



Teme: Grad Mali Lošinj

Taste the Mediterranean

Kvarner zaslužen u središtu eno-gastro scene: festival Taste the Mediterranean u znaku titule Europske regije gastronomije 2026.

Kvarner, nositelj titule Europske regije gastronomije 2026., ove je godine bio domaćin 13. izdanja međunarodnog festivala Taste the Mediterranean, koji je po prvi puta održan u Malom Lošinj.

Taste the Mediterranean je međunarodni festival hrane, vina, kulturne baštine i mediteranskog načina življenja. Riječ je o događanju koje već godinama uspješno promovira Hrvatsku kao poželjnu mediteransku destinaciju, okupljajući vrhunske domaće i svjetske chefove.

Direktorica TZ Kvarnera, dr. sc. Irena Peršić Živadinov, istaknula je: „Dugo smo pratili Taste the Mediterranean na drugim lokacijama i priželjkivali da se preseli na Kvarner. Ova manifestacija savršeno odražava našu viziju razvoja turizma kroz promociju lokalnog, autohtonog i održivog. Ovo je i izvrstan uvod u 2026. godinu kada Kvarner nosi titulu Europske regije gastronomije – priznanje koje potvrđuje našu predanost kvaliteti, tradiciji i inovaciji u gastronomiji. U tom procesu ključnu ulogu imaju svi dionici – od chefova i ugostitelja, do vinara, proizvođača i lokalnih zajednica. Upravo takva sinergija čini Kvarner regijom autentičnih okusa i nezaboravnih doživljaja.“

Festival je svečano otvoren 11. rujna u Muzeju Apoksiomena, u čiju je čast organiziran antički banquet u izvedbi chefa Adrijana Nikolića i tamošnjeg restorana ZaKantuni. Jela pripravljena od namirnica koje su se koristile prije dvije tisuće godina, ali prilagođena današnjim okusima, pratili su Kvarnerski pjenušac od stopostotne žlahtine te crna i bijela vina udruženja Kvarner Wines. Udruženje Kvarner Wines pratilo je sve festivalske večere te je time dodatno pozicionirano kao ključni eno partner i identitetski element kvarnerske gastronomije.

Festival omogućava razmjenu iskustava i znanja – između chefova iz Hrvatske i drugih mediteranskih zemalja. Ove godine okupilo ih se desetak – među njima su nositelji Michelin zvjezdica chefovi Raffaele Ros i Austrijanac Michael Gollenz koji vodi kuhinju restorana Alfred Keller u Boutique Hotel Alhambra. Također talijanski chef Marco Danelli, španjolska chefica Teresa Gutiérrez, Jure Tomič iz Slovenije, francusko-japanski chef Ippei Uemura, Stiven Vunić iz restorana Zijavica, Amos Novak iz međimurskog restorana Terbotz (inače, mladi talent Gault & Millau 2025.), te domaći chefovi Davor Fornažar i Dinko Lekić iz restorana “Konoba Cigale” u sastavu Lošinj Hotels & Villas – suorganizatora i domaćina festivala. Zdravka Grgić i Drago Rančić predstavljali su popularne lošinjске restorane Gastro Pub Deveron i Bocca Vera. Edukativni dio festivala dodatno je naglasio važnost znanja i razmjene iskustava. Učenici Srednje škole Ambroza Haračića u Malom Lošinj imali su priliku učiti od vrhunskih chefova iz cijelog Mediterana, kao i od domaćih snaga poput Amosa Novaka i Renata Kraljeva, što potvrđuje da je budućnost kvarnerske gastronomije u dobrim rukama.

Manifestacija Taste the Mediterranean na Kvarneru dodatno je obogaćena paralelnim održavanjem Losinave, manifestacije posvećene lošinjskoj pomorskoj tradiciji – čime je regija istodobno slavila i gastronomsku i maritimnu baštinu.

Inicijativa Mediterranean Women Chefs dobila je posebno mjesto u festivalskom programu, kroz predstavljanje vina koja potpisuju žene iz svijeta vinarstva. Među njima se posebno istaknula Egle Katunar iz Kuće vina Ivan Katunar,



koja je predstavila novo prirodno pjenušavo ružičasto vino Rožica, kao i Kvarnero – vrhunsko poluslatko crveno vino. O njihovim vinima govorio je Žarko Stilin, sommelier i direktor udruge Kvarner Wines.

Zadnjeg dana festivala u Muzeju Apoksiomena održana je konferencija posvećena velikom međunarodnom uspjehu regije Kvarner i njenoj tituli Europske regije gastronomije 2026., a direktorica TZ Kvarnera dr. sc. Irena Peršić Živadinov tom je prilikom zajedno s ključnim dionicima regije govorila o gastronomiji kao snažnom alatu za jačanje prepoznatljivosti regije. Panel diskusije istaknule su važnost povratka sezonskim, lokalnim i održivim namirnicama, kao i izazove u opskrbi kvalitetnim proizvodima.

Gastronomija je mnogo više od hrane; ona je emocija, doživljaj, identitet destinacije i ljudi, koji u njega svakodnevno unose znanje, kreativnost i strast. Taste the Mediterranean potvrdio je kako Kvarner ne samo da zaslužuje titulu Europske regije gastronomije – već je u svakom smislu i živi.

<https://kigo.hr/taste-the-mediterranean/>

KLJUČNE RIJEČI:

AUTOR:

NN