



Teme: Direktor TZ Mali Lošinj, Grad Mali Lošinj,

TASTE OF VITALITY: Priča o 60-ak jela kojima se Lošinj potvrđuje kao mjesto gdje se gastronomija alkemijski spaja s zdravljem

Prije 140 godina, dr. Conrad Clar stigao je u Mali Lošinj sa sinom koji se oporavljao od teške plućne bolesti. Tri tjedna kasnije dječak se vratio kući – iscijeljen, a ta priča nije ostala samo fusnota u obiteljskom albumu, već je označila i početak lošinjske turističke povijesti, utemeljene na blagodatima klime, mora, ljekovitog bilja i one teško dokučive posebnosti kakvu imaju jadranska mjesta čije se postojanje pamti stoljećima. Dr. Clar bio je pulmolog iz Graza i pionir klimatskog lječilišnog turizma u Austro-Ugarskoj, a nakon iskustva iz siječnja 1885. godine pogurao je Lošinj kao prirodno lječilište – ponajprije među kolegama, zatim i aristokracijom. Zahvaljujući njemu, otok ubrzo dobiva status klimatskog lječilišta, grade se sanatoriji i vile, te postaje zdravstvena destinacija. I danas, Lošinj živi svoju priču Otoka vitalnosti. Upravo tu, na temeljima te ideje – da priroda liječi kad se zagledamo u nju i damo joj prostora – nastaje lani Taste of Vitality. Projekt koji nastavlja Clarovu misiju, ne samo temeljenu na blagodatima prirode, već i kroz tanjure koji sažimaju otočku kulinarску baštinu, namirnice i recepture. To nisu samo obroci, već jela koja prate ritam tijela, hrane raspoloženje i poštuju sezonski puls otoka. Okuse su s pažnjom osmislili lošinjski ugostitelji i profesorica Karin Mimica iz riječkog Abisala, prvakinja hrvatskog gastro brendiranja, koja je kroz brojne projekte, a posebice portal i klub Gastronomaut te izdanja „100 vodećih hrvatskih restorana – Restaurant Croatica“, ovima dala hommage otočkom nasljeđu. Da se gastronomiju i duh Mediterana u ovim jelima zaokruže sa znanošću, projektu Taste of Vitality pomogla je nutricionistica Dijana Gluhak Spajić, autorica Healthy Meal Standarda, kao i Turistička zajednica, kao inicijator projekta, koja je okupila lokalne ugostitelje na edukacijama i stvaranju ovog brenda. „Na Lošinju, Otoku vitalnosti, raste preko 200 vrsta ljekovitih biljaka. Okusi i mirisi mnogih od njih sastavni su dio lošinjskih specijaliteta. Blaga klima, više od 200 sunčanih dana godišnje, zrak i more prve kakvoće te 280 km pješačkih i biciklističkih staza isprepleteni su na destinaciji na koju gosti dolaze regenerirati se i vitalizirati. Lošinj je svoje mjesto na gastronomskoj karti osvojio s rakovima, ribama i školjkama iz lošinjskog akvatorija, otočnom janjetinom i divljači čiji su okusi savršeno sljubljeni i s lošinjskim aromatičnim biljem. Oznake Taste of Vitality osvojilo je 60-ak delicija iz ponude lošinjskih restorana. To su jela čije su recepture posebno nadgledane od strane nutricionista, a sastoje se od namirnica bogatih hranjivim tvarima, pripremljenih na načine da što bolje sačuvaju svoja nutritivna svojstva te u omjerima koji podržavaju opću dobrobit i razinu energije. Nakon uživanja u okusima i obroku, ne osjećate se pospano, već energizirano za daljnje aktivnosti“ – navela je Mimica. Danas je Lošinj jedna od prvih destinacija na Mediteranu s prestižnim priznanjem Green Destinations, te vodeća održiva turistička destinacija s jedinstvenim prirodnim ljepotama i atrakcijama. Sa svojim pripadajućim otocima i manjim mjestima broji ukupno 23 tisuće smještajnih kapaciteta u hotelima, kampovima, privatnom smještaju i drugim oblicima smještaja, te 2.250.000 noćenja i 310 tisuća dolazaka godišnje. „Već 140 godina Lošinj dokazuje kako sklad između čovjeka i prirode može biti temelj održivog razvoja. Od prepoznavanja njegovih ljekovitih klimatskih svojstava do postizanja statusa prve zelene destinacije na Mediteranu, naš otok ostaje simbol uspješne sinergije turizma i očuvanja okoliša. Danas, kao predvodnici održivog turizma, s ponosom pružamo gostima autentično iskustvo prirodnih ljepota, zdravlja i ekološke odgovornosti. Ova obljetnica nije samo priznanje prošlim uspjesima, već i poticaj da nastavimo čuvati i razvijati Lošinj kao Otok vitalnosti za sve buduće generacije“, ističe direktor Turističke zajednice Grada Malog Lošinja, Dalibor Cvitković. Prošlog tjedna gastronomska ponuda koja slavi vitalnost Lošinja predstavljena je novinarima iz regije, Austrije, Mađarske i Velike Britanije kroz 60 jela s oznakom „Okusa vitalnosti“. Za tu prigodu obišlo se 15 lošinjskih konoba i restorana gdje su poslužene delicije koje ne samo da pričaju o lokalnoj tradiciji, već promiču i



uravnoteženu prehranu, te su uparene s lokalnim i istarskim vinima. Prvi dan „Taste of Vitality“ ture započeo je u restoranu Artatore, koji već više od pola stoljeća njeguje obiteljsku tradiciju lošinjske kuhinje. Njihova jela spajaju svježinu otočnih sastojaka i bilja s pečatom domaće kreativnosti kroz meni koji je sadržavao rakovu juhu, grancigula salatu, janjetinu pod tećom i sorbet s lošinjskom mirtom. Sve to pratila su vina Pilato i etikete iz selekcije Drago distribucije. U konobi Silvana, članovi obitelji Magazin poslužili su ono po čemu su i najpoznatiji – buzaru od škampi, pečenu janjetinu i brudet od lignji, a nezaobilazni su bili i omlet od lošinjskih šparoga te maneštra prema receptu none Dore. Kod obitelji Soldo, u Papa Bepiju, jačala se vitalnost uz pljukance „Amalfi“ s lošinjskim biljem i bademima, janjetinu ispod peke i školjke na buzaru, uz vina Deklić. Večernji dio dana donio je okus mora u Velom žalu, kroz ceviche od brancina s quinojom i klasični brancin na žaru, uz birana vina vinarije Šipun koje je predstavio vinar Ivica Dobrinčić. U Borik Mediterranean Baru nastavilo se uz vrhunski carpaccio od boškarina, tunu na žaru i kozice na ražnjićima, a večer je završena koktelima od limončela i pelinkovca, uz druženje s domaćinima. Drugi dan „Taste of Vitality“ gastro putovanja započeo je jutarnjom shakshukom, zeleno poširanim jajima i Lofty Peachom kod Martine Perić u Breakfast Clubu Lošinj. Ove fuzije lokalnog bilja i svježih sastojaka osmišljene su da dan započnete energijom i aromama otoka. Slijedila je šetnja kroz povijest – u Muzeju Apoksiomena, gdje je Dalibor Cvitković, direktor TZG Malog Lošinja, predstavio priču o 140 godina Lošinja kao destinacije zdravlja, te najavio Kvarner kao europsku prijestolnicu gastronomije 2026. Posjetitelji su imali priliku uroniti u jedinstven doživljaj muzeja koji slavi izuzetan artefakt – antički kip Apoksiomena. Pronađen je 1996. godine u podmorju kod otočića Vele Orjule, jugoistočno od Malog Lošinja. Ležao je na dubini od oko 45 metara i bio gotovo potpuno prekriven morskim sedimentom i koraljima. Kip prikazuje mladog atletu koji čisti strugaljkom (strigilom) znoj i prašinu s tijela nakon natjecanja. Riječ je o jednom od najbolje očuvanih grčkih brončanih kipova na svijetu, starom više od 2000 godina, i smatra se remek-djelom helenističke umjetnosti. U nastavku ture, na kulinarskom itineraru istaknula su se neka doista neuobičajena jela – poput rolane hobotnice i raviola s punjenjem od capesanti i kozica uz umak s botargom, u fenomenalnom restoranu Deveron, koja su se mogla kušati uz kapljice vinarije Apolitico. Uslijedio je predah uz prirodne energetske napitke u Moby Dicku, gdje su posluživani zanimljivi nazivi poput „Exhaustion Fighter“ i „Red Lava“, dok je gostionica Baracuda oduševila paletom sirovih morskih delicija, uključujući carpaccio od zubaca i sirove lošinjske škampe. Restoran Noštromo ponudio je jela koja spajaju more i kopno – poput ragua od otočke divljači i ribe u soli na lošinjski način, dok se u Diana Steakhouseu sve zakuhalo uz „Noninu maneštru“ i tagliatu posluženu uz vina Ivica Dobrinčića s otoka Krka. Dan je zaključen večerom „Za Kantuni“ kod renomiranog chefa Mira Biondića, gdje su posluženi autentični otočni okusi poput morožina s otočnom skutom, tartara od plavoperajne tune s divljim šparogama i peke s mladim creskim jelenom, uz odabrana vina Valenta i Komadina Syrah. Za Kantuni oslanja se na dnevnu ponudu svježih ribe, rakova, školjki, žgvaceta, paštica i jela ispod peke, spravljenih od lokalnih namirnica. Meni se mijenja svakodnevno, ovisno o ulovu i dostupnosti sastojaka s Cresa i Lošinja, a ambijent s terasom pod prepoznatljivim palmama te stručno osoblje stvaraju jedinstveno gastronomsko iskustvo. Na ovoj lokaciji početkom 20. stoljeća djelovao je hotel-restoran Dreher, poznat po vrhunskom pivu i vrtnoj terasi. Kroz desetljeća prostor mijenja namjenu i imena – od Tri palme do današnjeg. Danas su sala Dreher i prostor kod šanka uređeni kao mali povijesni muzej, s arhivskim fotografijama koje pričaju priču o razvoju restorana i središta Malog Lošinja. U srijedu je uslijedio 3. dan Taste of Vitality ture, koji je započeo u Miomirisnom vrtu, mirisnoj oazi iznad Malog Lošinja, gdje su sudionici upoznali raznolikost otočnog bilja koje čini temelj lošinjske gastronomske i aromaterapijske tradicije. Uslijedila je radionica renomiranog chefa Adrijana Nikolića, koji je predstavio kako se lokalne biljke mogu kreativno primijeniti u suvremenoj kuhinji – s puno poštovanja prema prirodi, ali i s dozom kulinarske inovacije. Tura je zaključena na plaži Ridimutak, gdje je domaćin Martin Crneković u neformalnoj, ali pomno osmišljenoj atmosferi predstavio neočekivane kombinacije okusa – poput avokada s lošinjskim biljem i cvijetom bosiljka, burrate s breskvom, medom i mentom, te tacosa s trganom creskom janjetinom. Bio je to kulinarski vrhunac koji je spojio inovaciju, lokalne namirnice i suvremeni pristup kuhanju, a sve je bilo savršeno upareno s vinima vinarije Sosich iz Vižinade. Ridimutak danas nudi ležeran doživljaj lokalnog street fooda, prirodnih sokova, koktela, craft piva i vina, a ljetni program uključuje žive svirke, astronomska promatranja u sklopu Full Moon Celebration večeri te zabavne kvizove pod zvjezdanom nebom. Taste of Vitality dokazuje da je Lošinj mnogo više od destinacije – to je priča koja se živi, kuša i pamti.

KLJUČNE RIJEČI:

AUTOR:
Mak Jovanović