

Razvoj turizma i vrednovanje autohtonih gastronomskih proizvoda u Istri

Vivoda, Ela

Undergraduate thesis / Završni 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:137:274936>

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

Download date / Datum preuzimanja: **2024-09-28**



Repository / Repozitorij:

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



Sveučilište Jurja Dobrile u Puli

Fakultet ekonomije i turizma

«Dr. Mijo Mirković»

ELA VIVODA

**RAZVOJ TURIZMA I VREDNOVANJE AUTOHTONIH
GASTRONOMSKIH PROIZVODA U ISTRI**

Završni rad

Pula, 2024.

Sveučilište Jurja Dobrile u Puli

Fakultet ekonomije i turizma

«Dr. Mijo Mirković»

ELA VIVODA

**RAZVOJ TURIZMA I VREDNOVANJE AUTOHTONIH
GASTRONOMSKIH PROIZVODA U ISTRI**

Završni rad

JMBAG: 0303100931, **redovita studentica**

Studijski smjer: Poslovna ekonomija – Turizam

Kolegij: Poslovanje ugostiteljskih poduzeća

Znanstveno područje: Društvene znanosti

Znanstveno polje: Ekonomija

Znanstvena grana: Turizam i ugostiteljstvo

Mentorica: izv. prof. dr. sc. Tamara Floričić

Pula, rujan 2024.



IZJAVA O AKADEMSKOJ ČESTITOSTI

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

Student

U Puli, _____, 2024. godine



IZJAVA

o korištenju autorskog djela

Ja, Ela Vivoda dajem odobrenje Sveučilištu Jurja Dobrile u Puli, kao nositelju prava iskorištavanja, da moj završni rad pod nazivom Razvoj turizma i vrednovanje autohtonih gastronomskih proizvoda u Istri koristi na način da gore navedeno autorsko djelo, kao cjeloviti tekst trajno objavi u javnoj internetskoj bazi Sveučilišne knjižnice Sveučilišta Jurja Dobrile u Puli te kopira u javnu internetsku bazu završnih radova Nacionalne i sveučilišne knjižnice (stavljanje na raspolaganje javnosti), sve u skladu s Zakonom o autorskom pravu i drugim srodnim pravima i dobrom akademskom praksom, a radi promicanja otvorenoga, slobodnoga pristupa znanstvenim informacijama.

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

U Puli, _____, 2024. godine

Potpis

Sadržaj

1. UVOD	1
2. GEOGRAFSKE ZNAČAJKE ISTRE KAO TURISTIČKE DESTINACIJE	2
2.1. Geografske karakteristike Istre	2
2.2. Povijesni i kulturni razvoj	3
2.3. Geografski i povijesni utjecaj na gastronomiju	4
3. TURIZAM U ISTRI	6
3.1. Povijest turizma u Istri	6
3.2. Selektivni turizam	7
3.2.1. Razvoj selektivnog turizma	8
3.2.2. Oblici selektivnog turizma	9
3.3. Gastronomski turizam	10
3.3.1. Gastronomski turizam u RH.....	13
3.3.2. Gastronomski turizam u Istri	14
4. AUTOHTONI GASTRONOMSKI PROIZVODI ISTRE	16
4.1. Glavni autohtoni proizvodi u Istri	16
4.1.1. Istarsko vino – malvazija, teran.....	16
4.1.2. Istarska maslinova ulja	18
4.1.3. Istarski tartufi	19
4.1.4. Istarski pršut	23
4.1.5. Istarski sir	27
4.1.6. Istarski med	27
4.1.7. Istarske rakije	28
4.1.8. Istarsko govedo – boškarin	30
4.1.9. Istarska maneštra	30
4.1.10. Istarske tjestenine.....	31
4.3. Zaštita i certifikacija autohtonih proizvoda	32
4.4. Restorani i gastronomska ponuda autohtonih proizvoda Istre	33
5. VREDNOVANJE AUTOHTONIH PROIZVODA U TURIZMU	37
5.1. Uloga autohtonih proizvoda u promociji turizma	38
5.2. Edukacija turista i gastronomske ture	39
5.3. Suradnja lokalnih proizvođača i turističkih organizacija	41
5.4. Ekonomski utjecaj autohtonih gastronomskih proizvoda u Istri	43
5.4.1. Analiza ekonomskih pokazatelja	44
6. ONLINE PROMOCIJA GASTRONOMSKIH FESTIVALA U ISTRI	46
6.1. Festival istarskih tartufa, Buzet	48
6.1.1. Online promocija Festivala istarskih tartufa.....	49
6.2. Dani Zigante tartufa, Livade	50

6.2.1. Online promocija Dani Zigante tartufa, Livade	52
6.3. Internacionalni sajam pršuta (ISAP), Tinjan	53
6.4. Vinistra.....	54
6.5. Vinski grad Pula	55
6.6. Fešta od sardela, Fažana.....	56
6.7. Dani meda, Pazin	57
6.8. Istarski festival pašte, Žminj	57
6.9. Tuberfest u Livadama	59
6.10. Dani gljiva, Brtonigla	59
6.11. Dani istarskih šparoga	60
6.12. TeTa – Festival terana i tartufa, Motovun.....	61
6.13. Festival smokve i smokvenjaka, Barban	61
6.14. Festival sira, Svetvinčenat	62
6.15. Festival istarskih maneštri, Gračišće	62
7. ISTRAŽIVANJE ONLINE PROMOCIJE GASTRONOMSKIH FESTIVALA U ISTRI	63
8. IZAZOVI U BUDUĆNOSTI	68
8.1. Očuvanje tradicije i kvalitete	68
8.2. Klimatske promjene i utjecaj na poljoprivredu	69
8.3. Mogućnosti za inovacije i razvoj.....	70
8.4. Uloga digitalizacije u promociji autohtonih proizvoda	71
9. ZAKLJUČAK	72
LITERATURA.....	73
POPIS SLIKA	75
POPIS TABLICA.....	75
SAŽETAK	76
SUMMARY	77

1. UVOD

Turizam, kao jedna od vodećih gospodarskih djelatnosti, ima značajan utjecaj na regionalni razvoj, posebno u područjima koja obiluju prirodnim ljepotama, kulturnim bogatstvima i autentičnim gastronomskim proizvodima. Istra, najveći poluotok na Jadranu, zahvaljujući svom specifičnom geografskom položaju i bogatoj povijesti, razvila je jedinstvenu turističku ponudu koja privlači posjetitelje iz cijelog svijeta. U tom kontekstu, autohtoni gastronomski proizvodi igraju ključnu ulogu u kreiranju prepoznatljivog identiteta regije te doprinose razvoju selektivnog, odnosno gastronomskog turizma.

Predmet istraživanja ovoga Završnog rada je razvoj turizma i vrednovanje autohtonih gastronomskih proizvoda u Istri kao ključnih elemenata turističke ponude. Opći cilj rada je istražiti razvoj turizma u Istri s naglaskom na važnost autohtonih gastronomskih proizvoda, a posebni cilj rada je istražiti i analizirati online promociju gastronomskih festivala u Istri.

U istraživanju su korištene različite znanstvene metode, uključujući analizu sekundarnih izvora, kao što su knjige i znanstveni članci, te primarna istraživanja provedena kroz analizu online promocije specifičnih gastronomskih festivala u Istri. Komparativna analiza, deduktivna i induktivna metoda, studije slučaja i ekonomske analize ključnih pokazatelja također su korištene kako bi se detaljno istražila tema rada i pružila relevantna saznanja koja će doprinijeti boljem razumijevanju veze između turizma i gastronomije u Istri.

2. GEOGRAFSKE ZNAČAJKE ISTRE KAO TURISTIČKE DESTINACIJE

2.1. Geografske karakteristike Istre

Istra je poluotok smješten na površini od 3.476 km², a teritorijalno pripada trima državama: Hrvatskoj, Sloveniji i Italiji. Njegov geografski položaj i raznolike prirodne karakteristike čine ga jedinstvenim i značajnim dijelom regije. Najveći dio Istre, ukupno 3.130 km² ili 90% površine, pripada Hrvatskoj, dok manji dijelovi pripadaju Sloveniji i Italiji.¹

Hrvatski dio Istre dijeli se na dvije administrativne jedinice. Većina tog područja, točnije 2.822 km², pripada Istarskoj županiji. To čini 4,98% ukupne površine Republike Hrvatske. Istarska županija je poznata po svojim slikovitim obalnim gradovima poput Poreča, Rovinja i Pule, koji su bogati povijesnim i kulturnim nasljeđem. Unutrašnjost županije obiluje zelenim brežuljcima, vinogradima i maslinicima, te brojnim srednjovjekovnim selima i gradovima kao što su Motovun i Grožnjan. Preostalih 310 km² hrvatskog dijela Istre administrativno pripada Primorsko-goranskoj županiji, koja također ima značajan dio svoje obale na Jadranskom moru.

Slovenski dio Istre obuhvaća Slovensko primorje, uključujući Koparski zaljev i dio Piranskoga zaljeva sve do ušća rijeke Dragonje. Kopar, kao najveći grad slovenskog dijela Istre, značajan je pomorski i trgovački centar. Ovaj dio Istre karakteriziraju prekrasne obalne linije, mali ribarski gradići poput Izole i Portoroža, te bogata kulturna baština s venecijanskim utjecajima.

Talijanski dio Istre je najmanji i obuhvaća sjevernu stranu Miljskoga poluotoka. Grad Muggia je poznat po svojoj arhitekturi i kulturi koja odražava bogatu povijest ovoga područja. Iako malen, ovaj dio Istre ima značajan kulturni i povijesni značaj za Italiju.

Geografski, Istra je vrlo raznolika. Obalne zone karakteriziraju blage mediteranske klime, s toplim ljetima i blagim zimama, dok unutrašnjost ima nešto kontinentalniju klimu s hladnijim zimama. Planinski dijelovi, poput Učke, pružaju prilike za planinarenje i uživanje u prirodnim ljepotama. Rijeke poput Mirne i Dragonje važne su za poljoprivredu i opskrbu vodom.

¹ Istarska enciklopedija, <https://istra.lzmk.hr/clanak/geomorfologija> (Datum pristupa: 10.8.2024.)

Istarski poluotok bogat je prirodnim resursima i kulturnim nasljeđem. Ovdje se nalazi i nekoliko zaštićenih područja prirode, poput Nacionalnog parka Brijuni i Parka prirode Učka. Istra je također poznata po svojoj gastronomskoj ponudi, koja uključuje vrhunska vina, maslinova ulja i tartufe, što dodatno obogaćuje doživljaj posjetitelja.²

2.2. Povijesni i kulturni razvoj

Istarski poluotok, smješten na sjevernom dijelu Jadranskog mora, bogat je povijesnim nasljeđem koje seže unazad nekoliko stotina tisuća godina. Prvi tragovi ljudske prisutnosti datiraju iz prapovijesti. Oko 800.000 godina prije Krista, u pećini Šandalji kraj Pule, pronađen je oblutak oblikovan ljudskom rukom, svjedočeći o prvim stanovnicima ovoga područja. U mlađem paleolitu, pećine poput Romualdove pećine nad Limskim kanalom i Vergotinove pećine kraj Poreča postale su važna nalazišta kamenog oruđa.

S vremenom, oko 1800. godine prije Krista, započela je gradnja gradinskih naselja koja su se razvijala kroz brončano i željezno doba. Prvi Indoeuropski doseljenici stigli su u XI. stoljeću prije Krista, a grčki i rimski izvori kasnije su ih nazvali Histrima, odakle i potječe naziv poluotoka. Histri su živjeli u gradinama, poput Picuga kraj Poreča i Nezakcija kraj Pule, te su bili podložni venetskim i ilirskim utjecajima. Na sjeveru su živjeli Japodi, a istočno od rijeke Raše Liburni.

Istra je imala važnu ulogu na trgovačkim putovima antičke Grčke, no u III. stoljeću prije Krista, našla se na putu rimskih osvajanja. Rimljani su pokorili Histre u nekoliko ratova između 221. i 129. godine prije Krista, čime je Istra postala dio Rimskog Carstva. Rimljani su donijeli značajne promjene, osnovavši gradove poput Pule, Tergesteia i Parentiuma te razvijajući infrastrukturu poput Flavijske ceste. Rimska vladavina donijela je mir, gospodarski napredak i romanizaciju poluotoka.

Nakon pada Zapadnorimskog Carstva 476. godine, Istra je prošla kroz nekoliko faza vladavine. Ostrogoti su je osvojili 489. godine, a Bizant ju je preuzeo 538. godine, uključivši je u Ravenski egzarhat. Tijekom bizantske vladavine, Istra je doživjela gospodarski i kulturni uspon, što je vidljivo u gradnji monumentalnih građevina poput Eufrazijeve bazilike u Poreču.

² Istra.hr, <https://www.istra-istria.hr/hr/upoznaj-zupaniju/zemljopisni-podaci/> (Datum pristupa: 10.8.2024.)

U VII. stoljeću, Istru su pogodile slavenske provale, a slavensko stanovništvo se postupno naselilo na poluotoku. U VIII. stoljeću, Franačka je zauzela Istru, uključivši je u Furlansku marku, dok su se romanski gradovi žalili na franačku upravu zbog uvođenja feudalizma i naseljavanja Slavena. Aachenskim mirom 812. godine, Franačka je zadržala Istru, a podjelom u Verdunu 843. godine, Istra je pripala Italskom kraljevstvu.

U XI. stoljeću, Istra je bila podijeljena između Bavarske i Koruške, a 1077. godine, rimsko-njemački car Henrik IV. dao je Istru akvilejskom patrijarhu. U XII. i XIII. stoljeću, njemački feudalski i akvilejski patrijarsi nastojali su ojačati svoju vlast, što je dovelo do sukoba s istarskim romanskim gradovima.

U XIV. stoljeću, grofovi Gorički postavili su temelje Pazinske kneževine, a Habsburgovci su zavladao Pazinskom kneževinom 1374. godine. Od 1420. godine, Venecija je postupno zauzimala gradove na zapadnoj obali Istre, dok su Habsburgovci zadržali kontrolu nad Pazinskom kneževinom. Romansko stanovništvo polako je prihvaćalo mletački govor, dok je hrvatsko stanovništvo živjelo u seoskim općinama.

Kroz XVI. i XVII. stoljeće, Istra je bila pogođena osmanskim provalama i sukobima na mletačko-habsburškoj granici. Uskočki rat (1615–17) i epidemije kuge dodatno su opustošili poluotok. Mletačka vlast je sustavno naseljavala opustjela područja, privlačeći doseljenike iz raznih krajeva, što je dovelo do narodnosnih i jezičnih promjena.

Do kraja XVIII. stoljeća, mletačka Istra dosegla je oko 95.000 stanovnika, dok je Austrougarska monarhija preuzela kontrolu nad poluotokom nakon pada Mletačke Republike 1797. godine. Francuskom vladavinom početkom XIX. stoljeća, Istra je bila uključena u Ilirske pokrajine, čime je završilo razdoblje mletačke dominacije nad ovim područjem.³

2.3. Geografski i povijesni utjecaj na gastronomiju

Istarski poluotok, smješten na sjevernom dijelu Jadranskog mora, izvanredno je bogat prirodnim resursima i povijesnim naslijeđem, što se izravno odrazilo na njegovu gastronomiju. Raznolika povijest regije, obilježena utjecajima različitih kultura i naroda,

³ Istarska enciklopedija, <https://istra.lzmk.hr/clanak/povijest> (Datum pristupa:19.8.2024.)

te njezine geografske značajke, stvorile su jedinstvenu kulinarsku tradiciju koja spaja najbolje od mediteranske i kontinentalne kuhinje.

Geografija Istre ima ključnu ulogu u oblikovanju njezine gastronomije. S jedne strane, obala Jadranskog mora bogata je morskim plodovima i ribom, dok unutrašnjost poluotoka nudi plodna polja, šume i vinograde. Istarski teritorij, s posebnim mikroklimama i raznolikim tlima, omogućuje uzgoj vrhunskih poljoprivrednih proizvoda.

Mediterska klima na obali, s blagim zimama i toplim, suhim ljetima, pogoduje uzgoju maslina, vinove loze i povrća. Maslinovo ulje, često nazivano "tekućim zlatom", ima dugogodišnju tradiciju u Istri, gdje se proizvodi jedno od najboljih maslinovih ulja u svijetu. Isto tako, vinogradarstvo je ključni dio istarske kulture, s poznatim sortama poput malvazije istarske i terana, koje daju prepoznatljiva vina karakteristična za ovu regiju.

Unutrašnjost poluotoka, s brežuljkastim krajolikom i šumama, bogata je tartufima, koji su jedan od najcjenjenijih i najskupljih sastojaka u gastronomiji. Tartufi iz Motovunske šume posebno su cijenjeni zbog svoje kvalitete i intenzivnog okusa.

Povijesni događaji i kulturni utjecaji različitih naroda koji su vladali Istrom također su značajno oblikovali njezinu gastronomsku tradiciju. Rimljani, Bizantinci, Venecijanci, Habsburgovci i mnogi drugi ostavili su svoj trag na kulinarskoj baštini poluotoka.

Rimska vladavina donijela je u Istru vinogradarstvo, maslinarstvo i razvijenu poljoprivredu. Rimljani su također uveli tehnike soljenja ribe, koje se i danas koriste u proizvodnji tradicionalne istarske slane ribe, kao što je sardela.

Venecijanska vladavina, koja je trajala nekoliko stoljeća, unijela je mediteranske kulinarske elemente poput tjestenine, rižota, ribe i plodova mora. Venecijanska kuhinja posebno je utjecala na korištenje začina i bilja, kao i na razvoj tradicionalnih jela poput maneštre, istarske juhe s povrćem i grahom.

Austrijska vladavina donijela je srednjoeuropske kulinarske elemente, uključujući razne vrste kobasica, pečenja i slastica. Posebno je značajan utjecaj na proizvodnju mliječnih proizvoda i mesnih prerađevina, kao što su istarski pršut i sir.⁴

⁴ Istrapedia.hr , <https://www.istrapedia.hr/hr/natuknice/846/gastronomija> (Datum pristupa: 10.8.2024.)

3. TURIZAM U ISTRI

Turizam (engl. tourism), ukupnost odnosa i pojava koji proizlaze iz putovanja i boravka posjetitelja nekog mjesta, ako je takvo putovanje poduzeto radi odmora i uživanja te se njime ne zasniva stalno prebivalište i ne poduzima se neka gospodarska djelatnost.⁵

Turizam je društveni, kulturni i ekonomski fenomen koji uključuje kretanje ljudi u zemlje ili mjesta izvan njihovog uobičajenog okruženja u osobne ili poslovne/profesionalne svrhe. Ti se ljudi nazivaju posjetiteljima (koji mogu biti turisti ili izletnici; rezidenti ili nerezidenti), a turizam ima veze s njihovim aktivnostima, od kojih neke uključuju troškove turizma.⁶

3.1. Povijest turizma u Istri

Razvoj turizma u Istri ima duboke povijesne korijene, protežući se sve do razdoblja rimskog imperija kada su rimski građani prepoznali potencijal ovog poluotoka kao mjesta za odmor i opuštanje. Ipak, suvremeni turizam u Istri započinje početkom devetnaestog stoljeća, kada se pod utjecajem Austro-Ugarske Monarhije počinju razvijati prvi turistički sadržaji poput pansiona, hotela, ugostiteljskih lokala te termalnih i morskih kupališta.

Šezdesetih godina dvadesetog stoljeća započinje intenzivnija turistifikacija zapadnog, južnog i manjim dijelom istočnog priobalja Istre. Ovaj razvoj temelji se na povoljnom geografskom položaju, atraktivnoj prirodnoj osnovi za razvoj kupališnog i drugih oblika priobalnog turizma te bogatim antropogenim turističkim atrakcijama. U to vrijeme, zapadna obala Istre doživljava najveću ekspanziju, osobito zbog značaja Pule kao destinacije kulturnog i kupališnog turizma, a sličan razvoj bilježi i južna Istra.

Vrhunac turističkog razvoja na zapadnoj i južnoj obali Istre događa se od 1985. do 1990. godine. U tom razdoblju bilježi se najveći broj smještajnih kapaciteta, prihvaćenih turista i ostvarenih noćenja. Iako se razdoblje od 1975. do 1991. u hrvatskom turizmu često naziva razdobljem "novih znakova krize", Istra je tada zabilježila najintenzivniji razvoj i postigla rekordne rezultate.

⁵ Hrvatska enciklopedija, <https://www.enciklopedija.hr/clanak/turizam>, (Datum pristupa: 10.8.2024.)

⁶ UNWTO, <https://www.unwto.org/glossary-tourism-terms>, (Datum pristupa: 10.8.2024.)

Nakon toga slijedi razdoblje Domovinskog rata, tijekom kojeg se turistički razvoj značajno usporava. Iako Istra nije pretrpjela veća ljudska stradanja i materijalna razaranja turističkih objekata i infrastrukture, ratna zbivanja su usporila dotadašnji intenzivan razvoj turizma.

Ponovni procvat istarskog turizma započinje 2000-ih godina kada se, u znatno drukčijim okolnostima od onih prije rata, istarske obalne destinacije ponovno afirmiraju na domaćem i međunarodnom turističkom tržištu. Unatoč tome, turistički promet nakon 2001. godine nije dosegnuo razinu posjeta i noćenja iz prijeratnog razdoblja od 1981. do 1990. godine.

Posljednjih dvadesetak godina, promjene u turizmu istarskog priobalja oblikovale su novu etapu u životnim ciklusima turističkih destinacija. Danas je Istra jedno od najrazvijenijih gospodarstava u Hrvatskoj, s turizmom kao glavnom gospodarskom granom. Blizina važnih emitivnih tržišta dodatno pogoduje turističkom razvoju.

Unatoč izazovima koje je donijela pandemija COVID-19, Istra je uspjela ostvariti značajne turističke rezultate. Krajem srpnja 2020. godine, usprkos pandemiji, Istra je ostvarila polovicu prometa iz prethodne godine u istom razdoblju, što pokazuje otpornost i atraktivnost regije kao turističke destinacije.

3.2. Selektivni turizam

Selektivni turizam je specifičan oblik turizma koji se fokusira na određene interese, potrebe i preferencije turista, nasuprot masovnom turizmu koji privlači široki spektar posjetitelja bez obzira na njihove specifične interese. Ovaj oblik turizma omogućuje turistima da dožive jedinstvena i personalizirana iskustva koja odgovaraju njihovim specifičnim željama i potrebama.

Najvažnija karakteristika selektivnog turizma je postavljanje turista u fokus istraživanja i oblikovanja ponude i turističkih proizvoda. U takvo profiliranom turizmu, turist postaje osnovni subjekt prepoznat po imenu i prezimenu.⁷

Selektivni turizam, predstavlja svojevrsni odgovor na probleme u suvremenom turizmu uzrokovane masovnim „hard“ turizmom i njegovom infrastrukturom. Suvremeni

⁷ Luković, T. (2008). „Selektivni turizam, hir ili znanstveno-istraživačka potreba“, Acta turistica nova, 2(1), str. 51-74. Preuzeto s: <https://hrcak.srce.hr/37744> (Datum pristupa: 10.08.2024.)

teoretičari turizma nalaze odgovor upravo u razvoju alternativnih (selektivnih) oblika „soft“ turizma, odnosno putovanja koja nisu masovna, shematska i bezlična. Tako navedeni oblici turizma koji se u literaturi nazivaju još odgovornim turizmom, individualnim turizmom, turizmom posebnih oblika (interesa), alternativnim turizmom i sl., predstavljaju suprotnost negativnostima što ih je donio masovni turizam, a cilj im je potpunije zadovoljavanje posebnih želja i potreba suvremenih turista.⁸

3.2.1. Razvoj selektivnog turizma

Selektivni turizam predstavlja odgovor na promjenjive potrebe i očekivanja suvremenih turista koji sve više traže autentična, personalizirana i održiva putovanja. Za razliku od masovnog turizma, koji se temelji na privlačenju velikog broja posjetitelja bez obzira na njihove specifične interese, selektivni turizam omogućuje jedinstvena iskustva usklađena s individualnim preferencijama turista. Razvoj selektivnog turizma proizašao je iz nekoliko ključnih čimbenika i potreba suvremenih turista.

Jedna od glavnih karakteristika selektivnog turizma je personalizacija. Suvremeni turisti sve više teže iskustvima koja su prilagođena njihovim specifičnim interesima i preferencijama. Tradicionalni oblici turizma često ne uspijevaju zadovoljiti ovu potrebu za individualiziranim pristupom, što rezultira razvojem specifičnih turističkih ponuda. Turisti žele više od standardnog obilaska znamenitosti; traže aktivnosti, smještaj i gastronomske doživljaje koji odgovaraju njihovim jedinstvenim željama. Ova potreba za personalizacijom dovela je do porasta specijaliziranih turističkih agencija i usluga koje nude prilagođene itinerere i jedinstvena iskustva.

Održivost je još jedan ključni faktor koji potiče razvoj selektivnog turizma. Sve veća svijest o ekološkim problemima i potreba za očuvanjem prirodnih resursa dovela je do toga da mnogi turisti preferiraju održive turističke opcije. Selektivni turizam često uključuje aktivnosti koje minimiziraju negativan utjecaj na okoliš i potiču očuvanje prirodne i kulturne baštine. Ekoturizam, na primjer, naglašava boravak u prirodnim okruženjima, promatranje flore i faune te sudjelovanje u ekološki prihvatljivim aktivnostima. Održivi turizam ne samo da zadovoljava potrebe turista za autentičnim iskustvima, već i doprinosi dugoročnom očuvanju turističkih destinacija.

⁸ Geić, S. (2011.). „Menadžment selektivnih oblika turizma“; Sveučilište u Splitu; Split; str. 222.

Turisti danas žele dublje povezivanje s lokalnom kulturom i tradicijom destinacija koje posjećuju. Selektivni turizam omogućuje autentična iskustva koja uključuju sudjelovanje u lokalnim običajima, kušanje tradicionalne kuhinje i upoznavanje s lokalnim stanovništvom. Kulturni turizam, na primjer, omogućuje posjetiteljima istraživanje povijesnih lokaliteta, muzeja i umjetničkih galerija, kao i sudjelovanje u lokalnim festivalima i manifestacijama. Ova potreba za autentičnošću potiče turiste da traže destinacije koje nude jedinstvena kulturna iskustva.

Razvoj selektivnog turizma također je potaknut rastućom potrebom turista za specifičnim interesima. Mnogi turisti putuju s ciljem da se bave određenim aktivnostima ili istražuju određena područja interesa. Aktivni turizam, zdravstveni turizam, gastronomski turizam i sportski turizam samo su neki od oblika selektivnog turizma koji se temelje na specifičnim interesima turista. Ove niše omogućuju turistima da se fokusiraju na ono što ih najviše zanima, bilo da je to planinarenje, wellness, kulinarske radionice ili sportske aktivnosti.

3.2.2. Oblici selektivnog turizma

Selektivni turizam obuhvaća različite specijalizirane oblike turizma koji se temelje na specifičnim interesima i potrebama turista. Ovi oblici turizma nude personalizirana iskustva koja su prilagođena određenim aktivnostima, preferencijama i interesima putnika.

Ekoturizam je oblik turizma usmjeren na očuvanje okoliša i promicanje održivog putovanja. Turisti sudjeluju u aktivnostima poput promatranja divljih životinja, pješaćenja po prirodnim stazama i sudjelovanja u ekološkim projektima. Cilj je minimalizirati negativan utjecaj na okoliš i poticati očuvanje prirodnih resursa.

Kulturni turizam fokusira se na upoznavanje i doživljavanje lokalne kulture, povijesti i tradicije. Aktivnosti uključuju posjete muzejima, povijesnim lokalitetima, kulturnim festivalima i manifestacijama, kao i sudjelovanje u radionicama tradicionalnih zanata. Ovaj oblik turizma omogućuje turistima dublje razumijevanje i povezivanje s kulturom destinacije.

Gastronomski turizam privlači turiste koji su zainteresirani za istraživanje lokalne kuhinje i kulinarskih tradicija. Turisti sudjeluju u kušanju lokalnih specijaliteta, posjetama vinogradima i destilerijama, te kulinarskim radionicama. Ovaj oblik turizma

nudi autentična gastronomska iskustva i priliku za učenje o lokalnoj prehrambenoj kulturi.

Aktivni turizam uključuje razne sportske i rekreativne aktivnosti na otvorenom. To mogu biti planinarenje, biciklizam, skijanje, ronjenje, kajakarenje i mnoge druge aktivnosti. Aktivni turisti traže avanturu i fizičke izazove te žele provoditi vrijeme u prirodi.

Zdravstveni turizam obuhvaća putovanja radi medicinskih tretmana, operacija ili terapija, dok wellness turizam fokusira na unapređenje općeg zdravlja i blagostanja kroz aktivnosti poput spa tretmana, yoga i detox programa. Ovi oblici turizma privlače osobe koje žele poboljšati svoje fizičko i mentalno zdravlje.

Sportski turizam uključuje putovanja radi sudjelovanja u sportskim događanjima ili pratnji sportskih natjecanja. To mogu biti olimpijske igre, svjetska prvenstva, maratoni ili amaterski sportski kampovi. Sportski turisti često kombiniraju ljubav prema sportu s istraživanjem novih destinacija.

Ruralni turizam nudi iskustva boravka na selu i sudjelovanja u seoskim aktivnostima. Turisti posjećuju farme, sudjeluju u poljoprivrednim radovima, degustiraju domaće proizvode i uče o tradicionalnom načinu života na selu. Ovaj oblik turizma promiče održivi razvoj ruralnih područja.

Religijski turizam usmjeren je na posjećivanje svetih mjesta, sudjelovanje u hodočašćima i religijskim ceremonijama. Turisti posjećuju crkve, hramove, samostane i druge vjerske objekte te sudjeluju u duhovnim aktivnostima. Ovaj oblik turizma omogućuje duhovno ispunjenje i povezanost s vjerskom baštinom.

Edukativni turizam uključuje putovanja s ciljem učenja i stjecanja novih znanja. To mogu biti sudjelovanja u tečajevima jezika, umjetničkim radionicama, znanstvenim ekskurzijama ili studijskim putovanjima. Edukativni turizam privlači ljude svih uzrasta koji žele proširiti svoje znanje i vještine.

3.3. Gastronomski turizam

Gastronomski turizam odnosi se na putovanja motivirana uživanjem u lokalnoj hrani, pićima i kulinarskim običajima. Ovaj oblik turizma postao je sve popularniji jer ljudi traže autentična iskustva koja uključuju istraživanje i degustaciju specifičnih gastronomskih specijaliteta koje regija ili zemlja nudi.

Gastronomski turizam nov je oblik turizma, za koji se upotrebljavaju različiti termini kao što su gastroturizam, kulinarski turizam, degustacijski turizam, gurmanski turizam ili prehrambeni turizam. Neovisno o terminologiji u njegovoj je srži koncept poznavanja i učenja, konzumacije, kušanja i uživanja u gastronomskoj kulturi.

Odbor za turizam i konkurentnost (CTC) UN-ovog turizma definira gastronomski turizam kao vrstu turističke aktivnosti koju karakterizira iskustvo posjetitelja povezano s hranom i srodnim proizvodima i aktivnostima tijekom putovanja.⁹

Ovaj oblik turizma fokusira se na istraživanje i uživanje u lokalnim jelima, pićima i kulinarskim običajima, te se sve više percipira kao autentičan način doživljaja destinacije. Hrana je jedan od najvažnijih elemenata kulturnog identiteta neke zemlje ili regije. Kroz kulinarske tradicije, običaje i tehnike pripreme hrane, turisti mogu steći uvid u povijest, način života i vrijednosti lokalne zajednice. Gastronomski turizam tako postaje sredstvo za povezivanje ljudi i kultura, stvarajući mostove između različitih načina života.

Jedan od glavnih motiva za uključivanje u gastronomski turizam je želja za učenjem. Posjete lokalnim tržnicama, sudjelovanje u radionicama kuhanja i posjete vinarijama ili pivovarama pružaju turistima priliku da nauče više o lokalnim namirnicama, tehnikama pripreme hrane i kulturnim običajima. Osim toga, gastronomski festivali nude jedinstvenu priliku za kušanje različitih specijaliteta i sudjelovanje u kulturnim događanjima.

Autentičnost je ključna riječ u gastronomskom turizmu. Turisti ne traže samo hranu, već autentično iskustvo koje će im omogućiti da se povežu s lokalnom zajednicom na dublji način. Ovo iskustvo može uključivati sve, od obiteljskog obroka u malom selu do luksuznog ručka u renomiranom restoranu.

Kada hrana predstavlja glavni motiv putovanja i utječe na odabir destinacije, razlikujemo dva tipa

turista:¹⁰

⁹ UNWTO, <https://www.unwto.org/gastronomy-wine-tourism> (Datum pristupa: 10.8.2024.)

¹⁰ Priručnik za razvoj gastronomskog turizma (2022.), https://mint.gov.hr/UserDocImages/2023_dokumenti/230614_prirucnik_gastro_t.pdf

- gastronomski motivirani turisti – hrana im je vodeći motiv putovanja ili barem odlučujući čimbenik pri odabiru odredišta. Većina njihovih aktivnosti u destinaciji povezana je s gastronomijom.
- slučajni gastronomski turisti – uzimaju u obzir hranu pri odabiru destinacije, no ne u toj mjeri da bitno utječe na njihovu odluku; međutim, pri konačnom odabiru mogli bi se prikloniti mjestima s boljom gastronomskom ponudom. Dok borave u odredištu, takvi turisti nisu posebno zainteresirani za iskustva povezana s gastronomijom

U sljedećoj tablici možemo vidjeti motive dolaska turista u Hrvatsku, posebno za Jadransku, posebno za Kontinentalnu Hrvatsku.

Tablica 1. Motivi dolaska turista u Hrvatsku

MOTIVI DOLASKA U HRVATSKU					
Rang	Jadranska Hrvatska	%	Rang	Kontinentalna Hrvatska	%
1.	More	83,2	1.	Gradovi (<i>city break</i>)	23,1
2.	Priroda	63,1	2.	Posao	22,0
3.	Gradovi (<i>city break</i>)	19,0	3.	Priroda	20,0
4.	Gastronomija	18,5	4.	Posjet rodbini i prijateljima	14,3
5.	<i>Touring/sightseeing</i>	11,4	5.	Kultura i umjetnost	13,4
6.	Zabava i festivali	9,0	6.	<i>Touring/sightseeing</i>	12,9
7.	Kultura i umjetnost	8,8	7.	Gastronomija	11,0
8.	Manifestacije i događanja	8,4	8.	<i>Wellness/toplice</i>	9,1
9.	Sport i rekreacija	8,0	9.	Zdravstveni razlozi	7,9
10.	Sela/ruralno područje	4,6	10.	Sela/ruralno područje	7,8

Izvor: TOMAS Hrvatska 2022-2023., <https://www.htz.hr/sites/default/files/2023-12/TOMAS%20Hrvatska%202022%20-%202023.pdf> (Datum pristup: 15.8.2024.)

Vidimo kako je 2023.godine „gastronomija“ na 4 mjestu što se tiče motiva dolaska turista u Jadransku Hrvatsku. Iz tablice možemo zaključiti kako u Jadransku Hrvatsku 18,5% posjetitelja dolazi primarno radi gastronomije što bi značilo da je obalni dio Hrvatske, a posebice Istra, regija koja privlači turiste zbog svojih autohtonih proizvoda i specijaliteta.

3.3.1. Gastronomski turizam u RH

Hrvatska se posljednjih godina profilirala kao atraktivna destinacija za gastronomski turizam, privlačeći turiste željne autentičnih kulinarskih doživljaja. Hrvatska gastronomija je raznolika, bogata i povijesno ukorijenjena, s brojnim regionalnim specijalitetima koji odražavaju kulturne utjecaje Mediterana, Srednje Europe i Balkana.

Hrvatska je podijeljena na nekoliko gastronomskih regija, od kojih svaka ima svoje jedinstvene specijalitete i kulinarske tradicije:

- Istra: Poznata po svojoj mediteranskoj kuhinji, Istra nudi specijalitete poput tartufa, pršuta, maslinovog ulja i vina. Istra se također ponosi brojnim vrhunskim restoranima i konobama koji nude autentične istarske specijalitete. Tradicija proizvodnje vina i maslinovog ulja u Istri ima dugu povijest, a posjete vinarijama i maslinicima postale su popularne turističke aktivnosti.
- Dalmacija: Regija poznata po svojim ribljim specijalitetima, maslinovom ulju i vinima. Dalmatinska kuhinja temelji se na jednostavnim, ali okusom bogatim jelima, poput pečene ribe, hobotnice ispod peke i pašticade. Dalmatinski otoci, poput Hvara i Brača, također su popularne destinacije za gurmane, s brojnim restoranima koji nude lokalne delicije.
- Slavonija i Baranja: Ova kontinentalna regija poznata je po svojim mesnim delicijama, kao što su kulen, čvarci i kobasice, ali i po bogatim čorbama i jelima od divljači. Slavonski specijaliteti često su začinjeni paprikom i imaju karakterističan pikantan okus. Uz to, Slavonija i Baranja su poznate po proizvodnji vrhunskih vina, poput graševine.
- Kvarner: Kvarner je poznat po plodovima mora, posebno škampima i lignjama, te po jelima od janjetine i vrsnim sirevima. Opatija i Rijeka su središta ove regije s bogatom gastronomskom ponudom, koja uključuje moderne interpretacije tradicionalnih jela.

Hrvatska tradicionalna kuhinja bogata je i raznolika, a kuharice prepune recepata koji se odlikuju štedljivom i pametnom uporabom namirnica koje su bile dostupne vrijednim domaćicama. Od Slavonije i Baranje, preko Zagorja i Like, Istre i Kvarnera pa sve do Dalmacije i dubrovačkog zaleđa, teško je izdvojiti specijalitete i autohtona jela koja morate probati, ali s ovih deset vrijedi početi.

3.3.2. Gastronomski turizam u Istri

Istra nudi spoj mediteranskih i kontinentalnih kulinarskih utjecaja, stvarajući jedinstvenu gastronomsku scenu koja privlači turiste iz cijelog svijeta. Kao jedno od najvažnijih središta gastronomskog turizma u Hrvatskoj, Istra se ističe svojom raznolikom kuhinjom koja spaja mediteranske i kontinentalne utjecaje, stvarajući jedinstvenu kulinarsku scenu.

Gastronomija u Istri odražava stoljetnu povijest regije, koja je bila pod utjecajem različitih kultura i civilizacija. Rimljani, Venecijanci, Austro-Ugari i mnogi drugi ostavili su svoj trag na istarskoj kuhinji, obogaćujući je raznim tehnikama, namirnicama i kulinarskim običajima. Danas, ta bogata kulturna baština živi kroz jela koja kombiniraju okuse mora i kopna, jednostavnost mediteranske kuhinje i složenost kontinentalnih specijaliteta.

Jedan od najpoznatijih simbola istarske gastronomije su tartufi. Ova rijetka i cijenjena gljiva, koja raste u Motovunskoj šumi i okolici, smatra se jednim od najvećih kulinarskih blaga regije.

Istra je već desetljećima prepoznata kao jedna od vodećih svjetskih regija u proizvodnji maslinovog ulja. Maslinici, koji se protežu diljem poluotoka, odražavaju dugu tradiciju uzgoja maslina koja seže još u rimsko doba. Istarsko maslinovo ulje prepoznato je po svojoj visokoj kvaliteti i karakterističnom okusu, te je osvojilo brojne međunarodne nagrade.

Istaknuto mjesto u istarskoj gastronomiji zauzimaju i vina. Poluotok se može pohvaliti bogatom vinskom tradicijom koja seže stotinama godina unatrag, a danas je Istra prepoznata kao jedna od najvažnijih vinskih regija u Hrvatskoj. Vinske ceste Istre vode posjetitelje kroz prekrasne vinograde i vinarije, gdje mogu kušati vrhunska vina i upoznati se s procesom njihove proizvodnje.

Uz tartufe, maslinovo ulje i vino, Istra je poznata i po svojim ribljim i mesnim specijalitetima. Blizina mora osigurava obilje svježih morskih plodova, uključujući ribe, školjke, lignje i škampe, koji se pripremaju na razne načine, od jednostavne ribe na žaru do složenih jela poput brudeta.

Na kopnu, istarska kuhinja nudi bogatstvo mesnih specijaliteta, uključujući pršut, ombolo (sušeni svinjski file) i kobasice, koji se često poslužuju uz domaći kruh, masline i sir. Istarski pršut, sušen na buri i začinjen lokalnim začinima, smatra se jednim od najboljih u regiji i predstavlja vrhunski proizvod koji kombinira tradicionalne metode i vrhunsku kvalitetu.

Gastronomski turizam u Istri obogaćen je brojnim manifestacijama i festivalima koji slave lokalne specijalitete, koja privlače tisuće posjetitelja. Ovi festivali nude

jedinstvenu priliku za kušanje najboljih lokalnih proizvoda, sudjelovanje u radionicama kuhanja i upoznavanje s lokalnim proizvođačima.

Istra je destinacija koja nudi jedinstveno gastronomsko iskustvo, spajajući bogatu povijest i tradiciju s modernim kulinarskim trendovima. Kroz enogastronomске ture, festivale i posjete lokalnim proizvođačima, turisti imaju priliku upoznati se s autentičnom istarskom kuhinjom i doživjeti regiju na jedan dublji, smislen način. Gastronomski turizam u Istri nije samo o hrani, već o otkrivanju kulture, povijesti i prirodnih ljepota koje čine ovaj poluotok jednim od najposebnijih dijelova Hrvatske.

4. AUTOHTONI GASTRONOMSKI PROIZVODI ISTRE

Istra je bogata raznolikim autohtonim gastronomskim proizvodima koji su duboko ukorijenjeni u tradiciju i kulturu regije. Proizvodi Istre predstavljaju jedinstvenu mješavinu mediteranskih i kontinentalnih utjecaja, a mnogi od njih nose oznaku izvornosti ili zaštićenog geografskog podrijetla.

Istarska gastronomija predstavlja održivu strategiju valorizacije i plasmana poljoprivredno-prehrambenih proizvoda istarskih poljoprivrednika te jačanje veze između poljoprivrednog i ugostiteljsko-turističkog sektora predstavlja glavni korak u uspostavljanju održivog ruralnog razvoja.¹¹

4.1. Glavni autohtoni proizvodi u Istri

4.1.1. Istarsko vino – malvazija, teran

Istarsko vino je jedan od najprepoznatljivijih simbola istarske regije, bogate vinogradarskom tradicijom koja seže tisućama godina unatrag. Istra je dom mnogih autohtonih sorti vinove loze, od kojih su najpoznatije malvazija istarska i teran.

Kvalitetu vina upotpunjuje i posebnost tla, crvena zemlja uz more i bijela zemlja unutrašnje Istre. Ukupna površina vinograda je 6.151 hektar. Zapadno istarsko vinogorje (Poreč, Buje, Pula, Rovinj) najveće je i vinogradima pokriva 5.839 hektara. Središnje vinogorje (Buzet, Pazin) ima 209 hektara, a istočno (Labin) 103 hektara.¹²

Istarska malvazija je najvažnija i najprepoznatljivija sorta u regiji, obuhvaćajući gotovo dvije trećine svih vinograda na ovom području. Budući da se uzgaja isključivo u Istri, postala je sinonim za istarsko bijelo vino. Njezina boja varira od slamnatožute do zlatnožute, ovisno o postupku prerade, načinu njege i starosti vina. Kada grožđe dolazi s izrazito sunčanih pozicija, vino može imati izraženiju strukturu i zrele voćne arome, a često odležava u malim hrastovim bačvama (barrique), što mu daje kompleksnost, jedinstvenost i dulji vijek trajanja. Naravno, malvazija može pokazivati različite karakteristike ovisno o *terroiru*, odnosno kombinaciji prirodnih čimbenika specifičnih za određena područja. Najčešće se spominju dva tipa tla – crvenica (terrarossa) koja

¹¹ Edukacijski gastronomski centar Istre – KeyQ, <https://egci.azrri.hr/hr/autohtoni-proizvodi/> (Datum pristupa: 10.8.2024.)

¹² Istra Gourmet, <http://www.istria-gourmet.com/hr/gurmanski-dozivljaji/istarska-vina> (Datum pristupa: 10.8.2024.)

prevladava u priobalju i daje vinu jaču strukturu, te lapor (fliš) u unutrašnjosti Istre, gdje vina obično imaju nježniji miris. Miris malvazije često podsjeća na cvijet bagrema. Sa svojim sadržajem alkohola od 11,5 do 13,5 vol%, ovo vino ima profinjen aromatičan profil i osvježavajući okus. Izvrsno se slaže s raznim jelima od morskih plodova.¹³

Nasuprot malvaziji, istarski teran je njezina crvena protuteža. Teran, zajedno sa svojom podvrstom refošk, smatra se starim i autohtonim vinom Istre. Zbog intenzivne tamne rubinove boje, crvena vina u Istri često nazivamo "crnim". Teran se odlikuje živahnim, neobuzdanim mirisima, najčešće šumskog voća, s izraženim karakterom i naglašenim kiselinama, dok mu tijelo, u usporedbi s uobičajenim crnim vinima, obično nije toliko naglašeno. Mlad teran koristi se u pripremi supe, tradicionalnog jela s pečenim kruhom natopljenim u bukaleti crnog vina. Ova zanimljivost, koja se i danas često može naći, svjedoči o domišljatosti siromašnog seljaka, kojem je supa često bila jedini obrok.¹⁴

Osim malvazije i terana, koje su prepoznatljive autohtone sorte Istre, sve su češća i muškata vina poput momjanskog muškata i porečkog muškata ruža. Ova vina su izuzetno atraktivna, posebno ona koja sadrže ostatak neprevrelog šećera, što ih čini idealnim izborom za deserte na kraju obroka. S malo sreće, moguće je pronaći i vrlo rijetka vina od autohtonih sorti poput borgonje i hrvatice, koja se odlikuju nježnim mirisima i jedinstvenošću.

Udruga vinograda i vinara Istre osnovana je 1994. godine s ciljem pružanja stručne pomoći članovima, boljeg povezivanja proizvođača, zastupanja njihovih interesa, njegovanja i održavanja tradicionalnih običaja vezanih uz vinarstvo, boljoj prezentaciji i promociji vina te stvaranju imidža istarskih vina kao kvalitetnih i prirodnih proizvoda.

Radi podizanja kvalitete vina malvazije istarske, kao i poticanje proizvodnje ovog autohtonog vina te njegove promocije i prodaje na domaćem i svjetskom tržištu, udruga Vinistra i Istarska razvojna agencija (IDA) 29. travnja 2005. godine potpisale su Ugovor o korištenju oznake Istarska kvaliteta - IQ (engl. *Istrian Quality*).

¹³ Istra Gourmet, <http://www.istria-gourmet.com/hr/gurmanski-dozivljaji/istarska-vina> (Datum pristupa: 10.8.2024.)

¹⁴ Ibidem, <http://www.istria-gourmet.com/hr/gurmanski-dozivljaji/istarska-vina> (Datum pristupa: 10.8.2024.)

Kontrole kvalitete obavljaju se na četiri razine: u vinogradu (kontrola prinosa), u podrumu (kontrola vinifikacije), kemijskom analizom i organoleptičkim ocjenjivanjem, a nakon dodjele oznake obavlja se i kontrola s tržišta.¹⁵

4.1.2. Istarska maslinova ulja

Istarsko maslinovo ulje je jedno od najprestižnijih i najkvalitetnijih maslinovih ulja u svijetu, često nazivano "tekuće zlato Istre". Ova regija ima dugu tradiciju uzgoja maslina koja seže još u rimsko doba, a istarsko maslinovo ulje danas uživa globalno priznanje zbog svoje iznimne kvalitete.

Istarsko maslinovo ulje dobiva se iz autohtonih sorti maslina, poput buže, istarske bjelice, karbonere, rošinjole i drugih, koje su se prilagodile specifičnim klimatskim uvjetima i tlu ovog poluotoka. Različite vrste tla, od crvenice na obali do lapora u unutrašnjosti, daju ulju specifične arome i okuse. Blaga mediteranska klima s puno sunca, ali i utjecaj Jadranskog mora, omogućuju maslinama da razviju jedinstvene karakteristike.¹⁶

Istarsko maslinovo ulje ima značajnu prednost u kvaliteti u odnosu na ulja iz južnih krajeva Europe i Afrike. Masline iz hladnijih dijelova Istre daju ulje koje je aromatičnije i zdravije, s boljim omjerom masnih kiselina. Maslinovo ulje, bogato nezasićenim masnim kiselinama, oleinskom kiselinom i antioksidansima poput polifenola, dokazano pridonosi zdravom načinu života.

Brojna istraživanja potvrđuju da je mediteranski tip prehrane, u kojem maslinovo ulje ima ključnu ulogu, najzdraviji način prehrane. U Istri se nalazi i jedna od najstarijih maslina, stara oko 1600 godina, smještena na Brijunima. Iako se o istarskom maslinovom ulju piše još od antičkog doba, detalji o broju stabala i kvaliteti ulja iz tog razdoblja nisu potpuno poznati. Međutim, specifičnost Istre leži u dvotisućljetnoj tradiciji uzgoja maslina i stvaranju nekoliko autohtonih sorti, zahvaljujući marljivosti lokalnog stanovništva.

Proces proizvodnje istarskog maslinovog ulja pažljivo se prati kako bi se očuvala njegova visoka kvaliteta. Masline se beru ručno, često u fazi rane zrelosti, kako bi ulje zadržalo što više korisnih tvari i svježiu, intenzivnu aromu. Nakon berbe, masline se

¹⁵ Istra Gourmet, <https://www.istra.hr/hr/gourmet/vino/istarska-kvaliteta-iq> (Datum pristupa: 10.8.2024.)

¹⁶ Ibidem, <http://www.istria-gourmet.com/hr/gurmanski-dozivljaji/istarska-maslinova-ulja> (Datum pristupa: 10.8.2024.)

odmah prerađuju hladnim prešanjem, što omogućuje dobivanje ulja visoke nutritivne vrijednosti i bogatog okusa.

Ulje je neizostavan sastojak istarske kuhinje, koristi se kao začin za salate, riblja jela, tjestenine i povrće, ali i kao dodatak za poboljšanje okusa mesnih i slatkih jela. Njegova kvaliteta i bogatstvo okusa čine ga idealnim za degustacije, gdje se često konzumira s komadićem domaćeg kruha. Koristi se kao baza za marinade i umake, te kao dodatak raznim namazima.

Također, dobro je i za zdravlje. Koristi se u kozmetici kao prirodni ovlaživač koji hidrira kožu, uklanja šminku i smiruje iritacije. Maslinovo ulje može se koristiti kao tretman za suhu kosu, vraćajući joj sjaj i mekoću. Redovita konzumacija maslinovog ulja doprinosi zdravlju srca, snižava razinu lošeg kolesterola i smanjuje rizik od srčanih bolesti. Može pomoći u regulaciji probave i smanjenju zatvora.

Zbog svojih antibakterijskih svojstava, može se koristiti za ublažavanje manjih rana i opekotina. Kapljica zagrijanog maslinovog ulja pomaže kod bolova u uhu. Maslinovo ulje ima protuupalne učinke, djeluje slično kao ibuprofen.

Maslinovo ulje može se koristiti za poliranje i zaštitu drvenih namještaja i kuhinjskih površina. Koristi se za poliranje metalnih predmeta, uključujući nehrđajući čelik i mjed. Može služiti kao prirodno podmazivanje za šarke vrata, alate ili kućanske aparate.

4.1.3. Istarski tartufi

Istarski tartufi, poznati kao "istarsko zlato", predstavljaju jednu od najcjenjenijih delicija ne samo u Hrvatskoj već i u cijelom svijetu. Ovi podzemni gomolji, snažnog i osebujnog mirisa, već su stoljećima na vrhu gastronomske ponude, a njihova vrijednost samo raste s godinama.

Smješteni u središnjoj Istri, posebno u dolini rijeke Mirne i šumama oko Motovuna, tartufi su postali simbol istarske kulinarske tradicije i nasljeđa. Područje Livada najpogodnije je mjesto za uspješnost tartufa pa se tamo vode pravi tartufarski ratovi. Svi traže što veći tartuf. U lov se ide isključivo noću ili pred zoru kako konkurencija ne bi otkrila nalazište. Tartuf izbacuje svoje spore u zemlju iz kojih će dogodine niknuti novi gomolj, a znalci tvrde da miris tartufa intenzivniji je pred zoru. ¹⁷

¹⁷ Istra Gourmet, <http://www.istria-gourmet.com/hr/gurmanski-dozivljaji/istarski-tartufi> (Datum pristupa: 10.8.2024.)

Cijena bijelog tartuf može doseći do nekoliko tisuća eura, pa se tako znaju dešavati i sabotaze među lovcima na tartufe. U prošlosti su često bile velike količine trovanja pasa tartufara zbog konkurencije na tartuf. Uobičajeni tartuf teži od 50 do 70 grama, a može biti od veličine oraha do veličine marelice. Najčešće se čuvaju u hladnjaku umotani u vlažnu salvetu kako bi zadržali vlažnost. Maramicu treba mijenjati kako bi tartuf potrajao i do nekoliko sedmica. Isto tako tartufi se konzerviraju u ulju ili suše, mogu se i smrznuti.

Tartufi imaju dugu povijest koja seže sve do doba Rimskog Carstva. Već tada su bili cijenjeni zbog svojih jedinstvenih organoleptičkih svojstava i smatrani su izuzetnom poslasticom. Kroz povijest, tartufi su se koristili u različitim kulinarskim kontekstima, često kao sastojak jela namijenjenih samo najbogatijima i najmoćnijima. Njihova reputacija kao luksuzne namirnice očuvala se do danas, iako su sada dostupniji širem krugu gurmana.

Pronalaženje tartufa u Istri zahtijeva poseban set vještina, a najvažniji su tartufari i njihovi vjerni psi. Tartufi rastu pod zemljom, obično u simbiozi s korijenjem određenih stabala poput hrasta, topole ili vrbe. Psi, uzgojeni i obučeni za ovaj zadatak, imaju izvanredan njuh koji im omogućuje da otkriju tartufe nekoliko centimetara ispod površine zemlje. Ovaj poseban odnos između tartufara i psa temelji se na povjerenju i zajedničkom iskustvu, a proces pronalaženja tartufa prava je umjetnost.

Tartufi su neizostavni dio istarske kulture i ekonomije. Svake godine u Istri se organiziraju brojni sajmovi i festivali posvećeni tartufima, poput Tuberfest u Livadama, koji privlači posjetitelje iz cijelog svijeta. Ovi događaji nisu samo prilika za degustaciju i kupovinu tartufa, već i za upoznavanje s bogatom tradicijom i načinom života u Istri.

Tartufi također imaju značajan ekonomski utjecaj na regiju. Njihova visoka tržišna vrijednost omogućuje brojnim obiteljima u Istri da se bave tartufarstvom i prodajom tartufa. Uz to, sve veći broj restorana i hotela u regiji specijalizirao se za pripremu jela s tartufima, čime dodatno pridonose razvoju turizma i promociji Istre kao gastronomske destinacije.

Tartufi su izuzetno svestrani u kuhinji i mogu se koristiti na različite načine. Njihov intenzivan okus i aroma najbolje dolaze do izražaja u jednostavnim jelima, gdje se tartufi često koriste kao završni dodatak. Riblja jela, tjestenine, rižota, jaja i sirevi – svi se ovi sastojci sjajno slažu s tartufima. No, njihova primjena ne završava ovdje; tartufi

se također koriste u desertima, poput sladoleda ili čokoladnih torti, gdje stvaraju neočekivanu, ali izuzetno ugodnu kombinaciju okusa.

Jedno od najpoznatijih jela u kojem se koristi tartuf je "fuži s tartufima", tradicionalna istarska tjestenina u umaku od tartufa. Ovo jelo je pravi simbol istarske kuhinje i omiljeno je među turistima i lokalnim stanovništvom.

Osim što su izuzetno ukusni, tartufi su i vrlo zdravi. Bogati su bjelančevinama, vlaknima i vitaminima, a sadrže i niz antioksidansa koji pomažu u borbi protiv slobodnih radikala u tijelu. Tartufi su također niskokalorični, što ih čini idealnim dodatkom zdravoj prehrani. Njihova nutritivna vrijednost pridonosi popularnosti mediteranske prehrane, koja je poznata po svom blagotvornom učinku na zdravlje.

Danas tartufi nisu samo luksuzni sastojak za gurmanska jela, već i simbol luksuza i ekskluzivnosti. Njihova popularnost raste, a sve više ljudi prepoznaje i cijeni njihove jedinstvene karakteristike. Iako su tartufi prisutni u jelima diljem svijeta, istarski tartufi posebno su cijenjani zbog svoje kvalitete i povijesti.

Godine 1999. u Istri je pronađen i tada najveći bijeli tartuf na svijetu, težak 1,3 kilograma, koji je ušao u Guinnessovu knjigu rekorda. Ovaj događaj dodatno je povećao interes za istarske tartufe i učvrstio njihovu reputaciju na globalnoj razini.

Tartufi su jedni od najcjenjenijih gastronomskih delicija, a Istra, kao jedno od najpoznatijih tartufarskih područja, nudi bogatstvo ovih podzemnih gljiva. Ovi "istarski dijamanti" dijele se na nekoliko vrsta, a podjela se temelji na morfološkim karakteristikama poput oblika, veličine, boje, ornamentike, mirisa i okusa. Od 63 poznate vrste tartufa iz roda *Tuber*, samo je devet jestivo u Istri i Italiji, dok se na tržištu najčešće nalaze četiri vrste. Ove vrste, uz sezonu branja i njihove karakteristike, oblikuju gastronomsku ponudu Istre.

Ovi "istarski dijamanti" dijele se na nekoliko vrsta, a podjela se temelji na morfološkim karakteristikama poput oblika, veličine, boje, ornamentike, mirisa i okusa. Od 63 poznate vrste tartufa iz roda *Tuber*, samo je devet jestivo u Istri i Italiji, dok se na tržištu najčešće nalaze četiri vrste. Ove vrste, uz sezonu branja i njihove karakteristike, oblikuju gastronomsku ponudu Istre:¹⁸

¹⁸ Istra Gourmet, <https://www.istra.hr/hr/gourmet/tartuf/1565> (Datum pristupa: 11.8.2024.)

- **Tuber magnatum Pico - Plemeniti bijeli tartuf** – Smatra se najcjenjenijim tartufom u svijetu. Ova vrsta tartufa ima nepravilni, često spljošteni oblik te blijedo žutu ili oker boju, s povremenim zagasito-crvenim mrljama. Njegova površina može biti glatka ili lagano bradavičasta, što mu daje specifičan izgled. Bijeli tartuf raste u podnožju stabala poput hrasta, vrbe, topole i lipe, najčešće na područjima sa značajnom vlažnošću. Sezona branja ovog tartufa traje od sredine rujna do kraja siječnja, a njegova rijetkost i specifičan miris čine ga kulinarskim kraljem. Ovaj se tartuf obično konzumira sirov, kako bi se sačuvalo njegov jedinstveni okus i aroma, koji obogaćuju jednostavna jela poput tjestenina, rižota i jaja. Zbog svoje iznimne vrijednosti, plemeniti bijeli tartuf simbol je luksuza u gastronomiji.
- **Tuber melanosporum Vittadini - Plemeniti crni tartuf** – Zauzima važno mjesto u kulinarstvu. Ovaj tartuf ima kuglasti oblik, ponekad podijeljen na režnjeve, te je prekriven zagasito-crnom površinom sa spljoštenim bradavicama koje su na vrhu udubljene i uzdužno kanalaste. Ova specifična struktura čini ga lako prepoznatljivim. Crni tartuf raste u podnožju stabala hrasta, lješnjaka i crnog graba, a sezona branja traje od početka studenog do sredine ožujka. Zbog svog karakterističnog, aromatičnog mirisa i specifičnog okusa, crni tartuf je vrlo cijenjen u kulinarstvu, a posebno je popularan u francuskoj kuhinji, gdje se smatra najboljim među crnim tartufima. Crni tartuf često se koristi u pripremi složenijih jela, poput umaka, mesa i jela s tjesteninom, gdje njegova bogata aroma dolazi do punog izražaja.
- **Tuber aestivum Vittadini - Ljetni tartuf** – Najčešći je tartuf u Istri. Ovaj tartuf ima kuglasti ili lagano okrugli oblik, a njegova crna površina prekrivena je piramidastim, dobro vidljivim bradavicama. Ljetni tartuf raste u podnožju hrasta, lješnjaka, topola, bukvi i borova, što ga čini prilično rasprostranjenim. Sezona branja ljetnog tartufa traje od svibnja do kraja listopada, što ga čini dostupnim tijekom ljetne turističke sezone. Iako nije toliko cijenjen kao bijeli ili plemeniti crni tartuf, ljetni tartuf zbog svoje dostupnosti često se koristi u svakodnevnoj kuhinji. Njegov blaži okus i aroma čine ga idealnim za pripremu jela koja ne zahtijevaju intenzivnu tartufastu aromu, kao što su salate, tjestenine i lagana jela.

- **Tuber brumale Vittadini - Zimski tartuf** – Posljednja je od glavnih vrsta tartufa koje se nalaze u Istri. Ovaj tartuf ima kuglasti ili lagano okrugli oblik, a njegova crna i tamno željezna površina prekrivena je spljoštenim i dobro vidljivim bradavicama, s udubljenjima na vrhovima. Zimski tartuf raste u podnožju stabala hrasta i lješnjaka, a sezona branja traje od početka listopada do sredine ožujka. Iako mu miris i okus nisu toliko intenzivni kao kod plemenitog crnog tartufa, zimski tartuf je i dalje vrlo ugodan za konzumaciju. Zbog svoje sličnosti s plemenitim crnim tartufom, često biva zamijenjen s njim, no njegova se vrijednost u kulinarstvu ipak razlikuje. Zimski tartuf koristi se u jelima gdje njegova blaža aroma može nadopuniti druge sastojke, poput mesnih jela, rižota i umaka.

4.1.4. Istarski pršut

Istarski pršut je trajni suhomesnati proizvod, obrađen na istarski način sa i bez zdjeličnih kosti, suho salamuren morskom soli i prirodnim mirodijama, sušen na zraku i bez dimljenja.¹⁹

Istarski pršut, jedan od najprepoznatljivijih gastronomskih proizvoda regije, proizvodi se prvenstveno u unutrašnjosti Istarskog poluotoka. Ovdje klimatski uvjeti omogućuju optimalno soljenje i sušenje mesa, a proces proizvodnje odvija se isključivo tijekom zimskih mjeseci. Kao primjer idealnih klimatskih prilika za proizvodnju pršuta, često se navodi područje Pazina, koje se nalazi u središnjem dijelu Istre. Ova regija karakterizirana je blagom mediteranskom klimom, koja doprinosi sušenju pršuta, bez ekstremno niskih temperatura i uz prisutnost čestih vjetrova koji dodatno pogoduju sušenju.

Prirodni uvjeti Istre, s umjerenim temperaturama i povoljnim vjetrovima, pružaju idealne uvjete za tradicionalnu proizvodnju pršuta. Upravo zbog tih specifičnih klimatskih karakteristika, proizvodnja pršuta u Istri ima dugu povijest i duboke korijene u lokalnoj kulturi.

Tradicionalno, u seoskim domaćinstvima pršut se proizvodio od teških svinja, težine između 150 i 200 kilograma, koje su bile uzgajane isključivo za vlastite potrebe. U prošlosti su ove svinje hranjene prirodnom hranom, uključujući repu, bundevu, krumpir,

¹⁹ Istra Gourmet, <https://www.istra.hr/hr/gourmet/prsut/abc-prsuta> (Datum pristupa: 11.8.2024.)

žitarice i kukuruz, a često su pasle na otvorenom. Ovakav način uzgoja omogućavao je da u prehranu svinja budu uključeni hrastov žir, korijenje i podzemna plodišta raznih gljiva, uključujući tartufe, što je dodatno obogaćivalo kvalitetu mesa.

Međutim, tijekom posljednjih nekoliko desetljeća proizvodnja pršuta u Istri znatno je proširena i modernizirana. Danas se u proizvodnji pršuta koriste pasmine bijelih mesnatih svinja poput velikog jorkšira (Large White), švedskog landrasa (Swedish Landrace), njemačkog landrasa (Dutch Landrace) te njihovi križanci. Ove pasmine su prilagođene modernim zahtjevima uzgoja, a njihov odabir omogućuje stabilnu i kvalitetnu proizvodnju pršuta na većem obimu, zadržavajući pri tome tradicionalni okus i kvalitetu istarskog pršuta.

Istarski pršut posjeduje jedinstvene karakteristike koje ga jasno izdvajaju od ostalih tipova pršuta proizvedenih diljem svijeta. Tradicionalna obrada buta, koja je ostala nepromijenjena kroz stoljeća, potječe iz vremena kada su seoska domaćinstva nastojala proizvesti što više masnog tkiva koje se zatim topilo u mast, čuvanu za kasniju uporabu. Proces obrade butova uključuje suho salamurenje isključivo s morskom soli, uz dodatak prirodnih začina poput papra, lovora, ružmarina i češnjaka, čime se postiže jedinstven okus i aroma pršuta.

Cjelokupni proces sušenja i zrenja traje između 12 i 18 mjeseci, a odvija se u specifičnim klimatskim uvjetima Istre. Ovaj dugotrajan postupak omogućuje razvoj posebne arome i mirisa, dok je okus pršuta umjereno slan. Pršut se odlikuje jednoličnom crvenom bojom i poželjnom konzistencijom, što ga čini prepoznatljivim i cijenjenim proizvodom.

Istarski pršut je potpuno prirodan proizvod jer se tijekom suhog salamurenja ne koriste nitrati, nitriti niti bilo koji drugi štetni aditivi. U procesu proizvodnje nema faze dimljenja, zbog čega pršut ne sadrži potencijalno opasne kancerogene tvari koje su prisutne u dimljenim proizvodima.²⁰

Raznih tajni ima što se tiče samog uzgoja istarskog pršuta. A neke od tajni su:²¹

- U seoskom domaćinstvu Istre tradicionalno se gojila samo jedna svinja, dosezala je nesvakidašnju veličinu i težinu. Ona je morala prehraniti obitelj cijelu

²⁰ Istra Gourmet, <https://www.istra.hr/hr/gourmet/prsut/abc-prsuta> (Datum pristupa: 11.8.2024.)

²¹ Ibidem, <https://www.istra.hr/hr/gourmet/prsut/tajne-jedne-delicije> (Datum pristupa: 11.8.2024.)

godinu mesom, a posebice mastima. Bundeve i repa sadila se isključivo za svinje, a u proljeće brale su se i razne trave.

- Iskusni majstori oblikovali bi pršut, lagano ga posolili, pustili da se kratko ocijedi, a zatim ga nakon nekoliko dana smjestili u posebne drvene sanduke. Na pršut bi pažljivo postavljali kamene ploče precizno odabrane težine, ni preteške ni prelagane, kako bi se uklonila suvišna krv i omogućilo da meso postane čvrsto i kompaktno.
- Nakon otprilike tjedan dana, ovisno o vremenskim uvjetima, pri čemu su idealni bili burni, hladni i vedri dani, pršuti bi se vadili iz sanduka. Zatim bi se pažljivo premazivali smjesom koja se sastojala od krupne soli, papra te osušenih listova ružmarina i lovora. Posebna pažnja posvećivala se ravnomjernom nanošenju smjese na cijelu površinu pršuta, dok bi se veće količine smjese posebno utrljavale u osjetljiva mjesta, posebno oko izbočenih kostiju, gdje bi lako mogla prodrijeti muha i položiti jajašca, čiji bi crvi mogli uništiti sav trud.
- Pršuti su se nosili na tavan, gdje bi se, unatoč zimskom razdoblju, otvarali prozori kako bi ih sušila bura. Ovaj hladan i suh vjetar, tipičan za istarske zime, ključan je za kvalitetno sušenje pršuta i jedan je od dva najvažnija uvjeta za postizanje vrhunskog proizvoda. Ako bi se vrijeme promijenilo i jugo, topli i vlažni vjetar koji često puše na poluotoku, počeo puhati, to bi predstavljalo opasnost za pršute. U takvim slučajevima, pršuti bi se premještali u lišjeru, malu kućicu u dvorištu ili posebnu prostoriju unutar kuće, gdje bi se u kutu ložila blaga vatra na ognjištu (koje se prethodno koristilo za kuhanje hrane za svinje). Vatra bi stvarala lagani dim koji bi štitio i sušio pršute. Međutim, dimljenje je moralo biti vrlo blago kako pršut ne bi dobio miris dimljene šunke, jer istarski pršut nikako ne smije imati miris dima. Čim bi se vrijeme poboljšalo, pršuti su se brzo vraćali na tavan.
- S dolaskom proljeća i prvih toplih dana, "njegovo veličanstvo" pršut premješta se u podrum. Taj podrum obično je nekoliko stepenica ispod razine dvorišta, s kamenim podom, bez izolacije, smješten na sjevernoj strani kuće. Prostor je mračan, često s vrlo malim prozorom ili čak bez njega. Tijekom cijelog ljeta, temperatura u podrumu ostaje stabilna, svježja i idealna, između 14 i 16 stupnjeva Celzija. Ovi uvjeti ključni su za razvoj plemenitih plijesni koje omogućuju savršeno zrenje pršuta. Pršuti su obješeni o grede, a u istom podrumu čuva se i vino u bačvama. Upravo tu pršut prolazi ključnu fazu

metamorfoze, koja odlučujuće utječe na njegov okus i miris. Uz buru, ovi su uvjeti među najvažnijima, ako ne i presudni, za stvaranje delikatese poznate kao Istarski pršut.

- Za daljnji proces potrebno je puno strpljenja, pažnje i redovite provjere. Domaćin svakih dvadesetak dana tankim drvenim štapićem probode pršut i zatim pažljivo pomiriše štapić. Taj ritual otkriva mnogo o kvaliteti pršuta, a emocije na licu domaćina govore sve. Nastalu rupicu domaćin vješto zatvori paprom. Nažalost, postoji mogućnost da dođe do crvljivosti. Kako bi se to izbjeglo, neka domaćinstva koriste kaveze obložene mrežom kako bi spriječila pristup muhama. Ako se ipak pojavi problem, crvljivi dio se ukloni, a na zdravo meso ponovno se stavlja sol i papar. Iako takav pršut možda neće izgledati savršeno za prodaju, ukućani će ga s užitkom pojesti.
- Pršut se "otvara" ili načinja, kako se kaže u Istri, tek kada je pravo vrijeme za to, najbolje nakon kolovoza, a što kasnije to bolje, pa obično krajem ljeta. Posebnim nožem s dugim i tankim sječivom, namijenjenim isključivo za rezanje pršuta, započinje rezanje. Pršut se reže dugim, nježnim i pažljivim pokretima, kao da se svira violina, kako se često u šali kaže. Prve šnite, odnosno fete, su manje, a kako se reže dalje, postaju sve veće, intenzivnija crvena boja i opojni miris sve više privlače pažnju. Tanke bijele niti masnoće samo dodatno potvrđuju kvalitetu. Tradicija u Istri nalaže da šnita bude što dulja, veća i ne pretanka. Jede se prstima i nakon dva-tri zalogaja mora se topiti u ustima.

Temeljem navedenog, Istarski pršut je autohtoni proizvod najveće kakvoće i najbolji reprezentant kulinarstva i turizma u Istri. Njegova originalnost je zaštićena s oznakom izvornosti kod Državnog Intelektualnog Vlasništva pod brojem G20020002A što je objavljeno u Hrvatskom glasniku intelektualnog vlasništva 2/2002. Godine 2015. registriran je na razini EU zaštićenom oznakom izvornosti.

4.1.5. Istarski sir

Sir, iako često nepravedno zanemaren, sve više dobiva na važnosti u istarskoj kuhinji. Ovaj poluotok poznat je po kozjem, ovčjem i kravljem siru. Za izradu kvalitetnog sira ključno je nekoliko faktora: pravilno odabrano područje za ispašu i kvalitetna hrana, vrhunska kvaliteta mlijeka, pravilan odabir doba godine za obradu, te oblik i veličina sira, kao i odgovarajući način njegove pripreme.

Proizvodnja istarskog sira temelji se na strogim tradicionalnim metodama koje su se usavršavale kroz stoljeća. Ključni čimbenici za proizvodnju kvalitetnog sira uključuju odabir idealnog područja za ispašu, kvalitetnu hranu za životinje, te kontrolu nad mlijekom i načinom obrade. Na istarskim pašnjacima, stoka se hrani raznovrsnim biljem, što značajno utječe na okus i kvalitetu mlijeka.

Sir je jedna od rijetkih namirnica koja se može poslužiti u svakoj prilici – bilo kao predjelo, glavno jelo, desert ili međuobrok. Njegova raznovrsnost i širok izbor vrsta i oblika čine ga idealnim za svaku kulinarsku situaciju.²²

4.1.6. Istarski med

Istarski med ima dugu i bogatu tradiciju, koja seže unatrag nekoliko stoljeća. Samo u 18. stoljeću, carica Marija Terezija osigurala je pčelarstvu posebne privilegije, oslobađajući pčelare svih poreza i daća kako bi se ovaj važan obrt brže širio među narodom. Ovaj povijesni trenutak svjedoči o važnosti pčelarstva ne samo u prošlosti, već i u sadašnjosti.

U Istri, pčelarska sezona započinje u travnju, kada pčelari prikupljaju med od voća i maslačka. Ovaj med vrca se do svibnja, a zatim pčelari sele svoje košnice u potragu za novim izvorima nektara. U potrazi su za bagremom, koji nudi izuzetno kvalitetan i ukusan med. Istovremeno, pčele također prikupljaju nektar od kadulje, koja dodatno obogaćuje okus meda.

U lipnju, košnice se sele u područja gdje rastu kesteni, jer med od kestena ima specifične karakteristike i bogat je aromama. Kada se sredinom rujna približi, pčele se vraćaju kući i posjećuju vriješak i drugo cvatuće bilje koje se nalazi u to doba godine.

Za one koji nisu upoznati s pčelarskom terminologijom, "vrcanje" je proces u kojem se med izdvaja iz košnica. Ovaj postupak omogućava prikupljanje čistog meda, koji se potom može koristiti za različite kulinarske svrhe ili konzumirati kao samostalna poslastica.

Pčelari u Istri slijede ciklus koji počinje u proljeće i traje kroz cijelo ljeto, prilagođavajući svoje košnice prema vrsti meda koju žele proizvesti. Svaka vrsta meda, bilo da se radi o bagremovom, kestenskom ili medu od vriješka, ima svoje jedinstvene osobine koje

²² Istra Gourmet, <https://www.istra.hr/hr/gourmet/sir> (Datum pristupa: 12.8.2024.)

proizlaze iz nektara biljaka koje pčele posjećuju. Na taj način, istarski med pruža raznolike okuse i arome koji odražavaju specifičnosti lokalne flore.

Značaj istarskog meda ne leži samo u njegovom okusu, već i u njegovim zdravstvenim prednostima. Prirodni med je poznat po svojim ljekovitim svojstvima, uključujući antibakterijska i antiinflamatorna djelovanja. Med od specifičnih biljaka, poput kadulje i kestena, može imati dodatne koristi, zahvaljujući specifičnim kemijskim spojevima prisutnim u nektaru tih biljaka.

Proizvodnja meda u Istri uključuje i praksu selekcije košnica, koja omogućava pčelarima da maksimiziraju kvalitetu meda. Ove prakse, zajedno s prirodnim uvjetima i biljem, doprinose stvaranju meda koji je prepoznat i cijenjen ne samo u Istri već i izvan nje.

Sve ove karakteristike čine istarski med posebnom delicijom koja je utemeljena na dugoj tradiciji i posvećenosti kvaliteti. Svaki staklenka istarskog meda nije samo prehrambeni proizvod, već i odraz kulture, tradicije i prirodnih ljepota ovog jedinstvenog poluotoka.²³

4.1.7. Istarske rakije

Istarske rakije uživaju visoko mjesto u svijetu žestokih pića, zahvaljujući svojoj bogatoj tradiciji i raznovrsnim okusima. Destilerije na istarskom poluotoku uspješno su se etablirale na globalnom tržištu, no srce istarskih rakija leži u jednostavnim, ali izuzetno značajnim bazama — lozovači i komovici. Ove bazne rakije služe kao osnova za nebrojene varijacije koje odražavaju plodnu istarsku zemlju i njezine prirodne resurse.

Jedna od prepoznatljivijih istarskih rakija je biska, koja dolazi iz Huma, koji je proglašen kao najmanji grad na svijetu. Biska je žutosmeđa rakija koja se proizvodi dodavanjem macerata bijele i žute imele u baznu rakiju. Ova rakija poznata je po svojoj intenzivnoj biljoj aromi i specifičnom gorkastom okusu. Njezina proizvodnja i konzumacija imaju duboke korijene u tradiciji i vjerovanjima, a često je povezana s ritualima i običajima. Njena kompleksna aroma i snažan okus otvaraju, a ponekad i raspliću jezik, čineći je posebnim izborom za sve ljubitelje autentičnih pića.

Ruda, koja se prepoznaje po svojoj zelenoj boji, dobiva se namakanjem nadzemnih dijelova biljke ruda u rakiji. Ova rakija nije samo estetski privlačna, već je i poznata po

²³ Istra Gourmet, <https://www.istra.hr/hr/gourmet/med> (Datum pristupa:13.8.2024.)

svojim ljekovitim svojstvima. Njena karakteristična boja i biljni okus čine je jedinstvenom u svijetu rakija, a njena primjena u zdravlju i prehrani dodatno doprinosi njenoj popularnosti. Ruda je odličan primjer kako prirodni sastojci mogu utjecati na kvalitetu i karakter pića.

Medica, koja se često naziva tekućim zlatom, dobiva se dodavanjem meda u komovicu ili lozovaču. Ova rakija je poznata po svojoj zlatnoj boji i slatkastom okusu, koji savršeno nadopunjuje istarske obroke. Medica ne samo da dodaje posebnu notu svakom obroku, već i odražava tradiciju u kojoj se med koristi kao ključni sastojak u pripremi raznih jela i pića.

No, istarska rakija ne završava s biskom, rudom i medicom. Poluotok nudi širok spektar rakija i likera koje možete kušati, uključujući voćne rakije poput rogača, višnjevače i rakije od smokava. Osim klasičnih okusa, sve više se pojavljuju inovativne rakije i likeri koji koriste istarske specijalitete kao što su tartufi i masline, čime dodatno obogaćuju paletu okusa. Ne smijemo zaboraviti ni teranino, rakiju napravljenu od poznatog istarskog Terana, koja je posebna po svojoj jedinstvenoj kombinaciji okusa.

Istarske rakije su istinski odraz bogate kulturne baštine i prirodnih ljepota ovog poluotoka. Svaka rakija, bilo da se radi o biskoj, rudi, medicini ili nekom od brojnih voćnih varijacija, nudi jedinstveno iskustvo koje reflektira dugogodišnju tradiciju i umijeće destilacije.²⁴

4.1.8. Istarsko govedo – boškarin

Boškarin, autohtono istarsko govedo, simbol je istarskog identiteta i kulturnog nasljeđa. Ova kasnozrela pasmina, koja doseže punu zrelost tek u dobi od 6 do 7 godina, ističe se svojom dugovječnošću i plodnošću, koja omogućuje njen rad i rasplod čak do dvadesetak godina. Boškarin je dio skupine europskih primigenih goveda, vrlo bliskih drevnom fosilnom govedu *Bos primigenius*, čiji su fosilni ostaci pronađeni na brojnim lokalitetima diljem Istre. Ovi nalazi svjedoče o prisutnosti predaka današnjeg boškarina na istarskim pašnjacima i u šumama kroz tisućljeća.

Povijest boškarina bogata je genetskim utjecajima, počevši od križanja s talijanskim podolskim primigenim bikovima krajem 18. stoljeća. Ova oplemenjivanja donijela su značajna poboljšanja u tovnosti i tjelesnoj konformaciji, što je doprinijelo stvaranju tzv.

²⁴ Istra Gourmet, <https://www.istra.hr/hr/gourmet/spirits> (Datum pristupa: 12.8.2024.)

"bujsko govedo". Međutim, uslijed industrijalizacije poljoprivrede, uvođenja mehanizacije i promjene gospodarske orijentacije prema turizmu, boškarin je počeo gubiti na značaju. Poljoprivredna proizvodnja u Istri okrenula se ratarsko-vinogradarskom karakteru, dok je stočarstvo postalo sporedna djelatnost.

Ove promjene dovele su do drastičnog smanjenja populacije boškarina tijekom sedamdesetih i osamdesetih godina 20. stoljeća, kada je broj rasplodnih jedinki pao na nešto više od stotinu. Srećom, aktualiziranjem problema nestanka ove autohtone pasmine, pokrenute su inicijative za njezino očuvanje i revitalizaciju. Ove akcije dovele su do ponovnog oživljavanja populacije boškarina i njegova povratka na istarske pašnjake.

Danas je boškarin postao simbolom truda uloženog u očuvanje tradicije i autohtonih vrijednosti Istre. Njegovo meso, koje se smatra vrhunskom delikatesom, sve je više traženo u gastronomiji, dok njegova prisutnost na istarskim poljima svjedoči o uspjehu napora uloženih u očuvanje ove jedinstvene pasmine. Boškarin nije samo govedo – on je živi dokaz bogate povijesti, kulturnog nasljeđa i otpornosti istarskog naroda.²⁵

4.1.9. Istarska maneštra

Istarska maneštra duboko je ukorijenjena u tradiciji regije i simbolizira jednostavnost i autentičnost istarskog kulinarstva. Ova bogata i zasitna juha, poznata kao "jelo na žlicu", bila je neizostavan dio svakodnevne prehrane u Istri, često kao glavno, a ponekad i jedino jelo na stolu.

Osnova svake istarske maneštre čine kuhani krumpir i grah, a uz to se dodaje i sezonsko povrće, što određuje vrstu maneštre. Pa tako postoji maneštra ood bobići, koja se priprema s mladim kukuruzom kojeg Istrijani nazivaju bobići. Postoji još i manetra od jačmika koja se sprema s ječmom, maneštra od slanica odnosno slanutka, maneštra od koromača. U zimskom periodu, kada se koristi kiseli kupus ili kisela repa, maneštra se pretvara u jotu, tipično zimsko jelo koje je iznimno popularno u hladnijim mjesecima.

Posebna karakteristika istarske maneštre je začinjavanje "peštom". Pešt je smjesa koja se priprema od pancete (suhe slanine), češnjaka i lista peršina. Ovi sastojci se zajedno

²⁵ Agencija za ruralni razvoj Istre, <http://www.azrri.hr/index.php?id=55&L=358> (Datum pristupa: 13.8.2024.)

sitno isjeckaju ili "iskošu" u pastu koja se dodaje u maneštru na početku kuhanja. Ova tehnika osigurava da se slanina dobro raskuha i da maneštra dobije bogat i slojevit okus.

Tradicionalno, u svaku vrstu maneštre dodaje se određeni tip suhog svinjskog mesa. Najčešće korišteni dodatak bila je suha kost od pršuta, koja je maneštri davala poseban okus i dubinu. Ali u maneštu su ljudi znali dodavati i suha svinjska rebra ili nožice, suhi svinjski jezik ili suhu pancetu.

Danas je maneštra ponovno u ponudi, ne samo u domaćinstvima nego i u restoranima, čime se nastavlja tradicija i promovira istarska kuhinja.²⁶

4.1.10. Istarske tjestenine

Iako su mnogi oblici tjestenina u Istri stigli iz susjedne Italije, ovdje su doživjeli prilagodbu i evoluciju, postajući autentični istarski specijaliteti.

Za razliku od talijanskih lasanja, koje su poznate po slojevitom jelu s umakom, istarske lasanje su jednostavni široki rezanci. Ovi rezanci imaju raznovrsnu primjenu, od posluživanja s bogatim umacima poput žgvaceta, do kreiranja gnijezda za bijele tartufe. Osim širokih rezanaca, pripremaju se i uske lasanje koje se koriste u juhama, te nešto šire verzije za maneštre.

Najpoznatija istarska tjestenina su fuži, male cjevčice napravljene od tijesta koje se tradicionalno priprema od brašna, soli, jaja i vode. Nakon što se tijesto razvalja u tanku plohu, izrezuje se na kvadratiće veličine 4x4 centimetra, a zatim se dva suprotna kraja savijaju prema sredini i pritisnu da se zalijepu. Fuži se najčešće poslužuju s domaćim žgvacetima, koji su istarski gulaši s komadićima mesa u gustom umaku. Žgvacet od kokoši je posebno popularan, dok se šugo priprema i od goveđeg mesa te divljači.

Pljukanci, koji su oblikom nalik vretenima, izrađuju se ručno i često se poslužuju s mesnim ili povrtnim umacima. Makaruni i žbirići imaju sličnu primjenu, a njihova jednostavnost omogućuje kombiniranje s raznim sastojcima, što ih čini omiljenim izborom u domaćinstvima diljem Istre. Ovi vretenasti oblici tjestenine također su tipični za Istru.

²⁶ Istra Gourmet, <https://www.istra.hr/hr/gourmet/istarska-kuhinja/3575> (Datum pristupa: 24.8.2024.)

Ravioli su punjena tjestenina koja u Istri dolazi u mnogim varijacijama, od kojih su labinski krafi najpoznatiji. Ovi ravioli punjeni su smjesom od sira, jaja, oraha i grožđica, a tradicionalno se prvo kuhaju, a zatim zapržuju u slatkom umaku. Ovo jelo predstavlja posebnost istarske kuhinje i često se priprema u posebnim prigodama.

Pasutice ili posutice su kvadratići tijesta koji se najčešće pripremaju u vrijeme posta. Ove jednostavne tjestenine prelivaju se vrućim maslinovim uljem i poslužuju sa slanim sardelama ili bakalarom. Njihova jednostavnost i prilagodljivost čine ih nezaobilaznim dijelom istarskog kulinarstva.

Svaki oblik tjestenine, bilo da je riječ o fužima, pasuticama ili labinskim krafima, nosi sa sobom priču o povijesti, običajima i načinu života ljudi u Istri. Kroz generacije, ovi su recepti ostali nepromijenjeni, prenoseći se unutar obitelji i zajednica, čime se očuvava bogata gastronomska baština Istre. U današnje vrijeme, istarske tjestenine doživljavaju ponovnu popularnost, ne samo unutar Istre nego i šire.²⁷

4.3. Zaštita i certifikacija autohtonih proizvoda

Istra obiluje mnogobrojnim kvalitetnim proizvodima, od kojih su neki od njih registrirani i zaštićeni na nacionalnoj i razinu Europske Unije. Razlikuju se oznake zemljopisnog podrijetla i oznake izvornosti proizvoda i usluga te tradicionalni nazivi:²⁸

- **Zaštićena oznaka izvornosti (ZOI)** – Oznaka izvornosti odnosi se na ime regije, specifičnog mjesta ili, u nekim slučajevima, zemlje, koje se koristi za označavanje proizvoda ili usluga koji dolaze iz tog područja. Kvaliteta ili svojstva tih proizvoda ili usluga značajno su ili u potpunosti rezultat posebnih prirodnih i ljudskih čimbenika karakterističnih za to geografsko područje. Također, cijeli proces proizvodnje, prerade i pripreme odvija se unutar te regije:
 - ZOI Istarski pršut / Istarski pršut – registrirano
 - ZOI ISTRA – maslinovo ulje – registrirano
 - ZOI Istarski med/Istarski med - u postupku registracije
 - ZOI Istarski ovčji sir/Istarski ovčji sir - u postupku registracije
 - ZOI Meso Istarskog goveda-boškarina – u postupku registracije

²⁷ Istra Gourmet, <https://www.istra.hr/hr/gourmet/istarska-kuhinja/istarska-pasta> (Datum pristupa: 24.8.2024.)

²⁸ Edukacijski gastronomski centar Istre – KeyQ, <https://egci.azrri.hr/hr/autohtoni-proizvodi/> (Datum pristupa:13.8.2024.)

- **Zaštićena oznaka zemljopisnog podrijetla (ZOZP)** – Oznaka zemljopisnog podrijetla predstavlja ime regije, specifičnog mjesta ili, u nekim situacijama, zemlje, koje se koristi za označavanje proizvoda ili usluga koji potječu iz tog područja. Ovi proizvodi ili usluge posjeduju određenu kvalitetu, ugled ili drugo svojstvo koje se povezuje s tim zemljopisnim podrijetlom, a njihova se proizvodnja, obrada i/ili priprema odvija unutar tog određenog geografskog područja.
- **Zajamčeno tradicionalni specijalitet (ZTS)** – Sustav zajamčeno tradicionalnog specijaliteta uspostavljen je radi očuvanja tradicionalnih metoda proizvodnje i recepata, pružajući podršku proizvođačima prilikom plasiranja njihovih proizvoda na tržište te informiranja potrošača o značajkama koje povećavaju vrijednost tih tradicionalnih proizvoda.

4.4. Restorani i gastronomska ponuda autohtonih proizvoda Istre

Istarska gastronomija predstavlja spoj tradicije i inovacije, gdje se autohtoni sastojci koriste za stvaranje jedinstvenih i nezaboravnih okusa. Bilo da se radi o rustikalnoj konobi ili modernom restoranu, gastronomija Istre nudi nešto za svakoga, privlačeći gurmane iz cijelog svijeta. Istra nudi autentična jela koja spajaju mediteranske i kontinentalne utjecaje. Neka od tih morskih tj. ribljih specijaliteta koja se mogu pronaći skoro u svakome restoranu u Istri su:²⁹

- Brodet – tradicionalno jelo koje se priprema od 7 vrsti ribe, uz dodatak vina, školjki, rajčice, lovora, peršina i češnjaka
- Buzara – način pripreme plodova mora, najčešće rakovica, škampi i dagnji, uz dodatak peršina, maslinova ulja i vina
- Crni rižoto od sipa – sipa je morski glavonožac koji se sprema sa rižom
- Jadranska lignja - Najcjenjenija je od svih vrsta glavonožaca u Istri, priprema se na različite načine (na žaru, pržene, punjene)
- Novigradske kapešante – školjka Jakobova kapica, koja se smatra jednom od najukusnijih školjaka na svijetu zbog miješanja slane morske vode sa slatkom riječnom vodom u novigradskom akvatoriju. Mišić školjke odličan je pečen, gratiniran ili sirov.

²⁹ Colours of Istria, <https://coloursofistria.com/aktivnosti/mali-abecedarij-istarskih-jela> (Datum pristupa: 13.8.2024.)

- Kamenica – školjka koja se jede sirova s nekoliko kapi limunovog soka
- Rakovica – veliki rak s morskog dna, cijenjen kao vrhunska morska delikatesa, ima nježno i blago slatkasto meso. Najčešće se priprema u salati, poslužuje u svom oklopu s dodatkom maslinovog ulja, češnjaka, peršina i limuna, ili na buzaru.
- Srdela – sitna plava riba koja se priprema na žaru, a nudi se usoljena ili marinirana.
- Savudrijska svoja (list) – bijela riba koja se radi na razne načine.
- Škampi – rakovi koji se mogu pripremiti na buzaru, na roštilju, pohani, s rižom ili tjesteninom, a mogu se jesti i sirovi

U unutrašnjosti Istre mogu se pronaći mesni specijaliteti koji se upotpunjuju dobrim vinima. Neki od tih specijaliteta su:

- Čripnja (istarska peka) – jela koja se spremaju pod čripnjom, limena ili zemljana posuda koja se radi na otvorenom ognjištu, a peku se i po nekoliko sati. Može sadržavati meso, krumpir, ribu ili domaći kruh
- Divlja šparoga – samonikla biljka gorkastog okusa koja se bere u proljeće, koristi se u jelima s tjesteninom ili u fritajama
- Fritule – desert koji nalikuje malim krafnama, najčešće se pravi u vrijeme blagdana i danima posta.
- Fuži – tjestenina od tanko izvaljanog tijesta cjevastog oblika koji je veličine 3-5 cm. Poslužuje se uz umak od tartufa, sa šparogama, gulaš od divljači ili kokoši.
- Istarska fritaja – omlet od domaćih jaja sa sezonskim namirnicama kao što su tartufi, gljive, kobasice ili šparoge.
- Istarska supa – zagrijano vino i ulje koje se uz šećer i papar stavlja u bukaletu (bokal) te jede sa prepečenim domaćim kruhom.
- Istarske kobasice – proizvod od određenih dijelova svinjskog mesa, s morskom soli, paprom, češnjakom, ružmarinom i lovorom, a dodaje se i istarska malvazija.
- Istarski pršut – zaštićeni suhomesnati proizvod od svinjskog buta, sušen na zraku i suho salamuren, bez dimljenja.

- Istarski tartufi – gomoljasta podzemna gljiva posebnog okusa i visoke cijene, ima svojstva afrodizijaka, jede se uz istarske fuže ili pljukance, biftekom, ali može se pronaći i u desertima kao što su torte i sladoled.
- Istarski žgvacet – gulaš od komadića mesa od kokoši, goveda i divljači, u gustom umaku, poslužuje se uz domaću tjesteninu ili palentu.
- Istarsko govedo (boškarin) – autohtona pasmina goveda koje se uzgaja u istri, meso se priprema kao carpaccio, uz tjesteninu ili kao odrezak.
- Kroštule – hrskavi kolač koji se priprema od brašna, jaja, vrhnja, šećera i malo rakije. Tijesto se reže i savija tj. oblikuje, a zatim se prži u dubokom ulju.
- Maneštra – gusta juha čiji su sastojci grah, krumpir, sušeno meso. A može se još dodati kukuruz pa se naziva „maneštra od bobici“, kiseli kupus pa se naziva „jota“, ječam, koromač, tjestenina...
- Njoki – knedlice od tijesta napravljenog od jaja, kuhanog krumpira, ulja i soli. Poslužuje se uz goveđi gulaš, gulaš od divljači ili domaće kokoši.
- Ombolo – dio svinjskog kotleta koji je odvojen od kosti, začinjen solju, mrvljenim paprom i listićima lovora te sušen na vjetru. Poslužuje se uz kiseli kupus i domaće kobasice.
- Panceta – svinjska potrbušina natrljana mješavinom soli, mljevenog lovora i papra, sušena u obliku ploča ili rola. Poslužuje se kao hladno predjelo, ali i kao dodatak umacima i fritajama.
- Pljukanci – tjestenina vretenastog oblika od brašna i jaja, priprema se brzo uz trljanje među dlanovima. Poslužuje se sa šparogama, vrganjima, tartufima, gulašem, maslinovi uljem i ovčjim sirom.
- Posutice – domaće tijetko rezano na kvadratiće, poslužuje se s bakalarom ili istarskim umacima.
- Ravioli – domaće punjeno tijesto s nadjevom od sira, mesa, špinata ili šparoga.

U Rovinju je 11. prosinca 2023. javnosti predstavljeno novo izdanje vodiča Istra Gourmet. Prilikom predstavljanja vodiča, podijeljena su i priznanja ovogodišnjim laureatima – najboljim restoranima i konobama. Po prvi puta dodijeljena je ocjena 5* izvrsnim restoranima, a titulu su zaslužili rovinjski Agli Amici Rovinj i Monte, oba ovjenčana i Michelinovom zvjezdicom, te Cap Aureo koji ima Michelinovu preporuku.

Nakon „Izvrasnih“, predstavlja se kategorija „Odličnih“ restorana, koji su zaslužili ocjenu 4*, u koje se ubraja 10 restorana; Badi iz Umaga, Damir&Ornella i Marina iz Novigrada, Luciano iz Hotela San Canzian u Krasici, Meneghetti iz Bala, Miramar by Fratelli Cerea i Spinnaker iz Poreča, San Rocco iz Brtonigle, Tekka by Lone iz Rovinja i Zigante iz Livada te dvije konobe: Alla Beccaccia iz Valbandona i Primizia Food & Wine iz Brtonigle. Svi su navedeni ugostiteljski objekti ove godine zaslužili priznanje.³⁰

Stil života u posljednjim godinama doživio je značajne promjene. Velike količine hrane više nisu simbol privlačne ugostiteljske ponude kao nekada. Danas se očekuje da hrana bude lagana, ukusna, raznolika i vizualno privlačna. S promjenama u gastronomskim očekivanjima, razvija se i tehnologija u kuhinji. Unatoč tim promjenama, važnost hrane ostaje nepromijenjena – ljudi su i dalje spremni izdvojiti više novca i putovati satima zbog kvalitetne hrane, vrhunske usluge i ugodnog ambijenta, ali i zbog dobre promocije ugostiteljskog objekta. Uspjeh restorana najviše ovisi o strategiji kvalitete, kreativnim kadrovima i modernoj tehnologiji u kuhinji, koja danas olakšava realizaciju najsmjelijih gastronomskih ideja. Praćenje trendova i prilagodba načina usluživanja sve zahtjevnijim gostima ključno je za uspjeh na sve konkurentnijem tržištu. Kompetitivna prednost sve se više očituje u načinu i brzini komunikacije s gostima. Duga čekanja, netočnost računa, propusti u naplati tijekom gužve, te loša komunikacija između gosta i osoblja mogu znatno utjecati na rezultate poslovanja.³¹

³⁰ Turistička zajednica Istarske županije, izvješće o radu 2023. (Datum pristupa: 15.8.2024.)

³¹ Drpić, K., i Vukman, M. (2014). 'GASTRONOMIJA KAO VAŽAN DIO TURISTIČKE PONUDE U HRVATSKOJ', Praktični menadžment, 5(1), str. 62-67.

5. VREDNOVANJE AUTOHTONIH PROIZVODA U TURIZMU

Istarska razvojna agencija razvila je po ovlaštenju Istarske županije oznaku vizualnog označavanja kvalitete IQ – Istrian Quality - Istarska kvaliteta – Qualità istriana. Pravo uporabe znaka IQ dodjeljuje se proizvodima i uslugama natprosječne kvalitete, proizvedenim ili pružanim na području Istarske županije, nastalima kao rezultat istarske tradicije, razvojno-istraživačkog rada, inovacija i invencije.³²

Znak IQ registriran je 2005. godine te su 2006. godine izrađeni relevantni pravilnici i oznaka je dodijeljena po prvi put vinu Malvazija istarska, a isto se 2013. godine proširilo na vino istarski Teran.

Od 2018. do 2020. godine radilo se na razvoju brendiranja Istarske županije putem IQ oznake te su izrađeni i usvojeni Pravilnici o dodjeli oznake IQ za ekstra djevičansko maslinovo ulje, jaka alkoholna pića (komovica, biska, ruda i medenica), istarski pršut, med te istarski češnjak kako bi se procesu brendiranja pristupilo na sustavan način.

Cilj programa evaluacije i dodjele oznake IQ je:³³

- iskoristiti potencijale Istarske županije kao regije i podići postojeću razinu kvalitete istarskih proizvoda, obzirom da koncept zemlje ili regije podrijetla dobiva sve više na važnosti na međunarodnom tržištu
- potaknuti razvoj domaće proizvodnje i proizvodnih tehnologija, te izdizanje iste iz konkurentskog okruženja
- potaknuti kreativnost, stvaralaštvo, inovacije
- promovirati Istarsku županiju te istarski identitet i brend kroz proizvode i usluge na regionalnom, nacionalnom, europskom i svjetskom tržištu
- sustavna edukacija i potpora korisnicima i nositeljima oznake
- umrežavanje institucija u zajedničkom nastojanju da se iskoristi turistički potencijal Istarske županije u procesu brendiranja.

Uz Istarsku razvojnu agenciju, nositelj projekta, u provedbi programa partneri su i Agencija za ruralni razvoj Istre - AZRRI, Istarska županija- Upravni odjel za

³² Istarska razvojna agencija, <https://ida.hr/hr/bn/stratesko-planiranje/iq-istarska-kvaliteta/> (Datum pristupa: 10.8.2024.)

³³ Istarska razvojna agencija, <https://ida.hr/hr/bn/stratesko-planiranje/iq-istarska-kvaliteta/> (Datum pristupa: 10.8.2024.)

poljoprivredu, šumarstvo, lovstvo, ribarstvo i vodoprivredu, Institut za poljoprivredu i turizam Poreč, Istarska županija - Upravni odjel za turizam te Klaster IQ – Klaster za promociju proizvoda iz Istre.

5.1. Uloga autohtonih proizvoda u promociji turizma

Autohtoni proizvodi igraju ključnu ulogu u promociji turizma Istre, doprinoseći jedinstvenom identitetu regije i stvaranju neponovljivog iskustva za posjetitelje. Ovi proizvodi ne samo da odražavaju bogatu kulturnu baštinu Istre, već i obogaćuju turističku ponudu, stvarajući veze između lokalnih tradicija, prirodnih resursa i gastronomskih užitaka.

Autohtoni proizvodi, kao što su istarska maslinova ulja, vina, pršut i sirevi, pružaju turistima uvid u stvarnu kulturu i tradiciju Istre. Svaki proizvod ima svoju priču i povijest, koja se prenosi kroz generacije. Ove priče stvaraju dublje veze između posjetitelja i destinacije, omogućujući im da osjete autentičnost regije.

Istra je poznata po svojoj raznovrsnoj gastronomiji koja se temelji na autohtonim proizvodima. Gastronomija postaje ključni dio turističkog iskustva, a lokalni restorani i vinoteke nude jedinstvenu priliku za uživanje u specifičnim okusima koje Istra nudi.

Turizam usmjeren na autohtone proizvode pomaže u očuvanju tradicionalnih metoda proizvodnje i starih zanata. Posjetitelji mogu sudjelovati u radionicama, posjetiti farmama i vinarijama, i učiti o tradicijama koje se prenose kroz vrijeme. Također, posjetitelji sudjeluju u radionicama izrade tjestenine i umaka od tartufa, pa se tako stvara dodatan doživljaj koji će posjetitelji pamtiti još dugo nakon odlaska iz destinacije, prepričavati će poznanicima te tako privući potencijalne posjetitelje u našu destinaciju.

Mnogi autohtoni proizvodi u Istri nastaju prema ekološkim i održivim praksama. Turisti sve više cijene proizvode koji su proizvedeni na ekološki prihvatljiv način. Ova predanost održivosti ne samo da privlači ekološki osviještene posjetitelje, već također doprinosi očuvanju prirodnih resursa regije.

Promocija autohtonih proizvoda također pomaže u razvoju ruralnih područja Istre. Potražnja za lokalnim proizvodima stvara gospodarske prilike za male proizvođače i obrtnike, čime se potiče lokalni razvoj i smanjuje migracija iz ruralnih u urbane sredine. Turizam povezan s autohtonim proizvodima često uključuje posjete selima i malim mjestima, čime se potiče razvoj tih područja.

Autohtoni proizvodi pomažu u stvaranju prepoznatljivog branda za Istru. Kroz označavanje i promociju specifičnih proizvoda, Istra se profilira kao destinacija s jedinstvenim gastronomskim i kulturnim karakteristikama. To ne samo da privlači turiste, već i potiče ponos i identitet među lokalnim stanovništvom.

5.2. Edukacija turista i gastronomske ture

Autohtoni proizvodi su oni koji potječu iz određenog geografskog područja, a njihov karakter, kvaliteta i reputacija usko su povezani s lokalnim klimatskim uvjetima, kulturom i tradicijom. U Istri, ovi proizvodi uključuju istarski pršut, maslinovo ulje, tartufe, istarsko govedo (boškarin), te razne vrste rakija i vina poput malvazije i terana. Edukacija turista o ovim proizvodima omogućuje im da prepoznaju njihovu vrijednost, povezanost s regijom i važnost očuvanja lokalnih metoda proizvodnje.

Jedan od najučinkovitijih načina educiranja turista o autohtonim proizvodima su vođene degustacije i radionice. Posjetitelji imaju priliku izravno kušati proizvode, dok ih stručnjaci upoznaju s poviješću, načinom proizvodnje i specifičnostima svakog proizvoda. Na primjer, posjet lokalnoj uljari može uključivati radionicu o procesu proizvodnje maslinovog ulja, od berbe maslina do finalnog proizvoda, uz degustaciju različitih vrsta ulja.

Organizirane ture koje uključuju posjete lokalnim farmama, vinarijama i pršutanama pružaju turistima priliku da iz prve ruke vide kako se proizvode autohtoni istarski proizvodi. Tijekom ovih posjeta, turisti mogu naučiti o tradicionalnim metodama uzgoja, berbe i proizvodnje, te dobiti uvid u svakodnevni život i rad lokalnih proizvođača. Ovi izravni susreti s proizvođačima pomažu u stvaranju dublje povezanosti s regijom i razumijevanju važnosti podrške lokalnoj proizvodnji.

Kulinarske radionice su još jedan popularan način edukacije turista o autohtonim proizvodima. Učeći pripremati tradicionalna istarska jela pod vodstvom lokalnih kuhara, posjetitelji dobivaju priliku raditi s autohtonim sastojcima, te naučiti tradicionalne recepte koji se prenose s generacije na generaciju. Kroz ove radionice, turisti ne samo da stječu nove vještine, već i dublje razumijevanje lokalne gastronomije i kulture.

Uz praktična iskustva, edukacija turista o autohtonim proizvodima može se proširiti putem informativnih materijala kao što su brošure, vodiči i online platforme. Digitalna edukacija, uključujući virtualne ture i interaktivne aplikacije, omogućuje posjetiteljima

da unaprijed istraže proizvode i planiraju svoje posjete. Ovi resursi također mogu pružiti informacije o sezonalnosti, regionalnim razlikama i specifičnostima istarskih proizvoda, čime se dodatno obogaćuje turističko iskustvo.

Gastronomske ture u Istri često uključuju posjete lokalnim restoranima, konobama i agroturizmima gdje posjetitelji mogu kušati specijalitete kao što su istarski pršut, ovčji sir, tartufi, fuži s gulašem, maneštra, i naravno, svježa morska hrana poput brancina i škarpine. Svako jelo predstavlja harmoniju prirodnih sastojaka, a uz to se često služi i čaša lokalnog vina poput malvazije ili terana.

Gastronomske ture gotovo uvijek uključuju posjete lokalnim vinarijama, gdje posjetitelji mogu kušati najbolja istarska vina. Ove ture obično obuhvaćaju obilazak vinograda, upoznavanje s procesom proizvodnje vina i degustacije različitih sorti vina, od svježih i voćnih bijelih vina poput malvazije do crvenih vina kao što je teran. U mnogim vinarijama, vina se poslužuju uz lokalne delicije poput sira, maslina i domaćeg kruha, stvarajući savršenu simbiozu okusa.

Često ture uključuju tartufarske ture u Motovunskoj šumi, gdje posjetitelji mogu sudjelovati u lovu na tartufe uz pomoć posebno obučениh pasa. Nakon lova, ture obično završavaju obrokom u kojem su tartufi glavna zvijezda, kao što su tjestenina s tartufima, jela s mesom i tartufima, ili jednostavna, ali bogata jela poput tartufa s jajima.

Sezonske gastronomske ture omogućuju posjetiteljima da istraže Istru kroz različita godišnja doba, svako s posebnim specijalitetima. U proljeće, primjerice, ture mogu uključivati berbu šparoga i pripremu jela s ovim delikatesnim povrćem. Ljeto donosi obilje svježeg voća i povrća, dok jesen, osim tartufa, nudi bogatstvo gljiva i jela od divljači. Zima je vrijeme za kušanje bogatijih jela i zagrijavajućih pića.

Edukacija turista o autohtonim proizvodima ima dugoročne koristi za očuvanje kulturne baštine i promociju Istre kao turističke destinacije. Kroz razumijevanje i vrednovanje lokalnih proizvoda, turisti postaju ambasadori istarske kulture, dijeleći svoja iskustva i promovirajući regiju na globalnoj razini. Također, edukacija doprinosi očuvanju tradicionalnih znanja i vještina, osiguravajući njihovu transmisiju budućim generacijama.

5.3. Suradnja lokalnih proizvođača i turističkih organizacija

Suradnja između lokalnih proizvođača i turističkih organizacija u Istri postaje sve značajnija za razvoj održivog turizma i promociju regije kao autentične i jedinstvene destinacije.

Jedan od glavnih ciljeva suradnje između lokalnih proizvođača i turističkih organizacija je promocija autohtonih proizvoda i same destinacije. Uključivanje ovih proizvoda u turističke ponude i marketinške kampanje pomaže u jačanju prepoznatljivosti Istre na globalnom tržištu. Kroz organizirane ture, degustacije, i gastronomske festivale, turisti imaju priliku okusiti i kupiti ove proizvode, što direktno doprinosi rastu lokalne ekonomije.

Suradnja između lokalnih proizvođača i turističkih organizacija također potiče razvoj agroturizma, koji je u Istri sve popularniji. Agroturizam omogućuje turistima da posjete lokalne farme, vinograde, uljare i druga poljoprivredna gospodarstva gdje mogu sudjelovati u aktivnostima poput berbe, pripreme hrane, i izrade tradicionalnih proizvoda. Ova vrsta turizma pruža autentično iskustvo koje je istovremeno edukativno i zabavno, te omogućuje lokalnim proizvođačima dodatni prihod i jačanje njihove održivosti.

Suradnja između lokalnih proizvođača i turističkih organizacija rezultira organizacijom brojnih kulturno-gastronomskih događanja koja privlače turiste iz cijelog svijeta. Festivali poput Dana tartufa, Vinistre, i Praznika mladog maslinovog ulja pružaju platformu za promociju lokalnih proizvoda i stvaranje jedinstvenih turističkih atrakcija. Ovi događaji ne samo da promoviraju proizvode, već i potiču turiste da se vraćaju u Istru, stvarajući dugoročnu lojalnost prema regiji.

Lokalni proizvođači u Istri obuhvaćaju širok spektar poljoprivrednika, vinara, maslinara, proizvođača sira, tartufara, ribara, te male obrtnike koji proizvode tradicionalne istarske proizvode kao što su pršut, vino, maslinovo ulje, med, sir, rakije, i tartufi.

Turističke organizacije u Istri igraju ključnu ulogu u promociji regije i koordinaciji aktivnosti vezanih uz turizam. Neke od glavnih turističkih organizacija uključuju:

- Turistička zajednica Istarske županije – krovna organizacija koja promovira cijelu regiju.

- Turističke zajednice gradova i općina (Poreč, Rovinj, Pula, Umag, Novigrad) – fokusirane na promociju specifičnih lokaliteta unutar Istre.
- Istra Gourmet – platforma koja promovira istarsku gastronomiju kroz različite događaje i manifestacije.
- Istria Inspirit – organizacija koja nudi kulturno-avanturistička iskustva bazirana na lokalnim pričama i mitovima.
- Plava Laguna i Valamar – velike turističke kompanije koje surađuju s lokalnim proizvođačima kako bi ponudile autentične doživljaje svojim gostima.

Suradnja između lokalnih proizvođača i turističkih organizacija u Istri temelji se na nekoliko ključnih faktora:

- Promocija autentičnosti: Lokalni proizvodi doprinose autentičnom doživljaju Istre. Turističke organizacije koriste autohtone proizvode kako bi stvorile jedinstvena iskustva koja privlače posjetitelje.
- Očuvanje tradicije: Suradnja pomaže u očuvanju lokalne tradicije i kulturne baštine. Kroz promociju lokalnih proizvoda, turističke organizacije pomažu očuvati stare zanate i proizvodne metode.
- Gospodarski razvoj: Lokalni proizvođači imaju korist od povećane vidljivosti i prodaje svojih proizvoda, dok turističke organizacije profitiraju od atraktivnosti koju autentični proizvodi donose destinaciji.
- Održivost: Fokus na lokalne proizvode smanjuje ekološki otisak turizma, potiče održivu proizvodnju i doprinosi održivom razvoju regije.

Suradnja između lokalnih proizvođača i turističkih organizacija donosi brojne koristi:

- Za lokalne proizvođače: Povećana vidljivost, veća prodaja, očuvanje tradicije, i mogućnosti za diversifikaciju proizvoda.
- Za turističke organizacije: Stvaranje jedinstvenih ponuda koje privlače turiste, jačanje identiteta destinacije, i doprinos održivom razvoju turizma.
- Za turiste: Autentična iskustva, mogućnost učenja o lokalnoj kulturi i tradiciji, te prilika za kupnju originalnih proizvoda.

Kroz zajedničke napore, Istra nastavlja rasti kao prepoznatljiva i poželjna destinacija, dok lokalni proizvođači ostvaruju nove prilike za prosperitet.

5.4. Ekonomski utjecaj autohtonih gastronomskih proizvoda u Istri

Autohtoni gastronomski proizvodi imaju ključnu ulogu u razvoju turizma u Istri. Prema istraživanjima, gastronomski turizam privlači sve veći broj posjetitelja, što rezultira povećanjem prihoda u ugostiteljskom i smještajnom sektoru. Primjeri uključuju vinske ture, festivale maslinovog ulja, dane tartufa i pršuta, koji privlače turiste iz cijelog svijeta.

Turisti koji dolaze u Istru radi gastronomskih doživljaja troše značajno više u usporedbi s prosječnim turistima. Osim troškova smještaja i obroka, tu su i dodatni troškovi za kupnju lokalnih proizvoda kao suvenira, što direktno doprinosi prihodima lokalnih proizvođača.

Turističke ture usmjerene na istraživanje autohtonih proizvoda i gastronomije, kao što su vinske ture ili posjete farmama, značajno povećavaju ekonomsku aktivnost u ruralnim područjima. Takvi programi povećavaju posjećenost manjih mjesta i proširuju sezonalnost turizma.

Proizvodnja autohtonih gastronomskih proizvoda ima značajan utjecaj na lokalnu ekonomiju Istre, posebno u ruralnim područjima. Poljoprivreda, vinogradarstvo, maslinarstvo i proizvodnja drugih autohtonih proizvoda osiguravaju zaposlenje za mnoge stanovnike Istre, posebno u ruralnim zajednicama gdje su mogućnosti za rad ograničene. Tradicionalni način proizvodnje često zahtijeva ručni rad, što dodatno povećava potrebu za radnom snagom.

Investicije u proizvodnju i promociju autohtonih proizvoda često uključuju i ulaganja u infrastrukturu, poput obnovljenih vinskih podruma, maslinika ili staza za tartufe. To doprinosi očuvanju ruralnog pejzaža i infrastrukture, što dodatno podržava lokalni razvoj.

Autohtoni proizvodi iz Istre također imaju značajan izvozni potencijal, što doprinosi gospodarskom rastu regije. Istarska vina i maslinovo ulje već su stekli međunarodnu reputaciju. Proizvodi poput istarskog maslinovog ulja redovito osvajaju nagrade na međunarodnim natjecanjima, što povećava njihovu prepoznatljivost i potražnju na stranim tržištima. Istra je postala prepoznatljiva destinacija za tartufe, a izvoz tartufa u Europu i druge dijelove svijeta sve je veći. To otvara nova tržišta i omogućuje daljnji rast izvoza.

Mnogi proizvođači u Istri prakticiraju ekološku poljoprivredu, što dodatno povećava vrijednost njihovih proizvoda. Održivi načini uzgoja osiguravaju očuvanje okoliša i bioraznolikosti, što je ključno za dugoročnu održivost poljoprivredne proizvodnje u regiji.

Autohtoni gastronomski proizvodi igraju ključnu ulogu u ekonomskom razvoju Istre. Njihov doprinos turizmu, lokalnom razvoju, zapošljavanju i izvozu značajan je i ima pozitivan utjecaj na održivi razvoj regije. Spoj između autohtonih proizvoda i turizma ključna je za održavanje konkurentnosti Istre kao turističke destinacije i osiguranje dugoročnog gospodarskog rasta.

5.4.1. Analiza ekonomskih pokazatelja

Županijski proračun u promatranom petogodišnjem razdoblju porastao je za više od 12% te je svake godine ostvaren suficit proračuna koji je prosječno iznosio 1,3 milijuna eura. Pozitivni financijski pokazatelji ukazuju na usklađenost strateškog i proračunskog planiranja na razini Županije što pretpostavlja kako su razvojni ciljevi financijski prihvatljivi u kontekstu održivosti te utemeljeni na identificiranim razvojnim potrebama. Zaključno, opisani pokazatelji koje karakterizira kontinuirani trend rasta županijskog proračuna, ukazuju na povećanje financijskih kapaciteta za financiranje razvojnih projekata i u idućem srednjoročnom razdoblju.³⁴

Jedan od ključnih aspekata financijskog zdravlja županije je kontinuirano ostvarivanje suficita proračuna. Suficit, koji je prosječno iznosio 1,3 milijuna eura godišnje, pokazuje da su prihodi redovito premašivali rashode. To znači da županija ne samo da uspijeva pokriti svoje troškove, već i stvara višak sredstava koji može biti usmjeren na daljnji razvoj. Ovaj višak predstavlja financijski temelj koji osigurava stabilnost i omogućuje strateško planiranje bez rizika od deficita.

Pozitivni financijski pokazatelji također ukazuju na visoku razinu usklađenosti između strateškog i proračunskog planiranja. Županija je uspjela postaviti razvojne ciljeve koji su ne samo financijski prihvatljivi nego i održivi. Ova usklađenost pokazuje da su

³⁴ Plan razvoja Istarske županije za razdoblje 2022-2027., analiza stanja, https://www.istra-istria.hr/media/filer_public/8e/80/8e80157e-c454-4217-b2c1-c6e592c64a92/240206_stanje_plana_2022-2027.pdf (Datum pristupa: 15.8.2024.)

planeri na županijskoj razini svjesni stvarnih razvojnih potreba i da su u stanju realno procijeniti financijske resurse potrebne za postizanje tih ciljeva.

Gledajući prema budućnosti, kontinuirani rast proračuna i stabilan suficit osiguravaju povećanje financijskih kapaciteta županije za financiranje razvojnih projekata u srednjoročnom razdoblju. Ovo povećanje kapaciteta omogućuje županiji da se usredotoči na dugoročne razvojne projekte koji će dodatno unaprijediti regiju. Uz dovoljno financijskih resursa, moguće je planirati i provoditi složenije projekte koji zahtijevaju značajna ulaganja, a koji će donijeti dugoročne koristi lokalnoj zajednici.

6. ONLINE PROMOCIJA GASTRONOMSKIH FESTIVALA U ISTRI

Online promocija odnosi se na korištenje digitalnih kanala i alata za promociju događaja, proizvoda ili usluga. U kontekstu gastronomskih festivala u Istri, online promocija uključuje sve aktivnosti na internetu usmjerene prema privlačenju posjetitelja, poput marketinga na društvenim mrežama, email marketinga, sadržajnog marketinga, oglašavanja putem Google Ads-a, optimizacije za tražilice (SEO), i upravljanja web stranicama. Korištenje ovih digitalnih kanala omogućuje festivalima da dopru do široke publike, kako lokalno, tako i međunarodno, te da potaknu interes za posjet festivalima.

E-marketing uključuje planiranje i realizaciju strategija za kreiranje, distribuciju, promociju i određivanje cijena proizvoda i usluga unutar digitalnog okruženja, poput interneta i World Wide Weba, s ciljem olakšavanja razmjene i zadovoljavanja potreba kupaca. U usporedbi s tradicionalnim marketingom, e-marketing nudi dvije ključne prednosti: korisnicima pruža veću praktičnost i povoljnije cijene, dok tvrtkama omogućava smanjenje operativnih troškova.³⁵

Najčešći oblici online promocije uključuju:

- Web stranice i blogovi: Većina festivala ima vlastite web stranice na kojima nude sveobuhvatne informacije o događajima, programu, izlagačima, i lokacijama. Web stranice su često optimizirane za tražilice (SEO) kako bi privukle što više posjetitelja putem pretraživanja. Neki festivali također koriste blogove za stvaranje sadržaja koji educira i angažira posjetitelje.
- Društvene mreže: Društvene mreže poput Facebooka, Instagrama, i TikToka igraju ključnu ulogu u promociji. Festivalima omogućuju direktnu interakciju s ciljnom skupinom, dijeljenje vizualnog sadržaja (fotografija, videa) i promociju kroz plaćene oglase. Korištenje hashtaga, live streamova i influencera dodatno povećava vidljivost i angažman.
- Email marketing: Slanje newslettera i personaliziranih email poruka postojećim i potencijalnim posjetiteljima je još jedan način promocije. Kroz email marketing,

³⁵ Encyclopedia.com, <https://www.encyclopedia.com/finance/finance-and-accounting-magazines/e-marketing> (Datum pristupa: 17.8.2024.)

festivali dijele ekskluzivne ponude, najavljuju programe i potiču direktnu prijavu na događaje.

- Online oglašavanje: Korištenje plaćenih oglasa putem Google Ads-a, Facebook Ads-a, i drugih platformi omogućuje festivalima da ciljno dosegnu specifične skupine korisnika na temelju njihovih interesa, lokacije, i ponašanja na internetu.

Učinkovitost online promocije gastronomskih festivala u Istri može se mjeriti kroz različite metrike kao što su posjećenost web stranica, angažman na društvenim mrežama, konverzije (poput registracija ili kupnje ulaznica) i povrat investicije (ROI) iz online oglašavanja. Generalno, festivali koji aktivno i dosljedno koriste digitalne alate bilježe veći uspjeh u privlačenju posjetitelja. Integracija različitih kanala i korištenje analitičkih alata za praćenje rezultata omogućuje precizno prilagođavanje strategije u realnom vremenu.

Turisti će se u destinaciji osjećati ugodnije, ako je osoblje koje im pruža usluge ljubaznije i susretljivije. U pružanju usluga važno je isticati lokalne posebnosti u gastronomiji i drugim oblicima lokalne ponude.³⁶

Kroz kombinaciju različitih digitalnih kanala, festivali mogu učinkovito doseći i angažirati svoju ciljnu skupinu, privlačeći posjetitelje i promovirajući istarsku kulturu i gastronomiju.

6.1. Festival istarskih tartufa, Buzet

Svake godine, mali istarski gradić Buzet postaje središte jednog od najznačajnijih gastronomskih događaja u regiji – Festivala tartufa. Ova manifestacija, koja je u 2023. godini obilježila svoje 20. izdanje, predstavlja ne samo proslavu jednog od najdragocjenijih plodova Istre, već i oda bogatoj kulturnoj i kulinarskoj tradiciji ovog područja.

Buzet, smješten u samom srcu Istre, postao je sinonim za ovu skupocjenu gljivu koja raste ispod zemlje, skrivena među korijenjem drveća. Lov na tartufe, koji se odvija u šumama oko Buzeta, već je generacijama tradicija, a festival je prilika da se ta drevna vještina pokaže svijetu.

³⁶ Berc Radišić, B. (2009) Marketing turističkoga proizvoda destinacije. [online]. Opatija: Fakultet za menadžment u turizmu i ugostiteljstvu. Preuzeto s: <https://urn.nsk.hr/urn:nbn:hr:191:417861> (Datum pristupa: 17.08.2024.)

Festival tartufa u Buzetu, koji se održava svakog studenog, savršena je prilika za ljubitelje hrane i avanturiste da iskuse bogatstvo istarskih proizvoda. Posjetitelji mogu istražiti široku ponudu tartufa i proizvoda od tartufa, kušati lokalne delicije kao što su pršut, sir, maslinovo ulje, vino, rakije, med i domaća tjestenina. Buzet se pretvara u pravu gastronomsku meku, gdje se svi okusi Istre stapaju u jedno nezaboravno iskustvo.³⁷

Festival nije samo posvećen degustaciji hrane. Kroz razne kulinarske radionice, poput one o izradi domaće tjestenine, posjetitelji imaju priliku naučiti više o tradicionalnim metodama kuhanja. Jedan od vrhunaca manifestacije je lov na tartufe, gdje sudionici mogu iskusiti uzbuđenje potrage za ovim skupocjenim gljivama uz pomoć iskusnih tragača i njihovih pasa.

Osim kulinarskog programa, festival nudi i bogat kulturni i zabavni sadržaj. Glazbeni nastupi uživo, tradicionalni plesovi i panel rasprave o održivom turizmu obogaćuju događaj, čineći ga zanimljivim za širu publiku. Ovaj spoj gastronomije, kulture i zabave čini festival idealnim vikend-odredištem za posjetitelje svih dobnih skupina.³⁸

6.1.1. Online promocija Festivala istarskih tartufa

Festival se promovira kroz različite Festival istarskih tartufa u Buzetu promovira se putem različitih kanala kako bi se dosegla što šira publika. Neki kanali gdje se festival obično promovira su:

- Službena stranica Grada Buzeta: Informacije o festivalu objavljuju se na službenim stranicama Grada Buzeta. Ovdje se nalaze detalji o programu, izlagačima, te dodatnim aktivnostima.
- Službena stranica turističke zajednice Grada Buzeta: Također stavljen cijeli program događaja.
- Istra.hr: službena stranica za cijelu Istarsku županiju koja isto najavljuje ovaj događaj.
- Društvene mreže: Na stranicama Facebooka promoviraju se kroz korisnički profil TZ Buzet, ali i zaseban događaj na kojem mogu pratiti točan broj ljudi koji

³⁷ Istra.hr, <https://www.istra.hr/hr/destinacije/buzet/dogadjanja/23703> (Datum pristupa: 16.8.2024.)

³⁸ Turistička zajednica Buzet, <https://www.tz-buzet.hr/hr/hr-vijesti/287-festival-istarskih-tartufa-program> (Datum pristupa: 16.8.2024.)

je zainteresiran za događaj. Na stranicama Instagrama se reklamiraju kroz korisnički profil TZ Buzeta s imenom 'visitbuzet'.

- Turističke agencije i portali: Festival se promovira putem turističkih agencija koje nude aranžmane vezane za posjet Istri tijekom festivala. Portali specijalizirani za turizam, poput Visit Istra ili Croatia.hr, također pružaju informacije i promoviraju događaj.
- Lokalni i nacionalni mediji: Promocija putem lokalnih novina, radijskih postaja i televizijskih kanala. Posebno su popularni prilog u emisijama o gastronomiji ili turizmu. Neki od tih medija su Glas Istre, Novi List, Regional Express, Poduckun, vijesti HRT-a. Radio Istra, Radio Medulin, Radio Rijeka su također najavljivali događaj i mnogi drugi lokalni mediji.
- Plakati, brošure i letci: Plakati i jumbo plakat koji se nalaze na Bužeštini i okolici Buzeta kako bi i sami stanovnici grada bili obaviješteni i pozvani, ali i svi usputni posjetitelji.

Slika 1. Program Festivala istarskih tartufa



Izvor: TZ Buzet, <https://www.tz-buzet.hr/hr/hr-vijesti/287-festival-istarskih-tartufa-program> (Datum pristupa: 17.8.2024.)

Na slici možemo vidjeti program samog festivala, satnicu što se kada održava te ponudu tog festivala. Program se nalazi na stranicama turističke zajednice Grada Buzeta, kao i ostalim gore navedenim medijima. Također, ovako izgledaju i plakati koji su postavljeni po Bužeštini, a i jumbo plakat na samom ulazu u grad Buzet.

6.2. Dani Zigante tartufa, Livade

U srcu Istre, u dolini rijeke Mirne, ispod povijesnog Motovuna, prostire se Motovunska šuma, mjesto koje skriva jedno od najdragocjenijih blaga prirode – tartuf. Ova jedinstvena gljiva, koja raste ispod zemlje i nosi sa sobom aromatičnu esenciju istarskog tla, već desetljećima okuplja ljubitelje gurmanskih delicija iz cijelog svijeta u malom mjestu Livade. Svake jeseni, ovo slikovito selo postaje središte proslave tartufa kroz manifestaciju poznatu kao "Dani Zigante tartufa".

"Dani Zigante tartufa" nisu samo događaj posvećen tartufu, već i manifestacija koja slavi cjelokupno istarsko nasljeđe kroz autohtone proizvode i kulturne aktivnosti. Ovaj događaj, koji traje pet vikenda tijekom jeseni, okuplja brojne domaće i strane goste, uključujući tartufare, vrhunske kuhare, gastronomske stručnjake, kao i političare, umjetnike i turiste iz različitih krajeva svijeta.

Zahvaljujući obitelji Zigante, koja stoji iza organizacije ovog događaja, Livade su postale prepoznatljive na globalnoj razini kao središte tartufa. Obitelj Zigante je, kroz svoje poslovanje i manifestaciju, učinila istarski tartuf poznatim diljem svijeta, postigavši njegovu konkurentnost na europskom tržištu. U sklopu manifestacije, posjetitelji mogu sudjelovati u raznim aktivnostima koje uključuju sajam tartufa, međunarodnu izložbu vina i ostalih autohtonih proizvoda poput pršuta, maslinovog ulja, meda i sira, te kulinarske radionice i degustacije.

Jedan od najvažnijih elemenata "Dana Zigante tartufa" je mogućnost kušanja specijaliteta od tartufa koje pripremaju vrhunski chefovi. Osim toga, posjetitelji mogu prisustvovati uzbudljivim demonstracijama lova na tartufe u Motovunskoj šumi, gdje imaju priliku doživjeti čaroliju pronalaska ovog dragocjenog gomolja uz pomoć iskusnih lovaca i njihovih pasa. Uz tartufe, manifestacija nudi i bogatu enološku ponudu, gdje ljubitelji vina mogu uživati u najboljim istarskim vinima.

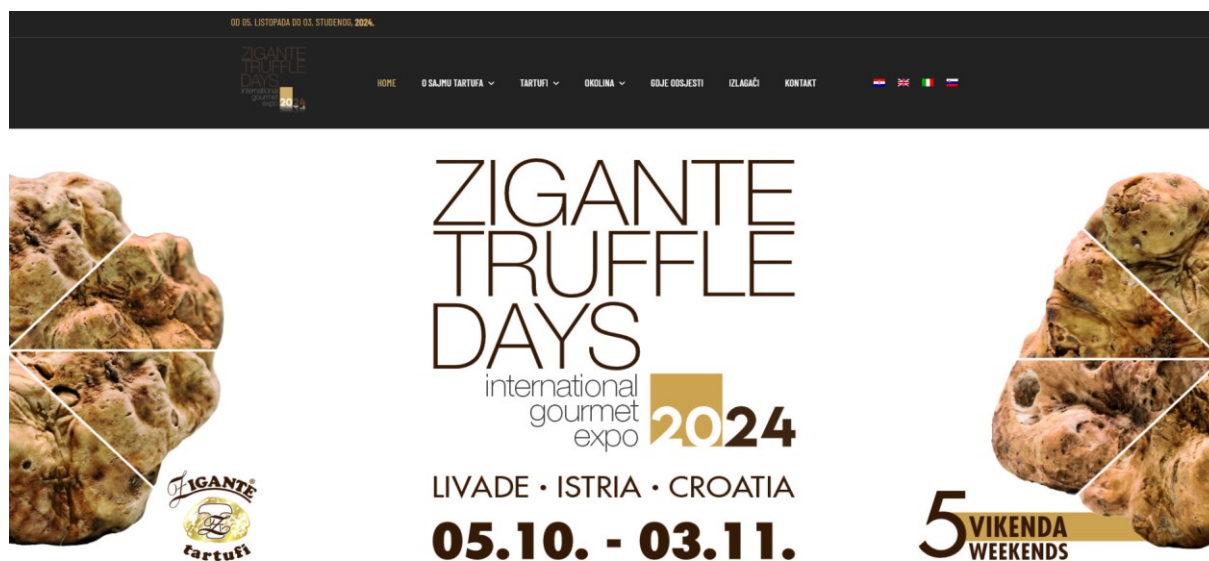
U velikom šatoru, preko pedeset izlagača izlaže svoje proizvode, pružajući posjetiteljima priliku da kušaju i kupe vrhunske lokalne proizvode.

"Dani Zigante tartufa" imaju značajan ekonomski i turistički utjecaj na regiju. Manifestacija privlači oko 50.000 posjetitelja iz zemalja poput Slovenije, Italije, Njemačke i Austrije, ali i iz dalekih dijelova svijeta kao što su Japan, Kina i Sjeverna Amerika. Ovaj događaj ne samo da promovira istarske tartufe, već i doprinosi jačanju lokalne ekonomije kroz prodaju autohtonih proizvoda i povećanje turističke posjećenosti. Uspjeh manifestacije osnažuje položaj Istre kao vodeće gastronomske destinacije, gdje tradicija i suvremenost idu ruku pod ruku.³⁹

6.2.1. Online promocija Dani Zigante tartufa, Livade

Ova manifestacija ima svoju internet stranicu na kojoj su sve informacije za posjetitelje, od toga tko je začetnik same manifestacije, do toga koliko ima izlagača na događaju i što je sve u ponudi.

Slika 2. Internet stranica Zigante truffle days



Izvor: Zigante truffle days, <https://sajamtartufa.com/> (datum pristupa: 17.8.2024.)

Na izornoj traci možemo vidjeti najvažnije naslove koji nas dalje vode do bitnih informacija. Prvi naslov je o sajmu tartufa gdje piše što je uopće sajam tartufa, što se sve može degustirati na sajmu, koje sve atrakcije nudi sajam. Na primjer, nude vožnju

³⁹ Zigante truffle day, <https://sajamtartufa.com/zigante-truffle-days/> (Datum pristupa: 16.8.2024.)

vlakićem do srca Motovunske šume te pokazni lov na tartufe u kojem posjetitelji mogu naučiti sve o tartufarstvu i lovu na tartufe. Zatim, na izornoj traci vidimo odjeljak 'tartufi', gdje piše sve o tartufima i vrstama tartufa. U odjeljku 'okolina' pisano je o Motovunskoj šumi, Livadama kao centar svijeta te Parenzani, nekadašnjoj željezničkoj pruzi koja je spajala Trst s Porečom. Na stranici možete pronaći i smještaj u vremenu kada se održava ova manifestacija kako bi bili čim bliže manifestaciji te uživali u smještaju, ali i ponudi Livada. Zadnji odjeljak ostavljen je za izlagače, odnosno za prijavu izlagača na manifestaciju koja će se održati i ove 2024. godine kroz listopad i studeni.

Također, reklamiraju se i na svojoj Internet stranici 'Zigante tartufi', na Istra.hr i na Facebook stranici 'Zigante tartufi Internacional', kroz medije kao što su novine Glas Istre.

6.3. Internacionalni sajam pršuta (ISAP), Tinjan

Internationalni sajam pršuta (ISAP), koji se održava u Tinjanu svake godine trećeg vikenda u listopadu, postao je jedno od najvažnijih turističkih i gospodarskih događanja u središnjoj Istri. Od svog osnutka 2006. godine, kada je Općina Tinjan proglasila sebe "Općinom istarskog pršuta", ISAP je značajno doprinio prepoznatljivosti ovog područja, ne samo u Hrvatskoj već i na međunarodnoj razini. Ova manifestacija, koja privlači više od 25.000 posjetitelja godišnje, predstavlja ključnu priliku za očuvanje i promociju istarskog pršuta, jedne od najcjenjenijih autohtonih delicija regije.

Pršut, kao vrhunska suhomesnata delicija, s pravom nosi titulu "kralja suhomesnatih proizvoda". Na ISAP-u, pršutari iz različitih krajeva svijeta predstavljaju svoje proizvode, pružajući posjetiteljima jedinstvenu priliku da na jednom mjestu degustiraju, usporede i valoriziraju pršute iz raznih regija. Svake godine, najuspješnijim pršutarima dodjeljuju se plakete i priznanja za kvalitetu njihovih proizvoda, a šampion sajma proglašava se na temelju ocjena stručne komisije. Ova komisija sastavljena je od senzornih analitičara pršuta iz udruge GUSTUS, osnovane 2010. godine upravo u Tinjanu. Na taj se način kontinuirano potiče unapređenje kvalitete proizvoda te očuvanje tradicionalnih metoda proizvodnje pršuta.

Jedan od ključnih elemenata ISAP-a je edukacija o proizvodnji i valorizaciji pršuta i drugih autohtonih proizvoda. Organiziraju se stručni skupovi, predavanja i prezentacije, na kojima se raspravlja o ekološkoj proizvodnji i važnosti očuvanja

tradicionalnih metoda. Osim toga, izložba kosira, tradicionalnog alata za obradu zemlje, doprinosi očuvanju starog zanata i potiče lokalne izrađivače na daljnju proizvodnju. Ove aktivnosti imaju za cilj povezati generacije i očuvati bogatu materijalnu i nematerijalnu kulturnu baštinu Istre.

ISAP također nudi bogat kulturni i sportski program, čineći ga događajem za sve uzraste i interese. Članovi folklorne udruge "Kumpanija Kosirići" kroz ples, pjesmu i narodnu nošnju promoviraju istarsku tradiciju domaćim i stranim posjetiteljima. Sportski dio programa uključuje rekreativnu biciklijadu "Od lokve do lokve", festival pljočkanja – tradicionalnog sporta Istre, te atletske i pustolovne utrke, koje pružaju posjetiteljima priliku da iskuse ljepote prirode i zdravog života u kombinaciji s vrhunskom gastronomijom.

ISAP je postao simbol Tinjanštine i središnje Istre, privlačeći svake godine sve veći broj posjetitelja iz cijelog svijeta, koji u Tinjanu pronalaze spoj tradicije, kvalitete i gostoprimstva.⁴⁰

6.4. Vinistra

Vinistra je jedan od najvažnijih i najprestižnijih vinskih događaja u Hrvatskoj, a svakako najpoznatiji vinski sajam u Istri. Održava se svake godine u Poreču, obično u svibnju, i privlači ljubitelje vina, vinare, sommelijere, ugostitelje i novinare iz cijelog svijeta. Vinistra je osnovana 1994. godine, a od tada se razvila u međunarodno priznatu manifestaciju koja promovira vina, posebno autohtone istarske sorte, te kulturu vina u cijelosti.

Na sajmu sudjeluje veliki broj vinara, uglavnom iz Istre, ali i iz drugih dijelova Hrvatske i susjednih zemalja. Izloženi su proizvodi od najpoznatijih istarskih vina poput malvazije i terana, ali i mnoge druge sorte. Osim vina, izložba uključuje i maslinova ulja, što je još jedan važan autohtoni proizvod Istre.

Vinistra je poznata po svojim natjecanjima gdje stručni žiri ocjenjuje vina u različitim kategorijama. Nagrade koje se dodjeljuju imaju veliku težinu u vinarstvu, a među najprestižnijima su zlatne, srebrne i brončane medalje. Posebno se cijeni nagrada "Zlatna malvazija", koja se dodjeljuje najboljoj malvaziji, najvažnijoj bijeloj sorti u Istri.

⁴⁰ Tinjan.hr, <https://tinjan.hr/isap/o-manifestaciji> (Datum pristupa: 16.8.2024.)

Vinistra nudi bogat program stručnih radionica, predavanja i degustacija. Posjetitelji mogu naučiti više o različitim aspektima vinogradarstva, enologije i degustacije vina. Radionice su često vođene od strane renomiranih sommeliera i vinskih stručnjaka iz Hrvatske i svijeta.

Iako je Vinistra prvenstveno fokusirana na istarska vina, sajam ima snažnu međunarodnu dimenziju. Svake godine sudjeluju vinari iz drugih vinskih regija, što omogućuje posjetiteljima da upoznaju i vina izvan Hrvatske. Prisutnost međunarodnih sudionika i posjetitelja čini Vinistru važnim mjestom za razmjenu znanja i iskustava u svijetu vina.

Vinistra igra ključnu ulogu u promociji vinskog turizma u Istri. Posjetitelji sajma često koriste priliku za obilazak vinskih cesta Istre, posjet vinogradima i vinskim podrumima, što doprinosi cjelokupnom turističkom doživljaju regije. Povezivanje vina s gastronomijom, kulturom i prirodom Istre dodatno naglašava važnost ovog događaja za razvoj regionalnog turizma.

Vinistra je također kulturni događaj. Tijekom sajma održavaju se razni kulturni programi, glazbeni nastupi, izložbe umjetnina i drugi događaji koji promoviraju istarsku kulturu i tradiciju. Sajam okuplja ne samo vinare i stručnjake, već i široku javnost, uključujući obitelji, turiste i lokalno stanovništvo, što ga čini važnim društvenim događajem.

Kroz Vinistru, Istra se etablirala kao vodeća vinska regija u Hrvatskoj i šire, te je postala prepoznatljiva na međunarodnoj sceni. Događaj ima značajan ekonomski utjecaj, jer potiče razvoj vinske industrije, maslinarstva i turizma. Vinistra pomaže u povezivanju lokalnih proizvođača s međunarodnim tržištima, što doprinosi gospodarskom rastu regije.⁴¹

6.5. Vinski grad Pula

Vinski grad u Puli je relativno nova, ali brzo rastuća manifestacija koja se održava u središtu Pule, u Titovom parku. Ovo događanje posvećeno je promociji vina i vinske kulture te okuplja vinare, ljubitelje vina, turiste i lokalno stanovništvo. Manifestacija se

⁴¹ Vinistra.hr, <https://vinistra.hr/hr/manifestacija-vinistra> (Datum pristupa: 18.8.2024.)

obično održava tijekom ljetnih mjeseci, što je idealno vrijeme s obzirom na veliki broj turista koji posjećuju Pulu.

S obzirom na blizinu mora i bogatstvo kulturne baštine Pule, Vinski grad nudi jedinstven doživljaj koji povezuje vino s mediteranskim načinom života.

Vinski grad nudi širok izbor vina, od svježih bijelih vina do crnih vina, kao i pjenušavih vina. Svaki izlagač pruža detaljne informacije o svojim vinima, što omogućuje posjetiteljima da bolje razumiju i cijene različite karakteristike vina.

Osim vina, Vinski grad nudi i bogatu gastronomsku ponudu. Posjetitelji mogu uživati u lokalnim delicijama poput istarskog pršuta, sira, maslinovog ulja i drugih autohtonih proizvoda koji savršeno nadopunjuju vina. Za one koji nisu isključivo ljubitelji vina, Vinski grad nudi i bogat izbor koktela.

Manifestacija obično uključuje glazbene nastupe uživo, koji dodatno doprinose atmosferi. Često su organizirane i tematske večeri, predstave i drugi oblici zabave.

Manifestacija Vinski grad postala je važan društveni događaj u Puli. Okuplja lokalnu zajednicu i turiste, stvarajući platformu za druženje, razmjenu ideja i uživanje u kulturi vina. Događaj također pridonosi produljenju turističke sezone, jer privlači posjetitelje i izvan glavne sezone ljetnih odmora.

Jedan od ključnih aspekata Vinskog grada je besplatan ulaz, što ga čini pristupačnim širokoj publici. Ova otvorenost i dostupnost doprinose popularnosti manifestacije, koja svake godine privlači sve veći broj posjetitelja. Vinski grad u Puli predstavlja savršen spoj vina, hrane, glazbe i kulture u prekrasnom ambijentu središta Pule, stvarajući nezaboravan doživljaj za sve ljubitelje vina i dobre zabave.⁴²

6.6. Fešta od sardela, Fažana

Fešta od sardela u Fažani najstarija je ribarska manifestacija u Istri, koja se održava od 1972. godine. Ova tradicionalna proslava posvećena sardeli, simbolu Fažane, organizira se svake godine prve subote u kolovozu.

⁴² Pula.hr, <https://www.pula.hr/hr/novosti/detail/25604/od-13-srpnja-vinski-grad-ponovo-u-puli/> (Datum pristupa: 18.8.2024.)

Ova proslava, jedna od najstarijih ribarskih manifestacija, započinje uz podizanje zastava ribarske Bratovštine svetoga Andrije, zaštitnika ribara. Održavaju se različita natjecanja poput nošenja ribarskih kašeta, veslanja i potezanja konopa.

Glavni specijalitet su sardele, svježe ulovljene toga jutra, koje se poslužuju u porcijama od osam do deset komada po cijeni od pet eura. Uz sardele, posjetitelji mogu uživati u drugim morskim jelima. Lokalni restorani prezentiraju svoje kulinarske vještine, čime Fažana ponovno potvrđuje svoj status izvrsnog domaćina, na radost mještana i posjetitelja.

Fešta uključuje bogat kulturni program, s nastupima popularnih glazbenih izvođača. Glavna zvijezda 2024. godine bio je Luka Nižetić, a atmosfera je dodatno obogaćena vatrometom u ponoć. Glazba je prisutna na različitim lokacijama diljem Fažane, s nastupima raznih glazbenih sastava.

Fešta ima obiteljski karakter, s programom za djecu, uključujući ulične zabavljače na štulama, i brojnim štandovima s morskom hranom.⁴³

6.7. Dani meda, Pazin

Dani meda u Pazinu predstavljaju jednu od najznačajnijih manifestacija posvećenih pčelarstvu u Hrvatskoj, a održavaju se u srcu Istre pod pokroviteljstvom Istarske županije i Grada Pazina. Ova dvodnevna manifestacija, koju organizira Udruga pčelara "LIPA" iz Pazina, uz suradnju s brojnim partnerima poput Hrvatskog pčelarskog saveza, LAG-a Središnja Istra, turističke zajednice Središnje Istre i Udruženja obrtnika Pazin, okuplja pčelare, stručnjake i ljubitelje meda iz cijele regije i šire.

Dani meda u Pazinu nisu samo izložba i prodaja pčelarskih proizvoda, već i važan stručni skup koji pruža priliku pčelarima da se educiraju, razmijene iskustva i unaprijede svoje poslovanje. Manifestacija također ima veliki značaj za širu zajednicu jer promovira zdrav način života, važnost očuvanja okoliša i lokalnu proizvodnju.

Ovaj događaj pruža priliku pčelarima da predstave svoju opremu i proizvode, ali i da dobiju povratne informacije od stručnjaka i potrošača, što je ključno za kontinuirani napredak i prilagodbu tržišnim zahtjevima. Uz to, Dani meda su važan kulturni i

⁴³ Fažana – čarobno malo mjesto, <https://www.infofazana.hr/lifestyle/carolija-malog-ribarskog-mjesta/manifestacije/> (Datum pristupa: 18.8.2024.)

turistički događaj koji privlači posjetitelje iz cijele Hrvatske i inozemstva, doprinoseći promociji Pazina i Istre kao regije koja njeguje tradiciju i inovaciju u pčelarstvu.⁴⁴

6.8. Istarski festival pašte, Žminj

Festival pašte u Žminju, manifestacija koja se održava u ovom šarmantnom istarskom mjestu, postao je nezaobilazan događaj za sve ljubitelje istarske gastronomije i tradicije. Ovaj festival slavi paštu, odnosno tjesteninu, koja je duboko ukorijenjena u kulinarskoj baštini Istre. Cilj manifestacije je ne samo promocija tjestenine već i očuvanje lokalne tradicije te poticanje kreativnosti u razvoju novih, autohtonih proizvoda.

Festival je osmišljen kako bi tjestenina, kao ključni dio istarske kuhinje, zauzela zaslužno mjesto u gastronomskom svijetu. Nakon vina, ulja, pršuta i sira, red je došao i na pašte, koja u Istri ima dugu i bogatu tradiciju. Manifestacija se održava na specifičnoj lokaciji, na pjaci Zad Kaštela, prostoru iza stare crkve Svetog Mihovila. Ovdje se na rustikalnim štandovima i u prigodno uređenom ambijentu spaja tradicionalno i suvremeno, stvarajući jedinstvenu atmosferu koja privlači brojne posjetitelje.

Cilj festivala je također poticanje lokalnih proizvođača na ustrajnost u očuvanju tradicionalnih metoda proizvodnje tjestenine, ali i na inovaciju kroz razvoj novih proizvoda. Manifestacija tako služi kao platforma za promociju autohtonih istarskih tjestenina, ali i za razmjenu ideja i znanja među sudionicima.

Program festivala bogat je i raznolik, osmišljen tako da zadovolji širok spektar interesa posjetitelja. Svečano otvaranje festivala praćeno je kulturno-umjetničkim programom, što dodatno naglašava značaj ove manifestacije u lokalnoj zajednici.

Jedan od glavnih elemenata festivala je show cooking point na glavnoj bini restorana Francuz, gdje se posjetitelji mogu upoznati s različitim tehnikama pripreme tjestenine, ali i uživati u degustacijama vrhunskih jela. Meni restorana uključuje tradicionalna jela poput fuži sa šugom od kokoši, njoki sa šugom od gljiva, tagliatelle s tartufima i makarune s rokulom, sirom i pršutom, što predstavlja kulinarski vrhunac festivala.

⁴⁴ Udruga pčelara Lipa Pazin, <https://www.lipa-pazin.hr/dani-medu/program-2024/> (Datum pristupa: 18.8.2024.)

Radionice izrade domaće istarske tjestenine, izložbe dječjih radova na temu pašte te razne aktivnosti za djecu, uključujući face painting, dodatno obogaćuju program i čine festival pristupačnim svim generacijama. Subotnji program uključuje i natjecanje u kojem sudionici pokušavaju zamijesiti što više makaruna u jednoj minuti, što je zabavni dodatak koji unosi natjecateljski duh u manifestaciju.

Uz bogat gastronomski program, manifestacija uključuje i zabavne aktivnosti, poput koncerata koji se održavaju u večernjim satima.

Održavanjem ovog festivala, Žminj se pozicionira kao važno središte očuvanja i promocije istarske kulinarske baštine. Festival doprinosi očuvanju lokalnih običaja, potiče kreativnost među proizvođačima i pruža posjetiteljima priliku da uživaju u autentičnim okusima Istre.⁴⁵

6.9. Tuberfest u Livadama

Tuberfest je godišnja manifestacija koja se održava u Livadama, malom mjestu u središtu Motovunske šume, poznatom kao centar čuvenog Istarskog bijelog tartufa. Smještene u dolini rijeke Mirne, Livade su posljednjih godina postale živo trgovište i jedinstveno mjesto u Hrvatskoj, posebno posvećeno ovoj vrijednoj gljivi.

Tuberfest, koji se održava tijekom listopada, pruža posjetiteljima jedinstvenu priliku da upoznaju i degustiraju izvorne istarske proizvode, s naglaskom na bijeli tartuf.

Jedna od ključnih aktivnosti na Tuberfestu je izložba tartufa, gdje stručni žiri ocjenjuje i nagrađuje najbolje primjerke Istarskog bijelog tartufa. Tartufi se zatim prodaju na javnoj dražbi, što daje posjetiteljima priliku da kupe neke od najboljih tartufa na svijetu.

Posebno atraktivan dio manifestacije je demonstracija traženja tartufa uz pomoć posebno dresiranih pasa. Ova aktivnost omogućuje posjetiteljima da izbliza vide proces pronalaženja tartufa, što je jedan od najfascinantnijih aspekata ove tradicije.

Uz tradicionalne aktivnosti vezane za tartufe, Tuberfest također uključuje *street food* festival koji je posvećen istarskoj gastronomiji, s tartufom kao glavnim sastojkom. Tijekom dva dana festivala, posjetiteljima se nude gurmanski obroci pripremljeni na

⁴⁵ Istra.hr, <https://www.istra.hr/hr/kalendar/15510> (Datum pristupa: 18.8.2024.)

licu mjesta. Ovi obroci uključuju raznovrsna jela koja ističu jedinstvene okuse i kvalitete istarskog tartufa.⁴⁶

6.10. Dani gljiva, Brtonigla

Dani gljiva u Brtonigli je edukativna i gastronomska manifestacija posvećena gljivama, koja se održava svake jeseni i predstavlja jednu od najvećih manifestacija tog tipa u sjeverozapadnoj Istri. Ovaj dvodnevni događaj privlači ljubitelje gljiva, prirode i aktivnosti, pružajući im priliku da se bolje upoznaju sa svijetom mikologije, ali i da uživaju u bogatoj gastronomskoj ponudi temeljenoj na gljivama.

Jedan od glavnih ciljeva manifestacije je edukacija posjetitelja o svijetu gljiva. Ova manifestacija nudi priliku za bolje razumijevanje važnosti gljiva u ekosustavu, pravilnog branja i prepoznavanja brojnih gljivarskih vrsta. Kroz različite radionice i stručna predavanja, posjetitelji se mogu upoznati s mikologijom, a stručnjaci često dijele savjete i informacije o prepoznavanju jestivih i nejestivih gljiva.

Uz edukativne aktivnosti, Dani gljiva nude i gastronomski doživljaj za sve posjetitelje. Tijekom manifestacije posjetitelji mogu kušati razne specijalitete na bazi gljiva, koje su pripremili lokalni kuhari i restorani. Ova jela često uključuju autohtone istarske recepte, koji ističu bogate okuse i raznovrsnost jela od gljiva.

Tijekom vikenda, manifestacija nudi bogatu izložbu mnogobrojnih primjeraka gljiva, što je posebno atraktivno za sve posjetitelje. Ova izložba omogućuje bolje upoznavanje s različitim vrstama gljiva koje rastu u Istri, uključujući rijetke i manje poznate vrste.

Uz izložbu, posjetitelji mogu prošetati i sajmom autohtonih proizvoda, gdje mogu kupiti razne lokalne delicije i proizvode. Sajam nudi autentične proizvode iz regije, poput maslinovog ulja, vina, sira, meda i drugih tradicionalnih istarskih proizvoda.⁴⁷

6.11. Dani istarskih šparoga

Manifestacija Dani istarskih šparuga okuplja istinske ljubitelje šparoga, poznate pod nazivom "šparogurmani", koji imaju priliku uživati u raznim kulinarskim delicijama pripremljenim od samonikle istarske šparoge. Održava se u Umagu i drugim dijelovima

⁴⁶ Oportalj.hr, <https://oportalj.hr/tuberfest-livade/> (Datum pristupa: 18.8.2024.)

⁴⁷ Istra.hr, <https://www.istra.hr/hr/destinacije/brtonigla/dogadjanja/24202> (Datum pristupa: 18.8.2024.)

sjeverozapadne Istre, a nudi jedinstvenu priliku za otkrivanje i degustaciju specijaliteta baziranih na ovoj cijenjenoj namirnici.

Šparoga, koja raste na teško dostupnim mjestima, često u zaklonu bodljikavog grmlja, smatra se jednom od najcjenjenijih samoniklih kultura u Istri. Njeno branje zahtijeva "oko sokolovo", čeličnu volju i spremnost na pokoju ogrebotinu. Sezona berbe šparoga traje od sredine ožujka do konca travnja, a u tom periodu Istra postaje raj za sve ljubitelje ove delicije. U prošlosti se koristila kao prirodni lijek, a i danas se cijeni zbog svojih diuretskih svojstava, bogatstva vitamina i minerala te kao snažan afrodizijak.

Najpoznatija jela ove manifestacije uključuju fritaju (tradicionalnu istarsku omletu), juhe, domaću tjesteninu, rižote, ali i inovativne kombinacije s mesom i ribom. Šparoge se često koriste i u pripremi slastica, što dodatno pokazuje njihovu svestranost u kulinarstvu. Zbog svoje vrijednosti i posebnosti, šparoga je u Istri dobila cijelu manifestaciju posvećenu njenoj proslavi.⁴⁸

6.12. TeTa – Festival terana i tartufa, Motovun

Festival terana i tartufa održava se u Motovunu, prekrasnom srednjovjekovnom gradiću smještenom na brežuljku u srcu Istre. Ova dvodnevna manifestacija održava se u listopadu, kada jesenski tonovi prekrivaju istarski krajolik, stvarajući predivan kontrast s rubinsko crvenom bojom terana, autohtonog istarskog vina koje dominira festivalom.

Festival u Motovunu okuplja vinare iz cijele Istre koji proizvode teran i žele ga predstaviti kao vrhunsko vino koje zaslužuje posebnu pažnju. Uz vina, posjetitelji mogu uživati u gastronomskim delicijama na bazi tartufa, posebno u onim jelima koja se najbolje sljubljuju s teranom. To uključuje različite vrste jela od mesa, divljači, sireva, ali i druge delicije koje naglašavaju bogatstvo i složenost okusa terana i tartufa.

Sam Motovun, sa svojim impresivnim pogledom na Motovunsku šumu, rijeku Mirnu i njenu dolinu, savršena je kulisa za ovaj jesenski festival. Povijesna atmosfera grada, kombinirana s prirodnim ljepotama okolnog krajolika, doprinosi posebnom doživljaju

⁴⁸ Istra.hr, <https://www.istra.hr/hr/kalendar/15363-ch-0> (Datum pristupa: 18.8.2024.)

festivala, čineći ga nezaboravnim za sve posjetitelje. Festival vina terana i tartufa u Motovunu predstavlja vrhunac jesenskih događanja u Istri.⁴⁹

6.13. Festival smokve i smokvenjaka, Barban

Ova manifestacija slavi smokvu, voće koje je duboko ukorijenjeno u mediteransku prehranu i kulturu, te pruža priliku posjetiteljima da istraže bogatstvo proizvoda koji se mogu napraviti od smokve.

Jedan od ključnih događaja na Fešti smokve i smokvenjaka jest izbor naj smokvenjaka, tradicionalnog kolača napravljenog od smokava. U Centru za posjetitelje Barban organizirana je izložba na temu smokvi, a djeca iz lokalnih vrtića i škola predstavila su svoje radove na ovu temu.

Manifestacija u Barbanu okuplja proizvođače iz cijele Istre, ali i s otoka Cresa, koji predstavljaju različite vrste smokvenjaka i drugih proizvoda od smokava. Osim tradicionalnih smokvenjaka, posjetitelji su imali priliku kušati inovativne varijacije s dodacima poput čokolade, kao i džemove, namaze, smokve u rakiji, čokolade sa smokvama, te razne vrste kolača. Ponuda je uključivala i voće, povrće, likere, proizvode od lavande, ruketvorine i suvenire, čime je manifestacija dobila karakter sveobuhvatnog sajma.

Ova manifestacija naglašava nutritivnu vrijednost i ljekovitost smokve, te ukazuje na njezinu važnost u mediteranskoj prehrani. Kroz sajam, kulturno-zabavni program i radionice, posjetitelji imaju priliku bolje upoznati ovo "rajsko" voće i njegove brojne primjene u kuhinji. Fešta završava koncertom na barbanskoj placi, čime se zaokružuje bogata ponuda ove posebne manifestacije.⁵⁰

6.14. Festival sira, Svetvinčenat

Festival sira u Svetvinčentu je iznimno važna manifestacija koja se održava sredinom rujna, a okuplja najbolje sirare iz cijele Hrvatske. Ovaj dvodnevni događaj postao je

⁴⁹ Turistička zajednica Motovun, <https://www.tz-motovun.hr/news/festival-terana-i-tartufa-46> (datum pristupa: 18.8.2024.)

⁵⁰ Boje zemlje, <https://www.bojezemlje.hr/vocarstvo/barban-festa-smokve-i-smokvenjaka/> (Datum pristupa: 18.8.2024.)

nezaobilazno mjesto za sve ljubitelje sira, gastronome i turiste koji žele uživati u bogatoj ponudi mliječnih proizvoda i autohtonih istarskih proizvoda.

Na placi u Svetvinčentu, posjetitelji imaju priliku degustirati vrhunske sireve i upoznati se s različitim vrstama sireva koje nude sirari iz svih krajeva Hrvatske. Uz degustacije, posjetitelji mogu sudjelovati u raznim aktivnostima i razgledati stare istarske zanate, što doprinosi autentičnom doživljaju ove manifestacije. U sklopu Mrkata istrijskega dela, na placi se mogu kupiti autohtoni suveniri, što dodatno obogaćuje ponudu festivala.

Festival sira uključuje i tradicionalnu Smotru istarske ovce, gdje posjetitelji mogu saznati više o uzgoju ovaca u Istri, važnosti ovčarstva za ovaj kraj te vidjeti najbolje primjerke ove pasmine. Osim toga, održava se i Izbor za naj kozu, što je još jedan zanimljiv aspekt manifestacije, posebno za one zainteresirane za stočarstvo.⁵¹

6.15. Festival istarskih maneštri, Gračišće

Festival istarskih maneštri u Gračišću je jedinstvena manifestacija posvećena pripremi i degustaciji maneštre, jednog od najpoznatijih jela na žlicu iz Istre. Ova manifestacija održava se u lipnju, a glavni mjesni trg u Gračišću postaje središte gastronomske zabave i natjecanja.

Festival okuplja meštre, ili kuhare, koji se natječu u pripremi maneštre. Svaki kuhar koristi vlastiti recept i kombinira sastojke na svoj način, što rezultira raznolikim varijacijama ovog tradicionalnog jela. Maneštra može imati različite sastojke ovisno o godišnjem dobu i dostupnosti sezonskih namirnica, uključujući grah, povrće, meso i začine.

Tijekom godine, maneštra se priprema s različitim sastojcima, od onih ljetnih do zimskih, čime se odražava sezonska raznolikost i svježina lokalnih namirnica. Ovo omogućuje posjetiteljima da uživaju u različitim okusima i stilovima pripreme maneštre.

Posjetitelji festivala imaju priliku kušati razne verzije maneštre, što im omogućava usporedbu i odabir svog favorita. Svaka varijacija nudi jedinstven okus i stil pripreme, što doprinosi bogatstvu gastronomske ponude festivala.

⁵¹ Croatia.hr, <https://visitsvetvincenat.croatia.hr/hr-hr/dogadanja/festival-sira> (Datum pristupa:18.8.2024.)

Festival ne nudi samo gastronomsku zabavu već i kulturne i društvene aspekte. Posjetitelji mogu uživati u živahnoj atmosferi trga, upoznati se s lokalnom tradicijom i kulturom te sudjelovati u zajedničkom slavlju ovog tradicionalnog jela. Uz pripremu maneštre, festival uključuje i različite zabavne programe, kao što su glazbeni nastupi, folklorne igre i druge aktivnosti koje doprinose živahnoj atmosferi događaja.⁵²

⁵² Istra.hr, <https://www.istra.hr/hr/kalendar/19162> (Datum pristupa: 18.8.2024.)

7. ISTRAŽIVANJE ONLINE PROMOCIJE GASTRONOMSKIH FESTIVALA U ISTRI

U okviru ovog istraživanja provedena je analiza promocije gastronomskih festivala u Istri s posebnim naglaskom na online kanale i medije. Izrađena je tablica koja obuhvaća različite aspekte promocije festivala, uključujući promociju putem službenih web stranica, turističkih zajednica, lokalnih i nacionalnih medija, te društvenih mreža. Cilj istraživanja bio je identificirati različite pristupe u promociji festivala, s ciljem boljeg razumijevanja utjecaja koji ti kanali imaju na vidljivost i uspjeh manifestacija. Rezultati su prikazani u tablici koja slijedi.

Tablica 2. Online promocija gastronomskih festivala u Istri putem službenih stranica

REDNI BROJ	GASTRONOMSKI FESTIVALI	SLUŽBENA STRANICA DOGAĐAJA	SLUŽBENA STRANICA GRADA/OPĆINE	SLUŽBENA STRANICA TURISTIČKE ZAJEDNICE	SLUŽBENA STRANICA ISTARSKOŽUPANIJE
1.	Festival istarskih tartufa, Buzet	Ne	Ne	Da	Da
2.	Dani Zigante tartufa, Livade	Da	Ne	Ne	Ne
3.	Internacionalni sajam pršuta (ISAP), Tinjan	Ne	Da	Da	Da
4.	Vinistra	Da	Ne	Ne	Ne
5.	Vinski grad Pula	Ne	Ne	Da	Da
6.	Fešta od sardela, Fažana	Ne	Da	Da	Ne
7.	Dani meda, Pazin	Da	Da	Da	Da

8.	Istarski festival pašte, Žminj	Ne	Ne	Da	Da
9.	Tuberfest u Livadama	Ne	Da	Ne (ne postoji)	Da
10.	Dani gljiva u Brtonigli	Ne	Da	Ne (ne postoji)	Da
11.	Dani istarskih šparoga	Ne	Ne	Da	Da
12.	TeTa – Festival terana i tartufa, Motovun	Ne	Ne	Da	Da
13.	Festival smokve i smokvenjaka	Ne	Ne	Da	Da
14.	Festival sira, Svetvinčenat	Ne	Ne	Da	Da
15.	Festival istarskih maneštri, Gračišće	Ne	Da	Da	Da

Izvor: izrada autorice

U tablici su prikazani rezultati istraživanja o načinima na koje se promoviraju festivali u Istri kroz službene stranice na internetu. Prvi stupac se odnosi na promociju putem službenih stranica samih događaja. Ovdje su pozitivno ocijenjeni samo festivali poput "Vinistre" u Poreču, "Dana meda" u Pazinu i "Dana Zigante tartufa" u Livadama. To ukazuje na to da su ove manifestacije organizirane od strane privatnih subjekata ili udruga, dok se ostali festivali obično organiziraju od strane lokalnih vlasti.

Drugi stupac analizira online promociju putem službenih stranica gradova ili općina. Rezultati su podijeljeni – neke lokalne vlasti promoviraju manifestacije na svojim službenim stranicama, dok druge to ne čine.

Treći stupac ispituje online promociju putem službenih stranica turističkih zajednica. Sve manifestacije se promoviraju putem ovih kanala osim "Vinistre" i "Dana Zigante

tartufa", jer su te manifestacije privatno organizirane. "Tuberfest" i "Dani gljiva" nisu promovirani putem službenih stranica turističkih zajednica jer te stranice ne postoje.

Promocija putem službene stranice Istarske županije, Istra.hr, pokriva sve festivale osim onih koje organiziraju privatne udruge, što smo već spomenuli.

Zaključno, iako su "Vinistra" i "Dani Zigante tartufa" organizirani privatno, oni ipak uspijevaju privući velik broj posjetitelja.

Tablica 3. Online promocija gastronomskih festivala putem medija i društvenih mreža

REDNI BROJ	GASTRONOMSKI FESTIVALI	LOKALNI MEDIJI	NACIONALNI MEDIJI	DRUŠTVENA MREŽA INSTAGRAM	DRUŠTVENA MREŽA FACEBOOK
1.	Festival istarskih tartufa, Buzet	Da	Ne	Da	Da
2.	Dani Zigante tartufa, Livade	Da	Da	Da	Da
3.	Internacionalni sajam pršuta (ISAP), Tinjan	Da	Da	Da	Da
4.	Vinistra, Poreč	Da	Da	Da	Da
5.	Vinski grad Pula	Da	Ne	Da	Da
6.	Fešta od sardela, Fažana	Da	Da	Ne	Da
7.	Dani meda, Pazin	Da	Ne	Da	Da
8.	Istarski festival pašte, Žminj	Da	Da	Da	Da
9.	Tuberfest u Livadama	Da	Da	Da	Da

10.	Dani gljiva, Br-tonigla	Da	Da	Da	Da
11.	Dani istarskih šparoga	Da	Da	Ne	Da
12.	TeTa – Festival terana i tartufa, Motovun	Da	Da	Da	Da
13.	Festival smokve i smokvenjaka, Barban	Da	Ne	Da	Da
14.	Festival sira, Svetvinčenat	Da	Da	Da	Da
15.	Festival istarskih maneštri, Gračišće	Da	Ne	Ne	Da

Izvor: izrada autorice

Tablica prikazuje rezultate istraživanja o promociji istarskih festivala putem medija i društvenih mreža. Uključene su platforme poput Instagrama i Facebooka, dok se pod lokalnim medijima podrazumijevaju radio postaje, novine i časopisi na razini županije i grada. Nacionalni mediji obuhvaćaju radijske postaje, novine i časopise koji pokrivaju cijelu državu i šire.

Prvi stupac se odnosi na online promociju putem lokalnih medija, gdje su svi navedeni festivali zastupljeni na nekom od lokalnih medijskih kanala. Drugi stupac prikazuje promociju kroz nacionalne medije, gdje su neki festivali uspjeli doseći tu razinu, dok drugi još nisu.

Treći stupac se bavi promocijom putem Instagrama. Gotovo svi festivali u tablici koriste ovu društvenu mrežu, bilo kroz vlastite profile poput "Vinistre" i "ISAP-a" ili preko profila turističkih zajednica koje dijele objave i tako povećavaju vidljivost događaja.

Posljednji stupac prikazuje promociju festivala putem Facebooka. Ova platforma koristi se za promociju svih navedenih festivala, jer je popularna među svim dobnim skupinama. Promocija se provodi ili putem službenih profila festivala ili preko računa turističkih zajednica.

Zaključak o online promociji gastronomskih festivala u Istri ukazuje na to da digitalni kanali igraju ključnu ulogu u povećanju vidljivosti i posjećenosti ovih manifestacija. Promocija putem društvenih mreža, posebice Facebooka i Instagrama, pokazala se posebno učinkovita, omogućujući direktan i interaktivan pristup širokoj publici. Službene web stranice turističkih zajednica i gradova također su važan alat za informiranje i privlačenje posjetitelja, dok lokalni i nacionalni mediji dodatno proširuju doseg festivala.

Unatoč različitim pristupima i razinama promocije, festivali koji su dosljedno prisutni na više platformi bilježe veći uspjeh u privlačenju posjetitelja. Iako su privatno organizirani festivali možda manje zastupljeni na službenim stranicama turističkih zajednica, njihova sposobnost da se uspješno promoviraju putem vlastitih kanala pokazuje snagu ciljanog marketinga i važnost prilagođene strategije promocije. Sve u svemu, kombinacija online i tradicionalnih medija osigurava širok doseg i održava interes za gastronomske manifestacije u Istri, pridonoseći očuvanju i promicanju bogate kulturne i gastronomske baštine regije.

8. IZAZOVI U BUDUĆNOSTI

8.1. Očuvanje tradicije i kvalitete

Očuvanje tradicije i kvalitete ključan je aspekt održavanja autohtonih gastronomskih proizvoda u Istri. Tradicionalne metode proizvodnje, koje se prenose s generacije na generaciju, osiguravaju autentičnost i jedinstvenost ovih proizvoda. Međutim, očuvanje tradicije zahtijeva pažljivo balansiranje između poštivanja starih običaja i prilagodbe suvremenim zahtjevima tržišta.

Tradicionalne tehnike proizvodnje, kao što su ručna izrada, prirodno sušenje i lokalno uzgojeni sastojci, daju autohtonim proizvodima prepoznatljiv okus i kvalitetu. Ove metode često uključuju duboko ukorijenjene običaje koji odražavaju kulturnu povijest regije. Očuvanje tih praksi nije samo pitanje kvalitete proizvoda, već i čuvanja kulturnog naslijeđa Istre.

Visoka kvaliteta proizvoda temelj je njihove dugoročne održivosti na tržištu. Potrošači koji cijene izvornost i autentičnost često su spremni platiti više za proizvode koji zadržavaju tradicionalne metode proizvodnje. Međutim, kako bi održali ovu kvalitetu, proizvođači se moraju suočiti s izazovima poput klimatskih promjena, novih prehrambenih standarda i promjenjivih potrošačkih navika.

Jedan od glavnih izazova je prilagoditi se modernim tehnologijama i tržišnim zahtjevima, a da se pritom ne izgubi suština tradicionalne proizvodnje. Na primjer, uvođenje certificiranja i oznaka kvalitete, poput zaštite geografskog podrijetla, može pomoći u očuvanju kvalitete i prepoznatljivosti proizvoda, dok istovremeno osigurava da se tradicija ne kompromitira.

Kako bi se tradicija održala, važno je educirati mlađe generacije o važnosti očuvanja ovih metoda. Edukacija može uključivati radionice, suradnje s lokalnim školama i poticanje mladih na uključivanje u poljoprivredne i gastronomske projekte. Prijenos znanja osigurava kontinuitet u proizvodnji i omogućuje da tradicija i dalje živi kroz nove generacije.

8.2. Klimatske promjene i utjecaj na poljoprivredu

Klimatske promjene imaju širok raspon utjecaja na različite gospodarske sektore, a poljoprivredni sektor jedan je od najugroženijih zbog svoje ovisnosti o klimatskim i vremenskim uvjetima. Dugotrajna razdoblja vrućine i suše značajno smanjuju količinu

i kvalitetu poljoprivrednih prinosa, što dodatno ugrožava stabilnost prehrambenih sustava. Iako poljoprivreda može igrati ključnu ulogu u ublažavanju klimatskih promjena kroz proces fotosinteze, kojim biljke uklanjaju ugljik iz atmosfere, sama poljoprivreda također doprinosi klimatskim promjenama zbog emisije stakleničkih plinova.

Međutim, posljedice klimatskih promjena na poljoprivredu nisu jednoznačno negativne. Promjene u klimatskim uvjetima, poput produljenja vegetacijske sezone, mogu otvoriti nove prilike za poljoprivrednu proizvodnju. Dulja sezona rasta može omogućiti povećane prinose određenih kultura, dok povećanje temperaturnih suma može omogućiti uzgoj kultura koje su tradicionalno bile ograničene na toplije krajeve. Ovi pozitivni efekti, iako ograničeni, ukazuju na potrebu za prilagodbom poljoprivrednih praksi i strategija kako bi se iskoristile nove mogućnosti i smanjili rizici povezani s klimatskim promjenama.⁵³

Jedna od najočitijih posljedica klimatskih promjena je porast prosječnih temperatura. U Istri, kao i u mnogim drugim regijama, to rezultira duljim i intenzivnijim toplinskim valovima, koji mogu negativno utjecati na rast biljaka. Visoke temperature povećavaju evaporaciju, što dovodi do potrebe za većom količinom navodnjavanja. Međutim, nedostatak dostupne vode, osobito tijekom ljetnih mjeseci, predstavlja dodatni problem.

Klimatske promjene uzrokuju promjene u obrascima padalina, što može dovesti do čestih suša ili, suprotno tome, do intenzivnih oborina koje uzrokuju poplave. Suše smanjuju dostupnost vode za navodnjavanje, što je ključno za mnoge poljoprivredne kulture. S druge strane, obilne padaline mogu uzrokovati eroziju tla, ispiranje hranjivih tvari i povećanje rizika od bolesti biljaka. Ove promjene prisiljavaju poljoprivrednike na prilagodbu tehnika obrade tla i korištenje otpornijih sorti biljaka.

8.3. Mogućnosti za inovacije i razvoj

Iako su autohtoni proizvodi duboko ukorijenjeni u tradiciji, postoji mogućnost da se stvore nove varijante koje će zadržati autentičnost, ali biti prilagođene suvremenim ukusima i trendovima. Na primjer, inovacije u pakiranju, prezentaciji ili kombiniranju

⁵³ Državni hidrometeorološki zavod, https://meteo.hr/objave_najave_natjecaji.php?section=onn¶m=objave&el=zanimljivosti&daj=zn14072023 (Datum pristupa: 21.8.2024.)

tradicionalnih okusa s modernim kulinarskim tehnikama mogu dodatno popularizirati ove proizvode.

Inovacije mogu uključivati razvoj potpuno novih proizvoda temeljenih na autohtonim sirovinama. Korištenjem lokalnih sastojaka na nove i neočekivane načine, proizvođači mogu stvoriti proizvode koji će privući pozornost šire publike, uključujući turiste i međunarodno tržište.

S obzirom na izazove klimatskih promjena i povećanu svijest o održivosti, postoji prilika za inovacije koje će osigurati ekološki prihvatljive metode uzgoja i prerade autohtonih proizvoda. Uvođenje novih, održivih poljoprivrednih praksi može pomoći u očuvanju kvalitete i kvantitete ovih proizvoda, istovremeno smanjujući njihov ekološki otisak.

Inovacije u digitalnom marketingu i e-trgovini također otvaraju nove mogućnosti za promociju i prodaju autohtonih proizvoda. Korištenjem društvenih mreža, e-trgovine i drugih digitalnih kanala, proizvođači mogu dosegnuti širu publiku i povećati vidljivost svojih proizvoda na globalnom tržištu.

Partnerstvo između lokalnih proizvođača i istraživačkih institucija može dovesti do inovacija u proizvodnim procesima, očuvanju kvalitete i sigurnosti hrane, te razvoju novih tehnologija koje će podržati daljnji rast i razvoj sektora autohtonih proizvoda.

8.4. Uloga digitalizacije u promociji autohtonih proizvoda

Digitalizacija igra ključnu ulogu u promociji autohtonih proizvoda, pružajući brojne mogućnosti za proširenje doseg i povećanje prepoznatljivosti tih proizvoda na domaćem i međunarodnom tržištu.

Digitalne platforme omogućuju proizvođačima autohtonih proizvoda da svoje proizvode ponude širokoj publici putem internet trgovine. Kupci mogu jednostavno pristupiti i naručiti proizvode, bez obzira na geografsku udaljenost, čime se značajno povećava tržište.

Korištenjem društvenih mreža kao što su Instagram, Facebook i TikTok, proizvođači mogu precizno ciljati svoju publiku, osiguravajući da njihove marketinške poruke dođu do potrošača koji su zainteresirani za autentične, lokalne proizvode. Ove platforme također omogućuju interakciju s potrošačima, što pomaže u izgradnji brenda i povećanju lojalnosti kupaca.

Digitalizacija omogućuje proizvođačima da ispričaju priču o svojim proizvodima kroz različite formate sadržaja, kao što su videozapisi, blogovi, podcasti i fotografije. Ovi sadržaji mogu prikazati proces proizvodnje, tradiciju, kulturu i ljude koji stoje iza proizvoda, čime se dodatno naglašava autentičnost i jedinstvenost autohtonih proizvoda.

Optimizacija za tražilice (SEO) omogućuje da autohtoni proizvodi budu bolje rangirani u rezultatima pretraživanja, čime se povećava njihova vidljivost. Također, online recenzije i preporuke korisnika mogu značajno utjecati na reputaciju proizvoda, privlačeći nove kupce.

Organizacija virtualnih događaja, poput online degustacija, radionica i sajмова, omogućuje proizvođačima da predstavljaju svoje proizvode široj publici bez fizičkih ograničenja. Ovi događaji mogu privući globalnu publiku, pružajući im jedinstveno iskustvo povezivanja s kulturom i tradicijom iza proizvoda.

Kroz analitiku i digitalne alate, proizvođači mogu pratiti ponašanje kupaca, njihove preferencije i trendove na tržištu, te na temelju tih podataka prilagoditi svoju ponudu kako bi što bolje odgovorili na potrebe tržišta.

Digitalizacija, dakle omogućuje integraciju autohtonih proizvoda u globalne tržišne tokove, čime se osigurava dugoročan uspjeh i prepoznatljivost ovih proizvoda na međunarodnoj sceni.

9. ZAKLJUČAK

Autohtoni gastronomski proizvodi imaju neizmjereno važnu ulogu u gastronomiji Istre, pridonoseći stvaranju prepoznatljivog identiteta regije i obogaćivanju turističke ponude. Njihova autentičnost i povezanost s lokalnom tradicijom čine ih ključnim elementima u privlačenju posjetitelja i razvijanju gastronomskog turizma, koji je postao jedan od najvažnijih oblika selektivnog turizma u Istri.

Istraživanje provedeno u okviru ovog rada pokazalo je da, iako se privatno organizirani festivali poput "Vinistre" i "Dana Zigante tartufa" ne promoviraju uvijek putem službenih kanala lokalnih vlasti i turističkih zajednica, oni uspijevaju postići značajan uspjeh u privlačenju posjetitelja. To ukazuje na važnost vlastitih promotivnih aktivnosti i korištenje digitalnih platformi poput društvenih mreža, koje su se pokazale kao učinkoviti alati za dosezanje šire publike.

Unatoč uspjehu u privlačenju posjetitelja, istraživanje je također pokazalo nedostatak dostupnih podataka o prihodima koje gastronomija ostvaruje, što otežava precizno vrednovanje ekonomskog doprinosa ovih manifestacija. Ipak, jasno je da kombinacija tradicionalnih i digitalnih promotivnih kanala igra ključnu ulogu u održavanju interesa i podržavanju daljnjeg razvoja gastronomskog turizma u Istri.

LITERATURA

Knjige, radovi i časopisi:

1. Berc Radišić, B. (2009) Marketing turističkoga proizvoda destinacije. [online]. Opatija: Fakultet za menadžment u turizmu i ugostiteljstvu.
2. Drpić, K., i Vukman, M. (2014) Gastronomija kao važan dio turističke ponude u Hrvatskoj, Praktični menadžment, 5(1), str. 62-67.
3. Geić, S. (2011.) Menadžment selektivnih oblika turizma; Sveučilište u Splitu; Split; str. 222.
4. Luković, T. (2008). Selektivni turizam, hir ili znanstveno-istraživačka potreba, Acta turistica nova, 2(1), str. 51-74.
5. Plan razvoja Istarske županije za razdoblje 2022-2027., analiza stanja
6. Priručnik za razvoj gastronomskog turizma (2022.),
7. TOMAS Hrvatska 2022-2023., <https://www.htz.hr/sites/default/files/2023-12/TOMAS%20Hrvatska%202022%20-%202023.pdf>
8. Turistička zajednica Istarske županije, izvješće o radu 2023.

Internetski izvori:

1. Agencija za ruralni razvoj Istre, <http://www.azrri.hr/index.php?id=55&L=358> (Datum pristupa: 13.8.2024.)
2. Boje zemlje, <https://www.bojezemlje.hr/vocarstvo/barban-festa-smokve-i-smokvenjaka/> (Datum pristupa: 18.8.2024.)
3. Colours of Istria, <https://coloursofistria.com/aktivnosti/mali-abecedarij-istarskih-jela> (Datum pristupa: 13.8.2024.)
4. Croatia.hr, <https://visitsvetvincenat.croatia.hr/hr-hr/dogadanja/festival-sira> (Datum pristupa: 18.8.2024.)
5. Državni hidrometeorološki zavod, https://meteo.hr/objave_najave_natjecaji.php?section=onn¶m=objave&el=zanimljivosti&daj=zn14072023 (Datum pristupa: 21.8.2024.)

6. Edukacijski gastronomski centar Istre – KeyQ, <https://egci.azrri.hr/hr/autohtoni-proizvodi/> (Datum pristupa: 10.8.2024.)
7. Encyclopedia.com, <https://www.encyclopedia.com/finance/finance-and-accounting-magazines/e-marketing> (Datum pristupa: 17.8.2024.)
8. Fažana – čarobno malo mjesto, <https://www.infofazana.hr/lifestyle/carolija-malog-ribarskog-mjesta/manifestacije/> (Datum pristupa: 18.8.2024.)
9. Hrvatska enciklopedija, <https://www.enciklopedija.hr/clanak/turizam> (Datum pristupa: 10.8.2024.)
10. Istra Gourmet, <https://www.istra.hr/hr/gourmet> (Datum pristupa: 10.8.2024.)
11. Istra.hr, <https://www.istra-istria.hr/hr/upoznaj-zupaniju/zemljopisni-podaci/> (Datum pristupa: 10.8.2024.)
12. Istarska enciklopedija, <https://istra.lzmk.hr/clanak/geomorfologija> (Datum pristupa: 10.8.2024.)
13. Istarska razvojna agencija, <https://ida.hr/hr/bn/stratesko-planiranje/iq-istarska-kvaliteta/> (Datum pristupa: 10.8.2024.)
14. Istrapedia.hr , <https://www.istrapedia.hr/hr/natuknice/846/gastronomija> (Datum pristupa: 10.8.2024.)
15. Oprtalj.hr, <https://oprtalj.hr/tuberfest-livade/> (Datum pristupa: 18.8.2024.)
16. Pula.hr, <https://www.pula.hr/hr/novosti/detail/25604/od-13-srpnja-vinski-grad-ponovo-u-puli/> (Datum pristupa: 18.8.2024.)
17. Tinjan.hr, <https://tinjan.hr/isap/o-manifestaciji> (Datum pristupa: 16.8.2024.)
18. Turistička zajednica Buzet, <https://www.tz-buzet.hr/hr/hr-vijesti/287-festival-istarskih-tartufa-program> (Datum pristupa: 16.8.2024.)
19. Turistička zajednica Motovun, <https://www.tz-motovun.hr/news/festival-terana-i-tartufa-46> (Datum pristupa: 18.8.2024.)
20. UNWTO, <https://www.unwto.org/glossary-tourism-terms> (Datum pristupa: 10.8.2024.)
21. Udruga pčelara Lipa Pazin, <https://www.lipa-pazin.hr/dani-meda/program-2024/> (Datum pristupa: 18.8.2024.)
22. Vinistra.hr, <https://vinistra.hr/hr/manifestacija-vinistra> (Datum pristupa: 18.8.2024.)
23. Zigante truffle day, <https://sajamtartufa.com/zigante-truffle-days/> (Datum pristupa: 16.8.2024.)

POPIS SLIKA

Slika 1. Program Festivala istarskih tartufa	48
Slika 2. Internet stranica Zigante truffle days	50

POPIS TABLICA

Tablica 1. Motivi dolaska turista u Hrvatsku	12
Tablica 2. Online promocija gastronomskih festivala u Istri putem službenih stranica	62
Tablica 3. Online promocija gastronomskih festivala putem medija i društvenih mreža	64

SAŽETAK

Rad pod temom "Razvoj turizma i vrednovanje autohtonih gastronomskih proizvoda u Istri" istražuje povezanost između turističkog razvoja i očuvanja te promocije autohtonih gastronomskih proizvoda u Istri. Rad započinje analizom geografskih značajki Istre, njenog povijesnog i kulturnog razvoja te kako su ti čimbenici utjecali na oblikovanje istarske gastronomije. Slijedi pregled povijesti turizma u Istri, s posebnim naglaskom na selektivni turizam, uključujući gastronomski turizam kao ključnu komponentu regionalnog identiteta i privlačnosti za posjetitelje.

U radu su detaljno opisani glavni autohtoni proizvodi Istre, poput istarskog vina, maslinovog ulja, tartufa, pršuta, sira, meda, rakija, boškarina i tjestenina. Posebna pažnja posvećena je zaštiti i certifikaciji ovih proizvoda, kao i njihovoj ulozi u gastronomskoj ponudi regije.

Daljnje poglavlje posvećeno je vrednovanju autohtonih proizvoda u turizmu, ističući njihovu ulogu u promociji Istre kao turističke destinacije, važnost edukacije turista kroz gastronomske ture, te ekonomskom utjecaju tih proizvoda. Rad također analizira online promociju gastronomskih festivala u Istri te istražuje kako digitalni kanali doprinose njihovoj vidljivosti i uspjehu.

Na kraju, rad razmatra izazove budućnosti, uključujući očuvanje tradicije, utjecaj klimatskih promjena, mogućnosti za inovacije, te ulogu digitalizacije u promociji autohtonih proizvoda. Zaključuje se da su autohtoni proizvodi ne samo ključni za istarski identitet, već i za održivi razvoj turizma u regiji.

Ključne riječi: gastronomski turizam, Istra, autohtoni proizvodi, selektivni turizam, tradicija

SUMMARY

The paper entitled "Tourism development and valuation of indigenous gastronomic products in Istria" investigates the connection between tourism development and preservation and promotion of indigenous gastronomic products in Istria. The paper begins with an analysis of the geographical features of Istria, its historical and cultural development, and how these factors influenced the shaping of Istrian gastronomy. The following is an overview of the history of tourism in Istria, with special emphasis on selective tourism, including gastronomic tourism as a key component of regional identity and attraction for visitors.

The paper describes in detail the main autochthonous products of Istria, such as Istrian wine, olive oil, truffles, prosciutto, cheese, honey, brandy, boškari and pasta. Special attention is paid to the protection and certification of these products, as well as their role in the gastronomic offer of the region.

The next chapter is dedicated to the evaluation of indigenous products in tourism, highlighting their role in the promotion of Istria as a tourist destination, the importance of educating tourists through gastronomic tours, and the economic impact of these products. The paper also analyzes the online promotion of gastronomic festivals in Istria and investigates how digital channels contribute to their visibility and success.

Finally, the paper considers the challenges of the future, including the preservation of tradition, the impact of climate change, opportunities for innovation, and the role of digitalization in the promotion of indigenous products. It is concluded that autochthonous products are not only crucial for the Istrian identity, but also for the sustainable development of tourism in the region.

Keywords: gastronomic tourism, Istria, autochthonous products, selective tourism, tradition