

Tradicionalna gastronomija otoka Paga u turističkoj ponudi

Šugar, Lovro

Undergraduate thesis / Završni rad

2024

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

Permanent link / Trajna poveznica: <https://urn.nsk.hr/urn:nbn:hr:191:870469>

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

Download date / Datum preuzimanja: **2024-12-31**



Repository / Repozitorij:

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



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

LOVRO ŠUGAR

Tradicionalna gastronomija otoka Paga u turističkoj ponudi

Traditional gastronomy of the island of Pag in tourist offer

Završni rad

Zabok, 2024.

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

Tradicionalna gastronomija otoka Paga u turističkoj ponudi

Traditional gastronomy of the island of Pag in tourist offer

Završni rad

Kolegij:	Menadžment gastronomije i restoraterstva	Student:	Lovro Šugar
Mentor:	izv. prof. dr. sc. Krešimir Mikinac	Matični broj:	PS25497/20

Zabok, srpanj 2024.



IZJAVA O AUTORSTVU RADA I O JAVNOJ OBJAVI OBRANJENOG ZAVRŠNOG RADA

Lovro Šugar

PS25497/20

Tradicionalna gastronomija otoka Paga u turističkoj ponudi

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, 8. srpnja 2024.

Potpis studenta

Sažetak

Otok Pag, jedan od najvećih hrvatskih otoka, smjestio se u sjevernoj Dalmaciji i ponosno nosi titulu otoka s najdužom obalom na Jadranu. Paški sir je temelj paške gastronomije i najpoznatiji je paški proizvod. Osim sira, uz tradicionalnu gastronomiju otoka Paga značajni proizvodi su janjetina, vina otoka Paga, ljekovita bilja, sol i maslinici na sjeveru otoka u Lunu. Područje otoka Paga se još od davnina povezuje s vinovom lozom, stočarstvom, ribom i sličnim proizvodima, te je gastronomija oduvijek bila zaštitni znak otoka. Najpoznatiji brend paške gastronomije je i dalje sir, što svakako nije sve što otok može ponuditi. Puno je prostora za snažniju i jaču popularnost ostalih paških proizvoda i gastronomije. Važnost prezentacije lokalnih proizvoda i gastronomije treba postati jedan od glavnih elemenata privlačnosti turista na otok. Lokalnim proizvođačima i ugostiteljima potrebna je bliska suradnja s gastro stručnjacima i nutricionistima, što bi rezultiralo popularizacijom svih paških proizvoda, kao i kvalitetnijom hranom za zdravlje, a istovremeno ugodnim gastro doživljajem. Raditi i dalje na promociji ponude drugih paških proizvoda mora postati bitan zadatak otočana i ostalih stručnjaka, a sve s ciljem gospodarski uravnotežene i ekološki prihvatljive turističke ponude, te povećanju turističkih dolazaka i izvan glavne sezone.

Ključne riječi: Otok Pag; gastronomija; tradicija

Sadržaj

Uvod.....	1
1. Temeljna obilježja otoka Paga	2
1.1. Povijesni pregled otoka Paga i njegovih naselja, stanovništva i gospodarstva.....	2
1.2. Paška čipka i Čipkarska škola	6
1.3. Pregled ovčarske proizvodnje na otoku Pagu.....	7
2. Gastronomija kao oblik turističkog razvoja na otoku Pagu	9
2.1 Gastronomske manifestacije na otoku Pagu.....	10
2.2 Gastro dani – Pag na meniju	11
2.3 Radionica Paint& Cheese	12
3. Gastronomska ponuda otoka Paga	13
3.1. Paški sir	13
3.2. Sirane na otoku Pagu i popis njihovih sireva	14
3.3. Paška janjetina	18
3.4. Solana u Pagu	18
3.5. Vina otoka Paga.....	20
3.6. Vrtovi lunjskih maslina	21
4. Istraživanje o zastupljenosti paških proizvoda kod lokalnog stanovništva te utjecaj turizma na sami otok i iskorištenost turističkog potencijala.....	24
4.1. Metodologija istraživanja	24
4.2. Prikaz rezultata anketnog istraživanja	25
4.3. Komentar istraživanja	35
Zaključak	37
Bibliografija	38
Popis ilustracija	39

Uvod

Tema ovog završnog rada je predstaviti tradicionalnu gastronomiju otoka Paga. Smatra se da otok nudi jedinstvene gastronomske proizvode, nastale upravo zbog utjecaja bure koja puše s Velebita i mediteranskog bilja koje proizvodima daju jedinstvenu aromu.

Cilj ovog rada je utvrditi kakva je tradicionalna gastronomska ponuda otoka Paga, te analizirati što otok potencijalno još može ponuditi.

Ideja za rad, potekla je iz ljubavi prema otoku, a koju sam želio prenijeti na papir. Želja mi je ovim radom promijeniti često mišljenje ljudi da je Pag samo popularna plaža Zrće i Paški sir i objasniti da on nudi mnogo više od toga s posebnim osvrtom u ovom radu, na lokalnu hranu i gastronomsku ponudu paških proizvoda. Osim sira u gastronomskom smislu, otok nudi janjetinu, različite sorte otočkih vina, ljekovita bilja, maslinovo ulje, sol i drugo. Istraživanja su pokazala da prilikom posjeta na otok, ljudi često zaboravljaju na maslinike u Lunu, na sjeveru otoka, a u kojem datiraju masline još iz Isusovog vremena. Također, na otoku, u blizini grada Paga nalazi se i solana, jedna od tri u Republici Hrvatskoj, uz solane u Ninu i Stonu. Svi prethodno navedeni čimbenici oblikuju turističku ponudu samog otoka i stvaraju ime Pag kao svojevrsni brend prepoznatljiv u svijetu. Uočeno je, da gastronomske manifestacije na otoku, svojom ponudom paških specijaliteta, čine sve važniju kariku u razvoju gastronomskog turizma.

Tijekom izrade završnog rada korištene su metode opažanja i fokusa grupe. U istraživačkom dijelu korištene su statističke metode, te prikupljanje podataka putem ankete.

Završni rad koncipiran je u četiri poglavlja. U prvom poglavlju opisana su temeljna obilježja otoka Paga, geografski položaj, povijesni pregled otoka i njegovih naselja, stanovništva i gospodarstva, paška čipka i Čipkarska škola, te pregled ovčarske proizvodnje. Drugo poglavlje bavi se gastronomijom kao oblikom turističkog razvoja na otoku. Nadalje, utvrđuje se značaj gastronomskih manifestacija, posebno „fešti“. Treće poglavlje analizira gastronomsku ponudu otoka Paga kao jednog od važnih motiva dolazaka gostiju na otok. Osim najpoznatijeg paškog proizvoda, sira, ponuda je obogaćena i paškom janjetinom, paškom soli i popratnim sadržajima u solani, vinima otoka Paga, te lunjskim maslinama. U posljednjem poglavlju provedeno je istraživanje o zastupljenosti paških proizvoda kod lokalnog stanovništva, te utjecaj turizma na otok i iskorištenost turističkog potencijala.

1. Temeljna obilježja otoka Paga

Otok Pag smjestio se u sjevernoj Dalmaciji, iako administrativno jedna polovica otoka pripada Ličko-senjskoj županiji, a druga Zadarskoj županiji. Ova vrsta podjele često zna izazvati „lokal-patriotske sukobe“. Pag i Velebit dijeli Velebitski kanal, koji je na nekim mjestima širok tek nekoliko kilometara. Na sjeveru otoka, otok Pag graniči s otokom Rabom, te je udaljenost između mjesta Lun, poznato po maslinicima i otoka Raba oko svega pet kilometara. S jugozapadne strane nalaze se grad Novalja, i mjesta Mandre i Košljun. Otok je okružen otocima Maun i Škrda.

Otok Pag je jedan od većih hrvatskih otoka, uz Cres, Krk, Brač i Hvar¹. Veličine je 284.56 kvadratnih kilometara.² Razvitku vrhunske gastronomije sigurno je pridonio specifičan reljef i jaki udari vjetrova u Velebitskom kanalu. U sastavu tla samog otoka, prevladavaju vapnenac i eocenski lapor. Zbog zemlje pjeskulje na dijelovima otoka dobro uspijevaju poznata paška vina koja su jedan od temelja otočke gastronomije.

Naselja na otoku Pagu dijele se na gradove Novalju i Pag, te općine Kolan i Poveljanu. Administrativno gledano, Novalji pripadaju mjesta Lun, Jakišnica, Potočnica, Stara Novalja, Gajac Novaljski, Caska, Vidalići, Kustići, Zubovići i Metajna. Grad Pag upravlja manjim brojem mjesta na otoku, a to, osim samoga grada, su mjesta Košljun, Gorica, Vrčići, Dinjiška, Vlašići i Miškovići. Općina Kolan, uz Kolan upravlja mjestima Mandre i Gajac Kolanjski.

1.1. Povijesni pregled otoka Paga i njegovih naselja, stanovništva i gospodarstva

Najpoznatije mjesto na otoku je Novalja koja većini ljudi budi asocijaciju na popularnu plažu Zrće na kojoj se odvijaju razni festivali već od polovice svibnja, pa do početka rane jeseni. Novalja je kroz povijest bila iznimno važna za pomorce. Tijekom prirodnih nepogoda, Novalja i njena okolna mjesta pružala su pomorcima sigurnu luku do prestanka nevremena, tj. do početka povoljnog vjetra. Jedna od najzanimljivijih priča za područje Novalje i njenih okolnih mjesta veže se uz Casku. Caska je malo mjestašce koje privlači sve ljubitelje povijesti i još više arheologije³. Na mjestu gdje je danas Caska, prije otprilike 1700 godina nalazio se rimski grad

¹ <https://mmpi.gov.hr/more/otoci-i-priobalje/8322> (pristupljeno 4.5.2024.)

² Suić. M., Pag. 9 stranica (pristupljeno 4.5.2024.)

³ <https://www.turistickeprice.hr/caska-skriva-potopljeni-grad/> (pristupljeno 4.5.2024.)

Cissa. Uslijed potresa grad je potonuo i još uvijek se istraživanjima pokušava ući u trag podrijetlu legende o katastrofalnoj propasti Cisse. Istraživači mogu pristupiti ostacima, ali veći dio je nepristupačan zbog nakupine morskih trava, pijeska i ostalih morskih tvari.

Osim povijesnih nalazišta grad Novalja pruža gastronomske užitke u kojima se posebno ističu maslinici u Lunu koji su stari čak oko 2000. godina.

Grad Pag nosi ime po istoimenom otoku, a karakteriziraju ga male uličice koje su napravljene s ciljem obrane od Turaka. Grad Pag je površinom najveći grad na otoku, a Pažani su kroz povijest bili poznati kao radišni ljudi koji su se u najvećoj mjeri bavili stočarstvom i uzgojem vinove loze. O tome danas dovoljno govore vina otoka Paga koja se proizvode i prodaju u samome gradu Pagu. Također, bitno je spomenuti da je do 70-ih godina prošloga stoljeća grad Pag bio pretežito poljoprivredno naselje, iako je svojim izgledom podsjećao na dalmatinske gradove poput Starigrada na Hvaru, Trogira i slično. Prema podacima iz 1950. godine, samo grad Pag je proizvodio 12.000 hl vina, dok je na cijelom otoku proizvedeno oko 40.000 hl vina⁴. Ovaj podatak dovoljno govori koliko je grad Pag tokom svoje prošlosti pridonio razvitku tradicionalne gastronomije samog otoka, a koja je vidljiva i danas. Povijesno gledano, grad Pag ima svoju tradicionalnu industriju koja je posljednjih godina nažalost u padu. Sredinom prošloga stoljeća dobar dio stanovništva, pogotovo u sezoni je radio na proizvodnji soli. Pažani se bave proizvodnjom soli još od rimskoga doba, a tokom srednjeg vijeka, ali i u bližoj povijesti sol je bila jedan od zaštitnih znakova otoka. Ipak, danas je gradu Pagu kao i ostalim dijelovima otoka, primarna djelatnost, turizam.

Turizam u gradu Pagu se počeo razvijati 40-ih godina prošloga stoljeća, ali nedovoljno da su se stanovnici grada Paga mogli samo time baviti. Danas je grad Pag najposjećenije mjesto na otoku, uz Novalju, te svake godine privlači mnogobrojne turiste. O tome dovoljno govore gužve tokom ljetnih mjeseci u samom središtu grada. Nedaleko crkve Uznesenja Blažene Djevice Marije u Pagu, nalazi se prodavaonica gdje turisti mogu kupiti tradicionalne paške proizvode, od sira, pa do soli i vina, te je ova trgovina sigurno jedna od pokretača razvoja tradicionalne paške gastronomije.

⁴ Suić. M., Pag. 14 stranica (pristupljeno 5.5.2024.)



Slika 1: Milenijska fotografija ispred crkve Uznesenja Blažene Djevice Marije u Pag

Izvor: <https://www.pag.hr/index.php/gradska-uprava/povjest-paga>

Crkva Marijina Uznesenja u Pagu nalazi se na glavnom gradskom trgu i najvrijedniji je spomenik sakralnog graditeljstva. Fotografija je nastala kao simbol paškog gradskog identiteta, a crkva i trg su jedni od najposjećenijih dijelova grada.

Od važnijih mjesta na otoku svakako su Kolan i Povljana.



Slika 2: Kolan

Izvor: <https://www.otok-pag.hr/destinacije/Mandre/Kolan>

Kolan je malo mjesto smješteno između Novalje i Paga. Kolan je oduvijek gravitirao gradu Pagu, kako kroz povijest, tako i danas. Razlog je jednostavan jer je do 2003. godine Kolanom

upravljao grad Pag, ali je odlukom Hrvatskog Sabora, Kolan dobio status općine. Svake godine od tada, priprema se velika proslava –„fešta“, gdje se mogu naći tradicionalni paški proizvodi, posebno proizvodi iz Kolana s velikim izborom sireva sirana Gligora i MIH. Osim navedene dvije sirane, u Kolanu postoji više registriranih obiteljskih poljoprivrednih gospodarstava koje moraju imati certifikat kako bi se mogle baviti proizvodnjom. Osim proizvodnjom sira, stanovnici općine Kolan bave se i poljoprivredom i maslinarstvom, ali zadnjih godina, trend je okretanje stanovništva turizmu. Ovdje prednjači mjesto Mandre zbog svog položaja na samoj obali.



Slika 3: Mandre

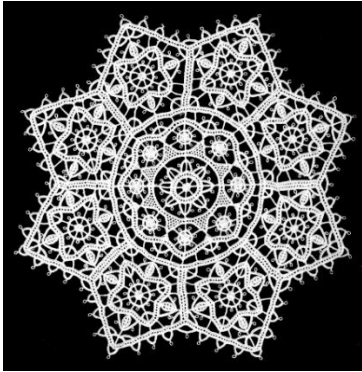
Izvor: <https://lanterna-mandre.com/hr/mandre.html>

Stanovnici Kolana, posebno mladi, sele se u mjesto Mandre zbog turizma, najviše iznajmljivanja apartmana. Tradicionalno bavljenje stočarstvom i poljoprivredom dolazi u drugi plan i polako nestaje stoljećima stara tradicija. Posljedično, dolazi do nedovoljne proizvodnje proizvoda koji predstavljaju tradicionalnu gastronomiju, pa samim time i zaštitni znak općine Kolan.

Općina Poveljana je najmanja općina na otoku i obuhvaća mjesto Poveljana. Općina Poveljana je uglavnom orijentirana na turizam u novijoj dobi, najviše od sredine 20. stoljeća. Stoljećima ranije, zbog izvora slatke vode, prehranjivao se veći dio otoka Paga.

1.2. Paška čipka i Čipkarska škola

Paška čipka, uz sir i janjetinu jedan je od simbola otoka Paga. Čipka je jedna od sedam nematerijalnih kulturnih dobara iz Republike Hrvatske koja su upisana u registar UNESCO-a. Paška čipka je 2009. godine uvrštena na listu nematerijalne kulturne baštine UNESCO.



Slika 4: Paška čipka

Izvor: http://www.ss-bkasica-pag.skole.hr/nastava/smjerovi?ms_nav=aac

Čipka predstavlja vrijedan i mukotrpan rad žena iz grada Paga, a izrade paške čipke datira još iz polovice 15. stoljeća. Proizvodila se na zahtjev Crkve. U samostanu svete Margarite, paške koludrice su učile žensku djecu izradi paške čipke, a to je oduvijek bila velika čast, jer nije svatko dobio priliku naučiti izrađivati pašku čipku. Dovoljno govori kakva je to čast bila, kada su Paškinje bile pozvane u Beč kod nadvojvotkinje Marije Jozefe kako bi pokazale uživo u Beču kako se izrađuje tradicionalna paška čipka. Kako bi i novije (moderne) generacije bile upoznate s izradom paške čipke, ponovno je, 2008. godine započeto s podučavanjem zainteresiranih djevojaka, a o tome brine Udruga paških čipkarica. Paška je čipka danas česti motiv na ženskoj odjeći ili se može naći u tradicionalnim paškim domaćinstvima, a i šire, jer svojom ljepotom i posebnošću uljepšava svako kućanstvo. Osobno mi ju je najljepše vidjeti kao motiv na etiketi paškog sira ili nekog drugog paškog proizvoda, jer time jasno povezuje sve najvažnije proizvode tradicionalne gastronomije otoka Paga.

1906. godine otvorena je Čipkarska škola, a njen osnivač je bio Frane Budak. Škola je postojala do 1929. godine kada je nažalost zatvorena, jer je grad Pag pao pod vlast Italije. Nakon skoro 70. godina, na Pagu je pokrenut jednogodišnji tečaj čipkarstva te ga je kako su godine prolazile, pohađao sve veći broj zainteresiranih kandidatkinja. Prije 26. godina osnovana je Udruga paških čipkarica „Frane Budak“, a 2010. godine pokrenut je Festival paške čipke s ciljem promocije čipkarstva. Tehnika izrade paške čipke je kompleksna i nije za svakoga. Paška

čipka je čipka na iglu te s razlogom postoje škole. U školi se provodi tehnika koja se temelji na bijelom vezu. Ova vrsta tehnike provodi se tako da se izvlače pojedine niti podloge, nakon čega se oplitaju i povezuju preostale niti te to sve zajedno čini šupljikavi ukras zvan čipka. Jedan od najpoznatijih ukrasa napravljenih od paške čipke naziva se paški teg, to je ručni rad koji krasi ženske bijele platnene košulje i pokrivala za glavu paških narodnih nošnji.⁵Danas u Srednjoj školi Bartula Kašića u Pagu postoji smjer za obrazovanje odraslih koji traje godinu dana, a program se temelji na tome da polaznice obuču da mogu samostalno izrađivati sve oblike i vrste paške čipke. Nastavni plan se temelji na zaštiti na radu, poznavanju robe, tehnologiji zanimanja i praktičnoj nastavi.

1.3. Pregled ovčarske proizvodnje na otoku Pagu

Ovčarstvo je na otoku Pagu ključno za tradicionalnu gastronomiju jer ovaca, s obzirom na veličinu otoka, ima zaista puno, prema nekim podacima čak oko 30.000. Kolokvijalno rečeno, čovjek i ovca na otoku su kroz povijest bili kao prst i nokat. Desetljećima, broj ovaca na otoku se mijenjao sukladno raznim uvjetima. Sezona janjenja, kroz povijest je obično počinjala s prvim mjesecom u godini, ali taj trend se promijenio. Danas započinje ranije, već početkom prosinca i često se tradicionalna paška janjetina može pronaći na obiteljskom stolu za Božić. Glavni razlog uzgoja paške ovce je ipak mlijeko od kojeg se proizvodi poznati Paški sir. Na otoku se nalaze registrirana obiteljska poljoprivredna gospodarstva, koja često obavljaju mužnju za velike sirane, Gligoru, MIH i Pašku siranu. Osim za velike sirane, obiteljska poljoprivredna gospodarstva, često prodaju mladu janjad. Kvaliteta mlijeka paških ovaca obiluje mastima, bjelančevinama i mineralima, a ovce su tijekom godine na ispaši čiji biljni pokrov obiluje aromom koja paškim proizvodima daje jedinstvenost i originalnost.

Prema znanstvenom članku „Proizvodno- ekonomska obilježja ovčarske proizvodnje na otoku Pagu“, prosječna površina pašnjaka u vlasništvu anketiranih uzgajivača ovaca je 7,3 ha.⁶ Ovaj podatak dovoljno govori koliko je ovčarstvo rasprostranjeno na Pagu i zašto otok daje vrhunske gastronomske delicije. Postavlja se pitanje zašto je mlijeko paške ovce toliko kvalitetno. Otok Pag je poznat po svojoj „golosti“ i buri čiji je najjači udar iznosio oko 235 km/h te koliko god ona bila zastrašujuća, ipak je pozitivno utjecala na proizvode jer su osim bure, aromatično bilje, sol i naravno ljudska ruka zaslužni za najbolji ovčji sir na svijetu. Sami

⁵ <https://zir.nsk.hr/islandora/object/unipu:5512/datastream/PDF> (pristupljeno 5.5.2024.)

⁶ [Mljekarstvo_15_03_2012_43-52\(1\)_231023_192855\(1\).pdf](#) (pristupljeno 6.5.2024.)

pašnjaci s kojih sve polazi puni su aromatičnog bilja kao što su kadulje, pelina, vrisak, komorač itd...

Bura svojim udarima zasoljuje travu te na taj način konzervira sastav na aromatičnom bilju. Samim time, ovcu privlači trava koja je zdravija i to se dalje reflektira na mlijeko. S obzirom da se mlijeko najčešće koristi za proizvodnju sira, bitno je opisati proces⁷. Nakon što ovce daju mlijeko na pašnjacima, kreće se s postupkom prikupljanja mlijeka i mlijeko se odmah mora ohladiti. Slijedi pasterizacija mlijeka i dodavanje sirila kako bi se mlijeko zgrušavalo. Ipak, pasterizacija se u povijesti nije obavljala, već se na Pagu počela provoditi s modernijom proizvodnjom. Nakon što se obavi proces pasterizacije i termizacije, mlijeko se priprema u pogonu za proizvodnju sira i dodaje se sirilo. Nakon toga dolazi do zgrušavanja mlijeka i dobiva se sirni gruš koji se stavlja u kalupe. Specifičnost kod proizvodnje pašskog sira je da se kalupiranje odvija ručno. Nakon kalupiranja, slijedi salamurenje i sirevi se stavljaju u bazene s morskom, tj. slanom vodom. Nakon dva dana, sirevi se vade iz slane vode i pristupa se zrenju. Proces zrenja je kompleksan i traje najduže. Potom slijedi naciepljivanje plijesni. U prvoj fazi se dobiva bijela, a u drugoj zelena plijesan, tj. tzv. penicilijum koji se stvara s ciljem uništavanja bijele plijesni. Prosječno trajanje bijele plijesni je oko tjedan dana, a zelene tri tjedna. Nakon nekoliko tjedana, u pravilu tri tjedna, plijesan počinje lagano otpadati, a sir se formira i isušuje. Sir je najbolji za upotrebu otprilike šest mjeseci nakon proizvodnje.

⁷ <https://www.index.hr/vijesti/clanak/lijepa-prica-nedjeljom-posjetili-smo-siranu-na-pagu-koja-radi-najbolji-sir-na-svijetu/995007.aspx> (pristupljeno 6.5.2024.)

2. Gastronomija kao oblik turističkog razvoja na otoku Pagu

Otok Pag poznat je po svojoj širokoj gastronomskoj ponudi. Najpoznatiji proizvod je dakako sir, kojeg ima na desetke vrsta, ali važno je pozornost usmjeriti i na janjetinu, vina otoka Paga koja možda nisu poznata toliko u eno gastronomiji Hrvatske, iako će svaki pravi enolog znati o kakvoj se kvaliteti vina radi, ljekovitom bilju, solani u gradu Pagu koja daje vrhunsku sol iako zadnjih godina zaostaje za solanama u Ninu i Stonu, a pogotovo za solanom u Ninu koja spojila turizam i sol te na kraju maslinike na samom kraju otoka, točnije u Lunu. Ipak, za sada je samo sir hrvatski, ali ono važnije i svjetski brend, ali za vjerovati je da će i ostale delicije biti prepoznate na pravi način. Paški sir je proizvod koji je uvijek dobar poklon za pokloniti u nekoj prilici i s njime ne možete promašiti, te ga zato turisti i vole. Otok Pag je do prije desetak godina svoju ponudu temeljio na suncu i moru, ne davajući preveliku pažnju gastronomiji, tj. nije bio svjestan kakvo blago posjeduje. Ipak, sir je odigrao ključnu ulogu u prepoznavanju blaga koje posjeduju. Dovoljno je posjetiti Borough market, tržnicu u Londonu na kojoj se prodaju proizvodi iz svih dijelova svijeta, između ostalog i Paški sir. Za upoznavanje s otokom Pagom, ali i ostatkom gastronomske ponude Republike Hrvatske zaslužan je hrvatsko-engleski par koji u svojoj trgovini Taste Croatia prodaje tradicionalne hrvatske proizvode, među ostalima i sir te na taj način promovira Republiku Hrvatsku i otok Pag. Prilikom posjeta Londonu, razgovarajući s vlasnicima trgovine, saznao sam da mnogi Britanci, dolaze na Pag kako bi kušali sir na samom otoku, te time doživjeli iskustvo destinacije koja promiče održivost, ali i tradicionalne načine proizvodnje.

S obzirom da je na otoku Pagu kao i većini hrvatskih otoka prisutan problem sezonalnosti, smatram da bi sirane tokom godine trebale organizirati tečajeve mužnje i svih procesa koji se odvijaju pri proizvodnji sira, a kako bi se privukli potencijalni turisti i u zimskom dijelu godine, dok traje proces proizvodnje sira, od početka prosinca do sredine svibnja. Ako Vas put nanese u Novalju zimi, ubrzo ćete se osjećati kao u gradu duhova zbog pretjerane apartmanizacije. Raznim edukacijama o proizvodnji sira, grad bi zaživio izvan sezone, tim više jer bi potencijalni sudionici edukacija i manifestacija bili smješteni na otoku, kako u Novalji, tako i u ostalim mjestima. Turistička zajednica grada Paga započela je s Gurme tourom- gastro doživljajem otoka Paga.⁸ U ovoj vrsti obilaska nude obilazak maslinika u Lunu, vinskih podruma,

⁸ <https://tzgpag.hr/hr/vodic/izleti/492-gurme-tour-pagtours.html> (pristupljeno 8.5.2024.)

nagrađivanih sirana, degustaciju ljekovitog meda u kombinaciji sa specifičnim, golim krajolikom kojeg otok Pag pruža.

Program započinje pričom o sirani Gligora, te upoznaje polaznike ture o proizvodnji sira. Prolaznici također posjećuju podrum gdje sir dozrijeva i gdje imaju mogućnost degustirati razne sireve i vina. Nakon posjeta sirani, polaznici odlaze na krajnje mjesto otoka, u Lun gdje u Vrtovima lunjskih maslina, susreću masline stare i do 2000. godina. Ovakav oblik gastronomske promocije bi mogao nuditi više sadržaja, kako bi se privukli turisti tokom cijele godine. U ljetnim mjesecima promocija i ture ovakvog tipa zadovoljavaju turističke potrebe.

2.1 Gastronomske manifestacije na otoku Pagu

S obzirom na svoju široku gastronomsku ponudu, otok Pag ima priliku organizirati gastronomske manifestacije diljem otoka, najviše u ljetnim mjesecima, no u zadnjih nekoliko godina manifestacije su se počele održavati i tokom godine. Neke od radionica su sljedeće: Fešta od sira koja se održava obično krajem ljeta u Kolanu, Gastro dani- Pag na meniju i radionica paint&cheese, Fešta od skute, Fešta od janjetine i Fešta od mora.

Fešta od sira se već sedam godina održava u organizaciji Turističke zajednice općine Kolan, Općine Kolan i Udruge proizvođača paškog sira. Ideja turističke zajednice općine Kolan i same Općine bila je prikazati Kolan kao malo, ali mjesto u kojem djeluju čak 64 registrirana proizvođača obiteljskih poljoprivrednih gospodarstava i dvije mljekare.⁹ Festival otvara mnoge mogućnosti za posjetitelje kako bi upoznali i osjetili lokalnu gastronomiju, i uživali u čarima tradicije i kulturne baštine Paga.



Slika 5: Fešta od sira

Izvor: Facebook Visit Kolan

⁹ <https://www.visitkolan.hr/festa-od-sira> (pristupljeno 9.5.2024.)

Zanimljiv logo Fešte od sira – fešte koja se ne propušta, sa simpatičnom slikom paške ovce, simbolom otoka. Fešta od sira okuplja brojne proizvođače sira s cijelog otoka Paga, Zadarske županije, kao i proizvođače ostalih gastronomskih delicija, pršuta, ulja, meda i ostalih proizvoda.

Fešta od skute je također svojevrsna fešta od sira, ali ovdje se radi isključivo o mladome siru. Skuta je vrsta sira koja se može naći na tržištu u svibnju nakon tri mjeseca zrenja. Skuta je vrsta sira koji je puno mekaniji i blaži i ljudi ga vole konzumirati jer za razliku od „starijeg sira“ nije toliko intenzivan. Posjetitelji vole isprobati mladi sir na razne načine, u kolačima ili palačinkama. Šteta je da se ova manifestacija ne može održati tokom ljeta kako bi privukla veći broj turista, ali i ona zadnjih godina bilježi trend rasta. Zabilježen je porast dolazaka i noćenja u predsezoni, pogotovo za međunarodni praznik rada kada se fešta i održava, naravno ovisno o završetku zrenja sira.

Fešta od janjetine možda nije toliko prepoznatljiva, kao prethodno spomenute fešte, ali zadnjih godina, ljeti, privlači veliki broj posjetitelja koje zainteresira činjenica da se radi o jelu nagrađenom Zaštićenom oznakom izvornosti Europske unije. Najčešće se održava u mjestu Mandre, ali nerijetko je znaju organizirati i druga mjesta na otoku. Šteta je što bez obzira na vrlo ukusnu janjetinu i kuhanu ovčetinu pripremljenu na tradicionalan otočki način, posjetitelji su nezadovoljni previsokom cijenom i komentiraju da je to „slika i prilika“ hrvatskog turizma.

Fešta od mora je fešta koja spaja sve simbole otoka Paga. Naziv Fešte karakterističan je za cijeli Jadran, a na Pagu se održava u više mjesta. U mjestu Mandre održava se krajem lipnja i u kolovozu, na Dan pobjede i domovinske zahvalnosti i Dan hrvatskih branitelja. Na samoj Fešti posjetitelji mogu uživati u ribi s roštilja, dagnjama na buzaru i drugim delicijama izravno iz mora. Uz morske specijalitete, nudi se maslinovo ulje i domaće vino. Fešta je uvijek visoko posjećena, a posjetitelji se mogu opustiti i uz klapsku zabavnu glazbu koji stvaraju sjajnu atmosferu za ples dugo u noć. Organizatori su se dosjetili da dolazak na feštu zahtjeva mali dress code s morskim elementima, nosi se plavo i bijelo s pokojim crvenim detaljem.

2.2 Gastro dani – Pag na meniju

Gastro dani - Pag na meniju, manifestacija je koja je održava pod pokroviteljstvom Zadarske županije i Turističke zajednice Zadarske županije, u gradu Pagu. Manifestacija započinje dodjelom certifikata novim ugostiteljskim objektima u Kneževom dvoru, koji će raditi na promociji otočnih, ali i hrvatskih gastronomskih delicija. Ponudom proizvoda manifestacija je

slična Fešti od sira, međutim, bogatija je kulturnim sadržajima, turistima posebno interesantnim. Nažalost, održava se u predsezoni, kad nema još toliko gostiju na otoku. Poseban je doživljaj za okupljene, KUD Družina, koji u jedinstvenoj nošnji izvode paški tanac, tradicionalni ples, jedan od zaštitnih znakova otoka. Najveći broj ljudi privlači prezentacija o proizvodnji sira koju održava Paška sirana pod nazivom „Kako nastaje najbolji sir na svijetu?“ Kako se cijela manifestacija ne bi temeljila samo na siru, zainteresirani mogu poslušati priču o soli i razgledati stalni postav i izložbu solarstva.

2.3 Radionica Paint& Cheese

Radionica Paint& Cheese nastala je po uzoru na popularnu radionicu Paint& Wine i održava se u sklopu Fešte od sira. Koncipirana je na način da polaznici slikaju i degustiraju sireve umjesto vina. Privlači veliki broj turista jer je besplatna i polaznici mogu otkriti svoje nove vještine uz samu degustaciju sireva i pritom se dobro zabaviti.

3. Gastronomska ponuda otoka Paga

Kao što je ranije spomenuto, gastronomske brandove otoka Paga čine sir, janjetina, vina, ljekovita bilja, masline u Lunu, baškotini i sol. Svaki proizvod ima svoje specifičnosti i attribute o kojima više u nastavku odlomka.

3.1. Paški sir

Paški sir je za većinu ljudi prva asocijacija na spomen otoka Paga. Paški sir je zaštitni znak otoka Pag, a svojom kvalitetom to i zaslužuje. Prema specifikaciji, Paški sir je proizvod proizveden iz punomasnog ovčjeg mlijeka izvorne pasmine paška ovca.¹⁰ Kako bi mogao biti stavljen na tržište, sir mora zadovoljiti stroge uvjete. Mora proći najmanje 60 dana zrenja i posjedovati razna sljedeća fizikalno- kemijska i senzorska sredstva kao što je oblik, dimenzije, masa, suha tvar, mast u suhoj tvari, kora, sirno tijesto, okus i miris. Većini ljudi nepoznat je podatak da se ovce od čijeg mlijeka se proizvodi Paški sir, ne borave samo na pašnjacima na otoku Pagu, već i na okolnim otocima, Maunu i Skrdi. Bitno je napomenuti da se ovce uzgajaju samo na otoku Pagu. Možda i najvažnija stvar za proizvodnju Paškog sira je dokaz o podrijetlu sira. Da bi se mlijeko moglo uopće koristiti za proizvodnju sira, paške ovce moraju biti evidentirane kod nadležnog tijela. Od svih jadranskih otoka, otok Pag predstavlja najbrojniju otočnu populaciju ovaca.¹¹ Povijesno gledano, na otoku Pagu stočarstvo su se bavili još od 11. stoljeća, a u 18. stoljeću na otoku je bilo oko 25.000 ovaca i koza što je za to doba bilo iznenađujuće puno. Same ovce se uzgajaju na poluekstenzivan način, a to znači da tokom cijele godine borave na ograđenim pašnjacima.¹² Ovce se uzgajaju na poluekstenzivan način, a to znači da tokom cijele godine borave na ograđenim pašnjacima.¹³ Tradicija proizvodnje sira duga je koliko i bavljenje stočarstvom, a otočani su se bavili iz potrebe da u teškim životnim uvjetima iskoriste višak mlijeka kako bi ga sačuvali za kasniju upotrebu. Sir je za žitelje otoka predstavljao rezervu masti i bjelančevina nakon što se završilo s mužnjom, ali ono najvažnije, sir je bio prehrambeni proizvod kojim su trgovali. Sir kakvog danas poznajemo datira, prema

¹⁰ Specifikacija- Paški sir, 3. stranica (pristupljeno 10.5.24.)

¹¹ Specifikacija- Paški sir, 7. stranica (pristupljeno 11.5.24.)

¹² Specifikacija- Paški sir, 7. stranica (pristupljeno 11.5.24.)

¹³ Specifikacija- Paški sir, 8. stranica (pristupljeno 11.5.24.)

nekim informacijama, iz druge polovice 19. stoljeća, nakon što je došlo do miješanja otočne ovce s merino ovcama.

Prve promjene u tradicionalnoj proizvodnji Paškog sira pojavile su paralelno s pojavom turizma kakvog danas poznajemo. 1971. godine započele su prve proizvodnje sireva u sirani, a glavna promjena u odnosu na tradicionalni način proizvodnje bio je postupak pasterizacije. Specifičnost okusa i mirisa samog sira nije narušena, budući da su u proizvodnji zadržani proizvodni uvjeti obrade sirnog zrna i zrenja.

Paški sir ima stroga pravila označavanja, budući da se gotovi proizvodi stavljaju na tržište pod nazivom „Paški sir“, te sam naziv mora svojom bojom, veličinom i vrstom slova biti jasnije izražen od bilo kojeg drugog natpisa.



Slika 6: Zajednički znak Paškog sira

Izvor: Specifikacija- Paški sir

Na fotografiji je znak u obliku elipse unutar koje se nalazi karta otoka Paga. Svi korisnici zaštićene oznake izvornosti „Paški sir“ imaju pravo na upotrebu kazeinskih pločica i zajedničkog znaka „Paški sir“. Interesantno je da, kako bi se zadržala tradicija, svaki proizvođač može, ukoliko želi, Paški sir označiti i svojim tradicionalnim znakom koji mu je dodijeljen još početkom prošloga stoljeća, a kako bi se uspostavila sljedivost proizvoda.

3.2. Sirane na otoku Pagu i popis njihovih sireva

Najpoznatija sirana na otoku Pagu je sirana Gligora, koja u svojoj ponudi, osim pašskog sira ima široku paletu sireva proizvedenih od ovčjeg, kravljeg i kozjeg mlijeka ili kombinacije nabrojanih. Bitno je izdvojiti najvažnije i najprodavanije sireve, a oni su sljedeći:

Tablica 1: popis najvažnijih i najprodavanijih sireva u sirani Gligora

Naziv sira	Kratki opis sira
Paški sir (ZOI)	100% ovčji sir s otoka Paga zaštićene oznake izvornosti. Blagog je i orašastog okusa, a trajanje mu je do 180 dana.
Paški sir (ZOI) ekstra stari min. 12 mjeseci	Proizveden od termiziranog ovčjeg mlijeka, a pripada skupini ekstra tvrdih sireva. Tijekom zrenja gubi i do trećinu svoje

	mase, ali time ima tvrđu strukturu, tj. jači, oštriji i intenzivniji okus.
Sir Žigljen	Sir koji je dobio naziv po trajektnom pristaništu, a radi se o tvrdom, miješanom (kravlji i ovčji) siru iz sjeverne Dalmacije.
Sir Žigljen iz maslinove komine	Sir dobiven kravljim i ovčjim mlijekom odležan u komini masline.
Sir Kolan	Tvrđi, kravlji sir.
Kravlji sir s tartufima	Polutvrđi kravlji sir s crnim tartufima.
Paška skuta	Svježa Gligora skuta, proizvedena od 100% ovčje sirutke.
Kučica Sirevi Gligora, Mladi trapist, Kolan, Kozlar i Žigljen	Skupina probranih sireva u sirani Gligora spojeni u prigodnu kućicu s četiri četvrtine sira.

Izvor: <https://webshop.gligora.com/kategorija/sirevi?page=1>

Ako pogledamo gornji prikaz dolazimo do zaključka kako je sirana Gligora u svojih tridesetak godina rada znatno unaprijedila proizvodne pogone i asortiman. To se u krajnjoj liniji nametalo i kao nužnost s obzirom na sezonalnost mužnje ovčjeg mlijeka.



Slika 7: Sirana Gligora

Izvor: https://gligora.com/images/uploads/530/sirana-gligora-2009_velika.jpg

Na fotografiji je prikazano moderno postrojenje za proizvodnju sireva Gligora.

Za razliku od sirane Gligora, paška sirana kao najstarija otočka sirana (počela s radom 1946. godine), ne nudi toliku paletu sireva, ali ju tržište, kako domaće tako i strano, i dalje prepoznaje kao tradicionalnog i izuzetno kvalitetnog proizvođača sireva.

Tablica 2: popis najvažnijih i najprodavanijih sireva u Paškoj sirani

Naziv sira	Kratki opis sira
Parenjak	Kravlji sir dobiven od pasteriziranog mlijeka, soli, sirila i kalcijevog klorida.
Paški sir	Najprodavaniji sir Paške sirane. 2016. godine na World Cheese Awards u San Sebastianu osvojio Super Gold medalju i proglašen najboljim sirom Srednje i Istočne Europe.
Primorac	Kravlji sir.
Paprinjak	Polutvrđi kravlji sir s dodatkom crvene paprike.
Pagus	Tvrđi, odležani kravlji sir.
Dalmatinac sir	Tvrđi sir od kravljeg i ovčjeg mlijeka. Američki časopis Culture Cheese magazine uvrstio ga je na popisu najboljih sireva na svijetu.
Trapist Paška sirana	Tvrđi sir od kravljeg mlijeka, a izuzetno se sljubljuje s čašom paškog vina Gegić.

Izvor: <https://welovecheese.club/trgovina/>

Sirana MIH, kao najmlađa sirana ničime ne zaostaje u kvaliteti za prije spomenute sirane. Njihov uspjeh se temelji na obiteljskoj tradiciji, izrazitoj upornosti koja se naročito ogleda u činjenici da su uspjeli kao druga sirana, nakon sirane Gligora u jednom tako malom mjestu kao što je Kolan. Njihova prepoznatljivost je sir Škripavac koji je tradicionalno proizvod kontinentalnih krajeva, ali su ga oni uspjeli etablirati svojom kvalitetom.

Tablica 3: popis najvažnijih i najprodavanijih sireva u sirani MIH

Naziv sira	Kratki opis sira
Paški sir	Ekstra tvrđi, punomasni ovčji sir napravljen isključivo od mlijeka, autohtone pasmine ovaca „paška pramenka“. Sir je mramorne strukture, zlatno žute boje i izraženog

	karakteristično ugodnog mirisa, a vrijeme dozrijevanja je minimalno 60 dana.
Sveti Vid	Sir koji je dobio naziv po najvišem vrhu otoka Paga, a radi se o punomasnom kravljem siru s jakim i izraženim aromama. Vrijeme dozrijevanja je minimalno 90 dana.
Škripavac	Polutvrđi punomasni sir kravljji sir, ugodnog i blagog mirisa, a njegova specijalnost je izraženi slani okus.
Svježi slani sir iz salamure	Tvrđi punomasni kravljji sir, okarakteriziran blagim aromama, ugodnog i blagog mirisa, glatko slanog okusa, koji svoju karakteristiku najviše izražava tako da čim prije iz faze salamurenja dođe do nepca i tako svoje užitke najbolje prikaže.
Kolanjac	Tvrđi i polumasni sir kojeg karakteriziraju blage arome, nježne vegetacije livada i pašnjaka.

Izvor: <https://www.siranamih.hr/hr/sirevi>



Slika 8: Logo sirane MIH

Izvor: <https://www.siranamih.hr/hr/>

Fotografija pokazuje logo sirane MIH.

3.3. Paška janjetina

Nakon sira, najpopularniji gastronomski proizvod na otoku Pagu je janjetina. Smatra se jednom od najboljih hrvatskih delicija, proizvod uzgajan na prirodan i tradicionalan način. Paška janjetina, meso je koje se dobiva klanjem mlade muške ovce i ženske sisajuće janjadi, koja je ojanjena od istoimene hrvatske, a janjad paške ovce za proizvodnju „Paške janjetine“ pri klanju ima stroga pravila, pa tako, ne smije biti starija od 45. dana.¹⁴ Osim strogih pravila kod klanja, ona postoje i za trup janjeta u kategoriji Paške janjetine. Naime, trup pripada kategoriji trupova do 13 kilograma i dužine do 62 centimetara, a težine između četiri i deset kilograma. Janjad se može klati isključivo u certificiranim klaonicama na otoku Pagu, a janjad se kolje u dobi od 25 do 45 dana, uključujući i dan janjenja.

Stavljanjem na tržište, mora zadovoljiti određene uvjete, a to znači da se mora staviti u obliku trupa ili polovice trupa, bez slezene, organa probavnog sustava i donjih dijelova nogu. Bitno je napomenuti da se zamatanjem same janjetine u plastične folije sprječava kontakt sa zrakom čime se izbjegava razgradnja proteina u mesu te se samim time sprečavaju neugodni mirisi. Kako bi bila pravilno konzumirana, mora biti termički obrađena, a time meso poprima sočan i mekan okus.

3.4. Solana u Pagu

U Republici Hrvatskoj postoje tri solane, točnije u Stonu, Ninu i Pagu. Stanovnici otoka Paga, a posebno grada Paga, za Pašku solanu vole reći da je sol drugo bijelo zlato grada Paga, uz čipku. Prema nekim izvorima, solane u Pagu spadaju u najstarije na istočnoj obali Jadrana i njihov prvi spomen datira iz desetog stoljeća. Nažalost, tehnologija je učinila svoje i nije zadržan tradicionalni način proizvodnje, te je izgradnjom tvornice u Pagu napuštena tradicionalna proizvodnja. Ministarstvo poljoprivrede, ribarstva i ruralnog razvoja izdalo je Rješenje kojim se sol registrira kao oznaka izvornosti te je to dokaz vrhunske kvalitete.

¹⁴ Specifikacija- Paška janjetina, 3. stranica (pristupljeno 13.5.2024.)



Slika 9: Prikaz Solane izvana i glavnih proizvoda

Izvor: <https://solana-pag.hr/upoznajte-nas/>

Danas solana u Pagu nudi sljedeće proizvode, a moguće ih je vidjeti i na fotografiji broj devet.

Tablica 4: popis proizvoda u Solani Pag

Tip proizvoda	Tip pakiranja
Paška sitna sol	0.25 kg, 0.45 kg, 10 kg, 1 kg, 1 kg pvc vrećica, 25 kg, 5 kg i paška sitna sol u platnenoj vrećici.
Krupna sol	Rinfuza, 1 kg, 5 kg, 10 kg, 25 kg, krupna nejodirana i obična nejodirana sol.
Začinska sol	Morska sol sa začinima za meso i začinima za ribu.
Sol obogaćena nutrijentima/ funkcionalna hrana	Morska sol+ k, morska sol Ca+Mg, Sol gourmet- special i sol sa smanjenim udjelom natrija.
Solni cvijet	Solni cvijet, solni cvijet 1 kg i solni cvijet u vrećici.

Izvor: <https://solana-pag.hr/trgovina/>

Prethodno navedeni proizvodi pokazuju svu raskoš Solane, ali mišljenja sam kako Solana u Pagu može unaprijediti i privući dodatno turiste. Solana u Ninu može svojim načinom rada poslužiti kao dobar izvor ideja za napredak. Osmislili su suvremeni pristup proizvodnji soli. Vodiči zainteresiranim posjetiteljima objašnjavaju tradicionalnu proizvodnju soli. Prije 13 godina obitelj Oštrić napravila je odličnu analizu solane u Ninu i preuzela upravljanje solanom. Obitelj Oštrić željela je postići zadovoljstvo kod posjetitelja, probuditi znatiželju prilikom obilaska muzeja soli. Solana Pag svojom internet stranicom promovira proizvode i koriste

privlačne slogane kao „Kap mora, zrno soli“, no svakako ima još prostora za bolju promociju. Posjet solani promovira se kao „Jutra u poljima soli“ gdje posjetitelji mogu prisustvovati radionici, skupljati sol na tradicionalan način, okusiti cvijet soli. Odlična ideja!

3.5. Vina otoka Paga

Još jedan gastronomski biser otoka Paga su vina. Paška vina još nisu dovoljno prepoznata kao brand otoka, no autohtone sorte su vrhunske kvalitete. Vina otoka Paga nudi istoimena vinarija koja osim vina, nude i žestoka pića i sol. Vinarija uz modernu tehnologiju koristi i iskustvo i ljubav lokalnog stanovništva prema vinovoj lozi, a kao rezultat nastaje vino sljubljeno sa paškim delicijama, posebice siru i janjetini. Vinarija organizira grupne posjete i degustacije, obilaske tematsko oglednog parka (vinograda), te kupnju u njihovoj trgovini biranih asortimana vlastitih proizvoda.

Sljedeća tablica prikazuje ponudu bijelih i crnih vina s otoka Paga.

Tablica 5: vina otoka Paga

Naziv vina	Boja	Komentar
Cabernet Sauvignon	Crno	Francuski klasik koji odgovara svakome nepcu, ali paški daje prepoznatljivu aromu, balansiranost i zaobljenost.
Merlot	Crno	Bordoško vino kojem otok Pag daje aromu maline i time osvaja na prvi gutljaj.
Vranac	Crno	Gutljaj vranca obuzima ugodnom toplinom s čak 12.8% alkohola.
Burin	Crno	Crno vino čiji gutljaj čisti dušu kao i bura.
Tramontana	Crno	Pružna šarolikost voćnih nota i mekih tanina.
Fortica	Crno	Svojim okusom osvaja iako na prvi pogled neosvojivo

		poput tvrđave Fortice kod Paškog mosta.
Škoj	Crno	Predstavlja spomen na tvrda i teška vremena, ali zapravo se radi o mekanom i pitkom vinu.
Gegić	Bijelo	Paški klasik kao idealna pratnja gastronomskim delicijama poput janjetine i sira.
Chardonnay	Bijelo	Paško vino za sve prilike, bilo u trenucima sreće ili tuge.
Žutica	Bijelo	Lagano i lepršavo vino kao žuta boja.
Suton	Bijelo	Vino cvjetnih aroma kao savršen dodatak ribljim i mesnim jelima.
Fortunal	Bijelo	Spoj Chardonnaya i Sauvignona koji savršeno odgovara uz bijelu ribu i sve vrste sireva, pogotovo paških.
Rozeta	Rose	Vino stvoreno bojom samo za prave enologe.

Izvor: <https://vinaotokapaga.com/new/#>

3.6. Vrtovi lunjskih maslina

Još jedno gastronomsko blago privlačno za turiste koji vole uživati u posebnostima prostora u kojem borave, „tekuće zlato“ nalazi se u lunjskom kraju, na najsjevernijem dijelu otoka. Lun je maleno mjesto, udaljeno dvadesetak kilometara od grada Novalje kojoj administrativno pripada. Najstarije masline na svijetu, čine Lun poznatim jer u maslinicima rastu masline stare i do 2000 godina, tj. iz doba Isusa Krista. Na prostoru koji nosi naziv „Vrtovi lunjskih maslina“, nalazi se oko 80.000 maslina koje su sadili Rimljani, Liburni i na kraju Hrvati. Vrtovi već

stoljećima predstavljaju netaknuti biser i egzotični kutak Mediterana, a samonikle masline, osim bisera Mediterana simbol su otpora snažnoj buri. Interesantno je kako su masline opstale na otoku koji je poznat po svojoj „golotinji“ zbog udara bure s Velebita. Domaći i strani turisti u razgovoru samnom budu iznenađeni da ima maslinika po cijelom otoku, a ne samo u Lunu, a osobno se i sam s obitelji bavim maslinarstvom u Kolanu.



Slika 10: Logo vrtova lunjskih maslina

<https://www.facebook.com/officialvln/>

Vrtove lunjskih maslina može se posjetiti tijekom cijele godine, ali službeno su otvoreni od svibnja do rujna. Ovaj projekt je počeo 2010. godine suradnjom grada Novalje i Turističke zajednice grada Novalje. U potpunosti je realiziran i započet 2013. godine. Cilj projekta je zaštita prirodnih i kulturnih vrijednosti. U vrtovima je moguće razgledati zaštićeno područje električnim vozilima (golf vozila) ili šetati makadamskim putevima koji se protežu na oko 7 kilometara. Osim razgledavanja, moguće je kupiti i domaće proizvode u suradnji s malim i srednjim poduzetnicima s otoka Paga. U ponudi su maslinovo ulje, suveniri od drva masline, proizvodi od maslina i smokva, razglednice, te rashlađena pića za ljetne vrućine.

Otok Pag je poznat i po svom ljekovitom bilju gdje je priroda još jednom pokazala svoju snagu. Bilje prkosi surovim krškim uvjetima i stalnoj izloženosti jakim vjetrovima. Otočani uspijevaju promovirati autohtono ljekovito bilje, aromatično i blagotvorno za naše zdravlje. U proljeće je posebno lijepo vidjeti žute cvjetove smilja diljem cijelog otoka koji se poslije koriste za proizvodnju prirodnih kozmetičkih proizvoda. Organiziranim edukacijama i vođenim turama posjetitelji se upoznaju sa vrstama bilja, te mogu doživjeti pravi kontakt s prirodom. Nude se organizirani posjeti OPG-ovima gdje se uz doček i aperitiv razgledava destilerija, te zasađeno i samoniklo bilje. Slogani poput „Udahni i kušaj ljekovito bilje otoka Paga“ privlače posjetitelje na radionice izrade macerata i balzama od smilja, zlatnog ulja i slično. Moguće je kupiti ljekovite proizvode poput kreme od smilja, seruma od smilja, macerata smilja, hidrolata smilja, balzama za usne, šumećih kuglica za kupku, parfema s mirisom ruže, naranče, limuna ili lavande. U blizini Vrtova lunjskih maslina, mogu se razgledati nasadi badema, smokava,

lovora, kadulje, konopljike, smrče i tršlje. Svaku sljedeću sezonu uvrštavaju se novi proizvodi koji oduševljavaju ljubitelje prirode i autohtonih sirovina. Smatram da bi ovakav model razvoja mogao primijeniti i na ostala segmente, sirane i solanu, što bi zasigurno povećalo interes posjetitelja i povećao ukupan broj dolazaka na otok. Šećer na kraju je jedna slastica iz grada Paga simpatičnog imena Baškotin.



Slika 11: Baškotin

Izvor: Turistička zajednica grada Pag

Ova slastica proizvodi se u benediktinskom samostanu Sv. Margarite, koji je osim po Baškotinu poznat da se u njemu čuva sveti trn s Isusove krune. Paške koludrice već stoljećima pripremaju ovaj tvrdo-slatki prepečenac po posebnoj samostanskoj recepturi. Baškotin je iznimno cijenjen među stanovnicima Paga, a tokom povijesti bio je neizostavni detalj prilikom dočekivanja određenih gostiju uz naravno bijelu kavu. Koliko visoko ova slastica kotira dovoljno govori da nosi oznaku „Izvorno Hrvatsko“ i „Hrvatski otočni proizvod“ te je s pravom prepoznat kao originalni paški gastronomski suvenir.

4. Istraživanje o zastupljenosti paških proizvoda kod lokalnog stanovništva te utjecaj turizma na sami otok i iskorištenost turističkog potencijala

Zadnje poglavlje završnog rada odnosi se na anketu koja je provedena na temelju 184 ispitanika različitog spola i dobi, s detaljnim rezultatima u nastavku. Provedena je anonimna anketa, u razdoblju od 11.5.2024. godine do 18.5.2024. godine. Istraživanje je bilo usmjereno na lokalno stanovništvo. Za upitnik je korištena „google forms“ anketa.

4.1. Metodologija istraživanja

Istraživanje je provedeno na temelju trinaest pitanja, uz pet osnovnih pitanja koja su se odnosila na dob, spol, postignuti stupanj obrazovanja, broj članova obitelji u kućanstvu i zajednička primanja kućanstva. S obzirom da paška gastronomija (sir i janjetina) zbog visokih cijena proizvoda nije za „svačiji džep“, podaci o broju članova obitelji u kućanstvu i njihovih primanja bitan su pokazatelj rezultata provedene ankete, i utjecaja na odluku o kupnji određenih proizvoda.

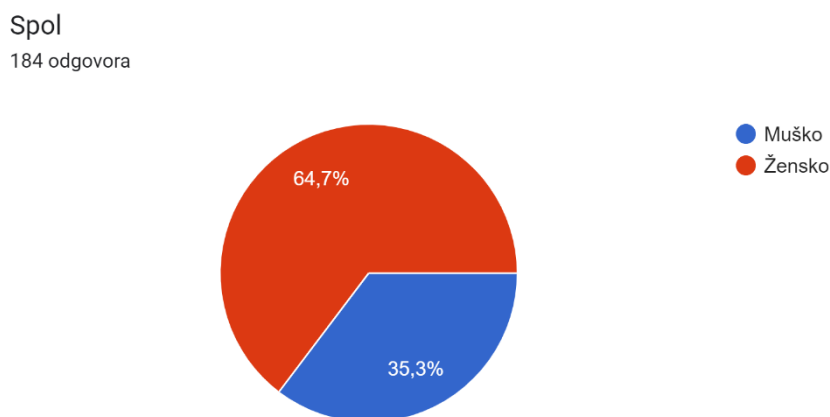
Pitanja su bila sljedeća:

1. Koji paški proizvod smatrate najpoznatijim?
2. Prema Vašem mišljenju, u kojoj mjeri otok Pag koristi svoj turistički potencijal?
3. Kako ocjenjujete gastronomsku ponudu otoka Paga?
4. Prema Vašem mišljenju, koji je glavni motiv dolaska na otok Pag?
5. Za koji paški proizvod smatrate da se najčešće koristi u turističkoj promociji otoka Paga?
6. Smatrate li da su oglasi koji promoviraju otok Pag dovoljno privlačni da privuku potencijalnog gosta radi gastronomije, a ne radi samog otoka i njegove posebnosti?
7. Smatrate li da je prosječan hrvatski gost spreman platiti između 20 i 30 eura za četvrtinu sira u sirani Gligora, najpoznatijoj na otoku Pagu?
8. Zbog visokih cijena sireva u siranama, potrošači često kupuju jeftinije otočke sireve bez certifikata. Smatrate li to opravdanim?
9. Jesu li vina otoka Paga dovoljno prepoznata u eno gastronomiji Hrvatske?
10. Koje se paško vino smatra najpoznatijim?

11. Mogu li prema Vašem mišljenju Vrtovi lunjskih maslina ući na Unesco listu, kao zaštićeno materijalno dobro RH?
12. Smatrate li da se otok Pag u budućnosti može okrenuti u većoj mjeri gastronomskom turizmu?
13. Osim gastronomskog turizma, smatrate li da se otok Pag može okrenuti još nekom obliku specifičnog turizma?

4.2. Prikaz rezultata anketnog istraživanja

Istraživanje (anketa) je započeto s pitanjima o spolu i dobnoj skupini. Anketi su se odazvali ljudi različitih dobnih skupina. Odaziv je bio visok, što govori o zainteresiranosti za paške proizvode i turistički potencijal samog otoka. Prema sljedećem grafikonu može se vidjeti kako su anketi sudjelovale žene s 64,7% i 35,3% muškaraca, tj. 119 žena i 65 muškaraca.



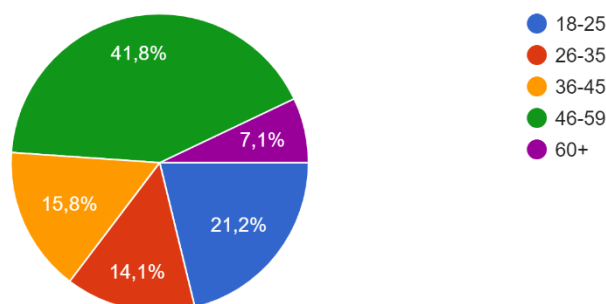
Grafikon 1: spol ispitanika

Izvor: Samostalno istraživanje autora

Grafikon 2 prikazuje dobnu strukturu ispitanika.. Obuhvaćene su sve dobne skupine i to u sljedećim omjerima: 7,1% skupina 60+, 14,1% skupina 26-35 godina, 15,8%, skupina 36-45 godina, 21,2% skupina 18-22 godine i 41,8% skupina 46-59 godina. Podaci prikazuju da najveći broj ispitanika pripada dobnoj skupini između 46-59 godina što potencijalno može biti pokazatelj da navedenu skupinu zanimaju paški proizvodi ili se bave poljoprivrednom i gastronomskom djelatnošću.

Dob

184 odgovora



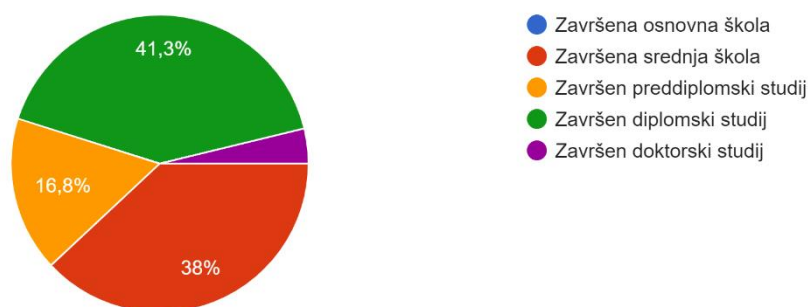
Grafikon 2: dobna struktura ispitanika

Izvor: Samostalno istraživanje autora

Grafikon 3 prikazuje stupanj obrazovanja ispitanika. Obuhvaćeni su svi stupnjevi obrazovanja i to u sljedećim omjerima: 0%, skupina završena osnovna škola, 3,9%, skupina završen doktorat, 16,8%, skupina završen preddiplomski studij, 38%, skupina završena srednja škola, 41,3%, završen diplomski studij. Podaci prikazuju da najveći broj ispitanika pripada skupini sa fakultetskim obrazovanjem, tj završenim diplomskim studijem. Na temelju ove kategorije moguće je pratiti i analizirati potrošnju i zainteresiranost za paškim proizvodima prema stupnju obrazovanja. Očekivano, viši standard i veća platežna moć povećavaju potražnju za paškim proizvodima.

Postignuti stupanj obrazovanja

184 odgovora



Grafikon 3: postignuti stupanj obrazovanja ispitanika

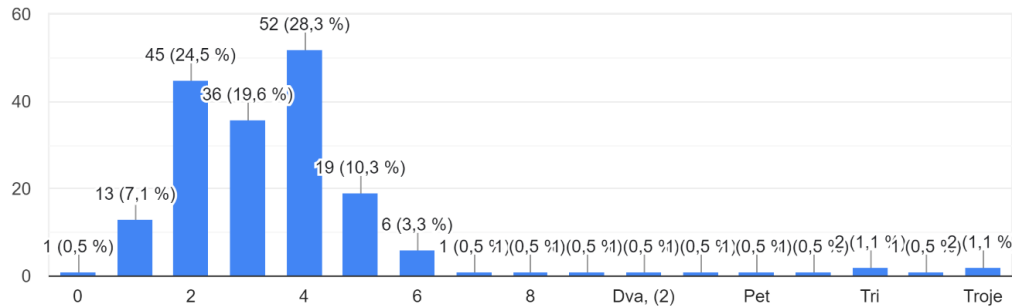
Izvor: Samostalno istraživanje autora

Grafikon 4 prikazuje broj članova kućanstva. Ispitani uzorak kretao se između jednog i osam članova kućanstva: 3,3%, skupina sa šestoro članova obitelji, 7,1%, skupina s jednim članom domaćinstva, 19,6%, skupina s troje članova obitelji, 24,5%, skupina s dvoje članova obitelji,

28,3%, skupina s četvoro članova obitelji. Grafikon je podloga za analizu mogućnosti kupnje gastronomskih delicija otoka Paga prema broju zajedničkog kućanstva. Očekivani rezultat je kako raste broj članova obitelji, mogućnost potrošnje na ovu vrstu proizvoda opada.

Koliko članova obitelji se nalazi u Vašem kućanstvu?

184 odgovora



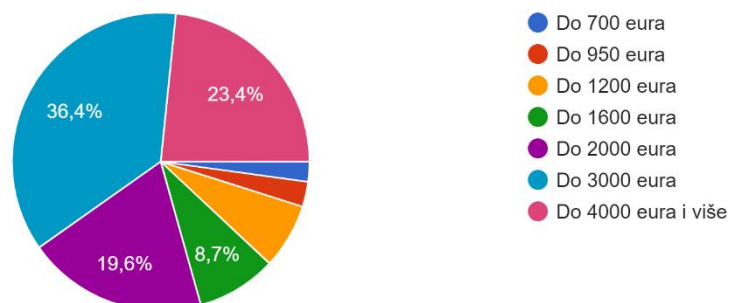
Grafikon 4: broj članova kućanstva

Izvor: Samostalno istraživanje autora

Grafikon 5 prikazuje zajednička primanja kućanstva. 19,6%, skupina sa primanjima do 2.000 EUR. 36,4%, skupina do 3.000 EUR ujedno najzastupljenija, a nakon nje slijedi 23,4%, skupina s primanjima do 4.000 EUR. Ovaj grafikon se nadovezuje na prethodni grafikon, jer pokazatelj primanja prosječnog kućanstva jasno pokazuje stvarnu mogućnost kupnje tradicionalnih paških gastronomskih delicija. Na feštama tokom ljeta, cijena kilograma janjetine kreće se između 35 i 40 EUR, što znači da četveročlanoj obitelji treba između 70 i 80 EUR-a. što je previše za nekoga s prosječnim primanjima u Hrvatskoj.

Kolika su zajednička primanja Vašeg kućanstva?

184 odgovora



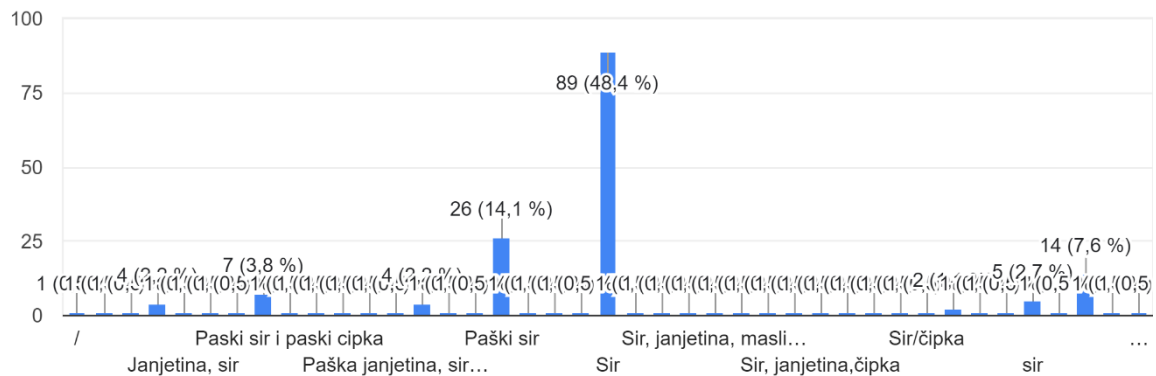
Grafikon 5: zajednička primanja kućanstva

Izvor: Samostalno istraživanje autora

Grafikon 6 prikazuje koji paški proizvod ispitanici smatraju najpoznatijim. Ovdje je ostavljena mogućnost slobodnog odgovora, tako da su odgovori bili raznoliki, ali najveći postotak ispitanika je odgovorio sir, što je bilo i očekivano. Nakon sira, najčešći odgovor je bila janjetina, potom čipka, kao ne gastronomski proizvod, te na kraju sol.

Koji paški proizvod smatrate najpoznatijim?

184 odgovora



Grafikon 6: najpoznatiji paški proizvod

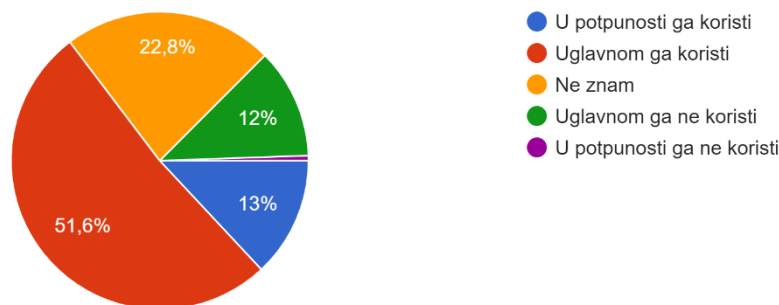
Izvor: Samostalno istraživanje autora

Grafikon 7 prikazuje u kojoj mjeri otok Pag koristi svoj turistički potencijal. 51,6%, smatra da ga uglavnom koristi, 22,8% nema saznanja o mogućnostima turističkog potencijala, 13% ispitanika smatra da ga u potpunosti koristi, a svega 12% ispitanika smatra da ga uglavnom ne koristi.

Osobno smatram da Pag dovoljno ne koristi svoj turistički potencijal, te bih se i ja, da sam sudjelovao u anketi našao u grupi ispitanika koja smatra da ga uglavnom ne koristi. Rezultati su pomalo razočaravajući jer ukoliko zbrojimo ispitanike koji smatraju da Pag u potpunosti koristi svoje potencijale i uglavnom ih koristi, dosežemo visoki postotak od 64,6% što nije realna slika. Otok Pag ima sve preduvjete za puno snažniji rast i jačanje turističkog potencijala, pogotovo u pogledu gastronomskog i automobilističkog turizma.

Prema Vašem mišljenju, u kojoj mjeri otok Pag koristi svoj turistički potencijal?

184 odgovora



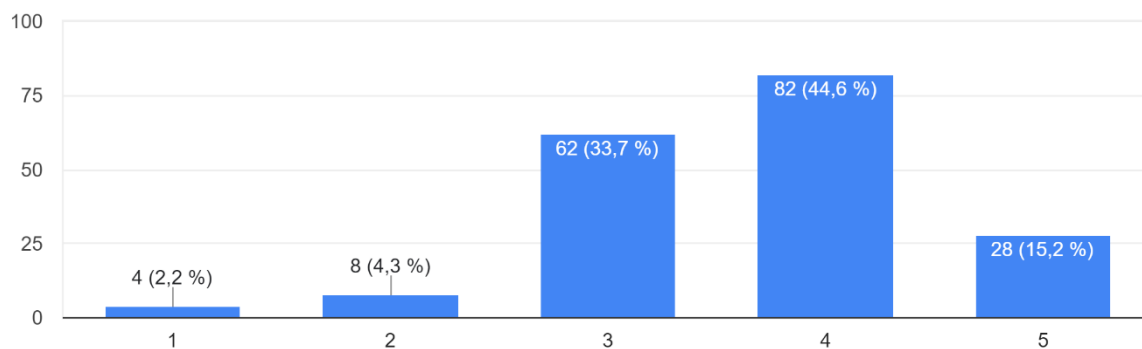
Grafikon 7: iskorištenje turističkog potencijala otoka Paga

Izvor: Samostalno istraživanje autora

Grafikon 8 ocjenjuje gastronomsku ponudu otoka Paga. Odgovor na ovo anketno pitanje blisko je vezano na temu završnog rada, te ocjenjuje gastronomsku ponudu otoka Paga. Ocjene su na skali od jedan do pet. Malo manje od polovice ispitanika (44.6%) dalo je ocjenu četiri za gastronomsku ponudu. Rezultat govori da otok može ponuditi još bolju gastronomsku ponudu turistima te im približiti i proširiti proizvode. Osobno se slažem s ovakvom ocjenom.

Kako ocjenjujete gastronomsku ponudu otoka Paga?

184 odgovora



Grafikon 8: ocjena gastronomske ponude otoka Paga

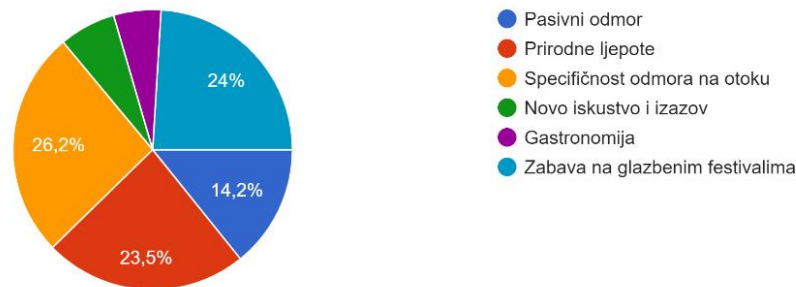
Izvor: Samostalno istraživanje autora

Grafikon 9 prikazuje odgovore ispitanika na pitanje koji je glavni motiv dolaska na otok Pag. Odgovori su bili podjednako zastupljeni. Među prvih tri odgovora, našli su se specifičnost odmora na otoku, prirodne ljepote, te zabave na glazbenim festivalima (plaža Zrće). Interesantno je da gastronomija nije bitan motiv dolaska bez obzira na prepoznatljivost paških

delicija. Vjerujem da sam istraživanje provodio među strancima, gastronomija bi bila jedan od motiva dolaska na otok. Stranci imaju veću platežnu moć, rjeđe kuhaju i često jedu u restoranima.

Prema Vašem mišljenju, koji je glavni motiv dolaska na otok Pag?

183 odgovora



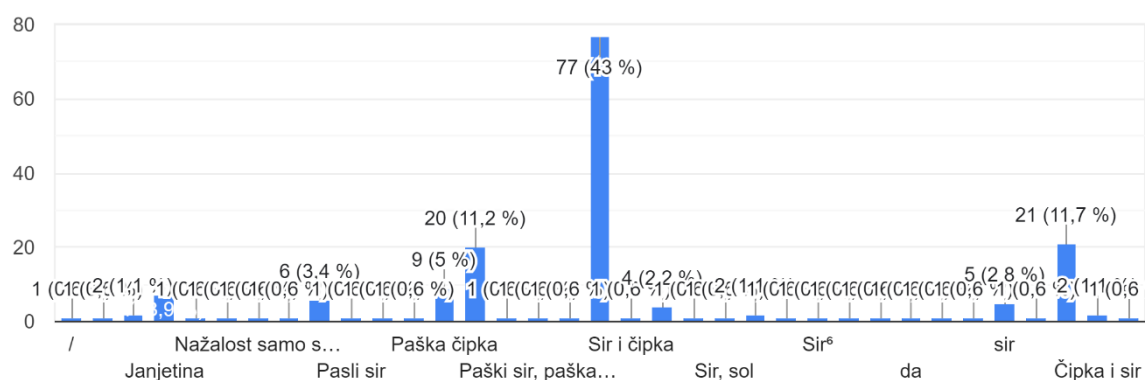
Grafikon 9: Glavni motiv dolaska na otok Pag

Izvor: Samostalno istraživanje autora

Grafikon 10 prikazuje mišljenje ispitanika za koji paški proizvod smatraju da se najčešće koristi u promociji otoka. Grafikon 10 daje slične i ujedno očekivane rezultate kao i grafikon 6. Čak 77 od 179 ispitanika, smatra da je sir proizvod po kojem je otok poznat, te se najčešće koristi u promociji. Interesantno je da određeni ispitanici smatraju da je šteta da se samo sir koristi u promociji otoka Paga, budući da otok može ponuditi puno više.

Za koji paški proizvod smatrate da se najčešće koristi u turističkoj promociji otoka Paga?

179 odgovora



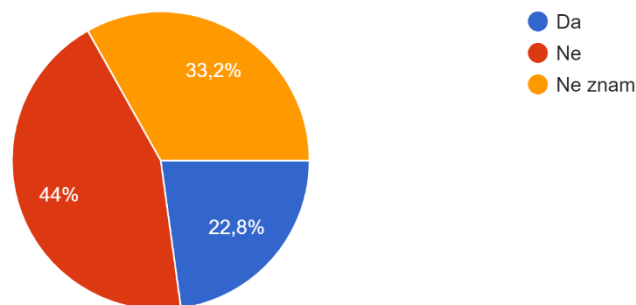
Grafikon 10: paški proizvod koji se najčešće koristi u promociji samog otoka

Izvor: Samostalno istraživanje autora

Grafikon 11 se nadovezuje na promociju otoka, te ispitanici daju mišljenje jesu li oglasi koji promoviraju otok Pag, dovoljno privlačni da privuku gosta radi gastronomije, a ne radi otoka i njegove posebnosti. Osobno vjerujem da jesu, ali ima prostora za napredak. Pravi znalci i zaljubljenici, prepoznat će kvalitete koje nudi otok Pag u gastronomiji. Promovirati i gastronomske delicije učiniti prepoznatljivima, trebao bi i dalje biti cilj. Visok postotak ispitanika ne zna odgovor na pitanje, a većina ih smatra da Pag nije na prvom mjestu gastro destinacija.

Smatrate li da su oglasi koji promoviraju otok Pag dovoljno privlačni da privuku potencijalnog gosta radi gastronomije, a ne radi samog otoka i njegove posebnosti?

184 odgovora



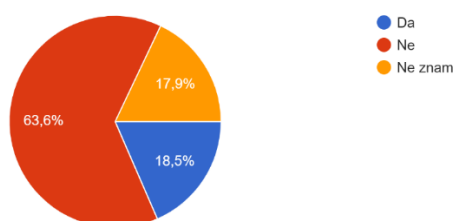
Grafikon 11: gastronomska promocija otoka

Izvor: Samostalno istraživanje autora

Grafikon 12 prikazuje mišljenje ispitanika oko cijene sireva u najpoznatijoj otočkoj sirani Gligora. Gotovo 64% ispitanika opravdava cijenu sira. S obzirom na brojne osvojene nagrade pozitivna statistika je bila očekivana. Vrhunski proizvod vrijedi, a turisti na odmoru žele potrošiti novac za kvalitetu i proizvode ugodne nepcu. Dio ispitanika smatra proizvod preskup i nedostižan za njihov novčanik. Određena grupa ispitanika odgovorila je da ne zna ili nema mišljenje, pa je za pretpostaviti da ih ne privlače takvi proizvodi ili svoj novac više vole potrošiti na zabavu.

Smatrate li da je prosječan hrvatski gost spreman platiti između 20 i 30 eura za četvrtinu sira u sirani Gligora, najpoznatijoj na otoku Pagu?

184 odgovora



Grafikon 12: cijene proizvoda u sirani Gligora

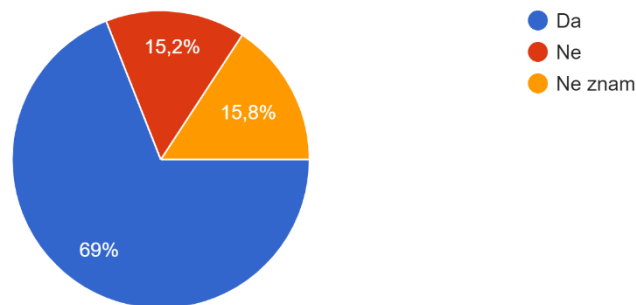
Izvor: Samostalno istraživanje autora

Grafikon 13 prikazuje opravdanost kupnje jeftinijih sireva. Nadovezuje se na prethodni grafikon te ispitanici odgovaraju je li u redu kupovati jeftinije sireve bez certifikata. Gotovo 70% ispitanika smatra opravdanim kupovati sireve bez certifikata. Ovakav rezultat je očekivan jer su cijene sireva u siranama visoke, a naša je kupovna moć ograničena, tako da sukladno rezultatima dijelim stav ispitanika.

Zbog visokih cijena sireva u siranama, potrošači često kupuju jeftinije otočke sireve bez certifikata.

Smatrate li to opravdanim?

184 odgovora



Grafikon 13: jeftinije kupovanje sireva bez certifikata

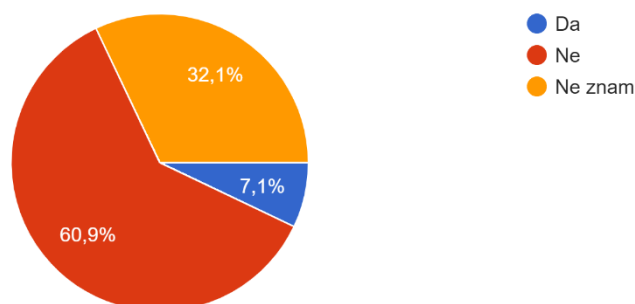
Izvor: Samostalno istraživanje autora

Nekoliko sljedećih pitanja vezano je za eno gastronomsku ponudu otoka Paga. Među ispitanicima provedeno je ispitivanje jesu li paška vina dovoljno prepoznata u eno gastronomiji Hrvatske.

Grafikon 14 prikazuje da 60% ispitanika smatra da vina otoka Paga nisu dovoljno prepoznata u eno gastronomiji. Smatram da je za ovakav rezultat razlog što se vinova loza ne sadi na otoku kao nekada, već stanovnici sade masline na mjestima gdje su nekad bili vinogradi. Za prepoznatljivost vina kao važnog proizvoda otoka, potrebno je proizvoditi više i raditi na promociji.

Jesu li vina otoka Paga dovoljno prepoznata u enogastronomiji Hrvatske?

184 odgovora



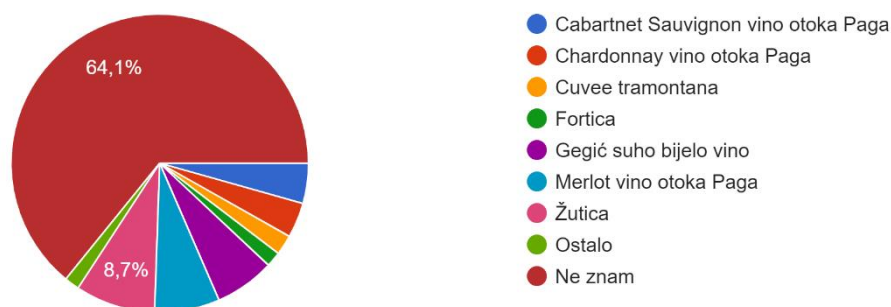
Grafikon 14: prepoznatljivost paških vina u enogastronomiji Hrvatske

Izvor: Samostalno istraživanje autora

Grafikon 15 prikazuje odgovore ispitanika na pitanje koje je vino najpoznatije. Grafikon 15 se nadovezuje na prethodni i potvrđuje njegove rezultate. Čak 64% ispitanika ne zna koje je paško vino najpoznatije. Od sorti koje su nabrojane, ipak vino Žutica ispitanici prepoznaju najviše, ali postotak je vrlo nizak, samo 8,7% ili 13/184 odgovora. Očekivao sam da će se ispitanici opredijeliti za Gegić suho bijelo vino, no rezultati upućuju na nedovoljnu informiranost i nisku konzumaciju paških vina.

Koje se paško vino smatra najpoznatijim?

184 odgovora



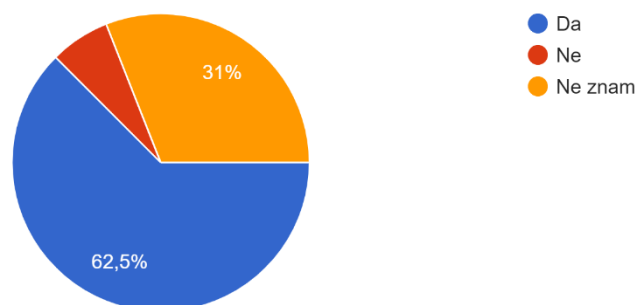
Grafikon 15: najpoznatije paško vino

Izvor: Samostalno istraživanje autora

Grafikon 16 prikazuje odgovore na pitanje smatraju li da Vrtovi lunjskih maslina trebaju ući na Unesco listu kao zaštićeno dobro Republike Hrvatske. Visoki postotak od 62,5% ispitanika odgovorilo je potvrdno. Rezultat govori da su ispitanici prepoznali vrijednost vrtova i ljepotu tisućljetne tradicije.

Mogu li prema Vašem mišljenju Vrtovi lunjskih maslina ući na Unesco listu, kao zaštićeno materijalno dobro RH?

184 odgovora



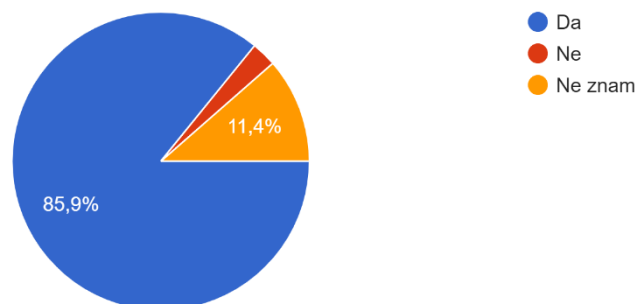
Grafikon 16: uvrštenje Vrtova lunjskih maslina na Unesco listu

Izvor: Samostalno istraživanje autora

Grafikon 17 ispituje može li se u budućnosti Pag još više usmjeriti prema gastronomskom turizmu. 85,9 % ispitanika potvrdno je odgovorilo na tu mogućnost. Otok Pag već sada gastronomski visoko kotira u svijetu gastronomije, no prostor u napretku vidim u razvoju gastronomskog turizma tokom cijele godine što je ujedno ključ rasta turizma na cijelom otoku.

Smatrate li da se otok Pag u budućnosti može okrenuti u većoj mjeri gastronomskom turizmu?

184 odgovora



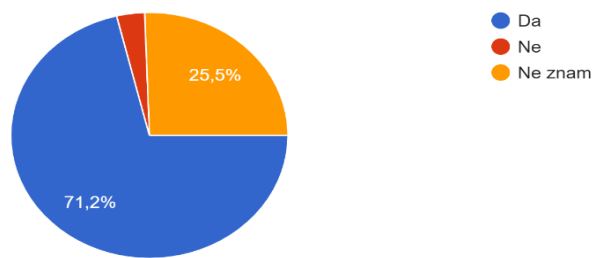
Grafikon 17: mogućnost okretanja u većoj mjeri gastronomskom turizmu

Izvor: Samostalno istraživanje autora

Grafikon 18 ispituje mogućnosti okretanja nekom drugom obliku specifičnog turizma. 71,2% ispitanika odgovara potvrdno, tj. da se otok Pag može okrenuti nekom drugom obliku specifičnog turizma. Smatram da otok može razvijati automobilistički turizam. Već danas, svjetske i hrvatske (Rimac automobili) automobilističke kompanije, dolaze na otok koristeći ga za promociju novih automobila. Potencijal automobilističkog turizma vidim u organizaciji turističkih manifestacija „na četiri“ kotača“. Jedinstven koncept okupljanja ljubitelja

automobila, osim automobilističkog spektakla, atraktivnih automobila nudio bi nezaboravne užitke i izvan turističke sezone kad se promocije i snimaju. Otok bi imao priliku puniti smještajne kapacitete, a automobilistički turizam priliku za rast i još bolju prepoznatljivost. Većina ispitanika dijeli moje mišljenje, što je i očekivano s obzirom da je otok Pag, za sada još uvijek nedovoljno iskorišten biser naše zemlje.

Osim gastronomskog turizma, smatrate li da se otok Pag može okrenuti još nekom obliku specifičnog turizma?
184 odgovora



Grafikon 18: mogućnost okretanja nekom drugom obliku specifičnog turizma

Izvor: Samostalno istraživanje autora

4.3. Komentar istraživanja

Cilj istraživanja je bio otkriti kako ljudi doživljavaju otok, u turističkom i gastronomskom smislu. Istraživanje je obuhvatilo različite dobne skupine i anketu je ispunilo oko 2/3 žena i 1/3 muškaraca. Žene naglasak stavljaju na jačanje marketinških aktivnosti na otoku, posebice na području gastronomije. Bitnu odrednicu razvoja otoka treba činiti održivi razvoj. Sirarstvo i agroturizam treba promovirati otok i cijelu Hrvatsku. Istraživanjem sam potvrdio i svoje mišljenje, da budućnost otoka ne može ovisiti samo o turizmu, već ga treba razvijati s proizvodnjom. Jačanje poljoprivrede i proizvodnje sira zahtjevan je i ozbiljan posao koji svakako ima potencijala privući mlade i obrazovane ljude. Tempo života u gradu, promijenit će trendove, te će život u manjoj sredini postati sve privlačnijim. Mladi ljudi bi ostajali na otoku, ne samo zbog turističke sezone, već zbog djelatnosti koje im osiguravaju kvalitetan i komforan život. Trend za sada govori da se mladi ne uključuju dovoljno u razvitak i promociju otoka, tako da sirane uvijek naglašavaju da bez obitelji ovčara ne bi bila moguća proizvodnja Paškog sira. Smatram da bi se isti smjer mogao događati i sa poljoprivrednom proizvodnjom i gastronomijom. Otočko stanovništvo ima pozitivan trend rasta školske djece zadnjih desetak

godina. Stalno ulaganje u razvoj i kvalitetan život, zadržao bi mlade obitelji s djecom, te stvorio uvjete za budućnost života na otoku, a koja ne bi ovisila samo o turističkoj sezoni.

Zaključak

Otok Pag, svojom posebnošću osvaja i privlači velik broj turista. Surov na prvi pogled, obrubljen kristalno čistim morem, smješten pod krilom gorostasnog Velebita, svake godine ugosti mnoge domaće i strane goste. Posjećenosti i pristupačnosti otoka je zasigurno i pridonijela novija dobra prometna povezanost otoka s kopnom putem mosta i trajektne linije Prizna-Žigljen, što omogućuje dolazak na otok iz dva smjera, Jadranskom magistralom iz smjera Rijeke i Senja, te autocestom do Posedarja. Od Posedarja do otoka ima dvadesetak minuta vožnje automobilom.

Otok Pag osim po svojoj tradicionalnoj gastronomiji poznat je i po paškoj čipki i čipkarskoj proizvodnji koja je često motiv u domovima, ali se može i pronaći kao motiv na tradicionalnim paškim proizvodima. Istraživanja su pokazala kako to pozitivno utječe na odluku kupca o kupnji nekog od paških proizvoda. Za malo hrabrije, u mjestu Caska moguće je istražiti potonuli grad koji je nažalost stradao u potresu prije 2000. godina. Za mlade su dostupni sadržaji u Novalji radi popularne plaže Zrće, koja je često domaćin raznih festivala tokom ljetnih mjeseci.

Sama povijest paške gastronomije seže daleko u povijest, te radi svoje povijesti, otok Pag uspješno koristi gastronomske specijalitete za promociju i razvoj turizma. Sir je prepoznat kao svjetski brend, te se smatra da je on odigrao ključnu ulogu u prepoznavanju gastronomskog potencijala otoka. Samim time, otok Pag doprinosi očuvanju svoje kulturne i gastronomije baštine.

Izuzev sira, kojega proizvode sirane Gligora, MIH i Paška sirana, otok Pag poznat je i po svojim drugim gastronomskim proizvodima kao što su janjetina, sol, masline, tj. maslinici u Lunu, vina, te Baškotin kao šećer na kraju. Istraživanja su pokazala kako je trend zadnjih godina da turisti više ne dolaze na otok samo radi sira, već kako bi se upoznali i s drugim gastronomskim delicijama koje otok može ponuditi. Zadnjih godina turisti su pokazali interes za sudjelovanjem u procesu proizvodnje svih gastronomskih delicija, te proizvođači smatraju da njihova želja može privući turiste i u doba godine kada je proces proizvodnje odvija.

Istraživanja provedena u sklopu ovog završnog rada pokazala su da zadnjih nekoliko godina čak i lokalno stanovništvo drugačije percipira pašku gastronomiju i turistički potencijal. U samom otoku vide potencijal za razvoj održivog turizma koji je ne samo budućnost, već i sadašnjost razvoja cjelokupnog turizma u Republici Hrvatskoj. Održivi razvoj sigurno se može postići na duži rok, te je potrebno uspostaviti ravnotežu prirode i ruralnih destinacija, ne samo na otoku Pagu, već i u cijeloj Republici Hrvatskoj.

Bibliografija

Knjige:

1. Suić Mate. „Pag“: Zadar, 1953.: 9-21

Članci:

1. Damijanić Vanesa, Čipkarstvo u Hrvatskoj, 2021.: 18-28
2. Gugić Josip i suradnici, Proizvodno- ekonomska obilježja ovčarske proizvodnje na otoku Pagu, Mljekarstvo, 2012.: 43-52

Ostali izvori:

1. Caska i potopljeni grad, <https://www.turistickeprice.hr/caska-skriva-potopljeni-grad/>
2. Fešta od mladoga sira, <https://magazin.hrt.hr/price-iz-hrvatske/tvd-festa-od-mladog-paskog-sira-11436486>
3. Fešta od sira, <https://www.visitkolan.hr/festa-od-sira>
4. Gastronomija, <https://tzgpag.hr/hr/vodic/gastronomija.html>
5. Gligora, Gligora | Gligora webshop
6. Gurme-tour, <https://tzgpag.hr/hr/vodic/izleti/492-gurme-tour-pagtours.html>
7. Mljekarstvo, [Mljekarstvo 15 03 2012 43-52 \(1\) 231023 192855 \(1\).pdf](http://Mljekarstvo 15 03 2012 43-52 (1) 231023 192855 (1).pdf)
8. More, otoci i priobalje, <https://mmpi.gov.hr/more/otoci-i-priobalje/8322>
9. Najbolji sir na svijetu, <https://www.index.hr/vijesti/clanak/lijepa-prica-nedjeljom-posjetili-smo-siranu-na-pagu-koja-radi-najbolji-sir-na-svijetu/995007.aspx>
10. Paška janjetina, Specifikacija_Paska_janjetina0001.pdf
11. Paška sirana, <https://www.paskasirana.com/>
12. Paški sir, Specifikacija-Paski-sir.pdf
13. Posebnosti čipke, <https://tzgpag.hr/hr/posebnosti/%C4%8Dipka.html>
14. Povijest Novalje, https://www.novalja.hr/5/grad_novalja.html
15. Povijest Paga, <https://www.pag.hr/index.php/gradska-uprava/povjest-paga>
16. Solana Pag, <https://solana-pag.hr/>
17. SŠ Bartola Kašića, http://www.ss-bkasica-pag.skole.hr/nastava/smjerovi?ms_nav=aac

Popis ilustracija

Slika 1: Milenijska fotografija ispred crkve Uznesenja Blažene Djevice Marije u Pag.....	4
Slika 2: Kolan	4
Slika 3: Mandre.....	5
Slika 4: Paška čipka	6
Slika 5: Fešta od sira	10
Slika 6: Zajednički znak Paškog sira	14
Slika 7: Sirana Gligora.....	15
Slika 8: Logo sirane MIH	17
Slika 9: Prikaz Solane izvana i glavnih proizvoda.....	19
Slika 10: Logo vrtova lunjskih maslina	22
Grafikon 1: spol ispitanika.....	25
Grafikon 2: dobna struktura ispitanika	26
Grafikon 3: postignuti stupanj obrazovanja ispitanika	26
Grafikon 4: broj članova kućanstva	27
Grafikon 5: zajednička primanja kućanstva.....	27
Grafikon 6: najpoznatiji paški proizvod	28
Grafikon 7: iskorištenje turističkog potencijala otoka Paga	29
Grafikon 8: ocjena gastronomske ponude otoka Paga.....	29
Grafikon 9: Glavni motiv dolaska na otok Pag.....	30
Grafikon 10: paški proizvod koji se najčešće koristi u promociji samog otoka	30
Grafikon 11: gastronomska promocija otoka.....	31
Grafikon 12: cijene proizvoda u sirani Gligora	32
Grafikon 13: jeftinije kupovanje sireva bez certifikata.....	32
Grafikon 14: prepoznatljivost paških vina u enogastronomiji Hrvatske	33
Grafikon 15: najpoznatije paško vino	33
Grafikon 16: uvrštenje Vrtova lunjskih maslina na Unesco listu	34
Grafikon 17: mogućnost okretanja u većoj mjeri gastronomskom turizmu	34
Grafikon 18: mogućnost okretanja nekom drugom obliku specifičnog turizma	35
Tablica 1: popis najvažnijih i najprodavanijih sireva u sirani Gligora.....	14
Tablica 2: popis najvažnijih i najprodavanijih sireva u Paškoj sirani	15
Tablica 3: popis najvažnijih i najprodavanijih sireva u sirani MIH	16
Tablica 4: popis proizvoda u Solani Pag	19
Tablica 5: vina otoka Paga	20