



Teme: Direktor TZ Mali Lošinj, Grad Mali Lošinj,

Taste the Mediterranean – evo što vas čeka na festivalu za gurmane u Malom Lošinj

Mali Lošinj po drugi je put domaćin Međunarodnog festivala Taste the Mediterranean, čiji će posjetitelji od 9. do 13. rujna imati priliku kušati ono najbolje što Kvarner – Europska regija gastronomije 2026., nudi ljubiteljima mediteranskih okusa. Festival će okupiti nagrađivane chefove i vinare iz brojnih zemalja ali i drugih hrvatskih regija, koji će posjetiteljima predstaviti svoje kulinarstvo umijeće, te podijeliti iskustva s najboljim domaćim chefovima i s budućim kuharima – učenicima srednje ugostiteljske škole.

Četiri Chefa godine na terasi hotela Bellevue



Na 14. izdanju Festivala ekskluzivnu večeru prvi put zajedno će pripremati 4 vrhunska domaća chefa, nositelji prestižne titule Chefa godine koju dodjeljuje gastronomski vodič Gault&Millau Croatia. Jedinstveno gastronomsko iskustvo gostima će pružiti Marijo Curić – Chef godine 2023 – iz restorana 360 u Dubrovniku, Marko Đurašević – Chef godine 2024 – iz restorana Val di Breno u Srebrenom, Rudi Štefan – Chef godine 2025 – iz restorana Pelegrini u Šibeniku i Stiven Vunić – Chef godine 2026 – iz Konobe Zijavica u Mošćeničkoj Dragi. Jedinstveno je i mjesto na kojem će se održati ta večera koja zatvara festival, u subotu 12. rujna: terasa impresivnog Hotela Bellevue, u bajkovitoj lošinjskoj uvali Čikat, gdje su se smjestili najljepši hoteli i vile hrvatskog dijela Jadrana, a u sastavu su Lošinj Hotels & Villas, suorganizatora festivala.

Chefovi godine posebno za tu prigodu osmislili su jelovnik od 9 jela, a pratit će ga i vrhunska selekcija vina te sireva President. Bit će to rijetka prilika na jednom mjestu kušati ponajbolja jela glasovitih chefova iz restorana Kvarnera i Dalmacije, okrunjenih Gault&Millau tokama te Michelinovim zvjezdicama i preporukama.

Okusi Italije i Kvarnera za 2 Michelinove zvjezdice

Još jedna ekskluzivna četveroručna večera privući će poklonike visoke gastronomije u petak 11. rujna u impresivan ambijent Lošinj Hotels & Villas. Vrhunski talijanski chef Peter Brunel, vlasnik i chef restorana Peter Brunel Ristorante Gourmet, u mjestu Arco, u regiji Trentino Alto Adige, gostuje kod chefa Daniela Skokića, u restoranu Alfred Keller, u boutique Hotelu Alhambra. "Moja kuhinja spaja tehniku i misao, priča o mojim putovanjima i iskustvima, a to je ono što želim podijeliti s prijateljima Festivala Taste the Mediterranean"- kaže chef Peter Brunel uoči gostovanja u lošinjskoj uvali Čikat.

Oba restorana imaju jednu Michelinovu zvjezdicu, a pripremaju kreativna, inovativna i nadasve ukusna jela koja će oduševiti i najzahtjevnije goste. Baš kao i vrhunska vina Marine Cvetić Masciarelli, iz vinarije Masciarelli u talijanskoj regiji Abruzzo, a renomirana vinarka osobno će ih predstaviti na večeri u Malom Lošinj. Gostima će na večeri biti ponuđena i selekcija najboljih kvarnerskih vina.

Otočna gastronomija po posebnim cijenama

Mediteran na Kvarneru u posebnoj je ponudi vodećih malološinjskih restorana koji sudjeluju na Festivalu. To su restorani Bocca Vera, Deveron Gastro Pub, Draga Pizza, Moby Dick Gelateria, Noštromo i Za Kantuni. Za vrijeme

trajanja Festivala u njima se može naručiti poseban mediteranski jelovnik – ručak ili večera od 3 slijeda, uz čašu vina ili koktel, po posebnim festivalskim cijenama.

”Festival Taste the Mediterranean iznimna je prilika za restorane Malog Lošinja da zajedno pokažu bogatstvo otočne gastronomije, kvalitetu domaćih namirnica i kreativnost naših chefova. Gostima ćemo ponuditi posebno osmišljene festivalske menije inspirirane mediteranskom kuhinjom, pripremljene od svježih otočnih riba i plodova mora, janjetine, maslinovog ulja, aromatičnog bilja te sezonskog voća i povrća. Posjetitelji će moći uživati u spoju tradicije i suvremenih kulinarskih tehnika, uz naglasak na autentičnost i kvalitetu. Naš je cilj da svaki gost iz Malog Lošinja ponese uspomenu na vrhunsku gastronomiju, gostoljubivost i jedinstveni okus Mediterana, čime dodatno opravdavamo ugled Kvarnera kao Europske regije gastronomije“ – kaže Ivan Milanović, vlasnik Deveron Gastro Puba i predsjednik Udruženja obrtnika Cres – Lošinj.

Učenici i učitelji u istoj kuhinji

Budući mladi kuhari, učenici u Srednjoj školi Ambroza Haračića, imajuće jedinstvenu priliku gledati kako rade vrhunski majstori kuhinje i pri tom kušati njihova jela. Gostujući chefovi održat će im masterclass i s njima podijeliti svoje znanje. Chefica Georgia Koutsoukou predstaviti će im grčku regionalnu gastronomiju, norveški chef Tommi Bjørnsen, s otoka Lofoten, kao ambasador Norveškog sušenog bakalara najviše će pažnje posvetiti toj namirnici, talijanski chef Peter Brunel, pokazat će im kako napraviti špagete od krumpira u umaku carbonara, Adam Rajndl – mladi chef vrhunskog Restorana Vinarije Josić u Zmajevcu u Osječko – baranjskoj županiji – otkrit će im potencijal riječne ribe, a masterclass će održati i chefovi, Marko Đurašević i Stiven Vunić, te Marin Banović iz Zadarske županije. Na festivalu će posebno biti predstavljeno ekstra djevičansko maslinovo ulje Rikato i pekarski proizvodi dugo u izvedbi Lesaffre Baking Centra te sušeni bakalar s norveškog otoka Lofoten, koji nosi zaštićenu oznaku zemljopisnog porijekla Trfisk fra Lofoten PGI.

”Beskrajno se veselim dolasku u Mali Lošinj i sudjelovanju na ovom uzbudljivom festivalu. Čast mi je što imam priliku predstaviti jela od norveškog sušenog bakalara uzvanicima na otvorenju festivala ali i mladim kuharima u ugostiteljskoj školi“ – kaže chef Tommi Bjørnsen.

Ovogodišnji festival kroz program panel diskusija donosi i zanimljive razgovore na temu današnje uloge chefova, te gastronomije u novom dobu poljoprivrede i turizma. Sudionicima festivala govorit će i vinarka Marina Cvetić, nedavno uvrštena u talijanski Plemeniti red vitezova rada za vinsku izvrsnost.

”Festival Taste the Mediterranean potvrđuje poziciju Malog Lošinja kao destinacije vrhunske gastronomije i autentičnih mediteranskih doživljaja. Posebno nas veseli njegov edukativni segment, kroz koji mladi ugostitelji i budući chefovi imaju priliku učiti od najboljih međunarodnih i domaćih stručnjaka. Istodobno, u gradu kroz manifestaciju Losinava slavimo bogatu pomorsku i brodograditeljsku baštinu otoka, pa početak rujna u Malom Lošinju donosi jedinstven spoj gastronomije, tradicije i kulture. Pozivamo sve da nam se pridruže i dožive Lošinj u njegovom najljepšem izdanju“ – kaže Dalibor Cvitković, direktor TZ grada Mali Lošinj.

Otvorenje u Ribarnici

Uzvanici svečanog otvorenja 14. Međunarodnog Festivala Taste the Mediterranean okupit će se u gradskoj Ribarnici u četvrtak 10. rujna. Lijepo zdanje u staroj gradskoj jezgri izgrađeno 1895., velika je atrakcija za turiste, a za Lošinjane to je mjesto društvenog okupljanja gdje svakodnevno kupuju svježiju ribu. No te će se večeri Ribarnica pretvoriti u otmjenu pozornicu za degustaciju jela izvorne mediteranske kuhinje. Uz ranije spomenute gostujuće chefove, slasne mediteranske zalogaje pripremat će i domaćini, kuhari iz Gušta – gastronomske udruge štovatelja tradicije Mali Lošinj. Pridružiti će im se i japansko/francuski chef Ippei Uemura, dugogodišnji prijatelj Festivala TTM, koji će pokazati tradicionalnu japansku vještinu filetiranja tune. Selekciju najboljih kvarnerskih vina ponudit će regionalna vinska udruga Kvarner Wines, Vinarija Josić ponudit će svoja premium vina iz baranjskog kraja, a uzvanici će kušati i suhomesnate proizvode lokalnog OPG-a Buretić Bregi.

Festival Taste the Mediterranean održava se uz potporu Turističke zajednice Kvarner, Turističke zajednice grada

Mali Lošinj te Lošinj Hotels&Villas. Pokrovitelji ove jedinstvene manifestacije koja promovira mediteransku hranu, kulturu i način života su HTZ i Grčko veleposlanstvo u Zagrebu. Grčka mediteranska prehrana nalazi se na UNESCO-voj listi nematerijalne kulturne baštine zajedno s hrvatskom, talijanskom, španjolskom, portugalskom, marokanskom i ciparskom.

Kako se od 5. do 19. rujna u Malom Lošinju održava i tradicionalna manifestacija Losinava – festival mora, jedra i pomorske baštine – jasno je zašto u kasno ljeto svi putovi vode na otok vitalnosti. Spoj regata, koncerata, edukacija, interaktivnih radionica posvećenih pomorskoj tradiciji otoka, lokalna gastronomija, luksuzne sobe, apartmani i izvrstan servis u Lošinj Hotels&Villas te delicije vrhunskih chefova – neodoljiva su pozivnica za dolazak na festival Taste the Mediterranean.

<https://letsdiscovercroatia.com/2026/08/taste-the-mediterranean-evo-sto-vas-ceka-na-festivalu-za-gurmane-u-malom-losinju/>

KLJUČNE RIJEČI:

Gault&Millau Mali Lošinj Mario Curić Marko Đurašević Rudi štefan Stiven Vunić
Taste the Meditteraeen

AUTOR:

Lifestyle Wine &
Drink