

Istraživanje enogastronomskih preferencija turista na temelju recenzija gostiju

Sorgarello, Klaudia

Undergraduate thesis / Završni rad

2023

Degree Grantor / Ustanova koja je dodijelila akademski / stručni stupanj: **University of Rijeka, Faculty of Tourism and Hospitality Management / Sveučilište u Rijeci, Fakultet za menadžment u turizmu i ugostiteljstvu**

Permanent link / Trajna poveznica: <https://urn.nsk.hr/urn:nbn:hr:191:403979>

Rights / Prava: [Attribution 4.0 International](#)/[Imenovanje 4.0 međunarodna](#)

Download date / Datum preuzimanja: **2024-12-04**



Repository / Repozitorij:

[Repository of Faculty of Tourism and Hospitality Management - Repository of students works of the Faculty of Tourism and Hospitality Management](#)



SVEUČILIŠTE U RIJECI
Fakultet za menadžment u turizmu i ugostiteljstvu
Preddiplomski sveučilišni studij

KLAUDIA SORGARELLO

**Istraživanje enogastronomskih preferencija turista na temelju
recenzija gostiju**

**Research of enogastronomic preferences of tourists based on guest
reviews**

Završni rad

Opatija, 2023.

SVEUČILIŠTE U RIJECI
Fakultet za menadžment u turizmu i ugostiteljstvu
Preddiplomski sveučilišni studij
Poslovna ekonomija u turizmu i ugostiteljstvu
Studijski smjer: Menadžment u turizmu

**Istraživanje enogastronomskih preferencija turista na temelju
recenzija gostiju**

**Research of enogastronomic preferences of tourists based on guest
reviews**

Završni rad

Kolegij: **Međunarodna enogastronomija**

Student:

Klaudia Sorgarello

Mentor: doc. dr. sc. Krešimir Mikinac

Matični broj: **25078**

Opatija, rujan 2023.



**IZJAVA O AUTORSTVU RADA I
O JAVNOJ OBJAVI OBRANJENOG ZAVRŠNOG RADA**

Klaudia Sorgarello

(ime i prezime studenta)

25078

(matični broj studenta)

Istraživanje enogastronomskih preferencija turista na temelju recenzija gostiju

(naslov rada)

Izjavljujem da sam ovaj rad samostalno izradila/o, te da su svi dijelovi rada, nalazi ili ideje koje su u radu citirane ili se temelje na drugim izvorima, bilo da su u pitanju knjige, znanstveni ili stručni članci, Internet stranice, zakoni i sl. u radu jasno označeni kao takvi, te navedeni u popisu literature.

Izjavljujem da kao student–autorzavršnog rada, dozvoljavam Fakultetu za menadžment u turizmu i ugostiteljstvu Sveučilišta u Rijeci da ga trajno javno objavi i besplatno učini dostupnim javnosti u cjelovitom tekstu u mrežnom digitalnom repozitoriju Fakulteta za menadžment u turizmu i ugostiteljstvu Sveučilišta u Rijeci.

U svrhu podržavanja otvorenog pristupa završnim radovima trajno objavljenim u javno dostupnom digitalnom repozitoriju Fakulteta za menadžment u turizmu i ugostiteljstvu Sveučilišta u Rijeci, ovom izjavom dajem neisključivo imovinsko pravo iskorištavanja bez sadržajnog, vremenskog i prostornog mog završnog rada kao autorskog djela pod uvjetima *Creative Commons* licencije CC BY Imenovanje, prema opisu dostupnom na <http://creativecommons.org/licenses/>.

U Opatiji, 4.9.2023.

Sorgarello Klaudia

Potpis studenta

Sažetak

Enogastrnomska baština danas je nositelj selektivnog turizma kojim se nastoje privući upravo ljubitelji hrane i vina. Kako hrvatska posjeduje iznimno bogatu baštinu, ne iznenađuje kako je ponuda prilagođena enogastrnomske baštine turistima na dovoljnoj razini da konkurira pojedinim svjetskim destinacijama. U ovom radu provedeno je detaljno istraživanje hrvatske enogastrnomske baštine kroz opći pregled temeljnih odrednica enogastronomije i na koji način se ona uklapa u turističku ponudu pojedine destinacije. Pritom je ustanovljeno kako je enogastronomija jedan od značajnijih oblika selektivnog turizma koji privlači posebnu skupinu gostiju koje je moguće okarakterizirati kao zahtjevne posjetioce koji zahtijevaju bogatu i kvalitetnu ponudu kako bi ispunili svoja očekivanja od putovanja. Nadalje, provedeno je istraživanje hrvatske enogastrnomske baštine kroz analizu svake individualne enogastrnomske regije. Točnije, analizirana je baština tradicionalnih jela koja su se pripremala u Istri i Kvarneru, Lici i Gorskom Kotaru, Dalmaciji i Dalmatinskoj zagori, Slavoniji i Baranji te Zagorju, Međimurju i podravini. U konačnici, provedeno je istraživanje na koji način enogastronomski turisti preferiraju hrvatsku enogastrnomsku ponudu. Istraživanje je provedeno analizom recenzija na portalu za ocjenu doživljaja Trip Advisor. Na temelju istraživanja uspostavljen je zaključak kako je hrvatska enogastrnomska ponuda na dovoljno visokom rangu da konkurira vodećim enogastrnomske baštine destinacijama.

Ključne riječi: enogastronomija; enogastrnomska baština; enogastronomski turizam; preferencije turista

Sadržaj

Uvod	1
1 Enogastronomija u turizmu	1
1.1 Pojmovno određivanje enogastronomije	3
1.2 Odnos enogastronomije i turizma	4
1.3 Potrebe i navike turista motiviranih enogastronomskom ponudom destinacije	6
2 Enogastronomska baština hrvatskih regija	9
2.1 Enogastronomska baština Istre i Kvarnera	9
2.2 Enogastronomska baština Dalmacije i Dalmatinske zagore	11
2.3 Enogastronomska baština Like i Gorskog Kotara	13
2.4 Enogastronomska baština Zagorja, Međimurja i Podravine	14
2.5 Enogastronomska baština Slavonije i Baranje	16
3 Enogastronomija u vrhunskom restoraterstvu	19
3.1 Povijest vrhunskog restoraterstva u Hrvatskoj	19
3.2 Hrvatsko vrhunsko restoraterstvo	21
3.3 Enogastronomska ponuda vrhunskih hrvatskih restorana	22
4 Istraživanje enogastronomskih preferencija turista	31
4.1 Metodologija istraživanja	31
4.2 Prikaz podataka	31
4.3 Analiza prikupljenih podataka	37
4.4 Osvrt na provedeno istraživanje	38
Zaključak	39
Literatura	41
Popis ilustracija	44

Uvod

Enogastronomija jedna je od pojava koja je u čovjekovom životu zastupljena gotovo od prvih civilizacija. Od svoje prve prisutnosti, kada su se kreirala prva jela i kultivirale prve vinske sorte, pa sve do danas, enogastronomija plijeni pozornosti u svim slojevima društva. Istovremeno, ovoj se pojavi posebna pozornost počela posvećivati tek u novije vrijeme kada je globalizacija postala sve značajnija i doprinijela sve većoj izmjeni iskustva i recepata. Upravo iz navedenih razloga, tema ovog rada jest enogastronomska baština Hrvatske pri čemu se nastoji utvrditi kako se kroz povijest razvijala te kako ona stoji danas, odnosno kako enogastronomski turisti percipiraju krajnje rezultate višestoljetnog uparivanja različitih lokalnih autohtonih namirnica.

Obzirom na svoju popularnost, enogastronomija predstavlja jedan od češćih motiva odlaska na određenu destinaciju, a u ovom radu je predmet istraživanja hrvatska enogastronomska baština i percepcija iste od strane turista kojima je jedan od glavnih razloga posjeta Hrvatske upravo proživljavanje lokalne enogastronomске ponude. Ovim istraživanjem nastoji se prikupiti relevantne spoznaje o strukturi i bogatstvu Hrvatske enogastronomije, a kroz analizu recenzija gostiju nastoji se utvrditi kako percipiraju Hrvatsku enogastronomsku baštinu i ponudu. Nadalje, ovim istraživanjem nastoji se uspostaviti zaključak o trenutnom stanju Hrvatske ponude vrhunskog restoraterstva kroz mišljenja gostiju te po mogućnosti kroz usporedbu s drugim destinacijama koje su prepoznate po svojoj enogastronomskoj ponudi.

U radu su korištene metoda analize, opisna metoda, metoda indukcije te metoda sinteze. Za potrebe istraživanja korišteni su relevantni i javno dostupni izvori uključujući i otvorene internetske platforme na kojima je moguće ostaviti vlastiti komentar.

Rad se sastoji od 5 međusobno povezanih cjelina. Prva cjelina je Uvod u kojemu su prikazana obilježja rada. Nakon uvoda slijedi prva cjelina s naslovom Enogastronomija u turizmu u kojem su obrađene teorijske osnove enogastronomije kao pojma, na koji način su u teorijskim okvirima i spoznajama turizam i enogastronomija povezani te koje su potrebe i navike turista koji su motivirani enogastronomskom ponudom pojedine destinacije, odnosno koji se mogu svrstati u skupinu enogastronomskih turista. Sljedeća, treća po redu cjelina razrađuje enogastronomsku baštinu svake od pet hrvatskih enogastronomskih regija: Istre i Kvarnera, Dalmacije i dalmatinske zagore, Like i Gorskog Kotra, Slavonije i baranje te Zagorija, Međimurija i Podravine. U nastavku slijedi cjelina s naslovom Enogastronomija u vrhunskom restoraterstvu u kojoj je analizirana povijest hrvatskog vrhunskog restoraterstva te trenutna

situacija u pogledu vrhunskih restorana u Hrvatskoj kao i njihova ponuda. U četvrtoj cjelini prikazano je provedeno istraživanje percepcije enogastronomskih turista na temelju recenzija na portalu TripAdvisor te je dan osvrt na prikupljene podatke. U konačnici, posljednju cjelinu ovog rada čini Zaključak u kojem su rezimirana nove prikupljene spoznaje te je dan osobni osvrt autorice na prikupljena teorijska i empirijska razmatranja hrvatskog enogastronomskog turizma.

1 Enogastronomija u turizmu

Obzirom da je enogastronomija u čovjekovu životu zasigurno prisutna od prvih civilizacija, ne iznenađuje kako je hrana oduvijek bio jedan od motiva odlaska na putovanja – daleka i bliska. Dok su nekada motivi bili pronalazene novih recepata, sastojaka i začina, danas se putovanja i enogastronomija povezuju u nešto drugačijem kontekstu. Točnije, enogastronomija postala je sastavnim dijelom turističke ponude svake razvijene turističke destinacije te bi se moglo reći kako je enogastronomija jedini element turističke ponude koji je neizostavan na svakoj destinaciji. U nastavku ovog poglavlja, uz definiranje osnovnih pojmova utvrđeno je i što čini temeljnu razliku između destinacija koje svoju enogastronomsku ponudu pomno planiraju i time nastoje postići konkurentsku poziciju u ovom obliku selektivnog turizma.

1.1 Pojmovno određivanje enogastronomije

Pojam enogastronomije, iako je veoma čest u uporabi, dosta je složen pojam kada se nastoji pronaći njegovo točno značenje u literaturi. Osim što su razni autori dali različita stajališta prilikom definiranja ovog pojma, svakako je potrebno uzeti u obzir i kako je pojam sastavljen od dvaju izraza – eno i gastronomija.

Pojam gastronomije znatno se češće koristi u svakodnevnoj uporabi, makar kada su u pitanju ljubitelji dobre hrane. Ovaj pojam definira se kao „vještina priređivanja jela, stručno poznavanje različitih jela i načina njihova pripremanja razvijeno do umijeća; kult birane hrane i kulinarskog znanja“¹. Prefiks „eno“ koji se dodaje pojmu gastronomije moguće je jednostavno opisati kao dodatak vina jelu. Odnosno, dok je prema prethodnoj definiciji gastronomija vještina priređivanja i stručnog poznavanja jela, enogastronomiju je moguće jednostavno opisati kao vještinu priređivanja i stručnog poznavanja jela i vina.

Ipak, kako je već spomenuto, pojam enogastronomije ipak nije toliko jednostavno opisati. Primjerice, jedna od jednostavnijih definicija navodi kako je to „umijeće uparivanja vina s hranom“², pri čemu je potpuno zanemareno umijeće pripreme i poznavanja hrane koje proizlazi iz definicije gastronomije.

¹ gastronomija. Hrvatska enciklopedija, mrežno izdanje. Leksikografski zavod Miroslav Krleža, 2021. Pristupljeno 15. 4. 2023. (dostupno na: <http://www.enciklopedija.hr/Natuknica.aspx?ID=21351>)

²What is Enogastronomy? Glass of Bubbly, mrežno izdanje, 2023. Pristupljeno 15.04.2023. (dostupno na <https://glassofbubbly.com/what-is-enogastronomy/>),

Druga definicija pak kaže kako enogastronomiju možemo definirati kao „tehniku stvaranja skladnih kombinacija vina i hrane, s obzirom na mirise, okuse, teksturu, težinu, intenzitet, slatkoću i kiselost“³.

Ipak, možda najbolje objašnjenje što je enogastronomija i koji je odnos između poznavanja vina i hrane u ovoj plemenitoj vještini, moguće je pronaći uz odmak od definiranja pojmova. Jedno takvo objašnjenje priložili su autori Arlindo Madeira, Antónia Correia and José António Filipe: „Posljednjih desetljeća, studije vezane uz kulinarstvo i vino dobivaju sve veću pozornost u područjima kao što su sociologija, antropologija i turizam. Dok gastronomiju možemo shvatiti kao „umjetnost življenja“, posjedovanje vještina i znanja koja se odnose na hranu i piće te na njihov izbor koji povećava zadovoljstvo i užitek u jelima i pićima. Činjenica da se gastronomija (umjetnost odabira, pripreme, posluživanja i uživanja u hrani) slavi stoljećima, govori da zadovoljstva povezana s prehranom nadilaze i prehranu i život. Kultura vina je pratila i povijest čovječanstva, kao piće koje se najviše slaže (osim vode) s većinom regionalnih kuhinja diljem svijeta. Zapravo, vino ljudima pruža zadovoljstvo više od 8000 godina. Doista, možda je bilo prisutno u ljudskom životu i prije nego li se počeo proizvoditi kruh. Postoji opća percepcija između uživanja u hrani i vinu. Kako je tvrdio Louis Pasteur, „objed bez vina je kao dan bez sunca“. Širi raspon interpretacije daje Gillespie koji tvrdi da se gastronomija bavi prepoznavanjem različitih čimbenika relevantnih za hranu i pića koja jedu i konzumiraju“⁴.

Iz svega navedenog proizlazi kako je enogastronomija znatno više od same hrane i pića. Enogastronomiju time je moguće opisati kao sustavni pristup gdje se svakom okusu pridaje visoka razina pozornosti kako bi se postigao najbolji omjer u kombinaciji različitih aroma i tekstura te pronaći sortu vina koja najbolje pristaje takvom spoju okusa.

1.2 Odnos enogastronomije i turizma

Primitivni pogled na odnos enogastronomije i turizma mogao bi navesti na zaključak kako je uloga enogastronomije u turizmu veoma jednostavna – utažiti primarne biološke potrebe turista – glad i žeđ. Međutim, već sam osvrtno na prethodno obrazloženje radi čega se enogastronomija

³ The Principles of Enogastronomy, Wine Click, mrežno izdanje. Pristupljeno 17.04.2023.(dostupno na https://www.wineclick.pt/en/wine-world/72_Enogastronomy.html

⁴ Madeira, Arlindo, Cooreia, Antonia., i Filipe, Jose Antonio. (2019). Understanding memorable enogastronomic experiences: A qualitative approach. Experiential consumption and marketing in tourism within a cross-cultural context, dostupno na: https://www.goodfellowpublishers.com/free_files/Chapter%2014-00003aa0acdd6b8cc594774140b953dc.pdf (pristupljeno 23.04.2023.)

uopće razvila, jasno pokazuje kako je odnos enogastronomije i turizma složen onoliko koliko je pojedina destinacija bogata kulturnim nasljeđem u hrani i vinu.

Odnos između enogastronomije i turizma moguće je promatrati s dva aspekta. Prvi je onaj koji polazi sa stajališta domaćina te se kreće prema turistu u destinaciji kroz ponudu jela i vina. Drugi aspekt predstavlja privlačni faktor radi kojega pojedini turist uopće dolazi na određenu destinaciju.

Za razmatranje odnosa između turizma i gastronomije, potrebno je razumijevanje nekoliko osnovnih pojmova iz teorije turizma. Središnje mjesto među tim pojmovima zauzima turistička ponuda. Turistička ponuda definira se kao „dio tržišta koji se pojavljuje kao ponuđač robe i usluga, odnosno kao ona količina roba i usluga koja se uvijek nudi po određenim cijenama radi zadovoljenja turističkih potreba“⁵. Pritom je važno uzeti u obzir kako turistička ponuda predstavlja glavni motivacijski čimbenik radi kojih turisti odlučuju posjetiti određenu destinaciju, a shodno tome, struktura turističke ponude mora zadovoljavati strukturu turističke potražnje kako bi se turisti privukli na destinaciju.

Općenito govoreći, motiv predstavlja unutrašnje i vrlo subjektivne poticaje koji ovise i o biheviorističkim osobinama turizma te su razlog radi kojeg se turist odlučuje otići na putovanje i posjetiti određenu destinaciju. Nerijetko čak niti sami turisti ne mogu potpuno jasno i artikulirano definirati što ih je motiviralo na putovanje i posjet određenoj destinaciji, no većina se psihologa i sociologa slaže kako su u većini slučajeva motivi koji pokreću na turistička putovanja bijeg od rutine svakodnevnice, odnosno odmor, rekreacija izvan uobičajene sredine, očuvanje zdravlja i želja za novim doživljajima⁶.

Kada je riječ o enogastronomiji, turistička ponuda destinacije mora zadovoljavati više od same potrebe za jelom i pićem. Očekivanja turista koji su na putovanje motivirani bogatom enogastronomskom ponudom uglavnom su visoka. Samim time, subjekti ponude turističke destinacije koja nastoje izgraditi imidž destinacije prepoznatljive po enogastronomiji primorani su uložiti dodatne napore u kreiranje ponude i postavljanje konkurentske razine kvalitete u odabranoj kategoriji što dovodi do izgradnje posebnog oblika selektivnog turizma – enogastronomski turizam.

Selektivni turizam pojam je koji označava „putovanja čiji je primarni razlog ili cilj ostvarenje nekog posebnog interesa i uživanje u njemu, a to može biti hobi, fizička aktivnost, određena

⁵Bartoluci, Mato., Čavlek, Nevenka., Kesar, Oliver. i sur., Turizam, ekonomske osnove i organizacijski sustav, Zagreb, Školska knjiga, 2011, 61

⁶ Ibidem, str. 35

tema ili vrsta destinacije, tj. atrakcije“⁷. Kada je primarni razlog ili interes radi kojeg turist dolazi na destinaciju bogato kulturno nasljeđe u hrani i vinu, tada je riječ o selektivnom obliku turizma koji se naziva enogastronomskim turizmom.

„Gastronomski i vinski ili *eno-gastronomski* turizam podrazumijeva posjet destinaciji čiji je primarni cilj zadovoljiti interes prema lokalnoj, nacionalnoj ili regionalnoj gastronomiji, a uključuje konzumiranje hrane i pića, učenje o pripremanju jela, kupovinu proizvoda u vezi sa hranom, kao i pohađanje tečajeva kuhanja. Zahvaljujući promociji (novinski članci, TV emisije i serije i sl.)“⁸.

Dakle, odnos između turizma i enogastronomije moguće je opisati kao odnos između turističke ponude destinacije i motiva posjetitelja tih destinacija između kojih ključnu ulogu ima enogastronomska ponuda. Drugim riječima, enogastronomska ponuda značajna je za turizma onoliko koliko je destinacija prepoznala potencijale enogastronomskog nasljeđa kojima može zadovoljiti specifične potrebe i motive turista kojima je glavni interes prilikom posjeta doživljaj i učenje o lokalnoj hrani i vinu.

1.3 Potrebe i navike turista motiviranih enogastronomskom ponudom destinacije

Općenito govoreći, turisti koji su motivirani određenim specifičnim elementima turističke ponude neke destinacije spadaju u ciljnu skupinu turista pojedinog selektivnog oblika turizma. Pritom je važno uzeti u obzir kako neovisno o postojanju posebno formiranog skupa različitih doživljaja i elemenata ponude kojima se zadovoljavaju specifične potrebe turista, oni svakako ovise i o trendovima.

Naime, noviji trendovi, koji su između ostalog i doveli do pojave selektivnih oblika turizma, u središte pažnje stavljaju doživljaje i iskustva⁹. Međutim, „odnos turista prema lokalnoj hrani može biti različit. Nisu svi turisti otvoreni prema novoj ili neouobčajenoj hrani, pa se među njima mogu izdvojiti dvije grupe – ljubitelji novoga (*neophylic*) i oni koji se novog plaše (*neophobic*). Za razliku od ostalih aktivnosti u destinaciji (razgledavanje, sport, šoping) u

⁷Rabotić, Branislav. *Selektivni oblici turizma*, drugo prerađeno i dopunjeno izdanje, Beograd, Visoka turistička škola strukovnih studija, 2013

⁸ ibidem

⁹ Grizinić, Jasmina. *Turizam i razvoj, rasprava o globalnim izazovima*, Pula, Sveučilište Jurja Dobrile u Puli, 2018

kojima su turisti, generalno, spremniji isprobati i doživjeti nešto novo i drugačije, konzumacija nove i nepoznate hrane kod mnogih izaziva određenu bojazan¹⁰.

Spomenuto navodi kako će destinacija koja vodi brigu o zadovoljstvu svojih posjetioaca te pažnju pridaje enogastronomskoj ponudi kao privlačnom faktoru i konkurentskoj prednosti u svojim redovima ponuditi nešto za obje skupine. Nadalje, uzimajući u obzir važnost doživljaja kod turista, posebnu pažnju pridati će i ukupnom doživljaju prilikom uživanja u enogastronomskim elementima ponude destinacije. „Primjerice, poznati restorani okrunjenim *Michelin* zvjezdicama prezentiraju kvalitetu gastronomske ponude. Novi trendovi u restoraterstvu uključuju brigu o kvaliteti namirnica, sigurnosti hrane, aromi pripremljenih jela, lokaciji restorana, edukaciji zaposlenika, orijentaciji sofisticiranijim potrebama gosta, zadržavanje prepoznate razine ponude, itd.“¹¹ A sve to s ciljem zadovoljenja gosta koji su motivirani enogastronomskom ponudom destinacije.

Za takve turiste, hrana i vino predstavljaju atrakciju kao što za neke druge turiste to predstavljaju spomenici kulture. Za takve turiste, specifična motivacija potaknuta je sljedećim razlozima¹²:

- *Zabrinutost ili želja* (zabrinutost za sigurnost industrijske, globalizirane hrane i pića; želja da se na odmoru nešto proslavi hranom i pićem, pokaže vlastita hrabrost ili olakša druženje sa drugima, naročito u teškim vremenima; potreba za bijegom i utjehom, čemu doprinosi i osjećanje nostalgije u vidu konzumiranja tradicionalne i nesvakidašnje hrane);
- *potreba za pokazivanjem različitosti, bogatstva i individualizma* (specifična hrana i piće kao sredstvo dokazivanja pred drugima; u tom smislu, hrana i piće su „zajednički jezik“ koji se može koristiti u svakodnevnicima i na godišnjem odmoru);
- *Radoznalost i želja za znanjem i otkrićem* (proističe iz osobnog straha u vezi sa sadržajem hrane, ali potrebe da se drugima pokaže osobna obrazovanost i superiornost; putovanje pruža dovoljno prilike da se steknu informacije o lokalnoj hrani i da se sa njom eksperimentira);
- *Potreba za osjećajem „tla pod nogama“ u procesu globalizacije* (usmjerenost ka osobnim korijenima i posjet selu; želja da se vidi odakle potječe određena hrana), i

¹⁰ Rabotić, Branislav. *Selektivni oblici turizma*, drugo prerađeno i dopunjeno izdanje, Beograd, Visoka turistička škola strukovnih studija, 2013

¹¹ Grižinić, Jasmina. *Turizam i razvoj*, rasprava o globalnim izazovima, Pula, Sveučilište Jurja Dobrile u Puli, 2018, 7

¹² Rabotić, Branislav. *Selektivni oblici turizma*, drugo prerađeno i dopunjeno izdanje, Beograd, Visoka turistička škola strukovnih studija, 2013

- *Želja za osjetnim i taktilnim zadovoljstvima, kao i za iskustvom, što hrana i piće omogućuju.*

Dakle, motivi turista kojima je u fokusu enogastronomska ponuda su raznoliki. Njihove potrebe variraju o samim motivima pa se tako unutar skupine enogastronomskih turista mogu pronaći oni kojima su potrebe i želje usmjerene ka što izvornoj hrani što može uključivati i upoznavanje s tradicionalnom pripremom ili organskim staništima. Jednako tako, potrebe se mogu kretati u posve suprotnom smjeru čime su potrebe i navike enogastronomskih turista usmjerene isključivo prema luksuznoj ponudi koja ne mora nužno biti vezana uz kulturnu baštinu i tradiciju destinacije, već destinacija u svojoj ponudi objedinjuje različite kulture i turistima omogućuje upoznavanje s različitim gastronomskih ponudama na visokoj razini kvalitete.

2 Enogastronomska baština hrvatskih regija

„Hrvatska ima dugu i bogatu gastronomsku kulturu te raznoliku nacionalnu kuhinju. Mnoga su hrvatska jela, koja su od iznimne važnosti za promidžbu turizma i cijele naše zemlje izvan njezinih granica, proizašla iz različitih plodova zemlje i mora. Duga tradicija, vještina i kultura priređivanja dobrih i ukusnih jela neke su od bitnih značajki hrvatske kuhinje“¹³. Za bogatom gastronomijom ne zaostaje niti vinska baština, a neke od sorti čuvaju tradiciju koja seže u doba prvih civilizacija, što dokazuju i sjemenke koje su arheolozi krajem prošlog stoljeća pronašli prilikom iskapanja Starogradskog groblja na Hvaru¹⁴.

Neovisno je li riječ o hrani ili vinu, hrvatsku enogastronomsku mapu moguće je podijeliti u nekoliko regija. Primjerice, Ivanović je naveo generalnu podjelu na dvije ključne cjeline – kontinentalnu i mediteransku (primorsku)¹⁵. No kako i unutar ovih cjelina postoje značajne razlike u enogastronomskoj baštini, puno je bolja podjela prema kojoj je hrvatske enogastronomске regije moguće podijeliti na njih pet¹⁶:

1. Istra i Kvarner
2. Dalmacija i Dalmatinska zagora
3. Gorski Kotar i Lika
4. Zagorje, Međimurje i Podravina
5. Slavonija i baranja.

2.1 Enogastronomska baština Istre i Kvarnera

Istra i Kvarner dvije su hrvatske regije smještene na samom sjeveru Jadranskog priobalnog područja zemlje. Kao takve, u svojoj gastronomskoj ponudi uvelike su izložene onim namirnicama i sastojcima koji dolaze iz mora ili su dijelom mediteranske faune. Samim time, gastronomska baština Istre i Kvarnera zasniva se na mediteranskoj kuhinji koja ima brojne doticajne točke s ostalim mediteranskim kuhinjama poput talijanske, grčke ili španjolske.

¹³Ivanović, Slobodan. Kuharstvo 3, Zagreb, Školska knjiga, 1998, 113

¹⁴Barbieri, Veljko. Hrvatska kuhinja i 606 recepata, Zagreb, Profil, 2012, 14

¹⁵ ibidem

¹⁶Razvoj i podjela hrvatske gastronomije, Narodni.net, mrežno izdanje, pristupljeno 18.04.2023., (dostupno na: <https://narodni.net/razvoj-podjela-hrvatske-gastronomije/>)

Općenito govoreći, „mediteranska je kuhinja globalan pojam koji su dosta kasno proširili nemediteranski Europljani“¹⁷. „Ta kuhinja, premda veoma stara, iste karakteristike ima stoljećima a u cijelosti poštuje suvremene nutricionističke trendove u pripremanju jela. U tom podneblju jede se mnogo ribe i morskih plodova, janječeg, ovčjeg i kozjeg mesa, kultiviranog i divljeg povrća te maslinovog ulja. Riba i meso peče se na gradelama, a povrće se priprema kratkim kuhanjem u vodi“¹⁸.

Naspram ovih uobičajenih elemenata mediteranske kuhinje, za Istru je još specifično i kako ima dosta primjesa kontinentalnih kuhinja koji se osjete i u Rijeci i u Zadru, jer su duži period bili pod vlašću Habsburgovaca¹⁹.

Jedno od popularnijih jela svakako je tjestenina koja se i danas nastoji pripremiti kod kuće. Primjerice, istarski fuži nadaleko su poznati kao i krčke šurlice. Istra u novije vrijeme ugrađuje svoje tartufe, gljive iz motovunske šume, u brojne preljeve uz tjesteninu, ali ih također poput parmezana posipa po tijestu ili dodaje kajgani uz malo sira. Najjednostavniji preljev, šalša od pomidora, ispit je kulinarske vještine uzduž jadranskog predjela hrvatske, pa tako i Dalmatiniki, Istranki i otočanki²⁰.



Slika 1. Istarski fuži

Izvor: TripAdvisor.com, dostupno na: https://www.tripadvisor.com/LocationPhotoDirectLink-g297516-d21207347-i482426563-Botel_Marina_Restaurant-Rijeka_Primorje_Gorski_Kotar_County.html (pristupljeno 30.08.2023)

¹⁷ Rittig Beljak, Nives i Ognjenović, Branko. Neodoljiva hrvatska, poglavlje, 132

¹⁸ Ivanović, Slobodan. Kuharstvo 3, Zagreb, Školska knjiga, 1998, 134

¹⁹ Rittig Beljak, N. i Ognjenović, B., Neodoljiva hrvatska, poglavlje, 132

²⁰ Rittig Beljak, N. i Ognjenović, B., Neodoljiva hrvatska, poglavlje, 132

Vinska tradicija Istre i Kvarnera jednako je bogata i duga kao i gastronomska. Postoje i brojni dokazi dugoljetnosti tradicije uzgoje vinove loze i prerade u vino. Primjerice, „prvi podaci o ugledu vina iz podregije Hrvatske Istre mogu se povezati s činjenicom da se u raškom zaljevu blizu Raklja jedan zemljopisni predio i danas naziva Kalavojna, što vjerojatno potječe od grčkog naziva za „dobro vino“, a slično se može povezati i za naziv mjesta Novi Vinodolski na području kvarnera“²¹.

„Najznačajnija i najzastupljenija bijela sorta Istre je Malvazija istarska koja daje različite stilove vina pri čemu prevladavaju srednje jako alkoholna vina, uravnoteženih kiselina i izraženih aroma. Uz više muškarnih sorata posebno se ističe vino Zaštićene oznake izvornosti „Muškarn momjanski“ koji se proizvodi na području Momjana u Istri od sorte Muškarn bijeli. Crna vina Kvarnera, tamnih su nijansi crvene do ljubičaste boje, izrađenih voćnih aroma, a dominira sorta Teran uz Borgonju (Frankovku), Merlot, Muškarn ruža, Hrvatica, Cabernet sauvignon i Refošć“²².

Slična priča je i predjelima kvarnera gdje, zahvaljujući utjecaju mediteranske klime i morskog zraka, vina poprimaju svježinu, izrazitu pitkost i naglašene sortne arome. Sortiment je posljedica dugogodišnjeg uzgoja vinove loze na ovim područjima, a mnoge od njih, poput Žlahtine, Gegića, Sušćana, Sušića, Maraštine i Plavine smatraju se autohtonim za ovo područje. Slavna je i Bakarska vodica, pjenušavo vino koje se proizvodilo u gradu Bakru i njegovoj okolini uglavnom od grožđa starih autohtonih sorti uzgojenih na Bakarskim terasama²³.

U konačnici, enogastronomsku baštinu Istre i Kvarnera moguće je opisati kao spoj laganih autohtonih namirnica u receptima koji su pod izravnim utjecajem mediteranske kuhinje ostvarili svoju jedinstvenost i prepoznatljivost radi blagih i osvježavajućih okusa što karakterizira i vina ove regije.

2.2 Enogastrnomska baština Dalmacije i Dalmatinske zagore

Kulturno nasljeđe u hrani ove regije moguće je usporediti s prethodnom regijom. Dalmacija je mediteranska regija te je kuhinja dalmacije uvelike izložena tradiciji koju su donijele prve mediteranske civilizacije poput grka i rimljana. Uz to, u kuhinji prevladavaju namirnice koje su iz mora, priobalnog područja kao i prethodno nabrojane vrste mesa – ovčatina, janjetina i

²¹Vinogradarske regije i sortimenti, Vina Croatia, mrežno izdanje, pristupljeno 20.04.2023. (dostupno na: <https://vinacroatia.hr/vinogradarske-regije-i-sortimenti/hrvatska-istra-i-kvarner/>)

²² ibidem

²³ ibidem

kozletina. Kao i u Istri, u Dalmatinskoj zagori može se primijetiti utjecaj kontinentalne kulture i namirnica kojima je uobičajeno stanište u krajevima koji nisu odmah uz samu obalu no izraženi su priobalnim klimatskim i reljefnim utjecajima.

Raznolikost dalmatinske kuhinje koja varira između jela prepunih morskih plodova poput brodeta i rižota, pa sve do vrhunskih mesnih delicija poput pašticide i pršuta ovoj su regiji dodijelili titulu jedne od najzdravijih u Europi što je prepoznao i UNESCO i svrstao dalmatinsku kuhinju na reprezentativnu listu svjetske nematerijalne kulturne baštine²⁴.

Najpoznatija jela Dalmacije svakako su crni rižoto, brudet, šporki makaruni, pršut, kamenice i dagnje, soparnik, paški sir, pašticama, riba na gradele i peka²⁵. Po pitanju vina, ova je regija tipična mediteranska regija u kojoj su gotovo sve sorte autohtone. „Vinska regija Dalmacije podijeljena je na Sjevernu dalmaciju, Srednju i Južnu Dalmaciju te Dalmatinsku zagoru uz izdvojenu posebno zaštićenu oznaku izvornosti Dingač“²⁶. U Dalmaciji prevladavaju crna vina, no glavni adut otoka Korčule su bijela vina među kojima su najpoznatiji Grk bijeli i autohtona korčulanska sorta Pošip – vino blistave, slamnato-žute boje, visokih alkohola i osebnih okusa²⁷.



Slika 2. Crni rižoto

Izvor: Gastro 24, dostupno na: <https://gastro.24sata.hr/otkrijte-tajnu-savrsenog-rizota-9027> (pristupljeno 30.08.2023.)

²⁴Za prste polizati: najbolja autohtona dalmatinska jela koja osvajaju na prvi pogled, Putni kofer, mrežno izdanje, pristupljeno 22.04.2023. (dostupno na: <https://putnikofer.hr/hrana-i-recepti/autohtona-dalmatinska-jela/>)

²⁵Top 10 jela Dalmacije 2018 godine, Live Cam Croatia, mrežno izdanje, 2018, pristupljeno 22.04.2023. (dostupno na: <https://www.livecamcroatia.com/7/blog/top-10-jela-dalmacije>)

²⁶Vinogradarske regije i sortimenti, Vina Croatia, mrežno izdanje, pristupljeno 22.04.2023. (dostupno na: <https://vinacroatia.hr/vinogradarske-regije-i-sortiment/dalmacija/>)

²⁷ ibidem

Od ostalih sorti koje su zastupljene u dalmatinskom vinskom nasljeđu, svakako se moraju izdvojiti Plavac mali – najbolje hrvatsko crno vino koje potječe s brdovitog poluotoka Pelješca a uzgaja se još na Braču, Hvaru i Visu. Tipični predstavnici crnih vinskih sorata Sjeverne Dalmacije su Babić, Grenache i Plavina, a bijelih Debit i Maraština. Najznačajnija vinogorja su Primošten, Pirovac Skradin, Promina te Benkovac – Stankovci²⁸.

Iako se iz gotovo svih predjela pruža pogled na more, na enogastronomsku baštinu Dalmatinske zagore ipak je značajniji utjecaj ostavila kontinentalna klima i utjecaj kontinentalnih sorti.

„Izbor namirnica proizlazi iz proizvoda pašnjačkoga stočarstva te regije, a potreba za kaloričnijim jelima prilagodba je pučanstva oštroj gorskoj klimi. Stoga je u jelovnicima toga područja zamjetljiv udjel mliječne hrane, ali također prevlast masnije mesne i teže biljne hrane. Takav se tip kulinarstva nadovezuje na šire područje unutrašnjeg Balkana“²⁹.

Tako se u gastronomskoj baštini ovih predjela može pronaći visoka zastupljenost kuhanog kravljeg, ovčjeg i kozjeg mlijeka. U svakodnevnoj prehrani bili su zastupljeni razni sirevi poput svježeg škripavca, suhi sir od kozjeg mlijeka te pretopljeni maslac koji je imao značajnu ulogu u pripremi mnogih tradicionalnih jela³⁰.

Značajnu ulogu u kuhinji ovih predjela svakako su imali ovčetina i kozletina (kuhana, pečena ispod peke, janjetina na žaru) kao i svinjetina i govedina. Tu su još kokošje meso kao i divljač poput sušenog mesa puhova. Zastupljene su i razne kaše poput kaše od prosa ili ječma, a grah, krumpir, kupus (osobito kiseli) bile su namirnice za svakidašnje obroke.

2.3 Enogastronomska baština Like i Gorskog Kotara

„Kuhinja Gorskog Kotara i Like odražava životne navike života na planinama, među šumama i pašnjacima, gdje su ljeta kratka zime hladne što ograničava raznovrsnost ponude hrane. Ova se kuhinja odlikuje jednostavnošću (kuhanje i pečenje na otvorenoj vatri) kao što je slučaj i s regijama bližim moru (Dalmatinska Zagora i središnja Istra), no svakodnevna jela uglavnom sadrže kontinentalne proizvode - pura (ili palenta) - kuhani kukuruz, kuhani krumpiri ili polovice krumpira pečene zajedno s njihovom ljuskom, kiseli kupus, grah, kozje i kravlje mlijeko te izvrsni sirevi (fermentirani sir zvani basa, i dimljeni sir), meso, janjetina, ovčetina,

²⁸ ibidem

²⁹ Tradicionalna prehrana Jadranske zagore i gorskog područja, Narodni.net, mrežno izdanje, pristupljeno 22.04.2023., (dostupno na: <https://narodni.net/tradicionalna-prehrana-jadranske-zagore-gorskog-podrucja/>)

³⁰ ibidem

svinjetina te divljač. Ovo je područje također bogato gljivama i samoniklim biljem, a poznato je i to izvrsnim jakim rakijama šljivovicama te rakijama od šumskog voća ili onima miješanima s medom. Lička se kuhinja susreće i u području Plitvičkih jezera, a s privatnih štandova uz cestu može se kupiti izvrstan domaći sir³¹.



Slika 3. Kiselo zelje (kupus) sa sušenim mesom

Izvor: Lika Gastro, dostupno na: <http://lika-gastro.com/page/top-10-jela-koja-trebate-probati-u-lici> (pristupljeno 30.08.2023.)

Oštra klima i planinski reljef u ovoj su regiji uvjetovali znatno nepovoljnije uvjete za uzgoj vinove u odnosu na ostale predjele Hrvatske radi čega se ova regija ne može pohvaliti autohtonim sortama niti dugom tradicijom proizvodnje vina kao što to mogu ostale hrvatske regije.

Isto se odrazilo i na enogastronomsku baštinu, pa se tradicionalna jela znatno rjeđe poslužuju uz vina koja su „uvezena“, a puno češće se naglasak stavlja na aperitive i desertna vina proizvedena od raznog bobičastog voća.

2.4 Enogastronomska baština Zagorja, Međimurja i Podravine

Na kuhinju sjevernih krajeva najviše je utjecala austrougarska kuhinja, a među jelima će se naći i „obična“ pučka jela i ona koja su se pripremala u dvorcima zagorskih plemićkih obitelji³².

U gastronomskom nasljeđu predjela sjeverne i sjeverozapadne Hrvatske prevladavaju jednostavna jela. „Kruh se uglavnom peče od kukuruza, ječma ili mješavina oba ova sastojka,

³¹Kuhinja Gorskog kotara i Like, Lotos Croatia, mrežno izdanje, pristupljeno 22.04.2023. (dostupno na: <http://www.lotos-croatia.com/hr/hrvatska/2273/kuhinja-gorskog-kotara-i-like/>)

³²Tradicionalna hrvatska jela dio treći: Zagorje i Međimurje, Gault & Millau, mrežno izdanje, 2018, pristupljeno 22.04.2023., (dostupno na: <https://hr.gaultmillau.com/news/tradicionalna-hrvatska-jela-dio-tre%C4%87i--zagorje-i-me%C4%91imurje>)

a kolači su kakvoćom često veoma slični kruhu (kukuruznjača - od kukuruza; periača, zelevanka, buhtli, krafne, orahnjača i makovnjača). Obilje je jela od tjestenine, mliječnih proizvoda (uglavnom od kravljeg mlijeka), kao i mnogo povrća (grah, krumpiri, kupus, itd.), često pomiješanog s mesom u juhu (tikvice, krastavci, mahune, grah, ljeti i grašak, i grah s kiselim zeljem zimi, grah s ječmom) i salata (svježi krastavci s kiselim vrhnjem i češnjakom, zelena salata, salata od rajčica, paprike i luka). Ovdje se zimnica još uvijek priprema na tradicionalni način (kisel kupus, krastavci kuhani u octu, kisele paprike, cikla, kao i slatka jela - džem od šljiva, džem od šipka, flaširano voće, itd.). Kao što se kuhinja na jugu razlikuje od otoka do otoka, tako i u ovom dijelu zemlje, jela se razlikuju od područja do područja³³.



Slika 4. Buhtli

Izvor: Sašina kuhinja, dostupno na: <https://sasina-kuhinja.com/videorecepti/domace-buhtle-pekmezom-cokoladom> (preuzeto 30.08.2023.)

„U Međimurju obvezatno se mora kušati pura sa slaninom ili krvavicama, kao i razni prilozi od zapečenog graha i krumpira, jako začinenih, do dimljenog ili sušenog kravljeg sira, u Podravini poznatog kao prge. Purica s mlincima (kuhana tjestenina), štrudli različitih vrsta, kao i bućnica s makom, jela su koja su se proširila od Zagorja na cijelu Hrvatsku. Teško je pronaći ukusniju gusku i patku od onih iz Turopolja, ili pečenog šarana (krapec na procep) od onog u Moslavini i Posavini. Samobor, gradić pored Zagreba, je idealno mjesto za gastronomski izlet. Njegovi slikoviti restorani poslužuju Samoborski odrezak, Samoborski šodo, salame i kotlovinu - vinski i krumpir gulaš - hermet (slatko vino) i senfove koji se ovdje spravlja već gotovo dvije stotine godina³⁴.

³³ Kuhinja sjeverne Hrvatske, Lotos Croatia, mrežno izdanje, pristupljeno 23.04.2023. (dostupno na <http://www.lotos-croatia.com/hr/hrvatska/2272/kuhinja-sjeverne-hrvatske/>)

³⁴ ibidem

„Kuhinja Varaždina, i posebice Zagreba, predstavlja urbanu, velegradsku kuhinju, usko povezanu s poznatijom kuhinjom iz Venecije. Naravno, Zagreb također ima svoj odrezak (pohani teleći odrezak punjen sirom), i također se poslužuju razna pečenja (govedina, svinjetina i perad) s krumpirima, povrćem i hrenom, kao i razni gulaši (vinski gulaš, tripice sa slaninom, plućica na kiselo), pečeno meso, tjestenina... Ukusna slatka jela nastavljaju tradiciju staru stotinama godina - tradiciju pekarice s Griča i biskupskih slastičara, otkrivajući Hrvatske deserte u svojoj cjelovitosti (Hrvatske palačinke, Zagorski štrudli, štrudla sa sirom ili jabukama, bućnica, razni kolači, sladoledi)“³⁵.

Po pitanju vina, ova je regija izrazito bogata i stoj bok uz bok ostalim hrvatskim regijama. Štoviše, „Zagorje je površinski jedna od najvećih vinskih podregija u kontinentalnoj Hrvatskoj sa specifičnim nasljeđem usitnjenih parcela. Ujedno je i najhladnije vinsko područje te se u vinima može uvijek naći visoka razina kiselina zbog čega je sve popularniji uzgoj slatkih vina u kojima je takva razina poželjna“³⁶.

U ovoj regiji mogu se pronaći brojne internacionalne sorte, no radi se na revitalizaciji autohtonih sorti poput Škrleta, Dišće ranine, Moslavca bijelog, Kraljevine i Plaveca žutog³⁷.

Radi svoje veličine ali i različitih reljefnih predjela, ova regija svoju enogastronomiju temelji na različitost u kojoj prevladavaju nešto istaknutiji okusi koji imaju jači odraz na ukusne pupuljke, no u spoju s vinima ovih regija dolazi do izbalansiranosti ukupnog enogastronomskog doživljaja pri kušanju bilo kojeg jela utemeljenoj na višestoljetnoj tradiciji.

2.5 Enogastronomska baština Slavonije i Baranje

„Suvremeni jelovnik slavonske, kakav je poznat do naših dana, mogli bismo ugrubo podijeliti na građanski i seoski. Daljnja podjela bila bi na ugostiteljske i obiteljske obroke. Prema toj podjeli seoska prehrana prevladavala je sve do polovice 20. stoljeća, jer su slavonski stanovnici pretežito bili seljaci, dok nam blagovanje klera, građanske i plemićke sredine ovih krajeva, daje pravo govora o gastronomskim dosezima te tzv. visoke kuhinje (tzv. *haut cuisine*). Temelj saznanja o regionalnoj kuhinji počiva na prehrambenim navikama seoskog stanovništva prije više od sto godina“³⁸.

³⁵ ibidem

³⁶ Vinogradarske regije i sortimenti, Vina Croatia, mrežno izdanje, pristupljeno 20.04.2023. (dostupno na: <https://vinacroatia.hr/vinogradarske-regije-i-sortimenti/hrvatska-istra-i-kvarner/>)

³⁷ ibidem

³⁸ Rittig Beljak, Nives i Ognjenović, Branko. Neodoljiva hrvatska, poglavlje, 126

Bez obzira je li riječ o jelima koja se mogu svrstati u seoska ili građanska, slavonsku kuhinju moguće je generalno opisati kao kuhinju koja ima okus po tradiciji. Tome svjedoče specijaliteti poput čobanaca, ribljeg paprikaša, šunke, kulena i kulenove seke, salenjaka pripremljenih na tradicionalna način od svinjske masti, pite savijače punjene jabukama i orasima ili jela smiješnog naziva - ukusnih poderanih gaća³⁹.



Slika 5. Slavonki čobanac

Izvor: Volim meso, dostupno na: <https://www.volim-meso.hr/slavonski-cobanac/> (preuzeto 30.08.2023.)

Vinska povijest ove regije, koja se kada je vino u pitanju još može podijeliti na Slavoniju i Podunavlje, dosta je zamršenija od ostalih hrvatskih regija. Naime, „pretpostavlja se da su Kleti, još u predrimsko doba, u 4. st. pr. Kr. uzgajali vinovu lozu. Međutim povijesni podaci o vinogradarstvu vežu se uz Rimsko carstvo i cara Marka Aurelija, koji ukida zabranu sadnje vinove loze i svoje legije potiče da na obroncima Fruške gore, sade vinograde“⁴⁰.

Vinska tradicija ponovno se našla pred izazovom opstanka kada je uzgoj vina bio potpuno zanemaren u razdoblju turske okupacije. Ponovni snažni uzgoj vinove loze i prerade vina ponovno je vraćen kada je bečki dvor, nakon protjerivanja Turaka, dijeli posjede feudalcima na kojima je Đakovača biskupija organizirala vinogradsku i vinarsku proizvodnju⁴¹.

Danas se ova regija može pohvaliti bogatom vinskom baštinom koja pokriva 30,5% vinograda cijele Hrvatske, a vodeća sorta je Graševina koju je ovisno o vinogorju i stilu proizvodnje moguće pronaći u bezbrojno mnogo varijacija – od vrhunskih pjenušavih vina, svježih i laganih, mladih Graševina do kompleksnih odležanih vina bujnog tijela te svih kategorija predikatnih vina. U visokoj mjeri, radi raznolikosti podneblja, zastupljeni su još

³⁹ Hrana i piće – Slavonija, Croatia.hr, mrežno izdanje, pristupljeno 23.04.2023. (dostupno na: <https://croatia.hr/hr-hr/hrana-i-pice/slavonija>)

⁴⁰ Vinogradarske regije i sortimenti, Vina Croatia, mrežno izdanje, pristupljeno 23.04.2023. (dostupno na: <https://vinacroatia.hr/vinogradarske-regije-i-sortimenti/slavonija-i-hrvatsko-podunavlje/>)

⁴¹ ibidem

Chardonnay, Pinot sivi, Pinot bijeli, Sauvignon, Traminac, Zelenac slatki, Rizvanca, Silvanca, Rizling Rajnski te Muškat žuti. U novije vrijeme ističu se i brojna vrhunska crna vina Pinota crnog, Merlota, Frankovke, Cabernet sauvignon, Cabernet Franca, Zweigelt, Portugizac, pa čak i Syraha⁴².

Iako se enogastronomija ove regije znatno prije može usporediti i poistovijetiti s enogastronomskom baštinom susjednih zemalja pa čak i nekih udaljenijih kontinentalnih regija, za razliku od prethodno opisanih enogastronomskih regija hrvatske, nudi užitke za sve ljubitelje začinja i hrane i vina izraženih aroma.

⁴² ibidem

3 Enogastronomija u vrhunskom restoraterstvu

Vrhunsko restoraterstvo u Hrvatskoj bilježi povijest nešto novijeg datuma. Dok se vrhunska gastronomija u razvijenim zemljama europa, kako gospodarski tako i gastronomski, veže uz restoraterstvo stoljećima, u Hrvatskoj je značaj ulaganja u kvalitetu prepoznat tek u posljednjih nekoliko desetljeća. Ipak, trend je prepoznat pa se Hrvatska danas može pohvaliti brojnim restoranima koji su se pozicionirali visoko na svjetskoj gastro sceni, a neki od njih okrunjeni su i Michelinovim zvjezdicama.

3.1 Povijest vrhunskog restoraterstva u Hrvatskoj

Povijest vrhunskog restoraterstva u Hrvatskoj pomalo je složenija za raspravljati u odnosu na neke gastronomske meke u okruženju poput Italije. Razloga tomu ima mnogo. Prije svega, potrebno je uzeti u obzir kako je restoraterstvo u Hrvatskoj baština koja se prenosi iz nekog drugog vremena i nekog drugog uređenja u kojem su tržišni uvjeti bili ograničavani zakonodavnim okvirima što se odrazilo i na motivaciju pojedinaca da nastoje ponuditi enogastronomsko iskustvo u skladu s najvišim svjetskim standardima. Već time dolazimo i do drugog potencijalnog razloga koji se odrazio na enogastronomsku ponudu ovih prostora u razdoblju do 90ih godina prošlog stoljeća. Trendove je bilo znatno teže pratiti, a Hrvatsku, odnosno Jugoslaviju, nije bilo jednostavno staviti na kartu svjetskih enogastronomskih destinacija koja bi svojom ponudom konkurirala i onima na vrhu.

Ipak, kulturno nasljeđe koje je ove prostore obilježilo kroz bogatu tradiciju raznovrsnih jela i vina, prepoznata je od strane brojnih lokalnih stručnjaka koji su se zauzeli da Hrvatska što prije dostigne enogastronomsku ponudu kojom može konkurirati nekim od najpopularnijih enogastronomskih kultura i destinacija. Pritom je važno naglasiti kako ovdje važnu ulogu nisu imali samo chefovi, već zajednički naponi chefova, restoratera i someliera.

Kult plave kamenice, vodeći lokalni portal u domeni enogastronomje, rezimirao je 10 najznačajnijih osoba koje su u posljednjih 30 godina doprinijele razvoju vrhunskog restoraterstva u Hrvatskoj⁴³:

⁴³Najvažniji hrvatski restorateri 1990 – 2020. Lista onih koji su stvarali povijest, Kult plave kamenice, mrežno izdanje, 2020, pristupljeno 25.04.2023. (dostupno na: <https://plavakamenica.hr/2020/06/23/najvazniji-hrvatski-restorateri-1990-2020-lista-onih-koji-su-stvarali-povijest/>)

1. **Sonja Perić** - Sonja Perić bila je vlasnica i glavna ideologinja prvog progresivnog hrvatskog fine dining restorana. Valsabbion u Puli je uspio trajati petnaestak godina.
2. **Mario Čerhak** - Mario Čerhak bio je chef i vlasnik do danas najboljeg fine dining restorana, što ga je Zagreb imao. Na dvije lokacije, u Frankopanskoj pa zatim u Jurjevskoj, Marcellino je trajao malo više od deset godina.
3. **Daniela Kramarić** - Daniela Kramarić, koja je hrvatskoj javnosti postala poznata prvo kao sommelierska šampionka, vlasnica je najboljeg kvarnerskog restorana uopće. Plavi podrum jedini je hrvatski restoran koji je ušao na listu World's 50 Best, i to dvaput.
4. **Rudolf Štefan** - Rudi Štefan, chef i vlasnik Pelegrinija, doveo je ovaj šibenski fine dining restoran do statusa najznačajnijeg hrvatskog restorana u zadnjih desetak godina, o čemu svjedoče brojne nagrade kao i Michelinova zvjezdica.
5. **Vlado Lisak** - sveučilišni je profesor za kolegij vođenja restorana. Lisak zaista zna sve o tom poslu, pa stoga nije neobično da je zagrebački Carpaccio pun i u postkarantenskom razdoblju. Vlado Lisak bio je jednako uspješan i dok je upravljao Okrugljakom.
6. **Mato Đurović** - Prije desetak godina Mato Đurović posjedovao je i vodio niz dubrovačkih restorana, od kojih je uvjerljivo najvažnija bila Nautika. Gospodin Đurović kasnije je prodao Nautiku, no on je od Nautike stvorio međunarodno poznato ime.
7. **Tulio Fernetich i Boris Šuljić** - Fernetich i Šuljić prvi su u Hrvatskoj otvorili gastrohotele koji i danas uspješno rade. Riječ je o upravo esencijalnom žanru za suvremenu turističku industriju. Tulio Fernetich vlasnik je San Rocca pokraj Brtonigle dok je Šuljić svoji gastrohotel Boškinac smjestio na Pagu.
8. **Mario Minder** - Mario Minder imao je iznimno važnu ulogu u afirmaciji i svojedobno masovnom komercijalnom uspjehu prvog Takenoka, pa je otvorio drugi Takenoko, da bi ga otkupio, preimenovao u Tekku i stvorio najbolji japanski restoran u Hrvatskoj.
9. **Slobodan Čimbur** – Baltazar u Zagrebu predugo je bio jedan od najvažnijih hrvatskih restorana da bi njegova vlasnika mogli izostaviti s ove liste. Baltazar u svim tim godinama nije bio chefovski, nego baš izrazito vlasnički projekt.
10. **Tvrtko Šakota** - Osim što briljantno kuha, chef Tvrtko Šakota u zagrebački NAV uvodi novi poslovni model koji ne traži puno gostiju ni puno osoblja, a donosi novac i restoranu omogućuje održivost.

Iako kratka, povijest hrvatskog vrhunskog restoraterstva dokaz je kako je ova regija itekako bogata enogastronomskom baštinom koja se nipošto nije smjela zanemariti. Zahvaljujući prethodno nabrojanim *leaderima* hrvatske enogastronomije, krajem prošlog stoljeća započeta

je etapa potpuno novog pristupa i poimanja enogastronomske baštine zahvaljujući kojoj se Hrvatska danas nalazi na vodećim svjetskim listama enogastronomskih destinacija koje svaki ljubitelj dobre hrane i vina mora posjetiti.

3.2 Hrvatsko vrhunsko restoraterstvo

Zahvaljujući prethodno nabrojanim pojedincima koji su uložili znatne napore da se hrvatska gastronomska scena podigne na odgovarajući nivo kvalitete koji će zadovoljiti profinjena nepca stvarnih ljubitelja hrane i vina te stvarnih stručnjaka u ovom području, te zahvaljujući brojnim trendovima i promjenama u kojima se našlo hrvatsko gospodarstvo, danas se možemo pohvaliti brojnim restoranima koji pružaju iskustvo *fine dininga* na nivou koji priliči vodećim svjetskim enogastronomskim destinacijama.

Najkonkretnija potvrda tome svakako je broj objekata koji se nalaze na listi preporuke Michelinovog vodiča. Danas je tamo prikazano ukupno 89 restorana od kojih 11 nosi zvjezdicu⁴⁴. Popis hrvatskih restorana koji se nose Michellinovu zvjezdicu ili preporuku prikazani su u tablici 1. Uz restorane s zvjezdicom, prikazani su i oni koji nose druge oblike Michellinovih preporuka, odnosno oni kojima je dodijeljena oznaka „Bib Gourmand“ koja označava restorane koji nude vrhunsko gastronomsko iskustvo po pristupačnim cijenama.

	Naziv	Lokacija	Cjenovni razred	Broj zvjezdica/preporuka
1.	Monte	Rovinj	4	1
2.	360.	Dubrovnik	4	1
3.	Pelegriani	Šibenik	4	1
4.	Noel	Zagreb	4	1
5.	Draga di Lovrana	Lovran	4	1
6.	LD Terrace	Korčula	4	1
7.	Boškinac	Novalja	4	1
8.	Alfred Keller	Mali Lošinj	3	1
9.	Nebo	Rijeka	4	1
10.	Agli Amici	Rovinj	4	1
11.	Korak	Jasterbarsko	4	1 + Zelena zvjezdica
12.	Beštija	Zagreb	2	Bib Gourmand

⁴⁴ Michellinov vodič, mrežno izdanje, 2023, pristupljeno 30.06.2023. (dostupno na: <https://guide.michelin.com/hr/en/restaurants?q=croatia>)

13.	Tač	Zagreb	2	Bin Gourmand
14.	Izakaya	Zagreb	1	Bib Gourmand
15.	Vuglec Breg	Krapina	2	Bib Gourmand
16.	Konoba Malo Selo	Buje	2	Bib Gourmand
17.	Alla Beccaccia	Valbandon	2	Bib Gourmand
18.	Batelina	Banjole	2	Bib Gourmand
19.	Konoba Vinko	Konjevrate	1	Bib Gourmand
20.	Šug	Split	3	Bib Gourmand
21.	Dunav	Ilok	1	Bib Gourmand
22.	Konoba Škoj	Isola di Solta	2	Bib Gourmand
23.	Konoba Mate	Korcula	2	Bib Gourmand i Zelena zvjezdica
24.	Taj Mahal	Dubrovnik	1	Bib Gourmand
25.	Bugenvila	Cavtat	2	Bib Gourmand

Tablica 1. Hrvatski restorani preporučeni Michelinovim zvjezdicama ili Bib Gourmand ocjenom

Izvor: izradila autorica, prema: Michelinov vodič, mrežno izdanje, 2023, pristupljeno 30.06.2023. (dostupno na: <https://guide.michelin.com/hr/en/restaurants?q=croatia>)

Obzirom na površinu zemlje i složenost enogastronomske baštine koja je razdijeljena na čak pet regija koje u brojnim jelima u potpunosti odudaraju jedna od druge, ova lista restorana dokaz je kako je hrvatska jedna od destinacija s bogatijom enogastronomskom ponudom kao i dokaz kako je enogastronomija prepoznata i postala sastavni dio lokalne ponude kojoj se pristupa s posebnom pažnjom na vrhunskoj razini standarda.

3.3 Enogastronomska ponuda vrhunskih hrvatskih restorana

Iz prethodne analize restorana koji su zavrijedili Michelinovu preporuku moguće je ustanoviti kako je većina njih pozicionirana u priobalnim regijama hrvatske, odnosno Istri, Kvarenru i Dalmaciji. Iznimka je restoran Noel koji je smješten u Zagrebu. Samim time, za pretpostaviti je kako u hrvatskom vrhunskom restoraterstvu prevladava mediteranska kuhinja.

Restoran **Monte**, koji se nalazi u Rovinju i spada u restorane četvrtog cjenovnog razreda, u vodiču je obilježen kao restoran koji u svojoj ponudi nudi kreativnu kuhinju. Kako je navedeno u Michelinovom vodiču, „smješten u srcu jednog od najromantičnijih gradova na Jadranu, ovaj restoran poslužuje kreativna i maštovita jela s naglaskom na istarske namirnice. Vino zaslužuje poseban spomen, kako zbog opsežnog izbora, tako i zbog opisa sommeliera, koji bi se mogao

opisati kao pravi pjesnik vina⁴⁵. Kako navode na vlastitoj web stranici, koncept koji stoji iza svakog jela predstavlja inovativnu interpretaciju svjetskih kuhinja baziranu na lokalnim namirnicama s dodirrom rovinjske mediteranske tradicije. Inspiraciju crpe u najkvalitetnijim sezonskim namirnicama koje biraju mali lokalni ribari, farmeri i proizvođači hrane⁴⁶. Menu restorana je relativno jednostavan, no jela koja se na njemu nalaze moguće je okarakterizirati kao složene kombinacije jednostavnih namirnica. Sastoji se od 3 izbora koji se sastoje od 6 sljedova te uvodnim jelom i finalom.

Crveni menu je ribljeg karaktera, a glavna namirnica koja ga obilježava te se proteže kroz nekoliko sljedova u menuu je jastog. Uvodno jelo ovog menua je ossetra kavijar poslužen uz žumanjke jaja na temperaturi od 64 stupnjeva celzijusa i pijeni od krumpira. Zatim slijedi jastog uz salatu od avokada i jagoda. Sljedeće jelo biskvit od jastoga uz koji idu koromač, meso jastoga i ikru pastrv te Lim Fyor Oyster iz čega je jasno kako je glavna namirnica kamenica iz Linskog kanala poslužena uz crno prženo, krastavac i žele od limuna. Zatim slijedi kombinacija sačinjena od okruglica od jastoga uz šparoge i umak holandez te jadranski škampi uz tertelet. U nastavku menua slijede medaljoni jastoga uz artičkoe, umak veirge i marinaru. Sljedeće na redu jesu sir i predesert, odnosno zreli kravlji sir, smokve u balsamicu, zlatni karamelizirani bademi – *foie gras* sladoled, naranča, istarska skuta i lješnjak. Za kraj crvenog menua na red dolazi finalno jelo, odnosno desert Mille Feuille koji se sastoji od ganachea od rogača i liješnjaka te butternut marakuje⁴⁷.

U zelenom menuu prevladavaju lagana i originalna jela iz bogate kuharice vegetarijanskih recepata pripremljenih s lokalnim povrćem, samoniklim biljem, cvijećem i mliječnim proizvodima. Samim time, uvodno jelo u potpunosti je vegansko kao i ostatak menua. Za uvod u gastronomsko putovanje lokalnim biljkama i veganskim proizvodima odabran je kavijar od patlidžana koji je, kao i uvodno jelo crvenog menua, poslužen uz žumanjak ugrijan na 64 stupnjeva celzijusa i pijenu od krumpira. Prvo jelo menua nosi naziv Dobrovac Rajčica. Baza je također patlidžan koji se poslužuje uz avokado i sok bijele rajčice. Zatim slijedi mrkva uz *curry veloute*, hrskavi luk i salatu. Treće jelo ovog menua je slatka paprika poslužena uz leću, kremu od dimljene paprike i divlju rižu. Nakon paprike, na red dolazi ovčji sir uz listove špinata, bundevu te razno jestivo cvijeće i latice. Predzadnje jelo zelenog menua su bukvice na žaru koje

⁴⁵ Michellinov vodič, mrežno izdanje, 2023. Pristupljeno 30.06.2023., (dostupno na: <https://guide.michelin.com/hr/en/istria/rovinj/restaurant/monte>)

⁴⁶ Restoran Monte, službena web stranica, pristupljeno 30.06.2023. (dostupno na: <https://www.monte.hr/menu>)

⁴⁷ ibidem

dolaze uz pire od brokule, karamelizirane gljive i orahe. Prije samog finala i deserta, ovaj menu se zatvara uz sir i predesert. U ovom jelu ukomponirani su razni sirevi, odnosno zreli istarski kravlji sir, smokve u basamicu, karamelizirani zlatni badem s istarskom skutom, burbon vanilija, naranča i lješnjak. Za sam kraj na red dolazi desert od pistachia i jasmina. Točnije, sladoled od pistachia, biskvit i opalin karamela⁴⁸.

Iako bi se moglo pretpostaviti kako je nakon crvenog menua u kojem prevladavaju morski plodovi, i zelenog menua u kojem prevladavaju samoniklo bilje i povrće iz uzgoja na redu mesni menu, u Monteu su se odlučili malo poigrati i Plavi menu obogatiti inovativnim kombinacijama temeljenim na sljublivanju ribljih i mesnih namirnica.

Uvod u ovaj inovativni balans između kopna i mora započinje premium Osstera kavijarom posluženom uz žumanjak jaja ugrijan na 64 stupnjeva te pijeni od krumpira. Prvo jelo menua nazvano je *Fishmarket* (hrv. Ribarnica). Iz samog naziva moguće je pretpostaviti kako je riječ o kombinaciji raznih ribljih namirnica i morskih plodova. U ovom jelu nalaze se jadranski škamp, sušeni odležani brancin i *seppiatagliatelle*. Nakon laganog uvoda uz kavijar i škampe slijedi nastavak uz školjke. Točnije, jakobove kapice, dagnje, fergolu, šafran i nektarinu te venerinu školjku koja je poslužena sirova uz alge, limunsku travu i ekstra djevičansko maslinovo ulje. Nakon školjki slijede lunit tune koji se poslužuje mariniran i pripremljen na žaru uz emulziju morskog ježa i patlidžan. Uz lunit tune dolazi i tartar od tune u kojem prvi puta u ovom menuu dolazi do interpretacije balansa između mora i kopna kroz dodatak teletine u kombinaciji s ikrom pastrve i wasabi pijenu. Nakon blagog prijelaza s mora na kopno slijedi potpuno kopneno jelo koje je sačinjeno od supreme patke i *foie gras-a* poslužene uz ciklu i trešnje. Lagani zaključak ovog gastronomskog putovanja dolazi uz teleći medaljon poslužen uz crnu trubu, pire od celera i mladi luk. Prije samog kraja na redu je opuštanje nepca i okusnih pupoljka uz sireve i predesert, odnosno zreli kravlji sir, smokve u balsamicu, karamelizirani zlatni badem – *foie gras* sladoled, naranču, istarsku skutu i lješnjak. Desert je složen kao kombinacija jabuke i ruže, odnosno sladoleda od latice ruža uz cvijet jabuke *khataifi*.

360 u Dubrovniku također je restoran u kojem će ljubitelji morskih okusa doći na svoje, a oni koji to nisu neće ostati nimalo razočarani. Okarakteriziran kao restoran s modernom kuhinjom, u Michellinovom vodiču neminovno prikazuje srž lokacije na kojoj se nalazi. Kako navode, „ulaz u ovaj čarobni restoran je kroz ono što se čini kao tajna vrata u dubrovačkim gradskim zidinama koja vode nekoliko stepenica u veliki i neočekivani vanjski prostor s prekrasnim pogledom na ovaj prekrasan i užurbani grad. Kuhinja Marija Curića vješto i

⁴⁸ ibidem

elegantno spaja hrvatske specijalitete s namirnicama iz daljine. Posebna pažnja posvećena je prezentaciji kako bi se osiguralo da su jela koja se ovdje poslužuju više nego jednaka šarmantnom i nezaboravnom okruženju. Pažljiva, profesionalna usluga, plus jedna od najboljih vinskih karti u zemlji⁴⁹.

Ponuda restorana sastoji se od 3 A la carte menija i 2 degustacijska menija. Prvi A la carte meni sastoji se od *Stonskog zaliva* u kojem se nalaze kamenice, inćuni, vrhnje od luka, umak od dagnji i limete te kavijar. Zatim slijedi jantar koji se sastoji od tartara, *vinigrette* od povrća, kurtona i peršinova ulja. Sljedeće na redu je *Foie gras*, odnosno *torchon*, dimljena jegulja, dinja, krema od datulja i kiselo tijesto. Za kraj je na redu jelo pod nazivom Mrkva, a sastojci su tekstura mrkve, fementirana krema od češnjaka, pinjoli i celer.

Drugi A la carte meni sastoji se od uvodnog jela naziva Peškafondo u kojem se nalaze punjene lignje pržene u tavi, gel od citrusa i dimljeni umak. Slijedi skuša poslužena uz bijelu repu, krumpir i *misi maoyo* te preljev od palamide. Nakon pastreve na redu su jakobove kapice pečene u tavi i marinirane te poslužene uz kohrlabi i juhu od luka. Meni završava raviolima od goveđeg farsa, *comte* umaka od sira, tostirane kadulje i *demi-glace*.

Treća a la carte opcija ovog restorana započinje jelom pod nazivom brodet 2.0, a sačinjeno je od škarpine, raviola s koricama, školjaka i riblje juhe. Slijedi brancin na pijeni od koromača uz poriluk u prahu i *beurreblanc*. Središnje mjesto na meniju našao je iverak kuhan na pari uz riblji *mouse*, *sabayon* od višanja i cvjetaču. Slijedi golub uz jerzualesku artičoku, confiti ljutiku i umak od kapara. Sljedeće jelo na redu je komarda koja dolazi s janječim confitijem, fava grahom, ovčjim jogurtom i janječim sokom. Za kraj je na redu govedina poslužena uz ponzu gel, kremu od bisernog luka, celer i lardo.

Prvi degustacijski meni nosi naziv Antologija te predstavlja ručno rađenu selekciju autorskih jela chefa Marija. Prvo jelo na meniju su marinirane jakobove kapice pržene u tavi uz kohrlabi i juhu od luka. Slijedi skuša uz bijelu repu, krumpir i *misi mayo* te preljev od palamide. Sljedeći na redu je brancin na pijeni od koromača uz poriluk u prahu i *burre blanc*. Prije deserta na redu je golub uz jerzualeske artičkoe, confiti ljutiku i umak od kapara. Za desert slijedi tiramisu od hrskavog biskvita, sirupa od kave, karamele, vanilije i Bailey's sladoleda.

Drugi degustacijski meni nosi naziv Republika te predstavlja moderni pogled na baštinska jela dubrovačke renesanse. Meni započinje Stonskim zaljevom, odnosno kombinacijom kamenica i inćuna uz vrhnje od luka i umak od dagnji i limeta te kavijar. Sljedeće na redu je

⁴⁹ Michellinov vodič, mrežno izdanje, 2023., pristupljeno 30.06.2023. (dostupno na: <https://guide.michelin.com/hr/en/dubrovnik-neretva/dubrovnik/restaurant/360%C2%BA>)

jelo naziva peškafondo koje se sastoji od punjenih liganja prženih u tavi, gel od citrusa i dimljeni umak. Slijedi brodet 2.0 u kojem se nalaze škarpina, škripnje, razne školjke i riblja juha, a poslužuje se uz njoke. Nakon brodeta na redu je Komarda, odnosno janjeći confit, fava grah, ovčji jogurt i janjeći sok. Za kraj je na redu Mantala koju sačinjavaju biskvit od rogača, *mousse* od kisele naranče i mantala sladoled.

Pelegrini je restoran koji nudi cjeloviti degustacijski meni koji je osmislio kreativni i maštoviti chef Rudolf Štefan uz jelovnik od četiri slijeda. Pelegri ni izlaže lokalne namirnice poput dagnji, kamenica, morskih puževa, ježeva i raznih vrsta riba. Tu su i jela od mesa s naglaskom na janjetinu i teletinu⁵⁰.

Za razliku od prethodnih restorana, u Pelegri niju su samozatajni po pitanju javne objave menija. Na njihovoj stranici ponuda nije prikazana kao na ostalima, no moguće je pronaći nekoliko osnovnih informacija o degustacijskom meniju iz kojih je jasno kako je riječ o jedinstvenom gastronomskom iskustvu u kojem prevladava inovativna interpretacija tradicionalne i moderne dalmatinske kuhinje koja svoje korijene pronalazi u dugoj višestoljetnoj povijesti⁵¹.

Noel je, do novopridošlog Koraka, bio jedini restoran na ovoj povlaštenoj listi priznatih koji nije smješten u obalnim regijama hrvatske. Lociran u prijestolnici hrvatske, Noel svoju ponudu bazira na modernoj kuhinji. U Michellinovom vodiču opisan je sljedećim riječima: „u vrhunsku kuhinju možete se uvjeriti u izvrsnom restoranu Noel u centru Zagreba. Aktualni sezonski degustacijski meni (proljetni cvijet) inspiriran je zelenilom i povrćem dostupnim u ovo doba godine, a sve je to vješto „prerađeno“ od strane stručnog kuhara. Izdvajamo ukusnu lagano prženu artičoku posluženu sa svježim listićima badema i kremom od artičoke. Opsežna vinska karta uključuje etikete iz Hrvatske, Slovenije, Francuske i Italije, dok je vlastito craft pivo ugodan aperitiv. Na kraju. Ali ne i najmanje važno, umjetnička djela izložena po restoranu djelo su lokalnog umjetnika s kojim je moguće razmijeniti koju riječ tijekom večere – jedno od jela na jelovniku čak je i nazvano po njemu“⁵².

Jela na meniju nose kreativna, pomalo šaljiva no istovremeno i inspirativna imena. Prvo jelo nazvano je „nemoj se bojati“ a sastoji se od hrskave stabljike s cvjetovima, tarleta od krumpira, bie+jelog čaja Kombucha, tartufa i kavijara. Jelo naziva „vjeruj svojem umu“ sastoji se od

⁵⁰ Michellinov vodič, mrežno izdanje

⁵¹ Michellinov vodič, mrežno izdanje, 2023, pristupljeno 30.06.2023. (dostupno na: <https://guide.michelin.com/hr/en/sibenik-knin/sibenik/restaurant/pelegri ni>)

⁵² Michellinov vodič, mrežno izdanje, 2023, pristupljeno 30.06.2023. (dostupno na: <https://guide.michelin.com/hr/en/zagreb-region/zagreb/restaurant/noel>)

„zimskih uspomena“, mrkve i crne masline, bundeve, kavijara i korabice te štrukli za kraj. Meni naziva „tko ne voli kruh“ sastoji se od kvasa, mliječne lepinje s makom, *chioggie* i maslaca na maslinovom ulju. Meni „pronađi svojeg prijatelja“ složeno je od nekoliko jednostavnih namirnica, odnosno artičoke i BBQ gljive. Desert nosi naziv „uzvрати udarac“ a sastoji se od trešnjina cvijeta, limuna s otoka Visa i kamilice, tiramisua i ananasa.⁵³

Draga di Lovrana svoje posjetitelje oduševiti će mediteranskom kuhinjom. Restoran je smješten u sastavu hotela čija je tradicija započeta još u Austro-Ugarskom Carstvu. Kuhinja je usmjerena na degustacijske jelovnike na kojima gosti mogu birati broj sljedova i dati prednost mesu ili vrhunskoj ribi ulovljenoj iz vlastitog broda restorana.⁵⁴ Osim ovih osnovnih informacijama o delicijama koje je moguće okusiti i doživjeti u ovom restoranu, za više informacija potrebno je u restoran i otići jer na svojim stranicama ne dijele javno tajnu uspješnih kombinacija namirnica kojima su zavrijedili Michellinovu zvjezdicu.

U restoranu **LD Terrace**, chef Marko gajski poslužuje lijepo prezentiranu modernu mediteransku kuhinju, punu okusa i pripremljenu od lokalnih namirnica poput izvrsne ribe i maslinovog ulja s povremenim egzotičnim dodirima⁵⁵.

Degustacijski meni prema chefovom odabiru sastoji se od ukupno 8 sljedova. Prvi po redu je 'Nigiri' od brancina, kavijara, gazpacha i mladog luka. Slijedi 'Wagyu vs Black Angus' u kojem se nalaze kagoshima A5, škotska BA, Aioli, Shallot i chilli. Nakon toga slijede kozice u *mousseline* umaku s čilijem, rotkvicom i sezamom. Nakon kozica, na redu je brancin koji se poslužuje s crnim tartufom, češnjakom, ladrom i žumanjkom. Nakon brancina dolazi promjena s mora na kopno te je na redu Black Angus govedina poslužena s graškom, mrkovom i sokom od pečenja. Složeni degustacijski meni u kojem su pomno birani prijelazi s okusa na okus zaslužuje i desert u nekoliko sljedova. Tako se gastronomsko iskustvo LD Terrace-a prema odabiru chefa završava sladoledom od limuna i Amaretta nakon čega su na redu praline.

Uz degustacijski meni prema odabiru chefa, dostupan je i vegetarijanski degustacijski menu. Prvo jelo na ovom meniju je rajčica koja se suši u pećnici i poslužuje uz konsome. Slijedi šparoga pripremljena na žaru i poslužena uz panna cotta i umak holandez. Šparoge prati brokula koja je servirana s curry umakom, amarantom i limetom nakon čega je na redu jelo od gljiva, odnosno crni tartuf s tortelinima i umakom od gljiva. Predzadnje jelo vegetarijanskog

⁵³Restoran Noel, službena web stranica, pristupljeno 30.06.2023. (dostupno na: <https://noel.hr/menu-opcije/>)

⁵⁴ Michellinov vodič, mrežno izdanje, 2023. Pristupljeno 30.06.2023. (dostupno na: <https://guide.michelin.com/hr/en/primorje-gorski-kotar/lovrana/restaurant/draga-di-lovrana>)

⁵⁵ Michellinov vodič, mrežno izdanje, 2023, pristupljeno 30.06.2023. (dostupno na: <https://guide.michelin.com/hr/en/dubrovnik-neretva/korcula/restaurant/ld-terrace>)

degustacijskog menija je krumpir poslužen u obliku čipsa s žumanjkom i umakom. Desert je također u dva slijeda. Prvi slijed deserta je sladoled od limuna i Amaretta poslužen uz ricottu, naranču, med i bademe te praline u drugom slijedu.

U ponudi je dostupan i nešto jednostavniji degustacijski meni koji se poslužuje za ručak. Sastoji se od ukupno 4 slijeda. Prvi slijed su kozice poslužene uz *mousseline* umak, čili, diakon i sezam. Glavno jelo je brancin s crnim tartufom, češnjakom, ladom i žumanjkom. Kao i u ostalim menijima, desert započinje prvim slijedom, odnosno sladoledom od amaretta i limuna poslužen uz naranče, ricottu, med i bademe. Nakon sladoleda jelo se završava pralinama.

„**Boškinac** bi se mogao opisati kao ekskluzivno utočište u kojem se može jesti, spavati i opuštat se u savršenom miru i tišini. Smješten na otoku Pagu, ovaj restoran nalazi se na osami u tipičnoj kamenoj zgradi, gdje, na prvi znak lijepog vremena, gosti mogu objedovati za vanjskim stolovima postavljenim na terasama okruženim zelenilom u idiličnom okruženju nalik na romantični botanički raj. Degustacijski jelovnik sadrži jela koja su u osnovi kreativna i u stilu, ali s fokusom na otočke sastojke, počevši od hvaljene janjetine, divljeg začinskog bilja i škampa ulovljenih u lokalnim vodama“⁵⁶.

Na stranicama restorana dostupne su tek osnovne informacije o ponudi. Točnije, moguće je pronaći 3 menija koji nose nazive moji otok, moje more i moje polje. Sastojci menija moji otok su: škampi, janjeći tartar, skuta i grašak, lignja, puž i brizla, mol i jež, janjetina i mlijeko. Sastojci menija moje more su marinada, sipa i bob, mol i jež, brancin ike jime i pandišpanj. U mojem polju nalaze se cikla, grašak, celer, koromač i mrkva.⁵⁷ Koliko je točno sljedova u svakom meniju i na koji način su ove namirnice pripremljene nažalost nije moguće doznati bez posjete restoranu.

Alfred Keller austrijski je dizajner koji je dizajnirao i prema kojem je nazvan lošinjski hotel u kojem je smješten i ovaj restoran. Nije riječ o narcisoidnom činu već o priznanju Austro-Ugarskom dizajneru koji je oblikovao ovo inspirativno zdanje u kojem se tradicija održala na najvišem nivou kvalitete sve do danas. Od izgradnje do danas, vila je više puta bila renovirana i proširena, a sada je dom modernog kompleksa Alhambra Botique hotela. Na čelu kuhinje nalazi se chef koji je također austrijanac i koji, obzirom na svoju dob, posjeduje iznimno iskustvo u Michellinovima restoranima. Koristi najbolje lokalne namirnice za kreiranje jela koja su moderna i kreativna bez gubitka okusa i užitka. Mali ručak a la carte navečer je dopunjen s

⁵⁶ Michellinov vodič, mrežno izdanje, 2023., pristupljeno 30.06.2023. (dostupno na: <https://guide.michelin.com/hr/en/lika-senj/ovalja/restaurant/boskinac>)

⁵⁷ Restoran Boškinac, mrežno izdanje, pristupljeno 30.06.2023. (dostupno na: <https://www.boskinac.com/files/file/Menu%20ljetno%202023.pdf>)

dva degustacijska menija – „The Signature“ i „Innovation“ – s jelima koja se mogu mijenjati između ta dva jelovnika. Preporuka Michellinovih inspektora kada je u pitanju a la carte su ravioli od volovskog repa s pjenom od istarskih tartufa i *foie gras*, dok su na Signature meniju posebno uživali u svježem desertu na bazi ragua od jagoda, sorbeta od bosiljka, skute i đumbira.⁵⁸

Riječki restoran **Nebo** smješten je na petom katu nedavno otvorenog Hilton hotela. Ovaj restoran nudi prekrasan pogled na Jadransko more, obalu i netaknuti otok Ceres. Jednako primamljiv kao i okruženje je jelovnik koji dolazi s različitim sljedovima čiji broj može varirati. Također, sva jela su dostupna i u a la carte opciji. Jela pričaju priču o hrvatskoj kulinarskoj povijesti, sadržavajući tradicionalne sastojke i regionalne specijalitete uz egzotičnija jela kako bi se stvorio moderan i kreativan jelovnik pun boja i okusa. Visoko profesionalna usluga i vinska karta na kojoj se nalaze etikete iz hrvatske i inozemstva upotpunjuje gastronomski doživljaj koji se može postići u ovom restoranu.⁵⁹

U meniju ovog restorana moguće je pronaći klasike kuće – jela koja su najčešći odabir zahtjevnih gostiju koji redovito posjećuju ovaj restoran. To su odležani osliću u ječmu koji se poslužuje uz spirulinu, vlasac, kefir i pinjole. Tu su i puževi s domaće farme koji se poslužuju uz proso, češnjak i peršin.

Na samom meniju nalazi se desetak jela. Prvo na popisu je Amuse bouche, odnosno košarica od algi s kapesantama i tartufima, zatim bersaola s pestom od mrkve i pinjola, slijedi hrskavac od kozica i škampa s umakom od ježinca i prezervirane rajčice. Iduće po redu ovog menija su pate od dimljene pastrve s fermentiranom brokulom te janjeća brizla s pogačicom od kukuruza i kiseljenom korabicom.

Slijedeće na popisu je Plavo & Zeleno, odnosno jelo od incuna i artičoka. Zatim slijedi Zagorski Foie Gras od trešanja i češnjaka. Tu su još i kruh od kiselog tijesta i janjetina slavonskih pašnjaka koja se poslužuje uz bob, grašak i jagode. Riblja jela i jela morskih plodova na meniju su pod nazivom Krčka grdobina i Dalmatinski ikejime brancin. Osim deserrta petit four na meniju se nalaze još i dry-age css od crne slavonske svinje i sorbet opuzenskih jagoda.⁶⁰

Agli amici još je jedan vrhunski restoran koji se smjestio u jednom od najposjećenijih jadranskih bisera – Rovinju. Dva degustacijska menija koji se ovdje nude fokusiraju se na

⁵⁸ Michellinov vodič, mrežno izdanje, 2023., pristupljeno 30.06.2023. (dostupno na: <https://guide.michelin.com/hr/en/primorje-gorski-kotar/mali-losinj/restaurant/alfred-keller>)

⁵⁹ Michellinov vodič, mrežno izdanje, 2023., pristupljeno 30.06.2023. (dostupno na: <https://guide.michelin.com/hr/en/primorje-gorski-kotar/rijeka/restaurant/nebo>)

⁶⁰ Restoran Nebo, službena web stranica, pristupljeno 30.06.2023. (dostupno na: <https://neborijeka.com/menu/?lang=hr>)

povrće, odnosno Istru. S druge strane, kulturna jela restorana su langoš, špageti s morskim biljem i govedina na žaru s bademima. Cristian je stalno na raspolaganju ispred restorana s izvrsnim izborom vrhunskih hrvatskih vina, poput mirisne istarske malvazije, dalmatinskih crnih vina i plješevičkih pjenušaca koji savršeno sjedaju kao aperitiv.⁶¹ Osim osnovnih informacija o dva degustacijska menija koja je pripremio Chef Emanuele Scarello, više detalja o gastronomskim specijalitetima koji se poslužuju u ovoj gastronomskoj meki Rovinja, nažalost nije moguće doznati bez osobnog posjeta restoranu.

Da vrhunsko restoraterstvo nije rezervirano isključivo za obalne regije potvrđuje najnoviji restoran na popisu hrvatskih restorana s Michellinovom zvjezdicom – **Korak** u Jasterbarskom.

Restoran je smješten u velikoj vinariji. Obnovila ga je posljednja generacija obitelji koja također i kreira jela za jelovnik, a inspiraciju pronalazi u izvornim receptima njihove bake. Danas je izvrsna kuhinja koja se ovdje poslužuje na najvišoj razini kvalitete. Jela su pripremljena od sastojaka uzgojenih u dva kuhinjska vrta restorana ili nabavljenih od provjerenih lokalnih dobavljača. Gosti jednostavno odaberu jedan od dva degustacijska menija s pet ili osam sljedova, a zatim se mogu opušteno zavaliti i uživati u elegantnom iskustvu objedovanja koje je poboljšano vrhunskom dobrodošlicom i pažljivom uslugom koju nadzire sestra glavnog chefa.⁶²

Prvi meni od pet sljedova osmišljen je da predstavlja tradicionalna jela iz regije, ali na moderan i kreativna način te uz sezonske namirnice dostupne s imanja od lokalnih proizvođača. Meni od osam sljedova temelji se na okruženju u kojem se imanje nalazi. Bernardova kulinarska vizija je dočarati kompleksnost temeljne namirnice uz što manje intervencije, te približiti gostima intrigantnu priču o suživotu prirode, lokalnih namirnica, tradicije i obitelji.⁶³

⁶¹ Michellinov vodič, mrežno izdanje, 2023., pristupljeno 30.06.2023. (dostupno na: <https://guide.michelin.com/hr/en/istria/rovinj/restaurant/agli-amici-rovinj>)

⁶² Michellinov vodič, mrežno izdanje

⁶³ Michellinov vodič, mrežno izdanje, 2023., pristupljeno 30.06.2023. (dostupno na: https://guide.michelin.com/hr/en/zagreb-region/jastrebarsko_1779514/restaurant/korak)

4 Istraživanje enogastronomskih preferencija turista

Iako je enogastronomska baština hrvatske iznimno bogata, kako bi se ona uspješno implementirala u turističku ponudu hrvatske i na taj način privukla segment turista kojima je enogastronomski turizam preferirani oblik selektivnog turizma, ponuda u određenoj mjeri treba biti prilagođena njihovim željama, motivima i preferencijama. Kako bi se doznale preferencije enogastronomskih turista, u nastavku je prikazano istraživanje na osnovu recenzija posjetitelja.

4.1 Metodologija istraživanja

Za potrebe istraživanja preferencija enogastronomskih turista u Hrvatskoj korištena je kvalitativna metoda analize i deskripcije podataka. Izvori podataka za istraživanje prikupljeni su u razdoblju od 28.04.2023. do 01.07.2023.

Istraživanje se temelji na analizi sekundarnih podataka. Za potrebe prikupljanja podataka korišteni je najpoznatiji svjetski servis za ocjenu doživljaja, TripAdvisor.

Kriteriji koji su uzeti u obzir prilikom odabira objekata i recenzija za potrebe analize su:

1. Broj recenzija
2. Kategorija objekta
3. Ocjena
4. Komentari

4.2 Prikaz podataka

Kategorija „restorani“ na popularnoj platformi za ocjenu doživljaja TripAdvisor u Hrvatskoj obuhvaća ukupno 1.020 objekata. Među navedenima, oznaku „Michelin“ nosi ukupno 11 objekata.

Među restoranima u navedenoj kategoriji nalazi se i vodeći restoran prema ocjeni na platformi. Točnije, restoran Nautika, koji se nalazi u Dubrovniku, ocijenjen je ocjenom 5 na temelju 1.685 recenzija . Pritom 68,67% recenzija odlazi na najvišu ocjenu. Restoran je u kategoriji restorana s ribljom, mediteranskom i europskom kuhinjom.

Iz samih recenzija, komentari koji ukazuju na preference gostiju koji su posjetili ovaj objekt su sljedeći:

- „Wow, kakvo nevjerojatno iskustvo! Čuli smo dobre stvari o Nautici, ali su naša očekivanja u potpunosti premašena. Odabrali smo degustacijski menu od 7 sljedova i sve je bilo ukusno. Probali smo i nekoliko lokalnih vina koja su savršeno pristajala uz našu hranu. Lokacija je tako slikovita, a uređenje iznutra i izvana je divno. Naš sto je bio na terasi koja je gledala na more pa smo imali prekrasan pogled. Usluga je stvarno bila vrhunska, svo osoblje je bilo fantastično, a naš konobar Maro, prava je vrijednost mjesta. Svojim znanjem i strašću učinio je našu večer posebnom“ – Becky J.
- „Vrlo lijepo mjesto s prekrasnim pogledom. Svakako naručite ribu i neki desert. Također izvrsni kokteli koji doprinose doživljaju“. - OnAir10356620071
- „Ovdje smo imali prekrasnu večeru s izvrsnim osobljem, pogledom i hranom. Imali smo fantastične morske plodove, ali činilo se da i drugi uživaju u mesnim jelima. Sjajni prijedlozi za vino. Postoji mnogo restorana koje možete izabrati unutar starog grada. Ovaj je vani i potpuno se isplati dodatno prošetati.“ – Tom 51960
- „Vjerojatno jedan od samo nekoliko restorana koji bi se trebali smatrati najboljim restoranom u Dubrovniku, restoran Nautika bio je definicija elegantne večere u svom najboljem izdanju. Rezervacije za stol na terasi s nevjerojatnim pogledom na Jadransko more i tvrđavu Lovrijenac bile su obavezne. Ambijent u ovoj prekrasno obnovljenoj vili bio je prepun žive klavirske glazbe prikladne prostoru i dekoru. Ne bi trebalo čuditi da je hrana bila izvanredna. Olakšali su naručivanje tako što su ponudili opcije degustacijskog jelovnika s pet i sedam slijedova. Odlučili smo se za dva od svakog kako bismo omogućili maksimalan doživljaj kušanja. Međutim, da smo odabrali biti pustolovniji, mogli smo birati i među njihovim a la carte opcijama koje su bile opsežne. Nekoliko boca Pošipa Intrade bilo je jednostavan i izvrstan spoj. Bilo je to doista veličanstveno iskustvo objedovanja u Dubrovniku, ali imajte na umu da je takva izvrsnost imala svoju cijenu. Večernji izlazak za četvero prije napojnice bio je 825,99 eura...ali definitivno vrijedan cijene!“ – RKL
- „(...)Naši su kokteli bili maštoviti i teatralno prikazani. Hrana je bila izvrsna u svim aspektima. Poput većine ljudi, ne smeta mi platiti puno za istinski dobru kuhinju, ali prezirem osjećaj da sam opljačkan. Ne brinite jer Nautika je isporučila očekivano. Bio sam spreman za vrhunsko mesno jelo. Odrezak je ispečen do savršenstva, a prilog je bio divan. Desert je bio umjetničko djelo, a vino uz naša predjela zapečatilo je moju novu ljubav prema hrvatskim crnim vinima. („,)“ – Stephen M.

Naravno, ovo nije jedini od luksuznih restorana okrunjenih Michelinovom zvjezdicom koji na ovoj platformi nosi maksimalnu ocjenu. Restoran Jeny također se nalazi u kategoriji restorana s ribljom, mediteranskom i europskom kuhinjom. Restoran je smješten u Tučepima nedaleko od Makarske. Odlična ocjena ovog restorana temelji se na nešto manjem broju recenzija od prethodnog. Točnije, ukupno 172 gosta su ocijenili ovaj restoran kao odličan, što čini ukupno 47,65% ukupnih ocjena. Uz dobre ocjene, opisi iskustva također su iznimno pozitivni. Neki od primjera iz kojih je moguće utvrditi preference posjetitelja su sljedeći:

- *Fine dining* u svom najboljem izdanju! Nevjerojatno sljubljanje hrane i vina. Svaki zalogaj pun je nevjerojatnih okusa. Meso je kuhano do savršenstva. Osoblje je bilo izuzetno ljubazno i uslužno. Prekrasan pogled iz restorana. Sve u svemu, gastronomsko putovanje i iskustvo koje ću dugo pamtit! – LoveTravel1654927
- „Prekrasan ambijent, hladovina, vrlo ukusni mesni i riblji specijaliteti, kao i slastice. Preporuka za najavu i posjet u svakom slučaju...”
- „Hvala vam za rajsku večer u restoranu Jeny! Zaista smo uživali u hrani, pogledu, usluzi i vašem prekrasnom obilasku hrvatskih vina. Bila je prava avantura probati tako široku ponudu kvalitetnih hrvatskih vina. Hrvatsko vino može biti prava džungla za ljude koji nisu upoznati s lokalnim opcijama, pa je bilo fantastično dobiti uvod od nekoga tko zna toliko o lokalnim draguljima.“ – Bitten H.
- „Jeny je bila apsolutni kulinarski užitek. Smješten visoko na hrvatskoj planini, degustacijski meni bio je jednako divan kao i pogled. Braća Čović stvorili su opuštenu i profinjenu atmosferu u kojoj je svako jelo jedinstveno. Svako je jelo bilo sljubljeno s hrvatskim vinom, što nam je omogućilo da se u potpunosti uživimo u lokalitet. Količina razmišljanja i vještine uložene u svako jelo bila je nevjerojatna i nema sumnje da ovaj restoran s recenzijom Michelina svakako zaslužuje svoju prvu zvjezdicu. Vrhunac našeg obroka bile su punjene prepelice a la Saltimbocca s crnim tartufom i jelo Gurnard and Scallop.“ - Journey300907

Sljedeći u kategoriji koji nosi ocjenu odličan je restoran Il Ponte u Trogiru. Ocjena odličan temelji se na 105 od ukupno 167 recenzija. Restoran spada u kategoriju restorana s mediteranskom kuhinjom te je jednako kao i prethodna dva u najvišem cjenovnom rangu. Dublje uvide u ponudu restorana, kvalitetu i iskustva gostiju moguće je zaključiti prema sljedećim recenzijama:

- „Bilo je stvarno super!!! Topla preporuka!!!! Bio je odličan crni rižoto!!! Vratit ćemo se! Desert je bio nevjerojatan!!!“ – Elena G.

- „Izvrсна hrana i odlična usluga, ovo je vrhunski restoran. Naručio sam *rib eye* odrezak koji je došao s prekrasnim *hoi sin* umakom i paštetom od gljiva, što je sve bilo ukusno, a također smo dobili *amuse bouche* na rižotu od crnila od lignji *arrancini* koji je bio jednako nevjerojatan. Imao sam i vrlo bogat desert od čokolade i lješnjaka. Topla preporuka svima koji cijene dobru hranu“ - Daydream34735137842
- „(...)Odlučili smo se za degustacijske jelovnike od 3 slijeda...i riba i meso...apsolutno smo se zaljubili u okruglice od crnih škampi koje dolaze uz glavno jelo ribljeg menija...još uvijek razmišljam o njima! Odličan izbor vina također!“ – Martina Shee
- „Imali smo ukusan i vizualno lijep ručak u ovom elegantnom restoranu, uživajući u ribljem meniju od 3 slijeda. Predjelo od morskih plodova i desert od kruške posebno su bili zadivljujući, a glavno jelo od brancina skuhanog je do savršenstva. Topla preporuka svima na području Trogira. Došli smo iz Splita i sretni smo.“ – Tanya U
- Kakvo krajnje divno mjesto za jelo - čista radost za okusne pupoljke i oko. Dobili smo savjet od prijatelja koji je rođen u Hrvatskoj i stigli smo do Il Pontea zadnjeg dana u Hrvatskoj. Pa, tehnički samo nekoliko sati prije našeg leta za Nizozemsku. Bio je to savršen ručak pred odlazak - uzeli smo riblji meni od 3 slijeda i vino. Predjelo je bila kombinacija raznih malih morskih delicija, lignji, lososa, tune i domaćeg kruha. Za glavno smo imali brancina s fiš paprikašem i palentom, a desert je bio mascarpone/krema s kompotom od krušaka skrivenim u kruški - sve je bilo izuzetno fino i skuhanog do savršenstva.“ – 010Paula

U najvišem cjenovnom rangju nalazi se i restoran NAV koji također nosi Michellinovu oznaku te je, za razliku od prethodnih, smješten u kontinentalnom djelu Hrvatske, odnosno u samoj metropoli. Ovaj restoran ocjenu odličan temelji na 34 od ukupno 38 recenzija te spada u kategoriju restorana s Europskom i domaćom hrvatskom kuhinjom.

- „Kakvo iskustvo!!!! U Hrvatskoj sam 3 tjedna i ne mogu vjerovati koliko sam uživao u ovom degustacijskom meniju od 12 sljedova! Kuhar je genije jer je većina jela vegetarijanska/veganska. Samo jedno riblje i jedno jelo od junetine. Svako me jelo šokiralo okusom i složenošću! Živim u NYC-u i navikao sam na izvrsnu hranu! Ako ste u Zagrebu ovo morate probati! Također vrlo razumna cijena za ovo iskustvo!“ – Renee
- „Mjesto je pomalo čudno po lokaciji i uređenju - u unutarnjem dvorištu, na drugom katu. Za ulazak morate pozvoniti na vrata. Maleno mjesto sa samo nekoliko stolova. Ali jednom kada ste tamo - to je drugačiji svijet. Usluga je najviše klase. Kuhar (ne mogu se sjetiti imena) vrlo je obrazovan tip koji poslužuje hranu osobnost. Svako je jelo

potpuno različito - kombinacije okusa i sastojaka iz različitih regija zemlje. Pravo kulinarsko slavlje.“ – Alik G

- „(...)Svako jelo je eksplozija različitih pogleda, okusa i tekstura. Očekujete okus ili temperaturu i nađete nešto drugo. Hrana je svježija, lagana i jedinstvena s mješavinom hrvatskih proizvoda i međunarodnih tehnika. Bundeve i tuna bile su posebno dobre.“ – FlyingClog
- „Većina restorana u Zagrebu slični jedan drugome, ali ne i ovaj. Kuhanje je nepretenciozno, ali uistinu nevjerojatno, sa stvarno čistim okusima. Zadnji put kad sam bio tamo još se moglo jesti a la carte, a to je bilo super za ručak, jer ponekad jednostavno nisam raspoložen za degustacijski meni. Njihovi domaći kruhovi bili su nevjerojatni, kao i sve što je uslijedilo. Još uvijek se sjećam okusa njoka od amaranta koje sam jeo ovdje. Ovo mjesto je upravo ono što je Zagrebu trebalo, mjesto kakvog nema.“ – dedalus75000
- „U 3 sata Chef Tvrtko Šakota poveo me na put čarolije. Počeli smo tiho s roladom od blitve na žaru i kiselim mlijekom, zatim uzbuđljivom avanturom - hrskavim tuljcima od smotane cikle punjene laganim sirom, mladim tikvicama s cvijetom punjenim jantarom i hobotnicom, pa dalje kroz 12 sljedova. U svakom jelu bila je neopisiva kombinacija - okusa, teksture i ponekad iznenađujućih naglasaka koji su me zapanjili, a ponekad ostavljali na osmijeh bez riječi. Završili smo jelom od dimljenih višanja u začinskom ulju s jagodama, a potom i zveket činela – intenzivna čokolada prelivena hrskavom ljuskom krumpira.“ – Triptych

Cap Aureo Signature restoran u Rovinju još je jedan od vrhunskih hrvatskih restorana s Michelinovom zvjezdicom. Ponuda ovog restorana temelji se na ribljoj, svjetskoj i mediteranskoj kuhinji. Ocjenu iskustva s odličan dodijelilo je 83 gostiju od ukupno 114 njih koji su ostavili recenziju. Restoran se također nalazi u najvišem cjenovnom rangu. Komentari koji ukazuju na enogastronomske preference onih koji su posjetili ovaj restoran su sljedeći:

- „Restoran CAP Aureo Signature kulinarski je dragulj koji gastronomiju podiže na novu razinu. Moji prijatelji i ja smo ostali oduševljeni! Jelovnik u CAP Aureo primjer je kreativnosti i inovativnosti. Svako je jelo pomno izrađeno i sadrži najfinije sastojke s lokalnih farmi i dobavljača. Hrana je izvrsna, ali i usluga. Osoblje je obrazovano, pažljivo i istinski entuzijastično u pružanju nezaboravnog iskustva objedovanja. Svaki slijed prati fantastična čaša vina koju preporučuje sommelier Andreas koji se pobrinuo

da budemo upućeni u cijelu povijest boce i da točno znamo što kušamo. Ovo je definitivno destinacija koju mora posjetiti svaki ljubitelj hrane.“ – Riley A

- „(...) Opet smo odabrali 7 sljedova koje je prezentirao Ivan, koji je odradio izvrstan posao da svi zajedno sudjelujemo i uživamo u putovanju okusa, kao da je on sam kuhar. Jelo od cvjetače opet je bilo jedno od naših favorita, kao i jelo od graška, koje je bilo NEVJEROJATNO. Imali smo sreću da smo bili u rukama Andreasa koji nas je još jednom totalno oduševio sljubljanjem hrvatskih vina. Prezentacija boce uključivala je detaljnu povijest vinarije, tržišnu izvedbu vina i mnoge druge stvari koje su samo pridonijele očaravajućem kulinarskom i vinskom iskustvu koje Cap Aureo pruža. Svi uključeni u ovo iskustvo odradili su nevjerojatan posao!“ – Eoin Lyndon
- „Hvala Filipu i svim ostalim poslužiteljima na besprijekorno izvedenom iskustvu. Hrana je bila fantastična - jedinstveni pogledi na tradicionalne obroke koji su bili savršeno podignuti za nezaboravno iskustvo s mojom obitelji. Nadamo se da ćemo se vratiti u budućnosti!“ – Bernice P
- „Ovo je iskustvo objedovanja kao nijedno drugo. U početku sam bio malo skeptičan, budući da sam bio na 'putovanju' pitao sam se hoće li sve to biti malo pretenciozno, ali osvojila me usluga, prekrasna prezentacija i eksplozije okusa svakog malog jelo. Odlučili smo se za pet slijedova kojima su prethodila tri "zalogaja", s dodatnim malim desertom i slatkišima za kraj. Nažalost, naše financije nisu se mogle protegnuti do sljubljanja vina i odabrali smo bocu lokalne malvazije uz savjet sommeliera. Za mene su vrhunac bili pršut od bundeve s konzerviranom narančom i ukiseljenim cvijetom bazge te romb s kozjim briejem i dimljenim medom. Jedino jelo za koje nisam mario bila je janjetina koja je bila previše masna i dolazila je s ovčjim pršutom za žvakanje, ali spasio ju je ukusni cvijet tikvice punjen kozjim sirom. Koreografija servisa je nešto za vidjeti! Mjesto je gotovo kao čahura u svojoj mirnoći, a naravno tu su i prekrasni pogledi ako možete rezervirati stol u prozoru. Tako sam bio osvojen. Moji okusni pupoljci bili su primamljeni, moja osjetila zavedena, a moje nepce razmaženo.“ – Taxidiotissa
- „Kada prođete kroz vrata ovog restorana, osjećate se kao da ulazite u neki drugi svijet. Osjećate mirnu, toplu i gostoljubivu atmosferu, okruženi kreativnim entuzijastima u kuhinji s jedne strane i najljepšim pogledom na Rovinj s druge strane. Svaki mali detalj na ovom mjestu ima smisla i služi savršenoj svrsi. Usluga je besprijekorna, sljubljanje vina jednostavno zapanjujuće, ali što je najvažnije, iskustvo objedovanja i sama hrana

su izvan svijeta. Kombinacija sezonskih lokalnih namirnica posluženih u najpametnijim i najne očekivanijim kombinacijama nešto je što ostavlja nedoumice. Vi dragi kuhari koji pripremate sva ta divna jela, pravi ste umjetnici. A kušajući jelo, Istru možete osjetiti u svakom zalogaju. Od najsvježije morske hrane, poput lignji i škampa, do najboljih domaćih namirnica poput tartufa, sve je jednostavno savršeno pripremljeno. Naš favorit bio je istarski taco, cvjetača s tartufima i arancino od sipe s dimljenom mozzarelom. I da, zaslužuju da se pišu velikim početnim slovom. Što reći nego najveće HVALA cijelom timu restorana. Vi ste pravi čarobnjaci!“ – Igor J

4.3 Analiza prikupljenih podataka

Analiza nasumično odabranih podataka ukazuje na postojanje pozitivne percepcije prema hrvatskoj enogastronomiji od strane turista koji su motivirani posjetiti naše turističke destinacije radi enogastronomske ponude.

Nadalje, analiza pokazuje kako su razmatrani restorani, prema komentarima gostiju koji već posjeduju iskustvo objedovanja u ekskluzivnim restoranima, uključujući one s Michellinovima zvjezdicama, na zadovoljavajućoj razini kvalitete i ponude. Točnije, komentari gostiju koji su naveli da su već posjećivali Michellinove restorane dokazuju kako su njihova očekivanja bila ispunjena, a njihove reakcije pozitivne.

Glede enogastronomskih preferencija, iz recenzija je moguće konstatirati kako su preference primarno usmjerene prema ribljoj ponudi, odnosno ponudi baziranoj na morskim plodovima. Navedeno dokazuju izrazito pozitivne recenzije dodjeljene restoranima koji poslužuju takav tip kuhinje. Nadalje, iz recenzija je moguće konstatirati i kako je u fokusu enogastronomskih turista domaća kuhinja i lokalne namirnice, što potvrđuju recenzije koje je moguće pronaći kod restorana Cap Aurelio u Rovinju.

Da vinska ponuda nije ništa manje značajna od gastronomske ponude turista motiviranih doživljajem vrhunske gastronomije pokazuju i brojne recenzije koje su usmjerene upravo na ponudu vina. Dodatno u prilog ide i često imenovanje sommeliera koji su birali vina u restoranima i pohvale koje su usmjerene upravo njima.

4.4 Osvrt na provedeno istraživanje

Iz ovog istraživanja moguće je utvrditi određenu razinu preferencija enogastronomskih turista. Kako su u analizi obuhvaćeni oni restorani koji prema drugim kriterijima zadovoljavaju najviše potrebe enogastronomskih turista i vrhunskih iskusnih gurmana (npr. Michellinova preporuka i/ili zvjezdica), iz recenzija je moguće, prije svega, zaključiti kako je ponuda vrhunske enogastronomije usklađena s preferencijama turista. Navedeno dodatno potvrđuju i visoki brojevi recenzija koje su dodijeljene promatranim restoranima.

Ono na što dodatno ukazuje ponuda restorana koji su posjećeni i pozitivno ocijenjeni od strane posjetioca je privrženost izvornoj gastronomiji koja se bazira na lokalnim namirnicama, no koja je istovremeno prezentirana na moderan, kreativan i inovativan način.

Ograničenja ove analize je obrada sekundarnih podataka koji su subjektivnog karaktera i otvorenog tipa čime nije moguće kvantitativno prikazati i usporediti iskustva gostiju s ciljem preciznijeg uvida u njihove preferencije. Nadalje, u recenzijama nedostaje usporedba s ponudom drugih zemalja kako bi se moglo jasno utvrditi jesu li preferencije enogastronomskih turista usmjerene prema određenom tipu ponude (npr. riblja ili mesna ponuda; tradicionalna ili moderna kuhinja i sl.) ili su preferencije usmjerene prema otkrivanju novih jela kroz degustacijske menije neovisno o namirnicama i tehnikama koje su primarno zastupljene.

Zaključak

Hrana i vino od davnina su razlog koji motivira ljubitelje ovih užitaka da posegnu u posve nove krajeve i iskuse nove okuse. Uz to, malo što odražava običaje zajednice kao što to čini hrana pripremljena na tradicionalan način i od domaćih namirnica te uparena uz pažljivo pripremano vino od domaćih sorti.

Enogastrnomska ponuda danas je znatno više od pripreme tradicionalnih jela. Iako je enogastrnomska baština oduvijek bila i zauvijek će biti polazište za stvaranje novih okusa, priča i vrijednosti, kroz hranu je moguće ispričati puno više i ostaviti znatno snažnije dojmove. To je prepoznato u svim razvijenim turističkim destinacijama pa tako i Hrvatskoj. Kako se Hrvatska već desetljećima nastoji pozicionirati kao destinacija koja ispunjenje i želje najzahtjevnijih gostiju, razvijena i bogata enogastrnomska ponuda jedno je od najznačajnijih dijelova ukupne turističke ponude kojom se to nastoji postići.

Enogastrnomska baština, zahvaljujući geografskom položaju, blagoj klimi i umiljatom reljefu u većini gastronomskih regija, već je iznimno bogata sama po sebi te nudi pregršt različitih okusa dobivenih sparivanjem lokalnih namirnica koje su specifične za ove predjele te ih je teško pronaći u drugim dijelovima svijeta. Takva baština omogućila je izgradnju bogate ponude koja se prije svega temelji na višestoljetnoj tradiciji pripreme raznih jela – od ribljih do mesnih. Uz to, bogatstvo različitih vinovih sorti Hrvatsku je stavilo na vinsku kartu svijeta u više područja. Uz takve predispozicije, bilo bi iznenađujuće da je danas enogastrnomska ponuda vrhunskog restoraterstva Hrvatske u zaostatku za ostalim svjetskim destinacijama.

To su prepoznali brojni restorateri koji su još posljednjeg desetljeća prošlog stoljeća započeli podizati scenu i isticati blagodati koje su dane na raspolaganje u ovim predjelima. No, svjesni kako je enogastronomija danas znatno više od tradicije te kako je glavni motiv svakog ljubitelja dobre hrane i vina iskušavanje novog, ponuda vrhunskog restoraterstva odavno je prešla restorane fokusirane na tradicionalnu domaću kuhinju.

Danas se Hrvatska može pohvaliti s čak 11 restorana koji su nagrađeni Michellinovom zvjezdicom te nekolicinom onih koji nose preporuku pod oznakom Bib Gourmand. Odras kompleksnosti enogastrnomske ponude kojom se Hrvatska postavila na svjetsku kartu enogastrnomskih meka vidljiv je kroz raznovrsnost načina pripreme i samih jela koje nude vrhunski hrvatski restorani. Ono što je svakom od njih zajedničko je jasna svijest o kvaliteti lokalnih namirnica iz domaćeg uzgoja. Svaki od navedenih restorana veliku pažnju posvećuje upravo nabavci takvih namirnica, a isti je i po pitanju vinske ponude. Međutim, ono što uistinu

ističe sve te restorane je visoka razina kreativnosti kojom se tradicionalnim namirnicama daje posve novo ruho kroz inovativne kombinacije koje variraju od morske kuhinje do potpuno egzotične kuhinje koja potječe s dalekih istočnih krajeva.

Takvu ponudu brojni su posjetioči koji se mogu svrstati u segment enogastronomskih turista ocijenili izvrsnom. Ono što je dodatno moguće iščitati iz recenzija takvih gostiju koje su dodijelili vodećim hrvatskim restoranima je upravo inovativnost i kreativnost kod odabira namirnica te načina njihove pripreme i prezentacije. Nadalje, moguće je uočiti i kako su posjetioči prije svega motivirani doživljajima koje nude vrhunski restorani što uključuje i pažljiv odabir domaćih vina.

U konačnici, moguće je zaključiti kako su preferencije gostiju primarno okrenute prema kvalitetnom odabiru jednako kvalitetnih namirnica. U manjoj mjeri im je fokus okrenut prema potpuno izvornom načinu pripreme jela, a ono što ih dodatno motivira je način prezentacije kroz degustacijske menije koji omogućuju putovanje kroz moderan doživljaj tradicionalnih okusa.

Literatura

- Barbieri, Veljko. *Hrvatska kuhinja i 606 receptata*, Zagreb, Profil, 2012
- Bartoluci, Mato., Čavlek, Nevenka., Kesar, Oliver. i sur., *Turizam, ekonomske osnove i organizacijski sustav*, Zagreb, Školska knjiga, 2011
- gastronomija. Hrvatska enciklopedija, mrežno izdanje. Leksikografski zavod Miroslav Krleža, 2021. Pristupljeno 15. 4. 2023. (dostupno na: <http://www.enciklopedija.hr/Natuknica.aspx?ID=21351>)
- Grižinić, Jasmina. *Turizam i razvoj, rasprava o globalnim izazovima*, Pula, Sveučilište Jurja Dobrile u Puli, 2018
- Hrana i piće – Slavonija, Croatia.hr, mrežno izdanje, pristupljeno 23.04.2023. (dostupno na: <https://croatia.hr/hr-hr/hrana-i-pice/slavonija>)
- Ivanović, Slobodan. *Kuharstvo 3*, Zagreb, Školska knjiga, 1998
- Kuhinja Gorskog kotara i Like, Lotos Croatia, mrežno izdanje, pristupljeno 22.04.2023. (dostupno na: <http://www.lotos-croatia.com/hr/hrvatska/2273/kuhinja-gorskog-kotara-i-like/>)
- Kuhinja sjeverne Hrvatske, Lotos Croatia, mrežno izdanje, pristupljeno 23.04.2023. (dostupno na <http://www.lotos-croatia.com/hr/hrvatska/2272/kuhinja-sjeverne-hrvatske/>)
- Madeira, Arlindo, Cooreia, Antonia., i Filipe, Jose Antonio. (2019). Understanding memorable enogastronomic experiences: A qualitative approach. Experiential consumption and marketing in tourism within a cross-cultural context, dostupno na: https://www.goodfellowpublishers.com/free_files/Chapter%2014-00003aa0acdd6b8cc594774140b953dc.pdf (pristupljeno 23.04.2023.)
- Michellinov vodič, mrežno izdanje, 2023, pristupljeno 30.06.2023. (dostupno na: <https://guide.michelin.com/hr/en/restaurants?q=croatia>)
- Michellinov vodič, mrežno izdanje, 2023, pristupljeno 30.06.2023. (dostupno na: <https://guide.michelin.com/hr/en/sibenik-knin/sibenik/restaurant/pelegrini>)
- Michellinov vodič, mrežno izdanje, 2023, pristupljeno 30.06.2023. (dostupno na: <https://guide.michelin.com/hr/en/dubrovnik-neretva/korcula/restaurant/ld-terrace>)
- Michellinov vodič, mrežno izdanje, 2023, pristupljeno 30.06.2023. (dostupno na: <https://guide.michelin.com/hr/en/zagreb-region/zagreb/restaurant/noel>)
- Michellinov vodič, mrežno izdanje, 2023. Pristupljeno 30.06.2023., (dostupno na: <https://guide.michelin.com/hr/en/istria/rovinj/restaurant/monte>)

- Michellinov vodič, mrežno izdanje, 2023. Pristupljeno 30.06.2023. (dostupno na: <https://guide.michelin.com/hr/en/primorje-gorski-kotar/lovran/restaurant/draga-di-lovrana>)
- Michellinov vodič, mrežno izdanje, 2023., pristupljeno 30.06.2023. (dostupno na: <https://guide.michelin.com/hr/en/lika-senj/novalja/restaurant/boskinac>)
- Michellinov vodič, mrežno izdanje, 2023., pristupljeno 30.06.2023. (dostupno na: <https://guide.michelin.com/hr/en/primorje-gorski-kotar/mali-losinj/restaurant/alfred-keller>)
- Michellinov vodič, mrežno izdanje, 2023., pristupljeno 30.06.2023. (dostupno na: <https://guide.michelin.com/hr/en/primorje-gorski-kotar/rijeka/restaurant/nebo>)
- Michellinov vodič, mrežno izdanje, 2023., pristupljeno 30.06.2023. (dostupno na: <https://guide.michelin.com/hr/en/istria/rovinj/restaurant/agli-amici-rovinj>)
- Michellinov vodič, mrežno izdanje, 2023., pristupljeno 30.06.2023. (dostupno na: https://guide.michelin.com/hr/en/zagreb-region/jastrebarsko_1779514/restaurant/korak)
- Michellinov vodič, mrežno izdanje, 2023., pristupljeno 30.06.2023. (dostupno na: <https://guide.michelin.com/hr/en/dubrovnik-neretva/dubrovnik/restaurant/360%C2%BA>)
- Najvažniji hrvatski restorateri 1990 – 2020. Lista onih koji su stvarali povijest, Kult plave kamenice, mrežno izdanje, 2020, pristupljeno 25.04.2023. (dostupno na: <https://plavakamenica.hr/2020/06/23/najvazniji-hrvatski-restorateri-1990-2020-lista-onih-koji-su-stvarali-povijest/>)
- Rabotić, Branislav. *Selektivni oblici turizma, drugo prerađeno i dopunjeno izdanje*, Beograd, Visoka turistička škola strukovnih studija, 2013
- Razvoj i podjela hrvatske gastronomije, Narodni.net, mrežno izdanje, pristupljeno 18.04.2023., (dostupno na: <https://narodni.net/razvoj-podjela-hrvatske-gastronomije/>)
- Restoran Boškinac, mrežno izdanje, pristupljeno 30.06.2023. (dostupno na: <https://www.boskinac.com/files/file/Menu%20ljetno%202023.pdf>)
- Restoran Korak, službena web stranica, pristupljeno 30.06.2023. (dostupno na: <https://www.korakwinery.com/hr/restoran/>)
- Restoran Monte, službena web stranica, pristupljeno 30.06.2023. (dostupno na: <https://www.monte.hr/menu>)
- Restoran Nebo, službena web stranica, pristupljeno 30.06.2023. (dostupno na: <https://neborijeka.com/menu/?lang=hr>)
- Restoran Noel, službena web stranica, pristupljeno 30.06.2023. (dostupno na: <https://noel.hr/menu-opcije/>)

Restoran Pelegrini, službena web stranica, pristupljeno 30.06.2023. (dostupno na: <https://pelegrini.hr/wp-content/uploads/2021/06/deg-menu-pdf.pdf>)

Rittig Beljak, Nives i Ognjenović, Branko. *Neodoljiva hrvatska*, poglavlje, str. 132

The Principles of Enogastronomy, Wine Click, mrežno izdanje. Pristupljeno 17.04.2023.(dostupno na https://www.wineclick.pt/en/wine-world/72_Enogastronomy.html)

Top 10 jela Dalmacije 2018 godine, Live Cam Croatia, mrežno izdanje, 2018, pristupljeno 22.04.2023. (dostupno na: <https://www.livecamcroatia.com/7/blog/top-10-jela-dalmacije>)

Tradicionalna hrvatska jela dio treći: Zagorje i Međimurje, Gault & Millau, mrežno izdanje, 2018, pristupljeno 22.04.2023., (dostupno na: <https://hr.gaultmillau.com/news/tradicionalna-hrvatska-jela-dio-tre%C4%87i--zagorje-i-me%C4%91imurje>)

Tradicionalna prehrana Jadranske zagore i gorskog područja, Narodni.net, mrežno izdanje, pristupljeno 22.04.2023.,(dostupno na: <https://narodni.net/tradicionalna-prehrana-jadranske-zagore-gorskog-podrucja/>)

Vinogradarske regije i sortimenti, Vina Croatia, mrežno izdanje, pristupljeno 20.04.2023. (dostupno na: <https://vinacroatia.hr/vinogradarske-regije-i-sortiment/hrvatska-istra-i-kvarner/>)

Vinogradarske regije i sortimenti, Vina Croatia, mrežno izdanje, pristupljeno 22.04.2023. (dostupno na: <https://vinacroatia.hr/vinogradarske-regije-i-sortiment/dalmacija/>)

Vinogradarske regije i sortimenti, Vina Croatia, mrežno izdanje, pristupljeno 23.04.2023. (dostupno na: <https://vinacroatia.hr/vinogradarske-regije-i-sortiment/sredisnja-bregovita-hrvatska/>)

Vinogradarske regije i sortimenti, Vina Croatia, mrežno izdanje, pristupljeno 23.04.2023. (dostupno na: <https://vinacroatia.hr/vinogradarske-regije-i-sortiment/slavonija-i-hrvatsko-podunavlje/>)

What is Enogastronomy? Glass of Bubbly, mrežno izdanje, 2023. Pristupljeno 15.04.2023. (dostupno na <https://glassofbubbly.com/what-is-enogastronomy/>)

Za prste polizati: najbolja autohtona dalmatinska jela koja osvajaju na prvi pogled, Putni kofer, mrežno izdanje, pristupljeno 22.04.2023. (dostupno na: <https://putnikofer.hr/hrana-i-recepti/autohtona-dalmatinska-jela/>)

Popis ilustracija

Slike

Slika 1. Istarski fuži.....	10
Slika 2. Crni rižoto	12
Slika 3. Kiselo zelje (kopus) sa sušenim mesom.....	14
Slika 4. Buhtli.....	15
Slika 5. Slavonski čobanac.....	17

Tablice

Tablica 1. Hrvatski restorani preporučeni Michellinovim zvjezdicama ili Bid Gourmand ocjenom....	22
--	----