

# Enogastronomska ponuda talijanske regije Toscare

---

**Novak, Tihana**

**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:191:213222>

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

*Download date / Datum preuzimanja:* **2025-01-10**



*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**

**TIHANA NOVAK**

**Enogastronomska ponuda talijanske regije Toscane**

**Enogastronomic offer of the Italian region of Tuscany**

Završni rad

Zabok, 2024.

**SVEUČILIŠTE U RIJECI**  
**Fakultet za menadžment u turizmu i ugostiteljstvu**  
**Sveučilišni prijediplomski studij**  
Poslovna ekonomija u turizmu i ugostiteljstvu  
Studijski smjer: Menadžment u turizmu

**Enogastronomska ponuda talijanske regije Toscane**

**Enogastronomic offer of the Italian region of Tuscany**

Završni rad

Kolegij: **Međunarodna enogastronomija**

Student: **Tihana Novak**

Mentor: **Izv prof. dr. sc. Krešimir Mikinac**

Matični broj: **23579/16**

Zabok, 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

**Tihana Novak**

(ime i prezime studenta)

**23579/16**

(matični broj studenta)

### **Enogastronomska ponuda talijanske regije Toscane**

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 Imenovanje, prema opisu dostupnom na <http://creativecommons.org/licenses/>.

U Opatiji, 24.06.2024.

---

Potpis studenta

## Sažetak

Enogastronomska ponuda talijanske regije Toscare predstavlja istinsko blago koje privlači posjetitelje iz cijelog svijeta. Ova regija bogate povijesti i kulture poznata je po svojoj izvrsnoj tradiciji vina i hrane koja seže duboko u prošlost. Jedno od najprestižnijih vinskih područja u Italiji, Toscana proizvodi neka od najpoznatijih vina na svijetu, čije ime odjekuje među ljubiteljima vina diljem globusa. Chianti, s dugom tradicijom i prepoznatljivim okusom, predstavlja srce toskanskog vinskog kraja. Brunello di Montalcino, snažan i kompleksan, te Vino Nobile di Montepulciano, raskošan i uravnotežen, samo su neki od bisera u kruni toskanskih vina. Osim vina, Toscana nudi i autentičnu kuhinju koja se temelji na svježim sastojcima i jednostavnim receptima koji su se prenosili s generacije na generaciju. Enoturizam postaje sve popularniji oblik turizma u Toscani, omogućujući posjetiteljima da ne samo uživaju u konzumaciji vina i hrane, već i da sudjeluju u samom procesu proizvodnje. Sudjelovanje u berbi grožđa ili maslina, obilazak vinarija i podruma te sudjelovanje u tečajevima i festivalima enogastronomije pružaju autentična iskustva koja ostavljaju neizbrisiv trag u srcima i dušama posjetitelja.

Ključne riječi: *enogastronomska ponuda; Toscana; vinske ceste; kuhinja; tradicionalna jela*

# Sadržaj

<b>Uvod</b> .....	1
<b>1. Toscana kao turistička regija</b> .....	4
1.1. Geografski položaj.....	5
1.2. Demografska obilježja .....	6
1.3. Prepoznatljivost Toscanne .....	8
1.4. Turistička ponuda Toscanne .....	14
<b>2. Gastronomski identitet Toscanne</b> .....	16
2.1. Razvoj gastronomije u Toscani .....	16
2.2. Gastronomska ponuda Toscanne .....	18
2.2.1. Prikaz tradicionalnih jela .....	20
2.2.2. Posebni proizvodi i delicije Toscanne .....	23
2.3. Značaj hrane i kulinarstva u razvoju turizma Toscanne .....	25
<b>3. Analiza vinskog turizma u Toscani</b> .....	27
3.1. Razvoj vinskog turizma u Toscani .....	27
3.2. Proizvodi vinskog turizma Toscanne .....	30
3.3. Vinske ceste Toscanne.....	34
3.3.1. Strada del Vino Terre di Arezzo .....	36
3.3.2. Strada del Chianti.....	38
<b>4. Enogastronomija u funkciji turističkog razvoja Toscanne</b> .....	41
4.1. Utjecaj enogastronomije na turistički razvoj Toscanne.....	41
4.2. Buduće perspektive razvoja enogastronomске ponude regije Toscana.....	42
<b>Zaključak</b> .....	44
<b>Bibliografija</b> .....	46
<b>Popis ilustracija</b> .....	49

## Uvod

Turizam je dinamična industrija koja se temelji na zadovoljavanju raznolikih potreba suvremenog čovjeka, uključujući potrebu za odmorom, rekreacijom i zabavom. Ova potreba za bijegom od svakodnevice često se zadovoljava putovanjem i boravkom izvan mjesta stalnog prebivališta, gdje turisti mogu uživati u različitim rekreativnim i kulturnim sadržajima.

Selektivni oblik turizma posebno je značajan jer pruža turistima mogućnost odabira destinacija i aktivnosti prema vlastitim interesima i preferencijama. Ovaj oblik turizma često se dijeli prema sadržaju boravka, kao što su zdravstveni i wellness turizam, sportsko-rekreativni turizam, avanturistički turizam te kulturološki turizam. Također, razlikuje se i prema obilježjima destinacija, pri čemu su posebno istaknuti ruralni turizam i ekoturizam. Ekoturizam, koji promiče održivo korištenje prirodnih resursa i promovira zaštitu okoliša, sve više privlači pažnju turista koji traže autentična iskustva u netaknutoj prirodi. Vjerski turizam privlači vjernike koji žele posjetiti duhovne i religijske destinacije, dok ruralni turizam pruža mogućnost turistima da iskuse ruralni način života i tradicionalne običaje.

Uz navedene oblike selektivnog turizma, važno je istaknuti i enološki turizam, koji je sve popularniji, posebno u regijama poznatim po proizvodnji vina poput Italije. Enološki turizam promovira posjete vinogradima, vinarijama i enološkim događanjima, pružajući turistima priliku da uživaju u degustacijama vina i upoznaju proces proizvodnje.

Regija Toscana u Italiji predstavlja izvrstan primjer uspješnog spajanja vinogradarstva i turizma. Tamošnji vinari uspješno koriste svoje vinograde kao turističku atrakciju, istovremeno vodeći brigu o očuvanju okoliša. Smještena u srcu Italije, neodoljivo privlači pažnju svojom izvanrednom kombinacijom bogate povijesti, zadivljujuće prirode i izuzetne gastronomske ponude. Od prekrasnih obala Tirenskog mora do zavodljivih brežuljaka obraslih vinovom lozom i maslinicima, Toscana predstavlja pravu riznicu kulinarskih blaga koja su oblikovana kroz stoljeća kulturnih utjecaja, lokalnih tradicija i autentičnih sastojaka.

Ovaj rad će istražiti enogastronomsku ponudu regije Toscanne, fokusirajući se na raznolikost jela, tradicionalne recepte, posebne proizvode i vinske turističke rute koje čine neizostavni dio iskustva posjetitelja. Kroz dublju analizu gastronomske baštine Toscanne,

razmotrit će se utjecaj hrane i kulinarstva na razvoj turizma u regiji te buduće perspektive razvoja enogastronomske ponude.

Na temelju navedenog postavlja se *predmet istraživanja* a to je enogastronomska ponuda regije Toscare, što uključuje širok spektar gastronomskih specijaliteta, tradicionalnih jela, posebnih proizvoda, vinskih ruta i turističkih atrakcija povezanih s hranom i vinom.

*Svrha istraživanja* je pružiti dublji uvid u enogastronomsku ponudu regije Toscare, istaknuti njezinu važnost u turističkom kontekstu te razumjeti utjecaj hrane i kulinarstva na turistički razvoj regije. Također, svrha istraživanja je razmotriti buduće perspektive razvoja enogastronomske ponude s ciljem promicanja održivog turizma i očuvanja kulturne baštine.

*Ciljevi istraživanja* obuhvaćaju analizu gastronomskog identiteta Toscare, istraživanje razvoja vinskog turizma, procjenu utjecaja enogastronomske ponude na turistički sektor te identifikaciju budućih perspektiva razvoja s naglaskom na promicanje održivog turizma i zaštitu kulturne baštine. Kroz ostvarenje ovih ciljeva, istraživanje će pridonijeti dubljem razumijevanju uloge enogastronomije u turizmu te potaknuti daljnje promišljanje o dugoročnom razvoju enogastronomske ponude u Toscani.

Za izradu ovog završnog rada korištene su raznovrsne metode prikupljanja podataka kako bi se osigurala sveobuhvatna analiza enogastronomske ponude regije Toscare. Stručne knjige koje se bave turizmom, geografijom, gastronomijom i ekonomijom pružile su temeljno znanje i teorijski okvir za istraživanje. Znanstveni i stručni članci omogućili su dublje razumijevanje specifičnih tema vezanih za turizam i enogastronomiju, dok su internetski izvori pružili aktualne informacije i podatke o turističkim atrakcijama, gastronomskim specijalitetima i ekonomskim trendovima u regiji Toscare. Analiza i sinteza podataka omogućile su strukturiranje i interpretaciju informacija prikupljenih iz različitih izvora. Metoda komparacije korištena je za usporedbu različitih aspekata enogastronomske ponude regije Toscare s drugim sličnim destinacijama, dok je statistička metoda omogućila kvantitativnu analizu relevantnih podataka i trendova.

Rad je podijeljen na četiri glavna poglavlja te uvod i zaključak. Prvi dio rada će se baviti općim kontekstom regije Toscare kao turističke destinacije, uključujući njezin geografski položaj, demografska obilježja, prepoznatljivost te općenito turističku ponudu. Nakon toga, detaljno će se istražiti gastronomski identitet Toscare, uključujući povijest gastronomije, tradicionalna jela, posebne proizvode i njihov značaj u kulturnom kontekstu.



Drugi dio rada će se fokusirati na analizu vinskog turizma u Toscani, istražujući razvoj vinskog turizma, karakteristične proizvode i poznate vinske ceste koje privlače ljubitelje vina iz cijelog svijeta. Konačno, rad će zaključiti razmatranjem utjecaja enogastronomske ponude na turistički razvoj regije Toscanne te će razmotriti buduće perspektive razvoja, naglašavajući važnost očuvanja autentičnih gastronomskih tradicija i promicanja održivog turizma.

U istraživanju enogastronomske ponude regije Toscanne, cilj je pružiti dublji uvid u bogatstvo kulinarske baštine te istaknuti važnost gastronomije kao ključnog elementa u obogaćivanju turističkog iskustva i održivog razvoja regije.

# 1. Toscana kao turistička regija

Toskana, poznata i kao Toscana, smještena je u središnjem dijelu Italije te obuhvaća površinu od otprilike 23.000 četvornih kilometara i ima populaciju od oko 3,8 milijuna stanovnika. Njezin glavni grad je Firenca, poznata i kao Firenze.

Ova regija je sinonim za prekrasne krajolike, bogatu povijest, umjetničko nasljeđe i značajan utjecaj na visoku kulturu. Toscana se smatra rodnim mjestom talijanske renesanse te je temelj talijanskog jezika.<sup>1</sup> Poštovanje i ugled koji su stekli Dante Alighieri, Petrarca, Giovanni Boccaccio, Niccolò Machiavelli i Francesco Guicciardini upotrebom toskanskog dijalekta u književnosti rezultiralo je kasnijim razvojem toskanskog dijalekta kao jezika kulture diljem Italije. Mnoge važne osobe u povijesti umjetnosti i znanosti potječu iz Toscanne, a regija se može pohvaliti i poznatim muzejima poput Uffizija i Palazzo Pitti.<sup>2</sup>

Toscana je također poznata po svojim vinima, među kojima se ističu Chianti, Vino Nobile di Montepulciano, Morellino di Scansano, Brunello di Montalcino i bijelo Vernaccia di San Gimignano. Zbog snažnog jezičnog i kulturnog identiteta, ponekad se smatra „*nacijom unutar nacije*“.

Turistički, Toscana je druga najpopularnija talijanska regija nakon Veneta. Glavna turistička odredišta uključuju Firencu, Castiglione della Pescaia, Pisu, San Gimignano, Luccu, Grosseto i Sien. Castiglione della Pescaia je najposjećenija obalna destinacija u regiji, dok su regija Maremma, Siena, Lucca, regija Chianti, Versilia i Val d'Orcia također izuzetno popularna među putnicima.<sup>3</sup>

Osim toga, osam lokacija u Toscani proglašeno je svjetskom baštinom, uključujući povijesno središte Firenze, Katedralni trg u Pisi, povijesno središte San Gimignano, Siene i Pienze, te Val d'Orcia. Toscana ima i više od 120 zaštićenih prirodnih rezervata, što je čini

---

<sup>1</sup> Burke, P. (1998.) The European Renaissance: Centre and Peripheries, Oxford, UK ; Malden, Mass. : Blackwell Publishers, str. 232.

<sup>2</sup> Treccani, Storia della lingua, dostupno na: [https://www.treccani.it/enciclopedia/storia-della-lingua\\_\(Enciclopedia-dell'Italiano\)/](https://www.treccani.it/enciclopedia/storia-della-lingua_(Enciclopedia-dell'Italiano)/), (10.03.2024.)

<sup>3</sup> Il Giunco.net, La Maremma regina del turismo. Solo le città d'arte la superano. Castiglione presenze record, dostupno na: <https://www.ilgiunco.net/2015/10/08/la-maremma-regina-del-turismo-solo-le-citta-darte-la-superano-castiglione-presenze-record/>, (10.03.2024.)

popularnom destinacijom za ljubitelje prirode. Firenca, s više od 5 milijuna dolazaka samo u 2018. godini, spada među najposjećenije gradove na svijetu.<sup>4</sup>

## 1.1. Geografski položaj

Italija se sastoji od 20 regija, od kojih pet ima zasebnu autonomiju: Furlanija-Juljska krajina, Južni Tirol, Sardinija, Sicilija i Valle d'Aosta. Ove regije imaju veću autonomiju u upravljanju svojim unutarnjim poslovima u usporedbi s drugim regijama. Ostale regije, koje nemaju posebnu autonomiju, uključuju Abruzzo, Apuliju, Basilicatu, Emiliju – Romanju, Kalabriju, Kampaniju, Lacij, Liguriju, Lombardiju, Marke, Molise, Pijemont, Toscanu, Umbriju i Veneto (Slika 1).<sup>5</sup>



Slika 1. Prikaz položaja Toscanu u Italiji

Izvor: Pletikosa marketing, Italija regije i glavni gradovi, dostupno na: <https://pletikosa.com/putovanja/italija/> (11.03.2024)

<sup>4</sup> Ibidem.

<sup>5</sup> Blažević, I.; Pepeonik, Z. (2002.) Turistička geografija, Školska knjiga, Zagreb, str. 95.

Ove regije su dalje podijeljene na pokrajine, što su administrativne jedinice unutar regija. Svaka pokrajina ima vlastitu administraciju koja se bavi lokalnim pitanjima, infrastrukturom, obrazovanjem i drugim aspektima lokalnog upravljanja.

Toscana, otprilike trokutastog oblika, graniči s nekoliko talijanskih regija: Ligurijom na sjeverozapadu, Emilia-Romagnom na sjeveru, Markima i Umbrijom na istoku te Laziom na jugu i jugoistoku. Zanimljivo je spomenuti da komuna Badia Tedalda, smještena u toskanskoj provinciji Arezzo, posjeduje eksklavu Ca' Raffaello u regiji Emilia-Romagna.<sup>6</sup>

Obale Toscare protežu se duž Ligurskog i Tirenskog mora, obuhvaćajući i prekrasni Toskanski arhipelag, pri čemu je najpoznatiji otok Elba. Ukupna površina Toscare iznosi približno 22.993 četvorna kilometra. Reljef regije obilježen je velikim planinskim lancima i plodnim ravninama. Gotovo dvije trećine površine regije čine brda, pokrivajući 66,5% ukupne površine, dok planine, uključujući Apenine, zauzimaju daljnjih 25%. Ravnice zauzimaju 8,4% ukupne površine, većinom oko doline rijeke Arno. Mnogi važni gradovi Toscare smješteni su uz obale rijeke Arno, uključujući glavni grad Firencu, Empoli i Pisu.<sup>7</sup>

Klima Toscare varira od umjereno blage u obalnim područjima do oštrije i kišovitiye u unutrašnjosti. Značajne fluktuacije temperature između zime i ljeta karakteristične su za unutrašnjost regije, što rezultira aktivnim ciklusom smrzavanja i odmrzavanja tla. Ova klimatska karakteristika djelomično je odgovorna za činjenicu da je Toscana nekada bila ključno žitno područje starog Rima.<sup>8</sup>

## 1.2. Demografska obilježja

Toscana ima više od tri i pol milijuna stanovnika, što predstavlja približno 6% talijanskog stanovništva, s gustoćom od približno 163 stanovnika po km<sup>2</sup>, što je niže od nacionalnog prosjeka.<sup>9</sup>

---

<sup>6</sup> Ibidem.

<sup>7</sup> Web archive (2024) Toscana – Geography and history, dostupno na: [https://web.archive.org/web/20110721132424/http://circa.europa.eu/irc/dsis/regportraits/info/data/en/ite1\\_geo.htm](https://web.archive.org/web/20110721132424/http://circa.europa.eu/irc/dsis/regportraits/info/data/en/ite1_geo.htm) (12.03.2024).

<sup>8</sup> Azzari M. and Rombai L., (1991.) La Toscana della mezzadria, in *Paesaggi delle colline toscane*, Marsilio, Venezia, str. 75.

<sup>9</sup> Ibidem., str. 76.

Nešto više od 10% stanovništva Toscare živi u glavnom gradu regije, a oko trećina ukupnog stanovništva regije u metropolitanskom području Firenca-Prato-Pistoia koje se neprimjetno razvija u odgovarajućem međuplaninskom bazenu. Ostala gusto naseljena područja su, u opadajućem redoslijedu, područje Pisana i donjeg Valdarna, područje Livorna, obalni pojas pokrajine Massa Carrara i Versilia, Valdinievole i Piana di Lucca i konačno područje gornjeg Valdarna između Arezza i Firenca.

Naprotiv, čini se da cijelo apeninsko područje (od Lunigiane i Garfagnane do Casentina), Grosseto Maremma, Colline Metallifere, Monte Amiata i područje južno od Siene uključujući Val d'Orciu i Crete Senesi s pustinjom Accona biti područja s najnižom gustoćom naseljenosti.<sup>10</sup>

Od sedamdesetih godina nadalje Toscana bilježi kontinuirani pad nataliteta. Međutim, ukupno regionalno stanovništvo, zahvaljujući imigraciji iz drugih talijanskih regija, ostalo je prilično stabilno sve do kraja devedesetih, kada se počeo prilično naglo povećavati, ovaj put zbog imigracije iz stranih zemalja, fenomena koji je postao vrlo naglašen u posljednja dva desetljeća.

Tijekom promatranog razdoblja od 2001. do 2022. godine, populacija Toscare pokazuje opći trend rasta, iako s fluktuacijama u godišnjim stopama rasta. Na primjer, u 2011. godini zabilježen je značajan pad populacije, dok su u drugim godinama zabilježene minimalne promjene ili čak pad populacije. Na primjer, populacija u 2011. godini iznosila je 3.759.754 stanovnika, što je porast od samo 9.941 u odnosu na prethodnu godinu. Međutim, u istoj godini, na drugom datumu, zabilježen je pad populacije na 3.672.202 stanovnika, što je značajan pad u odnosu na prethodnu godinu.<sup>11</sup>

Prosječan broj članova po obitelji također je važan pokazatelj demografskih trendova. Tijekom promatranog razdoblja, ovaj je broj postupno opadao, što može odražavati promjene u obiteljskim strukturama i urbanizaciji. Na primjer, 2003. godine prosječan broj članova po obitelji iznosio je 2,40, dok je 2022. godine taj broj opao na 2,18.<sup>12</sup>

Posljednje dvije godine, 2021. i 2022., pokazuju pad populacije, što se može povezati s pandemijom COVID-19. Pandemija je imala globalni utjecaj na migracijske obrasce i

---

<sup>10</sup> Talijanski Nacionalni institut za statistiku, dostupno na: <http://www.istat.it/en/>, (12.03.2024.)

<sup>11</sup> Ibidem.

<sup>12</sup> Tuttitalia.it, Popolazione Toscana 2001-2022, dostupno na: <https://www.tuttitalia.it/toscana/statistiche/popolazione-andamento-demografico/> (12.03.2024).

gospodarsku aktivnost, što se odrazilo i na demografske trendove u Toscani. Populacija Toscare u 2021. godini iznosila je 3.663.191 stanovnika, što predstavlja pad od 29.674 u odnosu na prethodnu godinu (Slika 2).<sup>13</sup>



Slika 2. Prikaz demografskih kretanja regije Toscana

Izvor: Tuttitalia.it, Popolazione Toscana 2001-2022, dostupno na:

<https://www.tuttitalia.it/toscana/statistiche/popolazione-andamento-demografico/> (12.03.2024).

### 1.3. Prepoznatljivost Toscare

Prilikom istraživanja Toscare, ne može se zaobići kultne gradove Firencu, Pisu i Luccu, od kojih svaki nudi jedinstvenu mješavinu arhitektonskih čuda, umjetničkog blaga i živopisne lokalne kulture. Slikoviti gradovi Cortona, Maremma, Crete Senesi, Lunigiana i Garfagnana također osvajaju posjetitelje svojim idiličnim šarmom i slikovitom ljepotom.

Također, Toscana ponosno prikazuje svoj kulturni i povijesni značaj kroz šest označenih mjesta svjetske baštine. To uključuje pomno očuvana povijesna središta Firenze, Siene, San Gimignano i Pienze, kao i katedralu u Pisi koja izaziva strahopoštovanje i očaravajuću Val d'Orciu.

*Firenza*,<sup>14</sup> glavni grad regije Toscana, s ponosom se uzdiže duž rijeke Arno. Obilježen srednjovjekovnom poviješću kao grad-država, Firenca je nekada bila epicentar trgovine i financija, te je jedan od najbogatijih gradova svog vremena. Međutim, ono po čemu je Firenca neizbrisivo upisana u povijest jest njezina uloga kao kolijevka talijanske renesanse, čiji se

<sup>13</sup> Ibidem.

<sup>14</sup> Il Cavallero, Breve storia di Firenze, dostupno na: <https://www.ilcavalleggero.it/it/blog/breve-storia-di-firenze-per-una-vacanza-nel-cuore-della-toscana-87> (12.03.2024).

utjecaj odražava u bogatoj kulturno-povijesnoj baštini grada (Slika 3). Ova je iznimna važnost priznata 1982. godine kada je UNESCO uvrstio povijesno središte Firence na popis svjetske baštine. Svojom arhitekturom, muzejima poput Pittija i Uffizija, vrtovima, obrazovanjem, glazbom, gastronomskom ponudom, modom i mnogim drugim resursima, Firenca privlači ogroman broj posjetitelja svake godine, čineći je jednom od najposjećenijih destinacija u Italiji. Često nazvana "talijanskom Atenom", Firenca ponosno nosi ovaj epitet zbog svog iznimnog kulturnog značaja.



**Slika 3. Prikaz povijesnog djela centra Firenze**

Izvor: Il Cavallagiero, Breve storia di Firenze, dostupno na: <https://www.ilcavalleggero.it/it/blog/breve-storia-di-firenze-per-una-vacanza-nel-cuore-della-toscana-87> (12.03.2024).

U Firenci su živjele mnoge poznate ličnosti iz svijeta umjetnosti i kulture, uključujući obitelj Medici, Dantea Alighierija, Galilea Galileija, Leonarda da Vinci, Giovannija Boccaccija, Michelangela i mnoge druge. Grad je prožet njihovim naslijeđem i doprinosima koji su ostavili neizbrisiv trag na firentinsku i svjetsku kulturu. Izvanredna kulturna ponuda Firence obuhvaća mnoge znamenitosti koje privlače turiste. Primjerice, Firentinska katedrala, remek-djelo gotičke arhitekture, s Giottovim tornjem, romaničkom krstionicom i prvom renesansnom kupolom, jedna je od najpoznatijih talijanskih građevina i simbol grada. Bazilika Svetog Križa, u kojoj su sahranjeni Galileo Galilei, Machiavelli i Michelangelo, te crkva Svetog Lovre s mauzolejom obitelji Medici, samo su neki od primjera impresivnih vjerskih građevina koje obilježavaju firentinski pejzaž. Nezaobilazna atrakcija su i mostovi preko



rijeke Arno, među kojima se ističe Ponte Vecchio (Stari Most), izgrađen u 14. stoljeću.<sup>15</sup> Ovaj most, sa svojim trgovinama na rubovima, povezuje palaču Uffizi s rezidencijom Medici i predstavlja jedinstveni spomenik firentinske arhitekture i povijesti. Galerija i muzej Uffizi, jedan od najljepših umjetničkih muzeja na svijetu, proizašao je iz značajne ostavštine posljednjeg člana obitelji Medici. Smješten na uglu trga Piazza della Signoria, Uffizi je jedan od najstarijih i najpoznatijih muzeja na svijetu, domaćin nekim od najznačajnijih remek-djela talijanske renesanse. Među najpoznatijim djelima koja se čuvaju u Uffizima su Botticellijeva "Rođenje Venere", slike Giotto, Leonarda da Vinci, Michelangela, Rafaela, Tiziana i Caravaggia. Zanimljivo je spomenuti da je Napoleon kao ratni plijen odnio slavnu Mona Lisu iz Uffizija, koja je kasnije smještena u Louvre. Iako je zgrada Uffizija prvotno bila namijenjena uredu sudaca (uffizio), brzo je postala dom za umjetnička djela obitelji Medici. Na trgu Piazza della Signoria, koji je stoljećima bio mjesto borbe za građanski život i vlast, nalazi se i Neptunova fontana, izgrađena u 16. stoljeću na starom rimskom vodovodu. Palača Signoria također se uzdiže na ovom trgu kao sjedište gradskog vijeća. S druge strane rijeke Arno, na južnom obalu, nalazi se palača Pitti, izgrađena u 15. stoljeću. Ova imponantna palača, koju je obitelj Pitti kupila kako bi se suprotstavila Medici, pretvorena je u njihovu rezidenciju. Uz palaču su uređeni prekrasni vrtovi Boboli s drvoredima, skulpturama i fontanama. Unutar palače, posjetitelji mogu istražiti različite muzeje i galerije, uključujući Muzej porculana, Muzej kočija, Muzej srebra i mnoge druge. S prosječno 10 milijuna turista godišnje, Firenca je jedan od najposjećenijih gradova na svijetu. Njezin bogati kulturni i povijesni pejzaž privlači posjetitelje iz svih krajeva svijeta, čineći je neizostavnim odredištem za ljubitelje umjetnosti, povijesti i kulture.

Zatim, *Pisa*<sup>16</sup> koja se smjestila na desnoj obali ušća rijeke Arno u Ligursko more i predstavlja glavni grad istoimene provincije. Ovaj grad je svjetski poznat po svojoj ikoničnoj građevini - kosom zvoniku na Katedralnom trgu, kao i po drugim povijesnim spomenicima i poznatom sveučilištu koje datira iz 12. stoljeća. Tijekom 12. i 13. stoljeća, Pisa je bila jedan od gospodarskih centara, ravnopravan s Genovom i Firencom. Kulturni Kosi toranj predstavlja samo mali dio impresivnog arhitektonskog kompleksa koji uključuje veliku katedralu i krstionicu, dominirajući velikim zelenim trgom poznatim kao Trg čudesa (Piazza dei Miracoli). Visok 56 metara, toranj je građen tijekom 200 godina. Njegova nagnutost, koja iznosi oko 4 stupnja ili 4 metra od okomice, rezultat je gradnje na tlu koje nije pogodno za

---

<sup>15</sup> Ibidem.

<sup>16</sup> Galbani, 10 zanimljivosti o kosom tornju u Pisi, dostupno na: <https://galbani.hr/blog/dozivi-italiju/10-zanimljivosti-o-kosom-tornju-u-pisi-koje-zasigurno-niste-znali/> (13.03.2024).



takve konstrukcije. Iako je nagnutost predstavljala prijetnju urušavanja tornja, on je prije 15-tak godina osiguran kako bi se spriječila katastrofa i kako bi turisti mogli uživati u ovom jedinstvenom arhitektonskom čudu (Slika 4).<sup>17</sup>



**Slika 4. Prikaz Kosog tornja u Pisi**

Izvor: Galbani, 10 zanimljivosti o kosom tornju u Pisi, dostupno na: <https://galbani.hr/blog/dozivi-italiju/10-zanimljivosti-o-kosom-tornju-u-pisi-koje-zasigurno-niste-znali/> (13.03.2024).

No, Pisa nije samo Kosi toranj i Trg čudesa. Posjetitelji mogu istražiti i Palazzo della Caronova, mnoge crkve poput Santa Maria della Spina, muzeje poput Museo Dell’Opera del Duomo, Museo Nazionale di S. Matteo, Museo delle Sinopie i drugi. Srednjovjekovni dio grada proteže se sjeverno od rijeke Arno, s karakterističnim barovima, trgovinama sladoledom i živopisnim ulicama koje odišu povijesnim šarmom. Piazza delle Vettovaglie, okružena trijemovima iz 15. stoljeća i restoranima, svakodnevno privlači posjetitelje svojim svježim proizvodima i živahnim atmosferom.<sup>18</sup>

Tu je i *Siena*,<sup>19</sup> grad i upravno središte istoimene pokrajine u Toscani, s populacijom od oko 52.839 stanovnika, jedno je od najpoznatijih srednjovjekovnih povijesnih i kulturnih destinacija u Italiji. Smještena na visini od 323 metra, Siena je u 12. stoljeću procvjetala oko

---

<sup>17</sup> Ibidem.

<sup>18</sup> Loc. cit.

<sup>19</sup> Italia.it, dostupno na: <https://www.italia.it/en/tuscany/things-to-do/siena-historic-center> (14.03.2024)

svog središnjeg trga, Piazza del Campo, odakle se strme i uske ulice spuštaju prema podnožju brežuljka (Slika 5).



**Slika 5.** Prikaz središnjeg trga Piazza del Campo u Sieni

Izvor: Italia.it, dostupno na: <https://www.italia.it/en/tuscany/things-to-do/siena-historic-center> (14.03.2024)

UNESCO je 1995. godine uvrstio povijesno jezgro Siene na popis svjetske kulturne baštine. Među značajnim građevinama ističu se gotička katedrala iz 12. do 14. stoljeća, gradska vijećnica (Palazzo Comunale ili Pubblico) s tornjem Torre del Mangia visokim 102 metra iz 14. stoljeća, palače Buonsignori iz 15. stoljeća (današnja galerija) i Piccolomini iz istog razdoblja te crkve poput San Francesco, San Domenico i drugih. Palazzo Comunale, smješten na najnižoj točki trga, prvotno je zamišljen kao središte republičke vlade. Ova elegantna gotička građevina sagrađena je 1297. godine i predstavlja jednu od najljepših u Italiji. Donja etaža izrađena je od kamena, dok je gornja od cigle. U njoj su bili smješteni uredi i sudnice, simbolično smanjujući moć feudalnih aristokrata.<sup>20</sup>

Nadalje, suncem okupani brdski gradići Toscanne pružaju pravo talijansko iskustvo, obilujući gastronomskom i enološkom ponudom, seoskim ulicama, te seoskim kućama iz 16. stoljeća i sličnim znamenitostima. Ovi gradovi su idealna mjesta za opuštanje i uživanje u ruralnom tempu. Među mnogim takvim gradovima, ističu se Montepulciano, San Gimignano i Montalcino.<sup>21</sup>

---

<sup>20</sup> Ibidem.

<sup>21</sup> Rick Steves Europe, Tuscan Hill Towns, dostupno na: <https://www.ricksteves.com/europe/italy/tuscan-hill-towns> (15.03.2024).

Montepulciano, srednjovjekovni i renesansni gradić u Provinciji Siena u Toscani, smješten je na nadmorskoj visini od 605 metara, na visokom vapnenačkom grebenu. Poznat je po proizvodnji vrhunskog vina, poput Vina Nobile di Montepulciano, te uzgoju svinja, proizvodnji sira, tjestenini pici, leći i medu. Grad je bio izvor trajnog sukoba između Firenze i Sienne tijekom srednjeg vijeka, što je rezultiralo miješanjem gotičkog i renesansnog stila u arhitekturi.<sup>22</sup>

San Gimignano je također mali utvrđeni srednjovjekovni grad u Provinciji Siena, prepoznatljiv po svojim tornjevima koji dominiraju nad okolicom. Od nekadašnjih 70 obrambenih tornjeva, danas je sačuvano njih 13, što ovaj grad čini posebnim. Posjetitelji mogu istražiti mnoge crkve, samostane te muzeje s djelima raznih umjetnika, uključujući Palazzo Comunale koji danas služi kao muzej.<sup>23</sup>

Montalcino, grad u zapadnom dijelu Toscani, poznat je po vrhunskom vinu Brunello di Montalcino. Okružen je zidinama izgrađenim u 13. stoljeću te je podijeljen na kvartove nazvane "contrade". Osim po vinu, Montalcino je poznat i po mnogim srednjovjekovnim građevinama kao što su crkve s freskama Sienske škole, dvorac Rocca te benediktinska opatija Sant'Antimo.<sup>24</sup>

Ovi gradići nude autentično iskustvo Toscani, obogaćeno tradicijom, kulturom i predivnim krajolicima, te privlače brojne posjetitelje željne upoznavanja s bogatom poviješću i lokalnom kulinarskom ponudom.

Nadalje, Toscana je poznata po svojim iznimnim vinima, uključujući slavni Chianti, Vino Nobile di Montepulciano, Morellino di Scansano i Brunello di Montalcino, da spomenemo samo neka. Vinogradarska moć ove regije stekla je međunarodno priznanje i dokaz je njezine bogate vinogradarske baštine.

Uz svoju izvanrednu kulturnu baštinu, Toscana se može pohvaliti s više od 120 zaštićenih prirodnih rezervata, što naglašava predanost regije očuvanju okoliša. Ovaj skladan spoj kulturnog blaga i netaknutog prirodnog krajolika pretvorio je Toscanu, posebice njezin glavni grad Firencu, u vrlo traženu turističku destinaciju.

---

<sup>22</sup> Visit Tuscany, Montepulciano, dostupno na: <https://www.visittuscany.com/en/towns-and-villages/montepulciano/> (14.03.2024).

<sup>23</sup> Enciclopedia, San Gimignano, dostupno na: <https://www.treccani.it/enciclopedia/san-gimignano/> (15.03.2024).

<sup>24</sup> Discover Tuscany, Montalcino, dostupno na: <https://www.discovertuscany.com/montalcino/guide-to-montalcino.html> (15.03.2024).

Svake godine milijuni putnika posjećuju Toscanu kako bi upoznali njezinu bogatu povijest, uživali u njezinoj izvrsnoj kuhinji i uživali u krajoliku. Može se zaključiti da prepoznatljivost i privlačnost Toscanne leži u njezinoj sposobnosti da besprijeckorno spoji svoju prirodnu ljepotu, kulturnu baštinu i povijesni značaj.

## 1.4. Turistička ponuda Toscanne

Regija Toscana, smještena u srcu Italije, oduvijek se smatra jednom od najfascinantijskih i najpoznatijih turističkih destinacija na svijetu. Sa svojom bogatom poviješću, živahnom kulturom, krajolicima koji oduzimaju dah i izuzetnom ponudom hrane i vina, Toscana nastavlja očaravati i privlačiti posjetitelje iz svih kutaka planeta.<sup>25</sup>

Turistička ponuda Toscanne uključuje:<sup>26</sup>

1. Umjetnost i kulturu: Toscana je prava riznica umjetnosti i kulture, s gradovima prožetim poviješću poput Firenze, Siene, Pise i Lucce. Ovdje se posjetitelji mogu diviti umjetničkim, arhitektonskim i povijesnim remek-djelima, uključujući djela renesansnih majstora kao što su Michelangelo, Leonardo da Vinci i Botticelli. Muzeji, crkve i povijesne građevine nude nezaboravno putovanje u slavnu prošlost regije.
2. Raznoliko kulturno i povijesno nasljeđe: Od valovitih brežuljaka Chiantija do veličanstvenih vrhova Apenina, prolazeći kroz slikovita brda Val d'Orcia i litice na obali Tirenskog mora, krajolici Toscanne su među najupečatljivijim na svijetu. Posjetitelji mogu istražiti dobro očuvana srednjovjekovna sela, bujne vinograde, stoljetne maslinike i zaštićene prirodne rezervate, uranjajući u prekrasnu ljepotu toskanskog krajolika.
3. Bogatu gastronomsku ponudu: Toskanska gastronomija poznata je po svojoj jednostavnosti, autentičnosti i kvaliteti proizvoda. Od tradicionalnih jela kao što su ribollita, juha od rajčice i firentinski odrezak do ukusnih sireva i ekstra djevičanskog maslinovog ulja, okusi Toscanne oduševljavaju nepca svakog gurmana. Nadalje, regija je poznata po svojim finim vinima, uključujući Chianti, Brunello di Montalcino i Vino Nobile di Montepulciano, koja se mogu kušati u mnogim vinarijama i vinskim barovima u regiji.

---

<sup>25</sup> Why Tuscany?, dostupno na: <https://www.toscanapromozione.it/why-tuscany/> (16.03.2024).

<sup>26</sup> Ibidem.

4. Ponudu sportskih i drugih aktivnosti: Ljubitelji avanture i opuštanja pronaći će pravi raj u Toscani. Od izleta u prirodne parkove i planine do vodenih sportova duž obale, od jahanja kroz vinograde do wellness dana u poznatim toplicama, regija nudi široku paletu rekreacijskih aktivnosti za zadovoljenje svake želje.

Može se zaključiti da turistička ponuda Toscanne predstavlja čarobni spoj povijesti, kulture, krajolika koji oduzimaju dah, ukusne gastronomije i uzbudljivih aktivnosti, što je čini jednom od najpoželjnijih destinacija na svijetu. Svojim bezvremenskim umjetničkim nasljeđem, čistom prirodom i toplim gostoprimstvom, Toscana tako nastavlja očaravati i nadahnjivati posjetitelje svih dobi i podrijetla, nudeći im nezaboravna iskustva i putovanje u autentično srce Italije.

## 2. Gastronomski identitet Toscanne

Toskanska gastronomija jedna je od najstarijih regionalnih talijanskih kuhinja. Duboko vezana uz tradiciju, i danas se mnoga tipična jela spravlja po izvornom receptu. Gastronomija toskanskog sela ima slabe korijene i zbog toga je karakterizira jednostavna priprema, s lako dostupnim namirnicama seljačkog podrijetla.<sup>27</sup>

No, svako područje regije ima svoje posebnosti, varijacije tradicionalnih recepata koji se prenose iz obitelji u obitelj.

U potpoglavljima poglavlja prikazuje se razvoj gastronomije u Toscani te prikaz gastronomske ponude koja uključuje tradicionalna jela i posebne proizvode i delicije. Nakon toga navesti će se značaj kulinarstva i hrane u razvoju Toscanne.

### 2.1. Razvoj gastronomije u Toscani

Toscana je naziv koji je regija preuzela oko 1000. godine, potječući od antičkog izraza Tuscia, koji se postupno transformirao u Tuscania i konačno u današnji naziv. Toskansku kuhinju karakterizira podjela na gastronomiju obale, koja se proteže od Versilije do Maremme, gdje se koriste izuzetni rakovi, ribe i mekušci, i unutrašnjosti, gdje su prvi maslinici, vinogradi i plodna priroda, sa šumama bogatim kestenima, gljivama, divljim svinjama i bijelim tartufima.

*“...u Berlinzone, zemlji Baskijaca, u okrugu zvanom Bengodi, gdje su vinove loze povezane s kobasicama, i bila je guska za novac i stigla je patka; a na vrhu je bilo cijelo brdo ribanog parmezana...su bili ljudi koji nisu radili ništa drugo osim što su pravili makarone i raviole i kuhali ih u brudetu od kopuna...; i tu je tekla rijeka Vernaccia, najbolja koja se ikad pila...”* to je opis napitaka područja Cuccagna i Bengodi koje opisuje Toskanac Boccaccio u svom Dekameronu.<sup>28</sup>

To je također kuhinja za kojom je čeznuo i sanjao seljak koji je u tom povijesnom razdoblju još više patio od surovosti prirode; jeo je samo juhe od kruha i juhe od samoniklog bilja koje su danas, revalorizirane, osnova regionalne kuhinje.

---

<sup>27</sup>Toscana, dostupno na: [https://rodato.files.wordpress.com/2013/11/m013\\_enogastronomia2.pdf](https://rodato.files.wordpress.com/2013/11/m013_enogastronomia2.pdf) (16.03.2024).

<sup>28</sup> Origini della cucina toscana, dostupno na: <https://www.taccuinigastrosoci.it/ita/news/contemporanea/cucine-regionali/Origini-della-cucina-toscana.html> (17.03.2024).

Toskanska kuhinja također ima plemenito i drevno podrijetlo; Već je Plinije Stariji izvijestio da je u toj zemlji, u kojoj su živjeli vješti Etruščani, uspijevala vinova loza. Etruščani su zauzimali vrlo plodan teritorij, koji su znalački iskorištavali naprednim tehnikama i alatima. Uzgajali su pšenicu, ječam, pir, leću i od tih žitarica spravljali "pulte" koji se i danas nalaze u juhama "garmucia" i "infarinata". Prije nego što su jeli, ovi su preci postavljali raskošne stolove, namještene šarenim tepisima i profinjenim srebrnim čašama. Tijekom srednjeg vijeka Toscanom je dominirala jednostavna i esencijalna seljačka prehrana koju je karakterizirala upotreba lokalnih i sezonskih namirnica. Toskanski kruh, poznat po svojoj hrskavoj kori i mekoj unutrašnjosti, bio je temelj svakodnevne prehrane, uz grah, lisnato povrće, svinjetinu i lokalne sireve.<sup>29</sup>

Dobro toskansko ponašanje za stolom proširilo se Europom tijekom renesanse. Dvije kraljice Medici postale su ambasadori ove kulture: Katarina, koja se udala za budućeg francuskog kralja Henrika II., a zatim Marija koja se udala za kralja Henrika IV. Renesansa je označila prekretnicu u toskanskoj gastronomiji, dolaskom novih namirnica i kulinarskih tehnika zahvaljujući gospodarskom i kulturnom rastu regije. Plemićki su dvorovi postali središta kulinarskih inovacija, s poznatim kuharima koji su stvarali profinjena i sofisticirana jela nadahnuta umjetnošću i književnošću tog vremena. Upotreba aromatičnog bilja, egzotičnih začina i luksuznih sastojaka postala je uobičajena za aristokratskim stolovima.

Tijekom 19. i 20. stoljeća toskanska gastronomija doživjela je značajnu transformaciju s dolaskom moderne i industrijalizacijom poljoprivrede i hrane. Međutim, toskanska kulinarska tradicija ostala je čvrsto ukorijenjena u kulturi regije, uz stalnu pozornost na kvalitetu namirnica i domaću pripremu jela. Posljednjih desetljeća došlo je do oživljavanja interesa za tradicionalnu praksu prehrane i valorizacije lokalnih i organskih proizvoda, uz povratak korijenima toskanske kuhinje.<sup>30</sup>

Današnja toskanska kuhinja je jednostavna, trezvena i izvorna. Pojačava okus i miris kruha, a preferira povrće koje je začinjeno maslinovim uljem. Od svojih predaka Toskanci su naslijedili: strast prema uzgoju svinja, dobivanje ukusnih pršuta, meke finocchione, slatku mast pod nazivom Colonnata. Uzgoj ovaca je raširen i od njihovog mlijeka se prave mirisni pecorino sirevi. Strasti prema poljoprivredi ne manjka, a uzgajaju, između ostalog, Sorana

---

<sup>29</sup> Ibidem.

<sup>30</sup> Loc. cit.



grah, Pratomagno zolfino i Garfagnana pir. Uzgoj dvorišnih životinja je od posebnog značaja i služi kao sirovina za pripremu "cibrea", patke za izradu "in porchetta" ili guske koja je oduvijek bila poslastica i osnova sočnih i raskošnih jela. Tu je i pečena riba koja se zove "brustico" u Chiusiju ili "zuppetta degli Etruschi" s obale Grosseta. I na kraju, ali ne manje važno, jednostavne juhe od kruha pod nazivom: "panzanella, panunto ili fettunta" Iskrenost i jednostavnost bezuvjetni su odraz načina života koji je ovaj kraj učinio omiljenim mjestom i odredištem za ljubitelje dobrog i zdravog života, ljepote te kulturnog obilja.<sup>31</sup>

## 2.2. Gastronomska ponuda Toscare

Toskanska kuhinja, tipičan izraz zdrave i ukusne mediteranske prehrane, poznata je i cijenjena u cijelom svijetu jer su njena jela bogata prirodnim, cjelovitim sastojcima. Kuhinja je to pretežno siromašna, ali puna tradicije, satkana od okusa koji se nikada nisu izgubili tijekom vremena, bazirana na jelima izmišljenim od proizvoda iz povrtnjaka i šume koji su izdašno ponuđeni, uz domaće meso i striktno extra djevičansko maslinovo ulje., od kruha kojem nema premca i od vina za prave sladokusce.<sup>32</sup>

Svaka pokrajina Toscare ima svoje specifičnosti i svoja tipična jela: *Kuhinja Arezza* ima karakteristike koje je razlikuju od ostatka regije. Među najistaknutijim juhama su: pappardelle all'aretina ili sa zečinom, juha od kupusa i juha od rajčice; među jelima gulaš scottiglia, grah al fiasco i punjene artičoke na arezski, fazan s tartufima, pečena janjetina na ražnju, patka na aretinski način, uz izdašan umak poslužen na pappardelle.

*Firenza* nudi svu veliku regionalnu gastronomsku tradiciju. Posebno valja istaknuti miješane pržene artičoke, tikvice i mozak te svinjske jetrice. Za jesti su razni domaći keksi, od cenci (vrpce od slatkog tijesta, pržene i posute šećerom) i brigidini (napolitanke s okusom anisa), te keksi iz Prata i zuccotta.<sup>33</sup>

A *Grosseto*, tu je sva tipična kuhinja Maremme, među kojima izdvajamo: acquacottu, pиту sa incunima, neobičnu juhu od fazana, palenta alla Maremma, rižoto od artičoka,

---

<sup>31</sup> La storia della gastronomia italiana, dalle origini fino a oggi, dostupno na: <https://www.maletti1867.it/blog/712/la-storia-della-gastronomia-italiana-dalle-origini-fino-a-oggi> (17.03.2024).

<sup>32</sup> Cucina Toscana, dostupno na: <http://www.guidatoscana.net/cucina-toscana/91.htm> (17.03.2024).

<sup>33</sup> Ibidem.



janjetinu i piletinu Cacciatora, slatko-kiselo od divlje svinje, frikasee od janjetine, Maremma guska. Divljač je vrlo prisutna u kuhinji pokrajine Grosseto, uključujući divlje svinje, šumske šljuke, zečeve, golubove grivnjaše i ševe. Poznate su cijenjene gljive i trnina; i sirevi, posebno ricotta i pecorino.

Grad *Livorno* je tijekom godina zadržao tradiciju jednostavne morske kuhinje. Glavno jelo je, očito, caciucco i cipli na livornski način. Ostala jela uključuju kus-kus, tipičnu zimsku i ljetnu minestrone, crnu rižu sa sipom.

*Lucca* kuhinja se ističe gotovo potpunim odsustvom začinskog bilja životinjskog podrijetla. Osnova začina uglavnom je sirovo ulje, kojim se začinjavaju izvrsne juhe, poput posne juhe, all'infarinata ili garmucije. Ostala jela uključuju: rižoto od golubova, rosticcianu od svinjetine, janjetinu s maslinama, gljive na žaru ili pirjane te neobične liske na Puccinijev način.

Massa Carrara nudi svu tipičnu kuhinju *Lunigiane*, s posebnom sklonošću testarolima (plosnati kruhovi od integralnog brašna s umakom od ulja, pecorina i peršina ili s pestom), Lunigiana rižina bomba.

*Pisa* nudi svu toskansku kuhinju kopna i mora, kao i neka posebna jela kao što su juha od bijelog graha S. Michele, bavettine na ribi, juha od žaba i juha od riže sa školjkama. Od riba izvrsni su cipli na žaru s ušća rijeke Arno, kuhana riba pauk i bakalar na kiselo. Divljač se koristi u brojnim preparatima, a posebno: drozdovi, patke, fazani, divlje svinje, kunići i zečevi.<sup>34</sup>

Od kuhinje *Pistoie* valja spomenuti: crostine od slezene, crne crostine od pilećih iznutrica i crne krostine od crnog kupusa. Vrijedni spomena su juha od kruha s planina Pistoia, zatvorenik, farinata s ligama i makaroni s patkom (specifično jelo za dan zaštitnika). Najpoznatija druga jela su lampredotto zimino i sorana beans al flask.

Kuhinja *Siene* uglavnom sadrži sva regionalna jela, ali s naglašenijom prisutnošću aromatičnog bilja i češnjaka poput metvice i estragona. Važna je lokalna proizvodnja suhomesnatih proizvoda, finokiona, svinjskih kobasica i suhomesnatih proizvoda od vepra. Od sireva poznati su Pecorino delle Crete i Marzolino.

---

<sup>34</sup> Ibidem.

Najtipičnija jela su: juha od leće s fazanom, krutoni od pilećih iznutrica, juha od žaba, juha od slezene, juha od divljači, sijenska juha od graha, ribollita.<sup>35</sup>

### 2.2.1. Prikaz tradicionalnih jela

Svaka regija u Italiji može se pohvaliti izvrsnom tradicionalnom kuhinjom, koja je proslavila stol i prirodni stav prema druželjubivosti u cijelom svijetu. Rezultat je to tajni koje se prenose s koljena na koljeno i izdašne zemlje te dobre klime. Toskanska kuhinja možda je među najpoznatijima i najpoznatijima, ne toliko zbog profinjenosti svojih jela, koja imaju jednostavne i drevne osnove, koliko zbog svojih okusa, koji su jedni od najautentičnijih u Italiji.

Od tradicionalnih jela izdvajaju se sljedeća:

1. *Crni crostini s jetricama* - U svojoj jednostavnosti, toskanska kuhinja od samog početka krije autentične bisere. Zajedno s dobro poznatim trijumfom suhomesnatih proizvoda koji čine prekrasan izlog na drvenim daskama za rezanje koji predviđaju goleme ručkove i večere, crni crostini su možda najprepoznatljiviji od svih toskanskih specijaliteta. Ovo predjelo majstorski prethodi svim prvim ili drugim jelima od zemlje: njihov intenzivan i nezaboravan okus čini ih glavnim ključem onoga što jesti u Toscani. Osnova njihova okusa i tamne boje su pileća jetrica, koja tu tamnu boju poprimaju nakon pečenja u vinu i kuhanja u juhi, prije nego što se namažu na okrugle ili ovalne kriške starog kruha. Kao i kod svih ostalih tipičnih toskanskih jela, razlog njihova uspjeha nalazi se u skromnoj, ali profinjenoj obradi sirovina koja proizlazi iz suštinske prirode seljačkih kulinarskih tehnika. Sva toskanska kuhinja varijacija je na temu jednostavnosti koja, usprkos modernizacijama i preinakama, vraća u vještinu izrade ruku predaka. Najstariji recept za crne crostine, tipičan za blagdanske dane, zahtijevao je vrlo dugo kuhanje (najmanje dva sata), u kojem su se jetrica i iznutrice pržile s lukom, kaduljom i vinom Santo, zatim kuhano u vinu, grubo mljeveno nožem i namazano na kruh, strogo toskanski i bez soli za sublimaciju okusa.<sup>36</sup>

---

<sup>35</sup> Loc. cit.

<sup>36</sup> I 4 piatti tipici della cucina toscana, dostupno na: <https://www.boscolo.com/it/magazine/i-4-piatti-tipici-della-cucina-toscana/> (17.03.2024).



**Slika 6. Crni krostini s jetricama**

Izvor: Boscolo.com, dostupno na: <https://www.boscolo.com/it/magazine/i-4-piatti-tipici-della-cucina-toscana/> (15.03.2024).

2. *Ribollita* - Ribollita je jedno od najpopularnijih zimskih jela u Toscani i juha koja sadrži različite vrste kupusa, graha, luka i mrkve: savršena mješavina za hladno godišnje doba. To je tipično zimsko jelo ne samo zato što se poslužuje jako vruće, već i zato što je glavni sastojak crni kupus koji raste zimi. Podrijetlo je jednostavne seljačke juhe s vrlo jednostavnim, ali istovremeno hranjivim i izvornim sastojcima. I u ovom receptu, kao i za juhu od rajčice, glavni sastojak je stari kruh. Sam naziv sugerira kako se jelo konzumiralo: jelo se dan nakon pripreme, zagrijavalo se u loncu s ekstra djevičanskim maslinovim uljem i potom ponovno kuhalo, što ga razlikuje od jednostavne juhe od kruha. Kupus koji se koristi za ribollitu mora biti uzgojen pod zimskim mrazom da bi bio istinski ukusan. Osim glavnih sastojaka, jelo se završava prelivanjem ekstra djevičanskim maslinovim uljem i svježim lukom narezanim na vrh.<sup>37</sup>



**Slika 7. Ribollita**

---

<sup>37</sup> Ibidem.

Izvor: Volagratis.com, dostupno na: <https://www.volagratis.com/magazine/foodie/10-piatti-tipici-della-cucina-toscana> (16.03.2024).

3. *Panzanella* - Panzanella je jedinstveno tradicionalno toskansko jelo koje se priprema od starog kruha, crvenog luka i bosiljka, sve začinjeno uljem, octom i soli. Ovo jelo spominje nitko drugi nego Boccaccio, podrijetlom iz Certalda, sredinom 14. stoljeća i Bronzino, slavni firentinski renesansni slikar, koji je napisao pjesmu u slavu ovog jela. Za ovaj recept kruh se mora ostaviti kruh da se namače u vodi desetak minuta, zatim ga ocijediti i dodati ostale sastojke, koji osim već navedenih mogu uključivati rajčice i krastavce i mnoge druge varijante koje se mijenjaju prema kuharu. kuhati. Jelo treba poslužiti hladno, zbog čega je jedno od tipičnih jela toskanskog ljeta.<sup>38</sup>



**Slika 8. Panzanella**

Izvor: Volagratis.com, dostupno na: <https://www.volagratis.com/magazine/foodie/10-piatti-tipici-della-cucina-toscana> (16.03.2024).

4. *Juha od rajčice (Papa al pomodoro)* - Jedno od jela s najjednostavnijim sastojcima na svijetu i možda zbog toga jedno od najomiljenijih. Kao i mnoga druga jela siromašne kuhinje, među glavnim sastojcima je stari kruh, koji se koristi za smanjenje bacanja hrane, u kombinaciji s drugim jednostavnim sastojcima poput rajčice i ekstra djevičanskog maslinovog ulja. Za uspjeh jela važno je da sastojci budu vrhunske kvalitete i možda da kruh bude bez soli, kako nalaže toskanska tradicija. Svaka obitelj radi male varijacije recepta za juhu od

---

<sup>38</sup> 10 piatti tipici della cucina toscana, dostupno na: <https://www.volagratis.com/magazine/foodie/10-piatti-tipici-della-cucina-toscana> (18.03.2024).

rajčice, ali svi se slažu oko korištenja ovih sastojaka: stari kruh, rajčice, češnjak, malo čili papričice, bosiljak i sirovo ekstra djevičansko maslinovo ulje za posluživanje jela.<sup>39</sup>



**Slika 9. Prikaz toskanske juhe od rajčice**

Izvor: Volagratis.com, dostupno na: <https://www.volagratis.com/magazine/foodie/10-piatti-tipici-della-cucina-toscana> (16.03.2024).

### 2.2.2. Posebni proizvodi i delicije Toscanne

Na stolu i danas dominiraju jela tzv. siromašne kuhinje, one gastronomije koja se stoljećima razvijala polazeći od malobrojnih dostupnih namirnica, simbola siromaštva, ali i sposobnosti stanovnika da znaju transformirati jednostavne sirovine. a ostatke u jela ukusna. Unatoč svom skromnom podrijetlu, toskanska kuhinja može se pohvaliti nizom izvanrednih proizvoda koji čekaju da budu otkriveni.

Neki od posebnih proizvoda i delicija Toscanne su:

1. Alkermes - Obično se koristi u pripremi slastica (kao što su punjene breskve), to je liker pripremljen od etilnog alkohola, šećera, vode, cimeta, klinčića, kardamoma, ružine vodice, malina i crvenog bojila. Izvorno se košenilja koristila za davanje boje.<sup>40</sup>
2. Toskanski kruh - Sciocco, tj. bez soli, je štruca s tvrdom korom i postojanim mrvicama koja prati vrlo ukusnu regionalnu kuhinju, ublažavajući njen okus; lagano prepečena, "natrljana" režnjem češnjaka i začinjena malom uljem, postaje domaći must: bruschetta.

---

<sup>39</sup> Ibidem.

<sup>40</sup> Dolce Terra, dostupno na: <https://www.dolceterra.com/en-nl/products/tuscany-alkermes-liqueur> (18.03.2024).

3. Pinjoli - Bogate bjelančevinama i vitaminima, one iz Viareggia imaju slatkast, nježan i nepogrešiv okus. Temeljni su sastojak nekih tipičnih recepata poput bakinog kolača i kolača od kestena.
4. Grah - Nema povrtnjaka u Toscani gdje ne rastu i nema tratorije koja ih ne poslužuje u kuhanim juhama ili kao prilog uz odreske. Ovdje je grah cijenjen barem od šesnaestog stoljeća i još se danas uzgaja u mnogim sortama, uključujući Sorana grah (Slow Food presidium) i Cappone grah koji je, ne samo zbog tog imena, izvrstan proteinski dodatak za vegetarijanske ručkove.
5. Brigidini - Tipično za Lamporecchio, u pokrajini Pistoia, nalaze se na svakom sajmu, festivalu i zabavnom parku u regiji, gdje se svježe pripremaju posebnim strojevima koji prešaju mješavinu brašna, jaja, šećera i esencije anisa na pločica koja im daje tipičan oblik vafela. Hrskavo i lagano, jedno vodi drugom.
6. Testaroli - Tipično za Lunigianu, to su veliki diskovi (široko tijesto) napravljeni od brašna, vode i soli, kuhani u posebnim posudama od lijevanog željeza ili terakote, testi, po kojima su i dobili ime. Kad su gotovi, režu se na rombove, potapaju u kipuću slanu vodu i začinjavaju pestom (Liguriya je vrlo blizu) ili gljivama.
7. PGI ekstra djevičansko maslinovo ulje - toskansko ekstra djevičansko maslinovo ulje: Maslinovo ulje proizvedeno u Toscani poznato je po svom voćnom, uravnoteženom i bogato aromatičnom okusu. Najčešće sorte maslina su Frantoio, Leccino i Moraiolo.
8. Firentinski odrezak - To je komad Chianina lungića s kosti u obliku slova T u sredini, koja dijeli file od pečenice. Najmanje tri prsta visine, mora se kuhati vrlo kratko, na živom ugljenu: pravilo kaže 3 minute sa svake strane i zatim 5 minuta, stojeći na kosti, da izvana ima lijepu koricu, a iznutra je crven, mekan i sočan.
9. Colonnata mast PGI – Bijela poput mramornih bazena u kojima odležava, jedna je od najtraženijih i (imitiranih) toskanskih proizvoda na svijetu. Komadići svinjske masti začinjani su aromatičnim preljevom od papra, cimeta, klinčića, ružmarina, kadulje i drugih začina. Za uživanje tanko narezan na toploj šniti kruha.<sup>41</sup>

---

<sup>41</sup> Prodotti tipici toscani da portare in cucina, dostupno na: <https://www.lacucinaitaliana.it/storie/piatti-tipici/prodotti-tipici-toscani/> (19.03.2024).



### 2.3. Značaj hrane i kulinarstva u razvoju turizma Toscare

U srcu veličanstvene Toscare, gdje se umjetnost stapa s prirodom, a povijest prihvaća modernost, među maslinicima i valovitim vinogradima nalazimo skriveno blago: toskansku kuhinju. Ova regija, bogata tisućljetnom tradicijom i autentičnim okusima, uvijek je znala osvajati srca i nepca putnika iz svih krajeva svijeta.<sup>42</sup>

Imajući svoje korijene u stoljećima prije uspona Rima, toskanska gastronomska tradicija pronašla je plodne zemlje u drevnoj Etruriji, gdje je grčki utjecaj obogatio lokalnu vinsku kulturu. I premda su prolazak stoljeća i barbarske invazije ostavili traga, duboka veza između toskanskog naroda i njihove zemlje ostala je jaka, stvarajući kuhinju koja je više od jednostavnog izvora hrane: to je oblik umjetnosti, manifestacija kulturnog identiteta.

U srednjem vijeku, tijekom ogorčenih sukoba između gvelfa i gibelina, mnoga kulturna jela toskanske tradicije ugledala su svjetlo. Ribollita, perjanica lokalne sirotinjske kuhinje, postala je simbol ponovnog rođenja i otpornosti, dok je vinarska aktivnost na teritorijima Montepulciana i Montalcina svjedočila o stoljetnoj strasti za dobrim vinom.

No upravo je u renesansi toskanska kuhinja dosegla vrhunac svoje slave. Chianti sa svojim osunčanim brežuljcima postao je poznat diljem Europe, dok je "vin santo" osvojio nepca plemića i papa. A s otkrićem Amerike, nove namirnice poput krumpira i rajčice obogatile su toskanski stol, donoseći dašak svježine i inovativnosti.

Međutim, utjecaj toskanske kuhinje nije bio ograničen na regionalne granice. Zahvaljujući kraljevskom vjenčanju kćeri obitelji Medici, toskanski okusi prešli su Alpe, utječući na francusku kuhinju i ostavljajući neizbrisiv trag u europskoj gastronomskoj povijesti.<sup>43</sup>

Danas je toskanska kuhinja i dalje svjetionik izvrsnosti u globalnoj gastronomskoj panorami, atrakcija za putnike koji traže autentična kulinarska i kulturna iskustva. Lokalni proizvodi, poput ekstra djevičanskog maslinovog ulja, pecorina i suhomesnatih proizvoda, postali su ambasadori regije, a posjet podrumima i degustacije vina nude osjetilno putovanje kroz stoljetnu tradiciju proizvodnje vina.

---

<sup>42</sup> Turismo, enogastronomia e sostenibilità: è Vetrina Toscana, dostupno na: <https://www.italiaatavola.net/attualita-mercato/turismo-enogastronomia-sostenibilita-vetrina-toscana/93717/> (20.03.2024).

<sup>43</sup> Ibidem.

Zaključno, hrana i kuhinja oduvijek su bili stupovi kulture i turističke privlačnosti Toscare. Osim što zadovoljavaju osjetila, oni pričaju priče o ljudima i njihovoj neraskidivoj vezi sa zemljom, pozivajući putnike da urone u jedinstveno putovanje kako bi otkrili okuse i tradiciju ove izvanredne zemlje.<sup>44</sup>

---

<sup>44</sup> TOSCANA, TERRA DI POETI, SAPORI E RICETTE STRAORDINARIE, dostupno na: <https://italianfoodacademy.com/toscana-terra-di-poeti-sapori-e-ricette-straordinarie/> (20.03.2024).



### 3. Analiza vinskog turizma u Toscani

Vinski turizam u Toscani predstavlja izvrsnost u globalnom turističkom krajoliku, s regijom koja se može pohvaliti dugom vinskom poviješću, krajolicima koji oduzimaju dah i vinskom kulturom duboko ukorijenjenom u njezin identitet. Ovo poglavlje ima za cilj istražiti vinski turizam u Toscani, analizirajući njegov razvoj, proizvode te najpoznatije vinske ceste Toscare.

#### 3.1. Razvoj vinskog turizma u Toscani

Vinski turizam u Toscani ima bogatu i fascinantnu povijest koja seže stoljećima unazad. Regija, poznata po svojim brdovitim krajolicima, vinogradima i finim vinima, od davnina je privlačila posjetitelje iz cijelog svijeta.<sup>45</sup>

Korijeni vinskog turizma u Toscani leže duboko u povijesnom i kulturnom tkivu regije, još od etruščanske antike. Etruščani, autohtoni narod koji je nastanjivao Toscanu prije dolaska Rimljana, odigrali su temeljnu ulogu u razvoju vinogradarstva i proizvodnje vina u regiji. Etruščani su imali duboku povezanost sa zemljom i golemo znanje o zemlji oko sebe. Zahvaljujući tom znanju, mogli su odabrati najprikladnija tla za uzgoj vinove loze i razviti napredne tehnike uzgoja i proizvodnje vina. Koristeći za to vrijeme inovativne metodologije, Etruščani su uspjeli proizvesti visokokvalitetna vina koja su ubrzo postala poznata diljem Mediterana. Njihovo vinogradarsko znanje i tehnike duboko su utjecali na toskansku vinarstvu tradiciju, dajući osnovu za kasniji razvoj vinarstva u regiji. Načela održivosti i poštovanja teritorija, tako draga Etruščanima, i danas su temeljna u proizvodnji vina u Toscani. Etruščansko naslijeđe u toskanskom vinskom turizmu očituje se ne samo kroz proizvodnju vina, već i kroz prisutnost arheoloških nalazišta i povijesnih nalaza povezanih s vinogradarstvom i vinskom kulturom. Ta mjesta posjetiteljima nude priliku da urone u tisućljetnu povijest toskanskog vinogradarstva i cijene duboku povezanost između teritorija, kulture i vina.<sup>46</sup>

Tijekom srednjeg vijeka vinski turizam kakav poznajemo danas još nije bio široko rasprostranjen, no korijeni ovog oblika turizma mogu se pratiti u aktivnostima samostana i

---

<sup>45</sup> Enoturismo in Toscana: cosa sapere, dostupno na: <https://www.castellobanfiwineresort.it/it/news/enoturismo-toscana-norme-e-dati-castello-banfi-wine-resort> (20.03.2024).

<sup>46</sup> Ibidem.

opatija prisutnih u Toscani. U tom povijesnom razdoblju te vjerske institucije imale su središnju ulogu u proizvodnji i čuvanju vina, čime su pridonijele širenju vinske kulture u regiji. Toskanski samostani i opatije posjedovali su goleme površine zemlje, od kojih je velik dio bio obrađivan vinogradima. Zahvaljujući svom strateškom položaju duž glavnih komunikacijskih pravaca, kao što je Via Francigena, koja je presijecala Toscanu, ova su mjesta postala referentne točke za putnike i hodočasnike u tranzitu. Hodočasnici koji su putovali Via Francigena, drevnom hodočasničkom cestom koja je povezivala Canterbury s Rimom, često su se usput zaustavljali u toskanskim samostanima i opatijama. Ovdje su, osim utočišta i pomoći tijekom putovanja, imali priliku kušati domaće vino koje su proizvodili redovnici i fratri, a koje je predstavljalo ne samo izvor hrane, već i simbol gostoprimstva i dobrodošlice. Ova iskustva kušanja vina u samostanima i opatijama pomogla su u širenju slave toskanskih vina izvan regionalnih granica, stvarajući neku vrstu embrionalnog "vinskog turizma". Iako u srednjem vijeku još nije postojao jasan koncept vinskog turizma, posjeti samostanima i opatijama radi kušanja domaćeg vina i dalje su predstavljali značajan doživljaj za putnike tog vremena. Na taj način, iako moderni vinski turizam ima novije korijene, uloga samostana i opatije u promicanju vinske kulture i dočeku posjetitelja pomogla je u oblikovanju vinskog turističkog krajolika Toscanne od davnina.<sup>47</sup>

Nadalje, u renesansi, Toscana je proživljavala razdoblje izvanrednog kulturnog, gospodarskog i umjetničkog razvoja, a gradovi poput Firenze, Siene i Pise postali su središta inovacija i prosperiteta. Ovo razdoblje ponovnog rođenja također je imalo značajan utjecaj na vinski sektor regije, pomažući učvršćivanju slave i prestiža toskanskih vina na nacionalnoj i međunarodnoj razini. Renesansa je obilježila doba gorljive umjetničke i kulturne aktivnosti, s obnovljenim interesom za umjetnost, književnost, filozofiju i znanost. Toskanska intelektualna i aristokratska elita, uključujući moćne Medicijeve iz Firenze, postali su pokrovitelji umjetnosti, podupirući umjetnike, znanstvenike i književnike, te tako pomažu u stvaranju živog i poticajnog kulturnog okruženja. Ovo kulturno vrenje odrazilo se i na vinski sektor, s većom pažnjom na kvalitetu i proizvodnju toskanskih vina. Vinari i enolozi tog vremena eksperimentirali su s novim tehnikama uzgoja i proizvodnje vina, s ciljem poboljšanja kvalitete i elegancije proizvedenih vina. Nadalje, izvoz toskanskih vina doživio je značajan razvoj, a Chianti je postao posebno poznat i cijenjen na udaljenijim europskim tržištima. Toskanski gradovi, sa svojim cvjetajućim trgovačkim i kulturnim bogatstvom,

---

<sup>47</sup> Storia della lingua, dostupno na: [https://www.treccani.it/enciclopedia/storia-della-lingua\\_\(Enciclopedia-dell'Italiano\)/](https://www.treccani.it/enciclopedia/storia-della-lingua_(Enciclopedia-dell'Italiano)/) (20.03.2024).

postali su središta razmjene i susreta trgovaca, umjetnika i putnika iz cijele Europe. To je pogodovalo razmjeni znanja i ideja, pomoglo širenju slave toskanskih vina i učvrstilo ugled regije kao jednog od glavnih vinogradarskih područja u svijetu.<sup>48</sup>

Zatim, u 19. stoljeću, dolazak industrijalizacije i poboljšanje prometne infrastrukture pomogli su transformaciji vinskog turizma u sve popularniji oblik turizma, posebno među bogatim klasama. U Toscani je u ovom razdoblju došlo do rastućeg interesa za vinska imanja i vinsku kulturu, a mnoge plemićke obitelji počele su otvarati svoja imanja posjetiteljima, nudeći im priliku da istražuju vinograde i kušaju lokalna vina. Toskanske plemićke obitelji, koje su tradicionalno posjedovale golema poljoprivredna imanja i vinograde, vidjele su vinski turizam kao priliku da unaprijede svoje posjede i diverzificiraju svoje izvore prihoda. Otvaranje prema javnosti omogućilo im je da svoju strast prema vinu i bogatu kulturnu baštinu podijele s posjetiteljima, nudeći im autentično i privlačno iskustvo u svijetu toskanskog vinogradarstva. Vođeni obilasci vinograda i podruma, degustacije vina te obilasci hrane i vina postali su sve popularniji, privlačeći sve veći broj turista željnih uroniti u kulturu i tradiciju proizvodnje vina Toscare. Vinska imanja, osim što nude mogućnost kušanja lokalnih vina, često organiziraju kulturna i rekreacijska događanja, poput koncerata, umjetničkih izložbi i gurmanskih večera, kako bi se obogatilo iskustvo posjetitelja i promicala veza između vina, umjetnosti i teritorija. U tom je kontekstu vinski turizam postao važan pokretač gospodarskog i turističkog razvoja Toscare, pomažući u jačanju vinske baštine regije i promoviranju njezina imidža na nacionalnoj i međunarodnoj razini. Jedinstvena kombinacija krajolika koji oduzima dah, stoljetne tradicije i visokokvalitetnih vina učinila je Toscanu jednom od najtraženijih destinacija vinskog turizma na svijetu, privlačeći posjetitelje iz svih krajeva svijeta i doprinoseći uspjehu regionalnog turizma industrija.<sup>49</sup>

Tijekom 20. stoljeća, vinski turizam u Toscani nastavio je stalno rasti u popularnosti, postavši vitalni element regionalnog gospodarstva. Sve više i više ljudi počelo je posjećivati Toscanu ne samo kako bi se divili njezinim prekrasnim krajolicima i bogatoj kulturnoj povijesti, već i kako bi otkrili njezina vrhunska vina te kulturu hrane i vina. Šezdesetih godina prošlog stoljeća, otvaranje Toskanske ceste vina i ulja označilo je značajan korak u razvoju vinskog turizma u regiji. Ova inicijativa ponudila je posjetiteljima priliku da istraže povijesne

---

<sup>48</sup> Tuscany Wine Region - Home to Some of the World's Most Iconic Wines, dostupno na: <https://www.winetourism.com/wine-region/tuscany/> (20.03.2024).

<sup>49</sup> Ibidem.

podrume, slikovite vinograde i kušaju ukusna ulja i vina Toscare, pridonoseći tako promicanju gastronomskog i vinskog turizma.

Danas je Toscana u cijelom svijetu poznata kao glavna destinacija vinskog turizma, koja privlači vinske entuzijaste i turiste iz svih krajeva planeta. Vinarije u regiji, od kojih mnoge već generacijama vode obitelji, nude jedinstvena i privlačna iskustva, od vođenih degustacija do obilazaka vinograda do pravih lekcija iz vinarstva. Nadalje, Toscana se može pohvaliti bogatom gastronomskom i vinskom kulturom, sa širokim izborom lokalnih proizvoda, poput sireva, suhomesnatih proizvoda, maslinovog ulja i kruha, koji upotpunjuju kulinarski doživljaj posjetitelja. Regionalni restorani i trattorie nude tradicionalna toskanska jela pripremljena od svježih, visokokvalitetnih namirnica, koja se savršeno slažu s lokalnim vinima. U tom je kontekstu vinski turizam postao važan pokretač gospodarskog i turističkog razvoja Toscare, pomažući u promicanju kulture vina i poboljšanju gastronomske i vinske baštine regije. Sa svojom jedinstvenom mješavinom prirodnih ljepota, bogate povijesti i kulinarskih užitaka, Toscana je i dalje tražena destinacija za ljubitelje dobre hrane i dobrog vina, osiguravajući nezaboravna iskustva za svakoga tko ima sreću posjetiti.

### **3.2. Proizvodi vinskog turizma Toscare**

Kada se govori o vinskom turizmu, Toscana je dom nekih od najboljih vina na svijetu i uvrštena je među deset najboljih svjetskih "vinskih destinacija". Vinski turizam razvija se rutama krajobrazno-ekološkog, kulturnog i rekreativnog značaja, označenim i vođenim – putokazima, informativnim punktovima, duž kojih se nalaze podrume otvoreni za javnost i druga poduzeća s gastronomskom ponudom i tipičnim lokalnim proizvodima.

Neki od tipičnih proizvoda vinskog turizma Toscare su:<sup>50</sup>

#### *a) Vino Chianti*

U srcu pitoreskne toskanske regije Italije, među valovitim brežuljcima i maslinicima, nalazi se vinsko blago koje očarava osjetila i hrani dušu: vino Chianti. Poznat po svojoj tisućljetnoj povijesti i jedinstvenom karakteru, Chianti utjelovljuje eleganciju i profinjenost toskanske vinske tradicije. Korijeni Chiantija sežu duboko u drevnu povijest Toscare, još od Etrušćana,

---

<sup>50</sup> Vinski vodič: koja vina obavezno trebaš isprobati u Toskani, dostupno na: <https://underdreamskies.com/2022/10/20/vinski-vodic-koja-vina-obavezno-trebas-isprobati-u-toskani/> (21.03.2024.).

autohtonog naroda koji je od davnina uzgajao vinovu lozu i proizvodio vino. Dolaskom Rimljana, vinogradarstvo u Toscani nastavilo je cvjetati, a tehnike uzgoja i proizvodnje vina su se razvile, što je pridonijelo ugledu regije kao proizvođača visokokvalitetnih vina. Tijekom srednjeg vijeka samostani i opatije u Toscani odigrali su ključnu ulogu u očuvanju i promicanju vina, nudeći gostoprimstvo hodočasniciima duž Via Francigena i proizvodeći vina poznata po svojoj kvaliteti i autentičnosti. U renesansi je Toscana procvatela kao kulturno i gospodarsko središte, a vino Chianti steklo je međunarodni ugled i priznanje. Sa svojim karakterističnim voćnim okusom i živahnom kiselooću, Chianti je postao simbol elegancije i profinjenosti, cijenjen od strane plemića i književnika diljem Europe.

Dolaskom industrijalizacije i poboljšanjem prometne infrastrukture, vinski turizam u Toscani počeo se pojavljivati kao popularan oblik turizma. Toskanske plemićke obitelji otvorile su svoja vinska imanja za javnost, nudeći vođene obilaske i degustacije vina posjetiteljima željnim otkrivanja tajni toskanske proizvodnje vina.

Danas je Chianti i dalje simbol vinske izvrsnosti i vodeća turistička atrakcija u toskanskoj regiji. Chianti Classico dobiva predikat vrhunskog vina kontroliranog porijekla te se na buteljama može naći oznaka DOC. Postoje jasne razlike među vinima Chianti, s varijacijama kao što su Riserva, Chianti Superiore i Chianti Classico Gran Selezione. Vina Riserva ističu se po tome što moraju odležati dulje od 38 mjeseci, u usporedbi s tipičnih četiri do sedam mjeseci za obični Chianti. Chianti Superiore karakterizira niži urod grožđa, veći udio alkohola i suhi ekstrakt. Iako Chianti Classico ne nosi predikat Superiore, prepoznat je po svojoj jedinstvenoj oznaci kao Chianti Classico Gran Selezione (Slika 10).<sup>51</sup>



**Slika 10. Prikaz raznih vrsta vina Chianti**

<sup>51</sup> Liquor.com, dostupno na: <https://www.liquor.com/chianti-wine-5096856> (18.03.2024)

### *b) Vino Brunello di Montalcino*

Smješten usred brežuljaka prekrasne toskanske regije, Brunello di Montalcino stoji kao ikona talijanskog vinarskog umijeća. Proslavljeno zbog svoje kompleksnosti, elegancije i dugovječnosti, ovo crno vino osvojilo je srca entuzijasta diljem svijeta.

Korijeni Brunello di Montalcino sežu u duboku poljoprivrednu tradiciju Toskane. Vraćamo se u 19. stoljeće kada je vinogradar Clemente Santi odlučio proizvesti snažno crno vino od grožđa Sangiovese Grosso, lokalno poznatog kao Brunello. Ovo vino, sa svojim jedinstvenim karakterom i potencijalom starenja, ubrzo je postalo simbol vinarske izvrsnosti u regiji. Tijekom 20. stoljeća Brunello di Montalcino postupno je stjecao slavu i međunarodno priznanje. Zahvaljujući strasti i predanosti lokalnih vinara, vino je steklo reputaciju visoke kvalitete i prestiža, privlačeći pozornost ljubitelja vina i stručnjaka širom svijeta.

Osnivanje Consorzio del Vino Brunello di Montalcino 1967. dodatno je promoviralo i zaštitilo identitet i kvalitetu vina. Brunello di Montalcino poznat je po svojoj aromatskoj kompleksnosti, od nota crvenog voća i začina do zemljanih i cvjetnih nijansi. Odležano najmanje pet godina, uz najmanje dvije godine u hrastovim bačvama, vino razvija robusnu strukturu i profinjenu eleganciju što ga čini pogodnim za dugotrajno odležavanje. Uz svoj enološki prestiž, Brunello di Montalcino ima značajan kulturni utjecaj na regiju i njezine zajednice. Lokalne vinarije ne samo da proizvode visokokvalitetna vina, već služe i kao centri kulture i gostoprimstva, nudeći iskustva degustacije i vođene ture koje posjetiteljima omogućuju da urone u povijest i tradiciju vina (Slika 11).<sup>52</sup>



---

<sup>52</sup> Decanter, dostupno na: <https://www.decanter.com/premium/best-brunello-di-montalcino-wines-428479/> (18.03.2024)

## Slika 11. Vina Brunello di Montalcino

Izvor: Decanter, dostupno na: <https://www.decanter.com/premium/best-brunello-di-montalcino-wines-428479/> (18.03.2024)

### c) *Vino Nobile di Montepulciano*

Smješteno usred slikovitih brežuljaka Toscanne nalazi se vino koje utjelovljuje bit plemstva i tradicije - *Vino Nobile di Montepulciano*. Poznato po svojoj eleganciji, kompleksnosti i bogatoj povijesti, ovo je vino osvojilo nepca znalaca diljem svijeta. U ovom eseju krećemo na putovanje kako bismo otkrili podrijetlo, jedinstvene karakteristike i kulturni značaj *Vino Nobile di Montepulciano*. Povijest seže stoljećima unatrag, ukorijenjena u drevnim vinogradarskim tradicijama toskanskog sela. Povijesni zapisi pokazuju da je vino bilo cijenjeno već u doba renesanse, omiljeno kod plemstva i svećenstva zbog svoje iznimne kvalitete. Međutim, tek krajem 18. stoljeća *Vino Nobile di Montepulciano* dobilo je službeno priznanje i zaštitu kao posebno vino regije.

Terroir Montepulciana, karakteriziran svojom jedinstvenom mikroklimom i sastavom tla, igra presudnu ulogu u oblikovanju osebujnih kvaliteta vina *Nobile*. Grožđe Sangiovese, lokalno poznato kao Prugnolo Gentile, zvijezda je izložbe, pridonoseći vinskom potpisu okusa zrelih trešanja, cvjetnih nota i začina. Sa strogim propisima koji reguliraju praksu vinogradarstva i vinarstva, *Vino Nobile di Montepulciano* održava svoju autentičnost i tipičnost. Tradicija proizvodnje vina *Vino Nobile di Montepulciano* duboko je ukorijenjena u kulturnu baštinu regije. Vinari koriste moderne i tradicionalne tehnike za izradu vina neusporedive kvalitete i finoće. Odležavanje u velikim hrastovim bačvama, poznatim kao botti, omogućuje vinu da razvije kompleksnost i strukturu uz očuvanje svoje inherentne elegancije i ravnoteže. Osim svoje enološke izvrsnosti, *Vino Nobile di Montepulciano* ima duboko kulturno značenje za ljude Toscanne. Služi kao simbol ponosa i identiteta, odražavajući bogatu tapiseriju povijesti, umjetnosti i tradicije koja definira regiju. Vinarije otvaraju svoja vrata posjetiteljima, nudeći impresivna iskustva koja slave bezvremensku privlačnost toskanskog vinarstva (Slika 12).<sup>53</sup>

---

<sup>53</sup> Decanter, dostupno na: <https://www.decanter.com/premium/vino-nobile-di-montepulciano-2017-wine-ratings-436136/> (18.03.2024).





**Slika 12. Prikaz sorti vina Vino Nobile di Montepulciano**

Izvor: Decanter, dostupno na: <https://www.decanter.com/premium/vino-nobile-di-montepulciano-2017-wine-ratings-436136/> (18.03.2024).

### **3.3. Vinske ceste Toscanne**

Vinske ceste u Toscani predstavljaju jedinstvenu priliku za istraživanje bogate vinarske tradicije regije, nudeći posjetiteljima privlačno iskustvo koje nadilazi samo kušanje vina.

Smješteni među bujnim vinogradima i valovitim brežuljcima, posjetitelji Vinskih cesta imaju priliku kušati fina toskanska vina izravno iz podruma lokalnih proizvođača. Svaki gutljaj priča jedinstvenu priču, odražavajući karakter terroira i vještinu vinara u uzgoju i vinifikaciji grožđa. No, vinske ceste nisu samo putovanje kroz svijet vina; one su također i putovanje u toskansku povijest, umjetnost i kulturu. Putem posjetitelji mogu posjetiti drevna srednjovjekovna sela, diviti se renesansnim umjetničkim djelima i otkriti skrivena blaga u gradovima i selima duž puta. Svako zaustavljanje na vinskim cestama nudi jedinstvenu priliku za povezivanje s tradicijom i strašću lokalnih proizvođača. Putem vođenih obilazaka podruma, kušanja vina i susreta s lokalnim obrtnicima, posjetitelji mogu produbiti svoje razumijevanje toskanske kulture hrane i vina te cijeliti rad i predanost koji se ulažu u proizvodnju kvalitetnih vina.<sup>54</sup>

Postoji 14 toskanskih vinskih cesta.<sup>55</sup>

---

<sup>54</sup> ENOTURISMO IN TOSCANA, dostupno na: <https://www.tuscanysweetlife.com/enoturismo-in-toscana/> (22.03.2024).

<sup>55</sup> STRADE DEL VINO IN TOSCANA: ITINERARI NEL CUORE DELLA TERRA, dostupno na: [https://www.stradevinoditoscana.it/wp-content/uploads/2020/07/Guida\\_vini17\\_Bassa.pdf](https://www.stradevinoditoscana.it/wp-content/uploads/2020/07/Guida_vini17_Bassa.pdf) (22.03.2024)



1. Vinska cesta Chianti: Vinska cesta Chianti prelazi brda Chianti, jednu od najpoznatijih vinskih regija na svijetu. Ovdje se proizvode poznata crna vina Chianti i Chianti Classico, koja se mogu pohvaliti dugom poviješću i reputacijom izvrsnosti.
2. Vinska cesta Vernaccia di San Gimignano: Ova cesta vijuga kroz vinograde oko San Gimignano, slikovitog srednjovjekovnog grada poznatog po svojim kulama i bijelom vinu Vernaccia di San Gimignano, suhom, aromatičnom bijelom vinu.
3. Vinska cesta Montecucco: Ova cesta prelazi područje Montecucco, koje se nalazi između pokrajina Grosseto i Siena. Ovdje se proizvode vrhunska crna i bijela vina, zahvaljujući jedinstvenom terroiru i povoljnoj klimi.
4. Vinska cesta etruščanske obale: ova cesta prati toskansku obalu, nudeći vrhunska vina i prekrasne krajolike. Duž rute možete posjetiti vinske podrumne, kušati lokalna vina i otkriti etruščanska arheološka nalazišta duž obale.
5. Vinska cesta Colli di Candia i Lunigiana: ova cesta prelazi preko brda Candije i regije Lunigiana, nudeći razna crvena, bijela i ružičasta vina. Krajolike karakteriziraju valovita brda, dvorci i srednjovjekovna sela.
6. Cesta vina i ulja Lucca: Ova se cesta proteže oko grada Luce i okolnog sela, nudeći visokokvalitetna vina i maslinovo ulje. Duž rute možete posjetiti vinske podrumne, uljare i kušati domaće proizvode.
7. Vinska cesta Monte Carlo: Ova je ruta koncentrirana oko općine Monte Carlo, poznate po visokokvalitetnim bijelim i crvenim vinima. Usput možete posjetiti vinske podrumne, kušati lokalna vina i otkriti povijest regije.
8. Vinska cesta Terre di Arezzo: Ova cesta prelazi pokrajinu Arezzo, poznatu po crvenim, bijelim i ružičastim vinima. Ovdje se proizvode visokokvalitetna vina, zahvaljujući raznolikom terroiru i povoljnoj klimi.
9. Vinska cesta Pisan Hills: ova cesta prolazi kroz brda oko Pise, nudeći očaravajuća vina i krajolike. Usput možete posjetiti vinske podrumne, kušati lokalna vina i otkriti kulturu i povijest regije.
10. Vinska cesta Orcia: Ova cesta vijuga kroz brda Orcie, poznate po svojim crvenim vinima i prekrasnim krajolicima. Duž rute možete posjetiti vinske podrumne, kušati lokalna vina i otkriti srednjovjekovna sela ovog područja.
11. Vinska cesta Chianti Classico: Ova je cesta koncentrirana u području Chianti Classico, poznatom po finim crvenim vinima. Duž rute možete posjetiti povijesne vinske podrumne, kušati lokalna vina i otkriti povijest Chianti Classica.

12. Cesta Vino Nobile di Montepulciano i okusa Valdichiana Senese: Ova cesta prelazi Valdichiana Senese, poznatu po Vino Nobile di Montepulciano i drugim lokalnim specijalitetima. Duž rute možete posjetiti vinske podrume, kušati lokalna vina i otkriti kulturu i tradiciju regije.
13. Vinska cesta Vino Montespertoli: Ova se cesta proteže oko Montespertolija, poznatog po svojim crvenim i bijelim vinima. Duž rute možete posjetiti vinske podrume, kušati lokalna vina i otkriti ljepote toskanskog krajolika.
14. Vinska cesta Carmignano: Ova cesta prelazi područje Carmignano, poznato po svojim crvenim vinima i tisućljetnoj povijesti vina. Duž rute možete posjetiti vinske podrume, kušati lokalna vina i otkriti kulturu i tradiciju regije.



**Slika 13. Prikaz vinskih cesta u Toscani**

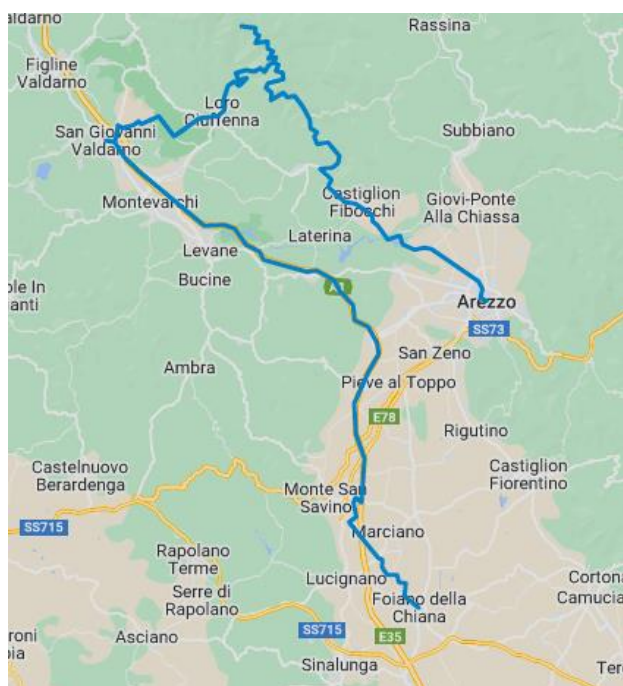
Izvor: Winetourism.com, dostupno na: <https://www.winetourism.com/wine-region/tuscany/> (20.03.2024).

### 3.3.1. Strada del Vino Terre di Arezzo

Vinska cesta Terre di Arezzo vijuga u dužini od oko 200 kilometara i svojom rutom obuhvaća područja Valdarna i Valdichiane Aretine. To je ruta koja omogućuje otkrivanje

poljoprivrednih i obrtničkih poduzeća, kušanje vina i tipičnih jela, dok uživate u umjetničkoj i krajobraznoj izvrsnosti kraja.

U ovim krajevima bogate poviješću i umjetnošću, selima i dvorcima, proizvode se izvrsna vina - DOCG Chianti Colli Aretini, DOC Cortona, DOC Valdichiana, DOC Valdarno di Sopra - i brojni kvalitetni gastronomski specijaliteti. Lokacije kojima se proteže ova Vinska cesta su Arezzo, Bucine, Cavriglia, Capolona, Castelfranco – Pian di Scò, Castiglion Fibocchi, Castiglion Fiorentino, Civitella in Val di Chiana, Cortona, Foiano della Chiana, Laterina - Pergine Valdarno, Loro Ciuffenna, Lucignano, Marciano della Chiana, Monte San Savino, Montevarchi, San Giovanni Valdarno, Subbiano i Terranuova Bracciolini.<sup>56</sup>



**Slika 14. Položaj vinske ceste Terre di Arezzo**

Izvor: Visittuscany.com, dostupno na: <https://www.visittuscany.com/it/itinerari/la-strada-del-vino-terre-di-arezzo/> (21.03.2024).

Kako bi se u potpunosti uživalo u izvrsnosti zemlje Arezzo, preporuča se započeti s posjetom njenom glavnom gradu. Etrušćanskog porijekla, Arezzo se predstavlja kao srednjovjekovni dragulj, bogate povijesti, kulture i umjetnosti. U povijesnoj jezgri nalazi se crkva San Francesco, s freskama Piera Della Francesca, Legenda o pravom križu, romanička župna crkva Santa Maria, gotička katedrala s Magdalenom Piera della Francesca, Crkva sv. San Domenico s raspelom Cimabue, kuća-muzej Giorgia Vasarija i Piazza Grande.

<sup>56</sup> Visittuscany.com, dostupno na: <https://www.visittuscany.com/it/itinerari/la-strada-del-vino-terre-di-arezzo/> (21.03.2024).

Tradicionalne gradske manifestacije su Sajam antikviteta koji se održava svakog mjeseca i Giostra del Saracino na Piazza Grande (treća subota u lipnju i prva nedjelja u rujnu). Arezzo se, zajedno s nekoliko drugih gradova u Italiji, može pohvaliti najboljom i najvećom proizvodnjom u pogledu obrade zlata.

Nadalje, iznad Le Balzea teče Setteponti, rimski Cassia Vetus koji je povezivao Arezzo s Fiesoleom. Nakon ravnice slijede brežuljci, prošarani srednjovjekovnim naseljima, a onda dolazi planina, s Pratomagnom i njegovim kestenovim šumarcima i pašnjacima. Ovo područje, naseljeno Etruščanima i Rimljanima, čuva sela s tragovima gradskih zidina, tvrđava, dvoraca, kao i farmi i imanja koja održavaju ruralni okus toskanskog sela. Konačno, dolazi se do Valdichiane, plodne i bogate ravnice, okružene valovitim, zelenim brežuljcima, prošarane prekrasnim i netaknutim srednjovjekovnim gradovima. Na ovo područje utjecala je i prisutnost Etruščana, koji su posvuda ostavili izvanredna svjedočanstva. U srednjem vijeku ti su gradovi pretvoreni u utvrđene gradove, prošaravajući brda s impozantnim gradskim zidinama koje su često bile uzor etruščansko-rimskim.<sup>57</sup>

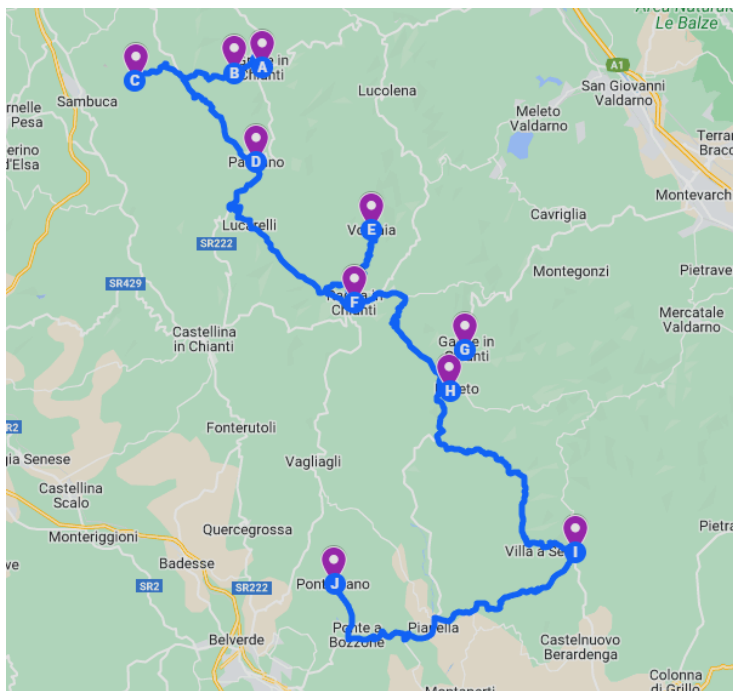
### 3.3.2. Strada del Chianti

U srcu Toscanе, među valovitim brežuljcima i vinogradima koji se protežu dokle god seže pogled, vijuga jedna od najfascinantnijih i najslavnijih cesta na svijetu: Strada del Chianti. Ova panoramska ruta putnicima nudi nezaboravno iskustvo, putovanje kroz povijest, kulturu te tradiciju hrane i vina regije Chianti.<sup>58</sup>

---

<sup>57</sup> Ibidem.

<sup>58</sup> The Tuscan wine roads, dostupno na: <https://www.toscana.net/blog/en/the-tuscan-wine-roads/> (21.03.2024).



**Slika 15. Položaj vinske ceste Chianti**

Izvor: Google maps, dostupno na:

[https://www.google.com/maps/d/viewer?mid=16ecfsGlb075AWfmZ7FqSxc\\_DDhV11f0Q&hl=en\\_US&ll=43.46772951318417%2C11.371439449999983&z=11](https://www.google.com/maps/d/viewer?mid=16ecfsGlb075AWfmZ7FqSxc_DDhV11f0Q&hl=en_US&ll=43.46772951318417%2C11.371439449999983&z=11) (21.03.2024)

Cesta Chianti ističe se prekrasnim krajolicima, koji osvajaju maštu i očaravaju osjetila. Duž rute posjetitelji dočekuju brežuljci prekriveni vinogradima, stoljetnim maslinicima, šumama čempresa i srednjovjekovnim selima koja poput dragulja stoje u blagim zavojima toskanskog krajolika. Svaki kut nudi pogled s razglednice, živu sliku koja slavi prirodnu ljepotu regije.

Jedno od najupečatljivijih iskustava uz cestu Chianti je posjet vinskim podrumima regije. Ove vinarije, od kojih su mnoge stoljećima stare i bogate poviješću, posjetiteljima pružaju priliku da otkriju proces proizvodnje vina, od vinograda do boce. Putem vođenih obilazaka i degustacija, putnici mogu uroniti u fascinantan i složen svijet vina Chianti, kušajući sorte kao što je Chianti Classico i druge prestižne etikete.

Srednjovjekovna sela koja su raštrkana cestom Chianti dodaju dašak magije i tajanstvenosti putovanju. Greve in Chianti, Castellina in Chianti, Radda in Chianti i Gaiole in Chianti samo su neki od skrivenih dragulja koji čekaju da budu otkriveni na putu. Sa svojim uskim kamenim ulicama, povijesnim trgovima i starim crkvama, ova sela vraćaju posjetitelje u prošlost, nudeći autentičnu viziju života u srednjem vijeku.

Regija Chianti puna je srednjovjekovnih dvoraca, povijesnih vila i vinskih posjeda, od kojih svaki ima svoju povijest i jedinstveni šarm. Ove plemićke kuće predstavljaju važnu kulturnu baštinu i posjetiteljima nude priliku da urone u aristokratski život prošlosti. Putem vođenih obilazaka i posebnih događaja, putnici mogu istražiti raskošne dvorane, prekrasne vrtove i stoljetne podrume ovih povijesnih rezidencija.

Tijekom cijele godine, Strada del Chianti domaćin je raznih događanja i festivala povezanih s vinom i lokalnom kulturom. Vinski festivali, seljačke tržnice, koncerti na otvorenom i tradicionalni festivali posjetiteljima pružaju priliku da u potpunosti dožive jedinstvenu atmosferu Chiantija i dođu u kontakt s njegovim gostoljubivim i toplim ljudima.<sup>59</sup>

---

<sup>59</sup> Ibidem.

## **4. Enogastronomija u funkciji turističkog razvoja Toscare**

Toscana, poznata po svojoj izuzetnoj ljepoti, bogatoj umjetničkoj i kulturnoj povijesti te nepogrešivoj gastronomskoj i vinskoj tradiciji, predstavlja jednu od najtraženijih turističkih destinacija na svijetu. Toskanska hrana i vino, sa svojom jednostavnom, ali profinjenom kuhinjom i finim vinima, igraju temeljnu ulogu u razvoju regionalnog turizma, privlačeći milijune posjetitelja iz svih krajeva planeta.

U kontekstu turističke industrije koja se stalno razvija, toskanska hrana i vino predstavljaju se kao ključni element za diferenciranje turističke ponude i za stvaranje jedinstvenih i autentičnih iskustava za putnike. Kroz otkrivanje lokalnih okusa, tipičnih proizvoda i kulinarskih tradicija koje se prenose generacijama, posjetitelji imaju priliku u potpunosti uroniti u toskansku kulturu i način života, čime doprinose unapređenju teritorija i podupiru lokalno gospodarstvo.

### **4.1. Utjecaj enogastronomije na turistički razvoj Toscare**

Hrana i vino igraju ključnu ulogu u turističkom razvoju Toscare, jer je regija poznata u cijelom svijetu po svojoj bogatoj kulinarskoj i vinskoj tradiciji. Ukusna toskanska jela, pripremljena od svježih, visokokvalitetnih sastojaka, i poznata lokalna vina svake godine privlače milijune turista željnih uživanja u gastronomskim delicijama regije.

Utjecaj toskanske hrane i vina na razvoj turizma ogleda se na različite načine. Prvo, hrana i vino čine jednu od glavnih turističkih atrakcija regije, privlačeći posjetitelje iz cijelog svijeta. Turisti dolaze u Toscanu ne samo kako bi posjetili povijesne spomenike i umjetnička remek-djela, već i kako bi kušali tradicionalna jela i lokalna vina, potpuno uranjajući u toskansku kulturu i stil života.<sup>60</sup>

Nadalje, hrana i vino doprinose produljenju prosječne duljine boravka turista u Toscani. Mnogi putnici odlučuju provesti više vremena u regiji kako bi istražili njene vinarije, pohađali tečajeve tradicionalnog kuhanja ili se pridružili obilascima hrane koji nude jedinstvena iskustva s hranom i vinom.

---

<sup>60</sup> Baggio, R., Mordini, M. (2019). The role of wine tourism in the experience economy: Evidence from Tuscany. *Journal of Destination Marketing & Management*, 12, str. 78.

Hrana i vino također imaju značajan utjecaj na lokalno gospodarstvo, ostvarujući prihod prodajom hrane i vina, gostoprimstvom u restoranima i vinotekama te organizacijom događanja s hranom i vinom. Ove aktivnosti podržavaju tisuće radnih mjesta u regiji i doprinose gospodarskom rastu i održivom razvoju područja.

Konačno, hrana i vino igraju temeljnu ulogu u promicanju održivog i odgovornog turizma u Toscani. Valorizacija lokalnih proizvoda, očuvanje kulinarske tradicije i poštivanje okoliša temeljne su vrijednosti koje vode ponudu hrane i vina u regiji, pomažući očuvanju kulturne i prirodne baštine Toscanne za buduće generacije.

## **4.2. Buduće perspektive razvoja enogastronomске ponude regije Toscana**

Budući izgledi za razvoj ponude hrane i vina u Toscani iznimno su obećavajući, jer regija i dalje uživa globalnu reputaciju zbog svoje kulinarske i vinske izvrsnosti. Međutim, kako bi se u potpunosti iskoristio ovaj potencijal, potrebno je usvojiti niz ciljanih strategija i kontinuiranu predanost svih dionika.<sup>61</sup>

Prvo, bitno je ulagati u promociju i marketinške programe koji ističu toskansku hranu i vino na nacionalnoj i međunarodnoj razini. Ovi naponi trebali bi imati za cilj educirati potrošače o lokalnim proizvodima, kulinarskim tradicijama i vinskoj kulturi regije, kako bi se privuklo sve više turista s hranom.

Drugo, važno je podupirati i poticati inovacije u sektoru hrane i vina. To bi moglo uključivati uvođenje održivih poljoprivrednih praksi i vrhunskih proizvodnih tehnika koje jamče kvalitetu i autentičnost toskanskih proizvoda. Nadalje, industrija hrane i vina mogla bi imati koristi od usvajanja novih tehnologija za poboljšanje proizvodnje, distribucije i promocije lokalnih proizvoda.

Također, ključno područje za budući razvoj toskanske hrane i vina je očuvanje i unapređenje kulturne i ekološke baštine regije. Zaštita lokalne kulinarske i vinske tradicije, očuvanje ruralnog krajolika i promicanje bioraznolikosti ključni su elementi za održavanje autentičnosti i jedinstvenosti doživljaja hrane i vina u Toscani.

---

<sup>61</sup> Gatti, M., Conigliaro, E. (2020). Gastronomy tourism in Tuscany: The role of food and wine festivals. *Sustainability*, 12(18), str. 408.



Nadalje, važno je usvojiti politike razvoja turizma koje promiču održivost i poštivanje okoliša. To bi moglo uključivati provedbu ekološki prihvatljivih praksi u prehrambenim i vinskim aktivnostima, promicanje odgovornog turizma i svjesno upravljanje priljevom turista kako bi se izbjegli negativni utjecaji na okoliš i lokalne zajednice.

U konačnici, razvoj ponude hrane i vina u Toscani predstavlja izvrsnu priliku za poticanje gospodarskog rasta, promicanje održivog turizma i očuvanje kulturne i prirodne baštine regije. Uz zajedničku predanost lokalnih vlasti, poduzeća i zajednice, Toscana može nastaviti biti svjetski poznata destinacija za hranu i vino, nudeći svojim posjetiteljima autentična i nezaboravna kulinarska i vinska iskustva.

## Zaključak

Selektivni turizam postaje sve važniji jer turisti traže različite vrste iskustava prilagođena njihovim potrebama i željama. Enoturizam, ili vinski turizam, predstavlja posebno značajan segment selektivnog turizma. To je oblik turizma koji se razvio u područjima gdje se uzgaja vinova loza, a vinari su prepoznali prednosti koje turizam može donijeti njihovom poslovanju.

Enoturizam omogućava turistima da se direktno upuste u svijet vina posjećujući vinarije, podrumiće, sudjelujući u berbi grožđa, proizvodnji vina te degustacijama, tečajevima i festivalima. Ovo autentično iskustvo omogućuje turistima da stupaju u kontakt s lokalnom kulturom, upoznaju domaćine, sudjeluju u tradicionalnim aktivnostima te istražuju vrijednosti i atrakcije destinacije.

Razvoj vinskog turizma doprinosi pozicioniranju i prepoznatljivosti određene regije te stvara konkurentsku prednost turističke destinacije. Vinske ceste, koje promoviraju poljoprivredne proizvode i vina određenog područja, igraju ključnu ulogu u predstavljanju destinacije i promociji lokalnih proizvođača.

Toscana je regija koja se ističe u razvoju enoturizma. Osim prekrasnih pejzaža i bogate kulturne baštine, Toscana je poznata i po izvrsnoj gastronomiji te svjetski priznatim vinima. Ovdje turisti mogu uživati u raznolikosti ponude, posjećujući vinarije, sudjelujući u degustacijama i istražujući jedinstvene okuse i tradicije regije. Posjeta degustaciji vina može lako prerasti u nekoliko dana boravka, što samo govori o bogatstvu enogastronomske ponude Toscanne.

Jedna od posebnih karakteristika toskanske gastronomske ponude je njezina raznolikost. Od rustikalnih kuhinja poljoprivrednih gospodarstava do profinjenih tratorija u povijesnim gradovima, svaki kutak regije nudi jedinstveno i zadovoljavajuće iskustvo objedovanja. Tradicionalna jela kao što su ribollita, juha od rajčice i firentinski odrezak vole i mještani i posjetitelji, dok su majstorski sirevi, visokokvalitetni suhomesnati proizvodi i slastičarski specijaliteti poput cantuccia i panfortea postali simboli gastronomije Toscanne.

No prije svega vino je ono po čemu je Toscana postala poznata u cijelom svijetu. S nekima od najprestižnijih denominacija vina, kao što su Chianti, Brunello di Montalcino i Vino Nobile di Montepulciano, regija se može pohvaliti stoljetnom tradicijom proizvodnje vina koja vuče korijene iz antike. Brežuljci obrasli vinovom lozom, povijesni podrumi i

degustacije vina posjetiteljima pružaju priliku da otkriju tajne toskanske proizvodnje vina i kušaju neka od najboljih vina na svijetu.

Ali toskanska hrana i vino nisu ograničeni samo na kuhinju i vino. Regija se također može pohvaliti širokim spektrom drugih kulinarskih i gastronomskih iskustava, uključujući tradicionalne tržnice hrane, seoske sajmove i festivale, tečajeve kuhanja i vođene kulinarske ture. Nadalje, brojne rute vina i ulja posjetiteljima pružaju priliku da istražuju toskanski krajolik i izravno upoznaju lokalne proizvođače.

Gledajući u budućnost, ponuda hrane i vina u Toscani nastavlja se razvijati i rasti, sa sve više i više lokalnih tvrtki i zajednica koje se obvezuju na očuvanje i unapređenje svoje kulinarske i vinske tradicije. Uz zajedničku predanost održivosti, kvaliteti i autentičnosti, Toscana može i dalje biti jedno od najtraženijih i najcjenjenijih odredišta za hranu i vino na svijetu, nudeći nezaboravna kulinarska iskustva i doprinoseći gospodarskom i kulturnom blagostanju regije. i njegove zajednice.

## Bibliografija

### KNJIGE I ČLANCI:

1. Azzari M. and Rombai L., (1991.) La Toscana della mezzadria, in Paesaggi delle colline toscane, Marsilio, Venezia, str. 75
2. Baggio, R., Mordini, M. (2019). The role of wine tourism in the experience economy: Evidence from Tuscany. Journal of Destination Marketing & Management, 12, 73-82.
3. Blažević, I.; Pepeonik, Z. (2002.) Turistička geografija, Školska knjiga, Zagreb
4. Burke, P. (1998.) The European Renaissance: Centre and Peripheries, Oxford, UK ; Malden, Mass. : Blackwell Publishers.
5. Gatti, M., Conigliaro, E. (2020). Gastronomy tourism in Tuscany: The role of food and wine festivals. Sustainability, 12(18), str. 408.

### INTERNETSKI IZVORI:

1. Enciclopedia, San Gimignano, dostupno na: <https://www.treccani.it/enciclopedia/san-gimignano/> (15.03.2024).
2. Enoturismo in Toscana: cosa sapere, dostupno na: <https://www.castellobanfiwineresort.it/it/news/enoturismo-toscana-norme-e-dati-castello-banfi-wine-resort> (20.03.2024).
3. ENOTURISMO IN TOSCANA, dostupno na: <https://www.tuscanysweetlife.com/enoturismo-in-toscana/> (22.03.2024).
4. Decanter, dostupno na: <https://www.decanter.com/premium/best-brunello-di-montalcino-wines-428479/> (18.03.2024)
5. Decanter, dostupno na: <https://www.decanter.com/premium/vino-nobile-di-montepulciano-2017-wine-ratings-436136/> (18.03.2024).
6. Dolce Terra, dostupno na: <https://www.dolceterra.com/en-nl/products/tuscany-alchermes-liqueur> (18.03.2024).
7. Discover Tuscany, Montalcino, dostupno na: <https://www.discovertuscany.com/montalcino/guide-to-montalcino.html> (15.03.2024).
8. Galbani, 10 zanimljivosti o kosom tornju u Pisi, dostupno na: <https://galbani.hr/blog/dozivi-italiju/10-zanimljivosti-o-kosom-tornju-u-pisi-koje-zasigurno-niste-znali/> (13.03.2024).

9. Il Giunco.net, La Maremma regina del turismo. Solo le città d'arte la superano. Castiglione presenze record, dostupno na: <https://www.ilgiunco.net/2015/10/08/la-maremma-regina-del-turismo-solo-le-citta-darte-la-superano-castiglione-presenze-record/>, pristupljeno: 10.03.2024.
10. Il Cavallagero, Breve storia di Firenze, dostupno na: <https://www.ilcavalleggero.it/it/blog/breve-storia-di-firenze-per-una-vacanza-nel-cuore-della-toscana-87> (12.03.2024).
11. Italia.it, dostupno na: <https://www.italia.it/en/tuscany/things-to-do/siena-historic-center> (14.03.2024)
12. I 4 piatti tipici della cucina toscana, dostupno na: <https://www.boscolo.com/it/magazine/i-4-piatti-tipici-della-cucina-toscana/> (17.03.2024).
13. 10 piatti tipici della cucina toscana, dostupno na: <https://www.volagratis.com/magazine/foodie/10-piatti-tipici-della-cucina-toscana> (18.03.2024).
14. Liquor.com, dostupno na: <https://www.liquor.com/chianti-wine-5096856> (18.03.2024)
15. Origini della cucina toscana, dostupno na: <https://www.taccuinigastrosofici.it/ita/news/contemporanea/cucine-regionali/Origini-della-cucina-toscana.html> (17.03.2024).
16. Prodotti tipici toscani da portare in cucina, dostupno na: <https://www.lacucinaitaliana.it/storie/piatti-tipici/prodotti-tipici-toscani/> (19.03.2024).
17. Rick Steves Europe, Tuscan Hill Towns, dostupno na: <https://www.ricksteves.com/europe/italy/tuscan-hill-towns> (15.03.2024).
18. STRADE DEL VINO IN TOSCANA: ITINERARI NEL CUORE DELLA TERRA, dostupno na: [https://www.stradevinoditoscana.it/wp-content/uploads/2020/07/Guida\\_vini17\\_Bassa.pdf](https://www.stradevinoditoscana.it/wp-content/uploads/2020/07/Guida_vini17_Bassa.pdf) (22.03.2024)
19. Storia della lingua, dostupno na: [https://www.treccani.it/enciclopedia/storia-della-lingua\\_\(Enciclopedia-dell'Italiano\)/](https://www.treccani.it/enciclopedia/storia-della-lingua_(Enciclopedia-dell'Italiano)/) (20.03.2024).
20. Talijanski Nacionalni institut za statistiku, dostupno na: <http://www.istat.it/en/>, (12.03.2024.)
21. The Tuscan wine roads, dostupno na: <https://www.toscana.net/blog/en/the-tuscan-wine-roads/> (21.03.2024).
22. Tuscany Wine Region - Home to Some of the World's Most Iconic Wines, dostupno na: <https://www.winetourism.com/wine-region/tuscany/> (20.03.2024).

23. Tuttitalia.it, Popolazione Toscana 2001-2022, dostupno na: <https://www.tuttitalia.it/toscana/statistiche/popolazione-andamento-demografico/> (12.03.2024).
24. Treccani, Storia della lingua, dostupno na: [https://www.treccani.it/enciclopedia/storia-della-lingua\\_\(Enciclopedia-dell'Italiano\)/](https://www.treccani.it/enciclopedia/storia-della-lingua_(Enciclopedia-dell'Italiano)/), pristupljeno: 10.03.2024.
25. Toscana, dostupno na: [https://rodato.files.wordpress.com/2013/11/m013\\_enogastronomia2.pdf](https://rodato.files.wordpress.com/2013/11/m013_enogastronomia2.pdf) (16.03.2024).
26. Turismo, enogastronomia e sostenibilità: è Vetrina Toscana, dostupno na: <https://www.italiaatavola.net/attualita-mercato/turismo-enogastronomia-sostenibilita-vetrina-toscana/93717/> (20.03.2024).
27. TOSCANA, TERRA DI POETI, SAPORI E RICETTE STRAORDINARIE, dostupno na: <https://italianfoodacademy.com/toscana-terra-di-poeti-sapori-e-ricette-straordinarie/> (20.03.2024).
28. Web archive (2024) Toscana – Geography and history, dostupno na: [https://web.archive.org/web/20110721132424/http://circa.europa.eu/irc/dsis/regportraits/info/data/en/ite1\\_geo.htm](https://web.archive.org/web/20110721132424/http://circa.europa.eu/irc/dsis/regportraits/info/data/en/ite1_geo.htm) (12.03.2024).
29. Why Tuscany?, dostupno na: <https://www.toscanapromozione.it/why-tuscany/> (16.03.2024).
30. Visit Tuscany, Montepulciano, dostupno na: <https://www.visittuscany.com/en/towns-and-villages/montepulciano/> (14.03.2024).
31. Visittuscany.com, dostupno na: <https://www.visittuscany.com/it/itinerari/la-strada-del-vino-terre-di-arezzo/> (21.03.2024).
32. Vinski vodič: koja vina obavezno trebaš isprobati u Toskani, dostupno na: <https://underdreamskies.com/2022/10/20/vinski-vodic-koja-vina-obavezno-trebas-isprobati-u-toskani/> (21.03.2024.).

## Popis ilustracija

Slika 1. Prikaz položaja Toscanne u Italiji .....	5
Slika 2. Prikaz demografskih kretanja regije Toscana .....	8
Slika 3. Prikaz povijesnog djela centra Firenze.....	9
Slika 4. Prikaz Kosog tornja u Pisi.....	11
Slika 5. Prikaz središnjeg trga Piazza del Campo u Sieni .....	12
Slika 6. Crni krostini s jetricama .....	21
Slika 7. Ribollita.....	21
Slika 8. Panzanella .....	22
Slika 9. Prikaz toskanske juhe od rajčice .....	23
Slika 10. Prikaz raznih vrsta vina Chianti .....	31
Slika 11. Vina Brunello di Montalcino.....	33
Slika 12. Prikaz sorti vina Vino Nobile di Montepulciano.....	34
Slika 13. Prikaz vinskih cesta u Toscani .....	36
Slika 14. Položaj vinske ceste Terre di Arezzo .....	37
Slika 15. Položaj vinske ceste Chianti.....	39