Upravo zbog brojnih pogodnosti koje gastronomija donosi zemljama u kojima se ista razvija i postepeno postaje sastavni dio turističke ponude gastronomija je danas gotovo neizostavni dio turističke ponude većine zemalja koje se bave turizmom. To potvrđuje i autorica Duić (2017.) koja ističe da „u posljednjih nekoliko godina, gastroturizam je u svijetu znatno u porastu i postao je jedan od najdinamičnijih segmenata turizma. Turističke destinacije i tvrtke koje se bave i povezane su s turizmom jednako su svjesne važnosti gastronomije koja pomaže u raznolikosti turističke ponude i potiče lokalni, regionalni i nacionalni gospodarski razvoja“.

Kada je u pitanju Republika Hrvatska u istoj je gastronomija izrazito razvijena. Razvijala se godinama i bila pod utjecajem različitih naroda i njihovih kuhinja, ali je unatoč različitim utjecajima ostala originalna i jedinstvena. To potvrđuje i autor Žuvela (2019., str. 36) koji ističe da „Na oblikovanje kontinentalnih hrvatskih narodnih gastronomija utjecali su bečka, austrijska i mađarska kuhinja. Na oblikovanje primorskih hrvatskih gastronomija utjecala je mediteranska, mahom talijanska kuhinja. Iako su to izuzetne i priznate kuhinje, hrvatska kuhinja je sačuvala izvjesnu originalnost, koja je baš miješanjem raznih, posve suprotnih ukusa dobila posebnu draž, ljepotu i privlačnost“.

Također, gastro turizam ima izuzetno važan utjecaj na njeno gospodarstvo. „Zbog povijesnog naslijeđa, hrvatska gastronomija izrazito je raznovrsna i bogata tradicionalnim i originalnim jelima te na taj način predstavlja odličan resurs za razvoj gastroturizma. Kako su turizam i ugostiteljstvo iznimno važni za gospodarstvo Hrvatske, potrebno je konstantno raditi na obogaćivanju turističke ponude i stvaranju originalnih turističkih doživljaja“ (Bakan, 2015., str. 108).

Gastro turizam kao grana turizma ima veliki potencijal i kroz godine dobiva sve više na važnosti. Republika Hrvatska kao poznato turističko odredište razvila je i gastro turizam u čijem je fokusu svježja, raznovrsna mediteranska kuhinja. „Gastro Turizam je stekao ogroman potencijal u posljednjih nekoliko godina i postao je bitan dio turističkog iskustva. Hrvatska kuhinja je raznovrsna i čine je svježje namirnice, bogastvo okusa i mirisa mediteranske kuhinje u kojoj dominira maslinovo ulje. Hrvatska je poznata po svojim brojnim restoranima, konobama u kojima se nude izvrsna domaća jela i vina. Dalmatinska podneblje je pogodno za uzgoj vinove loze, a time su i vina iz ove regije su najviše kvalitete“ (croatia4you.holiday, 2021.).

Jedna od regija u Republici Hrvatskoj koje već godinama ulažu u razvoj različitih vrsta turizma, uključujući i gastronomski turizam je Istra. Istra je poznata je po velikom broju autohtonih jela i pića među kojima se ističu „tartufi, istarski pršut, maslinovo ulje, specijaliteti od ribe i plodova mora, mesna i riblja jela pod pekom, ‘fritaja’ sa šparogama, ‘fuži’ s gulašom od divljači, rakija ‘biska’, istarska supa, autohtona vina Teran, Refoš, Istarska malvazija“ (Hrvatska turistička zajednica, 2019.).

O razini kvalitete i privlačnosti okusa istarske kuhinje najviše govori to što je ista prepoznata od strane vodećih svjetskih kulinarskih stručnjaka. „Istarska kuhinja prepoznata je i u svjetskim razmjerima, o čemu svjedoči uvrštenje u brojne prestižne enogastronomске vodiče, koji su restorane i konobe diljem poluotoka svrstali u svoje elitne krugove. Uz kulinarske delicije, Istra ima i iznimna vina i veličanstvena masli - nova ulja. Flos Olei, svjetska „biblija“ ekstra djevičanskih maslinovih ulja, Vinibuoni d’Italia, Michelinovi Itinerari tra i vigneti, svoje su stranice ispunili istarskim uljima i vinima“ (Hrvatska turistička zajednica, 2019.).

S obzirom na raznovrsnost i autentičnost koje krase područje Istre ne čudi činjenica da su u Istri zastupljeni različiti oblici s turizma i da je jedna od najrazvijenijih vrsta turizma u Istri upravo gastro turizam.

- **Gastro turizam Istarske županije**

Gastronomija u Istarskoj županiji kroz godine se razvijala pod utjecajem različitih povijesnih, zemljopisnih, klimatskih i nacionalnih čimbenika. „Burna istarska prošlost ostavila je nemalog traga i na gastronomiju. Ispreplele su se razne tradicije u pučku kuhinju kojoj je osnova u prirodi - samoniklo bilje, aromatični začini, sezonsko povrće, plodovi mora, a uneseni su i utjecaji franačke i njemačke feudalne vlasti, romanskih jela te kuhinje koja je od 7. stoljeća pristizala sa slavenskim stanovništvom“ (istra.hr, 2021.).

U prošlosti Istra nije bila percipirana kao gastronomski napredna ni raznolika. Razlog tome je bio taj što je stanovništvo Istre većinom uzgajalo proizvode koji su im bili dostatni za svakodnevni život i pripremalo onoliko hrane koliko im je bilo dovoljno da prežive. Jela su najčešće bila pripravljena od namirnica koje su raspoložive u velikim količinama, npr. kruh, krumpir mlijeko, a konzumacija mesa je bila tek u rijetkim prigodama. S godinama došlo je do uvođenja raznolikih namirnica u jelovnike stanovnika Istre – vidljivo je da stanovništvo sve više koristi u prehrani ribu, povrće, voće i konzumira domaće vino.

„Od 1995. godine na inicijativu Turističke zajednice i Odjela za turizam Istarske županije kreira se nova turistička ponuda čiji sastavni dio čini i atraktivna gastronomija. Organiziraju se brojne gastronomske manifestacije posvećene lokalnim namirnicama: dani posvećeni raznolikim plodovima Istre - tartufima, gljivama, siru i medu, kobasicama i ombolu, puževima, sardelama, šparugama, marunima... Otvaraju se brojne konobe koje pripremaju jela na tradicionalan način - na ognjištu i pod pekom, niču sve profinjeniji restorani sa specijaliziranom ponudom. Od 1996. godine redovito izlazi Gastronomski vodič Istre Istra Gourmet s popisom najboljih restorana i konoba Istre, po ocjeni neovisne komisije“ (istra.hr, 2021.). Danas je Istra poznata po raznovrsnim i bogatim okusima koji nikoga ne ostavljaju ravnodušnim.

Gastro turizam Istarske županije počiva na mješavini morskih okusa i okusa zemlje, tj. počiva ne svježim morskim ribama, školjkama i rakovima, na svjetski poznatim šparogama i tartufima te na domaćem maslinovom ulju napravljenom po tradicionalnom receptu i finim domaće proizvedenim vinima. „Carska trpeza od riba, školjki i rakova

izronjenih iz tirkiznih Posejdonovih dubina ovdje se njeguje u suprotnosti sa samozatajnom šparugom i slavnim tartufom, podzemnim blagom otetim ravno s pladnjeva Hada. Kora domaćeg kruha moči se u tekuće zlato najboljeg maslinovog ulja na svijetu, a nepca plemene peharima najfinijih vina“ (istra.hr, 2021.).

- **Gastronomija Istre**

Istra je poznata po svojoj gastronomskoj ponudi koja se kroz godine oblikovala pod utjecajem različitih kultura. Iako je godinama bila pod različitim utjecajima, istarska kuhinja uspjela je ostati jedinstvena, autohtona i tradicionalna. Upravo zahvaljujući jedinstvenosti i jednostavnosti kojom oblikuje istarska kuhinja ista je danas prepoznata i hvaljena u svijetu.

- *Tartufi*

Istra je naširoko poznata zahvaljujući tartufima koji u istoj uspijevaju tijekom cijele godine. „Kulinari se slažu samo u jednom - tartuf je vrhunac gastronomije. Čudan je to, tajnovit i pod zemljom skriven gomolj. Nema nadzemne biljke i čovjek ga može naći tek uz pomoć posebno dresiranih pasa. Istra, naš srcoliki poluotok, ima dvije vrste zemlje: intenzivno tamnocrvenu u priobalju i sivu, masnu, glinastu u središnjem dijelu. Tartuf raste baš u toj sivoj zemlji, a epicentar mu je u vlažnoj Motovunskoj šumi kojom protječe rijeka Mirna. Tartufarska zona proteže se na sjeveroistok do grada Buzeta i Lupoglava te seže jugoistočno uz rječicu Rašu na Labinštini i južno do Pazinštine“ (istra.hr, 2021.).

Posebno se ističe bijeli tartuf koji je jedan od najcjenjenijih tartufa u svijetu. Može se pronaći u Motovunskoj šumi, a cijena na tržištu mu seže do čak 3.000,00 eura po kilogramu. „Donedavno je Istarski bijeli tartuf bio nepoznanica na luksuznoj svjetskoj gastronomskoj sceni. Do luksuznih restorana svijeta dolazio bio krijumčarenjem, a servirao se bez navođenja porijekla ili s lažnim, talijanskim. Danas Istrijani više ni ne žele izvoziti svoje tartufe. Ne žele ih sami pojesti, nego bi ih ljubiteljima tih čudesnih gljiva htjeli ponuditi u Istri, postojbini tartufa“ (croatia.hr, 2021.).





Slika 14. Bijeli tartuf

Izvor: croatia.hr, 2021.

Na Slika 14. prikazan je bijeli tartuf. Od njega se u Istri najčešće pripremaju jednostavna jela kako bi u jelu do izražaja došao upravo okus bijelog tartufa i kako istoga ne bi ništa zasjenilo. Neka od jela s bijelim tartufom koja se u Istri isplati isprobati su tjestenine, fuže ili njoke.

- *Meso istarskog goveda - boškarin*

Neizostavni dio istarske gastro ponude je meso autohtonog istarskog goveda koje se priprema na različite načine. Jela napravljena od mesa istarskog goveda mogu se pronaći u konobama, restoranima i hotelima diljem Istre. „Meso autohtonog goveda sljubljuje se s domaćim tjesteninama, služi kao punjenje za raviole, izrađuje se u ukusne paštete, kombinira s domaćom rukolom i samoniklim aromatičnim biljem. O njegovoj se pripremi uči na radionicama i susretima kuhara, jer riječ je o mesu izvanredne kvalitete i velikih potencijala“ (istra.hr, 2021.).

- *Plodovi mora*

Morski specijaliteti nalaze se gotovo na svim jelovnicima u Istri. Morski plodovi koji se najčešće pripremaju u Istri su: škampi, kamenice, lignje i srdele.



Slika 15. Škampi na buzaru

Izvor: gastronomika.hr, 2021.

Domaći stanovnici te domaći i inozemni turisti tako redovito uživaju u škampima na buzaru (Slika 15.), brodetu od morskih plodova, srdele na gradele, salatama od hobotnice i ostalim morskim delicijama.

- *Istarski sir*

S godinama u istarsku gastronomsku ponude uvršten je sir. U Istri se danas proizvodi kožji, ovčji i kravlji sir koji se potom nudi domaćem stanovništvu i turistima, koristi u pripremi istarskih jela te se poslužuje prilikom degustacije istarskih vina. „Za proizvodnju kvalitetnog sira nužno je nekoliko ključnih čimbenika, a to su dobar odabir područja za ispašu i kvalitetna hrana, kvaliteta mlijeka koje se koristi za izradu sira, dob i sezona obrade, oblik i veličina te ispravan način pripreve“ (istra.hr, 2021). Vidljivo je da Istra ima sve predispozicije za proizvodnju sira te ih ista i iskorištava.

- *Istarski pršut*

Jedan od simbola istarske kuhinje je istarski pršut (Slika 16.). U prošlosti je pršut bio hrana za imućne osobe i hrana koja se posluživala na proslavama. Rijetko se konzumirao u svakodnevnom životu običnih građana. Danas je pršut delikatesa u kojoj uživaju svi.



Slika 16. Istarski pršut

Izvor: bojezemlje.hr, 2020.

„Pršut je statusni simbol istarske kuhine. Njegova kvaliteta i kakvoća kriju se u slatkoći, mekoći. Reže se dugim, nježnim pažljivim rezovima, pošalica kaže - kao kad se svira violina. Šnite, fete, su najprije manje, potom sve veće, boja se sve više crveni, opojni miris plijeni. Uzanca u Istri je: obavezna i što je moguće duža i veća šnita i ne pretanka. Svoje prestižno mjesto među sladokuscima, Istarski pršut zahvaljuje, prvenstveno, strogom poštivanju tradicijskih pravila: od uzgoja svinja, preko posebne obrade svinjskog buta, sve do njegova sušenja i jedinstvene začinske kombinacije, koja mu daje prepoznatljivu aromu. Istarski se pršut proizvodi bez nitrata i nitrita te bez dima pa se, stoga, ubraja među najzdravije proizvode ove vrste na Mediteranu. Pršut se obično suši godinu dana, a reže se, isključivo nožem, nikako strojno. Prije pršuta, obično o Uskrsu načinjala se plečka ili špaleta, kako je zovu u Istri“ (istra.hr, 2021.).

- *Istarska pašta*

S obzirom da je u blizini Istre Italija koja je poznata po najboljoj i najukusnijoj tjestenini u svijetu ne čudi činjenica da je Istra poznata po različitim vrstama tjestenine. Godinama je Istra bila pod utjecajem talijanske kuhinje iz koje se u konačnici u istarsku kuhinju implementirala tjestenina. „U Istri je težački život starih Istrijana najviše obilježio gastronomiju i jela koja se od davnina spravlja na poluotoku. Među tim izvornim jelima važno mjesto oduvijek je imala tradicionalna istarska tjestenina koja je na putu iz Italije prema Istri mijenjala svoje oblike i nazive. Od bijelog brašna, zrna soli, malo vode, a ponekad i domaćeg jaja, uz puno ljubavi i umješnosti izrađivala se tada, kao i danas, domaća istarska pašta“ (coloursofistria.com, 2021.).

Istarska tjestenina jedna je od autentičnih jela istarske kuhinje. Najpoznatije istarske tjestenine su: „Pasutice, lazanje, fidelini, ravijoli, makaruni, rigationi samo su neke od tjestenina koje se izrađuju u Istri, no najpoznatiji i najtraženiji u sjeverozapadnoj Istri su fuži, pljukanci i njoki od krumpira“ (coloursofistria.com, 2021.).

Istra je poznata po lazanjama koje imaju naziv istarske lazanje (Slika 17.). Za razliku od uobičajenih kora za lazanje koje su pravokutnog oblika, istarske lazanje su široki rezanci koji se koriste u pripremanju lazanja kao i u drugim jelima koja uključuju tjesteninu. Najčešće se koriste u kombinaciji s bijelim tartufima pri kuhanju tjestenine s tartufima te u maneštri.



Slika 17. Istarska tjestenina - lazanje

Izvor: konzum.hr, 2021.

Za razliku od uobičajenih kora za lazanje koje su pravokutnog oblika, istarske lazanje su široki rezanci koji se koriste u pripremanju lazanja kao i u drugim jelima koja uključuju tjesteninu. Najčešće se koriste u kombinaciji s bijelim tartufima pri kuhanju tjestenine s tartufima te u maneštri.

Osim po lazanjama, Istra je poznata i po raviolima koji su tjestenina punjena nadjevom. Za nadjev se najčešće koriste sir, gljive, špinat, itd. Također, među poznatijim istarskim tjesteninama su posutice (tjestenina rezana na kvadratiće) i fuži (tjestenina u obliku cjevčica).



Slika 18. Istarska tjestenina - fuži

Izvor: kuhaona.com, 2016.

Na Slika 18. može se vidjeti oblik istarske tjestenine fuži. Nakon što se zamijesi smjesa za tjesteninu ista se reže na kocke i zatim rola kako bi dobila prepoznatljiv oblik cijevi.

- *Palenta*

„U gastronomiji Istre palenta ima statusni simbol koji se vezuje za mlijeko, vino, povrće, ribu i meso. Najkvalitetnije i najsloženije morsko jelo, brodet, jede se s palentom. Najbolji gulaši od divljači jedu se s palentom...“ (istra.hr, 2021.).



Slika 19. Istarska palenta sa šparogama

Izvor: Josipović Redžepagić, 2015.

Palenta se priprema u svrhu konzumacije s na primjer umacima i gulašima. Također, može se jesti i samostalno, a u Istri ju često kombiniraju sa šparogama po kojima je Istra poznata (Slika 19.).

- *Samoniklo bilje i šparoge*

Istra je, osim po maslinama i vinovoj lozi, poznata i po velikom broju samoniklog bilja koje se može pronaći u šumama, brdima i livadama raspoređenim diljem Istre. Najčešće se mogu vidjeti i pronaći za konzumaciju šparoge, koprive i komorač. Samoniklo bilje se zbog intenzivnog okusa upotrebljava samo u određenim situacijama, a šparoge se često koriste u raznim jelima. „Divlja šparoga ima počasno mjesto na istarskoj trpezi - vitka i tamna, ona je simbol vitalnosti, zdravlja i užitka za nepce te će u svaku kuhinju unijeti dašak primorskog življenja. U proljeće divlja šparoga u izobilju raste po šumarcima i livadama uz širi obalni pojas Istre. Berači tada revno pretražuju žbunje u potrazi za mladim izdancima koje potom na jednostavan način pripremaju u fritaji, najpoznatijoj bazi za šparogu“ (istra.hr).



*Slika 20. Divlje istarske šparoge*

Izvor: istra.hr, 2021.

Na Slika 20. prikazane su divlje istarske šparoge. „Šparoga je od pamtivijeka dio istarske narodne kuhinje, ali na kreativnost potiče i mlade kulinarske zvijezde suvremenih istarskih restorana. Tako na jelovnicima diljem Istre možete pronaći sipu sa šparogama, cannellone sa šparogama i paštetu od šparoga“ (istra.hr. 2021.).

- *Istarska maneštra*

Najpoznatije tradicionalno istarsko jelo na žlicu je istarska maneštra (Slika 21.). „Osnovu svake istarske maneštre čine kuhani krumpir i grah, kojima se, osim suhog mesa, dodaje i nešto od sezonskog povrća, po čemu će se tako pripravljena maneštra i zvati: maneštra od bobiči - od mladog kukuruza, maneštra od jačmika - od ječma, maneštra od slanica - slanutka, maneštra od koromača... Kada se za pripravu maneštre koristi kiseli kupus ili kisela repa, tada govorimo o joti, tipičnom zimskom pijatu. Posebna karakteristika istarskih maneštri je začinjavanje "peštom". Pešt se priprema tako da se zajedno dobro "iskoše" panceta (suha slanina), češnjak i list peršina te se tako pripravljena pastasta masa doda u maneštru na samom početku kuhanja da bi se slanina dobro raskuhala“ (istra.hr, 2021.)



Slika 21. Istarska maneštra

Izvor: narodni.net, 2021.



- *Istarski rižot*

S obzirom na veliki broj raznolikih i svježih sastojaka koji su sastavni dio istarske kuhinje ne iznenađuje da je jedno od najpopularnijih jela koja se u Istri pripremaju od tih svježih i raznovrsnih sastojaka rižoto. „Rižot je istarski specijalitet. Crni mornarski rižoto, je jelo od sipe pripremljeno na luku dinstanom na maslinovom ulju, češnjaku te sve ukuhano u riži, parmezanu i žlici vrhnja“ (IstraSun.com, 2021.).



Slika 22. Rižoto od sipe

Izvor: [podravka.hr](http://podravka.hr), 2021.

Na Slika 22. prikazan je rižoto od sipe koji je jedno od karakterističnih jela u Istri. U jelo je uklopljen i sir koji je, također, jedno od namirnica koje se proizvode i rado konzumiraju u Istri.

- *Fritaja*

Fritaja je jedno od jela koja se već godinama često priprema na našem prostoru. „Istarska fritaja posebno je ukusna na proljeće kada se spravlja sa svježim divljim šparogama i mladim lukom, a cijele godine može se jesti s dodatkom raznovrsnih gljiva, pršuta, slanine ili usitnjenih kobasica“ (croatia.hr, 2021.).



Slika 23. Istarska fritaja sa šparogama

Izvor: croatia.hr, 2021.

Na Slika 23. prikazano je jedna od najpopularnijih inačica istarske fritaje – fritaja sa šparogama.

- *Maslinovo ulje*

U mediteranskim zemljama uobičajeno je da se uzgajaju masline i da se potom iz istih pravi maslinovo ulje. Ljudi ga vole konzumirati zbog brojnih koristi koje im isto donisi. To su na primjer: dobro je za kosti, srce, krvne žile i kolesterol. „Maslinovo ulje je dio istarskog načina života i kuhinje, a danas možete uživati u raznim sortama maslinovog ulja koje se koriste u raznim jelima. Mnogi istarski restorani i konobe poslužuju različite vrste maslinovog ulja, a za vrijeme ručka možete odabrati jednu od raznih sorti kao što su pendolino, lecciono, buza ili bjelica koje se uzgajaju i proizvode u Istri“ (coloursofistria.com, 2021.).

- *Istarska rakija*

„Baza svih istarskih rakija i likera je lozovača ili komovica, žestoko piće dobiveno destilacijom vinskog dropa, no nabrojiti sve njezine okuse, kombinacije i varijacije,

uzaludan je posao. Gotovo sve što raste na plodnoj istarskoj zemlji može završiti u čašici tog neodoljivog eliksira koji je stoljećima u domaćinstvima služio kao čarobni lijek za sve bolesti i stanja, a danas je nezamjenjiva ikona istarske gastronomije i dobrodošlice“ (coloursofistria.com, 2021). Tri najpoznatije istarske rakije su: Biska, Ruda i Medica. „Biska nastaje dodavanjem macerata bijele i žute imele, žutosmeđe je boje, bogate biljne arome i ugodno gorkasta okusa koji otvara tek, a zlobnici će reći i da raspliće jezik. Ruda se dobiva namakanjem nadzemnih dijelova biljke rude. Prepoznatljiva je po svojoj gotovo fluorescentno zelenoj boji, a slavna pak po svojim ljekovitim svojstvima pa će vam je domaćini obvezno ponuditi ako se žalite na želučane smetnje. Medica se spravlja dodavanjem meda u komovicu ili lozovaču. Blistavom bojom i gustom teksturom nalik je tekućem zlatu, obvezno se služi hladna i svojim opojno slatkim, medenim okusom daje početnu, ali i završnu notu svakom tradicionalnom istarskom obroku“.

- *Istarsko vino*

„Vino je danas neodvojivi dio identiteta Istre. Postoje razne vrste vina koje odražavaju raznolikost klime i tla na kojem su uzgojena. Za Istru, tipična i najznačajnija sorta vina je Istarska malvazija (Slika 24.). Pored Malvazije na prostorima sjeverozapadne Istre susresti ćete i Teran, Muškat, Merlot i Cabernet Sauvignon“.



Slika 24. Istarska malvazija

Izvor: lidl.hr, 2021.

Vino ima veliki značaj za Istru i turističku ponudu Istre. Već godinama se na području Istre može otići na putovanje vinskim cestama Istre na kojem se mogu uživo isprobati sorte vina po kojima je Istra najpoznatija. Također, istarska vina savršeno se slažu s okusima istarske kuhinje. Može se čak reći i da se istarska vina i kuhinja međusobno nadopunjuju.

- „Bijela vina

Degrassi Malvazija Bomarchese - ova voćna Malvazija s dominantnim okusom zelenih jabuka i blagim notama bijelog cvijeća idealno paše uz školjke, kamenice koje se poslužuju uz kap maslinovog ulja, ribu i bijelo meso.

Degrassi Terre Bianche Cuvee Blanc - na početku daje okus tropskog voća koji se kasnije pretvara u okus zrele breskve, s jedne strane meko i toplo, a istovremeno i svježje i lagano idealno za posluživanje uz buzaru od školjaka (tipično jelo priobalne Hrvatske).

Coronica Malvazija - jedna je od najpoznatijih Istarskih malvazija intenzivne voćnosti i mineralnosti koja se osjeća u nosu i na nepcu. Idealno uz govedu pečenu.

Malvazija Sv. Jakov - Giorgia Claia zaista je posebno vino - čisto i intenzivno u kojem dominiraju arome breskve i marelice, agruma i zrelog ananasa. Dok ga pijete, osjetit ćete i mediteranske trave, bagrem i ružmarin. Preporuča se uz žgvacet od liganja (pirjane lignje, jednostavno, a ukusno ribarsko jelo).

- Crvena vina

Coronica Gran teran - je relativno atipično vino zbog svog blagog okusa kojeg nećete često pronaći kod istarskih sorti. Arome kupine i borovnice daju mu finalni okus, a idealno se nadopunjuje s biftekom posutim naribanim crnim istarskim tartufom.

Roxanich Superistrian - ima izvanrednu tamnocrvenu boju: u nosu ćete osjetiti mirise ljubičice, zrele trešnje, drvenih nota, mandarine i dimnog okusa borovnice dok se kasnije otkrivaju okusi čokolade i jagode. Preporuča se uz teleće nareske“ (coloursofistria.com, 2021.).

- Jela Plave Istre

Plava Istra obuhvaća obalu Istarskog poluotoka (zaljeve, poluotoke i otoke). Poznata je turistička destinacija zahvaljujući dugogodišnjoj turističkoj tradiciji, kuhinji i vinogradima. Kada je u pitanju kuhinja, Plava Istra poznata je po velikom broju restorana koji posjetiteljima nude veliki broj jela pripremljenih od morskih životinja. Najpoznatija jela Plave Istre obuhvaćaju rižota, juhe, škampe, jela na grilu od srdela, školjaka, lignji, rakova i hobotnice.

Najpoznatija jela Plave Istre su:

- „**Brodet** (Brodetto)  
Narodno jelo, svojevrsni pikantni umak od više vrsta riba i rakova
- **Buzara**  
Posebna vrsta umaka pripravljena na temelju od bijelog luka, peršina, maslinova ulja i vina, najčešće od školjaka ili rakova

- **Jakovska kapica** (Capesanta)

Kraljevska školjka živi na pjeskovitim područjima, mišić školjke odličan je pečen, gratiniran, sirov...

- **Kamenica** (Oštirga)

Školjka koju nazivaju i afrodisijakom, prava delikatesa kada se jede sirova, uz kap limuna i maslinova ulja.

- **Rakovica**

Rumena rakovica s morskog dna, posjeduje vrlo malu količinu mesa pa je cijenjena kao vrhunska delikatesa

- **Srdela** (Sardina Pilchardus)

Poznata zdrava plava riba Jadrana, pripravlja se svježa u ulju ili na žaru, usoljena, marinirana, konzervirana u ulju

- **Škampi**

Rakovi iz obitelji hlapova, spremaju se na mnogo načina: buzara, roštilj, pohani repovi, s rižom i tjesteninom, pa čak i u sirovoj varijanti“ (istra.hr, 2021.).

- **Jela Zelene Istre**

Zelena Istra obuhvaća unutrašnjost Istre koja obiluje velikim brojem konoba, vinograda i vinskih podruma. Pristupačno i gostoljubivo stanovništvo, ambijent te ponuda jela ono su što privlači turiste koji žele iskusiti gurmanska jela karakteristična za Zelenu Istru. Za razliku od Plave Istre za koju su karakteristična jela s morskim životinjama, u Zelenoj Istri pretežno se pripravlja i konzumiraju jela napravljena od mesa i tjestenine po kojoj je Istra naširoko poznata.

Najpoznatija jela Zelene Istre obuhvaćaju juhe, jela ispod peke, njoke, raviole, gulaše, tjesteninu i meneštre napravljene od domaćih životinja, tartufa, povrća, sira i

suhomesnatih proizvoda. Zelena Istra, također, je poznata i po tradicionalnim slasticama koje uključuju na primjer fritule.

Najpoznatija jela Zelene istre su:

- **„Maneštra**  
Gusta juha od krumpira, graha, suhog mesa i sezonskog povrća
- **Fuži**  
Cjevasto smotani tanki komadi tjestenine, veličine 3 - 5 cm
- **Pljukanci**  
Vretenasta tjestenina
- **Posutice**  
Tijesto rezano u kvadratiće
- **Ravioli**  
Tijesto punjeno raznim nadjevima, npr. od sira, mesa, oraha...
- **Istarska fritaja**  
Omlet od domaćih jaja obogaćen sezonskim namirnicama poput šparoga, tartufa, pršuta, kobasica, gljiva
- **Žgvacet**  
Istarski gulaš od komadića mesa (kokoši, goveda, divljači) u gustom umaku
- **Ombolo (zarebnjak)**  
Dio svinjskog kotleta odvojen od kosti, začinjjen solju, mrvljenim paprom i listićima lovora te sušen na vjetru
- **Panceta**  
Svinjska potrbušina natrljana mješavinom soli, papra i mljevenog lovora te sušena u obliku ploča ili rola“ (istra.hr, 2021.)
  
- **Razvoj gastro turizma Istarske županije**

Cijela Republika Hrvatska poznata je po tradicionalnoj kuhinji i receptima koji se stoljećima prenose s generacije na generaciju. Veliki broj turista koji odaberu Republiku Hrvatsku kao svoju turističku destinaciju bivaju oduševljeni raznolikošću gastronomske

ponude koju Republika Hrvatska nudi. S obzirom na to da je gastronomija jedan od čimbenika koji najviše utječu na doživljaj turista prilikom posjete turističke destinacije, ne čudi činjenica da turističke destinacije sve više ulažu u razvoj gastronomske ponude i razvoj gastro turizma. Republika Hrvatska, također, ulaže u razvoj gastro turizma.

„Istra je dobar primjer kako se gastronomija može prometnuti u jednog od pokretača turističkog prometa. U Istri se na brendiranju gastronomske ponude radi vrlo ozbiljno već više od desetljeća. Istra je odličan primjer uspješne sinergije privatnog i javnog sektora koji uporno i naporno rade s jednim ciljem – brendirati Istru kao najpoželjniju gastronomsku destinaciju u Hrvatskoj i na Mediteranu. Iako smo još uvijek na putu do tog cilja, rezultat nije izostao.

Istra je danas jedina regija u Hrvatskoj koja je na kvalitetan i sustavan način razvila autohtonu gastronomsku ponudu. U tome su pomogle brojne privatne investicije u objekte i ponudu, ali i brojne aktivnosti sustava turističkih zajednica i naravno promocija turističkih agencija koje su gastronomsku ponudu posebno izdvajale u svojim programima“ (Žgomba, 2019.).

Istra je među prvim regijama u Republici Hrvatskoj koja je u svoju turističku ponudu uvrstila gastro turizam. „Gastronomija cjelovite Istre predstavlja se u potpunoj ravnoteži: nju ponajprije obilježava tradicionalna pučka i građanska kuhinja, predstavljena u brojnim gostionicama, oštarijama i konobama. Istovremeno u Istri su utemeljeni prvi pravi luksuzni restorani u Hrvatskoj i dobro organizirani istarski vinari prvi su postavili jasne kriterije za vinske ceste i odmah potom njima umrežili Istru. Kao gastronomska cjelina Istra je danas fenomen na svjetskoj razini“ (croatia.hr, 2021).

Među najčešćim razlozima uspješno razvijenog gastronomskog turizma u Istri navode se kvalitetna i razvijena ugostiteljska djelatnost, autentičnost jela te cjelokupni doživljaj koji uključuje vinograde i vino proizvedeno u istima na području Istre. „Zbog toga ne čudi popularnost istarskih gastronomskih atrakcija za turiste poput radionica kuhanja autohtonih jela, muzeja orijentiranih na gastronomiju, potraga za tartufima, brojnih manifestacija posvećene lokalnim namirnicama i dani posvećeni raznolikim plodovima Istre od tartufa i gljiva, preko sira i meda, do kobasica, pršuta i ombola. Takve posebne



ponude bit će sve traženije i one postaju ključ generiranja turističke potražnje“ (Žgomba, 2019.).

- Aktivnosti vezane za gastro turizam u Istarskoj županiji

Kako bi turistima priuštili nezaboravna gurmanski doživljaj, stanovnici Istre za domaće i inozemne turiste organiziraju različite aktivnosti kroz koje se turisti upoznaju sa sastojcima, jelima i pićem koje je tradicionalno u Istri. Autor Rajko (2013., str. 56) ističe da se „u okviru ovog oblika turizma mogu se ponuditi tematska gastro putovanja (kroz vjekove, kroz plemenitašku i seljačku kuhinju, uz berbu šparoga ili tartufa, kolinje, degustaciju pršuta, zabavu, natjecanja i sl.), od jednodnevnih do višednevnih, s obilaskom cijelog područja Središnje Istre ili samo nekog naselja“.

U nastavku će se navesti neke od aktivnosti koje su dio gastro turističke ponude u Istarskoj županiji.

- Branje šparoga u Istri

Jedna od najpoznatijih samoniklih biljaka koje uspijevaju i koriste se u kuhinji Istarske županije je šparoga. U razdoblju od sredine ožujka do kraja travnja u Istri se organizira branje šparoga u kojima može sudjelovati lokalno stanovništvo i turisti. Nakon brana šparoga sudionici se potiču na pripremu istih.

- Lov na tartufe

S obzirom na to da je Istra poznata kao nalazište tartufa ne čudi da se svake godine u određenom vrijeme organizira lov na tartufe. U lov na tartufe turisti mogu otići u pratnji lokalnih ljudi koji su obučeni za lov na iste. „Za lov na tartufe, lovac/tartufar mora imati posebno dresiranog psa s vrlo istančanim osjetom njuha, posebnu licencu i plaćati godišnju pristojbu. Osim toga, mora se pridržavati kalendara berbe, koji se mijenja ovisno o vrsti tubera. Nakon što pas nanjuši tartuf, lovac ga s iznimnom nježnošću izvadi iz zemlje pomoću posebne vrste motike nazvane vanga ili otk“ (istra.hr, 2021.).

- Degustacije vina i vinske manifestacija

Kako je istaknuto u prethodnim poglavljima, Istra je poznata po velikom broju vina koje se godinama proizvodi na području Istre. Svi zainteresirani mogu tijekom godine doći u Istru i degustirati tradicionalna istarska vina (u vinskim podrumima, restoranima, itd.) ili mogu doći na vinske manifestacije koje se tijekom cijele godine održavaju na području Istre te na istima uživati u istarskim vinima.

„Idealan period za obilazak vinskih cesta sjeverozapadne Istre je u vrijeme održavanja poznatih vinskih manifestacija:

- Istria Wine and Walk idealan za sve vinoljupce i ljubitelje prirode.
  - Dan otvorenih vinskih podruma koji se u svijetu tradicionalno priređuje posljednje nedjelje u svibnju.
  - Festival Istarske malvazije , kraljice među regionalnim vinima, koji se održava u Brtonigli početkom ljeta.
  - Enološka i kulturna manifestacija „U carstvu muškata“ posvećena momjanskom muškatu.
  - Praznik grožđa , najpoznatija i najbogatija fešta u Bujama, ujedno označava početak berbe grožđa.
  - Dani mojanskog muškata i tartufa jesenska je manifestacija kada lokalni vinari i ugostitelji nude prigodne menije na bazi bijelog tartufa sljubljene s Momjanskim muškatom.
  - Martinje-proslava sv. Martina održava se svakog studenog, u vrijeme mladog vina, kada Momjan slavi svog zaštitnika sv. Martina“ (coloursofistria.com, 2021.).
- 
- Razvoj Gourmet turizma Istre

Iako je Istra jedna od rijetkih hrvatskih područja koje je na vrijeme i aktivno počela ulagati u razvoj gastro turizma te je danas poznato gastro turističko odredište ista

nastavlja aktivno raditi na razvoju gastro turizma na svom području. Jedan od projekata koji su trenutno aktivni i odnosi se na razvoj gastro ponude u Istarskoj županiji je „Gourmet turizam Istre“.

Gastro vodič Istre izdaje se s ciljem predstavljanja gastro turizma Istre te privlačenja turista koji žele okusiti čari gastronomskog turizma Istre u Istru. „Gastro vodič ima važnu ulogu u strateškom razvoju nove koncepcije turizma. Svojim multiplikativnim učincima projekt je izvrsno nadovezao i prispojio ostale (kompatibilne) razvojne projekte poput vinskog i bike turizma, turizma u ruralnoj (središnjoj) Istri, turizma maslinova ulja i dr. u integralni turistički proizvod“ (istra-istra.hr, 2021.).

Osnovne smjernice za provođenje projekta, tj. ciljevi koji se žele postići kroz projekt su:

- „promocija Istre kao prepoznatljive i kvalitetne gastro destinacije
- promocija i turistička valorizacija tipičnih i autohtonih gastro proizvoda
- uključanje što većeg broja kvalitetnih ugostitelja u projekt – čime potičemo kompetitivnost posebno među objektima koji su uključeni u projekt i među onima koji žele pristupiti
- produženje i obogaćenje turističke sezone; Istra - vikend gastro turistička destinacija
- praćene svjetskih trendova u turizmu i gastronomiji te priključenje međunarodnim projektima
- animacija kvalitetnih gastro novinara s napisanim reportažama o Istri
- očuvanje tradicijskog nasljeđa, revalorizacija izvornih istarskih recepta
- preusmjeravanje turističkih tokova u središnji dio Istre
- potaknut je razvoj kulture dobrog stola i kuhinje
- zdrava prehrana; mediteranska dijeta“ (istra-istra.hr, 2021.).

## ZAKLJUČAK

Turistička ponuda Istarske županije je raznolika. Razvijala se godinama, a počiva na tradiciji. Za razvoj turističke ponude koja uključuje nekoliko vrsta turizma u Istri najzaslužniji su stanovnici iste koji su, bez obzira na brojne vanjske i unutrašnje čimbenike, ostali vjerni sebi, svojim tradicijama i običajima i tako sačuvali dio kulturne baštine na kojoj se danas temelji cjelokupna turistička ponuda Istarske županije.

Među najrazvijenijim vrstama turizma u Istarskoj županiji je gastro turizam. Istra je poznata po svojoj gastronomskoj ponudi koja se kroz godine oblikovala pod utjecajem različitih kultura. Iako je godinama bila pod različitim utjecajima, istarska kuhinja uspjela je ostati jedinstvena, autohtona i tradicionalna. Gastro turizam Istarske županije počiva na mješavini morskih okusa i okusa zemlje, tj. počiva ne svježim morskim ribama, školjkama i rakovima, na svjetski poznatim šparogama i tartufima te na domaćem maslinovom ulju napravljenom po tradicionalnom receptu i finim domaće proizvedenim vinima.

Istarska županija među prvim županijama u Republici Hrvatskoj počela je razvijati gastro turizam. Rezultat brojnih ulaganja i aktivnosti koje su podupirale razvoj gastro turizma u Istarskoj županiji je veliki broj domaćih i inozemnih turista i veliki broj noćenja tijekom cijele godine te široka, bogata gastro ponuda u sklopu gastro turizma Istarske županije.

Iako ima razvijeni gastro turizam Istarska županija nastavlja aktivno raditi na razvoju istoga kako bi u budućnosti imala još bogatiju gastronomsku ponudu za posjetitelje te kako bi postala još poznatije i popularnije turističko odredište. S obzirom da ima sve predispozicije za daljnji rast i razvoj gastro turizma očekuje se da će Istarska županija u budućnosti biti neizostavno turističko središte svjetskih gurmana i postati još popularnija na svjetskoj gurmanskoj sceni.

## POPIS LITERATURE

Knjige:

- Čavlek, N., et al. (2011). Turizam: ekonomske osnove i organizacijski sustav. Zagreb: Školska knjiga
- Vukonić, B. (2010). Turizam: budućnost mnogih iluzija. Zagreb: Visoka poslovna škola Utilus: Plejada

Znanstveni članci:

- Bakan, R. (2015). Moderni trendovi u prehrani i njihov utjecaj na ugostiteljsku kuhinju. *Praktični menadžment*, 6 (1), 105-110. Preuzeto s <https://hrcak.srce.hr/144036>
- Bujdosó, Z. I Szűcs, C. (2012). Nova vrsta gastronomskog turizma: pivski turizam. *Acta turistica nova*, 6 (1), 5-20. Preuzeto s <https://hrcak.srce.hr/107150>
- Drpić, K. i Vukman, M. (2014). Gastronomija kao važan dio turističke ponude u hrvatskoj. *Praktični menadžment*, 5 (1), 62-67. Preuzeto s <https://hrcak.srce.hr/134952>
- Gračan, D. (2005). Uloga nautičkog turizma u repozicioniranju turizma istarske županije. *Tourism and hospitality management*, 11 (2), 147-154. Preuzeto s <https://hrcak.srce.hr/181328>

- Gregorić, M. i Skendrović, Lj. (2012). Uloga poduzetništva i cjeloživotnog učenja u brendiranju turističke destinacije. *Učenje za poduzetništvo*, 2 (2), 43-48. Preuzeto s <https://hrcak.srce.hr/130233>
- Jagić, S. (2004). Imanentnost interkulturalizma u turizmu. *Sociologija i prostor*, 42 (1/2 (163/164)), 195-218. Preuzeto s <https://hrcak.srce.hr/33973>
- Krstulović, K. i Sunara, Ž. (2017). Utjecaj gastronomije na razvoj suvremenog turizma u Hrvatskoj. *Zbornik radova Međimurskog veleučilišta u Čakovcu*, 8 (1), 33-38. Preuzeto s <https://hrcak.srce.hr/182983>
- Rajko, M. (2013). Institucionalni model razvoja ruralnog turizma na primjeru Središnje Istre. *Oeconomica Jadertina*, 3 (2), 50-62. Preuzeto s <https://hrcak.srce.hr/114927>
- Štifanić, M. (2005). SOCIOLOŠKI ASPEKTI TURIZMA. *Društvena istraživanja*, 14 (4-5 (78-79)), 807-825. Preuzeto s <https://hrcak.srce.hr/17978>
- Vinšćak, T. (1999). Iz tradicijske baštine središnje Istre. *Studia ethnologica Croatica*, 10/11 (1), 75-88. Preuzeto s <https://hrcak.srce.hr/48538>
- Žuvela, J. (2019). Velolučka gastronomija od tradicije do suvremenosti. *Lanterna*, (3), 35-43. Preuzeto s <https://hrcak.srce.hr/235978>

#### Ostali izvori:

- Bojezemlje.hr. (2020). Priča o Istarskom pršutu. Izvor: <https://www.bojezemlje.hr/prehrambena-industrija/prica-o-istarskom-prsutu/>
- Coloursofistria.com. (2021). Tradicionalna istarska tjestenina. Izvor: <https://www.coloursofistria.com/hr/gastronomija/tradicionalna-istarska-tjestenina>
- Coloursofistria.com. (2021). Aromatični svijet istarskih rakija. Izvor: <https://www.coloursofistria.com/hr/gastronomija/aromaticni-svijet-istarskih-rakija>
- Coloursofistria.com. (2021). Tajna i ljepota maslinovog ulja. Izvor: <https://www.coloursofistria.com/hr/gastronomija/maslinovo-ulje/tajna-i-ljepota-maslinovog-ulja>
- Coloursofistria.com. (2021). Vinske ceste sjeverozapadne Istre. Izvor: <https://www.coloursofistria.com/hr/gastronomija/vino/vinske-cestes-bujstine>

- Coloursofistria.com. (2021). Najbolja istarska vina poslužena uz ukusnu istarsku kuhinju. Izvor: <https://www.coloursofistria.com/hr/gastronomija/vino/najbolja-istarska-vina-posluzena-uz-ukusnu-istarsku-kuhinju>
- Croatia.hr. (2021). Istra. Izvor: <https://croatia.hr/hr-HR/dozivljaji/gastronomija-i-enologija/istra>
- Croatia.hr. (2021). Tartufi. Izvor: <https://croatia.hr/hr-HR/dozivljaji/gastronomija-i-enologija/istra/tartufi>
- Croatia.hr. (2021). Fritaja. Izvor: <https://croatia.hr/hr-HR/dozivljaji/gastronomija-i-enologija/istra/fritaja>
- Croatialink.com. (2021). Turizam: definicija, nastanak, razvoj i podjela. Izvor: <https://croatialink.com/wiki/turizam: definicija, nastanak, razvoj i podjela>
- Croatia4you.holiday. (2021). Gastro turizam. Izvor: <https://croatia4you.holiday/hr/page/culinary-tourism>
- Duić, M. (2017). Gastroturizam je hit, ali kod nas tek u povojima. Izvor: <https://www.poslovni.hr/hrvatska/gastroturizam-je-hit-ali-kod-nas-tek-u-povojima-326789>
- Gastronomika.hr. (2021). Škampi na buzaru. Izvor: <http://www.gastronomika.hr/kuharica/recepti/skampi-na-buzaru/>
- Hrvatska turistička zajednica. (2021). Izvor: <https://croatia.hr/hr-HR/Odredista/Regije/Turisticki-klaster/Istra>
- Hrvatska turistička zajednica. (2019). Turističke informacije: puna priča. Izvor: <https://www.htz.hr/hr-HR/promo-materijali/brosure>
- Hrvatska turistička zajednica. (2019). Hrvatska puna života. Izvor: <https://www.htz.hr/hr-HR/promo-materijali/brosure>
- Istarska županija – Regione Istriana. (2021.) Izvor: <https://www.istra-istria.hr/hr/>
- Istra.hr. (2021). Kamenjak: adrenalinska zabava. Izvor: <https://www.istra.hr/hr/dozivljaji/sunce-i-more/kamenjak-adrenalinska-zabava>
- Istra.hr. (2021). Vino kakvo bi trebalo biti: Teran, malvazija i muškat. Izvor: <https://www.istra.hr/hr/gourmet/800>
- Istra.hr. (2021). Lječilište Istarske Toplice/Terme di Santo Stefano. Izvor: <https://www.istra.hr/hr/turizam2020/5>

- Istra.hr. (2021). Istra nekad i sad. Izvor: <https://www.istra.hr/hr/gourmet/istarska-kuhinja/istra-nekad-i-sad>
- Istra.hr. (2021). Vaša sigurna luka: Istra. Izvor: <https://www.istra.hr/hr/dozivljaji/sunce-i-more/nautika/vasa-sigurna-luka-istra>
- Istra.hr. (2012). Jedinstveni okusi mediteranske kuhinje. Izvor: <https://www.istra.hr/hr/gourmet/istarska-kuhinja/jedinstveni-okusi-mediteranske-kuhinje>
- Istra.hr. (2021). Istra nekad i sad. Izvor: <https://www.istra.hr/hr/gourmet/istarska-kuhinja/istra-nekad-i-sad?chapter=2>
- Istra.hr. (2021). Tartufi. Izvor: <https://www.istra.hr/hr/gourmet/tartuf/1564>
- Istra.hr. (2021). Meso istarskog goveda – vrhunska delicija. Izvor: <https://www.istra.hr/hr/gourmet/istarska-kuhinja/1562>
- Istra.hr. (2021). Sir. Izvor: <https://www.istra.hr/hr/gourmet/sir>
- Istra.hr. (2021). Istarski vijulin. Izvor: <https://www.istra.hr/hr/gourmet/prsut/istarski-vijulin>
- Istra.hr. (2021). Krepka palenta. Izvor: <https://www.istra.hr/hr/gourmet/istarska-kuhinja/krepka-palenta>
- Istra.hr. (2021). Istarska maneštra. Izvor: <https://www.istra.hr/hr/gourmet/istarska-kuhinja/istarska-manestra>
- Istra.hr. (2021). Samoniklo bilje i šparoge. Izvor: <https://www.istra.hr/hr/gourmet/istarska-kuhinja/samoniklo-bilje-i-sparoge>
- Istra.hr. (2021). Branje šparoga u zelenoj istri. Izvor: <https://www.istra.hr/hr/dozivljaji/906>
- Istra.hr. (2021). Jela Plave Istre. Izvor: <https://www.istra.hr/hr/gourmet/istarska-kuhinja/jela-plave-istre>
- Istra.hr. (2021). Jela Zelene Istre. Izvor: <https://www.istra.hr/hr/gourmet/istarska-kuhinja/jela-zelene-istre>
- Istra.hr. (2021). Lov na tartufe. Izvor: <https://www.istra.hr/hr/gourmet/tartuf/lov-na-tartufe>



- Istra-istra.hr. (2021). Gourmet turizam Istre. Izvor: <https://www.istra-istra.hr/hr/ustrojstvo/zupanijski-ustroj/upravna-tijela/upravni-odjel-za-turizam/programi-i-projekti/razvojni-projekti-u-turizmu/gourmet-turizam-istre/>
- IstraSun.com. (2021). Istarska kuhinja i gastronomija. Izvor: <https://www.istrasun.com/istra/gastronomija>
- Josipović Redžepagić, S. (2015). Recept: Istarska palenta sa šparogama. Izvor: <https://wall.hr/wine-and-dine/recept-istarska-palenta-sa-sparogama/>
- Konzum.hr. (2021). Klara Matić Istarske široke lazanje 500 g. Izvor: <https://www.konzum.hr/web/products/istarske-siroke-lazanje-500-g>
- Kuhaona.com. (2016). Fuži. Izvor: <https://www.kuhaona.com/2016/11/fuzi/>
- Lidl.hr. (2021). Malvazija istarska. Izvor: <https://www.lidl.hr/p/product-recommendation/malvazija-istarska/p5951>
- Malvazija Istarska. Izvor: <https://images.app.goo.gl/oxRkADMYUgYribYf6>
- Nacionalni park Brijuni. Izvor: <https://images.app.goo.gl/67TuwLxz7noTKMaA9>
- Narodni.net. (2021). Istarska maneštra. Izvor: <https://narodni.net/tradicionalna-istarska-manestra/>
- Podravka.hr. (2021). Ukusni rižoto od sipa. Izvor: <https://www.podravka.hr/recept/dbc69380-6182-11eb-8f49-0242ac120041/ukusni-rizoto-od-sipa/>
- Pulska arena. Izvor: <https://images.app.goo.gl/JBWzBNxVosmELDXs9>
- Rovinj. Izvor: <https://images.app.goo.gl/6X7Bqu8GK4STFWe17>
- Rt Kamenjak. Izvor: <https://images.app.goo.gl/CYCcuDmKXSdLA3D57>
- Žgomba, B. (2019). Istra je jedina regija koja je uspjela razviti autohtonu GASTRONOMSKU PONUDU. Izvor: <https://www.glasistre.hr/istra/istra-je-jedina-regija-koja-je-uspjela-razviti-autohtonu-gastronomsku-ponudu-602078>

## POPIS SLIKA

<u>Slika 1. Kriteriji za definiranje pojma turist/turizam</u> .....	3
<u>Slika 2. Vrste turizma (turističkih kretanja)</u> .....	11
<u>Slika 3. Grb Istarske županije</u> .....	15
<u>Slika 4. Zastava Istarske županije</u> .....	16
<u>Slika 5. Istarska županija - geografski položaj</u> .....	17
<u>Slika 6. Jedinice lokalne samouprave Istarske županije</u> .....	19
<u>Slika 7. Hum - najmanji grad na svijetu</u> .....	23
<u>Slika 8. Rovinj</u> .....	24
<u>Slika 9. Pulska arena</u> .....	24
<u>Slika 10. Nacionalni park Brijuni</u> .....	25
<u>Slika 11. Rt Kamenjak</u> .....	26
<u>Slika 12. Donji Kamenjak – kajaci</u> .....	26
<u>Slika 13. Malvazija Istarska</u> .....	27
<u>Slika 14. Bijeli tartuf</u> .....	37
<u>Slika 15. Škampi na buzaru</u> .....	38
<u>Slika 16. Istarski pršut</u> .....	39
<u>Slika 17. Istarska tjestenina - lazanje</u> .....	41

<u>Slika 18. Istarska tjestenina - fuži</u> .....	42
<u>Slika 19. Istarska palenta sa šparogama</u> .....	43
<u>Slika 20. Divlje istarske šparoge</u> .....	44
<u>Slika 21. Istarska maneštra</u> .....	45
<u>Slika 22. Rižoto od sipe</u> .....	45
<u>Slika 23. Istarska fritaja sa šparogama</u> .....	46
<u>Slika 24. Istarska malvazija</u> .....	48

## **POPIS TABLICA**

<u><a href="#">Tablica 1. Definicije turizma kroz godine</a></u> .....	5
<u><a href="#">Tablica 2. Definicije turista</a></u> .....	6
<u><a href="#">Tablica 3. Stanovništvo u Istarskoj županiji prema popisu iz 2011. godine</a></u> .....	18

## **SAŽETAK**

Svaka regija u Republici Hrvatskoj ima nešto po čemu je poznata, a Istarska regija poznata je po bogatoj turističkoj ponudi koja uključuje sportsko – rekreativni turizam, vinski turizam, nautički turizam, zdravstveni turizam, agroturizam i gastro turizam. Zahvaljujući bogatoj i razvijenoj turističkoj ponudi, u Istri se tijekom cijele godine organiziraju različita događanja u kojima svi zainteresirani mogu naučiti više o istarskoj povijesti i kulturi, isprobati tradicionalnu istarsku kuhinju i konzumirati poznata istarska pića. Istra je među prvim regijama u Republici Hrvatskoj koja je u svoju turističku ponudu uvrstila gastro turizam. Gastro turizam Istarske županije počiva na mješavini morskih okusa i okusa zemlje, tj. počiva na svježim morskim ribama, školjkama i rakovima, na svjetski poznatim šparogama i tartufima te na domaćem maslinovom ulju napravljenom po tradicionalnom receptu i finim domaće proizvedenim vinima. Rezultat brojnih ulaganja i aktivnosti koje su podupirale razvoj gastro turizma u Istarskoj županiji je veliki broj domaćih i inozemnih turista i veliki broj noćenja tijekom cijele godine te široka, bogata gastro ponuda u sklopu gastro turizma Istarske županije. Iako ima razvijeni gastro turizam Istarska županija nastavlja aktivno raditi na razvoju istoga kako bi u budućnosti imala još bogatiju gastronomsku ponudu za posjetitelje te kako bi

postala još poznatije i popularnije turističko odredište. S obzirom da ima sve predispozicije za daljnji rast i razvoj gastro turizma očekuje se da će Istarska županija u budućnosti biti neizostavno turističko središte svjetskih gurmana i postati još popularnija na svjetskoj gurmanskoj sceni.

**Ključne riječi:** turizam, Istra, gastro turizam

## **ABSTRACT**

Every region in the Republic of Croatia has something that makes her known in the world, and the Istrian region is known for its rich tourist offer which includes sports - recreational tourism, wine tourism, nautical tourism, health tourism, agritourism and gastro tourism. Thanks to the rich and developed tourist offer, various events are organized in Istria throughout the year in which all interested parties can learn more about Istrian history and culture, try traditional Istrian cuisine and consume famous Istrian drinks. Istria is among the first regions in the Republic of Croatia to include gastro tourism in its tourist offer. The gastronomic tourism of the Istrian County is based on a mixture of sea and country flavors, ie it is based on fresh sea fish, shellfish and crabs, world-famous asparagus and truffles and homemade olive oil made according to a traditional recipe and fine home-made wines. The result of numerous investments and activities that have supported the development of gastro tourism in the Istrian County is a large number of domestic and foreign tourists and a large number of overnight stays throughout the year and a wide, rich guest offer within the gastro tourism of the Istrian County. Although it has a developed gastro tourism, the Istrian County continues to actively work on its development in order to have an even richer gastronomic offer for visitors in the future and to become an even more famous and popular tourist

destination. Given that it has all the predispositions for further growth and development of gastro tourism, it is expected that in the future Istria County will be an indispensable tourist center of world gourmets and become even more popular on the world gourmet scene.

**Key words:** tourism, Istria, gastro tourism