

Valorizacija tradicijske istarske hrane u turizmu

Pustijanac, Mia

Master's thesis / Diplomski rad

2024

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:137:622158>

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

Download date / Datum preuzimanja: **2025-01-29**



Repository / Repozitorij:

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



Sveučilište Jurja Dobrile u Puli

Fakultet ekonomije i turizma

„Dr. Mijo Mirković“

MIA PUSTIJANAC

VALORIZACIJA TRADICIJSKE ISTARSKJE HRANE U TURIZMU

Diplomski rad

Pula, 2024.

Sveučilište Jurja Dobrile u Puli

Fakultet ekonomije i turizma

„Dr. Mijo Mirković“

MIA PUSTIJANAC

VALORIZACIJA TRADICIJSKE ISTARSKJE HRANE U TURIZMU

Diplomski rad

JMBAG: 0009083348, redovita studentica

Studijski smjer: Kultura i turizam

Predmet: Nematerijalna kulturna baština

Znanstveno područje: Humanističke znanosti

Znanstveno polje: Etnologija i antropologija

Znanstvena grana: Etnologija

Mentor: red. prof. dr. sc. Slaven Bertoša

Pula, rujan 2024.



IZJAVA O AKADEMSKOJ ČESTITOSTI

Ja, dolje potpisana Mia Pustijanac, kandidatkinja za prvostupnicu Kulture i turizma, 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 bilješke i bibliografija. Izjavljujem da ni jedan dio Završnoga rada nije napisan na nedopušten način, odnosno da nije prepisan iz necitiranoga rada, te ne krši bilo čija autorska prava. Izjavljujem, također, da nijedan dio rada nije iskorišten za neki drugi rad na bilo kojoj drugoj visokoškolskoj, znanstvenoj ili radnoj ustanovi.

Studentica

Mia Pustijanac

U Puli 2. rujna 2024.



IZJAVA O KORIŠTENJU AUTORSKOGA DJELA

Ja, Mia Pustijanac, dajem odobrenje Sveučilištu Jurja Dobrile u Puli, nositelju prava korištenja, da moj diplomski rad pod nazivom „Valorizacija tradicijske istarske hrane u turizmu“ upotrijebi da tako navedeno autorsko djelo objavi u javnoj internetskoj bazi Sveučilišne knjižnice Sveučilišta Jurja Dobrile u Puli te preslika u javnu internetsku bazu završnih radova Nacionalne i sveučilišne knjižnice (stavljanje na raspolaganje javnosti), sve u skladu sa 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.

Potpis

Mia Pustijanac

U Puli 2. rujna 2024.

Sadržaj

1. UVOD	1
2. NEMATERIJALNA KULTURNA BAŠTINA	2
2.1. Nematerijalna kulturna baština u Hrvatskoj i Istri	3
2.2. Nematerijalna kulturna baština Hrvatske upisana na UNESCO-ovu listu svjetske baštine	6
2.3. Zaštićena baština – Registar kulturnih dobara Republike Hrvatske	8
3. ISTARSKA GASTRONOMIJA	12
3.1. Povijesni kontekst i društveni utjecaji na istarsku gastronomiju	12
3.2. Tradicije i običaji istarske kuhinje	13
3.3. Tradicijska jela i sastojci	17
3.3.1. Sezonska jela i namirnice	21
3.3.2. Prigodna, svečana jela i slastice	26
4. ENO-GASTRONOMSKI TURIZAM U ISTRI	29
4.1. Pojmovno određenje eno-gastronomskog turizma	29
4.2. Razvoj eno – gastronomskog turizma u Istri	34
4.3. Eno – gastronomske manifestacije u Istarskoj županiji	39
5. VALORIZACIJA TRADICIJSKE ISTARSKE GASTRONOMIJE U TURIZMU	44
5.1. Primjeri dobre prakse u valorizaciji i promociji tradicijskih jela u ugostiteljskim objektima	44
5.2. Studija slučaja: primjer valorizacije tradicijske istarske gastronomije na području središnje Istre	48
5.2.1. Analiza trenutnog stanja: eno – gastronomska ponuda središnje Istre	48
5.2.2. Eno – gastronomske manifestacije	52
5.2.3. Valorizacija tradicije u ruralnom i agroturizmu	57
5.3. Perspektive valorizacije tradicijske gastronomije u Istri	63
6. ZAKLJUČAK	66
7. POPIS LITERATURE	68
POPIS PRILOGA	72

1. UVOD

Kulturna baština dio je svakoga društva ili zajednice, a obuhvaća njezine materijalne i nematerijalne oblike. Nematerijalna kulturna baština ima vrlo veliku vrijednost te podrazumijeva neopipljive dijelove kulture. Gastronomija je također dio nematerijalne kulturne baštine i predstavlja identitet pojedine zajednice. Hrvatska posljednjih godina sve više pozornosti posvećuje očuvanju tradicijskih vrijednosti, a samim time i očuvanju nematerijalne baštine, što se ogleda u povećem broju dobara upisanih na Listu kulturnih dobara Republike Hrvatske. Ujedno, 19 kulturnih dobara nalazi se na UNESCO-ovom Reprezentativnom popisu nematerijalne kulturne baštine čovječanstva, čime su hrvatska kulturna dobra postala značajnije valorizirana i prepoznata na globalnoj razini.

Istra je regija koja se u posljednje vrijeme na turističkom tržištu sve više pozicionira kao eno – gastronomska destinacija. Razlog tome su raznolika kuhinja, brojne vinske ceste i ceste maslinovog ulja te eno – gastronomske manifestacije na kojima se predstavlja lokalna tradicija. Iako je istarska gastronomija stekla veću prepoznatljivost zahvaljujući povećanju turističke potražnje, važno ju je valorizirati na način da se predstave lokalne vrijednosti i tradicijski način pripreme hrane. Eno – gastronomski turizam može se promatrati kao prilika za promociju tradicijske hrane, što dovodi do njezine prepoznatljivosti i veće svijesti o očuvanju.

Tema ovoga diplomskog rada je valorizacija tradicijske istarske hrane u turizmu, pri čemu će se analizirati karakteristike istarske gastronomije i prikazati eno – gastronomska turistička ponuda. U radu će se analizirati ponuda ugostiteljskih objekata i eno – gastronomske manifestacije, s ciljem spoznavanja njihove važnosti u promociji lokalne baštine. U sklopu ovoga rada provedena je i studija slučaja na primjeru središnje Istre, kao regije koja u velikoj mjeri valorizira tradicijsku istarsku hranu. Svrha ovoga rada je spoznati važnost tradicijske gastronomije u Istri te načine njezine valorizacije, a ciljevi su analizirati gastronomsku ponudu i uočiti nedostatke u provedbi valorizacije tradicijske gastronomije. Korištene metode su deskripcija, dedukcija, komparacija te analiza literature. U radu se postavlja sljedeća hipoteza: „Eno – gastronomski turizam značajno se razvija u Istarskoj županiji te pridonosi valorizaciji tradicijske istarske gastronomije.”

2. NEMATERIJALNA KULTURNA BAŠTINA

Kulturna baština važan je dio svakoga društva, a podrazumijeva materijalnu i nematerijalnu kulturnu baštinu. Dok se materijalna kulturna baština odnosi na sve one opipljive dijelove kulture, kao što su spomenici, arhitekturna ostvarenja, građevine, nastambe i slično, nematerijalna kulturna baština je najčešće neopipljiva te uključuje običaje, tradicije, usmenu predaju, vjerovanja, znanja, vještine i razna događanja karakteristična za neku zajednicu ili kulturu u cjelini. Nematerijalna kulturna baština jednako je važna kao i materijalna zato što predstavlja identitet pojedine zajednice. Običaje i tradiciju neophodno je njegovati i prenositi budućim generacijama kako bi se oni očuvali.

Prema UNESCO-u, karakteristike nematerijalne kulturne baštine su sljedeće:

- Tradicijska, suvremena i živa u isto vrijeme: nematerijalna kulturna baština ne predstavlja samo prošle tradicije, već i suvremene prakse u kojima sudjeluju zajednice;
- Uključiva: običaji se mogu prenositi među kulturama te se razvijaju kao odgovor na okruženje, a ujedno pridonose formiranju identiteta neke zajednice;
- Reprezentativna: nematerijalna kulturna baština ne vrednuje se samo kao kulturno dobro, već ovisi o članovima zajednice čije se znanje o tradiciji prenosi na buduće generacije ili druge zajednice;
- Utemeljena na zajednici: vrednovana je samo ako ju zajednica koja ju stvara prepoznaje kao dio svojeg identiteta – bez njihovog priznanja određena obilježja nematerijalne kulturne baštine ne mogu joj biti pripisana.¹

Dakle, nematerijalna kulturna baština kompleksna je kategorija koja uključuje širok spektar kulturnih obilježja. Iz tog razloga potrebno je posvetiti se njezinoj valorizaciji, kako bi se očuvale posebnosti svake pojedine zajednice. Nezaobilazan je kulturni dijalog, kao i razumijevanje drugih kultura, s obzirom da se obrasci nematerijalne baštine prenose i na druge kulture, a ne samo unutar jedne zajednice.

¹ UNESCO, *What is Intangible Cultural Heritage?*, dostupno na: <https://ich.unesco.org/en/what-is-intangible-heritage-00003>, pristupljeno 15. ožujka 2024.

Osim na globalnoj razini, važnost nematerijalne kulturne baštine prepoznata je i u Republici Hrvatskoj, što će biti prikazano u nastavku.

2.1. Nematerijalna kulturna baština u Hrvatskoj i Istri

Nematerijalna kulturna baština Hrvatske odraz je bogatog kulturno – povijesnog nasljeđa, s obzirom na brojne narode koji su bili prisutni na prostoru Hrvatske tijekom godina. Njezina važnost prepoznata je na nacionalnoj razini, a za očuvanje, propisivanje mjera zaštite i ostale procedure zaduženo je Ministarstvo kulture i medija. Ono obavlja upravne i druge poslove koji obuhvaćaju: istraživanje, proučavanje, praćenje, evidentiranje, dokumentiranje i promicanje kulturne baštine; središnju informacijsko-dokumentacijsku službu; utvrđivanje svojstva zaštićenih kulturnih dobara; propisivanje mjerila za utvrđivanje programa javnih potreba u kulturi Republike Hrvatske; skrb, usklađivanje i vođenje nadzora nad financiranjem programa zaštite kulturne baštine; osnivanje i nadzor nad ustanovama za obavljanje poslova djelatnosti zaštite kulturne baštine; ocjenjivanje uvjeta za rad pravnih i fizičkih osoba na restauratorskim, konzervatorskim i drugim poslovima zaštite kulturne baštine; osiguranje uvjeta za obrazovanje i usavršavanje stručnih radnika u poslovima zaštite kulturne baštine; provedbu nadzora prometa, uvoza i izvoza zaštićenih kulturnih dobara; utvrđivanje uvjeta za korištenje i namjenu kulturnih dobara te upravljanje kulturnim dobrima sukladno propisima; utvrđivanje posebnih uvjeta građenja za zaštitu dijelova kulturne baštine; obavljanje inspekcijskih poslova zaštite kulturne baštine.²

Temeljne odrednice o očuvanju i zaštiti kulturnih dobara definirane su Zakonom o zaštiti i očuvanju kulturnih dobara. Nematerijalna kulturna dobra definirana su člankom 9. spomenutoga Zakona, pri čemu je definirano da nematerijalno kulturno dobro mogu biti razni oblici i pojave duhovnog stvaralaštva koji se prenose predajom ili na drugi način, a osobito:

- jezik, dijalekti, govori i toponimika te usmena književnost svih vrsta;

² Ministarstvo kulture i medija, *Kulturna baština*, dostupno na: [https://min-kulture.gov.hr/?id=349&pregled=1&datum=Wed%20Jan%202023%202019%2017:02:19%20GMT+0100%20\(srednjoeuropsko%20standardno%20vrijeme\)](https://min-kulture.gov.hr/?id=349&pregled=1&datum=Wed%20Jan%202023%202019%2017:02:19%20GMT+0100%20(srednjoeuropsko%20standardno%20vrijeme)), pristupljeno 15. ožujka 2024.

- folklorno stvaralaštvo u području glazbe, plesa, predaje, igara, obreda, običaja, kao i druge tradicijske pučke vrednote;
- tradicijska umijeća i obrti.³

Neophodno je spomenuti UNESCO-ovu Konvenciju o zaštiti nematerijalne kulturne baštine, koja je donesena 17. listopada 2003. Svrha ove Konvencije bila je odrediti mjere i ciljeve za očuvanje nematerijalne kulturne baštine na globalnoj razini. Pritom su definirani ciljevi koji se tiču očuvanja i poštivanja nematerijalne baštine te osvješćivanja o njezinoj važnosti i poticanja međunarodnih partnerstava. Ustrojeni su i Opća skupština, kao vrhovno tijelo Konvencije, te Međuvladin odbor za zaštitu nematerijalne kulturne baštine, koji se sastoji od predstavnika država, a čije su zadaće promicanje ciljeva Konvencije, davanje preporuka o mjerama zaštite, pregled izvješća država stranaka, pružanje međunarodne pomoći i slično.⁴ Važan dio ove Konvencije jest formiranje dviju lista, Reprezentativne liste nematerijalne kulturne baštine čovječanstva i Liste nematerijalne kulturne baštine kojoj je potrebna hitna zaštita, u kojima su danas upisana i mnoga hrvatska dobra. Republika Hrvatska također je ratificirala spomenutu Konvenciju, u srpnju 2005., a stupila je na snagu godinu dana kasnije, kada je ujedno donesen Zakon o potvrđivanju Konvencije o zaštiti nematerijalne kulturne baštine. Tim činom, Republika Hrvatska preuzela je obvezu provođenja mjera očuvanja i zaštite nematerijalne kulturne baštine.

Na području Istre bilježi se znatan broj nematerijalnih kulturnih dobara. Vrijednosti pojedinih dobara prepoznata je i od strane UNESCO-a, što podrazumijeva uvrštenje dvoglasja tijesnih intervala Istre i primorja na UNESCO-ovu Reprezentativnu listu nematerijalne kulturne baštine čovječanstva. S ciljem očuvanja spomenute baštine, 2009., na prvom Saboru kulture Istarske županije, prihvaćen je prijedlog o osnivanju Centra za nematerijalnu kulturu Istarske županije pri Etnografskom muzeju Istre. Centar je službeno osnovan 2011. sa sjedištem u Pićnu, a njegov se rad temelji na četiri osnovne djelatnosti: znanstvenoistraživačkoj, arhivskoj i dokumentacijskoj, savjetodavnoj i edukacijskoj te produkcijskoj.⁵

³ Zakon o zaštiti i očuvanju kulturnih dobara, dostupno na: <https://www.zakon.hr/z/340/Zakon-o-za%C5%A1titi-i-o%C4%8Duvanju-kulturnih-dobara>, pristupljeno 25. ožujka 2024.

⁴ UNESCO, *Convention for the Safeguarding of the Intangible Cultural Heritage*, 2003, dostupno na: <https://unesdoc.unesco.org/ark:/48223/pf0000132540>, pristupljeno 26. ožujka 2024.

⁵ Hauser, N., Komunikacijom za dokumentaciju - kreativni i edukativni postupci njegovanja nematerijalne kulture Centra za nematerijalnu kulturu Istre Etnografskog muzeja Istre, *Informatica museologica*, No. 45-46, 2015., str. 232.

Osnivanjem Centra nastojalo se potaknuti očuvanje nematerijalne kulturne baštine Istre uz pomoć proširivanja zbirke, odnosno arhive dokumenata u kojima je pružen pregled kulturnih dobara. Osim toga, Centar se bavi edukacijskom djelatnošću te pruža znanja svim zainteresiranima u lokalnoj zajednici, kako bi podignuli svijest o važnosti nematerijalne baštine. Pritom se organiziraju razne radionice, seminari i slična okupljanja, na kojima polaznici imaju priliku steći znanja o spomenutim pitanjima.

Centar za nematerijalnu kulturu Istarske županije provodi i razne radionice, upravo s ciljem poticanja očuvanja lokalne tradicije. Jedna od radionica, provedena 2012., ticala se tradicijskih plesova u Istri te je okupila članove lokalnih folklornih društava. Tijekom radionice predstavljeni su različiti tradicijski istarski plesovi, među kojima je najpoznatiji *balun*, a polaznici su imali priliku upoznati se s raznolikošću plesnog izričaja u Istri. Ovim se radionicama htio oživiti ples u pojedinim istarskim mjestima, uključujući pripadnike lokalne zajednice u cijeli proces. Ovo je ujedno dobar primjer kako oživjeti potencijalno zaboravljenu baštinu i potaknuti interes lokalnih žitelja za njegovanjem nematerijalne baštine, odnosno tradicije. Neophodno je spomenuti radionicu *Odakle smo / Di dove siamo*, koju vode Nuša Hauser i Mario Buletić, čija je okosnica istraživanje i analiziranje nematerijalne baštine u lokalnoj zajednici. Polaznici se u prvoj fazi radionice upoznaju s metodom etnografskog istraživanja kako bi u drugoj fazi mogli iznijeti prijedloge muzejskog postava i osmisliti dizajn. Radionici su se pridružili učenici srednjih škola iz Pazina i Pule te su timskim radom osmislili izložbe lokalnih tematika, kao što su hrana, obrt i zanati. Osim učenika srednjih škola, i studenti Sveučilišta Jurja Dobrile u Puli sudjelovali su na radionici *Istraži, zabilježi, sačuvaj...* Ova je radionica podrazumijevala dokumentiranje nematerijalne kulture, poticanje novih promišljanja s pomoću konkretnih primjera iz prakse te se nastojala skrenuti pozornost na različite pristupe spomenutim postupcima i metodama istraživačkog procesa, motivirajući polaznike za istraživanje nematerijalne kulturne baštine.⁶ Slijedom navedenog, zaključuje se da je na području Hrvatske, ali i Istre, prepoznata vrijednost nematerijalnih dobara te se nastoje provesti razne mjere kako bi se ona očuvala.

⁶ Ibidem, str. 234.

2.2. Nematerijalna kulturna baština Hrvatske upisana na UNESCO-ovu listu svjetske baštine

Kao što je ranije spomenuto, Hrvatska je ratificirala UNESCO-ovu Konvenciju o zaštiti nematerijalne kulturne baštine 2005. Četiri godine kasnije, točnije 2009., na UNESCO-ov Reprezentativni popis nematerijalne kulturne baštine čovječanstva upisano je prvo nematerijalno kulturno dobro Hrvatske – čipkarstvo u Hrvatskoj. Od te godine pa sve do danas na spomenuti je Popis upisano 19 nematerijalnih kulturnih dobara, a ona su sljedeća:

- Čipkarstvo u Hrvatskoj (2009.);
- Dvoglasje tijesnih intervala Istre i Hrvatskog primorja (2009.);
- Festa sv. Vlaha, zaštitnika Dubrovnika (2009.);
- Godišnji proljetni ophod Kraljice ili *Ljelje* iz Gorjana (2009.);
- Godišnji pokladni ophod Zvončara s područja Kastavštine (2009.);
- Procesija Za križen na otoku Hvaru (2009.);
- Umijeće izrade drvenih tradicijskih dječjih igračaka s područja Hrvatskog zagorja (2009.);
- Sinjska alka, viteški turnir u Sinju (2010.);
- Medičarski obrt na području Sjeverne Hrvatske (2010.);
- Bećarac – vokalno-instrumentalni napjev s područja Slavonije, Baranje i Srijema (2011.);
- Nijemo kolo s područja Dalmatinske zagore (2011.);
- Klapsko pjevanje (2012.);
- Mediteranska prehrana na hrvatskom Jadranu, njegovoj obali, otocima i dijelom zaleđa (2013.);
- Međimurska popevka, tradicionalni napjev Međimurja (2018.);
- Umijeće suhozidne gradnje (2018.);
- Umijeće sokolarenja (2021.);
- Tripundanske svečanosti i kolo sv. Tripuna – tradicije Bokeljskih Hrvata u Hrvatskoj (2022.);
- Tradicije uzgoja lipicanaca (2022.);

- Transhumanca – seoska seoba stoke (2023.).⁷

Na UNESCO-ovu listu nematerijalne kulturne baštine kojoj je potrebna hitna zaštita upisan je glazbeni izričaj otkanje, 2010., dok su u Registar dobrih praksi očuvanja nematerijalne kulturne baštine svijeta upisana dva dobra – Ekomuzej Batana (2016.) i Tocati, zajednički program očuvanja tradicijskih igara i sportova – Tradicijska pučka igra pljočkanje (2022.). Pregledavajući sve tri liste, može se uočiti da je na području Istre upisano pet nematerijalnih kulturnih dobara, čija je vrijednost vrlo važna. Dvoglasje tijesnih intervala Istre i Hrvatskog primorja upisano je još 2009., a ovaj fenomen podrazumijeva poseban način pjevanja, netempirane tonske odnose i pjevanje kroz nos. Potom, umijeće suhozidne gradnje koje ne uključuje korištenje veziva pri izgradnji raznih konstrukcija, važan je dio baštine istarskog poluotoka. Ekomuzej Batana u Rovinju upisan je u kategoriju Registra dobrih praksi, ujedno kao Tocati, program za očuvanje tradicijskih igara u koji je uključeno pljočkanje, tradicijska istarska pučka igra. Neizostavna je i mediteranska prehrana, koja je zaštićena kao transnacionalno kulturno dobro, no svakako je zastupljena u Istri, stoga ju je također potrebno očuvati.

Kako bi se neko nematerijalno dobro uopće moglo upisati na UNESCO-ovu listu, najprije je bilo potrebno pripremiti nominaciju, koju je provodilo Ministarstvo kulture. Pritom se popunjavao obrazac koji je sadržavao temeljne informacije o nominiranom dobru, kao što su naziv, lokacija, razlog i mjere očuvanja, značenje za zajednicu i svijet i slično. Također, uz zahtjev su se prilagale fotografije, kratki videozapisi i slični materijali na kojima je bilo vidljivo stanje određenog dobra i njegova vrijednost. Ipak, pravila upisa na neku od UNESCO-ovih lista znatno su stroža od onih za upis u Registar kulturnih dobara Republike Hrvatske. Određene prakse koje postoje kao posljedica folklorizacije tradicijske baštine, korištenje baštine u komercijalne svrhe, revitalizirana, ali ne intenzivno proživljavana baština, oblici su dobara koji ne mogu biti uvršteni na niti jednu UNESCO-ovu listu, kao primjerice Ličko prelo i međimurski

⁷ Ministarstvo kulture i medija, *Nematerijalna dobra upisana na UNESCO-ov Reprezentativni popis nematerijalne kulturne baštine čovječanstva*, dostupno na: <https://min-kulture.gov.hr/eu-kultura/kulturna-bastina/vrste-kulturne-bastine/nematerijalna-kulturna-bastina/nematerijalna-dobra-upisana-na-unesco-ov-reprezentativni-popis-nematerijalne-kulturne-bastine-čovječanstva/5337>, pristupljeno 26. ožujka 2024.

pokladni običaji koji su bili nominirani, ali se upis na Reprezentativni popis nije mogao izvršiti zbog ne udovoljavanja navedenim kriterijima.⁸

Upisivanje nematerijalnih dobara na UNESCO-ove liste i popise pridonosi njihovom očuvanju. Na taj način upisana dobra postaju vidljivija, prepoznatljivija u lokalnoj zajednici, ali i šire, čime se podiže svijest o važnosti očuvanja tradicije. Ujedno se potiče suradnja unutar lokalne zajednice te suradnja rezidenata s lokalnom upravom i državom. Pritom se ostvaruju razni projekti, poput radionica i seminara, gdje se javnosti prezentiraju lokalni običaji s ciljem prenošenja tradicije na buduće generacije. Brojna dobra činom upisa na UNESCO-ovu listu dobivaju priliku za revitalizaciju, što simultano pomaže lokalnoj zajednici da očuva svoje običaje. Pojedina nematerijalna kulturna dobra prepoznata su i izvan granica Hrvatske, što pridonosi razvoju turizma. Dakako, u tom je kontekstu potrebno pripaziti na zadržavanje izvornih običaja i pritom spriječiti komercijalizaciju dobara, uslijed koje nastupaju promjene tradicijskih običaja, a samim time izvorno dobro poprima drugačiji oblik, lišen izvornosti, odnosno autentičnosti.

2.3. Zaštićena baština – Registar kulturnih dobara Republike Hrvatske

Ideja o očuvanju kulturne baštine javlja se još u razdoblju humanizma, nakon čega svijest o tome sve više raste. U 19. stoljeću intenzivno se razmišljalo o uspostavljanju tijela koje bi se brinulo o zaštiti kulturnih dobara, inventarizaciji, dokumentaciji i ostalim procedurama. Prve inicijative bilježe se sredinom 19. stoljeća, kada se osnivaju razna Društva čija je zadaća bila upravo inventarizacija baštine. Značajnu ulogu imale su skice i crteži kulturnih dobara, koji su pridonijeli unaprjeđenju procesa dokumentiranja. U periodu oko Drugog svjetskog rata doneseno je nekoliko uredaba i zakona kojima se nastojalo definirati propise i kriterije o zaštiti kulturnih dobara. Svijest o zaštiti spomenika i drugih kulturnih dobara posebice je jačala nakon Drugog svjetskoga rata, zbog značajnih razaranja. God. 1948. donesena je Uredba o osnivanju Zavoda za zaštitu i naučno proučavanje spomenika kulture, čime se na prostoru Hrvatske osnivaju konzervatorski zavodi u

⁸ Hrovatin, M., *Procesi očuvanja i popisivanja nematerijalnih kulturnih dobara u Hrvatskoj, Godišnjak zaštite spomenika kulture Hrvatske*, 36-2012., str. 130.

Zagrebu, Splitu i Rijeci.⁹ Od tog se trenutka intenziviralo istraživanje i dokumentiranje kulturne baštine, što je dovelo i do restauracije određenih spomenika, građevina i slično. Evidentiranje dobara imalo je značajnu ulogu jer je pružalo uvid u stanje i važnost pojedinog dobra te je omogućavalo daljnje postupanje u smjeru zaštite.

S ciljem očuvanja kulturnih dobara Hrvatske, 1960-ih godina оформljen je Registar kulturnih dobara Republike Hrvatske, koji se može definirati kao javna knjiga, a kojom upravlja ministarstvo nadležno za kulturu, što je u ovom trenutku Ministarstvo kulture i medija. God. 2002. Registar dobiva i svoje *web* izdanje, čime njegov sadržaj postaje dostupniji široj javnosti. Putem *Web Registra* svi zainteresirani mogu dobiti uvid u relevantne podatke o kulturnom dobru:

- naziv kulturnoga dobra,
- oznaka liste na koju je kulturno dobro upisano,
- registarski redni broj kulturnoga dobra,
- oznaka vrste kulturnoga dobra (nepokretno, pokretno, nematerijalno kulturno dobro),
- klasifikacija kulturnoga dobra (prema čl. 8. Pravilnika o obliku sadržaju i načinu vođenja Registra kulturnih dobara RH),
- smještaj kulturnoga dobra (adresa, naselje, općina/grad, županija),
- autor/autori kulturnog dobra,
- vrijeme nastanka (datacija),
- nadležni konzervatorski odjel,
- sažeti opis kulturnog dobra,
- karakteristična fotografija kulturnog dobra.¹⁰

Sadržaj i način vođenja Registra propisani su Pravilnikom o obliku, sadržaju i načinu vođenja Registra kulturnih dobara Republike Hrvatske (NN 19/23). U Registru se nalaze sva dobra koja udovoljavaju propisanim kriterijima, a u slučaju da pojedino dobro prestane udovoljavati kriterijima, ono se briše iz Registra. Važno je spomenuti da Registar sadrži tri liste: Listu zaštićenih kulturnih dobara, Listu kulturnih dobara nacionalnog značenja i Listu preventivno zaštićenih dobara. Uz navedene liste ondje se može pronaći i Evidencija dobara od lokalnog značenja. U prethodnom

⁹ Deranja Crnokić, A., Nastanak Registra kulturnih dobara – povijest i sadašnjost inventariziranja kulturne baštine u Hrvatskoj, *Godišnjak zaštite spomenika kulture Hrvatske*, 37-2013. / 38-2014., str. 27.

¹⁰ Ibidem, str. 37.

potpoglavlju analizirana su dobra upisana na UNESCO-ove popise i liste, stoga je važno napomenuti da je jedan od uvjeta za upis dobara na spomenute liste bio upis upravo u Registar kulturnih dobara Republike Hrvatske. U njemu je moguće pretražiti nekoliko vrsta kulturnih dobara, kao što su nepokretna pojedinačna, kulturno-povijesna cjelina, kulturni krajolik, arheologija, pokretna – pojedinačno/zbirno te nematerijalna kulturna dobra. Kao što je ranije navedeno, dobra mogu biti izbrisana iz sustava, kao što se svakoga dana upisuju nova dobra, zbog čega je Registar znatno podložan promjenama.

U trenutku pisanja ovoga diplomskog rada, u Registar kulturnih dobara Republike Hrvatske upisana su 224 nematerijalna kulturna dobra. Od navedenog ukupnog broja na nacionalnoj razini 27 dobara nalazi se na području Istarske županije, a to su: Dvoglasje tijesnih intervala Istre i Hrvatskog primorja, Glazbena praksa violine i bajsu u Istri, Rovinjska bitinada, Istro – rumunjski govori, Žminjski govor, Umijeće izrade rovinjske batane, Klapsko pjevanje, Glagoljaško pjevanje, Picigin-društvena igra loptom, Umijeće čitanja, pisanja i tiskanja glagoljice, Znanje i umijeće proizvodnje živog vapna na tradicijski način, Tripundanske svečanosti i kolo sv. Tripuna – tradicije bokeljskih Hrvata u Hrvatskoj, Tradicijska pučka igra „pljočkanje“, Konjička igra Trka na prstenac, Tradicijske ribolovne vještine, običaji i vjerovanja na Jadranu, Umijeće suhozidne gradnje, Umijeće pripreme tradicijske slastice Pazinski cukerančić, Hrvatske tradicije slavljenja sv. Martina Biskupa, Labinska skupina govora, Zlatna formula hrvatskoga jezika ča-kaj-što, Mediteranska prehrana na hrvatskoj obali Jadrana, Istromletačko narječje, Transhumanca – praksa sezonske seobe stoke i pastira na području Dinarskog gorja, Tradicije hrvatskog lovstva, Znanja i vještine izrade dizalice za barke (grue, pai, stupovi), Umijeće plovidbe latinskim i oglavnim jedrima duž hrvatske obale, Istriotski govori.¹¹

Slijedom navedenog može se uvidjeti da su upisom u Registar dokumentirana nematerijalna kulturna dobra Istre koja imaju značajnu vrijednost. Pojedina su također upisana na UNESCO-ov Reprezentativan popis nematerijalne kulturne baštine čovječanstva. Ipak, veći dio navedenih nematerijalnih dobara nije upisan na niti jedan UNESCO-ov popis, stoga bi se u budućnosti trebalo razmotriti postoje li preduvjeti u vidu kriterija za upis kako bi se i ta dobra dodatno zaštitila. To se

¹¹ Registar kulturnih dobara, dostupno na: <https://registar.kulturnadobra.hr/#/>, pristupljeno 25. ožujka 2024.

posebice odnosi na ugrožene prakse, kao što je istriotski govor, koji se nalazi pred izumiranjem zbog starenja stanovništva i zanemarivanja mlađih generacija. Dobra koja su upisana u Registar imaju veći stupanj zaštite i prepoznatljivosti, stoga je važno istraživati nematerijalnu kulturnu baštinu kako bi se prepoznala njezina vrijednost i kako bi se ona, ukoliko udovoljava kriterijima zaštite, mogla upisati u Registar kulturnih dobara Republike Hrvatske i očuvati.

3. ISTARSKA GASTRONOMIJA

Istra je hrvatska regija koja se posljednjih godina afirmirala kao destinacija eno – gastronomskog turizma, što može zahvaliti raznolikoj kuhinji, kvaliteti namirnica i brojnim vinskim cestama. Karakteristike istarske gastronomije tiču se raznovrsnosti, sezonskih namirnica i mediteranske kuhinje. Iako se u svakom dijelu Istre pripremaju različita jela, specifična upravo za to područje, može se definirati nekolicina jela koja su svojstvena cijelom poluotoku, poput *maneštre*. U nastavku će se opisati i analizirati karakteristike istarske gastronomije i tradicijska jela.

3.1. Povijesni kontekst i društveni utjecaji na istarsku gastronomiju

Hrana je temeljni element čovjekova života još od samih začetaka te se često povezuje s pojmom prirode, s obzirom da sve namirnice s pomoću kojih se jela pripremaju potječu iz prirode. Ipak, hrana nije samo sredstvo zadovoljenja ljudskih prehrambenih potreba, već se ona može smatrati i dijelom kulture, iz razloga što se jela razlikuju prema načinu pripremanja, korištenju namirnica, ali i prema načinu konzumiranja koji može uvelike varirati unutar nekog društva. Pojedine kuhinje svijeta koriste jednostavnije namirnice, ne konzumiraju meso, pripremaju vrlo začinjenu hranu i slično. Pritom se može govoriti o ukusima, koji uvelike ovise o društvenom okruženju i kulturi pojedinca. „Nešto što je u jednom razdoblju pozitivno ocijenjeno u drugom može promijeniti značenje; ono što se negdje smatra ukusnim zalogajem, drugdje može biti odvratno. Definicije okusa pripadaju kulturnom nasljeđu ljudskog društva. Budući da među različitim ljudima u različitim dijelovima svijeta postoje drugačiji ukusi i drugačije sklonosti, ukusi i sklonosti razvijaju se kroz stoljeća.“¹² Također, ukusi i način pripremanja, odnosno konzumiranja hrane, značajno su se promijenili u odnosu na, primjerice, srednji vijek, kada su se oprečni ukusi, poput slatkog, kiselog i gorkog, često kombinirali u jednom jelu, a ujedno se tijekom pripreme jela koristilo manje masnoće nego danas.

Istarska gastronomija također je podložna povijesnim i društvenim promjenama, posebice zbog različitih naroda koji su tijekom povijesti boravili na području Istre.

¹² Montanari, M., *Hrana kao kultura*, Sandorf, Zagreb, 2011., str. 67.

Gastronomija je važan dio neke kulture, a može se promatrati kao kultura pripreme hrane i poznavanja jela. Najveći utjecaj na istarsku gastronomiju imala je mletačka kuhinja, koja se temelji na „laganim“ jelima, većinom pripremljenima od ribe, povrća i maslinova ulja. Mletačka je kuhinja koristile šarolike namirnice, uključujući bakalar, koji je u ono vrijeme bio veliki novitet u istarskoj kuhinji. Trgovci koji su pristizali na istarsku obalu razmjenjivali su recepte s lokalnim stanovništvom, podučavajući ih o pripremi raznih juha, brodeta i drugih ribljih jela. Situacija se bitno razlikovala u kontinentalnom dijelu poluotoka, gdje se riba rijetko konzumirala. U unutrašnjosti Istre najviše se prakticirao lov na divljač, a jela su većinom bila jednostavna zbog oskudice namirnica. S obzirom da se glavnina stanovništva bavila poljoprivredom, jela su pripremali s onime što su sami uzgojili. Ipak, istarska se gastronomija najviše poistovjećuje s mediteranskom prehranom, koju karakterizira konzumiranje ribe, kuhana jela, obilje povrća i voća, samoniklo bilje, uporaba maslinovog ulja te umjerena konzumacija crnog vina.¹³

Začeci društvenih utjecaja na istarsku gastronomiju mogu se pratiti još od razdoblja Rimljana, koji su u svojoj kuhinji koristili mnogobrojne začine, poput origana i korijandera, te su jela pripremali na bazi maslinovog ulja, što je osnova istarske kuhinje sve do danas. Vino se također koristilo za pripremanje jela i konzumaciju uz glavni obrok. Rimljani su se značajno posvećivali obradi maslina i proizvodnji maslinova ulja, s obzirom da je to bila jedna od glavnih sirovina. Isto je vidljivo i danas, budući da se većina stanovništva Istre bavi uzgojem maslina i proizvodnjom maslinovog ulja, koje se koristi u pripremi gotovo svih obroka. Dakle, pojedini obrasci ponašanja vidljivi su i danas, što ukazuje na potrebu za očuvanjem tradicijskih vrijednosti.

3.2. Tradicije i običaji istarske kuhinje

Glavna karakteristika istarske kuhinje je njezina raznolikost, uz bogatstvo raznih okusa koji variraju od kontinenta do obale. Što se tiče obroka, u Istri dan započinje uz šalicu *kafela*, odnosno kave, uz koju se jedu keksi, peciva ili slično, dok se nekad

¹³ Istrapedia, *Gastronomija*, dostupno na: <https://www.istrapedia.hr/hr/natuknice/846/gastronomija>, pristupljeno 10. travnja 2024.

jela palenta. Potom, oko 10 sati na redu je *marenda*, obilniji doručak koji se najčešće sastoji od *fritaje*, kobasica ili pršuta. Oko 13 sati jede se ručak, koji tradicijski obuhvaća gustu juhu, točnije *maneštru*, kiseli kupus, kobasice, *fuže*, *šugo*, a na obali ribu i povrće. Česta je i priprema raznih vrsta tjestenina, koja se prema tradiciji izrađuje ručno, kao što su *fuži*, *pljukanci*, *posutice* i *makaruni na žlicu*. Tjestenina se najčešće konzumira uz razne umake, koji mogu biti *šugo* (juneći gulaš) ili *šalša od pomidori* (umak od rajčice). U poslijepodnevnom satima, nakon ručka, ponovno se pije kava, uz kekse ili neku drugu tradicijsku poslasticu, poput *cukerančića*, *povetice*, *kroštula* i slično. Večera je ponajprije lagana te se sastoji od raznog povrća, kao što su salata ili radić, u kombinaciji s jajima ili krumpirom. Međutim, svako dio Istre rabi drugačije nazive za obroke u danu. U sjevernoj Istri jutarnji obrok naziva se *kalacija*, podnevni *objed*, a popodnevni *mala južina*. U zapadnom dijelu Istre jutarnji obrok naziva se *ručenje*, ručak *užina*, a poslijepodnevni obrok *užanca*. Žitelji južne Istre za jutarnji obrok rabe naziv *marenda*, za ručak *užina*, a za poslijepodnevni obrok *mala užina*.¹⁴

U posne dane svakako se pripremaju riblja jela, a prvenstveno bakalar, koji se najčešće konzumira uz *posutice*.¹⁵ U vrijeme Božića također se pripremaju poneka od karakterističnih, tradicijskih jela. Za Badnjak se većinom posti, ali se priprema večera koja uključuje bakalar i *posutice*, *fuže* i *maneštru*. Uz jelo, pije se crno vino, za koje se smatra da donosi veselje u kuću.

Jedna od karakteristika tradicijske istarske kuhinje su jela koja su se pripremala od sezonskih namirnica, što znači da se, primjerice, pojedino povrće nije uzgajalo, a samim time ni koristilo u jelima, izvan sezone u kojoj je uspijevalo. Stoga se priprema tradicijskih jela znatno razlikuje u svakom godišnjem dobu. Dakako, danas se ovaj običaj ne slijedi u tolikoj mjeri kao nekad, što zbog dostupnosti namirnica, što zbog drugačijeg, ubrzanijeg načina života. Primjerice, u proljeće se tradicijski jedu *fritaje* i salate sa šparogama, radićem, mladim lukom i gljivama, dok ljeto i jesen obiluju bogatijim namirnicama i jelima, kao što su riba (pržene srdele), *šugo*, palenta i *ombolo*. Za zimu su karakteristična „teža“, masnija jela, koja uključuju kiseli kupus, *maneštru*, svinjsko meso i prerađevine (*frice* – čvarke, slaninu) i slično. Na području Motovuna i Livada često se konzumiraju tartufi, koji se mogu poslužiti uz meso, u

¹⁴ Mikac, J., *Istarska škrinjica*, Nakladni zavod Matice hrvatske, Zagreb, 1977., str. 288.

¹⁵ Randić, M., Rittig-Beljak, N., *Svijet hrane u Hrvatskoj*, Etnografski muzej Zagreb, Zagreb, 2006., str. 74.

fritaji ili s tjesteninom. Lokalno stanovništvo s treniranim je psima odlazilo u potragu za tartufima, koje su potom skladištili za pripremu raznih jela. Tartufi su poznati po visokoj kalorijskoj vrijednosti, a njihovom konzumacijom dobivala se energija potrebna za obavljanje fizički zahtjevnih poslova, poput obrade zemlje i slično. S vremenom je vrijednost tartufa sve više porasla, što je dovelo do komercijalizacije proizvoda od tartufa. Također, u današnje se vrijeme pripremaju brojna jela s tartufima, koja nisu uvijek povezana s tradicijom, a čija je cijena znatno visoka.

Kruh se uvijek mijesio kod kuće i pekao pod pekom ili *čripnjon*, a najčešće se konzumirao crni kruh ili kruh od kukuruznoga brašna.¹⁶ Predstavljao je vrlo važan i vrijedan dio tradicijske kuhinje, s obzirom da si ga nisu svi mogli priuštiti. Za pripremu kruha uzgajale su se žitarice koje su bile dostupne, od kojih se potom u mlinu proizvodilo brašno. Žene su mijesile kruh i pekle ga *pod čripnjon*, a osim same pripreme kruha, važnu ulogu imali su druženje i razgovor pored ognjišta. Muškarci, a ponekad i žene, često su kruh koristili za pripremu istarske supe, jela spravljenog od crnog vina, kruha, papra i maslinovog ulja. Bijeli, pšenični kruh rijetko se pekao, s obzirom na neimaštinu. Pšenični kruh pripremao se samo za posebne prigode, poput blagdana ili sajma. Zanimljivo je spomenuti da je nekoliko žena zajedno pripremalo vlastiti kruh, stoga su u koru urezali određeni znak kako bi mogle prepoznati koji je čiji kruh. Na uskršnji kruh prigodno se urezivao križ, a ponekad je dodana i maslina ili njezina grančica.¹⁷ Iz navedenog se može zaključiti da tradicijska priprema kruha ima vrlo važnu ulogu u povijesti istarske kuhinje te da je njezina vrijednost iznimna. Priprema kruha nije podrazumijevala samo proces proizvodnje i pečenja, već se oko ognjišta razgovaralo, pripovijedalo i družilo, što upućuje na važnost i kompleksnost ovoga običaja.

Za razliku od unutrašnjosti poluotoka, na obali stanovništvo konzumira uglavnom ribu, više nego meso. Naselja uz more poznata su po ribarstvu i dugoj tradiciji ribara, koja se prenosila unutar obitelji, s koljena na koljeno. Riba se iz manjih ribarskih naselja izvozila u druge, veće gradove, poput Pule ili Vodnjana. Sredinom 20. stoljeća, kada prijevozna sredstva nisu bila uvelike dostupna kao danas, ribu se prenosilo u torbama, pješice. Razvitkom cestovnog prometa, proširila se i mreža trgovanja pa je riba postala dostupnija u drugim gradovima, poput Labina i Pazina.

¹⁶ Medvedec Buršić, V., *Tradicionalna istarska jela: sezonska i blagdanska*, Reprezent, Račice, 2010., str. 10.

¹⁷ Bijažić, M., *Istarski narodni običaji i stari zanati*, C.A.S.H., Pula, 1999., str. 60.

Ribu se najčešće nije prodavalo, već se mijenjala za brašno, jaja i maslinovo ulje.¹⁸ Riba je imala veliku vrijednost te je bila važan element u istarskoj kuhinji.

Pršut je neizostavna namirnica u istarskoj kuhinji, s pomoću koje se pripremaju razna jela, od *fritaja* do tjestenine i mesa. Proces proizvodnje pršuta započinje *prašćinom*, danom kada se zakolje svinja. Pritom se okupljaju rodbina i prijatelji, koji pomažu sa zahtjevnom pripremom. Nakon klanja, uslijedilo bi deranje kože te izdvajanje mesa. Dan nakon pripremale su se kobasice, na način da su se očistila crijeva, a meso se narezalo na male komade kako bi se njime napunilo crijevo. U ponekim obiteljima tradicija je bila nešto drugačija te su svinju nakon klanja palili, dok ne izgori dlaka, a koža pocrni, jer su smatrali da je meso tako zdravije. Najvažniji dio cijelog procesa bilo je soljenje, na što ukazuje činjenica da je muškarac koji je obavljao taj posao uvijek bio sam i bilo je gotovo zabranjeno obraćati mu se i ulaziti u prostoriju gdje soli meso. Osim soli, smjesi su se dodavali papar, češnjak, ružmarin i još poneki začin. Meso se u *kasune* stavljalo po posebnom redoslijedu: na dno se stavljao pršut, s kosti okrenutom prema gore, na pršut se zatim slažu plećke, a na njih kosti, rep, noge, nos i komadići kože, potom *ombolo* ili *kanica*, rebra, oderana glava, potrbušina i na kraju svega krpe slanine, obično po četiri.¹⁹ Što se tiče pršuta, nakon tjedan dana on se ponovno soli i okreće, a nakon još dva tjedna stavlja se pored ognjišta kako bi se osušio. Cijeli proces proizvodnje mesa praćen je društvom, druženjem i razgovorima. Žene su pripremale *kroštule* ili druge poslastice, koje su posluživale muškarcima dok se odmaraju od posla. Također, često su se častili rakijom, *supom* i kavom, a navečer su obilno objedovali. Može se zaključiti da je proces proizvodnje pršuta varirao od obitelji do obitelji i od sela do sela, no cilj je uvijek bio isti – proizvod visoke kvalitete, prožet tradicijom. Kao što je navedeno ranije, vrijednost svih tradicijskih jela počiva u procesu proizvodnje, koji definiraju upravo tradicija i lokalni običaji.

¹⁸ Ibidem, str. 39.

¹⁹ Ibidem, str. 105.

3.3. Tradicijska jela i sastojci

Istarsku kuhinju karakteriziraju kuhana jela, riblja jela, uporaba raznolikih začina i maslinovog ulja. Prema tradiciji, jela su uvijek pripremala žene, u središnjoj prostoriji *kužini*, odnosno kuhinji. Koristile su se keramičke i metalne posude, dok su se pliče posude postavljale na tronožni stalak. Pečena jela pripremala su se na gradelama, a meso i krumpir najčešće su se pekli *pod čripnjon*.²⁰ Također, jedna od temeljnih karakteristika tradicijske istarske kuhinje jest uporaba sezonskih namirnica. Raznolikost istarske kuhinje je neupitna, a tradicijska jela i namirnice bit će navedeni i opisani u nastavku.

a) maneštra

Jedno od poznatijih istarskih jela, a možda i najkarakterističnije za područje Istre, jest *maneštra*. Iako postoji nekoliko varijacija sastojaka koji se koriste u pripremi ovoga jela, *maneštra* se većinom sastoji od graha, krumpira i drugog povrća, poput mrkve. Korištene namirnice ovise o dijelu Istre u kojem se ovo jelo priprema. Primjerice, u sjevernijim dijelovima Istre u *maneštru* se dodaju tjestenina ili riža, dok se u unutrašnjosti poluotoka, gdje se konzumira mnogo kupusa, u ovo jelo dodaje upravo kiseli kupus. *Maneštra* s kiselim kupusom u pojedinim se dijelovima Istre također naziva *jota*. Još jedna od verzija ovog tradicijskog jela je *maneštra s bobici*, odnosno *maneštra* s kukuruzom, što je jedna od najčešće pripremanih varijacija, a prikazana je na slici 1. Nezaobilazan dio pripreme *maneštre* je *pešt*, svojevrсни začin spravljen od usitnjenog sala ili slanine, pomiješanog s češnjakom.

²⁰ Istrapedia, *Tradicijska prehrana*, dostupno na: <https://www.istrapedia.hr/en/natuknice/1176/tradicijska-prehrana>, pristupljeno 10. travnja 2024.



Slika 1. *Manestra s bobici*

Izvor: <https://jadruhi.com/domaca-manestra-kako-je-spremaju-u-konobi-jadruhi/> (10. travnja 2024.)

b) krumpir

Krumpir je nezaobilazan prilog gotovo svim jelima, a često se konzumira i sam. Jedan od načina pripreme jest da se krumpir skuha, izvadi na tanjur i posoli. Također, krumpir se može rezati na kockice te mu se pritom dodaje slanina, a ponekad se kuha u ljusci koja se potom skine pa se jede *krumpir na suho*. Jesti se može i sa žara, s mlijekom, grahom, u kaši, s keljom, blitvom ili nekim drugim povrćem.²¹

c) kruh i tjestenina

Cjelokupni proces pripreme kruha tradicijski se odvijao u domaćinstvu. Žene su mijesile i pekale kruh, koji se servirao uz sva jela. Sam proces započinje s mljevenjem pšenice kako bi se dobilo brašno. Ono se potom pomiješa s vodom, soli i kvascem, mijesi se desetak minuta, nakon čega se pokrije s krpom i ostavi neko vrijeme da se kiseli. Nakon otprilike sat vremena, tijesto se premijesi, stavi u kalup i peče *pod čirpnjon*. Kao što je ranije navedeno, pšenični kruh bio je izrazito cijenjen, često ga se štedjelo, pa se većinom pekao kukuruzni kruh ili se pšenično brašno

²¹ Mikac, J., 1977., str. 282.

pomiješalo s kukuruznim. Osim kruha, istarska gastronomija uključuje razna jela od tjestenine. Jedno od njih su njoki ili *žličari*, koji se pripremaju od posoljenog tijesta s krumpirom i žlicom se stavljaju u vodu, na što upućuje njihov naziv. *Posutice* su još jedna vrsta tjestenine, koja se priprema u Istri, a tijesto se reže na kvadratiće, te se ponekad nazivaju i *krpice*. Karakteristično jelo su i *fuži*, tjestenina koja se priprema tako da se tijesto izreže u oblik romba i potom se omota oko drvenog štapića ili nečeg sličnog. Osim *fuža* pripremaju se i *lasanje*, tjestenina u obliku tankih, dugačkih trakica. Neizostavno je spomenuti *pljukance*, prikazane na slici 2., koji se pripremaju na način da se tijesto valja među dlanovima.



Slika 2. Izrada *pljukanaca*

Izvor: <https://bookaleta.com/festa-od-paste-1-pljukanci-makaruni-i-jos-svakako/> (10. travnja 2024.)

d) palenta

Palenta je jedno od jela koje se vrlo često konzumiralo, kako za doručak, tako za ručak ili večeru. Palenta se dobivala od kukuruza koji se mljeo u mlinu, a kuhala se u kotlićima na vatri. Kuhala se i do sat vremena, dok se ne stvori lagana korica uz rubove kotlića. Konzumirala se s mlijekom, *šugom* i sličnim jelima, a služila je i za pripremu kruha. U obalnim mjestima služila se uz brodet ili druga riblja jela. Primjerice, jedno od tradicijskih rovinjskih jela uključuje pržene olige i glavune, koji

se poslužuju zajedno s palentom prelivehom s malo ulja preostalog od prženja. Također, palenta se često jela uz broskvu i bakalar, kao i uz nadjev od čvaraka, luka i češnjaka.²² Može se zaključiti da je palenta imala važnu ulogu u svakodnevnoj prehrani stanovništva Istre te je, sukladno tome, moguće pronaći mnogo recepata.

e) riblja jela

Kuhinja primorskog dijela Istre razlikuje se od one u unutrašnjosti poluotoka. U obalnim se mjestima najčešće pripremaju riblja jela, koja uključuju brojne vrste plave i bijele ribe, lignje, sipe, školjke i drugo. Najpoznatije riblje jelo na istarskom području je zasigurno brodet, vrsta umaka koja se priprema od više vrsta riba i rakova. Slika 3. prikazuje tradicijski istarski brodet. Slično jelo je *buzara*, također vrsta umaka koja se priprema od školjaka i rakova, s dodatkom maslinovog ulja, luka, peršina i vina. Od školjaka, najčešće se konzumiraju jakobove kapice, ili takozvane *capesante*, kamenice ili oštrige i dagnje. Nezaobilazni su rakovice i škampi, koji predstavljaju važan dodatak raznim jelima, kao što su brodet ili juhe. Dakako, u velikoj se mjeri konzumira srdela, zdrava plava riba, koja se najčešće poslužuje pržena u ulju ili na žaru.²³

Prethodno je spomenuto da je jedna od odlika istarske kuhinje korištenje sezonskih namirnica prilikom pripreme jela. U tom kontekstu, analizirana je kuharica autorice Vesne Medvedec Buršić, u kojoj su prikupljeni tradicijski istarskih recepti, raspoređeni prema godišnjem dobu i temeljeni na sezonskim namirnicama. U nastavku će biti navedena poneka jela, upravo prema godišnjim dobima, kako bi se pružio detaljniji uvid u raznolikost istarske tradicijske kuhinje.

²² Medvedec Buršić, V., 2010., str. 40., 44., 90., 102.

²³ Istra, *Jela plave Istre*, dostupno na: <https://www.istra.hr/hr/gourmet/istarska-kuhinja/3566>, pristupljeno 10. travnja 2024.



Slika 3. Tradicijski istarski brodet

Izvor: https://narodni.net/tradicionalni-istarski-brodet/#google_vignette (10. travnja 2024.)

3.3.1. Sezonska jela i namirnice

a) proljeće

Proljeće je razdoblje rasta i cvjetanja, što direktno utječe na kuhinju i pripremu jela. U ovom se godišnjem dobu rabe šarolike namirnice, no, ponajprije se pripremaju laganija jela, bazirana na povrću, jajima i ribi. Za proljeće su karakteristične razne *maneštre*, spravljene od divljih trava, koromača, blitve, špinata, graška, šparoga ili slanutka. Dakle, postoje razne varijacije spomenutog jela, no svima je zajedničko dodavanje *pešta* i ponekog komada mesa, najčešće svinjskog jezika, kako bi *maneštra* bila ukusnija. Slijede *fritaje* ili kajgane, koje se također mogu pripremati s raznolikim sastojcima. U tom kontekstu, konzumiraju se *fritaje* s: kobasicama, vrganjima, tartufima, mladim lukom, divljim radičem, pršutom, rajčicama ili *pomidorima* te posebice šparogama, što je prikazano na slici 4. Neizostavan sastojak je maslinovo ulje, baza za pripremu *fritaje*. Zanimljivo je da se spomenuto jelo pripremalo u tavi namijenjenoj isključivo pripremi *fritaje* te se miješalo drvenom kuhačom. Od ribljih namirnica za ovo su doba godine karakteristične rakovice, sipe, puževi i kozice, od kojih se pripremaju jela poput: brudeta od rakovica, crnog rižota

od sipa, *fritaje* s morskim pužićima, kuhane rakovice s tjesteninom, *pljukanaca* sa šparugama, kozicama i škampima, salate od sipa i slanah srdela.²⁴ Proljeće je poznato po berbi šparoga, koje se vrlo dobro uklapaju u razna jela, od *fritaja* i juha, do *šuga*, tjestenine i salate.



Slika 4. *Fritaja* sa šparogama

Izvor: <https://www.tasteatlas.com/fritaja-sa-sparogama> (13. travnja 2024.)

b) Ljeto

Ljeto je još bogatije namirnicama nego li proljeće, a za to su razdoblje karakteristične brojne vrste riba, školjaka, rakovica te šarolik izbor povrća. Morski plodovi svakako su jedan od temelja ljetne kuhinje, od kojih se pripremaju jela poput: brodeta od priljepaka i puževa, brodeta od različitih vrsta riba, grmalji na buzaru, juha od pišmolja, menule s palentom, pohane srdele, pržene olige i gavuni te, svakako vrlo zastupljena, riblja juha. Osim ribe, konzumiraju se i mesna jela uz povrće kao prilog. Neka od poznatijih jela koja uključuju meso su: *fuži sa šugom* od zeca, janjetina *pod čripnju*, *pasutice sa šugom* od purana, puževi s rajčicom i palentom, *šugo* od kunića (*kunelića*) i *šugo* od prepelice. Od priloga, najzastupljeniji je krumpir, koji se priprema na zaista mnogo načina, kao što su krumpir na *padelu*, s rokulom, u *teći* ili s blitvom. U pojedinim su mjestima popularno jelo puževi pa se tako u Funtani pripremaju prženi puževi ili puževi s rajčicom i palentom, dok se u

²⁴ Medvedec Buršić, V., 2010., str. 18.-37.

Galižani oni pripremaju s palentom te ih nazivaju *ćoki*, a izgled ovog jela prikazan je na slici 5.²⁵



Slika 5. Puževi (*ćoki*) s palentom

Izvor:

<https://mojzagreb.info/zagreb/gdje-je-najbolja-fe%C5%A1ta-od-pu%C5%BEi-gastronomadi-potvrdili-tradicionalno-u-gali%C5%BEani-15-08-pu%C5%BEvi-kao-inspiracija-i-delicija> (13. travnja 2024.)

c) jesen

U jesen prevladavaju složenija, većinom mesna jela, za razliku od proljeća i ljeta. Jesen je vrijeme lova, što utječe na izbor samih namirnica, pa se u tom razdoblju u istarskoj kuhinji mogu pronaći jela od divljači. Također, to je vrijeme kada se najviše priprema *maneštra*, s obzirom da prevladava izobilje sastojaka potrebnih za njezinu pripremu. *Maneštra* se, kao što je ranije spomenuto, može kuhati od raznih sastojaka pa se u tom kontekstu konzumiraju *maneštra* od ječma, sušenog kukuruza ili mladog kukuruza te bijela *maneštra*. Zanimljivo je spomenuti meso goluba, koje se vrlo često pronalazi u kuharicama i na stolu, a neka od jela su juha od goluba, golub na *padelu* i golub na *šugo*. Osim goluba, priprema se *šugo* od kunića, boškarina – prikazano na slici 6., domaće kokoši, fazana, jarebice srnetine i zeca.

²⁵ Ibidem, str. 40.-59.



Slika 6. *Pasutice sa šugom od boškarina*

Izvor: <https://finirecepti.net.hr/priprema/zgvacet-od-boskarina/> (13. travnja 2024.)

Dakako, konzumiraju se i morski plodovi, od kojih se pripremaju jela poput: brodeta od srdela, cipla na gradele, palamide na gradele, pohane *kanaštrele*, punjene lignje (*kalamari*) i salata od *folpi*.²⁶ U jesenskom se periodu kiseli povrće, točnije gljive, kupus i repa, kako bi bilo spremno za zimu.

d) zima

Posljednje godišnje doba na tanjur donosi jela od svinjskog mesa, pršut, *maneštre*, zelje i krumpir. U zimskom su se periodu, tradicijski, najviše konzumirale razne varijante *maneštri*: bijela *maneštra* s lazanjama, *jota*, *maneštra* od broskve s rižom, od ječma, kisele repe, slanica, starog stupanog kukuruza i s rižom. Danas se ovo tradicijsko istarsko jelo ne konzumira toliko učestalo kao nekada, vjerojatno iz razloga što priprema iziskuje nekoliko sati slobodnoga vremena, a današnji način života puno je ubrzaniji nego u prošlosti. Ipak, važno je očuvati tradiciju i dokumentirati stare recepte, kako bi im i mlađe generacije imale pristup. Nakon *maneštre* jedna od zastupljenijih namirnica je bakalar, koji se može posluživati u

²⁶ Ibidem, str. 62.-77.

šugu, s palentom ili *pasuticama*. Od priloga se najčešće javlja broskva, također spravljena na razne načine: u *padeli*, s *pasuticama*, krumpirima i slično. Kiseli kupus poslužuje se s junećim rebrima i pancetom, kobasicama ili svinjskim kostima. Zima je vrijeme kolinja, stoga se u tom periodu pripremaju jela od svinjskoga mesa. Najpoznatiji je, svakako, već spomenuti istarski pršut, čija priprema iziskuje mnogo posvećenosti i znanja kako bi kvaliteta proizvoda bila na visokoj razini. Tijekom kolinja pripremaju se jela poput *blatnih fuži* i *crne palente*, a specifična su po tome što je jedan od sastojaka svinjska krv. Primjerice, jelo *blatni fuži* sastoji se od svinjskog mesa, masti, lovora, ružmarina, luka, soli, papra, crnog vina, vode i krvi, koje se izmiješaju i dodaju pečenom mesu, što se kasnije dodaje *fužima*.²⁷ Od svinjske se krvi također pripremaju krvavice ili *mulice*, a sastojci potrebni za njihovu pripremu prikazani su na slici 7.



Slika 7. Sastojci potrebni za pripremu krvavica

Izvor: <https://www.bojezemlje.hr/tradicija/jeleto-zaboravljeni-istarski-specijalitet/> (13. travnja 2024.)

Slijedom svega navedenog, može se zaključiti da je istarska kuhinja zaista raznolika, od mesnih do ribljih jela i mnogo priloga. Ipak, tradicijska jela i njihov način pripreme nisu u potpunosti prisutni danas, za razliku od nekada, stoga je pažnju potrebno posvetiti očuvanju samih jela i načinu njihove pripreme, s obzirom da navedeno predstavlja odraz lokalne kulture i baštine.

²⁷ Ibidem, str. 109.

3.3.2. Prigodna, svečana jela i slastice

Prigodna jela pripremaju se u vrijeme blagdana ili drugih važnih događaja. Ona su posebice karakteristična za blagdane poput Božića i Uskrsa, a u svim se dijelovima Istre pripremaju slična ili ista jela. Primjerice, za Uskrs je karakteristična *pinca*, pogačica ili slatki kruh, za čiju se pripremu koriste brašno, mlijeko, maslac, jaja i grožđice. Jedan od važnijih trenutaka u godini je kolinje, koje se odvija u prosincu, a domačice tada poslužuju svojim gostima *mastenku*, debelu kobasicu, i rakiju. Osim toga, poslužuju se krvava palenta, spomenuta u prethodnom potpoglavlju, i krvavice. Prema narodnoj predaji, domačica ne voli da netko dođe u kuhinju dok se kuhaju krvavice, a pogotovo ne žena za koju se sumnjiči da je štriga, jer bi ona mogla začarati krvavice, koje bi se onda same mogle penjati po verigama iz kotla prema dimnjaku.²⁸ U Medulinu se za vrijeme kolinja priprema i takozvani krvavi kruh, pripremljen sa svinjskom krvlju. Vrijeme Badnjaka obilježava se postom i posnim jelima, a jede se samo ujutro i navečer. Prigodna se jela uglavnom sastoje od kiselog kupusa, kobasica, pršuta, crvenog mesa i crnog vina, odnosno namirnica koje nisu sastavni dio svakodnevne konzumacije.

Božićni ručak uglavnom se sastojao od juhe i ponekog pečenog mesa, kao što je purica s krumpirima. Badnjak je dan posta, a tada se najviše konzumiraju bakalar na bijelo i slani srdoni na salatu, ili pak neka druga riba. I nedjeljom se objedovalo obilnije, a diljem Istre pripremala su se razna jela. Primjerice, u Funtani se nedjeljom pripremaju juha od kokoši i domaće pašte, krumpir u *teći* i *žbirići s domaçon kokošon ili petehon*, dok se u Limskom zaljevu jedu *žličnjaki* od skute u *šugu* od purana.²⁹ Uskrsni ručak najčešće je sadržavao jela od janjetine, poput *šuga*, janjetine u *padeli* i janjećih rebarca. Prigodna jela svakako su se pripremala za vjenčanja, pričesti i krizme, a uključivala su *šugo* od kokoši, svatovske kolače, pršut, sir, kiseli kupus, kozlića i slično.

Kolači i ostale slastice također se mogu smatrati prigodnim jelima, s obzirom da nisu dio svakodnevne prehrane. U vrijeme Uskrsa i Božića često su se pripremali *štruklji*, posebice na području sjeverne Istre, a sastojali su se od tijesta i punjenja s pršutom, slaninom, jajima i lukom. Postojala je i slatka verzija ovog jela, u koju su se

²⁸ Mikac, J., 1977., str. 287.

²⁹ Medvedec-Buršić, V., 2010., str. 117.-119.

dodavale grožđice. Za sjevernu Istru karakteristične su i *landice*, jelo koje se priprema uz pomoć kruha, koji se umače u smjesu jaja i mlijeka te se potom prži u ulju. Ovo jelo ima različite nazive diljem Istre, pa je tako poznato i pod nazivima *motanice* i *kušini*. Dakako, neizostavno je spomenuti *kroštule*, jednu od karakterističnih istarskih poslastica, prikazanu na slici 8. Ime su dobile po tome što su vrlo hrskave i prilikom konzumacije hrskaju pod zubima.³⁰ One se učestalo pripremaju u vrijeme pusta, odnosno na *pusni* utorak.



Slika 8. *Kroštule*

Izvor: <https://www.glasistre.hr/recepti/recept-kroštule-za-pusni-utorak-780060> (13. travnja 2024.)

Osim *kroštula*, u Istri se konzumiraju *fritule*, pripremljene s brašnom, kvascem, maslacem, jajima i šećerom. One se također prže u ulju, na što ukazuje njihov naziv (*frigati* – pržiti), a prije konzumacije se pošećere. Od kolača, najzastupljeniji je *pandešpanja*, koji se najčešće priprema i jede u zapadnoj i južnoj Istri. *Pandešpanja* je kolač koji čini tijesto od žumanjaka, brašna, šećera i snijega bjelanjaka. Ipak, jedna od slastica koju je neophodno spomenuti, a koja je ujedno stekla status

³⁰ Mikac, J., 1977., str. 286.

zaštićenog nematerijalnog kulturnog dobra upisom na Listu zaštićenih kulturnih dobara 2017., pazinski je cukerančić. Njegova priprema prenosila se s koljena na koljeno i očuvala sve do danas. Tradicijski recept uključuje jasno definirane sastojke, koji odražavaju specifičnost ove slastice. Cukerančići se pripremaju uz pomoć amonijaka, koji se koristi za dizanje tijesta, a nakon pečenja umaču se u istarsku malvaziju i posipaju šećerom. Osim posebnosti sastojaka, oni se oblikuju u specifičan, razgranati oblik, koji je moguće uočiti na slici 9. Cukerančići su se najčešće pripremali za svadbene svečanosti, a ujedno odražavaju identitet stanovnika toga područja. Njihova je priprema danas znatno raširenija, ali se svakako nastoje očuvati lokalne specifičnosti, uz sprječavanje komercijalizacije ovog kulturnog dobra.³¹



Slika 9. Pazinski cukerančići

Izvor: <https://www.slatkopedija.hr/pazinski-cukerancic/> (13. travnja 2024.)

³¹ LAG „Središnja Istra“, *Zaštita i promocija Umijeća pripreme Pazinskog cukerančića*, dostupno na: <https://lag-sredisnjaistra.hr/projekti/u-provedbi/zastita-i-promocija-umijeca-pripreme-pazinskog-cukerancica/>, pristupljeno 13. travnja 2024.

4. ENO-GASTRONOMSKI TURIZAM U ISTRI

Posebni oblici turizma značajnije su se razvili krajem 20. stoljeća, a danas postoje razne vrste selektivnih oblika turizma među kojima se nalazi i eno – gastronomski turizam. Prema definiciji Svjetske turističke organizacije (UNWTO), gastronomski turizam je vrsta turističke djelatnosti koju karakterizira posjetiteljevo iskustvo povezano s hranom i srodnim proizvodima i aktivnostima tijekom putovanja.³² Kao podvrsta gastronomskog turizma, javlja se vinski turizam koji uključuje posjete vinogradima, vinarijama i vinskim cestama uz kušanje ili kupovinu vina karakterističnih za tu destinaciju. Eno – gastronomski turizam važna je vrsta posebnih oblika turizma zato što predstavlja identitet destinacije te njezinu kulturu i tradiciju. Istra je destinacija koja pruža brojne mogućnosti za razvoj eno – gastronomskog turizma. Upravo je bogatstvo gastronomije, odnosno njezine raznolikosti, temelj za razvoj ovog oblika turizma.

4.1. Pojmovno određenje eno-gastronomskog turizma

Gastronomija je dio nematerijalne kulturne baštine određenog područja te predstavlja identitet i tradiciju toga mjesta. Kulinarstvo se razvijalo još u vrijeme prvih civilizacija te su s vremenom pojedina jela postala karakteristična za određeno područje. U suvremeno doba, gastronomija je doživjela pravi vrhunac zbog posebnosti kulinarskog umijeća, koje privlači turiste diljem svijeta. Poznati kuhari diljem svijeta spremaju jela koja oduševljavaju posjetitelje i potiču ih da ponovno posjete tu destinaciju. Gastronomija je vrlo važan segment turističke ponude zato što predstavlja destinaciju i njezino kulturno – povijesno nasljeđe. Glavna karakteristika gastronomskog turizma je gastronomija kao temeljni motiv putovanja. Turisti u današnje vrijeme teže stvaranju novih iskustava i doživljaja te žele biti aktivni sudionici na turističkom putovanju. Stoga, gastronomski turizam pruža mogućnosti za stvaranje novih doživljaja, budući da omogućava isprobavanje tradicijskih jela, što upotpunjuje atmosferu samoga putovanja i čini iskustvo autentičnim.

³² UNWTO, *Gastronomy and wine tourism*, dostupno na: <https://www.unwto.org/gastronomy-wine-tourism>, pristupljeno 5. travnja 2024.

Novi turistički trendovi podrazumijevaju sve veću želju turista za upoznavanjem lokalnog i autentičnog, što predstavlja temelj za razvoj, odnosno unapređenje eno – gastronomskog turizma. Gastronomija postaje sve popularniji motiv putovanja turista, s obzirom da je hrana jedna od osnovnih potreba, no, u kontekstu turizma ona pridonosi stvaranju doživljaja u destinaciji. Također, gastronomija predstavlja dio identiteta pojedine destinacije, što je direktno povezano s njezinim imidžem. Primjerice, Italija je poznata po gastronomiji, a svaki turist prepoznat će lokalna jela koja čine identitet ove države. U tom je kontekstu Hrvatska još nedovoljno brendirana i prepoznatljiva, a u restoranima, posebice diljem jadranske obale, nude se pretežito „komercijalna“ jela. Trendovi u turizmu vrlo su dinamični i brzo se mijenjaju, što se odražava i na gastronomiju. Jedan od koncepata koji je stekao popularnost posljednjih godine je *slow food*, pokret koji se temelji na zdravoj hrani i uživanju u njoj. Turisti cijene lokalne proizvode i autentičnost te su u potrazi za visokokvalitetnim proizvodima. Brza promjena trendova zahtijeva od ugostitelja da se prilagode aktualnoj situaciji, a to mogu činiti na način da se okrenu pripremanju jednostavnih jela koja bude nostalgiju, povećaju udio lokalne ekohrane, pojačaju utjecaj regionalne kuhinje i pridaju pozornosti sigurnosti hrane.³³

Važnu ulogu imaju gastronomske rute, odnosno sustav koji čini sveobuhvatna i tematska turistička ponuda, uglavnom brendirana, a definiran je jednim ili više itinerara na određenom zemljopisnom području (iako u stvarnosti gastronomija nema granica), s nizom turističkih proizvoda ili lokacija, poput tvornica i restorana koji su navedeni u turističkim vodičima i koji se vrte oko određene hrane, proizvoda ili jela, općenito diferencirane kvalitete, ili gastronomskih događaja ili aktivnosti.³⁴ Gastronomske rute atraktivne su čimbenik turističke ponude zato što uključuju niz aktivnosti, pri čemu turist, osim isprobavanja lokalne hrane, može se upoznati s lokalnim stanovništvom i u potpunosti „uroniti“ u lokalnu kulturu, što dovodi do kreiranja jedinstvenog doživljaja.

Hrana je zasigurno nezaobilazna komponenta putovanja, no turisti ne konzumiraju hranu samo kako bi zadovoljili svoje primarne fiziološke potrebe, već jedu kako bi upoznali druge kulture, njihovu tradiciju, jer će taj doživljaj zauvijek

³³ Bakan, R., Salopek, D., Moderni trendovi u prehrani i njihov utjecaj na ugostiteljsku kuhinju, *Praktični menadžment*, Vol. VI, br. 1, 2015., str. 107.

³⁴ Sirše, J., *Gastronomic cities: City strategy on gastronomy as a tool for tourism and employment development – Baseline study*, 2014., str. 10.

pamtiti. No, budući da turisti motivirani gastronomijom nemaju jednake interese, potrebno je razlikovati četiri vrste gastronomskih turista: gastronome, autohtone gurmane, turističke gurmane i obiteljske gurmane.³⁵ Gastronomi su turisti koji pokazuju izrazito velik interes za isprobavanjem hrane i učenjem o njoj, dok su autohtoni gurmani nešto manje zainteresirani, ali i dalje pokazuju umjeren do visok stupanj zanimanja. Preostale dvije kategorije, turistički i obiteljski gurmani, pokazuju srednji do niski stupanj zanimanja za učenjem i isprobavanjem lokalne hrane. Oni nisu toliko motivirani uživanjem u konzumaciji hrane i stvaranju doživljaja, već im je važnije zadovoljiti potrebu za jelom.

Gastronomski turizam ne temelji se samo na konzumaciji hrane radi zadovoljenja osnovnih životnih potreba, već se konzumacijom hrane stvara poseban doživljaj, upoznaje se lokalna kultura, poštuju se proizvođači, a moguće je i promatrati proces izrade pojedinih jela, što dodatno približava lokalnu tradiciju turistima. Gastronomski turisti često su odani destinacijama koje posjete u svrhu upoznavanje nove hrane te cijene taj proizvod i lokalne proizvođače. Ovaj je oblik turizma zasigurno održiv, budući da se može održavati tijekom cijele godine i ne stvaraju se velike gužve zbog ograničenosti prostora za sjedenje, a također uključuje obrazovnu komponentu. Cilj lokalnih ugostitelja nije primarno profit, već dolazak turista koji će biti spremni aktivno sudjelovati na putovanju i naučiti nešto novo o lokalnoj kuhinji konzumirajući gastronomske proizvode. Pritom treba obratiti pozornost na sprječavanje procesa komodifikacije kulture, odnosno pretvaranja kulturnih proizvoda u robu na tržištu jer će na taj način tradicijska jela izgubiti svoju autentičnost i karakter. Vrlo je važno da gastronomski proizvod bude autentičan i jedinstven kako bi postao prepoznatljiv diljem svijeta i kako bi na taj način privukao interes turista. Za razliku od ostalih podvrsta kulturnog turizma, gastronomski turizam omogućava blisko upoznavanje s kulturnom pojedinog područja kroz konzumaciju hrane i kupovinu lokalnih proizvoda.

Gastronomski turizam postao je popularan u Hrvatskoj zbog diversifikacije gastronomske ponude. Hrvatska je tijekom povijesti bila područje susreta mnogih kultura, što je utjecalo na razvoj šarolike gastronomske ponude. Istra i Dalmacija najviše su bile pod utjecajem Italije, što je dovelo do prevlasti mediteranske kuhinje, dok su sjeverni dijelovi Hrvatske poprimili obilježja bečke, mađarske i turske

³⁵ Ibidem, str. 12.

kuhinje.³⁶ No, u usporedbi s europskim zemljama, Hrvatska i dalje ima nedovoljno razvijenu gastronomsku ponudu, posebice što se tiče gastronomskih ruta i festivala. Gastronomski turizam u Hrvatskoj ima mnogo potencijala za daljnji razvoj, što bi svakako pozitivno utjecalo na razvoj održivog turizma u cijeloj državi.

Druga komponenta eno – gastronomskog turizma je vinski turizam. On se može definirati kao posjet vinogradima, vinarijama, vinskim festivalima i događajima gdje su kušanje i doživljaj vina primarni motivirajući faktori. Vinski se turizam temelji na posebnim interesima povezanim s vinom, a turisti mogu biti motivirani ili destinacijom ili aktivnošću (kušanje vina).³⁷ Dakle, kod gastronomskog turizma ističe se važnost hrane kao dominantnog motiva za putovanje, dok se kod vinskog turizma ističe značaj vina, vinskih cesta i vinarija. Obje komponente čine eno – gastronomski turizam, koji dokazuje kako su hrana i vino povezani elementi. Vinski turizam može biti kulturno autentičan, romantičan ili edukativan. Kulturno autentičan vinski turizam podrazumijeva stil života u kojem turist traga za autentičnošću te je spreman istraživati vinske ceste, sela i graditeljsku baštinu destinacije. Sljedeća je vrsta romantičan vinski turizam koji se odnosi na poticanje romantike prilikom konzumacije hrane i vina. Posljednji, edukativni vinski turizam, ukazuje na potrebu za učenjem o vinu i lokalnoj kulturi.³⁸

Važnost vinskog turizma pri kreiranju iskustvenog doživljaja kod turista ogleda se u činjenici da taj oblik turizma predstavlja spoj osjetila. Vid uključuje prekrasne pejzaže tijekom posjete vinskim cestama i vinogradima, sluh podrazumijeva točenje vina, dodir se odnosi na branje grožđa i šetnju vinogradom, a najvažnije osjetilo, miris, upotpunjuje atmosferu isprobavajući i kušajući vina. Spoj svih osjetila dovodi do kreiranja jedinstvenog, autentičnog doživljaja koji će zasigurno potaknuti turista na ponovni posjet toj destinaciji. Kako bi turistima bile dostupne informacije o vinskim cestama i vinarijama, osnovana je platforma WineTourism.com. Ova platforma pruža informacije o europskim vinarijama, pri čemu turisti *online* putem mogu organizirati putovanje u određenu destinaciju.

Kako bi destinacija vinskog turizma bila atraktivna, ona mora ponuditi različite proizvode i usluge koje će zadovoljiti širi spektar turističkih potreba. Diversifikacija

³⁶ Geić, S., *Menadžment selektivnih oblika turizma*, Sveučilište u Splitu, Split, 2011., str. 337.-341.

³⁷ Ibidem.

³⁸ Ibidem.

proizvoda vinskog turizma, osim vinarija, uključuje i festivale, kušanje vina, posjet vinogradima, branje grožđa, upoznavanje s lokalnim proizvođačima vina i slično. Destinacije vinskog turizma većinom su smještene u ruralnim područjima, stoga je vinski turizam dobar primjer održivosti. No, uvijek postoji opasnost od vanjskih utjecaja koji bi mogli narušiti održivost te destinacije, stoga je potrebno razviti strategije i mjere kojima će se osigurati održivost. Važnu ulogu imaju partnerstva s većim gradovima, budući da mali, lokalni proizvođači svoje proizvode žele plasirati na veća tržišta kako bi promovirali lokalnu vinariju i njezina vina. U potrazi za održivim ekonomskim modelom vinskog turizma, društveni i okolišni čimbenici moraju se promatrati i uravnotežiti. Vinske regije obično se nalaze u ruralnim područjima, a kako bi vinarije bile uspješne u privlačenju vinskih turista, moraju imati podršku lokalne zajednice gdje djeluju. Tržišta vinskog turizma moraju se osloniti na članove te lokalne zajednice kako bi pružili dodatne usluge vinskim turistima koji posjećuju vinsku regiju.³⁹ Male vinarije često su zasjenjene djelovanjem velikih, afirmiranih vinarija, zbog čega je važno promovirati upravo male vinarije i proizvođače vina, kako bi dobili priliku za plasiranjem na veće tržište. Prednost manjih vinskih destinacija jest što je ondje manja koncentracija turista, zbog čega će se turisti radije odlučiti za takvu destinaciju radi manjih gužvi i veće posvećenosti domaćina.

Vinski turizam uključuje skup aktivnosti u koje su uključene ekonomske, kulturne, turističke, društvene, sportske, zdravstvene i pedagoške aktivnosti.⁴⁰ Ekonomska aktivnost najviše je zastupljena, a podrazumijeva kupovanje vina i ostalih proizvoda karakterističnih za destinaciju vinskoga turizma. Sljedeća važna aktivnost zasigurno je kulturna, budući da uključuje učenje o kulturi lokalnog stanovništva i njihovim vinima, a ona je povezana s društvenom funkcijom koja podrazumijeva upoznavanje i razgovor s lokalnim stanovništvom i proizvođačima vina. Jedan od važnijih aspekata vinskog turizma jesu zasigurno vinske ceste. Vinske rute podrazumijevaju jedan ili više označenih itinerara koji pokrivaju određeno, definirano područje – regiju, provinciju i područje denominacije, zajedničke vinarije, vinograde, vinske degustacijske centre, muzeje vina i seoski smještaj, koji povezuju različite vinarije

³⁹ Karagiannis, D., Metaxas, T., Sustainable Wine Tourism Development: Case Studies from the Greek Region of Peloponnese, *Sustainability*, 12(12), 2020., str 4.

⁴⁰ Lopes, A. i sur., Wine routes: Development of wine regions and local communities, *International journal of multidisciplinary in business and science*, 4 (5), 2018., str. 40.

određenog područja. One su rezultat kolektivnog djelovanja javnih i privatnih interesa za konstituiranje jednog ili više itinerara, pozivajući posjetitelje da otkriju vina i aktivnosti određene regije.⁴¹

Važnost vinskih cesta ogleda se u raznolikosti turističke ponude, budući da osim šetnje ili vožnje vinskim cestama, turisti posjećuju muzeje, vinarije i festivale vina na kojima mogu degustirati najbolja svjetska vina. Hrvatska također nudi obilazak vinskim cestama te se vinski turizam posljednjih godina sve više razvija. Vinske ceste najrazvijenije su u Istri, o čemu će biti riječi u sljedećim poglavljima. Vinski turizam važan je segment eno – gastronomskog turizma te ima značajan utjecaj na razvoj ruralnog područja i održivosti tih destinacija. Takav oblik turizma promovira lokalnu kulturu i tradiciju, potičući pritom odgovorno ponašanje, a također pruža priliku za razvoj malim poduzetnicima i vinarijama.

4.2. Razvoj eno – gastronomskog turizma u Istri

Istra je hrvatska regija s bogatom eno – gastronomskom ponudom, a najkarakterističnija kuhinja za to područje je upravo mediteranska kuhinja. U Istri se većinom pripremaju riblja jela, uz priloge kao što su salata ili krumpir s dodatkom raznih začina i, naravno, maslinovog ulja. Istarska je kuhinja prepoznatljiva upravo po tartufu koji se može naći u središnjoj Istri, posebice na području Motovuna. Može se reći da je tartuf s godinama postao simbol istarske gastronomije, odnosno faktor prepoznatljivosti na globalnoj razini. Riblja jela najčešće se pripremaju u primorskim gradovima, a ističu se: brodet, jakopove kapice, kamenice, škampi i srdele. Takva jela nude se turistima u mnogim ugostiteljskim objektima smještenim u gradovima kao što su Pula, Rovinj i Poreč. Generalno gledajući, Istra se može smatrati gastronomski najprepoznatljivijim područjem u Hrvatskoj, zaslužujući imidž „kulinarskog raja“.⁴²

U unutrašnjosti Istre nalaze se brojne autentične konobe i vinski podrumi, u kojima objed ima značajnu, dodanu vrijednost, a koja ne podrazumijeva samo hranu. U to su uključeni način pripreme jela, ambijent i ugodno društvo domaćina, što

⁴¹ Ibidem.

⁴² Žaper, A., *Kulinarstvo – dio kulture življenja i duhovne baštine u hrvatskoj turističkoj ponudi*, *Naše more*, 51 (5-6), 2004., str. 234.

pridonosi stvaranju iznimnog gurmanskog doživljaja. Ponuđena jela temeljena su na mesu i tjestenini – teletina ispod *čripnje* (peke), *ombolo* i kobasice s kiselim *kapuzom*, *fuži* ili njoki u *šugu* od divljači ili domaće kokoši, tartufi, ukusna *maneštra* od povrća, ovčji sir, na buri sušen istarski pršut i panceta za predjelo, a za kraj tradicijske istarske slastice – *fritule*, *kroštule* i *cukerančići* ili pak čuvena istarska *supa* od crnog vina, maslinova ulja, soli, papra i bijelog prepečenog kruha.⁴³

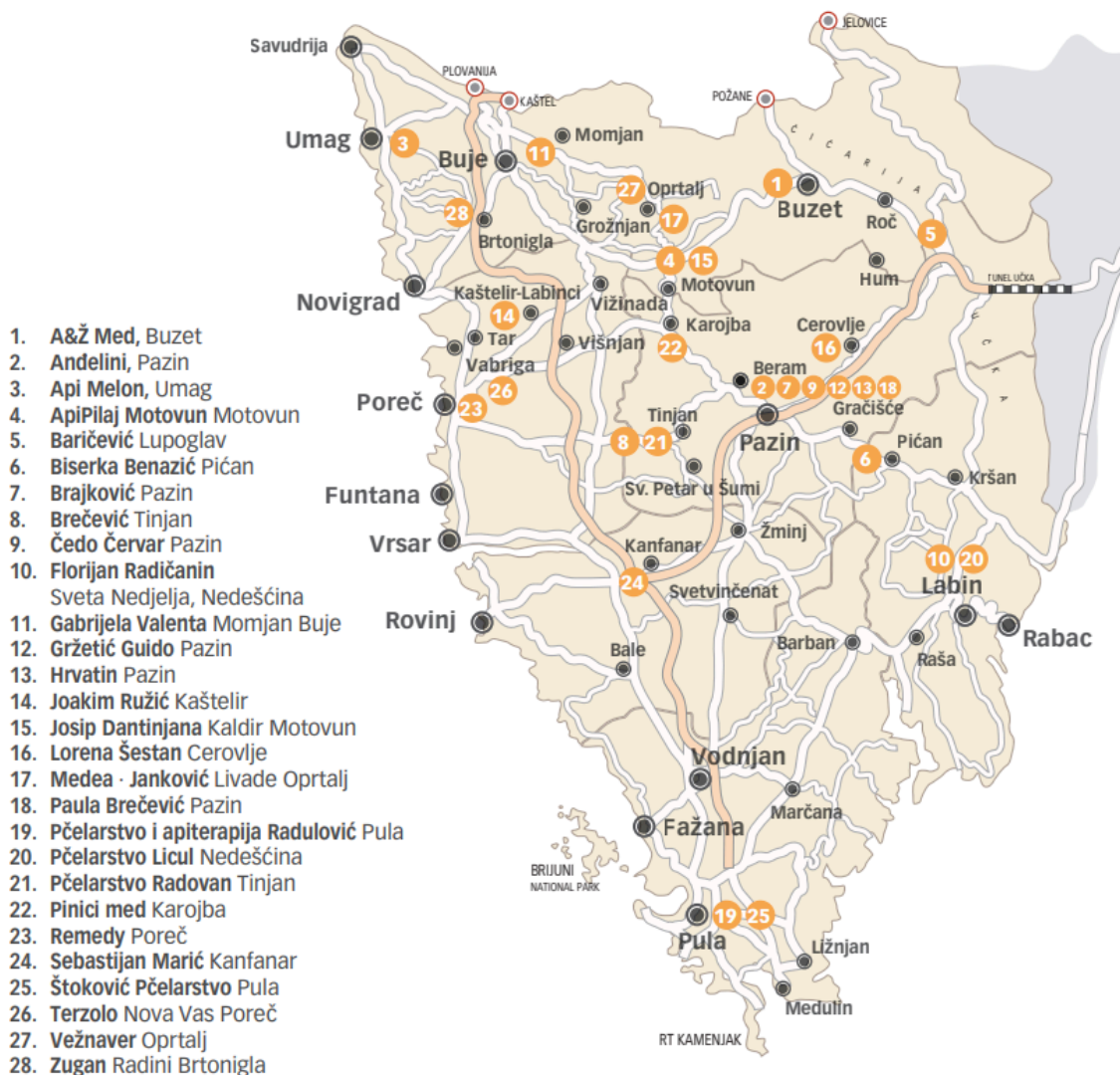
U 2023. godini, po 24. put, izdan je enogastro vodič Istra Gourmet, koji sadrži brojne informacije o istarskoj gastronomiji i ponudi ugostiteljskih objekata, a u njemu se mogu pronaći informacije na četirima jezicima: hrvatskom, talijanskom, engleskom i njemačkom. Također, u spomenutom vodiču navedene su vinske ceste te ceste maslinovog ulja, istarskog pršuta i istarskog meda. Ceste istarskog pršuta uglavnom su koncentrirane na području središnje Istre, u mjestima Tinjan, Sv. Petar u Šumi, Vižinada i Pazin, dok su dvije pršutarnice smještene u Puli u Vodnjanu. Kao što je ranije i opisano, pršut čini nezaobilazan dio istarske kuhinje te se može smatrati jednim od njezinih simbola. Obilaskom tematskih cesta, turisti mogu kušati tradicijske istarske pršute, razgovarati s domaćinima i upoznati se s procesom njegove pripreme. Uz pršut vežu se ceste istarskog sira, koje su zastupljene na području cijele Istre – od Brtonigle i Poreča, preko Pule, Vodnjana i Marčane, sve do Buzeta i Lupoglava.

Potom slijede vinske ceste, jedan od popularnijih turističkih proizvoda upravo zbog kvalitete i posebnosti istarskih vina. Istarske se vinarije ocjenjuju oznakom IQ, koja označava vina visoke kvalitete, a rabiti se može isključivo za istarsku malvaziju i teran natprosječne kvalitete. Također, provodi se i ocjenjivanje uređenosti pojedine vinarije, s ciljem poboljšanja kvalitete i promoviranja vinske kulture. Pritom se vinariji dodjeljuju od jedne do četiri zvjezdice, koje predstavljaju ocjenu i razinu kvalitete. Prema vodiču Istra Gourmet 2023. – 2024., u Istri se nalazi čak devet izvrsnih vinara, među kojima su Kozlović, Matošević, Tomaz, Meneghetti, Roxanich, Clai, Coronica Moreno, Degrassi i Kabola. Sličan sustav procjene kvalitete primjenjuje se i na ceste maslinovog ulja. U tom kontekstu, maslinarima se također dodjeljuju od jedne do četiri zvjezdice. Četiri maslinara svrstana su u kategoriju izvrsnih: Chiavalon, Ipša, Mate i Olea B.B.⁴⁴

⁴³ Turistička zajednica Istarske županije, *Istra Gourmet – Enogastronomski vodič kroz Istru*, 2023. – 2024., str. 14.

⁴⁴ Ibidem, str. 60-61

Neophodno je spomenuti ceste istarskog meda, čija proizvodnja započinje u travnju. Posjetom cestama istarskog meda, posjetitelji imaju priliku upoznati se s procesom proizvodnje meda, a ujedno degustirati medne proizvode. Na istarskom je poluotoku smješteno čak 28 mednih točaka, što se može detaljnije promotriti na slici 10. Većina mednih cesta nalazi se na području središnje i sjeverne Istre, u mjestima poput Buzeta, Motovuna, Livada, Momjana, Kaštelira, Pićana, Nedešćine i Karojbe.



Slika 10. Ceste istarskog meda

Izvor: Turistička zajednica Istarske županije, *Istra Gourmet – Enogastronomski vodič kroz Istru*, 2023. – 2024., str. 118. (23. kolovoza 2024.)

U posljednjih se nekoliko godina eno – gastronomski turizam u Istri sve više razvija. Osim mnogo restorana, konoba i agroturizama, javljaju se i već spomenute tematske ceste – maslinovog ulja, pršuta, meda i vina. Cilj ovakvih turističkih

proizvoda nije samo konzumacija hrane, već upoznavanje s tradicijom i pripremom samih jela. Dakako, razvoj eno – gastronomskog turizma i povezanih proizvoda pridonosi valorizaciji tradicijske istarske hrane. Dobar primjer je Hiža istarskog pršuta, smještena u Tinjanu, istarskoj općini koja je poznata po pršutu i povezanim manifestacijama. Na ovoj se lokaciji nudi degustacija proizvoda od pršuta, ali i trgovina u kojoj je moguće kupiti proizvode. Degustacijski meni sastoji se od nekoliko vrsta „pijata“, koji sadrže razna suhomesnata jela. Primjerice, Pijat „Hiža“ uključuje istarski pršut, ombolo, kobasice i kosnicu, dok Pijat „Tinjan“ sadrži pršut, ombolo i pancetu te kravljii sir i čašu malvazije.⁴⁵

Sve veći rast popularnosti eno – gastronomskog turizma Istre ogleda se i u uvrštenosti istarskih restorana u neke od globalno poznatih gastro vodiča, kao što su Michelin i Gault & Millau. Prema vodiču Michelin, u 2023. godini 18 je restorana pronašlo svoje mjesto u ovome vodiču, a to su:

- Damir & Ornella, Novigrad – riblja jela;
- Sv. Nikola, Poreč – klasična jela;
- Batelina, Banjole – riblja jela;
- Konoba Malo Selo, Buje – regionalna kuhinja;
- Puntulina, Rovinj – mediteranska kuhinja;
- Morgan, Brtonigla – tradicijska kuhinja;
- San Rocco, Brtonigla – moderna kuhinja;
- Alla Beccaccia, Valbandon – tradicijska kuhinja;
- Zigante, Livade – tradicijska kuhinja;
- Monte, Rovinj – kreativna kuhinja;
- Badi, Lovrečica – mediteranska kuhinja;
- Ribarska koliba, Pula – mediteranska kuhinja;
- Meneghetti, Bale – klasična jela;
- Marina, Novigrad – kreativna kuhinja;
- Konoba Buščina, Umag – tradicijska kuhinja;
- Agli Amici, Rovinj – moderna talijanska kuhinja;
- Cap Aureo, Rovinj – kreativna kuhinja;
- Luciano, Buje – mediteranska kuhinja.⁴⁶

⁴⁵ Hiža istarskog pršuta, dostupno na: <https://hiza-prsuta.com/>, pristupljeno 15. svibnja 2024.

⁴⁶ Michelin Guide, *Istria, Croatia*, dostupno na: <https://guide.michelin.com/en/hr/istria/restaurants>, pristupljeno 11. svibnja 2024.

Iz navedenog se može zaključiti kako u restoranima svrstanima u Michelinov vodič prevladava tradicijska i mediteranska kuhinja. Također, gotovo svi restorani smješteni su u gradovima na zapadnoj obali Istre, osim Livada koje se nalaze nedaleko Motovuna, dakle, u kontinentalnom dijelu Istre. Pozicioniranje ugostiteljskih objekata u ovakvom, globalno prepoznatljivom vodiču može imati pozitivan utjecaj na valorizaciju istarske tradicijske hrane, budući da turisti iz svih krajeva svijeta mogu upoznati lokalnu kuhinju. Osim toga, takvi su objekti prepoznati kao restorani visoke kvalitete, čime se jamči visoka kvaliteta namirnica i finalnih proizvoda. Dakako, na taj se način potiče razvoj eno – gastronomske ponude Istre.

Eno – gastronomski turizam posljednjih je godina stekao popularnost na području cijele Hrvatske, što je posebice izraženo nakon pandemije COVID-a 19, koja je utjecala na promjenu turističkih trendova. Hrvatska je, dakako, destinacija u kojoj i dalje dominira proizvod sunca i mora, no prema istraživanju Tomas 2022/2023, Instituta za turizam, gastronomija je kao motiv putovanja zauzela četvrto mjesto s 18,5% u Jadranskoj Hrvatskoj, dok je u Kontinentalnoj Hrvatskoj postotak nešto niži, a iznosi 11,0%. Neophodno je spomenuti 2019., kada je gastronomija bila motiv putovanja samo 6,5%, a 2022. 18,3%, što predstavlja značajan zaokret u vidu turističke potražnje za ovim proizvodom. Na području Jadranske Hrvatske odlasci u restorani nalaze se na drugom mjestu popisa aktivnosti u destinaciji, s udjelom od 59,3%, dok je obilazak vinskih cesta i vinarija zastupljen je kod 10,5% turista. Važan je podatak da je čak 87,1% turista izrazilo vrlo visok stupanj zadovoljstva gastronomskom ponudom u mjestima na području Jadranske Hrvatske. Stupanj zadovoljstva također raste s godinama, na što ukazuje činjenica da je 2017. prevladavao srednji stupanj zadovoljstva, 2019. visok, a prije dvije godine vrlo visok. Iz navedenog se može zaključiti kako gastronomija postaje sve traženiji proizvod, posebice na području Jadranske Hrvatske, u što je uključena i Istra. Također, kvaliteta usluge značajno se unaprijedila u periodu od pet godina, što direktno utječe na povećanje zadovoljstva gostiju. Dakle, može se reći kako eno – gastronomski turizam ima značajan potencijal razvoja na području Jadranske Hrvatske, a samim time i na području Istarske županije. Ponuda se kontinuirano unapređuje, što rezultira kvalitetnijim proizvodima i visokom potražnjom.

Još jedna vrsta gastro turističkih proizvoda Istre jesu eno – gastronomske manifestacije, koje će biti opisane i analizirane u nastavku.

4.3. Eno – gastronomske manifestacije u Istarskoj županiji

U prethodnom potpoglavlju spomenuta je važnost gastro ruta, koje pridonose razvoju eno – gastronomskog turizma u Istri. Osim navedenih ruta, važnu ulogu u razvoju ovoga oblika turizma, ali i u valorizaciji tradicijske hrane, imaju eno – gastronomske manifestacije. One se u Istri održavaju tijekom cijele godine i diljem cijelog poluotoka. U nastavku, u tablici 1., prikazane su eno – gastronomske manifestacije planirane u periodu od 10. svibnja do 31. prosinca 2024., na području Istarske županije. Analizirana je tekuća godina, budući da podaci za prethodne godine nisu dostupni. Važno je napomenuti da su navedene sve eno – gastronomske manifestacije uvrštene u kalendar na službenoj stranici Turističke zajednice Istarske županije, a koje su objavljene do 9. svibnja 2024.

Tablica 1. Popis eno - gastronomskih manifestacija u Istarskoj županiji od 10. svibnja do 31. prosinca 2024.

Naziv manifestacije	Datum održavanja	Mjesto održavanja
Vinistra	10. – 12. svibnja	Poreč
Seasonal Food & Wine	18. svibnja – 1. lipnja	Rovinj
PetiVina: Smotra vina istočnog istarskog vinogorja	25. svibnja	Pićan
Taste'n'Town	23. svibnja	Novigrad
Ribarska fešta	31. svibnja, 21. lipnja, 12., 26. srpnja, 9., 30. kolovoza, 20. rujna	Vrsar
Smotra vina Općine Barban	31. svibnja	Barban
Dan vina: dan otvorenih vinskih podruma u Istri	26. svibnja	Istra
Park Food Fest	8. – 9. lipnja	Novigrad
Mangia Torre: Street food festival	7. – 9. lipnja	Tar-Vabriga

Žminj Craft Beer Festival	7. – 8. lipnja	Žminj
Smotra istarskih autohtonih proizvoda	13., 20., 27. lipnja, 4., 11., 18., 25. srpnja, 1., 8., 14., 22., 29. kolovoza, 5., 12., 19. rujna	Poreč
More na stolu	22. lipnja	Fažana
Hook & Cook	22. – 23. lipnja, 20. srpnja	Medulin/Banjole
Istarski festival pašte	5. – 6. srpnja	Žminj
Festival istarskog pršuta	12. – 13. srpnja	Tinjan
Sapori di mare	13. – 14. srpnja	Karigador
Fešta od sardoni	27. srpnja	Vabriga
Brodet kup	27. srpnja	Fažana
Beera festival	2. kolovoza	Vodnjan
Beer fest	30. – 31. srpnja	Karigador
Fešta od angurije	3. kolovoza	Rošini (Tar)
5. Festival istarskog češnjaka	3. – 4. kolovoza	Poreč
Fešta od pedoći	10. kolovoza	Vabriga
Marčansko šugo	14. kolovoza	Marčana
Slatka Istra	15. kolovoza	Vižinada
Valbandon ispod čripnje	17. – 18. kolovoza	Valbandon
Pingvente piccante: Chili fest	6. rujna	Buzet
Tunalicious Festival 2024	9. – 15. rujna	Poreč
Fešta smokve i smokvenjaka	14. rujna	Barban
Wine & Walk by the sea	29. rujna	Novigrad
Internacionalni sajam pršuta	18. – 20. listopada	Tinjan
Tuber (food) fest: Dani tartufa 2024	19. – 20. listopada	Livade
Kestenijada	13. listopada	Oprtalj

GinIstra festival	25. – 26. listopada	Rovinj
Fešta mladega vina	19. listopada	Svetvinčenat
Dani gljiva	26. – 27. listopada	Brtonigla
Smotra istarskih rakija	26. listopada	Hum
Park Food Fest	2. – 3. studenog	Novigrad
Smotra maslinovog ulja istočne Istre	30. studenog	Sv. Katarina, Pićan
Festival istarskih tartufa	2. – 3. studenog	Buzet
Smotra ulja Općine Barban	4. studenoga	Barban

Izvor: izrada autorice prema: Istra, *Događaji u Istri*, dostupno na: https://www.istra.hr/hr/kalendar?keyword=&local_entity_id=&type=12&date_min=&date_max=&page=1, pristupljeno 9. svibnja 2024.

Iz priložene tablice vidljivo je da će se u periodu od 10. svibnja do 31. prosinca održati 42 manifestacije povezane s eno – gastronomijom. Najviše manifestacija, njih četiri, održat će se u Poreču, potom u Novigradu, Rovinju i Barbanu, s po tri manifestacije. U ostalim mjestima održavaju se većinom dvije ili jedna manifestacija povezana s eno – gastronomijom. Također, valja napomenuti kako se u pojedinim gradovima, konkretno Poreču i Vrsaru, jedna manifestacija održava više puta tijekom godine, a to su Smotra istarskih autohtonih proizvoda u Poreču i Ribarska fešta u Vrsaru. Uočena je i visoka sezonalnost ovog tipa manifestacija, budući da se većina njih održava u periodu od svibnja do kraja rujna. Samo 15 manifestacija raspoređeno je kroz tri jesenska mjeseca: rujna, listopada i studeni. Dakako, u obzir treba uzeti činjenicu da je ovaj kalendar događanja podložan promjenama, što znači da se mogu dodati nove manifestacije ili pak otkazati neke od trenutno navedenih. Također, nezaobilazno je spomenuti da se navedene manifestacije uglavnom održavaju u obalnim gradovima i dijelom na području sjeverne Istre. Primjerice, u Puli ili Pazinu nisu zabilježena eno – gastronomska događanja, što ukazuje na nedostatak ovakvog tipa turističke ponude. Pojedine manifestacije održavaju se već duži niz godina, kao što su Vinistra u Poreču, Internacionalni sajam pršuta u Tinjanu i slično, što ukazuje na važnost tih događanja na kojima se prezentira istarska tradicija.

Što se tiče karaktera ovih događanja, uočljivo je da poneke manifestacije ne predstavljaju i ne promoviraju isključivo istarsku tradicijsku hranu. Primjerice, Seasonal Food & Wine nudi posjetiteljima spoj tradicijske i moderne kuhinje. Navedeni primjer može se promatrati u kontekstu destinacije u kojoj se održava, točnije Rovinja, gdje prevladava elitni turizam i gdje je ponuda hrane većinom na visokoj razini, obuhvaćajući spoj modernog i tradicijskog. Analizirajući ove manifestacije pojedinačno, dolazi se do zaključka da većina njih promovira spoj tradicijskog i modernog. Još jedan takav primjer je Park Food Fest u Novigradu, koji također nudi spoj navedenog, poslužuju se burgeri i slična jela u pecivima, ali temeljena na lokalnim, tradicijskim namirnicama, poput ribe, šparoga, maslinovog ulja i samoniklog bilja. Jela su u osnovi kreativna i nude drugačiji, novi proizvod, koji priznaje tradiciju. Zastupljena je i poneka manifestacija koja se u potpunosti orijentira na tradiciju, a dobar primjer je Istarski festival pašte u Žminju. Kako je i navedeno na službenoj stranici, ovo je događaj „koji će istaknuti zasluženno mjesto pašti, odnosno tjestenini u istarskoj gastronomiji. Promocijom i održavanjem, nastoji se sačuvati i njegovati lokalna tradicija te potaknuti zaštita i vrednovanje autohtonih tjestenina, kao i podržati lokalne proizvođače na ustrajnost u njezinu očuvanju i kreativnost u razvoju novih proizvoda.“⁴⁷ Dakle, može se zaključiti kako je cilj ovakvih manifestacija upravo predstavljanje i promocija tradicijskih vrijednosti, što se ogleda u serviranju tradicijske hrane i prezentiranju same pripreme jela.

Osim Festivala istarske pašte, valja spomenuti i manifestaciju Slatka Istra, koja se svake godine održava u Vižinadi. Ona je još jedan vrijedan primjer očuvanja i njegovanja tradicijske istarske kuhinje. Na službenim stranicama Turističke zajednice Općine Vižinada, ova se manifestacija promovira kao:

„Manifestacija je to koja njeguje tradiciju istarskog slatkog kulinarstva i koja vas svojim mirisima i okusima vraća u neka davna vremena, gdje vrijedne ruke istarskih majstora i majstora spremaju tradicijske istarske kolače. Manifestacija vrednuje prošlost i običaje, krajolik i njezine ljude.“⁴⁸

⁴⁷ Istra.hr, *Festival istarske pašte*, dostupno na: <https://www.istra.hr/hr/kalendar/15510>, pristupljeno 11. svibnja 2024.

⁴⁸ Turistička zajednica Općine Vižinada, *Slatka Istra*, dostupno na: <https://www.tz-vizinada.hr/manifestacije/slatka-istra/>, pristupljeno 11. svibnja 2024.

I u ovome je primjeru vidljivo da se promoviraju tradicijske istarske vrijednosti te da se naglašava njihovo očuvanje, što ukazuje na valorizaciju nematerijalne baštine kroz turizam.

Slijedom svega navedenog, može se zaključiti da su eno – gastronomske manifestacije važan dio turističke ponude Istre, ali i dobar primjer očuvanja i valorizacije tradicijske istarske hrane. Također, manifestacije ovoga tipa mnogobrojne su i vrlo posjećene. Dakako, važno je spoznati razlike od destinacije do destinacije, točnije, manifestacije u obalnim gradovima i mjestima uključuju uglavnom spoj modernog i tradicije, što znači da se pripremaju jela koja nisu karakteristična za istarsku regiju, ali se u njihovoj pripremi koriste lokalne namirnice koje karakteriziraju tradicijsku kuhinju Istre. Za razliku od obale, u kontinentalnom dijelu Istre tradicije se značajnije njeguje, što je vidljivo prema karakteru manifestacija toga kraja. Stoga, može se reći kako je tradicija zasigurno prisutna i stanovništvo je uglavnom svjesno njezine vrijednosti, ali se ona često spaja s modernim, što dovodi do kreiranja novih, drugačijih turističkih proizvoda.

5. VALORIZACIJA TRADICIJSKE ISTARSKE GASTRONOMIJE U TURIZMU

Kao što je ranije navedeno, tradicijska istarska jela sve su više prepoznata od strane turističke potražnje. Tome pridonosi ponuda u ugostiteljskim objektima i eno – gastronomske manifestacije, koje su često vrlo posjećene. Ipak, u pojedinim dijelovima Istre, restoranska ponuda i dalje nije u dovoljnoj mjeri usmjerena na tradicijsku kuhinju. S druge strane, ističu se pojedini dobri primjeri, kao što je valorizacija tradicije na području središnje Istre, što će biti prikazano u nastavku.

5.1. Primjeri dobre prakse u valorizaciji i promociji tradicijskih jela u ugostiteljskim objektima

U prethodnom poglavlju analiziran je potencijal razvoja eno – gastronomskog turizma, koji ima važnu ulogu u promociji i valorizaciji tradicijske gastronomije. Istra je destinacija koja se u posljednje vrijeme vrlo dobro pozicionira na turističkom tržištu u kontekstu eno – gastronomske ponude. Osim takvog tipa manifestacija, tradicijska hrana promovira se u ugostiteljskim objektima, kao što su restorani, konobe i agroturizmi. U nastavku slijedi predstavljanje primjera dobre prakse u valorizaciji tradicijskih istarskih jela te će se analizirati ponuda nekolicine ugostiteljskih objekata na području Istarske županije, kako bi se prikazala njihova ponuda i spoznala važnost za valorizaciju tradicijske gastronomije.

a) Restoran Monte, Rovinj

Restoran Monte smješten je u Rovinju, a od 1985. do danas tradicija pripremanja hrane prenosi se s koljena na koljeno. To je ujedno prvi restoran u Hrvatskoj kojem je dodijeljena Michelinova zvjezdica te je, osim toga, pronašao svoje mjesto u vodiču Gault & Millau. Ovaj restoran gostima nudi moderna i kreativna jela, temeljena na tradiciji i sezonskim namirnicama, kojima ih opskrbljuju mali, lokalni ribari i poljoprivrednici. Meni je koncipiran tematski, što znači da je podijeljen u tri dijela, prema bojama – crvenoj, zelenoj i plavoj. Crveni meni sastoji se od jastoga i školjaka iz Limskoga zaljeva, zeleni je namijenjen vegetarijancima te se temelji na

povrću, dok plavi meni sadrži riblja i mesna jela.⁴⁹ Dakle, u pripremi se koriste tradicijske, lokalne namirnice poput jastoga, školjaka, kozjeg sira, škampa, tune i smokava, ali su jela u potpunosti kreativna, spajajući tradicijske sastojke s modernim gastro trendovima. Iako ovaj restoran ne nudi isključivo tradicijska jela, pripremljena na „starinski“ način, daje spoj suvremene kuhinje temeljene na lokalnoj tradiciji, što također može predstavljati dobar način valorizacije tradicije. Ovakva je ponuda namijenjena turistima više platežne moći i onima koji žele upoznati tradiciju, ali na drugačiji, inovativan način.

b) Damir & Ornella, Novigrad

Još jedan primjer restorana koji nudi spoj tradicije i moderne kuhinje te koji se također našao u Michelinovom i Gault & Millau vodiču je restoran Damir & Ornella u Novigradu. Meni je sastavljen u potpunosti od ribljih jela, što odražava tradiciju novigradskog područja. Neka od jela koje se nalaze u njihovoj ponudi su sirovi škampi s dinjom, sirova riba s palentom i tartufom, istarski „Sashimi“ od jadranske lignje, Jakobove kapice, svježi rakovi, jastog sa šparogama.⁵⁰ Slika 11. prikazuje izgled tanjura na kojem je servirana sirova riba s palentom i tartufom, na kojoj je moguće uočiti karakteristike suvremene kuhinje i tradicijske namirnice. Slično kao i u prethodnom primjeru, ponuđena jela prate moderne kulinarske trendove, ali se u potpunosti temelje na lokalnim namirnicama, pri čemu se ističu riba, jastog, šparoge i tartufi.

⁴⁹ Monte restaurant, *Menu*, dostupno na: <https://www.monte.hr/menu>, pristupljeno 10. svibnja 2024.

⁵⁰ Damir & Ornella, *Menu*, dostupno na: <https://damir-ornella.com/menu/>, pristupljeno 10. svibnja 2024.



Slika 11. Sirova riba s palentom i tartufom

Izvor: Damir i Ornella, *Gallery*, dostupno na: <https://damir-ornela.com/gallery/> (9. svibnja 2024.)

c) Konoba Batelina, Banjole

Konoba Batelina smještena je u Banjolama, nedaleko Medulina, a na svojem meniju nudi riblja jela spravljena na tradicijski način. Prilikom pripreme jela koriste se svježe namirnice, odnosno riba lokalnih ribara. Neka od jela koja poslužuju su srdela na savor, salata od hobotnice i rižot s plodovima mora. Važno je naglasiti, kao što se navodi u vodiču Gault & Millau, da se u ovoj konobi nudi tradicijska istarska kuhinja, bez egzotičnih začina koji bi narušili okus mora i svježih namirnica.⁵¹ Također, pripremaju se i poneke vrste riba koje nisu toliko poznate i zastupljene u drugim restoranima sa sličnom ponudom. Dakle, ovaj ugostiteljski objekt, za razliku od prijašnjih primjera, orijentiran je u potpunosti na tradiciju, njegujući tradicijski način pripreme ribljih jela.

⁵¹ Gault & Millau, *Konoba Batelina*, dostupno na: <https://hr.gaultmillau.com/restaurants/konoba-batelina>, pristupljeno 9. svibnja 2024.

d) Konoba Nono, Petrovija (Umag)

Konoba Nono nalazi se u mjestu Petrovija, nedaleko Umaga, a njezina se ponuda temelji isključivo na tradicijskim istarskim jelima: pršutu, šparogama, tartufima, boškarinu i kobasicama. Dakako, ponuda je u potpunosti drugačija nego li u prijašnjim primjerima, budući da se temelji na mesnim jelima. U sklopu konobe nalazi se i farma, kao dodatan sadržaj. Na službenim je stranicama ujedno istaknuto kako se jela pripremaju po starim receptima, pečena *pod čripnjon*, pripremljena s maslinovim uljem.⁵² Ova je konoba zasigurno vrlo dobar primjer valorizacije tradicijske istarske kuhinje, koja ponudu zasniva ne samo na lokalnim namirnicama, već i njeguje tradicijske načine pripreme hrane.

e) Drugi peron, Cerovlje

U mjestu pokraj Pazina, Cerovlju, smještena je konoba – pizzeria Drugi peron, koja gostima nudi tradicijska jela i pizze po uzoru na talijanske recepte. Njihova se ponuda jela temelji na sezonskim namirnicama, što se ogleda u motu „Sezona na pijatu“. Jela koja su u ponudi su *maneštra*, juhe, domaća tjestenina, *fuži*, ravioli punjeni sirom, njoki, *makaruni* i mesna jela koja se pripremaju na ognjištu ispred gostiju.⁵³ U ponudi su i pizze, također pripremljene s lokalnim namirnicama, po uzoru na talijanski recept. Ova je konoba ujedno zauzela svoje mjesto u vodiču Gault & Millau.

Analizom navedenih primjera može se zaključiti da ovih pet restorana/konoba nude tradicijska jela. Ipak, ponuda se razlikuje, s obzirom da poneki restorani kombiniraju moderni način pripreme s tradicijskim jelima i namirnicama. Primjerice, restoran Monte u Rovinju bazira svoju kuhinju na lokalnim namirnicama, ali jela su pripremljena na moderan, kreativan način. S druge strane, Konoba Nono u Petroviji u potpunosti je orijentirana na tradicijska jela, poput kobasica, pršuta, šparoga i jela *pod čripnjon*. U Rovinju svakako prevladavaju moderni kulinarskih trendovi, koji su

⁵² Konoba Nono, *Ponuda*, dostupno na: <https://konoba-nono.com/hr/ponuda/>, pristupljeno 10. svibnja 2024.

⁵³ Konoba – pizzeria 2. peron, dostupno na: <https://www.konoba-pizzeria2peron.com/>, pristupljeno 11. svibnja 2024.

izraženi u ponudi većine restorana, dok u kontinentalnom dijelu Istre gosti mogu pronaći izvorna, tradicijska jela pripremljena na „starinski način“. Ovi su primjeri zasigurno važni, s obzirom da predstavljaju jedan od načina valorizacije tradicijske hrane u turizmu. Ponudom jela koja odražavaju tradiciju, ugostiteljski objekti pružaju turistima mogućnost da je upoznaju, a ujedno potiču njezino očuvanje. U nastavku će se detaljno analizirati eno – gastronomska ponuda središnje Istre, kako bi se ukazalo na načine valorizacije tradicijske istarske hrane.

5.2. Studija slučaja: primjer valorizacije tradicijske istarske gastronomije na području središnje Istre

Središnja Istra odnosi se na područje koje obuhvaća Turistička zajednica središnje Istre, a uključuje sljedeća mjesta: Pazin, Cerovlje, Gračišće, Karojbu, Lupoglav, Pićan, Sveti Lovreč, Sveti Petar u Šumi i Tinjan. Ovo je područje posljednjih godina doživjelo značajan razvoj u kontekstu turizma, a ujedno je prepoznatljivo po očuvanju tradicijske baštine. Područje središnje Istre najviše se ističe po prirodnim ljepotama, što se ogleda i turističkoj ponudi gdje su glavni proizvodi biciklizam, pješačenje, adrenalinske aktivnosti, jahanje i slično. Međutim, eno – gastronomska ponuda također je razvijena te obuhvaća ponajviše agroturizme. Osim toga, u navedenim se mjestima nalaze razni restorani, tijekom godine se organiziraju razne manifestacije na temu eno – gastronomije, a na tom su prostoru smještene i Kuća od kobasica i Hiža istarskog pršuta. U ovom će potpoglavlju biti prikazana analiza eno – gastronomske ponude središnje Istre, kako bi se uvidjelo na koje se sve načine valorizira tradicijska istarska hrana.

5.2.1. Analiza trenutnog stanja: eno – gastronomska ponuda središnje Istre

Eno – gastronomska ponuda na području središnje Istre uključuje restorane, konobe, pizzerije, vinare, medene točke, sirare, maslinare, tartufare, lokalne proizvode (OPG), Kuću od kobasica, Hižu istarskog pršuta i agroturizme, koji će biti analizirani kasnije. Na tom je području moguće pronaći 29 ugostiteljskih objekata, navedenih na službenoj stranici Turističke zajednice središnje Istre. Najveći udio,

točnije 15 ugostiteljskih objekata, čine konobe, potom slijede četiri restorana i četiri pizzerije, dva restorana i pizzerije, jedan bistro i jedna pečenjarnica.

Većina konoba uređena je u tradicijskom, rustikalnom stilu, što se ujedno ogleda u ponudi jela. Primjerice, Konoba Marino u Gračišću tijekom posljednjih 30 godina postala je odraz istarske tradicije. Konoba je otvorena 1992., a u to je vrijeme ponuda bilo vrlo jednostavna, sastojeći se od pršuta, sira, *maneštre*, kobasica i *ombola* s kiselim *kapuzom*. S godinama je ova konoba postala kultno mjesto istarske gastronomije te su se ondje, osim posluživanja hrane, održavale razne manifestacije, poput smotre vina, smotre glazbe i Festivala istarskih maneštri. Događanja su se kasnije, zbog sve većeg broja posjetitelja, premjestile na gradski trg, no konoba se i dalje posjećivala tijekom cijele godine upravo zbog prepoznatljive istarske hrane. Ponuda se prije nekoliko godina ipak promijenila, što je dovelo do uvođenja novih jela, kao što su mesni carpaccio, salama od boškarina, boškarin pod *čripnjon*, bakalar, salata od hobotnica i slično.⁵⁴ Iako konoba i dalje nudi jela pripremljena koristeći tradicijske namjernice, uvedena su pojedina jela koja se ne temelje isključivo na lokalnoj tradiciji. Navedeno može negativno utjecati na valorizaciju tradicijske hrane, ali i na imidž konobe, s obzirom da je ovaj ugostiteljski objekt bio prepoznatljiv upravo po „starinskim“ istarskim jelima. Dakako, gastro trendovi brzo se mijenjaju i potrebno je prilagođavati im se, odnosno kombinirati tradicijsko i moderno, što je prikazano u prijašnjim primjerima, međutim, potrebno je i slijediti lokalnu tradiciju. U tom kontekstu, mjesta u unutrašnjosti Istre bit će uglavnom usmjerena na ponudu mesnih jela, *kapuza*, *šuga* i tjestenine, dok će riblja jela zasigurno prevladavati u obalnim gradovima.

Pravi primjer očuvanja i valorizacije tradicijske hrane je Boljunska konoba, smještena u mjestu Boljun, nedalekom Lupoglava. Ova je konoba otvorena 1973., a ponuda jela i danas je vrlo autohtona. Jelovnik uključuje *maneštru*, domaću juhu, pršut i sir, skute, *fritaje* sa šampinjonima, meso *pod čripnjon*, *ombolo*, *paštu* s tartufima. Važno je napomenuti kako su jela pripremljena od lokalnih namjernica, a kruh i tjestenina domaće su izrade. Jela *pod čripnjon* pripremaju se po narudžbi, ispred gostiju. Unutarnje uređenje konobe upotpunjuje atmosferu, s obzirom da je prostor uređen u potpunosti tradicijski, autohtono i „starinski“, što se može uočiti i na

⁵⁴ Glas Istre, *Konoba Marino u Gračišću*, dostupno na: <https://www.glasistre.hr/gastro/nova-gazdarica-novi-okusi-u-jednu-od-najpoznatijih-konoba-u-srednjoj-istri-vise-se-ne-ide-samo-na-kobasice-i-ombolo-664708>, pristupljeno 16. svibnja 2024.

slici 12. Boljunska konoba može se smatrati dobrim primjerom njegovanja tradicije, što pridonosi njezinoj valorizaciji. Turisti, ali i svi posjetitelji, imaju priliku upoznati tradicijsku istarsku hranu pripremljenu na autohton način, što zasigurno pridonosi pozitivnom imidžu na turističkom tržištu.



Slika 12. Izgled interijera Boljunske konobe

Izvor: Turistička zajednica Istarske županije, *Boljunska konoba*, dostupno na: <https://www.istra.hr/en/gourmet/where-to-eat/boljunska-konoba> (16. svibnja 2024.)

Osim konoba, ponuda tradicijskih jela može se pronaći i u raznim restoranima. Jedan od primjera je In Sylvis restoran u Svetom Petru u Šumi, koji nudi tradicijska istarska jela, uključujući sezonske namirnice, što rezultira promjenama u meniju ovisno o godišnjem dobu. Također, u ovome se restoranu mogu kušati vina i drugi proizvodi lokalnih proizvođača. U Pazinu se nalazi restoran Lovac, u sklopu istoimenog hotela, a gostima nudi poneka tradicijska jela, ali i ona „komercijalna“, odnosno pržene krumpire, ćevapčiče, pljeskavice i slično. Na ovome se području nalaze i ugostiteljski objekti u kojima se služe jela poput burgera, pizza, raznih

sendviča i drugo. Dakako, restorani toga tipa manje su zastupljeni nego konobe, u kojima se može degustirati lokalna hrana.

Na području središnje Istre nalazi se nekoliko pršutarnica, koje posjetiteljima nude lokalne proizvode, a to su: OPG Turčinović, OPG Franjul, Histris, Pršutarna Jelenić i Kušaona Budak u Svetom Petru u Šumi, Pršutarna Dujmović, Pršuti Radetić, Pršutarna Antolović i Pršuti Milohanić u Tinjanu, Pršutarna Tomaso u Svetome Lovreču i Pisinium u Pazinu. Pršutarna Jelenić odraz je obiteljske tradicije, a njihovi pršuti višestruko su nagrađivani. Osim pršuta, u ponudi su istarska kobasica, kobasica s tartufima, istarska vratina, *ombolo* i panceta, a svi navedeni proizvodi mogu se degustirati u Svetome Petru u Šumi ili kupiti putem web shopa i u nekoliko prodavaonica u Istri. Pršutana Antolović u Tinjanu također nudi slične usluge, degustaciju i rezanje pršuta, a njega je moguće kupiti isključivo na obiteljskom gospodarstvu. Što se tiče obiteljskih poljoprivrednih gospodarstava, zastupljeni su i pčelari, poput OPG-a Pčelarstvo Radovan i OPG-a Brečević, gdje se također može degustirati domaći med.

Nedaleko Lupoglava, točnije u selu Boljun, nalazi se Poljoprivredni obrt Buretić, koji njeguje tradiciju mljekarstva dugi niz godina. Stočnu hranu proizvode sami, a na obiteljskom gospodarstvu mogu se kupiti razni proizvodi, od mlijeka i jogurta, do nekoliko vrsta sira i skute. Od sirara, na području središnje Istre nalaze se još OPG Fabris i sirana Orbanić. Gastronomska ponuda središnje Istre uključuje i tartufare, a, konkretno, na spomenutom se području nalaze dva proizvođača: Premium tartufi u Motovunskim Novakima i Toni truffles u Pazinu. Premium tartufi obiteljska su priča, a proizvodi se izrađuju po obiteljskoj recepturi. Proizvodi koje nude su umak od bijelog tartufa, tartufata s crnim tartufima, maslac na bazi bijelog tartufa i pahuljice soli s bijelim tartufom. Toni truffles u ponudi ima slične proizvode, a također pruža uslugu lova na tartufe, pri čemu posjetitelji imaju priliku tražiti tartufe, nakon čega ih čeka obrok s ovom namirnicom.

Neizostavno je spomenuti pazinski cukerančić, slasticu koja se tradicijski priprema na ovome području, a koja je ujedno zaštićeno nematerijalno kulturno dobro u Republici Hrvatskoj. Cukerančići su se najčešće pripremali za vjenčanja i slične svečanosti, a naziv pazinski označava upravo poseban način pripreme, s obzirom da ih je u Istri mnogo. Pazinski cukerančići posebni su po tome što se u

pripremi koristi amonijak za dizanje tijesta, a nakon pečenja keksi se umaču u istarsku malvaziju i šećer. U Pazinu se cukerančići mogu degustirati i kupiti u nekoliko pekarnica, odnosno slastičarnica, a Agroturizam Ograde i Antica cukerijera provode tečajeve izrade ove slastice.

Sveti Petar u Šumi poznat je po proizvodnji kobasica te je ondje smještena Kuća od kobasica, prvi objekt takvog tipa u Hrvatskoj. Osmišljen je kako bi se potaknulo očuvanje baštine, točnije prakse proizvodnje kobasica, i gastronomska valorizacija ovog tradicijskog istarskog jela. Dobar primjer očuvanja tradicijske baštine je i već spomenuta Hiža istarskog pršuta, smještena u Tinjanu, koja nudi degustacije suhomesnatih proizvoda lokalnih proizvođača. Može se zaključiti da je eno – gastronomska ponuda na području središnje Istre raznolika te da se temelji na tradiciji i lokalnim proizvodima. Što se tiče ugostiteljskih objekata, konobe pružaju najbolju priliku za upoznavanje lokalne gastronomije, što zasigurno pridonosi njezinoj valorizaciji.

5.2.2. Eno – gastronomske manifestacije

Tradicija se, osim u ugostiteljskim objektima, vrlo često predstavlja na eno – gastronomskim manifestacijama, koje pridonose valorizaciji tradicije. U središnjoj se Istri održavaju mnoge manifestacije toga tipa, koje će biti navedene i opisane u nastavku. Važno je napomenuti da će se analizirati manifestacije dostupne na službenoj stranici Turističke zajednice središnje Istre, a koje su objavljene do 20. svibnja 2024. Također, analizirat će se manifestacije u periodu od svibnja do prosinca tekuće godine.

a) PetiVina, Pićan

Manifestacija PetiVina održava se 25. svibnja u Pićnu, a okuplja vinare i ljubitelje vina, uključujući prezentaciju lokalnih proizvoda. Sadržaj manifestacije čini degustacija vrhunskih lokalnih vina, predstavljanje vrijednih i kreativnih udruga te

njihovog rada i proizvoda, priprema obroka za sve posjetitelje, zabava uz glazbeni nastup lokalnih izvođača te sportski dio (pješačenje, treking i sl.).⁵⁵

b) Ljetni festival istarskog pršuta, Tinjan

U općini istarskog pršuta, od 12. do 13. srpnja, održava se manifestacija Ljetni festival istarskog pršuta. Na ovome festivalu domaći proizvođači predstavljaju svoje pršute i tradiciju njegove pripreme. Program je popraćen degustacijom vina i glazbom.

c) Internacionalni sajam pršuta, Tinjan

Jedna od najpoznatijih i najposjećenijih gastro manifestacija u Istri upravo je Internacionalni sajam pršuta u Tinjanu. Festival se tradicijski održava svakog trećeg vikenda u listopadu, još od 2006. Manifestacija je pridonijela prepoznatljivosti Općine i cijele ruralne Istre, a utemeljena je na težnji za očuvanjem tradicijskog proizvoda i gospodarskog rasta i razvoja ovoga kraja. Najboljim se pršutarima svake godine dodjeljuju plakete i nagrade za kvalitetu proizvoda. Osim predstavljanja i degustacije suhomesnatih proizvoda, organiziraju se stručni skupovi, predavanja i prezentacije na tematiku proizvodnje i valorizacije pršuta i drugih autohtonih proizvoda te ekološke proizvodnje. Program čine i popratni, zabavni sadržaji, poput Festivala pljočkanja, glazbe, sportskih događanja, plesa i izložbe kosira.⁵⁶

Osim navedenih manifestacija koje su zasada planirane, na području središnje Istre svake se godine održavaju gastro manifestacije u agroturizmima i drugim ugostiteljskim objektima. U veljači ove godine održani su 8. Dani mednih delicija središnje Istre, pri čemu su ugostitelji nudili delicije pripremljene s pčelinjim proizvodima, a s ciljem jačanja gastronomske ponude. U manifestaciji su sudjelovali sljedeći ugostiteljski objekti: Agroturizam Stara štala, Boljunska konoba, Konoba Dišpet, Konoba – pizzeria 2. Peron, Restoran & pizzeria Tinjanski vijulin, Tomažova konoba i Konoba Doma. Meniji su bili vrlo raznovrsni, a neka od jela koja su bila u

⁵⁵ Središnja Istra, *PetiVina*, dostupno na: <https://central-istria.com/dogadanja/2024-05/peti-vina>, pristupljeno 11. svibnja 2024.

⁵⁶ Općina Tinjan, *ISAP*, dostupno na: <https://tinjan.hr/isap/o-manifestaciji>, pristupljeno 16. svibnja 2024.

ponudi jesu *makaruni* u bijelom umaku s preljevom od meda, uštipci s gorgonzolom i mascarponeom, prelivevi medom i suhe kobasice, njoki s pancetom i kobasicama u umaku od salvije i meda, čokoladni *mousse* s rakijom medicom, preljevom od meda i orašastim plodovima, *semifredo* od *mandolata* s preljevom od meda i palačinke sa skutom, grožđicama i medom.⁵⁷

U vrijeme jeseni, točnije u listopadu, održava se manifestacija Jesen na pijatu u središnjoj Istri, koja je prvi put održava 2020. Cilj ove manifestacije također je promoviranje tradicijske istarske kuhinje, naglašavajući sezonske, jesenske namirnice. Slično kao i prethodna manifestacija, ugostiteljski objekti na području središnje Istre nudit će menije temeljene na jesenskim namirnicama. Prethodne je godine manifestacija održana u periodu od 6. do 27. listopada, a uključilo se šest ugostiteljskih objekata: Agroturizam Stara štala, Konoba Jelenić, Konoba Dišpet, Konoba Marino Gračišće, Konoba 2. peron i Tomažova konoba.⁵⁸ Najčešće korištene namirnice su buča, vrganji, lisičarke, panceta, krumpir i jabuke, a ponuđena jela mogu se pronaći na slici 13.

⁵⁷ Središnja Istra, 8. Dani mednih delicija središnje Istre, dostupno na: <https://central-istria.com/dogadanja/2024-02/8-dani-mednih-delicija-sredisnje-istre>, pristupljeno 17. svibnja 2024.

⁵⁸ Središnja Istra, Jesen na pijatu u središnjoj Istri, dostupno na: <https://central-istria.com/dogadanja/2023-10/jesen-na-pijatu-u-sredisnjoj-istri>, pristupljeno 17. svibnja 2024.



Slika 13. Ponuda jela u sklopu manifestacije *Jesen na pijatu* u središnjoj Istri

Izvor: Središnja Istra, *Jesen na pijatu u središnjoj Istri*, dostupno na:

<https://central-istria.com/dogadjanja/2023-10/jesen-na-pijatu-u-sredisnjoj-istri> (17. svibnja 2024.)

Još jedna od važnih gastronomskih manifestacija ovoga kraja su Dani otvorenih vrata agroturizama Istre, koja se ove godine održava po 13. put. Ovom se manifestacijom nastoji promovirati ruralni poljoprivredni i gastronomski identitet Istre kroz ponudu autentičnih jela na poljoprivrednim gospodarstvima. Prva manifestacija održala se 2010., a ovaj je projekt inicirala Agencija za ruralni razvoj Istre – AZRRI, čiji temelj predstavljaju upravo tradicija i gastronomija, s ciljem poboljšanja života u

ruralnom dijelu Istre. Dani otvorenih vrata agroturizama Istre zamišljeni su u obliku manifestacije čiji je cilj obogaćivanje turističke ponude i produženje turističke sezone kroz promociju seoskih domaćinstava koja se bave agroturističkom djelatnošću, radi očuvanja i razvoja ruralnog područja Istre, valorizacije prirodne, kulturne i kulinarske baštine te oživljavanja tradicijskog graditeljstva i zanatstva na istarskim agroturizmima. Svrha manifestacije jest promocija tradicijskih autentičnih jela spravljenih na bazi lokalnih sezonskih namirnica uzgojenih na obiteljskim poljoprivrednim gospodarstvima te cjelokupnog doživljaja koji se posjetiteljima pruža. Manifestacija se odvija u vrijeme posezone na više lokacija u Istarskoj županiji, odnosno tijekom vikenda mjeseca studenog, u kojoj uključeni agroturizmi nude jelovnike po promotivnim cijenama.⁵⁹ U manifestaciji sudjeluje 10 agroturizama, od čega dva pripadaju području Turističke zajednice središnje Istre, a to su Agroturizam Dušani i Agroturizam Pod čeripnjon. Tijekom studenog navedeni agroturizmi u ponudi imaju promotivne menije, a svaki objekt nudi ona jela koja su karakteristična za taj kraj, temeljeći se svakako na tradiciji.

Manifestacije su, dakako, jedan od dobrih primjera valorizacije tradicijske gastronomije. Za razliku od ugostiteljskih objekata gdje se hrana uglavnom samo konzumira, gastronomske manifestacije omogućavaju bolje upoznavanje posjetitelja s tradicijom, iz razloga što se nudi prilika za upoznavanjem načina pripreme, specifičnosti pojedine hrane, ali i za razgovor s proizvođačima, odnosno domaćinima. Eno – gastronomske manifestacije, kao što se moglo vidjeti u navedenim primjerima, obogaćuju turističku ponudu, ali i omogućavaju bolju prepoznatljivost tradicijske baštine. Manifestacije ovoga tipa zastupljene su u središnjoj Istri kroz sva godišnja doba, no, svakako postoje mogućnosti za organiziranje još sličnih manifestacija koje će dodatno unaprijediti turističku ponudu, ali i prezentirati ostale aspekte tradicije.

⁵⁹ Agencija za ruralni razvoj Istre, *O manifestaciji*, dostupno na: <https://dovai.eu/O-manifestaciji-opcenito/HR>, pristupljeno 17. svibnja 2024.

5.2.3. Valorizacija tradicije u ruralnom i agroturizmu

Ruralni i agroturizam posljednjih su se nekoliko godina značajnije razvili, posebice u unutrašnjosti istarskog poluotoka. Turisti su u potrazi za mirnijim destinacijama, želeći doživjeti autentično iskustvo i upoznati tradiciju. Agroturizmi su svakako dobar primjer predstavljanja tradicije u njezinom gotovo izvornom obliku, što znači da se njeguju stari običaji, objekti u kojima se objeduje uređeni su vrlo rustikalno, interijer sadrži elemente istarske tradicije, a hrana se priprema od lokalnih namirnica. Agroturizam često podrazumijeva obiteljsko poljoprivredno gospodarstvo na kojem se proizvode razna dobra, uzgaja stoka i slično. Upravo se namirnice proizvedene na obiteljskom poljoprivrednom gospodarstvu upotrebljavaju u pripremi jela.

Ruralni turizam u Istri intenzivnije se razvija krajem 20. stoljeća, a agroturizam je danas najpoželjniji oblik ruralnog turizma. S godinama se povećavao broj turističkih seoskih obiteljskih gospodarstava, na što ukazuju podaci da je 1999. u Istri bilo registrirano 37 agroturističkih domaćinstava sa 108 kreveta, 2001. broj se povećava na 507 kreveta, a 2009. bio je registriran ukupno 291 objekt agroturizma s kapacitetom od 2 371 kreveta.⁶⁰ Podaci ukazuju na značajno povećanje kapaciteta agroturističkih objekata, što upućuje na sve intenzivniji razvoj. S ciljem razvoja ruralnih područja u Istri, 2008. objavljen je Strateški program razvoja ruralnog područja Istarske županije od 2008. do 2013. koji je izradila Agencija za ruralni razvoj Istre u suradnji s Istarskom županijom i Regijom Toscana. Ovaj je dokument izrađen s ciljem učinkovitijeg i uspješnijeg upravljanja razvojem poljoprivrede, ribarstva i ruralnih područja zbog dotadašnjih propusta i neodgovarajuće agrarne politike.⁶¹

Na području središnje Istre nalazi se ukupno šest agroturizama, a to su Stara štala, Ograde, Tikel, Dušani, Pod čeripnjon i Stari kostanj. Navedeni agroturizmi pridonose razvoju turističke ponude središnje Istre, ujedno potičući promociju tradicije. U nastavku će se prikazati ponuda svakog od šest navedenih agroturizama, kako bi se uvidjelo u kojoj mjeri oni pridonose valorizaciji tradicijske istarske hrane.

⁶⁰ Ružić, P., *Ruralni turizam Istre. Pretpostavke i činitelji razvoja, stanje i perspektiva*, Institut za poljoprivredu i turizam Poreč, Pula, 2011., str. 107.-108.

⁶¹ Agencija za ruralni razvoj Istre, *Strateški program razvoja ruralnog područja Istarske županije 2008.-2013.*, Zagreb, 2008., str. 2.

a) Agroturizam Stara štala

Agroturizam Stara štala nalazi se u mjestu Sandalji nedaleko Cerovlja. Ovo je ujedno obiteljsko poljoprivredno gospodarstvo koje se već generacijama bavi uzgojem i prodajom povrća i uzgojem životinja. God. 2012. otvoren je i restoran u kojem se služe tradicijska istarska jela, pripremljena prema obiteljskoj tradiciji. Neka od jela u ponudi su pršut, sir, suhe kobasice kao predjela, *ombolo*, kiseli kupus, kobasice, krumpir kao glavna jela te fritule i orahnjača kao deserti. Osim tradicijskih jela, sam objekt uređen je vrlo rustikalno, kao i interijer u kojem se nalazi ognjište, a svi zidovi su kameni, što je vidljivo na slici 14.



Slika 14. Izgled interijera Agroturizma Stara štala

Izvor: Booking.com, *Agrotourism Stara štala*, dostupno na: <https://www.booking.com/hotel/hr/agroturism-stara-a-tala.hr.html> (20. svibnja 2024.)

b) Agroturizam Ograde

Ovaj agroturizam nalazi se u mjestu Katun Lindarski nedaleko Pazina. Ime je dobio prema suhozidu koji je ograđivao imanje, stoga su ga pastiri uvijek nazivali *Ograde*.⁶² Sva jela pripremaju se od namirnica proizvedenih na imanju, a podrazumijevaju pršut, sir, *fuže*, *pljukance*, domaću kokoš, domaće kobasice i *ombolo*, sezonske *maneštre*, sezonska jela od gljiva i šparoga. Kao i u prethodnom primjeru, ovaj je agroturizam uređen vrlo autohtono, što se odnosi na kamenu konobu i ognjište. Važno je napomenuti kako rade samo po najavi, što znači da je potrebna prethodna rezervacija termina.

c) Agroturizam Tikel

Obiteljsko poljoprivredno gospodarstvo Tikel, u sklopu kojeg se nalazi i istoimeni agroturizam, smješteno je na zapadnim obroncima rijeke Mirne, nedaleko Motovuna. Osim agroturizma, na imanju su zastupljeni vinogradarstvo i maslinarstvo te uzgoj voća, povrća i domaćih životinja. Jelovnici su koncipirani prema sezoni, a neke od namirnica koje se koriste u pripremi jela su šparoge, gljive i tartufi. Na slici 15. prikazano je jedno tradicijsko jelo u ponudi ovoga agroturizma, a koje se sastoji od tartufa i povrća.

⁶² Središnja Istra, *Agroturizam Ograde*, dostupno na: <https://central-istria.com/gastronomija/agroturizmi/agroturizam-ograde>, pristupljeno 20. svibnja 2024.



Slika 15. Tradicijsko jelo u ponudi Agroturizma Tikel

Izvor: Idemo na selo, dostupno na:

[https://idemonaselo.hr/clanovi/agroturizam-tikel/#iLightbox\[gallery_image_1\]/1](https://idemonaselo.hr/clanovi/agroturizam-tikel/#iLightbox[gallery_image_1]/1) (20. svibnja 2024.)

d) Agroturizam Dušani

Agroturizam Dušani smješten je u istoimenom selu nedaleko Pazina. Ponuda jela temelji se na lokalnim namirnicama. Neka od jela koja se nalaze u ponudi Agroturizma Dušani jesu domaća *maneštra* od koromača i *bobića*, *jota*, juha s domaćim rezancima, njoki, *fuži*, ravioli s gulašom od kokoši, kupus s kobasicama, sezonsko voće i povrće te domaći kolači. Osim agroturističke djelatnosti, bave se proizvodnjom vina. Zanimljivo je spomenuti da goste dočekuju u istarskoj tradicijskoj nošnji, a ponekad u goste dolazi harmonikaš kako bi upotpunio atmosferu. Uređenje interijera također je vrlo tradicijsko i autohtono, što se može uočiti na slici 16.



Slika 16. Izgled interijera Agroturizma Dušani

Izvor: Središnja Istra, *Agroturizam Dušani*, dostupno na: <https://central-istria.com/gastronomija/agroturizmi/agroturizam-dusani> (20. svibnja 2024.)

e) Agroturizam Pod čeripnjon

Ovo je jedan od najstarijih agroturizama u Istri, otvoren još 1986. Prepoznatljiv je upravo po svojoj autohtonosti, s obzirom da je, uz tradicijska jela, prostor u potpunosti odraz prošlih vremena. Kuća u kojoj se objekt smjestio restaurirana je 1737., a iznutra je objekt ostao sačuvan što bliže originalu.⁶³ Moguće je vidjeti i stare alate koji su se nekada koristili u poljoprivredi, a navedeno se može uočiti na slici 17. Ponuda jela također je u potpunosti odraz tradicije, a ovaj agroturizam ujedno sudjeluje u manifestaciji Dani otvorenih vrata agroturizama Istre.

⁶³ Središnja Istra, *Agroturizam Pod čeripnjon*, dostupno na: <https://central-istria.com/gastronomija/agroturizmi/agroturizam-pod-ceripnjon>, pristupljeno 20. svibnja 2024.



Slika 17. Izgled interijera Agroturizma Pod čeripnjon

Izvor: AZRRI, *Agroturizam Pod čeripnjon*, dostupno na:
<https://dovai.eu/Agroturizam/POD-%C4%8CERIPNJON/id27/HR> (20. svibnja 2024.)

f) Agroturizam Stari kostanj

Agroturizam Stari kostanj smjestio se u mjestu Grižići u blizini Gračišća. U ponudi su svakako tradicijska jela, slično kao i u prethodnim primjerima, a neka od jela uključuju pršut, sir, *šugo* od boškarina, raviole, *pljukance* i *maneštru*. Ovaj objekt također radi po najavi.

S obzirom na navedeno, može se zaključiti kako agroturizmi zaista pridonose valorizaciji tradicijske istarske hrane. Svaki od šest navedenih agroturizama nudi u potpunosti tradicijske jelovnike, temeljene na sezonskim namirnicama. Prevladavaju *maneštre*, razne tjestenine, *šugo*, gljive i povrće kao prilog. Također, svaki od ovih objekata uređen je u rustikalnom stilu, pri čemu su pojedini objekti, kao Agroturizam Pod čeripnjon, u potpunosti očuvali izgled prošlih vremena, dok su drugi objekti, poput Stare štale, nedavno obnovljeni. Osim agroturizma i ponude hrane kao zajedničke poveznice, temeljna djelatnost većinom je poljoprivreda ili stočarstvo. U

ponudi su i dodatne aktivnosti, koje uključuju razgledavanje imanja, šetnju okolicom i slično. Svi navedeni agroturizmi rade po najavi, što u pojedinim slučajevima može negativno utjecati na potražnju, s obzirom da turisti možda nisu dovoljno informirani o potrebi rezervacije termina. Međutim, posjetom ovim objektima, turisti imaju priliku „uroniti“ u lokalnu kulturu i upoznati tradiciju. Iz navedenih je primjera vidljivo da i turizam, dakako, u obliku ruralnog i agroturizma, pridonosi valorizaciji tradicijskih vrijednosti. Može se zaključiti kako je središnja Istra vrlo dobar primjer kako valorizirati lokalnu baštinu i tradiciju te kako je očuvati u njezinom gotovo izvornom obliku.

5.3. Perspektive valorizacije tradicijske gastronomije u Istri

Istarski poluotok obiluje raznolikostima i lokalnim običajima, a tradicija se nastoji očuvati i prenijeti na sljedeće generacije. Gastronomija je dio tradicije koji je zasigurno doživio promjene u usporedbi s prošlošću, no, usprkos trendovima pojedini običaji pripremanja hrane očuvali su se sve do danas. S obzirom na sve navedeno, može se zaključiti kako se tradicijska jela mogu valorizirati u turizmu, upravo u obliku eno – gastronomskog turizma koji se temelji na konzumaciji hrane, manifestacijama i upoznavanju s pripremom hrane. Središnja je Istra svakako vrlo dobar primjer, koji pokazuje kako postoje razni načini valorizacije tradicije, bilo kroz ponudu agroturizama ili kroz eno – gastro manifestacije.

Ostali dijelovi Istre, posebice obala, imaju u ponudi tradicijska jela, međutim, često se uviđa da je ponuda restorana uvelike orijentirana ka turistima, što upućuje na „komercijalizirane“ jelovnike i jela koja uopće nisu karakteristična za istarsko područje. Dakako, uvidjelo se da postoje primjeri i u obalnim gradovima koji ukazuju na valorizaciju tradicijske prehrane. U tom kontekstu, svakako treba sagledati činjenicu da se lokalna jela u obalnim gradovima i u unutrašnjosti Istre razlikuju. Važno je sagledati pripremaju li ugostiteljski objekti jela temeljena na sezonskim namirnicama. Istarska gastronomija uglavnom se sastoji od nekolicine jela te se često pripremaju njihove varijante, uz poneki detalj suvremene kuhinje, što je karakteristika modernih restorana, koji ipak žele predstaviti lokalnu tradiciju. Primjerice, brojni restorani u Rovinju nude tradicijska jela, poput ribe i morskih plodova, ali pripremljena na kreativan način. Navedeno ukazuje na činjenicu da

tradicija ponekad može biti predstavljena na nov, inovativan način te da pritom i dalje zadržava svoju vrijednost. Dakle, temeljna razlika između eno – gastronomske ponude obalne i središnje Istre je u prezentaciji tradicijskih jela, pri čemu se u obalnom dijelu pripremaju već spomenuta kreativna jela temeljena na tradiciji, dok su ugostiteljski objekti u središnjoj Istri u potpunosti usmjereni ka tradicijskim, izvornim vrijednostima te su jela, ali i sami objekti, na taj način prezentirani.

Uvidjelo se da su najbolji primjer valorizacije tradicijske istarske hrane upravo agroturizmi u središnjoj Istri, koji ulažu napore u očuvanje istarskih običaja. Njihova ponuda temelji se isključivo na jelima pripremljenima od lokalnih namirnica, prema obiteljskoj recepturi. Jelovnici su vrlo slični, a sezonske namirnice odnose se na šparoge, gljive, povrće i slično. Od jela se ističu *maneštre*, *šugo*, tjestenine poput *fuža*, *raviola* i *pljukanaca* te slastice kao što su *cukerancići*, *fritule*, *kroštule* i *pandišpanj*.

Promatrajući Istru u cjelini, može se reći kako je tradicija zaista valorizirana i postoje načini na koje se ona nastoji očuvati. Međutim, svakako postoji prostor za napredak, a turizam je najbolji način za njegovo postizanje, upravo zato što je eno – gastronomski turizam jedan od poželjnijih oblika turizma, koji bilježi sve veći rast posljednjih godina. Također, turisti su željni upoznati lokalne običaje i tradiciju, stoga treba prepoznati potencijale za daljnji razvoj. Konkretno, ugostiteljski objekti u obalnom dijelu Istre trebali bi se više posvetiti prezentaciji tradicije. Iako se jela baziraju na lokalnim namirnicama, ona ne moraju biti prepoznata kao tradicijska, stoga je važno da se pravilno predstavljaju turistima, naglašavajući njihovu vrijednost za taj kraj. Osim toga, u pojedinim gradovima nedostaju eno – gastronomske manifestacije koje uvelike pridonose valorizaciji tradicije i često su vrlo atraktivne turistima. Primjerice, u Puli se tijekom godine odvija vrlo mali broj manifestacija takvog tipa, a većina ih se odvija u ljetnoj sezoni. Također, poneke eno – gastronomske manifestacije nemaju dodir s tradicijom, kao što su na primjer Food truck festival ili Burger festival, gdje se mogu degustirati burgeri, *hot dogovi* i slična *fast food* jela. Dobar primjer eno – gastronomskih manifestacija koje valoriziraju tradiciju su zasigurno Dani otvorenih vrata agroturizama Istre, Jesen na pijatu u središnjoj Istri i Internacionalni sajam pršuta u Tinjanu. Održavanje sličnih manifestacija u obalnim dijelovima Istre svakako vi pridonijelo unapređenju turističke ponude i boljoj prepoznatljivosti tradicije. Ujedno, osmišljavanje interpretacijskog

centra ili muzeja posvećenog tradicijskoj hrani Istre zasigurno bi pridonijelo povećanju njezine prepoznatljivosti na globalnoj razini. Zaključno, može se reći da se posljednjih godina eno – gastronomski turizam značajnije razvio, što je pridonijelo valorizaciji tradicijske gastronomije, a u budućnosti treba težiti proširivanju ponude, uz promociju tradicije radi postizanja bolje prepoznatljivosti.

6. ZAKLJUČAK

Nematerijalna kulturna baština neopipljiv je dio kulture, koji često nije adekvatno valoriziran, stoga je važno prepoznati njezinu vrijednost. Na razini Hrvatske, ali i Istre, sve se više prepoznaje vrijednost kulturne baštine, posebice nematerijalne, na što ukazuje povećanje broja dobara upisanih na Listu kulturnih dobara Republike Hrvatske. Neophodno je provoditi mjere očuvanja baštine, što uključuje i osvještavanje lokalne zajednice o njezinoj važnosti, budući da je to prvi korak u tom procesu. Lokalna zajednica trebala bi biti svjesna dobara koji je okružuju, kako bi se na taj način motiviralo očuvanje lokalnih, tradicijskih vrijednosti.

Istarska je gastronomija dio nematerijalne kulturne baštine tog kraja, a može se okarakterizirati kao raznolika, s obzirom na brojne društvene utjecaje tijekom povijesti. Tradicijska istarska jela koja su zastupljena na gotovo cijelom poluotoku su *maneštra*, *fuži*, *pljukanci*, *šugo*, pršut, sir te slastice poput cukerančića, *fritula* i *kroštula*. Ipak, uočeno je da se jela razlikuju od mjesta do mjesta, odnosno, obalnim dijelom Istre prevladavaju riblja jela i veća konzumacija povrća i samoniklog bilja, dok su u unutrašnjosti zastupljenija mesna jela, *šugo*, divljač, razne vrste tjestenina, kiseli kupus, kobasice i *ombolo*. Također, jedna od karakteristika tradicijske istarske kuhinje je upotreba sezonskih namirnica, poput šparoga i gljiva, što se većinom održalo do danas.

Eno – gastronomski turizam značajnije se razvija posljednjih godina na području Istarske županije, čemu svjedoči sve veći interes turista za posjetom restoranima, agroturizmima i eno – gastronomskim manifestacijama. Analizom potonjih zaključilo se da eno – gastronomske manifestacije predstavljaju važan dio turističke ponude i izvrsnu priliku za predstavljanje lokalne baštine. Također, manifestacije ovoga tipa najzastupljenije su u unutrašnjosti i na sjeveru Istre. Obalni gradovi, poput Pule, bilježe vrlo mali broj manifestacija, što bi u budućnosti bilo poželjno unaprijediti kako bi se poboljšala eno – gastronomska ponuda. Studija slučaja pokazala je da je središnja Istra vrlo dobar primjer valorizacije tradicijske gastronomije. Ondje su smješteni brojni ugostiteljski objekti – konobe i agroturizmi, koji svoju ponudu temelje upravo na tradiciji. Također, zastupljene su eno – gastronomske manifestacije čiji je cilj promovirati tradiciju i potaknuti njezino

očuvanje. Dakako, u budućnosti postoji prostora za napredak, u vidu osmišljavanja novih proizvoda, poput muzeja, interpretacijskih centara ili vođenja ruta na kojima bi turisti imali priliku upoznati pripremu jela i istarsku gastronomiju općenito. Slijedom svega navedenog, može se zaključiti da eno – gastronomski turizam pruža priliku za valorizaciju tradicijske istarske gastronomije, čime se hipoteza postavljena u uvodu prihvaća, a svrha i ciljevi rada su ispunjeni.

7. POPIS LITERATURE

Knjige:

1. Bertoša, M, ur., *Istarska enciklopedija*, Leksikografski zavod Miroslav Krleža, Zagreb, 2005.
2. Bijažić, M., *Istarski narodni običaji i stari zanati*, C.A.S.H., Pula, 1999.
3. Geić, S., *Menadžment selektivnih oblika turizma*, Sveučilište u Splitu, Split, 2011.
4. Medvedec Buršić, V., *Tradicionalna istarska jela: sezonska i blagdanska*, Reprezent, Račice, 2010.
5. Mikac, J., *Istarska škrinjica*, Nakladni zavod Matice hrvatske, Zagreb, 1977.
6. Montanari, M., *Hrana kao kultura*, Sandorf, Zagreb, 2011.
7. Randić, M., Rittig-Beljak, N., *Svijet hrane u Hrvatskoj*, Etnografski muzej Zagreb, Zagreb, 2006.
8. Ružić, P., *Ruralni turizam Istre: Pretpostavke i činitelji razvoja, stanje i perspektiva*, Institut za poljoprivredu i turizam Poreč, Pula, 2011.

Znanstveni članci:

1. Bakan, R., Salopek, D., Moderni trendovi u prehrani i njihov utjecaj na ugostiteljsku kuhinju, *Praktični menadžment*, Vol. VI, br. 1, 2015., str. 105.-110.
2. Deranja Crnokić, A., Nastanak Registra kulturnih dobara – povijest i sadašnjost inventariziranja kulturne baštine u Hrvatskoj, *Godišnjak zaštite spomenika kulture Hrvatske*, 37-2013. / 38-2014., str. 25.-38.
3. Hauser, N., Komunikacijom za dokumentaciju - kreativni i edukativni postupci njegovanja nematerijalne kulture Centra za nematerijalnu kulturu Istre Etnografskog muzeja Istre, u *Informatica museologica*, No. 45-46, 2015., str. 232.-235.
4. Hrovatin, M., Procesi očuvanja i popisivanja nematerijalnih kulturnih dobara u Hrvatskoj, *Godišnjak zaštite spomenika kulture Hrvatske*, 36-2012., str. 125.-136.

5. Karagiannis, D., Metaxas, T., Sustainable Wine Tourism Development: Case Studies from the Greek Region of Peloponnese, *Sustainability*, 12(12), 2020, 5223.
6. Lopes, A., Silva, C., Seabra, C. i Abrantes, J.L., Wine routes: Development of wine regions and local communities, *International journal of multidisciplinary in business and science*, 4 (5), 2018., str. 39.-44.
7. Gheorghe, G., Tudorache, P., Nistoreanu, P., Gastronomic cities: City strategy on gastronomy as a tool for tourism and employment development – Baseline study, *Cactus Tourism Journal*, 9, 2014., str. 12.-21.
8. Žaper, A., Kulinarstvo – dio kulture življenja i duhovne baštine u hrvatskoj turističkoj ponudi, "Naše more", 51 (5-6), 2004., str. 227.-238.

Internetski izvori:

1. Agencija za ruralni razvoj Istre, O manifestaciji, <https://dovai.eu/O-manifestaciji-opcenito/HR> (pristupljeno 17. svibnja 2024.)
2. Agencija za ruralni razvoj Istre, Strateški program razvoja ruralnog područja Istarske županije 2008.-2013., Zagreb, 2008., str. 2.
3. Damir & Ornella, Menu, <https://damir-ornela.com/menu/> (pristupljeno 10. svibnja 2024.)
4. Gault & Millau, Konoba Batelina, <https://hr.gaultmillau.com/restaurants/konoba-batelina> (pristupljeno 9. svibnja 2024.)
5. Glas Istre, Konoba Marino u Gračišću, <https://www.glasistre.hr/gastro/nova-gazdarica-novi-okusi-u-jednu-od-najpoznatijih-konoba-u-sredisnjoj-istri-vise-se-ne-ide-samo-na-kobasice-i-ombolo-664708> (pristupljeno 16. svibnja 2024.)
6. Hiža istarskog pršuta, <https://hiza-prsuta.com/> (pristupljeno 15. svibnja 2024.)
7. Istarska enciklopedija, Gastronomija, 2015, <https://www.istrapedia.hr/hr/natuknice/846/gastronomija> (pristupljeno 6. travnja 2024.)
8. Istra, Jela Plave Istre, <https://www.istra.hr/hr/gourmet/istarska-kuhinja/3566> (pristupljeno 10. travnja 2024.)

9. Istra.hr, Festival istarske pašte, <https://www.istra.hr/hr/kalendar/15510> (pristupljeno 11. svibnja 2024.)
10. Istrapedia, Tradicijska prehrana, <https://www.istrapedia.hr/en/natuknice/1176/tradicijska-prehrana> (pristupljeno 4. travnja 2024.)
11. Konoba – pizzeria 2. peron, <https://www.konoba-pizzeria2peron.com/> (pristupljeno 11. svibnja 2024.)
12. Konoba Nono, Ponuda, <https://konoba-nono.com/hr/ponuda/> (pristupljeno 10. svibnja 2024.)
13. LAG „Središnja Istra“, Zaštita i promocija Umijeća pripreme Pazinskog cukerančića, <https://lag-sredisnjaistra.hr/projekti/u-provedbi/zastita-i-promocija-umijeca-pripreme-pazinskog-cukerancica/> (pristupljeno 13. travnja 2024.)
14. Michelin Guide, Istria, Croatia, <https://guide.michelin.com/en/hr/istria/restaurants> (pristupljeno 11. svibnja 2024.)
15. Ministarstvo kulture i medija, Kulturna baština, [https://min-kulture.gov.hr/?id=349&pregled=1&datum=Wed%20Jan%202023%2002019%2017:02:19%20GMT+0100%20\(srednjoeuropsko%20standardno%20vrijeme\)](https://min-kulture.gov.hr/?id=349&pregled=1&datum=Wed%20Jan%202023%2002019%2017:02:19%20GMT+0100%20(srednjoeuropsko%20standardno%20vrijeme)) (pristupljeno 15. ožujka 2024.)
16. Ministarstvo kulture i medija, Nematerijalna dobra upisana na UNESCO-ov Reprezentativni popis nematerijalne kulturne baštine čovječanstva, <https://min-kulture.gov.hr/eu-kultura/kulturna-bastina/vrste-kulturne-bastine/nematerijalna-kulturna-bastina/nematerijalna-dobra-upisana-na-unesco-ov-reprezentativni-popis-nematerijalne-kulturne-bastine-čovječanstva/5337> (pristupljeno 26. ožujka 2024.)
17. Monte restaurant, Menu, <https://www.monte.hr/menu> (pristupljeno 10. svibnja 2024.)
18. Općina Tinjan, ISAP, <https://tinjan.hr/isap/o-manifestaciji> (pristupljeno 16. svibnja 2024.)
19. Registar kulturnih dobara, <https://registar.kulturnadobra.hr/#/> (pristupljeno 25. ožujka 2024.)

20. Središnja Istra, 8. Dani mednih delicija središnje Istre, <https://central-istria.com/dogadanja/2024-02/8-dani-mednih-delicija-sredisnje-istre> (pristupljeno 17. svibnja 2024.)
21. Središnja Istra, Agroturizam Ograde, <https://central-istria.com/gastronomija/agroturizmi/agroturizam-ograde> (pristupljeno 20. svibnja 2024.)
22. Središnja Istra, Agroturizam Pod čeripnjon, <https://central-istria.com/gastronomija/agroturizmi/agroturizam-pod-ceripnjon> (pristupljeno 20. svibnja 2024.)
23. Središnja Istra, Jesen na pijatu u središnjoj Istri, <https://central-istria.com/dogadanja/2023-10/jesen-na-pijatu-u-sredisnjoj-istri> (pristupljeno 17. svibnja 2024.)
24. Središnja Istra, PetiVina, <https://central-istria.com/dogadanja/2024-05/peti-vina> (pristupljeno 11. svibnja 2024.)
25. Turistička zajednica Istarske županije, Istra Gourmet – Enogastronomski vodič kroz Istru, 2019. – 2020.
26. Turistička zajednica Općine Vižinada, Slatka Istra, <https://www.tz-vizinada.hr/manifestacije/slatka-istra/> (pristupljeno 11. svibnja 2024.)
27. UNESCO, Convention for the Safeguarding of the Intangible Cultural Heritage, 2003, <https://unesdoc.unesco.org/ark:/48223/pf0000132540> (pristupljeno 26. ožujka 2024.)
28. UNESCO, What is Intangible Cultural Heritage?, <https://ich.unesco.org/en/what-is-intangible-heritage-00003> (pristupljeno 15. ožujka 2024.)
29. UNWTO, Gastronomy and wine tourism, <https://www.unwto.org/gastronomy-wine-tourism> (pristupljeno 5. travnja 2024.)
30. Zakon o zaštiti i očuvanju kulturnih dobara, <https://www.zakon.hr/z/340/Zakon-o-za%C5%A1titi-i-o%C4%8Duvanju-kulturnih-dobara> (pristupljeno 25. ožujka 2024.)

POPIS PRILOGA

Popis tablica

Tablica 1. Popis eno - gastronomskih manifestacija u Istarskoj županiji od 10. svibnja do 31. prosinca 2024.	39
--	----

Popis slika

Slika 1. Maneštra s bobiči	18
Slika 2. Izrada pljukanaca	19
Slika 3. Tradicijski istarski brodet	21
Slika 4. Fritaja sa šparogama	22
Slika 5. Puževi (ćoki) s palentom	23
Slika 6. Pasutice sa šugom od boškarina	24
Slika 7. Sastojci potrebni za pripremu krvavica	25
Slika 8. Kroštule	27
Slika 9. Pazinski cukerančići	28
Slika 10. Ceste istarskog meda	36
Slika 11. Sirova riba s palentom i tartufom	46
Slika 12. Izgled interijera Boljunske konobe	50
Slika 13. Ponuda jela u sklopu manifestacije Jesen na pijatu u središnjoj Istri	55
Slika 14. Izgled interijera Agroturizma Stara štala	58
Slika 15. Tradicijsko jelo u ponudi Agroturizma Tikel	60
Slika 16. Izgled interijera Agroturizma Dušani	61
Slika 17. Izgled interijera Agroturizma Pod čeripnjon	62

SAŽETAK

Kulturna baština temelj je svakoga društva, a obuhvaća njezine materijalne i nematerijalne oblike. Gastronomija je dio nematerijalne kulturne baštine, s obzirom da podrazumijeva tradicijske načine pripreme i konzumacije hrane. Istarska je gastronomija primarno vrlo raznolika, što je odraz prošlosti i različitih kulturnih utjecaja. Istarsku kuhinju najviše karakteriziraju korištenje sezonskih namirnica u pripremi jela, upotreba samoniklog bilja i maslinovog ulja te jednostavnost. Posljednjih se godina značajnije razvija eno - gastronomski turizam, koji predstavlja jedan od načina valorizacije tradicijske gastronomije, kroz posjete restoranima i sličnim ugostiteljskim objektima te razne manifestacije, čiji je cilj predstaviti lokalnu tradiciju. U radu je provedena analiza ugostiteljskih objekata i eno - gastronomskih manifestacija na području Istarske županije, kako bi se uvidjelo trenutno stanje u kontekstu valorizacije. Također, provedena je studija slučaja na primjeru središnje Istre, kako bi se ukazalo na dobre primjere valorizacije tradicijske istarske gastronomije, koji se primarno odnose na agroturizme i eno - gastronomske manifestacije.

SUMMARY

Cultural heritage is the fundamental part of every society, including both tangible and intangible forms. Gastronomy is a part of intangible cultural heritage, as it involves traditional methods of food preparation and consumption. Istrian gastronomy is primarily very diverse, reflecting its past and various cultural influences. The main characteristics of Istrian cuisine are the use of seasonal ingredients in meal preparation, the use of wild herbs and olive oil, and simplicity. In recent years, eno-gastronomic tourism has significantly developed, representing one of the ways to valorize traditional gastronomy through visits to restaurants and similar hospitality establishments, as well as various events aimed at presenting local traditions. This paper analyzes hospitality establishments and eno-gastronomic events in the Istrian County to assess the current state of valorization. Additionally, a case study was conducted on the example of central Istria to highlight good examples of the valorization of traditional Istrian gastronomy, primarily focusing on agritourism and eno-gastronomic events.

Sažetak na engleskom jeziku lektorirala: Ljubica Redžović, prof. engleskog jezika.