

Razvoj gastro turizma Istarske županije

Terlević, Endy

Undergraduate thesis / Završni rad

2024

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://um.nsk.hr/um:nbn:hr:191:215792>

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

Download date / Datum preuzimanja: **2024-11-28**



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
Sveučilišni prijediplomski studij

Razvoj gastro turizma Istarske županije
Development of Gastronomy Tourism in the Region of Istria

Završni rad

Opatija, 2024.

SVEUČILIŠTE U RIJECI
Fakultet za menadžment u turizmu i ugostiteljstvu
Sveučilišni prijediplomski studij
Menadžment u turizmu

Razvoj gastro turizma Istarske županije
Development of Gastronomy Tourism in the Region of Istria

Završni rad

Kolegij: Specifični oblici turizma

Student: Endy Terlević

Mentor: prof. dr. sc. Daniela Gračan

Matični broj: 25268

Komentor: dr.sc. Marina Barkidija Sotošek

Opatija, lipanj 2024.



SVEUČILIŠTE U RIJECI UNIVERSITY OF RIJEKA
FAKULTET ZA MENADŽMENT U TURIZMU I UGOSTITELJSTVU
FACULTY OF TOURISM AND HOSPITALITY MANAGEMENT
OPATIJA, HRVATSKA CROATIA

IZJAVA O AUTORSTVU RADA I O JAVNOJ OBJAVI OBRANJENOG ZAVRŠNOG RADA

(ime i prezime studenta)

(matični broj studenta)

Razvoj gastro turizma Istarske županije
(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–autor završnog 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 Im prema opisu dostupnom na <http://creativecommons.org/licenses/>.
enovanje,

U Opatiji, _____

Potpis studenta

Sažetak

U turizmu, uz ljubazne domaćine, prirodne znamenitosti i prirodne ljepote, vrlo bitnu ulogu ima i gastronomija. Istra, perjanica hrvatskog turizma, može se pohvaliti kvalitetnom, svjetski poznatom i renomiranom gastronomskom ponudom. Možda naoko djeluje kao efemerno, no gastronomija ima vrlo bitan utjecaj na cjelokupnu turističku ponudu. Poluotok Istra poznat je po svojim karakterističnim i autohtonim proizvodima (maslinovo ulje, tartufi i slično) te mnogobrojnim gastronomskim događanjima (Vinistra, Dani istarskog pršuta u Tinjanu, Vodnjanska špaleta i sl.). Navedeni događaju nadopunjuju turističku ponudu kako samoj sezoni, tako i u pred i post sezonskom razdoblju. Isto tako, mnogi privatnici, obrtnici i mali ugostitelji održavaju dane otvorenih vrata kojima se užoj i široj publici omogućava, makar na kratko, biti dijelom turističke ponude. Navedeni događaji dokaz su da se Istra uspješno promovira kao gastro destinacija. Važnost gastronomske ponude vidljiva je u povećanju broja turističkih noćenja, što donosi brojne ekonomske benefite, kako na lokalnoj tako i na regionalnoj razini. Istarska županija svake godine ostvaruje sve veći broj turističkih noćenja, a dio zasluga pripisuje se fantastičnoj gastronomskoj ponudi. Istarska županija uvelike doprinosi porastu BDP-a i društvenom blagostanju. Snage, slabosti, prijetnje i prilike raščlanjene su SWOT analizom kojom je donesen zaključak kako gastronomska događanja u Istri doprinose održivom turizmu.

Ključne riječi: gastro turizam; Istra; specifični oblici turizma; eno turizam; održivi turizam

Sadržaj

Uvod	1
1. Istarska županija kao turistička destinacija	3
1.1. Osnovna obilježja i komparativne prednosti	3
1.2. Prirodne i turističke atrakcije	4
1.3. Imidž turističke destinacije	6
2. Gastronomska ponuda Istre	9
2.1. Početci i utjecaji raznih kultura	9
2.2. Gastro ponuda i kultura Istre	11
2.2.1. Autohtone namirnice istarskog poluotoka	12
2.2.2. Istra kao eno i gastro destinacija	13
3. Održivost istarskog turizma i gastro događanja	16
3.1. Gastronomska i enološka događanja u Istri	21
3.1.1. Vinistra, Poreč	22
3.1.2. Međunarodni festival pršuta	23
3.1.3. Zigante dani tartufa, Livade	24
3.1.4. Ribarske fešte	25
3.1.5. Dani otvorenih vrata agroturizma Istre	26
3.1.6. Dani maslinovog ulja, Vodnjan	27
4. Ekonomski benefiti od gastro i eno događanja	29
4.1. Povećanje broja noćenja uz gastro događaje	29
4.2. Povećanje prihoda uz eno i gastro događaje	33
5. Buduće projekcije razvoja	35
5.1. SWOT analiza	35
Zaključak	41
Bibliografija	43
Popis ilustracija	46
Popis tablica:	46
Popis slika:	46
Popis grafikona:	46

Uvod

Dobro je poznato da današnje vrijeme karakterizira ubrzani način života, brzi prijenos informacija, ubrzani životni ritam i slične distrakcije. Međutim, važno je primijetiti da se ljudi usprkos sve težim zahtjevima na privatnim i poslovnim poljima žele opustiti i pronaći malo vremena za sebe. Upravo je ovdje svoje mjesto našao gastronomski turizam. Naime, gastronomski turizam predstavlja specifični oblik turizma koji istražuje i fokusira se na kuhinju određenog područja. U ovome radu, riječ je upravo o gastronomskome turizmu Istarske županije. Istarska županija nalazi se na sjeverozapadnom dijelu Republike Hrvatske. Istra, poznata po svojim kulturnim i prirodnim ljepotama, svojoj povijesti i gastronomiji postala je prepoznatljiva svjetska regija. Poseban je naglasak stavljen na ono što Istru u ovom kontekstu čini posebnom, a to su njene autohtone namirnice i tradicija vinarstva te maslinarstva.

Završni rad sastoji se od pet poglavlja. U prvom je poglavlju pružen pregled same Istarske županije kao turističke destinacije, njenih osnovnih karakteristika, kao i komparativnih prednosti u odnosu na druge turističke županije Republike Hrvatske. Ujedno, pružen je uvid u sve prirodne i turističke atrakcije koje su sastavnim dijelom turističke ponude županije, kao i njen imidž kojeg je stekla na domaćem i emitivnom turističkom tržištu. Drugi dio rada baziran je na gastronomskoj ponudi županije, počevši od najranijeg razvoja pa sve do suvremene turističke ponude. Treće poglavlje fokusirano je na održivost turizma upravo zahvaljujući kontinuiranoj proizvodnji i plasiranju na tržište putem gastronomskih i enoloških manifestacija. Navedene manifestacije istovremeno omogućuju održanje tradicionalnih aktivnosti te njihovo plasiranje na tržište u autentičnome ambijentu čime se ostvaruje višestruka dobit za sve dionike u turističkom sektoru. U četvrtom su poglavlju prikazani ekonomski benefiti gastro i eno događanja te kako ono pospješuju ekonomsku koristi cjelokupnog društva. U posljednjem, petom poglavlju, dane su buduće projekcije razvoja gastro turizma. Uz navedenih pet poglavlja, sastavnije rada su uvod i zaključak.

Predmet ovog rada je definiranje i značaj eno gastronomskog turizma. Svrha rada je analiza eno gastronomskog turizma Istarske županije. Cilj rada je prvenstveno analizirati trenutnu situaciju gastro turizma Istarske županije i ukazati na prilike za unaprjeđenje. Nadalje, identifikacija

ključnih faktora gastro turizma sljedeći je cilj. Njome se istražuju i analiziraju kulturna nasljeđa, kvaliteta lokalnih proizvoda, izvornost i slično. Posljednji cilj je dati uvid u broj turističkih noćenja i kako gastro manifestacije utječu na brojeve noćenja Istarske županije. Kako bi se ciljevi kvalitetno analizirali korišteni su alati SWOT analize, komparacije, induktivnog zaključivanja, deskripcije te studije slučaja.

1. Istarska županija kao turistička destinacija

Tradicionalno, Istra je vodeća hrvatska turistička regija, o čemu svjedoče statistički podatci na kraju svake sezone, odnosno kalendarske godine, a koji se temelje na ostvarenom broju noćenje i dolazaka domaćih i stranih turista. Zahvaljujući svojoj klimi, obali i drugim prirodnim resursima, potom raznovrsnim turističkim atrakcijama koje privlače posjetitelje različitih profila, te u konačnici zahvaljujući stečenom imidžu, takvi podatci i pozitivni rezultati ne iznenađuju. Dapače, Istarska županija može poslužiti kao obrazac za razvoj održivog turizma i ostalim turističkim regijama u Republici Hrvatskoj.

1.1. Osnovna obilježja i komparativne prednosti

Ista je najveći hrvatski poluotok, koji se samim svojim geografskih položajem ističe na karti Hrvatske. Iako se radi o tipičnom mediteranskom podneblju, za razliku od ostatka mediteranskog dijela zemlje, ona posjeduje prirodne resurse u vidu plodnih polja, kao i ponešto blažu mediteransku klimu u usporedbi s južnijim priobalnim dijelovima što sam boravak tijekom ljetnih mjeseci čini ugodnijim, a dodatnu komparativnu prednost predstavlja i činjenica da se smjestila u neposrednoj blizini glavnih emitivnih tržišta. Površina Istarske županije zauzima 2.820 km², dužinu obale od 445 km, a prema popisu stanovništva u njoj živi 195.794 stanovnika. Kroz županiju protječu tri rijeke; Mirna, Dragonja i Raša, koje napajaju plodna polja i zahvaljujući kojima se u regiji uzgaja niz kultura. Po pitanju vegetacije, dominiraju šume bora, te makija što je tipično za mediteranske krajeve. Čak 35% površine županije prekriveno je šumama, što predstavlja i dodatni turistički resurs, budući da je aktivni turizam, primjerice *trekking*, kao i boravak u prirodi načelno, sve traženiji na turističkom tržištu. Istovremeno, značajne zelene površine doprinose

atraktivnosti poluotoka. Administrativni centar županije je grad Pazin gdje živi 8.638 stanovnika, dok je ekonomski centar grad Pula u kojem prebiva 57.460 stanovnika.¹

Istra kao destinacija na svojoj geografski maloj površini nudi brojne kulturne znamenitosti počevši od Eufrazijeve bazilike, koja je zaštićena kao kulturno dobro na UNESCO-voj listi svjetske baštine, preko arhitektonskog dragulja grada Rovinja, pa sve do Pule, koja je prvenstveno prepoznatljiva zahvaljujući rimskom amfiteatru, koji je i danas na zavidnoj razini konzervacije, te koji istovremeno služi i kao pozornica za brojna kulturna događanja.

1.2. Prirodne i turističke atrakcije

Uz kapitalne kulturne turističke atrakcije spomenute na kraju prethodnog potpoglavlja, Istra obiluje i brojnim drugim kulturnim, prirodnim i ostalim atrakcijama i stoga je zanimljiva najrazličitijim profilima gostiju iz tuzemstva i inozemstva. Kada je riječ o prirodnoj baštini, nezaobilazna destinacije je naravno Nacionalni park Brijuni, koji nisu atraktivni samo zbog činjenice da se radi o prekrasnom arhipelagu, već na njemu nalazimo i pravi safari park s egzotičnom faunom, ostatke rimskih vila. Ujedno, budući da je općepoznato iz recentnije povijesti kako je maršal Tito na Brijunu imao svoju rezidenciju u kojoj je ugošćavao svjetske zvijezde iz područja kulture, ali i državnike, brojni posjetitelji park posjećuju upravo iz navedenog razloga.

Osim Nacionalnog parka, od zaštićenih prirodnih lokaliteta tu se smjestio i Park prirode Učka, koji predstavlja prirodnu "granicu" između Istre i Kvarnera. Ovaj Park prirode posjeduje uređene i označene planinarske staze, bogatstvo flore i faune, kao i prekrasne poglede koji se pružaju s najvišega vrha smještenog na 1.401 m nadmorske visine. Među ostale prirodne atrakcije ubrajaju se Limski kanal, odnosno zaljev u dužini od 12 km koji svojom vizurom podsjeća na fjordove, kao i Pazinsku jamu koju je opisao i francuski književnik Jules Verne iznad koje je smještena i srednjovjekovna utvrda kaštel. U zanimljivije krške formacije ubraja se i jama Beredine koju

¹ Istra - <https://www.istra.hr/hr/istrazite-istru> (posjećeno 7. ožujka 2024.)

nastanjuje i endemska vrsta tipična za Dinaride, čovječja ribica, kao i Romualdova špilja gdje se nalazi jedno od najstarijih nalazišta pračovjeka u Istri, te špilje Mramornica i Feštinsko kraljevstvo. Izuzev navedenih lokaliteta, dragocjeni primjeri prirodne baštine u Istri su i rt Kamenjak, ornitološki lokalitet Palud, te Istarske toplice smještene na rijeci Mirni.

Istra obiluje manjim naseljima od kojih svako posjeduje svoj poseban šarm i partikularnost koja privlači posjetitelje. Iako su ona malena s obzirom na broj stanovnika, arhitektonska, i kulturno-povijesna baština je obrnuto proporcionalna broju stanovnika. Specifičnost Bala jeste iznimna arhitektura, kaštel Sardo-Bembo čiji je kuriozitet činjenica da je nastao pregradnjom dviju kula u stambeni prostor, dok su iz Srednjega vijeka očuvani dijelovi zidina, palače, te gradske lože. U Beramu se nalazi jedan od rijetkih prikaza tzv. *danse macabre*, tj. plesa mrtvaca u crkvi Sv. Marije na Škrilinah. Buje se odlikuje arhitektonskim draguljima iz doba renesanse i baroka, a Fažana svojom ribarskom tradicijom koja živi i dan danas. Grožnjan slovi za grad umjetnika i umjetničkih ateljea, dok Hum nosi epitet najmanjeg grada na svijetu. Iako mu se često ta titula nastoji osporiti, zadivljujuće je očuvano arhitektonsko i urbano naslijeđe u naselju sa samo 24 stanovnika.² U ostala manja mjesta impresivnog kulturnog i arhitektonskog naslijeđa moguće je još ubrojiti i Labin, Medulin, Roč, Svetvinčenat i Savudriju.

Istovremeno, Turistička zajednica Istre u suradnji s drugim djelatnicima u turističkom sektoru osmislila je i specifične turističke proizvode, koje su skupno kategorizirani kao kulturni itinerari u brošuri Turističke zajednice.³ Radi se o tematskim turama zasnovanima na različitim vrstama baštine prisutne diljem Istre: Put istarskih freski, biciklistička i pješačka ruta Parenzana, Venecijanska baština, Arheološki parkovi, Aleja glagoljaša, Put istarskih kaštela, Putevima dinosaura, te Kažuni i suhozidi, kao poseban vid tradicionalne ruralne arhitekture koji je jako dobro sačuvan i do danas.

² Popis stanovništva 2021. - <https://podaci.dzs.hr/media/ixpn5qzo/si-1711-popis-stanovnistva-kucanstava-i-stanova-2021-prvi-rezultati-po-naseljima.pdf> (posjećeno 6. ožujka 2024.)

³ Istra Culture brošura TZ - <https://www.istra.hr/hr/informacije/brosure/istra> (posjećeno 7. ožujka 2024.)

1.3. Imidž turističke destinacije

Već gotovo dva desetljeća neprekidno se govori o potrebi implementiranja smjernica koje će rezultirati konceptom održivog turizma. UNWTO ga definira kao vid turizma koji istovremeno zadovoljava potrebe turista i podupire očuvanje resursa, zaštitu baštine ne idući pritom nauštrb domicilnog stanovništva. Institut za turizam isti definira kao oblik turizma koji može opstati na duže staze, jer ne dovodi do degradacije okoliša, devastacije baštine, već donosi isključivo benefit destinaciji gdje se odvija. "Kao i kod održivog razvoja, učinci turizma na prostornu stvarnost podijeljeni su u tri glavne kategorije ili obilježja: okolišnu (prirodnu, ekološku), sociokulturnu i ekonomsku. Ove kategorije se međusobno ne isključuju, već imaju značajni stupanj podudaranja te služe kao sredstvo u razmatranju i tumačenju učinaka turizma. Vodeći se tim kategorijama, Svjetska turistička organizacija (UNWTO) predložila je indikatore kao sredstva monitoringa ekoloških, sociokulturnih i ekonomskih obilježja održivog (...) Među najvažnijim sociokulturnim obilježjima održivog turizma koji se nadziru i prate indikatorima spadaju očuvanost i zaštita kulturno-povijesne baštine, obnova jačanje vrijednosti i tradicije lokalne zajednice, odnos lokalnog stanovništva i turizma, sigurnost u receptivnoj regiji te razumijevanje jezika lokalne zajednice."⁴

Uz svu navedenu turističku ponudu, komparativne prednosti i atrakcije, Istra je jako dobro profilirana i prepoznata destinacija za ljubitelje dobre i kvalitetne hrane i vina. Ovakva reputacija i imidž nisu stvar slučajnosti, već dugotrajnog i predanog rada ribara, maslinara, uzgajivača, tartufara i vinogradara, kao i ugostitelja, te dionika u turističkom sektoru koji posredno plasiraju autohtone istarske proizvode na tržište i ulažu napore u njihovu prepoznatljivost i na međunarodnoj razini. Dugotrajna turistička tradicija u Istri, usporedimo li ju s priobalnim dijelovima kojima se turizam „dogodio“ evidentan je i na razini profesionalnosti turističkih djelatnika, kao i na razini ulaganja u kvalitetu turističkih proizvoda u širem smislu kako bi osigurali povratak gostiju u destinaciju.

Najveća koncentracija hotelskih lanaca u Istri smještena je na zapadnoj strani poluotoka, međutim jako je bitno da i hotelski lanci participiraju u konceptu održivosti ukoliko ne žele

⁴ Vojnović 2013, 87-88.

dugoročno prouzročiti štetu po destinaciju. Kako bi došlo do realizacije koncepta održivosti i na ovim područjima, ključna je uloga menadžmenta, koji treba implementirati niz mjera s ciljem smanjenja negativnih utjecaja po okoliš i zajednici. Neke od njih uključuju ulaganje u edukaciju zaposlenika, osmišljavati programe uštede energije i smanjenja zagađenja prostora na kojima su hotelski lanci smješteni, suradnju s obrazovnim institucijama i organizacijama koje brinu za zaštitu okoliša, uključujući pritom i organizacije civilnoga društva, vođenje analize utjecaja vlastitih aktivnosti na okoliš, uvođenje ekoloških i energetske standarda, uvođenje radnog mjesta menadžera zaduženog za okoliš, intenziviranje suradnje s lokalnom turističkom zajednicom, jasno istaknuti u smještajnim kapacitetima upute o načinima na koje sami gosti mogu reducirati negativan utjecaj na okoliš.

"Uz primjenu koncepcije poslovanja temeljene na načelima održivog razvoja, hotelska poduzeća mogu uspješno ostvariti svoje strateške ciljeve i postići višu razinu uspješnosti poslovanja, što im omogućuje jedini dugoročan i konkurentan opstanak na turističkom tržištu."⁵ Iako priobalni, posebice zapadni dio Istre tradicionalno bilježi najveći broj noćenja, te turisti koji borave u hotelskim kompleksima imaju izraženiji motiv dolaska sunce i more, unutrašnjost Istre diversificirala je svoju ponudu i uspjela očuvati svoju autentičnost, no istovremeno i zasnivati svoje gospodarstvo na turizmu drukčijeg tipa, što je prepoznato među domaćim i stranim posjetiteljima. „Atraksijska osnova turizma unutrašnje Istre ponešto se razlikuje od one na priobalju. Naime, središnje mjesto u turističkoj ponudi podtip je mediteranskog krajolika kojeg čine prožete i objedinjene prirodne, antropogene, fizionomske i osjetilne sastavnice čije se mogućnosti turističke valorizacije ne ograničavaju samo na ljetnu sezonu kao što je to slučaj u obalnom dijelu Istre. Izdvojeno, glavne su turističke atrakcije u krajoliku unutrašnje Istre geomorfološka obilježja i geološka građa, hidrogeografska obilježja, klima i vegetacija, kulturna baština, manifestacije i ostale atrakcije.“⁶ Razvojem ruralnog turizma, kontinuiranim radom na unaprijeđenu gastronomske i enološke ponude, kao i organizacijom događanja u čije su oni fokusu, rezultirala je imidžem kojeg danas Istra kao destinacija ima i po kojem je prepoznatljiva.

Neki od razloga ovog uspjeha svakako su dugogodišnja tradicija turizma u Istri koja se često ističe kao destinacija koja kvalitetom i sadržajem svoje ponude odudara od drugih turističkih

⁵ Golja 2009, 12.

⁶ Vojnović 2013, 86.

regija, velik broj događanja tijekom čitave godine koji nije koncentriran samo u udarnim ljetnim mjesecima, kao i blizina glavnih emitivnih tržišta.

2. Gastronomska ponuda Istre

Gastronomska ponuda Istre raznolika je i temelji se na sirovinama proizvedenima u samoj regiji. Osnovnu gastronomske ponude tako predstavljaju tartufi, maslinovo ulje, sir, pršut i drugi suhomesnati proizvodi, tjestenina, vino i likeri, te naravno riblja jela. Načelno je moguće reći da se radi o mediteranskoj kuhinji iako je ona rezultat višestoljetnog utjecaja različitih kultura, a zahvaljujući resursima koje nalazimo isključivo u Istri, kao i specifičnom pristupu preradi namirnica, ona se odlikuje svojom posebnošću. U ovom poglavlju pružen je pregled početaka i utjecaja različitih kultura na regiju, kao i pregled aktualne gastronomske i enološke ponude.

2.1. Početci i utjecaji raznih kultura

Područje današnjeg istarskog poluotoka naseljeno je od prapovijesti, a značajniji nalazi datiraju iz vremena kada ga je naseljavalo Ilirsko pleme Histra. Značajan utjecaj imalo je doseljavanje Italika te naseljavanje nizinskih dijelova poluotoka, na kojima se grade ruralni stambeno-gospodarski objekti. „Iako je napuštanje predrimskih naselja na području kolonijskih agera očit i prevladavajući oblik promjene mjesta naseljavanja, prikupljeni topografski podaci ukazuju da nije moguće jednoznačno objasniti promjene naseljenosti kroz koncept diskontinuiteta naseljenosti na prijelazu željeznog u rimsko doba Istre. Kontinuitet naseljenosti pojedinih histarskih gradina u rimsko carsko doba potvrđen je nalazima rimske ruralne arhitekture, dok nalazi ograničeni na rimsko dobnu keramiku, često kronološki neodređenu, pružaju indicije o naseljenosti u rimsko doba, no mogu biti i rezultat ekonomskih veza ili ostaci rimskih vojnih uporišta iz razdoblja koje prethodi intenzivnoj romanizaciji poluotoka.“⁷

⁷ Bulić 2014, 65.

Za Istru je s punim pravom moguće reći kako je dijelom Mediterana, kako s obzirom na geografske, tako i s obzirom na kulturološke, pa i gastronomske karakteristike. Još od doba antike, ulje, vino i žito smatraju se elementarnim namirnicama i sve *ville rusticae* su posjedovale i gospodarske objekte, kao i obradive površine na kojima su se primarno uzgajale ove kulture. Naravno, usmjerenost moru i ribarstvu sastavnim je dijelom osnovnih namirnica i u to vrijeme. „Najvažnije žitarice u antici bile su: pšenica, raž, ječam i zob. Proso, heljda i riža azijskog su podrijetla, a kukuruz je došao iz Amerike 1482. godine. U antici se žitarice u Istri spominju tek u VI. stoljeću. Pretpostavlja se da su već i autohtona ilirska plemena Histri od grčkih moreplovaca naučili uzgajati vinovu lozu i proizvoditi vino, no tek su Rimljani vinogradarstvo i vinarstvo razvili kao najvažniju gospodarsku granu kako na lokalnoj razini, tako i u izvozu.“⁸ Stoga ne iznenađuje da je Istra i danas renomirana vinogradarska i vinarska regija, s velikim brojem proizvođača vina koja se konzumiraju u ugostiteljskim objektima, vinarijama, kušaonicama u samoj Istri, ali se i izvoze. Ni vina danas nisu zanemarena u kontekstu organizacije manifestacija posvećenih ovom kvalitetnom istarskom proizvodu, te se organizira niz događanja koje u svojem fokusu imaju istarska vina: Smotra vina Gračišće, Vinistra – Poreč, Martinjske fešte, Festival čokolade i vina – Brtonigla, Sweet Wine & Walk – Momjan, Šparogada – Buje, Istra Wine&Walk – Buje. „Kad je riječ o simbolima Mediterana i njegovoj definiciji, maslina zasigurno zauzima istaknuto mjesto jer uspijeva samo unutar pojasa blage mediteranske klime.

Kaže se da Mediteran završava tamo gdje prestaju prirodni uvjeti za rast, razvoj i urod masline. Tako je i Istra podijeljena na mediteransku (gdje uspijeva maslina) i unutrašnju (kontinentalnu, gdje maslina ne uspijeva). Zanimljivo je da se danas, kada je maslinovo ulje ponovno popularno, ekonomski isplativi nasadi maslina šire i na područja u Istri gdje ih nekada nije bilo.“⁹ I kultura maline je jednako kao u antici jako zastupljena, a istarska se maslinova ulja tradicionalno nagrađuju kao najbolja u čitavoj zemlji. Po istom principu kojem su koncipirane tzv. vinske ceste, posjetitelji Istre u mogućnosti su posjećujući regiju degustirati maslinovo ulje, upoznati se s procesom njegove proizvodnje, te posjetiti i same maslinike. Budući da suvremeni turisti imaju tendenciju okretanja prirodi, nerijetki su i oni koji žele sudjelovati i u samoj berbi maslina, grožđa, pa i ribolovu.

⁸ Orlić 2012, 34.

⁹ Orlić 2012, 35.

2.2. Gastro ponuda i kultura Istre

Gastronomska ponuda, jednako kao i arhitektura u svakoj su zemlji i regiji rezultat povijesnih i ekonomskih događanja, kulturnih i robnih razmjena, utjecaja određene kulture na konkretno područje kojim je u datom trenutku upravljala neka druga geopolitička vlast. Jednako tako uvjetovana je klimom, svojstvima obradive zemlje, vodnim resursima, kulturama koje na takvom podneblju najbolje uspijevaju, kao i specifičnim resursima koji karakteriziraju pojedinu regiju. „Kada je konzumiranje hrane na putovanju samo ekstenzija kućnih navika, hrana ima ulogu epizodnog doživljaja. U određenim situacijama, kada je hrana u pitanju, turisti mogu tražiti doživljaje koji prelaze granicu rutine i poznatog.

Traganje za novim i nepoznatim, što je jedan od motiva za putovanje, može se odnositi i na hranu. Turizam svakako nudi nove prilike za konzumiranje hrane. Novo iskustvo s hranom može biti dvojako: novi sastojci i ukusi koje turisti ranije nisu probali ili, pak, novi način pripremanja i isporuke inače poznate hrane. I određena situacija može doprinijeti da konzumiranje hrane, umjesto epizodnog doživljaja, postane dio vrhunskog doživljaja (npr. večera u dobrom restoranu sa društvom i neočekivanim provodom što se dugo pamti). Efekt na uspomene čini takav doživljaj vrhunskim. Stvaranje vrhunskog turističkog doživljaja koji proizlazi iz konzumacije hrane nam čini gastronomski turizam.“¹⁰

Istra posjeduje sve potrebne predispozicije za uzgoj kvalitetnih namirnica, bavljenje stočarstvom, vinogradarstvom i ribarstvom. Tradicionalne aktivnosti u ovoj regiji nisu zamrle kao u najvećem dijelu zemlje, već su i dalje zastupljene i osnova su na kojoj se temelje istarske delicije, vina i likeri. Uz prethodno navedene proizvode neizostavno je potrebno nabrojati i originalne pašte, kao što su fuži i pljukanci.

¹⁰ Drpić i Vukman 2014, 63.

2.2.1. Autohtone namirnice istarskog poluotoka

„Hrana ima mogućnost da izazove neku vrstu kolektivnog pamćenja, a snaga takvog pamćenja jest da prizove cijele vremenske epohe koje mnogi nazivaju “dobra stara vremena” i da tako obuhvati osobnu povijest, ali i kolektivne identitete. Tako se, pomoću obroka u agroturizmima, komunicira tradicijska prehrana Istre u (agro)turističkom kontekstu i pri tome stvara turistički proizvod. Uz navedeno, na agroturizmima se mogu vidjeti procesi komodifikacije nostalgije u sklopu turizma pamćenja. Takva vrsta pamćenja i nostalgija dio su “turizma pamćenja” koji se “oslanja” na emociju, odnosno na doživljaj. “Turizam pamćenja” nije baziran na materijalnim ostacima, već na iskustvu koje nudi turistima, a u ovom slučaju to se odnosi na gastronomsko iskustvo.“¹¹

Među autohtone namirnice istarskog poluotoka moguće je ubrojiti tartuf, sireve od kojih su najpoznatiji oni iz Žminja, potom tartuf i šparoge. Po pitanju vina najzastupljenija i najrenomiranija sorta je istarska malvazija, a ujedno se proizvodi i izvrstan teran, razni likeri, a u novije vrijeme sve je veći broj *craft* piva visoke kvalitete.

Istra dio svoje kulinarske tradicije dijeli s ostalim mediteranskim regijama, a dok istovremeno postoji čitav niz jela tipičan za Istru. Orlić (prema Gaberšček 2012, 36) tako u mediteransku kuhinju tj. jela tipična za mediteransku kulinarsku tradiciju ubraja riblje specijalitete, pljukance sa sipom i šparogama, ribu u pećnici, kapesante gratinirane u pećnici, paštu napoletanu, sezonsku ribu, brodet s palentom, meso s tartufima, škampe, špagete s jastogom ili plodovima mora, te miješanu ribu na žaru.

S druge strane, kao tipična istarska jela navodi tartufe i meso pod pekom, potom meso istarskog goveda, tj. boškarina koje se tek u recentnije vrijeme počelo koristiti u kulinarstvu, njoki s divljači, vepar s palentom, pečeni pijetao, domaći ravioli, mineštre, kuhinju temeljenu na sezonskoj ponudi kao što su gljive, šparoge i tartufi, potom domaće meso s grila, pljukanci i ostala domaća tjestenina, domaći kruh s tartufima (u novije vrijeme i sirevi, sladoled, čokolada i sladoled s dodatkom

¹¹ Kocković Zaborski 2017, 128.

tartufa), domaći kruh s tartufima, maslinama i kobasicama, te naravno istarski pršut, salame, rolana panceta i ombolo na maslinovom ulju.

2.2.2. Istra kao eno i gastro destinacija

„Tradicionalnu istarsku gastronomsku ponudu „karakterizira jednostavnost i temelji se ponajviše na proizvodima iz vlastitoga uzgoja. S obzirom na različitu konfiguraciju tla u Istri, postoje i razlike u prehrani pojedinih njezinih dijelova. Također, u tradicijskoj prehrani Istre primjetan je utjecaj sredozemnoga i srednjoeuropskoga tipa kulinarstva. Osnovne su značajke istarske kuhinje proširenost kuhanih jela, dosta ribe i samonikla bilja. Učestala je uporaba začina soli, papra, vinskoga octa, maslinova ulja, te vina kao sastojka pri kuhanju. Jela su se u tradicijskoj prehrani pripremala u središnjoj kućnoj prostoriji – kuhinji, na otvorenom ognjištu. Za njegovu su se pripremu brinule isključivo žene. Kuhalo se u keramičkim ili metalnim posudama, ili u plićim posudama postavljenima na tronožne stalke. Za pripremu pečenih jela služile su gradele, koje su se postavljale nad žar, te peka za manje količine kruha, mesa i krumpira. U svakodnevnom je seoskom jelovniku glavno jelo bila maneštra (gusta juha) kojoj su osnovni sastojci grah, krumpir, ponekad svinjska kost ili kost od pršuta. Ima više vrsta maneštra, ovisno o godišnjem dobu: od koromača, od bobiči (mladi kukuruz), jota (od krumpir, graha i kiseloga kupusa) ili od različitoga povrća. Začinjava se peštom (sjeckana slanina i usitnjeni češnjak), a završava se zaprškom. Gotovo se svakodnevno jela i fritaja, odnosno pržena jaja s divljim radičem, divljim šparogama ili rjeđe sa slaninom, kobasicama ili pršutom.“¹²

Uz to što je jedna od prvih asocijacija na Istru kao destinaciju njena gastronomska i enološka ponuda, u Republici Hrvatskoj ne postoji druga turistička regija koja bi ovoj destinaciji mogla parirati ne samo po pitanju brojnosti i kvaliteti gastronomske i enološke ponude, već niti po pitanju organizacije događanja na kojima se ovaj vid ponude promovira i koji okuplja lokalne proizvođače

¹² Ružić i Dropulić 2009, 59.

kako bi posjetiteljima iz tuzemstva i inozemstva navedenu ponudu približila. Isto je vidljivo iz jednostavne web pretrage gastronomskih i enoloških događanja koja su u drugim regijama iznimno rijetka.

Iako postoji u svakoj od turističkih županija po nekolicina renomiranih i jako posjećenih događanja, ona svojim brojem nikako ne mogu parirati Istri. „Trebalo bi naglasiti da su prehrana i turizam posebna tema koja omogućava istraživanje teorijskih pretpostavki da je blagovanje jedinstveni oblik komunikacije između ljudi, ali i komunikacije s kulturom područja koje posjećujemo. Eksperimenti s novim okusima ukazuju nam na pitanja koja možemo postaviti o hibridnom nacionalnom kulinarskom identitetu. Kulinarski turizam u tom smislu kombinira osobno iskustvo društvenog i kulturološkog odnosa prema prehrani. Što se tiče konkretne situacije na terenu u Hrvatskoj, ali i Istri, ovo je vrijeme kada se hrvatski kulinarski proizvodi prezentiraju prema očekivanjima turista, ali i prema dostupnoj tradicijskoj ponudi te pod utjecajem strategija razvoja kulturnog turizma.“¹³

Ujedno, čitav je niz proizvoda koji su u fokusu gastronomskih i enoloških događanja, a koji su na nacionalnoj i na regionalnoj razini nagrađivani zbog svoje kvalitete. Navedimo samo primjere kvalitetnih maslinovih ulja (Istra je sedmi puta zaredom najkvalitetnija svjetska regija za ekstra djevičanska maslinova ulja (EDMU). U svjetskom vodiču za EDMU Flos Olei 2022. uvršteno 66 ulja među 500 najboljih iz 55 maslinarskih država s 5 kontinenata, a jedno uvršteno ulje je iz Dalmacije)¹⁴, Ujedno, ulje Salvea Buža iz Vodnjana, gdje se nalazi najstarija istarska uljara u ožujku 2023. proglašeno je najboljim na svijetu.¹⁵ Nadalje, istarski tartuf također posjeduje svjetski renome, te se konzumira i koristi kao dodatak najširem spektru namirnica, od tjestenine, mesa, slastica, maslinovih ulja, itd. Ne smijemo smetnuti s uma kako je zapravo i najveći tartuf na svijetu

¹³ Kocković Zaborski prema Belaj 2013, 169

¹⁴ Nagrađivana maslinova ulja - <https://gospodarski.hr/rubrike/vocarstvo-rubrike/i-dalje-imamo-najbolja-maslinova-ulja-na-svijetu/> (posjećeno 26. veljače 2024.)

¹⁵ Najbolje maslinovo ulje na svijetu iz Vodnjana: tekuće zlato u Uljari Vodnjan teče još od davne 1911. godine, a 111 godina kasnije ondje je proizvedeno ekstra djevičansko maslinovo ulje uvršteno među najbolja ulja na svijetu. Prestižni vodič Flos Olei dodijelio je 96 bodova ekstra djevičanskom maslinovom ulju Salvea Buža, a nagrađeno ulje proizvedeno je u Uljari Vodnjan. Iako Uljara postoji od 1885. godine, za referentnu godinu uzima se 1911. jer je tada prvi puta uvedena moderna hidraulična preša. Uljara je danas u vlasništvu Agroprodukt, koji vodi istarski poduzetnik Kristijan Floričić. Agroproduktov maslinik, smješten na jugu poluotoka, ima 12.000 maslina, a zadnja berba rezultirala je s 2.000 kvintala maslina, odnosno 120 hektolitara ulja. - <https://www.morski.hr/najbolje-maslinovo-ulje-na-svijetu-radi-najstarija-istarska-uljara/> (posjećeno 27. veljače 2024).

pronađen upravo u Istri „blizu mjesta Livade u Istri, 1999. godine pronađen je najveći bijeli tartuf na svijetu, zbog čega je bio uvršten i u Guinnessovu knjigu rekorda. Pronašao ga je Giancarlo Zigante, poznatiji i kao ‘kralj istarskih tartufa’. Pronađeni tartuf težio je više od jednog kilograma, a postavljenim rekordom uvelike je utjecao na promicanje Istre kao značajne tartufarske regije.“¹⁶ Na svjetskom natjecanju u najboljim vinima, Decanteru 2022, impresivan je broj istarskih vina (malvazije, terana, muškata, merlota) odnio čitav niz medalja. Platinastu su medalju tada osvojila vina Kozlović Santa Lucia Malvazija 2017, Benvenuti San Salvatore Muškat 2017, zlatne medalje Fakin Teran 2021, Matić Afrodita Malvazija Istarska 2019, Vina Mario Banko Cuvee Sv. Šimun 2018, Tomaz Barbarossa Teran 2019, srebrne medalje čak njih 20, a brončane njih 29.¹⁷



Slika 1. Tartuf i Istarska Malvazija - autohtoni proizvodi Istarskog poluotoka

Izvor: <https://www.ziganteshop.com/products/tuber-aestivum>, <https://www.kozlovic.hr/>

¹⁶ Istra tartuf - <https://www.telegram.hr/partneri/najveci-tartuf-na-svijetu-pronaden-je-u-istri-evo-jos-11-zanimljivosti-o-hrvatskoj-koje-niste-znali/> (posjećeno 27. veljače 2024.)

¹⁷ Decanter 2022 – kotiranje istarskih vina - <https://www.istra.hr/hr/gourmet/vino/nagrade/decanter-world-wine-awards> (posjećeno 27. veljače 2024.)

3. Održivost istarskog turizma i gastro događanja

Kod osmišljavanja programa (turističkih) događanja jako bitan čimbenik je imidž kojeg destinacija želi graditi, te u skladu s istim djelovati i osmišljavati marketinške kampanje. Unatrag petnaestak godina često se znalo čuti kako se određenim destinacijama „turizam dogodio“ i tim istim destinacijama je bilo potrebno duže vremena da se isprofiliraju po pitanju turističke ponude i usmjerenosti marketinških aktivnosti na ciljane skupine. Kao primjer moguće je navesti grad Zadar, koji je veći broj turista počeo posjećivati zahvaljujući većem broju zrakoplovnih linija koje je uvela kompanija Ryanair. S druge strane, grad Šibenik primjer je pozitivnog planskog razvoja turizma, koji se temeljio na paralelnoj obnovi kulturno-povijesnih spomenika i kulturne ponude u vidu glazbenih festivala uz istovremeni razvoj gastronomske ponude više kvalitete. Istra se nalazi u prednosti pred još uvijek „nedefiniranim“ destinacijama, jer posjeduje dugo dražen imidž i prepoznatljivu ponudu zbog koje se posjetitelji u istu višekratno vraćaju.

Istra je nezamisliva destinacija bez svojih vina i stoga ona zauzimaju jako bitno mjesto u promotivnim materijalima. „Najčuvanije i najprisutnije vino je malvazija istarska, profinjene aromatičnosti i svježeg okusa koji upotpunjuje jela pripremljena od plodova mora. Crvena vina teran i refošk stara su i autohtona istarska vina“ (brošura Istra Gourmet 2023/2024, 54). Vinske ceste zbog svoje brojnosti čak nisu prikazane kartografski, već je u ovoj publikaciji pružen pregled vinara premium kvalitete, izuzetne kvalitete, odlične i vrlo dobre kvalitete. U legendi su ista kategorizirana i na ona koja nose oznaku istarske kvalitete, ekološke proizvodnje, kao i kontakti s lokacijama istih.

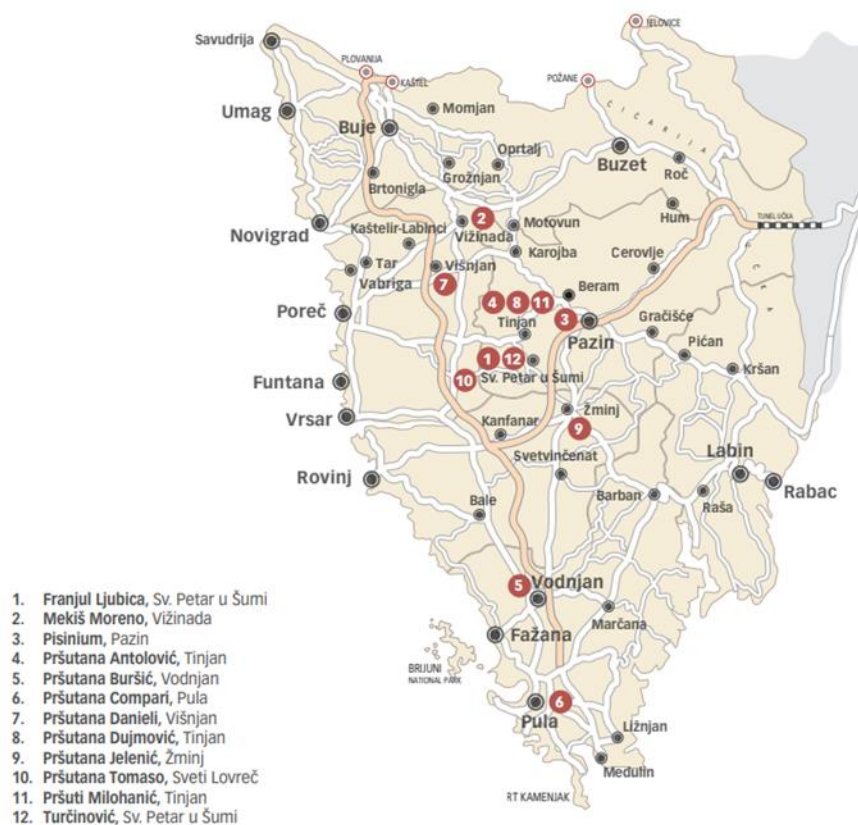
Njegovo veličanstvo, tartuf od Istre zauzima posebno mjesto u brošuri Istra Gourmet 2023/2024 i to potpuno opravdano. Naime, radi se o namirnici koju gotovo isključivo nalazimo samo u Istri kada govorimo o nacionalnom području. Uz popis restorana i konoba u kojima se nudi kušanje istog, pružen je i popis adresa na kojima je moguć i lov, kao i nabava proizvoda na bazi tartufa.

Ceste maslinovog ulja su toliko brojne, kao uostalom i broj uljara, proizvođača, kao i mogućnosti za degustaciju i nabavu istih, da je u brošuri Istra Gourmet 2023/2024 napravljena i legenda radi lakšeg snalaženja posjetitelja Istre koji ciljano dolaze kako bi uživali u ovoj božanstvenoj namirnici. U istoj legendi objekti su kategorizirani zvjezdicama, oznakom eko

proizvodnje, zaštićenom oznakom izvornosti, ukupnim brojem stabala, kao i sortom maline koja je u predmetnim maslinicima zasađena.

Jedan od simbola istarske gastronomije definitivno je istarski pršut. Njemu je posvećeno nekoliko stranica u brošuri Istra Gourmet, gdje se navodi kako je „Pršut statusni simbol istarske kužine. Njegova kvaliteta i kakvoća kriju se u umjerenoj slanosti, mekoći i bogatstvu okusa i mirisa. Reže se ručno, nježnim, pažljivim i vještim rezovima, pošalica kaže - kao da svirate violinu. Šnite, fete, najprije manje, potom sve veće, boja se sve više crveni, opojni miris plijeni. Uzanca u Istri je: obavezna i što je moguće duža i veća feta i ne pretanka. Svoje prestižno mjesto među sladokuscima, Istarski pršut - prosciutto istriano zahvaljuje, prvenstveno, strogom poštivanju tradicijskih pravila: od uzgoja i ishrane teških svinja, preko posebne obrade svinjskog buta (bez nožice, kože i potkožnog masnog tkiva), soljenja posebnom kombinacijom začina i aromatičnog bilja, sve do njegova sušenja na buri, zrenja i obrastanja plemenitom plijesni koja mu daje jedinstvenu i prepoznatljivu aromu. Proizvodi se minimalno godinu dana, bez nitrata i nitrita, te bez dima, pa se stoga ubraja među najzdravije proizvode ove vrste na Mediteranu. 2015. godine je registriran na razini EU zaštićenom oznakom izvornosti (ZOI).“¹⁸

¹⁸ Istarski pršut - <https://dobartek.eu/istarski-prsut/> (posjećeno 20. travnja 2024.)

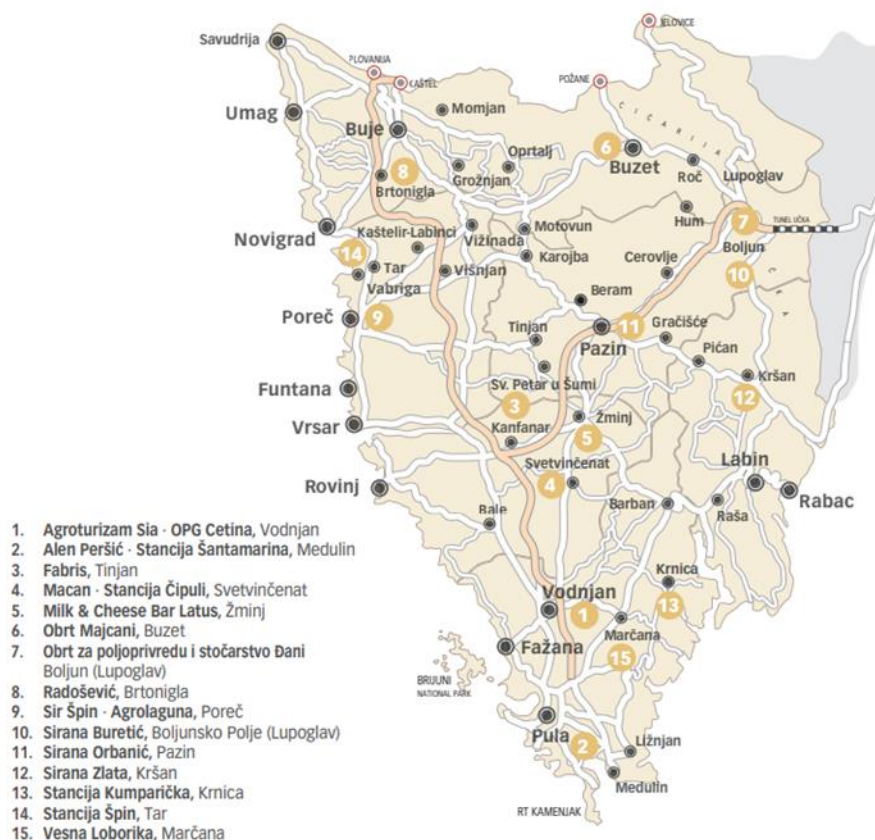


Slika 2. Ceste Istarskog pršuta

Izvor: Istra Gourmet 2023/2024

Pod temom „Ceste istarskog sira“ u izdanju Istra Gourmet 2023/2024 govori se o važnosti ove namirnice za istarsku unutrašnjost. „Sir, ta veličanstvena, no često nepravedno zapostavljena namirnica, zauzima sve važniju ulogu u istarskoj gastronomiji. Za ovaj su poluotok karakteristični kozji, ovčji i kravlji sir. Za proizvodnju kvalitetnog sira nužno je nekoliko ključnih čimbenika, a to su dobar odabir područja za ispašu i kvalitetna hrana, kvaliteta mlijeka koje se koristi za izradu sira, dob i sezona obrade, oblik i veličina te ispravan način priprave. Sir je jedna od rijetkih namirnica koja se može konzumirati u svakoj prilici, od predjela do glavnog jela i deserta, ali i kao međuobrok. Raznovrsnoj primjeni ove popularne namirnice doprinosi i velik broj različitih vrsta i oblika sireva.“¹⁹

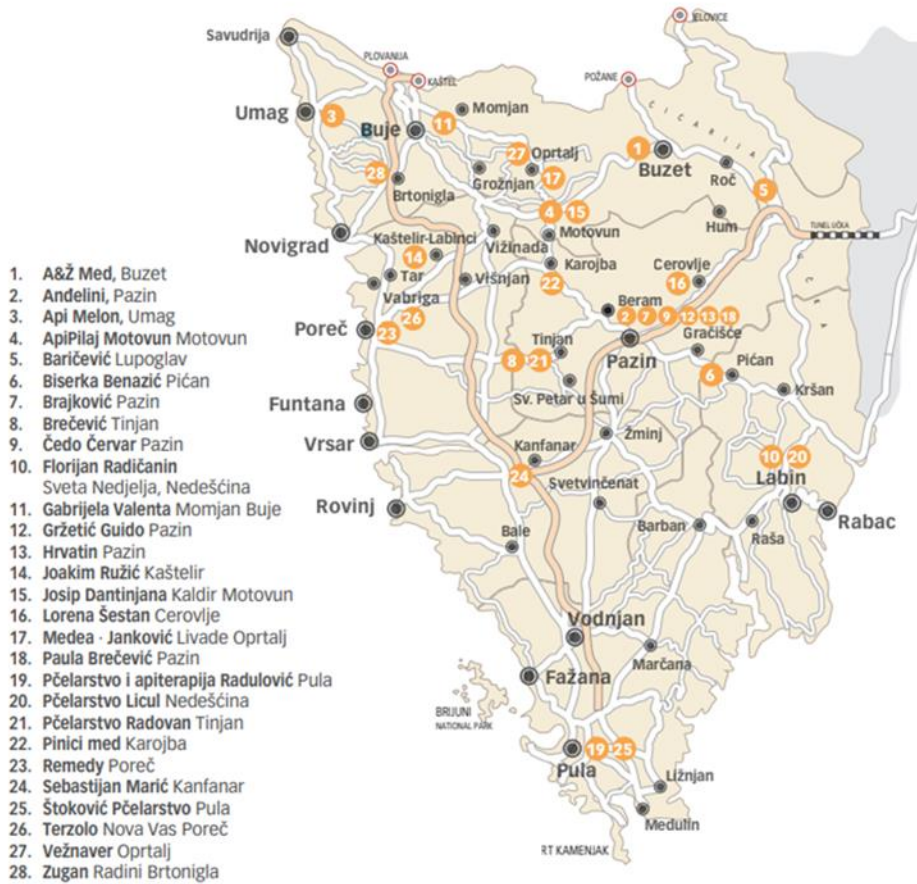
¹⁹ Ceste sira - <https://www.istra.hr/hr/gourmet/sir/sir> (posjećeno 20. travnja 2024.)



Slika 3. Ceste Istarskog sira

Izvor: Istra Gourmet 2023/2024

U brošuri Istra Gourmet 2023/2024 (p.116) pod tematskom cjelinom Ceste Istarskog meda navodi se kako je „I carica Marija Terezija u svoje je doba pčelarstvo učinila zaštićenim obrtom: “Da se pčelarstvo što skorije u narod raširi, oprašta se na sva vremena svakog poreza ili daće... “, piše u Patentu o pčelarstvu iz 1775. godine. U Istri sve počinje u travnju kada pčelari prikupljaju voćni med i med maslačka, koji se vrca do svibnja. Tada se košnice i pčelari, pravi nomadi, sele u potrazi za bagremom, koji daje izrazito kvalitetan i ukusan med. U isto vrijeme pčele marljivo prikupljaju i nektar kadulje. Naredna se akcija događa tek u lipnju kada se košnice sele u područja gdje ima kestena. Sredinom rujna pčele se vraćaju kući. Tada uglavnom posjećuju vrijesak i ostalo tada cvatuće bilje. Za one koji se s pčelarskom terminologijom susreću prvi put, vrcanje je zapravo postupak izdvajanja meda od košnica.“



Slika 4. Istarske medene točke

Izvor: Istra Gourmet 2023/2024

Iz priloženog je vidljiva ne samo impresivna količina kvalitetne ponude, već i to da je razvijen čitav sustav kategorizacije, osmišljenih itinerara, kao i preporuke posjetiteljima koji Istru posjećuju motivirani gastronomskom ponudom ili onima koji su u potrazi za autentičnim iskustvom i autohtonom ponudom.

3.1. Gastronomska i enološka događanja u Istri

Kada govorimo o gastronomskim i enološkim manifestacijama u Istri, uistinu ih ne manjka u kalendaru događanja, a ona su šarolika te uključuju one koje u fokusu imaju tradicionalne specijalitete i namirnice. U nastavku je tablično prikazan popis gastronomskih i enoloških događanja, koji je uistinu bogat i osebujan, te obuhvaća sve one prepoznatljive i renomirane istarske proizvode.

Tablica 1. Popis gastronomskih i enoloških događanja u Istri

Craft Beer festival Žminj	Sajam pršuta Tinjan
Dani otvorenih vrata agroturizma	Smotra domaćih rakija
Dani Zigante tartufa	Smotra maslinova ulja
Festival čokolade i vina	Smotra vina Gradišće
Festival istarske supe	Sweet Wine & Walk
Festival istarskih tartufa	Šetemana od pašte Žminj
Festival sira, ovaca i koza	Šetimane fritaja središnje Istre
Festival terana i tartufa	Škola soljenja sardela
Fešta od smokve	Šparogada Buje
Istra Gourmet festival	Teranino festival Bale
Istra Wine & Walk	Tradizione a tavola
Kestenijada Oprtalj	Vinistra Poreč
Martinjske fešte	Vodnjanska špaleta
Mjesec meda i mednih delicija	Weekend Bike & Gourmet
Putevima rovinjskih delicija	Weekend food festival

Izvor: Istra terra magica <https://www.istriaterramagica.eu/kategorija/eno-gastro/dogadjanja/> (posjećeno 18. lipnja 2024.)

Uz plasiranje proizvoda na domaće i strano tržište, degustacije i prodaju na licu mjesta, kao i u ugostiteljskim objektima, u Istri se odvijaju brojne gastronomske i enološke manifestacije: ²⁰Craft beer festival – Žminj, Festival čokolade i vina – Brtonigla, Festival istarskih tartufa u Buzetu, Festival sira, ovaca, koza i vina – Savičenti, Festival terana i tartufa – Motovun, Fešta od smokve i smokvenjaka – Barban, Istra Gourmet festival – Umag, Istra Wine&Walk – Buje, Martinjske fešte, Smotra domaćih rakija – Hum, Smotra vina Gračišće, Sweet Wine & Walk – Momjan, Šparogada – Buje i Vinistra – Poreč.

3.1.1. Vinistra, Poreč

Vinistra je prije svega udruženje vinogradara i proizvođača vina, kao i ostalih eksperata u ovom području, te okuplja oko 120 članova s područja Istre i Kvarnera. Aktivno sudjeluju u aktivnostima usmjerenima na poboljšanje kvalitete istarskih vina i to autohtonih sorti, malvazije, terana i muškata, surađuju s obrazovnim i stručnim institucijama, rade na poboljšanju imidža istarske enološke ponude i potiču suradnju sa svim relevantnim sektorima u županiji.

Ove godine u svibnju organizira se jubilarna 30. manifestacija Vinistra Poreč, a na prošlogodišnjoj je svoja vina izlagalo preko 80 istarskih proizvođača. Za posjet događanju naplaćuju se ulaznice (jednodnevne po cijeni 30 € i trodnevne po cijeni 70 €) uz koje posjetitelji dobivaju *voucher* za vinoteku. Radi se kapitalnom enološkom događaju na području Istre.²¹

²⁰ Gastronomske manifestacije u Istri - <https://www.istriaterramagica.eu/kategorija/eno-gastro/dogadjanja/> (posjećeno 28. veljače 2024.)

²¹ Vinistra Poreč - <https://vinistra.hr/hr/vinistra-2024> (posjećeno 26. veljače 2024).



Slika 5. Plakat vinskog sajma Vinistra u Poreču

Izvor: <https://vinistra.hr/hr/o-nama>

3.1.2. Međunarodni festival pršuta

Internacionalni sajam pršuta ISAP održava se svake godine od 2006. u Tinjanu, a radi se o događaju kojeg godišnje posjeti više od 25.000 ljudi.²² Na manifestaciji se uz mogućnost degustacije održava i dodjela nagrada najboljim proizvođačima i to ne samo iz Istre, već iz čitavoga svijeta. Osim gastronomske ponude koja se temelji na pršutu i drugim istarskih suhomesnatim delicijama, organiziraju se i predavanja, te prezentacije na temu proizvodnje i pripreme istih.

Ujedno, ovaj događaj koji se održava u listopadu uključuje i zabavni dio programa za svoje posjetitelje što ga čini još atraktivnijim širim masama. Uz sam pršut kao najpoznatiju suhomesnatu deliciju, u novije vrijeme veliki interes pobudili su i proizvodi na bazi istarskog goveda boškarina (kobasice, jela slična paštici), te istarskoga tovara.

²² Sajam pršuta Tinjan - <https://tinjan.hr/isap/o-manifestaciji> (posjećeno 25. veljače 2024.)



Slika 6. Plakat Internacionalnog sajma pršuta u Tinjanu

Izvor: <https://tinjan.hr/opcina/novosti/internacionalnog-sajma-prshuta-isap-2023>

3.1.3. Zigante dani tartufa, Livade

Istra je postala svjetski prepoznatljivom destinacijom tartufa 1999. godine kada je tartuf kojeg je pronašao Giancarlo Zigante u motovunskoj šumi upisan u Guinnessovu knjigu rekorda. Radilo se o impresivnom primjerku težine 1.3 kg, a to je ujedno najveći bijeli tartuf ikada pronađen u lovu. Livade su zahvaljujući ovom događaju postale svjetski poznatom destinacijom tartufa i delicija u čijoj se pripremi koristi.²³

Sam festival Zigante dani tartufa odvija se 2024. godine od početka listopada do početka studenog. Uz degustacije širokog asortimana proizvoda s tartufima, posjetiteljima se nudi i posebna atrakcija - Lov na tartufe - gdje imaju mogućnost sudjelovati u pokaznome traženju tartufa

²³ Najveći bijeli tartuf u Guinnessovoj knjizi rekorda - <https://restaurantzigante.com/o-nama/>

(posjećeno 25. veljače 2024.)

u motovunskoj šumi. Radi se o jedinstvenom iskustvu koje upotpunjuju ukupan gastronomski doživljaj.²⁴



Slika 7. Plakat Ziganite dani tartufa 2024.

Izvor: <https://sajamtartufa.com/>

3.1.4. Ribarske fešte

U Vrsaru se od svibnja do rujna održavaju ribarske fešte, gdje posjetitelji mogu uživati u najrazličitijim svježim ribljim specijalitetima i morskim plodovima uz zabavni program, kao i program namijenjen najmlađim posjetiteljima u vidu različitih radionica na kojima se kroz igru upoznaju s morskim svijetom i ribarskom tradicijom. „Gourmet ponudu čini tematski podijeljenih punktovi na bijelu ribu, plavu ribu, školjke te fritto misto. Na štandovima će se moći kušati polpete od plave ribe, punjene srdele, pljukanci s kanaštelama i šparugama, kapešante, pedoći, riblja salata, burger od tune, pašteta od tune i mnoge druge delicije. Neizostavno ribarsko jelo svake Ribarske fešte u Vrsaru je brodet.“²⁵

²⁴ Ziganite dani tartufa - <https://sajamtartufa.com/artufa.com/> (posjećeno 25. veljače 2024.)

²⁵ Ribarske fešte u Vrsaru - <https://infovrsar.com/dogadanja/kalendar-dogadanja/ribarska-festa/> (posjećeno 26. veljače 2024.)

Ovakva raznovrsna ponuda ono je što fešte u Vrsaru izdvaja u usporedbi sa sličnim događajima diljem naše obale, gdje je naglasak na masovnosti, dok se ponuda u pravilu svodi na plavu ribu i popratni zabavni program.

3.1.5. Dani otvorenih vrata agroturizma Istre

Jedno od kapitalnih gastronomskih događanja u Istri jesu Dani otvorenih vrata agroturizma Istre, budući da objedinjuje ono najbolje od čitave regije i ujedno promovira istarski gastronomski identitet. Do sada je organizirano 13 manifestacija, a 2023. godine deset agroturizama je u studenom svojim posjetiteljima nudilo autentična jela na bazi namirnica iz vlastite proizvodnje po promotivnim cijenama.²⁶

MONTIŽELONDINA PINETAPOD ČRIPNJOMSIASTANCIJA BURŠIČŠTEFANIĆCEROVACDUŠANIGIO

AZRRI IRTA Istra

Dove svi? Gren na
DOVAI 2023.

13. DANI
OTVORENIH VRATA
AGROTURIZAMA ISTRE

VIŠE INFORMACIJA NA www.azrri.hr

04.-05. | 18.-19.
11.-12. | 25.-26.11.

FOTO NATJEČAJ "DOŽIVLJAJ AGROTURIZMA ISTRE". FOTKAJ I OSVOJI VRIJEDNE NAGRADE!

ANNA ALLEGRAMONTIŽELONDINAPINETAPOD ČRIPNJOMSIASTANCIJA BZ
CEROVACDUŠANIGIOVANNA ALLEGRAMONTIŽEL

Slika 8. Dani otvorenih vrata agroturizma Istre 2023.

Izvor: <https://porestina.info/dani-otvorenih-vrata-agroturizama-istre-2023/>

²⁶ Dani otvorenih vrata agroturizma Istre - <https://dovai.eu/> (posjećeno 28. veljače 2024.)

Agroturizmi koji sudjeluju u ovoj manifestaciji smješteni su u ruralnim dijelovima, odnosno u unutrašnjosti istarskog poluotoka, te u autentičnom ambijentu nude i autentičnu ponudu.

3.1.6. Dani maslinovog ulja, Vodnjan

Maslinovo ulje nezaobilazna je sastavnica mediteranske kuhinje još od doba antike kada je prisutna i na našem tlu, a maslinarstvo jedna od tradicionalnih kultura zemljoradnika u obalnim i priobalnim područjima. Istarska maslinova ulja tradicionalno bivaju nagrađivana kao najbolja ne samo na nacionalnoj, nego i međunarodnoj razini gdje osvajaju najprestižnije medalje i stoga su dani maslinovog ulja u Vodnjanu nezaobilazan događaj ne samo za ljubitelje ove namirnice, već i za same proizvođače i izlagače.

Cilj ove manifestacije koja se odvija od 2004. godine je „prvenstveno promocija mladog maslinovog ulja sa područja Vodnjanštine, eno gastronomske ponude Grada Vodnjana-Dignano, a zatim i promocija samih izlagača poljoprivrednih proizvoda iz regije i inozemstva. Ovom manifestacijom doprinosi se kreiranju „brenda“ Vodnjana kao grada maslinovog ulja.“²⁷

²⁷ Dani maslinovog ulja Vodnjan - <https://www.vodnjan-dignano.hr/hr/manifestacije-/dani-mladog-maslinovog-ulja> (posjećeno 26. veljače 2024.)



Slika 9. Dani maslinovog ulja - Vodnjan 2023.

Izvor: <https://www.dmmu.info/>

4. Ekonomski benefiti od gastro i eno događanja

Manifestacijski turizam ili turizam događanja turistička je niša koja može znatno doprijeti kvaliteti ponude renomiranih turističkih destinacija, ali i razvoju destinacija koje su tek u začetku turističke djelatnosti korištenjem svojih prirodnih i kulturnih resursa kako bi privukla posjetitelje u svim dijelovima godine. Uz rasterećenje gužvi u vrijeme vrhunca turističke sezone u već zakrčenim turističkim destinacijama u ljetnim mjesecima, konzumacija i kupovina proizvoda koji su karakteristični za destinaciju generira izravno i dodatne prihode, a istovremeno doprinosi i popunjenosti turističkih kapaciteta u periodu održavanja istih. Ujedno, turizam događanja djeluje pozitivno i na diversifikaciju turističke ponude, kao i na prepoznatljivost ponude koja je općoj javnosti slabo poznata. Otvaranje OPG-ova i bavljenje proizvodnjom autohtonih proizvoda koje se na istim manifestacijama prodaju ujedno doprinosit smanjenu depopulacije ruralnih dijelova zemlje, a radi se o problemu s kojim se Republika Hrvatska susreće već niz desetljeća.

Organizacija svih vrsta događanja, pa tako i gastronomskih i enoloških za svrhu ima promociju, ali, naravno i ekonomski benefit od iste. Kod gastronomskih i enoloških događanja najveći udio profita ostvaruje se na osnovu potrošnje do koje dolazi tijekom odvijanja same manifestacije, u vidu konzumacije i kupnje proizvoda, međutim postoje i drugi ekonomski benefiti koji se očituju u vidu povećanja općih prihoda od turističke i ugostiteljske djelatnosti, te u vidu povećanja broja noćenja na samoj destinaciji ili destinaciji u neposrednoj blizini.

4.1. Povećanje broja noćenja uz gastro događaje

Iako ne postoji posebna statistika koja se vodi vezano uz broj noćenja koji se na području Istre realizira tijekom održavanja gastronomskih događanja, iz usporedbe statističkih podataka o broju noćenja u Istri s onima na nacionalnoj razini, evidentan je značajan broj noćenja tijekom čitave

godine, a ne samo tijekom ljetnih mjeseci. Ujedno, u usporedbi s drugim regijama, tj. županijama u Republici Hrvatskoj, evidentno je i da Istra prednjači po broju noćenja tijekom čitave 2023. godine. Ujedno, za očekivati je kako su posjetitelji gastronomskih i enoloških događanja s emitivnih tržišta, kao i oni s udaljenijih lokacija s domaćeg tržišta, u vrijeme održavanja istih na destinacijama i boravili duže od 24h.

Posjećenost se samo okvirno navodi u medijima, i to portalima koji su popratili pojedinu manifestaciju na način da se navodi okviran broj posjetitelja pojedinog događanja, dok konkretni statistički podaci za svako događanje nažalost nisu evidentirani, niti dostupni. Budući da se radi o tisućama posjetitelja, logično je i evidentno zaključiti kako organizacija gastronomskih događanja generira i veći broj noćenja, te u konačnici prihoda u globalu. Kao jedinu referentnu točku moguće je uzeti broj turističkih dolazaka i noćenja u Istarskoj županiji (koji je u tablici 3. izdvojen), a koji je u značajnoj mjeri viši negoli u drugim turističkim destinacijama prema županijama. S obzirom na velik broj manifestacija, od kojih neke koincidiraju s vrhuncem turističke sezone, a drugi se odvijaju u istom mjesecu, teško je izvući zaključak o konkretnim brojkama ostvarenih turističkih dolazaka i noćenja koji su motivirani isključivo pojedinim događanjem. Moguće je jedino izvući zaključak kako događanja privlače posjetitelje na osnovu brojnosti posjeta i noćenja i izvan ljetne sezone.

Tablica 2. Usporedba broja noćenja po mjesecima u 2023. Istra i Republika Hrvatska

MJESEC 2023	ISTRA	REPUBLIKA HRVATSKA
SIJEČANJ	142.518	708.964
VELJAČA	175.382	763.148
OŽUJAK	259.012	1.127.889
TRAVANJ	1.084.488	3.355.731
SVIBANJ	2.051.996	6.337.240
LIPANJ	4.755.936	15.030.997
SRPANJ	7.913.134	29.665.116

KOLOVOZ	8.715.370	31.530.355
RUJAN	3.959.136	13.592.220
LISTOPAD	757.914	3.735.265
TUDENI	151.237	951.253
PROSINAC	165.531	954.467

Izvor: obrada autora prema HTZ - Informacije o statističkim pokazateljima 2023. <https://www.htz.hr/sites/default/files/2024-05/Informacija%20o%20statisticim%20pokazateljima%20-%20travanj%202024.pdf> (posjećeno 15. svibnja 2024.)

Broj realiziranih noćenja za 2023. prikazan je u prethodnoj tablici, kao i u odnosu na čitavu Republiku Hrvatsku. Kada je u pitanju broj realiziranih turističkih dolazaka u Istri u 2023. godini, on prema podacima sustava e-Visitor iznosi 4.969.552, dok je isti u 2022. godini bio neznatno niži, tj. 4.709.345. Na stranicama Turističke zajednice Istarske županije dostupan je broj realiziranih turističkih noćenja, kao i dolazaka i to prema turističkim zajednicama. Isto je prikazano u narednoj tablici.²⁸

Tablica 3. Broj realiziranih turističkih dolazaka u 2023. prema turističkim zajednicama u Istri

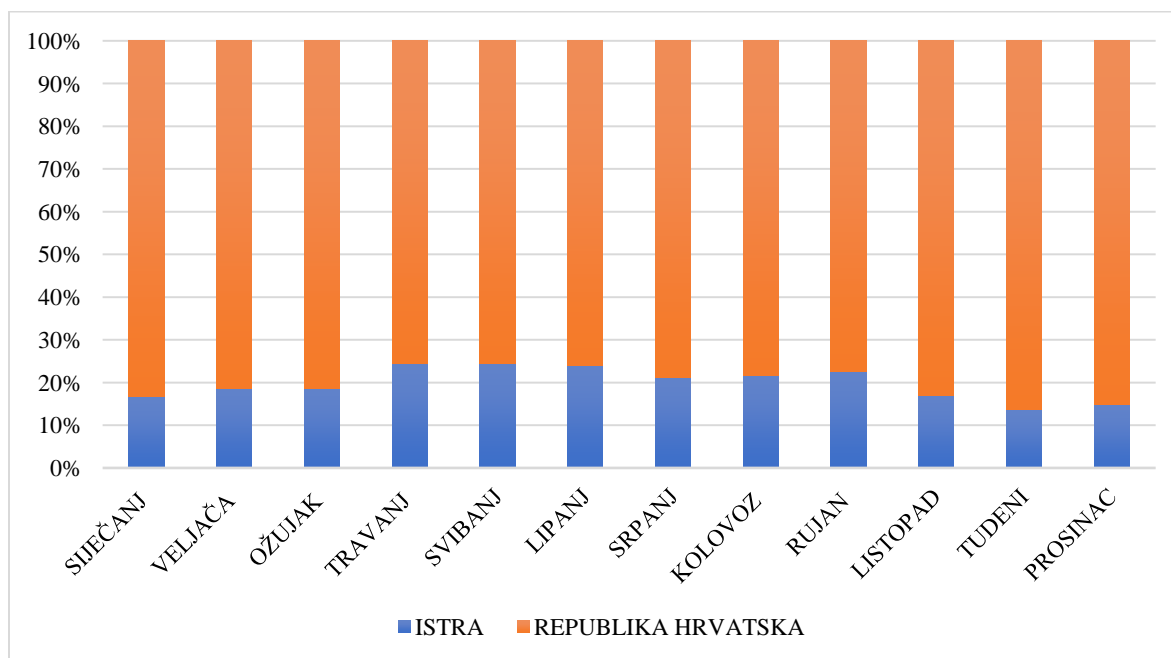
	Turistička zajednica	Broj turističkih dolazaka
1	Bale	68.214
2	Barban	15.300
3	Brtonigla	98.379
4	Buje	55.960
5	Buzet	17.247
6	Fažana	157.788
7	Funtana	301.216
8	Grožnjan	7.858
9	Kanfanar	9.893
10	Kaštelir-Labinci	11.522
11	Kršan	10.430

²⁸ Turistička zajednica Istarske županije - <https://www.istra.hr/hr/business-information/istra-u-medijima/statistika/arhiva-2023> (posjećeno 14. svibnja 2024.)

12	Labin	236.224
13	Ližnjan	42.572
14	Marčana	42.963
15	Medulin	446.651
16	Motovun	24.929
17	Novigrad	246.547
18	Oprtalj	8.810
19	Pazin / Središnja Istra	50.028
20	Poreč	642.530
21	Pula	448.171
22	Raša	46.272
23	Rovinj	739.690
24	Sveta Nedjelja	13.815
25	Svetvinčenat	22.854
26	Tar-Vabriga	272.857
27	Umag	559.322
28	Višnjan	12.949
29	Vižinada	7.855
30	Vodnjan	62.056
31	Vrsar	239.698
32	Žminj	12.806
33	Nautičari	36.146
UKUPNO	TZ + nautičari	4.969.552

Izvor: obrada autora prema TZ Istarske županije

Iz prethodne je tablice vidljivo kako je najveći postotak ostvarenih turističkih dolazaka zabilježen na područjima turističkih zajednica Rovinja, Poreča i Umaga.



Grafikon 1. Usporedba broja noćenja po mjesecima u 2023. Istra i RH. (%)
Izvor: HTZ - Informacije o statističkim pokazateljima 2023.

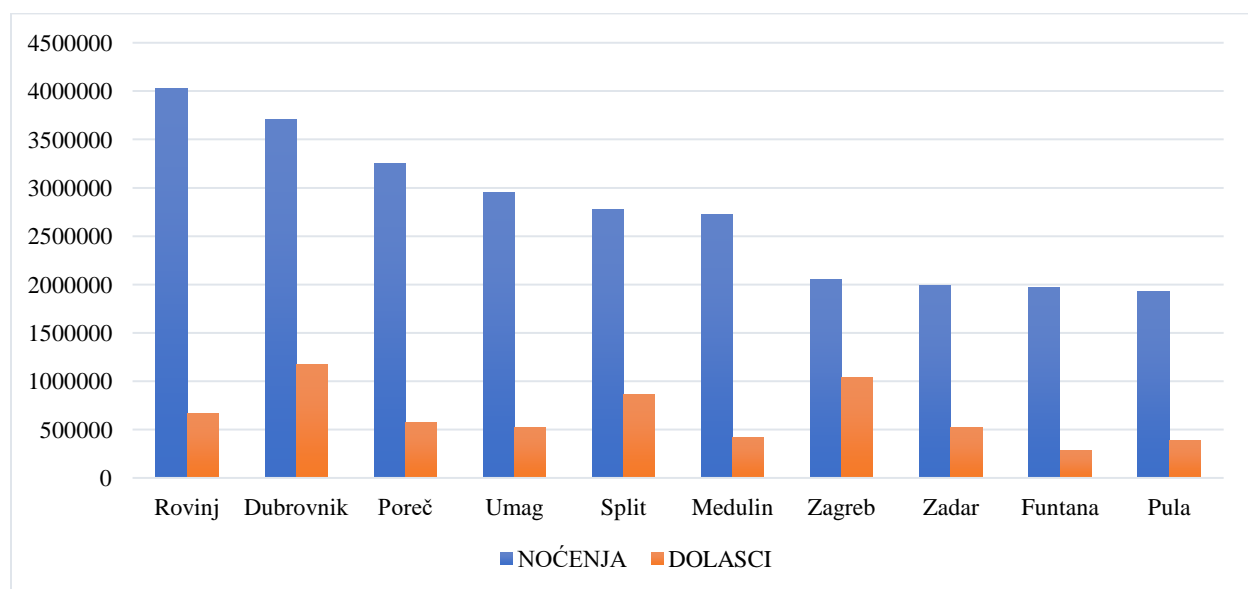
Uzimajući u obzir domenu Hrvatske, vidljivo je kako Istra prednjači po broju noćenja. Iz gornjeg grafikona vidljivo je kako je u Istri u 2023. godini realizirano gotovo 30% ukupnih noćenja u Republici Hrvatskoj (točnije 27%) što predstavlja veliku disproporciju u korist Istre usporedimo li ostvareni oblik noćenja s drugim turističkim regijama u Republici Hrvatskoj.

4.2. Povećanje prihoda uz eno i gastro događaje

Uz pretpostavljeno povećanje broja noćenja u vrijeme organizacije gastronomskih i enoloških događaja u destinacijama u kojima se one odvijaju ili u obližnjim destinacijama, prihodi se mjere i u vidu same potrošnje na događanjima, i to po principu konzumacije na destinaciji, kao i kupovine proizvoda. Iako ne postoje egzaktni statistički pokazatelji koji brojčano pokazuju kako gastro turizam generira dodatne prihode, logično je da je isto slučaj. Moguće je jedino referirati se na

novinske i internetske izvore koji izvještavaju o tisućama posjetitelja koji tradicionalno posjećuju predmetna događanja, a činjenica kako se više njih odvija čitavo desetljeće, a neka čak i dva, dovoljno govore u prilog zadovoljstvu posjetitelja, kao i uspješnoj organizaciji istih. Jedini statistički podatci na koje se moguće pozvati su opći podatci HTZ-a o turističkom prometu ostvarenom na području Istre u 2023. godini. Isti podatci pokazuju kako je tijekom 2023. godine Istra zabilježila najveći broj noćenja na nacionalnoj razini, kao što je prikazano u narednoj tablici.

Zanimljiv je i naredni statistički podatak, odnosno klasifikacija HTZ-a o „Top 10“ destinacija prema ukupnom turističkom prometu kojeg su ostvarili domaći i strani turisti tijekom čitave 2023. godine, budući da od ukupnog broja noćenja u komercijalnom i nekomercijalnom prometu od ukupno 10 destinacija, 6 destinacija je smješteno u Istri, a isto je prikazano u narednom grafikonu.



Grafikon 2. Top 10 destinacija među stranim turistima
Izvor: eVisitor

Izuzmu li se podatci o domaćim turistima i uzme u obzir 10 top destinacija među emitivnim tržištem, impresivno je kako se čak šest njih nalazi u Istarskoj županiji, a tradicionalno tu listu predvodi Rovinj. Iako su na popisu destinacije u kojima se nalaze veliki turistički kompleksi, to nipošto ne znači da gosti koji u njima borave ne obilaze i gastronomske ili enološke manifestacije. Dapače, zasigurno među njima ima i onih koji ih rado posjećuju, te onih koji iste autohtone istarske proizvode konzumiraju u ugostiteljskim objektima, vinarijama ili OPG-ovima.

5. Buduće projekcije razvoja

U sljedećem poglavlju, na osnovu SWOT analize, prikazana je komparativna prednost regije, posljedični benefiti koje ona ostvaruje organizacijom gastronomskih događanja, kao i potencijalne prilike za budući razvoj i prijetnje daljnjem održivom razvoju turizma.

5.1. SWOT analiza

„Iz perspektive turističke industrije događaji su visoko cijenjeni kao atrakcije, marketinški promotori mjesta, kao i stvaratelji imidža destinacije. Događaji koji privlače željeno tržište i u skladu su s kulturom zajednice ostvaruju pozitivne rezultate, posebno ako se događaj redovito ponavlja u razdoblju od nekoliko godina. Kvalitetna organizacija i promocija određenog događanja te pružanje atraktivnih sadržaja, programa, proizvoda i usluga domaćim i stranim posjetiteljima koji se ponovno vraćaju, omogućuju događaju da postane brend.

Rast popularnosti festivala i drugih kulturnih događanja povećava se iz godine u godinu. Događaji poboljšavaju imidž mjesta u kojem se održavaju i istovremeno smanjuju sezonalnost.“

²⁹ Navedeno vrijedi i za ovu vrstu događanja, međutim u usporedbi sa zabavnim događanjima, primjerice glazbenim festivalima i sličnim događanjima, gastronomska i enološka događanja privlače drukčiji profil posjetitelja, načelno boljih potrošača, manju masovnost, a samim time i bolji omjer dobiti u odnosu na broj posjetitelja, čime se istovremeno ne narušava kvaliteta života stanovništva destinacije u kojoj se isto događanje odvija. Istovremeno, profit, ili barem najveći udio dobiti ostaje u rukama lokalnog stanovništva, proizvođača i distributera usluga, kao i drugih turističkih djelatnika koji u istima participiraju. U narednoj je tablici prikazan popis snaga, prilika, slabosti i prijetnji vezanih uz organizaciju i održavanje gastronomskih i enoloških manifestaciji u Istri.

²⁹ Vrtiprah i Sentić 2018, 279

Tablica 4. SWOT analiza – Gastro turizam u Istarskoj županiji

SNAGE	SLABOSTI
<ul style="list-style-type: none"> • razvoj i oživljavanje poljoprivrede • očuvanje lokalnih poljoprivrednih kultura • razvoj i oživljavanje stočarstva • unaprijeđenije vinogradarstva i vinarstva • povećanje renomea hrvatskih (istarskih vina) na međunarodnom tržištu • usmjerenost prirodi i povećana svijest o važnosti zaštite okoliša • višestruki razvoj ruralnih područja • otvaranje novih OPG-ova • očuvanje baštine i tradicije • razmjena iskustava • održavanje i oživljavanje tradicije • involviranost zajednice u organizaciju i održavanje događanja, te posljedični osjećaj zajedništva • smanjenje iseljavanja stanovništva iz ruralnih područja • širenje svjetonazora • razvoj unutrašnjosti u turističkom, a time i ekonomskom pogledu • posjetitelji su načelno dobri potrošači 	<ul style="list-style-type: none"> • neadekvatna infrastruktura u vrijeme organizacije pojedinih događanja • otpad i onečišćenje • prometna zagušenja • buka • nedostatna promocija i upoznatost s ponudom destinacije • otpor lokalne zajednice prema turizmu od strane stanovnika koji nisu dionicima ovog sektora

<ul style="list-style-type: none"> • smanjenje sezonalnosti • duži boravak gostiju na destinaciji • promocija destinacije • poboljšanje imidža destinacije 	
<p>PRILIKE</p>	<p>PRIJETNJE</p>
<ul style="list-style-type: none"> • kombinacija aktivnog odmora i degustacija kroz kombinaciju dvaju ili više turističkih proizvoda, primjerice biciklizam ili planinarenje u koje su uključene degustacije: vinski putevi / putevi maslinovih ulja i sl. • boškarin i tovar - očuvanje životinjskih sorti kroz prenamjenu za gastronomske svrhe • povećanje standarda života lokalnog stanovništva izvan urbanih zona • nove investicije • pokretanje proizvodnje na napuštenim obradivim površinama • mogućnost da turisti sami participiraju u proizvodnji na samom imanju, manufakturi što doprinosi iskustvu • razvoj ruralnog turizma • razvoj alternativnih oblika turizma • viša dobit za niz dionika u turističkom sektoru 	<ul style="list-style-type: none"> • rizik od neuspjeha događanja • degradacija ili narušavanje prirodnih resursa • negativan imidž destinacije kao odraz loše organizacije / ponude • smanjena gostoljubivost s povećanjem intenziteta i broja posjetitelja • ekološka oštećenja • narušavanje resursa na kojima predmetna ponuda počiva • opadanje autentičnosti • porast oportunitetnih troškova

<ul style="list-style-type: none"> • poboljšanje imidža i vidljivosti destinacije • unaprjeđenje kvalitete ponude • povećanje konkurentnosti • diversifikacija ponude i stvaranje novih turističkih proizvoda • obogaćivanje ukupnog iskustva posjetitelja • ponovni povratak gostiju u destinaciju • prepoznatljivost autohtonih proizvoda na međunarodnom tržištu, kao i na nacionalnom • porast ekološke svijesti • privlačenje investicija • otvaranje novih radnih mjesta • poboljšanje infrastrukture 	
--	--

Izvor: obrada autora (prema Vrtiprah i Sentić 2018 : 273)

Kao što je vidljivo iz gornje tablice, snage i prilike daleko su brojnije od postojećih slabosti i potencijalnih rizika, iako su ti rizici izvjesni u budućnosti ukoliko se organizacijski koncept događanja ne bude realizirao i planirao u skladu s održivosti kapaciteta destinacija na kojima se odvija pojedina manifestacija.

Ugostitelji, poljoprivrednici, uzgajivači stoke, tartufari, kao i svi ostali proizvođači autohtonih istarskih jela i vina svjesni su činjenice kako njihova regija zauzima privilegiran položaj po pitanju imidža poželjne gastronomske i enološke destinacije, te će zasigurno dobar dio budućih proizvođača i ugostitelja na umu imati ovu komparativnu prednost. Iste, te nastojati očuvati ovaj imidž, kao i održivost unutar svoje destinacije. Gastronomska ponuda kakvu ova regija posjeduje pravo je bogatstvo na kojem se može temeljiti turizam koji neće rezultirati devastacijom resursa, tradicije, niti baštine. „Među prednosti razvoja gastronomije, pa time i organizacije gastronomskih

dogaćanja moguće je ubrojiti „stvaranje cjelovitog, kvalitetnog i traženog turističkog proizvoda i obogaćivanje ukupne turističke ponude, razvoj turizma u unutrašnjosti i izvan glavne turističke sezone (posebno u proljeće i jesen), razvoj ruralnih područja, motivacija za poduzetništvo, zapošljavanje i samozapošljavanje, poticaj za očuvanje autentičnog ambijenta, kulture i tradicije, unapređenje jedinstvenog imidža destinacije i na međunarodnoj razini, povećanje potrošnje po turistu; plasman domaćih proizvoda i prednosti za vinare i poljoprivrednike (plasman na mjestu proizvodnje, izgradnja svijesti o kvaliteti njihovih proizvoda i na međunarodnoj razini). Ciljni segment potražnje u gastro destinacijama su domaći i inozemni gosti; svih dobrih skupina, srednje do više platežne moći; iskusni putnici.“³⁰

Uz važnost same ponude koja predstavlja bazu za razvoj gastroturizma, uz tematske manifestacije značajno mjesto zauzimaju OPG-ovi za kojima vlada sve veće zanimanje. „Agroturizam u Istri nudi mogućnost boravka turistima (obiteljima, prijateljima, pojedincima) smještenim u sobe ili apartmane koji su opremljeni u stilu koji evocira prošla vremena. Prehrana je tradicijska, proizvedena na gospodarstvu od domaćih namirnica i servira se turistima uz priču o tome kako se pripremaju pojedine namirnice ili kada su se u prošlosti obično jele. Zajedničke blagovaone su uvijek opremljene otvorenim ognjištem na kojem se pripremaju pojedina tradicijska jela. Gosti mogu sudjelovati u radovima na gospodarstvu, radionicama tradicijske prehrane, jahati konje, odnosno biti u kontaktu s domaćim životinjama. Osim toga, turistička seoska gospodarstva imaju i veći broj turista koji ne borave na gospodarstvu, već dolaze isključivo radi konzumacije tradicijske prehrane. Kroz ponudu aktivnosti na turističkim seoskim gospodarstvima turisti prvenstveno dobivaju doživljaj kako je bilo živjeti na selu. Potiče se osjećaj nostalgije za “izgubljenim” vremenom kada su ljudi bili više povezani međusobno ali i s prirodom; nostalgija za zajedništvom, kolektivom, za načinom života kada su ljudi bili više upućeni jedni na druge.

Tradicijska jela koja turisti konzumiraju inspirirana su obrocima koje su vlasnici agroturizama jeli u svom djetinjstvu, no jela su prilagođena današnjoj potražnji i ukusu turista.“³¹ Ujedno, nerijetko su vlasnici objekata agroturizma i izlagači na događanjima koja u fokusu imaju gastronomsku i enološku ponudu Istre. Stoga bi daljnji razvoj turizma u Istri trebao pratiti već dobro utaban put, ne pretendirati na masovnost, već na očuvanje postojeće kvalitete i imidža, kako

³⁰ Drpić i Vukman 2014, 66.

³¹ Kocković Zaborski 2017, 131-132.

bi u budućnosti nastavio privlačiti jednak profil gostiju i u pravom smislu riječi ići pratiti sve smjernice održivog turizma.

Zaključak

Turizam događaja specifičan je oblik turizma koji ima za cilj profiliranje destinacije, njeno promoviranje i stvaranje pozitivnog imidža koji će privući željenu ciljnu publiku. Ujedno, radi se o načinu privlačna posjetitelja izvan turističke sezone, koja time postaje i strategija u borbi sa senzualnošću turizma. Istovremeno on doprinosi poboljšanju kvalitete turističke ponude i kreiranju novih turističkih proizvoda, doprinosi brendiranju destinacije, kao i generiranju dobiti lokalnom stanovništvu od organizacije događanja, dok dugoročno poboljšava kvalitetu života domicilnog stanovništva u suprotnosti s masovnim turizmom.

Istra je destinacija koja već posjeduje pozitivan imidž, kako generalni, tako i s obzirom na turističku nišu: gastro i eno turizam, posebno u svojoj unutrašnjosti. Radi se o regiji gdje su se do danas uspjele očuvati tradicionalne djelatnosti i proizvodnja lokalnih namirnica, poljoprivreda i stočarstvo, ribolov i lov na tartufe. Čitav spektar najrazličitijih jela koji se temelji na namirnicama kao što su maslinovo ulje, sirevi, suhomesnati proizvodi, jela na bazi tartufa, samorodnog bilja kao što su šparoge, proizvodi su u kojima rado uživaju i domaći i strani posjetitelji.

Iako već uživaju značajan renome, dodatnim marketinškim aktivnostima ista bi se mogla plasirati na šire tržište, ali i privući veći broj posjetitelja na gastronomska i enološka događanja koja se ne odvijaju isključivo tijekom ljetne sezone, što je jako dobar strateški korak u razvoju cjelogodišnjeg turizma. Potrebno je istaknuti i to da Istra uz tipična mediteranska jela, koja su neodvojivi dio njenog nasljeđa, nudi i samo sebi svojstvena autohtona jela koja i jesu u fokusu zanimanja posjetitelja gastronomskih događanja ili onih one skupine turista, koji se popularno nazivaju *foodieji*.

Provedena SWOT analiza pokazala je kako je organizacija gastronomskih događanja u Istri u punom smislu riječi segment održivog turizma iz razloga što doprinosi očuvanju tradicije, održivosti života u ruralnim dijelovima poluotoka u njegovoj unutrašnjosti, kao i povećanju kvalitete života i dobiti lokalnog stanovništva. Iako i gastro turizmu, kao i kod svih drugih oblika turizma postoje izvjesne prijetnje i manje brojne slabosti, snage i prilike daleko su brojnije, a što

dokazuje kako je razvoj, postojeći i budući, ove vrste turizma značajan čimbenik budućeg razvitka regije.

Premda se tijekom čitave kalendarske godine u Istri organiziraju gastronomska i enološka događanja, a koja su u velikoj mjeri sezonalno uvjetovana i to na način da proizvodnja značajno diktira vrijeme odvijanja pojedine manifestacije, u radu je na nekoliko primjera najpopularnijih događanja pružen prikaz uspješnog načina promoviranja gastronomske i enološke tradicije, koja okuplja one posjetitelje koji pristižu isključivo kako bi uživali u autohtonim proizvodima, tako i one koji ih posjećuju usputno tijekom svojeg boravka na području istarskog poluotoka. Način dosadašnjeg razvoja gastro turizma u Istri održiv je, donosi benefite lokalnoj zajednici, a posjetiteljima nezaboravan doživljaj kojem teže suvremeni turisti i stoga bi i budući razvoj trebao pratiti istu dinamiku i način organizacije kako bi se očuvao postojeći pozitivan imidž i kako bi se izbjegle potencijalne prijetnje.

Bibliografija

Bošković, Desimir. „Organiziranost tržišta poljoprivredno-prehrambenih proizvoda u Istri.“ *Ekonomski vjesnik*, XI (1-2), (1998): 87-95. <https://hrcak.srce.hr/206401> (pristupljeno 7. ožujka 2024.)

Bošković, Desimir. „Tržišne mogućnosti razvoja agroturizma u Istri.“ *Tourism and hospitality management*, 5 (1-2), (1999): 23-38. <https://doi.org/10.20867/thm.5.1-2.2> (pristupljeno 27. veljače 2024.)

Brščić, Kristina, Oplanić, Milan, Radinović, Stipe i Milotić, A. „Utjecaj turizma na razvoj poljoprivrede u Istri.“ *Agronomski glasnik*, 67 (1), (2005): 67-77. <https://hrcak.srce.hr/2223> (pristupljeno 29. veljače 2024.)

Bulić, Davor. „Kontinuitet i diskontinuitet naseljenosti Istre na razmeđu prapovijesti i antike.“ *Tabula*, (12), (2014): 65-78. <https://doi.org/10.32728/tab.12.2014.06> (pristupljeno 27. veljače 2024.)

Demonja, Damir i Baćac, Robert. „Baština i tradicija u oblikovanju turističke ponude na ruralnom prostoru Hrvatske.“ *Podravina*, 11 (21), (2012): 205-218. <https://hrcak.srce.hr/86096> (pristupljeno 7. ožujka 2024.)

Dolasci i noćenja turista u Istri 2023 - <https://www.istra.hr/hr/business-information/istra-u-medijima/statistika/arhiva-2023> (pristupljeno 17. ožujka 2024.)

Drpić, Katarina i Vukman, Marko. „Gastronomija kao važan dio turističke ponude u Hrvatskoj.“ *Praktični menadžment*, 5 (1), (2014): 62-67. <https://hrcak.srce.hr/134952> (pristupljeno 28. veljače 2024.)

Gaberšček, Aleksander. „Istra the guide 2009. The good food & drink.“ (2009.) Pula: Vlastita naklada (pristupljeno 7. ožujka 2024.)

Gluhic, David. „Pogodnosti tla Istre za vinogradarsku proizvodnju.“ *Glasnik Zaštite Bilja*, 28 (6), (2005): 29-54. <https://hrcak.srce.hr/164292> (pristupljeno 28. veljače 2024.)

Golja, Tea. „Percepcija menadžera o važnosti implementacije načela održivog razvoja u poslovne strategije hotelskih poduzeća - slučaj velikih hotelskih poduzeća u Istri.“ *Ekonomska misao i praksa*, 18 (1), (2009): 3-15. <https://hrcak.srce.hr/39276> (pristupljeno 25. veljače 2024.)

HTZ - Informacija o statističkim pokazateljima turističkog prometa - siječanj - prosinac 2023. https://www.htz.hr/sites/default/files/2024-01/Informacija%20o%20statisticnim%20pokazateljima%20-%20prosinac%202023_0.pdf (pristupljeno 15. ožujka 2024.)

HTZ - Informacije o statističkim pokazateljima 2023 - <https://www.htz.hr/hr-HR/informacije-o-trzistima/informacije-o-tijeku-sezone/arhiva-2023> (pristupljeno 26. veljače 2024.)

Istra Gourmet 2023/2024 <https://www.istra.hr/hr/top-news/istra-gourmet-2023-2024> (pristupljeno 25. veljače 2024.)

Jovanović, I. „Turizam u Istri: od davnina do danas“, u *Histria*, uredio Asim Čabaravdić, Histria, (9), 232-239. Žminj: Čakavski sabor., 2019.

Kocković Zaborski, Tanja. „Povijest tartufarenja u Istri.“ *Vjesnik Istarskog arhiva*, br. 20, (2013): 241-252. <https://hrcak.srce.hr/121757> (pristupljeno 27. veljače 2024.)

Kocković Zaborski, Tanja. „Turizam pamćenja i tradicijska prehrana.“ *Okusi i vještine pripremanja jela u istarskim agroturizmima. Etnološka tribina*, 47 (40), (2017): 127-140. <https://doi.org/10.15378/1848-9540.2017.40.04> (posjećeno 25. veljače 2024.)

Kocković, Tanja. „Tartufarstvo u Istri.“ *Etnološka istraživanja*, (9), (2003): 117-125. <https://hrcak.srce.hr/37779> (pristupljeno 27. veljače 2024.)

Oplanić, Milan., Milotić, Aldo. i Ružić, Pavlo. „Obiteljsko poljoprivredno gospodarstvo - čimbenik razvoja ruralnih oblika turizma u Istri.“ *Tourism and hospitality management*, 3 (2), (1997): 427-440. <https://doi.org/10.20867/thm.3.2.17> (pristupljeno 29. veljače 2024.)

Orlić, Ivana. „Mediteran u Istri ili Istra u Mediteranu (interpretiranje i prezentacija istarskog Mediterana).“ *Etnološka istraživanja*, (17), (2012): 31-47. <https://hrcak.srce.hr/97806> (pristupljeno 27. veljače 2024.)

Peršutić, Đorđano, Sadonja, Barbara, Milotić, Aldo, Brščić, Kristina, Šetić, Elvino, Ilak Peršutić, Anita i Poljuha, Danijela. „Gospodarska i genetska valorizacija autohtonih populacija vinove loze i maslina u Istri.“ *Sjemenarstvo*, 21 (5-6), (2004): 261-265. <https://hrcak.srce.hr/167987> (pristupljeno 25. veljače 2024.)

Ružić, Pavlo i Dropulić, Marinela. „Uloga tradicijske prehrane u gastronomskoj ponudi ruralne Istre.“ *Sociologija i prostor*, 47 (1 (183), (2009): 57-68. <https://hrcak.srce.hr/37738> (pristupljeno 28. veljače 2024.)

TZ Istre: Analiza odabranih gastronomskih manifestacija i percepcija Istre kao gourmet destinacije. https://www.istraistria.hr/fileadmin/dokumenti/turizam/170503_Gastro_analiza.pdf (pristupljeno 20. veljače 2024.)

Vojnović, Nikola. „Sociokulturna obilježja održivog turizma unutrašnje Istre.“ *Socijalna ekologija*, 22 (2), (2013): 85-106. <https://hrcak.srce.hr/114866> (pristupljeno 27. veljače 2024.)

Vrtiprah, Vesna i Sentić, Sanja. „Događaji u funkciji boljeg plasmana turističke destinacije, primjer Dubrovnika.“ *Ekonomski misao i praksa*, 27 (1), (2018): 267-284. <https://hrcak.srce.hr/202284> (pristupljeno 27. veljače 2024.)

Žaper, Ana. „Kulinarstvo – dio kulture življenja i duhovne baštine u hrvatskoj turističkoj ponudi.“ *Naše more*, 51 (5-6), (2004): 227-238. <https://hrcak.srce.hr/8442> (pristupljeno 28. veljače 2024.)

Popis ilustracija

Popis tablica:

Tablica 1. Popis gastronomskih i enoloških događanja u Istri	21
Tablica 2. Usporedba broja noćenja po mjesecima u 2023. Istra i Republika Hrvatska	30
Tablica 3. Broj realiziranih turističkih dolazaka u 2023. prema turističkim zajednicama u Istri	31
Tablica 4. SWOT analiza – Gastro turizam u Istarskoj županiji	36

Popis slika:

Slika 1. Tartuf i Istarska Malvazija - autohtoni proizvodi Istarskog poluotoka	15
Slika 2. Ceste Istarskog pršuta	18
Slika 3. Ceste Istarskog sira	19
Slika 4. Istarske medene točke	20
Slika 5. Plakat vinskog sajma Vinistra u Poreču	23
Slika 6. Plakat Internacionalnog sajma pršuta u Tinjanu	24
Slika 7. Plakat Zigante dani tartufa 2024.	25
Slika 8. Dani otvorenih vrata agroturizma Istre 2023.	26
Slika 9. Dani maslinovog ulja - Vodnjan 2023.	28

Popis grafikona:

Grafikon 1. Usporedba broja noćenja po mjesecima u 2023. Istra i RH. (%)	33
Grafikon 2. Top 10 destinacija među stranim turistima	34