



Teme: Grad Mali Lošinj, Turisti ka zajednica grada

Inovacija u ugostiteljstvu: Miomirisni otok uvodi novost u jelovnike otočkih restorana

Na inicijativu Turisti ke zajednice Grada Malog Lošinja, koju su podržali ugostitelji, brend vitalnosti ovog otoka grada i svih njegovih mjesta ove se godine širi i na gastronomsku ponudu. To znači i kako je fokus na jelima koja uključuju nutrijente dobre za vitalnost i zdravlje uz naglasak na pripremu hrane.

Gosti koji dolaze na aktivni odmor u podneblje koje i svojim prirodnim adutima doprinosi zdravlju, ili jednostavno preferiraju prehranu za vitalnost, na Lošinj mogu i uživati i u nutricionistički nadgledanim gastronomskim delicijama koje su u skladu s njihovim načinom života.

Razrada i provedba ideje implementacije brenda vitality u gastronomsku ponudu, realizirane se u suradnji s dugogodišnjim partnerima iz poduzeća Abisal, Gastronomaut na čelu s prof. Karin Mimicom s kojima su već ranije realizirani projekti Zaboravljeni okusi naših starih, Miomirisni i okusi Lošinja te promocija Apoksiomenove kuhinje.

Zainteresiranost za sudjelovanje u projektu prijavilo je 15-ak lošinjskih restorana, koji će u narednih nekoliko mjeseci pojedine svoje specijalitete, na načinu pripreme i kombinacijom namirnica predložiti za oznake jela za vitalnost.

Prvi restorani koji na meniju imaju jela s oznakom "Vitality" bit će poznata već na proljeće

Recepte i načine pripreme jela kandidiranih za oznaku "Vitality" nadgledat će mag. nutr. Diana Gluhak Spajić, autorica Healthy meal standarda, koja je i sama osmislila kombinaciju mediteranske i anti-age prehrane s namirnicama tipičnim za otok Lošinj.

Otokom za insko bilje, riba, rakovi i školjke iz lošinjskog akvatorija te janjetina, u središtu su ove gastronomske pripreme koja objedinjuje autentične okuse s prehranom za vitalnost i aktivnostima koje Lošinj nudi.

Jednom kad budu odabrana, vitality jela bit će posebno istaknuta u jelovnicima restorana i u prezentaciji Lošinja kao otoka vitalnosti. Prva jela s oznakom Vitality bit će promovirana tijekom proljeća te postaju dio brenda Lošinja - otoka vitalnosti.



<https://www.jutarnji.hr/dobrahrana/price/inovacija-u-ugostiteljstvu-miomirisni-otok-uvodi-novost-u-jelovnike-otocnih-restorana-15426141>

KLJUČNE RIJEČI:

#mali lošinj #lošinj #vitality jela #otok vitalnosti #miomirisni otok #inovacija u

AUTOR:

Dobra hrana