



Teme: Direktor TZ Mali Lošinj, Grad Mali Lošinj,

Vitalnost na tanjuru: više od 90 certificiranih delicija Lošinja

U Muzeju Apoksiomena, 27. svibnja 2026. godine, održano je predstavljanje projekta Taste of Vitality i dodjela certifikata lošinjskim ugostiteljima. Ija certificirana jela povezuju gastronomiju, vitalnost i suvremene nutricionisti ke smjernice.

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 – Lje ilište 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.



Me u certificiranim delicijama su brojna jela od rakova, riba i školjaka iz lošinjskog akvatorija te jela od oto ne janjetine i divlja i, iji su okusi dodatno oboga eni lošinjskim aromati nim biljem. Na ini pripreme certificiranih jela osmišljeni su tako da što bolje o uvaju nutritivnu vrijednost namirnica, a sastojci su pažljivo izabrani kako bi pridonijeli razini energije nakon obroka.

Cilj susreta bio je i dodatno povezivanje lokalnih dionika te predstavljanje projekta kao zajedni kog alata za ja anje kvalitete doživljaja gosta i produženje boravka u destinaciji.

Ugostiteljima i gostima su se obratili direktor Turisti ke zajednice Grada Malog Lošinja, Dalibor Cvitkovi , zatim voditeljica projekta prof. Karin Mimica (Gastronaut) te mag. nutr. Diana Gluhak Spaji (autorica Healthy Meal Standarda), zadužena za nutricionisti ki 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 osje a kroz klimu, more i prirodu, nego i kuša kroz gastronomiju. Poseban naglasak stavljen je na injenicu da suvremeni gost sve više traži autenti na iskustva, lokalne namirnice, prirodu i gastronomiju povezane u jedinstven doživljaj destinacije.

Nakon predstavljanja projekta i dodjele certifikata, održana je kulinarska prezentacija u enika Srednje škole Ambroza Hara i a, mladih ljudi kroz koje raste budu nost lošinjske gastronomije, a predstavljena su i vina lokalnog vinara Komadine, me u kojima je i Sansigot, vino od autohtone lošinjske sorte.

Projekt provodi Turisti ka zajednica Grada Malog Lošinja u suradnji s Abisalom – Klubom Gastronaut, nutricionistima i lošinjskim ugostiteljima, s ciljem daljnjeg ja anja Lošinja kao destinacije vitalnosti. Sve online objave vezane uz Lošinj kao destinaciju gastronomije i vitalnog na ina života objedinjene su pod hashtagom #TasteofVitality.

Projekt Taste of Vitality posljednjih je godina prerastao okvire gastronske 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 preta e u autenti ne okuse i životni stil.

<https://kigo.hr/vitalnost-na-tanjuru-vise-od-90-certificiranih-delicija-losinja/>

KLJU NE RIJE I:

AUTOR:
NN