



Teme: Direktor TZ Mali Lošinj, Grad Mali Lošinj,

Lošinjski gastro blues Taste od Vitality - kad se zdravlje i hedonizam susretnu na tanjuru

Želite li uroniti u čistoću prirode, regenerirati se u blagodatima morskog zraka i otkriti kako izgleda kad se zdravlje i hedonizam susretnu na tanjuru tada vam poput nas novinara iz desetak nama susjednih zemalja valja krenuti put otoka Lošinja otoka zdravlja i vitalnosti koji se ovom prigodom predstavio jedinstvenim gastronomskim programom nazvanim Taste of Vitality. Oznaka Taste of vitality odnosi se na hranu bogatu hranjivim tvarima koja podržava opću dobrobit i razinu energije, naglašava uravnoteženu prehranu s esencijalnim vitaminima, mineralima i drugim nutrijentima za promicanje vitalnosti i zdravlja s posebnim naglaskom na način kuhanja i pripreme hrane.



U organizaciji Turističke zajednice Grada Malog Lošinja tvrtke Abisal - Gastronaut i Lošinj Hotels & Villas od 28. do 30. travnja na otoku Lošnju u gradu Mali Lošinj održano je uzbudljivo novinarsko putovanje kroz okuse Otoka vitalnosti uz prezentaciju jela koja su zaslužna za dodjelu certifikata restoranima koji su se potrudili da otočnim namirnicama i tradicijskoj pripremi jednostavnih otočnih jela dodaju novu dimenziju pa je gastronomsko događanje nazvano Taste of Vitality i nama novinarima bilo uživanje za sva osjetila.

Lošinj, otok vitalnosti s turističkom tradicijom duljom od 140 godina prepoznat je kao atraktivna kvarnerska turistička i lječilišna destinacija kao takva prepoznata od davnina kao prva turistička destinacije ovog dijela Kvarnera odmah iza Opatije.

Više od 200 sunčanih dana godišnje, zrak i more prve kakvoće, 280 kilometara pješačkih i biciklističkih staza, 200 vrsta samonikloga ljekovitog bilja, a danas i suvremene wellness oaze te ugostiteljska ponuda s lokalnim delicijama u funkciji su vitalnosti, a i miomirisno začinsko bilje, ribe, rakovi i školjke iz Lošinjskog akvatorija te otočna divljač i janjetina u središtu su te najnovije otočke gastronomije.

A projektom Taste of Vitality promovira se gastronomska ponuda Lošinja usmjerenu na vitalnost i zdravlje, koristeći lokalne, nutritivno bogate sastojke i mediteranske kulinarske tehnike te smo uživali u vrhunskim delicijama pripremljenima od lokalnih, nutritivno bogatih namirnica, suoblivenih pod budnim okom nutricionistice mag. nutr. Diane Gluhak Spajić, autorice međunarodno nagrađenog Healthy meal standarda, a sve u službi hedonizma, vitalnosti i općeg zdravlja.

Taste of Vitality, taj lošinjski gastro blues, Malom Lošnju dodaje novu dimenziju vitalnosti s više od 60 certificiranih delicija u 15 lošinjskih restorana koji su dio ove jedinstvene gastronomske priče.

Od juhe od rakova, ribe i školjaka iz morskih dubina uokolo otoka, do cevichea, carpaccia od boškarina i tacosa s creskom janjetinom ili jelima od otočke divljači – svaki zalogaj donosi okuse ovog dijela Mediterana bazirane na zdravlju i tradiciji. Lošinj, otok vitalnosti već je 140 godina turistička i zdravstvena destinacija posebne kvalitete koja danas ostvaruje više od dva milijuna noćenja godišnje, a trajanje odmora zbog ugodne klime i brojnih sportsko-rekreativnih sadržaja i mogućnosti obično je barem tjedan dana.

Osim uživanja u hrani, imali smo priliku prošetati kroz miomirisni vrt i posjetiti jedinstveni u svijetu muzej posvećen samo jednom kipu - Muzej Apoksiomena, po želji istražiti wellness u hotelu Aurora u kojem nam je smještaj bio

vrhunski te na kraju puta čilati i opuštali se na plaži Ridimutak uz poseban menu.

Katarina Zorić Luftić, Zrinka Masalin, te Dalibor Cvitković direktor Turističke zajednice i Karin Mimica, voditeljica projekta i Marina Selak, gastronomkinja bili su nam sjajni domaćini.

Treba istaknuti i da je Lošinj nositelj certifikata Green Destinations za održivost u turizmu, a ovih dana u sklopu proslave 140. obljetnice turizma malološinski gradski trg postao je kulisa za izradu najvećeg i najvišeg Lošinjskog krokanta ikad i pokušaja obaranja Guinnessovog rekorda!

Kako je najavljeno majstor slastičar Petar Goleš započet će u subotu 3. svibnja ovu izazovnu izradu već u 10 sati, a nakon cjelodnevnog stvaranja ove impozantne slastice, u 20 sati slijedi spektakularno tradicionalno razbijanje sabljom. Ova tradicionalna slastica lošinjskih kapetana, izrađena od šećera i badema, simbol je bogatstva i prosperiteta, a priprema se za najvažnije otočke svečanosti. Legenda kaže – krokant se mora razbiti za sreću!

Popis restorana i njihovih jela s certifikatom Taste of Vitality

Artatore Janja - Domaćini: Obitelj Zabavnik - Kovačević

Taste of Vitality: Juha od rakova; Salata od rakovice; Škamp i polentom; Otočna janjetina "pod teču"; Sorbet od limuna s lošinjskom mirtom. Gastronomsku ponudu prate vina vinarije Pilato i Drago distribucije: pjenušac Rose vinarije Kolarić - Coletti; Malvazija Pilato; Plavac mali vinarije Katunar. Sorbet od limuna s lošinjskom mirtom. Gastronomsku ponudu prate vina vinarije Pilato i Drago distribucije: pjenušac Rose vinarije Kolarić - Coletti; Malvazija Pilato; Plavac mali vinarije Katunar.

Konoba Silvana - domaćini: Obitelj Magazin - nositelj ugostiteljstva s obiteljskom tradicijom

Taste of Vitality: Rakovica; Lignje na brudet s palentom; Pečena janjetina s krumpirom; Škampi na buzaru s palentom. Gastronomsku ponudu prate vina vinarije Pilato.

Papa Bepi - domaćini: Obitelj Soldo

Taste of Vitality: Janjetina (otočka) ispod peke s povrćem ispod peke; Školjke na buzaru; Pljukanci Amalfi u umaku od rajčica s lošinjski biljem i bademima. Gastronomsku ponudu prate vina vinarije Deklić. Ovaj restoran okružen je prelijepim vrtom pa i prostorom odskače od drugih.

Veli žal restoran u sklopu hotela

Taste of Vitality: Salata od hobotnice; Ceviche od brancina s quinoom; Brancin na žaru s blitvom i krumpirom. Gastronomsku ponudu prate vina vinarije Šipun iz Vrbnika s otoka Krka, vlasnik vinarije Ivica Dobrinčić. Borik Mediterranean Bar

Taste of Vitality: Tuna steak; Marinirani ražnjići od kozica; Carpaccio od boškarina. Gastronomsku ponudu prate vina vinarije Šipun iz Vrbnika s otoka Krka, koja će nam prezentirati vlasnik vinarije Ivica Dobrinčić.

– u nastavku je slijedio party i druženje s domaćinima iz Lošinj Hotels & Villas uz koktele na bazi limonchela i pelinkovca u suradnji s njihovim partnerom, distributerom pića Stock.

Breakfast Club Lošinj - domaćin: Martina Perić

Taste of Vitality: kulinarske fuzije s lošinjskim travama: Shakshuka; Green poširana jaja; Lofty Peach.

Muzej Apoksiomena, Dalibor Cvitković – direktor Turističke zajednice Grada Malog Lošinja prezentirao nam je značajke turizma u Lošinjui: Lošinj 140 godina priča koja traje / Od klimatskog lječilišta do prve zelene destinacije Mediterana uz predstavljanje projekta Kvarner europska prijestolnica gastronomije 2026. Slijedio je obilazak Muzeja Apoksiomena, jedinstvenog među muzejima jer je posvećen samo jednom artefaktu – brončanom kipu Apoksiomena, jednom od najbolje očuvanih antičkih bronci na svijetu.

Deveron - domaćin: Ivan Milanović

Taste of Vitality: Rolana hobotnica; Krem juha od rakova; Gulaš od cresko-lošinjske divljači; Ravioli punjeni capesantama i kozicama u umaku s botargom; Salata od voća, povrća i lošinjskog koštunjavog voća. Gastronomsku ponudu prate Rose, Sauvignon Blanc, Chardonnay, Graševina, Anđeo s greškom crni vinarije Apolitico Moby Dick slastičarnica na rivi - slastičarski majstor Petar Goleš

Taste of Vitality: Napitci za vitalnost – Sumer Tonic; After; Red Lava; Green Monster; Exhaustion Fighter.
Baracuda Domaćin: Neven Klanac

Taste of Vitality: Carpaccio od zubaca; Sirovi lošinjski škampi; Paleta morskih delicija i tekstura; Riblji brodet na otočki; Domaći pljukanci s plodovima mora. Sjajnu gastronomsku ponudu prate Malvazija vinarije Benvenuti i Rose vinarije Galić.

Noštromo Domaćin: Mario Pejić

Taste of Vitality: Salata od hobotnice; Pljukanci sa kozicama i tikvicama; Ragu od otočke divljači; Odrezak od tune sa sotiranim povrćem; Lignje na brodet sa začinskim biljem i palentom a posebnost i atrakcija bila je zapaljena Riba u soli na lošinjski način te Smokve u prošek u kremu od sira i keksom od badema. Gastronomsku ponudu prate vina vinarije Deklić i Drago distribucija: vina vinarije Juričić.

Diana Steakhouse

Taste of Vitality: Nonina maneštra; Caesar salata; Beef tagliata na rukoli. Gastronomsku ponudu prate vina vinarije Šipun iz Vrbnika s otoka Krka, vlasnik vinarije Ivica Dobrinčić.

Restoran Za kantuni, chef: Miro Biondić

Taste of Vitality: Morožin s otočnom skutom; Tartar od plavorepe tune s divljim šparogama; Tagliata od boškarina; Mladi pivac na žaru; Peka s mladim creskim jelenom. Gastronomsku ponudu prati Drago distribucija: vina vinarije Valenta i Syrah vinarije Komadina.

Miomirisni vrt - Radionica s chefom: Adrijan Nikolić

Aktivnosti: Upoznavanje s lošinjskim biljem i kulinarska radionica

Ridimutak beach - domaćin: Martin Crneković

Taste of Vitality: Avokado s lošinjskim biljem i cvijetom bosiljka; BURRATA s breskovom, lošinjskim medom i mentom; Trgana creska janjetina u tacosu. Gastronomsku ponudu prate vina vinarije Sosich iz Vižinade.

View the embedded image gallery online at:

<https://hia.com.hr/turizam/gastro-preporuka/item/44673-losinjski-gastro-blues-taste-od-vitality-kad-se-zdravlje-i-hedonizam-susretnu-na-tanjuru#sigProId24796e070a>

<https://www.hia.com.hr/turizam/gastro-preporuka/item/44673-losinjski-gastro-blues-taste-od-vitality-kad-se-zdravlje-i-hedonizam-susretnu-na-tanjuru>

KLJUČNE RIJEČI:

AUTOR:

Marija Barić