

Turistička valorizacija gastronomске baštine trogirskog kraja

Lukač, Iva

Master's thesis / Diplomski rad

2023

Degree Grantor / Ustanova koja je dodijelila akademski / stručni stupanj: **University of Zadar / Sveučilište u Zadru**

Permanent link / Trajna poveznica: <https://um.nsk.hr/um:nbn:hr:162:257037>

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

Download date / Datum preuzimanja: **2025-02-01**



Sveučilište u Zadru
Universitas Studiorum
Jadertina | 1396 | 2002 |

Repository / Repozitorij:

[University of Zadar Institutional Repository](#)



zir.nsk.hr



DIGITALNI AKADEMSKI ARHIVI I REPOZITORIJ

Sveučilište u Zadru

Odjel za turizam i komunikacijske znanosti
Diplomski sveučilišni studij Kulturna i prirodna baština u turizmu



Zadar, 2023

Sveučilište u Zadru

Odjel za turizam i komunikacijske znanosti
Diplomski sveučilišni studij Kulturna i prirodna baština u turizmu

Turistička valorizacija gastronomske baštine trogirskog kraja

Diplomski rad

Student/ica:

Iva Lukač

Mentor/ica:

doc. dr. sc. Đani Bunja

Zadar, 2023



Izjava o akademskoj čestitosti

Ja, **Iva Lukač**, ovime izjavljujem da je moj **diplomski** rad pod naslovom **Turistička valorizacija gastronomske baštine trogirskog kraja** rezultat mojeg vlastitog rada, da se temelji na mojim istraživanjima te da se oslanja na izvore i radove navedene u bilješkama i popisu literature. Ni jedan dio mojeg rada nije napisan na nedopušten način, odnosno nije prepisan iz necitiranih radova i ne krši bilo čija autorska prava.

Izjavljujem da ni jedan dio ovoga rada nije iskorišten u kojem drugom radu pri bilo kojoj drugoj visokoškolskoj, znanstvenoj, obrazovnoj ili inoj ustanovi.

Sadržaj mojeg rada u potpunosti odgovara sadržaju obranjenoga i nakon obrane uređenoga rada.

Zadar, 25. rujna 2023.

SADRŽAJ

UVOD	1
1.1. PREDMET ISTRAŽIVANJA.....	2
1.2. CILJEVI ISTRAŽIVANJA	2
1.3. ISTRAŽIVAČKA PITANJA.....	3
1.4. KORIŠTENE ZNANSTVENE METODE	3
2. GASTRONOMSKA BAŠTINA.....	5
2.1. POVIJESNI RAZVOJ GASTRONOMIJE U EUROPI	6
2.2. GASTRONOMSKA BAŠTINA U TURISTIČKOJ PONUDI.....	8
2.3. PRIKAZ PONUDE TRADICIONALNE I AUTOHTONE HRANE I PIĆA U HRVATSKOM TURIZMU	12
3. OBILJEŽJA TROGIRA I NJEGOVA KRAJA KAO TURISTIČKE DESTINACIJE.....	21
3.1 TURISTIČKA ATRAKCIJSKA OSNOVA TROGIRSKOG KRAJA.....	21
4. PONUDA GASTRONOMSKE BAŠTINE U TURISTIČKOM PROIZVODU TROGIRSKOG KRAJA	25
4.1. TEMELJNE KARAKTERISTIKE GASTRONOMSKE PONUDE TROGIRSKOG PODRUČJA.....	25
4.2 TROGIRSKA TRŽNICA.....	43
4.3 GASTRO FESTIVALI	44
5. PRIKAZ REZULTATA ISTRAŽIVANJA.....	47
5.1 REZULTATI DUBINSKOG INTERVJUA.....	47
5.2. REZULTATI ANALIZE JELOVNIKA.....	57
5.3 RASPRAVA	69
ZAKLJUČAK.....	71
SAŽETAK	72
SUMMARY	73
LITERATURA.....	74
POPIS ILUSTRACIJA	76
POPIS SLIKA.....	76
ŽIVOTOPIS.....	77

UVOD

Gastronomija kao značajna komponenta kulturne baštine i turističkog iskustva sve više privlači pažnju putnika širom svijeta. Ovaj diplomski rad usmjerava svoju pažnju prema istraživanju gastronomske baštine kao ključnog čimbenika turističkog privlačenja posebno se fokusirajući na Trogir i njegov kraj.

U prvom dijelu rada bit će prikazane osnovne komponente strukture rada, istraživačka pitanja koja će biti razmotrena te metodologija kojom će se analizirati tematika. Nakon toga uslijedit će tri ključna poglavlja koja čine okosnicu ovog istraživanja.

Drugo poglavlje, *Gastronomska baština*, započet će analizom povijesnog razvoja gastronomije u Europi prateći njezin evolucijski put kroz različite periode i utjecaje. Nadalje, istražit će se uloga gastronomske baštine u turističkoj ponudi te kako ona doprinosi privlačnosti destinacija za posjetitelje. Poseban naglasak bit će stavljen na prikaz tradicionalne i autohtone hrane i pića u hrvatskom turizmu istražujući kako se lokalni okusi integriraju u turističku ponudu.

U trećem će se poglavlju pod nazivom *Obilježja Trogira i njegova kraja kao turističke destinacije* istražiti specifičnosti koje čine Trogir i njegovu okolicu privlačnim za turiste. Ovdje će biti razmatrane turističke atrakcijske osnove tog područja analizirajući kako prirodne, kulturne i povijesne karakteristike doprinose privlačnosti destinacije.

Ponuda gastronomske baštine u turističkom proizvodu trogirskog kraja jest četvrto poglavlje koje će istražiti temeljne karakteristike gastronomske ponude tog područja. Proučavajući kako se gastrokulturalna baština odražava u ugostiteljskoj industriji Trogira, rad će analizirati ulogu gastronomske baštine u stvaranju autentičnih turističkih iskustava.

Konačno, peto će se poglavlje posvetiti prikazu rezultata istraživanja. Kroz dubinske intervjue i analizu jelovnika bit će istražene percepcije lokalnog stanovništva i turista o gastronomskoj baštini trogirskoga kraja. Rasprava će zatim analizirati i tumačiti dobivene rezultate usmjeravajući se prema dubljem razumijevanju uloge gastronomske baštine u turističkom kontekstu.

U nastavku će se rada svako poglavlje pažljivo razraditi kako bi se dublje istražile navedene teme i postigao cilj boljeg razumijevanja veze između gastronomske baštine i turizma, posebno u kontekstu trogirskog kraja.

1.1. PREDMET ISTRAŽIVANJA

Predmet istraživanja ovog su rada mogućnosti za turističku valorizaciju gastronomske baštine s posebnim naglaskom na autohtonu i tradicijsku gastronomsku kulturu trogirskog područja. Ovo područje uključuje administrativni obuhvat grada Trogira te općina Marina i Seget koje su smještene u primorskom dijelu, općine Okrug na otoku Čiovu te općina Primorski Dolac u zaobalju i Prgomet u Dalmatinskoj zagori. Ovo područje pripada sjeverozapadu Splitsko-dalmatinske županije.

Pod turističkom valorizacijom gastronomske baštine mislimo na njezino prikupljanje, obradu, interpretaciju i ponudu na tržištu u svojstvu turističkih atrakcija.

Gastronomija je, uz kulturne motive i prirodne atraktivnosti, među glavnim razlozima posjete turista nekom odredištu (UNWTO 2017). Sukladno istraživanju TOMAS iz 2017. godine koje je proveo Institut za turizam proizlazi zaključak da gastronomija predstavlja glavni motiv dolaska u Hrvatsku za 29% turista (Marušić, Čorak i Sever 2018). Prema tome, gastrokulturalna ponuda jest bitan čimbenik koji motivira turiste na putovanje te može biti važan faktor u odabiru destinacije. Opravdano je tvrditi kako Hrvatska ima bogatu kulturno-povijesnu baštinu. To vrijedi i za našu gastronomsku baštinu. U tom je kontekstu važno istražiti mogućnosti za turističku valorizaciju gastronomske baštine i njezinu ponudu u svojstvu turističkog proizvoda u ugostiteljskim objektima s naglaskom na tradiciju i autohtonost. Također, gastrokulturalna ponuda može pozitivno utjecati na produljenje trajanja turističke aktivnosti te na taj način prevladati problem sezonalnosti. Takvom ponudom Hrvatska bi od turizma mogla ostvarivati koristi i izvan glavne sezone. Prema tome, smatramo kako je važno istražiti problematiku turističke valorizacije gastronomske baštine trogirskoga kraja s ciljem pozicioniranja na turističkom tržištu koje će zainteresirani posjetitelji prepoznati kao gastronomsku destinaciju.

1.2. CILJEVI ISTRAŽIVANJA

Mnogi su turisti prilikom posjeta određene destinacije zainteresirani i za njezinu gastronomsku baštinu. Prema analogiji to vrijedi i za trogirski kraj koji bi u tom smislu imao što ponuditi turistima za vrijeme njihova boravka. No, iako su nama naši pretci ostavili bogatstvo tradicionalnih jela i receptura, pitanje je jesu li ona dostatno turistički valorizirana. U tu svrhu određeni su glavni i sporedni, odnosno specifični ciljevi istraživanja.

Glavni je cilj analizirati gastronomsku baštinu trogirskoga kraja te utvrditi njezina obilježja u ugostiteljskoj odnosno turističkoj ponudi Trogira kao turističke destinacije.

Specifični ciljevi su sljedeći:

- analizirati stručnu literaturu kako bi se dobio uvid u karakteristike ponude hrane i pića koja ulazi u korpus gastronomske baštine u Hrvatskoj
- utvrditi posebnosti gastronomije trogirskoga kraja
- istražiti mogućnost razvoja i unaprjeđenja ponude gastronomske baštine trogirskog kraja.

1.3. ISTRAŽIVAČKA PITANJA

S obzirom na definirani predmet i ciljeve istraživanja, postavljena su sljedeća istraživačka pitanja:

1. Kako je moguće turistički valorizirati gastronomsku baštinu trogirskog kraja?
2. Kako se gastronomija u Hrvatskoj, a osobito Dalmaciji razvijala kroz povijest?
3. Koje su sličnosti i razlike u gastronomskoj ponudi trogirskog kraja s naglaskom na tradicionalna i autohtona jela i pića u odnosu na ostala okolna područja?

1.4. KORIŠTENE ZNANSTVENE METODE

Ovaj diplomski rad sastojat će se od teorijskog i empirijskog dijela.

Za potrebe izrade njegovoga teorijskog dijela analizirala se domaća i strana literatura, odnosno znanstveni i stručni članci te statistički podatci i podatci dobiveni putem interneta. Osobito su se upotrebljavale sljedeće znanstvene metode: apstrakcije i konkretizacije, metode generalizacije i specijalizacije, metode klasifikacije te metoda indukcije i dedukcije.

Za potrebe izrade empirijskog dijela ovoga diplomskog rada koristila se se kvalitativna metoda dubinskog intervjua. Polustrukturiranim intervjuiranjem 5 ispitanika iz redova direktora ureda turističkih zajednica trogirskog kraja, vlasnika ugostiteljskih objekata te šefova sala i kuhinja nastojalo se saznati njihovo mišljenje vezano uz obilježja ponude tradicionalnih i autohtonih jela i pića te mogućnosti za njihovu turističku valorizaciju. Također, koristila se i metoda

analize sadržaja jelovnika. Razlog odabiranja navedene metode jest jednostavnost u pretraživanju i obradi podataka o zastupljenosti gastronomske baštine u ugostiteljskoj ponudi u trogirskom kraju.

2. GASTRONOMSKA BAŠTINA

Prema UNESCO-u „Nematerijalna kulturna baština obuhvaća prakse, prezentacije, izraze, znanja, vještine – kao i instrumente, predmete, artefakte i kulturne prostore koji su s njima povezani – koje zajednice, skupine i, u nekim slučajevima, pojedinci prepoznaju kao dio svoje kulturne baštine. Ova nematerijalna kulturna baština, prenosi se iz generacije u generaciju, neprestano se iznova stvaraju od strane zajednica i skupina kao odgovor na njihovo okruženje, interakciju s prirodom i povijesti, te im pruža osjećaj identiteta i kontinuiteta, promičući tako poštovanje prema kulturnoj raznolikosti i ljudske kreativnosti.”(UNESCO,2003)

Gastronomska baština obuhvaća zajedničko znanje o hrani i kulinarstvu koje se prenosi kroz generacije i predstavlja dio sociokulturne prakse zajednice. Ona uključuje širok spektar elemenata kao što su ekološko uzgojeni proizvodi, razna jela, kuhinjska pomagala te načini konzumacije hrane i dijeljenja obroka. Vanhonacker i suradnici (2010) smatraju tradicionalnu gastronomiju proizvodom koji se često konzumira ili povezuje s određenim proslavama i/ili sezonama prenesenim s jedne generacije na drugu, pripremljenim na određeni način prema gastronomskom naslijeđu, prirodno obrađenim, prepoznatljivim i poznatim zbog svojih osjetilnih svojstava i povezanim s određenim lokalnim područjem, regijom ili zemljom (Romagnoli, 2019).

Gastronomska baština predstavlja važan segment razvoja turizma te je UNESCO 2010. godine prepoznao njezinu važnost kao dio nematerijalne baštine. Održivi turizam, koji promovira lokalnu kulturu i proizvode, ima veliki utjecaj na rast održivog razvoja. Gastronomska baština privlači turiste i donosi socijalne, ekološke i ekonomske koristi. Mnoge turističke destinacije i ugostiteljski objekti prepoznali su važnost gastronomskog potencijala za razvoj turizma te su počeli promovirati i nuditi vlastite autentične i tradicionalne proizvode. Turisti su sve više zainteresirani za autentične i tradicionalne kulturne doživljaje posebno uživajući u gastronomiji te stoga posjećuju autentične lokalne restorane koji pružaju dodatnu vrijednost u turističkoj ponudi (Kalenjuk et al., 2023).

Gastronomska baština ima značajan utjecaj na razvoj turizma i promociju održivog razvoja. Kao dio nematerijalne baštine ona predstavlja bogato nasljeđe koje se prenosi kroz generacije i pruža osjećaj identiteta zajednicama diljem svijeta. Turizam koji promovira lokalnu kulturu, hranu i proizvode postaje sve važniji, a gastronomska baština ima ključnu ulogu u privlačenju turista. Turisti sve više traže autentične i tradicionalne kulturne doživljaje, a gastronomija im pruža jedinstvenu priliku da istraže različite okuse i priče svakog odredišta.

2.1. POVIJESNI RAZVOJ GASTRONOMIJE U EUROPI

Gastronomija, definirana kao umjetnost pripremanja dobrog obroka, ima bogatu i opsežnu povijest u Europi oblikovanu različitim kulturnim, socijalnim i ekonomskim čimbenicima. Ovaj se dio rada bavi pregledom povijesnoga razvoja gastronomije u Europi ističući neke ključne događaje, pojedince i kulinarske tradicije koje su utjecale na razvoj prepoznatljive i bogate kuhinje.

Još od prapovijesti ljudi su davali značaj svemu što je povezano s hranom. Određivali su tko je smije loviti, uzgajati, ubiti, u kojim posudama i s kojim se posuđem mogla pripremati hrana, u koje se doba dana smjelo jesti, tko je gdje sjedio uz stol te tko je služi (Civitelto,2007).

Hrana i piće oduvijek su bili važan dio svakodnevnog života u Europi, no antički Grci i Rimljani bili su poznati po svojoj ljubavi prema ukusnoj kuhinji. Razvili su raskošnu kuhinju na temelju svježih namirnica poput voća, povrća, žitarica i maslinova ulja. Grci su vjerovali kako dobra hrana i piće donosi zadovoljstvo i sreću, a Rimljani su uživali u banketima koja su sadržavala jela iz cijelog svog carstva (Dalby,2003). Alkohol je također bio neizostavan element okupljanja. U antičkoj Grčkoj vino se konzumiralo nakon jela, na simpoziju, što doslovno znači „okupljanje da se pije”, koji je bio omiljena zabava za muškarce, dok su u antičkom Rimu uz obrok pili i muškarci i žene (Civitelto,2007).

U srednjem vijeku su viši staleži, koji su posjedovali polja i zemlju, imali mogućnost za uzgajanje vlastite hrane. Stoga im se prehrana uglavnom temeljila na lokalno uzgojenim žitaricama, mesu i povrću, a dok koncept gastronomije još uvijek nije bio u potpunosti razvijen, sve je više postojao interes za pripremu i prezentaciju hrane. Plemići su uživali u raskošnim gozbama s raznovrsnim mesom, ribom i egzotičnim začinima uz upotrebu šećera, tada skupog luksuza koji je postajao sve popularniji u mnogim jelima (Albala, 2011).

Renesansa je obilježila razdoblje transformacije dolaskom nove hrane u Europu. Preokret koji u ovom razdoblju dolazi u znanosti, književnosti, filozofiji, likovnoj umjetnosti uključuje i gastronomiju. Renesansni humanist Bartolomeo Platine napisao je utjecajnu kuharicu koja je dokumentirala namirnice i tehnike koje se koriste u talijanskoj kuhinji. Njegova se kuharica smatra prvom tiskanom kuharicom u Europi (Coolinarika, 2009). Ove su kuharice široko rasprostranjene u Europi i pomogle su uspostavljanju talijanske kuhinje kao velikog utjecaja na europsku gastronomiju.

Umaci su postali vrlo popularni kao način poboljšanja okusa jela, a pojedini kuhari postali su poznati po svojim kreativnim radovima. Uz to, renesansa je donijela i veliki napredak u tehnologiji kuhanja, poput novih peći i posuđa za kuhanje.

Ukratko, renesansna kuhinja predstavljala je veliki skok naprijed za europsku kuhinju, a njezin se utjecaj osjeća i danas (Tristarhistory, 2023).

U 19. stoljeću gastronomija doživljava velike promjene, posebno među višim i srednjim slojevima društva. Dok su se seljaci nastavili držati tradicionalnih i jednostavnih prehrambenih praksi, viši su slojevi počeli slijediti europske trendove u prehrani. Osobito je bio izražen utjecaj plemstva koje je napustilo pretjerano bogate gozbe karakteristične za srednji vijek i renesansu. Umjesto toga usvojili su novi način prehrane koji je, pod utjecajem francuske kuhinje, uključivao juhu kao predjelo (Muraj A., 2001).

U tom je razdoblju uobičajena navika konzumiranja dvaju dnevnih obroka (kasno ujutro i predvečer) narušena uvođenjem trećeg obroka na početku dana. Ovaj trend potaknut je prihvaćanjem novih toplih napitaka kao što su kava i čaj, koji su se proširili Europom. Francuski utjecaj također je doveo do uvođenja juha u jelovnike kao uvoda u glavno jelo, dok su razne regije Europe zadržale svoju specifičnu kulinarsku tradiciju (Ibid).

U 19. je stoljeću jedan od najvažnijih napredaka u kuhinjskim uređajima bio izum štednjaka. Ovaj novi uređaj omogućio je jednostavnije rukovanje i kuhanje više jela u isto vrijeme jer su zatvorena vatra i ravnomjerno zagrijana gornja ploha pridonosile učinkovitijem kuhanju (Ibid). U tom su razdoblju aristokratski krugovi počeli usvajati praksu koja se proširila iz Italije, običaj dodjeljivanja vlastitog tanjura svakoj osobi za jelo. Međutim, postojao je otpor prema korištenju pribora za jelo, posebno vilice, koju su prihvatili samo obrazovani ljudi (Ibid).

20. stoljeće bilo je vrijeme velikih promjena u Europi. Dva svjetska rata imala su dubok utjecaj na europsku kuhinju. Tijekom ratova nestašica hrane bila je uobičajena i ljudi su se morali baviti onim što je bilo dostupno. Kao rezultat toga, mnoga tradicionalna jela prilagođena su jeftinijim sastojcima ili su u potpunosti zamijenjena povoljnijim mogućnostima.

Nakon Drugog svjetskog rata u Francuskoj se pojavila skupina kuhara poznata kao pokret *Nouvelle Cuisine* ili *Nova kuhinja*. Ovaj eklektičan stil kulinarske umjetnosti procvjetao je tijekom 1960-ih i 70-ih naglašavajući svježinu, lakoću i jasnoću okusa te je isticao uporabu svježih sezonskih namirnica. Ovaj stil kuhinje smanjio je upotrebu nezdravih sastojaka poput masnoća, šećera, rafiniranog škroba i soli. Utjecaj japanskog stila prezentacije hrane također je bio vidljiv (Myhrvold, N., 2019).

U drugoj polovici 20. stoljeća europska kuhinja postala je sve raznolikija i multikulturalna. Pojava burgera postala je jedan od najprepoznatljivijih simbola američke kuhinje i utjecala je na prehrambenu industriju diljem svijeta. Burgeri su postali popularni zbog svoje jednostavnosti, brze pripreme i prilagodljivosti različitim okusima. Popularnost burgera brzo se proširila izvan SAD-a, a restorani brze hrane poput McDonaldsa, KFC-a i Burger Kinga postali

su globalne franšize i popularizirali koncept brze hrane bazirane na burgerima (Laudan R.,2013). Osim toga, mnogi restorani diljem svijeta uključili su burgere u svoje jelovnike prilagođavajući ih lokalnim ukusima i preferencijama.

Gastronomska povijest Europe fascinantno je putovanje koje odražava kulturni, društveni i gospodarski razvoj kontinenta. Od starih Grka i Rimljana pa sve do pojave francuske visoke kuhinje europska je kuhinja bila pod utjecajem mnogih čimbenika uključujući kulinarske tradicije, tehnike i namirnice. Povijest gastronomije u Europi trajan je proces, a kuhinje se neprestano razvijaju i prilagođavaju novim utjecajima i trendovima. Razumijevanje povijesnog razvoja europske kuhinje može nam pomoći razumjeti raznolikost i bogatstvo kuhinje i njezinih kultura.

2.2. GASTRONOMSKA BAŠTINA U TURISTIČKOJ PONUDI

Gastronomska baština ima ključnu ulogu u turizmu jer predstavlja bogatstvo kulture, tradicije i identiteta određene regije ili zemlje. Hrana je jedinstveni način da se upozna kultura i da se putnici povežu s lokalnom zajednicom.

U Europi postoji mnogo različitih kultura, a svaka od njih ima svoje jedinstvene prehrambene navike. Tradicionalna hrana obuhvaća jela koja se lokalno ili regionalno konzumiraju već dugi niz godina. Metode pripreme takve hrane prenose se s generacije na generaciju i sada su dio nematerijalne kulturne baštine određene zemlje (Trichopoulou, 2007).

Slijedi Tablica 1. u kojoj je prikazano nekoliko europskih zemalja s njihovim tradicionalnim jelima.

Odabrana nacionalna jela na hrvatskom i nacionalnom jeziku

<i>Austrija</i>	Carski drobljenac (Kaiserschmarrn)	Bečki odrezak (Wiener Schnitzel)	Knedle od krumpira (Kartoffelklöße)	Sacher torta (Sachertorte)	Tafelšpic (Tafelspitz)
<i>Belgija</i>	Vafli iz Brisela (Brusselse wafel)	Pita od višanja (Kriekentaart; basis gistdeeg)	Govedi ragu (Vlaamse stoofkarbonnade)	Pomfri (Friteri)	Špule (Speculoos)
<i>Bugarska</i>	Hladna juha (Tarator)	Juha od tripica (Shkembe)	Pekmez od ruža (Sladko ot Roz)	Ljutenica (Liutenitza)	Šopska salata
<i>Danska</i>	Kruh s maslacem (Smørrebrød)	Čokoladni kolačići (Flodebolle)	Dansko pecivo (Wienerbrød)	Hladni narezak (Rullepolse)	Rižin puding (Risalamande)
<i>Njemačka</i>	Kiseli kupus (Sauerkraut)	Dimljena šunka (Schwarzwälder Schinken)	Kobasica s curryjem (Currywurst)	Knedli s mesom (Maultaschen)	Biskupski kruh (Stollen)
<i>Grčka</i>	Kruh s maslinama (Eliopsomo)	Puževi (Kohli/ Saligaria)	Musaka	Gyros	Grčka salata (Horiatiki salata)
<i>Island</i>	Dimljena janjetina (Hangikjöt)	Morski pas (hákarl)	Sir- Skyr (Skyr)	Hot dog	Kisela krvavica (Sur bloðmör)
<i>Italija</i>	Pizza Margarita (Margherita Napolitana)	Rižoto (Risotto)	Lazanje (Lasagne)	Tiramisu	Sladoled (Gelato)
<i>Poljska</i>	Juha od repe (Barzcz)	Hladna juha (Chlodnik)	Kuhana šunka (Golonka)	Knedle (pierogi)	Punjene krafne (paczki)
<i>Portugal</i>	Kremasti kolač (Pasteis de Nata)	Juha od kupusa (Caldo Verde)	Srdele (Sardinhas)	Sušeni bakalar (Bacalhau)	Čokoladna salama (Salame de Chocolate)
<i>Španjolska</i>	Jelo od riže (Paella)	Hladna juha (Gazpacho)	Španjolska tortilja (Tortilla de patatas)	Madridsko varivo (Cocido madrileño)	Bakalar (Bacalao al pil- pil)
<i>Turska</i>	Burek	Kebab (Döner Kebab)	Mesne okruglice (Kofte)	Juha od jogurta (Yogurt Corbasi)	Baklava

Izvor 1: Izrada autorice

Pri izradi tradicionalnih jela obično se koriste lokalni proizvodi. Uzgoj lokalnih proizvoda pridonosi održivom okolišu i zapošljavanju lokalnog stanovništva. Zdrava i ukusna hrana važan je čimbenik u prehrambenoj industriji, a tradicionalna bi se jela potencijalno mogla masovno proizvoditi i izvoziti. Međutim, postoji rizik od loših imitacija tradicionalnih jela, što dovodi do negativnih reakcija potrošača i time se iskrivljuje slika originalnih jela neke države. Slijedom se toga naglašava potreba za zakonskim reguliranjem i standardizacijom tradicionalne hrane kako bi se zaštitili proizvodi i proizvođači. Važno je naglasiti potrebu za očuvanjem tradicionalnih načina pripreme hrane kako bi omogućili budućim generacijama, kako domaćoj populaciji, tako i stranim državljanima, da se upoznaju s tradicionalnom hranom i dožive ju (Ibid).

Upoznavanje poznatih tradicionalnih jela putnicima pruža jedan od najboljih načina da se upoznaju s lokalnom kulturom općenito. Hrana igra ključnu ulogu u svakoj kulturi i predstavlja važan dio svjetske baštine, ali također postaje sve značajnija turistička atrakcija. Interesi turista više nisu ograničeni samo na posjete muzejima, parkovima, crkvama i glavnim trgovima, već sve više žele doživjeti autentičnu kulturu življenja i gastronomiju mjesta koje posjećuju. Kao rezultat toga gastronomija postaje sve privlačniji i uspješniji aspekt brendiranja destinacija. Osim restorana koji nude lokalne i svjetske specijalitete, brojni *food festivali* odličan su način privlačenja turista i promoviranja gradova. Kombinacija putovanja s lokalnom hranom i interakcijom s lokalnim stanovništvom pruža turistima autentičan „okus destinacije“. Hrana često predstavlja ključan pokazatelj nematerijalne baštine određenog mjesta i kao takva se često uključuje u različite marketinške strategije destinacija (Zidić,2019). Ovi festivali pružaju priliku da se uživa u širokom rasponu lokalnih jela i pića, da se upozna s lokalnim kuharima i proizvođačima hrane te doživi atmosfera i tradicija koja se veže uz određenu hranu. Primjeri takvih festivala jesu:

- *Babarol Festival* – Trogir, Hrvatska: prvi trogirski *street food* festival koji je 2022. godine zabilježio svoje prvo izdanje te privukao velik broj turističkih posjeta. U sklopu ovoga festivala posjetitelji su mogli uživati u raznolikoj gastronomskoj ponudi postavljenih *food truckova* te isprobati jela velikih hrvatskih kuhara, ali i sudjelovati u raznim kulinarskim radionicama.
- *Oktoberfest* – München, Njemačka: ovo je jedan od najpoznatijih festivala hrane i pića na svijetu, a posvećen je pivu. Privlači brojne turiste iz cijeloga svijeta koji mogu uživati u raznim vrstama piva te tradicionalnoj njemačkoj hrani poput kobasica i *pretzela*.

- *EuroChocolate* – Perugia, Italija: festival koji se održava još od 1993. godine i jedan je od najvećih festivala čokolade u Europi. Posjetitelji festivala mogu uživati u degustaciji čokolade i čokoladnim radionicama koje organiziraju svjetski proizvođači čokolade.
- *Street Food Festival* – Singapur: Singapur je poznat po svojoj uličnoj hrani. To je proslava na kojoj posjetitelji mogu okusiti sve, od tradicionalnih do novih i inovativnih jela.
- *Gourmet Festival* – Budimpešta, Mađarska: najšareniji i najposebniji gastronomski festival u cijeloj zemlji; predstavlja skup svih najboljih restorana, vinarija, pivovara, slastičarnica i barova koji samo čekaju da posjetitelji okuse delicije koje nude.
- *La Tomatina* – Buñol, Španjolska: to je festival na kojem se sudionici gađaju rajčicama čisto iz zabave, a na početku festivala održava se i natjecanje u kuhanju *paella*.
- *Pizzafest* – Napulj, Italija: najpoznatije pizzerije iz cijeloga svijeta natječu se s lokalnim *pizzaiolima* koji postavljaju štandove sa stolovima za kojima posjetitelji mogu sjediti i kušati različite vrste pizza. Na kraju cijelog slavlja žiri, koji također uzima u obzir mišljenja svih koji su jeli na *Pizzafestu*, ocjenjuje razne pizze i proglašava najboljeg *pizzaiola* na svijetu.
- *Taste of Chicago* – Chicago, SAD: najveći svjetski festival hrane koji se održava 5 dana, a ujedno je i najveći festival u Chicagu. Osim dobre hrane uključena je glazba uživo na više pozornica.
- *Food and Wine Festival* – Melbourne, Australija: festival hrane i vina događaj je koji se održava svake godine od 1993. u svrhu promoviranja kulture hrane i vina u Melbourneu i Victoriji. Posjetitelji mogu uživati u raznim degustacijama hrane i vina, prisustvovati kulinarskim predavanjima i demonstracijama te sudjelovati u interaktivnim radionicama kuhanja.
- *Lantern Festival* – Pingxi, Tajvan: tradicionalni tajvanski festival koji slavi kraj kineske Nove godine. Osim spektakularnog prikaza lampiona koji se puštaju u zrak, festival također nudi bogatu ponudu hrane. Posjetitelji mogu kušati različite tradicionalne tajvanske specijalitete kao što su *gao bao* (*dumplingsi- valjušci*), *niu rou mian* (juha s govedinom i rezancima) i mnoge druge delicije.

Očuvanje i promocija gastronomske baštine predstavljaju priliku za održivi razvoj destinacija i poticanje lokalne ekonomije. Kroz podršku lokalnim proizvođačima hrane i restoranima turizam može pridonijeti očuvanju tradicionalnih recepata, tehnika pripreme i autohtonih

sastojaka. Istovremeno, turisti mogu uživati u autentičnom enogastronomskom iskustvu, potaknuti lokalno stanovništvo i pridonijeti očuvanju kulturnog nasljeđa.

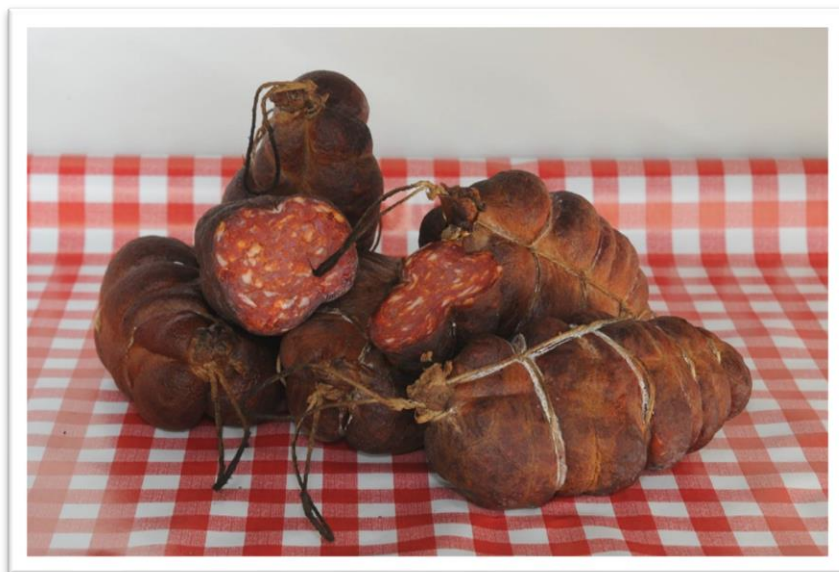
2.3. PRIKAZ PONUDE TRADICIONALNE I AUTOHTONE HRANE I PIĆA U HRVATSKOM TURIZMU

Hrvatska se može geografski i kulturno podijeliti na tri osnovne zone – panonsku, dinarsku i jadransku, što rezultira značajnim regionalnim razlikama u prehrani. Prehrana kao kompleksna kulturna pojava obuhvaća različite elemente uključujući izbor namirnica, način pripreme jela, način konzumacije te običaje i simbole koji proizlaze iz prehrambene tradicije. Ovi elementi se razlikuju ne samo među regijama, već i unutar njih, otkrivajući raznolikost krajolika i običaja (Žaper A., 2004).

U panonskoj regiji kulinarstvo nije samo djelatnost, već predstavlja način života i izvor zadovoljstva. Panonska enogastronomija ističe se vrhunskim i kvalitetnim suhomesnatim proizvodima, specijalitetima od riječnih riba, raznolikim slasticama te izvrsnim vinima (Čepo, 2019).

Domaći slavonski kulen (*kulin*) jest tradicionalna hrvatska poslastica koja se proizvodi već stoljećima na području Slavonije i ima poseban značaj. Nekada se konzumirao samo u iznimnim prilikama poput rođenja, krštenja i vjenčanja. Naziv „*kulin*” koristi se u dijelu Slavonije gdje prevladava ikavica, posebno u okolici Slavonskog Broda i dijelu slavonske Posavine (Ibid.).

Domaći „*slavonski kulin*” proizvodi se na tradicionalan način počevši u ranim zimskim mjesecima, dok fermentacija i sušenje traju tijekom zime i proljeća. Ranije se proizvodio od crnih slavonskih svinja, dok se danas mogu koristiti i različiti križanci. Slavonski kulen posebno je cijenjen zbog svog oblika, a dugotrajnim sazrijevanjem razvija specifične i izražene arome koje ga razlikuju od sličnih proizvoda. Cijeli proces proizvodnje traje oko pola godine (Ibid.). Slika 1. prikazuje domaći slavonski kulen.



Izvor 1: gospodarstvo – Ferberžar.com

Drugi poznati suhomesnati proizvod Panonije su čvarci – slanina koja je rezana na komadiće i topljena u velikim kazanima na ognjištu te nakon toga prešana kako bi se istisnula masnoća (Ibid.). Na slici 2. prikazani su čvarci.



Izvor 2: net.hr, 2019.

Ostali suhomesnati proizvodi karakteristični za ovo područje različite su vrste kobasica, zatim tlačenica (švargla), krvavica, sušena šunka i druge.

Još jedan simbol Panonije jest fiš paprikaš, naziv koji dolazi od njemačke riječi „Fisch“ što znači riba, dok je paprikaš riječ koja korijene vuče iz mađarskog jezika (*paprikás*), a koja predstavlja vrstu jušnog jela od paprike. Za ovo jelo možemo reći kako predstavlja nacionalni specijalitet koji ima glavno mjesto u promociji hrvatske gastronomije u turizmu. Jelo se sastoji

od više vrsta slatkovodnih riba, domaće crvene paprike i tjestenine, a poslužuje se u varijantama blagog do iznimno pikantnog (Ibid.).

Slika 3: Fiš paprikaš



Izvor 3: Podravka.hr

Ne smije se izostaviti ni poznati slavonski čobanac, jelo koje su vjerojatno pripremali čobani, odnosno pastiri u otvorenom kotliću. Priprema se od više vrsta mesa koje se dugo krčka, a svakako sadrži i komad divljači. Mađarski utjecaj u slavonskoj gastronomiji očituje se u dodatku obilja crvene ljute i slatke paprike.

Slika 4: Slavonski čobanac



Izvor 4: Okusi zlatne Slavonije

Što se tiče tradicionalnih slastica, najpoznatije su one koje se pripremaju za posebne prigode poput krštenja, krizme, pričesti, kolinja, svatova, a to su orahnjače, medenjaci, knedle sa šljivama, medvjede šape, breskvice, taške s pekmezom i ostalo (Ibid.). Panonija je poznata i po uzgoju grožđa i proizvodnji vina, a najviše se konzumira graševina, traminac, sauvignon i merlot.

U specijalitete zagorske kuhinje ubrajaju se zagorski štrukli te purica s mlincima. Upravo su štrukli jedan od najprepoznatljivijih simbola Hrvatskog zagorja bez kojih nijedan zagorski ručak nije potpun. Štrukli se mogu pripremati u slatkoj i slanoj varijanti, a glavni sastojak im je tanko vučeno tijesto. Štrukle se nadijevaju ovisno o želji: sirom, makom, jabukama, tikvom ili repom. Najpopularnije su punjene sa sirom i zapečene u vrhnju (Keleminec, 2016).

Slika 5: Zagorski štrukli



Izvor 5: Okusi.eu, 2015.

Purica s mlincima također je tradicionalno jelo koje se veže uz Hrvatsko zagorje. Mlinci su posebna vrsta ručno rađenog tijesta koje se poslužuje uz pečenu puricu. U Zagorju je večera za Božić bez „purice z mlincima” nezamisliva.

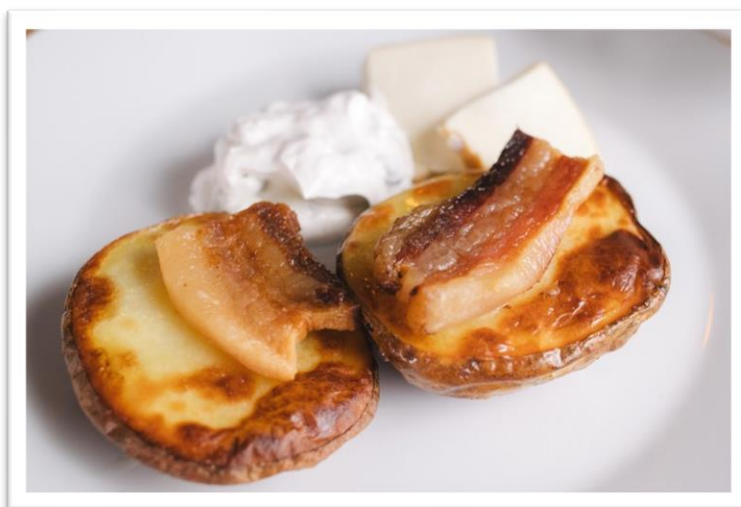
Slika 6: Purica s mlincima



Izvor 6: Konzum.hr

Dinarsko područje granica je između sjeverne kontinentalne i južne mediteranske tradicije. Zbog oštrije klime stanovništvo konzumira težu, masniju i kaloričniju hranu. Često su to jela od mesa; janjetine, kozletine i govedine. Meso se kuha s kiselim zeljem, grahom, peče se na žaru ili ispod peke te suši na dimu. Najčešći prilog je krumpir (*ličke pole* – krumpir pečen u ljusci koji se obično poslužuje sa slaninom). Osim toga, poznata su i jela od divljači (*gulaši* – od veprovine i srnetine). Ovo tradicionalno stočarsko područje bogato je mliječnim proizvodima te je posebno cijenjen sir škripavac (Roca, 2016).

Slika 7: Ličke pole



Izvor 7: Vilicom kroz Hrvatsku, 2017.

Jadranskom kuhinjom dominiraju lešo kuhano povrće i maneštre, koriste se samonikle biljke (npr. divlje šparoge) te od mesa najčešće kozletina i ovčatina. Svinjetina se koristi za pripremu pršuta i pancete. Riba se priprema na razne načine, a od slatkih jela popularni su uštipci, fritule i kroštule.

U jadranskoj regiji postoje velike razlike u kuhinji između obalnih područja, otoka i unutrašnjosti. Tako su na sjevernom Jadranu prepoznatljivi sušeni morski pas, višnja maraska i paški sir od kojih se rade fantastična jela te poznati poljički soparnik.

Soparnik je „sirotinjsko“ jelo, pogača spravljena od nekoliko osnovnih sastojaka, a umjesto mesa ili ribe, glavni sastojak ove pogače je blitva. Tanka hrskava pogača s maslinovim uljem, lukom i češnjakom peče se u kominu, a obično je u Poljicama peku majstori i majstorice za fešte.

Slika 8: Poljički soparnik



Izvor 8: Time Out, 2023

U srednjoj Dalmaciji koriste se pršut, srdela, grdobina, žižula od kojih se pripremaju brudeti, razne tjestenine i deserti, a jedno od najpoznatijih jela je crni rižoto od sipa. Najčešće se priprema kao posno jelo za Badnjak, ali se može pronaći i u brojnim restoranima koji su uvrstili ovaj specijalitet kao toplo predjelo.

Slika 9: Crni rižoto



Izvor 9: Discover – Biograd.com

Slika 10: Pršut, sir i vino



Izvor 10: Gaz-travel, 2019

Što se tiče otoka, hrana je slična kao i na kopnu, osim što se Vis ističe viškom/komiškom pogačom. Ova je pogača drevno jelo koje datira još iz doba antike i predstavlja istinsku kulinarsku ikonu otoka Visa i Hrvatske uopće. Središnji element ovih pogača male su slane ribice koje se sole na tradicionalan način koji je proslavio otok Vis. Vještina soljenja ribe, razvijena otprilike u 19. stoljeću, bila je pod utjecajem majstora iz Komiže i Visa koji su svojim

tehnikama soljenja ribe možda doprinijeli stvaranju drugih mediteranskih peciva kao što je talijanska *focaccia* (Jošić M., 2017).

Slika 11: Viška/komiška pogača



Izvor 11: Croatia.hr

Dubrovačko područje poznato je po kamenicama, jeguljama, soli i dubrovačkom siru. Pripremaju se kotonjata, mantala, govedina s kaduljom i sirove kamenice s limunom. Na Jadranu je osnovni začin maslinovo ulje, a uz jela se najviše konzumira vino. Istarska najpoznatija vina su malvazija, porečki cabernet, sauvignon i merlot, a u Dalmaciji se najviše pije dingač i pošip s poluotoka Pelješca i babiće vino iz Primoštena. Na otocima su najpoznatiji vugava, plenković i marastina (Hrenić, 2022).

Slika 12: Kamenice



Izvor 12: Morski.hr

Može se zaključiti kako Hrvatska posjeduje bogatu kulinarsku tradiciju te je ona ključni faktor u oblikovanju identiteta određene regije, a tijekom povijesti su razni kulturni utjecaji i običaji učinili hrvatsku gastronomiju jednom od najbogatijih i najraznolikijih kuhinja u svijetu. Stoga turisti imaju priliku uživati u raznovrsnim jelima koja predstavljaju različite regije Hrvatske te se time stvara ogroman potencijal koji bi bio prepoznat širom svijeta. Izvorni gastronomski elementi imaju veliko značenje koje treba sačuvati kao dio nematerijalne kulturne baštine.

3. OBILJEŽJA TROGIRA I NJEGOVA KRAJA KAO TURISTIČKE DESTINACIJE

Trogir je mali povijesni grad smješten na obali Jadranskog mora u srednjoj Dalmaciji, u blizini Splita. Područje grada sastoji se od tri dijela: dio koji se nalazi na kopnu, dio na otoku Čiovu te otoci Drvenik Veli i Drvenik Mali (Ploča). Kopneni dio područja omeđen je općinom Seget na zapadu, gradom Kaštela na sjeveru i istoku te trogirskim kanalom na jugu. Dio grada nalazi se i na otoku Čiovu, a obuhvaća sjeverozapadni dio otoka te naselja Mastrinka, Arbanija i Žedno. Navedena naselja graniče s trogirskim kanalom na sjeveru, općinama Okrug Gornji i Okrug Donji na jugoistoku te gradom Splitom na zapadu. Drvenik Veliki (Veli) i Drvenik Mali protežu se na zapadu, južno od općine Marine. Trogirski je obala razvedena, s mnogim malim uvalama, rtovima i otocima koji obiluju bogatom mediteranskom vegetacijom (Belas, 2022).

Grad Trogir poznat je po UNESCO-vom zaštićenom povijesnom središtu koje seže iz rimskog i bizantskog doba pa sve do venecijanskog razdoblja, a sve se to nalazi na malenom otoku i ima brojne znamenitosti.

Osim toga, Trogir ima i prekrasne plaže poput plaže Pantana i Čiovo te brojne vodene aktivnosti za posjetitelje kao što su ronjenje, jedrenje i *windsurfing*. Grad je također okružen prekrasnom prirodom koja nudi brojne mogućnosti za planinarenje, pješaćenje i biciklizam. U blizini se nalaze i brojna kulturna i povijesna odredišta koja dodatno obogaćuju turističku ponudu Trogira i okolice.

Svi ovi faktori čine Trogir i njegov kraj jednom od najpopularnijih turističkih destinacija na Jadranu i privlače posjetitelje tijekom cijele godine.

3.1 TURISTIČKA ATRAKCIJSKA OSNOVA TROGIRSKOG KRAJA

Trogir je popularna turistička destinacija koja svoj turistički razvoj temelji na raznim prirodnim i kulturnim atrakcijama koje se nalaze na području grada. Turističke atrakcije (resursi) su „prirodna ili antropogena dobra koja se mogu gospodarski iskoristiti (valorizirati)” (Stišćak, 2015: 4). Dio su određenog prostora kojima se postiže gospodarski učinak, čak i ako su oskudni. Mogu se podijeliti na prirodne turističke resurse, kulturno-povijesnu baštinu, klimatske uvjete, infrastrukturu te turističke usluge i sadržaje.

Od navedenih, u Trogiru i okolici su najznačajniji resursi kulturno-povijesne baštine koje dijelimo na materijalnu i nematerijalnu. U materijalnu kulturnu baštinu spadaju katedrala sv.

Lovre (Ivana) s prepoznatljivim portalom majstora Radovana, Gradska loža (vijećnica sa reljefom hrvatskog bana Petra Berislavića), palača obitelji Čipiko, kula Kamerlengo, muzej Garagnin – Fanfogna te brojne crkvice i samostani koji su od lokalnoga i nacionalnog značaja. Neki od njih su crkva sv. Ivana Krstitelja, crkva sv. Barbare, crkva sv. Dominika, crkva i samostan sv. Nikole. Također, treba istaknuti i jedan od prepoznatljivih simbola grada, a to je lik Kairosa, boga sretnog trenutka koji je prikazan kao goli mladić s čuperkom za koji ga treba uhvatiti u pravi trenutak i tako uloviti sretnu priliku. Nastao je u razdoblju od četvrtog do trećeg stoljeća prije Krista (Radić, 1998: 5). Neki primjeri nematerijalne baštine Trogira uključuju klapsko pjevanje, izradu trogirskih vezova i čipki te pripremu tradicionalnih jela. Naime, ne smije se zaboraviti spomenuti kako se pjevanje i kuhinja nalaze na popisu nematerijalnih dobara upisanih na UNESCO-vu Reprezentativnu listu nematerijalne kulturne baštine čovječanstva (Medić, 2019) . Na slici 13. prikazana je gradska jezgra Trogira.



Izvor 13 : Moja Hrvatska: Trogir, 2013

Kada promatramo prirodne turističke resurse, jedan od najvažnijih i najprivlačnijih je more. Svojom prekrasnom bojom i prozirnošću te čistim plažama koje se nalaze na otočnom dijelu grada (Drvenik Veli i Mali) stvara se pogodnost za razvoj kupališnog turizma. Također, u

prirodne turističke resurse ubrajamo i razvedenost obale koja privlači veliki broj nautičara i time se bilježi rast nautičkog turizma (Medić, 2019). U posebne prirodne atrakcije možemo uvrstiti i ornitološko-ihtiološki rezervat Pantan koji broji razne ugrožene vrste flore i faune. Posebnu pozornost možemo usmjeriti na zaseban ekosustav koji egzistira zahvaljujući miješanju slatke i slane vode (prirodoslovni.hr, 2016). Kao takav, privlačan je ljubiteljima prirode. Slika 14. prikazuje rezervat koji se nalazi na istočnom dijelu Trogira.



Izvor 14 : Dalmacija Danas, 2021

Treba spomenuti i klimatske uvjete u ovom području koji su bitan faktor za razvoj i privlačnost određene destinacije. Trogirsko područje nalazi se na povoljnom geografskom položaju te ima suhu mediteransku klimu koja se smatra najatraktivnijom turistima kojima je sunce i more primaran motiv dolaska (Medić,2019).

Prema prezentaciji „Resursna osnova u turizmu” pod izravne turističke resurse spadaju: „turističko-ugostiteljski objekti, prateći turistički sadržaji, kadrovi, turističke zone, turistička mjesta, turističke destinacije, turističke agencije, turistička organiziranost, turističke informacije i promidžbeni materijal, sustav turističkog informiranja, turistička educiranost

lokalnog stanovništva i turistička atraktivnost susjednih destinacija” (Merlin, 2020). Prema tome, neki od smještajnih objekata u Trogiru i okolici su Hotel Pašike, Aparthotel Bellevue, Boutique hotel Brown Beach House, Hotel sv. Križ i mnogi drugi. Od ugostiteljskih objekata nalaze se sljedeći restorani: Don Dino, Il Ponte, Pizzeria Mirkec, Franka, Cocolo i ostali. Pod prateće turističke sadržaje ubrajamo različite sportske terene, pješačke staze, marinu, ronilački centar, izletničke brodove i *chartere*, tržnice i štandove s lokalnim proizvodima te već spomenute muzeje, crkve i galerije. Kadrovi koji su zaslužni za nezaboravan boravak turista su turistički vodiči, osoblje hotela i restorana, turistički animatori te osoblje turističkih agencija. Privlačne destinacije koje se nalaze nedaleko od Trogira su Split (udaljen 25 km), Šibenik (udaljen 50 km), Nacionalni park Krka (udaljen 70 km), otoci Brač, Hvar, Vis i Šolta (dostupni iz Trogira brodom). Svake se godine u zimskom periodu u Trogiru i na Čiovu organiziraju brojni programi i predavanja za podizanje svijesti lokalnog stanovništva o turizmu, očuvanju prirodnih i kulturnih vrijednosti te kvaliteti turističke ponude.

Prema prezentaciji „Resursna osnova u turizmu” pod neizravne turističke resurse spadaju „očuvani okoliš, geoprometni položaj, prometna povezanost, komunalna infrastruktura i objekti društvenog standarda, kvaliteta prostorne organizacije, oblikovanje objekata, vanjskih uređenja i zelenih površina, mirnodopsko stanje i politička stabilnost te ostali resursi” (Merlin, 2020). Trogir je odredište do kojega se lako može doći kopnom, morem i zrakom. Posjeduje izvrsnu prometnu infrastrukturu izravno povezanu s drugim većim gradovima u Republici Hrvatskoj. Zračni promet povezuje Trogir s većim gradovima u Hrvatskoj te s brojnim većim europskim gradovima. Trogir ima dobro razvijenu komunalnu infrastrukturu uključujući vodovodnu, kanalizacijsku i električnu mrežu, a ima i brojne objekte društvenog standarda poput bolnice, škola i sportskih centara.

Faktori koji utječu na turističku ponudu brojni su i upravo su oni najvažniji kako bi se kreirala dobra turistička ponuda. Elementi društva, okoliš (klima, krajolik, flora i fauna), gospodarstvo (mora dostići razinu gospodarskog razvoja), država (mora biti u skladu sa zakonom) i sama potražnja (motivi ljudi, moda, razina međunarodne potražnje) općenite su značajke koje se moraju primijeniti u kreiranju ponude te svi moraju biti zadovoljeni kako bi konačan rezultat bio uspješan.

4. PONUDA GASTRONOMSKE BAŠTINE U TURISTIČKOM PROIZVODU TROGIRSKOG KRAJA

Trogir i njegov kraj predstavljaju bogatu destinaciju koja obiluje gastronomskom baštinom. U sklopu turističkoga proizvoda ovog područja gastronomska ponuda igra ključnu ulogu u privlačenju turista i pružanju autentičnog doživljaja lokalne kulture i tradicije. Gastronomska baština obuhvaća raznoliku ponudu lokalnih jela, specijaliteta i tradicionalnih receptura koje se generacijama prenose kako bi se očuvala bogata kulinarska baština.

U ovom dijelu istražiti će se temeljne karakteristike gastronomske ponude te obilježja ponude gastronomske baštine u ugostiteljstvu ovog područja. Pritom ćemo se usredotočiti na autentičnost, raznolikost i kvalitetu lokalnih gastronomskih proizvoda, kao i na način integracije gastronomije u turistički proizvod trogirskoga kraja. Otkrit ćemo kako gastronomska baština doprinosi turističkom iskustvu posjetitelja te kakvu ulogu ima u promociji održivog turizma i lokalnog gospodarstva.

Kroz detaljnu analizu gastronomske ponude trogirskoga kraja otkrit ćemo raznoliku paletu autentičnih jela, tradicionalnih tehnika pripreme hrane, lokalnih sastojaka i sezonske kuhinje koja odražava specifičnosti tog područja. Također, istražiti ćemo kako se gastronomska baština prezentira i integrira u ugostiteljske objekte, restorane i druge turističke objekte te kako se stvara sinergija između lokalnih proizvođača hrane, kuhara i turističkih stručnjaka radi unaprjeđenja turističkoga proizvoda.

4.1. TEMELJNE KARAKTERISTIKE GASTRONOMSKE PONUDE TROGIRSKOG PODRUČJA

Trogir i njegova okolica bogati su gastronomskom baštinom te su prepoznatljivi po svojoj izvrsnoj kuhinji i autentičnim jelima. U srcu ovoga kulturno-povijesnog područja nalazi se knjiga „Kušaj i slušaj Trogir” autora Zlatka Galla iz 2007. godine koja otkriva recepte tradicionalnih jela ovog područja. U nastavku slijedi pregled nekih od najprepoznatljivijih jela koja su izdvojena u navedenoj knjizi.

Trogirska rožata

sastojci:

6 jaja	1 žlica maraskina ili ruma
6 žlica šećera	vanilin šećer
1 l mlijeka	14 šećer kocki
naribana limunova kora	

Priprema:

"Pomiješajte sva jaja sa 6 žlica šećera i mlijeka dodavajući limunovu koru, maraskino (rum) i vanilin šećer. U odvojenom loncu karamelizirajte kocke šećera te ih ulijte u pećnicu u puding obliku prije dodavanja smjese za puding. U drugi lonac donesite više od pola vode te kuhajte i stavite puding u vodenu kupelj. Kuhajte 45 min. u vodenoj kupelji, a 15 min prije nego je rožata gotova, kuhajte na 180-200 °C. Nakon hlađenja pažljivo izvadite rožatu na tanjur i poslužite. Na ljeto stavite u hladnjak da se ohladi prije posluživanja."

"Rožata, rožada ili rozada tradicionalna je poslastica, posebice omiljena u ljetnim mjesecima. Radi se o kremi sličnoj poznatom crème caramelu. Prvi zapisi sežu iz vremena Mletaka, a 1300. godine zabilježeno je pod imenom fratrov puding. Mlečani su odavno otišli, a rožata je ostala s jednom fantastičnom nadgradnjom iz francuske kuhinje. Riječ je o karameliziranoj košuljici u kojoj se rožata banjamari (fran. Bain – Marie) kuha i glavnom sastojku koji se koristi u pripremi po kojem je dobila ime. Talijani imaju creme caramel, Francuzi creme brulee, Španjolci flan, a Hrvati rožatu."

Trogirski rafioli

sastojci:

za tijesto:

1 kg brašna

žumanjci od 8 jaja

9 dag masti

17 dag šećera

2 vanilin šećera

čep prošeka

prstohvat soli

malo mlijeka i vode (po potrebi da se tijesto spoji)

za nadjev:

1 kg zapečenih mljevenih badema

15 dag otopljenog maslaca

bjelanjci od 6 jaja

50 dag šećera

1 dl maraskina

čep likera od ruže (rozolia)

2 vanilin šećera

nastrugana korica i sok od jednog limuna i naranče

8 tučenih bjelanjaka

Priprema:

Pripremu za tijesto započinjete tako da umutite žumanjak sa šećerom te dodajete mast, vanilin šećer, malo soli i čep prošeka. Nakon što ste dobro izmiješali smjesu, dodajete brašno, zatim sastojke spajate s malo toplog mlijeka i vode. Tijesto miješate pod rukom pazeći da ne bude pretvrdo ili premeke.

Tijesto obavezno ostaviti da stoji dvadesetak minuta prije početka oblikovanja. Za to vrijeme možete pripremiti nadjev.

Nakon što ste dobro promiješali smjesu, ostavljate je sat vremena da stoji kako bi bademi dobro upili okuse. Tijesto dijelite na manje komade te ih valjajte dok nisu tanki, a pomoću okruglog kalupa stvarate oblik u koji se stavlja punjenje količine jedne žličice.

Rafiol zatvarate krajem vilice koji je prethodno uvaljen u oštro brašno. Važno je dobro zatvoriti kolač kako ne bi procurio tokom pečenja. Kada ste zatvorili rafiol, stavljate ga u pećnicu 15 minuta na temperaturi od 160 °C.

Gornji dio zapečene slastice premažete vodom i prekrijete kristalnim šećerom.

Može se kazati kako u dobru dijelu naše najstarije pokrajine rafiol predstavlja neku vrstu ritualnog objekta poput hostije – on je na stolu uz krštenja, pričesti, krizme, vjenčanja i karmine. Kao i kod ostalih dalmatinskih specijaliteta, svaka obitelj ima svoju „ricetu“ (recept) koja se

prenosi s koljena na koljeno i ljubomorno čuva, stoga je ova poslastica prigodna i za svakodnevnu konzumaciju, ali i za određene prigode.

Trogirski rafiol ističe se svojom dugogodišnjom tradicijom, kao i legendom vezanom uz nju. Legenda prati mladu djevojku Rafioli koja je, zatočena u kuli Kamerlengo, čekala svoga dragog da je oslobodi. Dane u zatočeništvu je provela pekući ove slasne kolače. Trogirski plemić oslobađa djevojku te je dovodi u svoje dvore, gdje mu ona do kraja života priprema rafirole.

"Doduše, postoji i teorija da naziv ovog kolača potječe od talijanske riječi fiore (cvijet). Nekoć je bilo popularno ime Flora, na hrvatskom Cvita ili Cvijeta, pa ne isključujemo mogućnost da je jedna posebna žena tog imena poslužila kao inspiracija. Naime, postavite li dva kolačića jedan do drugoga, dobit ćete oblik cvijeta. Kako bilo, ovaj se kolač već dva stoljeća peče u Trogiru, a jako dugo i u drugim dalmatinskim gradovima."

Slika 15: Trogirski rafioli



Izvor 15: croatiantraveljournal.com

Pašticama na trogirski

sastojci:

75 dag govedine od buta

4 fete dalmatinske pancete

2 žlice brašna

2 žlice biljnog (suncokretova) ulja

4-5 režnjeva češnjaka

3-4 klinčića

2 kapule (crveni luk)

2 dcl kvasine (vinski ocat)

1 dcl prošeka

1 dcl crnog suhog vina

1 žličica šećera

1 žličica koncentrata/pirea rajčice

3 dcl goveđe juhe/temeljca (ili vode)

sol i papar

Priprema:

"Meso goveđeg buta dobro očistite od žilica i masnoća, operite pa nabockajte (špikujte) režnjevima slanine, po dužini rezanim češnjakom i klinčićima. Nabodeno meso pustite da odleži preko noći u octu uz povremeno okretanje. Kad meso izvadite iz octa, uklonite klinčiće, dobro ga ocijedite i provaljajte u brašnu. U dubljoj posudi ili teći na ugrijanom ulju popecite meso i luk prerezan na nekoliko većih komada pa podlijte juhom ili vodom. Poklopite i pustite da se na laganoj vatri pet – šest minuta pa dodajte koncentrat rajčica razmućen zajedno sa šećerom, prošekom i crnim vinom. Poklopite i pirjajte na posve laganoj vatri 2,5 – 3 sata. Kad je meso skroz omekšalo, izvadite ga, narežite na kriške (odreske), a sok procijedite, posolite i popaprite. Meso vratite natrag u posudu, zalijte procijedenim umakom i ostavite još desetak minuta na laganoj vatri da se sve dobro prožme. Služite s njokima od krumpira ili pak makarunima. "

Brujet

sastojci:

1 kg različite ribe (najcjenjenije su šarpina, grdobina i ugor, ali dobro može doći i neka sitna riba poput papalina ili pak „fete“ tunjevine, palamide i gofa)

2 velike kapule

4 režnja češnjaka

1 vezica peršina

3 zrele pome ili 3-4 oguljene konzervirane rajčice (pelati)

1 žlica kvasine (vinski ocat) (po volji)

2 dcl bijelog suhog vina

2 dcl maslinova ulja

Priprema:

U dubokoj posudi na maslinovu ulju lagano popržite da ovlaš zažuti luk narezan na rebarca pa dodajte očišćenu ribu (manja u komadu, a veća rezana na lijepo komade), usitnjeni češnjak, peršin, narezane rajčice, sol i papar te dolijte vodu (može i malo ribljeg temeljca ako ima) da ovlaš prekrije ribu. Čim zavre, smanjite vatru, dodajte vino i kvasinu (po volji) pa pustite da kuha na lagano još barem sat. Povremeno protresite posudu (nipošto ne miješajte!). Brujet služite uz kuhani krumpir.

Dagnje iz marine na bijelu buzaru

sastojci:

2 kg svježih dagnji

2 žlice krušnih mrvica

5 režnjeva češnjaka

1 žlica nasjeckanog svježeg peršina

1 dcl maslinovog ulja

prstohvat peperončina ili papra (po volji)

5-6 dcl bijelog suhog vina

Priprema:

Dagnje dobro operite pod mlazom hladne vode i ljuštore ostružite od trave. U većoj posudi ili woku na maslinovu ulju na srednje jakoj vatri ovlaš zažutite nasjeckani češnjak pa dodajte školjke. Miješajte dok se ne počnu otvarati pa polijte bijelim suhim vinom koje će „razblažiti” more što ga puste školjke. Držite na jakoj vatri dok pola tekućine (i vina) ne ishlapi pa dodajte mrvice pomiješane s malo peperončina ili papra uz stalno miješanje. Pustite da sve još jednom provrije pa služite toplo uz pečeni krumpir s ružmarinom, uz kuhani krumpir ili pak palentu.

Lokarde lešo s kaparima i ljutikom

sastojci:

2 kg lokardi

½ dcl maslinova ulja

5-6 dag ukiseljenih očišćenih ljutika (ili mlade kapulice)

sok jednog limuna

1 jušna žlica kiselih kapara

1 žličica usitnjenog peršina

sol i papar

Priprema:

"Lokarde očistite, skinite im glave pa ih skuhajte u hladnoj posoljenoj vodi. Pustite da voda provrije, a onda ostavite na srednje jakoj vatri još pet-šest minuta. Lokarde izvadite iz vode, pustite da se ohlade pa ih očistite od drača i filetirate. U vatrostalnu posudu složite red fileta, a na njega nasjeckane (ili u komadu, ako su manje) ljutike i kapare. Pokapajte ih sokom limuna te posolite i popaprite. Nastavite naizmjenično slagati – svaki red posolite, popaprite i nakapajte s malo limunova soka – dok niste iskoristili sve filete. Zalijte uljem, pospite žlicom usitnjenog peršina, pokrijte i pustite da odstoji u hladnjaku barem nekoliko sati. Lokarde su ukusne i nakon nekoliko dana."

Srdele s bijelim vinom i petrusimulom

sastojci:

12 svježih srdela

2 žlice nasjeckanog petrusimula (peršina)

1 dcl maslinova ulja

0,5 dcl bijelog vina

4 režnja češnjaka

Priprema:

"Srdele očistite, skinite im glave, operite ih i posušite papirnatim ubrusom. U tavi ugrijte ulje i na njemu ovlaš zažutite usitnjeni češnjak i petrusimul. Čim je češnjak počeo tamnjeti, dodajte vino, posolite i popaprite (ako volite pikantnije jelo, dodajte malo peperončina) pa držite na jakoj vatri dok ne uzavre. Dodajte srdele pa smanjite vatru i kuhajte na lagano deset minuta. Služite toplo. Na isti se način mogu pripremati i manji moli te repovi grdobine."

Trlje na žaru s češnjakom

sastojci:

4 velike trlje („od kamena“)

1 žlica usitnjenog peršina

1 dcl maslinova ulja

4 režnja češnjaka

Priprema:

Trlje očistite i razrežite uzdužno (raspolutite) bez skidanja glave. Obrišite dobro pa natrljajte maslinovim uljem, posolite i stavite na vrele gradele ili grill-tavu. Popecite s obje strane pa dok su tople, prelijte ugrijanim uljem u koje ste dodali na suho malo zažučene listiće češnjaka te po volji peršinom. Na ovaj se način može jednostavno spremati svaka veća riba.

Pileći file na dalmatinsku (u umaku od suhe smokve i slanih srdela)

sastojci:

6 pilećih ili purećih filea (prsa)

2 dcl bijelog vina

4 režnja češnjaka

3 očišćene slane srdele

1 žlica usitnjenog peršina

2 suhe šljive

1 dcl maslinova ulja

2 suhe smokve

Priprema:

"Narežite na sitno očišćenu slanu srdelu, suhu šljivu i suhu smokvu pa ih namočite pola sata u šalici/čaši s bijelim vinom. Pileće (ili pureće) odreske narezane na tanko popecite s obje strane na laganoj vatri na malo ulja dok se blago ne zarumene pa ih stavite sa strane. U tavi na preostalom ulju blago zažutite češnjak i peršin pa dodajte smokve, srdele i šljive. Popirjajte zajedno par minuta uz stalno miješanje pa dodajte vino dok ne zavrije. Dodajte puretinu i smanjite vatru. Držite na lagano desetak minuta dok se ne prožme pa služite toplo uz rižu ili krumpir."

Dagnje na crvenu buzaru

sastojci:

2 kg svježih, očišćenih i opranih dagnji

1 dcl maslinova ulja

2 dcl bijelog suhog vina

2 kapule (crveni luk)

1 žlica narezanog peršina

3 velike zrele rajčice ili pelata

*1 mala žličica dalmatinskog začinskog bilja
(mravinac, majčina dušica, ružmarin...)*

1 žličica svježeg narezanog bosiljka

Priprema:

Očistite dagnje od trave i operite ih. U dubokoj posudi ili woku držite ih na srednje jakoj vatri dok se sve ne otvore, a potom sačuvajte pola ljuski – polovine na kojima se drži meso dagnje – i tekućinu koju su pustile. Stavite sa strane. Na maslinovu ulju u istoj posudi ili woku u kojemu ste „otvorili“ školjke na lagano popirjajte luk narezan na rebarca pa mu, kad ocakli, dodajte rajčice narezane na kocke posute začinskim biljem. Miješajte na srednje jakoj vatri podlijevajući tekućinom koju su pustile školjke, sve dok se od rajčica ne napravi gusti sok pa dodajte školjke, pospite ih krušnim mrvicama te sve skupa podlijte bijelim vinom. Neka se sve zajedno pirja lagano desetak minuta. Služite toplo, posuto peršinom i usitnjenim bosiljkom, a najbolje prija s prženim kruhom natrljanim češnjakom ili uz zapečenu palentu.

Školjke s tikvicama

sastojci:

½ kg brbavica ili kućica

4 manje tikvice

3 režnja češnjaka

3 žlice maslinova ulja

2 žlice nasjeckanih bajama ili pinjola (po volji)

1 žlica nasjeckanog petrusimula (peršina)

Priprema:

Na maslinovu ulju na laganoj vatri u dubljoj tavi popecite oprane i narezane tikvice, a kad su se dobro zarumenjele, dodajte nasjeckani češnjak s nasjeckanim bajamama te školjke i petrusimul. Miješajte i držite na vatri sve dok se školjke ne otvore i puste svoj sok. Po volji podlijte s malo bijelog vina.

Rižot od školjki sa šafranom

sastojci:

<i>½ kg dagnji</i>	<i>0,5 dcl maslinova ulja</i>
<i>½ kg kućica</i>	<i>20 dag riže</i>
<i>1 kapula (crveni luk)</i>	<i>½ žličice šafrana</i>
<i>2 dcl ribljeg temeljca</i>	<i>0,5 dcl bijelog vina</i>

Priprema:

Na malo maslinova ulja zažutite na laganoj vatri luk rezan na rezance pa dodajte rižu. Dobro promiješajte na suho i dodajte ribljeg temeljca (ili soka koji su pustile školjke s malo vruće vode) toliko da oplavi rižu. Kad je riža dopola gotova, dodajte prethodno otvorene školjke bez ljuštura i na samom kraju šafran i malo bijelog vina.

Slani incuni u poriluku i pašteli

sastojci:

12 slanih incuna

1 dcl bijelog vina

1 veći poriluk

1 dcl biljnog ulja za prženje

1 čaša brašna (2 dcl)

Priprema:

Očistite slane incune na filete, a poriluk dobro operite i razrežite do sredine kako bi se svi bijeli listovi rastvorili. Stavite ih u vrelu vodu minutu-dvije da malo omekšaju pa ih izvadite, ocijedite, ohladite i dobro posušite. Od brašna i malo vina napravite paštel. Neka bude nešto gušći od smjese za palačinke. Odrežite listiće poriluka na duljinu incuna pa u svaki list zamotajte jednu polovinu/filet. Umočite smotuljak u paštel i kratko popržite s obje strane na vrelom ulju. Ocijedite na papirnatom ubrusu pa jedite toplo uz blitvu ili lešo krumpir ili hladno kao snack.

Bakalar zapečen s porilukom

sastojci:

50-70 dag suhog bakalara

1 žlica usitnjenog petrusimula (peršina)

8 velikih žlica maslinova ulja

1 dcl bijelog suhog vina

3 velika poriluka

sol i papar

70-ak dag krumpira

2 tvrdo kuhana jaja (po volji)

Desetak crnih maslina

Priprema:

"Bakalar dobro namočite dva dana u hladnoj vodi koju ćete dva-tri puta dnevno promijeniti. Očistite kosti i kožu (možete ih iskoristiti za temeljac ili juhu ako ih odvojeno skuhate s malo luka, peršina, mrkve). Skuhajte krumpir pa ga očistite i izrežite na deblje ploške. Zagrijte ulje i na lagano zažutite opran i krupnije narezan poriluk (uglavnom bijeli dio poriluka) da ocakli. Nauljite vatrostalnu posudu i na dno stavite sloj krumpira, peršin, poriluk i bakalar (narezan na komade) pa slažite naizmjenično, a zadnji neka bude sloj krumpira. Zalijte s malo ulja i pošćropite bijelim vinom. Stavite peći u pećnici na 180 °C (35-45 minuta odnosno dok krumpir ne potamni). Služite posuto peršinom i ukrašeno fetama kuhanih jaja (po volji)."

Trogirska juha

sastojci:

500 g cvjetače

0,5-1 dcl maslinovog ulja

(količinu prilagodite, neki vole više, neki manje ulja)

1 žlica brašna (vrhom puna)

4-5 režnjeva češnjaka

100 g pršuta

100 ml bijelog vina

1-2 grančice sjeckanog peršina

sol, papar po potrebi

Priprema:

Cvjetaču odvojiti na cvjetice i staviti na par minuta da se kuha u 1250 ml vode, taman da zakipi pa još 1 min te ugasiti. Na maslinovom ulju popržiti brašno, dodati sjeckani/istisnuti češnjak i zaliti vodom u kojoj se kuhala cvjetača. Pršut narezati na kockice te ga dodati zajedno sa cvjetačom u ostatak juhe. Sve skupa kuhati još 45min te pred sam kraj dodati vino, sol, papar i peršin, pustiti da zakuha i ugasiti.

Osim ove moderne kuharice, u tom bogatom nasljeđu susrećemo i jednu antiknu kuharicu (kuharica none Carmen) koja će biti predstavljena u nastavku.

Carmen Tacconi, rođena 1885. godine, povezana je s talijanskom obitelji koja se nastanila u Dalmaciji za vrijeme Napoleonove vlasti. Njezina kulinarska avantura započela je 1907. godine udajom za Hrvata Ivana Prijatelja. Kroz pažljivo sakupljanje recepata od članova talijanskih plemićkih i građanskih obitelji iz Splita i Trogira (Prijatelj Pavičić 2005: 6) Carmen je stvorila jedinstvenu zbirku koja suptilno prenosi kulturnu i kulinarsku baštinu toga kraja.

Enzo Betizza (2004: 147) primjećuje da se slična jela kao ona koja se nalaze u Carmeninim receptima mogu pronaći diljem Dalmacije, što čini ovu gastronomsku tradiciju iznimno bogatom i značajnom u europskom kontekstu.

Pet zahrđalih bilježnica i razbacani listovi spojeni su u „Kuharicu none Carmen“, starinsku splitsko-trogirsku kuharicu autorice Ivane Prijatelj Pavičić, praunuke Carmen Prijatelj. Većina originalnih recepata napisana je na talijanskom, dok je u prijevodu zadržan dalmatinski dijalekt dodajući dodatnu vrijednost zbirci jer se često koriste manje poznati lokalni izrazi. Kuharica je podijeljena na slana i slatka jela, pri čemu slatka jela dominiraju, što je uobičajeno za ovakve privatne kuharice. U kategoriji slanih jela velik je broj recepata posvećen tjesteninama uključujući čak 27 vrsta njoka, unatoč nekim prekrizanim receptima (Ivanišević, 2017).

Autorica je obogatila mnoge recepte bilješkama i predgovorima. Fragmentarne i šture recepte pokušala je rekonstruirati koristeći se drugim kuharicama. Naprimjer, nepotpuni recept za gulaš proširen je verzijom iz kuharice „La cucina veneziana“ Giusepea Maffiolija. Slično, recept za prženi bakalar rekonstruiran je iz „Ricete di Petronilla“, a nejasan recept za rižot od rakova objašnjen je uz pomoć „Gioie Calussi Profumi di Dalmazia“ objavljene 1995. godine (Prijatelj Pavičić 2005: 41).

Kroz ovu zbirku recepata, osim njihove praktične primjene, svjedočimo dubokoj povezanosti s materijalnom kulturom početka 20. stoljeća. Ovi recepti, koji su nekad pripadali bakinim rukama, postaju autentična svjedočanstva prošlosti koja nisu samo obnovljena jela, već i podsjetnik na povijest i razvoj kulinarskog identiteta tog vremena (Ivanišević, 2017).

Ova antikna kuharica, zajedno s modernijim djelima, svjedoči o dubokom utjecaju tradicionalne kuhinje na identitet i povezanost lokalne zajednice s njihovim kulturnim nasljeđem. Ova sačuvana djela podsjećaju nas da su recepti mnogo više od samih sastojaka i uputa za kuhanje – oni su živi spomenici prošlosti čija je svrha očuvati duh i okuse vremena koja su oblikovala naše identitete.

4.2 TROGIRSKA TRŽNICA

Povijesni razvoj

Najveće dvije tržnice, koje bismo danas opisali kao glamurozne, bile su na blagdan svetog Ante, 13. lipnja, i svetog Ivana Trogirskog, 14. studenog. Ove tržnice bile su izuzetno živahne privlačeći mnoštvo posjetitelja. Protezale su se od Šilovićeve vrta do današnje Travarice i sve do Solina te od zida sadašnjeg Konzuma do Štalaja na sjeveru, gdje su se nalazila parkirališta za konje, mazge, mule i magarce. To su bili stočni sajmovi, a posebno su se prodavale životinje poput peradi i jata tuka na zimskim sajmovima pred Božić. Također, stoka se prodavala malo dalje od Solina, Šilovićeve vrta i na samoj Travarici. Danas nas na ta vremena podsjeća tek pokoja alka koja se nalazi na zidu uz Štalaj. (Sentinela F., 2014)

Ljudi iz zagorskih sela obično su putovali pješice jer nije bilo dovoljno mjesta za sve na magarcima. Morali su nositi kaparane preko ramena, gumene opanke i kišobran s dvanaest žica koji je bio otporan na vjetar i mogao pokriti više ljudi. Ako su imali i jato tukaca, to je bio pravi izazov jer su morali prijeći i do 20 kilometara (Ibid).

Tijekom godina neki su se običaji mijenjali pod utjecajem društvenih ili političkih promjena te su na koncu ostali u svojim klasičnim oblicima. Promet i veliki trgovački centri zauzeli su prostor koji su nekada zauzimali klasični pazari, a folklor povezan s danima grada nije uspio nadoknaditi tu promjenu, kao što je to ostalo slučaj u nekim zapadnim zemljama poput Njemačke i Austrije. Nažalost, mnoge od ovih tradicija pale su u zaborav (Ibid).

Na sajmovima i pazarima, koji nisu samo ekonomska središta, već i mjesta društvenih interakcija, ljudi stvaraju nova poznanstva, grade poslovne kontakte, razvijaju prijateljstva i povezuju se u obiteljske veze, uključujući brakove i izvanbračne odnose između stanovnika priobalnog, otočnog i zagorskog dijela Komune. Iako su nazivani i pazarima (u tu se riječ ugradio turcizam), sajmovi često služe i kao mjesta društvenih okupljanja. Još u XX. stoljeću, nakon što bi se završila trgovina, seljaci iz Zagore bi započeli plesati kola, mladi bi se međusobno upoznavali, a bilo je i povremenih sukoba ili tučnjava koje su služile kao iskazivanje hrabrosti pred djevojkama, ali i kao izraz nesuglasica među pojedinim selima.

Trogirska tržnica jest kultno mjesto koje privlači prve fotografije turista, a potom i njihove kupovine. Ovo je mjesto koje bi svaki posjetitelj Trogira trebao posjetiti, iako su mnogi već sami pronašli put do ovoga kultnog mjesta nedaleko od ulaza u povijesno središte grada. Tržnica nudi svježe sezonsko voće i povrće, suhe smokve, crveni šipak i stotine ukrasnih boca s maslinovim uljem postavljenih u redove. Ova tržnica čuva najdublje tajne Trogira koje su

brižno sačuvane tijekom dugih 200 godina njezine povijesti. Svaki turist, čim zakorači na tržnicu, prvo vadi fotoaparat, a tek kasnije puni svoju košaru. (Večernji.hr, 2014)

Tamo se može pronaći svježe voće i povrće, med, domaće džemove i marmelade, likere te atraktivne boce rakije s različitim travama i aromama. Turisti neprestano dolaze i odlaze. Cijele obitelji koriste priliku da zadovolje svoje osjetilne potrebe, izvade novčanike, lagano se cjenkaju, ali većinom poštuju cijene koje su prihvatljive za sve proračune. Nakon što napune svoje košare voćem i povrćem, često prelaze ulicu kako bi posjetili ribarnicu koja se naslanja na tržnicu kako bi nabavili ribu, školjke i razne morske plodove. Kada je odlučeno što će se kuhati za večeru, ponovno se vraćaju na tržnicu po bocu autohtonog vina. Nudi se bijeli pošip, crni babiće, postup, faros i mnoge druge vrste vina.

I dok šecu tržnicom, turisti ne zaboravljaju zabilježiti nekoliko fotografija koje će kasnije završiti u njihovu obiteljskom albumu s ljetovanja u Trogiru.

4.3 GASTRO FESTIVALI

Turistička zajednica grada Trogira organizira brojne gastrokulturne manifestacije radi obogaćivanja sadržaja u gradu. Manifestacije se održavaju tijekom cijele godine kako bi se privuklo turiste i izvan glavne turističke sezone. Također, prilagođene su različitim skupinama ljudi pa privlače različite segmente posjetitelja. Osim raznih kulturnih i koncertnih manifestacija, u nastavku se navodi nekoliko manifestacija s gastronomskim karakterom.

- **Zimska adventura** – ovaj projekt organizira se u adventsko doba te pretvara Trogir u pravu božićnu bajku. Uz niz odličnih dnevnih i večernjih koncerata, niz „kućica” s bogatom gastro ponudom postavlja se na raznim lokacijama u centru Trogira. Ovim se projektom privlači velik broj domaćih i stranih posjetitelja izvan sezone (TZ Trogir, 2023).
- **Babarol festival** – kao što je spomenuto već ranije u radu, Babarol by Coca Cola jest prvi trogirski *street food* festival na kojem posjetitelji mogu uživati u raznolikoj gastronomskoj ponudi postavljenih *food truckova*. Nude se jela poznatih hrvatskih

kuhara, a svi zainteresirani mogu sudjelovati u raznim kulinarskim radionicama (TZ Trogir, 2023).

- **Ribarske fešte** – u ljetnim se mjesecima organiziraju brojne tradicionalne zabave na kojima ne manjka glazbe (razni koncerti domaćih grupa) ni ukusne dalmatinske hrane kao što su srdele, crni rižot, riba na gradele i razna mesna jela. Primjeri ribarskih fešti su „Zvizda mora” na Drveniku Malom, fešta u Žednom i Arbaniji, „Bila Noć” u Okrugu Gornjem i mnoge druge.
- **120. godina vatrogastva** – DVD Trogir je 2023. godine proslavio 120 godina postojanja i neprekidnog djelovanja te su povodom toga organizirali zabavu za mještane uz dalmatinsku „spizu” i domaći bend (TZ Trogir, 2023).
- **Trogastro** – festival gastronomije – u listopadu 2023. godine organizirat će se natjecanje u kulinarstvu s proizvodima kupljenima isključivo na trogirskoj tržnici. Pozvani su vrhunski kuhari koji će kuhati pred publikom i međusobno se natjecati na način da se odabere jedna specifična lokacija poput kule sv. Marka, kule Kamerlengo ili restorana s autohtonom ponudom. Cilj festivala je promovirati proizvođače autohtonih prehrambenih proizvoda te organizirati radionice izrade rafiola i natjecanje za najbolji trogirski rafiol (TZ Trogir, 2023).
- **Vridne ruke obale, zagore i škoja** – valja spomenuti i manifestaciju koja se odvijala prije *street food* trenda kada su građani Trogira i okolice imali priliku kreirati svoju originalnu verziju omiljenog kolačića na natjecanju „Naj trogirskog rafiola” gdje je njihovu kvalitetu ocjenjivao stručni žiri sastavljen od poznatih nutricionista i gastronomima. Ovaj odličan projekt je gastrokulturalna manifestacija koja je kroz sajamske i programske prezentacije, nastupe folklornih društava i prezentacije narodnih nošnji s naglaskom na upotrebu baštine u svakodnevnom životu isticala bogatstvo nematerijalne kulturne baštine, a čiji je glavni socio-kulturni cilj očuvanje lokalnih identiteta u današnjim uvjetima sve veće globalizacije.

Tablica 2. Kalendar manifestacija u Trogiru za 2023. godinu

siječanj	veljača	ožujak	travanj	svibanj	lipanj
Edukacije	Trogirski karneval Stručne konferencije	Dan žena Edukacije za iznajmljivače	Galerija na otvorenom Noć Tvrđava Eko akcija- Eko Trogir 2023 Tematske konferencije	Festival hrane i glazbe – Streetfood festival Trogir outdoor festival (TOF2023)	Sportske manifestacije u Kuli Kamerlengo – pro 3x3 tour Ribarske ljetne večeri
srpanj	kolovoz	rujan	listopad	studeni	prosinac
53. Trogirsko kulturno ljeto Ribarske ljetne večeri	53. Trogirsko kulturno ljeto Ribarske ljetne večeri	Izložbe i predstavljanje knjiga	Tro Gastro festival – nova lokacija (Park Žudika)	Dan grada	Zimska adventura 2023.

Izvor: Tz Trogir: Plan programa rada za 2023. godinu, 2022.

U Trogiru se tijekom cijele godine održava raznovrsna paleta događaja i manifestacija koje privlače posjetitelje različitih interesa i ukusa čineći ga atraktivnom destinacijom za strane posjetitelje, ali i lokalno stanovništvo.

5. PRIKAZ REZULTATA ISTRAŽIVANJA

U ovom poglavlju bit će prikazani rezultati istraživanja u kojem su se koristila dva ključna istraživačka alata; dubinski intervju i analiza jelovnika. Ova kombinacija metoda omogućuje dublje razumijevanje specifičnih aspekata istraživačke teme pružajući nam jedinstvenu priliku za uvid u subjektivna iskustva i prehrambene navike posjetitelja.

Dubinski intervju osigurao je direktnu komunikaciju s ispitanicima omogućujući im da izraze svoje misli, stavove i iskustva na temu istraživanja. S druge strane, analiza jelovnika omogućila je kvantitativni uvid zastupljenosti tradicionalnih jela u jelovnicima. Kombinacija ovih metoda pružila nam je sveobuhvatan pregled teme iz različitih perspektiva.

5.1 REZULTATI DUBINSKOG INTERVJUA

U svrhu izrade ovoga diplomskog rada provedeno je kvalitativno istraživanje o turističkoj valorizaciji gastronomske baštine trogirskog kraja. Ono je provedeno primjenom metode dubinskog intervjuja u okviru kojega su ispitana pet ispitanika. Nastojalo se prikazati stajalište vlasnika restorana, voditelja i šefova kuhinje o tradicionalnoj hrani, njezinoj zastupljenosti u njihovim jelovnicima te o njezinoj ulozi i učestalosti. U nastavku slijede cjeloviti sadržaji provedenih intervjuja.

1. ARMANDO DJOKAJ – RESTORAN MALI RAJ

1. Kako ocjenjujete ugostiteljsku ponudu gastronomske baštine u Trogiru?

5/10. Svi restorani se baziraju na jedan te isti jelovnik, malo je raznolikosti. Nedostaju ponude koje će zadovoljiti trendove vegana, vegetarijanaca i ljubitelja fuzijske kuhinje.

2. Kako ocjenjujete trenutnu ponudu autohtonih jela i pića u vašem restoranu i njihovu privlačnost za goste?

U mom restoranu? Naša ponuda se bazira više na modernu europsku kuhinju, izbor autohtonih jela je limitiran isključivo na ribe i školjke.

3. Na koje načine smatrate da se može unaprijediti ponuda autohtonih jela i pića u Trogiru i okolici kako biste privukli veći broj turista?

U Trogiru je ponuda autohtonih jela na visokom nivou. Posebno jer se u proteklih par godina otvorilo nekolicina agroturizma i agrorestorana koji nude isključivo autohtonu ponudu hrane i pića.

4. Kako ocjenjujete popularnost tradicionalnih jela i pića među gostima vašeg restorana?

8/10. Isključivo zbog velike zainteresiranosti prema tartufima. Ako to smatramo autohtonim.

5. Koja su najtraženija tradicionalna jela ili pića među turistima koji posjećuju Trogir?

Dagnje na buzaru, škampi na buzaru, crni rižot od sipa, riba te dalmatinska predjela.

6. Imate li planove za proširenje ili obogaćivanje ponude tradicionalnih jela i pića?

Ne, smatramo da je potražnja veća za modernijom kuhinjom te zdravijim varijantama jela poput ponude za vegane. Unatoč tome, naša ponuda je itekako raznolika tako da smatramo da nema potrebe za proširenjem.

7. Kako biste opisali prednosti turističke valorizacije tradicionalnih jela i pića za Trogir i okolicu?

Smatram kako turistička zainteresiranost za tradicionalnim jelima pomaže očuvanju gastronomskog imidža Dalmacije i pokazuje kako Dalmacija ima puno više od samo mora i prirodnih ljepota.

8. Vidite li mogućnosti za korištenje autohtonih jela i pića kako biste doprinijeli pozitivnom imidžu Trogira i okolice kao destinacije za gurmanske doživljaje?

Ne! Ljubitelj sam moderne kuhinje i praćenju trendova u svijetu gastronomije.

2. NENAD MATIJAŠ – HOTEL I RESTORAN PAŠIKE

1. Kako ocjenjujete ugostiteljsku ponudu gastronomske baštine u Trogiru?

Raznolika ponuda, od klasičnih restorana, pizzerija, *steak houseova*, tradicionalnih konoba... primjećuje se poboljšanje nivoa imajući u vidu jedan restoran s Michelin 1* i jedan restoran s Michelin preporukom.

2. Kako ocjenjujete trenutnu ponudu autohtonih jela i pića u vašem restoranu i njihovu privlačnost za goste?

Naš restoran ima u ponudi tradicionalne namirnice Dalmacije kao i pizze te pašte na najvišem nivou, a privlačnost za goste se najbolje može provjeriti na platformama za recenzije (Tripadvisor, Google).

3. Na koje načine smatrate da se može unaprijediti ponuda autohtonih jela i pića u Trogiru i okolici kako biste privukli veći broj turista?

Dodatnim ulaganjem u marketing, kako samih restorana, tako i lokalne turističke zajednice te grada.

4. Kako ocjenjujete popularnost tradicionalnih jela i pića među gostima vašeg restorana?

Možemo reći kako je naš restoran uspio pridobiti goste upravo ribljim jelima na dalmatinski, ali i Napoletana pizzama spravljenima po originalnoj talijanskoj recepturi, što bi više odgovaralo mediteranskoj kuhinji.

5. Koja su najtraženija tradicionalna jela ili pića među turistima koji posjećuju Trogir?

U globalu su to sva riblja jela, brudeti, dalmatinske pašticide, a od deserata je to trogirski rafijol i rožata.

6. Imate li planove za proširenje ili obogaćivanje ponude tradicionalnih jela i pića?

Kontinuirano osluškujemo želje i komentare gostiju i na osnovi toga gradimo i modificiramo ponudu restorana.

7. Kako biste opisali prednosti turističke valorizacije tradicionalnih jela i pića za Trogir i okolicu?

Kroz održivi turizam cilj je da se destinacija prepozna kao autentična upravo kroz gastronomsku ponudu. Pritom ne isključiti svjetske trendove kao što su povećana zainteresiranost za azijskim okusima te veganskim jelima.

8. Vidite li mogućnosti za korištenje autohtonih jela i pića kako biste doprinijeli pozitivnom imidžu Trogira i okolice kao destinaciji za gurmanske doživljaje?

Općenito, to vrijedi za svaku destinaciju koja, osim sunca i mora, treba ponuditi gostima i doživljaj, a gastronomija je uz prirodne ljepote i kulturne znamenitosti jedan od stupova gradnje imidža destinacije.

3. MAJA RADIĆ – BISTRO TOĆ

1. Kako ocjenjujete ugostiteljsku ponudu gastronomske baštine u Trogiru?

Ugostiteljska ponuda gastronomske baštine Trogira je u posljednjih godina doživjela procvat. Pojavili su se restorani koji rade i van sezone te koji osim tipičnih dalmatinskih jela nude i nešto novo i inovativno.

2. Kako ocjenjujete trenutnu ponudu autohtonih jela i pića u vašem restoranu i njihovu privlačnost za goste?

Naš restoran ima u ponudi svježe dalmatinske namirnice, a kombinacija modernog i autohtonog jela je pravi užitek za goste.

3. Na koje načine smatrate da se može unaprijediti ponuda autohtonih jela i pića u Trogiru i okolici kako biste privukli veći broj turista?

Tradicionalnom ponudom sa modernim štihom, kako ponuda autohtonih jela ne bi bila jednolična i dosadna, ali također treba paziti kako se ne bi izgubila dalmatinska kultura.

4. Kako ocjenjujete popularnost tradicionalnih jela i pića među gostima vašeg restorana?

Popularnost tradicionalnih jela je na visokom nivou jer gosti definitivno vole probati autentična jela.

5. Koja su najtraženija tradicionalna jela ili pića među turistima koji posjećuju Trogir?

To bi bila dalmatinska peka, brudet, gradele, buzara, a od pića vole domaće rakije; šljivovica im je uvijek prvi izbor.

6. Imate li planove za proširenje ili obogaćivanje ponude tradicionalnih jela i pića?

Definitivno imamo jer, prema dosadašnjem iskustvu, gosti najviše naručuju tradicionalna jela koja nudimo u jelovniku.

7. Kako biste opisali prednosti turističke valorizacije tradicionalnih jela i pića za Trogir i okolice?

Visok je stupanj privlačnosti, samo što turisti nisu dovoljno upoznati. To bi se moglo unaprijediti boljim marketingom. Uvijek se postavljaju pitanja što je to kod nas tradicionalno.

8. Vidite li mogućnosti za korištenje autohtonih jela i pića kako biste doprinijeli pozitivnom imidžu Trogira i okolice kao destinacije za gurmanske doživljaje?

Da, iako se svjetski trendovi brzo šire, na kraju gosti uvijek traže nešto autentično kako bi bolje upoznali naš kraj i doživjeli ga na pravi način.

4. KATARINA VRANJIĆ – RESTORAN VAGABUNDO

1. Kako ocjenjujete ugostiteljsku ponudu gastronomske baštine u Trogiru?

Ocjenjujem s 8/10. Smatram kako Trogir ima raznovrsna autentična jela koja se dobro pripremaju u ugostiteljskim objektima.

2. Kako ocjenjujete trenutnu ponudu autohtonih jela i pića u vašem restoranu i njihovu privlačnost za goste?

Trenutna ponuda je zadovoljavajuća i u potpunosti prilagođena potražnji.

3. Na koje načine smatrate da se može unaprijediti ponuda autohtonih jela i pića u Trogiru i okolici kako biste privukli veći broj turista?

Unapređenje svakako ide što boljom reklamom (razne stranice turističke zajednice, društvene mreže, preporuke i sl...), ali i autentičnosti hrane.

4. Kako ocjenjujete popularnost tradicionalnih jela i pića među gostima vašeg restorana?

8/10 – što znači da primamo jako puno narudžbi tradicionalnih dalmatinskih jela i u globalu su najzadovoljniji s takvom ponudom.

5. Koja su najtraženija tradicionalna jela ili pića među turistima koji posjećuju Trogir?

Riba, razni riblji rižoti, tjestenine s morskim plodovima uz raznoliku ponudu domaćih vina.

6. Imate li planove za proširenje ili obogaćivanje ponude tradicionalnih jela i pića?

Da, ali za to treba prvo riješiti problem manjka radne snage. To utječe na kapacitet za pripremu i posluživanje novih jela i pića.

7. Kako biste opisali prednosti turističke valorizacije tradicionalnih jela i pića za Trogir i okolicu?

Dalmatinska kuhinja je definitivno nešto što treba biti u ponudi u svakom restoranu bez obzira na tip ugostiteljskog objekta jer se na kraju najviše vrednuje autentičnost.

8. Vidite li mogućnosti za korištenje autohtonih jela i pića kako biste doprinijeli pozitivnom imidžu Trogira i okolice kao destinacije za gurmanske doživljaje?

Da, naravno. No mi smo relativno nov restoran, ali već i sada surađujemo s lokalnim proizvođačima te se trudimo promovirati autentičan okus. Radimo svakako na tome kako bi gosti imali priliku kušati autohtona jela.

5. ROBERT PREDRAG ŽMIRE – RESTORAN MARE

1. Kako ocjenjujete ugostiteljsku ponudu gastronomske baštine u Trogiru?

- Na žalost još nismo došli do te razine da enogastro stavljamo na prvo mjesto već je komercijalni poriv sve veći. Smatram kako je tradicija nedovoljno zastupljena u ugostiteljskoj ponudi grada.

2. Kako ocjenjujete trenutnu ponudu autohtonih jela i pića u vašem restoranu i njihovu privlačnost za goste?

- Mi smo specifičan restoran koji radi modernu kuhinju u kojoj nastojimo okuse naše svakidašnjice iskoristiti u jednoj modernoj varijanti! Polazna ideja je uvijek klasična jela kojima dajemo moderniju prezentaciju ili tehnika koje okusom približiti klasicima! Nama je uvijek bitan „okus Dalmacije“! Sve ono što nam se ponudi i pronađemo, a porijeklom je iz hrvatske koristimo u našem restoranu!

3. Na koje načine smatrate da se može unaprijediti ponuda autohtonih jela i pića u Trogiru i okolici kako biste privukli veći broj turista?

- Mislim da trebamo izbjegavati trendove u svijetu i općom edukacijom i promidžbom dati naglasak autohtonosti! Tu posao mora odraditi TZ, ministarstvo poljoprivrede, ministarstvo turizma i pomorstva da kroz olakšavajuće okolnosti približe dostupnost proizvoda te iste promovirati kroz cijenu. Imamo potencijal kojeg treba iskoristiti, a ne dopustiti da nam turisti smatraju kako je ćevap naše nacionalno jelo!

4. Kako ocjenjujete popularnost tradicionalnih jela i pića među gostima vašeg restorana?

- Odličnim...namirnica koja ima predznak tradicije se uvijek pomno objasni gostu te s tim promoviramo ono što jesmo! Od dalmatinske pramenke do divljeg zelja ili mlade teletine, domaćeg krumpira ili maslinovog ulja sve je tu iz ovih krajeva i gost odaje veliki respekt takvom pristupu!

5. Koja su najtraženija tradicionalna jela ili pića među turistima koji posjećuju Trogir?

- Mislim kako se na tom planu malo radi. Gost možda poznaje rafijol ili pašticadu i tu staje priča! Imamo toliko toga za ponuditi, a malo se o tome priča!

6. Imate li planove za proširenje ili obogaćivanje ponude tradicionalnih jela i pića?

- Uvijek!! Otvorili smo nedavno i još jedan lokal u kojem nudimo dalmatinske tapase i to polpete u toću, punjene paprike, savur, brujet, sipa, orzo, usoljenu ribu baš s tom idejom da promoviramo naše!

7. Kako biste opisali prednosti turističke valorizacije tradicionalnih jela i pića za Trogir i okolicu?

- Samo da pogledamo malo kako to drugi rade! Italija je lijepa zemlja no da nema tu enogastro scenu posjet njima bi zasigurno bio manji, a tako je u Španjolskoj, Francuskoj, Portugalu....sad zamislite da je Trogir grad pašticide, rafijola, kozlina, boba i manistre, artičoka sa junetinom, pržolice, brujeti e onda Trogir dobiva epitet poželjne turističke destinacije u kompletu!!!

8. Vidite li mogućnosti za korištenje autohtonih jela i pića kako biste doprinijeli pozitivnom imidžu Trogira i okolice kao destinaciju za gurmanske doživljaje?

- Ponekad se osjećamo usamljeni u našim projektima jer primarno nam je da turist ide doma sa gurmanskim doživljajem našeg kraja! Mi imamo 56 vina na vinskoj listi i sva su hrvatska e to je jedan od primjera!!!

Trogir je moj grad i želim da svi koji posjete moj grad ne pamte samo po lijepim građevinama već i po onom za što živimo i radimo, a to je gurmanski doživljaj!

5.2. REZULTATI ANALIZE JELOVNIKA

Trogir, grad koji je smješten na predivnoj dalmatinskoj obali, prepoznatljiv je po svojoj bogatoj kulturi i gastronomskim delicijama. Njegova jedinstvena atmosfera i bogata povijest privlače brojne posjetitelje iz različitih dijelova svijeta. Upravo zbog toga restorani u Trogiru igraju važnu ulogu u prezentiranju raznolikosti i bogatstva dalmatinske kuhinje. Ovaj rad ima za cilj istražiti jelovnike trogirskih restorana te pružiti uvid u njihovu gastronomsku ponudu.

Kroz analizu jelovnika, detaljno opisivanje jela i dodatne informacije o svakom restoranu istražiti ćemo široku paletu kulinarskih iskustava koja se nudi posjetiteljima Trogira.

Restoran i Bar Calebotta

Priča ovog objekta započinje 1920. godine kada je trgovac i vizionar Frane Calebotta izgradio prekrasnu kuću u samom centru Trogira i u njoj otvorio prvu kino dvoranu na ovim prostorima. Nakon gotovo 100 godina otvorila su se vrata restorana – kavane Calebotta.

Ponuda jela ovog restorana dostupna je u *online* i u fizičkom obliku koji se predstavlja gostima. Jelovnik započinje s predjelima koja kombiniraju svježe sastojke tipične za dalmatinsku kuhinju. Primjerice, obrok naziva „Zapečeni kozji sir s pršutom, medom, ružmarinom i uljem s tartufima“ kombinira sir, pršut i med, sve su namirnice domaćeg porijekla, dok „Plata Dalmatica“ predstavlja tradicionalni dalmatinski narezak. Kod izbora juha ističe se „Riblja juha“ koja odražava bogatstvo jadranske obale, a „Juha od cvjetače s pancetom, indijskim oraščićima i krutonima“ predstavlja moderniju interpretaciju klasične juhe. Što se tiče toplih predjela, ističe se crni rižot koji je klasično dalmatinsko jelo, a radi se o rižotu od sipe koji je obojan njezinim crnilom, dok rižoto s plodovima mora donosi bogat okus mora na tanjur. Kod glavnih jela pronalazimo janječju pašticađu koja je zvijezda tradicionalne dalmatinske kuhinje, a mesna plata nudi raznolik izbor za one koji žele probati različite vrste mesa s domaćim krumpirom i povrćem. Širok izbor ribljih jela odražava blizinu mora uključujući različite vrste riba i plodova mora. Prilozi kao što su mediteransko povrće i blitva s kuhanim krumpirom često se koriste u dalmatinskoj kuhinji. Desertni poput *cheesecakea* s umakom od šumskog voća kombiniraju tradicionalne i moderne elemente u slatkim završetcima obroka. Restoran nudi i raznolik izbor vina koji dodatno obogaćuje gastronomsku ponudu. Evo pregleda nekoliko vina i njihovih karakteristika:

Bijela vina iz Dalmacije:

1. Tomić Beleca Bijelo – Ovo vino dolazi iz hvarskoga vinogorja, napravljeno je od sorti bogdanuša i pošip. Suho i svježe, s voćnim notama, predstavlja izvrsno dalmatinsko bijelo vino.
2. Rizman Pošip – pošip iz vinogorja Komarna, Dalmacija, nudi suho vino s bogatim voćnim aromama i karakterističnim medno-voćnim začinima.
3. Grgić Pošip – ovaj pošip dolazi iz vinogorja Korčula u Dalmaciji. Suho i kompleksno s voćnim notama.

Crvena vina iz Dalmacije:

1. Tomić Plavac – plavac mali iz vinogorja Hvar. Suho vino s karakterističnim voćnim aromama.
2. Miličić Dingač – plavac mali iz vinogorja Pelješac, Dalmacija. Snažno vino s naglašenim voćno-začinskim karakterom.
3. Kairos Crljenak – crljenak kaštelanski iz vinogorja Kaštela, Dalmacija. Suho i puno tijelo s kompleksnim voćno-začinskim aromama.

Ova dalmatinska vina čine izvanredan izbor za uparivanje s dalmatinskim jelima u restoranu pružajući autentičan okus regije.

Jelovnik se može pronaći na sljedećoj poveznici: <https://calebotta.com/taverna-jelovnik/>

Restoran Alka

Restoran Alka s dugom obiteljskom tradicijom od 1966. godine smješten je u centru Trogira. Poznat je po svojoj visokokvalitetnoj usluzi te nudi jadranske specijalitete i pomno birana tradicionalna jela, kao i odličan izbor kvalitetnih domaćih vina.

Jelovnik restorana Alka, osim u fizičkom obliku u samom restoranu, dostupan je i *online*. Nudi širok spektar početnih hladnih predjela koja uključuju slane srdele s maslinama, dalmatinski pršut, paški sir i dalmatinsku pečenicu. Ova jela predstavljaju tipične dalmatinske okuse i omogućuju gostima da istraže autentična jela regije.

U kategoriji rižota i tjestenina ističe se tradicionalni crni rižot od sipe, rižot od plodova mora i škampi te špageti s plodovima mora i škampima. Ponuda juha uključuje riblju juhu i juhu od rajčica.

Budući da je obližnje područje Poljica poznato po uzgoju dagnji, restoran Alka nudi izvanredne verzije ovih školjki uključujući dagnje na buzaru i miješane školjke na buzaru, kao i brbavice/mlekinje. Ponuda ribljih jela obuhvaća razne vrste riba poput lubina, orade, škarpine i miješanih ribljih plata.

Pod kategorijom *Specijaliteti kuće* ističu se pileći filet s dalmatinskim pršutom i dalmatinska pašticada, tradicionalna dalmatinska i trogirski jela koja oduševljavaju okusima.

Osim tradicionalnih dalmatinskih jela, restoran Alka također nudi raznovrstan izbor jela inspiriranih drugim kulturama kao što su ćevapčići iz susjedne Bosne i Hercegovine te različiti *steakovi* uključujući „New York cut steak”, „Argentina biftek” te „Filet Mignon biftek – tenderloin”.

Kruna svakog obroka je trogirski rožata, neodoljiva slastica kojom završava gastronomski doživljaj u restoranu Alka.

Restoran Alka ne samo da čuva bogatu obiteljsku tradiciju, već i donosi svježju perspektivu na tradicionalne okuse čineći ga neizostavnom destinacijom za gurmane koji posjećuju Trogir.

Jelovniku se može pristupiti putem sljedeće poveznice: <http://restaurant-alka.hr/HR/>

Heritage Hotel Tragos Trogir

Hotel Tragos i njegov restoran, smješteni u povijesnom centru Trogira u baroknoj palači iz 18. stoljeća, nude nevjerojatan doživljaj dalmatinske i hrvatske kuhinje s izrazitim šarmom i poviješću. Ova palača, čija je gradnja započela u 12. stoljeću, odiše poviješću koju simbolizira grb obitelji iz 1275. godine, ponosno izložen iznad ulaza u hotel.

Restoran se ističe tradicijom i bogatim znanjem pružajući najbolje od jadranske ribe, mesa i povrća iz obiteljskog vrta. Njihov jelovnik nudi raznolik izbor uključujući opciju „Chef choice menu” sa šest ili osam slijedova i mogućnost degustacije vina. U predjelima se ističu tradicionalna salata od hobotnice sa slanutom, rajčicom i mladom kapulom te „Dalmatinski pjat” koji obuhvaća pršut, sir, kozju skutu s bademima, pancetu, ukiseljenu ljutiku i masline. Juha od ribe i juha od rajčice doprinose raznovrsnosti ponude.

Glavna jela ne propuštaju priliku istaknuti dalmatinsku pašticađu, a uz nju dolazi i biftek salata na dalmatinski način te razna riblja jela obogaćena domaćim povrćem. Restoran Tragos kombinira tradiciju i okuse regije na jedinstven način nudeći posjetiteljima iznimno gastronomsko iskustvo u povijesnom okruženju Trogira.

Jelovnik se može pronaći putem sljedeće poveznice: <https://restaurantguru.com/Tragos-Trogir/menu>

Restoran Marijana

Restoran Marijana smješten je u jedinstvenom ambijentu srednjovjekovnih zidina grada Trogira. Nudi bogatu gastronomsku ponudu koja uključuje riblje specijalitete, jela s roštilja te domaći kruh i kolače. Na službenoj stranici restorana (<https://www.restaurant-marijana.com/hr/jelovnik/>) može se pronaći jelovnik sa znatnim brojem tradicionalnih specijaliteta ovoga kraja.

Između tradicionalnih hladnih predjela izdvajaju se riblja pašteta, riblja plata (hobotnice, slane srdele, marinirane srdele i riblja pašteta), dalmatinska plata (pršut, sir, masline, dimljeni svinjski kare i bademi), salata od hobotnice te koktel s kamenicama.

Među tradicionalnim toplim predjelima ističu se dalmatinski rižoto s plodovima mora, crni rižoto i rižoto sa škampima. Od juha se izdvajaju riblja juha i trogirsku juha (juha od cvjetače). Specijaliteti među mesnim jelima uključuju janjeći but na dalmatinski, janjeće kotlete, pašticadu s njokima, trogirsku platu (teleći medaljoni, *beefsteak*, *rump steak*) te platu Marijana (ražnjići, kotlet, punjena pileća prsa, teleća jetrica).

Kategorija morskih jela obuhvaća sljedeća tradicionalna jela: pečenu hobotnicu s prženim povrćem, školjke kunjke na buzaru, dagnje na buzaru, riblju platu, lignje na žaru, brudet (brujet) s palentom te grdobinu medaljone s pršutom.

Za završetak obroka restoran nudi neodoljive desertne poslastice poput trogirskih rafiola i trogirске rožate. Ovaj jelovnik predstavlja izvanredan doživljaj mediteranske kuhinje u srcu Trogira.

Konoba Trs

Konoba Trs, smještena u staroj gradskoj jezgri u kući iz 13. stoljeća, donosi svoj jedinstveni kulinarski stil i opuštenu atmosferu te se čvrsto drži tradicije. Brzo je postala jedan od vodećih restorana u Trogiru. Njihova prepoznatljiva jela, kao što su janjeća paštica, tripice od hobotnice, morski pas s jarim grahom i neizostavni kunac s lećom jasno izražavaju svoj karakterističan okus i miris.

Konoba Trs njeguje dubok odnos s prirodom i bogatstvima mediteranske gastronomije. U kuhinji se koriste maslinovim uljem, mladom janjetinom, ovčjim i kozjim sirom, domaćim pršutom, pancetom i različitim mahunarkama poput brokule, blitve, cvjetače i luka iz trogirskog zaleđa. Također su poznati po svom crnom vinu sorte babiće iz vlastite proizvodnje. U ovoj konobi može se pronaći i niz pažljivo odabranih rakija sačinjenih od mirisnih trava, višanja i rogača. Te se rakije gotovo čarobno stapaju s lokalnom poslasticom, trogirskim rafijolom.

Jelovnik restorana je modernog, ali i rustikalnog štira te je utemeljen na načelima zdravog života i tradicije. Jelovnik u *online* obliku dostupan je samo na engleskom jeziku. Pod kategorijom predjela izdvajaju se grdobina u kombinaciji s kozicama i aioli umakom s tintom sipa i kavijarom od pastrve, što daje poseban mediteranski dodir. Također, na jelovniku su i marinirane kozice s jabučnim želeom i morskim šparogama koje donose morski okus Dalmacije na zanimljiv način.

Od glavnih jela ističu se klasična *carbonara* s dodatkom mesa ježinaca, što predstavlja bogatstvo mora u Dalmaciji. Bijela riba s crnom lećom i kremom od cvjetače nastavlja dalmatinsku tradiciju ribljih jela. Rižoto s morskim plodovima, uključujući kozice i dimljene dagnje, ukazuje na ljubav prema morskim plodovima u dalmatinskoj kuhinji.

Za desert se preporuča čokoladni maraskino, kolač s trešnjama i čokoladom koji spaja lokalne sastojke u pravu poslasticu.

Iako jelovnik kombinira tradicionalna dalmatinska jela s modernim pristupom, primjetno je kako su lokalni sastojci i okusi važan dio svakog jela. Ova kombinacija čini ovaj restoran jedinstvenim doživljajem mediteranske kuhinje.

Valja svakako naglasiti kako je ovaj restoran dobio Michelin preporuku 2022. godine te su u svom vodiču napisali: „*Smješten u srcu živahnog pješačkog povijesnog centra, ovaj restoran ponosi se predivnim vanjskim dvorištem s opuštajućom i jedinstvenom atmosferom, te ugodnom, klimatiziranom blagovaonicom za one koji žele pobjeći od vrućine. Izvrsna mediteranska kuhinja i svježa riba pripremljena s daškom maštovitosti.*”

Jelovnik se može pogledati na sljedećoj poveznici: <https://hr.konoba-trs.com/our-menu/>

Ne smije se zaboraviti ni znatan izbor dalmatinskih vina koja nudi ovaj restoran, stoga slijedi pregled vinske karte:

Bijela vina:

1. Debit Ugrina
2. Maraština Birin
3. Pošip Vertical
4. Pošip Intrada Krajančić
5. Grk Radovanović
6. Grk Bire

Crna vina:

1. Plavac Miloš
2. Merlot Markus
3. Babić Mistoma Ugrina
4. Crljenak kaštelanski Krolo
5. Dingač Ponos
6. Plavac Grgić
7. Plavac Majstor Stina

Restoran Frankie

Restoran Frankie već je desetljećima sinonim za ljubav prema moru i tradiciji. U njemu vrsni kuhari pripremaju raznovrsne specijalitete od svježe ulovljene ribe i plodova mora prema recepturama koje su se generacijama prenosile s koljena na koljeno. Lokacija ovog objekta je u Segetu Donjem, gdje se pruža romantičan ugođaj s prekrasne vanjske terase koja nudi pogled na spektakularan zalazak sunca nad Jadranom. Restoran također nudi *online* jelovnik podijeljen u sljedeće kategorije: *Hladna predjela, Topla predjela, Juhe, Školjke, Ribe i mekušci, Rakovi, Jela od mesa, Vege jela, Prilozi te Slastice*.

Među tradicionalnim hladnim jelima izdvajaju se klasična riblja pašteta s kaparima i maslinovim uljem, dalmatinska salata s hobotnicom, poznati lokalni specijalitet, dalmatinske masline, pršut i neizostavni paški sir. Među tradicionalnim toplim jelima ističu se klasični dalmatinski crni rižot te rižot s morskim plodovima (s kozicama i škampima).

Pod kategorijom *Juha* prepoznamo klasičnu juhu od rajčica, riblje juhe i juhe s morskim plodovima. Lokalne specijalitete kao što su kamenice, dagnje i dalmatinske mušule (brbavice) svrstali su u kategoriju školjaka. Što se tiče jela od mesa i vege jela, da se primijetiti da su više mediteranskog stila, kao što su *carpaccio* od tikvica i biftek na žaru. Klasični dalmatinski prilozi poput blitve na dalmatinski, domaćih prženih krumpira te rikule s toplim krumpirom također se mogu naći na jelovniku.

Od slastica se preporučuju trogirski rafioli, rožata i torta od rogača. Ovaj jelovnik nudi širok izbor tradicionalnih dalmatinskih jela i specijaliteta čineći restoran Frankie autentičnim iskustvom dalmatinske kuhinje.

Na kraju jelovnika nalazi se bogata vinska karta s raznolikim izborom dalmatinskih vina:

Bijela vina:

1. Tomić Belega Bijelo, Tomić
2. Fradelo Pošip, Fradelo
3. Smokvica Pošip Merga Victa
4. Jako Stina Pošip
5. Rizman Nonno
6. Matuško Grk

Crna vina:

1. Stina Bogondon,
2. Crljenak Kaštelanski Perišin (Zinfandel)
3. Crljenak Putalj (Zinfandel)
4. Matuško Dingač
5. Korta Katarina Plavac Mali
6. Grgić Plavac Mali
7. Matuško Dingač Royal

Restoran Mali Raj

Avantura ovog restorana započela je 2002. godine kada je Asdren (vlasnik restorana), zaljubljenik u hranu, istraživao različite recepte i spojio ih u jelovnik. Od tog trenutka, kao obiteljski vođen restoran, neprestano rade na usavršavanju i kvaliteti gastronomskog doživljaja. Restoran se nalazi na otoku Čiovu u Okrugu Gornjem te se jelovnik, osim u fizičkom obliku, može pronaći i *online*. Valja napomenuti kako su nazivi jela navedeni na hrvatskom, engleskom i njemačkom jeziku.

Pod kategorijom *Predjela* od tradicionalnih se dalmatinskih jela poslužuju klasična salata od hobotnice i *carpaccio* od hobotnice s kaparima, maslinovim uljem, rikulom i limunom. Neizostavni su dalmatinski pršut i sir te dalmatinska plata (dalmatinski sir, gorgonzola, pršut, suho voće, džem i orašasti plodovi). Od tradicionalnih se juha poslužuju ribarska juha (riža, oslić, dagnje), rustikalna juha od rajčice s dodatkom *mascarponea* te krem juha od škampa.

Kod toplih predjela također je bogata ponuda tradicionalnih jela, a to su crni rižoto, rižoto od kozica, špageti od povrća i kozica te špageti s plodovima mora. Neće nedostajati ni raznolika ponuda riba, školjaka i rakova, a tu spadaju sljedeće: lignje, lubin, orada, lignje punjene kozicama, riblja plata, file od šampjera (kovača) na dalmatinski način, tuna na dalmatinski način, pohani file oslić, frito misto (pohani gavuni, hobotnica, škampi, lignje s tartarom), jastog, dagnje na buzaru i škampi. Gosti također imaju mogućnost naručiti ribu prve klase pripremljenu prema njihovoj želji.

Od tradicionalnih mesnih jela moguće je pronaći samo punjeni teleći odrezak s pršutom, sirom i povrćem sa žara te pomfrit. Iz ovog jelovnika vidljivo je kako Restoran Mali Raj obiluje tradicionalnim dalmatinskim jelima, a odlična karakteristika jelovnika je što je višejezičan i što se uz većinu jela nalaze slike. Putem sljedeće je poveznice moguće pogledati jelovnik:

<https://bluestar-hr.com/menu/restaurant-mali-raj-1/>

Restoran Don Dino

Ovaj je restoran svjetske klase za autentične dalmatinske hedoniste, a široj je javnosti poznat kao mjesto čiju kuhinju vodi jedan od najpoznatijih domaćih kuhara Ivan Pažanin. Nalazi se u centru Trogira i njihova glavna svrha jest pružiti svojim gostima najbolju moguću hranu i uslugu. Posebno se ističu u pripremi mediteranskih jela koristeći se svježim sastojcima koji dolaze iz lokalnog okruženja, kao, naprimjer, pršut iz Bristovice, povrće iz neposredne okolice Trogira te riba koja im svakodnevno stiže od malih ribara.

Restoran Don Dino nudi svoj jelovnik u *online* i fizičkom obliku, a podijeljen je na sljedeće kategorije: *Hladna predjela, Juhe, Topla predjela, Meso, Riba, Tradicionalno, Salate i prilozite Dječji meni*.

U kategoriji hladnih predjela dominiraju morski plodovi poput kamenica, tune, bijele ribe, hobotnice, lignji i grdobine. Jela su obogaćena sastojcima kao što su citrusi, kapari, maslinovo ulje i različiti umaci. Sastojci su jasno navedeni i koriste se regionalni proizvodi. Nude se juhe od graška i mente te riblja juha; jednostavne, a s naglaskom na svježije sastojke. U skupini toplih predjela ističu se tjestenine i rižoti s raznim morskim plodovima, mesom škampa, riba i s tartufima. U kategoriji mesa pronalazimo dalmatinsku pašticađu od divljači, janječju koljenicu u tamnom umaku te janjeće kotlete s mladim krumpirom. Jelovnik nudi razne riblje specijalitete uključujući peku od hobotnice, file ribe u umaku od škampa i *julienne* povrće te podušene jadranske lignje. Kategorija *Tradicionalno* sadrži tradicionalna dalmatinska jela, a to su „Riba iz ulova dana na žaru”, „Carski brudet” (bijela riba, škampi i kozice), „Branzino” (brancin u soli s umakom i kuhanim krumpirom), „Romb zapečen s povrćem”, „Morska teća” (jastog, škampi, školjke, temeljac, domaća šalša), „Jastog s tjesteninom” i „Školjke mix”. Od priloga se može izdvojiti domaću blitvu i povrće sa žara. *Dječji meni* nudi jednostavna jela koja će zadovoljiti ukuse najmlađih gostiju uključujući pohanu piletinu i domaću šalšu.

Ovaj jelovnik nudi raznovrsne opcije za sve vrste gostiju s posebnim naglaskom na morske plodove i tradicionalna dalmatinska jela. Svježi sastojci i regionalni proizvodi čine osnovu svakog jela, a raznolikost ponude omogućuje gostima da uživaju u različitim okusima. Jelovnik kombinira tradicionalne okuse s modernim pristupom čineći ga primamljivim izborom za ljubitelje mediteranske kuhinje.

Jelovnik se može pogledati putem iduće poveznice: <https://www.dondinotrogir.com/restaurant>

Restoran Franka

Ovaj restoran smješten je u gradskoj jezgri Trogira, unutar kuće koja datira više od tri stoljeća, a predstavlja jedinstveno odredište za sve ljubitelje kvalitetne gastronomije. Otvaranje ovog restorana proizašlo je iz potrebe vlasnika da ponude alternativu sezonskim zatvaranjima većine objekata nudeći tako društvu mjesto za uživanje izvan sezone. Frankin jelovnik, sastavljen od dvadesetak jela, temelji se na spoju dalmatinske kulinarske baštine i suvremenih kulinarskih trendova.

Jelovnik je pažljivo oblikovan prema njihovom osobnom ukusu i sastoji se od nekoliko kategorija: *Mali zalogaji*, *Meso*, *Riba*, *Vegetarijanski*, *Salate*, *Rižoto i tjestenina* te *Prilozi i deserti*. U kategoriji *Mali zalogaji* ističe se *carpaccio* od patlidžana i tikvica. Među mesnim specijalitetima nudi se piletina s tartufima i janjeći kotleti.

Kada je riječ o ribljim jelima, izdvajaju se lignje s kaparima i morska teća koja uključuje grdobinu, brancina, škampe, tigraste kozice, makarune, umak od rajčice i bijelog vina. Franka također nudi tradicionalne dalmatinske salate kao što su salata od piletine, salata od kozica te vegetarijanska salata s dodatkom avokada.

U kategoriji *Rižoto i tjestenina* može se pronaći rižoto od cikle s tartufima koji spaja suvremeni i tradicionalni okus te ravioli s ovčjim sirom. Kada su u pitanju slastice, izdvaja se *semifreddo* od domaćih smokava.

Frankin restoran predstavlja spoj bogate tradicije i inovativnog pristupa gastronomiji te nudi izvanredno iskustvo okusa za sve svoje goste.

Jelovnik je dostupan na sljedećoj poveznici: <https://frankatrogir.com/menu/franka-menu.pdf>

Restoran Il Ponte

Restoran Il Ponte, smješten u blizini drvenog mosta u Trogiru, dobio je ime po svojoj lokaciji. Ovaj restoran ponosi se činjenicom da je glavni kuhar i suvlasnik Stjepan Vukadin, jedan od najpoznatijih domaćih kuhara. On je samostalno kreirao jelovnik koji se temelji na tradicionalnoj mediteranskoj kuhinji, ali s modernim interpretacijama.

Jelovnik je dostupan i u *online* verziji te započinje s *Tasting menijem* u šest slijedova. U kategoriji hladnih predjela ističu se *Ikejime* (lubin pripremljen tehnikom ikejime s crnom rižom, jabukama, povrtnom rigom, sušenim rajčicama te umakom od smokve) i škampi. Među juhama se može pronaći kremasta juha od artičoka sa šparogama. Topla predjela uključuju buzaru od kozica s rajčicama, šparoge s jajima i rižot od sipa.

Bogata ponuda ribljih jela obuhvaća bijelu ribu, hlap, plavu ribu, jadranske lignje, školjke i kozice. Restoran ne nudi tradicionalna mesna jela, ali kao prilog može se naručiti sezonska salata, prženo povrće i pržene artičoke.

Kao izbor vina restoran nudi nekoliko dalmatinskih opcija uključujući Merlot Boutique Korlat iz Benkovca – Stankovci, Prošek Hektorović s otoka Hvara i Prvi poljubac Duboković, također s Hvara.

Restoran Il Ponte postaje nezaobilazna destinacija za one koji žele istražiti spoj tradicije i moderne kuhinje uz predivnu lokaciju u srcu Trogira.

Valja također naglasiti kako je ovaj restoran nagrađen oznakom *Michelin Green Star* te je u njihovom vodiču opisan kao: „(...) *elegantni restoran, može se pohvaliti prekrasnom blagovaonicom s verandom i stilskim namještajem koji se poigrava plavo-žutom shemom boja. Moderna kuhinja inspirirana je Mediteranom i lokalnom tradicijom, uz povremeni dodir mašte. Izvrsne slastice, atraktivan vanjski prostor, plus kuhinja koja radi non-stop od podneva do večere.*”

Jelovnik se može pronaći putem iduće poveznice: <https://www.ilponte.com.hr/menu/>

5.3 RASPRAVA

Prilikom istraživanja korištene su dvije metode: metoda ispitivanja i metoda analize jelovnika. Metoda analize provedena je na sveukupno 10 restorana na trogirskom području. Pri odabiru ugostiteljskih objekata razmatrani su oni restorani koji uključuju tradicionalnu kuhinju kao dio svoje ponude. Nakon analize rezultata dubinskog intervjua s vlasnicima i voditeljima restorana te nakon proučenih jelovnika ugostiteljskih objekata, možemo zaključiti kako postoji raznolika gastronomska ponuda koja odražava bogatstvo dalmatinske kuhinje i tradicije. U nastavku slijedi analiza ključnih stavki istraživanja te će se razmotriti njihova važnost.

- Raznolikost gastronomske ponude: Ispitanici su naglasili kako postoje različiti tipovi restorana u Trogiru uključujući one s tradicionalnim dalmatinskim jelima, ali i one s modernijim kulinarskim pristupom. Ova raznolikost omogućuje turistima širok izbor gastronomskih iskustava.
- Zastupljenost tradicionalnih jela: Većina restorana ističe značaj tradicionalnih dalmatinskih/trogirskih jela na svojim jelovnicima. Takva jela kao što su crni rižot, paštica, riblji specijaliteti i razni plodovi mora privlače veliku pažnju turista.
- Potreba za raznolikošću: Većina ispitanika je istaknulo potrebu za većom raznolikošću u ponudi restorana, posebno kako bi zadovoljili zahtjeve veganskih, vegetarijanskih i ljubitelja fuzijske kuhinje. Ovo sugerira da postoji potencijal za obogaćivanje jelovnika kako bi se privukao veći broj turista.
- Popularnost autohtonih jela: Tradicionalna dalmatinska jela poput dagnji na buzaru, plate od dalmatinskog pršuta i sira te raznih ribljih specijaliteta i slastica vrlo su popularna među turistima. Ovo ukazuje na važnost očuvanja autohtonih okusa i tehnika pripreme.
- Vinski izbor: Većina restorana nudi bogat izbor vina, uključujući dalmatinska bijela i crna vina. Ovo omogućuje gostima da upare vino s hranom i dodatno obogate svoje gastronomske doživljaje.
- Turistička valorizacija tradicionalnih jela: Ispitanici prepoznaju prednosti turističke valorizacije tradicionalnih jela za Trogir i okolicu. To uključuje očuvanje gastronomske baštine i promociju autentičnih okusa regije.
- Proširenje ponude: Iako neki restorani razmišljaju o proširenju ponude tradicionalnih jela, suočavaju se s izazovima poput nedostatka radne snage. Ovo ukazuje na potrebu za razmatranjem praktičnih aspekata proširenja ponude.

- Gurmanski doživljaji: Restorani prepoznaju mogućnosti za korištenje autohtonih jela i pića kako bi doprinijeli pozitivnom imidžu Trogira kao destinacije za gurmanske doživljaje. To može privući razne gurmane i ljubitelje autentičnih okusa.

Zaključno, rezultati istraživanja naglašavaju važnost gastronomske ponude u privlačenju turista u Trogir te potrebu za očuvanjem tradicionalnih dalmatinskih okusa uz istovremeno razmatranje potreba suvremenih turista. Restorani imaju ključnu ulogu u promociji kulturne i kulinarske baštine regije te pružaju jedinstvene gastronomske doživljaje posjetiteljima.

ZAKLJUČAK

Trogir i njegov kraj ističe se kao privlačna turistička destinacija koja je uspješno iskoristila svoje resurse, kako prirodne, kulturne, tako i gastronomske kako bi privukla posjetitelje i pružila im autentično iskustvo. Kulturno-povijesni spomenici – uključujući katedralu sv. Lovre, Gradsku ložu, palače, brojne crkvice čine temeljnu atrakciju za posjetitelje. Lik Kairosa, bog sretnog trenutka, dodatno obogaćuje identitet grada. Prirodni resursi, kao što su prekrasno more s čistim plažama te ornitološko-ihtiološki rezervat Pantan, pružaju raznolike mogućnosti za turističke aktivnosti uključujući kupanje, nautički turizam i promatranje prirode.

U ovom je diplomskom radu analizirana gastronomska baština Trogira i njegova okolnog kraja te njihova integracija u turističku ponudu. Cilj istraživanja bio je razumjeti kako se tradicionalna i autohtona hrana pripremaju, promoviraju i koriste kao ključni elementi turističke atrakcije.

Kroz povijesni pregled razvoja gastronomije u Europi uočena je važnost gastronomske baštine kao značajnog aspekta kulturne identifikacije i turističkog privlačenja. Hrvatska je zemlja s bogatom kulinarskom baštinom, a Trogir i okolica ističu se po svojoj jedinstvenoj gastronomskoj ponudi.

Gastronomska baština Trogira i okolice duboko je ukorijenjena u lokalnoj kulturi, a njezina povezanost u turističku ponudu doprinosi očuvanju tradicije i ekonomskom razvoju područja. Istraživanje je pokazalo kako su manifestacije poput trogirskih gastrofestivala i lokalne tržnice ključni faktori u promociji autohtonih proizvoda i jela.

Analizom jelovnika i dubinskim intervjuima s relevantnim dionicima u ugostiteljstvu Trogira da se primijetiti kako su tradicionalna trogirska i dalmatinska jela prisutna u ponudi većine restorana. Osim toga, neki od njih dodatno potiču gastronomske doživljaje gostiju preporučujući vina koja se izvrsno slažu s lokalnim specijalitetima.

Kroz ovo je istraživanje potvrđeno kako je gastronomija važan element kulturne baštine te je i dalje jedno od najvažnijih motiva dolaska turista. Očuvanje i promocija ove baštine imaju potencijalne pozitivne učinke na razvoj turizma u Trogiru te na ukupno turističko iskustvo posjetitelja.

Zaključno, Trogir se može ponositi ne samo svojom bogatom poviješću i kulturnom baštinom, već i svojom izvrsnom gastronomskom ponudom koja doprinosi cjelokupnom turističkom doživljaju grada. Očekuje se da će daljnja promocija tradicionalnih jela i vina pridonijeti rastu turizma i prosperitetu ovog prekrasnog mjesta.

SAŽETAK

Gastronomski turizam igra sve značajniju ulogu u globalnom turističkom sektoru, a trogirski kraj izdvaja se svojom jedinstvenom gastronomskom baštinom. Fokusirajući se na autentičnost, raznolikost i kvalitetu lokalnih gastronomskih proizvoda, rad analizira tradicionalne recepture, tehnike pripreme hrane i lokalne sastojke koji čine srž kulinarske baštine Trogira. Kroz detaljnu analizu istražuje se integracija gastronomije u turističku ponudu naglašavajući njezin doprinos turističkom iskustvu i promociji održivog turizma. Također, rad ispituje suradnju između lokalnih proizvođača hrane i turističkih stručnjaka kako bi se unaprijedila gastronomska ponuda i potaknuo lokalni gospodarski razvoj. Kroz kombinaciju teorijskog okvira i empirijskog istraživanja ovaj rad pruža uvid u važnost gastronomske baštine kao ključnog faktora privlačnosti turista i očuvanja kulturnog identiteta Trogira.

Ključne riječi: gastronomija, gastronomska baština, Trogir, tradicionalna jela, autohtona jela, gastro festival, analiza jelovnika

SUMMARY

Tourist Valorization of the Gastronomic Heritage of the Trogir Region

Gastronomic tourism plays an increasingly important role in the global tourism sector, and the Trogir area stands out for its unique gastronomic heritage. Focusing on the authenticity, diversity and quality of local gastronomic products, the paper analyzes traditional recipes, food preparation techniques and local ingredients that form the core of Trogir's culinary heritage. Through a detailed analysis, it explores the integration of gastronomy into the tourism offering, emphasizing its contribution to the tourist experience and the promotion of sustainable tourism. Additionally, the paper examines the collaboration between local food producers and tourism experts to enhance the gastronomic offering and stimulate local economic development. Combining a theoretical framework with empirical research, this paper provides insights into the importance of gastronomic heritage as a key factor in attracting tourists and preserving the cultural identity of Trogir.

Keywords: gastronomy, gastronomic heritage, Trogir, traditional dishes, indigenous dishes, gastro festival, menu analysis

LITERATURA

Knjige

1. Romagnoli, M. (2019). Gastronomic heritage elements at UNESCO: problems, reflections on and interpretations of a new heritage category Vol.14 International Journal of Intangible Heritage
2. Linda Civitello 2007: Cuisine and Culture: A History of Food and People, John Wiley & Sons, Incorporated
3. Dalby, Andrew (2003). Food in the ancient world from A to Z. Routledge. str. 71.
4. Albala, K. (2003): Food in Early Modern Europe. Bloomsbury Academic.
5. Muraj Aleksandra (2001): Svakodnevni život u 19.st., Zagreb
6. Laudan, R. (2013). Cuisine and Empire: Cooking in World History. Ujedinjeno Kraljevstvo: University of California Press
7. Trichopoulou, A., Soukara, S., & Vasilopoulou, E. (2007). Traditional foods: a science and society perspective. Trends in Food Science & Technology, 18(8), 420-427.
8. ŽAPER, A. (2004.): Kulinarstvo-dio kulture življenja i duhovne baštine u Hrvatskoj turističkoj ponudi, More i turizam, Vol. 51 (5-6), 227-238.
9. Radić, Danka. 1998. „Gradska jezgra Trogira - svjetska baština UNESCO-a“, u: Informatica museologica. Vol. 28: 114-117.
10. Gall, Z. (2009). Kušaj i slušaj Trogir. Profil.

Znanstveni i stručni radovi

1. Zidić, Lucija. Uloga food-festivala u brendiranju grada Zagreba. Diss. University of Zagreb. The Faculty of Political Science. Department of Strategic Communication, 2019.
2. Čepo, V. (2019). Slavonija i Baranja kao enogastronomska destinacija (Doctoral dissertation, Josip Juraj Strossmayer University of Osijek. Faculty of Agrobiotechnical Sciences Osijek. department for agro-economics).
3. Keleminec, M. (2016). 'Gastronomija Hrvatskog zagorja', Završni rad, Međimursko veleučilište u Čakovcu

4. Roca, Ivona. Hrvatske autohtone namirnice i proizvodi. Diss. Polytechnic of Sibenik, 2016.
5. Hrenić, Karlo. Hrvatska tradicionalna slatka jela. Diss. University North, 2023.
6. Belas, Đ. (2022). 'Od „kultnog vrtića“ do adventske kućice – božićni običaji u gradu Trogiru', Diplomski rad, Sveučilište u Zadru
7. Medić, T. (2019). 'Utjecaj masovnog turizma na Grad Trogir', Završni rad, Sveučilište u Zagrebu, Prirodoslovno-matematički fakultet
8. Myhrvold, N. (2019, August 16). grande cuisine. Encyclopedia Britannica. <https://www.britannica.com/topic/grande-cuisine>
9. Kalenjuk Pivarski, B.; Grubor, B.; Banjac, M.; Đerčan, B.; Tešanović, D.; Šmugović, S.; Radivojević, G.; Ivanović, V.; Vujasinović, V.; Stošić, T. The Sustainability of Gastronomic Heritage and Its Significance for Regional Tourism Development. Heritage 2023, 6, 3402–3417.
10. Žarković, I. (2022). 'Promocija kulturnog turizma destinacije na primjeru grada Trogira : završni rad', Završni rad, Sveučilište u Splitu, Ekonomski fakultet,

Internetski izvori

1. <https://www.coolinarika.com/blog/kuhanje/renesansa-8211-preporod-kuhinje-66812244-610e-11eb-9a53-0242ac12001a> (14.05.2023.)
2. <https://hr.tristarhistory.org/john-marshall> (14.05.2023.)
3. <https://www.britannica.com/topic/grande-cuisine> (19.05.2023.)
4. <https://www.ceeol.com/search/article-detail?id=37261> (27.05.2023.)
5. <https://www.prirodoslovni.hr/Karte/Pantan.html> (27.05.2023.)
6. <https://www.vecernji.hr/lifestyle/povijest-trznice-duga-200-godina-krije-najcuvanije-tajne-trogira-951519> (03.09.2023.)
7. Mirja Jošić, 2017 <https://gastro.24sata.hr/> (23.09.2023.)
8. https://trogir.hr/wp-content/uploads/2020/06/Analiza_situacije_Trogir.pdf (19.09.2023)
9. UNESCO, working definitions, <https://ich.unesco.org/doc/src/05303.pdf> 25.03.2023)

POPIS ILUSTRACIJA

POPIS TABLICA

Stranica

Tablica 1. - Odabrana nacionalna jela na hrvatskom i nacionalnom jeziku	9
Tablica 2. - Kalendar manifestacije u Trogiru za 2023.god	41

POPIS SLIKA

Stranica

Slika 1. Domaći slavonski kulen	13
Slika 2. Čvarci	13
Slika 3. Fiš paprikaš	14
Slika 4. Slavonski čobanac	14
Slika 5. Zagorski štrukli	15
Slika 6. Purica s mlincima	16
Slika 7. Ličke pole	16
Slika 8. Poljički soparnik	17
Slika 9. Crni rižoto	18
Slika 10. Pršut, sir i vino	18
Slika 11. Viška/ komiška pogača	19
Slika 12. Kamenice	20
Slika 13. Gradska jezgra Trogira	22
Slika 14. Rezervat Pantan	23
Slika 15. Trogirski rafioli	28

ŽIVOTOPIS

OSOBNNE INFORMACIJE:

Ime i prezime: Iva Lukač

Adresa prebivališta: Balančane 23 F, 21220 Trogir

Adresa boravišta: Bana Josipa Jelačića 18 a, 23000 Zadar

Mobitel: +385976006629

E-mail: ivalukac9729@gmail.com

Datum i mjesto rođenja: 25.12.1997, Arnsberg, Njemačka

OBRAZOVANJE:

2020- 2023 : Diplomski studij Kulturne i prirodne baštine u turizmu, Odjel za turizam i komunikacijske znanosti, Sveučilište u Zadru

2016-2020: Prvostupnik kulture i turizma – Preddiplomski studij Kultura i turizam, Odjel za turizam i komunikacijske znanosti, Sveučilište u Zadru

2012-2016: Srednja škola Blaž Jurjev Trogirčanin, Hotelijerski-turistički tehničar, Trogir

RADNO ISKUSTVO:

01.04.2022.-01.12.2023. -Stručni vodič i suradnik u prodaji, Muzej antičkog stakla u Zadru

11.09.2021.-27.05.2021.- Recepcionarka, Proficio d.d. Podružnica Pine Beach- Pakoštane

30.10.2020.-08.10.2020.- Promotor, Dekra d.o.o. Zadar

15.09.2020.-15.06.2020.- Recepcionarka, Proficio d.d. Podružnica Pine Beach- Pakoštane

08.09.2019.-25.05.2019.- Recepcionarka, Proficio d.d. Podružnica Pine Beach- Pakoštane

10.09.2018.-15.06.2018.- Prodavačica, U.O. Vranjić- Okrug Gornji

20.09.2017.-01.07.2017.- Asistentica u agenciji, Trogir Diving Center, Okrug Gornji

15.09.2016.-20.06.2016.- Prodavačica, U.O. Vranjić- Okrug Gornji

01.09.2015.-01.07.2015.- Konobarica, U.O. Toć- Okrug Gornji

JEZIČNEVJEŠTINE:

Materinski jezici: Hrvatski i njemački

Znanje stranih jezika:

Engleski jezik: u govoru i pismu (B2)

Talijanski jezik: u govoru i pismu (B1)

Ruski jezik: u govoru i pismu (A2)

DIGITALNE VJEŠTINE:

- Vješto korištenje programom MS Office (Excel, Word, PowerPoint)
 - Napredno služenje preglednicima
 - Iskusni poznavatelj rada na računalu i interneta
 - Korištenje komunikacijskim programima (Skype, Zoom, TeamViewer, Outlook)
 - Vješto korištenje hotelskog informacijskog sustava- Diventa
 - Sposobnost brzog učenja i prilagođavanja okolini
 - Aktivno korištenje društvenim mrežama i alatima za komunikaciju (različite platforme)
- Timski rad

VOLONTIRANJE: -Wings for Life – 2017.,2018.,2022.

- 17. Festival Znanosti- Unizd

CERTIFIKATI: „DIGICULT Cultural heritage: a source of resilience and learning trough digital education“- Institut za turizam 2023.

Vozačka dozvola: Vozačka dozvola B