

Valorizacija enogastronomске ponude Baranje

Nikić, Lucija

Undergraduate thesis / Završni rad

2023

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

Permanent link / Trajna poveznica: <https://um.nsk.hr/um:nbn:hr:191:597697>

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

Download date / Datum preuzimanja: **2025-02-24**



Repository / Repozitorij:

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



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

LUCIJA NIKIĆ

Valorizacija enogastronomske ponude Baranje

Valorisation of Baranja's enogastronomic offer

Završni rad

Opatija, 2023.

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

Valorizacija enogastronomske ponude Baranje

Valorisation of Baranja's enogastronomic offer

Završni rad

Kolegij:	Međunarodna enogastronomija	Student:	Lucija Nikić
Mentor:	Doc. dr. sc. Krešimir Mikinac	Matični broj:	24786/PO19

Opatija, srpanj 2023.



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

Lucija Nikić

(ime i prezime studenta)

24786/PO19

(matični broj studenta)

Valorizacija enogastronomске ponude Baranje

(naslov rada)

Izjavljujem da sam ovaj rad samostalno izradila 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, 26. lipnja 2023.

Lucija Nikić

Potpis studenta

Sažetak

Baranja kao regija bogate kulturne baštine, gastronomske tradicije i prirodnih ljepota ima velik potencijal za razvoj kontinentalnog turizma koji će privući ljubitelje vina iz cijelog svijeta. Njezina autentičnost, bogata baština i ponuda oplemenjena vinogradima, tradicionalnom kuhinjom i lokalnim proizvodima čine ju jedinstvenom i atraktivnom destinacijom. Ovim se radom nastoji istaknuti važnost i potencijal enogastronomske ponude Baranje te predstaviti ključne faktore koji doprinose valorizaciji ponude. Valorizacija enogastronomske ponude Baranje temelji se na vinogradarskoj tradiciji, lokalnim specijalitetima, gastronomskim manifestacijama, održivoj poljoprivredi i digitalnoj promociji. Kroz valorizaciju enogastronomske ponude, rad ima za cilj potaknuti razvoj enogastronomskog turizma u Baranji što može doprinijeti ekonomskom rastu regije, privlačenju turista i stvaranju novih poslovnih prilika za lokalne proizvođače. Ističe se važnost očuvanja prirodnih resursa i ruralnog načina života te njegovanja uloge tradicionalne kulture, gastronomije i enologije kroz održivu poljoprivredu i lokalnu proizvodnju. Ovo istraživanje usmjereno je na važnost vinske tradicije u stvaranju prepoznatljive slike Baranje kao destinacije koja nudi jedinstvena gastronomska i enološka iskustva za posjetitelje. Istraživanje je pokazalo kako razvoj enogastronomskog turizma ima veliku ulogu u daljnjem prosperitetu Baranje te pruža mogućnost očuvanja njezinih vrijednosti, stvaranja novih radnih mjesta i poticanja lokalnog gospodarstva.

Ključne riječi: enogastronomski turizam; valorizacija; Baranja; autentičnost

Sadržaj

Uvod	1
1. Razvoj enogastronomskog turizma u svijetu i Hrvatskoj	3
1.1. Pojam gastronomije i njezin razvoj u Europi	3
1.2. Pojam enogastronomskog turizma	5
1.3. Raznolikost enogastronomske ponude Republike Hrvatske	6
2. Obilježja Baranje kao turističke destinacije	12
2.1. Geografske specifičnosti	12
2.2. Povijesne specifičnosti	13
2.3. Gospodarske specifičnosti	14
3. Analiza sadašnjeg stanja ponude Baranje	16
3.1. Smještajni kapaciteti	16
3.2. Gastronomska ponuda	16
3.2.1. Restorani	17
3.2.2. Vinarije	19
3.3. Kulturna ponuda	21
3.3.1. Prirodne i kulturno-povijesne atrakcije	21
3.3.2. Manifestacije	25
4. Prilike za unapređenje enogastronomske ponude Baranje	29
4.1. SWOT analiza Baranje	29
4.2. Izgradnja imidža Baranje uz pomoć gastro kulturne baštine	30
4.2.1. Utjecaj stranih kuhinja na baranjsku kuhinju	31
4.2.2. Unapređenje ponude autohtonim suhomesnatim proizvodima i domaćim specijalitetima	32
4.2.3. Edukacija stanovništva i marketinške aktivnosti	35
Zaključak	38
Bibliografija	40
Popis ilustracija	46

Uvod

Baranja ima bogatu tradiciju uzgoja grožđa i proizvodnje vina koja postaje sve važniji element gastronomske ponude. Turisti danas više cijene autentična iskustva koja im Baranja može ponuditi poput degustacija vina i upoznavanja s tradicionalnim metodama proizvodnje. Enogastronomija postaje sve važniji motiv turističke potražnje, a Baranja ima bogatstvo resursa i tradicije koje mogu privući turiste i pružiti im jedinstvena gastronomska iskustva. Stanovnici Baranje s ponosom čuvaju svoju tradiciju i kulturu te prenose znanja i tajne o životu, ljutoj paprici i vinu te time stvaraju posebnu etnografsku čaroliju koja privlači turiste da iskuse posebnu atmosferu ovog kraja. Turizam u Baranji se temelji na zaštićenoj prirodi, ruralnom načinu života, tradicionalnoj kulturi, gastronomiji i enologiji. Upravo to pruža gostima ono što traže - neponovljivo iskustvo boravka na seoskim imanjima, posjet vinogradima tijekom berbe ili uživanje u mnogim lokalnim delicijama. Prirodni uvjeti i dugogodišnja tradicija uzgoja vinove loze i proizvodnje vina stvaraju izuzetne mogućnosti za razvoj enogastronomskog turizma i obogaćivanje turističke ponude u Baranji. Ova regija uz gastronomske užitke nudi i otkrivanje jedinstvene prirode, upoznavanje lokalnog načina života i sudjelovanje u raznim gastronomskim aktivnostima.

Svrha ovog rada je istraživanje doprinosa enogastronomije na razvitak turizma u Baranji. Cilj istraživačkog rada je ukazati na važnost enogastronomije na percepciju posjetitelja o Baranji te analizirati mogućnosti za razvoj enogastronomskog turizma u tom području. Istražuju se autentična jela, tradicionalne recepture, lokalne namirnice i vinska proizvodnja koje čine enogastronomsku ponudu Baranje posebnom te se ističe kako se ponuda može obogatiti degustacijama vina, gastronomije i lokalnih proizvoda karakterističnih za Baranju.

Za ostvarivanje ciljeva ovog istraživanja koristi se metoda kompilacije sekundarnih podataka. Sekundarni podaci se prikupljaju iz relevantne literature koja se odnosi na enogastronomski turizam Baranje. Korištena je i metoda analize kao znanstvenoistraživačka metoda koja pomaže u definiranju ključnih pojmova i analizi različitih elemenata u kontekstu cjeline istraživanja. Opisna ili deskriptivna metoda se koristi za pružanje detaljnog opisa i karakterizacije enogastronomске ponude Baranje. Kompilacijska metoda omogućuje korištenje rezultata prethodnih znanstvenih istraživanja i njihovih saznanja, dok se deduktivna metoda koristi za izvođenje tvrdnji iz općih sudova i izvlačenje pojedinačnih zaključaka.

Rad je podijeljen na četiri poglavlja s potpoglavljima. Prva cjelina rada opisuje razvoj gastronomije i enogastronomskog turizma u Hrvatskoj i svijetu. Predmet druge cjeline rada su geografska, povijesna i gospodarska obilježja Baranje kao turističke destinacije. Treća cjelina rada daje uvid u sadašnje stanje ponude Baranje kroz njene smještajne kapacitete, gastronomsku ponudu (restorani i vinarije) i kulturnu ponudu (prirodne i kulturno-povijesne atrakcije i manifestacije). Posljednja cjelina rada prikazuje prilike za unapređenje enogastronomske ponude Baranje kroz SWOT analizu ponude Baranje, naglašavanje multikulturalnosti, promociju specijaliteta domaće kuhinje te edukaciju stanovništva i marketinške aktivnosti. Rad zaključuje da Baranja posjeduje izuzetne mogućnosti za razvoj enogastronomskog turizma te da njena enogastronomska ponuda može postati prepoznata i cijenjena. Valorizacija enogastronomske ponude Baranje pruža priliku za održivi razvoj turizma, očuvanje kulturne baštine i poticanje lokalnog gospodarstva. Potrebno je ulaganje, suradnja i predanost lokalnih dionika, turističkih stručnjaka i vlasti kako bi se ostvarili ciljevi valorizacije i promocije ove jedinstvene enogastronomske destinacije.

1. Razvoj enogastronomskog turizma u svijetu i Hrvatskoj

Turisti su danas školovaniji, platežno sposobniji i maštovitiji sa svojim specifičnim zahtjevima tijekom posjeta i boravka u nekoj destinaciji. Razvoj i jačanje važnosti turizma posljednjih desetljeća rezultiralo je nastankom njegovih mnogih popratnih oblika – odgovora i na najposebnije želje turista. Sve veća motivacija turista postaje želja za doživljajem drugačijeg i novog koje širi dosadašnje spoznaje. Čovjekova potreba za upoznavanjem lokalne hrane i vina kao i načina njihove pripreme stvara jedinstven doživljaj te se danas sve češće javlja kao glavni motiv dolaska turista. Gastronomija kao umjetnost i znanost dobrog íća i pića igra sve veću ulogu u promociji turizma uz kulturu, povijest i klimatske uvjete koji obogaćuju cijelu priču. Gastronomski i enogastronomski turizam su dva specifična oblika turizma koji se prate i nadopunjuju. Gastronomski turizam pruža priliku za kušanje specijaliteta domaće kuhinje, a enogastronomski ga obogaćuje ponudom vina lokalnih vinara. Republika Hrvatska, iako površinom znatno manja od mnogih zemalja, može se pohvaliti velikom raznolikošću klimatskih i zemljopisnih posebnosti, kulturoloških nasljeđa, tradicija, običaja i navika. Kada govorimo o hrvatskoj gastronomskoj kulturi s pravom ju nazivamo među najbogatijima u Europi.

1.1. Pojam gastronomije i njezin razvoj u Europi

Gastronomski turizam obuhvaća posjete lokalnim proizvođačima, festivalima hrane, restoranima te ostalim lokacijama gdje se hrana može probati i iskusiti način njene pripreme. Može se definirati kao putovanje u potrazi za upoznavanjem mjesta kroz hranu.¹ Ona je dio kulturnog nasljeđa mjesta te u velikoj mjeri doprinosi turističkom iskustvu. Gastronomija čovjeku predstavlja izvor zadovoljstva i trajnog interesa. Gastronomsko učenje je u jednakoj mjeri prikupljanje iskustava kao i prikupljanje znanja te učenje ustvari zapravo podrazumijeva doživljaj. Za istraživanje gastronomije potrebne su određene ključne vještine koje treba savladati i određeno znanje koje treba steći. Učenje o gastronomiji zahtjeva kombinaciju iskustva stečenog korištenjem osjetila i aktivnosti mozga koji bilježi senzacije.² Gastronomija obuhvaća proučavanje hrane i njenog utjecaja na kulturu i društvo odnosno proučavanje

¹ World Food Travel Association (WFTA)

² Gillespie, C., Cousins, J., 2001. European Gastronomy into the 21st Century (1st ed.). Routledge, London

različitih vrsta hrane, njenog porijekla, načina pripreme, prezentacije i konzumacije, kao i utjecaja koji hrana ima na zdravlje i dobrobit ljudi. Gastronomija također označava umijeće pripremanja hrane pa tako kuhari i drugi stručnjaci za hranu svoje znanje o različitim sastojcima i tehnikama kuhanja koriste kako bi stvorili atraktivne i ukusne obroke.

Europska gastronomija ima dugu povijest koja prožima mnoge različite kulture i tradicije. S obzirom na to da su europske zemlje bile središta civilizacije i trgovine tijekom povijesti, kuhinje su se razvijale i mijenjale pod utjecajem različitih kultura, naroda i regija. Jedan od ključnih događaja pri oblikovanju europske gastronomije je dolazak začina i drugih prehrambenih proizvoda s Dalekog istoka tijekom srednjeg vijeka. Ti su začini i namirnice postali vrlo važni za europske kuhinje dodajući nove arome i okuse jelima. Tijekom renesanse, europska aristokracija je postala više zainteresirana za finu kuhinju što dovodi do razvoja novih tehnika kuhanja i serviranja hrane. Pojavljuju se i nove namirnice poput krumpira i rajčice koje su postale važan dio prehrane. Tijekom 19. i 20. stoljeća europska gastronomija nastavlja se razvijati pod utjecajem različitih kultura i trendova. Francuska kuhinja postaje poznata po svojoj sofisticiranosti dok se talijanska i španjolska kuhinja oslanja na jednostavnosti i uporabi svježih sastojaka.

Na razvoj europske gastronomije utjecali su mnogi čimbenici poput klime, geografskih uvjeta, povijesti, društvenih normi i tehnologije. Jedan od najvažnijih faktora u razvoju europske gastronomije je razmjena kultura kroz povijest. Kroz putovanja, trgovinu i osvajanja mnoge su se kulture miješale i razmjenjivale svoje kulinarske tehnike, sastojke i recepte. Primjerice osvajanja Rimskog Carstva dovela su do uvođenja mnogih sastojaka u Europu poput maslina, vinove loze i žitarica. Kasnije je razmjena između Europe i kolonijalnih teritorija dovela do korištenja novih začina, biljaka i drugih sastojaka u pripremi hrane. Geografski uvjeti su također znatno utjecali na razvoj europske gastronomije. Klimatski uvjeti u različitim dijelovima Europe odrazili su se na dostupnost hrane i razvoj poljoprivrede pa je Mediteran poznat po uzgoju maslina, vina i agruma dok sjeverna Europa ima bogatu tradiciju ribolova, uzgoja krumpira i korištenja mliječnih proizvoda. Nadalje i društveno-kulturni utjecaj ostavio je vidljiv trag na europskoj gastronomiji. Na primjer, tijekom srednjeg vijeka pravila o prehrani u Katoličkoj crkvi su zabranjivala jedenje mesa u određene dane što je dovelo do razvoja jela na bazi ribe i vegetarijanskih jela. Tijekom industrijske revolucije, urbanizacija i razvoj masovne proizvodnje hrane doveli su do novih navika u prehrani, a razvoj turizma u 20. stoljeću potaknuo je razvoj ugostiteljstva i restorana koji su postavili nove gastronomske trendove.

Tehnološki napredak i uvođenje novih tehnologija kao što su hladnjaci, konzervansi i vakuumska pakiranja omogućilo je bolje očuvanje hrane te proširilo vrijeme dostupne hrane na cijelu godinu. Suvremena tehnologija je omogućila razvoj novih načina pripreme hrane i kreativnijeg prikaza jela u restoranima.

Danas je europska gastronomija vrlo raznolika s mnoštvom različitih regionalnih kuhinja koje se mogu pohvaliti svojim posebnim okusima, tehnikama i tradicijama. Razvoju moderne europske gastronomije najviše su doprinijeli međusobno djelovanje lokacije, kako Europe tako i zemalja unutar nje, te povijest europskih zemalja i onih s kojima je surađivala.

1.2. Pojam enogastronomskog turizma

Enogastronomija je interdisciplinarna grana koja se bavi proučavanjem kulturnih, povijesnih, geografskih, klimatskih i drugih čimbenika koji utječu na proizvodnju hrane i pića te uživanje u njima. Ona objedinjuje znanja iz područja gastronomije, enologije, agrokulture, povijesti hrane, kulture prehrane i turizma. Enogastronomski turizam predstavlja vrstu kulturnog turizma koji naglasak stavlja na kuhinju i recepte lokalnog područja. Načini pripreme hrane spadaju pod nematerijalnu kulturnu baštinu čime se naglašava kulturni aspekt enogastronomskog turizma. Obuhvaća putovanja kojima je cilj upoznavanje kulinarskih tradicija i proizvodnje hrane i pića na nekom području, a seže u sredinu devetnaestog stoljeća kada su putnici Grant Toura posjećivali vinograde i kušali vina na svojim putovanjima.

Enogastronomija naglašava važnost veze između hrane i pića te omogućuje bolje razumijevanje kulturnog nasljeđa i povijesti mjesta. U cilju očuvanja lokalne tradicije i održivog razvoja sve se veća pažnja usmjerava na razvoj enogastronomskog turizma te privlačenje turista zainteresiranih za autentična iskustva. Uzgoj vinove loze i proizvodnja vina su dio lokalne kulturne baštine koja turistima daje priliku iskusiti izvoran način života. Turisti danas traže jedinstvena iskustva kada posjećuju turističke destinacije te, osim upoznavanja s lokalnom kulturom i atrakcijama, posebno cijene priliku da kušaju lokalnu hranu i vino. Konzumacija lokalnih specijaliteta povezuje turiste s kulturom domaćina te ga upoznaje s kulturnim vrijednostima destinacije. Posjetom mjesta uzgajanja vinove loze i degustacijom vina turist ima priliku upoznati vinogradare i vinare, naučiti o procesu proizvodnje vina i kušati različite sorte vina. Ovo iskustvo pruža im priliku otkriti tajne lokalne kuhinje i vinske scene te upoznavanje prirodnih ljepota i kulturnih atrakcija u regiji. Razvoj enogastronomskog turizma ima važnu ulogu u pozicioniranju i prepoznatljivosti turističkog područja te oblikuje konkurentsku

prednost. Enogastronomski turist je osoba koja putuje kako bi probala proizvode lokalne kuhinje i vino karakteristično za neku zemlju ili regiju i takvim turistima hrana i vino predstavljaju turističku atrakciju.³ Regije koje se uspiju predstaviti kao popularna odredišta enogastronomskog turizma imaju mogućnost privući turiste koji cijene kulturu, prirodu i gastronomiju što može dovesti do rasta turističke industrije i poticati lokalni razvoj.

S marketinške strane enogastronomski turizam je oblik putovanja koji se povezuje s atraktivnošću vinarija i vinogradarskih područja. Prema Getzu on predstavlja marketinšku nišu i „otvara vrata“ direktnoj prodaji u industriji vina. Ističe da su mnoge nedovoljno razvijene zemlje prepoznale ovaj oblik turizma kao šansu za obnavljanje svojih vinograda i poboljšanje ekonomske situacije na vinorodnim područjima. Getz tvrdi da postoji međusobna korist i interakcija koja uključuje povećanje prodaje vina, edukaciju posjetitelja, privlačenje novih tržišnih segmenata te valorizaciju ostalih prirodnih i kulturnih vrijednosti. Osim toga, povećava se broj posjetitelja, destinacija razvija novi imidž te ostvaruje prihode. Getz ukazuje na tri ključna nositelja enogastronomskog turizma: proizvođač vina, turistička agencija koja predstavlja destinaciju te turist-potrošač.⁴ Iskustvo enogastronomskog turizma je kombinacija osnovnih elemenata vinskog turizma te obuhvaća srdačnost i gostoljubivost domaćina prema posjetiteljima, znanje osoblja o vinu, postojanost vinskih festivala i atraktivnost destinacije koja obuhvaća ljepotu krajolika, povoljne klimatske uvjete, pristupačne cijene smještaja te lakoću prikupljanja informacija.

1.3. Raznolikost enogastronomske ponude Republike Hrvatske

Tomljenović i Getz definiraju vinske regije kao područja gdje se pravi najbolje vino te su to „posebna mjesta, čak i magična”.⁵ U Republici Hrvatskoj razlikujemo četiri vinogradarske regije te njihove podregije. Podjela zemljopisnih područja uzgoja vinove loze u Republici Hrvatskoj na zone, regije, podregije i vinogorja temelji se na administrativnim granicama gradova i općina.⁶ Vinogradarske regije Hrvatske su Slavonija i hrvatsko Podunavlje, Središnja bregovita Hrvatska, Hrvatska Istra i Kvarner te Dalmacija.

³ Geić, S., 2011. Menadžment selektivnih oblika turizma, Sveučilište u Splitu, Split

⁴ Getz, D., 2000. Explore Wine Tourism: Management, Development & Destination, Cognizant Communication Corporation, New York

⁵ Tomljenović, R., Getz, D., 2009. Life-cycle stages in wine tourism development: A comparison of wine regions in Croatia and Canada, Tourism review international

⁶ Narodne novine, https://narodne-novine.nn.hr/clanci/sluzbeni/2019_08_76_1603.html



Slika 1. Vinske regije Hrvatske, izvor: <https://vinacroatia.hr/>

Vinogradarska regija Slavonija i hrvatsko Podunavlje dijeli se na podregije:

- Slavonija
- Hrvatsko Podunavlje

Rimljani su s oduševljenjem nazvali ovaj kraj Vallis Aurea tj. Zlatna dolina istaknuvši ga kao žitnicu i regiju obilnu vinovom lozom. Podregija Hrvatsko Podunavlje dalje se dijeli na vinogorja Srijem, Erdut i Baranja, a pod vinogorje Baranja spadaju Beli Manastir, Kneževi Vinogradi, Popovac, Draž, Čeminac, Jagodnjak, Bilje, Petlovac, Darda.⁷

U Slavoniji i Hrvatskom Podunavlju ravninama i brežuljcima uz rijeke Dravu, Savu i Dunav prostiru se mnogi vinogradi. Kontinentalna klima s toplim ljetima i hladnim zimama stvara povoljne uvjete za uzgoj vinove loze te je ova regija poznata po svojoj dugoj tradiciji vinogradarstva i proizvodnji kvalitetnih vina. Već je godinama poznata kao hrvatsko kraljevstvo bijelih sorti te se i danas u njenim vinogradima uzgajaju mnoge internacionalne sorte popularne diljem svijeta. Neke od njih su Pinot sivi i bijeli, Rajnski rizling, Chardonnay, Traminac, Sauvignon... Graševina je najdominantnija sorta regije te je njena proizvodnja tolika da je mnogi smatraju autohtonom za Slavoniju. Ujedno je i najraširenija i najpopularnija vinska

⁷ Narodne novine

sorta na hrvatskom tlu. Iako je nekada ovo područje bilo poznato i po uzgajanju sorta crnog grožđa poput Frankovke, Kadarke, Portugisca ove se sorte tek nedavno ponovno počinju više uzgajati. Uz njih su tu i Pinot crni, Cabernet Sauvignon, Merlot i Zweigelt. Najpoznatija sorta crnog grožđa je Frankovka koja se koristi za stvaranje kvalitetnih crnih vina bogatog okusa. Vinogradi velikih površina nisu uvijek jamčili kvalitetna vina no danas vinari posvećeno rade na podizanju svoje kvalitete na viši stupanj. U Slavoniji i Podunavlju pojavljuju se i manji proizvođači koji svoje usjeve pretvaraju u vinske etikete vrijedne nagrada i priznanja.

U ovoj regiji postoji i dugogodišnja tradicija proizvodnje hrastovih bačvi koje se koriste za odležavanje vina. Slavonski hrast poznat je po svojoj kvaliteti i doprinosu kompleksnosti i bogatstvu okusa vina. Osim vinogradarstva, regija je poznata po proizvodnji rakija posebno šljivovice. Tu su i brojni vinari, vinski podrumi i vinoteke koje posjetiteljima omogućuju degustaciju vina i upoznavanje s vinskom tradicijom područja.

Vinogradarska regija Središnja bregovita Hrvatska dijeli se na podregije:

- Moslavina
- Prigorje – Bilogora
- Zagorje – Međimurje
- Plešivica
- Pokuplje

Središnja bregovita Hrvatska je tipična kontinentalna vinogradarska regija pa su stoga vina koja se proizvode većinom bijela i ističu se po svježini i voćnosti. Uzgoj vinove loze dio je poljoprivredne kulture područja još od Rimskog Carstva. U regiji se uglavnom sade bijele vinske sorte poput Rajnskog rizlinga, Sauvignona bijelog, Pinota sivog i bijelog, Chardonnaya, Silvanca zelenog, Graševine i Muškata žutog. Tu se također mogu pronaći i stare autohtone sorte poput Škrleta iz Moslavine, Pušipela iz Međimurja ili Kraljevine. Iako bijele sorte prevladavaju, poznate su i određene crne vinske sorte poput Pinota crnog i Frankovke. Ovdje, za razliku od velikih proizvodnih pogona u Slavoniji i Podunavlju, dominiraju manje obiteljske vinarije i podrumi koji pružaju mogućnost smještaja te spajaju turizam i vinarstvo. Bregovita Hrvatska ističe se i sve snažnijom proizvodnjom pjenušaca koji potpomažu klima i tlo regije. Kraljevina s Plešivice je dobar primjer sorte koja se krije iza uspješnog pjenušca.

2000. godine u Zagrebačkoj županiji započet je prvi projekt vinskih cesta u Hrvatskoj te je Međimurska vinska cesta, od strane Instituta za turizam iz Zagreba, priznata kao vinska cesta iznimnog nacionalnog značaja.

Vinogradarska regija Hrvatska Istra i Kvarner dijeli se na podregije:

- Hrvatska Istra
- Kvarner i Hrvatsko primorje

Vinova loza na području Hrvatske Istre i Kvarnera uzgaja se još od antičkih vremena. Ovo područje ima izvanredan geografski položaj i blagu mediteransku klimu uz velik utjecaj kontinentalnog podneblja. Kombinacija navedenih faktora rezultira vinskim sortama koje se ističu svojim jedinstvenim okusima i kvalitetom te nalazimo podjednako izvrsne kontinentalne i mediteranske sorte vinove loze. Najznačajnija sorta u Istri je Malvazija istarska, dok je za Kvarneru Žlahtina. Osim toga, prisutne su i svjetski poznate bijele sorte poput Chardonnaya, Sauvignona bijelog, Pinota bijelog i sivog, Muškata bijelog ovdje poznatog kao Muškati momjanski. Teran je u Istri vodeća crna sorta, a prisutni su i Cabernet sauvignon, Merlot, Pinot crni, Hrvatica i Frankovka ovdje poznata kao Borgonja. Područje se može pohvaliti i rijetkim autohtonim sortama od kojih su mnoge nestale iz intenzivne proizvodnje no posljednjih se godina radi na njihovoj revitalizaciji.

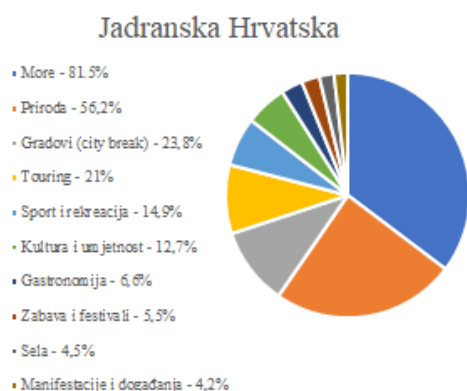
Vinogradarska regija Dalmacija dijeli se na podregije:

- Sjeverna Dalmacija
- Dalmatinska zagora
- Srednja i Južna Dalmacija

Dalmacija je jedno od najvažnijih hrvatskih vinorodnih područja zbog prirodnih uvjeta koji joj osiguravaju proizvodnju raznolikih vrhunskih vina. Vinogradarstvo je jedna od važnijih ekonomskih grana, a područje obiluje velikim brojem autohtonih sorti koje godinama osvajaju brojna priznanja te privlače kupce i posjetitelje. Tradicionalno se više uzgajaju crna vina posebno u priobalju i južnim stranama otoka. Vodeća sorta je Plavac mali, a poznate autohtone sorte su još i Tribidrag, u svijetu pod imenom Zinfadel, Babić i Plavina. Bijele sorte se više proizvode u unutrašnjosti pod utjecajem hladnije kontinentalne klime. Posljednjih se godina

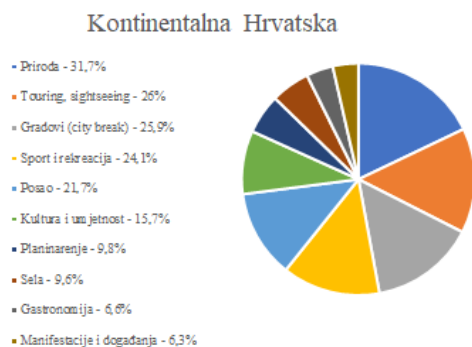
Pošip ističe kao vodeća sorta, a tu su i Maraština, Malvazija dubrovačka, Vugava, Debit te mnoge druge rijetke i ograničeno rasprostranjene sorte. Na ovom području prisutne su i brojne svjetske sorte vinove loze, uglavnom crne. Merlot, Cabernet sauvignon, Syrah i Grenache crni ističu se kao najbolje.

Prema TOMAS istraživanju provedenom u razdoblju 2019. i 2020. godine na 13.582 ispitanika, identificirani su različiti motivi dolazaka turista u Republiku Hrvatsku. Istraživanjem su se ispitali stavovi i potrošnja turista koji dolaze u pojedine hrvatske regije. U primorskoj regiji rezultati istraživanja su pokazali da su more i priroda glavni motivi dolaska čak 81% turista. Ostali značajni motivi su obilasci gradova - city break (24%), touring (21%), sport i rekreacija (15%), kultura i umjetnost (13%), gastronomija (7%) te zabava i manifestacije (7%).



Grafikon 1. Motivi dolaska u Jadransku Hrvatsku, izvor: Istraživanje TOMAS 2019. <https://www.iztztg.hr/files/file/RADOVI/KNJIGE/TOMAS-Hrvatska-2019.pdf>

U kontinentalnoj su Hrvatskoj motivi dolaska turista donekle slični. Priroda je na prvom mjestu s udjelom od 32% što upućuje na to da turisti cijene netaknutu prirodu, nacionalne parkove i ruralne krajolike kontinentalnog dijela zemlje. City break (26%) i touring (26%) su također istaknuti motivi što ukazuje na interes turista za istraživanje povijesnih gradova i kulturnih znamenitosti. Sport i rekreacija s udjelom od 24% pokazuju da turisti prepoznaju mogućnosti za aktivni odmor u kontinentalnoj regiji. Gastronomija je motiv dolazaka prisutan u obje regije s manjim udjelom od 7%. To ukazuje na to da neki turisti prepoznaju važnost enogastronomskih iskustava i žele kušati lokalnu hranu i pića tijekom svog boravka u Hrvatskoj.



Grafikon 2. Motivi dolaska u Jadransku Hrvatsku, izvor: Istraživanje TOMAS 2019. <https://www.iztztg.hr/files/file/RADOVI/KNJIGE/TOMAS-Hrvatska-2019.pdf>

Podaci istraživanja iz 1997. godine ukazuju na zanimljive trendove u motivima dolaska turista u Hrvatsku. Primjetan je porast interesa za gastronomijom kao motivom dolaska dok se motiv mora i plaža smanjio. Održana i uredna priroda, koja je usko povezana s gastronomijom, istaknuta je kao jedan od najbolje ocijenjenih elemenata turističke ponude. Na temelju istraživanja, uočava se da turisti iz godine u godinu sve više pažnje pridaju prirodi i njenim povezanim elementima. Rezultati upućuju na potrebu za kontinuiranim razvojem gastronomske ponude i očuvanjem prirodnih resursa kako bi se privukli turisti koji traže autentična iskustva, vrhunsku hranu i piće te prirodne ljepote. Turistički sektor treba nastaviti ulagati u kvalitetne restorane, promovirati lokalne proizvode i podržavati održivu praksu kako bi zadovoljio rastuće potrebe i očekivanja turista.

ravnici koja zauzima 63% površine uz praporne zaravni i uzvišenje Banska kosa. Ovo područje omeđeno je riječnim tokovima Dunava i Drave koje joj pružaju izvor pitke vode i pridonose plodnosti tla te je bogato rukavcima rijeka i močvarama. Najpoznatije močvarno područje je Kopački rit te je dom mnogih vrsta ptica, riba i drugih životinjskih vrsta. Raznolikost reljefa Baranje obuhvaća riječne terase i ravne površine pokrivene plodnom crnicom i smeđim tlom koje su izuzetno prikladne za poljoprivredu. Terasa i lesne zaravni većinom prate tokove Dunava, Drave i Karašice. Zbog plitkog vodenog sloja, tlo je obilježeno visokom vlagom te djelomično ima močvarni karakter. Problemi poplavnih područja rješavaju se već gotovo stoljeće i pol. Meliorizacijom se velik dio močvarnih područja napravio pogodnijim za obradu zemlje te se broj poplavnih područja upola smanjio. U Baranji se ističu dvije lesne zaravni. Prva se nalazi na sjeveroistočnom rubu državne granice te se nastavlja na veću cjelinu u Mađarskoj, a druga se proteže južno od Banskog brda. Nekada se prirodni vegetacijski pokrov sastojao od hrastovih šuma i vegetacije karakteristične za stepski krajolik. Danas su te šumske površine očuvane kao gajevi hrasta lužnjaka, vrbe i johe na područjima koja su podložna poplavi. Ta su područja dom raznovrsnim životinjskim zajednicama poput divljih svinja, jelena, fazana, zečeva, divljih pataka i drugih vrsta.

Baranju obilježava umjerena kontinentalna klima s toplim ljetima i hladnim zimama. U području Panonske nizine, zrak se ljeti snažnije i brže zagrijava u usporedbi s okolnim višim područjima, dok zimi nizina zadržava hladniji zrak u odnosu na susjedna područja. Homogenost klime je posljedica malih visinskih razlika u reljefu. Prosječna godišnja količina padalina je oko 650 mm te je Baranja među sušnijim područjima Hrvatske. Najveća količina padalina obično se bilježi u svibnju i lipnju. Jakih vjetrova skoro pa i nema, a najprisutniji su sjeverni i sjeverozapadni vjetrovi koji u kasno proljeće i ljeto donose vlažne zračne mase s Atlantika. Uzevši u obzir navedene geografske specifičnosti Baranje, dolazi se do zaključka da regija ima jedinstvenu kombinaciju prirodnih resursa, plodnog tla i kulturne raznolikosti koja je oblikovala njezin identitet.

2.2. Povijesne specifičnosti

Povijest Baranje obilježena je mnogim promjenama u vlasništvu i političkim promjenama koje su utjecale na život lokalnog stanovništva i učinile Baranju kulturno bogatom i raznolikom kakva je danas. Prvi tragovi života sežu u prapovijest. Arheološki nalazi ukazuju na prisutnost ljudi u toj regiji još u neolitu oko 6000. godine prije Krista. Ovi rani naseljenici bili su lovci-

sakupljači i poljoprivrednici koji su koristili alate od kamena i keramiku. Tijekom brončanog i željeznog doba, Baranja je bila naseljena ilirskim plemenima. Kasnije su na to područje došli Kelti i Rimljani. Rimljani su osnovali brojna naselja, poput Drave koje je postalo važan prometni i trgovački centar. Nakon pada Rimskog Carstva, Baranja je bila pod utjecajem različitih naroda. Slaveni su došli na to područje u 7. stoljeću i postupno su se naselili. U srednjem vijeku, Baranja je bila pod vlašću Ugarske, a kasnije Austro-Ugarske Monarhije. Tijekom 20. stoljeća, Baranja je bila dijelom različitih država. Nakon Prvog svjetskog rata, pripala je Kraljevini SHS (kasnije poznatoj kao Kraljevina Jugoslavija), a zatim je bila pod mađarskom vlašću tijekom Drugog svjetskog rata. Nakon rata, Baranja je postala dio Socijalističke Federativne Republike Jugoslavije, a kasnije neovisne Republike Hrvatske. Danas je Baranja prepoznata po svojoj prirodnoj ljepoti, poljoprivrednim površinama, vinogradima i etničkoj raznolikosti. Regija ima bogatu kulturnu baštinu s brojnim tradicionalnim događanjima kao što su folklorne manifestacije, gastronomske fešte i vinske ceste.

2.3. Gospodarske specifičnosti

Najznačajnije gospodarske djelatnosti na području Baranje obuhvaćaju poljoprivredu, industriju, pružanje usluga te kontinentalni i ruralni turizam. Oranice, vinogradi, voćnjaci, livade, pašnjaci, močvare i druga poljoprivredna zemljišta najveći su prirodni potencijal razvoja.

Duga je tradicija ratarstva u Baranji, a najviše se uzgajaju pšenica, kukuruz, ječam, šećerna repa, suncokret i uljana repica. Tvrtka Belje osnovana od strane Eugena Savojskog 1697. godine zaslužna je za razvoj cjelokupnog života Baranje jer je potaknula razvitak drugih gospodarskih djelatnosti kao i prometne mreže i naselja. Belje dominira u industrijskoj proizvodnji hrane i preradi poljoprivrednih proizvoda te osim njih ne postoje drugi značajniji pružatelji usluga u gospodarstvu.

Vinogradarstvo, povrtlarstvo i voćarstvo su također vrlo dobro razvijeni. Mnoga poljoprivredna gospodarstva okreću se ekološkoj proizvodnji voća i povrća te se neki bave i izvozom vlastitih proizvoda.

Stočarstvo je nekada uvelike doprinosi gospodarstvu Baranje, no danas se osjeća smanjenje stočarske proizvodnje kod malih proizvođača jer mnogi prerađivači mesa i poljoprivredne

zadruga ne surađuju više s malim proizvođačima. Ribarstvo kao gospodarska grana je u nekoj mjeri zanemareno te ga obilježava sportski, a ne ekonomski karakter.

Kontinentalni turizam se posljednjih godina sve više razvija te je obilježen povećanjem broja domaćih i stranih posjetitelja. Mnoge turističke atrakcije su posebne te čine Baranju drugačijom od drugih destinacija kao što su etno sela, vinske ceste i mala obiteljska gospodarstva koja nude usluge pripremanja domaće hrane i smještaja. Unatoč tome, turistička infrastruktura nije razvijena u dovoljnoj mjeri. Postoje posebno atraktivna lovišta u Baranji koja predstavljaju mogućnost za razvoj elitnog lovnog turizma ako se dobro iskoriste.

3. Analiza sadašnjeg stanja ponude Baranje

Baranja ima velik potencijal za daljnji razvoj i prosperitet. Kombinacija očuvanja tradicije, ulaganja u gospodarstvo, turizam, infrastrukturu i društvene sfere može doprinijeti održivom razvoju regije i poboljšanju kvalitete života stanovnika. Analizom sadašnjeg stanja daje se uvid u ključne prednosti i nedostatke njene turističke ponude, a ona je obrađena kroz analizu smještajnih kapaciteta, gastronomske i kulturne ponude.

3.1. Smještajni kapaciteti

Baranja nudi čudesnu kombinaciju aktivnog dana na otvorenom i uživanju u ukusnoj zdravoj hrani koja završava ugodnim noćenjem. Za potpuno iskustvo preporučuje se barem jedno noćenje u udobnom modernom hotelu, kojih ima u većim gradovima, ili u sobi smještenoj u dvorištu s pogledom na štale, kokošinjce i štagljeve. Privatni smještaji su oaze mira, a obuhvaćaju apartmane, kuće za odmor, lovačke kuće, obiteljska i seoska gospodarstva, pansioni i sobe. Poseban doživljaj pruža i kamp Suza Baranje gdje posjetitelji samostalno mogu brati svježe povrće iz vrta domaćina te sudjelovati u radovima na vrtu. Na taj se način posjetitelj povezuje s prirodom, lokalnim stanovništvom i kulturom. Raznolikost baranjske ponude predstavlja srž njene turističke filozofije – pružiti raznovrsnu ponudu za svakoga. Svatko može odabrati između sofisticiranih digitalnih budilica ili prirodnog buđenja uz pjev ptica, kao i neutralnog mirisa zraka iz klima uređaja ili onog obogaćenog mirisima seljačkog dvorišta.

3.2. Gastronomska ponuda

Plodna zemlja Baranje već tisućama godina stvara bogatstvo koje doprinosu razvoju kulture i gastronomije. Utjecaji istoka i zapada su se sukobljavali na bojištu, ali su zajedno cvjetali u kuhinji. Austrougarski, orijentalni i autohtoni hrvatski gastronomski koncepti su se spojili u jedinstvenu slavonsku kuhinju temeljenu na vrhunskim sastojcima. Uz povijesne utjecaje, baranjska kuhinja također nosi tragove načina prehrane iz nomadskih vremena i velikih migracija naroda. Kuhanje na otvorenom, okupljanje oko vatre uz kotliće, roštilje i ražnjeve, uz prisutnost konja i kočija te zvuk tamburica pruža jedinstveno iskustvo koje turisti danas traže. Slavonija i Baranja su mjesta obilja i gostoprimstva, a jela se pripremaju za deset ili više ljudi.

Stanovnici su poznati po svom veselju i druželjivosti, a ta karakteristika odražava se i na njihovoj gastronomiji.

3.2.1. Restorani

Na baranjskoj su se gastro sceni smjestili brojni restorani koji nude zanimljive recepte sa svježim autohtonim namirnicama poput divljači, crne svinje, ribe iz Drave ili okolnih jezera. Samo ime Baranjska kuća, Didin konak, Kormoran i Knežev dol ukazuju na prisnu atmosferu i lokalni ambijent ovih restorana. U Baranji je uobičajeno da domaćini posjetiteljima pripremaju hranu u vlastitim kuhinjama, obiteljskim kotlićima ili tradicionalnim krušnim pećima koje su sami sagradili. Posjetitelji mogu uživati u raznim jelima kao što su puževi u umaku od kopriava, klasični fiš paprikaš i čobanac, šaran u rašljama, sočna teletina u krušnoj peći ili neizostavni domaći čvarci, kobasice, kulen, slanina i ostale neodoljive delicije. Uz ukusnu domaću hranu, nude se i vrhunska baranjska i slavonska vina koje posjetitelji mogu kušati u mnogim vinskih podrumima. Ova raznolika ponuda daje priliku za istraživanje bogate gastronomske baštine Baranje i uživanje u autentičnim okusima. U nastavku su predstavljeni neki od najuspješnijih restorana u Baranji poznatih po svojim tradicionalnim jelima.

Didin Konak u Kopačevu

U prekrasnom okruženju parka prirode Kopački rit, u skladu s tradicionalnom arhitekturom područja, nalazi se obiteljsko poljoprivredno gospodarstvo Didin Konak. Ovo mjesto odiše obiteljskom atmosferom te nudi bogat izbor rekreacijskih sadržaja i tradicionalnih specijaliteta. Ponuda imanja sastoji se od restorana, vinskog podruma u kojem se često organiziraju degustacije, apartmana i pansiona sa salom za poslovne sastanke.

Darocz u Vardarcu

Restoran Darocz, smješten u naselju Vardarac blizu Kopačkog rita, nudi tradicionalnu hranu uz poneka neobično jelo poput žabljeg perkelta i perkelta od pijetlovih testisa. Unutrašnjost restorana je uređena u rustikalnom stilu koji podsjeća na muzej starih zanata. Kroz godine je restoran postao omiljeno mjesto susreta stanovnika Vardarca gdje mogu uživati u kvalitetnoj domaćoj rakiji i tradicionalnim jelima. Osim posebnih jela i jedinstvenog izgleda restorana, obilježava ga i veliki prepoznatljivi simbol pijetla koji se ističe uz glavnu cestu ispred restorana.

Kormoran u Bilju

Restoran je smješten u Kopačkom ritu gdje već dugo živi u harmoniji s prirodom. Ono što ga čini posebnim je da se tradicionalna baranjska jela pripremaju na otvorenim prostorima koristeći ognjišta i kotliće. Ističe se svojom lokacijom koja posjetiteljima pruža jedinstvenu priliku povezivanja s prirodom. Idealno je mjesto za održavanje posebnih događaja poput proslava rođendana, poslovnih domjenaka, promocija i ostalih svečanih prigoda zbog prirodnog okruženja parka i zelenih površina.

Baranjska kuća u Karancu

Obiteljski etno restoran Baranjska kuća smješten je u etno selu Karanac na južnoj padini Banske kose. Restoran je proglašen za najbolji restoran Slavonije i Podunavlja u 2015. godini. Uz ovaj restoran, koji obnavlja stare i malo zaboravljene recepte, vraća se tradicija kroz izgradnju zemljanih krušnih peći i uređenje jedinstvenog muzeja na otvorenom - etno ulice starih zanata. Nekoliko minuta od restorana nalaze se i sobe Kod Baje gdje posjetitelji boraveći mogu iskusiti način života starog stanovništva. Baranjska kuća osim hrane pruža priliku za edukaciju o povijesti Baranje i tradicionalnim zanatima njegovanim kroz povijest.

Josić u Zmajevcu

Restoran, vinarija i kušaonica vina Josić nalaze se u predivnom okruženju surduka. Baranjski surduci su kroz brdo usječene vinske ulice nanizane tradicionalnim vinskim podrumima tzv. gatorima u kojima je prohladnih 12 do 15 stupnjeva Celzijevih - idealna temperatura za čuvanje vina. Ukopani u zemlju, često obzidani ciglom, gatori su jedinstvena arhitektura vinskih podruma. Građeni prije više od stoljeća danas osim održavanja vina služe i kao prava turistička atrakcija. Imaju veliki povijesni i kulturni značaj u Baranji te predstavljaju vrijedno kulturno nasljeđe.

Obitelj Josić 1999. godine kupila je vinski podrum iz 1935. godine. Stari podrum zahtijevao je renoviranje koje je provedeno s ciljem očuvanja njegovog tradicionalnog izgleda uz istovremeno uvođenje nove tehnologije. Osim što su osvojili mnoge nagrade za vrhunska vina, obitelj Josić također je nagrađena za dizajn etiketa na kojima su prikazana rijetke i ugrožene ptice karakteristične za Baranju. Ono što je posebno zanimljivo je da se jela u restoranu pripremaju pred očima gostiju, a posebna vještina je usklađivanje vina s hranom kako bi se postigao savršen spoj okusa.

Kovač čarda u Suzi

Kovač čarda⁸ najpoznatija je čarda u Baranji smještena u Suzi na putu prema Zmajevcu. Zadnjih godina čarde se većinom nalaze uz Dunav te gube svoj značaj cestovnih svratišta. Ovaj riblji

⁸ Čarda – stari naziv za gostionicu izvan naselja

restoran ima drvenu terasu s izloženim prepariranim ribljim glavama te unutrašnjost uređenu u domaćem stilu prepunu starih uporabnih predmeta. Domaćini su posebno ponosni na riblje čvarke od šarana te poznati riblji paprikaš koji često privlači i posjetitelje iz Mađarske.

Uz slane namirnice ovo područje raspolaže i raznolikom slastičarskom ponudom kao što su knedle, salenjaci pripremljeni od svinjske masti, rezanci s makom, pite savijače punjene orasima i jabukama... Najpoznatija slastičarna na području Baranje je Galerija No1 koja je svoju tradiciju započela 1928. godine u Zmajevcu. Nakon nekoliko premještaja, 1955. godine pronašla je svoj dom u Belom Manastiru gdje se i danas nalazi. Duga je tradicija umijeća proizvodnje sladoleda pripremljenog po tradicionalnim receptima kao i raznih kolača, kesten pirea i toplih napitaka. Slastičarna je poznata po inovativnom duhu koji je stvorio sladoled od viljamovke. S obzirom da je Baranja poznata po vinima, zimi se ovdje može kušati i baklava od graševine.

3.2.2. Vinarije

Uz ukusne specijalitete odlično će ići neka od poznatih baranjskih vina koja se mogu pronaći u svim lokalnim vinarijama. Baranja ima bogatu vinsku scenu iza koje stoje mnogi proizvođači vina, a u nastavku su istaknuti neki od najpoznatijih.

Vinarija Vina Belje, smještena u Kneževim Vinogradima, jedna je od najpoznatijih u Hrvatskoj. Stari podrum je najveći gator, karakterističan vinski podrum, u Baranji ukopan u brijeg još u 5. stoljeću. Proteže se na tri etaže u kojima se čuvaju drvene bačve slavonskog hrasta i bogata vinska arhiva s kušaonicom vina gdje posjetitelji mogu kušati različite vrste vina i tradicionalne baranjske suhomesnate proizvode. Moderna vinarija nalazi se usred vinograda što omogućava praktičan i brz transport grožđa tijekom berbe. Njena povijest seže sve do vremena Princa Eugena Savojskog koji je 1697. godine slavno pobijedio Turke kod Sente te zauzvrat dobio veliko imanje između Dunava i Drave. U Belju je sagradio dvorac ujedinivši lokalna sela u zajednicu koja je razvijala stočarstvo i ratarstvo. U području Kneževih Vinograda u velikom vinskom podrumu napravio je sustav za navodnjavanje i uzgajao vinovu lozu. Uvijek je težio najboljem, a današnja vinarija Vina Belje slijedi njegovu viziju i njeguje tradiciju visokokvalitetne proizvodnje vina.



Slika 3. Vinski podrum Belje, izvor: <https://knezevi-vinogradi.hr/turisticki-subjekt/vinski-podrum-belje/>

Vinotočje Gerštmajer je obiteljsko gospodarstvo koje se bavi agroturizmom i proizvodnjom vina. Obitelj ima tradiciju vinogradarstva koja se proteže kroz već četiri generacije. Vinogradi se nalaze za pogodnom položaju gdje je prisutna stoljetna tradicija vinogradarstva i vinarstva još od doba Rimljana. Vinarija koristi tradicionalne tehnike i moderne tehnologije u proizvodnji vina kako bi stvorila vrhunska vina visoke kvalitete.

Vina Kalazić bave se uzgojem vinove loze od 2004. godine kada su posadili prve vinograde. Od početka veliki naglasak stavljaju na ekološki aspekt proizvodnje. Dok se proces prerade grožđa odvija korištenjem najmodernije vinarske tehnologije, berba se odvija tradicionalno – ručno. Ističu koliko je važan spoj prirode i čovjeka te koriste ekološku proizvodnju kojom su zaslužili Eko certifikat i od 2014. godine na proizvodima imaju Eko znak.

Vinarija, kušaonica i restoran Josić smješteni su u Zmajevcu. Njihova priča započinje 1999. godine kada je obitelj Josić kupila stari vinski podrum koji su renovirali i opremili modernom tehnologijom nastojeći mu očuvati tradicionalni izgled. Restoran i vinarija se nalazi u surduku - jednim od najistaknutijih izvornih kulturno-povijesnih bogatstava Baranje. Restoran nudi i organiziranje raznih posebnih prigoda uz degustaciju vina i šetnju vinskim podrumima.

Osim navedenih Baranja se može pohvaliti još mnogim izuzetnim vinarijama poput vinarija Kolar, Čočić, Svijetli dvori, Pinkert... Sve vinarije nude raznovrsne vinske ture, degustacije i obilaske vinogradima pružajući posjetiteljima priliku da istraže bogatu vinsku tradiciju Baranje i uživaju u vrhunskim vinima i drugim autohtonim specijalitetima.

Prema starim mudrostima, domaći lijek za sve bolesti je rakija, tradicionalno voćno lokalno piće. Posjetitelji na mnogim mjestima mogu kušati rakiju kao aperitiv prije jela ili ju ponijeti kući kao suvenir. U Baranji Kneževa kušaonica- rakija pruža jedinstveno iskustvo turistima. Ova destilerija i kušaonica voćnih rakija i likera je dom najnagrađivanije hrvatske vrhunske voćne rakije. Kušaonica izgrađena u stilu malog zamka s kružnom kulom oživljava priču o hrvatskim kneževima i privlači turiste da okuse mirisne voćne rakije, istraže Banku rakije te uživaju u pogledima s vidikovca.

U Osijeku djeluje destilerija Jedna koja se svojim zanimljivim etiketama probija na gastronomsku scenu. Na njihovim rakijama nalaze se edukativne etikete upotpunjene ilustracijama proizvodnog procesa te pričom o nastanku rakije tj. poveznicom između životinje na etiketama i načina ispijanja određene rakije. Baranja treba više promovirati ovakve proizvode te tako upotpuniti svoju ponudu pružanjem jedinstvenih i originalnih suvenirna.

3.3. Kulturna ponuda

Bogatstvo prirodnih ljepota i kulturne baštine odličje su Baranje. Uz prekrasne šume i plodne ravnice, regija obiluje spomeničkom baštinom i veselim događanjima prisutnih u sva doba godine.

3.3.1. Prirodne i kulturno-povijesne atrakcije

Od prirodnih atrakcija valja istaknuti Kopački Rit, zaštićeni prirodni rezervat, zeleni biser kontinentalne Hrvatske. Jedno je od najvećih i najbolje očuvanih močvarnih područja u Europi koje pokriva površinu od otprilike 240 četvornih kilometara. Zbog svoje jedinstvene vrijednosti, uvršten je na Ramsarsku listu močvara svjetskog značaja što ukazuje na njegovu međunarodnu važnost kao močvarnog staništa. Također je i kandidat za upis na UNESCO-vu Listu svjetske prirodne baštine. Proglašen je parkom prirode 1976. godine te je najstariji park prirode u Hrvatskoj.

Područje je poznato po raznolikim ekosustavom močvara, jezera, kanala i šuma te pruža dom brojnim biljnim i životinjskim vrstama. Velika krda jelena i divljih svinja svojevrstni su simbol parka prirode, a osim sisavaca tamo obitavaju i druge vrste životinja među kojima se posebno

ističe ptičji svijet. Kopački rit dom je gotovo 300 različitih vrsta ptica, uključujući razne rijetke i ugrožene vrste poput crnih roda i orlova štekavaca koji su najznačajniji simbol rezervata.



Slika 4. Park prirode Kopački rit, izvor: <https://pp-kopacki-rit.hr/>

Posjetitelji Kopačkog Rita mogu ga istražiti pomoću dobro održanih staza i drvenih mostova. Dostupne su i vožnje brodom, koje omogućuju posjetiteljima da plove vodenim putevima i promatraju divlji svijet iz blizine. Rezervat također ima edukacijski centar u kojem posjetitelji mogu saznati više o biološkoj raznolikosti područja i naporima zaštite.

Baranja je regija raskošne kulturne i povijesne baštine te nudi razne kulturno-povijesne spomenike i atrakcije koje privlače posjetitelje. Neke od njih su spomenute u nastavku.

Austrijski vojskovođa Eugen Savojski dao je izgraditi dvorac u Bilju na poklonjenom zemljištu koji se po njemu danas zove **Dvorac Eugena Savojskog**. 1697. godine slavno je pobijedio Turke kod Sente te zauzvrat dobio veliko imanje između Dunava i Drave. Sagradio je lovački dvorac s velikim perivojem te ujedinio lokalna sela u zajednicu koja je razvijala ratarstvo i stočarstvo. U području Kneževih Vinograda u velikom vinskom podrumu napravio je sustav za navodnjavanje i uzgajao vinovu lozu. Uvijek je težio najboljem, a današnja vinarija Vina Belje slijedi njegovu viziju i njeguje tradiciju visokokvalitetne proizvodnje vina.

Crkva sv. Petra i Pavla u Topolju podignuta je 1722. godine u čast pobjedonosnog pohoda princa Eugena Savojskog nad Turcima te je jedna od najznačajnijih baroknih sakralnih građevina u Hrvatskoj. U njoj se danas priređuju koncerti i drugi kulturni nastupi.

Dvorac obitelji Eszterházy u Dardi podignut je u drugoj polovici 18. stoljeća kao središte postranog imanja mađarsko-hrvatske obitelji. Ovaj barokni dvorac bio je jedan od najljepših u

Slavoniji i Baranji, no za vrijeme Domovinskog rata je razoren i opljačkan te danas iščekuje obnovu i povratak starog sjaja.

Dvorac u Tikvešu kroz povijest je bio lovno središte mnogih značajnih obitelji i svjetskih političara. Danas je uloga dvorca prenamijenjena te služi kao prezentacijsko-edukacijski centar pod upravom Parka prirode Kopački rit. Posjetiteljima pruža priliku za istraživanje prirodnih fenomena Kopačkog rita i učenje o povijesti, tradiciji, lokalnoj kulturi i važnosti očuvanja područja.

Etno selo Karanac smjestilo se na južnu padinu Banske kose, u samo srce Baranje. Ovo autentično selo obnovljeno je i pretvoreno u atraktivnu destinaciju koja oživljava tradicionalni način života i kulturno nasljeđe Baranje. Karanac se ističe kao odredište kontinentalnog turizma koje pruža jedinstven doživljaj svim posjetiteljima.

Obiteljski restoran Baranjska kuća, smješten u Karancu, pokrenuo je 2004. godine projekt „Ulica zaboravljenog vremena“ s ciljem obogaćivanja ponude restorana. Ulica djeluje kao muzej na otvorenom te predstavlja stare zanate koji su kroz povijest oblikovali Baranju poput kovačnica, mlinova, brijačnica, proizvodnje klompi, drvenih košara i bačvi... Zanimljivo je da je ulica paralelno od nje nekad bila znana kao obrtnička ulica u kojoj su djelovale brojne zanatlije.

Kuća baranjskog kulena u Branjinom vrhu novi je projekt koji ima za cilj modernim pristupom sačuvati tradicionalnu proizvodnju baranjskog kulena. Objekt ima svu potrebnu opremu za proizvodnju i skladištenje kulena, a sadrži i prostor za degustacije, edukacije i prezentacijski dio koji će posjetiteljima prikazivati filmove o Baranji i njezinim etnološkim i gastronomskim posebnostima. Turisti će imati priliku naučiti o povijesti i nastanku baranjskog specijaliteta te čuti priču o Gezi Borbašu koji je napravio prvi kulen.

Etnološki centar baranjske baštine prikazuje raznoliku materijalnu i nematerijalnu kulturnu baštinu mnogih etničkih skupina koje su boravile u Baranji. Budući da centar ističe tradicijske običaje i kulturna bogatstva područja mogao bi poslužiti kao polazna točka posjetiteljima kako bi imali bolji uvid u vrijednosti i atrakcije područja prije razgledavanja. Posjetitelji mogu istražiti razne izložbe i prikaze tradicionalnog načina života kroz različite vremenske periode te se educirati kroz razne radionice.

Memorijalni kompleks Batinska bitka je spomenik posvećen Batinskoj bitci iz Drugog svjetskog rata. Otvoren je 1976. godine, a obuhvaća različite elemente poput spomenika Crvenoj armiji „Pobjeda“ ispod kojeg se nalaze posmrtni ostaci poginulih boraca, spomen-doma s dvije izložbene prostorije i trajnom muzejskom postavom o Batinskoj bitci.

Baranjske pustare su urbanistički planirana ruralna naselja iz doba Austro-Ugarske kada su izgrađena za smještaj radnika na veleposjedima Belja. Nastale su na poljima te su ih naseljavali radnici koji su obrađivali zemlju i radili na farmama. Iako su danas većinom napuštene i zapuštene, ostaju važan dio kulturne baštine Baranje te podsjećaju na industrijske arhitekture i posebni Baranje nekad.

Vinske ceste

Od davnina kada su rimske legije prvi put zasijale vinograde u baranjskom području prema željama svojih careva, baranjsko vinogorje stvara bogata i jedinstvena vina posebnih osobina. Tijekom stoljeća znanja su njegovana i pažljivo čuvana i usavršavana te se danas djelić njih može dobiti istraživanjem vinskih cesta. Četiri su vinske ceste na području Baranje, a to su Kneževi Vinogradi, Suza, Zmajevac i Beli Manastir. Svaka od vinskih cesta omogućuje posjetiteljima da osim upoznavanja prirodnih ljepota vinograda, uživaju u vrhunskim vinima i domaćim specijalitetima te otkriju proces proizvodnje kroz razgovor sa stručnjacima. Posjet ovim vinskim cestama pruža jedinstvenu priliku uranjanja u svijet baranjskog vinarstva, ljudi koji ga njeguju te doživljavanja posebnosti vinskog područja.



Slika 5. Vinska cesta u Zmajevcu, izvor: <https://visitslavoniabaranja.com/hedonisticki-vinski-raj/>

Folklorni svijet Baranje oživljava uzbudljivu sliku života kroz ples, kolo, šarenu paletu narodnih nošnji, živahnu glazbu i veselje izraženo kroz stihove. Folklor okuplja ljude i utječe na njihov društveni život te djeluje kao jedan od sastavnih dijelova hrvatske turističke ponude.

Promovira i pridonosi prihodima lokalne zajednice kroz konzumaciju lokalne hrane i pića, prodaju suvenira, organizaciju manifestacija, radionica i obilazaka vinskih cesta. Folklorna scena prenosi autentičan duh i karakter lokalne kulture kroz energične plesove, tradicionalne koreografije i melodije.

Bećarac je tradicionalna pjesma i ples iz Slavonije, Baranje i Srijema koji je dobio status nematerijalne baštine UNESCO-a 2011. godine. Prepoznatljiv je po svojoj duhovitoj naravi u kojoj se pjevači izmjenjuju u izvođenju stihova uz pratnju tamburica. Pjesme bećarca često su šaljivog karaktera sa snažnim elementima humora, ljubavi, životnih situacija i narodne mudrosti. Ovaj oblik izražavanja ima važnu ulogu u očuvanju identiteta i zajedništva lokalnih zajednica te predstavlja važan dio kulturnog naslijeđa i tradicije ovih područja.

3.3.2. Manifestacije

Baranja je poznata po svojoj bogatoj gastronomiji te domaćim specijalitetima koji su specifični za to područje. Brojne su manifestacije koje ističu bogatstvo njene gastronomske ponude te su u nastavku izdvojene neke od najpoznatijih vinskih manifestacija.

Vinski maraton u Zmajevcu

Dan sela u Zmajevcu obilježava se prvi vikend u listopadu. Cjelodnevna manifestacija nudi raznolik program i aktivnosti za posjetitelje i mještane poput sajмова, kreativnih radionica, nastupa kulturno-umjetničkih društava iz Hrvatske i drugih zemalja, koncerata, natjecanja i ocjenjivanja vina te bogate gastronomske ponude praćene kvalitetnim vinima. Središnji događaj je Vinski maraton u kojem sudionici obilaze vinske podrume prateći kartu te kušaju i ocjenjuju vina lokalnih vinara. Ova manifestacija, s ciljem upoznavanja posjetitelja s ljepotama Zmajevca, običajima lokalnog stanovništva i enogastronomskom ponudom, predstavlja najbolji vinski događaj u kontinentalnoj Hrvatskoj. Nekada je maraton bio lokalnog karaktera no gosti danas prepoznaju ovaj zanimljiv događaj te pristižu iz cijele Hrvatske i okolnih zemalja.



Slika 6. Ruta vinskog maratona u Zmajevcu, izvor: <https://knezevi-vinogradi.hr/turisticki-subjekt/dan-sela-i-vinski-maraton-u-zmajevcu/>

HeadOnEast je osječki festival koji objedinjuje kulturu, enogastronomiju i glazbu. HeadOnEast poziva posjetitelje da krenu prema istoku Hrvatske i istraže Slavoniju i Baranju. Trodnevna manifestacija pruža hedonistički užitak istoka u punom sjaju povezujući glazbene nastupe, umjetničke izložbe, sajmove antikviteta, radionice i štandove s hranom i vinom na mnogo lokacija unutar centra grada i starog grada. U tim danima Osijek posebno oduševljava posjetitelje raznolikim prolazima i ulicama s posebnim tematskim sadržajem i kreativnim aktivnostima dok se u zraku širi miris najfinijih regionalnih delicija. Cilj je predstaviti bogatu kulturnu i gastronomsku ponudu Slavonije i Baranje.

Vinski mjesec Osječko-baranjske županije proteže se vikendima tijekom svibnja i lipnja te traje duže od jednog kalendarskog mjeseca. Proljetna vinska događanja obuhvaćaju gastronomsko uživanje u vinogradima, dvorcima, ruralnim i gradskim krajolicima. Početak ovog posebnog mjeseca označava Festival sira i vina u Valpovu koji prati Wine & Walk po Osijeku uz Večeri vina i umjetnosti. Zatim slijedi Baranja Wine & Walk koji je prilika za uzbudljivu šetnju u potrazi za vinarima i kvalitetnim vinima. Vinska staza duga 13 km sastoji se od desetak vinarija i nekoliko usputnih gastro točaka. Gatorfest – festival dobrog vina trodnevna je manifestacija u Kneževim Vinogradima, Zmajevcu i Batini gdje posjetitelji istražuju otvorene gatere, kušaonice i štandove vinara i obiteljskih poljoprivrednih gospodarstava te je dio Baranja Wine & Walk-a. Zainteresirani mogu zaviriti i u Bure kulture na vidikovcu vinograda vinarije Belje.

Priča se nastavlja na Aljmaškoj ribarskoj noći gdje je na posjetiteljima da odluče koje vino najbolje pristaje uz dunavsku ribu. Službeni vrhunac događanja je ove godine međunarodna

konferencija GO Grow de Monde posvećena omiljenoj hrvatskoj vinskoj sorti graševini. Vinatlon u Zmajevcu jedan je od najzujbudljivijih događaja mjeseca jer uz kušanje vina nudi brojne radionice i natjecanja poput guranje bačve vina uz surduk tzv. Bačvatlon, Vinske igre, Winepong, VinuPITnik, Špricaboca itd.

WineOS međunarodni je sajam vina i delicija koji se održava u Osijeku te čiji broj sudionika iz godine u godinu raste. Velik je interes za sudjelovanje te se 2023. godine na sajmu predstavilo preko 115 proizvođača vina, žestica, suhomesnatih proizvoda, slastica i drugih delicija.

Budući da vino i hrana ne idu jedno bez drugog, osim mnogih vinskih manifestacija tu su i one koje naglasak stavljaju na lokalnu kuhinju poput **Tjedna crne slavonske svinje** gdje se predstavlja poznata i nagrađivana autohtona slavonska pasmina kroz promotivne cijene jela u određenim restoranima. Crna slavonska svinja nastala je u okolini Osijeka u drugoj polovici 19. stoljeća. Kada je, krajem 19. stoljeća, hrvatski kipar Robert Frangeš Mihanović boravio na posjedu Karla Leopolda Pfeiffera stvorio je model svinje fajferice – ime pod kojim je ova pasmina poznata i danas. Osim konzumiranja promotivnih crnih menija, posjetitelji mogu pohadati Masterclass i stručno-znanstvene događaje.

Čvarak fest u Karancu još je jedna vesela baranjska manifestacija posvećena „baranjskim tartufima“. U sklopu Zimskog vašara ovaj tradicionalni gastro doživljaj privlači sve veći broj posjetitelja svake godine. Posjetitelji imaju priliku napuniti svoje police poznatim baranjskim suhomesnatim proizvodima, vinima, rakijama, sokovima, sirevima, kolačima, medom, mljevenom crvenom paprikom te prisustvovati natjecanju u topljenju čvaraka.



Slika 7. Topljenje čvaraka, izvor: <https://www.croatiaweek.com/record-demand-prices-for-cvarci/>

Dani ribe u Kopačevu su tradicionalna manifestacija posvećena ribarstvu koja se održava u Kopačkom ritu. Ova manifestacija obuhvaća niz događaja i aktivnosti koje slave ribarstvo i bogatstvo prirode tog područja. Posjetitelji imaju priliku sudjelovati u raznim ribarskim aktivnostima poput pecanja, vožnje čamcem ili tradicionalnog ribarenja mrežama. Osim toga, organiziraju se edukativne radionice o ribarstvu i očuvanju prirode, prezentacije tradicionalnih ribarskih tehnika te degustacija ribljih specijaliteta pripremljenih na tradicionalan način. Ribarski dani nude i zabavne sadržaje poput koncerata, folklornih nastupa, izložbi ribarske opreme i tradicionalnih obrta te raznih drugih aktivnosti za posjetitelje svih dobnih skupina. Ova manifestacija privlači ljubitelje prirode, ribolova i tradicije te pruža priliku da se upoznaju s bogatstvom ribljeg svijeta i prirodnim ljepotama Kopačkog rita.



Slika 8. Šaran na rašljama, izvor: <https://tzo-bilje.hr/event/ribarski-dani-kopacevo/>

Baranja je poznata po svojim mnogim manifestacijama koje omogućavaju posjetiteljima da istraže lokalnu kuhinju i tradicionalne metode pripreme hrane te se tako upoznaju s kulturnim nasljeđem Baranje. Osim navedenih valja spomenuti i Baranjsku kulenijadu - posvećenu slavonskom suhomesnatom specijalitetu kulenu, Fišijadu, Grahijadu, Dane prvog hrvatskog piva, Mjesec baranjske kuhinje, Wine & Bike Tour - poznatu biciklističko-vinsku utrku, Festival graševine i Festival frankovke, Berbene svečanosti i dani vina u Suzi, Jesen u Baranji, Dane vina i turizma Osječko-baranjske županije i još mnoge druge. Zadovoljavajuća smještajna i gastronomska ponuda, prirodne i kulturne atrakcije, vinske rute i manifestacije treba ujediniti kako bi baranjska turistička priča bila potpuna i posjetiteljima pružala zaokruženu priču o tradicijsko vrijednoj Baranji.

4. Prilike za unapređenje enogastronomске ponude Baranje

Unapređenje enogastronomске ponude i iskorištavanje potencijala Baranje za budući razvoj zahtijeva suradnju, ulaganje i predanost lokalnih dionika, turističkih stručnjaka i vlasti. Kroz sinergiju tih napora, Baranja može postati prepoznata i cijenjena enogastronomска destinacija s posebnim identitetom i jedinstvenim gastronomskim iskustvima.

4.1. SWOT analiza Baranje

Tablica 1. SWOT analiza Baranje

SNAGE	SLABOSTI
<ul style="list-style-type: none"> • povoljan geo-prometni položaj • raznolikost prirodnih resursa i povoljna umjerena klima • bogata kulturno-povijesna baština • brojne manifestacije i kulturni događaji • raskošna ponuda autohtonih jela i pića • duga tradicija proizvodnje vina obogaćena popratnim atrakcijama poput Vinskih cesta • blizina Parka prirode Kopački rit • mogućnosti aktivnog odmora (biciklizam, planinarenje, jahanje, lov, plovidba brodovima...) • njegovanje tradicijskih vrijednosti i starih zanata • sigurnost destinacije (nije podložna prirodnim katastrofama) • usmjerenost održivom razvoju 	<ul style="list-style-type: none"> • nedovoljna povezanost između lokalnih proizvođača i velikih trgovačkih lanaca • nedostatak poduzetničke klime • nedovoljna promocija regije kao gastronomsko ruralnog odredišta • neiskorištenost kapaciteta zračne luke Osijek-Klisa • iseljavanje stanovništva • visoka stopa nezaposlenosti
PRILIKE	PRIJETNJE
<ul style="list-style-type: none"> • rastuća atraktivnost Hrvatske kao turističke destinacije • povećana potražnja za individualnim odmorom • novi trend doživljaja jedinstvenog i lokalnog 	<ul style="list-style-type: none"> • globalne krize poput Covid-19 • slabije razvijena ponuda u odnosu na druge krajeve Hrvatske • nedovoljno poticanje turizma u kontinentalnom dijelu zemlje, naglasak i dalje na „suncu i moru“

<ul style="list-style-type: none"> • inoviranje zračne luke i porast broja međunarodnih dolazaka • suradnja sa susjednim destinacijama i državama • razvoj riječnog turizma • pristup EU fondovima • poticanje stranih ulaganja 	<ul style="list-style-type: none"> • promjene preferencija potrošača • narodni običaji i stari zanati odlaze u zaborav • inflacija
--	---

Izvor: obrada autora

SWOT analizom može se zaključiti kako se glavne snage Baranje kriju u njenoj tradiciji i bogatoj kulturno-povijesnoj baštini koja se kroz njene brojne manifestacije čuva i prenosi generacijama. Prirodne ljepote koje pružaju priliku za aktivni odmor kao i raznolika enogastronomska ponuda čine temelj za njen uspješan turistički razvoj. Baranje je bogata restoranima koje nude autohtona jela od svježih domaćih namirnica. Kao slabosti ističu se nedovoljna promocija baranjske ponude te slabo postojeća suradnja lokalnih dobavljača s velikim trgovinskim lancima. Regija ima prepoznatljivu kuhinju i restorane koji nude autohtona i tradicionalna jela, ali u nedovoljnoj mjeri uključuje lokalnu proizvodnju u ostale objekte i trgovačke lance. Uzevši u obzir sadašnje snage i slabosti treba se okrenuti prilikama te ih iskoristiti za proširenje trenutne turističke ponude. Glavne prilike su sve veća prepoznatljivost Hrvatske na svjetskoj razini te novi trendovi na tržištu za čiji razvoj Baranja posjeduje resurse. Važno je povećati regionalnu i međunarodnu suradnju te poticati strana ulaganja. Razvoj riječnog turizma može igrati veliku ulogu u razvoju Baranje. 2021. godine u Osijeku otvoreno novo pristanište za brodove i kruzere na samoj promenadi koje pruža ovom kraju priliku za razvoj nautičkog turizma. Prijetnje ne treba zanemarivati nego raditi na njihovom otklanjanju te razvijati i promovirati baranjsku ponudu kao vrijednu odabira pri posjetu Hrvatskoj.

4.2. Izgradnja imidža Baranje uz pomoć gastro kulturne baštine

Baranja obiluje bogatom kulturnom baštinom koja je povezana s gastronomijom te zajedno predstavljaju vrijedan resurs za razvoj turizma. Ključno je istaknuti autentičnost baranjske kulinarske tradicije koja je rezultat utjecaja različitih kultura koje su ju oblikovale tijekom povijesti. Promoviranje tradicionalnih jela, recepta i tehnika pripreme može privući znatiželju

posjetitelja i potaknuti ih da istraže baranjsku enogastronomsku ponudu.

4.2.1. Utjecaj stranih kuhinja na baranjsku kuhinju

Multikulturalnost Baranje može biti izvrsna podloga za brendiranje enogastronomske usluge i promociju regije. S obzirom na različite etničke skupine koje su povijesno naseljavale Baranju, njena se multikulturalnost odražava u bogatstvu kulinarskih tradicija i raznolikosti jela. Strane kuhinje imale su određeni utjecaj na razvoj i promjene tradicionalne baranjske kuhinje.

Dolaskom njemačkih doseljenika mijenjaju se prehrambene navike lokalnog šokačkog stanovništva Baranje. Prije dolaska Nijemaca, prehrana Šokaca se uglavnom temeljila na jednoličnoj težačkoj kuhinji s naglaskom na meso, kupus i krumpir kako bi se prehranile velike obitelji. Šokci su sušene mesne proizvode jeli tijekom cijele godine dok su Nijemci ljeti više konzumirali laganu hranu poput peradi i mliječnih proizvoda. U Baranji se svinjokolja odvijala na pomalo primitivan način no Nijemci su donijeli mnoge alate koji su ju pojednostavili. Njihov način pripreme mesa, pohanjem, pirjanjem i prženjem, također je bio prepoznatljiv. Preuzeti su i mnogi načini pripremanja povrća zbog raznolikosti pripreme obroka u njemačkoj kuhinji. Spravljanje domaćeg tijesta i rezanaca još je jedan od njemačkih utjecaja te su nazivi mnogih jela s brašnom germanizirani. Na primjer, taške (torbice s pekmezom), štrudla (gužvara), šufnudle (duguljasti valjušci), kifle (pecivo, roščići), grenadirmarš (krumpir s tijestom), šmarn (drobljenac)... Dolaskom Nijemaca pojavljuje se i spravljanje piva iako se tradicionalno u Baranji pilo domaće vino i rakija. Prihvaćene su i tehnike konzerviranja voća i povrća, priprema voćnih kompota i zimnice, kao i određeni obrasci ponašanja za stolom.

Mađarska kuhinja je donijela u baranjsku regiju intenzivne okuse i pikantne arome. Paprika je najznačajniji začim u mađarskim tradicionalnim jelima - svježa ili sušena i mljevena. Kuhanje s paprikom zapravo ima korijene u turskom nasljeđu i prehrambenim navikama koje su se u Baranji proširile nakon turske okupacije. Mađarska kuhinja koja se proizvodi u Baranji nudi širok izbor mesnih jela od različitih vrsta mesa. Povrće, poput paprike, rajčice, luka i kupusa također igra važnu ulogu u jelima. Svježe i ukiseljeno povrće često prati mesna i riblja jela. Najpoznatija jela su mesne juhe i punjena jela. Gulaš, perkelt i paprikaš poznati su po obilju masti, luka i crvene paprike. Jela se često obogaćuju vrhnjem, a postoje i mnogi kremasti umaci na bazi brašna i vrhnja koji se koriste uz meso. Meso i riba se najčešće prže ili pirjaju u umaku.

Širok je i raspon slatkih jela, osobito mliječnih i voćnih, poput palačinki sa sirom, makom ili orasima, knedli sa šljivama (mađ. gomboci) i štrudli.

Turska okupacija ovog područja također je ostavila trag na gastronomiji. U Baranji se pripremaju i konzumiraju neka turska jela koja su postala sastavni dio lokalne kuhinje, kao što su sarma i drugo povrće punjeno mljevenim mesom, rižom i začinima (kiseli kupus, punjene paprike, patlidžani, rajčice, tikvice), ajvar i turski kebab.

Mnogi su primjeri utjecaja različitih kultura i stranih kuhinja na baranjsku kuhinju, a ranije su spomenuti samo neki. Kroz povijest, migracije, trgovina i kulturna razmjena doprinijeli su raznolikosti i evoluciji baranjske kuhinje. Unatoč tim utjecajima, baranjska kuhinja zadržala je svoj autentični identitet i bogatstvo tradicionalnih jela.

4.2.2. Unapređenje ponude autohtonim suhomesnatim proizvodima i domaćim specijalitetima

Autohtoni prehrambeni proizvodi se ističu na globalnom tržištu zbog svojih tehnoloških, prehrambenih i organoleptičkih specifičnosti, visoke kvalitete i drugih posebnosti. Autohtoni proizvodi štite se zemljopisnim oznakama kako bi se stvorio identitet i prepoznatljivost te viša cjenovni rang.⁹ Imaju iznimno važnu ulogu u ruralnom razvoju, očuvanju tradicije i oblikovanju regionalnog identiteta. Dodaju posebnu vrijednost regiji u kojoj se proizvode pridonoseći gospodarskom razvoju te jačajući lokalni identitet i prepoznatljivost regije kroz svoje jedinstvene karakteristike.

Danas je Baranja poznata po proizvodnji različitih vrsta suhomesnatih proizvoda kao što su Baranjski kulen, šunka, domaća suha slanina i drugi svinjski proizvodi poput krvavice, slanine i masti. Ovi proizvodi se ističu po specifičnom načinu proizvodnje i vrhunskoj kvaliteti što ih čini prepoznatljivim brendom kako na domaćem tako i na inozemnom tržištu.

Baranjski kulen je jedan od najprepoznatljivijih i najcjenjenijih baranjskih suhomesnatih proizvoda. Karakterizira ga bogat okus, mirisna aroma i specifična kombinacija svinjskog mesa, češnjaka, ljute i slatke paprike, soli i bijelog papra. 2015. godine zaštićen je i registriran

⁹ Svijet kvalitete, <https://www.svijet-kvalitete.com/index.php/norme-i-hrana/autohtoni-proizvodi>

na razini Europske unije upisom u registar zaštićenih oznaka izvornosti i zaštićenih oznaka zemljopisnog podrijetla. Zahtjev za zaštitu naziva podnijela je Udruga proizvođača kulena – Baranjski kulen.



Slika 9. Baranjski kulen, izvor: <https://www.belje.hr/product/baranjski-kulen/>

Kulenova seka sličnog je sastava kao i kulen te prolazi isti, ali kraći proces dimljenja i sušenja. Domaća kobasica ima intenzivan okus i često se koristi kao sastojak u jelima ili kao samostalna delicija. Domaća suha slanina priprema se od svinjskog trbuha, soli i začina, a potom se suši kako bi se postigla tekstura i okus. Poznata je po prepoznatljivom mirisu dima i posebnom okusu. Baranjska šunka je posebno cijenjena zbog svoje visoke kvalitete. Priprema se od svinjske butine koja se soli, dimi i suši, što rezultira bogatim okusom i sočnošću. Čvarci su još jedan od najomiljenijih suhomesnatih baranjskih proizvoda. Pripremaju se od svinjske masti i mesa. Masnoća se topi u kazanu dok se ne dobije hrskava i zlatno smeđa tekstura.

Dimljeni šaran je tradicionalna delicija koja se u Baranji konzumira već dugi niz godina. Šaran je slatkovodna riba koja ima masno meso koje zadržava svoju mekoću i sočnost čak i nakon sušenja. Nakon čišćenja, riba se komada, soli i stavlja u dimnu komoru. Proces dimljenja sličan je onome koji se koristi za druge vrste mesa. Dimljeni šaran karakterističnog okusa i arome je ukusna poslastica u kojoj se u Baranji uživa od davnina.

Od najpoznatijih jela baranjske gastronomije svakako valja spomenuti mnoga jela kuhana u kotličima na otvorenom poput ribljeg paprikaša (lokalno fiš paprikaš), perkelta, čobanca, graha te deserte od tijesta poput taški, langošica, salenjaka, rezanaca s makom, štrudli i gužvara.



Slika 10. Kuhanje fiš paprikaša u kotliću, izvor: <https://www.turistickeprice.hr/pripremite-se-za-badnjak-provjereni-recept-za-fis-paprikas-na-tradicijski-nacin/>



Slika 11. Fiš paprikas, izvor: <https://www.podravka.hr/recept/372973/riblji-paprikas/>

Unatoč dugogodišnjoj tradiciji proizvodnje vina, ova regija još uvijek nije dovoljno prepoznata kao snažna enološka destinacija među prosječnim hrvatskim potrošačima. Kako bi se promovirala vinska kultura u Baranji, važno je usko povezati baranjsku gastronomiju s lokalnom vinskom ponudom. Vinska karta trebala bi biti sastavni dio svakog jelovnika, naglašavajući da su baranjska vina idealan dodatak raznovrsnoj gastronomskoj ponudi. Dostupnost baranjskih vina u restoranima trebala bi biti naglašena kako bi se izgradio njihov gastronomski imidž. Uz to, korištenje slikovitih motiva poput surduka i gatora te isticanje specifičnosti baranjskog reljefa mogu doprinijeti stvaranju jedinstvene vinske arhitekture i privući turiste. Ova posebnost može postati atrakcija i prepoznatljivi brend Baranje u kontekstu vinske ponude.

Valja spomenuti još jedan važan aspekt baranjske gastronomske ponude - gostoljubivost. Baranja je poznata po svojim srdačnim domaćinima te je gostoljubivost sastavni dio njene kulture koji treba se njegovati kako bi se turistima pružilo cjelovito iskustvo. Hrana koja ponekad dolazi u velikim porcijama ukazuje na bogatstvo i raznovrsnost jela koja se ovdje konzumiraju. Sve ove karakteristike zajedno doprinose jačanju gastronomske ponude i turističkog potencijala Baranje, čineći je atraktivnom destinacijom za ljubitelje hrane, vina i autentičnog iskustva. Tradicionalni baranjski specijaliteta proizvode se i pripremaju na seoskim domaćinstvima koristeći proizvode iz domaćeg uzgoja te postaju sve prepoznatljiviji brend na domaćem i inozemnom tržištu. Upoznavanje posebnih receptura i tradicionalnog načina živote sve je privlačnije turističkoj potražnji. Turisti se danas okreću boljem upoznavanju destinacije te je prisustvovanje u pripremi lokalnih specijaliteta i kupnja istih odlična prilika za probijanje Baranje na globalno tržište i njeno promoviranje izvan hrvatskih granica.

4.2.3. Edukacija stanovništva i marketinške aktivnosti

Baranja je prekrasan kraj s raznolikim prirodnim obilježjima koja ga čine jedinstvenim i privlačnim posjetiteljima. Posjeduje bogato enogastronomsko nasljeđe koje treba znati na pravi način ponuditi potencijalnim posjetiteljima. Prvi korak prema valorizaciji enogastronomске ponude Baranje je promoviranje lokalne kuhinje. To se može postići putem kulinarskih događanja, festivala hrane i gastronomskih tura koji prikazuju tradicionalna jela regije. Baranja je blagoslovljena bogatim poljoprivrednim nasljeđem i raznolikom ponudom sastojaka, uključujući slatkovodnu ribu, divljač, voće i povrće. Kako bi se promovirala enogastronomska ponuda Baranje, bitno je naglasiti upotrebu lokalnih sastojaka pri pripremi tradicionalnih jela. Da bi se privukli posjetitelji i pružila jedinstvena kulinarska iskustva, bitno je stvoriti jedinstvene obroke, poput večera od farme do stola, degustacija vina i tečajeva kuhanja. Ta iskustva ne samo da prikazuju tradicionalnu kuhinju Baranje, već i pružaju priliku posjetiteljima da se susretnu s lokalnim poljoprivrednicima, vinogradarima i kuharima.

Edukacija stanovništva igra ključnu ulogu u poboljšanju enogastronomске ponude Baranje. Važno je osigurati pristupačne edukacijske programe poput radionica, tečajeva i predavanja o gastronomiji, vinskoj kulturi i lokalnim proizvodima. Ovi programi trebaju biti pristupačni svim stanovnicima, uključujući profesionalne kuhare, ugostitelje, poljoprivrednike, ali i lokalno stanovništvo koje može aktivno sudjelovati u promociji i podržavanju lokalnih proizvoda. Edukacija treba biti usmjerena na upoznavanje stanovništva s autohtonim proizvodima Baranje,

njihovim specifičnostima i kvalitetom. Potrebno je istaknuti važnost podrške lokalnim proizvođačima, kupnje njihovih proizvoda i suradnje na događanjima i aktivnostima kako bi se osigurala održivost enogastronomske ponude Baranje, očuvala tradicija i potaknula lokalna ekonomija. Treba se poticati i kulturna razmjena kroz organiziranje događaja i manifestacija koji promoviraju razmjenu kulinarskih znanja i iskustava između lokalnog stanovništva i stručnjaka iz područja enogastronomije. Ovo može uključivati kuhanje zajedničkih obroka, degustacije vina i drugih lokalnih proizvoda te razgovore o gastronomskoj baštini regije. Važna je i suradnja s lokalnim obrazovnim institucijama koja podrazumijeva uključivanje škola i sveučilišta u edukacijske programe kako bi se podigla svijest o lokalnoj gastronomiji i važnosti očuvanja tradicionalnih metoda pripreme hrane. Primjerice, enogastronomija se može integrirati u nastavne planove i programe kroz organiziranje posjeta lokalnim poljoprivrednim gospodarstvima i vinarijama. Edukacija stanovništva treba biti usmjerena i prema turističkom sektoru kako bi se osiguralo da turisti budu upoznati s enogastronomskom ponudom Baranje. To se može ostvariti kroz osposobljavanje turističkih vodiča, stvaranje turističkih ruta vezanih uz hranu i vino te promociju lokalnih restorana i ugostiteljskih objekata. Edukacija stanovništva ima dvostruki učinak - poboljšava razumijevanje i cijenjenje lokalne gastronomije među stanovništvom, ali isto tako stvara svjesne potrošače koji su spremni podržati lokalne proizvođače i uživati u bogatoj enogastronomskoj ponudi regije.

Tehnologija može odigrati ključnu ulogu u promoviranju enogastronomske ponude Baranje. Digitalne platforme mogu se koristiti za promoviranje lokalnih događanja, stvaranje virtualnih tura hrane i prikazivanje tradicionalnih recepata. Društveni mediji također se mogu koristiti za prikazivanje jedinstvenog enogastronomskog nasljeđa regije, privlačenje posjetitelja i izgradnju vjernog sljedbeništva. Promoviranje Baranje kao enogastronomske destinacije može se postići određenim marketinškim aktivnostima. Važno je definirati jedinstveni imidž Baranje te kreirati privlačan i prepoznatljiv vizualni identitet koji će odražavati bogatstvo baranjske ponude. Potrebno je izraditi logotip, web stranice, promotivne materijale i društvene medije koji će osigurati kvalitetnu web stranicu s informacijama o lokalnim restoranima, vinarijama, turističkim rutama i događanjima. Veća suradnja s turističkim agencijama i restoranima doprinijet će kvaliteti enogastronomskog iskustva te zadovoljnijim turistima.

Promoviranje Baranje kao enogastronomske destinacije zahtijeva dugoročni angažman i kontinuirane marketinške napore. Važno je naglasiti autentičnost, kvalitetu i bogatstvo enogastronomske ponude kako bi se privukli turisti i stvorio prepoznatljiv identitet regije. Fokusiranjem na sve aspekte zajedno, Baranja može učinkovito valorizirati svoju enogastronomsku ponudu, privući posjetitelje i promovirati održivi razvoj u regiji.

Zaključak

Valorizacija enogastronomske ponude Baranje ima ključnu ulogu u razvoju turizma i očuvanju kulturne baštine ovog područja. Kroz promociju autentičnih jela, tradicionalnih receptura i lokalnih namirnica Baranja može steći reputaciju kao jedinstvena enogastronomska destinacija. Bogata povijest i kulturna raznolikost Baranje pružaju izvor inspiracije za kreiranje izvornih i prepoznatljivih jela. Kombinacija utjecaja različitih kultura i nacionalnosti stvorila je jedinstvenu gastronomsku scenu obogaćenu specifičnim okusima i tradicijom. Organizacija gastronomskih festivala, sajмова hrane i vina te kulturnih manifestacija koje ističu baranjsku gastro kulturnu baštinu može privući domaće i inozemne posjetitelje. Važno je ulagati u kontinuirane edukacije lokalnih kuhara i ugostiteljskog osoblja kako bi stekli znanja i vještine potrebne za pripremu tradicionalnih jela na suvremen i kreativan način. Također, promoviranje lokalnih namirnica, posebno onih s oznakama izvornosti i zaštićenog geografskog podrijetla, može pridonijeti stvaranju prepoznatljivog identiteta baranjske enogastronomije. Sinergija između lokalnih proizvođača hrane, vinara, restorana i turističkih stručnjaka ključna je za uspješnu valorizaciju enogastronomske ponude. Ulaganje u obrazovanje, promociju i održive prakse, poput ekološkog uzgoja hrane i vina, stvaraju dodatnu vrijednost i privlače zahtjevnije turiste koji cijene autentičnost, kvalitetu i očuvanje okoliša. Kroz marketinške aktivnosti koje naglašavaju bogatstvo baranjske gastronomije, kao i njenu povezanost s kulturnom baštinom i ljubaznošću lokalnog stanovništva, mogu se privući posjetitelji koji traže jedinstvene gastronomske doživljaje. Važno je ulaganje u promociju Baranje kao enogastronomske destinacije putem digitalnih kanala, turističkih publikacija, turističkih sajмова i drugih marketinških aktivnosti. Kvalitetna fotografija hrane i vina, priče o lokalnim proizvođačima i njihovom radu te prezentacija bogatstva baranjske enogastronomske ponude mogu privući pozornost i pobuditi interes potencijalnih posjetitelja. Valorizacija enogastronomske ponude Baranje zahtijeva dugoročni angažman, suradnju svih dionika i ulaganje u infrastrukturu, promociju i obrazovanje. Kroz promociju autentičnosti, raznolikosti i kvalitete baranjske enogastronomije moguće je stvoriti snažan identitet i privući veći broj posjetitelja koji će uživati u jedinstvenim gastronomskim iskustvima regije. U konačnici, uspješna valorizacija enogastronomske ponude Baranje ima potencijal doprinijeti gospodarskom razvoju, očuvanju tradicije i stvaranju identiteta nezaobilazne destinacije za ljubitelje hrane, vina i autentične kulture.

Ovaj rad imao je za cilj valorizirati enogastronomsku ponudu Baranje naglašavajući njezinu vrijednost, potencijal i jedinstvenost. Kroz istraživanje tradicionalnih jela, lokalnih namirnica, vinske kulture, gastronomskih običaja i kulturne baštine Baranje pokušala se prikazati regija kao autentična enogastronomska destinacija. Unapređenjem infrastrukture, edukacijom lokalnih dionika, marketinškim aktivnostima i suradnjom s turističkim stručnjacima potrebno je potaknuti lokalni razvoj i privući posjetitelje koji će uživati u jedinstvenim gastronomskim iskustvima koje regija nudi.

Bibliografija

Knjige:

Borovac, M., 2008. Vino i kako ga piti, Mozaik knjiga, Zagreb

Demonja, D., Ružić, P., 2010. Ruralni turizam u hrvatskoj s hrvatskim primjerima dobre prakse i europskim iskustvima, Bibliotheca Geographia Croatica, Zagreb

Everett, S., 2016. Food and Drink Tourism: Principles and Practice, Sage, London

Geić, S., 2011. Menadžment selektivnih oblika turizma, Sveučilište u Splitu, Split

Getz, D., 2000. Explore Wine Tourism: Management, Development & Destination, Cognizant Communication Corporation, New York

Gillespie, C., Cousins, J., 2001. European Gastronomy into the 21st Century (1st ed.). Routledge, London

Institut za turizam, 2020. Stavovi i potrošnja turista u Hrvatskoj, Zagreb

Mirošević, N., Alpeza, I., Bolić, J., Brkan, B., Hruškar, M., Husnjak, S., Jelaska, V., Karoglan Kontić, J., Maletić, E., Mihaljević, B., 2009. Atlas hrvatskog vinogradarstva i vinarstva, Golden marketing – Tehnička knjiga, Zagreb

Oliva, E., Paliaga, M., 2015. Regionalni autohtoni proizvodi hrane u funkciji izgradnje marke regije, Marko Paliaga, Rovinj

Predojević, Ž., 2018. Usmene priče Hrvata iz južne Baranje, Ogranak Matice hrvatske u Belom Manastiru; Centar za kulturu Grada Belog Manastira, Beli Manastir

Špiranec, S., 2012. Vinski putevi: Vodič kroz vinarije i vina Hrvatske, EPH Media, Zagreb

Zoričić, M., 2009. Kultura vina, Bratovština hrvatskih vinskih vitezova, Zagreb

Akademski članci i znanstveni radovi:

Alpeza, I., Mihaljević, B., 2010. Nova vina i vinogradi u republici Hrvatskoj, Glasnik Zaštite Bilja, Zagreb

Begović, I., 2016. Selektivni oblici turizma, Sveučilište Sjever, Koprivnica

Bogan, E., 2021. The Valorization of the Romanian Wine Heritage. Case study: the Oltenia region, Faculty of Geography, University of Bucharest, Bucharest

Bosnić, I., 2011. Agroturizam u globalizacijskim procesima, Visoka škola za menadžment u turizmu i informatici, Virovitica

Curić, Z., Glamuzina, N., Opačić, V.T., 2012. Contemporary Issues in the Regional Development of Tourism in Croatia, Hrvatski geografski glasnik, Zagreb

Čepo, V., Sudarić, T., Deže, J., Kristić, J., 2019. Enogastronomska prepoznatljivost Slavonije i Baranje, Sveučilište J.J. Strossmayera, Osijek

Gilea, T., 2019. Wine tourism project: Developing and implementing the concept of wine routes in Moldova, Wintour, Chisinau

Katunar, J., 2019. Uloga regionalnih razlika na poslovanje hrvatskih vinara, Sveučilište u Rijeci, Rijeka

Kojić, N., 2020. Tradicija i uvjeti uzgoja vinove loze u vinogorju Baranja, Glasnik Zaštite Bilja, Vukovar

Lopes, A., Seabra, C., Silva, C., Abrantes, J.L., 2018. Wine routes: Development of wine regions and local communities, International journal of multidisciplinary in business and science, Madrid

Razović, M., 2015. Vinski turizam kao posebni oblik turističke ponude Dalmacije, Zbornik radova Veleučilišta u Šibeniku, Šibenik

Tafel, M.C., Investigating the Characteristics and the Economic Impact of Tourism in German Wine Regions, Hochschule Geisenheim University, Geisenheim

Tomljenović, R., Getz, D., 2009. Life-cycle stages in wine tourism development: A comparison of wine regions in Croatia and Canada, *Tourism review international*

Internet izvori:

Agroklub Hrvatska, <https://www.agroklub.com/> (2.5.2023.)

Baranja, Turistička zajednica Baranje, <https://tzbaranje.hr/> (28.4.2023.)

Baranjska kuća, <https://www.baranjska-kuca.com/index.html> (2.5.2023.)

Belje, <https://www.belje.hr/> (2.5.2023.)

Čudesna Baranja – jesenski vodič za gastro putovanje, <http://hotspots.net.hr/2017/09/gastro-baranja/> (2.5.2023.)

Didin konak, <https://www.didinkonak.hr/> (2.5.2023.)

Fantastična Baranja, Hrvatska turistička zajednica, <https://www.htz.hr/hr-HR> (6.5.2023.)

Gerštmajer, <https://gerstmajer.com/> (2.5.2023.)

Hrvatska, <https://croatia.hr/> (28.4.2023.)

Josić, <https://josic.hr/> (2.5.2023.)

Kovač čarda, <https://www.gaudeamus.hr/okusipanonije/kovac-carda/> (2.5.2023.)

LAG Baranja, <https://lag-baranja.hr/lag/> (6.5.2023.)

Ministarstvo turizma i sporta RH, <https://mint.gov.hr/> (2.5.2023.)

Narodne novine, https://narodne-novine.nn.hr/clanci/sluzbeni/2019_08_76_1603.html (2.5.2023.)

Općina Kneževi vinogradi, <https://knezevi-vinogradi.hr/> (2.5.2023.)

Park prirode Kopački rit, <https://pp-kopacki-rit.hr/> (2.5.2023.)

Restoran Darócz, <https://darocz.com/> (2.5.2023.)

Restoran Kormoran, <https://restoran-kormoran.eatbu.hr/?lang=hr> (2.5.2023.)

Sedam dana u Baranji: Kako biti uspješan u ruralnom turizmu, TZ Baranje, <https://tzbaranje.hr/wp-content/uploads/2019/10/7-dana-u-Baranji1.pdf> (2.5.2023.)

Slavonija i Baranja, Turistička zajednica Osječko-baranjske županije, <https://visitslavoniabaranja.com/> (2.5.2023.)

Suza Baranje Camping, <https://camping.suzabaranje.com/> (2.5.2023.)

Svijet kvalitete, <https://www.svijet-kvalitete.com/index.php/norme-i-hrana/autohtoni-proizvodi> (6.5.2023.)

Turistička zajednica grada Osijeka, <https://www.tzosijek.hr/index.php> (6.5.2023.)

Turistička zajednica općine Bilje, <https://tzo-bilje.hr/> (2.5.2023.)

Turističke priče, <https://www.turistickeprice.hr/> (6.5.2023.)

Udruga proizvođača rakije iz voća, <https://rakija.hr/> (2.5.2023.)

Unesco, <https://ich.unesco.org/en/> (6.5.2023.)

Unesco u nošnji folkloru, <http://slavonia-baranja-travel.com/portfolio-items/unesco-u-nosnji-folkloru/> (6.5.2023.)

Upoznaj Hrvatsku, <https://upoznajhrvatsku.com/> (28.4.2023.)

Vina Belje, <https://shop.belje.hr/> (2.5.2023.)

Vina Croatia, <https://vinacroatia.hr/> (2.5.2023.)

Vina Kalazić, <https://kalazicwines.com/> (2.5.2023.)

Vino, Vinarije i vinski podrumi, <https://tzbaranje.hr/okusite/vino/>, (6.5.2023.)

Vinski turizam u Hrvatskoj: Zanemareni potencijal u doba sve većeg uvoza i manje domaće proizvodnje vina, <https://www.cimerfraj.hr/brendiranje-destinacije/vinski-turizam-hrvatska>, (2.5.2023.)

What to visit, https://whattovisit.in/hr_HR/slavonija-i-baranja, (6.5.2023)

WineOS, <https://wineos.info/> (6.5.2023.)

Wine tourism, <https://www.winetourism.com/>, (2.5.2023.)

World Food Travel Association, <https://www.worldfoodtravel.org/> (2.5.2023.)

Zaštita prirode, <https://zastita-prirode.hr/> (2.5.2023.)

Popis ilustracija

Tablice

Tablica 1.	SWOT analiza Baranje	29
------------	----------------------	----

Grafikoni

Grafikon 1.	Motivi dolaska u Jadransku Hrvatsku	10
Grafikon 2.	Motivi dolaska u Jadransku Hrvatsku	11

Slike

Slika 1.	Vinske regije Hrvatske	7
Slika 2.	Karta Baranje	12
Slika 3.	Vinski podrum Belje	20
Slika 4.	Park prirode Kopački rit	22
Slika 5.	Vinska cesta u Zmajevcu	24
Slika 6.	Ruta vinskog maratona u Zmajevcu	26
Slika 7.	Topljenje čvaraka	27
Slika 8.	Šaran na rašljama	28
Slika 9.	Baranjski kulen	33
Slika 10.	Kuhanje fiš paprikaša u kotliću	34
Slika 11.	Fiš paprikas	34