

# Utjecaj enogastronomije na razvoj ruralnog turizma Istre

---

**Rapaić, Nikola**

**Undergraduate thesis / Završni rad**

**2023**

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

*Permanent link / Trajna poveznica:* <https://urn.nsk.hr/urn:nbn:hr:191:726256>

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

*Download date / Datum preuzimanja:* **2025-01-25**



*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**

**NIKOLA RAPAIC**

**Utjecaj enogastronomije na razvoj ruralnog turizma Istre**

**The influence of enogastronomy on the development of rural  
tourism in Istria**

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 hotelijerstvu

**Utjecaj enogastronomije na razvoj ruralnog turizma Istre**

**The influence of enogastronomy on the development of rural  
tourism in Istria**

Završni rad

Kolegij: **Međunarodna  
enogastronomija**

Student: **Nikola Rapačić**

Mentor: **Doc.dr.sc. Krešimir Mikinac**

Matični broj: **25082/19**

Opatija, srpanj 2023.



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

**Nikola Rapačić**

(ime i prezime studenta)

**25082**

(matični broj studenta)

### Utjecaj enogastronomije na razvoj ruralnog turizma Istre

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, 10. srpnja 2023.

Potpis studenta

## SAŽETAK

U posljednjih nekoliko desetljeća turizam je krenuo u jednu masovnu pojavu koja je uzrokovala onečišćenje, zagušenje kapaciteta i druge probleme održivosti. Kako bi se riješio problem masovnog turizma, nastali su specifični oblici turizma koji su usmjereni na održivi razvoj. Jedan od tih specifičnih oblika je ruralni turizam. Ruralni turizam dotiče dva gospodarska sektora, poljoprivredu i turizam koji zajedno stvaraju jednu jedinstvenu turističku ponudu. Istra je destinacija koja obuhvaća 81,6 % površine ruralnog prostora što stvara ogroman potencijal za razvoj takve vrste turizma. Osim toga ima brojne preduvjete kao što su bogata eno-gastronomska ponuda, ugodna klima, nezagađenost vode i zraka, prirodne ljepote, mali povijesni gradovi i sela, odsutnost buke i brojne druge. Ruralna Istra nudi kvalitetnu ponudu hrane i pića, obuhvaća više od 25 vinarija i vinskih cesta, eno-gastronomske manifestacije te velik broj kvalitetnih restorana i konoba sa tradicionalnom domaćom kuhinjom. Stoga može odlično konkurirati na europskoj i svjetskom turističkom tržištu. U radu će se prikazati cijela eno-gastronomska ponuda Istre te prikazati na koji način ona može utjecati na ruralni turizam. Istra ide ka dobrom smjeru razvoja ruralnog turizma, no mora iskoristiti svoje preduvjete i prilike kako bi tu vrstu turizma digla na još veći nivo.

Ključne riječi: Enogastronomija; Ruralni turizam; Istra; Razvoj

# Sadržaj

<b>Uvod</b> .....	<b>1</b>
<b>1. Pojam ruralnog turizma</b> .....	<b>2</b>
1.1. Vrste ruralnog turizma .....	3
1.1.1. Agro turizam .....	4
1.1.2. Enogastronomski turizam .....	5
1.1.3. Sportski i avanturistički turizam .....	7
1.2. Ekonomski potencijal ruralnog turizma .....	9
<b>2. Obilježja ruralnog turizma Istre</b> .....	<b>10</b>
2.1. Razvoj turizma Istre .....	11
2.2. Atraktivnost ruralne turističke destinacije Istre .....	12
2.3. Statistički podaci .....	14
2.4. Swot analiza .....	16
2.5. Benchmarking .....	18
<b>3. Enogastronomija kao turistički proizvod</b> .....	<b>23</b>
3.1. Vinogradska obilježja Istre .....	24
3.2. Gastronomije Istre .....	25
3.3. Enogastronomska ponuda .....	29
3.3.1. Vinarije i vinske ceste .....	30
3.3.2. Privatni smještaj u ruralnom turizmu Istre .....	33
3.4. Uloga enogastronomije u ruralnom turizmu Istre .....	35
<b>4. Razvojne mogućnosti lokalne enogastronomске ponude u ruralnom turizmu Istre</b>	<b>37</b>
4.1. Enogastronomске manifestacije .....	38
4.2. Restoranska ponuda kroz kreativnost i autentičnost Istre .....	40
<b>Zaključak</b> .....	<b>41</b>
<b>Bibliografija</b> .....	<b>43</b>
<b>Popis ilustracija</b> .....	<b>45</b>

## Uvod

Hrana i piće su jedna od najvažnijih i neizostavnih čovjekovih potreba, no oni nisu više elementi preživljavanja, nego su i dio života, običaja i kulture nekog naroda. Način pripreme i posluživanja hrane i pića, korištenje raznih namirnica, rituali prilikom konzumiranja i načini serviranja vrlo su važni u promociji i brendiranju određene turističke destinacije. U povijesti hrana i piće bili su samo dodatna ponuda i jedan dio turističkog putovanja, no danas je to neizostavan dio svakog turističkog doživljaja. Eno-gastronomija je postala motiv putovanja u ruralne područje te se tako izdvaja kao posebni oblik turizma koji se suprotstavlja masovnom turizmu i vodi ka održivom razvoju. Među selektivnim oblicima turizma, danas se najviše ističe ruralni turizam. Istra obuhvaća 81.6% površine ruralnog prostora te karakterizira brojne vrhunske eno-gastronomske proizvode što predstavlja veliki potencijal u razvoju takvog oblika turizma.

Temeljni cilj ovog završnog rada je istražiti i predstaviti eno-gastronomsku ponudu Istre te prikazati kako ona djeluje na razvoj ruralnog turizma. Također utvrditi stanje ruralnog turizma i prikazati razne turističke aktivnosti koje su usko vezane za ruralni turizam, ustanoviti njegovo značenje za Istru i analizirati mogućnosti u daljnjem razvoju.

Završni rad temelji se na literaturi koja obuhvaća stručne knjige vezane za predmet istraživanja, znanstvene i stručne članke, internetske izvore iz područja turizma, geografije, gastronomije i ekonomije. U radu su korištene razne metode prikupljanja podataka, a to su metoda istraživanja, analize i sinteze. Korištena je i metoda komparacije i statistička metoda.

Rad je podijeljen na četiri međusobno povezane cjeline. U prvom poglavlju navesti će se pojam i razvoj ruralnog turizma te vrste ruralnog turizma koje su poznate u Istri. U drugom poglavlju detaljno će se opisati turizam Istre, kako je započeo i kako danas posluje. Navesti će se i svi preduvjeti Istre te razlozi zbog čega je ona idealna destinacija za razvoj ruralnog turizma. Navedeni su kvalitativni pokazatelji kao što su benchmarking i SWOT analiza koji nam pomažu u analizi sadašnjeg stanja Istre. U trećem poglavlju prikazati će se eno-gastronomija kao turistički proizvod. Prikazat će se cijela eno-gastronomska ponuda Istre poput brojnih autohtonih jela i vina. U zadnjem dijelu sagledati će se mogućnosti budućeg razvoja ruralnog turizma Istre, koji su ključni proizvodi te kako sadržati kvalitetu i brendirati destinaciju. Na kraju rada bit će naveden zaključak i literatura koja je korištena u ovome radu.

## 1. Pojam ruralnog turizma

Ruralni turizam je jedan od oblika turizma koji se odvija u ruralnim područjima, obično na selu ili u malim gradovima. To uključuje doživljavanje lokalnog načina života, tradicije, kulture i prirodnog okoliša, a često uključuje boravak u ruralnim smještajima kao što su seoski pansioni, apartmani, sobe te najčešće to bude noćenje s doručkom. Neke od aktivnosti koje se bave ruralnim turizmom mogu uključivati planinarenje, šetanje ili vožnju biciklom kroz slikovite krajolike, posjet lokalnim poljoprivrednim gospodarstvima kako bi se naučilo o poljoprivredi i stočarstvu, sudjelovanje u tradicionalnim kulturnim aktivnostima poput izrade zanata, glazbe i plesa te uživanja u lokalnoj hrani i piću. Ruralni turizam može pružiti ekonomske koristi lokalnim zajednicama jer može generirati prihode za mala poduzeća, stvoriti mogućnosti zapošljavanja i pomoći u očuvanju tradicionalnih načina života i kulture. Također može pružiti posjetiteljima priliku da se povežu s prirodom i dožive drugačiji način života.<sup>1</sup>

U posljednje vrijeme povećava se orijentacija ljudi prema ruralnim područjima, što je dio šireg trenda povratka prirodi i ruralnom načinu života. Posebno je povećana želja za tim nakon pandemije Corona virusa. Ruralni turizam je postao popularan zbog raznolike ponude koju nudi, a koja uključuje prirodne ljepote, kulturne znamenitosti, tradicionalnu kuhinju, ruralne aktivnosti poput lovstva, ribolova, jahanja konja i drugih oblika aktivnog odmora. Ruralni turizam se može razvijati na lokalnoj, regionalnoj i nacionalnoj razini. Na lokalnoj razini, ruralni turizam može biti usmjeren na promicanje turističke ponude jednog sela, zajednice ili manjeg područja, dok regionalni ruralni turizam se fokusira na razvoj turizma u širem području koji obuhvaćajući više sela i gradova u regiji. Također postoji nacionalni ruralni turizam koji uključuje promociju turističke ponude cijele zemlje, gdje se turistička ponuda temelji na ruralnim regijama i njihovim specifičnostima.

Danas u Europi najrazvijeniju ruralnu turističku ponudu imaju destinacije Italije, Njemačke, Austrije i Velike Britanije. Nakon njih poznate destinacije su Francuska, Španjolska, Slovenije, Irska, Švicarska i Švedska. Sve te zemlje su upravljale potrebnim resursima pa se rano zamijetila njihova vrijednost zbog koje su počele investicije i brzi razvoj zemlje.

---

<sup>1</sup> *Hrvatska enciklopedija, mrežno izdanje*. Leksikografski zavod Miroslav Krleža, 2021. 17.03. 2023. <<http://www.enciklopedija.hr/Natuknica.aspx?ID=62763>>



## 1.1. Vrste ruralnog turizma

Ruralni turizam obuhvaća širok raspon različitih oblika turizma koji se razvijaju izvan urbanih središta, a često se temelje na prirodnim i ruralnim resursima. Agroturizam je jedan od najpoznatijih oblika ruralnog turizma, koji uključuje boravak u ruralnim područjima, aktivnosti poput sudjelovanja u berbi voća i povrća, šetnjama, iskušati tradicije i navike, te degustacije lokalne hrane i pića.

Drugi oblici ruralnog turizma uključuju rezidencijalni turizam, koji obuhvaća boravak u ruralnom okruženju duži period, najčešće to bude ljetovanje ili zimovanje, zavičajni turizam, koji se odnosi na turističke aktivnosti koje se temelje na istraživanju kulturne baštine i tradicija određenog ruralnog područja, sportsko-rekreacijski turizam, koji obuhvaća aktivnosti poput planinarenja, šetanja, biciklizma i ribolova, avanturistički turizam, koji se temelji na adrenalinskim aktivnostima poput penjanja, zip-lininga i raftinga u svrhu istraživanja tog područja.

Ostali oblici ruralnog turizma uključuju lovni i ribolovni turizam, što podrazumijeva lov i ribolov na divlje životinje u ruralnim područjima, zdravstveni turizam, koji uključuje boravak u ruralnom okruženju radi poboljšanja zdravlja i opuštanja zbog iznimno čistog zraka, kulturni turizam, koji se fokusira na upoznavanje lokalne kulture, običaja i tradicije, vjerski turizam, koji se temelji na posjetima vjerskim mjestima i događajima, gastronomski turizam, koji podrazumijeva degustaciju lokalne hrane i pića, vinski turizam, koji se temelji na posjetima vinarijama, proučavanje procesa proizvodnje i degustacijama vina, kamping turizam, koji obuhvaća boravak u ruralnim kampovima i ekoturizam koji se najviše odnosi na očuvanje prirodnih resursa i okoliša te na upoznavanje lokalne flore i faune.<sup>2</sup>

---

<sup>2</sup> turizam. *Hrvatska enciklopedija, mrežno izdanje*. Leksikografski zavod Miroslav Krleža, 2021. (17. 3. 2023.) <<http://www.enciklopedija.hr/Natuknica.aspx?ID=62763>

### 1.1.1. Agro turizam

Agro-turizam jedan od ključnih oblika ruralnog turizma, a u Hrvatskoj se posebno razvija u Istarskoj županiji. Agro-turizam uključuje boravak turista na seoskim područjima, gdje se posjetitelji mogu upoznati s lokalnim načinom života i tradicijom stanovništva te kušati domaću hranu i piće. Istarska županija je prepoznata po svom bogatom kulturno-povijesnom nasljeđu, prirodnim ljepotama i vrhunskoj eno-gastronomiji. Stoga se podrazumijeva da je upravo ovdje agro-turizam postaje sve češći oblik turizma. Turisti mogu posjetiti seoska gospodarstva i kušati domaća vina, maslinovo ulje i ostale proizvode koje se proizvode na domaćim farmama. U Istri postoje brojni agro-turistički objekti koji nude razne aktivnosti poput degustacija vina i maslinovog ulja, ribolova, vožnje biciklima, konjičkih tura, a u nekim mjestima postoji mogućnost sudjelovanja u radu na farmi i proizvodnji hrane. Agro-turizam je bitan oblik turizma koji pokreće održivi razvoj na ruralnim područjima i doprinosi očuvanju tradicionalnih zanata, običaja i kulture.

Prirodne ljepote, kvalitetna klima, neočišćenost, odsutnost buke, povoljni uvjeti za sport i rekreaciju, dobra prometna povezanost i slobodno kretanje turista jedne su od bitnijih karakteristika za ovakve krajeve. Stanovništvo, odnosno domaćini posjeduju poljoprivrednu proizvodnju, zemljište i domaće životinje što je jedan od glavnih uvjeta za pokretanje ruralnog turizma.<sup>3</sup>

S obzirom na usluge i objekte razlikujemo više vrsta agroturizma.

Prema uslugama agroturizam dijelimo na one koje pružaju:

- samo usluge smještaja
- samo usluge prehrane
- usluge i smještaja i prehrane

Prema podjeli objekata, razlikujemo agroturizam za odmor u:

- u ruralnoj kući tradicionalne arhitekture
- u obiteljskom ruralnom hotelu

---

<sup>3</sup> Pančić Kombol, T.: Selektivni turizam. Uvod u menadžment prirodnih i kulturnih resursa, Matulji: TMCP Sagena, 2000., str 8-9

- u ruralnim sobama i apartmanima tradicionalne arhitekture
- u ruralnim sobama i apartmanima nove arhitekture
- na poljoprivrednom gospodarstvu s eko ponudom

Prema katalogu Turističke zajednice Istre iz 2009. godine, u Istarskoj je županiji bio registriran 291 objekt i 2371 krevet. Poznati agroturizmi središnje Istre su: Pod Čeripnjon, Markežić, Ferlin, Stari kostanj, Dešković, Radešić, Tončić, Matošević, Ograde, Paladnjaki, San Mauro, Dol, Jadruhi, Špinovci i Kaštel Pineta.<sup>4</sup> Danas je taj broj sigurno i puno veći jer trend agroturizma ne samo u Istri nego i u drugim zemljama je rastao kao i potražnja za takvim oblikom turizma.

### 1.1.2. Enogastronomski turizam

Gastronomski i vinski turizam su oblici turizma koji se koncentriraju na gastronomiju (hranu) i enologiju (vino). Ovi oblici turizma obuhvaćaju posjećivanje vinarijama, restoranima, farmama i ostalim mjestima koja nude lokalnu hranu i vino. Gastronomski turizam uključuje putovanja koja se odnose na upoznavanje različitih kuhinja i jela iz različitih regija i zemalja. Turisti najčešće zahtijevaju degustaciju lokalnih jela i pića, a ponekad mogu i naučiti kako pripremiti ta jela kroz predavanja i tečajeve. Vinski turizam se odnosi na posjećivanje vinarijama i degustacijama vina. Turisti posjećuju vinograde kako bi naučili cjelokupan proces proizvodnje vina i upoznali se s različitim sortama vina. Također ta vina na kraju kušaju te obično postoji mogućnost kupnje tih vina koja im se svide. Gastronomski i vinski turizam postaju sve popularniji zbog rastućeg interesa lokalnu hranu i piće, želja za nova znanja kao i zbog povećanog interesa za zdrav i drugačiji životni stil. Brojne zemlje i regije u svijetu promoviraju gastronomski i vinski turizam kao način za promoviranje svoje kulture, tradicije i gospodarstva.<sup>5</sup>

Osim toga, važno je da se prilagođavaju segmentima specifičnih potrošača. Danas sve više ljudi obraća pažnju na svoj način prehrane i preferencije u hrani. Kao što je važno imati u ponudi jela za vegetarijance, vegane, osobe koje preferiraju biološki uzgojenu hranu, lovačke ili riblje specijalitete i brojne druge. Time se zadovoljavaju potrebe različitih skupina turista te se također pruža vrhunska usluga koju gosti cijene te će ih zadržati duže vrijeme i motivirati za ponovnim dolaskom u istu destinaciju. Raznovrsna i nenametljiva, ali "uočljiva" ponuda

<sup>4</sup> Ružić, P., :Ruralni turizam, Institut za poljoprivredu i turizam Poreč, Poreč, 2009.

<sup>5</sup> Geić, S.: Menadžment selektivnih oblika turizma, Sveučilište u Splitu, Split, 2011., str. 335-336

hrane koja predstavlja posebnosti i raznovrsnosti, kao i prilagođavanje ponude specifičnim potrebama turista, ključni su za uspjeh gastronomskog turizma.

Posjeti vinarijama i degustacije vina često uključuju i degustaciju lokalnih jela koja se slažu s određenim vrstama vina te zbog toga uz vinski se turizam može pružiti i edukativno iskustvo za turiste koji žele naučiti više o procesu proizvodnje vina, sortama grožđa, karakteristikama regije, sortama grožđa i drugim aspektima vezanima za vino. Turisti imaju priliku upoznati vinare i čuti njihove priče o tradiciji i kulturi vina u njihovoj regiji. Stoga, iako se vinski turizam fokusira na vino, on je vrlo povezan s gastronomskim turizmom jer se vino i hrana često konzumiraju zajedno i pružaju turistima cjelovito iskustvo koje obuhvaća lokalnu kulturu, tradiciju i gastronomiju.<sup>6</sup>

Istarska županija u Hrvatskoj je poznata po svojim vinima i vinogradima te nudi ogroman broj aktivnih vinarija koje se bave proizvodnjom i prodajom vina, ali i organiziranjem degustacija i posjeta podrumima i vinogradima. Vinski turizam postaje sve popularniji oblik turizma, a Istra je jedna od destinacija koja nudi razne mogućnosti za vinske turiste. Manifestacija "Dani otvorenih vinskih podruma" je jedna od najpoznatijih vinskih manifestacija u Istri i privlači veliki broj posjetitelja. Tijekom ove manifestacije, vinarije otvaraju svoja vrata posjetiteljima i turistima, omogućujući im da degustiraju njihova vina i upoznaju se s procesom proizvodnje. Posjetitelji obično mogu posjetiti vinarije samostalno ili se pridružiti organizatorima koji imaju plan puta. Osim manifestacija poput "Dani otvorenih vinskih podruma", sve popularniji su i vinski festivali, izložbe i sajmovi vina koji se održavaju u Istri. Ovi događaji privlače posjetitelje iz cijele Hrvatske i drugih zemalja, te predstavljaju izvrsnu priliku za vinarije da promoviraju svoja vina i steknu nove kupce.

---

<sup>6</sup> Geić, S.: Menadžment selektivnih oblika turizma, Sveučilište u Splitu, Split, 2011., str. 335-336

### 1.1.3. Sportski i avanturistički turizam

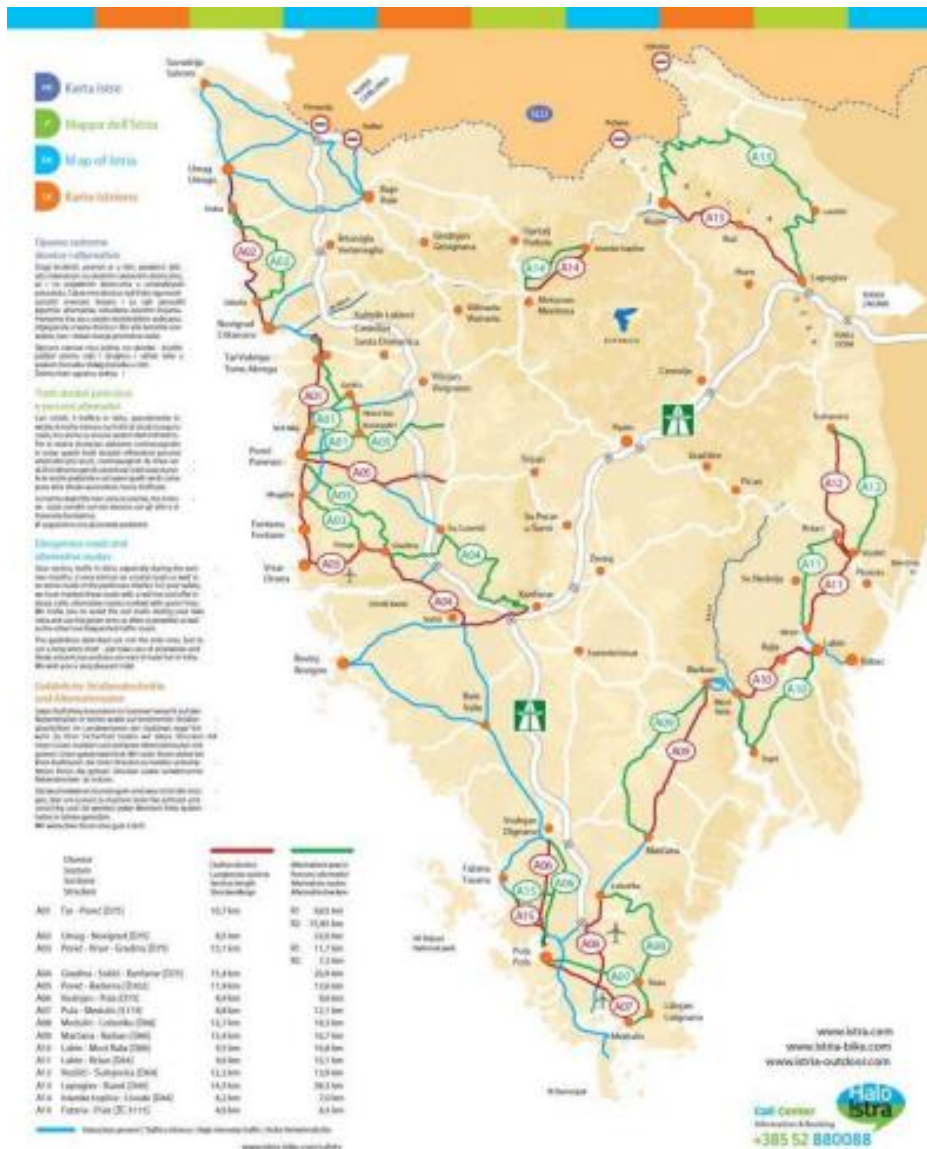
Sportski turizam jedan je od najpoznatijih i najbrže rastućih selektivnih oblika turizma. Aktivni oblik odmora je sve poznatiji motiv u segmentu turističke potražnje. Sport i turizam su međusobno vrlo povezani jer sport omogućuje stvaranje novih ekonomskih učinaka kao što su iznajmljivanje sportskih objekata i opreme, pripreme sportaša, razni tečajevi i škole za učenje sportova, sportsko zabavne atrakcije i drugi. Razvoj sportskog turizma povezan je uz pojavu slobodnog vremena te povećanje životnog standarda turista.

Istra ima raznoliku ponudu selektivnih oblika turizma, a jedan od najpoznatijih je ruralni turizam koji je usko povezan s sportskim i avanturističkim turizmom. Turisti sve više imaju želju za bijegom iz grada u ruralne krajeve u kojima mogu šetati ili trčati prirodom, planinariti, voziti se biciklom, jahati i koristiti razne druge aktivnosti kako bi upotpunili svoje putovanje. Jedan od najpoznatijih aktivnosti u Istri je biciklizam. Brojne biciklističke staze u Istri odlične su za otkrivanje njenih prirodnih ljepota i ruralnih područja. Šume i potoci, stari gradovi i crkvice, konobe i podrumi i sve druge ljepote umrežene su kroz nešto više od 500 kilometara staza. Osim slobodnog kretanja, često su i organizirani biciklistički izleti uz stručno vođenje. Također se organiziraju i brojne biciklističke ture i utrke, koje mogu biti amaterske i profesionalne.<sup>7</sup>

Prema izvorima iz turističke zajednice Istarske županije dnevno se u Istri iznajmljuje više od 1000 bicikala. Većina gostiju koji koriste takve usluge u Istru dolaze i zbog drugih razloga, kao što je želja za upoznavanjem tradicionalnog načina života, eno-gastronomije i slično. Razvoj sportskog turizma je izrazito kvalitetno jer nadopunjuje sadržaj cijele županije.

---

<sup>7</sup> *Hrvatska enciklopedija, mrežno izdanje*. Leksikografski zavod Miroslav Krleža, 2021. (25.3.2023.)  
<<http://www.enciklopedija.hr/Natuknica.aspx?ID=67022>>



Slika 1. Biciklistička karta Istre

Izvor: Turistički News Portal, <https://hrturizam.hr/oletak-0cestovnog-bicklizma-u-istri/>

U navedenoj slici prikazana je biciklistička karta Istre iz koje se može vidjeti cijela mreža biciklističkih staza. Staze su podijeljene od lakšim ka težima po broju kilometara i po kosini staze. Turisti imaju široku ponudu staza da izaberu prigodnu za sebe.

## 1.2. Ekonomski potencijal ruralnog turizma

Ruralni turizam ima velik ekonomski potencijal koji može biti i snažan pokretač održivog i lokalnog razvoja u ruralnim destinacijama. Prednosti ruralnog turizma su podrška lokalnoj ekonomiji, očuvanje prirodnog naslijeđa, poboljšanje životnog standarda stanovnika tih područja.

Diversifikacija turističke ponude potiče lokalni razvoj u ruralnim zajednicama. Razna ponuda poput agro turizma, ruralnih sportova, ekoturizma, seoskog te eno-gastronomskog turizma privlači različite tipove turista, ali i produljuje njihov boravak u destinacijama.

Unaprjeđivanje infrastrukture kao što su javni prostori i objekti, ceste i putevi, smještajni i sportski objekti ključni su za poboljšanje dostupnosti ruralnih destinacija i pružanje kvalitetnih usluga turistima. Razvoj infrastrukture privlači turiste, ali i povećava kvalitetu života domicilnog stanovništva.

Obrazovanje i osposobljavanje domicilnog stanovništva omogućava im da steknu vještine koje su im potrebne za bavljenje turizmom. Neki od vještina su ugostiteljstvo, zanati, poljoprivreda, vodiči i slično. Lokalni stanovnici istovremeno pružaju iskustva i usluge turistima i zadržavaju i promoviraju svoju kulturnu baštinu.

Promocija i marketing ruralnih područja ključni su za privlačenje turista. Korištenjem društvenih mreža, vodiča, turističkih mapa i brošura pomoći će u privlačenju turista.

Ključan aspekt ruralnog turizma je održivost i zaštita okoliša. Potrebno je osigurati da bilo kakve aktivnosti ne narušavaju okruženje, već da ga štite i promoviraju. To uključuje zaštitu bioraznolikosti, odgovorno korištenje resursa, smanjenje otpada i slično.

Kontinuirana podrška, planiranje i implementacija od strane bitnih aktera kao što su zajednica, lokalne vlasti, turistički stručnjaci, ključni su za stvaranje potencijala ruralnog turizma i postizanje održivog razvoja u ruralnim područjima.

## 2. Obilježja ruralnog turizma Istre

Ruralni turizam uključuje razne oblike sa brojnim turističkim aktivnostima. One se odvijaju u ruralnim područjima te je svrha upoznati turiste s lokalnom kulturom, industrijom i tradicijom. Ruralni turizam postao je poznat za vrijeme romantizma krajem 18. stoljeća kada su počeli izleti i boravci u ruralnim mjestima. Ruralna mjesta imaju izvrsne uvjete za razvoj turizma; brojne aktivnosti na otvorenom, smještaj u tradicionalnim kućama, mir i tišina u prirodi i druge. Ruralni turizam povezuju dvije glavne djelatnosti; poljoprivredu i turizam. One zajedno daju jednu posebnu turističku ponudu.

Istra je odlična destinacija za takvu vrstu turizma. Brojni povijesni gradovi u unutrašnjosti sa zanimljivim kamenim kućama i putevima. Mnoštvom vinograda gdje se proizvode kvalitetna vina u kojima turisti mogu vidjeti i doživjeti cijeli proces proizvodnje vina, brojni maslinici gdje se turisti mogu uključiti u berbu i na kraju probati maslinovo ulje. Bogata gastronomska ponuda sa tradicionalnim jelima.<sup>8</sup>

Istra je također prekrasan poluotok koji je stanište tartufima, podzemnim gljivama sa specifičnim okusom i mirisom koji zlata vrijedi. Svjetski poznata destinacija sa najvećim brojem pronalazaka tartufa na cijelom svijetu. Zbog toga postoje brojni mali obiteljski obrti koji poštuju tradiciju i nasljeđe već godinama. Posljedice navedenih preduvjeta je razvoj malih obiteljskih poduzeća i obrta i one kao pokretač nude bogatu ponudu ruralnog turizma u Istri. Turisti imaju mogućnost izbora visoko kvalitetnih vina, istarskog pršuta, tartufa, maslinovog ulja, a osim toga i boraviti u predivnim kamenim kućicama u prirodi.

Ruralni turizam obuhvaća više podvrsta, od kojih se najviše bazirala na agro i eno-gastronomski turizam, no razvija i ostale vrste koje su danas sve više prepoznate na tržištu. Jedan od njih je sportsko – rekreacijski i avanturistički turizam. Takav turizam obuhvaća široki spektar aktivnosti koje se obavljaju na otvorenom prostoru, specifičnim objektima i u prirodi.

---

<sup>8</sup> P. Ružić, „Ruralni turizam Istre“, Pula, 2011.



## 2.1. Razvoj turizma Istre

Sami počeci turizma na ovom području sežu još u Rimsko carstvo. Rimljani su u Istri ostavili brojne građevine i objekte kao što je Vespazijanov amfiteatar u Puli koji potječe iz 1. stoljeća koji je služio za zabavu za domicilno stanovništvo, ali i turiste. Osim arene u Puli sagradili su i brojne vile na obalama te u današnjem Nacionalnom parku Brijuni. Položaj Istre u blizini primorskih i kopnenih puteva Središnje Europe, blizina lijepog mora, bogatstvo prirodnih ljepota te ugodna sredozemna klima sigurno su najveći razlog nastanka turizma na tom području. Za vrijeme Austro-Ugarske monarhije počinju se graditi: hoteli, ugostiteljski objekti, pansioni te kupališta. Brojni gradovi na obali poput Umaga, Poreča, Portoroža, Kopera, Rovinja, Pule, Opatije i Lovrana razvijaju se u prave turističke gradove. Ratovi koji su se dogodili na ovim područjima imali su negativan utjecaj na turizam u Istri, posebno u razdoblju devedesetih godina prošlog stoljeća. Međutim, nakon završetka tih sukoba, turizam u Istri se počeo brzo oporavljati, a trend razvoja i sadržajnog obogaćivanja istarskog turizma postao je aktivan i dinamičan.

Istra se kao regija vrlo dobro razvila u posljednjih desetak godina, pri čemu je turizam odigrao značajnu ulogu u tom razvoju. Istra je uspjela održati svoju popularnost kao turistička destinacija zbog svoje prirodne i kulturne ljepote, bogate gastronomske ponude, vrhunske turističke infrastrukture te raznovrsnih oblika turizma. Istra je od samog početka razvoja turizma u Hrvatskoj bila prepoznata kao destinacija s velikim potencijalom za turizam zbog svoje povoljne geografske lokacije, bogate kulturne baštine, prirodnih ljepota i izvrsne turističke infrastrukture. Zato je Istra već u 19. stoljeću postala popularno ljetovalište za plemstvo iz cijele Europe.<sup>9</sup>

U posljednjih desetak godina Istra je dodatno razvila svoje turističke karakteristike, posebno u smjeru razvoja ruralnog turizma, eno-gastronomskog turizma, kulturnog turizma te aktivnog turizma. Također, Istra je uspjela zadržati svoj autentični karakter i očuvati svoju prirodnu i kulturnu baštinu, što je doprinijelo njezinom uspjehu kao turističke destinacije. Istra je jedna od regija u Hrvatskoj koja ima najdulju turističku sezonu, što se može pripisati raznolikoj ponudi za turiste tijekom cijele godine. Osim toga, turistički sektor u Istri kontinuirano radi na obogaćivanju ponude i podizanju kvalitete usluga kako bi zadržali

---

<sup>9</sup> *Hrvatska enciklopedija, mrežno izdanje*. Leksikografski zavod Miroslav Krleža, 2021. (02.04.2023.) <<http://www.enciklopedija.hr/Natuknica.aspx?ID=28002>>

postojeće i privukli nove goste. U tom smislu, važno je naglasiti da su turistički stručnjaci u Istri u korak s aktualnim trendovima i tehnologijama te da su otvoreni za nove tržišne mogućnosti, poput tržišta srednjeg i dalekog istoka.

## **2.2. Atraktivnost ruralne turističke destinacije Istre**

Ružić P. je naveo u svojoj knjizi iz 2011. godine da atraktivnost određene destinacije utvrđuje se po stupnju oduševljenja posjetitelja koji su doživjeli za vrijeme boravka u istoj. Drugi važni elementi koji pokazuju na atraktivnost ruralne destinacije su zdrava klima, čista voda i zrak, očuvano prirodno i kulturno nasljeđe, odsutnost od vibracija i buke, očuvana okolina, dobra cestovna povezanost te slikovit krajolik. Također jedna od vrlo bitnih stavki je sloboda kretanja u prirodi u svrhu zabave, sporta i rekreacije. Prirodne ljepote daju priliku za planinarenje, šetnje, ribolov, veslanje, penjanje po stijenama, jahanje i druge aktivnosti. Veliku atraktivnost daju i mali povijesni gradovi u kojima se često održavaju manifestacije, dvorci, crkve muzeji i slično.

Turisti dolaze iz urbanih krajeva u potrazi za netaknutom prirodom i ruralnim doživljajem. Za vrijeme svog boravka oni i dalje traže osnovne uvijete kao što su voda, struja, blizina ugostiteljskih objekata, asfaltirana cesta... Turisti su također željni naučiti i stjecati nova praktična znanja, pa je ponuda lončarstva, slikanja, tkanja, izrada narodnih nošnji posebno atraktivna za tu destinaciju.<sup>10</sup>

U sljedećoj tablici prikazana je ocjena atraktivnosti ruralne turističke destinacije Istre, u kojoj je svaki element ocijenjen sa ocjenom od 1 do 5, gdje 1 pokazuje najlošiju kvalitetu, a 5 najbolju kvalitetu.

---

<sup>10</sup> *Hrvatska enciklopedija, mrežno izdanje*. Leksikografski zavod Miroslav Krleža, 2021. (14.04.2023.) <<http://www.enciklopedija.hr/Natuknica.aspx?ID=28002>>

Tablica 1. Ocjena atraktivnosti ruralne turističke destinacije Istre

ATRAKTIVNI ELEMENTI	PROSJEČNA OCJENA
Zdrava klima (temperatura zraka, količina padalina)	4,5
Nezagađenost zraka i vode	4,0
Odsutnost buke i vibracije, opasnosti od eksplozije, poplava, radijacija (kamenolom, autoceste, blizina jezera i rijeka)	4,0
Očuvana priroda i slikovit krajolik	4,5
Očuvano graditeljsko nasljeđe i očuvane socio – kulturne značajke (spomenici, tradicija i običaji , arhitektonska djela)	3,5
Mogućnost slobodnog kretanja po okolici i uvjeti za zabavu, sport, rekreaciju	4,0
Izgrađeni ugostiteljski objekti po tradicijskoj arhitekturi s ponudom regionalnih jela i pića	4,0
Dobra cestovna i telekomunikacijska povezanost (udaljenost do ambulante, banke, trgovine i sl.)	4,0
Zainteresiranost stanovništva za bavljenje turizmom (gostoljubivost, poznavanje stranih jezika)	3,0
PROSJEČNA OCJENA	3,9

Izvor: P. Ružić, „Ruralni turizam Istre“, Pula, 2011.

Iz navedene tablice može se vidjeti da najveću ocjenu ima „Zdrava klima“ od 4.5, dok „Zainteresiranost stanovništva za bavljenje turizmom ima ocjenu“ ima 3.0. Prosječna ocjena atraktivnosti je 3.9, no navedena tablica je iz 2011. godine pa bi zasigurno svi pokazatelji imali drugačiju (bolju) ocjenu. <sup>11</sup>Nakon 12 godina Istra je prilično pozitivno napredovala u ruralnom razvoju i zainteresiranost stanovništva za bavljenje turizmom se svakako povećala. Iz svega navedenog, prosječna ocjena 3,9 od 5 je prilično precizna, iako se danas Istra popravila u svim pogledima.

<sup>11</sup> P. Ružić, „Ruralni turizam Istre“, Pula, 2011.

## 2.3. Statistički podaci

Statistički podaci imaju vrlo bitnu ulogu za uspješno bavljenje turizmom. Oni pružaju kvantitativne informacije o razvoju turističke industrije, o ponašanju i željama turista, trendovima i drugim stvarima. Prikupljanje i analiziranje tih podataka pomaže nam u uspješnom poslovanju i kvalitetnom provođenju strategije razvoja. Neki od podataka koje se prikupljaju su podaci o dolascima turista iz različitih zemalja koji nam služe za analizu tržišta, podaci o prihodima i broju zaposlenih u turizmu koji pomažu u procjeni utjecaja turizma na gospodarstvo, također podaci koji nam pomažu u planiranju turističke strategije kao na primjer atraktivnost određene destinacije i slično. Te na kraju jedan od najčešće provedenih su podaci o broju dolazaka i noćenja turista, uz to mogu se i pratiti podaci koliko gosti troše i koliko dugo ostaju, u sljedećoj tablici je prikazan takav primjer.

Tablica 2. Dolasci i noćenja turista u Istri po turističkim zajednicama

Turistička zajednica Tourist Office		Dolasci Arrivals	Noćenja Nights	%
1	Bale	61,611	395,105	1.34
2	Barban	15,232	125,975	0.43
3	Brtonigla	92,199	717,222	2.43
4	Buje	52,691	248,378	0.84
5	Buzet	18,385	75,283	0.26
6	Fažana	147,607	1,113,080	3.77
7	Funtana	280,903	1,954,089	6.62
8	Grožnjan	6,618	28,886	0.10
9	Kanfanar	9,488	77,824	0.26
10	Kaštelir-Labinci	11,331	101,440	0.34
11	Kršan	10,260	77,283	0.26
12	Labin	229,706	1,299,622	4.40
13	Ližnjan	35,885	297,429	1.01
14	Marčana	40,645	346,673	1.17
15	Medulin	448,535	2,908,704	9.86
16	Motovun	23,902	57,560	0.20
17	Novigrad	231,030	1,295,822	4.39
18	Oprtalj	11,085	44,912	0.15
19	Pazin / Središnja Istra	47,660	360,413	1.22
20	Poreč	613,122	3,428,228	11.62
21	Pula	404,821	2,010,167	6.81
22	Raša	45,496	345,882	1.17
23	Rovinj	709,454	4,225,104	14.32
24	Sveta Nedelja	13,015	125,052	0.42
26	Svetvinčenat	21,739	189,654	0.64
26	Tar-Vabriga	255,434	1,934,010	6.55
27	Umag	516,310	2,846,840	9.65
28	Višnjan	13,189	107,693	0.36
29	Vižinada	7,190	56,716	0.19

30	Vodnjan	58,436	604,209	2.05
31	Vrsar	230,940	1,770,534	6.00
32	Žminj	12,260	107,364	0.36
	Nautika Nautics	32,895	229,963	0.78
	<b>Ukupno Total</b>	<b>4,709,074</b>	<b>29,507,116</b>	100.00

Izvor: eVisitor, 03.01.2023.

Iz navedene tablice može se vidjeti da je Istra u 2022. godini imala ukupno 4.709.074 dolazaka te 29.507.116 noćenja turista. Na prvom mjestu nalazi se grad Rovinj sa 709.454 dolazaka i 4.225.104 noćenja dok se na posljednjem mjestu nalazi Grožnjan sa svega 6.618 dolazaka i 28.886 noćenja. <sup>12</sup>

Može se vidjeti da većina turista boravi u većim gradovima na obali. Iako motiv turista za putovanje u ruralne krajeve raste, i dalje je to manje poznato nego putovanja na more radi odmora. No treba sagledati da je Istra poprilično mala te da velik broj turista koji koriste smještaj u obalnim gradovima putuju na izlete u ruralne krajeve Istre kako bi doživjeli tradicionalni način života. Često idu na dnevne izlete u kojima posjećuju razne vinarije, obilaze stare gradove, prolaze biciklima kroz vinske ceste i ceste maslinovih ulja i slično. U odnosu na ostatak Republike Hrvatske Istra ima prilično dobre rezultate, kao i u razvoju ruralnog turizma.

Tablica 3. Podaci o klasteru središnje Istre iz 2013. godine

GRAD/OPĆINA	UKUPNI PRIHODI	BROJ ZAPOSLENIH
Buzet	1.287.919	2.473
Pazin	1.165.306	1.975
Cerovlje	31.736	100
Grečišće	14.298	36
Grožnjan	25.477	22
Karolja	65.953	164
Lanišće	23.162	34
Lupoglav	501.913	287
Motovun	43.492	64
Oprtalj	36.505	112
Piće	848.889	571
Sv. Petar u Šumi	29.649	97
Svetvinčenat	59.557	136

<sup>12</sup> Statistički podaci turističke zajednice Istarske županije, <https://www.istra.hr/hr/business-information/istra-u-medijima/statistika>, (02.04.2023.)

Tinjan	123.724	226
Višnjan	75.788	152
Vižina	11.932	29
Žminj	287.165	508
UKUPNO	4.632.465	6.986

Izvor: Master plan turizma Istarske županije, 11.05.2015., stranica 49.

U navedenoj tablici prikazani su podaci o klasteru središnje Istre. Klaster središnje Istre se nalazi u zajedničkoj geografskoj regiji koja se uglavnom bavi sličnom vrstom turizma, a to je ruralni. U prvom stupcu prikazani su gradovi i manja mjesta u klaster, u drugom stupcu prikazan je prihod od turizma te u trećem je prikazan broj zaposlenih radnika u turizmu. Ukupni prihodi od turizma iznosi 4.632.465 eura. Na prvom mjestu nalazi se gradić Buzet, a na zadnjem Vižina. Broj radnika u turizmu 2013. godine u središnjoj Istri iznosi 6.986.<sup>13</sup> Treba uzeti u obzir da su ovo podaci iz 2013. godine te da se do danas Istra izrazito razvila u smjeru ruralnog turizma pa bi ti brojevi bili zasigurno veći.

#### 2.4. Swot analiza

SWOT analiza je jedan od instrumenata kreiranja strategije. U okviru ovog poglavlja sagledavaju se interni i eksterni faktori. Interni faktori su snage i slabosti destinacije, a eksterni faktori su prilike i prijetnje. Za točan odabir strategije, subjekt mora izvršiti analizu situacije, sagledati sve čimbenike kako bi došao do zadanog cilja.

U sljedećoj tablici prikazana je SWOT analiza Istarske županije. Istra ima brojne snage kao što su netaknuta priroda, bogata kulturna i povijesna baština te mediteranski štih zbog čega drži rekorde već niz godina u Republici Hrvatskoj. Kao i svaka destinacija, Istra ima i slabosti koje pokušava riješiti. Prilike za Istru da razvije drugačiju vrstu turizma može je pozicionirati na listu traženijih destinacija u Hrvatskoj pa čak i u svijetu. U sljedećoj tablici prikazati će se SWOT analiza ruralnog turizma Istre.<sup>14</sup>

<sup>13</sup> Master plan turizma Istarske županije, 11.05.2015., stranica 49.

<sup>14</sup> Glas Istre, Projekt Share Istria poznat je u cijelom svijetu, <https://www.glasistre.hr/6e9d6a7b-e826-4033-992e-cade27f87167>, (28.04.2023.)

Tablica 1. SWOT analiza razvoja ruralnog turizma Istre

<b>SNAGE</b>	<b>SLABOSTI</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• očuvani razvojni prirodni potencijali</li> <li>• značajna povijesna i kulturna tradicija</li> <li>• povoljan geografski položaj</li> <li>• razvijena poduzetnička infrastruktura</li> <li>• bogata prirodna i kulturna baština</li> <li>• razvoj kvalitetnih poljoprivrednih proizvoda kao što su vino i maslinovo ulje</li> <li>• očuvan autohtoni način života</li> <li>• dobra suradnja županije sa lokalnom samoupravom</li> <li>• ugodna klima</li> <li>• porast broja stanovnika</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• neizgrađen povoljni otpadni sustav</li> <li>• nedostatak tehnološke infrastrukture</li> <li>• neuravnoteženost ponude i potražnje na tržištu rada</li> <li>• sezonske oscilacije u zapošljavanju</li> <li>• nedovoljna iskorištenost i valorizacija kulturne baštine</li> <li>• nedovoljan broj stručnjaka u turizmu</li> <li>• izgradnja modernih privatnih smještaja u ruralnim krajevima</li> <li>• fokusiranost na smještaj, a ne na ruralni turizam</li> </ul>
<b>PRILIKE</b>	<b>PRIJETNJE</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• rast inozemnih ulaganja</li> <li>• poticaji i fondovi za ulaganje u ruralni turizam</li> <li>• razvoj prometne infrastrukture</li> <li>• izrada novih odlagališta otpada</li> <li>• poticanje suradnje između kulturnog i ruralnog turizma</li> <li>• povećanje zaposlenosti</li> <li>• ulaganje u ljudske resurse</li> <li>• produljenje sezone</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• sezonalnost</li> <li>• zagađenja prirode i mora</li> <li>• porast konkurencije</li> <li>• pritisak masovnog turizma</li> <li>• odlazak kadrova u druge zemlje te u druge županije</li> <li>• nerazumijevanje važnosti zajedničke ponude i sinergije</li> </ul>

Izvor: Izrada autora

Iz navedene tablice može se vidjeti da Istra ima brojne snage u svrhu razvijanja ruralnog turizma. Neke od njih su tlo koje omogućuje proizvodnju kvalitetnih proizvoda, ugodna klima i povoljna prometna povezanost koja je također jedna od glavnih snaga za razvijanje turizma te drugi. Slabosti Istre se uglavnom odnose na upravljanje, kao što je nedovoljna iskorištenost kulturno povijesnih spomenika, manjak stručnjaka i radnika u turizmu, te nedovoljna osviještenost stanovnika na bavljenje ruralnim turizmom. Brojne prilike su način da destinacija postane još poznatija i kvalitetnija. Istra može iskoristiti poticaje, fondove te strana ulaganja kako bi mogli poboljšati svoju proizvodnju i uslugu, također jedna od prilika je uvođenje raznih zakona koji bi pomogli u razvoju i očuvanju ruralnih krajeva. Najveće prijetnje su sezonalnost i zagađenje okoline koji bi narušili cijelu destinaciju.

## **2.5. Benchmarking**

Italija je država koja ima odlično razvijenu eno-gastronomiju, te je po tome jedna od najpoznatijih turističkih zemalja. Čak 17% turista koji dolaze u Italiju, primarni motiv je uživanje u gastronomskoj i vinskoj ponudi. Italija eno-gastronomiju smatra vrlo važnim sektorom i dijelom svakog turističkog putovanja što potvrđuju specifični autohtoni specijaliteti svake talijanske regije.

Što se tiče poticanja ruralnog turizma, Italija ima utvrđen zakon da minimalno 80% jela u restoranima moraju biti tradicionalna talijanska jela, dok 60% proizvoda koje koriste u pripremanju tradicionalnih jela, moraju biti talijanske proizvodnje. Ovo je još jedan primjer u kojem se vidi kako Italija potiče rast i razvoj svog gospodarstva.<sup>15</sup>

Toskana je regija koja se nalazi u središnjoj Italiji. Jedna od najrazvijenijih i najdinamičnijih vinarskih regija sa vrhunskim vinima i gastronomskim specijalitetima. Tradicija proizvodnje vina zbog vrlo pogodnog tla u Italiji nastala je i prije Rimskog carstva. Turizam tu ima ulogu kako bi sačuvao bogatu tradiciju i potaknuo proizvodnju. Toskana ima dobro razvijenu turističku ponudu u koju su uključeni boravak u malim obiteljskim hotelima i vinarijama, degustacije vina, obilazak vinograda i podruma, sudjelovanje u proizvodnji vina i slično.

---

<sup>15</sup> Europska komisija, <https://ec.europa.eu/growth/tools-databases/regional-innovation-monitor/baseprofile/tuscany>, (02.05.2023.)



Glavni preduvjeti za razvoj turizma u Toskani su:

- Tlo (pogodno za razvoj vinskog i eno-gastronomskog turizma)
- Reljef (izvrstan za razvoj agro i ruralnog turizma)
- Zaštićena područja (čak 120 prirodnih zaštićenih područja)<sup>16</sup>

Zbog povoljnih uvjeta za razvoj turizma, Toskana je razvila odličnu povezanost s ostatkom Italije i svijeta. Toskana raspolaže sa tri zračne luke koje su smještene u gradu Pisi, Firenci te na otoku Elbi. Također je i vrlo dobro razvila cestovnu i željezničku mrežu. Najrazvijenije vrste turizma u Toskani su ruralni i kulturni turizam. Ruralni turizam razvijen je zbog povoljnog reljefa, klime, dugoj tradiciji proizvodnje vina, širokoj gastronomskoj ponudi te očuvanoj prirodi. Dok je kulturni turizam razvijen zahvaljujući mnogim kulturno povijesnim spomenicima, umjetničkim ostacima i dr. Osim navedenih vrsta turizma, Toskana također razvija kupališni i sportski turizam, no to je u puno manjoj mjeri u odnosu na kulturni i ruralni.

Toskana je najposjećenija pokrajina u regiji što pokazuju službeni podaci iz 2017. godine koji bilježe 13.772.174 dolazaka te nešto više od 46.430.000 noćenja. Od ukupnih dolazaka u pokrajinu, bilo je 55% inozemnih gostiju, dok je domaćih bilo 45%. Glavni grad pokrajine Firencu posjetilo je nešto više od 3.864.501.

Kao i većina turističkih destinacija, u Toskani je zabilježen porast broja smještajnih kapaciteta što je uvrštava na drugo mjesto u Italiji po broju smještajnih kapaciteta i dolasku turista. Najveći broj inozemnim turista dolazi iz europskih zemalja kao što su Njemačka, Švicarska i Austrija, nakon njih slijede SAD i Kanada, a zatim Francuska, Belgija, Nizozemska i druge.

U odnosu na Toskanu, Istra ima veću naglašenost na sezonalnost. Toskana intenzivno radi na poboljšanje svoje ponude tijekom cijele godine. Neki od poteza za postizanje tih ciljeva su promoviranje putem interneta gdje je Toskana pokrenula portal „Visit Tuscany“ kojem je cilj promovirati Toskanu na što privlačniji način.

---

<sup>16</sup> Regione Toscana, Movimento turisti nelle strutture ricettive e struttura dell'offerta: dati 2017, <http://www.regione.toscana.it/statistiche/dati-statistici/turismo>, (15.05.2023.)

Obije regije su prilično slične svojim obilježjima. Poznati po proizvodnji vrhunskih vina, maslinovog ulja i drugih gastro delicija. Obije regije su iskoristile svoje preduvjete i razvijaju eno-gastronomski i ruralni turizam te su jedne od boljih regija u svijetu koje su prepoznate po tome. Iz statističkih podataka 2017. godine broj dolazaka u Istarsku županiju bio je 4.104.018, a broj noćenja 25.426.476. Iz navedenih podataka može se vidjeti kako Toskana bolje turistički funkcionira u odnosu na Istru. U sljedećoj tablici prikazana je usporedba ruralnog turizma Istre i Toskane.<sup>17</sup>

Tablica 2. Usporedba ruralnog turizma Istre i Toskane

TOSKANA	ISTRA
Naglasak na agroturizmu, bitnija je proizvodnja i posluživanje domaće hrane pa smještaj	Naglasak na smještaju pa tek onda na agroturizam
Stroge zakonske regulative uređivanja objekata i očuvanja tradicionalne arhitekture	Na većini područja ne postoji zakonska regulativa
Proizvodnja i priprema domaće hrane isključivo iz regije Toskana	Ne postoje zakonske regulative koje utvrđuju da su namirnice autohtone
Obavezna registracija OPG-a radi obavljanja turističke djelatnosti	Otvaranje privatnog smještaja nije povezano s poljoprivrednom djelatnosti
Velika površina posjeda, minimalno 4 ha	Manji posjedi
Razvijeni kanali prodaje	Slabo razvijeni kanali prodaje
Odlična prometna povezanost	Vrlo dobra prometna povezanost
Izrazito razvijeni ruralni i eno-gastronomski turizam	Izrazito razvijeni ruralni i eno-gastronomski turizam
Velik broj domaćih gostiju	Relativno nizak broj domaćih gostiju

Izvor: Izrada autora

Iz navedene tablice može se zaključiti da Toskana posvećuje više pažnje na razvoj specifičnih oblika turizma. Dok je u Toskani naglasak na agroturizam, odnosno proizvodnju i pripremu domaćih autohtonih jela koja su jedan od glavnih motiva dolaska turista, u Istri i dalje velik broj stanovnika stavlja naglasak na izgradnju smještajnih jedinica zanemarujući

<sup>17</sup> Europska komisija, <https://ec.europa.eu/growth/tools-databases/regional-innovation-monitor/baseprofile/tuscany>, (12.05.2023.)

gastronomske i druge ponude. Toskana obuhvaća strogu zakonsku regulativu s kojom čuvaju tradicionalni način života. U većini područja nije dozvoljena nova gradnja, jedino renovacija starih kuća koja mora biti izgrađena po određenim uvjetima, kao što su: korištenje opeke, drvene grede, prozore i vrata i slično. Istra i dalje nema posebnih uvjeta za izgradnju građevina, stoga se u brojnim područjima izgrađuju kuće modernog stila koje narušavaju ruralni izgled cijele destinacije.



Slika 2. Primjer ruralne kuće u Toskani

Izvor: Internetska stranica, Express news, 2019.

Za mogućnost bavljenja turizmom u Toskani, obavezna je registracija OPG-a što u samom početku potiče i usmjerava stanovnike na bavljenje ruralnim turizmom. U Istri nema obavezne registracije OPG-a za bavljenje turizmom pa se razvija više grana turizma. Proizvodnja i priprema jela u Toskani mora biti 60% s tog područja kako bi ponudili pravu autohtonu kuhinju. Istra također pokušava sve svoje namirnice sama proizvesti, no nema konkretnih zakona i načina kako bi se to provjerilo. Veličina posjeda za proizvodnju namirnica u Toskani je nešto veća te mora iznositi minimalno 4 hektara, sok u Istri može biti i manja. Kanali prodaje sa drugim poduzetnicima u zemlji su vrlo bitni kako bi se razvijalo gospodarstvo zemlje i samih poduzetnika. Istra nema veliki broj kanala prodaje i podršku od države koje bi uveliko pomogle u ruralnom razvoju. Obije regije imaju dobru prometnu

povezanost što je jedan od bitnijih faktora u razvoju turizma, najviše turista dolazi iz bližih europskih zemalja kao što su: Njemačka, Austrija, Švicarska i druge. Toskana ima bolju željezničku i zrakoplovnu povezanost koja zasigurno utječe na veći dolazak turista na to područje. Obije regije su iskoristile svoje preduvjete za razvoj specifičnih oblika turizma. Velika prednost Toskane u odnosu na Istru je velik broj tuzemnih turista koje potiču vlastito gospodarstvo i razvoj ruralnog turizma. Istra, kao i sve regije Hrvatske, bilježe manji broj domaćih turista.<sup>18</sup>

Iz svega navedenog može se zaključiti da obije zemlje razvijaju ruralni turizam te napreduju. Toskana ima nekoliko boljih odluka i pravila koje dovode do boljeg upravljanja i razvijanja turizma. U usporedbi s drugim regijama u Hrvatskoj, Istra je najviše okrenuta prema tom smjeru. Jedna od najvećih konkurencija Istre u navedenim oblicima turizma je Toskana koja izvrsno napreduje po tom pitanju. Istri je potrebna veća sinergija s cijelom državom te više zakona i pomoć države kako bi još bolje preokrenuli cijelu destinaciju u ruralni turizam i takvi se probili na svjetsko tržište.

---

<sup>18</sup> Tuscany official tourism website, <https://www.visittuscany.com/en/theme/food-and-wine/>, (25.04.2023.)

### 3. Enogastronomija kao turistički proizvod

Eno-gastronomija je vrsta putovanja kojoj je glavni motiv uživanje i upoznavanje gastronomije i vina određenog područja. Uključuje konzumiranje jela i pića, kupovinu prehrambenih proizvoda, stjecanje novih znanja o pripremi jela, posjeti vinogradima i vinskim podrumima koju prate degustacije te pohađanje raznih tečajeva kuhanja. Vino i gastronomija promiču lokalni gospodarski razvoj, potiče razvoj ruralnog turizma, donosi koristi za primarni sektor te uključuje razne sektore u razvoj.

Hrana i piće su jedan od neizostavnih i najvažnijih čovjekovih potreba. Hrana i piće također označavaju dio života, kulture i običaja određenog naroda. Danas sve više ljudi putuje i turizam se konstantno razvija, posebice u raznim oblicima, a jedan od njih je i gastronomski. Eno-gastronomski turizam značajno raste u posljednje vrijeme. Važnost gastronomije nije samo u privlačenju novih turista, nego i potiče nacionalni, regionalni i lokalni razvoj.

Ciljevi eno-gastronomskog turizma Istre:

- promocija kvalitetnih autohtonih proizvoda
- promocija Istre kao kvalitetne eno-gastronomске destinacije
- promocija zdrave i mediteranske prehrane
- povećanje prepoznatljivosti središnjeg dijela Istre
- produljenje turističke sezone
- poticanje razvoja ruralnog turizma
- očuvanje tradicijskog nasljeđa
- priključenje međunarodnim projektima u gastronomiji
- revalorizacija istarskih recepata
- povećanje broja kvalitetnih ugostiteljskih objekata

Eno i gastro stručnjaci Istru su prepoznali kao jednu visoko kvalitetnu destinaciju koja se razvija na održiv način. Osim vinskih cesta i cesta maslinovog ulja koje povezuju cijelu unutrašnjost Istre, ona obuhvaća i velik broj kvalitetnih restorana i konoba koji nabavljaju lokalne proizvode i samim time stvaraju sinergiju s lokalnim proizvođačima. Također obuhvaća mnoštvo malih obiteljskih domaćinstava i OPG-ova koji su vrh eno-gastro ponude i domaće proizvodnje stoga se ruralni dio Istre može ponositi vrhunskom i kvalitetnom ponudom.

### 3.1. Vinogradska obilježja Istre

Povijest Istarske civilizacije jednako je duga kao i povijest Istarske vinove loze. Povoljna klima s toplim ljetima, visoka nadmorska visina i prigodni utjecaj mora vrlo su uspješno djelovali za razvoj vinarstva. Zahvaljujući navedenim preduvjetima i neprekidnoj tradiciji, Istra je jedna od najvećih vinogradarskih regija u Republici Hrvatskoj. Istra ima dvije apsolutno dominantne sorte grožđa na svim njenim područjima. Riječ je o teranu i malvaziji. Istra je podijeljena na dva glavna područja: vinogorje Zapadna Istra i vinogorje Centralna Istra. Zapadni obalni dio odlikuje blaga mediteranska klima, okrenutost i nagnutost prema moru s koje dolaze vjetrovi koji utječu na zdravlje vinograda. Dok u unutrašnjosti nema utjecaja mora, te su klime nešto drugačije zato su takva vina življa, bogata mineralima i s cvjetnim notama dok su obalna vina više zrelija i s voćnim aromama.<sup>19</sup>

Također jedan od velikih faktora je i vrsta tla. U Istri prevladavaju crljenica (obalni dijelovi) te bijela zemlja (unutrašnji dijelovi). Obje zemlje su vrlo plodne i pogodne za kvalitetna vina. Za kvalitetna vina bitan je i položaj dubine tla do vapnenačke podloge kao što i Istra ima.

Tipični predstavnici bijelih sorti u Istri:

- Malvazija
- Muškat

Tipični predstavnici crnih sorti u Istri:

- Teran
- Merlot
- Cabernet sauvignon

Najvažnije vino ujedno i jedan od brendova Istre je malvazija. Bijela sorta koja je u zadnjih deset godina obilježila vinarske scene Hrvatske, probila se kroz lokalne okvire te je sada jedan od najvećih izvoznih aduta. U prošlosti je služila kao stolno vino, ali kada su se pojavile nove generacije modernih vinara, smanjivanjem uroda dobili su novu malvaziju. Poznata je po svojim bogatima primarnim aromama koje se kreću raznim tonovima agruma

---

<sup>19</sup> Istropedia, <https://www.istrapedia.hr/en/natuknice/1300/vinarstvo>, (22.04.2023.)

preko kontinentalnog i južnog voća i cvjetnih miomirisa do mineralnih nota. Okus je bogat, uglavnom osvježavajuća i blag dok može biti i zreliji, snažniji i puniji.

Teran je druga još jedna eno-ikona istre. Vrlo je bujna sorta, viših kiselina od malvazije. Tijekom berbe potrebno je pružiti veliku pažnju i strpljenje te pažljivo smanjivati urode. Tim procesom vino postaje atraktivno sa dubokom crvenom bojom i ljubičastim notama. Vino je bogato aromama crnog koštičavog voća kao što su trešnje i višnje, pomiješano s ribizom. Ima sjajan omjer kiselina i ekstrakta što vinu daje čvrstinu.<sup>20</sup>

Malvazija i teran su autohtone samonikle istarske sorte. Malvaziju se zna povezivati s poznatom mediteranskom porodicom zvanom „Malvasie“, no raznim analiza se može utvrditi da nemaju nikakvu sličnost između sebe. Iz porodice „Mondeuse Noir“ dobila se sorta teran. Osim ove dvije glavne sorte u posljednje vrijeme najviše se uzgaja merlot jer Bordoške sorte u Istri pokazuju odlične rezultate. Od bijelih vina vrlo popularan je i muškati, poznatiji kao muškati momjanski ili muškati bijeli, koji se proizvodi uglavnom kao slatko vino, no može biti i potpuno suho.

### **3.2. Gastronomije Istre**

Gastronomija je kuharska vještina, stručno poznavanje različitih jela te način pripreme tih jela, to je ujedno umjetnost i znanost o prehrani. Danas sve više ljudi putuje kako bi se upoznali sa stranim kuhinjama, uz to naučili nešto novo i probali sama jela.

Istra je jedna od prvih hrvatskih regija koju gosti posjećuju zbog posebnih vrsta putovanja, a glavni motiv takvih putovanja je gastronomija. Gastronomski turizam u Istri je počeo otkrivanjem njene unutrašnjosti, dok su do tada gosti obično posjećivali obalni dio Istre. Istra se u monografijama naziva još i „Terra incognita“ što bi značilo nepoznata ili neistražena zemlja. Unutrašnjost i obala Istre međusobno se nadopunjuju prema više faktora, a neki od njih je i jedinstvena gastronomska cjelina. Mediteranska ponuda i njezina zaleđa, plodove mora nadopunjuju vinogradi, voćnjaci, plodovi vrtova i šume Istre. Gastronomiju cijele Istre obilježava pučka tradicionalna i građanska kuhinja sa ,mnoštvom konoba, gostionica i oštarija. Osim toga u Istri također postoje pravi luksuzni restorani sa kvalitetnim istarskim jelima

---

<sup>20</sup> Vina Croatia, <https://vinacroatia.hr/hrvatska-vina/primorska-hrvatska/istra/>, (22.04.2023.)

pripremljeni na moderan način. Cijelu gastronomsku cjelinu zaokružili su istarski vinari koji su postavili jasne kriterije za vinske ceste.

Gastronomska cjelina Istre je fenomen na svjetskoj razini. Danas je ponovno moderna jednostavna tradicionalna jela. Jela se temelje na kvalitetnim domaćim namjernicama lokalno proizvedenim što potiče razvoj ruralnog turizma. Gostima više nije zanimljivo jesti nešto što bi mogli probati svagdje, oni žele nešto posebno, pripremljeno na kvalitetan način, uz to da su kvalitetne lokalne namjernice. Osim kušanja, bitna je želja za stjecanjem novih znanja o načinu proizvodnje i pripreme tih jela.

Neke od tradicionalnih namirnica koje se nalaze u Istri su: istarski pršut, ovčji i kozji sir, šparoge, med, domaća tjestenina, tartufi, maslinovo ulje te brojni drugi. Kao jela pod hladna predjela mogu se izdvojiti istarski pršuti domaći sir, slane srdele i razne riblje paštete, namaz od bakalara, sirevi s tartufima i slično. Tradicionalna topla predjela su maneštra, tjestenine, jota, razne fritaje i druga jela. Poznata glavna jela su fuži, pljukanci, njoki s gulašom, svježa riba, janjetina ispod peke, dimljeni ombolo, maneštra od bobiči, pašta fažol, kobasice s kiselim kupusom, palenta s pužima... Zanimljivi deserti za ovo područje su fritule, kroštule, pinca, slastice od kestena te razni kolači od grožđa.<sup>21</sup>

## TARTUFI

U Istri cijele godine uspijeva nekoliko vrsta izvrsnih tartufa. Istrijani su tek početkom prošlog stoljeća shvatili kakvim su gastronomskim draguljem blagoslovljeni. Najpoznatiji i najkvalitetniji je bijeli tartuf („*Tuber magnatum pico*“) kojima cijena može biti veća i od par tisuća eura po kilogramu. Na tržištu se prodaje u jesen i sezona traje do kraja godine. Prirodno stanište ovoga skupoga dragulje je Motovunska šuma koja se nalazi ispod srednjovjekovnog gradića smještena uz ušće rijeke Mirne. Ni danas nije u potpunosti spoznato kako poznati tartuf iz Albe ima svog blizanca u nekoliko staništa u Istri i Motovunu. Međunarodni stručni skupovi dali su zaključak da Istarski bijelio tartuf ne zaostaje ni po čemu za onim iz Albe. Također zanimljivost jedna je da je najveći bijeli tartuf na svijetu ikada pronađen u blizini Motovuna, težak nešto manje od kilograma i pol te je i uvršten u Guinnessovu knjigu rekorda.<sup>22</sup>

---

<sup>21</sup> Njavro, M.: Hrvatska gastronomija, Turistička naklada d.o.o., Zagreb, 2016., str. 9.

<sup>22</sup> Istra Gourmet,

[https://www.istra.hr/hr/gourmet/tartuf/tartufi?\\_gl=1\\*b9mxqr\\*\\_up\\*MQ..\\*\\_ga\\*NjAyNTAyNzk2LjE2ODQ4Mzc1MDY.\\*\\_ga\\_4VVKPV5SWJ\\*MTY4NDgzNzUwNS4xLjEuMTY4NDgzNzUyNC4wLjAuMA](https://www.istra.hr/hr/gourmet/tartuf/tartufi?_gl=1*b9mxqr*_up*MQ..*_ga*NjAyNTAyNzk2LjE2ODQ4Mzc1MDY.*_ga_4VVKPV5SWJ*MTY4NDgzNzUwNS4xLjEuMTY4NDgzNzUyNC4wLjAuMA), (25.04.2023.)





Slika 3. Istarski bijeli tartufi

Izvor: Internetska stranica, Istrahr, <https://www.istra.hr/hr/gourmet/tartuf/1565>

Donedavno luksuzni restorani su nudili i servirali tartufe bez navođenja porijekla te bi nabavljali lažne talijanske, no danas Istrijani ne daju bilo kakvi kvalitetu. Oni svoje tartufe ne žele izvoziti, nego ih imaju u ponudi za ljubitelje tih cijenjenih gljiva. Tradicionalna jela od tartufa koja se pripremaju u Istri moraju biti jednostavna kako ništa ne bi savladalo njihov poseban gastronomski užitak. Najčešće se pripremaju sa svježe skuhanom tjesteninom, poznate kao istarske fuže. Na sličan način se priprema i tradicionalni omlet nazvan fritaja. Jela sa tartufa zahtijevaju posebnu pažnju, kao i samo dogotavljenje jela, najčešće se na određeno jelo tartuf nariba za stolom ispred gosta.<sup>23</sup>

Osim prekrasne prirode i gurmanskih užitaka, postoje mali obiteljski obrti koji nastavljaju svoju obiteljsku tradiciju „Lova na tartufe“, na koje gosti imaju priliku sudjelovati. Iskustvo lova na tartufe je jedan posebni doživljaj za goste Istre. Od tartufa se proizvode i razni vrhunski proizvodi kao što su maslinovo ulje s tartufima, medni pripravci s tartufima i slično.

---

<sup>23</sup> Tartufi Istra, <https://www.tartufi-istra.com/o-nama/>, (22.04.2023.)

## MASLINOVO ULJE

Najpoznatiji svjetski vodič „Flos Olei“ specijaliziran za maslinovo ulje tvrdi da se već zadnjih pet godina najbolje maslinovo ulje na svijetu proizvodi u Istri. Tradicija maslinarstva na području Istre ima prilično veliku povijest, a počelo je kada su Rimljani prepoznali istarsko tlo kao savršeno za uzgoj maslina. Arheološka nalazišta smještena uz obalu dokazi su da su davno prije postojali proizvodni kapaciteti.

Maslinovo ulje se razvija do današnjeg dana u većim proizvodnjama, ali i štite se autohtone vrste. Turisti mogu probati vrhunska maslinova ulja u brojnim uljarama, konobama i restoranima putem cesta maslinova ulja. Karakteristike istarskog maslinovog ulja su gorčina i pikantnost u odnosu na druga ulja.<sup>24</sup>

Osim kušanja, domaćini nude razne edukacije u kojima pokazuju cijeli proces proizvodnje. Zbog toga što je riječ o malim obiteljskim gospodarstvima, maslinari gostima prenose svoje znanje i tradiciju što je neizostavni dio gastronomske ponude. Kao i vinske ceste, u Istri postoje i ceste maslinova ulja što je vrlo atraktivan turistički proizvod. Svaka cesta obuhvaća jedno područje, koje u svojem sklopu sadrži maslinarske itinerare. Taj projekt podiže cijeli imidž istre, produljuje turističku sezonu i povećava zainteresiranost za ruralnim turizmom.

Neke od autohtonih sorti maslina koje su zastupljene u Istri su: Črnica (stara domaća sorta, na području Buzet, Buje, Novigrad, Oprtalj, Motovun, Umag), Buža koja je jedna od najraširenijih sorti u Istri, Drobnica, Istarska bjelica, Karbonaca, Moražola, Oblica koja je najraširenija sorta u Hrvatskoj, Rošinjola i druge. Također postoje i tri inducirane sorte: frantoio, leccino, pendolino,<sup>25</sup>

---

<sup>24</sup> Istra Gourmet, <https://www.istra.hr/hr/gourmet/evoo/maslinari>, (23.04.2023.)

<sup>25</sup> Ibid



Slika 4. Chiavalon maslinovo ulje

Izvor: Internetska stranica, Chiavalon ulja, <https://chiavalon.hr/hr>

Na slici iznad nalaze se proizvodi Chiavalon maslinovog ulja koje je proglašeno jednim od najboljih maslinovih ulja na svijetu. OPG Chiavalon je obiteljsko gospodarstvo koje se specijalizira na uzgoj maslina i proizvodnju vrhunskog ekstra djevičanskog maslinovog ulja. Trenutno obrađuju 30 hektara nasada stabala na području grada Vodnjana te imaju više od 900 stabala maslina.<sup>26</sup> Ovo je jedan odličan primjer nastavljanja tradicije i uspješnom proizvodnjom i bavljenjem ruralnim turizmom.

### 3.3. Enogastronomska ponuda

Istra je poznata po svojoj bogatoj eno-gastronomskoj ponudi. Položaj Istre je odličan za raznolika bogatstva različitih okusa i aroma koji su prepoznati u istarskoj tradicionalnoj kuhinji. Kombinacija sredozemne i kontinentalne kuhinje Istru čine jedinstvenom. Brojne obitelji koriste prirodne preduvjete i stvaraju vlastiti proizvod već godinama. Upravo zbog toga na ovom području postoje brojne vrhunske vinarije, te zbog velikog broja vinara, nastale su i

---

<sup>26</sup> Chiavalon hr, <https://chiavalon.hr/hr/nasa-prica>, (25.04.2023.)

takozvane „Vinske ceste“. Eno-gastronomsku ponudu Istre gosti mogu okusiti i u raznim restoranima te privatnim smještajima koji imaju doručak u ponudi. Jedan od načina kako Istra promovira svoju eno-gastronomsku ponudu je putem brojnih manifestacija.

### 3.3.1. Vinarije i vinske ceste

#### **Vinarija Kozlović**

Dolina Vale koja se nalazi na sjeverozapadu Istre, u blizini granice s Italijom i Slovenijom, dom je obitelji Kozlović još od 1904. godine. Četvrta generacija za redom ima cilj kao i sve prijašnje a to je očuvati istarske autohtone sorte, napredovati u proizvodnji te poštivati baštinu.

Vinarija se bavi proizvodnjom trima autohtonim sortama: malvazija istarska, muškati momjanski i teran. Vinarija Kozlović nudi razne ponude poput doživljaja gdje gosti mogu doći, imaju kratki obilazak koji se sastoji od upoznavanja povijesti obitelji, razgledavanja vinograda, edukacije o proizvodnji vina te na kraju kušanje samog vina uz hranu.

#### **Vinarija Fakin**

Smještena u podnožju srednjovjekovnog grada Motovun, okružena vinogradima. Vinogradi se prostiru na 30 Ha te na nekoliko mikrolokacija. Uzgajaju autohtone istarske sorte: Malvazija, muškati momjanski i teran. Također u ponudi osim prodaje vina imaju i razne edukacije i degustiranja. U gradu Motovunu imaju i svoju konobu gdje nude razna autohtona jela u kombinaciji sa svojim vinima.

#### **Vinarija Kabola**

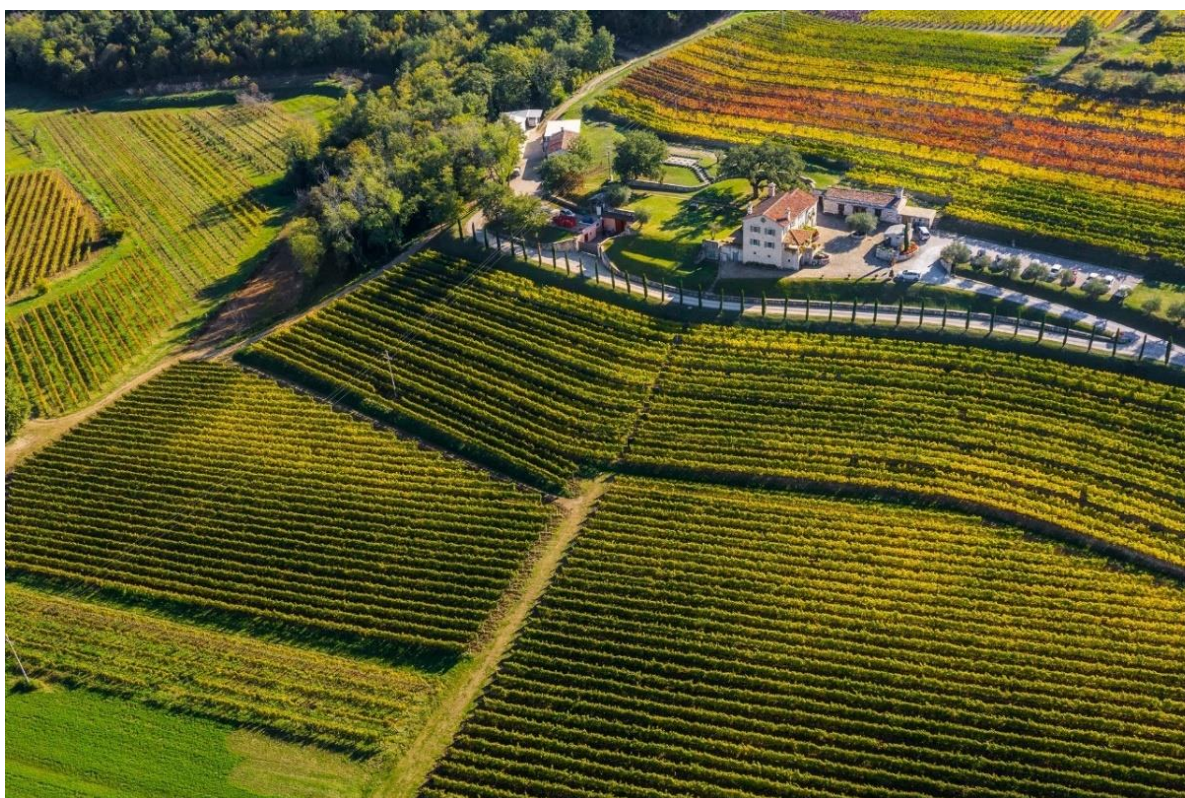
Nalazi se na sjeverozapadnom dijelu istarskog poluotoka. Obiteljska proizvodnja još od 1891. godine. Proizvode vino iz amfora, za koju kažu da je kruna njihovog truda. Produžena fermentacija u amforama i počivanje vina bez uklanjanja taloga do kraja proljeća daje im posebnu plemenitost.

Osim vina, kao i većina vinarija proizvode i maslinovo ulje koje prodaju u svojoj trgovini. U ponudi za goste imaju četiri programa degustacije.



## Dvorac Belaj

Jedino imanje u Hrvatskoj gdje su zajedno nastali dvorac i vinarstvo. Dvorac Belaj imao je dugu povijest, ali danas u sklopu cijeloga imanja djeluju dvije Vinarije; Podrum Belaj te Dvorac Belaj. Osim povijesnog vinograda i dvjema vinarijama, nude i spektakularan prostor za događaje i evente. Osim toga u ponudi imaju i stručna vođenja kroz dvorac i vinograde te degustaciju uz stručne sommeliere.<sup>27</sup>



Slika 5. Primjer jedne vinarije u Istri

Izvor: Internetska stranica, VinaCroatia, <https://vinacroatia.hr/hrvatska-vina/primorska-hrvatska/istra/>

Istra je poznata malim vinarijama koje godinama nastavljaju raditi s generacije na generaciju. U prethodnom dijelu navedene su samo neke od njih koji imaju i veliku ponudu za turiste. Osim vina i maslinovog ulja, veći broj njih proizvodi i lokalne prehrambene proizvode kao što su istarski sir i pršut koji na kraju nude uz kombinaciju sa vlastitima vinima te daju jedan poseban doživljaj za sve goste koji ih posjete.

---

<sup>27</sup> Istra Gourmet, <https://www.istra.hr/hr/gourmet/vino/vinari>, (25.04.2023.)

Osim navedenih vinarija, postoje još brojne koje također imaju vrhunsku kvalitetu;

**SJEVERNA ISTRA:** Benvenuti, Rossi, Clai, Tomaz, Veralda, Cuttunar, Vina Cronica, Pervino, Vina Ivančić, Vina Radovan, Vina Laguna, Vina Anđelini, Vinarija Ghira, Degrassi vinarija Savurdija, Vinarija Geržinić, Vigini vina, Gambaletto vina, Vinarija Celega, Vinarija Capo, Pino Rossi vina i Agro Laguna

**JUŽNA ISTRA:** Vina Baćac, Vina Krulčić, Vina Matošević, Vina Damjanić, In sylvis vinogradi, Lunika vina, Trost vina, San tomasso imanje, Vinarija Medea, Vinarija Segota, Stancia Collis vinarija, Vina Benazić, Vina Trapan, Vina Siljan, Kalavojna, Vina Juričić, Vina Babos, Bagolar Terra Istria, Vina Vivoda i OPG Šuran Petar Rino <sup>28</sup>

## VINSKE CESTE

1. Vinska cesta Bujštine (Brtonigla, Umag, Novigrad, Grožnjan, Nova Vas, Buje, Savurdija, Dajla)

Za ovu vinsku cestu tipične su sorte istarske malvazije, bijelog i sivog pinota, muškat, teran, merlot, chardonnay, hrvatica, muškat momjanski, refoškvi borgonja. Jedni od poznatijih vinara koji se nalaze na tom području su: Kozlović, Kabola, Degrassi Moreno, Zigante, Monte rosoo vina i drugi.

2. Vinska cesta Poreštine (Višnjan, Tar, Poreč, Luvreč, Baderna i Funtana)

Na ovom području najrodnija je istarska malvazija, nakon nje uzgajaju se Chardonnay, Pinot sivi i Pinot bijeli od bijelih vina, a od crnih vrlo dobro uspijevaju Teran, Merlot, Cabernet sauvignon te Borgonja. Najpoznatiji vinari na ovom području su Vina laguna, Agrolaguna, Roxanich vina, Ritoša vina, Damjanić i drugi.

---

<sup>28</sup> Ibid.

### 3. Vinska cesta Bužeštine i Pazinštine (Tinjan, Pazin i Buzet)

Nalazi se u samoj unutrašnjosti Istre gdje odlično uspijevaju teran i malvazija. Najpoznatiji vinari tog područja su: Diego Nežić, Josip Bažon, Vinarija Matijašić, Duvillio Zigante i brojni drugi.

### 4. Vinska cesta Rovinjštine (Valbandon, Rovinj, Vodnjan)

Stara i autohtona istarska vina teran i refošk te malvazija mogu se pronaći na ovom području. Neki od najpoznatijih vinara za ovo područje su: Podrum Vodnjan, Manegnetti, Moscarda, Bruno Trapan i drugi.

### 5. Vinska cesta Labinštine (Labin i Rabac)

Na ovom području također su najpoznatije autohtone istarske sorte malvazija i teran. Isto tako odlično uspijevaju Muškat, Cabernet Sauvignon, Merlot, Chardonnay. Poznati Vinari tog područja su: Vina Jurčić, Vina Baćac, Fuhtar, Radićanin, Romeo Licul.

Jedan od najatraktivnijih načina obilaska Istarske županije predstavljaju vinske ceste. Vinske ceste vode kroz bogate i raznolike krajeve u unutrašnjosti Istre gdje se mogu vidjeti tradicionalna istarska sela, zeleni brežuljci, vinogradi i maslinici. Svaka vinska cesta predstavlja svoje područje i specifičnosti i raznoliku ponudu vina. Posjetitelji imaju mogućnost otkriti različita vina tijekom svog putovanja Istrom.

#### 3.3.2. Privatni smještaj u ruralnom turizmu Istre

Objekti u privatnom smještaju moraju biti uređeni i osposobljeni za prihvatanje turista na ruralnom prostoru, mora pružiti usluge posjetiteljima na najbolji mogući način. Kod uređivanja obiteljskog poljoprivrednog smještaja, treba voditi brigu kako bi se osiguralo dovoljno prostora za igru djece i kretanje gostiju. Kuće i sobe u ruralnom području trebale bi biti izgrađene u tradicionalnom stilu kako bi taj cijeli doživljaj bio što bolji.

Najčešće usluge koje ruralni turisti traže su: smještaj, hrana i piće, sport i zabava u prirodi, kupnja domaćih proizvoda, čajevi i drugo. Osim toga turisti žele i potpuni doživljaj koji uključuje i poljoprivredne poslove. Osim uređenja smještaja i okoline, najbitniji dio odmora je briga od strane domaćina. On je najveći faktor koji treba upotpuniti cijeli doživljaj turističkog putovanja, prikazati način života i sve ono što goste zanima.

Smještajni objekti ruralnog dijela Istre sadrže agro-turistička gospodarstva, Bed and breakfast, ruralne kuće i ruralne obiteljske hotele, sobe, apartmane te smještaje na vinskoj cesti.

**Agroturizam** je tip turističkog seoskog obiteljskog gospodarstva. Osnovna aktivnost je poljoprivredna proizvodnja, a zatim usluga smještaja, hrane i pića. Vlasnik agro turističkog gospodarstva sa svojom obitelji živi u gospodarstvu uz koje nudi turističke usluge. U ovakvoj vrsti smještaja gost je konstantno u interakciji s domaćinima te može iz prve ruke upoznati se s tradicijom, kulturom, običajima, gastronomijom i slično.

**B&B (Bed and breakfast)** predstavlja noćenje s doručkom kojem je osnova smještaj sa obaveznom uslugom doručka. Vlasnik gospodarstva ne mora biti nužno profesionalni poljoprivrednik, no s obzirom da gospodarstvo mora biti smješteno u ruralnom području, doručak bi trebao sadržavati domaće proizvode kao na primjer kruh, jaja, sir, mlijeko, med i drugo. Osim toga gospodarstvo može nuditi i razne sportske i rekreativne aktivnosti.

**Ruralne kuće za odmor** su najzastupljenija vrsta smještaja u Istri. Takvi tradicionalni objekti najčešće su kamene istarske kuće koje se nalaze u manjim gradovima i selima. Uz smještaj može obuhvaćati i dvorište, parkirališni prostor, bazen, dječje igralište. Najčešće vlasnik ne živi u tom području nego u drugom mjestu u blizini, no postoji stalna komunikacija između domaćina i gosta.

**Ruralni obiteljski hotel** predstavlja malo gospodarstvo s lijepim prirodnim okruženjem koje sadrži i do 35 kreveta. Takvi objekti mogu se i nanovo izgraditi ali pod uvjetom da se poštivaju elementi tradicijske gradnje. Najčešće takvi hoteli imaju vlastitu proizvodnju određenog proizvoda koje nude i prodaju u svom objektu.



**Smještaj na vinskoj cesti** predstavlja poljoprivredno gospodarstvo koje je specijalizirano na proizvodnju i prodaju vina, gdje gosti osim smještaja imaju priliku razgledati vinograde i podrume te kušati i kupovati vina. Domaćini najčešće nude i domaću jednostavnu hranu kao što su sir, pršut i slično.<sup>29</sup>

U sljedećoj tablici navedene su vrste ruralnih domaćinstava u Istri prema zastupljenosti iz 2014. godine:

Tablica 3. Vrste objekata i kapaciteti ponude ruralnog turizma Istre

VRSTE OBJEKATA	BROJ DOMAĆINSTAVA	KAPACITETI
Bed and breakfast	10	221
Odmor na vinskoj cesti	5	28
Ruralna kuća za odmor	140	960
Ruralni obiteljski hoteli	25	247
<b>UKUPNO</b>	<b>180</b>	<b>1456</b>

Izvor : Štambuk, M. : Lica nigdine [društveni i prostorni okvir razvitka hrvatskog sela], Institut društvenih znanosti Ivo Pilar, Zagreb, 2014., str. 51

Iz navedene tablice može se vidjeti da najveći broj smještajnih jedinica u ruralnom turizmu u Istri sadrže ruralne kuće za odmor kapaciteta od 960, dok najmanji imaju odmor na vinskoj cesti od svega 28 kapaciteta. Ukupan broj kapaciteta iznosi 1456. Danas se ruralni turizam u Istri razvio prilično dobro te bi kapaciteti u svim vrstama smještaja bili znatno veći, no postotak kapaciteta u vrstama smještaja je ostao sličan kao i u 2014. godini.

### **3.4. Uloga enogastronomije u ruralnom turizmu Istre**

Uloga eno-gastronomije u ruralnom turizmu Istre je iznimno važna i može donijeti brojne koristi turističkom sektoru i lokalnoj zajednici. Eno-gastronomija spaja vina i gastronomiju s kulturom ruralnog područja i fokusira se na posjetitelje koji žele okusiti ruralno okruženje i tradicionalne lokalne proizvode.

<sup>29</sup> Ružić, P. (2011.) Ruralni turizam Istre, str. 108. (2.05.2023.)

Jedan od ključnih uloga eno-gastronomije u ruralnom turizmu je promoviranje lokalne kulture i tradicije. Istra putem eno-gastronomije turistima pruža priliku upoznati i doživjeti bogatu kulturnu baštinu koju uključuje i tradicionalnu kuhinju koja je pripremljena raznim metodama te lokalna vina koja se slažu uz razne specijalitete.

Eno-gastronomija je također jedan od elemenata diverzifikacije turističke ponude ruralnih područja. Umjesto uobičajene ponude prirodnih ljepota i povijesnih spomenika, ruralna područja mogu privući turiste raznim eno-gastronomskim iskustvima. Najčešće uključuje posjećivanja vinogradima i vinarijama, maslinicima i drugim mjestima gdje turisti mogu vidjeti proizvodnju lokalnih specijaliteta koje na kraju i kušaju. Turisti mogu sudjelovati u berbama, naučiti o proizvodnji te degustirati vina i jela.

Razvoj eno-gastronomije također može potaknuti rast lokalne ekonomije u ruralnim područjima. Proizvodnja hrane i pića zahtijeva novu radnu snagu. Enogastronomski turizam dovodi do veće prometa u restoranima, smještajnim objektima, trgovinama što povećava i potražnju za lokalnim proizvodima što potiče poljoprivrednike na proširenje svog posla.

Kroz promoviranje tradicionalnih proizvoda, eno-gastronomija pomaže i u očuvanju prirodne i kulturne baštine. Veći interes za ruralnim krajevima, potiče lokalne zajednice da čuvaju svoje kulturne i prirodne resurse. Enogastronomija potiče održivu poljoprivredu i čuva tradicionalne tehnike pripreme upotrebom lokalnih sastojaka i promoviranjem tradicionalnim načinima proizvodnje.

Iz navedenog može se vidjeti da postoji više uloga eno-gastronomije u ruralnom turizmu. Sve su stavke pozitivno utjecale na razvoj turizma i za razvoj cijele Istre.

#### **4. Razvojne mogućnosti lokalne enogastronomске ponude u ruralnom turizmu Istre**

U svijetu turističkih kretanja, selektivni oblici turizma postaju sve poznatiji trend. Tako će se i ruralni turizam dodatno razvijati uz ulaganja i pravilna djelovanja. Za razvoj ruralnog turizma bitan je i održivi razvoj koji pomaže u očuvanju prostora, okoliša, tradicije običaja, lokalnog identiteta te jača ekološku i tradicijsku proizvodnju. Preduvjeti za razvoj su međusobna sinergija i suradnja turističkih dionika u ruralnim krajevima kao što su lokalne udruge, samouprave, turistička zajednica, pojedinci i drugi. Jedan od glavnih ciljeva ruralnog turizma Istre je smanjenje depopulacije stanovništva i povećanje kvalitete života jer bez domicilnog stanovništva koji podupire ovaj oblik turizma, teško je da će se ostvariti ikakvo napredovanje. Uvoženje stranih namirnica i zapošljavanje inozemne radne snage nije rješenje. Upravo zbog toga, destinacija treba raditi skupa s državom kako bi imali određene poticaje, podršku i planove za uspješno poslovanje.

Iz prethodnih stavki može se vidjeti da je Istra na dobrom putu, no provođenjem još dodatnih ulaganja, ruralni turizam bi se još razvio i ostvarivao više prihoda. Istra ima vrhunske gastronomске proizvode koje turisti mogu jedino tu probati i doživjeti. Zbog toga je bitno očuvati tradicijsku proizvodnju raznih namirnica i vršiti konstantna ulaganja u daljnji razvoj. Ponuda Istre je unikatna, prepoznatljiva, formirana i lako plasira gastro proizvode, ali ne smije se nikako posustati u marketinškim aktivnostima. Jedna od najvažnijih stavki je krilatica „od polja do stola“, odnosno nuđenje turistima najkvalitetnije namirnice koje su uzgojene lokalno od poljoprivrednih proizvođača. Time je zadovoljan i domaćin i gost je se na taj način stvara brend gastro ponude.

Master planom razvoja turizma Istre do 2025. godine planira se povećati udio gastronomije i vina kao glavnih motiva ukupnog turističkog kretanja te se također planiraju brojne strategije i mjere kojima je cilj podići eno-gastronomsku ponudu istre na višu razinu. Planira se privući nove turiste sa raznim paket aranžmanima koje će uključivati kombinaciju Mediterana, kulture i eno-gastronomije kao i tematizacije biciklističkih ruta vinskim cestama i cestama maslinovog ulja.<sup>30</sup>

---

<sup>30</sup> Master plan Istarske županije 2015.-2025., str 115.

Vidljivo je da Istarska županija obuhvaća i priprema nove mjere i strategije kojima nastoji valorizirati svoj eno-gastronomski i ruralni turizam i time privući veći broj posjetitelja. Potrebno je da Istra očuva svoju eno-gastronomsku ponudu te da inovira i unaprijedi znanja destinacijskog menadžmenta, jer se eno-gastronomija i ruralni turizam smatraju jednim od glavnim smjerova produljenja turističke sezone Istre. Jedan od načina razvoja lokalne eno-gastronomске ponude su manifestacije i restorani.

#### **4.1. Enogastronomске manifestacije**

Manifestacije su još jedan način kako bi se destinacija promovirala. Istra ima nekoliko eno-gastronomskih manifestacija koje se događaju svake godine. Eno-gastronomске manifestacije privlače brojne turiste širom svijeta. Njihova zainteresiranost za istarskom enologijom i kuhinjom povećava potražnju u ruralnim krajevima i utječe na razvoj ruralnog turizma. Posjetitelji osim same manifestacije, uživaju u razgledavanju okolnih gradova i sela, koriste smještaj, odlaze u restorane i koriste brojne druge aktivnosti.<sup>31</sup>

Neke od najpoznatijih manifestaciju su:

##### **Festival tartufa u Buzetu**

Već 19. godina održava se tradicionalni festival tartufa krajem godine. Velike izložbe tartufa gdje ih gosti mogu vidjeti, degustirati i kupiti. Nalaze se i drugi tipični istarski proizvodi kao što su maslinovo ulje, vino, rakije, pršut, sir, med i dr. Uz razgledavanje sajma, gosti mogu aktivno sudjelovati u radionicama poput izrade domaćih tjestenina. Također uz program odvijaju se razne sportske aktivnosti.

##### **Vinistra u Poreču**

Najznačajnija međunarodna izložba vina i vinarske opreme u regiji. Manifestacija se održava svake godine u svibnju, a posjetitelji imaju priliku kušati različite vrste vina i sudjelovati na radionicama i aktivnostima.

---

<sup>31</sup> Službena stranica turističke zajednice Istarske županije, [www.istra-istria.hr/index.php?id=317](http://www.istra-istria.hr/index.php?id=317) (28.4.2023.)

## **Weekend Food Festival u Rovinju**

Posebna manifestacija koja privlači sve one koji uživaju u hranu i vinu. Na festivalu sudjeluju i najbolji svjetski kuhari, stručnjaci gastronomskog područja, ugostiteljstva i prehrambene industrije. Ovaj je festival prvi puta održan 2022. godine u Rovinju i njegovo je izdanje bilo prilično uspješno. Cilj festivala je učenje, povezivanje i uživanje u vrhunskoj hrani i piću.

## **Dani šparoga u Poreču**

Šparoge su jedne od najposebnijih biljaka koje rastu na području Istarske županije. Dani šparoga održavaju se svakoga proljeća u Poreču. Posjetitelji mogu kušati različita jela napravljena od šparoga, također mogu sudjelovati u branju šparoga te u različitim radionicama i edukacijama.

## **Dani mladog maslinovog ulja Vodnjanu**

Dani mladog maslinovog ulja održavaju se svake godine u studenom. Najveći i najprestižniji festival maslina u Hrvatskoj. Na manifestaciji dolaze brojni maslinari, uljari te gastronomski stručnjaci najjačeg simbola vodnjanskog kraja. Uz bogatu izložbu maslinovih ulja, ova manifestacija ima i veliku gastronomsku ponudu uz koju posjetitelji mogu degustirati razna ulja.

## **Gourmet Istra**

Projekt koji se održava tijekom cijele godine s ciljem pozicioniranja i strukturiranja Istre u visoko kvalitetnu turističku destinaciju. Svojim učincima ovaj je projekt povezo sve dijelove poput vinskog i ruralnog turizma i slično te zbog toga ima važnu ulogu u strateškom razvoju koncepcije turizma.<sup>32</sup>

Eno-gastronomске manifestacije omogućuju lokalnim proizvođačima hrane i pića predstavljanje vlastitih proizvoda. Domaćini tako povećavaju zainteresiranost i privlače nove kupce za svoje proizvode. To dovodi do povećanja proizvodnje i prodaje domaćih proizvoda. Osim promoviranja hrane i pića, to je i prilika za promociju kulturnih događaja (nastupanja folklornih grupa, radionice tradicionalnih zanata, izložbe umjetničkih djela ili razni glazbeni bendovi) i tradicije u ruralnim krajevima Istre.

---

<sup>32</sup> Ibid.

## 4.2. Restoranska ponuda kroz kreativnost i autentičnost Istre

Prema anketi koju je proveo Ružić (2011.) zainteresiranost turista za restorane u ruralnim sredinama iznosi 23.6%, dok je zainteresiranost za restorane koji nude tradicionalnu istarsku kuhinju s mesom kao osnovnim jelom 53.65%. Nakon toga slijede jela od ribe i morskim plodova koja je odabralo 49.1% anketiranih. Zainteresiranost za istarske kroštule, fritule i druge slastice bila je 45,2%. Turisti također u anketi navode da je ukus na prvom mjestu što pokazuje 62,7% anketiranih. Stoga, prema anketiranju turista ruralne Istre, ukus je najvažnija značajka hrane.<sup>33</sup>

Zahvaljujući kvalitetnim vrhunskim namirnicama koje se nalaze i proizvode u Istri, postoje brojne konobe i restorani koji u ponudi imaju autohtonu pučku kuhinju s domaćim namirnicama. Na području Istarske županije nalazi se više od 25 vinarija i vinskih cesta, više od 200 restorana od kojih je 16 sa Michelinovom zvjezdicom što pokazuje kvalitetu i posebnost tih restorana.

Brojne konobe i restorani u ruralnim područjima su mjesto gdje turisti mogu kušati tradicionalnu kuhinju od lokalnih namirnica koja su iskombinirana s autohtonim vinima. Odličan način kako razvijati eno-gastronomsku ponudu u ruralnim krajevima.

---

<sup>33</sup> Ružić, P. (2011.) Ruralni turizam Istre, (2.05.2023.)

## Zaključak

Istra obuhvaća veliki dio ruralnog područja koje je smješteno u blizini mora, velikim dijelom karakteriziraju mali povijesni gradovi, kulturno povijesno nasljeđe, sela i vrhunska eno-gastronomska ponuda. Ruralni turizam jedan je od najrašireniji specifičnih oblika turizma, uglavnom se odvija na selu i obuhvaća razne aktivnosti. Karakteristike ruralnog turizma su očuvani okoliš, mirna sredina, odsutnost od buke, upoznavanje kulture i života, domaća prehrana i slično.

Iz prvog dijela rada može se zaključiti kako je ruralni turizam sve zastupljeniji u svijetu i kako su njegove podvrste sve poznatije.

U drugom dijelu zaključno je da priobalni dio Istre dosta posjećeniji i poznatiji od središnjeg ruralnog dijela, no u novije vrijeme sve više ljudi je zainteresirano upravo za ruralne krajeve, time Istra smanjuje masovni turizam, produljuje turističku sezonu i stvara jednu novu granu turizma koja je budućnost. Razvoj ruralnog turizma mora biti isplaniran na nacionalnoj razini, potrebno je provesti strategiju te pratiti definirane ciljeve kako bi se ponuda prilagodila željama budućih turista i kako bi se iskoristili raspoloživi resursi.

Zaključno je za treći dio da eno-gastronomija uveliko utječe na razvoj ruralnog turizma. Eno-gastronomija stvara dodatne atrakcije na ruralna područja koja uglavnom imaju bogatu poljoprivrednu i gastronomsku tradiciju. Ta područja mogu privući posjetitelje na degustacije i kupnju lokalne hrane i pića. Eno-gastronomija također diversificira turističku ponudu i potiče lokalnu ekonomiju. Kroz proizvodnju hrane i pića, otvaranja vinarija, restorana i drugih objekata, stvaraju se nova radna mjesta i povećava se prihod cijele zajednice.

Eno-gastronomija utječe i na očuvanje tradicije i kulture Istre te tako pomaže ruralnim područjima prenositi znanja i vještine i stvoriti jedinstvenu ponudu za turiste. Također potiče suradnju između dionika, kao što su poljoprivrednici, ugostitelji, turistički operateri itd. i time potiče lokalnu suradnju i umrežavanje što pozitivno utječe na razvoj ruralnog turizma što se može zaključiti iz zadnjeg dijela završnog rada.

Može se zaključiti kako je broj turista motiviran ruralnom turizmu sve veći jer raste njihova interes za izravnim kontaktom sa stanovništvom i njihovom kulturom i povratku prirodi. Eno-gastronomski turizam najzastupljenija je podvrsta ruralnog turizma u Istri. Istra sadrži vrhunsku ponudu hrane i pića koja je odličan preduvjet za ovakvu vrstu turizma. Istra je također jedna od vodećih destinacija u smislu razvoju ruralnog turizma u Hrvatskoj zbog svoje

posebnosti, tradicijske vrijednosti i gastronomske raznolikosti. Glavni faktor u ruralnoj turističkoj ponudi Istre čine vinske ceste, ceste maslinovog ulja, razvijene mreže konoba i restorana koje imaju u ponudi autohtonu kuhinju. Putovanja vinskim cestama kroz ruralne krajeve sa predivnim krajolikom je avantura i doživljaj koji gosti mogu samo tu osjetiti.



## Bibliografija:

### KNJIGE:

1. Demonja, D. i Ružić, P. (2010.) Ruralni turizam u Hrvatskoj. Zagreb: Izdavačka kuća Meridijani.
2. Galičić, V. (2015.). Tourism in Croatia: truths and misconceptions.
3. Galičić, V. i Laškarin, M. (2016.). Principi i praksa turizma i hotelijerstva, Fakultet za menadžment u turizmu i ugostiteljstvu.
4. Geić, S.: Menadžment selektivnih oblika turizma, Sveučilište u Splitu, Split, 2011., str. 335.-336.
5. Jadrešić, V.:Janusovo lice turizma, Od masovnog do selektivno-održivog turizma, Plejada, Zagreb, 2010..
6. Maravić, D. (2018.). Izvori financiranja u ruralnom turizmu u Hrvatskoj.
7. Njavro, M.: Hrvatska gastronomija, Turistička naklada d.o.o., Zagreb, 2016., str. 9.
8. Ružić, P., :Ruralni turizam, Institut za poljoprivredu i turizam Poreč, Poreč, 2009..
9. Ružić Pavo. (2011.) Ruralni turizam Istre - pretpostavke i činitelji razvoja, stanje i perspektive. Pula: Institut za poljoprivredu i turizam Poreč.
10. Štambuk, M. : Lica nigdine [društveni i prostorni okvir razvitka hrvatskog sela], Institut društvenih znanosti Ivo Pilar, Zagreb, 2014., str. 51

### INTERNETSKI IZVORI:

1. Chiavalon hr, <https://chiavalon.hr/hr/nasa-prica>, (25.04.2023.)
2. Europska komisija, <https://ec.europa.eu/growth/tools-databases/regional-innovation-monitor/baseprofile/tuscany>, (12.05.2023.)
3. Europska komisija, <https://ec.europa.eu/growth/tools-databases/regional-innovation-monitor/baseprofile/tuscany>, (02.05.2023.)
4. eVisitor, <https://www.evisitor.hr/info/hr-HR/>, (03.01.2023.)
5. Glas Istre, Projekt Share Istria poznat je u cijelom svijetu, <https://www.glasistre.hr/6e9d6a7b-e826-4033-992e-cade27f87167>, (28.04.2023.)

6. Hrvatska enciklopedija, mrežno izdanje. Leksikografski zavod Miroslav Krleža, 2021. (17.03. 2023.) <http://www.enciklopedija.hr/Natuknica.aspx?ID=62763>
7. Hrvatska enciklopedija, mrežno izdanje. Leksikografski zavod Miroslav Krleža, 2021. (17. 3. 2023.) <http://www.enciklopedija.hr/Natuknica.aspx?ID=62763>
8. Istra. Hrvatska enciklopedija, mrežno izdanje. Leksikografski zavod Miroslav Krleža, 2021. (14.04.2023.) <http://www.enciklopedija.hr/Natuknica.aspx?ID=28002>
9. Istra Gourmet, <https://www.istra.hr/hr/gourmet/vino/vinari>
10. Istra Gourmet, [https://www.istra.hr/hr/gourmet/tartuf/tartufi?\\_gl=1\\*b9mxqr\\*\\_up\\*MQ..\\*\\_ga\\*NjAyNTAyNzk2LjE2ODQ4Mzc1MDY.\\*\\_ga\\_4VVKPV5SWJ\\*MTY4NDgzNzUwNS4xLjE1uMTY4NDgzNzUyNC4wLjAuMA](https://www.istra.hr/hr/gourmet/tartuf/tartufi?_gl=1*b9mxqr*_up*MQ..*_ga*NjAyNTAyNzk2LjE2ODQ4Mzc1MDY.*_ga_4VVKPV5SWJ*MTY4NDgzNzUwNS4xLjE1uMTY4NDgzNzUyNC4wLjAuMA), (25.04.2023.)
11. Istra Gourmet, <https://www.istra.hr/hr/gourmet/evoo/maslinari>, (23.04.2023.)
12. Istropedia, <https://www.istropedia.hr/en/natuknice/1300/vinarstvo>, (22.04.2023.)
13. Master plan turizma Istarske županije, 11.05.2015., stranica 49. (05.04.2023.)
14. Regione Toscana, Movimento turisti nelle strutture ricettive e struttura dell'offerta: dati 2017, <http://www.regione.toscana.it/statistiche/dati-statistici/turismo>, (15.05.2023.)
15. Službena stranica turističke zajednice Istarske županije, <http://istra-istria.hr/index.php?id=320> (26.04.2023.)
16. Tartufi Istra, <https://www.tartufi-istra.com/o-nama/>, (22.04.2023.)
17. Tuscany official tourism website, <https://www.visittuscany.com/en/theme/food-and-wine/>, (25.04.2023.)
18. Vina Croatia, <https://vinacroatia.hr/hrvatska-vina/primorska-hrvatska/istra/>, (22.04.2023.)

## Popis ilustracija

### SLIKE:

Slika 1. Biciklistička karta Istre .....	8
Slika 2. Primjer ruralne kuće u Toskani.....	21
Slika 3. Istarski bijeli tartufi.....	27
Slika 4. Chiavalon maslinovo ulje .....	29
Slika 5. Primjer jedne vinarije u Istri .....	31

### TABLICE:

Tablica 1. Ocjena atraktivnosti ruralne turističke destinacije Istre .....	13
Tablica 2. Dolasci i noćenja turista u Istri po turističkim zajednicama .....	14
Tablica 3. Podaci o klasteru središnje Istre iz 2013. godine .....	15
Tablica 4. SWOT analiza razvoja ruralnog turizma Istre .....	17
Tablica 5. Usporedba ruralnog turizma Istre i Toskane.....	20
Tablica 6. Vrste objekata i kapaciteti ponude ruralnog turizma Istre .....	35