

Komparativna analiza enogastronomije mediteranskih zemalja

Tabaković, Edita

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:191:305566>

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

Download date / Datum preuzimanja: **2025-01-18**



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

EDITA TABAKOVIĆ

Komparativna analiza enogastronomije mediteranskih zemalja
Comparative analysis of enogastronomy of Mediterranean
countries

Završni rad

Opatija, 2024.

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

Komparativna analiza enogastronomije mediteranskih zemalja
Comparative analysis of enogastronomy of Mediterranean
countries

Završni rad

Kolegij: **Međunarodna enogastronomija**

Student: **Edita Tabaković**

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

Matični broj: **ps24870**

Opatija, srpanj 2024.



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

IZJAVA O AUTORSTVU RADA I O JAVNOJ OBJAVI OBRANJENOG ZAVRŠNOG RADA

Edita Tabaković


Ps24870

Izjavljujem da sam ovaj rad samostalno izradila, te da su svi dijelovi rada, nalazi ili ideje koje su u radu citirane ili se temelje na drugim izvorima, bilo da su u pitanju knjige, znanstveni ili stručni članci, Internet stranice, zakoni i sl. u radu jasno označeni kao takvi, te navedeni u popisu literature.

Izjavljujem da kao student–autor završnog rada, dozvoljavam Fakultetu za menadžment u turizmu i ugostiteljstvu Sveučilišta u Rijeci da ga trajno javno objavi i besplatno učini dostupnim javnosti u cjelovitom tekstu u mrežnom digitalnom repozitoriju Fakulteta za menadžment u turizmu i ugostiteljstvu Sveučilišta u Rijeci.

U svrhu podržavanja otvorenog pristupa završnim radovima trajno objavljenim u javno dostupnom digitalnom repozitoriju Fakulteta za menadžment u turizmu i ugostiteljstvu Sveučilišta u Rijeci, ovom izjavom dajem neisključivo imovinsko pravo iskorištavanja bez sadržajnog, vremenskog i prostornog mog završnog rada kao autorskog djela pod uvjetima *Creative Commons* licencije CC BY Imenovanje, prema opisu dostupnom na <http://creativecommons.org/licenses/>.

U Opatiji, 8. srpnja 2024.



Potpis studenta

Sažetak

Ovaj rad istražuje međuodnos između kulture, geografije, turizma i gastronomije u mediteranskoj regiji, fokusirajući se na komparativnu analizu enogastronomije u mediteranskim zemljama. Istraživanje istražuje povijesne korijene i suvremene trendove mediteranske kuhinje i proizvodnje vina, s obzirom na utjecaj globalizacije, održivosti i tehnoloških inovacija. Koristeći multidisciplinarni pristup, studija ispituje kulturno značenje hrane i vina u kontekstu mediteranske kulture, klime i geografije. Kroz komparativnu analizu po zemljama, istraživanje razjašnjava jedinstvene kulinarske identitete mediteranskih naroda, ističući zajedničke karakteristike i regionalne varijacije. Osim toga, studija istražuje evoluirajući odnos između turizma i enogastronomije, istražujući kako turizam utječe na kulinarski krajolik, lokalna gospodarstva i prakse održivosti. Studije slučaja, empirijski podaci i kvalitativna analiza daju uvid u složenost i dinamiku mediteranske enogastronomije, nudeći vrijedne implikacije za buduća istraživanja, razvoj politike i industrijske prakse. Poticanjem dubljeg razumijevanja mediteranske gastronomije, ova studija doprinosi širem diskursu o kulturi hrane, turizmu i održivosti u mediteranskoj regiji čija je enogastronomska tradicija povoljan temelj za daljnji razvoj turizma.

Ključne riječi: enogastronomija; turizam; Mediteran

Sadržaj

Uvod.....	1
1. Turističko - geografska obilježja Mediterana	2
1.1. Kulturološka obilježja Mediterana	2
1.2. Klimatska obilježja Mediterana	4
1.3. Geografska obilježja Mediterana	5
1.3.1. Utjecaj geografskih obilježja na turizam	7
1.3.2. Geografska obilježja Hrvatske	8
1.4. Turistička obilježja Mediterana	8
1.4.1. Turistički pokazatelji mediteranskih zemalja.....	9
1.4.2. Trendovi i održivost mediteranskog turizma	11
2. Enogastonomija u turizmu	14
2.1. Enogastronomija.....	14
2.2. Enogastronomija i turizam.....	16
2.3. Turistički potencijal enogastronomije	17
2.4. Trendovi o enogastronomiji.....	19
3. Komparativna analiza enogastronomije mediteranskih zemalja	21
3.1. Mediteranska kuhinja	22
3.1.1. Prikaz mediteranske kuhinje u odabranim zemljama	23
3.1.2. Prikaz mediteranske kuhinje u Hrvatskoj	25
3.2. Vinski svijet Mediterana	26
3.2.1. Vinski svijet Mediterana u odabranim zemljama.....	28
3.2.2. Vinski svijet u Hrvatskoj.....	30
3.3. Utjecaj turizma na enogastronomiju.....	31
3.3.1. Utjecaj turizma na enogastronomiju odabranih zemalja.....	33
3.3.2. Utjecaj turizma na enogastronomiju Hrvatske.....	36

4. Budući trendovi u mediteranskoj enogastronomiji.....	38
4.1. Inovacije i suvremeni pristupi	38
4.2. Održivost i lokalna proizvodnja	40
4.3. Diverzifikacija vinskih sorti	41
4.4. Vegetarijanska i veganska hrana	43
Zaključak	45
Bibliografija	48
Popis ilustracija	50

Uvod

Enogastronomija, složeni spoj vina i gastronomije, predstavlja duboko sjecište kulture, povijesti, geografije i osjetilnog iskustva. Duboko ukorijenjeno u ljudskoj civilizaciji, istraživanje enogastronomije nadilazi puku prehranu, razvijajući se u složeno i višestrano područje proučavanja koje obuhvaća znanstvena istraživanja, kulturno uvažavanje i kulinarstvo umijeće. Mediteranska regija, sa svojim suncem obasjanim krajolicima, azurnim morem i bogatom kulturnom tapiserijom, dugo je plijenila maštu putnika i gastronomata. Protežući se od obala južne Europe do Levanta, ovo je more bilo kolijevka civilizacije, njegujući raznolik niz kultura, kuhinja i tradicija. U središtu mediteranske kulture nalazi se enogastronomija.

Rad analizira enogastronomiju kao kompleksno područje koje spaja vino i gastronomiju te istražuje njezinu povijest, razvoj, suvremeni kontekst i poseban fokus na mediteransku regiju. Svrha rada je pružiti dublje razumijevanje enogastronomije kao fenomena koji prelazi granice prehrane i razmatra njezin utjecaj na kulturu, društvo i gospodarstvo.

Korištena je kombinacija povijesne analize, kulturnog konteksta i suvremenih primjera kako bi se prikazala tema enogastronomije. Povijesna analiza prati porijeklo enogastronomije od drevnih civilizacija do suvremenog doba, ističući ključne trenutke i utjecaje. Kulturni kontekst prikazuje enogastronomiju kao važan aspekt ljudske civilizacije, povezujući je s društvenim običajima, umjetničkim djelima i filozofskim razmišljanjima. Suština suvremenog konteksta predstavlja se kroz opis aktualnih događanja poput kulinarskih festivala, vinskih natjecanja i turističkih putovanja. Također analizira se i posebna uloga mediteranske regije u enogastronomiji, ističući njezin kulturni i geografski značaj.

Rad obuhvaća turističko – geografska obilježja Mediterana, zatim posebice obrađuje enogastronomiju u turističkom sektoru prateći njezina obilježja. Potom slijedi komparativna analiza enogastronomije mediteranskih zemalja i sumira sve spoznato kroz buduće trendovi koji slijede u enogastronomiji i turističkom sektoru.

1. Turističko - geografska obilježja Mediterana

Mediteranska regija, obilježena bogatstvom kulture, raznovrsnom prirodom i povijesnom baštinom, predstavlja jedno od najatraktivnijih turističkih odredišta na svijetu. Kroz stoljeća, ovo područje je privlačilo putnike iz cijelog svijeta svojim azurnim obalama, slikovitim planinama, te bogatim kulturnim i gastronomskim iskustvima. Ovo poglavlje prikazuje utjecaj geografskih obilježja Mediterana na turizam, pri čemu će se prvo prikazati kulturološka obilježja koja čine srž mediteranske regije, nakon čega će se analizirati klimatske i geografske faktore koji oblikuju turističke prilike.

Kulturološka obilježja Mediterana, istražuju bogatu povijest, tradiciju gostoprimstva, kulinarsku baštinu i utjecaj religije na regiju. Zatim se razmatraju klimatska obilježja koja karakteriziraju Mediteran, analizirajući sezonske varijacije, utjecaj vjetra i količinu oborina te njihovu ulogu u oblikovanju poljoprivrednih praksi i kulinarskih tradicija.

Slijedi fokus na geografska obilježja Mediterana i njihovom utjecaju na turizam. Ovdje se prikazuje kako raznoliki krajolici, uključujući obalu, planine i pustinje, pružaju raznolike turističke atrakcije, te kako se geografske karakteristike Hrvatske ističu u kontekstu mediteranskog turizma.

Nadalje se prikazuju turistička obilježja Mediterana, razmatrajući povijesne korijene turizma, ekonomski značaj i različite pokazatelje turističke privlačnosti mediteranskih zemalja. Te se analiziraju trenutni trendove i naponi u pogledu održivosti mediteranskog turizma te kako se oni odražavaju na budućnost turističke industrije u regiji.

1.1. Kulturološka obilježja Mediterana

Mediteranska kultura je satkana od stoljeća povijesti, različitih utjecaja i zajedničkih tradicija. Prostirući se u zemlje kao što su Italija, Španjolska, Grčka, Turska, Maroko i druge, mediteransku kulturu karakteriziraju duboko ukorijenjeni običaji, živopisna umjetnost i snažan osjećaj zajedništva. Ova cjelina obuhvaća različite aspekte mediteranske kulture, istražujući njezine povijesne temelje, ključne elemente i trajni značaj.

Korijeni mediteranske kulture sežu do drevnih civilizacija poput Grka, Rimljana, Feničana i Egipćana. Te su civilizacije cvjetale uz obale Sredozemnog mora, ostavljajući za sobom nasljeđe umjetnosti, arhitekture, filozofije i kuhinje koji i danas utječu na regiju. Razmjena ideja, dobara i kulturnih praksi među tim civilizacijama postavila je temelje za mediteranske kulture kakve danas vidimo.

Ugostiteljstvo je kamen temeljac mediteranske kulture, s jakim naglaskom na dobrodošlicu gostima u vlastiti dom i zajedničko dijeljenje obroka. Bilo da se radi o jednostavnom okupljanju obitelji i prijatelja ili raskošnoj gozbi kojom se slavi posebna prigoda, gostoprimstvo igra centralnu ulogu u poticanju društvenih veza i jačanju veza u zajednici.

Obitelj je najvažnija u mediteranskoj kulturi, služeći kao temelj društvenog života. Proširena obiteljska mreža pruža podršku, vodstvo i osjećaj pripadnosti, a okupljanja se često vrte oko zajedničkih obroka i zajedničkih slavlja.

Mediteranska kuhinja poznata je po svježim, sezonskim namirnicama, odvažnim okusima i jednostavnim, ali ukusnim receptima. Maslinovo ulje, češnjak, rajčice i začinsko bilje poput bosiljka i origana glavni su sastojci mediteranske kuhinje, odražavajući plodnu zemlju i obilne žetve regije. Od grčkih mezzeza do španjolskih tapasa i talijanskih jela od tjestenine, hrana služi i kao sredstvo za prehranu i kao sredstvo slavlja, utjelovljujući kulinarsko naslijeđe Mediterana.

Umjetnost je sastavni dio mediteranske kulture, s bogatom tradicijom glazbe, plesa, književnosti i vizualnih umjetnosti. Festivali i kulturni događaji obiluju diljem regije, prikazujući tradicionalne glazbene i plesne izvedbe, vjerske procesije i šarene ulične parade. Ove proslave služe kao izrazi kulturnog identiteta i ponosa zajednice, okupljaju ljude da poštuju zajedničke tradicije i slave životne prekretnice.

Religija igra značajnu ulogu u mediteranskoj kulturi, s kršćanstvom, islamom i judaizmom koji koegzistiraju uz drevne poganske tradicije. Crkve, džamije i sinagoge nižu se krajolikom, služeći kao duhovne znamenitosti i središta života zajednice. Vjerski festivali i ceremonije obilježavaju protok vremena, ujedinjujući vjernike u molitvi, razmišljanju i slavlju.

Unatoč protoku vremena i vjetrovima promjena, mediteranska kultura nastavlja napredovati i razvijati se, prilagođavajući se novim utjecajima čuvajući svoje temeljne vrijednosti i tradiciju. U svijetu koji je sve više povezan, kulturna baština Mediterana služi kao izvor inspiracije, kreativnosti i otpornosti, podsjećajući nas na bezvremensku ljepotu i trajnu snagu ljudskog izražavanja. Mediteranska kultura je satkana od niti povijesti, tradicije i zajedničkih iskustava.

1.2. Klimatska obilježja Mediterana

Mediteranska klima je poznata po blagim, umjerenim uvjetima koje karakteriziraju topla, suha ljeta i blage, vlažne zime. Na ovaj klimatski obrazac prvenstveno utječu zemljopisne značajke Mediterana, uključujući njegovu blizinu mora, planinske lance i zemljopisnu širinu. Razumijevanje mediteranske klime ključno je za razumijevanje poljoprivrednih praksi, kulinarskih tradicija i načina života stanovnika regije.

Sredozemna regija ima vruća i suha ljeta, s temperaturama koje često prelaze 30°C. Dugi sati sunčeve svjetlosti tijekom ljeta pružaju optimalne uvjete za uzgoj raznih usjeva, uključujući masline, vinovu lozu i agrume koji su sastavni dio mediteranske kuhinje. Zime na Mediteranu općenito su blage i relativno vlažne, s temperaturama koje rijetko padaju ispod nule. Dok se oborine razlikuju u regiji, zimske kiše neophodne su za obnavljanje podzemnih voda i održavanje poljoprivredne produktivnosti. Mediteranska klima pokazuje izrazite sezonske varijacije, sa značajnim razlikama između ljetnih i zimskih temperatura. Ovaj sezonski kontrast utječe na dostupnost sezonskih namirnica i oblikuje tradicionalne kulinarske prakse, kao što je naglasak na svježim, lokalnim proizvodima u mediteranskoj kuhinji. Jedna od karakteristika mediteranske klime je ograničena količina oborina, osobito tijekom ljetnih mjeseci. Ova nestašica vode predstavlja izazov za poljoprivredu i zahtijeva učinkovite tehnike navodnjavanja i strategije upravljanja vodom kako bi se održala poljoprivredna produktivnost. Regija je pod utjecajem specifičnih uzoraka vjetrova, poput maestrala u zapadnom Mediteranu i Meltemija u istočnom Mediteranu. Ovi vjetrovi igraju ključnu ulogu u regulaciji temperatura, raspršivanju zagađivača i oblikovanju pomorskih aktivnosti, uključujući ribolov i jedrenje.

Usprkos sušnoj klimi, mediteranska regija podržava bogatu raznolikost poljoprivrednih aktivnosti, od vinogradarstva i uzgoja maslina do hortikulture i stočarstva. Uzgoj usjeva otpornih na sušu i korištenje tehnika terasiranja uobičajene su strategije koje poljoprivrednici prihvaćaju kako bi se prilagodili mediteranskoj klimi. Obilje svježih proizvoda: Mediteranska klima potiče uzgoj širokog spektra voća, povrća, začinskog bilja i žitarica, koji čine kamen temeljac mediteranske kuhinje. Od zrelih rajčica i aromatičnog bilja do izdašnih žitarica i sočnih maslina, obilje svježih proizvoda oblikuje živahne okuse i šarena jela mediteranske gastronomije. Sezonalnost igra središnju ulogu u mediteranskim kulinarskim tradicijama, a jela često odražavaju dostupnost sezonskih namirnica. Od proljetnih salata prepunih svježeg povrća do izdašnih zimskih variva prožetih korjenastim povrćem, mediteranska kuhinja slavi prirodnu

blagodat svake sezone. Mediteranska klima je pogodna za uzgoj vinove loze, pružajući idealne uvjete za proizvodnju visokokvalitetnih vina. Vinogradi su razasuti po krajolicima mediteranskih zemalja, dajući raznoliku paletu sorti, od snažnih crvenih do hrskavih bijelih i delikatnih ružičastih vina, od kojih svaka odražava jedinstveni krajolik svoje regije.

1.3. Geografska obilježja Mediterana

Zemljopisna obilježja mediteranske regije odigrala su ključnu ulogu u oblikovanju njezine kulture, gospodarstva i kulinarskih tradicija. Prostirući se na tri kontinenta i omeđeno s 22 zemlje, Sredozemno more služi kao objedinjujući element, dok raznoliki krajolici koji ga okružuju doprinose bogatoj mediteranskoj geografiji.

Mediteransku regiju karakterizira raznolika fizička geografija, koja se kreće od krševitih planinskih lanaca do plodnih ravnica i obalnih ravnica. Regiju okružuju planine Atlas u sjevernoj Africi, Pirineji i Alpe u Europi te planine Taurus u Turskoj. Ovi planinski lanci ne samo da utječu na lokalnu klimu, već služe i kao barijere koje su oblikovale povijesne migracijske obrasce i kulturnu difuziju. Samo Sredozemno more je ključna značajka regije, pokrivajući područje od približno 2,5 milijuna četvornih kilometara. Graniči s Europom na sjeveru, Afrikom na jugu i Azijom na istoku, potičući kulturnu razmjenu i trgovačke putove kroz povijest. Blaga morska klima i obilje morskog života također su pridonijeli razvoju obalnih zajednica i ribarskih tradicija¹.

Sredozemna klima pogoduje poljoprivredi, posebice uzgoju maslina, vinove loze, citrusa i pšenice. Kombinacija plodnog tla i dovoljno sunca podržava raznolik niz poljoprivrednih praksi, od vinograda u Španjolskoj i Italiji do maslinika u Grčkoj i Tunisu. Međutim, oslanjanje na sezonsku kišu predstavlja izazov za upravljanje vodom i održivost poljoprivrede, osobito u regijama sklonim suši. Mediteranska regija može se pohvaliti bogatom biološkom raznolikošću, s raznolikim ekosustavima koji se kreću od zimzelenih šuma i grmova makije do močvara i obalnih dina. Ovu biološku raznolikost potiče geografska raznolikost regije, uključujući njezinu raznoliku topografiju, klimatske obrasce i geološku povijest.

¹ Bilen i Bučar, Osnove turističke geografije, 38.



Slika 1. Topografska karta Mediterana

Izvor: Institut za IAS istraživanje (Preuzeto s: <https://vajiramandravi.com/upsc-daily-current-affairs/prelims-pointers/mediterranean-sea/>)

Sredozemna regija prepoznata je kao jedno od svjetskih žarišta bioraznolikosti, dom brojnim endemskim vrstama kojih nema nigdje drugdje na Zemlji. Međutim, brza urbanizacija, uništavanje staništa i klimatske promjene predstavljaju značajnu prijetnju bioraznolikosti regije, ističući potrebu za naporima za očuvanje i praksama održivog upravljanja zemljištem. Zemljopisna raznolikost mediteranske regije pridonijela je njezinom kulturnom bogatstvu i raznolikosti. Interakcija između različitih krajolika i ekosustava oblikovala je tradicionalne prakse kao što su poljoprivreda, ribarstvo i stočarstvo, što je zauzvrat utjecalo na kulinarske tradicije i gastronomsko nasljeđe. Štoviše, strateški položaj Mediterana na raskrižju Europe, Afrike i Azije omogućio je kulturnu razmjenu i širenje ideja, jezika i kulinarskih tehnika.

1.3.1. Utjecaj geografskih obilježja na turizam

Zemljopisna obilježja igraju ključnu ulogu u oblikovanju turističke industrije svake regije. Od planina do plaža, od šuma do pustinja, svaki krajolik nudi jedinstvene atrakcije koje privlače putnike iz cijeloga svijeta. U ovom poglavlju prikazuje se utjecaj geografskih obilježja na turizam, istražujući kako prirodna čuda, klima i teren doprinose privlačnosti destinacija.

Obalna područja među najpopularnijim su svjetskim turističkim odredištima zahvaljujući kombinaciji sunca, pijeska i mora, ove regije nude široku lepezu rekreacijskih aktivnosti poput plivanja, surfanja i ronjenja. Štoviše, obalni turizam nadilazi aktivnosti na plaži. Povijesna mjesta, obalna kuhinja i morski životinjski svijet čine zanimljivost posjetitelja. Na primjer, obala Sredozemnog mora mami putnike svojim drevnim ruševinama, ukusnom kuhinjom i azurnim morem koje vrvi morskim životom.

Za ljubitelje prirode i eko-turiste, šume su utočište biološke raznolikosti i mira. Guste šume nude neusporedive prilike za promatranje divljih životinja, promatranje ptica i impresivna iskustva prirode. Posljednjih godina ekoturizam je dobio na zamahu, s putnicima koji traže održive načine za istraživanje i očuvanje šumskih ekosustava. Vođene eko-ture, smještaj u kućicama na drvetu i turističke inicijative u zajednici posjetiteljima pružaju mogućnosti da se odgovorno uključe u šumsko okruženje, a istovremeno podržavaju lokalne zajednice².

Pustinje nude jedinstvena iskustva poput putovanja devama, promatranja zvijezda i kulturnih susreta s nomadskim plemenima. Unatoč teškim uvjetima, pustinje su domaćin nizu života prilagođenih ekstremima, što ih čini fascinantnim odredištima za ljubitelje prirode. Osim toga, pustinjski turizam često uključuje elemente kulturne baštine, omogućujući posjetiteljima da uče o drevnim civilizacijama i tradicionalnom pustinjskom načinu života.

² Curić, Glamuzina i Opačić, Geografija turizma, 65.

1.3.2. Geografska obilježja Hrvatske

Hrvatska se može pohvaliti raznolikim krajolikom koji zadovoljava sve vrste turista. Od svoje zapanjujuće obale duž Jadranskog mora do slikovitih planina i bujnih šuma, Hrvatska nudi mnoštvo prirodnih čuda koja čekaju da budu istražena.

Hrvatska obala je raj za ljubitelje sunca i vode. Sa svojim kristalno čistim morem, skrovitim uvalama i šarmantnim obalnim gradićima, nije ni čudo da je jadranska obala magnet za turiste iz cijelog svijeta. Hrvatska je dom za više od tisuću otoka, svaki sa svojim jedinstvenim šarmom i karakterom. Od glamuroznih vrućih točaka do skrovitih skrovišta, ovi otoci nude ponešto za svaku vrstu putnika. Izvan obale, unutrašnjost Hrvatske jednako je zadržavajuća, nudeći surove planine, netaknute rijeke i bujne šume koje čekaju da ih istražite. Osim prirodnih ljepota, Hrvatska je bogata kulturnom baštinom, s poviješću koja seže tisućama godina unatrag. Od rimskih ruševina do srednjovjekovnih utvrda.

Geografska raznolikost Hrvatske nudi širok raspon atrakcija za turiste. Bilo da ste zainteresirani za upijanje sunca na prekrasnoj jadranskoj obali, istraživanje drevnih ruševina ili planinarenje kroz netaknutu divljinu, Hrvatska ima nešto za ponuditi svakome. Sa svojom bogatom kulturnom baštinom, prekrasnim krajolicima i toplim gostoprimstvom, nije ni čudo da Hrvatska postaje sve popularnije odredište za putnike iz cijelog svijeta.

1.4. Turistička obilježja Mediterana

Mediteranska regija jedna je od najpoznatijih i najtraženijih turističkih destinacija na svijetu, privlačeći milijune posjetitelja godišnje. Privlačnost azurnog mora, slikovite obale, bogate kulturne baštine i ukusne kuhinje čine ga magnetom za putnike koji traže nezaboravna iskustva. U ovom poglavlju zadržimo u višestruku prirodu mediteranskog turizma, istražujući njegove povijesne korijene, ekonomski značaj, ekološke izazove i kulturne utjecaje.

Tradicija mediteranskog turizma seže stoljećima, a prvi putnici krenuli su na velika putovanja kako bi istražili drevne ruševine, klasičnu arhitekturu i prirodna čuda regije. Tijekom 19. stoljeća, pojava putovanja parobrodom i razvoj željeznica omogućili su bolji pristup

mediteranskim odredištima, što je dovelo do porasta turističkih dolazaka iz Europe i šire. Romantična privlačnost regije zaokupila je maštu pisaca, umjetnika i intelektualaca, dodatno potaknuvši rast turizma.

Turizam igra ključnu ulogu u gospodarstvima mediteranskih zemalja, stvarajući značajne prihode, mogućnosti zapošljavanja i zarade u stranoj valuti. Obalne regije posebno imaju koristi od priljeva turista koji hrle kako bi uživali u plažama okupanim suncem, vodenim sportovima i živopisnom noćnom životu. Štoviše, kulturni turizam, usredotočen na mjesta svjetske baštine UNESCO-a, muzeje i arheološka blaga, pridonosi očuvanju kulturne baštine dok istovremeno potiče lokalna gospodarstva kroz inicijative baštinskog turizma³.

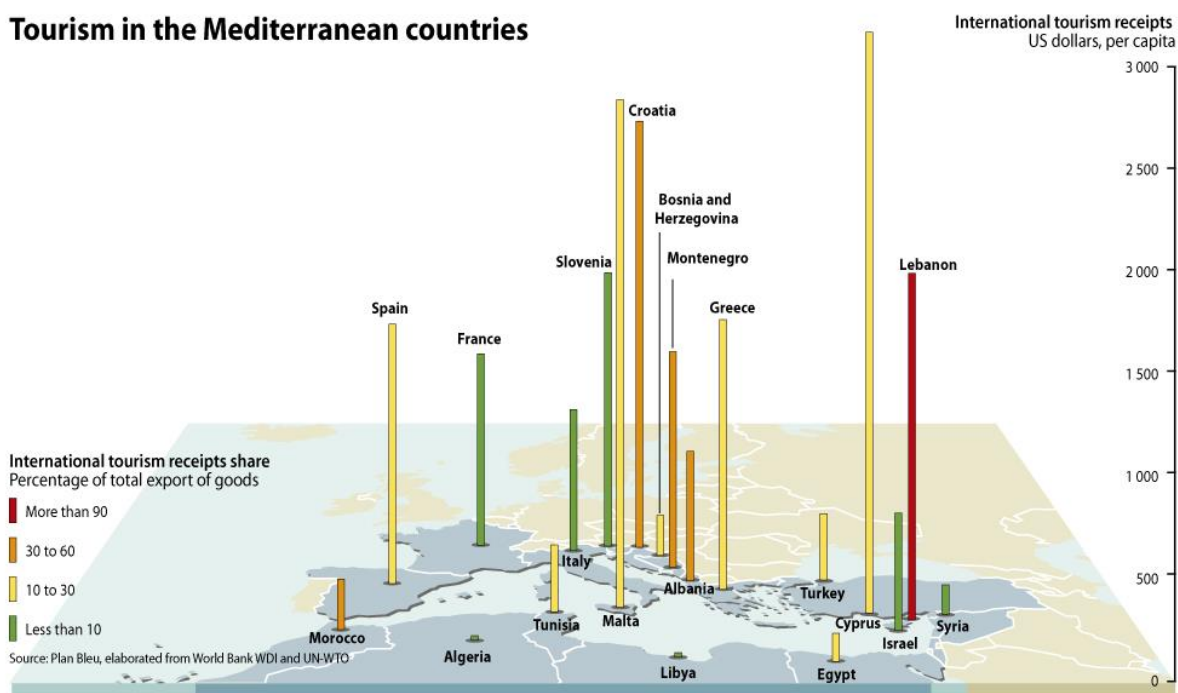
U zaključku, mediteranska regija stoji kao bezvremenski svjetionik turizma, spajajući prirodne ljepote, kulturno bogatstvo i povijesne intrige kako bi zarobila milijune putnika širom svijeta svake godine, mediteranski turizam utjelovljuje skladan spoj prošlosti i sadašnjosti. Međutim, ovaj uspjeh nije bez izazova, budući da su zabrinutost za okoliš i potreba za održivim razvojem veliki. Ipak, kroz pažljivo upravljanje i inovacije, regija nastavlja napredovati, nudeći i posjetiteljima i lokalnom stanovništvu trajnu tapiseriju iskustava koja slave njezinu jedinstvenu baštinu i raznolike krajolike.

1.4.1. Turistički pokazatelji mediteranskih zemalja

Mediteran je regija bogate povijesti, kulture i prirodnih ljepota koja svake godine privlači milijune turista iz cijelog svijeta. U ovom poglavlju proučit ćemo različite pokazatelje koji ističu turističke krajolike mediteranskih zemalja, pokazujući njihovu privlačnost i privlačnost.

³ Avelini Holjevac, Upravljanje kvalitetom u turizmu i hotelskoj industriji, 121.

Tourism in the Mediterranean countries



Slika 2. Turizam u mediteranskim zemljama

Izvor: GRID arendal (Preuzeto s: <https://www.grida.no/resources/5894>)

Dolasci posjetitelja služe kao temeljni pokazatelj turističke privlačnosti zemlje. Mediteranske zemlje dosljedno zauzimaju visoko mjesto u pogledu međunarodnih dolazaka. Od povijesnih ruševina Rima do netaknutih plaža Grčke, Mediteran nudi raznolik niz atrakcija koje zadovoljavaju različite interese. Turistička potrošnja još je jedan ključni pokazatelj koji odražava ekonomski učinak turizma na zemlju. Na Mediteranu turisti često troše na smještaj, restorane, izlete i suvenire, značajno pridonoseći lokalnom gospodarstvu. Zemlje poput Španjolske, Italije i Francuske imaju velike koristi od ovog izdatka. Stope popunjenosti smještaja daju uvid u potražnju za smještajem unutar odredišta. Na Mediteranu, obalna odmarališta i gradovi imaju visoku stopu popunjenosti tijekom vrhunca sezone. Mjesta poput Barcelone, Dubrovnika i Amalfijske obale svjedoče porastu posjetitelja, što dovodi do potpuno popunjenih hotela i nekretnina za iznajmljivanje. Dolasci brodova na kružnim putovanjima jedinstven su pokazatelj, posebno značajan za obalna odredišta. Mediteran je jedno od najboljih svjetskih područja krstarenja, s lukama u zemljama poput Grčke, Hrvatske i Turske⁴.

⁴ Cerović, Hotelski menadžment, 58.

Priljev turista s krstarenja pridonosi lokalnim gospodarstvima i putnicima omogućuje istraživanje više odredišta na jednom putovanju. Kulturne atrakcije, uključujući muzeje, povijesne znamenitosti i umjetničke galerije, igraju ključnu ulogu u mediteranskom turizmu. Od Akropole u Ateni do Koloseuma u Rimu, ove kultne znamenitosti privlače milijune posjetitelja godišnje. Posjećenost ovih mjesta odražava trajno zanimanje za bogatu baštinu regije. Mediteran se može pohvaliti prirodnim krajolicima koji oduzimaju dah, uključujući azurne obale, bujne otoke i surove planine. Turisti hrle na odredišta kao što su Francuska rivijera, hrvatski otoci i turska obala kako bi uronili u raskoš prirode. Posjet nacionalnim parkovima, plažama i prirodnim rezervatima ključni je pokazatelj privlačnosti ovih destinacija. Broj ponovljenih posjetitelja ukazuje na razinu zadovoljstva i trajnu privlačnost destinacije. Mnogi se turisti iz godine u godinu vraćaju u mediteransku regiju, ocharani šarmom, gostoprimstvom i raznolikom ponudom. Bilo da istražujete drevne ruševine, uživajte u mediteranskoj kuhinji ili jednostavno uživajte u suncu, regija ima što ponuditi svakom posjetitelju. Turistički pokazatelji pružaju vrijedan uvid u dinamiku mediteranskog turizma, ističući popularnost i gospodarski značaj regije. Od užurbanih gradova do idiličnih obalnih utočišta, mediteranske zemlje nastavljaju ocharavati putnike svojom bezvremenskom privlačnošću i živopisnom kulturom. Kako se turizam razvija, ti pokazatelji služe kao ključni alati za razumijevanje i upravljanje održivim rastom industrije u regiji.

1.4.2. Trendovi i održivost mediteranskog turizma

Mediteranska regija već je dugo magnet za turiste željne sunca, mora i bogatih kulturnih iskustava. Međutim, kako globalna svijest o održivosti raste, turistička industrija na Mediteranu suočava se s izazovima i prilikama. Ovo poglavlje istražuje trenutne trendove i napore u pogledu održivosti koji oblikuju turizam u regiji. Mediteranska odredišta sve više promiču ekoturizam i iskustva temeljena na prirodi kako bi privukla odgovorne putnike. Od planinarenja u nacionalnim parkovima do promatranja divljih životinja u zaštićenim područjima, turisti traže načine da se povežu s prirodnim ljepotama regije, a da istovremeno umanje svoj utjecaj na okoliš.

Očuvanje bogate kulturne baštine Mediterana je najvažnije. Mnoge turiste privlače povijesna mjesta regije, drevne ruševine i tradicionalna sela. Napori održivog turizma usmjereni su na očuvanje ovih blaga za buduće generacije kroz inicijative za očuvanje i odgovorno upravljanje posjetiteljima. Porast sporog putovanja potiče posjetitelje da urone u lokalnu kulturu, kuhinju i tradiciju. Umjesto da žure od jedne atrakcije do druge, putnici provode više vremena u svakoj destinaciji, podupirući lokalne tvrtke i zajednice na putu. Hoteli, odmarališta i drugi smještajni objekti prihvaćaju prakse održivosti, poput energetske učinkovitosti, smanjenja otpada i očuvanja vode. Ekološki prihvatljivi certifikati i inicijative postaju sve važniji za privlačenje ekološki osviještenih putnika⁵.

Prekomjerni turizam ostaje značajan izazov u mnogim mediteranskim odredištima, osobito tijekom vrhunca sezone. Prepune plaže, zakrčene ulice i pretrpana infrastruktura ne samo da umanjuju iskustvo posjetitelja, već štete okolišu i opterećuju lokalne resurse. Osjetljivi ekosustavi Sredozemlja ugroženi su onečišćenjem, uništavanjem staništa i klimatskim promjenama. Obalni razvoj, neodrživa ribarska praksa i onečišćenje mora predstavljaju značajne rizike za biološku raznolikost i prirodne ljepote regije. Sezonski karakter turizma na Mediteranu može pogoršati njegove ekološke i društveno-ekonomske utjecaje. Koncentrirana posjećenost tijekom vrhunca sezone može preopteretiti infrastrukturu i dovesti do iscrpljivanja resursa, dok se poduzeća mogu boriti da ostanu održiva izvan sezone.

Mnoga mediteranska odredišta provode strategije upravljanja odredištem kako bi se pozabavili prekomjernim turizmom i promovirali prakse održivog turizma. Ove strategije uključuju dionike iz javnog i privatnog sektora koji rade zajedno kako bi uravnotežili broj posjetitelja, očuvali kulturnu baštinu i zaštitili prirodne resurse. Eko-certifikati i standardi održivosti pomažu putnicima da prepoznaju odgovorne pružatelje turističkih usluga. Pridržavajući se priznatih kriterija za ekološku, društvenu i ekonomsku održivost, tvrtke se mogu razlikovati na tržištu i privući ekološki osviještene putnike. Uključivanje lokalnih zajednica u planiranje i razvoj turizma ključno je za osiguranje pravedne raspodjele koristi od turizma. Turističke inicijative temeljene na zajednici osnažuju stanovnike da sudjeluju u turizmu i da imaju koristi od turizma, istovremeno čuvajući svoj kulturni identitet i način života. Podizanje svijesti među turistima o praksi odgovornog putovanja ključno je za poticanje kulture održivosti. Putem edukativnih kampanja posjetitelji mogu naučiti koliko je važno smanjiti svoj utjecaj na okoliš, poštivati lokalne običaje i podržavati inicijative održivog turizma.

⁵ Dragičević, Upravljanje kvalitetom u hotelijerstvu, 23.

Zaključno, trendovi i naponi za održivost u mediteranskom turizmu pomiču se prema odgovornijem i ekološki prihvatljivom modelu. Rješavanjem izazova kao što su prekomjerni turizam i degradacija okoliša uz istovremeno prihvaćanje održivih praksi i inicijativa, Mediteran može zadržati svoju privlačnost kao turistička destinacija svjetske klase, istovremeno čuvajući svoja prirodna i kulturna blaga.

Unatoč svojim gospodarskim prednostima, turizam također predstavlja značajne ekološke izazove za osjetljive ekosustave Sredozemlja. Obalni razvoj, nekontrolirana urbanizacija i infrastruktura masovnog turizma mogu dovesti do uništavanja staništa, onečišćenja i iscrpljivanja prirodnih resursa. Prenapučenost popularnih turističkih žarišta opterećuje lokalnu infrastrukturu, pogoršava probleme gospodarenja otpadom i ugrožava integritet osjetljivih morskih ekosustava. Klimatske promjene dodatno usložnjavaju ove izazove, s porastom razine mora i ekstremnim vremenskim prilikama koje predstavljaju egzistencijalnu prijetnju obalnim zajednicama i mjestima baštine.

Turizam služi kao kanal kulturne razmjene, potičući međukulturalni dijalog, razumijevanje i uvažavanje. Posjetitelje privlači bogata tapiserija regije s tradicijama, festivalima i kulinarskim užitcima, pružajući priliku lokalnim obrtnicima, kuharima i izvođačima da pokažu svoju kulturnu baštinu. Međutim, komodifikacija kulture, zajedno s proliferacijom masovnog turizma, može dovesti do erozije autentičnosti, homogenizacije iskustava i marginalizacije autohtonih zajednica. Održive turističke inicijative koje promiču turizam utemeljen u zajednici, očuvanje baštine i očuvanje kulture ključne su za ublažavanje ovih negativnih utjecaja i poticanje inkluzivnije i pravednije turističke industrije.

2. Enogastoronomija u turizmu

Enogastronomija je koncept koji predstavlja simbiozu hrane i pića. Iako se znanstvenici u turizmu najviše bave enogastronomijom, ona je zapravo interdisciplinarna grana znanosti. Navedeno implicira da se enogastronomija sagledava iz različitih perspektiva, poput osjetila okusa, proizvodnje vina, utjecaja prehrane na funkcioniranje ljudskog organizma.⁶

Ova cjelina prikazuje različite aspekte enogastronomije, od njezine uloge u mediteranskim zemljama do utjecaja na turizam, turistički potencijal i aktualne trendove te kompleksan odnos između hrane i vina te njihovu ulogu u oblikovanju kulturnih, povijesnih i geografskih konteksta. Prikaz kako su hrana i vino integralni dijelovi zajedničkog kulinarskog iskustva, naglašavajući njihovu ulogu u očuvanju kulturne baštine i društvenom povezivanju.

Enogastronomija i turizam istražuje kako enogastronomija služi u svojstvu faktora u turističkom iskustvu, potičući autentičnost, gospodarski razvoj i očuvanje kulturne baštine, naglašava se rastući trend traženja lokalnih kulinarskih iskustava i održivog turizma. Turistički potencijal enogastronomije ističe važnost enogastronomije kao turističke atrakcije te njezinu ulogu u poticanju gospodarskog razvoja, povezivanju zajednice i promicanju kulturnog identiteta destinacija. Suvremene trendovi oblikuju mediteransku enogastronomiju, uključujući inovacije u kuhinji, naglasak na zdravlje i održivost, lokalizam te utjecaj tehnologije na način na koji doživljavamo hranu i vino.

2.1. Enogastronomija

Enogastronomija, pojam izveden iz spoja 'enologije' (proučavanja vina) i 'gastronomije' (proučavanja hrane i kulture), obuhvaća odnos između hrane i vina. Nadilazi puku konzumaciju, zadirući u kulturne, povijesne i geografske kontekste koji oblikuju kulinarske tradicije i proizvodnju vina. Ova cjelina istražuje višestruke aspekte enogastronomije, ističući njezin značaj u mediteranskim zemljama i šire.

⁶ Mikinac, A contemporary systematic literature review of enogastronomic experiences, 140.

Enogastronomija predstavlja holistički pristup uvažavanju i uživanju u hrani i vinu. Priznaje da vino i hrana nisu izolirani elementi, već integralne komponente zajedničkog kulinarskog iskustva. U enogastronomiji, okusi, mirisi i teksture hrane poboljšani su komplementarnim vinskim parovima, stvarajući skladno osjetilno putovanje za nepce.

Enogastronomija ima ključnu ulogu u očuvanju i prijenosu kulturne baštine. Diljem mediteranskih zemalja hrana i vino duboko su isprepleteni s lokalnim tradicijama, ritualima i društvenim okupljanjima. Od složenih gozbi u Italiji do živahne tapas kulture u Španjolskoj, enogastronomija odražava bogatu tapiseriju mediteranske kulture.

Povijest enogastronomije stara je koliko i sama civilizacija. Drevne civilizacije poput Grka, Rimljana i Feničana cijenile su užitak hrane i vina, ugrađujući ih u vjerske obrede, simpozije i svakodnevni život. Mediteransko područje sa svojim plodnim tlom i povoljnom klimom postalo je kolijevka vinogradarstva i gastronomije, oblikujući kulinarski običaj koji traje do danas.

Raznolikost krajolika mediteranskog podneblja ima veliki utjecaj na enogastronomiju. Od suncem okupanih vinograda Provanse do krševitih obala Grčke, svaki terroir daje jedinstvena obilježja lokalnim vinima i sastojcima. Enogastronomija slavi pristup vođen terroirrom, naglašavajući vezu između geografije, klime i profila okusa.

Enogastronomija potiče druženje i društveno povezivanje, okupljajući ljude za stolom kako bi podijelili obroke i priče. U mediteranskim kulturama čin jedenja i pijenja prožet je simbolikom i gostoprimstvom, odražavajući važnost zajedničkih vrijednosti i obiteljskih veza. Bilo da se radi o ležernom nedjeljnom ručku ili svečanom okupljanju tijekom praznika, enogastronomija služi kao katalizator povezivanja i druženja.

Osim svojih kulturnih i društvenih dimenzija, enogastronomija ima i značajne ekonomske implikacije. U mediteranskim zemljama vinski i gastronomski turizam pridonosi lokalnom gospodarstvu, generirajući prihod vinarijama, restoranima i zanatskim proizvođačima. Popularnost degustacija vina, kulinarskih obilazaka i gastronomskih festivala naglašava rastuću potražnju za impresivnim iskustvima usredotočenim na enogastronomiju.

Kako zabrinutost oko održivosti i zaštite okoliša postaje sve važnija, enogastronomija se razvija kako bi prihvatila prakse koje daju prioritet bioraznolikosti, organskom uzgoju i očuvanju. Vinari i kuhari sve se više okreću održivim metodama, poput biodinamičkog vinogradarstva i nabave od farme do stola, kako bi smanjili svoj ekološki otisak i promovirali odgovornu potrošnju.

Enogastronomija sažima bit mediteranske kulture, slaveći spoj hrane, vina i baštine. To je putovanje istraživanja, otkrića i osjetilnog užitka, koje poziva entuzijaste da uživaju u okusima prošlosti dok prihvaćaju inovacije budućnosti. U mediteranskim zemljama i izvan njih, enogastronomija nastavlja nadahnjivati, spajati i obogaćivati živote kroz bezvremenske užitke za stolom.

2.2. Enogastronomija i turizam

Enogastronomija služi kao pristupnik razumijevanju kulture, povijesti i identiteta destinacije. Hrana i vino snažan su izraz nasljeđa regije, oblikovan stoljećima tradicije, lokalnih namirnica i kulinarskih tehnika koje se prenose generacijama. Za putnike, prepuštanje lokalnoj kuhinji i vinu nudi osjetilno putovanje koje produbljuje njihovu povezanost s mjestima koja posjećuju. Štoviše, enogastronomski turizam potiče gospodarski razvoj promicanjem lokalne industrije hrane i vina, podupiranjem malih proizvođača i stvaranjem mogućnosti zapošljavanja u ugostiteljstvu i poljoprivredi. Također potiče održive turističke prakse potičući očuvanje kulinarskih tradicija i korištenje lokalnih sezonskih namirnica.

Putnici sve više traže autentična, sveobuhvatna iskustva koja im omogućuju upoznavanje lokalne tradicije hrane i vina. To je dovelo do povećanja broja obroka od farme do stola, tečajeva kuhanja i posjeta zanatskim proizvođačima, gdje turisti mogu komunicirati s poljoprivrednicima, vinarima i kuharima. Popularnost vinskog turizma i dalje raste, s putnicima koji žele istražiti vinograde, vinske podrume i vinske ceste diljem svijeta. Degustacije vina, festivali vina i obilasci vinograda pružaju prilike za obrazovanje, cijenjenje i uživanje u lokalnim vinima. Kulinarske staze i festivali hrane privlače ljubitelje hrane koji žele istražiti gastronomsku ponudu odredišta. Od uličnih tržnica hrane do restorana s Michelinovim zvjezdicama, ovi događaji prikazuju raznolikost i bogatstvo lokalne kuhinje. Sve je veći naglasak na održivim i odgovornim praksama u enogastronomskom turizmu, uključujući promicanje organske poljoprivrede, podršku očuvanju bioraznolikosti i napore za smanjenje otpada od hrane i ugljičnog otiska.

Slavljenjem i promicanjem lokalne tradicije hrane i vina, enogastronomski turizam pomaže u očuvanju kulturne baštine i promiče međukulturalnu razmjenu. Njeguje ponos lokalnom

kuhinjom i potiče mlađe generacije da prihvate svoje kulinarsko nasljeđe. Enogastronomski turizam značajno pridonosi lokalnom gospodarstvu, generirajući prihod za restorane, vinarije, proizvođače hrane i ugostiteljske tvrtke. Također stvara mogućnosti za ruralni razvoj i diverzifikaciju prihoda u agrarnim zajednicama. Kulinarska ponuda može razlikovati odredišta na konkurentnom turističkom tržištu, privlačeći posjetitelje koji traže jedinstvena, nezaboravna iskustva. Odredišta s prepoznatljivom kulturom hrane i vina mogu iskoristiti svoje kulinarske prednosti kako bi se istaknula i privukla tržišnu nišu entuzijasta hrane i vina.

Enogastronomski turizam nudi višestruki pristup doživljavanju destinacija, spajajući kulturno uranjanje, kulinarsko istraživanje i održivost. Kako putnici sve više daju prednost autentičnim, smislenim iskustvima, važnost enogastronomije u turizmu nastavit će rasti. Prihvaćanjem i promicanjem svog kulinarskog naslijeđa, odredišta mogu ne samo privući posjetitelje, već i poticati kulturni ponos, gospodarski rast i brigu o okolišu. Enogastronomski turizam predstavlja skladnu fuziju hrane, vina i putovanja obogaćujući živote kako putnika tako i lokalne zajednice.

2.3. Turistički potencijal enogastronomije

Enogastronomija služi kao magnet za turiste koji traže autentična i impresivna iskustva. Privlačnost istraživanja lokalne kuhinje i vina motivira putnike da izađu izvan tradicionalnih turističkih atrakcija i uključe se u kulturu i tradiciju odredišta. Mediteranske zemlje, sa svojim raznolikim kulinarskim krajolicima i poznatim vinskim regijama, nude niz iskustava za ljubitelje hrane i vina. Kulinarski turizam, podskup kulturnog turizma, usredotočen je na istraživanje lokalnih prehrambenih tradicija i kulinarskih praksi. Turiste privlače mediteranska odredišta kako bi kušali tradicionalna jela, posjetili tržnice hrane, sudjelovali u tečajevima kuhanja i objedovali u lokalnim restoranima. Kulinarski turizam pruža priliku posjetiteljima da se povežu s lokalnim zajednicama, upoznaju autohtone namirnice i okuse okuse regije. Vinski turizam, usredotočen na vinograde, vinarije i doživljaje kušanja vina, stekao je popularnost na Mediteranu. Posjetitelje privlače vinske regije poput Toskane, Provanse i Rioje kako bi istražili slikovite vinograde, naučili o tehnikama proizvodnje vina i kušali razna vina. Vinski turizam

pridonosi promociji regionalnih vina, podupire lokalne proizvođače i unapređuje cjelokupno turističko iskustvo⁷.

Priljev turista željnih kulinarskih iskustava potiče gospodarsku aktivnost u ruralnim i urbanim područjima. Restorani, vinarije, tržnice hrane i zanatski proizvođači imaju koristi od povećanog pokroviteljstva, što dovodi do rasta prihoda i otvaranja radnih mjesta. Štoviše, opskrbeni lanac enogastronomije, uključujući poljoprivrednike, ribare i obrtnike hrane, dobiva poticaj od turističke potražnje za lokalnim namirnicama i proizvodima. Enogastronomski turizam ima potencijal revitalizirati ruralne zajednice i promicati održivi razvoj. Ističući poljoprivrednu baštinu i gastronomske tradicije ruralnih područja, turističke inicijative doprinose očuvanju kulturnih krajolika i diverzifikaciji ruralnih gospodarstava izvan tradicionalnih sektora.

Enogastronomija služi kao čuvar kulturne baštine, čuvajući tradicionalne recepte, kulinarske tehnike i poljoprivredne prakse za buduće generacije. Hrana i vino sastavni su dijelovi mediteranske kulture, odražavajući povijest, tradiciju i vrijednosti lokalnih zajednica. Kroz enogastronomski turizam, destinacije mogu prikazati svoj kulturni identitet i slaviti bogatstvo svoje kulinarske baštine. Gastronomska događanja i festivali, kao što su sajmovi hrane, degustacije vina i proslave žetve, pružaju priliku mještanima i posjetiteljima da se okupe i dožive kulinarsku tradiciju Mediterana. Ovi događaji doprinose koheziji zajednice, kulturnoj razmjeni i promicanju lokalne gastronomije na globalnoj razini.

Kako enogastronomski turizam raste, sve je veći naglasak na održivosti, odgovornoj potrošnji i zaštiti okoliša. Promicanje održive gastronomije uključuje potporu lokalnim proizvođačima, smanjenje bacanja hrane i zalaganje za očuvanje bioraznolikosti. Lokalnim nabavljanjem sastojaka, smanjenjem pakiranja i usvajanjem ekološki prihvatljivih praksi, enogastronomske tvrtke mogu smanjiti svoj utjecaj na okoliš i pridonijeti očuvanju prirodnih resursa. Uključivanje lokalnih zajednica u enogastronomske turističke inicijative ključno je za osiguranje pravedne raspodjele koristi od turizma i poštovanja kulturnog nasljeđa. Modeli turizma utemeljenog u zajednici osnažuju lokalno stanovništvo da podijele svoje znanje, vještine i tradiciju s posjetiteljima, istovremeno čuvajući svoj način života.

Enogastronomija predstavlja vrijedan adut za mediteranski turizam, nudeći jedinstvenu mješavinu kulinarskih užitaka, kulturnih iskustava i održivih praksi. Iskorištavanjem turističkog potencijala enogastronomije, destinacije mogu poboljšati svoju konkurentnost, potaknuti gospodarski rast i sačuvati svoju kulturnu baštinu za buduće generacije. Međutim, imperativ je

⁷ Geić, Menadžment selektivnih oblika turizma, 62.

uravnotežiti razvoj turizma s očuvanjem okoliša, uključenošću zajednice i poštovanjem lokalnih tradicija kako bi se osigurala dugoročna održivost enogastronomskog turizma u mediteranskoj regiji.

2.4. Trendovi o enogastronomiji

Enogastronomija, spoj hrane i vina, dinamično je područje koje se neprestano razvija kako bi odražavalo promjenjive ukuse, sklonosti i društvene trendove. Diljem mediteranske regije, gdje su kulinarske tradicije duboke i gdje se slavi vinska kultura, nekoliko značajnih trendova oblikuje krajolik enogastronomije. Razumijevanje ovih trendova pruža dragocjen uvid u trenutno stanje i budući smjer mediteranske kuhinje i vina.

Posljednjih godina došlo je do porasta kulinarskih inovacija i eksperimentiranja diljem mediteranskih zemalja. Kuhari sve više uključuju moderne tehnike i globalne utjecaje u tradicionalne recepte, što rezultira uzbudljivim novim kombinacijama okusa i gastronomskim iskustvima. Fusion kuhinja, koja spaja elemente različitih kulinarskih tradicija, stekla je popularnost, nudeći posjetiteljima raznoliku lepezu jela koja odražavaju multikulturalno tkivo mediteranske regije. Ovaj trend ilustriraju restorani koji besprijekorno spajaju tradicionalne mediteranske sastojke i tehnike sokusima iz Azije, Latinske Amerike i šire. Od tapas barova u Španjolskoj koji poslužuju pintxos nadahnut Japanom do grčkih taverni koje eksperimentiraju sa začinima s Bliskog istoka, fuzijska kuhinja odražava međupovezanost globalnih kultura hrane i kreativni duh mediteranskih kuhara.⁸

Kako svijest o povezanosti prehrane i zdravlja raste, sve je veći naglasak na zdravlju i wellnessu u mediteranskoj enogastronomiji. Mediteranska prehrana, poznata po svom naglasku na svježem voću i povrću, cjelovitim žitaricama, maslinovom ulju i nemasnim bjelančevinama, stekla je široko priznanje za svoje zdravstvene dobrobiti, uključujući smanjeni rizik od kardiovaskularnih bolesti i poboljšanu dugovječnost. Kao odgovor na ovaj trend, restorani i vinarije u svoje jelovnike sve više uključuju opcije koje su osviještene o zdravlju, kao što su biljna jela, alternative bez glutena i vina s niskim postotkom alkohola.

⁸ Dana i Jakešević, Uloga hrane u diplomaciji: komuniciranje i „osvajanje srca i duše” hranom 5.

U skladu s globalnim trendovima prema održivosti i očuvanju okoliša, u mediteranskoj enogastronomiji raste pokret prema održivosti i lokalizmu. Potrošači sve više traže lokalne i sezonske sastojke, podržavajući male poljoprivrednike, ribare i obrtnike koji prakticiraju tradicionalne metode proizvodnje. Restorani i vinarije odgovaraju na ovu potražnju ističući porijeklo svojih sastojaka i prikazujući regionalne specijalitete. Iskustva objedovanja od farme do stola, gdje gosti mogu uživati u jelima pripremljenim od sastojaka izravno s obližnjih farmi i tržnica, postala su sve popularnija, nudeći izravnu povezanost sa zemljom i ljudima koji je obrađuju.

Kulinarski turizam je u porastu na Mediteranu, a putnici traže impresivna iskustva s hranom i vinom koja im omogućuju istraživanje bogate gastronomske baštine regije. Od tečajeva kuhanja i degustacija vina do obilazaka hrane i smještaja na farmama, postoji sve veća potražnja za autentičnim i nezaboravnim kulinarskim iskustvima koja nadilaze tradicionalne obroke. Kao odgovor na to, restorani, vinarije i turistički operateri diversificiraju svoju ponudu kako bi zadovoljili ovo rastuće tržište. Kulinarski festivali, vinske staze i gastronomska događanja privlače posjetitelje iz cijelog svijeta, pružajući priliku da kušaju lokalne specijalitete, upoznaju zanatske proizvođače i uče o kulturnom značaju hrane i vina na Mediteranu.

Napredak tehnologije promijenio je način na koji jedemo, pijemo i komuniciramo s hranom i vinom. U digitalnom dobu, potrošači imaju pristup bogatstvu informacija i resursa na dohvata ruke, od mrežnih repozitorija recepata i blogova o hrani do aplikacija za vino i virtualnih degustacija. Restorani i vinarije koriste tehnologiju kako bi poboljšali iskustvo objedovanja i kušanja vina, nudeći online rezervacije, digitalne jelovnike i interaktivne vinske karte. Platforme društvenih medija pružaju snažan alat za promicanje kulinarskih destinacija, dijeljenje primamljivih fotografija i druženje s ljubiteljima hrane i vina diljem svijeta.

Zaključno, trendovi koji oblikuju mediteransku enogastronomiju odražavaju dinamičnu međuigru tradicije i inovacije, zdravlja i održivosti, autentičnosti i doživljenosti. Prihvaćajući ove trendove, mediteranski kuhari, vinari i ljubitelji hrane ne samo da čuvaju bogato kulinarsko nasljeđe regije, već i zacrtavaju put prema živahnijoj i održivijoj budućnosti.

3. Komparativna analiza enogastronomije mediteranskih zemalja

Mediteranska kuhinja i vinski svijet čine srce i dušu regije bogate povijesti i kulturnih utjecaja. Od svježih sastojaka do bogate enološke baštine, Mediteran privlači ljude svojim izvanrednim okusima i mirisima. No, dok se ta tradicija i kvaliteta hrane i vina njeguje stoljećima, utjecaj turizma danas oblikuje i mijenja enogastronomiju ovog područja.

Mediteranska kuhinja predstavlja spoj raznolikih kultura i tradicija koje su oblikovale okusnu paletu regije. Svježa, sezonska hrana sastojak je svakog jela, a naglasak na zdravim sastojcima i jednostavnim, ali ukusnim priprema čini je neodoljivom i prepoznatljivom diljem svijeta. Istovremeno, vinski svijet Mediterana odražava stoljeća vinarske strasti i znanja, s autohtonim sortama grožđa koje proizvode vina s jedinstvenim karakterom. No, dok turizam donosi gospodarske koristi, on također mijenja enogastronomsku scenu regije. Priljev posjetitelja potiče razmjenu kulinarskih ideja, ali isto tako može dovesti do komercijalizacije i homogenizacije kulinarske ponude. Izazovi i prilike koje turizam donosi, te kako one oblikuju enogastronomiju Mediterana, tema su ove cjeline.

Mediteranska regija predstavlja svjetionik kulinarske izvrsnosti, ponoseći se bogatom tapiserijom okusa, mirisa i tradicija zamršeno utkanih u njeno kulturno tkivo. Od suncem obasjanih obala Španjolske do maslinika u Grčkoj i od vinograda u Italiji do tržišta začina u Maroku, gastronomska raznolikost mediteranskih zemalja golema je poput mora koje ih spaja. U ovoj eri globalizacije i međusobne povezanosti, proučavanje enogastronomije – umjetnosti i znanosti o sparivanju hrane i vina – nudi zadivljujuću leću kroz koju se mogu istražiti sličnosti, razlike i nijanse kulinarskih tradicija ovih naroda⁹.

⁹ Bernardo, Escalante i Arbussa, *Gastronomy management: A comparative analysis of the existing management system standards*, 25.

3.1. Mediteranska kuhinja

Mediteranska kuhinja svjedočanstvo je bogate povijesti, raznolikih kultura i bogatih prirodnih resursa regije. Karakteriziraju ga svježije, sezonske namirnice, jednostavne, ali ukusne pripreme i fokus na zdravu prehranu. Kuhinja mediteranske regije odražava stil života i kulinarsku tradiciju njezinih ljudi, nudeći primamljivu lepezu jela koja se razlikuju od zemlje do zemlje, pa čak i od regije do regije unutar svake zemlje. Mediteranska kuhinja oblikovana je stoljećima kulturne razmjene, osvajanja i trgovine. Kuhinja Grčke, na primjer, vuče utjecaj iz starogrčke, osmanske i bizantske kulture, dok je talijanska kuhinja protkana rimskim, grčkim, arapskim i španjolskim utjecajima. Slično tome, španjolska kuhinja pokazuje mješavinu maurskog i rimskog kulinarskog naslijeđa.

Središnji dio mediteranske kuhinje su svježi, lokalni sastojci koji odražavaju raznolik krajolik regije. Maslinovo ulje, neizostavan sastojak mediteranske kuhinje, koristi se za kuhanje, preljev salata i mariniranje mesa i povrća. Ostali osnovni sastojci uključuju rajčice, češnjak, luk, začinsko bilje poput bosiljka, origana i ružmarina te razne žitarice, mahunarke i svježu morsku hranu. Mediteranska kuhinja poznata je po svojim živim okusima i aromatičnim biljem i začинима. Jela se često začinjavaju kombinacijom češnjaka, limuna, maslinova ulja i mješavine začina poput majčine dušice, peršina i kadulje. Korištenje agruma, poput limuna i naranči, daje svjetlinu mnogim jelima, dok začini poput kumina, cimeta i paprike daju dubinu i složenost.

Mediteranske tehnike kuhanja naglašavaju jednostavnost i svježinu, dopuštajući prirodnim okusima sastojaka da zablistaju. Grilanje, pečenje i pirjanje uobičajeni su načini pripreme mesa i povrća, dok se plodovi mora često peku na roštilju, peku ili lagano pirjaju. Salate su istaknuto mjesto u mediteranskoj kuhinji, prikazujući šareni niz svježeg povrća, sireva i maslina. Mediteranska regija može se pohvaliti bogatstvom legendarnih jela koja su postala sinonim za njezinu kulinarsku baštinu. Talijanska kuhinja poznata je po klasicima poput jela s tjesteninom poput špageta alla carbonara i rižota, dok grčka kuhinja nudi užitke poput musake, souvlakija i spanakopite. Španjolska kuhinja poznata je, između ostalog, po paelli, tapasima i gazpachu.

Jedno od obilježja mediteranske kuhinje je njezina zdravost. Naglasak na svježim namirnicama, nemasnim proteinima i zdravim masnoćama poput maslinovog ulja pridonosi prehrani koja je bogata hranjivim tvarima i siromašna zasićenim mastima. Istraživanja su pokazala da je mediteranska prehrana povezana s brojnim zdravstvenim prednostima, uključujući smanjen rizik od srčanih bolesti, moždanog udara i određenih vrsta raka.

Osim svojih kulinarskih užitaka, mediteranska kuhinja ima duboko kulturno značenje za ljude u regiji. Obroci se često smatraju zajedničkim iskustvom, koje okuplja obitelj i prijatelje da dijele radosti hrane, vina i razgovora. Mnoga tradicionalna jela prenose se generacijama, čuvajući kulinarsku tradiciju i njegujući osjećaj kulturnog identiteta¹⁰.

Zaključno, mediteranska kuhinja svjedočanstvo je živahne povijesti, kulturne raznolikosti i bogatih prirodnih resursa regije. Ukorijenjena u tradiciji jednostavnosti i svježine, njegova jela ističu skladan spoj lokalnih namirnica i kulinarskih tehnika koje su se razvijale stoljećima. Od snažnih okusa talijanske tjestenine i grčke musake do aromatičnih začina španjolske paelle i marokanskih tagina, kuhinja svake zemlje odražava tapiseriju utjecaja oblikovanih drevnim civilizacijama, trgovačkim putovima i osvajanjima. Središnji dio njegove privlačnosti je korištenje maslinovog ulja, svježeg začinskog bilja i obilja plodova mora i povrća, stvarajući jela koja ne samo da zadovoljavaju nepce, već i promoviraju zdrav način života. Mediteranska kuhinja ne samo da slavi svoju bogatu baštinu, već nastavlja nadahnjivati i oduševljavati gastronome diljem svijeta svojom raznolikošću i bezvremenskom privlačnošću.

3.1.1. Prikaz mediteranske kuhinje u odabranim zemljama

Dok mediteranska kuhinja dijeli zajedničke elemente kao što su maslinovo ulje, svježi proizvodi i fokus na jednostavnost i sezonalnost, svaka zemlja nudi jedinstveno kulinarsko iskustvo oblikovano njezinom poviješću, zemljopisom i kulturnom baštinom. Istražujući raznolike okuse i tradiciju mediteranske kuhinje, stječemo dublje razumijevanje za bogatu kulinarsku tradiciju regije.

Talijanska kuhinja poznata je po svojoj raznolikosti i regionalnim varijacijama. Od bogate tjestenine u Emiliji-Romagni do morskih delicija na Siciliji, talijanska kuhinja odražava obilje svježih, lokalnih namirnica. Maslinovo ulje, rajčice, češnjak i začinsko bilje poput bosiljka i origana glavni su sastojci talijanske kuhinje. Tjestenina, rižoto i pizza kulturna su jela, a svaka regija nudi svoj štih. Vino je sastavni dio talijanske kuhinje, a Italija je jedan od vodećih svjetskih proizvođača vina.

¹⁰ Cotter i Snyder, How Guide Books Affect Restaurant Behavior, 51.

Španjolska kuhinja raznolika je kao i njezine regije, pri čemu se svako područje može pohvaliti svojim specijalitetima. Sredozemna obala nudi obilje jela od morskih plodova, poput paelle i paprikaša od plodova mora. Unutrašnje regije poznate su po izdašnim jelima kao što su cocido (varivo sa slanutkom i mesom) i jamón ibérico (sušena šunka). Tapasi, mali tanjuri namijenjeni dijeljenju, suštinski su dio španjolske gastronomske kulture. Maslinovo ulje, češnjak i šafran uobičajeni su sastojci, dok vino, osobito iz regija poput Rioje i Katalonije, prati obroke.

Grčku kuhinju karakterizira naglasak na svježim, sezonskim namirnicama i jednostavnoj pripremi. Maslinovo ulje, masline, feta sir, jogurt i med glavni su sastojci grčke kuhinje. Meze, mali tanjuri predjela, popularan su način za početak obroka, a uključuju jela kao što su tzatziki (umak od jogurta i krastavaca) i dolmades (punjeni listovi grožđa). Meso sa žara, plodovi mora i povrće su uobičajeni, često začinjeni začinskim biljem poput origana i metvice. Grčka vina, kao što su Assyrtiko i Agiorgitiko, nadopunjuju kuhinju.

Turska kuhinja je lonac za topljenje okusa, pod utjecajem otomanske, bliskoistočne, srednjoazijske i mediteranske kulinarske tradicije. Jela poput kebaba, pilava i mezea su sveprisutna, poslužuju se uz somune poput lavaša i pide. Maslinovo ulje, jogurt i začini poput kumina, sumaka i paprike istaknuti su u turskoj kuhinji. Baklava, slatko pecivo prekriveno orasima i medom, omiljena je slastica. Tijekom dana uživa se u turskom čaju i kavi, dok je rakija, alkoholno piće s okusom anisa, popularan aperitiv.

Marokanska kuhinja odražava raznoliku kulturnu baštinu zemlje, miješajući berberske, arapske, maurske i mediteranske utjecaje. Tagine, sporo kuhani gulaš, kamen je temeljac marokanske kuhinje, koji se obično pravi od mesa, povrća i začina poput kumina, cimeta i šafrana. Kus-kus, osnovna žitarica, često se poslužuje sa slanim dodacima. Konzervirani limun, masline i sušeno voće daju dubinu okusa mnogim jelima. Čaj od mente je sveprisutno piće, a marokanska vina sve su prepoznatljivija na međunarodnim tržištima¹¹.

Iako objedinjena glavnim namirnicama kao što su maslinovo ulje, svježi proizvodi i predanost jednostavnosti, svaka nacija nudi jedinstveno kulinarsko iskustvo oblikovano njezinom posebnom baštinom. Od poznate talijanske tjestenine i plodova mora do raznovrsnih španjolskih tapasa i paelle, od grčkog ukusnog mezea do slanah turskih kebaba i slatkiša poput baklave, kulinarski krajolik regije odražava mozaik okusa i tradicije. Maroko ovoj kulinarskoj ponudi dodaje svoje živopisne začine i sporo kuhane tagine, prikazujući mješavinu berberskih,

¹¹ Chiang i Guo, Consumer perceptions of the Michelin Guide and attitudes toward Michelin-starred restaurants, 31.

arapskih i mediteranskih utjecaja. Istraživanje nijansi mediteranske kuhinje produbljuje našu zahvalnost za njezino kulturno bogatstvo i kulinarsku baštinu, pozivajući nas da uživamo u svijetu okusa koji slave i tradiciju i inovaciju.

3.1.2. Prikaz mediteranske kuhinje u Hrvatskoj

Hrvatska, smještena u srcu mediteranske regije, može se pohvaliti bogatom kulinarskom baštinom koja odražava njenu raznoliku geografiju, kulturne utjecaje i stoljetne tradicije. Hrvatsku kuhinju karakterizira korištenje svježih, lokalnih namirnica, živih okusa i skladnog spoja kontinentalnih i primorskih utjecaja. U ovom poglavlju ulazimo u gastronomske užitke Hrvatske, istražujući njezinu jedinstvenu kulinarsku tradiciju, prepoznatljiva jela i kulturno značenje hrane u hrvatskom načinu života.

Zemljopisna raznolikost Hrvatske, sa svojom zapanjujućom obalom, plodnim ravninama i bujnim planinama, igra ključnu ulogu u oblikovanju njezinog kulinarskog krajolika. Jadransko more nudi obilje morskih plodova, dok plodne unutrašnje regije daju niz svježih proizvoda, uključujući masline, grožđe, tartufe i aromatično bilje. Izrazita klimatska područja, od kontinentalnog sjevera do mediteranskog juga, dodatno doprinose raznolikosti namirnica i tehnika kuhanja hrvatske kuhinje.

Hrvatska kuhinja je spoj utjecaja susjednih zemalja i povijesnih vladara, uključujući Italiju, Mađarsku, Austriju i Otomansko Carstvo. Svaka regija u Hrvatskoj ima svoju kulinarsku tradiciju i specijalitete koji odražavaju njezinu jedinstvenu povijest i kulturnu baštinu. Primorske regije, poput Dalmacije i Istre, poznate su po svojim jelima koja se fokusiraju na plodove mora, dok se u kopnenim regijama ističu izdašna variva, meso s roštilja i rustikalna jela od tjestenine.

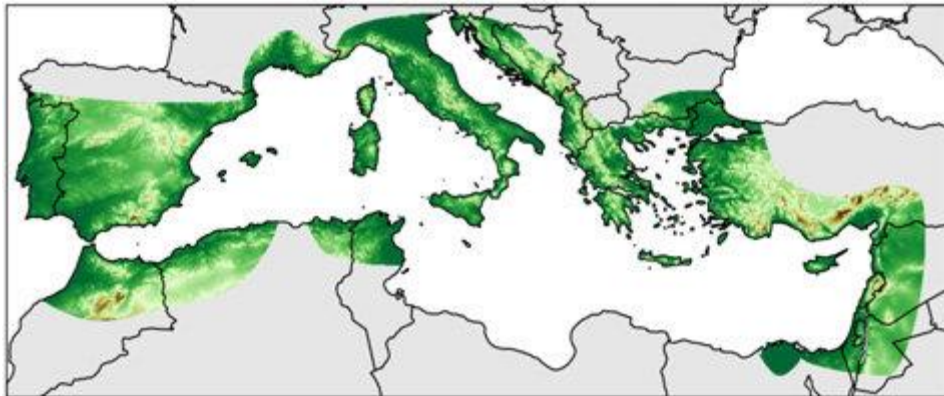
Među autorskim jelima hrvatske kuhinje možemo pronaći peku, istarske tartufe, dalmatinsku platu, pašticadu, te pekač. Peka, tradicionalni hrvatski način kuhanja, gdje se meso ili plodovi mora, zajedno s povrćem, začinskim biljem i maslinovim uljem, polako kuhaju pod poklopcem u obliku zvona, što rezultira nježnim i aromatičnim jelima. Istarski tartufi, Istra, poznata kao "Zemlja tartufa", proizvodi neke od najboljih tartufa na svijetu. Jela prožeta tartufima, poput tjestenine s tartufima, rižota i kajgane, gurmanski su užitak hrvatske kuhinje. Dalmatinska plata

s plodovima mora, svježi plodovi mora, uključujući ribu, lignje, hobotnice i školjke, pečeni na roštilju ili pečeni do savršenstva i posluženi s maslinovim uljem, češnjakom i aromatičnim biljem, utjelovljuju bit dalmatinske obalne kuhinje. Pašticada, tradicionalni dalmatinski goveđi gulaš, mariniran u crnom vinu i octu, sporo kuhan sa suhim šljivama, slaninom i aromatičnim začinima dok meso ne postane mekano kao vilica, a okusi bogati i kompleksni. Pekač, slično talijanskoj pizzi, pekač je tanki, hrskavi kruh preliven raznim sastojcima poput sira, pršuta, povrća i začinskog bilja, koji se često poslužuje kao predjelo ili međuobrok.

Rastuća industrija kulinarskog turizma u Hrvatskoj nudi posjetiteljima jedinstvenu priliku da kušaju autentične okuse zemlje dok istražuju njezine slikovite krajolike, šarmantna sela i živahne tržnice hrane. Od tečajeva kuhanja i degustacija vina do gastronomskih obilazaka i doživljaja od farme do stola, kulinarski entuzijasti mogu uroniti u bogatu gastronomsku baštinu Hrvatske, stvarajući trajna sjećanja i kulinarske veze.

3.2. Vinski svijet Mediterana

Mediteranska regija može se pohvaliti bogatom i raznolikom vinogradarskom baštinom koja se proteže tisućama godina. Od osunčanih vinograda u Španjolskoj do terasastih padina Italije i drevne tradicije proizvodnje vina u Grčkoj, Mediteran je dom nekim od svjetski najpoznatijih zemalja proizvođača vina. U ovom poglavlju istražujemo fascinantan svijet mediteranskih vina, ispitujući njihovu povijest, sorte grožđa i kulturni značaj.



Slika 3. Mediteranske regije proizvodnje vina

Izvor: ResearchGate (Preuzeto s: https://www.researchgate.net/figure/Mediterranean-wine-production-regions_fig1_331204203)

Vino je od davnina sastavni dio mediteranske kulture. Povoljna klima regije, s toplim ljetima i blagim zimama, omogućila je idealne uvjete za uzgoj vinove loze. Arheološki dokazi upućuju na to da proizvodnja vina na Mediteranu datira najmanje 6.000 godina prije Krista, a da su drevne civilizacije poput Grka, Feničana i Rimljana igrale značajnu ulogu u njenom razvoju i širenju. Mediteran je dom velikom broju autohtonih sorti grožđa, od kojih svaka ima svoje jedinstvene karakteristike i profile okusa. U Španjolskoj, na primjer, Tempranillo dominira u regijama kao što su Rioja i Ribera del Duero, proizvodeći odvažna i složena crvena vina. U međuvremenu, Italija se može pohvaliti raznolikim izborom sorti grožđa, od Sangiovesea u Toskani do Nebbiola u Pijemontu i Aglianica na jugu.

U Grčkoj autohtono grožđe poput Assyrtiko, Xinomavro i Agiorgitiko stječe međunarodno priznanje zbog svojih osebujnih okusa i svestranosti. Druge mediteranske zemlje, poput Francuske, Portugala i Hrvatske, također pridonose vinogradarskoj raznolikosti regije svojim jedinstvenim sortama grožđa i vinarskom tradicijom. Koncept krajolika, koji se odnosi na jedinstvenu kombinaciju tla, klime i topografije koja utječe na karakteristike vina, posebno je relevantan na Mediteranu. Raznoliki krajolici regije, od obalnih ravnica do planinskih terena, nude širok raspon terena pogodnih za uzgoj vinove loze. Općenito, mediteransku klimu karakteriziraju vruća, suha ljeta i blage, kišne zime, što pridonosi sazrijevanju grožđa i razvoju složenih okusa. Međutim, varijacije u nadmorskoj visini, blizini mora i sastavu tla mogu

rezultirati značajnim razlikama u vinskim stilovima unutar relativno malih zemljopisnih područja.

Vino ima duboko kulturno značenje u mediteranskim društvima, igrajući središnju ulogu u vjerskim ritualima, društvenim okupljanjima i svakodnevnom životu. Osim što je izvor užitka i druženja, vino se često povezuje s tradicijom, nasljeđem i identitetom. Mnoge su mediteranske vinarije u obiteljskom vlasništvu i prenose se generacijama, čuvajući cijenjene tehnike i vrijednosti. Nadalje, vinski turizam postaje sve popularniji na Mediteranu, a posjetitelji hrle u slikovite vinograde i vinska imanja kako bi kušali lokalne sorte, naučili o procesima proizvodnje vina i uronili u bogatu vinogradarsku baštinu regije. Vinski svijet Mediterana je raznolik i zadivljujući kao i sama regija, odražavajući stoljeća tradicije, inovacije i strasti. Od odvažnih španjolskih crvenih do hrskavih grčkih bijelih i elegantnih talijanskih vina, Mediteran nudi kaleidoskop okusa i iskustava za vinske entuzijaste širom svijeta. Kako potražnja za visokokvalitetnim vinima vođenim krajolikom i dalje raste, Mediteran ostaje na čelu globalne vinske industrije, pokazujući bezvremensku privlačnost svojih krajolika obraslih vinovom lozom i drevne vinarske tradicije.

3.2.1. Vinski svijet Mediterana u odabranim zemljama

Italija je sinonim za vino jer se može pohvaliti raznolikim nizom vinskih regija, od kojih svaka ima svoj poseban krajolik i sorte grožđa. Od valovitih brežuljaka Toskane do suncem okupanih vinograda Sicilije, talijanska su vina slavljena zbog svoje kvalitete i raznolikosti. Ključne vinske regije uključuju Piemont, poznat po kulturnim vinima Barolo i Barbaresco, i Veneto, poznat po Proseccu i Amaroneu. Talijanske autohtone sorte grožđa, kao što su Sangiovese, Nebbiolo i Aglianico, čine okosnicu njegove vinarske tradicije, dok su moderne inovacije dovele do porasta i međunarodnih sorti. Talijanska su vina cijenjena zbog svoje prilagođenosti hrani i sposobnosti da odražavaju karakter svojih regija.

Francuska se često smatra oličenjem vinske izvrsnosti, a njezine mediteranske regije značajno pridonose tom ugledu. Provansa, na jugu Francuske, poznata je po svojim blijedim, suhim ružičastim vinima koja su stekla svjetsku popularnost. Dolina Rhône proizvodi raznoliku ponudu vina, od paprenih vina na bazi syraha iz sjeverne Rhône do bogatih mješavina na bazi

grenachea iz južne Rhône. Regija Languedoc-Roussillon nudi vina izvrsne vrijednosti, dok legendarni nazivi Bordeauxa i Burgundije pokazuju francusku predanost vinarstvu vođenom krajolijom. Francuska su vina cijenjena zbog svoje elegancije, kompleksnosti i sposobnosti gracioznog starenja, što ih čini mjerilom kvalitete u cijelom svijetu.

Španjolske mediteranske regije, posebice Katalonija i Valencia, dom su nekih od najdinamičnijih vinskih scena u zemlji. Katalonska regija Penedès poznata je po svojim pjenušavim vinima Cava, proizvedenim tradicionalnim metodama. Priorat, također u Kataloniji, proizvodi moćna crvena vina s mineralima iz starih vinograda. Regija Alicante u Valenciji specijalizirana je za hrabra, puna crvena vina od grožđa Monastrell, dok je obližnja regija Jumilla poznata po svojim bogatim vinima s voćnim okusom. Španjolsku vinarsku baštinu karakterizira spoj tradicije i inovacije, s naglaskom na autohtone sorte grožđa kao što su Tempranillo, Garnacha i Albariño.

Grčka ima dugu povijest proizvodnje vina koja datira tisućama godina, što je čini jednom od najstarijih regija za proizvodnju vina na svijetu. Sredozemna klima zemlje i raznolik terroir pružaju idealne uvjete za vinogradarstvo. Grčka vinska industrija doživjela je renesansu posljednjih godina, s fokusom na autohtone sorte grožđa kao što su Assyrtiko, Xinomavro i Agiorgitiko. Grčka su vina cijenjena zbog svoje svježine, kiselosti i jedinstvenih profila okusa, što odražava bogato kulturno nasljeđe zemlje.

Sredozemna regija Portugala, Alentejo, poznata je po golemim prostranstvima vinograda i raznolikom izboru sorti grožđa. Vruća, suha klima regije daje zrela vina punog tijela s izvrsnim potencijalom starenja. Glavno grožđe Alenteja, Touriga Nacional, koristi se za proizvodnju odvažnih, aromatičnih crnih vina, dok autohtone bijele sorte poput Antão Vaz i Arinto daju hrskava, osvježavajuća bijela vina. Portugalska vinarska tradicija duboko je ukorijenjena u povijest, s fokusom na autentičnost i majstorstvo. Domaće pojačano vino, porto, proizvedeno u dolini Douro, svjetski je poznato po svom bogatstvu i složenosti.

3.2.2. Vinski svijet u Hrvatskoj

Hrvatska, smještena uz jadransku obalu, može se pohvaliti bogatom vinarskom baštinom koja se isprepliće s raznolikom kulturnom tapiserijom i zadivljujućim krajolicima. Od osunčanih vinograda Dalmacije do valovitih brežuljaka Istre, hrvatska vina nude jedinstven izraz krajoilika i tradicije u širem mediteranskom kontekstu.

Vino je tisućljećima sastavni dio hrvatske kulture, a Hrvatska je jedna od najstarijih vinorodnih regija u Europi. Raznolik krajolik Hrvatske, zajedno s autohtonim sortama grožđa, iznjedrio je široku paletu visokokvalitetnih vina, uključujući robusni crni plavac mali iz Dalmacije, aromatičnu istarsku malvaziju i hrskavu slavonsku graševinu. Vino u hrvatskoj kuhinji nije samo piće, već neizostavan pratilac jela, oplemenjujući okuse i nadopunjavajući bogatu ponudu hrvatskih jela. Proizvodnja vina u Hrvatskoj seže tisućama godina unatrag, a dokaze o vinogradarstvu nalazimo u drevnim ilirskim i rimskim ruševinama. Kroz burnu povijest održala se hrvatska vinarska tradicija pod utjecajem raznih osvajača, trgovaca i kulturnih razmjena.¹²

Raznovrsno geografsko područje Hrvatske, obilježeno mediteranskom klimom, razvedenim obalama i plodnim ravninama, pruža idealno okruženje za vinogradarstvo. Zemlja je podijeljena na dvije glavne vinske regije: Kontinentalnu Hrvatsku i Primorsku Hrvatsku. Kontinentalna Hrvatska obuhvaća plodne ravnice i valovita brda Panonskog bazena. Ovdje vinogradi uspijevaju u kontinentalnoj klimi, dajući snažna crvena i aromatična bijela vina. Značajna vinorodna područja su Slavonija, Baranja i Zagorje. Primorska Hrvatska, uz slikovitu obalu Jadrana, mediteranska klima i vapnenačko tlo stvaraju savršene uvjete za uzgoj vinove loze. Dalmacija, Istra i Kvarner poznati su po svojim suncem okupanim vinogradima koji daju široku lepezu autohtonih i internacionalnih sorti grožđa.

Hrvatska se može pohvaliti impresivnim nizom autohtonih sorti grožđa, od kojih su mnoge jedinstvene za regiju. Ovo autohtono grožđe doprinosi osebnosti i izvornosti hrvatskih vina, odražavajući bogatu vinogradarsku baštinu zemlje. Plavac mali je široko cijenjen najvažnijom sortom crnog grožđa u Hrvatskoj, plavac mali uspijeva na kamenitom tlu Dalmacije. Poznat po snažnim taninima i odvažnim okusima, plavac mali proizvodi kompleksna vina vrijedna starenja, posebno u renomiranim vinorodnim područjima Pelješca i otoka Hvara i Brača. Pošip, prepoznatljivo bijelo grožđe Dalmacije, Pošip daje svjež, aromatična vina s notama citrusa,

¹² Koščak, Izazovi integriranja održivog vinogradarstva u vinski turizam - primjeri iz Slovenije i inozemstva, 201.

koštuničavog voća i mediteranskog bilja. Uzgajana prvenstveno na otoku Korčuli, vina pošip poznata su po svojoj svježini i eleganciji, što ih čini omiljenim među lokalnim stanovništvom i posjetiteljima. Malvazija Istarska vlada na Istarskom poluotoku kao vodeća sorta bijelog grožđa regije. Svojom cvjetnom aromom, vibrantnom kiselošću i nepcem nadahnutim mineralima, Malvazija Istarska predstavlja jedinstveni krajolik Istre, odražavajući utjecaj Jadranskog mora i istarskog tla bogatog vapnencem. Dok autohtone sorte čine okosnicu hrvatskog vinarstva, u zemlji se proizvode i vina od međunarodnih sorti grožđa, kao što su Merlot, Cabernet Sauvignon, Chardonnay i Sauvignon Blanc. Hrvatski vinari vješto spajaju tradiciju s inovativnošću, stvarajući vina koja privlače domaće i inozemno tržište.

Rastući hrvatski vinski turizam poziva posjetitelje da istraže slikovite vinograde, povijesne vinske podrume i slikovite vinske ceste. Od butik obiteljskih vinarija do većih imanja, posjetitelji mogu kušati raznoliku ponudu vina dok uživaju u regionalnim kulinarskim delicijama, uključujući svježe plodove mora, maslinovo ulje i domaće sireve. Unatoč bogatoj vinarскоj baštini, Hrvatska se suočava s izazovima u održavanju i promociji svojih vina na svjetskoj sceni. Ograničeni marketinški naponi, birokratske prepreke i fluktuirajuća izvozna tržišta predstavljaju prepreke hrvatskim vinarima. Međutim, raste optimizam unutar industrije, potaknut sve većim priznanjem hrvatskih vina među vinskim entuzijastima i kritičarima diljem svijeta. Hrvatski vinski svijet nudi zadivljujuću mješavinu tradicije, inovativnosti i izraza vođenog krajolikom. Svojim starim vinogradima, autohtonim sortama grožđa i krajolicima koji oduzimaju dah, Hrvatska nastavlja osvajati ljubitelje vina i entuzijaste, potvrđujući svoje mjesto kao kamen temeljac mediteranske vinske scene.

3.3. Utjecaj turizma na enogastronomiju

Turizam ima značajnu ulogu u oblikovanju enogastronomije mediteranskih zemalja. Priljev turista sa sobom ne donosi samo gospodarske koristi nego i utjecaje na kulinarske tradicije, lokalne kuhinje i prakse proizvodnje vina. U ovom poglavlju istražujemo višestruki utjecaj turizma na enogastronomiju u mediteranskoj regiji.



Slika 4. Turizam tijekom ljetnih mjeseci na Mediteranu

Izvor: Environment Agency (Preuzeto s: <https://www.eea.europa.eu/data-and-maps/figures/estimation-of-tourism-during-summer-season-in-the-mediterranean>)

Jedan od najočitijih utjecaja turizma na enogastronomiju je razmjena kulinarskih znanja i praksi između turista i lokalnog stanovništva. Dok posjetitelji istražuju nova odredišta, često traže autentična kulinarska iskustva, što potiče lokalno stanovništvo da pokaže svoja tradicionalna jela i tehnike kuhanja. Ova kulturna razmjena može dovesti do spajanja okusa, budući da turisti donose vlastite kulinarske sklonosti i ideje, utječući na lokalnu gastronomsku scenu. Na primjer, popularnost španjolskih tapasa proširila se izvan granica Španjolske, postavši glavna namirnica u mnogim mediteranskim restoranima koji poslužuju turiste.

Turizam također pridonosi diverzifikaciji kuhinje u mediteranskim zemljama. Budući da turisti zahtijevaju raznovrsne mogućnosti objedovanja koje odgovaraju njihovim željama, ugostitelji i kuhari motivirani su za inovacije i proširenje svojih jelovnika. To može dovesti do uključivanja međunarodnih sastojaka i stilova kuhanja u tradicionalna jela, udovoljavajući rastućim ukusima posjetitelja. Uz to, porast gastronomskog turizma potaknuo je razvoj kulinarskih tura, tečajeva kuhanja i festivala hrane, dodatno promičući kulinarsku raznolikost i eksperimentiranje.

Dok turizam može donijeti gospodarske prilike lokalnim zajednicama, on također predstavlja izazove tradicionalnoj enogastronomiji. U popularnim turističkim odredištima često postoji trend komercijalizacije i standardizacije ponude hrane i vina. Lokalne tvrtke mogu dati prednost ugostiteljstvu prema ukusima turista u odnosu na očuvanje autentične kulinarske tradicije, što dovodi do homogenizacije kuhinje i gubitka jedinstvenih regionalnih okusa. Nadalje, potražnja

za masovno proizvedenim, globalno priznatim robnim markama u restoranima i vinarijama može zasjeniti male proizvođače, ugrožavajući održivost zanatske proizvodnje hrane i vina.

S druge strane, turizam može poslužiti i kao platforma za promicanje lokalnih proizvoda i kulinarskih tradicija. Mnoge mediteranske regije ponose se svojim autohtonim namirnicama i tradicionalnim jelima, koristeći turizam kao priliku za predstavljanje svoje gastronomske baštine. Poljoprivredne tržnice, festivali hrane i kulinarske ture pružaju mogućnost lokalnim proizvođačima da izravno stupe u kontakt s turistima, ističući kvalitetu i autentičnost svojih proizvoda. To ne samo da potiče lokalno gospodarstvo, već i potiče osjećaj ponosa i poštovanja prema tradicionalnoj enogastronomiji među lokalnim stanovništvom i posjetiteljima.

Posljednjih godina raste svijest o važnosti održivog i odgovornog turizma u očuvanju enogastronomске baštine mediteranskog podneblja. Održive gastronomске inicijative promiču prakse kao što su objedovanje od farme do stola, organski uzgoj i ekološki prihvatljivo vinarstvo, koje daju prioritet očuvanju okoliša i podržavaju lokalne zajednice. Pokroviteljstvom objekata koji slijede ova načela turisti mogu doprinijeti očuvanju tradicionalne enogastronomije i zaštiti prirodnih bogatstava Mediterana za buduće generacije.

Zaključno, iako turizam nedvojbeno na različite načine utječe na enogastronomiju mediteranskih zemalja, njegov utjecaj može biti i pozitivan i negativan. Poticanjem kulturne razmjene, diverzifikacijom kuhinje i promicanjem lokalnih proizvoda, turizam ima potencijal obogatiti gastronomski krajolik regije. Međutim, bitno je ublažiti negativne posljedice komercijalizacije i standardizacije kroz održive i odgovorne turističke prakse, osiguravajući očuvanje autentične kulinarske tradicije u godinama koje dolaze.

3.3.1. Utjecaj turizma na enogastronomiju odabranih zemalja

Turizam ima značajnu ulogu u oblikovanju enogastronomskog krajolika mediteranskih zemalja. Dok putnici traže autentična kulinarska iskustva, lokalne kuhinje i vina isprepliću se s turističkom industrijom. Međutim, priljev turista donosi i izazove poput pretjerane komercijalizacije, kulturnog razvodnjavanja i zabrinutosti za okoliš. U ovom dijelu provodimo komparativnu analizu utjecaja turizma na enogastronomiju u odabranim mediteranskim zemljama.

Italija je poznata po raznolikoj regionalnoj kuhinji i vrhunskim vinima. Zemlja privlači milijune turista svake godine, privučeni bogatom kulturnom baštinom i kulinarskim užicima. Utjecaj turizma na talijansku enogastronomiju je dubok, pridonosi i pozitivno i negativno sektoru. Turizam olakšava kulturnu razmjenu, omogućujući posjetiteljima da urone u talijansku kulinarsku tradiciju. Lokalna jela poput tjestenine, pizze i rižota postaju ambasadori talijanske kuhinje diljem svijeta. Turistička industrija ulijeva prihode u lokalna gospodarstva, podržavajući male proizvođače, restorane i vinarije. Kulinarski turizam posebno potiče potrošnju na doživljaje hrane i vina. Turisti često traže regionalne specijalitete, promičući očuvanje i prepoznavanje lokalne kulinarske baštine. Talijanska vina, poput Chiantija iz Toskane ili Barola iz Pijemonta, stječu međunarodnu slavu kroz turizam.

Velika turistička potražnja može dovesti do komercijalizacije tradicionalnih jela, ugrožavajući autentičnost i kvalitetu. Neki restorani daju prednost opskrbi turista u odnosu na očuvanje kulinarske tradicije. Koncentracija turista u popularnim odredištima može dovesti do kulturne homogenizacije, sa standardiziranim jelovnicima i iskustvima koji zadovoljavaju međunarodne ukuse. Time se smanjuje raznolikost regionalnih kuhinja. Masovni turizam vrši pritisak na prirodne resurse i ekosustave. Prekomjerni izlov ribe, onečišćenje i uništavanje staništa ugrožavaju održivost sastojaka koji se koriste u talijanskoj kuhinji, kao što su plodovi mora i maslinovo ulje.

Španjolska se može pohvaliti bogatom kulinarskom baštinom koju karakteriziraju tapasi, paella i širok izbor vina. Turizam je značajno utjecao na španjolsku enogastronomiju, oblikujući njezine pozitivne i negativne strane. Živahna španjolska kultura hrane privlači kulinarske entuzijaste iz cijelog svijeta. Turisti hrle u gradove poput Barcelone, Madrida i San Sebastián kako bi uživali u lokalnim delicijama i istraživali užurbane tržnice hrane. Španjolska vinska industrija ima koristi od vinskog turizma, s regijama kao što su Rioja, Ribera del Duero i Priorat koje dočekuju posjetitelje vinogradima i degustacijama vina. To promiče uvažavanje španjolskih vina i potiče prodaju. Festivali hrane i gastronomska događanja, kao što su La Tomatina i San Sebastian Gastronomika, privlače međunarodnu pozornost na španjolsku kuhinju. Ovi događaji predstavljaju regionalne specijalitete i potiču kulinarske inovacije.

Popularna turistička odredišta poput Barcelone i Mallorce bore se s problemom pretjeranog turizma, što dovodi do prenapučenosti, zagađenja i opterećenja infrastrukture. Lokalno stanovništvo i poduzeća teško se nose s priljevom posjetitelja. U turističkim žarištima postoji tendencija da se kvantiteta da prednost nad kvalitetom kako bi se zadovoljili zahtjevi masovnog turizma. Tradicionalna jela mogu se standardizirati ili prilagoditi turističkim preferencijama,

razvodnjavajući njihovu autentičnost. Komodifikacija španjolske kuhinje može dovesti do kulturnog prisvajanja, budući da strani kuhari i poduzetnici kapitaliziraju popularna jela bez razumijevanja njihovog kulturnog značaja. To može narušiti autentičnost španjolske kulinarske tradicije.

Grčka je poznata po svojoj mediteranskoj prehrani koju karakteriziraju svježi proizvodi, plodovi mora i maslinovo ulje. Turizam je odigrao ključnu ulogu u promicanju grčke enogastronomije, ali također predstavlja izazove za njezino očuvanje i održivost. Grčka kuhinja sastavni je dio kulturnog identiteta zemlje, a turizam pomaže pokazati njezinu raznolikost i bogatstvo. Posjetitelji se upoznaju s tradicionalnim jelima poput musake, souvlakija i grčkih salata, promičući grčko kulinarsko nasljeđe. Turisti koji traže autentična iskustva odlaze izvan popularnih turističkih središta kako bi istražili ruralna sela i otoke, gdje otkrivaju tradicionalne konobe i obiteljske vinarije. Ovaj oblik ruralnog turizma podržava lokalne zajednice i čuva kulinarsku tradiciju. Potražnja za grčkom kuhinjom potiče proizvodnju i potrošnju lokalnih proizvoda, kao što su feta sir, masline i ouzo. Mali proizvođači imaju koristi od povećane prodaje i prepoznatljivosti na domaćem i međunarodnom tržištu.

U nekim turističkim područjima komercijalizacija i razvoj primarno zadovoljavaju turističke preferencije, što dovodi do širenja lanaca brze hrane i restorana orijentiranih na turiste. To umanjuje autentičnost grčke kuhinje i potkopava tradicionalne kulinarske prakse. Pretjerani razvoj i neodržive turističke prakse predstavljaju prijetnju grčkom prirodnom okolišu, uključujući obalnu eroziju, onečišćenje i uništavanje staništa. Ove brige za okoliš utječu na dostupnost i kvalitetu sastojaka koji se koriste u grčkoj kuhinji. Komodifikacija grčke kuhinje može rezultirati kulturnom erozijom, jer se tradicionalni recepti i kulinarske tehnike pojednostavljaju ili mijenjaju kako bi odgovarale masovnom turizmu. Autentične kulinarske doživljaje mogu zasjeniti komercijalizirane inačice namijenjene zadovoljavanju turističke potražnje. Turizam višestruko utječe na enogastronomiju mediteranskih zemalja, oblikujući kulinarske tradicije, gospodarsku dinamiku i kulturne razmjene. Dok turizam predstavlja mogućnosti za promicanje lokalnih kuhinja i vina na globalnoj sceni, on također predstavlja izazove kao što su prekomjerna komercijalizacija, kulturno razvodnjavanje i degradacija okoliša. Prakse održivog turizma, angažman zajednice i kulinarsko obrazovanje ključni su za očuvanje autentičnosti i cjelovitosti mediteranske enogastronomije usprkos rastućim turističkim trendovima.

3.3.2. Utjecaj turizma na enogastronomiju Hrvatske

Hrvatska se sa svojom prekrasnom jadranskom obalom, bogatom poviješću i raznolikom kulinarskom baštinom ističe kao vrhunski primjer kako turizam može značajno utjecati na enogastronomiju. Kao jedno od najboljih turističkih odredišta na Mediteranu, hrvatska gastronomska scena doživjela je izvanredne transformacije, spajajući tradiciju s inovacijama kako bi zadovoljila ukuse međunarodne publike. Hrvatska kuhinja duboko je ukorijenjena u svojoj povijesti, zemljopisu i kulturnim utjecajima. Kulinarska tradicija zemlje razlikuje se regionalno, pri čemu se u obalnim regijama ističu jela koja su usredotočena na plodove mora, dok se u unutrašnjosti ističu izdašno meso i slatkovodna riba. Tradicionalna hrvatska jela često sadrže lokalne sastojke kao što su maslinovo ulje, aromatično bilje, svježe povrće i domaći sirevi.

Priljev turista u Hrvatsku značajno je utjecao na njezin kulinarski krajolik na nekoliko načina. Kako bi zadovoljili različite preferencije međunarodnih posjetitelja, hrvatski restorani proširili su svoje jelovnike kako bi uz tradicionalna jela uključili i raznovrsna jela međunarodne kuhinje. Ova diversifikacija dovela je do integracije svjetskih kulinarskih trendova uz očuvanje srži hrvatske gastronomije. Sve veći interes za gastronomskim doživljajima doveo je do pojave gastronomskog turizma u Hrvatskoj. Turisti traže autentična kulinarska iskustva, uključujući objedovanje od farme do stola, obilaske kušanja vina i tečajeve kuhanja, koji doprinose promicanju lokalnih namirnica i tradicionalnih metoda kuhanja. Potražnja turista za autentičnim hrvatskim okusima potaknula je proizvodnju i potrošnju lokalnih namirnica. Poljoprivrednici, ribari i obrtnici odgovorili su ističući kvalitetu i autentičnost svojih proizvoda, podupirući tako održivu poljoprivrednu praksu i čuvajući kulinarsku baštinu. Natjecateljska priroda turističke industrije potaknula je hrvatske restorane da podignu svoje standarde i inoviraju svoju ponudu. Mnogi objekti usredotočeni su na kreativne prezentacije, moderne interpretacije tradicionalnih jela i fuzijsku kuhinju, udovoljavajući rastućim ukusima turista i lokalnog stanovništva. Hrvatska vinska industrija koja je u usponu imala je koristi od vinskog turizma jer posjetitelji istražuju vinograde, vinske podrume i vinske ceste u zemlji. Iskustva kušanja vina, vinski festivali i vinske ture doprinose promociji hrvatskih vina na domaćem i inozemnom tržištu.¹³

Unatoč pozitivnim utjecajima turizma na hrvatsku enogastronomiju, i dalje postoji nekoliko izazova. Sezonalnost turizma u Hrvatskoj, s vršnim razdobljima tijekom ljetnih mjeseci, može

¹³ Krstulović i Sunara, Utjecaj gastronomije na razvoj suvremenog turizma u Hrvatskoj, 34.

dovesti do oscilacija u potražnji za lokalnim namirnicama i tradicionalnim jelima. To predstavlja izazov za poduzeća koja posluju u regijama koje ovise o turizmu. Komercijalizacija kulinarskih iskustava isključivo za turiste može ugroziti autentičnost i razvodniti kulturni značaj tradicionalnih jela. Balansiranje autentičnosti i komercijalne održivosti ključno je za očuvanje kulinarske baštine. Utjecaj masovnog turizma na okoliš, uključujući stvaranje otpada i pritisak na prirodne resurse, postavlja izazove održivosti za hrvatski enogastronomski sektor. Napori za promicanje održivih praksi, poput odgovornog nabave i smanjenja otpada, ključni su za dugoročnu održivost. Kako turizam nastavlja rasti, postoji rizik od kulturne homogenizacije i gubitka tradicionalnih kulinarskih praksi. Obrazovanje, inicijative za očuvanje kulture i angažman zajednice ključni su za očuvanje hrvatske kulinarske baštine za buduće generacije.¹⁴

Utjecaj turizma na hrvatsku enogastronomiju je dubok, oblikuje kulinarske trendove, preferencije potrošača i promociju lokalnih namirnica i tradicionalnih jela. Dok turizam predstavlja prilike za gospodarski rast i kulturnu razmjenu, on također predstavlja izazove koji zahtijevaju pažljivo upravljanje i održive prakse. Prihvatanjem inovacija uz očuvanje autentičnosti, Hrvatska može nastaviti napredovati kao živahna kulinarska destinacija na Mediteranu.

¹⁴ Cetina, Održivi razvoj turizma u Hrvatskoj, 83.

4. Budući trendovi u mediteranskoj enogastronomiji

Privlačnost mediteranske enogastronomije ne leži samo u bogatoj povijesti i raznolikoj kulinarškoj tradiciji, već i u sposobnosti za inovacije i prilagodbu suvremenim trendovima. Postaje očito da ova mediteranska regija nastavlja zaokupljati maštu entuzijasta hrane i vina diljem svijeta. Cjelina budućih trendova obuhvaća razvoj i nove trendove koji će oblikovati krajolik mediteranske enogastronomije u nadolazećim godinama.

4.1. Inovacije i suvoremeni pristupi

Kulinarski krajolik Mediterana neprestano se razvija, vođen spojem tradicije, inovacija i globalizacije. Posljednjih godina došlo je do značajnog porasta inovativnih pristupa enogastronomiji, od kulinarskih tehnika do korištenja tehnologije

Najistaknutiji trend u mediteranskoj enogastronomiji je spoj tradicionalnih kulinarskih tehnika s modernim inovacijama. Kuhari sve više eksperimentiraju s novim kombinacijama okusa, metodama kuhanja i sparivanjem sastojaka kako bi stvorili inovativna jela koja odaju počast tradiciji, a istovremeno pomiču granice kreativnosti. Ova fuzijska kuhinja često crpi inspiraciju iz različitih kulturnih utjecaja, što rezultira jelima koja su i poznata i neočekivana.

Na primjer, kuhari mogu uključiti tehnike kao što je *sous vide* kuhanje ili molekularna gastronomija kako bi uzdigli klasična mediteranska jela. Dekonstruiranjem tradicionalnih recepata i njihovim ponovnim osmišljavanjem s modernim zaokretom, kuhari mogu stvoriti inovativna kulinarska iskustva koja se sviđaju suvremenom nepcu. Kao odgovor na rastuću potražnju potrošača za održivošću i transparentnošću, došlo je do ponovnog porasta interesa za objedovanje od farme do stola i korištenje lokalnih namirnica. Mediteranske zemlje, sa svojim bogatim poljoprivrednim resursima i bogatom kulinarskom tradicijom, idealno su pozicionirane da prihvate ovaj trend.

Restorani i proizvođači hrane sve više daju prioritet lokalnim, sezonskim namirnicama, prikazujući raznolike okuse i kulinarsko nasljeđe regije. Uspostavljajući izravne odnose s lokalnim poljoprivrednicima i proizvođačima, kuhari mogu osigurati svježinu i kvalitetu svojih sastojaka dok podržavaju održivu poljoprivrednu praksu i lokalna gospodarstva.

Napredak tehnologije također je odigrao značajnu ulogu u oblikovanju budućnosti mediteranske enogastronomije. Od internetskih platformi koje povezuju potrošače s lokalnim proizvođačima hrane do mobilnih aplikacija koje nude personalizirana gastronomska iskustva, tehnologija je revolucionirala način na koji se bavimo hranom i vinom. Na primjer, digitalne platforme potrošačima omogućuju pristup informacijama o podrijetlu, metodama proizvodnje i nutritivnom sadržaju prehrambenih i vinskih proizvoda, osnažujući ih da donose informirane odluke o tome što će jesti i piti. Slično tome, društveni mediji su se pojavili kao moćno oruđe za kuhare i proizvođače hrane da pokažu svoje kreacije, privuku publiku i promoviraju kulinarski turizam.

Kako zabrinutost zbog klimatskih promjena i održivosti okoliša nastavlja rasti, sve je veći pritisak na industriju hrane i pića da usvoji održivije prakse. Na Mediteranu, gdje su poljoprivreda i vinogradarstvo duboko isprepleteni s prirodnim okolišem, održivost je postala središnji fokus za mnoge proizvođače. Od organske i biodinamičke poljoprivredne prakse do inicijativa usmjerenih na smanjenje bacanja hrane i emisije ugljičnog dioksida, sve je veća spoznaja o potrebi davanja prioriteta ekološkoj odgovornosti u proizvodnji i potrošnji hrane i vina. Prihvatanjem održivih praksi, mediteranske zemlje mogu očuvati svoju jedinstvenu kulinarsku baštinu za buduće generacije dok istovremeno ublažavaju utjecaj klimatskih promjena na svoje ekosustave.¹⁵

Inovacije i moderni pristupi preoblikuju krajolik mediteranske enogastronomije, nudeći nove mogućnosti za kulinarsku kreativnost, održivost i kulturnu razmjenu. Prihvatanjem ovih trendova, mediteranske zemlje mogu nastaviti napredovati kao živahna središta gastronomskih inovacija i izvrsnosti.

¹⁵ Plišić, Potencijal unaprjeđenja strateških odrednica upravljanja turizmom u Hrvatskoj, 87.

4.2. Održivost i lokalna proizvodnja

Održivost i lokalna proizvodnja pojavili su se kao ključni stupovi u evoluciji mediteranske enogastronomije. Posljednjih godina došlo je do značajnog pomaka prema prihvaćanju ekološki prihvatljivih praksi, promicanju bioraznolikosti i potpori lokalnim zajednicama.

Jedan od ključnih aspekata održivosti u mediteranskoj enogastronomiji je očuvanje biološke raznolikosti i tradicionalnih poljoprivrednih praksi. Mnoge mediteranske zemlje mogu se pohvaliti bogatom biološkom raznolikošću, s mnoštvom autohtonih usjeva, voća i sorti grožđa. Međutim, industrijalizacija i poljoprivredna praksa monokulture ugrozili su tu raznolikost. Kao odgovor na to došlo je do ponovnog porasta interesa za tradicionalne, održive poljoprivredne metode, uključujući organsku i biodinamičku poljoprivredu. Ove prakse ne samo da promiču bioraznolikost, već i doprinose očuvanju tradicionalnih okusa i kulinarske baštine.

Koncept "od farme do stola" dobio je značajnu popularnost na mediteranskoj kulinarskoj sceni, naglašavajući važnost korištenja lokalnih namirnica. Dobavljajući sastojke s obližnjih farmi i proizvođača, kuhari i vinari smanjuju ugljični otisak povezan s prijevozom i podržavaju lokalna gospodarstva. Štoviše, korištenje sezonskih namirnica lokalnog porijekla poboljšava svježinu i kvalitetu jela, što rezultira autentičnijim i ukusnijim iskustvom objedovanja.

Mali proizvođači igraju ključnu ulogu u održivosti mediteranske enogastronomije. Ovi obrtnici, farmeri i vinari često koriste tradicionalne metode i duboko su povezani sa zemljom. Podržavajući male proizvođače, potrošači doprinose očuvanju kulturne baštine, promiču gospodarsku raznolikost i potiču osjećaj zajedništva. Osim toga, vjerojatnije je da će mali proizvođači primijeniti održive prakse, poput organskog uzgoja i proizvodnje vina s minimalnom intervencijom, čime se dodatno pojačava ekološki i društveni utjecaj njihovih proizvoda.

Iako je mediteranska regija poznata po svojoj prirodnoj ljepoti, ona se također suočava sa značajnim ekološkim izazovima, uključujući nedostatak vode, degradaciju tla i klimatske promjene. Održive prakse u poljoprivredi i vinarstvu ključne su za ublažavanje ovih izazova i izgradnju otpornosti u suočavanju s neizvjesnošću okoliša. Tehnike kao što su navodnjavanje kap po kap, očuvanje tla i agrošumarstvo mogu pomoći u očuvanju vode, spriječiti eroziju i sekvestrirati ugljik, čime se povećava održivost poljoprivrednih sustava.

Obrazovanje ima ključnu ulogu u promicanju održivosti unutar enogastronomskog sektora. Podizanjem svijesti o ekološkom i društvenom utjecaju proizvodnje hrane i vina, potrošači mogu donositi informiranije odluke i podržati održive prakse. Isto tako, stručnjaci u industriji, uključujući kuhare, sommeliere i ugostiteljsko osoblje, igraju ključnu ulogu u pokretanju održivih praksi unutar kulinarske i vinske industrije. Programi osposobljavanja, certifikati i industrijske inicijative mogu pomoći stručnjacima u opremanju znanja i vještina da prihvate održivost u svom radu.¹⁶

Gledajući unaprijed, postoje i prilike i izazovi u unapređenju održivosti i lokalne proizvodnje u mediteranskoj enogastronomiji. Inovacije u tehnologiji, kao što su precizna poljoprivreda i obnovljiva energija, obećavaju povećanje održivosti u lancu opskrbe hranom i vinom. Međutim, izazovi kao što su politički okviri, tržišna dinamika i ponašanje potrošača moraju se riješiti kako bi se ostvario puni potencijal održivih praksi. Suradnja među dionicima, uključujući vlade, poduzeća i civilno društvo, bit će ključna za prevladavanje ovih izazova i stvaranje održivijeg i otpornijeg enogastronomskog krajolika u mediteranskoj regiji.

Zaključno, održivost i lokalna proizvodnja temeljni su principi koji podupiru budućnost mediteranske enogastronomije. Prihvatanjem ovih načela možemo očuvati biološku raznolikost, podržati lokalne zajednice i stvoriti kulinarska iskustva koja su i ukusna i odgovorna za okoliš.

4.3. Diverzifikacija vinskih sorti

Dok su tradicionalne sorte grožđa kao što su sangiovese, tempranillo i malvazija dugo bile okosnica mediteranske proizvodnje vina, vinari sve više diverzificiraju svoje vinograde novim sortama grožđa. Ovo poglavlje istražuje trend diverzifikacije u mediteranskoj vinskoj industriji, potaknut čimbenicima kao što su klimatske promjene i rastuća potražnja na tržištu.

¹⁶ Bruža, Utjecaj globalizacije na razvoj i poslovanje međunarodnog hotelskog menadžmenta, 291.

Tradicionalne sorte grožđa oblikovale su identitet mediteranskih vinskih regija, odražavajući stoljeća vinogradarske baštine i kulturnog značaja. Sorte kao što su Sangiovese u Italiji, Tempranillo u Španjolskoj i Malvasia u Grčkoj napredovale su na svojim terenima, proizvodeći vina osebujnih okusa i karakteristika koje cijene potrošači diljem svijeta. Utjecaji klimatskih promjena, uključujući rastuće temperature, promjene obrasca padalina i sve češće ekstremne vremenske prilike, predstavljaju izazove tradicionalnim sortama grožđa. Vinari odgovaraju eksperimentiranjem s novim sortama grožđa koje su bolje prilagođene promjenjivim klimatskim uvjetima, kao što su sorte otporne na sušu ili toplinu. Promjenjive preferencije potrošača i globalizacija tržišta vina potaknuli su vinare da istražuju nove sorte grožđa kako bi zadovoljili rastuće okuse i preferencije. Potrošači su sve više zainteresirani za jedinstvena i egzotična vina, što dovodi do sve veće potražnje za vinima od manje poznatih sorti grožđa.

Vinari ponovno otkrivaju i revitaliziraju autohtone sorte grožđa koje su bile zanemarene ili zaboravljene u korist internacionalnih sorti. Podržavajući autohtono grožđe, vinari slave lokalnu biološku raznolikost, čuvaju kulturnu baštinu i diferenciraju svoja vina na globalnom tržištu. Osim autohtonih sorti, vinari eksperimentiraju i s internacionalnim sortama vinove loze koje su se pokazale uspješnima u drugim vinskim regijama. Sorte kao što su Cabernet Sauvignon, Chardonnay i Merlot nude vinarima fleksibilnost i svestranost u tehnikama miješanja i proizvodnje vina.

Diverzifikacija sorti grožđa omogućuje vinarima prilagodbu promjenjivim tržišnim trendovima i preferencijama potrošača. Od laganih i aromatičnih bijelih vina do odvažnih i strukturiranih crvenih vina, širok raspon dostupnih sorti grožđa omogućuje vinarima da zadovolje različite ukuse i stilove. Težnja za inovacijama i eksperimentiranjem tjera vinare da istražuju nove sorte grožđa i tehnike proizvodnje vina. Eksperimentiranje s metodama fermentacije, posudama za odležavanje i strategijama miješanja doprinosi raznolikosti i složenosti mediteranskih vina. Diverzifikacija sorti grožđa povećava otpornost mediteranskih vinograda na klimatske promjene, štetnike i bolesti. Sadnjom raznolikih sorti vinove loze, vinari mogu ublažiti rizike i osigurati dugoročnu održivost svojih vinograda. Vinarije u Toskani eksperimentiraju s međunarodnim sortama kao što su Syrah i Cabernet Franc uz Sangiovese kako bi stvorile inovativne mješavine koje se sviđaju globalnoj publici. Vinari iz Rioje uvode nove sorte grožđa kao što su Petit Verdot i Graciano kako bi nadopunili Tempranillo i poboljšali kompleksnost svojih vina. Vinari na Santoriniju uzgajaju autohtonu lozu Assyrtiko, poznatu po visokoj kiselosti i mineralnosti, kako bi proizveli prepoznatljiva bijela vina.

4.4. Vegetarijanska i veganska hrana

Posljednjih godina u svijetu je primjetan porast popularnosti vegetarijanske i veganske prehrane, a ni Mediteran nije iznimka. Ovaj trend pokreću različiti čimbenici, uključujući svijest o zdravlju, zabrinutost za dobrobit životinja i održivost okoliša. Rastuća svijest o zdravstvenim dobrobitima povezanim s biljnom prehranom, poput smanjenog rizika od kroničnih bolesti i poboljšanog općeg blagostanja, navela je mnoge ljude na vegetarijanski ili veganski način života. Mediteranska kuhinja s naglaskom na svježem voću, povrću, mahunarkama i cjelovitim žitaricama idealan je okvir za biljnu prehranu. Zabrinutost za dobrobit životinja igra značajnu ulogu u odluci o prihvaćanju vegetarijanske ili veganske prehrane. Mnogi pojedinci motivirani su željom da smanje patnju životinja i promiču suosjećajni izbor hrane. Kao odgovor na to, mediteranski restorani sve više nude biljne alternative tradicionalnim mesnim i mliječnim jelima.

Kako potražnja za vegetarijanskim i veganskim opcijama raste, mediteranski restorani se prilagođavaju nudeći inovativne veganske interpretacije tradicionalnih jela. Ove prilagodbe održavaju okuse i bit mediteranske kuhinje dok istovremeno zadovoljavaju širi raspon prehrambenih preferencija. Klasična mediteranska jela, kao što su grčka musaka, talijanska jela od tjestenine i španjolska paella, ponovno su osmišljena s biljnim sastojcima. Patlidžan, gljive, tofu i mahunarke obično se koriste kao zamjena za meso i mliječne proizvode, stvarajući veganske verzije koje su jednako zadovoljavajuće i ukusne kao i njihove tradicionalne verzije. Osim veganiziranih klasika, restorani uvode nova, kreativna veganska jela inspirirana mediteranskim okusima i namirnicama. Ova jela pokazuju svestranost biljnog kuhanja i nude inovativne kombinacije sezonskih namirnica, začinskog bilja i začina.

Rastuća potražnja za vegetarijanskim i veganskim opcijama predstavlja i izazove i prilike za mediteransku prehrambenu industriju. Restorani se moraju prilagoditi promjenjivim preferencijama potrošača, a istovremeno zadržati kvalitetu, autentičnost i održivost svoje ponude. Nabavka visokokvalitetnih sezonskih sastojaka ključna je za stvaranje ukusnih i hranjivih vegetarijanskih i veganskih jela. Restorani sve više surađuju s lokalnim poljoprivrednicima i dobavljačima kako bi osigurali svježinu i održivost svojih proizvoda, podupirući lokalno gospodarstvo i smanjujući prehrambene kilometre. Inovacija je ključna za zadovoljavanje raznolikih potreba vegetarijanskih i veganskih restorana. Restorani neprestano razvijaju nove recepte i eksperimentiraju s biljnim sastojcima kako bi proširili svoje jelovnike

i privukli širu publiku. Ova kreativnost pokreće kulinarsku evoluciju zadržavajući bit mediteranske kuhinje. Obrazovanje kupaca o zdravstvenim prednostima i utjecaju prehrane biljnog podrijetla na okoliš ključno je za poticanje prihvaćanja vegetarijanskih i veganskih opcija. Restorani mogu pružiti informacije o nutritivnoj vrijednosti svojih jela, porijeklu njihovih sastojaka i praksama održivosti koje se primjenjuju u njihovim kuhinjama.

Rastući trend prema vegetarijanskoj i veganskoj hrani na Mediteranu odražava širi pomak prema zdravijem, održivijem načinu života. Nudeći inovativne interpretacije tradicionalnih jela temeljenih na biljkama i uvodeći kreativne veganske opcije, restorani udovoljavaju rastućim ukusima i preferencijama svojih kupaca, istovremeno promičući vrijednosti zdravlja, održivosti i suosjećanja. Kako ovaj trend nastavlja dobivati na zamahu, mediteranski kulinarski krajolik nedvojbeno će prigrliti i slaviti raznolikost i obilje biljnih kuhinja.

Zaključak

Turizam je postao integralni dio identiteta Mediterana, oblikujući društvo, ekonomiju i okoliš regije. Kroz povijest, Mediteran je privlačio putnike svojim bogatstvom kulture, spektakularnom prirodom i izuzetnom kulinarsvom. Kroz kulturološka, klimatska, geografska i turistička obilježja, možemo razumjeti duboki utjecaj ovog područja na globalni turizam i načine na koje se ono razvija i prilagođava u suvremenom kontekstu. Kulturološka obilježja Mediterana pružaju uvid u bogatu povijest, tradiciju gostoprimstva, kulinarsku baštinu i religijske utjecaje koji čine srž identiteta regije. Obitelj je temelj mediteranske kulture, a zajednički obroci okupljaju ljude, jačajući veze i zajedništvo. Hrana je ne samo sredstvo prehrane, već i način slavlja i izražavanja identiteta. Umjetnost, glazba i religija također igraju ključne uloge u oblikovanju mediteranske kulture, čineći je raznolikom i živopisnom. Klimatska obilježja Mediterana, s blagim ljetima i blagim zimama, stvaraju optimalne uvjete za poljoprivredu i turizam. Sezonske varijacije i ograničene oborine oblikuju kulinarske prakse i dostupnost svježih namirnica, dok specifični vjetrovi igraju ulogu u regulaciji temperatura i pomorskim aktivnostima. Geografska raznolikost regije, s planinama, obalama i plodnim ravninama, pruža bogatstvo turističkih atrakcija. Sredozemno more, kao središnji element, potiče kulturnu razmjenu i trgovinu, dok planinski lanci oblikuju klimu i migracijske obrasce. Raznolikost ekosustava potiče bioraznolikost i oblikuje tradicionalne prakse poljoprivrede i ribarstva. Turizam je ključni segment gospodarstva mediteranskih zemalja, stvarajući prihode i zapošljavanje te potičući održivi razvoj. Od obalnih destinacija do kulturnih znamenitosti, turizam pridonosi očuvanju kulturne baštine i potiče međunarodnu suradnju. Usprkos svim pozitivnim aspektima, mediteranski turizam suočava se s izazovima održivosti, uključujući prekomjerni razvoj, zagađenje i gubitak bioraznolikosti. Stoga su potrebni naponi za očuvanje prirodnih resursa i promicanje odgovornog turizma kako bi se osiguralo da Mediteran ostane atraktivna destinacija i za buduće generacije. U konačnici, Mediteran ostaje jedno od najprivlačnijih turističkih odredišta na svijetu, privlačeći posjetitelje svojom bogatom kulturom, raznolikom prirodom i ukusnom kuhinjom. Kroz očuvanje svojih tradicija i prirodnih resursa, regija može nastaviti procvat kao turistička destinacija, pružajući nezaboravna iskustva putnicima iz cijelog svijeta.

Enogastronomija predstavlja neodvojivu vezu između hrane i vina te duboko uronjenih kulturnih, povijesnih i geografskih konteksta koji oblikuju mediteransku kuhinju i vinsku kulturu. Ovaj koncept ne samo da pruža užitek konzumacije, već i istražuje složene odnose između gastronomije i enologije, te njihovu ulogu u očuvanju kulturne baštine i promicanju turizma. Enogastronomija je ključna i holistička grana znanosti koja nadilazi jednostavnu konzumaciju hrane i vina. Ona počiva na uživanju u okusima, mirisima i teksturama hrane, uz istovremeno razumijevanje njihovog utjecaja na povijest i identitet određene regije. Prikazuje se kao integralni dio zajedničkog kulinarskog iskustva, naglašavajući ulogu hrane i vina u društvenom povezivanju i očuvanju kulturne baštine. Turizam i enogastronomija su neraskidivo povezani, gdje enogastronomija postaje ključni faktor u turističkom iskustvu. Putnici sve više traže autentična kulinarska iskustva koja im omogućuju da upoznaju lokalnu kulturu i tradiciju kroz hranu i vino. Ovo stvara gospodarske prilike za lokalne proizvođače hrane i vina, potičući ekonomski razvoj i očuvanje kulturnog identiteta destinacija. Turistički potencijal enogastronomije ogleda se u sve većoj potražnji za kulinarskim turizmom, gdje putnici žele istražiti lokalne kuhinje, vinarije i tradicionalne običaje. Kroz održive prakse i promicanje lokalnih sastojaka, enogastronomski turizam pruža priliku za revitalizaciju ruralnih zajednica i promicanje kulturne raznolikosti.

Meditranska kuhinja, vinski svijet Mediterana i utjecaj turizma na enogastronomiju predstavljaju složenu mrežu elemenata koji oblikuju gastronomsku baštinu regije. Mediteranska kuhinja je izražajna kombinacija lokalnih sastojaka, tradicionalnih tehnika kuhanja i kulturnih utjecaja, stvarajući bogatu i raznoliku paletu okusa i aroma. Od Grčke do Italije i Španjolske, svaka zemlja nudi svoje jedinstvene gastronomske tradicije koje su odraz stoljeća kulturne razmjene i povijesti. Vinski svijet Mediterana također je iznimno raznolik, s autohtonim sortama grožđa i različitim krajolicima koji doprinose bogatstvu vinskih stilova. Vinogradarska baština regije datira tisućama godina unatrag, a vino igra ključnu ulogu u kulturi i identitetu mediteranskih naroda. Utjecaj turizma na enogastronomiju Mediterana je višestruk, donoseći nove mogućnosti, ali i izazove. Kroz turističku razmjenu dolazi do raznolikosti i inovacija u kuhinji, ali isto tako i do komercijalizacije i gubitka autentičnosti. Unatoč izazovima, održivi turizam i promocija lokalnih proizvoda pružaju priliku za očuvanje tradicionalne enogastronomске baštine i podršku lokalnim zajednicama. Važno je nastaviti poticati prakse koje štite okoliš i promiču autentičnost kako bi se sačuvala jedinstvena gastronomska kultura Mediterana za buduće generacije.

Mediteranska enogastronomija nastavlja evoluirati i prilagođavati se suvremenim trendovima kako bi zadovoljila sve zahtjevnije potrebe potrošača. Inovacije i suvoremeni pristupi, poput kombiniranja tradicionalnih kulinarskih tehnika s modernim metodama kuhanja te korištenjem lokalnih, sezonskih namirnica, oblikuju krajolik mediteranske enogastronomije. Osim toga, održivost i lokalna proizvodnja postaju sve važniji, potičući podršku malim proizvođačima i njegujući biološku raznolikost regije. Diverzifikacija vinskih sorti odražava potrebu vinara da se prilagode promjenama u klimatskim uvjetima i rastućoj potražnji potrošača za novim okusima. Tradicionalne sorte grožđa ostaju važne, ali se eksperimentira s novim sortama koje bolje odgovaraju novim izazovima. S druge strane, rastuća popularnost vegetarijanske i veganske prehrane rezultat je sve veće svijesti o zdravlju, dobrobiti životinja i održivosti okoliša. Restorani prilagođavaju svoje jelovnike nudeći kreativne veganske opcije koje zadržavaju autentičnost mediteranske kuhinje. U svakom pogledu, mediteranska enogastronomija ostaje vitalna i dinamična, spajajući tradiciju s inovacijama te promovirajući vrijednosti održivosti, zdravlja i kulturne raznolikosti. Prihvatanjem ovih trendova, mediteranske zemlje mogu nastaviti biti svjetski poznate destinacije za gastronomiju, istovremeno čuvajući svoju jedinstvenu kulinarsku baštinu za buduće generacije.

Bibliografija

- Avelini Holjevac I. – Upravljanje kvalitetom u turizmu i hotelskoj industriji, Fakultet za turistički i hotelski menadžment, Opatija, 2002
- Bernardo M., Escalante R., Roca J., Arbussa A. – Gastronomy management: A comparative analysis of the existing management system standards, *International Journal of Quality & Reliability Management*, 34(2), 2017.
- Bilen M., Bučar K. – Osnove turističke geografije, Mikrorad, Ekonomski fakultet, Zagreb, 2004
- Bruža, Dino. "Utjecaj globalizacije na razvoj i poslovanje međunarodnog hotelskog menadžmenta." *Acta Economica Et Turistica* 8, br. 2 (2022): 287-304. <https://doi.org/10.46672/aet.8.2.7>
- Cerović Z. –Hotelski menadžment, Fakultet za menadžment u turizmu i ugostiteljstvu, Opatija, 2010
- Cerović Z., Pavia N., Galičić V. – Organizacija i kategorizacija ugostiteljskih objekata, Fakultet za turistički i hotelski menadžment, Opatija, 2005
- Cetina, Edo. "Održivi razvoj turizma u Hrvatskoj." *Zbornik Istarskog veleučilišta - Rivista dell' Università Istriana di scienze applicate* 1., br. 1. (2022): 80-86. <https://hrcak.srce.hr/284755>
- Chiang C.F., Guo H.W. – Consumer perceptions of the Michelin Guide and attitudes toward Michelin-starred restaurants, *International Journal of Hospitality Management*, 93, 2021
- Cotter M., Snyder W. – How Guide Books Affect Restaurant Behavior, *Journal of Restaurant & Foodservice Marketing*, 3(1), 2008
- Curić Z., Glamuzina N., Opačić V. T. – Geografija turizma, Naklada Ljevak, Zagreb, 2013
- Dragičević M. – Upravljanje kvalitetom u hotelijerstvu – Hrvatska i svijet, Redak, Split, 2014
- Drpić, Katarina i Marko Vukman. "Gastronomija kao važan dio turističke ponude u Hrvatskoj." *Praktični menadžment* 5, br. 1 (2014): 62-67. <https://hrcak.srce.hr/134952>
- Geić S. – Menadžment selektivnih oblika turizma, Sveučilište u Splitu, 2011
- Hrvatski sommelier klub – Hrana i vino, Pula, 2018

- Koščak, Marko. "Izazovi integriranja održivog vinogradarstva u vinski turizam - primjeri iz Slovenije i inozemstva." *Acta Economica Et Turistica* 4, br. 2 (2018): 197-211. <https://doi.org/10.1515/aet-2018-0013>
- Krstulović, Katarina i Živana Sunara. "Utjecaj gastronomije na razvoj suvremenog turizma u Hrvatskoj." *Zbornik radova Međimurskog veleučilišta u Čakovcu* 8, br. 1 (2017): 33-38. <https://hrcak.srce.hr/182983>
- Luša, Đana i Ružica Jakešević. "Uloga hrane u diplomaciji: komuniciranje i „osvajanje srca i duše” hranom." *Medijske studije* 8, br. 16 (2017): 0-0. <https://doi.org/10.20901/ms.8.16.7>
- Matica, Mladen. "Turizam." *Podravski zbornik*, br. 26/27 (2000): 31-32. <https://hrcak.srce.hr/229338>
- Mikinac, Krešimir. "A contemporary systematic literature review of enogastronomic experiences." *Oeconomica Jadertina* 13, br. 2 (2023): 138-151. <https://doi.org/10.15291/oec.4171>
- Plišić, Frano. "Potencijal unaprjeđenja strateških odrednica upravljanja turizmom u Hrvatskoj." *Zbornik Računovodstvo i menadžment XXIV.*, br. 1 (2023): 85-96. <https://hrcak.srce.hr/309499>
- "Turizam – akteri, politike i procesi." *Etnološka tribina* 47, br. 40 (2017): 86-86. <https://hrcak.srce.hr/191234>

Popis ilustracija

Slike

Slika 1. Topografska karta Mediterana	6
Slika 2. Turizam u mediteranskim zemljama.....	10
Slika 3. Mediteranske regije proizvodnje vina	27
Slika 4. Turizam tijekom ljetnih mjeseci na Mediteranu	32