



Teme: Direktor TZ Mali Lošinj, Grad Mali Lošinj,

Mali Lošinj: U turističkom projektu, ususret sezoni, certificirano čak 90 otočnih delicija

U Muzeju Apoksiomena, 27. svibnja 2026., održano je predstavljanje projekta Taste of Vitality i dodjela certifikata lošinjskim ugostiteljima čija certificirana jela povezuju gastronomiju, vitalnost i suvremene nutricionističke smjernice, ususret turističkoj sezoni koja se polako i zahuktava, ove godine oznaku Taste of Vitality nosi više od 90 delicija iz ponude 18 lošinjskih ugostiteljskih objekata: restoran Artatore, Baracuda gostionica, Bora Bar trattoria & tartuferia, Borik Beach Restaurant, Breakfast Club Lošinj, konoba Corrado, Diana Steakhouse, Deveron Gastro Pub, restoran Pinia – Lječilište Veli Lošinj, konoba Mare, Moby Dick Gelateria, restoran Noštromo, restoran Papa Bepi, Ridimutak beach bar, konoba Silvana, restoran Veli žal, restoran Olea – Vitality hotel Punta i restoran Za kantuni.

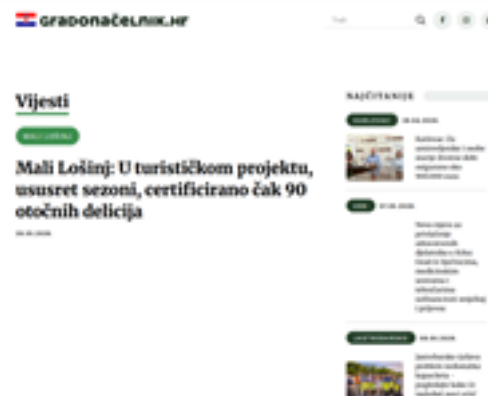
Među certificiranim delicijama su brojna jela od rakova, riba i školjaka iz lošinjskog akvatorija te jela od otočne janjetine i divljači, čiji su okusi dodatno obogaćeni lošinjskim aromatičnim biljem. Na njihove pripreme certificiranih jela osmišljeni su tako da što bolje očuvaju nutritivnu vrijednost namirnica, a sastojci su pažljivo izabrani kako bi pridonijeli razini energije nakon obroka.

Cilj susreta bio je i dodatno povezivanje lokalnih dionika i gastro obrtnika te predstavljanje projekta kao zajedničkog alata za jačanje kvalitete doživljaja gosta i produženje boravka u destinaciji.

Ugostiteljima i gostima su se obratili direktor Turističke zajednice Grada Malog Lošinja, Dalibor Cvitković, zatim voditeljica projekta prof. Karin Mimica (Gastronaut) te mag. nutr. Diana Gluhak Spajić (autorica Healthy Meal Standarda), zadužena za nutricionistički dio projekta.

Sudionicima je predstavljeno kako Taste of Vitality koristiti u komunikaciji s gostima i promociji Lošinja kao otoka na kojem se vitalnost ne samo osjeća kroz klimu, more i prirodu, nego i kuša kroz gastronomiju. Poseban naglasak stavljen je na činjenicu da suvremeni gost sve više traži autentična iskustva, lokalne namirnice, prirodu i gastronomiju povezane u jedinstven doživljaj destinacije, nakon predstavljanja projekta i dodjele certifikata, održana je kulinarska prezentacija učenika Srednje škole Ambroza Hara ića, mladih ljudi kroz koje raste budućnost lošinjske gastronomije, a predstavljena su i vina lokalnog vinara Komadine, među kojima je i Sansigot, vino od autohtone lošinjske sorte, izvijestili su nas iz Grada i TZG-a.

Projekt provodi Turistička zajednica Grada Malog Lošinja u suradnji s Abisalom – Klubom Gastronaut, nutricionistima i lošinjskim ugostiteljima, s ciljem daljnjeg jačanja Lošinja kao destinacije vitalnosti. Sve online objave vezane uz Lošinj kao destinaciju gastronomije i vitalnog načina života objedinjene su pod hashtagom #TasteofVitality. Projekt Taste of Vitality posljednjih je godina prerastao okvire gastronomske oznake te postao jedan od prepoznatljivih identitetskih elemenata Lošinja. Kroz jedinstven spoj prirode, zdravlja i gastronomije, Lošinj kontinuirano razvija svoju posebnost kao destinacija koja vitalnost pretvara u autentične okuse i životni stil. (Grad Mali Lošinj/TZG Malog Lošinja)



KLJU NE RIJE I:

AUTOR:
NN