

Interreg



Sofinancira
EVROPSKA UNIJA
Sufinancira
EVROPSKA UNIJA

Slovenija – Hrvatska

Šavrinke

D.2.1.1 Analiza trga in izbira najbolj tipičnih in trajnostnih proizvodov in jedi regije

Naziv projekta: OŽIVITEV ČEZMEJNE KULTURNE DEDIŠČINE ŠAVRINK
S TRAJNOSTNO TURISTIČNO PONUDBO

Naziv projekta: REVITALIZACIJA PREKOGRAIČNE KULTURNE BAŠTINE
ŠAVRINK UZ ODRŽIVU TURISTIČKU PONUDU

Akronim: ŠAVRINKE

Program: Interreg VI-A Slovenija-Hrvatska.

Pripravila / pripravila:
VP - KZ AGRARIA Koper (Slovenija PP5 – AZRRI (Hrvaška))



Najboljše iz Istre



MESTNA OBČINA KOPER
COMUNE CITTA DI CAPODISTRIA



UNIVERZA
V LJUBLJANI



ISTARSKA REGION
ŽUPANIJA ISTRIANA



agencija za ruralni razvoj istre



KAZALO VSEBINE / KAZALO SADRŽAJA

1 Uvod / Uvod	4
1.1 Namen analize.....	5
1.2 Metodologija.....	5
1.3 Pomen čezmejnega sodelovanja.....	6
1.1 Svrha analize.....	7
1.2 Metodologija.....	7
1.3 Značaj prekogranične suradnje.....	8
2 Pregled območja / Pregled področja	9
2.1 Geografsko območje analize (Slovenska Istra, Hrvaška Istra, zaledje).....	10
2.2 Demografske in gospodarske značilnosti.....	11
2.3 Turistični kontekst.....	13
2.1 Geografsko področje analize (Slovenska Istra, Hrvatska Istra, zaledje).....	14
2.2 Demografske i gospodarske značajke.....	15
2.3 Turistički kontekst.....	17
3 Proizvodi in izdelki s shemami kakovosti / Proizvodi s oznakom kvalitete	19
3.1 EU sheme kakovosti.....	20
3.2 Nacionalne zaščite in certifikati.....	21
3.3 Primeri.....	22
3.1 EU sheme kvalitete.....	25
3.2 Nacionalne zaščite i certifikati.....	26
3.3 Primjeri.....	28
4 Lokalni proizvodi in posebnosti / Lokalni proizvodi i specijaliteti	30
4.1 Tradicionalni kmetijski proizvodi.....	31
4.2 Avtohtone pasme in sorte.....	32
4.3 Domače rokodelske posebnosti povezane s hrano.....	33
4.1 Tradicionalni poljoprivredni proizvodi.....	34
4.2 Autohtone pasmine i sorte.....	35
4.3 Domaće rukotvorine povezane s hranom.....	36
5 Tipične jedi območja / Tipična jela področja	37
5.1 Pregled tradicionalnih jedi.....	38
5.2 Povezava z zgodbo Šavrink.....	42
5.3 Možnosti reinterpretacije za sodobno gastronomsko ponudbo.....	43
5.1 Pregled tradicionalnih jela.....	44

5.2 Poveznica s pričom o Šavrinkama	48
5.3 Mogučnosti reinterpretacije za suvremenu gastronomsku ponudu	49
6 Lokalni ponudniki / Lokalni pružatelji usluga	50
6.1 Pregled ključnih proizvajalcev in gostincev	51
6.2 Primeri dobrih praks	52
6.1 Pregled ključnih proizvođača i ugostitelja	56
6.2 Primjeri dobre prakse	57
7 Analiza tržišnih trendov / Analiza tržišnih trendova	61
7.1 Povpraševanje po lokalnih in avtentičnih proizvodih	62
7.2 Trajnostni turizem in gastronomija	63
7.3 Ciljne skupine potrošnikov/turistov	65
7.1 Potražnja za lokalnim i autentičnim proizvodima	67
7.2 Održivi turizam i gastronomija	68
7.3 Ciljne skupine potrošača/turista	70
8 Identifikacija najbolj tipičnih in trajnostnih proizvodov in jedi / Identifikacija najtipičnijih i održivih proizvoda i jela	72
8.1 Skupni izbor ključnih produktov in jedi	73
8.2 Utemeljitev izbora	76
8.3 Povezava s cilji projekta	76
8.1 Zajednički odabir ključnih proizvoda i jela	78
8.2 Obrazloženje izbora košarica	81
8.3 Poveznica s ciljevima projekta	81
9 Sklep / Zaključak	82
9.1 Povzetek glavnih ugotovitev	83
9.2 Predlog za nadaljnje korake	84
9.1 Sažetak glavnih zaključaka	85
9.2 Prijedlog za daljnje korake	86

1 Uvod / Uvod

- Namen analize
 - Metodologija
 - Pomen čezmejnega sodelovanja
-

- Svrha analize
- Metodologija
- Značaj prekogranične suradnje



1.1 Namen analize

Namen analize je identificirati in sistematično predstaviti najbolj tipične ter trajnostne proizvode, živila in jedi regije, ki jih je mogoče vključiti v sodobno košaro Šavrink. Analiza bo služila kot strokovna podlaga za oblikovanje in izbiro produktov, ki predstavljajo lokalno identiteto, hkrati pa ustrezajo sodobnim zahtevam trajnostnega in odgovornega turizma. Zbrani podatki bodo omogočili pregled nad razpoložljivo ponudbo sadja, zelenjave, predelanih izdelkov in kulinaričnih posebnosti, ki imajo potencial za vključitev v turistične produkte in promocijske dejavnosti.

Dokument bo prispeval k ohranjanju kulturne dediščine Šavrink ter kreptvi prepoznavnosti regije kot zelene, avtentične in gastronomsko raznolike destinacije.

1.2 Metodologija

Analiza bo temeljila na kombinaciji kvalitativnih in kvantitativnih metod:

- **Pregled obstoječih virov podatkov:** analiza statističnih baz, strokovne literature, dokumentov o shemah kakovosti (ZGO, ZTP, ekološka pridelava, integrirana pridelava) ter obstoječih strategij razvoja turizma in kmetijstva.
- **Terensko zbiranje podatkov:** obisk lokalnih tržnic, kmetij in ponudnikov, kjer se preveri dejanska razpoložljivost izdelkov in sezonskost ponudbe.
- **Intervjuji in fokusne skupine:** pogovori z lokalnimi pridelovalci, predelovalci, gostinci in turističnimi ponudniki, da se pridobi neposreden vpogled v proizvodne kapacitete, izzive in priložnosti.
- **Primerjalna analiza:** ločeno zbiranje in analiza podatkov za slovensko in hrvaško stran Istre (Agraria za Slovenijo, AZRRI za Hrvaško), nato oblikovanje enotnega pregleda v dvojezičnem dokumentu.
- **Spletno anketiranje:** izvedba testnega vprašalnika med potrošniki za preverjanje njihovih preferenc glede tipičnih in trajnostnih izdelkov ter pričakovanj pri oblikovanju košaric.

Tak pristop zagotavlja celovit pregled in vključuje tako strokovne kot praktične vidike lokalnega trga.

1.3 Pomen čezmejnega sodelovanja

Čezmejno sodelovanje je ključno za uspešno izvedbo analize in celotnega projekta Šavrink. Slovenska in hrvaška stran Istre se soočata s podobnimi izzivi: demografsko sliko podeželja, omejenimi gospodarskimi možnostmi ter potrebo po diverzifikaciji turistične ponudbe. S skupnim pristopom Agrarie in AZRRI se vzpostavlja:

- **enoten pregled čezmejnega trga**, ki presega nacionalne meje in krepi celovitost destinacije,
- **izmenjava dobrih praks** med ponudniki, institucijami in turističnimi deležniki,
- **večja prepoznavnost regije** kot enotne zelene in gastronomske destinacije, ki jo zaznamuje dediščina Šavrink,
- **sinergijski učinki** pri promociji, razvoju produktov in doseganju trajnostnih ciljev.

Sodelovanje tako omogoča, da se kulturna in gastronomska dediščina predstavi celovito in avtentično, kar povečuje dodano vrednost tako za lokalne prebivalce kot tudi za obiskovalce regije.



1.1 Svrha analize

Svrha analize je identificirati i sustavno predstaviti najtipičnije i održive proizvode, namirnice i jela regije, koja se mogu uključiti u suvremenu košaru Šavrinki. Analiza će poslužiti kao stručna podloga za oblikovanje i odabir proizvoda koji predstavljaju lokalni identitet, a istovremeno odgovaraju suvremenim zahtjevima održivog i odgovornog turizma. Prikupljeni podaci omogućit će pregled dostupne ponude voća, povrća, prerađenih proizvoda i kulinarskih posebnosti, koji imaju potencijal za uključivanje u turističke proizvode i promotivne aktivnosti.

Dokument će doprinijeti očuvanju kulturne baštine Šavrinki te jačanju prepoznatljivosti regije kao zelene, autentične i gastronomski raznolike destinacije.

1.2 Metodologija

Analiza će se temeljiti na kombinaciji kvalitativnih i kvantitativnih metoda:

- Pregled postojećih izvora podataka: analiza statističkih baza, stručne literature, dokumenata o shemama kvalitete (ZOI, ZTS, ekološka proizvodnja, integrirana proizvodnja) te postojećih strategija razvoja turizma i poljoprivrede.
- Terensko prikupljanje podataka: posjeti lokalnim tržnicama, poljoprivrednim gospodarstvima i ponuđačima, kako bi se provjerila stvarna dostupnost proizvoda i sezonalnost ponude.
- Intervjui i fokus grupe: razgovori s lokalnim proizvođačima, prerađivačima, ugostiteljima i turističkim ponuđačima radi dobivanja neposrednog uvida u proizvodne kapacitete, izazove i prilike.
- Komparativna analiza: odvojeno prikupljanje i analiza podataka za slovensku i hrvatsku stranu Istre (Agraria za Sloveniju, AZRRI za Hrvatsku), a potom oblikovanje jedinstvenog pregleda u dvojezičnom dokumentu.
- Internetsko anketiranje: provedba testnog upitnika među potrošačima radi provjere njihovih preferencija u pogledu tipičnih i održivih proizvoda te očekivanja pri oblikovanju košarica.

Takav pristup osigurava cjelovit pregled i uključuje stručne i praktične aspekte lokalnog tržišta.

1.3 Značaj prekogranične suradnje

Prekogranična suradnja ključna je za uspješnu provedbu analize i cjelokupnog projekta Šavrinki. Slovenska i hrvatska strana Istre suočavaju se sa sličnim izazovima: demografskom slikom ruralnih područja, ograničenim gospodarskim mogućnostima te potrebom za diversifikacijom turističke ponude. Zajedničkim pristupom Agrarie i AZRRI uspostavlja se:

- jedinstven pregled prekograničnog tržišta, koji nadilazi nacionalne granice i jača cjelovitost destinacije,
- razmjena dobrih praksi među ponuđačima, institucijama i turističkim dionicima,
- veća prepoznatljivost regije kao jedinstvene zelene i gastronomske destinacije koju obilježava baština Šavrinki,
- sinergijski učinci u promociji, razvoju proizvoda i postizanju ciljeva održivosti.

Suradnja na taj način omogućuje da se kulturna i gastronomska baština predstavi cjelovito i autentično, čime se povećava dodana vrijednost i za lokalno stanovništvo i za posjetitelje regije.



2 Pregled območja / Pregled področja

- Geografsko območje analize (Slovenska Istra, Hrvaška Istra, zaledje)
 - Demografske in gospodarske značilnosti
 - Turistični kontekst
-

- Geografsko področje analize (Slovenska Istra, Hrvatska Istra, zaledje)
- Demografske i gospodarske značajke
- Turistički kontekst



2.1 Geografsko območje analize (Slovenska Istra, Hrvaška Istra, zaledje)

Analiza zajema čezmejno območje Istre, ki vključuje Slovensko Istro, Hrvaško Istro ter njuno zaledje. Gre za območje z izrazito kulturno in naravno raznolikostjo, kjer se prepletajo mediteranski in kontinentalni vplivi. Slovenska Istra obsega občine Koper, Izola, Piran in Ankaran, medtem ko hrvaški del Istre obsega istrski polotok z večjimi mesti, kot so Pula, Rovinj, Poreč, Pazin in Labin, ter številnimi manjšimi kraji v notranjosti. Zaledje obeh strani Istre je pretežno ruralno, zaznamovano s tradicionalnim kmetijstvom, oljkarstvom, vinogradništvom in bogato gastronomsko dediščino.

Območje je zaradi zgodovinskih povezav, skupnih značilnosti pridelave in podobnih izzivov pri razvoju podeželja naravno primerno za čezmejno obravnavo in oblikovanje skupnih turističnih produktov.

Slovenska Istra

- Obalni del: Koper, Izola, Piran, Ankaran.
- Kontinentalni del (zaledje): zaledne vasi in naselja, kot so Šmarje, Krkavče, Marezige, Boršt, Truške, Gračišče, Movraž, Črni Kal, Podpeč, Hrastovlje, Rakitovec in druga manjša naselja v zaledju Kopra, Izole in Pirana.

Hrvaška Istra

- Obalni del: Buje – Buie, Umag – Umago, Brtonigla – Verteneglio, Novigrad – Cittanova, Tar-Vabriga – Torre-Abrega, Poreč – Parenzo, Funtana – Fontane, Vrsar – Orsera, Sveti Lovreč, Kanfanar, Rovinj – Rovigno, Bale – Valle, Vodnjan – Dignano, Fažana – Fasana, Pula – Pola, Medulin, Ližnjan – Lisignano, Marčana, Barban, Raša, Labin, Kršan.
- Kontinentalni del: Grožnjan – Grisignana, Oprtalj – Portole, Buzet, Lanišće, Lupoglav, Cerovlje, Motovun – Montona, Vižinada – Visignana, Kaštelir-Labinci – Castelliere-S. Domenica, Višnjan – Visignano, Karojba, Pazin, Gračišće, Pićan, Sveta Nedelja, Žminj, Sveti Petar u Šumi, Tinjan, Svetvinčenat.



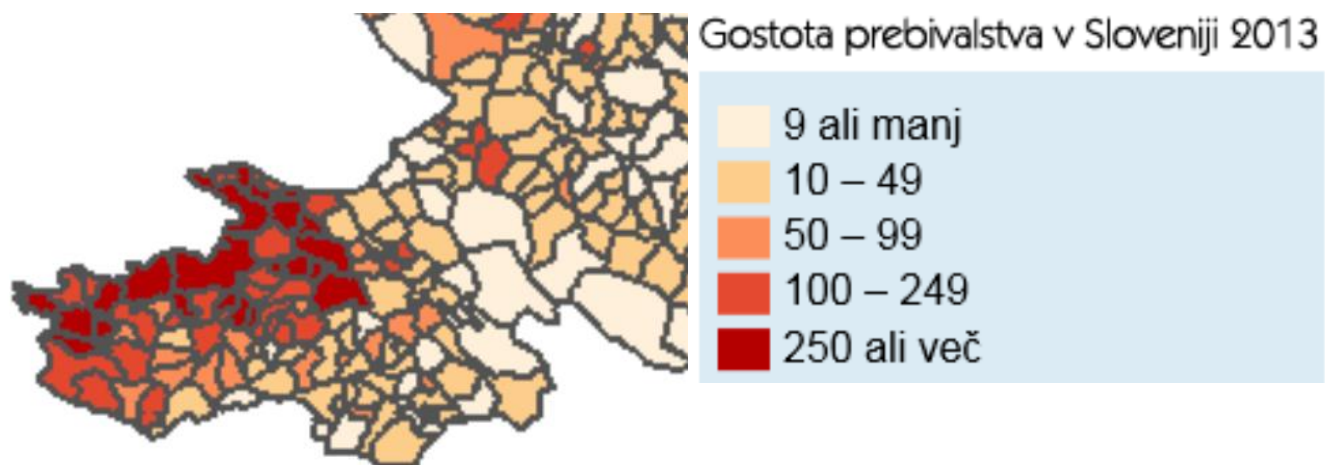
Zemljevid Istre, wikipedia.org

2.2 Demografske in gospodarske značilnosti

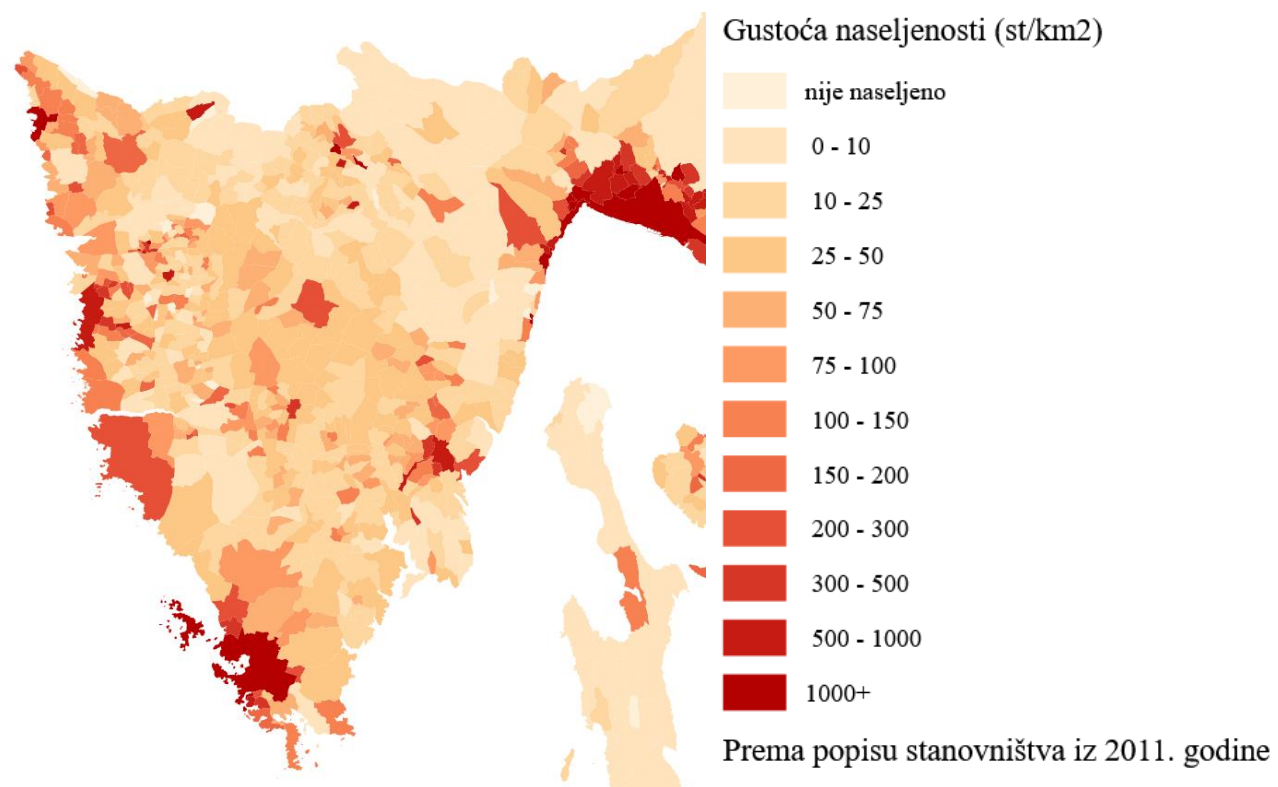
Demografska slika območja kaže na razmeroma nizko gostoto prebivalstva v zaledju in višjo koncentracijo v obalnih mestih. Obalna središča (Koper, Pula, Rovinj) beležijo rast prebivalstva in gospodarsko dinamiko, vezano predvsem na storitvene dejavnosti in turizem. Nasprotno pa zaledni kraji beležijo postopno staranje prebivalstva, izseljevanje mladih ter zmanjševanje aktivne delovne sile, kar vpliva tudi na obseg in strukturo lokalne pridelave hrane.

Gospodarstvo Istre temelji na kombinaciji turizma, kmetijstva, ribištva, vinogradništva in oljkarstva ter vse bolj na storitvenih dejavnostih. Pomemben delež predstavljajo tudi mala in srednja podjetja, ki delujejo na področju predelave hrane, gostinstva in lokalnih storitev. Integrirana in ekološka pridelava zelenjave ter proizvodnja oljčnega olja in vina pridobivata na pomenu, saj sta povezana z večjo dodano vrednostjo in povpraševanjem na trgu.

Gostota naseljenosti Slovenka Istra
št prebivalcev / km²



Gostota naseljenosti Hrvatska Istra
št prebivalcev / km²



2.3 Turistični kontekst

Turistični razvoj Istre v zadnjih desetletjih temelji predvsem na obalnih območjih, kjer prevladujejo klasične oblike množičnega turizma: hotelske namestitve, kampi in počitniška naselja. Takšen razvoj je prinesel pomembne gospodarske koristi, hkrati pa ustvaril vrsto izzivov, povezanih s sezonsko preobremenjenostjo, prostorsko koncentracijo obiskovalcev ter okoljskimi pritiski.

Zaledni del Istre – območje, kjer izvirajo zgodbe Šavrink – se sooča z drugačnimi razmerami. Turistična ponudba je tu omejena, a hkrati avtentična in tesno povezana z naravno in kulturno dediščino. Butične nastanitve, kmetije z odprtimi vrati, kulinarčni dogodki ter kulturne prireditve predstavljajo izhodišče za razvoj zelenega in trajnostnega turizma.

Naraščajoče povpraševanje po edinstvenih, avtentičnih in doživetijskih oblikah turizma ustvarja nove priložnosti. Gostje iščejo stik z lokalnim prebivalstvom, tradicijo in gastronomijo, kar neposredno odpira prostor za valorizacijo zgodb Šavrink in vključevanje tipičnih lokalnih proizvodov v turistične produkte.

Poseben pomen ima tudi povezava obalnega in zalednega območja. Z usmerjanjem turističnih tokov iz obale proti notranjosti se lahko zmanjša pritisk na obalne destinacije ter poveča dodana vrednost za lokalne skupnosti v notranjosti. Na ta način postane košara Šavrink del celostne strategije razvoja turizma, ki povezuje morje in podeželje, tradicijo in sodobne trende, gastronomijo in trajnost.

2.1 Geografsko područje analize (Slovenska Istra, Hrvatska Istra, zaleđe)

Analiza obuhvaća prekogranično područje Istre, koje uključuje Slovensku Istru, Hrvatsku Istru i njihovo zaleđe. Radi se o području izražene kulturne i prirodne raznolikosti, gdje se isprepliću mediteranski i kontinentalni utjecaji. Slovenska Istra obuhvaća općine Koper, Izola, Piran i Ankaran, dok hrvatski dio Istre obuhvaća istarski poluotok s većim gradovima poput Pule, Rovinja, Poreča, Pazina i Labina, te brojnim manjim mjestima u unutrašnjosti. Zaleđe obje strane Istre pretežito je ruralno, obilježeno tradicionalnom poljoprivredom, maslinarstvom, vinogradarstvom i bogatom gastronomskom baštinom.

Područje je zbog povijesnih poveznica, zajedničkih obilježja proizvodnje i sličnih izazova u razvoju ruralnih krajeva prirodno pogodno za prekogranično sagledavanje i oblikovanje zajedničkih turističkih proizvoda.

Slovenska Istra

- Obalni dio: Koper, Izola, Piran, Ankaran.
- Kontinentalni dio (zaleđe): sela i naselja u unutrašnjosti, poput Šmarje, Krkavče, Marezige, Boršt, Truške, Gračišče, Movraž, Črni Kal, Podpeč, Hrastovlje, Rakitovec i druga manja naselja u zaleđu Kopra, Izole i Pirana.

Hrvatska Istra

- Obalni dio: Buje – Buie, Umag – Umago, Brtonigla – Verteneglio, Novigrad – Cittanova, Tar-Vabriga – Torre-Abrega, Poreč – Parenzo, Funtana – Fontane, Vrsar – Orsera, Sveti Lovreč, Kanfanar, Rovinj – Rovigno, Bale – Valle, Vodnjan – Dignano, Fažana – Fasana, Pula – Pola, Medulin, Ližnjan – Lisignano, Marčana, Barban, Raša, Labin, Kršan.
- Kontinentalni dio: Grožnjan – Grisignana, Opatlj – Portole, Buzet, Lanišće, Lupoglavl, Cerovlje, Motovun – Montona, Vižinada – Visinada, Kaštelir-Labinci – Castelliere-S. Domenica, Višnjan – Visignano, Karojba, Pazin, Gračišče, Pićan, Sveta Nedelja, Žminj, Sveti Petar u Šumi, Tinjan, Svetvinčenat.

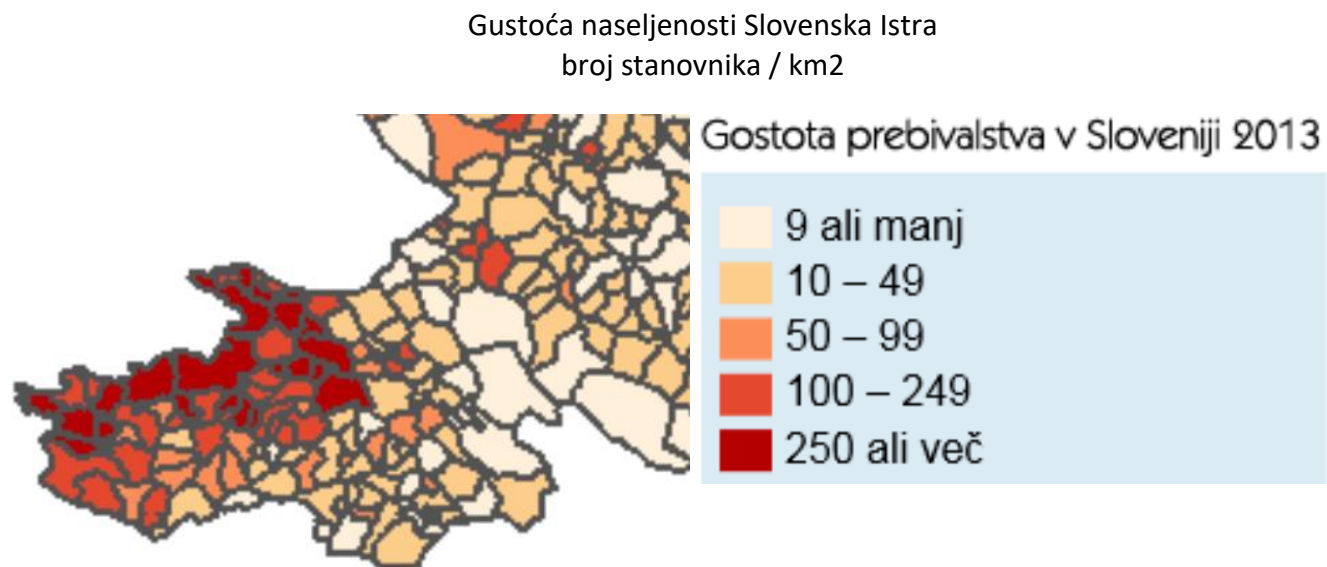


Zemljevid Istre, wikipedia.org

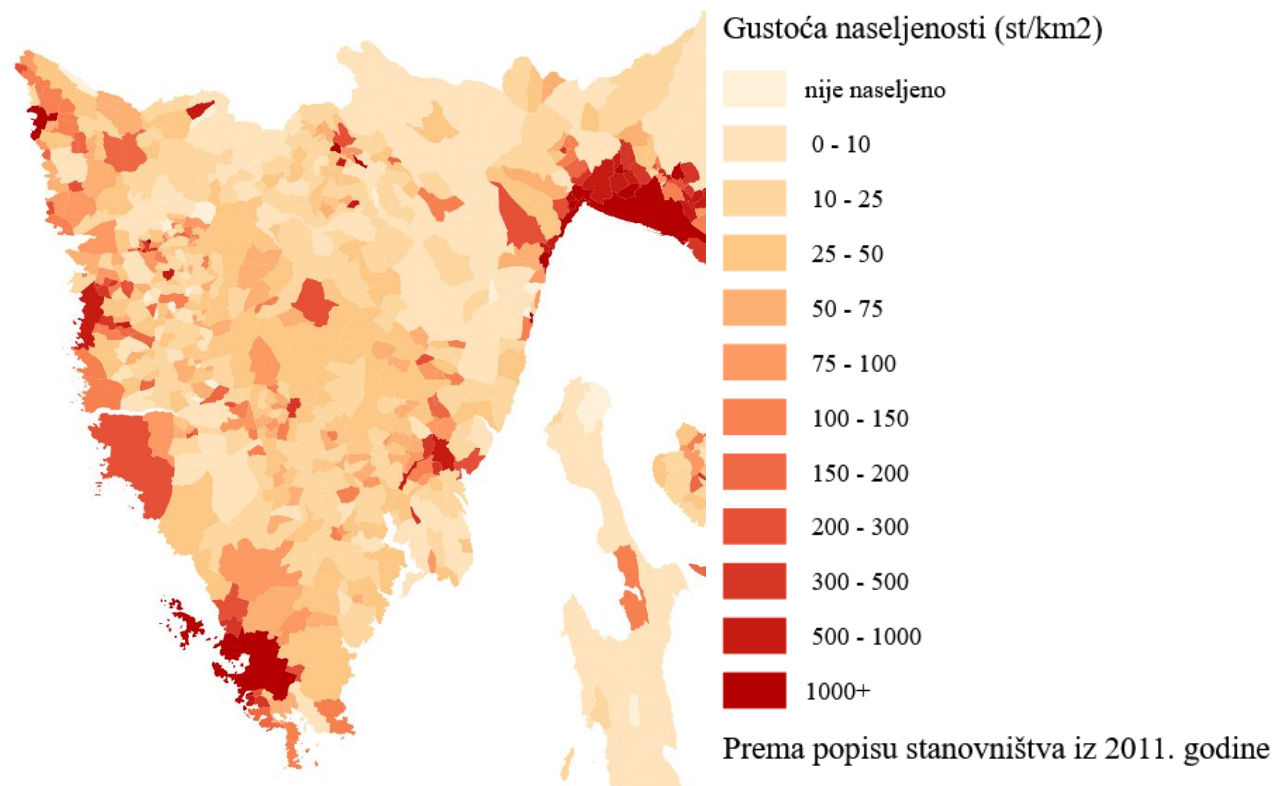
2.2 Demografske i gospodarske značajke

Demografska slika područja pokazuje relativno nisku gustoću naseljenosti u zaleđu i veću koncentraciju u obalnim gradovima. Obalna središta (Koper, Pula, Rovinj) bilježe rast stanovništva i gospodarsku dinamiku, vezanu prvenstveno uz uslužne djelatnosti i turizam. Suprotno tome, zaleđe bilježi postupno starenje stanovništva, iseljavanje mladih te smanjenje aktivne radne snage, što utječe i na obujam i strukturu lokalne poljoprivredne proizvodnje.

Gospodarstvo Istre temelji se na kombinaciji turizma, poljoprivrede, ribarstva, vinogradarstva i maslinarstva te sve više na uslužnim djelatnostima. Značajan udio čine i mala i srednja poduzeća koja djeluju u području prerade hrane, ugostiteljstva i lokalnih usluga. Integrirana i ekološka proizvodnja povrća te proizvodnja maslinovog ulja i vina dobivaju na važnosti, budući da su povezane s većom dodanom vrijednošću i potražnjom na tržištu.



Gustoća naseljenosti Hrvatska Istra
broj stanovnika / km²



2.3 Turistički kontekst

Turistički razvoj Istre posljednjih desetljeća temelji se prvenstveno na obalnim područjima, gdje prevladavaju klasični oblici masovnog turizma: hotelski smještaj, kampovi i turistička naselja. Takav razvoj donio je značajne gospodarske koristi, ali je istodobno stvorio niz izazova povezanih sa sezonskom preopterećenošću, prostornom koncentracijom posjetitelja te pritiscima na okoliš.

Zaleđe Istre – područje iz kojeg potječu priče o Šavrinkama – suočava se s drugačijim okolnostima. Turistička ponuda ovdje je ograničena, ali istodobno autentična i usko povezana s prirodnom i kulturnom baštinom. Butik smještaji, seoska gospodarstva otvorena za posjetitelje, kulinarski događaji i kulturne manifestacije predstavljaju polazište za razvoj zelenog i održivog turizma.

Rastuća potražnja za jedinstvenim, autentičnim i doživljajnim oblicima turizma otvara nove prilike. Gosti traže kontakt s lokalnim stanovništvom, tradicijom i gastronomijom, što izravno stvara prostor za valorizaciju priča o Šavrinkama i uključivanje tipičnih lokalnih proizvoda u turističke proizvode.

Posebnu važnost ima povezivanje obalnog i zaleđnog područja. Usmjeravanjem turističkih tokova s obale prema unutrašnjosti može se smanjiti pritisak na obalne destinacije te povećati dodana vrijednost za lokalne zajednice u unutrašnjosti. Na taj način košara Šavrinki postaje dio cjelovite strategije razvoja turizma, koja povezuje more i selo, tradiciju i suvremene trendove, gastronomiju i održivost.



Foto: Šavrinka ob ognjišču v Hiši Vrešje, Krkavče, avtor: Verus / Foto: Šavrinka uz ognjište u Kući Vrešje, Krkavče, avtor: Verus

3 Proizvodi in izdelki s shemami kakovosti / Proizvodi s oznakom kvalitete

- EU sheme kakovosti
 - Nacionalne zaščite in certifikati
 - Primeri
-

- EU sheme kvalitete
- Nacionalne zaščite i certifikati
- Primjeri



3.1 EU sheme kakovosti

Prepoznavnost destinacije Šavrinki temelji tudi na lokalnih živilih in pridelkih, ki so vključeni v evropske in nacionalne sheme kakovosti. Ti proizvodi niso le živila, temveč nosijo v sebi zgodbo regije, saj potrjujejo tradicijo, avtentičnost ter trajnostno naravnost pridelave in predelave. Gre za izdelke, ki so nastali skozi stoletja izkušenj, znanja in prilagajanja lokalnemu okolju ter predstavljajo pomemben del kulturne dediščine Istre.

Sheme kakovosti zagotavljajo, da so pridelki in izdelki prepoznani ne le v domačem, ampak tudi v širšem evropskem in svetovnem prostoru. Oznake, kot so ZOP/ZOI (zaščiten oznaka porekla), ZGO/ZOZP (zaščiten geografska oznaka) in ZTP/ZTS (zajamčena tradicionalna posebnost), dajejo potrošnikom zagotovilo o izvoru, načinu pridelave ter visoki kakovosti. Hkrati pa proizvajalcem omogočajo večjo dodano vrednost, prispevajo k ohranjanju tradicionalnih praks in spodbujajo trajnostno rabo naravnih virov.

Za destinacijo Šavrinki so takšni proizvodi ključni gradniki identitete, saj združujejo naravne danosti, kulturno dediščino in sodobne trende trajnostnega turizma. Vključevanje certificiranih živil v turistično ponudbo (od kulinarčnih doživetij, košar lokalnih dobrot do promocijskih aktivnosti) prispeva k večji prepoznavnosti območja ter povečuje njegovo privlačnost za obiskovalce, ki iščejo pristne, lokalne in kakovostne izdelke.

Razdelimo jih glede na slovensko in hrvaško stran Istre:

Slovenska Istra: Zaščiten oznaka porekla – ZOP, Zaščiten geografska oznaka – ZGO, Zajamčena tradicionalna posebnost – ZTP:

- ZOP Ekstra deviško oljčno olje Slovenske Istre
- ZGO Piranska sol
- ZGO Istrski pršut

Hrvaška Istra: Zaščiten oznaka izvornosti – ZOI, Zaščiten oznaka zemljopisnog podrijetla – ZOZP, Zajamčeno tradicionalni specijalitet – ZTS:

- ZOI Istarski pršut / Istrski pršut
- ZOI Meso Istarskog goveda-boškarina
- ZOI Istarski med/Istrski med
- ZOI ISTRA – maslinovo ulje
- ZOI Istarski ovčji sir/Istrski ovčji sir v postopku registracije

3.2 Nacionalne zaščite in certifikati

Poleg evropskih shem kakovosti imajo pomembno vlogo tudi **nacionalne zaščite in certifikati**, ki potrjujejo izvor, način pridelave ter skladnost z nacionalnimi standardi kakovosti. Ti sistemi dopolnjujejo evropske sheme in zagotavljajo dodatno vidnost ter zaupanje potrošnikov v lokalne proizvode.

Nacionalne zaščite in certifikati dopolnjujejo evropske sheme kakovosti ter omogočajo, da so v košare Šavrink vključeni tudi tisti proizvodi, ki sicer nimajo evropske zaščite, a izkazujejo visoko kakovost, trajnostno pridelavo in močno povezavo z lokalnim okoljem. Na ta način se zagotavlja širša paleta avtentičnih izdelkov, ki odražajo pestrost in raznolikost slovenske ter hrvaške Istre.

V Sloveniji in na Hrvaškem obstajajo različni nacionalni certifikati, ki krepijo prepoznavnost lokalnih živil:

Slovenija

- **Integrirana pridelava** – nacionalna oznaka za pridelavo sadja in zelenjave na okolju prijazen način, ki zmanjšuje uporabo kemičnih sredstev in spodbuja varovanje narave.
 - **Ekološki certifikat** – potrjuje pridelavo in predelavo v skladu z načeli ekološkega kmetovanja.
 - **Dobrote slovenskih kmetij** – nacionalni znak odličnosti, ki ga prejmejo najboljši kmetijski pridelki in izdelki na vsakoletnem ocenjevanju na Ptuj.
 - **Izbrana kakovost – Slovenija** – nacionalna shema, ki označuje višjo kakovost mesa, mleka, sadja in zelenjave slovenskega porekla.

Hrvaška

- **Ekološki certifikat** – potrjuje ekološki način pridelave in predelave hrane na podlagi nacionalne zakonodaje in nadzora.
- **Meso hrvatskih farmi / Mlijeko hrvatskih farmi** – nacionalne oznake, ki poudarjajo poreklo in kakovost živalskih proizvodov iz Hrvaške.
- **Hrvatska kvaliteta** – znak, ki ga podeljuje Hrvatska gospodarska komora za izdelke nadpovprečne kakovosti, izdelane na Hrvaškem.
- **Izvirno hrvatsko** – certifikat, ki označuje izdelke, ustvarjene po tradicionalnih recepturah ali postopkih, vezanih na hrvaško območje.

3.3 Primeri

- **ZOP Ekstra deviško oljčno olje Slovenske Istre**
Olje pridelano iz avtohtonih sort oljk (istrska belica, leccino, buga), značilno po intenzivni aromi, rahli pikantnosti in grenkobi. Predstavlja enega najpomembnejših zaščiteneh proizvodov slovenske Istre in je redno nagrajeno v mednarodnem prostoru.
- **ZGO Piranska sol**
Tradicionalno pridelana v Sečoveljskih in Strunjanskih solinah z naravnimi postopki, brez industrijskih dodatkov. Prepoznavna po bogati mineralni sestavi, ročnem žetju in večstoletni tradiciji pridelave.
- **ZGO Istrski pršut (Slovenija)**
Sušeno svinjsko meso, pridelano po posebnem postopku brez dimljenja. Prepoznaven po značilnem okusu, ki ga dajejo klima slovenske Istre, morska sol in dolgotrajno sušenje.
- **ZOI Istarski pršut / Istrski pršut (Hrvaška)**
Suhomesnati proizvod zaščitenege porekla s hrvaške strani Istre. Poseben je zaradi načina obdelave – brez dima, soljen z morskou soljo, oplemeniten z začimbami in sušen na burji, kar mu daje blago aromo in mehko.
- **ZOI Meso istarskog goveda – boškarina**
Meso avtohtone pasme goveda – boškarin, ki je simbol istrskega podeželjja. Cenjen je zaradi svoje kakovosti, posebne teksture in okusa ter se pogosto uporablja v vrhunski gastronomiji.
- **ZOI Istarski med / Istrski med**
Med različnih sort (žajbljev, akacijev, kostanjev, gozdni), pridelan na območju Istre. Značilen po čistem naravnem izvoru, bogatem okusu in pomembni vlogi v tradiciji istrskega čebelarstva.
- **ZOI ISTRA – maslinovo olje**
Ekstra deviško maslinovo olje iz hrvaške Istre, zaščiteno kot celotna regija. Znanstveno potrjeno kot eno izmed najkakovostnejših na svetu, prepoznavno po harmoničnem okusu, sadnih notah ter pikantnosti.
- **ZOI Istarski ovčji sir / Istrski ovčji sir**
Sir izdelan iz mleka avtohtonih istrskih ovc. Zanj je značilen poln, rahlo pikanten okus, ki odraža pašo na kraških pašnikih. Ima dolgo tradicijo in je cenjen kot del istrske gastronomske dediščine.
- **Integrirana pridelava:**
 - Zelenjava: paradižnik, paprika, solata, bučke, jajčevci...
 - Sadje: breskve, hruške, češnje, fige, grozdje.
- **Ekološki certifikat:**
 - Ekološko pridelano oljčno olje, vino, sadje (npr. fige, kaki, grozdje), zelenjava (solata, korenje, čebula).

- Ekološki med in zelišča iz manjših kmetij.
 - Ekološko maslinovo ulje, ekološka vina (Malvazija, Teran), ekološki med.
 - Ekološko povrće (npr. rajčica, blitva, krumpir), sadje (breskve, smokve).
- **Dobrote slovenskih kmetij**
 - Vsako leto sodelujejo kmetije iz Slovenske Istre z oljčnimi olji, siri, vinom, suhomesnatimi izdelki in vložninami (oljke, artičoke, marmelade iz fig, žganja).
- **Izbrana kakovost – Slovenija**
 - Slovenski Istri se ta oznaka pojavlja pri sadju (breskve, kaki, grozdje) in zelenjavi (solata, paprika).
 - Občasno tudi pri mesnih izdelkih iz lokalnih rej.
- **Meso hrvatskih farmi / Mlijeko hrvatskih farmi**
 - Goveje meso iz istarskih farm, svinjsko meso in perutnina iz manjših rej.
 - Mleko in mlečni izdelki (siri, jogurti) iz istarskih mljekara.
- **Hrvatska kvaliteta**
 - Pogosto podeljena istarskemu maslinovemu ulju, vinu, siru, medu.
 - Tudi istrski tartufi in proizvodi iz tartufov nosijo ta znak.
- **Izvorno hrvatsko**
 - Tradicionalni istarski proizvodi: tjestenina (fuži), rakije (biska, medica, ruda), proizvodi iz tartufa, istarski sirevi.
 - Suhomesnati izdelki, ki sledijo tradicionalnim recepturam.



Foto: Tipični istrski izdelki, avtor: Verus / Foto: Tipični istarski proizvodi, avtor: Verus

3.1 EU sheme kvalitete

Prepoznatljivost destinacije Šavrinki temelji se i na lokalnim namirnicama i proizvodima koji su uključeni u europske i nacionalne sheme kvalitete. Ti proizvodi nisu samo hrana, već u sebi nose priču regije, jer potvrđuju tradiciju, autentičnost te održivost proizvodnje i prerade. Riječ je o proizvodima nastalim kroz stoljeća iskustva, znanja i prilagodbe lokalnom okruženju, a koji predstavljaju važan dio kulturne baštine Istre.

Sheme kvalitete osiguravaju da su poljoprivredni proizvodi i prerađevine prepoznati ne samo na domaćem, već i na širem europskom i svjetskom tržištu. Oznake poput ZOP/ZOI (zaštićena oznaka izvornosti), ZGO/ZOZP (zaštićena oznaka zemljopisnog podrijetla) i ZTP/ZTS (zajamčeno tradicionalni specijalitet) potrošačima jamče podrijetlo, način proizvodnje te visoku kvalitetu. Istodobno proizvođačima omogućuju veću dodanu vrijednost, doprinose očuvanju tradicionalnih praksi i potiču održivo korištenje prirodnih resursa.

Za destinaciju Šavrinki takvi su proizvodi ključni graditelji identiteta, jer povezuju prirodne posebnosti, kulturnu baštinu i suvremene trendove održivog turizma. Uključivanje certificiranih namirnica u turističku ponudu (od kulinarskih doživljaja, košara lokalnih delicija do promotivnih aktivnosti) doprinosi većoj prepoznatljivosti područja te povećava njegovu atraktivnost za posjetitelje koji traže autentične, lokalne i kvalitetne doživljaje.

Razdvojimo ih prema slovenskoj i hrvatskoj strani Istre:

Slovenska Istra – Zaštićena oznaka izvornosti (ZOP), Zaštićena oznaka zemljopisnog podrijetla (ZGO), Zajamčeno tradicionalni specijalitet (ZTP):

- ZOP Ekstra djevičansko maslinovo ulje Slovenske Istre
- ZGO Piranska sol
- ZGO Istarski pršut

Hrvatska Istra – Zaštićena oznaka izvornosti (ZOI), Zaštićena oznaka zemljopisnog podrijetla (ZOZP), Zajamčeno tradicionalni specijalitet (ZTS):

- ZOI Istarski pršut / Istrski pršut
- ZOI Meso istarskog goveda – boškarina
- ZOI Istarski med / Istrski med
- ZOI ISTRA – maslinovo ulje
- ZOI Istarski ovčji sir / Istrski ovčji sir u postupku registracije

3.2 Nacionalne zaštite i certifikati

Osim europskih shema kvalitete, važnu ulogu imaju i **nacionalne zaštite i certifikati**, koji potvrđuju podrijetlo, način proizvodnje te usklađenost s nacionalnim standardima kvalitete. Ovi sustavi nadopunjuju europske sheme i osiguravaju dodatnu vidljivost te povjerenje potrošača u lokalne proizvode.

Nacionalne zaštite i certifikati dopunjuju europske sheme kvalitete te omogućuju da u košare Šavrinki budu uključeni i oni proizvodi koji nemaju europsku zaštitu, ali pokazuju visoku kvalitetu, održiv način proizvodnje i snažnu povezanost s lokalnim okruženjem. Na taj način osigurava se šira paleta autentičnih proizvoda, koji odražavaju raznolikost i bogatstvo slovenske i hrvatske Istre.

U Sloveniji i Hrvatskoj postoje različiti nacionalni certifikati koji jačaju prepoznatljivost lokalnih prehrambenih proizvoda:

Slovenija

- **Integrirana pridelava** – nacionalna oznaka za proizvodnju voća i povrća na ekološki prihvatljiv način, koja smanjuje upotrebu kemijskih sredstava i potiče očuvanje prirode.
- **Ekološki certifikat** – potvrđuje proizvodnju i preradu u skladu s načelima ekološke poljoprivrede.
- **Dobrote slovenskih kmetij** – nacionalni znak izvrsnosti koji dobivaju najbolji poljoprivredni proizvodi na godišnjem ocjenjivanju u Ptujju.
- **Izbrana kakovost – Slovenija** – nacionalna shema koja označava višu kvalitetu mesa, mlijeka, voća i povrća slovenskog podrijetla.

Hrvatska

- **Ekološki certifikat** – potvrđuje ekološki način proizvodnje i prerade hrane na temelju nacionalnog zakonodavstva i nadzora.
- **Meso hrvatskih farmi / Mlijeko hrvatskih farmi** – nacionalne oznake koje naglašavaju podrijetlo i kvalitetu stočnih proizvoda iz Hrvatske.
- **Hrvatska kvaliteta** – znak koji dodjeljuje Hrvatska gospodarska komora za proizvode natprosječne kvalitete proizvedene u Hrvatskoj.
- **Izvorno hrvatsko** – certifikat koji označava proizvode stvorene prema tradicionalnim recepturama ili postupcima vezanima uz hrvatsko područje.



Foto: Sodobne košarice Šavrinki, avtor: Verus / Foto: Suvremene košarice Šavrinki, avtor: Verus

3.3 Primjeri

- **ZOI Ekstra djevičansko maslinovo ulje Slovenske Istre**
Ulje proizvedeno od autohtonih sorti maslina (istarska bjelica, leccino, buga), prepoznatljivo po intenzivnoj aromi, blagoj pikantnosti i gorčini. Predstavlja jedan od najvažnijih zaštićenih proizvoda Slovenske Istre i redovito je nagrađivano na međunarodnim natjecanjima.
- **ZOZP Piranska sol**
Tradicionalno proizvedena u solanama Sečovlje i Strunjan prirodnim postupcima, bez industrijskih dodataka. Prepoznatljiva po bogatom mineralnom sastavu, ručnom branju i višestoljetnoj tradiciji proizvodnje.
- **ZOZP Istarski pršut (Slovenija)**
Sušeno svinjsko meso, proizvedeno posebnim postupkom bez dimljenja. Prepoznatljiv po karakterističnom okusu koji daju klima Slovenske Istre, morska sol i dugotrajno sušenje.
- **ZOI Istarski pršut (Hrvatska)**
Suhomesnati proizvod zaštićenog podrijetla s hrvatske strane Istre. Poseban je zbog načina obrade – bez dimljenja, soljen morskom soli, oplemenjen začinima i sušen na buri, što mu daje blagu aromu i mekoću.
- **ZOI Meso istarskog goveda – boškarina**
Meso autohtone pasmine goveda – boškarin, simbola istarskog ruralnog područja. Cijenjeno zbog svoje kvalitete, posebne teksture i okusa te se često koristi u vrhunskoj gastronomiji.
- **ZOI Istarski med**
Med različitih sorti (kaduljin, bagremov, kestenov, šumski), proizveden na području Istre. Karakterizira ga čisto prirodno podrijetlo, bogat okus i važna uloga u tradiciji istarskog pčelarstva.
- **ZOI ISTRA – maslinovo ulje**
Ekstra djevičansko maslinovo ulje iz hrvatske Istre, zaštićeno kao cijela regija. Znanstveno potvrđeno kao jedno od najkvalitetnijih na svijetu, prepoznatljivo po harmoničnom okusu, voćnim notama i pikantnosti.
- **ZOI Istarski ovčji sir**
Sir proizveden od mlijeka autohtonih istarskih ovaca. Odlikuje ga pun, blago pikantan okus koji odražava ispašu na krškim pašnjacima. Ima dugu tradiciju i cijenjen je kao dio istarske gastronomske baštine.
- **Integrirana proizvodnja:**
 - Povrće: rajčica, paprika, salata, tikvice, patlidžani...
 - Voće: breskve, kruške, trešnje, smokve, grožđe.
- **Ekološki certifikat:**
 - Ekološki proizvedeno maslinovo ulje, vino, voće (npr. smokve, kaki, grožđe), povrće (salata, mrkva, luk).

- Ekološki med i bilje s manjih gospodarstava.
 - Ekološko maslinovo ulje, ekološka vina (Malvazija, Teran), ekološki med.
 - Ekološko povrće (npr. rajčica, blitva, krumpir), voće (breskve, smokve).
- **Dobrote slovenskih kmetij**
 - Svake godine sudjeluju gospodarstva iz Slovenke Istre s maslinovim uljima, sirevima, vinom, suhomesnatim proizvodima i prerađevinama (masline, artičoke, marmelade od smokava, rakije).
- **Izbrana kakovost – Slovenija**
 - U Slovenskoj Istri ova se oznaka pojavljuje kod voća (breskve, kaki, grožđe) i povrća (salata, paprika).
 - Povremeno i kod mesnih proizvoda iz lokalnih farmi.
- **Meso hrvatskih farmi / Mlijeko hrvatskih farmi**
 - Goveđe meso s istarskih farmi, svinjsko meso i perad iz manjih uzgoja.
 - Mlijeko i mliječni proizvodi (sirevi, jogurti) iz istarskih mljekara.
- **Hrvatska kvaliteta**
 - Često dodijeljena istarskom maslinovom ulju, vinu, siru, medu.
 - Također je nose i istarski tartufi te proizvodi od tartufa.
- **Izvorno hrvatsko**
 - Tradicionalni istarski proizvodi: tjestenina (fuži), rakije (biska, medica, ruda), proizvodi od tartufa, istarski sirevi.
 - Suhomesnati proizvodi izrađeni prema tradicionalnim recepturama.

4 Lokalni proizvodi in posebnosti / Lokalni proizvodi i specijaliteti

- Tradicionalni kmetijski proizvodi
 - Avtohtone pasme in sorte
 - Domače rokodelske posebnosti povezane s hrano
-

- Tradicionalni poljoprivredni proizvodi
- Autohtone pasmine i sorte
- Domaće rukotvorine povezane s hranom



4.1 Tradicionalni kmetijski proizvodi

Območje Istre, tako slovenski kot hrvaški del, je zaradi svoje geografske lege, mediteranske klime in razgibanega reliefa razvilo bogato tradicijo kmetijskih proizvodov, ki še danes predstavljajo temelj lokalne kulinarčne identitete. Ti proizvodi so povezani z dolgoletno tradicijo samooskrbe, hkrati pa so v zadnjih desetletjih postali pomemben del gastronomske in turistične ponudbe regije.

Slovenska Istra

- **Oljčno olje** – ena najprepoznavnejših značilnosti regije, pridelano iz avtohtonih sort oljk (npr. istrska belica). Ima zaščiteno označbo porekla (ZOP).
- **Vino** – vinogradništvo ima dolgo tradicijo, posebej so značilne sorte refošk, malvazija in muškat. Vina slovenske Istre imajo zaščiteno označbo porekla in so ključni element kulinarčnih zgodb.
- **Sadje in zelenjava** – tradicionalno se pridelujejo smokve, breskve, češnje, marelice ter zelenjava, kot so artičoke, radič, blitva, fižol, bob, kapusnice.
- **Žito in moka** – tradicionalno pridelovanje pšenice, koruze in ječmena, danes v manjšem obsegu, a z izrazito kulturno vrednostjo (npr. priprava domačega kruha, polente).
- **Trtni izdelki** – poleg vina so pomembni tudi izdelki, povezani s trsjem in vinom (npr. tropinovec, kis).

Hrvaška Istra

- **Maslinovo olje** – Istra je ena najprepoznavnejših regij za proizvodnjo oljčnega olja na Hrvaškem. Tradicija sega v antične čase, danes pa olja pogosto nosijo oznake kakovosti (ZOP/ZGO).
- **Vino** – tradicionalne sorte so malvazija istarska, teran in muškat momjanski. Vinska tradicija je neločljivo povezana z lokalno identiteto in turizmom.
- **Žitarice in kruh** – zgodovinsko je Istra bila žitnica; pridelava pšenice, ječmena, ovsa in koruze je bila pomembna za lokalno prebivalstvo. Danes se tradicija ohranja v pripravi kruha, polente in testenin.
- **Zelenjava in stročnice** – značilne so avtohtone in sezonske kulture, kot so bobiči (koruza za mineštro), grah, fižol, bob, blitva, ohrovt ter gomoljnice.
- **Sadje** – smokve, mandlji, češnje, marelice, pa tudi vinska trta, ki ima dvojno vlogo kot sadna in vinska kultura.

Oba dela Istre zaznamuje **mediteranski kmetijski mozaik**, kjer so na majhnih površinah hkrati prisotni oljčniki, vinogradi, vrtovi, sadovnjaki in pašniki. Tradicionalni kmetijski proizvodi so pogosto povezani z značilnimi jedmi regije (npr. fuži, pljukanci, mineštra, polenta, jedi z oljčnim oljem). V zadnjem obdobju se krepi pomen **integrirane in ekološke pridelave**, ki dodajata sodobno vrednost tradicionalnim proizvodom in povečujeta njihovo tržno prepoznavnost.

4.2 Avtohtone pasme in sorte

Območje Istre, tako slovenski kot hrvaški del, se ponaša z bogato biotsko raznovrstnostjo in številnimi avtohtonimi pasmami ter sortami, ki so se skozi stoletja prilagodile specifičnim klimatskim in geografskim razmeram. Ohranjanje in promocija teh pasem in sort ima danes velik pomen, saj predstavljajo del kulturne dediščine ter vir avtentičnosti v kulinariki in trajnostnem turizmu.

Avtohtone rastlinske sorte

- **Oljke** – med najznačilnejšimi je *istrska belica*, ki je razširjena v Slovenski in Hrvaški Istri. Gre za sorto z visoko vsebnostjo polifenolov, ki daje značilno aromatično olje, pogosto nagrajeno na mednarodnih ocenjevanjih.
- **Vinska trta** – v Istri prevladujejo sorte, kot so *malvazija istrska*, *refošk* (značilna za Slovensko Istro), *teran* (tipičen za Hrvaško Istro) in *muškata momjanski*. Te sorte dajejo vina z visoko prepoznavnostjo, ki so tesno povezana z lokalno identiteto.
- **Sadje** – tradicionalne so stare sorte smokve, mandljev in češenj, ki so se ohranile predvsem v zalednih naseljih. Poseben pomen imajo tudi avtohtone sorte breskev in marelic, ki so se skozi generacije prilagajale lokalnim razmeram.
- **Zelenjava in stročnice** – značilni so *bobiči* (koruza, ki se uporablja v mineštri), avtohtone sorte fižola, boba in graha ter lokalno pridelan radič in blitva. Te kulture so tesno povezane s tipičnimi jedmi regije.

Avtohtone živalske pasme

- **Istrsko govedo – boškarin** – simbol Istre in eden največjih dosežkov pri oživljanju avtohtonih pasem. Nekoč nepogrešljiva delovna žival, danes pa je prepoznavna gastronomska blagovna znamka na Hrvaškem in širše. Meso boškarina strežejo v vrhunskih restavracijah in predstavlja mešanico tradicije in sodobne gastronomije.
- **Istrska ovca** – avtohtona pasma, vzrejena zaradi mleka, mesa in volne, s pomembno vlogo pri ohranjanju tradicionalne paše in krajine. Njeno mleko je osnova za prepoznavne istrske sire in gastronomske specialitete.
- **Istrski osel** – dolgoletni pomočnik v kmetijstvu in prometu, danes dragocen del istrske kulturne dediščine. Vse bolj se vključuje v turistično ponudbo kot simbol tradicije in pristnosti.
- **Istrska koza** – trpežna in prilagojena krasu, pasma, katere mleko daje vrhunske sire, ki so vse bolj iskani med ljubitelji pristne kuhinje. Postaja istrska gastronomska blagovna znamka, njen pomen pa potrjuje dejstvo, da je na grbu Istrske županije – kot trajni simbol identitete in dediščine regije.
- **Čebele** – tradicionalno čebelarstvo je bilo razširjeno v celotni Istri, kjer so avtohtone čebelje populacije pomembne za pridelavo medu ter opraševanje lokalnih rastlin.
- **Perutnina** – na kmetijah so se ohranile stare pasme kokoši in puranov, ki so pomembne za samooskrbo in kulinarčno tradicijo.

Avtohtone pasme in sorte niso le del naravne in kulturne dediščine, temveč predstavljajo tudi pomemben razvojni potencial. Vključevanje teh proizvodov v gastronomsko in turistično ponudbo omogoča ohranjanje tradicije, spodbuja trajnostno kmetijstvo ter krepi prepoznavnost regije kot avtentične destinacije.

4.3 Domače rokodelske posebnosti povezane s hrano

Rokodelska tradicija v Istri je tesno povezana z vsakdanjim življenjem, kmetijstvom in kulinaričnimi praksami prebivalcev. Poleg pridelave in priprave hrane so domačini skozi stoletja razvili številne spretnosti, ki so omogočale shranjevanje, predelavo in serviranje lokalnih živil. Danes te rokodelske posebnosti predstavljajo pomemben del nesnovne kulturne dediščine in so hkrati element avtentične turistične ponudbe.

Posode in pripomočki za shranjevanje in pripravo hrane

- **Lesene sklede, žlice in kuhalnice** – iz oljčnega lesa, ki je zaradi svoje trdnosti in estetske vrednosti uporabljen v gospodinjstvih.
- **Glinene in keramične posode** – značilne so za pripravo in shranjevanje jedi, zlasti minešter, pečenih jedi in kruha.
- **Košare in pletene posode** – spletene iz šibja ali trstičja, uporabljene za nošenje zelenjave, sadja in jajc; močno povezane z dediščino Šavrink.

Rokodelstvo, povezano s predelavo hrane

- **Mlinarstvo** – tradicionalni kamniti mlini za žito, ki so omogočali pridelavo moke za kruh in polento.
- **Tkanje vreč in platna** – uporabljeno za shranjevanje žita, suhega sadja in stročnic.
- **Predelava vina in oljčnega olja** – leseni sodi, stiskalnice za grozdje in oljke ter drugi pripomočki, ki so bili nepogrešljivi v istrskih kletah in torkljah.

Kulturni pomen in sodobna vrednost

- Rokodelski izdelki niso le uporabni predmeti, temveč nosijo zgodbe o načinu življenja, delovnih navadah in ustvarjalnosti istrskih prebivalcev.
- Ohranjanje teh rokodelskih posebnosti omogoča povezovanje tradicije z današnjimi potrebami turizma in kulinarike, npr. z uporabo ročno izdelanih posod pri predstavitvah tipičnih jedi ali s prikazom rokodelskih spretnosti na prireditvah.
- Danes se rokodelstvo ponovno uveljavlja kot dopolnilna dejavnost kmetij, ki poleg dodatnega zaslužka prispeva tudi k ohranjanju kulturne dediščine.

4.1 Tradicionalni poljoprivredni proizvodi

Područje Istre, kako slovenski tako i hrvatski dio, zahvaljujući svom geografskom položaju, mediteranskoj klimi i raznolikom reljefu, razvilo je bogatu tradiciju poljoprivrednih proizvoda koji i danas predstavljaju temelj lokalnog kulinarskog identiteta. Ti proizvodi povezani su s dugogodišnjom tradicijom samodostatnosti, a u posljednjim desetljećima postali su važan dio gastronomske i turističke ponude regije.

Slovenska Istra

- **Maslinovo ulje** – jedna od najprepoznatljivijih značajki regije, proizvedeno od autohtonih sorti maslina (npr. istarska bjelica). Ima zaštićenu oznaku izvornosti (ZOI).
- **Vino** – vinogradarstvo ima dugu tradiciju, a posebno su značajne sorte refošk, malvazija i muškat. Vina slovenske Istre nose zaštićenu oznaku izvornosti i ključni su element kulinarskih priča.
- **Voće i povrće** – tradicionalno se uzgajaju smokve, breskve, trešnje, marelice te povrće poput artičoka, radiča, blitve, graha, boba, kupusnjača.
- **Žitarice i brašno** – tradicionalni uzgoj pšenice, kukuruza i ječma, danas u manjem opsegu, ali s izraženom kulturnom vrijednošću (npr. priprema domaćeg kruha, palente).
- **Proizvodi od vinove loze** – osim vina važni su i proizvodi povezani s lozom i vinom (npr. komovica, ocat).

Hrvatska Istra

- **Maslinovo ulje** – Istra je jedna od najpoznatijih regija za proizvodnju maslinovog ulja u Hrvatskoj. Tradicija seže u antičko doba, a danas ulja često nose oznake kvalitete (ZOI/ZGO).
- **Vino** – tradicionalne sorte su malvazija istarska, teran i muškat momjanski. Vinska tradicija neraskidivo je povezana s lokalnim identitetom i turizmom.
- **Žitarice i kruh** – povijesno je Istra bila žitnica; uzgoj pšenice, ječma, zobi i kukuruza bio je važan za lokalno stanovništvo. Danas se tradicija čuva u pripremi kruha, palente i tjestenine.
- **Povrće i mahunarke** – karakteristične su autohtone i sezonske kulture poput bobića (kukuruz za maneštru), graška, graha, boba, blitve, kelja i gomoljastog povrća.
- **Voće** – smokve, bademi, trešnje, marelice, kao i vinova loza koja ima dvostruku ulogu kao voćna i vinska kultura.

Oba dijela Istre obilježava **mediteranski poljoprivredni mozaik**, gdje su na malim površinama istodobno prisutni maslinici, vinogradi, vrtovi, voćnjaci i pašnjaci. Tradicionalni poljoprivredni proizvodi često su povezani s karakterističnim jelima regije (npr. fuži, pljukanci, maneštra, palenta, jela s maslinovim uljem). U posljednjem razdoblju raste značaj **integrirane i ekološke proizvodnje**, koja tradicionalnim proizvodima dodaje suvremenu vrijednost i povećava njihovu tržišnu prepoznatljivost.

4.2 Autohtone pasmine i sorte

Područje Istre, kako slovenski tako i hrvatski dio, ponosi se bogatom biološkom raznolikošću i brojnim autohtonim pasminama i sortama koje su se kroz stoljeća prilagodile specifičnim klimatskim i geografskim uvjetima. Očuvanje i promocija tih pasmina i sorti danas ima veliki značaj, jer predstavljaju dio kulturne baštine te izvor autentičnosti u kulinarstvu i održivom turizmu.

Autohtone biljne sorte

- **Masline** – među najznačajnijima je *istarska bjelica*, rasprostranjena u Slovenskoj i Hrvatskoj Istri. Riječ je o sorti s visokim udjelom polifenola koja daje karakteristično aromatično ulje, često nagrađivano na međunarodnim ocjenjivanjima.
- **Vinova loza** – u Istri prevladavaju sorte poput *malvazije istarske*, *refoška* (značajna za Slovensku Istru), *terana* (tipičan za Hrvatsku Istru) i *muškata momjanskog*. Te sorte daju vina s visokom prepoznatljivošću, koja su neraskidivo povezana s lokalnim identitetom.
- **Voće** – tradicionalne su stare sorte smokava, badema i trešanja, koje su se očuvale ponajviše u zaleđu. Poseban značaj imaju i autohtone sorte breskvi i marelica, koje su se kroz generacije prilagođavale lokalnim uvjetima.
- **Povrće i mahunarke** – karakteristični su *bobići* (kukuruz koji se koristi u maneštri), autohtone sorte graha, boba i graška te lokalno uzgajani radič i blitva. Te kulture usko su povezane s tipičnim jelima regije.

Autohtone životinjske pasmine

- **Istarsko govedo – Boškarin** – simbol Istre i jedno od najvećih postignuća u revitalizaciji autohtonih pasmina. Nekada nezaobilazna radna životinja, danas je prepoznat gastronomski brend u Hrvatskoj i šire. Meso boškarina poslužuje se u vrhunskim restoranima te predstavlja spoj tradicije i moderne gastronomije.
- **Istarska ovca** – autohtona pasmina uzgajana zbog mlijeka, mesa i vune, s važnom ulogom u očuvanju tradicionalne ispaše i krajolika. Njezino mlijeko daje temelje za prepoznate istarske sireve i gastronomske delicije.
- **Istarski magarac** – dugogodišnji pomoćnik u poljoprivredi i prijevozu, danas dragocjen dio kulturne baštine Istre. Sve više se uključuje i u turističku ponudu kao simbol tradicije i autentičnosti.
- **Istarska koza** – izdržljiva i prilagođena kršu, pasmina čije mlijeko daje vrhunske sireve koji su sve traženiji među ljubiteljima autentične kuhinje. Postaje istarski gastronomski brend, a njezin značaj potvrđuje i činjenica da se nalazi na grbu Istarske županije – kao trajni simbol identiteta i baštine regije.
- **Pčele** – tradicionalno pčelarstvo bilo je rašireno u cijeloj Istri, gdje su autohtone populacije pčela važne za proizvodnju meda i oprašivanje lokalnih biljaka.
- **Perad** – na seoskim gospodarstvima očuvane su stare pasmine kokoši i purana, koje su važne za samodostatnost i kulinarsku tradiciju.

Autohtone pasmine i sorte nisu samo dio prirodne i kulturne baštine, već predstavljaju i važan razvojni potencijal. Uključivanje tih proizvoda u gastronomsku i turističku ponudu omogućava očuvanje tradicije, potiče održivu poljoprivredu te jača prepoznatljivost regije kao autentične destinacije.

4.3 Domaće rukotvorine povezane s hranom

Rukotvorna tradicija u Istri usko je povezana sa svakodnevnim životom, poljoprivredom i kulinarskim praksama stanovnika. Osim uzgoja i pripreme hrane, mještani su tijekom stoljeća razvili brojne vještine koje su omogućavale čuvanje, preradu i posluživanje lokalnih namirnica. Danas te rukotvorine predstavljaju važan dio nematerijalne kulturne baštine i ujedno element autentične turističke ponude.

Posude i pribor za čuvanje i pripremu hrane

- **Drvene zdjele, žlice i kuhače** – izrađene od maslinovog drva, koje je zbog svoje čvrstoće i estetske vrijednosti tradicionalno korišteno u kućanstvima.
- **Glinene i keramičke posude** – karakteristične za pripremu i čuvanje jela, osobito maneštri, pečenih jela i kruha.
- **Košare i pletene posude** – pletene od šiblja ili trstike, korištene za nošenje povrća, voća i jaja; snažno povezane s baštinom Šavrinki.

Rukotvorstvo povezano s preradom hrane

- **Mlinarstvo** – tradicionalni kameni mlinovi za žito, koji su omogućavali proizvodnju brašna za kruh i palentu.
- **Tkanje vreća i platna** – korišteno za čuvanje žita, suhog voća i mahunarki.
- **Prerada vina i maslinovog ulja** – drvene bačve, preše za grožđe i masline te drugi pribor, koji je bio neizostavan u istarskim konobama i toćima.

Kulturni značaj i suvremena vrijednost

- Rukotvorine nisu samo uporabni predmeti, već nose priče o načinu života, radnim navikama i kreativnosti istarskih stanovnika.
- Očuvanje tih rukotvorina omogućuje povezivanje tradicije s današnjim potrebama turizma i gastronomije, npr. kroz uporabu ručno izrađenih posuda pri prezentaciji tipičnih jela ili prikaz rukotvornih vještina na manifestacijama.
- Danas se rukotvorstvo ponovno afirmira kao dopunska djelatnost poljoprivrednih gospodarstava, koja osim dodatne zarade doprinosi i očuvanju kulturne baštine.

5 Tipične jedi območja / Tipična jela področja

- Pregled tradicionalnih jedi
- Povezava z zgodbo Šavrink
- Možnosti reinterpretacije za sodobno gastronomsko ponudbo

-
- Pregled tradicionalnih jela
 - Poveznica s pričom o Šavrinkama
 - Mogućnosti reinterpretacije za suvremenu gastronomsku ponudu



5.1 Pregled tradicionalnih jedi

Kulinarična tradicija Istre temelji na prepletu mediteranskih, kontinentalnih in alpskih vplivov. Jedilnik je oblikovan z lokalno dostopnimi sestavinami – oljčnim oljem, zelenjavo, stročnicami, žiti, ribami, mesom in vinom. V obeh delih Istre (slovenskem in hrvaškem) najdemo številne skupne značilnosti, a tudi posebnosti, ki odražajo lokalno identiteto in kulturne vplive.

Jedi na žlico

Jedi na žlico v Slovenski Istri

- **Maneštra** – osnovna istrska enolončnica (z zelenjavo, krompirjem, stročnicami).
- **Maneštra z bobiči** – različica z dodatkom koruze (bobiči), fižola in krompirja.
- **Fižolova mineštra** – gosta enolončnica iz fižola, krompirja in začimb.
- **Mineštra z ohrovtom ali kapusom** – sezonska različica z listnato zelenjavo.
- **Pašta fižol** – testenine z fižolovo juho, pogosto obogatene s panceto ali klobaso.
- **Ribja juha (brodet jušna različica)** – iz manjših rib in zelenjave, postrežena kot juha.

Jedi na žlico v Hrvaški Istri

- **Maneštra** – osnovna istrska jed, pripravlja se v številnih različicah.
- **Maneštra s bobičima** – različica z mlado koruzo, krompirjem in fižolom.
- **Maneštra od graha** – sezonska različica spomladi, z grahom, krompirjem in slanino.
- **Maneštra od kupusa** – zelje ali ohrovt kot glavna sestavina.
- **Maneštra s suhim mesom** – z dodatkom rebrc, pancete ali istrske klobase.
- **Jota** – zimska jed iz kisle repe ali zelja, krompirja in fižola.
- **Pašta fažol** – testenine v fižolovi enolončnici.
- **Riblja maneštra / riblja juha** – enolončnica iz rib, krompirja, paradižnika in oljčnega olja.

Mesne jedi

Mesne jedi v Slovenski Istri

- **Refoškov golaž** – goveji ali telečji golaž, kuhan z dodatkom refoška, ki daje jedi značilen okus.
- **Piščančji golaž s fuži** – značilen istrski golaž iz piščančjega mesa, postrežen z domačimi testeninami.
- **Istrski žgvacet** – piščančji ali zajčji ragu, počasi kuhan z vinom, čebulo, česnom in začimbami; pogosto postrežen s pljukanci ali fuži.
- **Pečena jagnjetina** – tradicionalna jed, pečena v krušni peči ali na žaru, začinjena z rožmarinom.
- **Divjačinski golaž** – jed iz divjega prašiča ali srnjadi, pripravljena predvsem v zaledju.

Mesne jedi v Hrvaški Istri

- **Istarski pršut** – avtohtoni pršut, zorjen na burji, s prepoznavnim okusom brez popra.
- **Istarske kobasice** – pripravljene iz svinjskega mesa, sušene ali kuhane, dodatek mnogim enolončnicam.
- **Boškarin** – meso istrskega goveda, pripravljeno kot golaž, carpaccio ali steak, danes gastronomski simbol Istre.
- **Istarski žgvacet** – zajčji, piščančji ali kokošji ragu, dušen z vinom in začimbami; ena najbolj tipičnih istrskih jedi.
- **Ombolo** – mariniran in nato pečen svinjski kare brez kosti, pogosto postrežen z istarskimi klobasami in prilogami (zelje, polenta).
- **Odojak na ražnju** – svinjsko meso, pečeno na odprtem ognju, tradicionalno za praznike in večja druženja.
- **Pečena jagnjetina** – cenjena praznična jed, pripravljena na ražnju ali v krušni peči.
- **Divjačinski golaž** – iz divjih živali (prašič, srna, zajec), pogosto s polento ali testeninami.

Ribje jedi in morski sadeži

Osnovne in vsakdanje jedi

- **Sardela na žaru** – najbolj prepoznavna ribja jed Istre; sveže sardele spečejo na žaru, pokapajo z oljčnim oljem in postrežejo s kruhom, krompirjem ali blitvo.
- **Inćuni v marinadi** – majhne ribe, vložene v kis, olje, česen in peteršilj; priljubljena hladna predjed.
- **Ribja juha** – lahka juha iz manjših rib, zelenjave in vina; pogosto prva jed v ribjih gostilnah.

Enolončnice in rižote

- **Brodet** – ribja obara iz različnih vrst rib (pogosto ugor, škombri, list), pripravljena s paradižnikom, čebulo, česnom in belim vinom; vedno postrežena s polento.
- **Buzara** – način priprave školjk (dagnje, škampi, vongole), kuhanih v omaki iz oljčnega olja, česna, belega vina, peteršilja in drobtin.
- **Crni rižoto od sipa** – rižota iz sipa, pripravljena z njenim črnilom, ki daje jedi značilno temno barvo in bogat okus.

Školjke in raki

- **Kapešante (jakobove pokrovače)** – školjke, pečene v lupini, pogosto gratinirane z drobtinami, česnom in zelišči.
- **Kamenice (ostrige)** – uživajo se sveže, na ledu, s kapljico limone; značilne za obalne dele Istre.
- **Rakovica** – jastog ali veliki morski rak, pripravljen kuhan ali na žaru; specialiteta prestižnejših gostiln.
- **Škampi na buzaru** – škampi kuhani v omaki iz vina, česna in peteršilja; značilna jed severnega Jadrana.

Posebnosti z žara in pečene jedi

- **Jadranska lignja** – cenjena morska specialiteta; sveži lignji na žaru ali polnjeni s pršutom, sirom in zelišči.
- **Hobotnica pod peko** – hobotnica, počasi pečena pod težkim pokrovom v žerjavici, s krompirjem, čebulo in začimbami.
- **Salata od hobotnice** – hladna jed iz kuhanih hobotnic, krompirja, čebule, peteršilja in oljčnega olja.

Testenine in mjedi iz moke

Tradicionalne testenine

- **Fuži** – ročno izdelane testenine iz moke in jajc, oblikovane v majhne valjčke. Najpogosteje postrežene s kokošjim ali govejim golažem ter s tartufovo omako.
- **Pljukanci (istrski makaruni)** – ročno valjani podolgovati svaljki iz moke, vode in jajc; postreženi z mesnimi omakami ali tartufi.
- **Njoki** – krompirjevi svaljki, ki jih kuhajo v slani vodi in nato prelijejo z golažem, tartufovo omako ali paradižnikovo šalšo.
- **Pašta s šalšo** – domače testenine s paradižnikovo omako, počasi kuhano z zelišči in oljčnim oljem; ena najbolj priljubljenih vsakdanjih jedi.

Jedi iz moke

- **Polenta (žganci)** – jed iz koruznega zdroba, kuhana na vodi ali mleku; tradicionalno se postreže kot priloga k brodetu, golažem ali enolončnicam.
- **Jota s krompirjem in fižolom** – čeprav gre za jed na žlico, je pogosto obogatena s krompirjevo osnovo, kar jo uvršča med moknate specialitete.
- **Kruh iz krušne peči** – tradicionalno pečen doma, iz mešanice pšenične in koruzne moke.
- Praznične in posebne različice
- **Fuži s tartufi** – prestižna kombinacija, značilna predvsem za hrvaško Istro; tartufi se naribajo neposredno na vroče testenine.
- **Pljukanci z ombolo in kobasicami** – jed, ki združuje testenine in tipične mesne izdelke Istre.
- **Njoki z divjačinskim golažem** – značilni za notranjost Istre, kjer prevladuje lovska tradicija.

Priloge in zelenjavne jedi v Istri

Osnovne priloge

- **Blitva s krompirjem** – ena najbolj značilnih prilog ob ribjih jedeh; krompir in blitva skuhana skupaj, prelita z oljčnim oljem in česnom.
- **Pečen krompir v ognjišču** – krompir pečen pod žerjavico, postrežen s kislom smetano ali oljčnim oljem.
- **Polenta** – koruzni zdrob, kuhan na vodi ali mleku; nepogrešljiva priloga k brodetu in mesnim jedem.
- **Domač kruh iz krušne peči** – pogosto pripravljen iz mešanice pšenične in koruzne moke.

Zelenjavne jedi

- **Radič na oljčnem olju** – pražen radič, pogosto z dodatkom krompirja in česna.
- **Mineštra z zelenjavo** – osnova številnih enolončnic, kjer se uporablja sezonska zelenjava (zelje, ohrovt, korenje, por).
- **Pečena paprika in jajčevci** – pečeni na žaru, nato marinirani v oljčnem olju in česnu.

- **Polnjena zelenjava** – bučke, paprike ali paradižniki, polnjeni z rižem, zelišči in mesom.
- **Fritaja s šparglji** – spomladanska jed iz jajc in divjih špargljev, pogosto obogatena s panceto, čebulo ali zelišči; simbol preprostosti in sezonskosti istrske kuhinje.

Sezonske posebnosti

- **Šparglji** – divji beluši, ki rastejo spomladi; pripravljene kot omleta (*fritaja*), juha ali priloga testeninam.
- **Bučke in bučnice** – uporabljene za juhe, priloge in kot polnjene jedi.
- **Gobje jedi** – zlasti jurčki in lisičke, ki se pražijo ali dodajajo k omakam.

Sladice

Sladice v Slovenski Istri

- **Fritole (fritule)** – ocvrte kroglice iz kvašenega testa, pogosto z rozinami in jabolki, posute s sladkorjem v prahu; značilne za pustni čas.
- **Kroštule (kroštule, hroštule)** – ocvrti trakovi testa, hrustljavi in posuti s sladkorjem; tradicionalno pripravljene ob praznikih in porokah.
- **Breskvice** – piškoti v obliki breskev, polnjeni z marmelado in mletimi orehi, obarvani in povaljani v sladkorju.
- **Figove sladice** – suhe smokve, polnjene z orehi ali mandlji, pogosto preliti z žganjem ali medom.
- **Kolači z oljčnim oljem** – preprosti pecivi iz moke, sladkorja in oljčnega olja; pogosto z dodatkom citrusov.

Sladice v Hrvaški Istri

- **Kroštule** – krhki trakovi testa, ocvrti v olju in posuti s sladkorjem v prahu; nepogrešljive na svatbah in prazničnih mizah.
- **Cukarancići (cukarini)** – piškoti v obliki obročev, premazani z jajcem in posuti s sladkorjem; pripravljajo se za svatbe, krste in praznike.
- **Fritule** – majhne ocvrte kroglice iz kvašenega testa z dodatkom rozin, rakije ali ruma; značilne za advent in pust.
- **Pinca (sirnica)** – sladek velikonočni kruh iz kvašenega testa, z aromo limone, pomaranče in vanilije, pogosto z rozinami.
- **Hrostule** – podobne kroštulam, a nekoliko debelejše in mehkejše; značilne za severno Istro.
- **Suhe smokve in mandlji** – uporabljene kot vsakodnevna sladica in shranjene kot zimska rezerva.
- **Cukarini od anisa ali limuna** – piškoti, aromatizirani z janežem ali limono, ki dajejo značilen osvežilen okus.

5.2 Povezava z zgodbo Šavrink

Šavrinke so bile ženske iz zalednih vasi Istre, ki so svojo vlogo preživetja in gospodarske podpore družini gradile na vsakodnevnem prenašanju in prodaji pridelkov ter domačih izdelkov. S košarami na glavah in v spremstvu otrok so hodile peš več ur, pogosto tudi več deset kilometrov daleč, da so dosegle tržnice in kupce v mestih. Njihova vztrajnost, delavnost in preprostost so pustile neizbrisen pečat v kolektivnem spominu Istre. **Hrana v košarah Šavrink** je bila večinoma preprosta, a hranljiva in sezonska: jajca, zelenjava, sadje, oljčno olje, vino, moka, suhe smokve, kostanj in osnovne žitarice. Včasih so nosile tudi pripravljene izdelke – kruh, pecivo (fritule, kroštole), domače testenine ali celo enolončnice v glinenih posodah. S tem so prenašale ne samo izdelke, temveč tudi kulinarčno znanje in recepte.

Povezava med **zgodbo Šavrink in tipičnimi jedmi Istre** je očitna. Šavrinke so nosile sestavine, ki so danes temelj istrske kulinarike:

- stročnice in žita, iz katerih so nastajale **maneštre, pašta fažol in polenta**,
- jajca, ki so bila sestavina **fritaje**, testenin in peciva,
- oljčno olje, ki je rdeča nit skoraj vseh jedi,
- suho sadje in oreški, iz katerih so nastajale **preproste sladice**,
- vino, ki je bilo ne le pijača, ampak tudi del omak in jedi, kot je **žgvacet**.

Na mestnih tržnicah so Šavrinke s svojimi košarami ustvarile most med podeželjem in mestom. Podeželje jim je dajalo pridelke, one pa so jih s svojim trudom spremenile v **prepoznavno blagovno znamko** – čeprav takrat tega izraza niso poznali. S svojo prisotnostjo in prodajo so prenašale ne le izdelke, ampak tudi **zgodbe, narečje, pregovore in pesmi**, kar daje njihovi dediščini še širšo kulturno razsežnost.

Tipične jedi, ki jih danes poznamo kot gastronomske posebnosti Istre, so pogosto tiste, ki so jih Šavrinke nekoč ponujale v najpreprostejši obliki. Maneštra je bila vsakdanja hrana revnih družin, a danes velja za ikono istrske kuhinje. Fritole in kroštole, ki so jih prinašale ob praznikih, so danes nepogrešljive na kulinarčnih prireditvah. Fuži, pljukanci in njoki, nekoč jedi za posebne priložnosti, so danes prestižna ponudba vrhunskih restavracij. Turistični produkt **»Košara Šavrink«** nadaljuje to zgodbo. Tako kot so nekoč Šavrinke hodile od hiše do hiše in s svojo ponudbo širile istrsko kulinariko, tako danes skrbno izbrane košare s tipičnimi proizvodi predstavljajo most med preteklostjo in sedanostjo. Obogatene s spremnimi recepti in zgodbami, nagovarjajo sodobnega gosta, ki išče avtentičnost, lokalno identiteto in odgovoren odnos do hrane. S tem kulinarčnim izročilom so Šavrinke postale **prve ambasadorke istrske kulinarike in trajnostnega turizma**. Njihova dediščina nas uči, da je moč preprostosti, vztrajnosti in povezanosti z zemljo tista, ki daje največjo vrednost hrani in kulturni identiteti regije.

5.3 Možnosti reinterpretacije za sodobno gastronomsko ponudbo

Tradicionalna istrska kulinarika ponuja bogat potencial za sodobno reinterpretacijo. Njena preprostost, sezonskost in povezanost z lokalnimi pridelki omogočajo, da jo danes vključimo v inovativne gastronomske koncepte, ki nagovarjajo sodobne goste in turistični trg. Možnosti reinterpretacije:

- **Zgodbe in identiteta** – jedi in proizvodi se lahko predstavijo kot nosilci zgodb Šavrink ter kulturne dediščine, kar daje gastronomski ponudbi dodano vrednost.
- **Oblikovanje doživetij** – tradicionalna hrana lahko postane del kulinaričnih delavnic, degustacij in turističnih paketov, ki obiskovalcem ponujajo avtentično izkušnjo.
- **Inovacija in trajnost** – uporaba lokalnih in sezonskih surovin v sodobni pripravi (npr. manjši degustacijski krožniki, kombinacija z vini in oljčnimi olji) zagotavlja avtentičnost in hkrati sledi trajnostnim načelom.
- **Košarice Šavrink** – sodobna različica tradicionalne ponudbe, kjer lahko obiskovalci prek spletne trgovine naročijo skrbno oblikovane košare z lokalnimi izdelki. Te košarice niso le praktičen način dostopa do istrskih okusov, temveč tudi simbol dediščine, ki združuje preteklost in sedanost. Z možnostjo dostave na dom ali v turistične nastanitve postanejo del osebne kulinarične izkušnje vsakega gosta.
- **Povezovanje z gostinstvom in turizmom** – reinterpretirane jedi in košarice so lahko vključene v ponudbo hotelov, restavracij ter apartmajev, kjer gostje iščejo avtentične, a sodobno predstavljene lokalne okuse.

Reinterpretacija istrske kulinarike ni zgolj posodobitev receptov, temveč način, kako kulturno dediščino in zgodbo Šavrink vključiti v sodobno turistično izkušnjo – od restavracij do spletne trgovine in dostave na dom.

5.1 Pregled tradicionalnih jela

Kulinarska tradicija Istre temelji na isprepletanju mediteranskih, kontinentalnih i alpskih utjecaja. Jelovnik je oblikovan od lokalno dostupnih sastojaka – maslinovog ulja, povrća, mahunarki, žitarica, ribe, mesa i vina. U oba dijela Istre (slovenskom i hrvatskom) nalazimo brojne zajedničke značajke, ali i posebnosti koje odražavaju lokalni identitet i kulturne utjecaje.

Jela na žlicu

Jela na žlicu u Slovenskoj Istri

- **Maneštra** – osnovno istarsko varivo (s povrćem, krumpirom, mahunarkama).
- **Maneštra s bobićima** – varijanta s dodatkom kukuruza (bobići), graha i krumpira.
- **Varivo od graha** – gusto varivo od graha, krumpira i začina.
- **Maneštra s keljom ili kupusom** – sezonska varijanta s lisnatim povrćem.
- **Pašta fažol** – tjestenina s juhom od graha, često obogaćena pancetom ili kobasicom.
- **Riblja juha (jušna verzija brodeta)** – od sitne ribe i povrća, poslužena kao juha.

Jela na žlicu u Hrvatskoj Istri

- **Maneštra** – osnovno istarsko jelo, priprema se u brojnim varijantama.
- **Maneštra s bobićima** – varijanta s mladim kukuruzom, krumpirom i grahom.
- **Maneštra od graška** – sezonska varijanta u proljeće, s graškom, krumpirom i slaninom.
- **Maneštra od kupusa** – zelje ili kelj kao glavna sastavnica.
- **Maneštra sa suhim mesom** – s dodatkom rebaraca, pancete ili istarske kobasice.
- **Jota** – zimsko jelo od kiselog kupusa ili repe, krumpira i graha.
- **Pašta fažol** – tjestenina u varivu od graha.
- **Riblja maneštra / riblja juha** – varivo od ribe, krumpira, rajčice i maslinovog ulja.

Mesna jela

Mesna jela u Slovenskoj Istri

- **Gulaš od refoška** – goveđi ili teleći gulaš, kuhan s dodatkom refoška koji daje jelu poseban okus.
- **Pileći gulaš s fužima** – tipičan istarski gulaš od pilećeg mesa, poslužen s domaćom tjesteninom.
- **Istarski žgvacet** – pileći ili zečji ragu, polako kuhan s vinom, lukom, češnjakom i začинима; često poslužen s pljukancima ili fužima.
- **Pečena janjetina** – tradicionalno jelo, pečeno u krušnoj peći ili na žaru, začinjeno ružmarinom.
- **Gulaš od divljači** – jelo od divlje svinje ili srne, pripremano ponajviše u zaleđu.

Mesna jela u Hrvatskoj Istri

- **Istarski pršut** – autohtoni pršut, sušen na buri, s prepoznatljivim okusom bez papra.
- **Istarske kobasice** – pripremljene od svinjskog mesa, sušene ili kuhane, dodatak mnogim varivima.
- **Boškarin** – meso istarskog goveda, priprema se kao gulaš, carpaccio ili steak, danas gastronomski simbol Istre.
- **Istarski žgvacet** – zečji, pileći ili kokošji ragu, dinstan s vinom i začinima; jedno od najtipičnijih istarskih jela.
- **Ombolo** – marinirani i potom pečeni svinjski kare bez kosti, često poslužen s istarskim kobasicama i prilozima (zelje, palenta).
- **Odojak na ražnju** – svinjsko meso pečeno na otvorenoj vatri, tradicionalno za blagdane i veća okupljanja.
- **Pečena janjetina** – cijenjeno blagdansko jelo, pripremljeno na ražnju ili u krušnoj peći.
- **Gulaš od divljači** – od divljih životinja (svinja, srna, zec), često s palentom ili tjesteninom.

Riblja jela i plodovi mora

Osnovna i svakodnevna jela

- **Sardela na žaru** – najpoznatije riblje jelo Istre; svježe srdele se peku na žaru, preliju maslinovim uljem i posluže s kruhom, krumpirom ili blitvom.
- **Inćuni u marinadi** – sitna riba ukiseljena u octu, ulju, češnjaku i peršinu; popularno hladno predjelo.
- **Riblja juha** – lagana juha od sitne ribe, povrća i vina; često prvo jelo u ribljim konobama.

Variva i rižoti

- **Brodet** – riblje varivo od raznih vrsta riba (često ugor, skuša, list), pripremljeno s rajčicom, lukom, češnjakom i bijelim vinom; uvijek posluženo s palentom.
- **Buzara** – način pripreme školjki (dagnje, škampi, vongole), kuhanih u umaku od maslinovog ulja, češnjaka, bijelog vina, peršina i krušnih mrvica.
- **Crni rižot od sipe** – rižot od sipe, pripremljen s njezinom tintom, koja daje jelu karakterističnu tamnu boju i bogat okus.

Školjke i rakovi

- **Kapešante (jakobove kapice)** – školjke pečene u ljušturi, često gratinirane s krušnim mrvicama, češnjakom i začinima.
- **Kamenice (ostrige)** – jedu se svježe, na ledu, s kapljicom limuna; tipične za obalne dijelove Istre.
- **Rakovica** – jastog ili veliki morski rak, pripremljen kuhan ili na žaru; specijalitet prestižnijih konoba.
- **Škampi na buzaru** – škampi kuhani u umaku od vina, češnjaka i peršina; tipično jelo sjevernog Jadrana.

Posebnosti s roštilja i pečena jela

- **Jadranska lignja** – cijenjena morska delicija; svježe lignje na žaru ili punjene pršutom, sirom i začinskim biljem.
- **Hobotnica ispod peke** – hobotnica polako pečena pod teškim poklopcem u žeravici, s krumpirom, lukom i začinima.
- **Salata od hobotnice** – hladno jelo od kuhane hobotnice, krumpira, luka, peršina i maslinovog ulja.

Tjestenine i jela sa brašnom

Tradicionalne tjestenine

- **Fuži** – ručno rađena tjestenina od brašna i jaja, oblikovana u male valjčice. Najčešće poslužena s pilećim ili goveđim gulašom te s tartufima.
- **Pljukanci (istarski makaruni)** – ručno valjani valjčici od brašna, vode i jaja; posluženi s mesnim umacima ili tartufima.
- **Njoki** – valjčici od krumpira, kuhani u slanoj vodi, a zatim preliveni gulašom, tartufima ili šalšom od rajčice.
- **Pašta sa šalšom** – domaća tjestenina s umakom od rajčice, polako kuhanim s začinskim biljem i maslinovim uljem; jedno od najpopularnijih svakodnevnih jela.

Jela sa brašnom

- **Palenta (žganci)** – jelo od kukuruzne krupice, kuhano na vodi ili mlijeku; tradicionalno posluženo uz brodet, gulaše ili variva.
- **Jota s krumpirom i grahom** – iako je varivo, često je obogaćeno krumpirovom bazom, što ga svrstava među jela na bazi brašna.
- **Kruh iz krušne peći** – tradicionalno pečen kod kuće, od mješavine pšeničnog i kukuruznog brašna.

Blagdanske i posebne varijante

- **Fuži s tartufima** – prestižna kombinacija, tipična ponajviše za Hrvatsku Istru; tartufi se ribaju izravno na vruću tjesteninu.
- **Pljukanci s ombolom i kobasicama** – jelo koje spaja tjesteninu i tipične istarske mesne proizvode.
- **Njoki s gulašom od divljači** – tipični za unutrašnjost Istre, gdje prevladava lovačka tradicija.

Prilozi i povrtna jela u Istri

Osnovni prilozi

- **Blitva s krumpirom** – jedan od najtipičnijih priloga uz riblja jela; krumpir i blitva kuhani zajedno, preliveni maslinovim uljem i češnjakom.
- **Pečeni krumpir u ognjištu** – krumpir pečen pod žeravicom, poslužen s kiselim vrhnjem ili maslinovim uljem.
- **Palenta** – kukuruzna krupica kuhana na vodi ili mlijeku; nezamjenjiv prilog brodetu i mesnim jelima.
- **Domaći kruh iz krušne peći** – često pripremljen od mješavine pšeničnog i kukuruznog brašna.

Povrtna jela

- **Radič na maslinovom ulju** – prženi radič, često s dodatkom krumpira i češnjaka.
- **Maneštra s povrćem** – osnova brojnih variva, gdje se koristi sezonsko povrće (kupus, kelj, mrkva, poriluk).
- **Pečena paprika i patlidžani** – pečeni na žaru, zatim marinirani u maslinovom ulju i češnjaku.

- **Punjeno povrće** – tikvice, paprike ili rajčice punjene rižom, začinima i mesom.
- **Fritaja sa šparogama** – proljetno jelo od jaja i divljih šparoga, često obogaćeno pancetom, lukom ili začinskim biljem; simbol jednostavnosti i sezonalnosti istarske kuhinje.

Sezonske posebnosti

- **Šparoge** – divlje šparoge koje rastu u proljeće; pripremaju se kao omlet (fritaja), juha ili prilog tjestenini.
- **Tikvice i tikvenjaci** – korišteni za juhe, priloge i punjena jela.
- **Jela od gljiva** – posebice vrganji i lisičarke, koje se pirjaju ili dodaju umacima.

Slastice

Slastice u Slovenskoj Istri

- **Fritole (fritule)** – pržene kuglice od dizanog tijesta, često s grožđicama i jabukama, posute šećerom u prahu; tipične za vrijeme poklada.
- **Kroštule (kroštule, hroštule)** – pržene trake tijesta, hrskave i posute šećerom; tradicionalno pripremljene za blagdane i svadbe.
- **Breskvice** – keksi u obliku breskvi, punjeni marmeladom i mljevenim orasima, obojeni i uvaljani u šećer.
- **Slatkiši od smokava** – suhe smokve punjene orasima ili bademima, često prelivevi rakijom ili medom.
- **Kolači s maslinovim uljem** – jednostavna peciva od brašna, šećera i maslinovog ulja; često s dodatkom citrusa.

Slastice u Hrvatskoj Istri

- **Kroštule** – hrskave trake tijesta, pržene u ulju i posute šećerom u prahu; nezamjenjive na svadbama i blagdanskim stolovima.
- **Cukarancići (cukarini)** – keksi u obliku prstenova, premazani jajetom i posuti šećerom; pripremaju se za svadbe, krštenja i blagdane.
- **Fritule** – male pržene kuglice od dizanog tijesta s dodatkom grožđica, rakije ili ruma; tipične za advent i poklade.
- **Pinca (sirnica)** – slatki uskrсни kruh od dizanog tijesta, s aromom limuna, naranče i vanilije, često s grožđicama.
- **Hrostule** – slične kroštulama, ali nešto deblje i mekše; tipične za sjevernu Istru.
- **Suhe smokve i bademi** – korišteni kao svakodnevni desert i čuvani kao zimska zaliha.
- **Cukarini od anisa ili limuna** – keksi aromatizirani anisom ili limunom, koji daju karakterističan osvježavajući okus.

5.2 Poveznica s pričom o Šavrinkama

Šavrinke su bile žene iz zaleđa Istre koje su svoju ulogu opstanka i gospodarske potpore obitelji gradile na svakodnevnom prenošenju i prodaji poljoprivrednih proizvoda i domaćih namirnica. S košarama na glavi i često u pratnji djece, pješačile su satima, nerijetko i desecima kilometara, kako bi stigle do tržnica i kupaca u gradovima. Njihova upornost, radinost i skromnost ostavile su neizbrisiv trag u kolektivnom sjećanju Istre. **Hrana u košarama Šavrinki** bila je uglavnom jednostavna, ali hranjiva i sezonska: jaja, povrće, voće, maslinovo ulje, vino, brašno, suhe smokve, kesteni i osnovne žitarice. Ponekad su nosile i gotove proizvode – kruh, kolače (fritule, kroštule), domaću tjesteninu ili čak variva u glinenim posudama. Time nisu prenosile samo proizvode, nego i kulinarsko znanje te recepte.

Veza između **priče o Šavrinkama i tipičnih jela Istre** jasna je. Šavrinke su nosile sastojke koji su i danas temelj istarske kuhinje:

- mahunarke i žitarice, od kojih su se pripremale **maneštre, pašta fažol i palenta**,
- jaja, sastavni dio **fritaje**, tjestenine i peciva,
- maslinovo ulje, koje je nit vodilja gotovo svih jela,
- suho voće i orašasti plodovi, baza za **jednostavne slastice**,
- vino, koje je bilo i piće i sastojak u jelima poput **žgvaceta**.

Na gradskim tržnicama Šavrinke su svojim košarama stvarale most između sela i grada. Selo im je davalo plodove, a one su ih svojim trudom pretvarale u **prepoznatljiv brend** – iako tada taj pojam nisu poznavale. Svojom prisutnošću i prodajom prenosile su ne samo proizvode, već i **priče, dijalekt, poslovice i pjesme**, što njihovu baštinu čini još šire kulturno značajnom.

Tipična jela koja danas poznajemo kao gastronomske posebnosti Istre često su ona koja su Šavrinke nekada nudile u najjednostavnijem obliku. Maneštra je bila svakodnevna hrana siromašnih obitelji, a danas je simbol istarske kuhinje. Fritule i kroštule, koje su donosile za blagdane, danas su nezaobilazne na gastronomskim manifestacijama. Fuži, pljukanci i njoki, nekada jela za posebne prilike, danas su ponos vrhunskih restorana.

Današnji turistički proizvod **»Košara Šavrinki«** nastavlja tu priču. Kao što su Šavrinke nekada hodale od kuće do kuće i svojom ponudom širile istarsku gastronomiju, tako danas pomno oblikovane košare s tipičnim istarskim proizvodima predstavljaju most između prošlosti i sadašnjosti. Obogaćene receptima i pričama, privlače suvremenog gosta koji traži autentičnost, lokalni identitet i odgovoran odnos prema hrani. S ovim kulinarskim nasljeđem Šavrinke su postale **prve ambasadorice istarske gastronomije i održivog turizma**. Njihova baština uči nas da je snaga jednostavnosti, upornosti i povezanosti sa zemljom ono što daje najveću vrijednost hrani i kulturnom identitetu regije.

5.3 Mogućnosti reinterpetacije za suvremenu gastronomsku ponudu

Tradicionalna istarska kuhinja nudi bogat potencijal za suvremenu reinterpetaciju. Njezina jednostavnost, sezonalnost i povezanost s lokalnim namirnicama omogućuju da se danas uključi u inovativne gastronomske koncepte koji privlače suvremene goste i turističko tržište. Mogućnosti reinterpetacije:

- **Priče i identitet** – jela i proizvodi mogu se predstaviti kao nositelji priče o Šavrinkama te kulturne baštine, što gastronomskoj ponudi daje dodatnu vrijednost.
- **Oblikovanje doživljaja** – tradicionalna hrana može postati dio kulinarskih radionica, degustacija i turističkih paketa koji posjetiteljima nude autentično iskustvo.
- **Inovacija i održivost** – korištenje lokalnih i sezonskih namirnica u suvremenoj pripremi (npr. manji degustacijski tanjuri, kombinacija s vinima i maslinovim uljima) osigurava autentičnost i istodobno prati načela održivosti.
- **Košarice Šavrinki** – suvremena verzija tradicionalne ponude, gdje posjetitelji putem web trgovine mogu naručiti pomno oblikovane košare s lokalnim proizvodima. Te košarice nisu samo praktičan način pristupa istarskim okusima, već i simbol baštine koji povezuje prošlost i sadašnjost. Uz mogućnost dostave na kućnu adresu ili u turističke smještaje, postaju dio osobnog gastronomskog doživljaja svakog gosta.
- **Povezivanje s ugostiteljstvom i turizmom** – reinterpetirana jela i košarice mogu se uključiti u ponudu hotela, restorana i apartmana, gdje gosti traže autentične, a suvremeno predstavljene lokalne okuse.

Reinterpetacija istarske kuhinje nije samo modernizacija recepata, već način kako kulturnu baštinu i priču Šavrinki uključiti u suvremeno turističko iskustvo – od restorana do web trgovine i dostave na kućni prag.

6 Lokalni ponudniki / Lokalni pružatelji usluga

- Pregled ključnih proizvajalcev in gostincev
 - Primeri dobrih praks
-
- Pregled ključnih proizvođača i ugostitelja
 - Primjeri dobre prakse



6.1 Pregled ključnih proizvajalcev in gostincev

Ključni proizvajalci v obeh delih Istre so povezani s tremi glavnimi produkti: **vino, oljčno olje, tartufi**. Pomemben segment predstavljajo **eko in integrirane kmetije**, ki ponujajo zelenjavo, sadje in zelišča ter ustvarjajo trajnostno osnovo za gastronomski turizem. **Gostinci in konobe** imajo vlogo posrednikov – tradicionalne jedi reinterpreterajo in s tem povezujejo lokalne proizvajalce z obiskovalci.

Slovenska Istra

- **Vinarji:** številne kleti in vinogradniki so nosilci kakovosti in tradicije. Najbolj prepoznavna vina so *Refošk, Malvazija* in *Cipro*. Med ključnimi ponudniki so Vina Koper ter številne manjše družinske kleti v okolici: Besednjak, Bordon, Brič, Čok, Dar sonca, Gordia, KlenArt, Korenika & Moškon, Kralj, Mahnič, Markežič, MonteMoro, Peroša, Pucer z Vrha, Ražman, Rojac, Santomas, Steras, Tonin Puče, Trunkl, Vinakoper, Volčja hiša, Zaro...
- **Oljarji:** oljčno olje iz Slovenske Istre nosi zaščiteno označbo porekla. Pomembni proizvajalci so Torkla, Lisjak, Gramona, Monte Rosso in številne manjše oljarne: Šalara, Moretini, Babič, Viktorija-Mikna torkla Gažon, Krožera, Peroša Bruno, PEroša Sandi, Prinčič, Torkla Ternav, Torkla Oljka, Žiber, Grintovec, Prodan, Mejak, Ritoša, Trani, Vodopija, Mingotti, Santomas, Pahovič, Muženič, Grego, OSP, Bonin.
- **Kmetije:** eko in integrirane kmetije ponujajo zelenjavo, sadje, zelišča ter mlečne izdelke. Med pomembnejšimi so pridelovalci Kmetijske zadruge Agraria Koper.
- **Gostinci:** istrske konobe in restavracije, kot so Hiša Franko (partnerji), Gostilna Mahorčič (Rodik), Gostilna Korte, nudijo jedi na osnovi lokalnih surovin. Ter ostali: Hiša Torkla (Korte), Restavracija Marina (Portorož), Gostilna Sonja (Izola), Restavracija Sophia (Portorož), Gostilnica Ruj (Dol pri Vogljah), La Bottega Dei Saponi (Piran), Špacapanova hiša (Komen), Marina (Izola), Domačija Muha (Lokev), ...

Hrvaška Istra

- **Vinarji:** regija je mednarodno prepoznavna po Malvaziji in Teranu. Med ključnimi proizvajalci so Kozlovič, Matošević, Kabola, Roxanich in Coronica. Ter ostali: Damjanić Winery, Medea Vinarija, Vina Benazić, Franc Arman Wines, Veralda winery, Cattunar Winery, Franković Winery, Vina Siljan, Coronica, Vina Deklič.
- **Oljarji:** Istra je vodilna regija v Svetu Po številu Nagrajenih Oljčnih Olj. Istrske Oljarne (Chiavalon, Ipša, Mate, Brist) Sodijo Med Najuglednejše. Ostale Oljarne So Še Uljara Vodnjan, Uljara-Olive Mill-Oleificio 'Al Torcio', Uljara Torač, Uljara Benvegna Krasica, Uljara San

Antonio, Uljara Babić, Uljara "Nonno Bruno", Olje Grubic, Agro-Millo, Ulja Komarija, Chiavalon, Nono Remiđo, Uljara Oleo Dorato, Uljara "Zlatni Brig", Uljara Tar.

- **Kmetije:** poleg pridelave zelenjave in sadja so posebej pomembni pridelovalci tartufov (Motovun, Buzet), boškarina, kozjega in ovčjega sira. Poudariti velja eko kmetije, kot so OPG-ji z registrirano ekološko pridelavo.
- **Gostinci:** Istrske konobe (npr. Stari podrum, Konoba Batelina, Konoba Stari grad) in restavracije z Michelinovimi priporočili so ambasadorji lokalne kulinarike, ki vključujejo jedi na osnovi tartufov, školjk in lokalnih vin. Poznane po dobri hrani so še tudi naslednje: Monte (Rovinj), Cap Aureo (Rovinj), Batelina (Banjole), Stari podrum (Momjan), Konoba Nono (Umag) Konoba Morgan (Brtonigla), Agli Amici (Rovinj), Agroturizam Tončić (Zrenj), San Rocco (Brtonigla), La Parenzana (Buje).

6.2 Primeri dobrih praks

Primeri dobrih praks v Slovenski in Hrvaški Istri jasno kažejo, kako se tradicija in sodobni pristopi lahko uspešno prepletajo. Oljarji z nagrajenimi oljčnimi olji, ekološke kmetije s pristnim odnosom do zemlje ter gostinci, ki reinterpreterirajo tradicionalne jedi, so ključni ambasadorji istrske kulinarike in trajnostnega turizma. Njihove zgodbe potrjujejo, da lokalni proizvodi in gastronomija niso le hrana, temveč tudi nosilci identitete, kulturne dediščine in inovativnih turističnih doživetij.

Slovenska Istra

Oljarji

- **Oljkarna Lisjak (Šmarje pri Kopru)** – Ena najbolj prepoznavnih slovenskih oljarn, znana po inovativnem pristopu k promociji oljčnega olja. Poleg nagrajenih olj ponujajo doživetja, kot so vožnja s starodobniki skozi oljčne nasade, degustacije ter kulinarčni dogodki. Lisjak je primer, kako se tradicionalna pridelava lahko preplete z modernim turizmom in trženjem.
☞ Več na spletni strani: www.lisjak.si
- **Gramona (Šmarje pri Kopru)** – Družinska oljarna z dolgo tradicijo, ki združuje ročno obiranje oljk, sodobno predelavo in lastne degustacijske prostore. Njihov poudarek je na kakovosti ter na izobraževanju obiskovalcev o pomenu oljčnega olja v mediteranski prehrani.
☞ Več na spletni strani: www.gramona.si
- **Torkla Šared (Izola)** – Moderna oljarna, ki nosi zaščiteno označbo porekla »Ekstra deviško oljčno olje Slovenske Istre«. Poleg proizvodnje nudijo voden ogled postopka stiskanja in degustacije, s čimer so pomemben nosilec kulinaričnega turizma v regiji.

☞ Več na spletni strani: www.torkla.si

Kmetije

- **Kmetija Butul (Koper)** – Ekološka kmetija, ki združuje vinogradništvo, oljkarstvo in zelenjadarstvo. Poleg pridelave organizirajo kulinarične delavnice, vodene degustacije ter ponujajo nastanitve za goste. Njihov koncept »od njive do krožnika« je mednarodno prepoznan.

☞ Več na spletni strani: www.butul.net

- **Ekološka kmetija Mahnič (Hrastovlje)** – Pionir ekološke pridelave v Slovenski Istri. Specializirani so za oljčno olje, zelenjavo in sadje. Posebno pozornost namenjajo ohranjanju avtohtonih sort in promociji zdrave prehrane. Njihovi izdelki so prisotni v lokalni gastronomiji in na tržnicah.

☞ Več na spletni strani: www.kmetijamahnic.si

- **KZ Agraria Koper (Koper)** – Kmetijska zadruga, ki povezuje številne lokalne pridelovalce zelenjave, sadja, vin in oljčnega olja. Pomembna je kot nosilka sistema kratkih verig oskrbe ter kot partner trajnostnih projektov, v katerih promovira integrirano pridelavo in lokalno prehrano.

☞ Več na spletni strani: www.agrariakoper.si

Gostinci

- **Gostilna Mahorčič (Rodik)** – Restavracija z Michelinovim priporočilom, ki se osredotoča na inovativne interpretacije tradicionalnih jedi. Tesno sodeluje z okoliškimi kmeti, kar zagotavlja sveže in sezonske sestavine. Gostilna je ambasador trajnostne kulinarike Slovenske Istre.

☞ Več na spletni strani: www.mahorcic.si

- **Gostilna Korte (Korte pri Izoli)** - Pristna istrska konoba z dolgoletno tradicijo, kjer poudarjajo domače testenine, mesne jedi in lokalna vina. S svojim domačim ambientom in vezanostjo na lokalne pridelovalce ohranjajo avtentičnost regije.

☞ Več na spletni strani: www.gostilnakorte.si

- **Hiša Torkla (Korte)** – Restavracija, ki se nahaja v nekdanji stari torkli (oljarnici). Znana je po povezovanju tradicije z modernimi kulinaričnimi tehnikami ter po uporabi lokalnih sestavin. Priljubljena destinacija za turiste, ki iščejo »gastro doživetja«.

☞ Več na spletni strani: www.hisatorkla.com

Hrvaška Istra

Oljarji

- **Chiavalon (Vodnjan)** – Ena najbolj nagrajenih oljarn v Istri in na svetu. Družinsko podjetje ponuja izobraževalne ogledne nasadov, degustacije in kulinarčne delavnice. Njihovo olje je sinonim za kakovost in inovativnost.
☞ Več na spletni strani: www.chiavalon.hr
- **Ipša (Oprtalj)** – Oljarna in vinarija, znana po svoji kombinaciji oljčnega olja, vina in tartufov. Poudarjajo trajnostno pridelavo in gostom ponujajo vrhunske degustacije, ki združujejo različne istrske produkte.
☞ Več na spletni strani: www.ipsa.hr
- **Brist (Vodnjan)** – Družinska oljarna, ki povezuje proizvodnjo oljčnega olja s turizmom. Njihovi vodeni ogledi in degustacije so zasnovani kot kulinarčna izkušnja, pri kateri obiskovalci spoznajo zgodbo družine in zgodovino oljkarstva.
☞ Več na spletni strani: www.bristolive.hr

Kmetije

- **Karlić Tartufi (Paladini, Buzet)** – Družinsko gospodarstvo, specializirano za tartufe. Poleg prodaje nudijo lov na tartufe s psi, kulinarčne delavnice in restavracijo s tartufnimi jedmi. Gre za enega najboljših primerov povezave dediščine in turizma.
☞ Več na spletni strani: www.karlictartufi.hr
- **Zigante Tartufi (Livade)** – Največji proizvajalec in trgovec s tartufi v Istri. Organizirajo tudi Festival tartufov, ki je postal pomemben dogodek v kulinarčnem turizmu. Njihovi izdelki so prisotni v vrhunskih restavracijah po Evropi.
☞ Več na spletni strani: www.zigantetartufi.com
- **OPG Kumparička (Marčana)** – Ekološka kmetija, specializirana za pridelavo kozjega sira in mlečnih izdelkov. Obiskovalcem omogočajo sprehode po posestvu, pokušine in vpogled v način ekološke pridelave.
☞ Več na spletni strani: www.kumparicka.com

Gostinci

- **Konoba Batelina (Banjole)** – Ena najbolj znanih ribjih konob v Istri, specializirana za ribe in morske sadeže. Poznani so po trajnostnem pristopu »zero waste«, saj uporabljajo tudi manj cenjene dele rib.
☞ Več na spletni strani: www.batelina.hr

- **Stari podrum (Momjan)** – Tradicionalna istrska konoba, znana po jedeh s tartufi in domačih vinih. Posebno izstopajoča je zaradi toplega, domačega ambianta in povezave z lokalnimi pridelovalci.
↳ Več na spletni strani: www.staripodrum.info
- **Monte (Rovinj)** – Prva restavracija na Hrvaškem z Michelinovo zvezdico. Njihova filozofija temelji na ustvarjalnem prepletanju istrske tradicije in sodobne kulinarike, kar jih postavlja med vodilne ambasadorje istrske gastronomije.
↳ Več na spletni strani: www.monte.hr

6.1 Pregled ključnih proizvođača i ugostitelja

Ključni proizvođači u oba dijela Istre povezani su s tri glavna proizvoda: vino, maslinovo ulje i tartufi. Značajan segment predstavljaju eko i integrirana gospodarstva koja nude povrće, voće i začinsko bilje te stvaraju održivu osnovu za gastronomski turizam. Ugostitelji i konobe imaju ulogu posrednika – tradicionalna jela reinterpetiraju i na taj način povezuju lokalne proizvođače s posjetiteljima.

Slovenska Istra

- **Vinari:** brojne vinarije i vinogradari nositelji su kvalitete i tradicije. Najpoznatija vina su Refošk, Malvazija i Cipro. Među ključnim proizvođačima su Vina Koper te brojne manje obiteljske vinarije u okolici: Besednjak, Bordon, Brič, Čok, Dar sonca, Gordia, KlenArt, Korenika & Moškon, Kralj, Mahnič, Markežič, MonteMoro, Peroša, Pucer z Vrha, Ražman, Rojac, Santomas, Steras, Tonin Puče, Trunkl, Vinakoper, Volčja hiša, Zaro...
- **Maslinari:** maslinovo ulje iz Slovenske Istre nosi zaštićenu oznaku izvornosti. Među važnijim proizvođačima su Torkla, Lisjak, Gramona, Monte Rosso te brojne manje uljare: Šalara, Moretini, Babič, Viktorija-Mikna torkla Gažon, Krožera, Peroša Bruno, Peroša Sandi, Prinčič, Torkla Ternav, Torkla Oljka, Žiber, Grintovec, Prodan, Mejak, Ritoša, Trani, Vodopija, Mingotti, Santomas, Pahović, Muženić, Grego, OSP, Bonin.
- **Gospodarstva:** eko i integrirana gospodarstva nude povrće, voće, začinsko bilje te mliječne proizvode. Među važnijima su proizvođači povezani s Poljoprivrednom zadrugom Agraria Koper.
- **Ugostitelji:** istarske konobe i restorani poput Hiša Franko (partneri), Gostilna Mahorčič (Rodik), Gostilna Korte nude jela na bazi lokalnih namirnica. Također: Hiša Torkla (Korte), Restavracija Marina (Portorož), Gostilna Sonja (Izola), Restavracija Sophia (Portorož), Gostilnica Ruj (Dol pri Vogljah), La Bottega Dei Saponi (Piran), Špacapanova hiša (Komen), Marina (Izola), Domačija Muha (Lokev)...

Hrvatska Istra

- **Vinari:** regija je međunarodno prepoznata po Malvaziji i Teranu. Među ključnim proizvođačima su Kozlović, Matošević, Kabola, Roxanich i Coronica. Ostali značajni proizvođači: Damjanić Winery, Medea Vinarija, Vina Benazić, Franc Arman Wines, Veralda Winery, Cattunar Winery, Franković Winery, Vina Siljan, Coronica, Vina Deklič.
- **Maslinari:** Istra je vodeća regija u svijetu po broju nagrađenih maslinovih ulja. Među najuglednijima su Chiavalon, Ipša, Mate i Brist. Ostale značajne uljare su Uljara Vodnjan, Uljara-Olive Mill-Oleificio "Al Torcio", Uljara Torač, Uljara Benvegna Krasica, Uljara San Antonio, Uljara Babić, Uljara "Nonno Bruno", Ulje Grubić, Agro-Millo, Ulja Komarija, Nono Remiđo, Uljara Oleo Dorato, Uljara "Zlatni Brig", Uljara Tar.

- **Gospodarstva:** osim proizvodnje povrća i voća, posebno su važni proizvođači tartufa (Motovun, Buzet), boškarina, kozjeg i ovčjeg sira. Posebno treba istaknuti eko gospodarstva, tj. OPG-ove s registriranom ekološkom proizvodnjom.
- **Ugostitelji:** istarske konobe (npr. Stari podrum, Konoba Batelina, Konoba Stari grad) i restorani s Michelinovim preporukama ambasadori su lokalne kuhinje koja uključuje jela na bazi tartufa, školjki i lokalnih vina. Poznata po dobroj hrani su i: Monte (Rovinj), Cap Aureo (Rovinj), Batelina (Banjole), Stari podrum (Momjan), Konoba Nono (Umag), Konoba Morgan (Brtonigla), Agli Amici (Rovinj), Agroturizam Tončić (Zrenj), San Rocco (Brtonigla), La Parenzana (Buje).

6.2 Primjeri dobre prakse

Primjeri dobrih praksi u Slovenskoj i Hrvatskoj Istri jasno pokazuju kako se tradicija i suvremeni pristupi mogu uspješno ispreplesti. Maslinari s nagrađivanim maslinovim uljima, ekološka gospodarstva s autentičnim odnosom prema zemlji te ugostitelji koji reinterpretiraju tradicionalna jela ključni su ambasadori istarske gastronomije i održivog turizma. Njihove priče potvrđuju da lokalni proizvodi i gastronomija nisu samo hrana, već i nositelji identiteta, kulturne baštine i inovativnih turističkih doživljaja.

Slovenska Istra

Maslinari

- **Oljkarna Lisjak (Šmarje pri Kopru)** – Jedna od najprepoznatljivijih slovenskih uljara, poznata po inovativnom pristupu promociji maslinovog ulja. Osim nagrađenih ulja nude doživljaje poput vožnje oldtimerima kroz maslinike, degustacije te kulinarske događaje. Lisjak je primjer kako se tradicionalna proizvodnja može uspješno povezati s modernim turizmom i marketingom.
📄 Više na: www.lisjak.si
- **Gramona (Šmarje pri Kopru)** – Obiteljska uljara s dugom tradicijom koja spaja ručnu berbu maslina, suvremenu preradu i vlastite prostore za degustaciju. Naglasak stavljaju na kvalitetu i edukaciju posjetitelja o važnosti maslinovog ulja u mediteranskoj prehrani.
📄 Više na: www.gramona.si
- **Torkla Šared (Izola)** – Moderna uljara s oznakom izvornosti »Ekstra djevičansko maslinovo ulje Slovenske Istre«. Osim proizvodnje nude i vođene obilaskne procese prerade te degustacije, čime su važan nositelj kulinarskog turizma u regiji.
📄 Više na: www.torkla.si

Gospodarstva

- **Kmetija Butul (Koper)** – Ekološko gospodarstvo koje objedinjuje vinogradarstvo, maslinarstvo i povrtlarstvo. Osim proizvodnje organiziraju kulinarske radionice, vođene degustacije te nude smještaj gostima. Njihov koncept »od polja do stola« međunarodno je prepoznat.
☞ Više na: www.butul.net
- **Ekološka kmetija Mahnič (Hrastovlje)** – Pioniri ekološke proizvodnje u Slovenskoj Istri. Specijalizirani su za maslinovo ulje, povrće i voće, a posebnu pažnju posvećuju očuvanju autohtonih sorti i promociji zdrave prehrane. Njihovi proizvodi prisutni su u lokalnoj gastronomiji i na tržnicama.
☞ Više na: www.kmetijamahnic.si
- **KZ Agraria Koper (Koper)** – Poljoprivredna zadruga koja okuplja brojne lokalne proizvođače povrća, voća, vina i maslinovog ulja. Važna je kao nositelj kratkih opskrbnih lanaca te partner u održivim projektima u kojima promovira integriranu proizvodnju i lokalnu prehranu.
☞ Više na: www.agrariakoper.si

Ugostitelji

- **Gostilna Mahorčič (Rodik)** – Restoran s Michelinovom preporukom, fokusiran na inovativne interpretacije tradicionalnih jela. Usko surađuje s lokalnim proizvođačima, što osigurava svježinu i sezonalnost namirnica. Gostilna Mahorčič ambasador je održive kulinarike Slovenske Istre.
☞ Više na: www.mahorcic.si
- **Gostilna Korte (Korte pri Izoli)** – Autentična istarska konoba s dugogodišnjom tradicijom, poznata po domaćoj tjestenini, mesnim jelima i lokalnim vinima. Svojim ambijentom i vezom s lokalnim proizvođačima čuvaju autentičnost regije.
☞ Više na: www.gostilnakorte.si
- **Hiša Torkla (Korte)** – Restoran smješten u nekadašnjoj staroj torkli (uljari). Poznat je po povezivanju tradicije s modernim kulinarskim tehnikama i korištenju lokalnih namirnica. Popularna destinacija za turiste koji traže »gastro doživljaje«.
☞ Više na: www.hisatorkla.com

Hrvatska Istra

Maslinari

- **Chiavalon (Vodnjan)** – Jedna od najnagrađivanijih uljara u Istri i svijetu. Obiteljska tvrtka nudi edukativne obilaske maslinika, degustacije i kulinarske radionice. Njihovo ulje sinonim je za kvalitetu i inovativnost.
☞ Više na: www.chiavalon.hr
- **Ipša (Oprtalj)** – Uljara i vinarija poznata po kombinaciji maslinovog ulja, vina i tartufa. Posebnu važnost pridaju održivoj proizvodnji, a gostima nude vrhunske degustacije koje spajaju različite istarske proizvode.
☞ Više na: www.ipsa.hr
- **Brist (Vodnjan)** – Obiteljska uljara koja povezuje proizvodnju maslinovog ulja s turizmom. Njihovi vođeni obilasci i degustacije osmišljeni su kao kulinarsko iskustvo tijekom kojeg posjetitelji upoznaju priču obitelji i povijest maslinarstva.
☞ Više na: www.bristolive.hr

Gospodarstva

- **Karlić Tartufi (Paladini, Buzet)** – Obiteljsko gospodarstvo specijalizirano za tartufe. Osim prodaje nude lov na tartufe sa psima, kulinarske radionice i restoran s jelima od tartufa. Primjer su izvrsnog povezivanja baštine i turizma.
☞ Više na: www.karlictartufi.hr
- **Zigante Tartufi (Livade)** – Najveći proizvođač i trgovac tartufima u Istri. Organiziraju i Festival tartufa, važan događaj kulinarskog turizma. Njihovi proizvodi prisutni su u vrhunskim restoranima diljem Europe.
☞ Više na: www.zigantetartufi.com
- **OPG Kumparička (Marčana)** – Ekološko gospodarstvo specijalizirano za proizvodnju kozjeg sira i mliječnih proizvoda. Posjetiteljima nude obilazak imanja, degustacije i uvid u način ekološke proizvodnje.
☞ Više na: www.kumparicka.com

Ugostitelji

- **Konoba Batelina (Banjole)** – Jedna od najpoznatijih ribljih konoba u Istri, specijalizirana za ribu i plodove mora. Poznati su po održivom pristupu »zero waste«, jer koriste i manje cijenjene dijelove ribe.
☞ Više na: www.batelina.hr

- **Stari podrum (Momjan)** – Tradicionalna istarska konoba poznata po jelima s tartufima i domaćim vinima. Posebno se ističe toplim, obiteljskim ambijentom i povezanošću s lokalnim proizvođačima.
↳ Više na: www.staripodrum.info
- **Monte (Rovinj)** – Prvi restoran u Hrvatskoj s Michelinovom zvjezdicom. Njihova filozofija temelji se na kreativnom spoju istarske tradicije i moderne gastronomije, što ih svrstava među vodeće ambasadore istarske kuhinje.
↳ Više na: www.monte.hr

7 Analiza tržnih trendov / Analiza tržišnih trendova

- Povpraševanje po lokalnih in avtentičnih proizvodih
- Trajnostni turizem in gastronomija
- Ciljne skupine potrošnikov/turistov

-
- Potražnja za lokalnim i avtentičnim proizvodima
 - Održivi turizam i gastronomija
 - Ciljne skupine potrošača/turista



7.1 Povpraševanje po lokalnih in avtentičnih proizvodih

V zadnjem desetletju se je na evropskem in svetovnem trgu oblikoval izrazit trend naraščajočega povpraševanja po lokalnih, avtentičnih in sledljivih proizvodih. Potrošniki vse pogosteje iščejo izdelke, ki ne zagotavljajo zgolj osnovne prehranske funkcije, temveč ponujajo tudi dodano vrednost v obliki zgodbe, porekla, kulturne povezanosti in načina pridelave. V času globalizacije, ko so trgovske police polne homogenih izdelkov iz mednarodnih verig, se pristni lokalni proizvodi izpostavljajo kot posebna kakovost, ki prinaša občutek povezanosti s prostorom in ljudmi.

V Istri se to izraža skozi stalno rast zanimanja za oljčno olje z zaščiteno označbo porekla, istrska vina (Malvazija, Refošk, Teran, Cipro), tartufe, domačo zelenjavo in sadje, sire ter mesne izdelke. Ti proizvodi niso več razumljeni zgolj kot hrana, temveč kot simbol identitete regije, ki omogoča potrošniku ali obiskovalcu avtentično izkušnjo prostora. Zlasti pomembna je povezava med izdelkom in načinom njegove predstavitve: degustacije na kmetijah, zgodbe o pridelovalcih, lokalne tržnice in festivali postajajo enako pomembni kot sam produkt.

Rast povpraševanja se odraža tudi v turizmu, kjer gostje vse pogosteje izbirajo destinacije glede na možnost okušanja lokalnih specialitet in nakupa izdelkov neposredno pri pridelovalcih. Še posebej močan je ta trend pri segmentih višjega srednjega in premium trga, kjer kupci pričakujejo visoko kakovost, trajnostno pridelavo in certifikate (ekološka pridelava, integrirana pridelava, zaščitena geografska označba). Prav tako pa se krepi zanimanje domačih potrošnikov, ki se vse bolj zavedajo pomena kratkih dobavnih verig, sezonske hrane in podpore lokalnim kmetom.

Digitalizacija je dodatno pospešila ta trend, saj spletne trgovine in dostavne službe omogočajo, da so lokalni proizvodi dostopni širšemu krogu potrošnikov. Koncepti, kot so »košarice lokalnih dobrot«, sodelovanje kmetov z gostinci ali vključitev lokalnih izdelkov v ponudbo turističnih nastanitev, odgovarjajo na sodobne potrebe po udobju in avtentičnosti hkrati.

Za območje Slovenske in Hrvaške Istre to pomeni jasno priložnost: lokalni proizvodi, ki so nekoč predstavljali osnovo preživetja prebivalcev, danes postajajo ključni strateški element razvoja turizma in trženja destinacije. Povpraševanje po njih presega zgolj prehransko vrednost – lokalni produkti postajajo del kulturne zgodbe, s katero se obiskovalci poistovetijo in jo želijo odnesti s seboj kot spomin na Istro.

7.2 Trajnostni turizem in gastronomija

Trajnostni turizem se vse bolj uveljavlja kot osrednji razvojni model evropskih in sredozemskih destinacij. Temelji na načelih odgovorne rabe naravnih virov, spoštovanja kulturne dediščine in vključevanja lokalnih skupnosti v turistične procese. V kontekstu Istre ima ta usmeritev posebno težo, saj regija združuje bogato naravno okolje, izjemno gastronomsko tradicijo in kulturne zgodbe, kot je zgodba Šavrink.

Gastronomija kot nosilec trajnosti

Hrana je eno ključnih področij, kjer se trajnostni koncepti lahko najbolj učinkovito uresničujejo. Uporaba lokalno pridelanih, sezonskih in pogosto ekoloških sestavin zmanjšuje ogljični odtis, krepi kratke dobavne verige ter podpira gospodarstvo podeželja. Restavracije, konobe in turistični ponudniki, ki v svojo ponudbo vključujejo izdelke okoliških kmetov, vinarjev, oljarjev in ribičev, neposredno prispevajo k ohranjanju delovnih mest in kulturne krajine.

Povezovanje z lokalnimi pridelovalci

V Istri je trajnostni model tesno povezan z lokalnimi proizvajalci. Od oljkarjev in vinarjev do tartufarjev, zelenjadarjev in sirarjev – vsi ti akterji so del verige, ki povezuje podeželje z obalnimi mesti in turističnimi središči. Sodelovanje med pridelovalci in gostinci omogoča razvoj avtentičnih kulinarčnih zgodb, ki turistom ponujajo izkušnjo »od njive do krožnika«.

Turistična doživetja in izobraževanje

Pomemben trend so gastronomska doživetja, ki združujejo pokušino, učenje in aktivno sodelovanje obiskovalcev. Vodenje po oljčnih nasadih, sodelovanje pri trgatvi grozdja, lov na tartufe ali kuharske delavnice omogočajo, da se turisti ne počutijo le kot opazovalci, temveč kot del zgodbe. Tako nastaja globlja čustvena vez med gostom in destinacijo, kar povečuje možnost ponovnega obiska.

Vloga blagovnih znamk in certifikatov

Za trajnostni turizem je pomembno tudi jasno označevanje in certificiranje proizvodov. Zaščitena označba porekla (npr. »Ekstra deviško oljčno olje Slovenske Istre« ali »Istarski pršut«), certifikati ekološke pridelave ter znamke kakovosti omogočajo potrošniku transparentnost in zaupanje. Te oznake so obenem močno trženjsko orodje, ki dviguje dodano vrednost izdelkom in destinaciji kot celoti.

Izzivi in priložnosti

Čeprav je trajnost postala ključna usmeritev, regija še vedno stoji pred izzivi: sezonskost turizma, prevelika koncentracija obiskovalcev ob obali, pritiski na okolje in potreba po boljši infrastrukturi za podporo trajnostnim praksam. Po drugi strani pa prav ti izzivi predstavljajo priložnost za razvoj zaledja, kjer se lahko ustvari nova ponudba temelječa na butičnem in zelenem turizmu.

Trajnostni turizem in gastronomija v Istri nista le razvojna možnost, temveč nuja. Povezovanje lokalnih pridelovalcev, certificiranje kakovosti, oblikovanje kulinarčnih doživetij in krepitev zaledja so temelji, na katerih se lahko gradi dolgoročna konkurenčnost destinacije. Šavrinke kot simbol avtentičnosti in povezovanja podeželja z mestom predstavljajo močno zgodbo, ki jo je mogoče uporabiti pri trženju trajnostne gastronomske Istre.

7.3 Ciljne skupine potrošnikov/turistov

Razvoj trajnostne gastronomije in turističnih produktov, kot je zgodba Šavrink, zahteva dobro poznavanje ciljnih skupin, saj se njihove potrebe in pričakovanja razlikujejo glede na življenjski slog, starost, kupno moč in motivacijo za obisk destinacije. Na podlagi tržnih trendov lahko izpostavimo več ključnih skupin:

1. Kulturni in gastronomski turisti

To so obiskovalci, ki v ospredje postavljajo avtentičnost, kulturno dediščino in okusno hrano. Njihov glavni motiv za obisk Istre je odkrivanje lokalnih zgodb, okušanje vin, oljčnih olj, tartufov in tradicionalnih jedi. Pogosto jih zanimajo tudi festivali hrane, tržnice in kulinarične delavnice. Ta skupina ima visoko dodano vrednost za destinacijo, saj so pripravljeni plačati več za edinstvena doživetja in kakovostne produkte.

2. Ekološko ozaveščeni potrošniki

Gre za segment, ki hitro raste in ki mu je pomembno, da hrana izvira iz ekološke ali integrirane pridelave. Cenijo certifikate kakovosti, sledljivost in trajnostne prakse. Takšni potrošniki se pogosto odločajo za nakup košaric lokalnih dobrot, naročanje izdelkov prek spletnih trgovin in obiskovanje ekoloških kmetij. Zanje je pomembna tudi družbena odgovornost ponudnikov.

3. Mlajše generacije (milenijci, generacija Z)

Za mlajše obiskovalce je ključno, da je izkušnja sodobna, interaktivna in deljiva na družbenih omrežjih. Priljubljeni so inovativni načini predstavitve tradicionalnih jedi, kot so »street food« različice fužev, degustacijski meniji v urbanih lokalih ali digitalne zgodbe, povezane z zgodovino Šavrink. Mlajši turisti cenijo izvirnost in unikatnost, a pričakujejo tudi cenovno dostopnost in kreativno prezentacijo.

4. Družine in domači turisti

Ta skupina išče varne, prijetne in družinam prijazne izkušnje. Poudarek je na kakovostnih lokalnih proizvodih, ki jih lahko vključijo v vsakodnevno prehrano, ter na spremljajočih aktivnostih (obiski turističnih kmetij, dogodki na prostem, degustacije, prilagojene otrokom). Posebno zanimanje kažejo za kratke izlete, kjer lahko poleg kulinarike doživijo tudi naravo in kulturne znamenitosti.

5. Premium segment (gosti visoke kupne moči)

Sem sodijo turisti, ki pričakujejo najvišjo kakovost – tartufe, boškarinovo meso, vrhunska vina, nagrajena oljčna olja in personalizirane storitve. Pogosto bivajo v luksuznih hotelih, vilah ali jahtah in se zanimajo za zasebne degustacije, ekskluzivne večerje z vrhunskimi kuharji ter dostavo košaric Šavrink neposredno na lokacijo bivanja. Njihova prisotnost dviguje ugled destinacije in ustvarja večjo dodano vrednost.

6. Aktivni turisti in ljubitelji narave

Ta segment povezuje kulinariko s športnimi in rekreativnimi dejavnostmi. Gre za obiskovalce, ki potujejo s kolesi, pešačijo po podeželju ali raziskujejo naravne parke, nato pa iščejo pristen stik z lokalno gastronomijo. Zanje so idealne kombinacije kulinarčnih poti, vinskih kleti, piknikov na podeželju in degustacij lokalnih izdelkov.

7. Digitalni nomadi in dolgoročni gostje

S povečanjem dela na daljavo je tudi v Istri vedno več gostov, ki ostanejo dlje časa. Zanje je ključno, da imajo dostop do kakovostne lokalne hrane, spletnih naročil košaric in možnosti vključevanja v lokalno skupnost. Radi raziskujejo avtentične kulinarčne izkušnje, vendar potrebujejo tudi praktične in redne vire oskrbe.

Razumevanje in prilagajanje ponudbe različnim ciljnim skupinam je ključno za uspeh trajnostnega gastronomskega turizma v Istri. Skupna nit vseh segmentov je želja po **avtentičnosti, kakovosti in zgodbah**, ki presegajo zgolj prehrano in ustvarjajo globlje doživetje destinacije. Projekt Šavrink ima priložnost, da s košaricami, lokalnimi produkti in gastronomskimi doživetji odgovori na različne potrebe in se hkrati pozicionira kot simbol čezmejne avtentičnosti in trajnostnega razvoja.

7.1 Potražnja za lokalnim i autentičnim proizvodima

U posljednjem desetljeću na europskom i svjetskom tržištu oblikovao se izrazit trend rasta potražnje za lokalnim, autentičnim i sljeditivim proizvodima. Potrošači sve češće traže proizvode koji ne pružaju samo osnovnu prehrambenu funkciju, već nude i dodanu vrijednost u obliku priče, podrijetla, kulturne povezanosti i načina proizvodnje. U vremenu globalizacije, kada su police trgovačkih lanaca preplavljene homogenim artiklima iz međunarodne distribucije, autentični lokalni proizvodi ističu se kao posebna kvaliteta koja pruža osjećaj povezanosti s prostorom i ljudima.

U Istri se to ogleda kroz stalni rast interesa za **maslinovo ulje sa zaštićenom oznakom izvornosti**, istarska vina (Malvazija, Refošk, Teran, Cipro), tartufe, domaće povrće i voće, sireve te mesne proizvode. Ti proizvodi više se ne doživljavaju samo kao hrana, već kao **simbol identiteta regije**, koji potrošaču ili posjetitelju omogućuje autentično iskustvo prostora. Posebno je važna povezanost između proizvoda i načina njegove prezentacije: degustacije na gospodarstvima, priče o proizvođačima, lokalne tržnice i festivali postaju jednako važni kao i sam proizvod.

Rast potražnje vidljiv je i u turizmu, gdje gosti sve češće biraju destinacije prema **moćnosti kušanja lokalnih specijaliteta** i kupnje proizvoda izravno od proizvođača. Ovaj je trend posebno snažan u segmentima višeg srednjeg i premium tržišta, gdje kupci očekuju vrhunsku kvalitetu, održivu proizvodnju i certifikate (ekološka proizvodnja, integrirana proizvodnja, zaštićena oznaka izvornosti). Istodobno raste i interes domaćih potrošača, koji sve više prepoznaju važnost kratkih opskrbnih lanaca, sezonske hrane i potpore lokalnim poljoprivrednicima.

Digitalizacija je dodatno ubrzala ovaj trend jer internetske trgovine i dostavne službe omogućuju da lokalni proizvodi postanu dostupni širem krugu potrošača. Koncepti poput »košarica lokalnih delicija«, suradnje poljoprivrednika i ugostitelja ili uključivanja lokalnih proizvoda u ponudu turističkog smještaja odgovaraju suvremenim potrebama za udobnošću i autentičnošću u isto vrijeme.

Za područje Slovenske i Hrvatske Istre to znači jasnu priliku: lokalni proizvodi, koji su nekoć predstavljali osnovu opstanka stanovništva, danas postaju ključni **strateški element razvoja turizma i brendiranja destinacije**. Potražnja za njima nadilazi prehrambenu vrijednost – lokalni proizvodi postaju dio kulturne priče s kojom se posjetitelji poistovjećuju i koju žele ponijeti sa sobom kao uspomenu na Istru.

7.2 Održivi turizam i gastronomija

Održivi turizam sve se više afirmira kao središnji razvojni model europskih i mediteranskih destinacija. Temelji se na načelima odgovornog korištenja prirodnih resursa, poštivanja kulturne baštine i uključivanja lokalnih zajednica u turističke procese. U kontekstu Istre ovaj smjer ima posebnu važnost, jer regija spaja bogato prirodno okruženje, iznimnu gastronomsku tradiciju i kulturne priče, poput priče o Šavrinkama.

Gastronomija kao nositelj održivosti

Hrana je jedno od ključnih područja u kojem se koncepti održivosti mogu najuspješnije provoditi. Korištenje lokalno uzgojenih, sezonskih i često ekoloških sastojaka smanjuje ugljični otisak, jača kratke lance opskrbe te podržava gospodarstvo ruralnih područja. Restorani, konobe i turistički pružatelji usluga, koji u svoju ponudu uključuju proizvode lokalnih poljoprivrednika, vinara, maslinara i ribara, izravno doprinose očuvanju radnih mjesta i kulturnog krajolika.

Povezivanje s lokalnim proizvođačima

U Istri je održivi model usko povezan s lokalnim proizvođačima. Od maslinara i vinara do tartufara, povrćara i sirara – svi oni dio su lanca koji povezuje zaleđe s obalnim gradovima i turističkim središtima. Suradnja proizvođača i ugostitelja omogućuje razvoj autentičnih kulinarskih priča koje turistima nude iskustvo »od polja do tanjura«.

Turistička iskustva i edukacija

Značajan trend su gastronomska iskustva koja povezuju degustaciju, učenje i aktivno sudjelovanje posjetitelja. Obilasci maslinika, sudjelovanje u berbi grožđa, lov na tartufe ili kulinarske radionice omogućuju turistima da se ne osjećaju samo kao promatrači, već kao dio priče. Na taj način nastaje dublja emocionalna povezanost između gosta i destinacije, što povećava mogućnost ponovnog posjeta.

Uloga robnih marki i certifikata

Za održivi turizam važno je i jasno označavanje i certificiranje proizvoda. Zaštićena oznaka izvornosti (npr. »Ekstra djevičansko maslinovo ulje Slovenske Istre« ili »Istarski pršut«), certifikati ekološke proizvodnje te oznake kvalitete omogućuju potrošaču transparentnost i povjerenje. Te oznake istodobno su snažno marketinško sredstvo koje podiže dodanu vrijednost proizvodima i destinaciji u cjelini.

Iako je održivost postala ključna smjernica, regija se i dalje suočava s izazovima: sezonalnost turizma, prevelika koncentracija posjetitelja na obali, pritisci na okoliš i potreba za boljom infrastrukturom koja podržava održive prakse. S druge strane, upravo ti izazovi predstavljaju priliku za razvoj zaleđa, gdje se može stvoriti nova ponuda temeljena na butičnom i zelenom turizmu.

Održivi turizam i gastronomija u Istri nisu samo razvojna mogućnost, već nužnost. Povezivanje lokalnih proizvođača, certificiranje kvalitete, oblikovanje kulinarskih doživljaja i jačanje zaleđa temelji su na kojima se može graditi dugoročna konkurentnost destinacije. Šavrinke, kao simbol autentičnosti i povezanosti ruralnog područja s gradom, predstavljaju snažnu priču koja se može iskoristiti u promociji održive gastronomske Istre.

7.3 Ciljne skupine potrošača/turista

Razvoj održive gastronomije i turističkih proizvoda, poput priče o Šavrinkama, zahtijeva dobro poznavanje ciljnih skupina, budući da se njihove potrebe i očekivanja razlikuju ovisno o životnom stilu, dobi, kupovnoj moći i motivaciji za posjet destinaciji. Na temelju tržišnih trendova može se izdvojiti nekoliko ključnih skupina:

1. Kulturni i gastronomski turisti

To su posjetitelji koji u prvi plan stavljaju autentičnost, kulturnu baštinu i dobru hranu. Njihov glavni motiv za posjet Istri je otkrivanje lokalnih priča, kušanje vina, maslinovih ulja, tartufa i tradicionalnih jela. Često ih zanimaju i festivali hrane, tržnice i kulinarske radionice. Ova skupina ima visoku dodanu vrijednost za destinaciju jer su spremni platiti više za jedinstvene doživljaje i kvalitetne proizvode.

2. Ekološki osviješteni potrošači

Riječ je o segmentu koji brzo raste, a kojem je važno da hrana potječe iz ekološke ili integrirane proizvodnje. Cijene certifikate kvalitete, sljedivost i održive prakse. Takvi se potrošači često odlučuju za kupnju košarica lokalnih delicija, naručivanje proizvoda putem internetskih trgovina i posjećivanje ekoloških gospodarstava. Za njih je važna i društvena odgovornost ponuđača.

3. Mlađe generacije (milenijalci, generacija Z)

Za mlađe posjetitelje ključno je da iskustvo bude suvremeno, interaktivno i lako podijeljivo na društvenim mrežama. Popularni su inovativni načini prezentacije tradicionalnih jela, poput »street food« verzija fuža, degustacijskih menija u urbanim lokalima ili digitalnih priča povezanih s poviješću Šavrinki. Mladi turisti cijene originalnost i jedinstvenost, ali očekuju i pristupačnost cijena te kreativnu prezentaciju.

4. Obitelji i domaći turisti

Ova skupina traži sigurna, ugodna i obiteljski prilagođena iskustva. Naglasak je na kvalitetnim lokalnim proizvodima koje mogu uključiti u svakodnevnu prehranu te na popratnim aktivnostima (posjeti turističkim gospodarstvima, događaji na otvorenom, degustacije prilagođene djeci). Posebno ih zanimaju kraći izleti na kojima, uz gastronomiju, mogu doživjeti i prirodu te kulturne znamenitosti.

5. Premium segment (gosti visoke platežne moći)

Ovdje spadaju turisti koji očekuju najvišu kvalitetu – tartufe, meso boškarina, vrhunska vina, nagrađena maslinova ulja i personalizirane usluge. Često borave u luksuznim hotelima, vilama ili jahtama te se zanimaju za privatne degustacije, ekskluzivne

večere s vrhunskim kuharima i dostavu košarica Šavrinki izravno na mjesto boravka. Njihova prisutnost podiže ugled destinacije i stvara veću dodanu vrijednost.

6. Aktivni turisti i ljubitelji prirode

Ovaj segment povezuje gastronomiju sa sportskim i rekreativnim aktivnostima. Riječ je o posjetiteljima koji putuju biciklima, pješake kroz ruralna područja ili istražuju prirodne parkove, a zatim traže autentičan kontakt s lokalnom gastronomijom. Za njih su idealne kombinacije gastronomskih ruta, vinskih podruma, piknika u prirodi i degustacija lokalnih proizvoda.

7. Digitalni nomadi i dugoročni gosti

S porastom rada na daljinu u Istri je sve više gostiju koji ostaju duže vrijeme. Njima je ključno da imaju pristup kvalitetnoj lokalnoj hrani, internetskoj narudžbi košarica i mogućnosti uključivanja u lokalnu zajednicu. Rado istražuju autentična gastronomska iskustva, ali im trebaju i praktični te redoviti izvori opskrbe.

Razumijevanje i prilagodba ponude različitim ciljanim skupinama ključno je za uspjeh održivog gastronomskog turizma u Istri. Zajednička nit svih segmenata je želja za **autentičnošću, kvalitetom i pričama** koje nadilaze samu prehranu i stvaraju dublji doživljaj destinacije. Projekt Šavrinke ima priliku da košaricama, lokalnim proizvodima i gastronomskim doživljajima odgovori na različite potrebe te se istovremeno pozicionira kao simbol prekogranične autentičnosti i održivog razvoja.

8 Identifikacija najbolj tipičnih in trajnostnih proizvodov in jedi / Identifikacija najtipičnijih i održivih proizvoda i jela

- Skupni izbor ključnih produktov in jedi
- Utemeljitev izbora
- Povezava s cilji projekta

-
- Zajednički odabir ključnih proizvoda i jela
 - Obrazloženje odabira
 - Poveznica s ciljevima projekta



8.1 Skupni izbor ključnih produktov in jedi

Na podlagi analize najbolj prodajanih istrskih izdelkov v KZ Agraria smo oblikovali predloge za osem različnih košaric Šavrink. Vsaka košarica vključuje skrbno izbrano kombinacijo lokalnih pridelkov in izdelkov iz slovenske in hrvaške Istre. Zasnovane so z jasno tematiko in ciljno skupino, pri čemer je vsebina vsake košarice prilagojena njenemu namenu in imenu.

1. Košarica "Botega«- tipični istrski tradicionalni izdelki" (za turiste in gostinske obrate kot paket dobrodošlice »Welcome to Istra«)

- Istrski pršut, 80 g
- Istrska suha kobasica, 135 g
- Ombolo narezek
- Istrski sir
- Oljčno olje, 0,5 l
- vložene oljke, 350 gr,
- Vino iz Istre: Malvazija ali refošk

2. Košarica "Marenda«, zajtrk, dopoldanska malica za turistične namestitve)

- Istrski sir
- Istrski pršut, 80 g
- Istrska salama
- Domači med, 250 gr
- Marmelada iz lokalnega sadja, 120 gr
- Sveži sezonsko sadje (jabolka, breskve) in zelenjava (češnjev paradižnik)
- Drobnopkovsko pecivo

3. Košarica "Šavrinkin giardin" ali (sveže sadje in zelenjava)

- Sezonska mešana zelenjava
- Košarica z eno vrsto zelenjave ali sadja (ena vrsta zelenjave in sadja npr. 3kg ali 5 kg paradižnika, zaboj jabolka)
- Oljčno olje, 0,5 l
- Tradicionalna nerafinirana Piranska sol, 175 gr, fina

4. Košarica »Kosilo na žvelto 1« Šalša s pljukanci« (Letak z recepti)

- Šurle, Ljiljani, Istarske pasutice krpice, 400 gr,
- Šalša, 100 gr

- Oljčno olje, 0,5 l
- Istrski česen, glavica
- Tradicionalna nerafinirana Piranska sol, 175 gr, fina
- Sir 350-400 gr za ribanje

5. Košarica " Kosilo na žvelto 2« Fuži s tartufi" (Letak z receptom)

- Istrski fuži, 400 gr,
- Tartufatta, 80 gr
- Smetana za kuhanje
- Oljčno olje, 0,5 l
- Tradicionalna nerafinirana Piranska sol, 175 gr, fina
- Sir za ribanje, 350 – 400 gr

6. Košarica "Sadje in sir«

- Sir, 400-500 gr
- Sir, 350-400 gr
- Suho sadje (fige, sušen kaki, slive)
- Oreščki, orehi in mandlji
- Domači jabolčni sok, 1l
- Sveže sezonsko lokalno sadje (jabolka, fige, breskve)

7. Košarica "Gurmanska Šavrinka" (za gostince – premium sestavine)

- Istrski pršut, 80 gr,
- Boškarin narezek
- Klobasa s tartuffi, 135 gr
- Kravji sir s črnim tartufom,
- Oljčni namaz,
- Masline s crnim tartufima
- Istrska zelenjava vložena
- Oljčno olje, 0,5l
- Istrski kruh s piransko soljo
- Vino iz Istre: Malvazija ali refošk
- Ročno izdelana čokolada s figami

8. Košarica "Južna«- malica za po poteh Šavrink" (za popotnike in kulinarične navdušence)

- Mešan narezek suhomesnatih izdelkov
- Oreščki, orehi in mandlji
- Suho sadje (fige, sušen kaki, slive)
- Drobno pekovsko pecivo

8.2 Utemeljitev izbora

Izbor košaric temelji na treh ključnih vidikih: **tradicionalnost**, **trajnost** in **turistični potencial**.

Tradicionalnost: Vsebina posameznih košaric odraža tipične istrske izdelke, ki so stoletja oblikovali kulinarčno identiteto regije – od pršuta, sira in oljčnega olja do tartufov, vina in domače zelenjave. Posebna vrednost je v tem, da so številni izdelki povezani s certificirano kakovostjo (zaščitena označba porekla, ekološka pridelava), kar povečuje njihovo prepoznavnost in ugled.

Trajnost: Košarice vključujejo proizvode iz kratkih dobavnih verig, večinoma lokalnih kmetov, oljarjev, vinogradnikov in manjših predelovalcev. Na ta način spodbujajo odgovorno potrošnjo, zmanjšujejo ogljični odtis transporta in prispevajo k ohranjanju delovnih mest na podeželju. Del ponudbe temelji tudi na sezonskih sestavinah (zelenjava, sadje), kar poudarja povezanost z naravnimi cikli.

Turistični potencial: Košarice so oblikovane z mislijo na različne ciljne skupine – od turistov, ki jih prejmejo kot dobrodošlico v namestitvah, do popotnikov, ki iščejo hitro malico, ali gurmanov, ki želijo premium izdelke. Poleg praktične uporabe imajo košarice tudi **doživljajsko in spominsko vrednost**, saj obiskovalci lahko del istrske kulinarčne dediščine odnesejo s seboj domov. To krepi destinacijo kot gastronomsko prepoznavno in avtentično.

Čezmejna prepoznavnost: Košarice združujejo značilne izdelke Slovenske in Hrvaške Istre, s čimer presegajo meje in poudarjajo skupno kulturno ter kulinarčno identiteto prostora. To je dodana vrednost, saj destinacijo pozicionira kot enotno in mednarodno privlačno gastronomsko območje.

8.3 Povezava s cilji projekta

Košarice Šavrink so neposredno povezane s cilji projekta, saj predstavljajo praktičen primer, kako kulturno in gastronomsko dediščino prenesti v sodobno turistično ponudbo:

- **Oživljanje kulturne dediščine:** izdelki v košaricah niso le hrana, temveč nosijo zgodbo Šavrink in lokalnih skupnosti, ki so stoletja preživljale s pridelavo, prodajo in izmenjavo teh dobrin.
- **Razvoj trajnostne turistične ponudbe:** z uporabo lokalnih in sezonskih sestavin košarice prispevajo k trajnostnemu turizmu in krepitvi gospodarstva podeželja.
- **Digitalizacija in inovacija:** možnost naročanja košaric prek spletne trgovine ter dostava na dom ali v namestitvene obrate predstavljata sodoben pristop, ki povezuje tradicijo in nove tehnologije.

- **Čezmejno sodelovanje:** vključitev pridelovalcev iz obeh delov Istre krepi čezmejno identiteto ter poudarja skupne gastronomske in kulturne korenine.
- **Povezovanje z gostinstvom in turizmom:** košarice so namenjene tudi gostinskim obratom in hotelom, kar spodbuja širšo rabo lokalnih izdelkov v turistični ponudbi ter krepi sodelovanje med sektorji.

8.1 Zajednički odabir ključnih proizvoda i jela

Na temelju analize najprodavanijih artikala iz tablice oblikovali smo prijedloge za 8 različitih košarica Šavrinki, koje uključuju kombinaciju lokalnih proizvoda i delicija. Svaka košarica ima svoju temu i ciljnu skupinu.

1. Košarica "Botega" – tipični istarski tradicionalni proizvodi

(za turiste i ugostiteljske objekte kao paket dobrodošlice „Welcome to Istra“)

- Istarski pršut, 80 g
- Istarska suha kobasica, 135 g
- Ombolo narezak
- Istarski sir
- Maslinovo ulje, 0,5 l
- Ukiseljene masline, 350 g
- Vino iz Istre: Malvazija ili Refošk

2. Košarica "Marenda" – doručak, prijepodnevna užina za turističke smještaje

- Istarski sir
- Istarski pršut, 80 g
- Istarska salama
- Domaći med, 250 g
- Džem od lokalnog voća, 120 g
- Svježe sezonsko voće (jabuke, breskve) i povrće (cherry rajčice)
- Sitno pekarsko pecivo

3. Košarica "Šavrinkin giardin" – svježe voće i povrće

- Sezonsko miješano povrće
- Košarica s jednom vrstom voća ili povrća (npr. 3 kg ili 5 kg rajčica, sanduk jabuka)
- Maslinovo ulje, 0,5 l
- Tradicionalna nerafinirana Piranska sol, 175 g, fina

4. Košarica "Ručak na brzinu 1" – Šalša s pljukancima *(letak s receptom)*

- Šurle, Ljiljani, Istarske pasutice, krpice, 400 g
- Šalša, 100 g

- Maslinovo ulje, 0,5 l
- Istarski češnjak, glavica
- Tradicionalna nerafinirana Piranska sol, 175 g, fina
- Sir, 350-400 g, za ribanje

5. **Košarica "Ručak na brzinu 2" – Fuži s tartufima** (*letak s receptom*)

- Istarski fuži, 400 g
- Tartufata, 80 g
- Vrhnje za kuhanje
- Maslinovo ulje, 0,5 l
- Tradicionalna nerafinirana Piranska sol, 175 g, fina
- Sir, 350–400 g, za ribanje

6. **Košarica "Voće i sir"**

- Sir, 400–500 g
- Sir, 350–400 g
- Suho voće (smokve, sušena kaki jabuka, šljive)
- Orašasti plodovi (orah i badem)
- Domaći sok od jabuke, 1 l
- Svježe sezonsko lokalno voće (jabuke, smokve, breskve)

7. **Košarica "Gurmanska Šavrinka"** (*za ugostitelje – premium sastojci*)

- Istarski pršut, 80 g
- Boškarin narezak
- Kobasica s tartufima, 135 g
- Kravlji sir s crnim tartufom,
- Namaz od maslina
- Masline s crnim tartufima
- Ukiseljeno istarsko povrće
- Maslinovo ulje, 0,5 l
- Istarski kruh s piranskom soli
- Vino iz Istre: Malvazija ili Refošak
- Ručno izrađena čokolada sa smokvama

8. **Košarica "Južina" - užina za put Šavrinki** *(za putnike i ljubitelje gastronomije)*

- Miješani narezak suhomesnatih proizvoda
- Orašasti plodovi (orah i badem)
- Suho voće (smokve, sušena kaki jabuka, šljive)
- Sitno pekarsko pecivo

8.2 Obrazloženje izbora košarica

Izbor košarica temelji se na tri ključna aspekta: **tradicionalnost**, **održivost** i **turistički potencijal**.

- **Tradicionalnost:** Sadržaj pojedinih košarica odražava tipične istarske proizvode koji stoljećima oblikuju kulinarski identitet regije – od pršuta, sira i maslinovog ulja do tartufa, vina i domaćeg povrća. Posebna vrijednost leži u činjenici da su mnogi proizvodi povezani s certificiranom kvalitetom (zaštićena oznaka izvornosti, ekološka proizvodnja), što povećava njihovu prepoznatljivost i ugled.
- **Održivost:** Košarice uključuju proizvode iz kratkih lanaca opskrbe, uglavnom lokalnih poljoprivrednika, maslinara, vinara i manjih prerađivača. Na taj način potiču odgovornu potrošnju, smanjuju ugljični otisak transporta i doprinose očuvanju radnih mjesta u ruralnim područjima. Dio ponude temelji se i na sezonskim sastojcima (povrće, voće), što naglašava povezanost s prirodnim ciklusima.
- **Turistički potencijal:** Košarice su oblikovane s mišlju na različite ciljne skupine – od turista koji ih dobivaju kao poklon dobrodošlice u smještajnim objektima, preko putnika koji traže brzu užinu, do gurmana koji žele premium proizvode. Osim praktične upotrebe, košarice imaju i **doživljajnu i memorijalnu vrijednost**, jer posjetitelji mogu ponijeti dio istarske kulinarske baštine sa sobom. To jača destinaciju kao gastronomski prepoznatljivu i autentičnu.
- **Prekogranična prepoznatljivost:** Košarice spajaju karakteristične proizvode Slovenske i Hrvatske Istre, čime nadilaze granice i naglašavaju zajednički kulturni i kulinarski identitet prostora. To je dodana vrijednost jer destinaciju pozicionira kao jedinstveno i međunarodno privlačno gastronomsko područje.

8.3 Poveznica s ciljevima projekta

Košarice Šavrinki izravno su povezane s ciljevima projekta jer predstavljaju praktičan primjer kako kulturnu i gastronomsku baštinu prenijeti u suvremenu turističku ponudu:

- **Oživljavanje kulturne baštine:** proizvodi u košaricama nisu samo hrana, već nose priču Šavrinki i lokalnih zajednica koje su stoljećima preživljavale proizvodnjom, prodajom i razmjenom tih dobara.
- **Razvoj održive turističke ponude:** korištenjem lokalnih i sezonskih sastojaka košarice doprinose održivom turizmu i jačanju gospodarstva ruralnih područja.
- **Digitalizacija i inovacija:** mogućnost naručivanja košarica putem internetske trgovine te dostava na kućnu adresu ili u smještajne objekte predstavljaju suvremeni pristup koji povezuje tradiciju i nove tehnologije.
- **Prekogranična suradnja:** uključivanje proizvođača iz oba dijela Istre jača prekogranični identitet te naglašava zajedničke gastronomske i kulturne korijene.
- **Povezivanje s ugostiteljstvom i turizmom:** košarice su namijenjene i ugostiteljskim objektima te hotelima, što potiče širu upotrebu lokalnih proizvoda u turističkoj ponudi i jača suradnju među sektorima.

9 Sklep / Zaključak

- Povzetek glavnih ugotovitev
 - Predlog za nadaljnje korake
-

- Sažetak glavnih zaključaka
- Prijedlog za daljnje korake



9.1 Povzetek glavnih ugotovitev

Analiza trga in izbora tipičnih ter trajnostnih proizvodov in jedi je pokazala, da imata Slovenija in Hrvaška Istra izjemen potencial za razvoj skupne gastronomske in turistične ponudbe. Kulinarika obeh območij se opira na stoletne tradicije, preplet sredozemskih in celinskih vplivov ter bogastvo naravnih danosti, kar ustvarja pestro paleto produktov z visoko dodano vrednostjo.

Najbolj izraziti nosilci istrske identitete so **vino, oljčno olje in tartufi**, ki so prepoznani tudi na mednarodnem trgu ter predstavljajo jedro prepoznavnosti regije. Poleg teh ikon pa pomembno mesto zavzemajo **mesni izdelki** (istrski pršut, ombolo, kobasice), **mlečni izdelki** (ovčji in kozji siri), pa tudi **zelenjava, sadje, stročnice in žita**, ki se uporabljajo v tradicionalnih jedeh, kot so maneštra, fuži, pljukanci ali fritaja. Sladice, kot so fritule, kroštule in cukerančiči, dodatno bogatijo gastronomsko dediščino.

Analiza je poudarila tudi pomen **trajnostnih praks**, zlasti ekološke in integrirane pridelave, ki vse bolj postajata ključna konkurenčna prednost. Potrošniki in turisti vse pogosteje povprašujejo po izdelkih z oznako porekla ali certifikatom kakovosti, saj jim to zagotavlja zaupanje, sledljivost in občutek odgovorne izbire.

Pomemben del ugotovitev se nanaša na **povpraševanje po avtentičnih doživetjih**. Turisti ne iščejo več zgolj izdelkov, temveč celostno izkušnjo – obisk kmetij, degustacije, kulinarčne delavnice in zgodbe, ki spremljajo hrano. V tem kontekstu ima zgodba Šavrink izjemno vrednost, saj ponuja močan kulturni simbol, ki združuje dediščino žensk trgovk z jajci in drugimi pridelki ter sodobni koncept trajnostne oskrbe.

Identificirane **ciljne skupine** (kulturni in gastronomski turisti, ekološko ozaveščeni potrošniki, mlajše generacije, družine, premium segment, aktivni turisti ter digitalni nomadi) kažejo, da obstaja široka baza potencialnih kupcev in uporabnikov izdelkov v košarici Šavrink. Vsaka od teh skupin ima svoje posebne potrebe in pričakovanja, a vsem je skupna želja po kakovosti, avtentičnosti in povezanosti z lokalnim okoljem.

Skupna ugotovitev je, da lokalni proizvodi Istre niso le živila, temveč **nosilci identitete, kulture in tradicije**. Njihovo povezovanje v strukturirano ponudbo, kot je košarica Šavrink, predstavlja pomemben korak k večji prepoznavnosti regije in njeni konkurenčnosti na trgu trajnostnega turizma in gastronomije.

9.2 Predlog za nadaljnje korake

Na podlagi ugotovitev priporočamo:

- **Vključitev izbranih izdelkov v košarico Šavrink** kot trajnostni in turistični produkt, ki združuje kulinarično dediščino in sodobno ponudbo. Košarica naj bo prilagojena različnim ciljnim skupinam (turisti, gostinci, lokalni prebivalci) ter naj vključuje tako osnovne kot premium različice.
- **Promocijo košaric in tipičnih istrskih proizvodov** preko spletnih trgovin, turističnih ponudnikov in namestitvenih obratov, ob hkratnem poudarku na zgodbah o Šavrinkah, ki dajejo izdelkom kulturno in čustveno dimenzijo.
- **Razvoj dodatnih oblik ponudbe**, kot so kulinarične delavnice, degustacije, tematski dogodki in digitalne predstavitve, ki bodo obiskovalcem omogočile neposreden stik z lokalnimi proizvajalci in tradicijo.
- **Krepitev čezmejnega sodelovanja** med slovenskimi in hrvaškimi partnerji z namenom oblikovanja enotne identitete destinacije Šavrink, ki bo konkurenčna na evropskem trgu trajnostnega turizma.

Zaključimo lahko, da je košarica Šavrink več kot le zbirka izdelkov – je most med preteklostjo in sedanostjo, med tradicijo in inovacijo ter med slovenskim in hrvaškim delom Istre.

9.1 Sažetak glavnih zaključaka

Analiza tržišta i izbora tipičnih te održivih proizvoda i jela pokazala je da Slovenska i Hrvatska Istra imaju izniman potencijal za razvoj zajedničke gastronomske i turističke ponude. Kulinarika oba područja oslanja se na stoljetne tradicije, spoj mediteranskih i kontinentalnih utjecaja te bogatstvo prirodnih resursa, što stvara raznoliku paletu proizvoda s visokom dodanom vrijednošću.

Najistaknutiji nositelji istarskog identiteta su vino, maslinovo ulje i tartufi, koji su prepoznati i na međunarodnom tržištu te predstavljaju jezgru prepoznatljivosti regije. Uz te ikone, značajno mjesto zauzimaju i **mesni proizvodi** (istarski pršut, ombolo, kobasice), **mliječni proizvodi** (ovčji i kozji sirevi), kao i povrće, voće, mahunarke i žitarice koje se koriste u tradicionalnim jelima poput maneštre, fuža, pljukanaca ili fritaje. Slatkiši poput fritula, kroštula i cukerančića dodatno obogaćuju gastronomsku baštinu.

Analiza je naglasila i važnost **održivih praksi**, osobito ekološke i integrirane proizvodnje, koje sve više postaju ključna konkurentna prednost. Potrošači i turisti sve češće traže proizvode s oznakom izvornosti ili certifikatom kvalitete, jer im to jamči povjerenje, sljedivost i osjećaj odgovornog izbora.

Značajan dio zaključaka odnosi se na **potražnju za autentičnim doživljajima**. Turisti više ne traže samo proizvode, već cjelovito iskustvo – posjete gospodarstvima, degustacije, kulinarske radionice i priče koje prate hranu. U tom kontekstu priča o Šavrinkama ima iznimnu vrijednost jer nudi snažan kulturni simbol koji povezuje baštinu žena trgovkinja jajima i drugim poljoprivrednim proizvodima sa suvremenim konceptom održive opskrbe.

Identificirane **ciljne skupine** (kulturni i gastronomski turisti, ekološki osviješteni potrošači, mlađe generacije, obitelji, premium segment, aktivni turisti te digitalni nomadi) pokazuju da postoji široka baza potencijalnih kupaca i korisnika proizvoda u košarici Šavrinki. Svaka od tih skupina ima svoje specifične potrebe i očekivanja, no svima je zajednička želja za kvalitetom, autentičnošću i povezanošću s lokalnim okruženjem.

Opći zaključak je da lokalni proizvodi Istre nisu samo prehrambeni artikli, već **nositelji identiteta, kulture i tradicije**. Njihovo objedinjavanje u strukturiranu ponudu, poput košarice Šavrinki, predstavlja važan korak prema većoj prepoznatljivosti regije i njezinoj konkurentnosti na tržištu održivog turizma i gastronomije

9.2 Prijedlog za daljnje korake

Na temelju nalaza preporučuje se:

- **Uključivanje odabranih proizvoda u košaricu Šavrinki** kao održivi i turistički proizvod koji spaja kulinarsku baštinu i suvremenu ponudu. Košarica treba biti prilagođena različitim ciljanim skupinama (turisti, ugostitelji, lokalno stanovništvo) te uključivati osnovne i premium verzije.
- **Promocija košarica i tipičnih istarskih proizvoda** putem internetskih trgovina, turističkih pružatelja usluga i smještajnih objekata, uz poseban naglasak na pričama o Šavrinkama koje proizvodima daju kulturnu i emocionalnu dimenziju.
- **Razvoj dodatnih oblika ponude**, poput kulinarskih radionica, degustacija, tematskih događanja i digitalnih prezentacija, koji će posjetiteljima omogućiti izravan kontakt s lokalnim proizvođačima i tradicijom.
- **Jačanje prekogranične suradnje** između slovenskih i hrvatskih partnera s ciljem oblikovanja jedinstvenog identiteta destinacije Šavrinki, koja će biti konkurentna na europskom tržištu održivog turizma.

Zaključuje se da je košarica Šavrinki više od obične zbirke proizvoda – ona je most između prošlosti i sadašnjosti, između tradicije i inovacije te između slovenskog i hrvatskog dijela Istre.



Foto: Suvremene košarice Šavrinki, autor: Verus