

# TURISTIČKA ZAJEDNICA KVARNERA

NACIONALNI DMK FORUM - UHPA

## KVARNER - EUROPSKA REGIJA GASTRONOMIJE 2026

Renata Vincek,  
Voditeljica projekata TZ Kvarnera

26. studenoga 2024.  
Zagreb, hotel The Westin



EUROPEAN REGION OF GASTRONOMY  
.....  
KVARNER AWARDED 2026

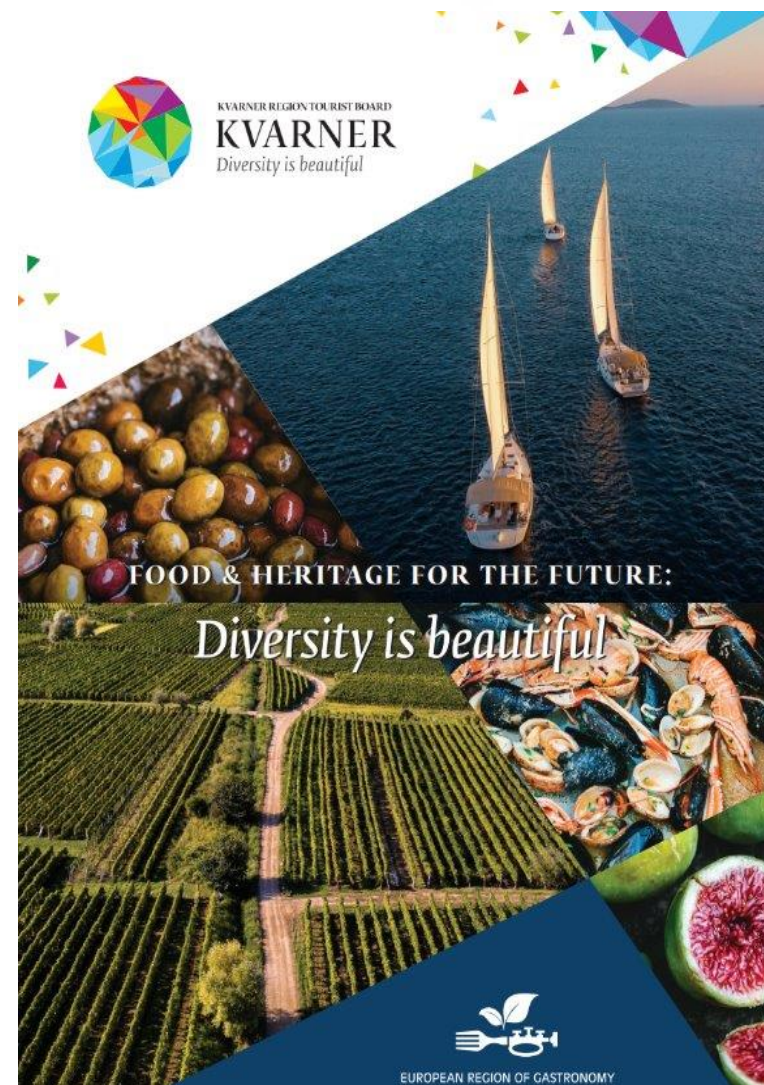


TURISTIČKA ZAJEDNICA  
**KVARNERA**  
Raznolikost je lijepa



# SADRŽAJ

1. KVARNER EUROPSKA REGIJA GASTRONOMIJE 2026: informacije o projektu
2. UMREŽAVANJE U PROJEKT
3. UKLJUČENJE U PROJEKTE I KOMUNIKACIJSKE KANALE: website, IG profil, FB profil, newsletter, i drugo
4. MANIFEST KVARNERSKE GASTRONOMIJE



EUROPEAN REGION OF GASTRONOMY



# Kvarner Brands

## Quality standards, promotion, recommendations



© S. Gulić

Kvarner  
Family



© L. Bašić

Kvarner  
Gourmet & Food



© F. Hefer

Kvarner  
Health & Wellbeing



© J. Mastrowić

Kvarner  
Outdoor



© M. Zupančić

Maritime  
heritage



© V. Franolić

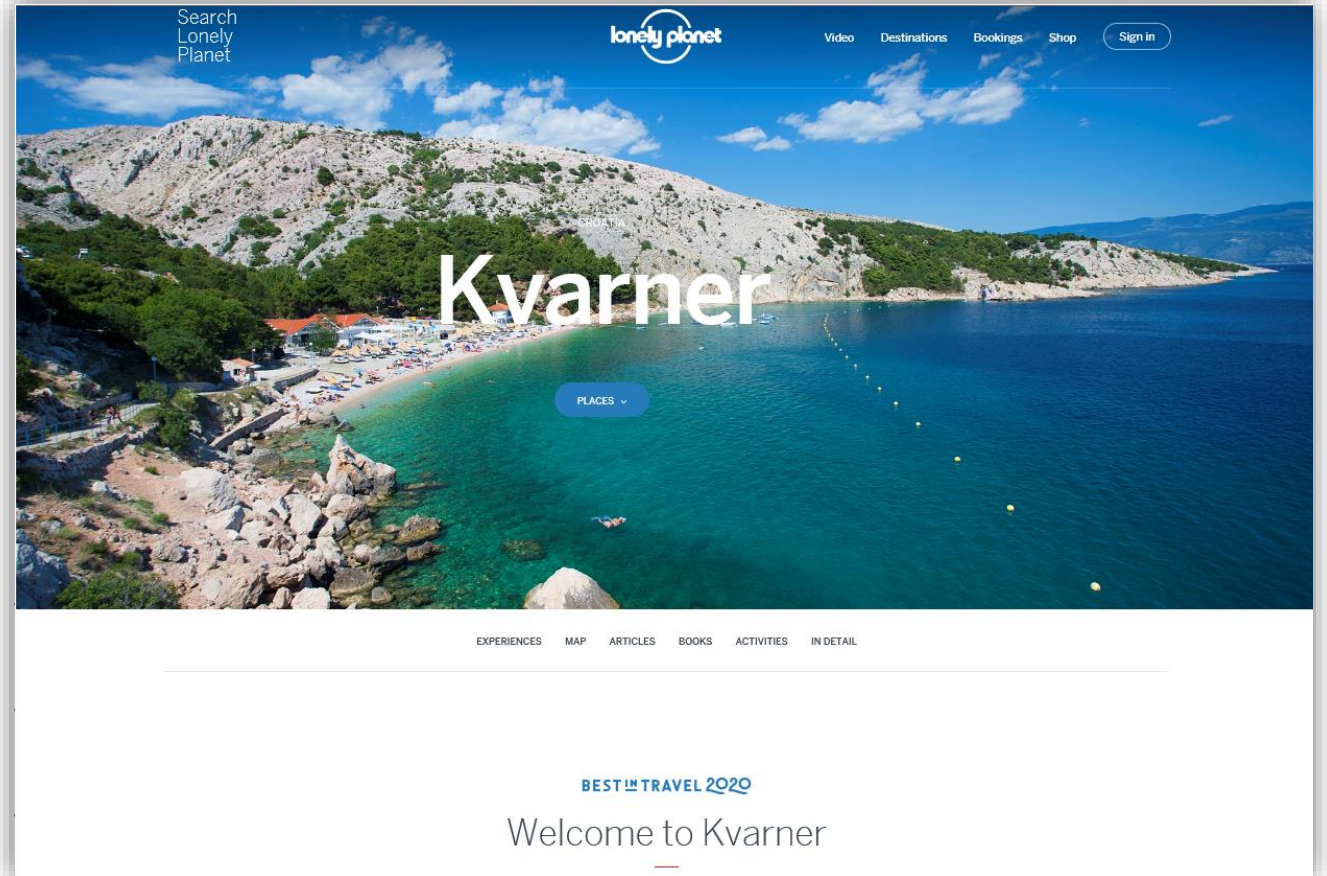
Cultural  
heritage





# Kvarner Region - Croatia

**One of the world's top regions for travelers in 2020 by world-leading travel authority Lonely Planet**



# KVARNER - NAJBOLJA ODRŽIVA DESTINACIJA VINSKOG TURIZMA U EUROPI



## Best Sustainable Wine Tourism Destination Kvarner Region Croatia

Chisinau, October 18th 2024



Cultural route  
of the Council of Europe  
Itinéraire culturel  
du Conseil de l'Europe





EUROPEAN REGION OF GASTRONOMY

---

KVARNER AWARDED 2026

# ŠTO JE EUROPSKA REGIJA GASTRONOMIJE



EUROPEAN REGION OF GASTRONOMY

- **titula i platforma za djelovanje**
- **IGCAT - International Institute of Gastronomy, Culture, Arts and Tourism;** dodjeljuje titulu
- na platformi djeluju svi **dosadašnji i sadašnji nositelji titule, te kandidati i partneri** - mreža stručnjaka iz preko 45 zemalja
- međunarodna cross marketinška platforma
- stručna suradnja na transferu znanja i iskustava



# MAPA REGIJA GASTRONOMIJE

- 20 regija iz 15 zemalja
- World Region of Gastronomy; širenje van Europe zbog velikog interesa

## 2024:

Europska regija gastronomije Saima (Finska)

Svjetska regija gastronomije Asser (Saudijska Arabija)

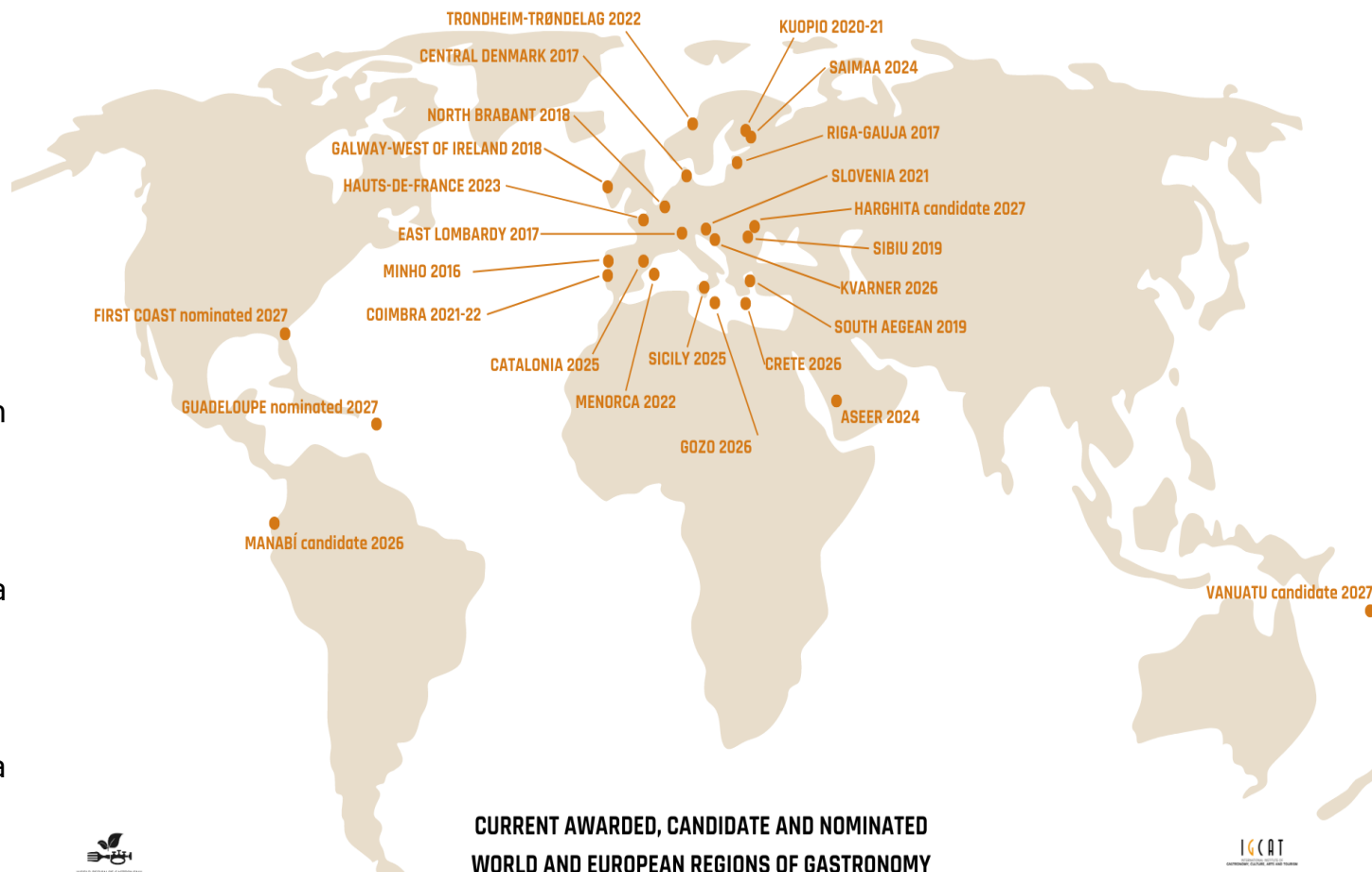
## 2025:

Europska regija gastronomije Sicilija (Italija)

Svjetska regija gastronomije Katalonija (Spanjolska)

## 2026:

Europske regije gastronomije Kvarner, Malta (Gozo), Grčka (Kreta)



CURRENT AWARDED, CANDIDATE AND NOMINATED  
WORLD AND EUROPEAN REGIONS OF GASTRONOMY



**+500** articles featuring European Regions of Gastronomy in international press.

International press include

NATIONAL GEOGRAPHIC  
DW  
lonely planet  
Forbes  
The Guardian  
BUSINESS INSIDER  
BBC goodfood MAGAZINE

Over **1.5 million** views of articles online.

INDEPENDENT  
BBC NEWS  
goodfood

IGCAT  
INTERNATIONAL INSTITUTE OF GASTRONOMY, CULTURE, ARTS AND TOURISM

WORLD REGION OF GASTRONOMY  
EUROPEAN REGION OF GASTRONOMY

**7** INTERNATIONAL FILM FESTIVALS COMMITTED TO SHOWCASE FOOD FILM MENU WINNERS

ART'UP  
EATS, ART & TOURISM  
KINODOM  
FOOD FILM FESTIVAL  
ASTRA FILM  
SIBU INTERNATIONAL FILM FESTIVAL

**+120.000** FESTIVAL AUDIENCES tune-in to the importance of cultural and food diversity.

IGCAT  
INTERNATIONAL INSTITUTE OF GASTRONOMY, CULTURE, ARTS AND TOURISM

WORLD REGION OF GASTRONOMY  
EUROPEAN REGION OF GASTRONOMY

More than **€25 MILLION** in external funds awarded to Regions of Gastronomy for their commitment to sustainability.

IGCAT  
INTERNATIONAL INSTITUTE OF GASTRONOMY, CULTURE, ARTS AND TOURISM

WORLD REGION OF GASTRONOMY  
EUROPEAN REGION OF GASTRONOMY

**500+** EXPERTS FROM OVER **45** COUNTRIES working to protect and promote cultural and food diversity

IGCAT  
INTERNATIONAL INSTITUTE OF GASTRONOMY, CULTURE, ARTS AND TOURISM

WORLD REGION OF GASTRONOMY  
EUROPEAN REGION OF GASTRONOMY

**190+** Talented Young Chefs innovating on tradition to promote sustainable food futures

WORLD REGION OF GASTRONOMY  
EUROPEAN REGION OF GASTRONOMY

IGCAT  
INTERNATIONAL INSTITUTE OF GASTRONOMY, CULTURE, ARTS AND TOURISM

**IGCAT: FACTS & FIGURES**

# BENEFITI PROJEKTA / PLATFORME

- sudjelovanje na međunarodnoj platformi
- pravo na primjenu brenda/logotipa European Region of Gastronomy
- globalna vidljivost kroz sudjelovanje u drugim projektima:
  - European Young Chef Award
  - World Food Gift Challenge
  - Food Film Menu Competition
  - Top Websites for Foodie Travellers
- drugi projekti u organizaciji IGCAT koji su u pripremi (IGCAT Academy, Certification of Food Networks, European Young Maitre d'hotel)
- dodatne mogućnosti: vidljivost Kvarnera kroz uključivanje u projekte IGCAT-a, edukacije i razmjena znanja i iskustava
- sudjelovanje u Advisory Board IGCAT-a



# MILESTONES – KVARNER EUROPSKA REGIJA GASTRONOMIJE

2019 - početak  
lobiranja



2022 - pripremno tj.  
„tranzicijsko razdoblje“



Iskorak na međunarodno  
tržište = rezultat  
strateških dokumenata:  
Plana razvoja turizma  
Primorsko-goranske  
županije  
Akcijskog plana  
razvoja gastronomije  
PGŽ-a



**Brendiranje eno-  
gastronomije**= zaštita i  
promocija lokalne hrane i  
kulture, održivi razvoj,  
povećanje kvalitete,  
povećanje vidljivosti,  
poticanje međusektorskog  
povezivanja turizma,  
poljoprivrede,  
gastronomije, kulture,  
obrazovanja, zdravlja i  
drugih sektora. Na  
lokalnoj/regionalnoj razini  
to podrazumijeva i  
edukacije o  
prehrambenim navikama  
domicilnog stanovništva

# PREGLAD NAJVAŽNIJIH AKTIVNOSTI

- lipanj 2023 - potpisan **ugovor / 4 dionika: TZ Kvarnera, PGŽ, FMTU, udruženje Vina Kvarnera**
- **kandidacijska knjiga "Food and Heritage for the Future: Diversity is Beautiful"** / 80 stranica / tiskani i PDF format i zahtjevan proces evaluacije
- **IGCAT povjerenstvo u svibnju 2024. posjetilo Kvarner**
- **Vodič po okusima – MAPA OKUSA** - nova gastro brošura / baštinski pristup / upravo završen
- **Okusi Kvarnera u zrakoplovima Croatia Airlines-a** / drugu godinu za redom
- **Žlahtina - kraljica Kvarnera** - vodeći vinski profesionalci opisali žlahtinu
- **Gault&Millau Kvarner 2023** / prvo regionalno izdanje vodica / 80 restorana, vinarija i pop-up lokacijama
- **Taste The Mediterranean Festival**
- **Decanter World Wine Awards** - 50 medalja vinima s Kvarnera
- **podrška gastro i eno manifestacijama**, konferencijama
- **potpora edukacijama**, nacionalnim i međunarodnim natjecanjima
- **studijske grupe** specijaliziranih novinara
- **Sarajevo Film Festival** / drugu godinu za redom - gastro prezentacije i destinacijski promo filmovi
- **Make Your Own Movie** - promo film regije / osvaja brojne nagrade
- **It`s All About The Taste - Food Film Menu 2023** / 1. mjesto u kategoriji "Linking Urban and Rural"
- **Crocantessa** - World Food Gift Challenge 2024 / 1. mjesto u kategoriji "Best innovation on tradition 2024"



# AMBASADORI KVARNERA – EUROPSKE REGIJE GASTRONOMIJE 2026

Ambasadori Kvarnera - Europske regije gastronomije su

**Davor Andrić, Robert Benzia, Vlasta Brozičević, Klaudio Jurčić, Krunoslav Kapetanović, Egle Katunar, Marinko Kauzlarić, Daniela Kramarić, Nenad Kukurin, Dražen Lesica, Deni Srdoč, Stiven Vunić, Žarko Stilin, Časlav Matijević, Josip Orišković, Alen Vukić, Cyntia Vučaj, Ines Matić Matešković, Monika Neral, Marinela Mrkonja, Martina Škarica, Lucija Matijević, Tomislav Pavlešić**



# PROJEKTI RAZVOJA I PROMOCIJE ENO-GASTRONOMIJE

- eno-gastro manifestacije i manifestacije s baštinskim identitetom
- marketinški projekti brendiranja eno-gastronomije na destinacijama / razni lokalni nositelji
- eno-gastro proizvodi kao suveniri
- edukacije na temu povećanja kvalitete i kompetencija u eno-gastronomiji i *hospitality* sektoru
- i ostalo...



**Dubašljanska gastronomija**  
grišnomu fra Karlu u čast  
In Honor of the Sinful Fra Karlo

## 14.09.2024.

DUBoak poziva sve gurmane na jedinstveni kulinarski događaj! Chef Marin Peleš (Vila Rova) kuhat će jela nadahnuta receptima grišnoga fra Karla iz Dubašnice i njegove gastronomije koja je do naša stajala iz zračaškoga para dr. Branka Fučika. Pridružite nam se i doprinesite promicanju dubašljanske baštine i gastronomije!

DUBoak invites all food enthusiasts to a unique culinary event! Chef Marin Peleš (Vila Rova) will be preparing traditional-inspired dishes in honor of the sinful Fra Karlo from Dubašnica and his gastronomy, which has reached us through the expert writing of Dr. Branko Fučić. Join us and contribute to the promotion of Dubašnica's heritage and gastronomy!

**Gdje / Where:**  
Trg Ivana Klobučarica (Ispred DUBoaka)  
Ivan Klobučaric square (In front of DUBoak)

**Kada / When:**  
12h-17h Priprema i izložba lokalnih proizvoda - Local KiK product fair  
18h Cooking show uz degustaciju jela i lokalnih vina/piva - Cooking show with tasting of dishes and local wine/beer  
18h-22h Glazbeni program - Music program

**Cijena / Price:**  
25 € - po osobi / per person

Cijena uključuje degustaciju 4 jela chefa Marina Peleša, čašu vina ili piva, komad prerađene krumpirke s opisom jela i dnevnika čaja. - The price includes tasting of 4 dishes by Chef Marin Peleš, a glass of wine or beer, a piece of traditional cake pšesac, a booklet with dish descriptions, and a wooden cup.

**Rezervacije / Reservations:**  
duboak@malinska.hr, tel. +385 91 621 4304

Obala 21 b, 51511 Malinska  
www.duboak.org




**Riviera**  
ŠTAJUN  
OD LIGNJI  
MENU

LIGNJI NA SALATU  
Celer, mrkva, češnjak, limun,  
med od kadulje

RAGU  
Zelena leća

RIŽOTO & BALOTICA  
Kremasti, pikantna balotica od lignji

PO DOMAĆI  
Pečeni punjeni lignji s krumpirom

KEKS, SIR I GROŽĐE  
Badern

59,00 €



**VRBNIK - DAN VINA**  
23.-24.8. Local Food & Wine Festival

vrbnak VINA Kvarnera

**Tamna čokolada s cvijetom soli**  
Dark Chocolate with flower of sea salt

Sastojci tamne čokolada su: mli, 70% kakao, dinstano, kakao prah, leće, kakao maslac, omekšivač, povrće, prirodni ekstrakt vanilije, ekstrakt soli.

Projeća kreativna vrijednost 870000  
Energijska vrijednost: 100g: 430 kcal  
Zastojne materije: 50g: 250 kcal  
Cijena: 10,00 €

180 YEARS OF TOURISM OPATIJA



OPATIJA  
Kvarnera  
Kvarner Wines  
Kvarnera  
Puna čista  
Crikvenica

**BELA NEDEJA**  
KASTAV, 5.-7.10.2024.  
Vavek nova štorija



GRAD KASTAV  
KASTAV  
Puna čista  
Kvarnera  
Puna čista

**12. MJESEC PLAVE RIBE**  
The Oily Fish Month

## 20.9. - 20.10.2024.



Crikvenica  
Kvarner Wines  
Kvarnera  
Puna čista  
rivieracrikvenica.com

# ELEMENTI SURADNJE / SPORAZUM O SURADNJI - benefiti za nove dionike/partnere

Sporazum o suradnji kreira i donosi:

- **status partnera** na platformi i projektu KVARNER EUROPSKA REGIJA GASTRONOMIJE 2026
- **promocijske, komunikacijske i poslovne benefite**
- **korištenje logotipa** KVARNER EUROPSKA REGIJA GASTRONOMIJE 2026 - povećanje vidljivosti i promociju projekta u online i offline kanalima, aktivnostima i projektima, promotivnim materijalima i slično
- **marketinšku oznaku projekta** KVARNER EUROPSKA REGIJA GASTRONOMIJE 2026
- mogućnost **networkinga globalno / s drugim regijama / dionicima na platformi**

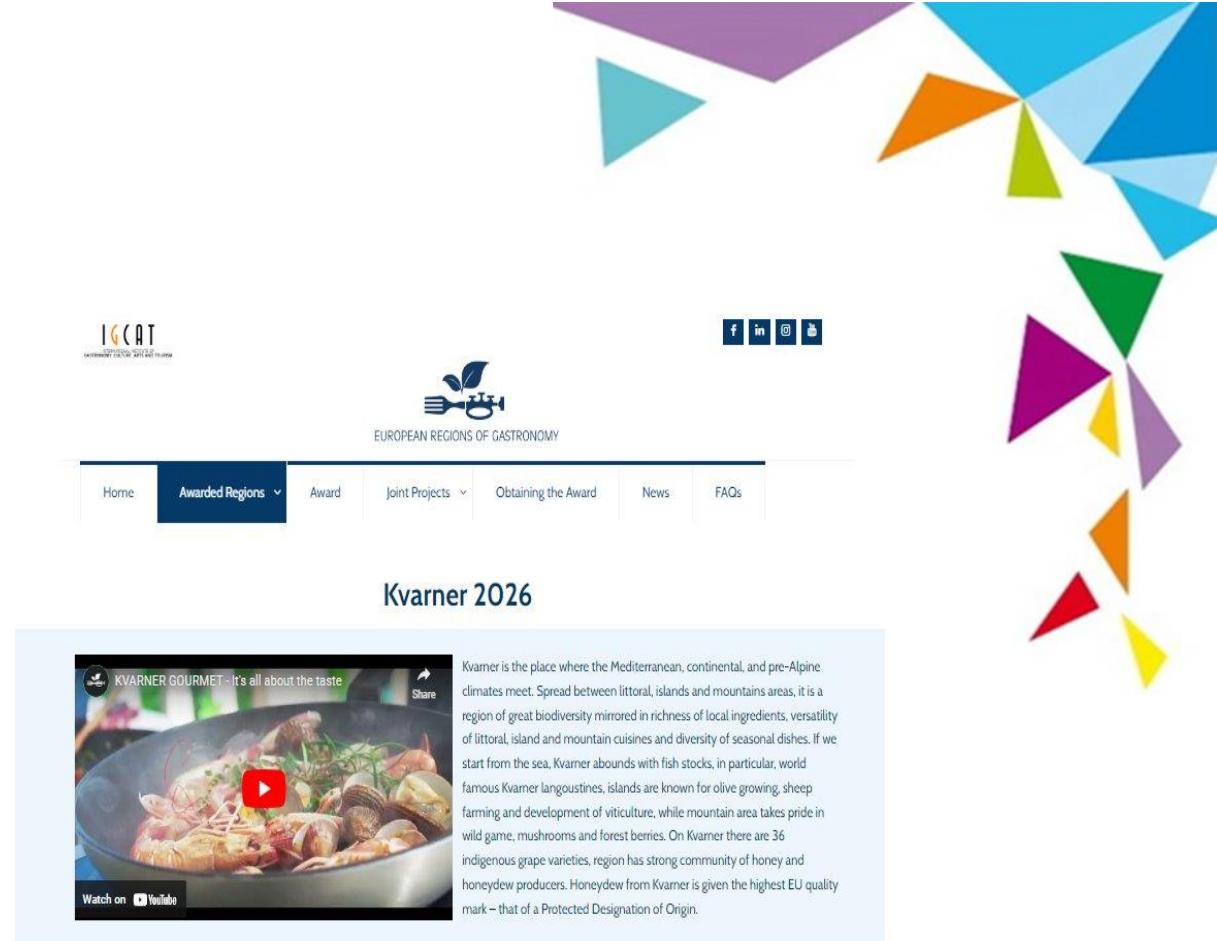


# WEB STRANICA

KVANER EUROPSKA REGIJA GASTRONOMIJE u sklopu IGCAT-a (Institute for Gastronomy, Culture, Art and Tourism) ima vlastitu web stranicu na kojoj se nalaze

- **uvodni tekst o Kvarneru**
- **poveznice na:**
  - ✓ **Instagram stranicu Kvarnera**
  - ✓ **Facebook stranicu Kvarnera**
  - ✓ **YouTube stranicu Kvarnera**
  - ✓ **newsletter**
- **kandidacijska knjiga Kvarnera u PDF formatu**
- **ambasadori projekta**
- **dobitnici nagrada natjecanja IGCAT World Food Gift Challenge**
- **dobitnici nagrada natjecanja IGCAT Food Film Menu**

***Kvarner će u 2025 imati svoju tematsku web stranicu o eno-gastronomiji***







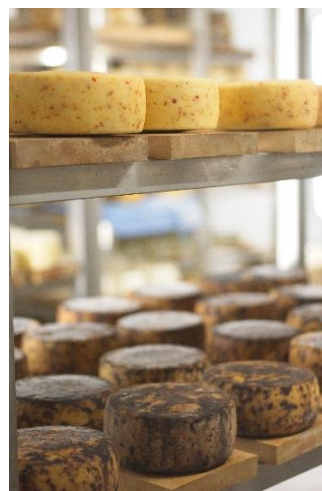
# Instagram / Facebook PROFILI PROJEKTA KVARNER EUROPSKA REGIJA GASTRONOMIJE

Profil @kvarner.regionofgastronomy kreiran je s ciljem promocije gastronomskih i s gastronomijom povezanih sadržaja TZ Kvarnera i partnera. To su informacije o:

- projektu i platformi
- partnerima i dionicima
- ambasadorima
- vrijednostima
- ciljevima
- aktivnostima i događanjima
- područjima interesa, a to su: namirnice, recepture, restorani, chefovi, vinari, uljari, proizvođači namirnica (sir, med, začini, meso...), gastronomija destinacija iz regije, priče o gastronomskoj baštini i tradicijskim zanatima vezanim uz eno-gastronomiju, gastro eventi, običaji vezani uz hranu i vino, tradicijske manifestacije, i drugo...


# MANIFEST KVARNERSKE GASTRONOMIJE

1. Kontinuirano istraživanje i katalogizacija kvarnerskih baštinskih namirnica i jela, tehnika i vještina pripreme, s ciljem očuvanja i razumijevanja autohtonih kvarnerskih okusa i nematerijalnog gastronomskog nasljeđa teritorija.
2. Afirmacija identiteta kvarnerske gastronomije kroz lijepu različitost primorske, otočne i goranske kuhinje, s tri pripadajuće kulture običaja i stola.
3. Poštivanje sezonalnosti namirnica u ugostiteljskoj ponudi, s ciljem isticanja njihovih najboljih organoleptičkih svojstava.
4. Inovativno i kreativno korištenje suvremenih kuharskih tehnika u pripremi i prezentaciji kvarnerskih jela, a uz poštivanje autohtonih okusa.
5. Poticanje poljoprivredne proizvodnje i ugostiteljske upotrebe kvarnerskih ili istovjetnih tradicijskih proizvoda i prerađevina od povrća, voća, ribe, mesa i mlijeka.
6. Poticanje uzgoja kvarnerskih autohtonih i lokalnih sorti voća i povrća te autohtonih i lokalnih pasmina domaćih životinja.
7. Poticanje pažljivosti i izvrsnosti u gastronomskom lancu, od uzgoja i ulova do prijevoza, pripreme, ponude i prezentacije kvarnerskih lokalnih jela i namirnica, s ciljem jačanja kvalitete proizvoda i usluga, uz pouzdanost izvora i autohtonost okusa.
8. Vraćanje jela domaće kuhinje na obiteljske stolove, te osobito u ustanove za odgoj i obrazovanje djece i mladih.
9. Poticanje udruživanja proizvođača i chefova s Kvarnera s ciljem razmjene znanja, stjecanja novih vještina te standardizacije kvalitete.
10. Povezivanje i međusektorska suradnja dionika iz područja poljoprivrede, ugostiteljstva, politike, obrazovanja i znanosti, civilnog društva i građanskih inicijativa s ciljem jačanja identiteta regionalne kvarnerske gastronomije.



# SLJEDEĆI KORACI

- **12.12.2024. / AWARD CEREMONY** / službena primopredaja titule
  - **umrežavanje: potpisivanje sporazuma o suradnji** s TZ-ima i drugim subjektima / **proizvođači, restorani, hoteli, objekti i institucije** od značaja / cilj je umrežavanje i suradnja kroz unapređenje postojećih i organizaciju novih manifestacija
  - redovite **koordinacije** dionika projekta
  - **nastavak programskih aktivnosti vezanih uz eno-gastronomiju na terenu** / manifestacije, festivali, potpore, kreiranje oglasa i video materijala...
  - **monitoring** provedbe po destinacijama na Kvarneru
- 2025:
- nova tematska web stranica, društvene mreže, novi tematski video, edukacije i radionice, manifestacije, tematski newsletter
  - praćenje aktivnosti iz Akcijskog plana razvoja gastronomije PGŽ



**POVEĆANJE  
VIDLJIVOSTI NA  
MEĐUNARODNOM  
TRŽIŠTU**

# TURISTIČKA ZAJEDNICA KVARNERA

HVALA  
NA  
PAŽNJI!



**TURISTIČKA ZAJEDNICA KVARNERA**  
Raznolikost je lijepa

**Jesen puna okusa na Kvarneru**

**TURISTIČKA ZAJEDNICA KVARNERA**  
www.kvarner.hr

**HRVATSKA**  
Puna života

EUROPEAN REGION OF GASTRONOMY  
KVARNER AWARDED 2026

DOWNLOAD APP  
Visit Kvarner  
KVARNER REGION TOURIST BOARD

**Što je odmor bez užitaka na Kvarneru?**  
#fromkvarnerbaywithlove

**TURISTIČKA ZAJEDNICA KVARNERA**  
www.kvarner.hr

**TURISTIČKA ZAJEDNICA KVARNERA**  
NIKOLE TESLE 2, HR-51410 OPATIJA, HRVATSKA  
T +385 (0)51 272 988  
e kvarner@kvarner.hr  
www.kvarner.hr

**Kvarner Wines**  
The brand of the Kvarner Region Tourist Board

**KVARNER**  
Gourmet o Food

**HRVATSKA**  
Puna života

EUROPEAN REGION OF GASTRONOMY  
KVARNER AWARDED 2026

DOWNLOAD APP  
Visit Kvarner  
KVARNER REGION TOURIST BOARD

EUROPEAN REGION OF GASTRONOMY  
KVARNER CANDIDATE 2026