



# Doživite 'Kvarner efekt' i n



## Na Kvarneru

ćete naći oznake 'Kvarner Gourmet' i 'Kvarner Food', koje upućuju na lokalnu ponudu, kvalitetu i kreativnost chefova, ali i međunarodne Gault&Millau kapice, Falstaff preporuke, sve do Michelinovih zvjezdica

Želite li disati punim plućima, napuniti baterije i uživati u blagodatima domaće, prirodno uzgojene hrane pripremljene po recepturama nekih od najboljih kuhara Hrvatske, ovog proljeća svakako posjetite Kvarner, regiju blagoslovljenu svojim položajem, klimom, bogatom poviješću i raznolikošću u kojoj uživaju stanovnici Kvarnera i njihovi gosti.

Upravo je raznolikost jedno od glavnih obilježja kvarnerske gastronomije, ali i cjelokupne turističke ponude.

Opatijska rivijera, Crikveničko-vinodolska rivijera, otoci Krk, Cres, Lošinj i Rab te grad Rijeka i okolica, kao i Gorski kotar, šumsko-planinski predio Kvarnera, garancija su raznolikosti u svakom pogledu i u svako godišnje doba. "Svatko tko boravi na Kvarneru mora kušati neke od jedinstvenih okusa:

divlje šparoge, kvarnerske škampe, rapsku tortu, domaće šurlice, krčki pršut, cresku janjetinu, goranske šumske plodove i jela od divljači, uz nezaobilaznu žlahtinu - jedinstveno autohtono kvarnersko bijelo vino koje se uzgaja u vinogorju otoka Krka i zaleda Novog Vinodolskog.

Jeste li znali da je Kvarner treća hrvatska vinska regija po proizvodnji pjenušaca, i to proizvedenih od autohtonih kvarnerskih sorti? Godišnje se puni preko 50.000 boca pjenušaca, koji dobivaju domaća i međunarodna priznanja. A tu je i posebna priča o jedinstvenom pjenušcu imena „Valomet“, koji dozrijeva u morskim dubinama i radi se isključivo od autohtone vrbničke žlahtine. Jednom godišnje, kad se boce vade iz 30-ak metara morske dubine, to je već tradicionalno povod za slavlje i druženje. Vinarije diljem Kvarnera otvorile su vrata podruma i kušaonica, a u njima se piju pjenušci i vina autohtonih sorti koje nigdje drugdje nećete piti. Od sansigota, žlahtine, jarbole trojiščine do belice koja je kupaža pet autohtonih sorti. Kvarnerski pjenušac od žlahtine, koji mjehurićima dočarava lepršavost i raznolikost Kvarnera, ostaje u sjećanju. Kvarner Wines je brend oznaka koja će vam reći da ste na pravom mjestu.

Kvarner je poznat i po takozvanom "Kvarner efektu", a to je utjecaj niza faktora i klimatskih pogodnosti koji doprinose dobrom osjećaju, a u kombinaciji s prirodnom aromaterapijom na otvorenom i kretanjem poboljšavaju opće stanje organizma.



FOTO: FRANK HEIJER





# Ugradite se čarolijom okusa

Divlje šparoge, kvarnerske škampe, rapsku tortu, domaće šurlice, krčki pršut, cresku janjetinu, goranske šumske plodove i jela od divljači, uz pjenušac koji dozrijeva u morskim dubinama i radi se isključivo od autohtone vrbničke žlahtine, sve to možete kušati ovog proljeća na Kvarneru



FOTO: FRANK HEUER



FOTO: VLADIMIR FRNOVIĆ



FOTO: VLADIMIR FRNOVIĆ



FOTO: FRANK HEUER

„Kvarner je oduvijek bio regija vrhunske gastronomije i izvrsnih vina pa stoga i omiljena destinacija ljubitelja gastro doživljaja. Tražite preporuku jer ne znate što biste odabrali?

Na Kvarneru ćete naći regionalne oznake gastro-kvalitete 'Kvarner Gourmet' i 'Kvarner Food', koje vas upućuju na lokalnu ponudu, kvalitetu i kreativnost chefova, ali i međunarodne JRE oznake, Gault&Millau kapice, Falstaff preporuke, pa do Michelinovih zvjezdica i preporuka.

U vinarijama s oznakom 'Kvarner Wines' degustiraju se vina koja se proizvode od autohtonih sorti, a najpoznatije su sorte žlahtina od bijelih i sansigot od kvarnerskih crvenih vina. Pridodamo li tim vinima krčki pršut, domaći sir, kvarnerske škampe, obilje plodova mora iz kvarnerskog zaljeva, rapsku tortu, goranske šumske plodove i divljač, cresku janjetinu, te sve začinimo maslinovim uljem, preostaje na gastro putovanju Kvarnerom samo još reći: Dobar tek i živjeli!

Ne zaboravimo da je proljeće na Kvarneru vrijeme šparoga, koje kombiniramo uz škampe, pršut, skutu ili najjednostavnije - na fritaju!

Dobrodošli na Kvarner i sretni uskrсни blagdani!“, poručila je dr.sc. Irena Peršić Živadinov, direktorica Turističke zajednice Kvarnera.

#### Vinarije diljem Kvarnera

otvorile su vrata podruma i kušaonica, a u njima se piju pjenušci i vina autohtonih sorti, od sansigota, žlahtine, jarbole, trojšćine do belice, kupaže pet autohtonih sorti

#### Blagodati klime

na Kvarneru doprinose dobrom osjećaju, a u kombinaciji s prirodnom aromaterapijom na otvorenom i kretanjem poboljšava se opće stanje organizma

FOTO: FRANK HEUER



FOTO: LUKA TABAKO



FOTO: LUKA TABAKO



TURISTIČKA ZAJEDNICA  
**KVARNERA**  
 Raznolikost je lijepa

PROMO