

GASTRO

MO
ZA
IK



OKUSA

Gastro vodič kroz tradiciju i delicije
Riječkog prstena

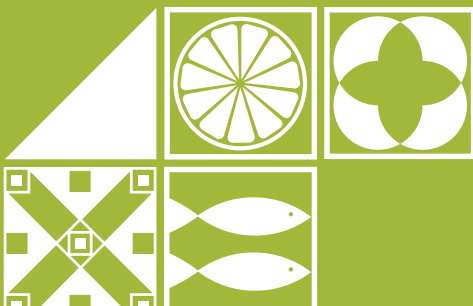
SADRŽAJ

Riječka velika tržnica.....	4
Riječka ribarnica.....	6
Rijeka.....	22
Kostrena.....	28
Bakar.....	34
Kraljevica.....	42
Čavle i jelenje.....	48
Viškovo.....	54
Kastav.....	60
Lista lokalnih namirnica i specijaliteta.....	66
Okvirni kalendar gastronomskih i enoloških manifestacija Rijeke i Riječkog prstena te sezonskih namirnica.....	72



RIJEČKA VELIKA TRŽNICA

Smještena je
između Kazališnog
trga, brojnih
restorana i mora.



Tri secesijske zgrade tržnice i prostor između njih pun svježih namirnica i boja, mjesto su okupljanja i interakcije proizvođača, građana, turista i ugostitelja.

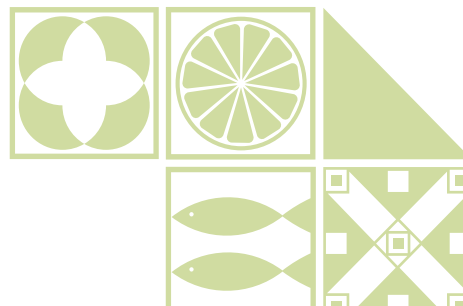
Kako se izmjenjuju sezone, ponude na štandovima se mijenjaju, a žar u očima kupaca pri pogledu na svježije, atraktivne namirnice ostaje isti.

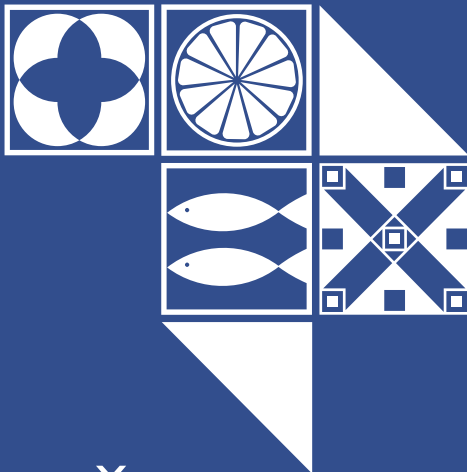
U proljeće ćete na riječkoj tržnici pronaći divlje šparoge, skutu i divlje bilje; tijekom ljeta povrće na svom vrhuncu; u jesen kestene i šumske gljive; a zimi broskve, krumpire te sušene, dimljene i fermentirane proizvode. Tako je to već preko 120 godina od kada je sagrađena tržnica.

Mašta već stvara okuse, vizualiziraju se te namirnice na tanjuru i uživa u atmosferi punoj života.

U tri paviljona i prostoru među njima se nude ribe i plodovi mora, meso, sirevi i sezonsko voće i povrće.

No krenimo redom, od ribarnice, riznice delacija iz mora koja je od nje udaljena 100-tinjak metara.

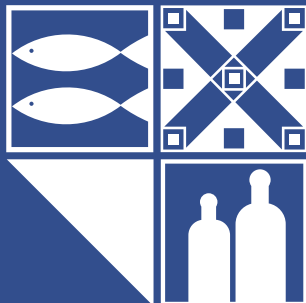




RIJEČKA RIBARNICA

Raskoš Jadranskog mora

Ribarnica datira iz 1866. godine i remek je djelo arhitekture primijenjene za potrebe tržnice.



Stolovi imaju protok vode, u unutrašnjosti ribarnice su četiri fontane, a sa zidova vas gledaju u kamen uklesane ribe, rakovi i školjke.

Ljepotu prostora i raskoš ponude delicija iz mora možete najlakše uhvatiti u kadar s galerije ribarnice.



Za prostor u kojem je spojena funkcionalist s umjetnošću zaslužni su riječki arhitekt Carlo Pergoli i talijanski skulptor Urban Bottassa.



Muzgavci

Lignje, sipe i hobotnice su namirnice iz mora za koje ne treba puno čišćenja. Jadranske lignje će vam najčešće ponuditi pripremljene na žaru ili narezane na kolutiće i frigane. Sipe ćete pronaći u crnom rižotu, a hobotnice pripremljene u salati, na žaru ili u pećnici (ili pod pekom) s krumpirima i povrćem.

Jedno od tradicionalnih jela Primorja, a posebice Kostrene, su lignje na brudet s palentom.

Pogled u ribarnici plijene na desetine vrsta riba, različitih veličina i oblika. Većinu njih nećete nikada pronaći u marketima jer se na ribarnici rasprodaju već nekoliko sati od ulova. Veliki dio njih završava u brudetima u kojima se njihovi okusi i teksture isprepliću, a veći primjerci se često režu na komade i nakon termičkih obrada i odvajanja mesa od kostiju čuvaju u ulju. Uvijek su spremna zakuska ili ukusni dodatak tjestenini.

Papaline, inćuni i srdele male su ribe pune okusa koje su prehranile naraštaje. Svježe nose u sebi bogatstvo okusa mora i dovoljno ih je kratko pofrigati ili zapeći na grilu. Odlične su i sirove, samo marinirane u soku od limuna i maslinovom ulju. Ljudi su kroz povijest našli način da ih sačuvaju i soljenjem. Slane srdele dio su tradicije Primorja, uz čašu vina i razgovore.

Skuše i plavice plave su ribe koje često završavaju na grilu ili u tavi. Pogodne su i za sušenje i dimljenje, a potom sjajan dodatak salatama, tjestenini, brusketama.

Svježe osliće se najčešće pofriga ili leša (samo kratko kuha u slanoj vodi).

Morskog psa se reže na fete i grila ili priprema na brudet.

Ražu se friga ili ubaci u juhu. Lastavicu i škarpinu se najčešće priprema u pećnici s krumpirima, uz par kapi lokalnog vina žlahtine.

Škarpina ima veliku koštunjavu glavu, a njezini komprimirani okusi obogaćuju juhe i brudete.

Tuna je izdašna veličinom i mesom te se najčešće nudi kao steak. Kroz povijest (i danas) je se često konzerviralo (prokuhalo i čuvalo u ulju).

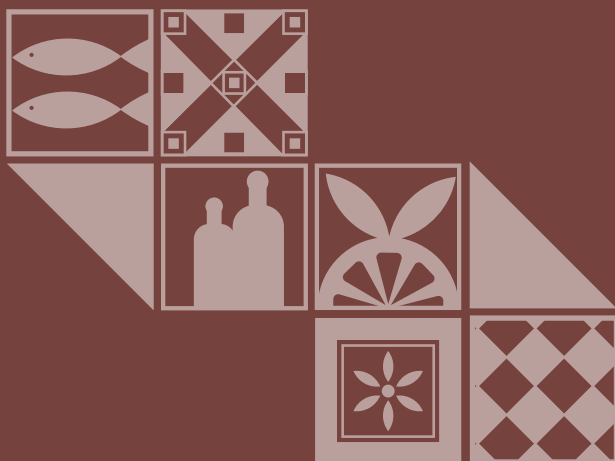
Sirova je u svijetu dio sushija, a na Jadranu se servira dimljena, narezana na tanke fete (kao pršut), sirova kao carpaccio ili nasjeckana i pripremljena kao tartar.





Paviljon mesnica

Središnji paviljon riječke place okuplja mesare i proizvođače suhomesnatih proizvoda. U proljeće u njemu možete pronaći mladu janjetinu, na jesen divljač. Najbolja janjetina dolazi s obližnjih otoka Cresa i Paga.



Na njima se janjad hrani samoniklim biljem prirodno posoljenim morem. Sastavni je dio uskršnjeg stola, kada se peče s krumpirima u pećnici ili pod pekom. Najvažnija životna događanja – rođenja, obljetnice, veliki uspjesi, tradicionalno se obilježavaju okretanjem janjeta na ražnju.

Za proslave se na ražnju ili u pećnici priprema i odojak, a dio je tradicije imati ga na novogodišnjem stolu. U pojedinim restoranima i mesnicama Riječkog prstena možete odojka s ražnja nabaviti cijelu godinu. Među specijalitetima od svinjetine u restoranima ćete najčešće pronaći medaljone u umaku od gljiva te svinjski lungić punjen pršutom i sirom.

Sušeni pa dimljeni pršut je sastavni dio ponude gotovo svih restorana te je čest dodatak mnogim mesnim i ribljim jelima.

Riječka tržnica obiluje različitim vrstama svježih i sušenih kobasica, od kojih su najpoznatije grobničke. Suho meso i suhomesnati proizvodi su sastavni dio joti i pašta šuta, repe i fažola te maneštri s grahoricama i povrćem.

Govedinu se najčešće priprema za gulaš i servira s domaćim njokima ili fužima. U ponudi su česte i šnicle u saftu koje se poslužuju s pire-krumpirom te biftek u umaku od tartufa.

Mljevena govedina i svinjetina završavaju u punjenim paprikama, tikvicama i sarmama, u lazanjama, bolonjizima, pljeskavicama i čevapima.

U redovnoj ponudi marendi koje nude restorani – toplog obroka oko podna koji daje snagu za ostatak dana, često se nalaze sezonska povrća punjena mljevenim mesom te maneštre s grahoricama, povrćem i suhim mesom.

Dnevno pripremljena kuhana jela možete pronaći na listama marendi Riječkih gastronomskih dnevnih luka te u restoranima Riječkog prstena koji nude marende.

Tradicija marendavanja u ovom kraju živi stoljećima.





Sirevi, voće i povrće

Najbliže glavnoj cesti na riječkoj placi nalazi se paviljon br. 1. U njemu se okupljaju sirari, proizvođači konzerviranog voća i povrća te tjestenina.

Jedan od lokalnih sirnih brendova je Grobnički sir – punomasni, tvrdi i vrlo slan.

Proizvodi se od ovčjeg ili kravljeg mlijeka, a servira na plati, grilan, s palentom ili krumpirima. Glavna je zvijezda Festivala palente i sira kojeg zajedno organiziraju Čavle i Dražice. Uz grobnički sir se nudi tradicionalno jelo palenta kompirica koja se radi od krumpira i muke (kukuruznog brašna).



Na tržnici povremeno možete pronaći i brašno mljeveno na starinski način iz Gašparovog mlina u Martinovom selu. U proljeće možete kupiti sirnu deliciju – mladu ovčju ili kravlju skutu. Danas se često u restoranima kombinira i sa sirovim repovima škampi.

Među konzerviranim popularnim dodacima jelima prodaju se različite vrste maslina, kapara, paprika i krastavaca.

Na jesen su vrlo popularne ukiseljene glavice kupusa s čijim se listovima rade sarme – obavezno jelo za oporavak organizma za vrijeme i nakon intenzivnih druženja oko zimskih blagdana.

Kiseli kupus i kiselu naribanu repu možete tijekom zime naći i među paviljonima u kojima se okupljaju mali proizvođači – dnevni zakupci štandova.

Prostori između paviljona 3 (ribarnica) i 1 popunjeni su stolovima s kojih se prodaju sezonske svježe namirnice – voće, povrće, začinske trave i domaća jaja.

U proljeće poglede plijene divlje šparoge, medvjedi luk, mišance (divlje trave pune okusa) i paske (mladi izdanci češnjaka).

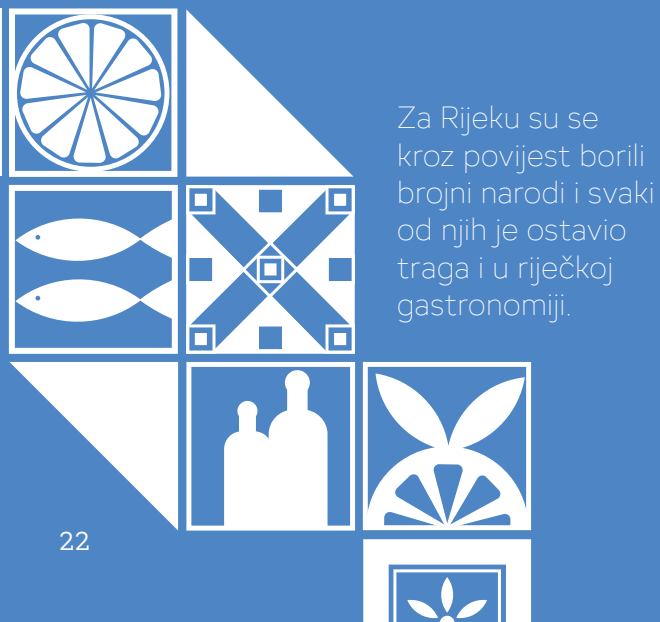
Ljeto je izdašno voćem i povrćem, pa se tu mogu pronaći sve autohtone vrste grožđa, smokava, trešnji, tikvica. U jesen se na štandovima pojavljuju veliki kesteni maruni, kaki i narovi (šipci) te šumske gljive među kojima su najcjenjeniji vrganji i sunčance.

Zimi štandove popunjavaju raštika, broskva, mladi izdaci brokula i čičoke. Tu su i suhe smokve, važan dio zimskog stola i gostoljubivosti primorja.

Među štandovima se kriju i proizvođači koji primjenjuju na svoje proizvodnje biodinamičke principe (Anino povrće iz okolice Kastva) ili razveseljavaju prolaznike estetikom svojih pultova kao što to čine Vesele koke s Grobnika.

Svoje male kućice između štandova imaju pekare koje nude domaće kruhove, kruhove pečene ispod peke, bakarske baškote, kore za pite i kolače te domaće tjestenine.





Za Rijeku su se kroz povijest borili brojni narodi i svaki od njih je ostavio traga i u riječkoj gastronomiji.



U secesijskim zgradama riječke tržnice i oko njih, izmjenjuju se namirnice i gastronomska iskustva već preko 120 godina. Kako paviljoni imaju i galerije, u novije vrijeme su paviljoni (posebice prostor Ribarnice) povremeno domaćini i raznih gastronomskih prezentacija, evenata i koncerata. U vrijeme Riječkog karnevala Ribarnica postaje plesni podij.

Jedan od važnih razloga za osvajanje Rijeke je njezina strateška pozicija lučkog grada, pozicija u zaštićenom zaljevu uz dovoljno duboko more za uplovljavanje brodova, a s kopnene strane teren pogodan za transport ljudi i dobara te brdo s osmatračnicom / tvrđavom Trsat.

Rijeka je postala luka još u davno doba Liburna, čiju su poziciju 119 g. p.n.e. zauzeli Rimljani. U 14. stoljeću njome vladaju knezovi Krčki (potonji Frankopani), a u doba Austro- Ugarske Monarhije početkom 16. st. počeo je veći gospodarski rast. U 18. st. zauzimaju je Francuzi, u 19. st.

Austrijanci pa ponovo Hrvati, Mađari i Talijani. Godine 1948. gradovi Rijeka i Sušak se udružuju u grad Rijeku i sastavni su dio Republike Hrvatske, a do 1991. g. i Jugoslavije. Svatko tko je prošao kroz Rijeku, ostavio je u njoj svoje začine i postupke pripreme hrane.

Zbog pozicije, vrlo pogodna za dovoz sirovina iz svih krajeva svijeta, u Rijeci su se kroz povijest otvarale brojne prerade namirnica i tvornice, a mnogi od njihovih proizvoda postali su sastavni dijelovi riječke gastronomske ponude.

Riječka tvornica kakaa i čokolade razvijala je brendove Riječki kakao Slon ili Riječki kakao Jadran, Riječke tortice i Adria šnite.

Od osnutka 1896., kroz povijest je mijenjala imena, a do 1944. godine, na prvotnoj poziciji, radila kao Tvornica čokolade Gerbeaud.

Kakao je i sastavni dio kolača rigojanči napravljenog od tan-kog tamnog biskvita i čokolade. Osmislio ga je slavni romski violinista Rigo Jancsi kao simbol svoje ljubavi prema belgijskoj princezi Clari s kojom je neko vrijeme boravio u Rijeci, a uz poruku "Probaj, smeđ je poput moje kože, sladak poput tvog srca".

S tvornicom čokolade dijelila je prostor ljuštionica riže. Rižoti su danas sastavni dijelovi ponude gotovo svih restorana, s time da se najčešće nude sa školkama i škampima, lignjama te, kao posebna delicata, crni rižoto od sipe.

Tvornica tjestenine i Talijani su također ostavili traga u jeli-ma Rijeke, od tjestenine pužici koja se dodaje u maneštre, do širokih rezanaca koje se u raznim kombinacijama s namirnicama riječke place kuhaju po riječkim domaćinstvima i restoranima. Lokalne varijante tjestenine su fuži, za koje recept dolazi iz Istre, te šurlice čiji recept dolazi s otoka Krka, a u svojim kuhinjama ih proizvode i pojedini riječki restorani.

Kako bi gosti što lakše pronašli jela po svojim guštima, Turistička zajednica grada Rijeke, pokrenula je u suradnji s Gastronomima projekt Riječke gastronomske luke. Projekt je 2024. godine osvojio titulu Simply the Best za kreativnost, inovativnost, razvoj i unapređenje turističke ponude destinacije.

Titule Riječkih gastronomskih luka dodjeljuju se u 10 kategorija: Luke lokalnih namirnica; Ribarske luke; Veganske luke; Barbeque luke; Poslovne luke; Romantične luke; Obiteljske luke; Luke za vinske entuzijaste; Luke posebnosti i Luke okusa drugih zemalja.

Navest ćemo samo nekoliko specijaliteta koje u pojedinim Riječkim gastronomskim lukama možete probati: Riječke ribarske gastronomske luke – Ugor, Girica, Nautica, Ribica, Borik, La Scarpetta, Feral, Mornar i Fiume nude niz specijaliteta sa svježim ribama, muzgavcima, škampima i školjkama. Marinirane i slane srdele i inćuni, salate od hobotnice, riblji brudet, buzare od škampi i školkaka, frigane, lešane i grilane svježe ribe, rižoti i tjestenine s plodovima mora sastavni su dio njihove ponude, a i stolova riječkih domaćinstava.

Riječke gastronomske luke lokalnih namirnica – Tarsa, Nautica, Antack, Girica, Mornar, Fiume, Conca d'oro i La Scarpetta pored jela s namirnicama iz mora pripremaju i jela sa sastojcima zelenog zaleđa i lokalnih malih proizvodnji, uzgajivača i proizvođača. Većina nudi tjesteninu i njoke koji se proizvode u njihovoj kuhinji.



Riječke gastronomske dnevne luke – Mezanin, Blato 1902 i Užanca njeguju tradicije marende te u ponudi drže kuhana, tradicionalna, od svježih sastojaka pripremljena jela koja su u ponudi samo tijekom jutra. Tu možete pronaći različite vrste maneštri, fažola na padelu, žgvacete i gulaše s njokima i fužima, pržena jetrica, frigane lignje i sitne ribe, ljeti punjene paprike, a zimi sarme i jela s kiselim kupusom i repom.

Marende i raniji ručkovi se nude i u 100 % vegetarijanskoj dnevnoj luci Tifan koja je smještena u kompleksu industrijske baštine.

S lokalnim namirnicama i pričama radi i Najstarija gastronomska luka – Conca d'oro, a nude i tradicionalni riječki kolač rigojanči. Povijesna luka – Tarsa vas svojim menijem vodi kroz povijest Rijeke, dok Fine dining luka – Nebo Restaurant & Lounge i Luka Bistronomije – Hidden Wine Bistro s ponosom pričaju priču o svakoj lokalnoj namirnici koju su ukomponirali u svoje delicije.

Detaljne informacije o ponudi svih Riječkih gastronomskih luka možete pronaći na stranicama turističke zajednice.

Dobra jela u riječkim restoranima prate i dobra vina, a građani vina po svom guštu često biraju i na nekoj od vinskih manifestacija koje se u gradu održavaju. Najveći vinski festival u Rijeci je WineRi. Održava se u ožujku.

Gastronomija je sastavni dio brojnih događanja u gradu Rijeci, a u vrijeme blagdana se na više lokacija u gradu, na otvorenom nude različita jela.

Svi prigodni datumi obilježavaju se pripremom friganih srdelica, bakalara na gulaš, maneštri ili velikih fritaja za sve prolaznike, a pripremu jela za sve organizira Grad Rijeka uz podršku riječkih gospodarstvenika.

Rijeku okružuju gradići i općine Kostrena, Kraljevica, Bakar, Čavle, Jelenje, Viškovo i Kastav. Svakog od njih odlikuju gastronomske posebnosti i priče, čineći od Riječkog prstena destinaciju u kojoj možete danima boraviti istražujući i uživajući u autentičnim okusima i sadržajima.



KOSTRENA

Poznata je po predivnim plažama, bogatom podmorju koje privlači ronioce te brojnim mogućnostima aktivnog odmora.

Kostrenski restorani su uglavnom orijentirani na specijalitete s plodovima mora.

U njima možete uživati u mariniranim i grilanim ribama i buzarama od rakova i školjaka, a jelo koje se posebno vezuje uz tradicionalnu kostrensku kuhinju su lignje na brudet s palentom.

Uz šetnicu dugačku 3 km i plaže, svoje delicije nude restoran AniĆ, konoba More i restoran Green garden. Iz ponude AniĆa uz delicije iz mora i s roštilja, izdvajamo brudet od mrkača i staro kostrensko jelo lignje u saftu s palentom.



Na južnu stranu
Rijeke se nadovezuje
Kostrena, pomorsko
mjesto koje datira iz
15. st.



Konoba More uz ponudu svježih malih i velikih riba često iznenadi goste kreativnim interpretacijama pojedinih lokalnih namirnica. Domaća tjestenina šurlice, pljukanci i tortelini te njoki, spajaju se s umacima od svježih namirnica u ponudi restorana Green garden.

U unutrašnjem dijelu Kostrene smještena je ribarnica Seafood Papalina koja na licu mjesta priprema ribu, a malo dalje od nje restoran Paris poznat po svojim pizzama i tjestenini te nekoliko tradicionalnih kostrenskih jela, među kojima su i lignje na saft s palentom.

Uputite li se dalje prema jugu, doći ćete do taverne Vidikovac. U njoj se uz ponudu ribljih i mesnih jela svakoga dana nude tople marende među kojima su tradicionalna jela ovog kraja, koja se pripremaju i po kućanstvima.

Jela iz Kostrene su objedinjena u knjizi „Tradicionalna kostrenska kuharica“, koja je dostupna i online na stranicama turističke zajednice.

Jedna od zanimljivih biljaka koja raste na području Kostrene je drenjula. Raste samoniklo, a njezine crvene bobice, slatko-trpkog okusa, imaju toliko zdravih sastojaka da je iz njih nastala krilatica „zdrav ko dren“.

Kostrenski OPG E-Kos proizvodi liker i pekmez od drenjule.



Kostrena ima i jestivi suvenir – Kostrensku tortu. Upakirana je u originalnu kutiju koju je osmislio poznati hrvatski dizajner, Kostrenjanin, Juraj Zigman. Riječ je o torti koja se tradicionalno spravljala u kostrenskim kućanstvima u vrijeme velikih svetkovina i blagdana.

Torta obiluje bogatstvom okusa: od divnog prhkog tijesta, preko slasnih badema, datulja i grožđica pa sve do arome ruma, a skriva još i par tajnih sastojaka.

Izrađuje je slastičarnica Snjeguljica koja već 25 godina stvara fine slastice.

Ako se za Cvjetnicu (ožujak ili travanj) nađete u Kostreni, u sklopu manifestacije Uskrs u Kostreni priprema se velika fritaja od šparoga, a degustacija je besplatna. O brojnim drugim događanjima i manifestacijama koje se održavaju u Kostreni, možete se informirati na stranicama turističke zajednice.



BAKAR

Cijela njegova stara jezgra nosi status spomenika kulture, a turisti najčešće razgledavaju Frankopanski kaštel, Tursku kuću i konkatedralu sv. Andrije. Podzemlje Bakra bogato je brojnim izvorima pitke vode, a na to podsjećaju i javne špine koje su danas objedinjene i na turističkoj mapi Oživljenih bakarskih špina. Ako imate sreće, u Ponikvama u zaleđu Bakra možete doživjeti prirodni krški fenomen jezera koje se pojavljuje i nestaje.



U Bakarskom zaljevu
svojom ljepotom
pogled plijeni
Bakar, gradić bogate
povijesti.

Bogata pomorska tradicija reflektira se i u nadaleko poznatom bakarskom baškotu, suhom pecivu prstenastog oblika kojeg su bakarski pomorci nosili na daleka putovanja jer su zadržavali svoj okus i svježinu mjesecima. Koristilo ga se umjesto kruha, kao grickalicu te namočenog u crno vino. Danas ih možete nabaviti u bakarskoj pekari Bakarski baškot, takozvanoj Baškotarni.

Među jestivim suvenirima je i bakarska torta, slastica od naizmjenice poslaganog svijetlog i tamnog biskvita, s laganom, a bogatom kremom od oraha između. Priprema se prema receptu starom oko 150 godina. Bakrani su je njegovali kao dio svečanog jelovnika, a danas je možete nabaviti u pekari Vrbnik.





Pod grad Bakar spadaju i naselja Hreljin, Krasica, Kukuljanovo, Plosna, Ponikve, Praputnjak, Škrljevo i Zlobin.

Iznad Bakarskog zaljeva, na strmoj padini koja se proteže podno Praputnjaka nalaze se Bakarske prezidi – Takala na kojima se uzgaja grožđe za pjenušavo vino Bakarska vodica.

Vrijedni stanovnici su u 18. st. donosili u košarama na leđima na to područje zemlju i ograđivali je te na njoj sadili autohtonu sortu grožđa belina. Pjenušavo vino Bakarska vodica nadahnuto je francuskim pjenušcima 18. stoljeća, a danas ga proizvodi Poljoprivredna zadruga Dolčina iz Praputnjaka.

Lokalnu gastronomiju možete doživjeti u Ribarnici Vladimir Bakar u kojoj se uz jela od svježe ribe i morskih plodova svakodnevno pripremaju tradicionalne marende: bakalar na gulaš, brudeti i maneštrice. U delicijama iz mora, a i u mesnim jelima pripremljenim pod pekom, možete uživati u Bakarskoj konobi i restoranu Vallis. Jedan od dugovječnih ugostiteljskih objekata Riječkog prstena je krčma Bujan na Praputnjaku, poznata po domaćim juhama, pečenjima i štrudlama. Među specijalitetima je im i grobnički sir s krumpirima.

Na stranicama turističke zajednice možete se informirati o događanjima i manifestacijama, a među njima je i Margaretino leto, tijekom kojeg se u srpnju održava Fešta od brodeteta.





KRALJEVICA

Kraljevica je centar područja koje se sastoji od šest naselja, a to su Bakarac, Kraljevica, Križišće, Mali Dol, Veli Dol i Šmrika.

Dok se vozite kroz Bakarski zaljev prema jugu, na putu prema Kraljevici, pogled plijene tunere – 16 metara visoke drvene osmatračnice iznad mora.

Na njima su ribari kroz povijest čekali da tune uđu u Bakarski zaljev i povikom signalizirali onima na obali da je vrijeme za lov. Lov tuna je živjelo čitavo mjesto. Danas ga se mještani prisjećaju skupa s turistima rekonstruirajući tradicijski tunolov kroz manifestaciju Tira, tira koja se održava u kolovozu, a za kreativnost je osvojila i nagradu Simply the best. Tuna je kroz cijelu godinu dio ponude lokalnih restorana i konoba.



Kraljevica je centar područja koje se sastoji od šest naselja, a to su Bakarac, Kraljevica, Križišće, Mali Dol, Veli Dol i Šmrika. Povijest Kraljevice kao naseljenog mjesta datira iz doba Ilira.

Dio prirodne luke postao je i brodogradilište, a dugoj ribarskoj i pomorskoj tradiciji posvećen je Mali muzej ribarstva i brodogradnje Kraljevica. Smješten je u Dvorcu Nova Kraljevica, obnovljenom zdanju s četiri kule i pogledom na otok Krk i Bakarski zaljev. Dvorac je domaćin brojnih događanja, a o bogatoj ostavštini Frankopana i Zrinskih pričaju i Posjetiteljski i Interpretacijski centar Kraljevica.

Konoba Fran Krsto Frankopan u dvorcu, uz tunu koja je simbol kraja, nudi i druge riblje i mesne delicije među kojima je i priprema jela pod pekom. Konoba u svojoj ponudi ima i dvije craft pive Škveranku i Gajetansku. Imena piva vezana su uz Kraljevicu. Gajetanska je dobila ime po groti u uvali Carovo koju lokalno stanovništvo dobro poznaje, a Škveranka je svojevrsna zahvala svim ženama koje su radni vijek provele u škveru.

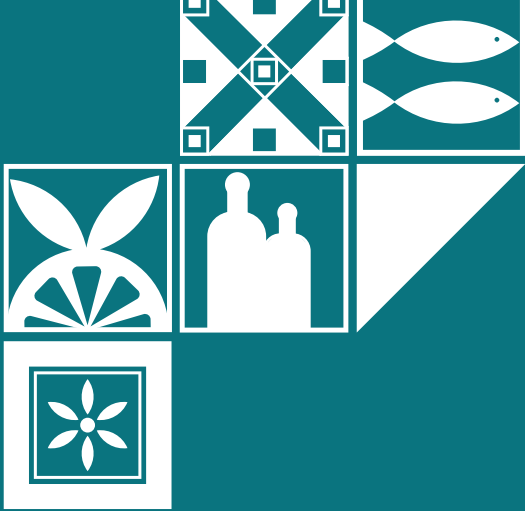
Specijaliteti s namirnicama iz mora privlače goste i u restoran Frankopan u Kraljevici te u konobe Portić u Bakarcu i Sidro – Prdela u uvali Črišnjeva u kojima možete pronaći i svježije male frigane ribe i buzare od školjaka.

Iznad uvale Črišnjeva nalazi se mjesto Šmrika, a u njemu farma magaraca. Obitelj Lucić na njoj nudi doživljaje i aktivnosti s magarcima, a njihov OPG proizvodi magareće mlijeko. Okus mu je blag i slatkast, a sastavom najviše podsjeća na majčino mlijeko.

Uz manifestaciju Tira, tira gastronomija je važan dio programa Leta va Kraljevici u sklopu kojeg se svake godine u srpnju održava Dagnjada – Fešta od klapunic, odnosno natjecanje ekipa iz Kraljevice i okolnih mjesta u pripremi kotlića – buzare.







ČAVLE I JELENJE



Općine Čavle i
Jelenje protežu se
između Rijeke i
Gorskog kotara.



Kraj bogat stočarstvom i poljoprivredom, šumama i potencijalom za aktivni odmor u prirodi. Duga je tradicija mljekarstva, sirarstva, mesarstva i proizvodnje muke (kukuruznog brašna) u tom podneblju.

Grobničke mlikarice, koje su na leđima nosile i po 7 litara mlijeka na dugom putu do Rijeke, danas imaju svoje spomenike na Mljekarskom trgu u Rijeci, u centru Dražica i u Mavrincima. Iz svih dijelova Grobnišćine ove hrabre žene hodale su prema Rijeci noseći mlijeko s velikim trudom, a njihov povijesni trag možete slijediti na popularnom „Mlikaričinom putu“ koji vodi iz Hrastenice do Rijeke, gdje su se njihovi putevi spajali. Turističke zajednice Čavle i Jelenje organiziraju šetnje tim povijesnim putevima nekoliko puta godišnje, oživljavajući tako bogatu baštinu mlikarica.

Na proizvodnju mlijeka se nadovezuje sirarstvo. U OPG-u Gizdulić u Dražicama i sirani PTO Frankulin u Gradu Grobniku, možete u proljeće nabaviti mladu skutu, a tijekom cijele godine čuveni grobnički sir. Punomasni je, čvrsti i slani delicat proizvod, tradicionalno pripremljen od ovčjeg, a u novije vrijeme i od kravljeg mlijeka. Sirana Frankulin nudi i sir škripavac te ima posebnu kušaonicu sireva koja je dostupna za grupe posjete.

U Martinovom selu nalazi se bajkoviti Gašparov mlin koji je i danas u funkciji. U njemu se dnevno samleje 50-ak kilograma brašna od kukuruza (muke).

Muka iz Gašparovog mlina i grobnički sir zvijezde su Festivala palente i sira, koji se posljednje subote u lipnju održava u organizaciji turističkih zajednica Čavle i Jelenje. Najatraktivniji događaj Festivala je kuhanje palente u pinjati od 700 litara. Nju s palentarima veličine vesla miješa dvadesetak kuhara. Gotova palenta, teška oko pola tone istrese se na drveni tanjur (taruj) promjera 3 metra. Udruga Palentar posvećena je očuvanju imena i tradicionalnog recepta izvorne grobničke palente kompirice.

Mlijeko, kukuruzno brašno i grobnički sir inspirirali su originalne kulinarne kreacije poput slanog grobničkog sladoleda i grobničkog keksa od muke, koje su osmislili Tomaž Maglica i Andrea Dević, mlada MasterChef natjecateljica iz općine Čavle.

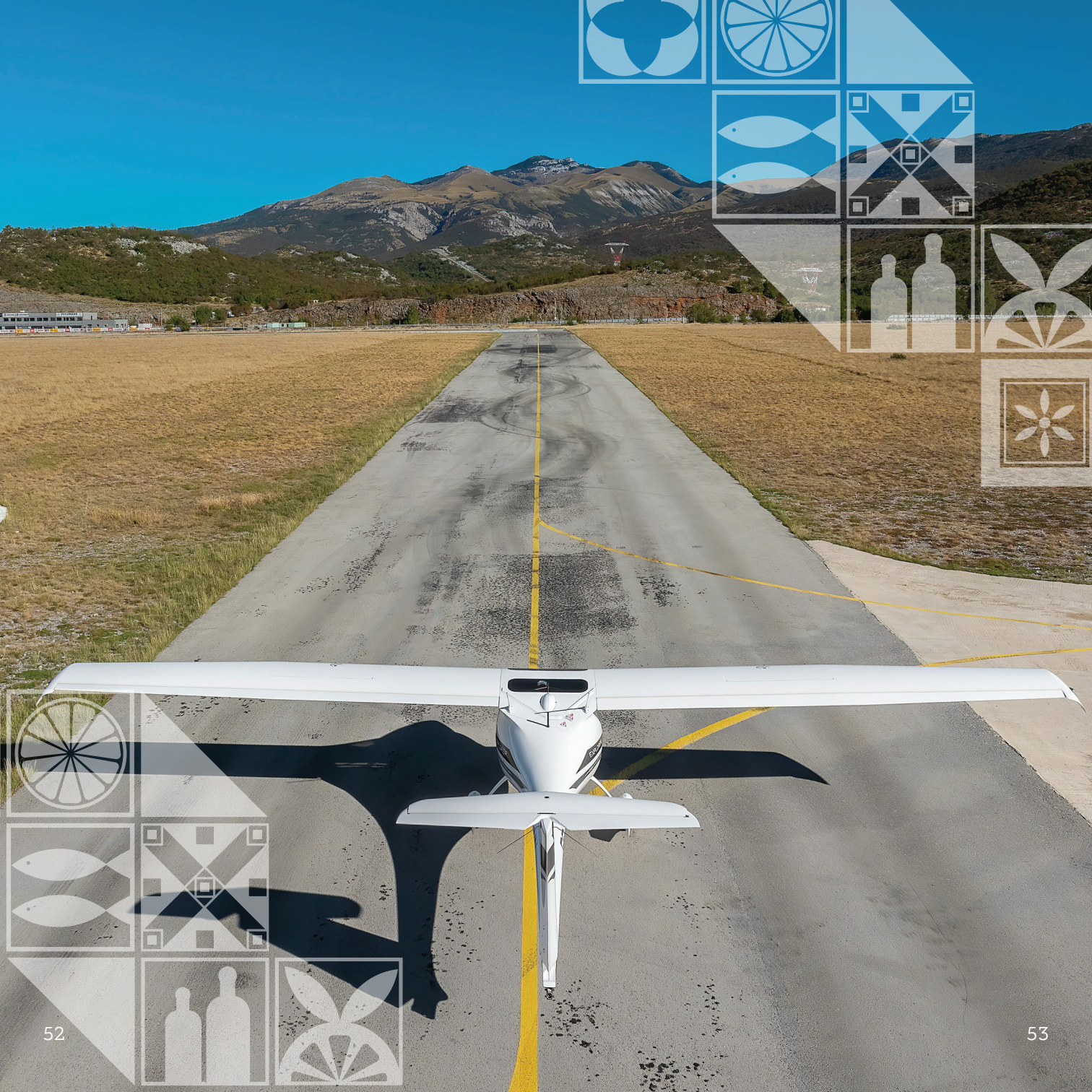
Općina Čavle je poznata i po mesarstvu, a njihove mesnice nalaze odane kupce, gdje god da se otvore. Manifestacija Kobasica Open, koja se održava na samom početku godine, okuplja ljubitelje domaćih kobasica i nudi priliku za ocjenjivanje najboljih kuhanih i pečenih kobasica.

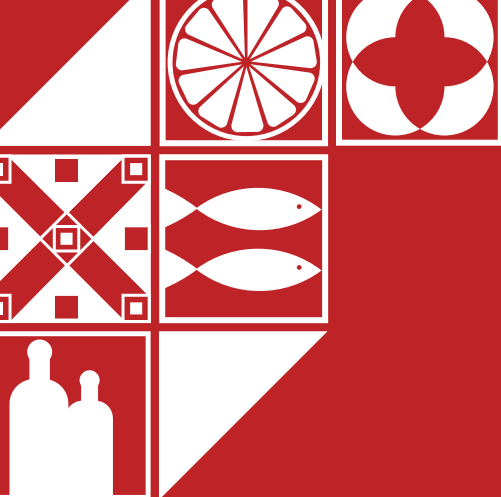
Automotodrom Grobnik je pun natjecateljskog duha i privlači više od 80.000 vozača iz cijelog svijeta na svojoj spektakularnoj stazi dugačkoj nešto više od 4 km. Restorani u okolici nude im specijalitete pripremljene od lokalnih namirnica. Tradicionalna topla jela svakodnevno pripremaju buffet Pomorac, gostionica Mehana i gostionica Putniku. Aerosteak uz svoje sočne stejkove nudi i zapečenu palentu sa sirom, dok planinarski domovi na Planku nude raznovrsne specijalitete poput divljači, gulaša te sezonskih delicija kao što su medvjedi luk i pohane koprive. Grobničke proizvode i divljač možete kušati i u Villi Sandi uz domaće suhomesnate delicije.

Poželite li vidjeti Grobnišćinu i njezinu okolicu iz ptičje perspektive, možete to iskusiti padobranom, zmajem ili iz sigurnosti kokpita. Aerodrom Grobnik smješten u Čavlima je jedan od svega nekoliko mjesta u Hrvatskoj gdje je moguće susresti sve grane zrakoplovstva.

Više o aktivnostima i manifestacijama u tom kraju možete saznati na stranicama turističkih zajednica Čavle i Jelenje.







VIŠKOVO



Nekadašnji kraj ratara i pastira danas je jedna od najjačih poduzetničkih općina u Republici Hrvatskoj.

Uz niz kulturnih i gastronomskih posebnosti općine Viškovo posjetitelje privlače i šetnice omeđene gromačama, pune dubokog mira i prekrasnih vidika.

Na uzvisinama koje se naslanjaju na Rijeku i Opatijsku rivijeru, u podnožju drevnoga grada Kastva čuvaju se pusni običaji, autentični okusi, umijeće suhozidne gradnje i starodrevna glazba, četiri kulturna dobra vrednovana od UNESCO-a i uvrštena na prestižnu listu svjetske nematerijalne kulturne baštine.



Dok Ustanova Ivan Matetić Ronjgov, smještena u kompozitorovoj rodnoj kući, privlači zaljubljenike u „istarsku ljestvicu“ te njeguje autohtoni glazbeni i jezični izraz, najšire poznati predstavnici Viškova su ipak Halubajski zvončari koji su svojim zvonima, animalističkim maskama i ritualnim kretanjima glavna atrakcija gdje god se pojave, u doba karnevala ili izvan njega.

Ti čuvari višestoljetnih običaja svoga kraja svake godine na Pusnu nedjelju, Pusni ponedjeljak i sam Pust (utorak pred Pepelnicu) kreću iz Marčelja u tradicionalan ophod selima Halubja i Kastavštine prema davno ustaljenoj ruti, tjerajući zimu i prizivajući proljeće.

Zvončarska skupina obilazi dvadesetak sela dnevno zaustavljajući se u svakom na okrijepi i druženju s domaćinima koji ih nude tradicionalnim jelima među kojima su i lokalne slastice: supice (pohani kruh), fritule i presnac koji na području općine Viškovo ima svoje inačice.

Na Viškovu se dizano tijesto za presnac puni smjesom na bazi riže ili usitnjenog starog kruha s dodatkom maslaca, grožđica, oraha, šećera, čokolade i cijelog niza začina.

Viškovo i okolica čuvaju jela i okuse karakteristične za jadransko zaleđe. I danas su u jelovniku halubajskih obitelji zastupljena tradicionalna jela kao što su kiseli kupus (kapuz) ili kisela repa s palentom kompiricom, pašta i fažol (varivo od graha i tjestenine), variva od mahuna, mrkve, ječma... Ta jela možete pronaći među marendama u konobi Kume, restoranu Mladenka i bistrou Mario te kao dio obiteljskih ručkova.



Na mesne delicije orijentirani su ugostiteljski objekti Nono Frane i Trampov breg, a Jist ih pretvara u fine-dining iskustvo. Slasne zalogaje od mesa moguće je naći i u nekoliko mesnica smještenih u općini Viškovo.

S karakterističnim namirnicama, autohtonim jelima i načinima pripreme te običajima i lokalnim jezikom, možete se upoznati u zavičajnoj kuharici „Bokunić užanci“ koja je na stranicama Turističke zajednice dostupna i online. Prehrana mediteranskog zaleđa dio je UNESCO-vog nematerijalnog dobra i projekta Mediteranska prehrana na hrvatskom Jadranu, njegovoj obali, otocima i dijelu zaleđa.

Tradicijski život i običaji s područja općine Viškovo redovito se predstavljaju na manifestaciji Majeвица koja se održava prve nedjelje u svibnju. Na taj se dan nekada održavao posljednji proljetni ples, uoči predstojećih velikih poljoprivrednih radova. Nekada su djevojke taj dan s nestrpljenjem iščekivale jer je bio običaj da tijekom noći mladići cvijećem ukrase prozor djevojke koja bi im se sviđala.



Na dimnjak ili neko drugo visoko mjesto kraj njene kuće (stablo oraha, murve ili neko drugo) stavili bi maj – zimzeleno stabalce (obično šmrike – brinje ili jele, a mogao je biti i lovor) ili granu jasena ili trešnje u cvatu.

Danas se uz revitalizaciju nekadašnjeg načina života kroz starinske igre, recitacije, sajam domaćih i eko proizvoda, poseban naglasak stavlja na stvaranje autohtonih gastro doživljaja te pripremu i prezentaciju domaće hrane.



KASTAV

Smješten na brijegu s pogledom na more s jedne, a šumu s druge strane, Kastav bilježi povijest od gotovo 3000 g. p.n.e

Najveći trag u arhitekturi je ostavio srednji vijek, a danas su te srednjovjekovne ulice i trгови poprišta brojnih kulturnih događanja okruženih umjetničkim ateljeima i galerijama te restoranima s domaćim i međunarodnim priznanjima.

Slika grada se već stoljećima vezuje i uz vino. Povijesna svjedočanstva nalazimo već u srednjovjekovnom Zakonu kastafskom, koji određuje davanja koja su lokalni stanovnici bili dužni prinijeti u vinu te kažnjava njegovo razvodnjavanje. Anegdote o vinu i kastavcima u 17. st. donosi i čuveni slovenski polihistor Valvasor.

Interpretacijski centar kuća Belice, u staroj gradskoj jezgri posjetiteljima približava vinarsku, vinogradarsku i podrumarsku tradiciju Kastavštine. Predstavljen je trud lokalnih težaka uložen u krčenje zemljišta te dobivanje obradivih površina od ovdašnjeg kamenitog tla, kao i razni poslovi i sredstva korištena u vinogradarstvu. Posjetiteljima se na kraju obilaska u ambijentu starogradske konobe i nekadašnje bačvarske radionice nudi na kušanje vino belica, uz gostoprимство udruge Belica koja je nositelj projekta revitalizacije kastavskog vinarstva i vinogradarstva. Kuća je i mjesto održavanja kulturnih, enoloških te edukativnih događanja te promocije kastavskog vinarstva.

Glavne autohtone vinske sorte grožđa Kastavštine su mejsko, divjaka, brajkovac i jarbola, koje uz malvaziju i verđić čine lagano, svježije i pitko domain vino Belicu.

Belica je svijetlo žute do slamnato žute boje, nježne arome i finog karakterističnog okusa. Servira se ohlađeno na 9 – 12°C, a odgovara uz sve vrste riba i morskih specijaliteta te jela od bijelog mesa.

OPG Plovanić obitelji Rubeša dobio je za svoju Belicu oznaku vrhunskog vina te brončanu medalju 2022. na Decanter World Wine Awards. Od autohtonih sorti verđić, jarbola i divjaka proizvode i pjenušac Plovanić, a posebnost vinarije je i vino iz gruzijskih amfora, macerirano 8 mjeseci i potom odležano 12 mjeseci u velikom drvu.



Bela nedeja je tradicionalni trodnevni sajam u Kastvu koji se održava prve subote, nedjelje i ponedjeljka u listopadu. Posvećen je mladom vinu, a spominje se već u Zakonu Grada Kastva iz 1400. godine. Prate ga raznovrsna sajamska ponuda, prezentacije starih zanata i prateći kulturno-zabavni programi. Tijekom nje se na trgu Crkvina održava Festival kvarnerskih vina CrekVINA.

Vinska manifestacija novijeg datuma je Ocjenjivački susret vinara Kastavštine u organizaciji Udruge prijatelj ruž, grozja i vina „Belica“ koja na „mali Uskrs“ okuplja brojne vinare, koji predstavljaju svoja vina, među kojima su i ona nagrađivana na domaćim i stranim vinskim natjecanjima.

Mnoge zelene površine i netaknuta priroda u okolici Kastva idealni su okoliš za pčele, od kojih OPG Nada Gostović i OPG PETROVIĆ proizvode odličan med.

Dr. sc. Ana Smokrović, filozofkinja, vrtlarica i autorica, pokrenula je na području Kastva uzgoj i prodaju biodinamičkog povrća Anino povrće te niz edukacija na temu organskog uzgoja hrane. Teme i termine edukacija možete pronaći na njezinim web stranicama.

Kreativni načini pripreme lokalnih namirnica, sljubljeni s vinima posebice kastavskog kraja, karakteristika su međunarodno poznatog restorana Kukuriku. Svoje poklonike s pripremom lokalnih okusa imaju i Oštarija Fortica te bistro Loža. Pretežito mesni specijaliteti odlikuju restoran Bonaca i Villu Miru, a u ponudi su i jela pripremljena ispod peke. U jelima od peradi i u drugim mesnim specijalitetima možete uživati i u Zlatnom krilu. O brojnim događanjima koja se u Kastvu odvijaju, možete se informirati na stranicama turističke zajednice.





LISTA LOKALNIH NAMIRNICA I SPECIJALITETA

Specijaliteti s namirnicama iz mora

Kvarnerski škampi: na buzaru, grilu, u rižotima i tjestenini.

Školjke: dagnje, vongole, brbavice na buzaru, u rižotu ili s tjesteninom; kamenice na ledu, gratinirane kapesante.

Muzgavci: lignje, sipe, hobotnice: jadranske lignje na žaru i frigane te kostrenske lignje na brudet; sipe u crnom rižotu, a hobotnice na salatu, na žaru ili u pećnici (ili pod pekom) s krumpirima i povrćem.

Ribe

Papaline, inćuni i srdele: srdele i inćuni – slani, marinirani, grilani ili frigani.

Skuše i plavice: sušene, dimljene, plave su ribe, grilane, dodane salatama, tjestenini i brusketama.

Oslići: lešani ili frigani. Morski pas: na brudet ili grilan. Raža: frigana ili lešo. Škarpina: u pećnici s krumpirima, u juhama i brudetima.

Tuna: tartar i carpaccio od tune; tuna u ulju; dimljena tuna; tuna steak.

Mesni specijaliteti

Janjetina: na ražnju, u pećnici, lešo, gulaš od janjetine.

Divljač: na gulaš.

Odojak: na ražnju ili pečen u pećnici s krumpirima. Svinjetina: lungić na razne načine; kobasice svježe i sušene, pršut, zrebrenik.

Govedina: gulaš, šnicle u saftu, biftek u umaku od tartufa.

Govedina i svinjetina: punjene paprike, tikvice i sarme te u lazanjama, bolonjezima, pljeskavicama i ćevapima. Suho meso je sastavni dio joti i pašta šuta; repe i fažola; maneštri s grahoricama i povrćem, a sušene kobasice, pršuti i zrebrenici obavezni su sastojci hladnih plata. Maneštre su hranjive juhe s grahoricama, povrćem i suhim mesom (kobasicama, koljenicama, pršutom, slaninom).

Sirevi

Grobnički sir – na plati, grilan, s palentom ili krumpirima. Palenta kompirica koja se radi od krumpira i muke (kukuruznog brašna).
Mlada ovčja ili kravlja skuta. Danas je se često u restoranima kombinira i sa sirovim repovima škampi.

Biljke

Začinsko bilje: peršin, lovor, ružmarin, kadulja, origano, mažuran, majčina dušica, češnjak, kapari.
Salate od radiča, matovilca, fažola, rajčica, šparoga, mahuna.

Divlje šparoge: na salatu, s friganim jajima, juha od šparoga, umaci i punjenja za tjestenine.

Medvjedi luk: dodatak jelima u proljeće.

Paske: na salatu.

Mahune: na salatu s češnjakom, varivo od mahuna.

Tikvice: punjene, pohane.

Patlidžani: pečeni, marinirani.

Gljive: s jajima, na žaru, na gulaš, u umacima.

Kesteni: pečeni na žaru; slastice s pireom od kestena, perad punjena nadjevom od kestena.

Ukiseljene glavice kupusa – sarma, naribani ukiseljeni kupus ili repa, jota.

Rižoti

sa školkama, škampima, lignjama, crni rižoto od sipe; rižoti s gljivama, riži-biži s graškom, prilog uglavnom mesnim jelima.

Tjestenine

šurlice, fuži, široki rezanci, ravioli s plodovima mora, s mesnim gulašem, s povrćem; pužići u maneštrama.

Njoki i okruglice: s gulašem, zapečeni sa sirom, okruglice punjene šljivama.

Pekarski proizvodi - kukuruzni kruh; kruh pod pekom; bakarski baškoti.

Ulja – za začinjavanje jela s namirnicama iz mora te salata sa svježim biljem, koristi se maslinovo ulje.
Slastice:

Fritule - tradicionalne slastice najčešće punjene groždicama.

Rigojanči - povijesni riječki kolač napravljen od tankog tamnog biskvita i čokolade.

Presnac s Viškova - dizano tijesto se puni smjesom na bazi riže ili usitnjenog starog kruha s dodatkom maslaca, groždica, oraha, šećera, čokolade i cijelog niza začina.
Kostrenska torta od divnog prhkog tijesta, preko slasnih badema, datulja i groždica sve do arome ruma, a skriva još i par tajnih sastojaka.

Bakarska torta - slastica od naizmjenice poslaganog svijetlog i tamnog biskvita, s laganom, a bogatom kremom od oraha između. Bakrani su je njegovali kao dio svečanog jelovnika, a danas je možete nabaviti u pekari Vrbnik.

Kroštule: tradicionalne slastice, pripremaju se najčešće u doba karnevala.

Suhe smokve: smokvenjak.

Pića

Vina iz autohtonih sorti kraja: belica i žlahtina.

Pjenušavo vino Bakarska vodica.

Likeri: od drenjule, biska (od imele), medica.

Rakije s aromatičnim travama.

Craft pive: proizvode ih pojedine pivnice na području Rijeke.

Magareće mlijeko iz Šmrike.



OKVIRNI KALENDAR GASTRONOMSKIH I ENOLOŠKIH MANIFESTACIJA RIJEKE I RIJEČKOG PRSTENA TE SEZONSKIH NAMIRNICA

PROLJEĆE

Sezonske namirnice: mlada janjetina, ovčja skuta, divlje šparoge, medvjedi luk, mišance (divlje trave pune okusa), motar, paske (mladi izdanci češnjaka), mladi grašak, mahune, bob, bobičasto voće, marelice.

MANIFESTACIJE

Ožujak / Travanj

Vrijeme uoči i za vrijeme uskrasnih blagdana destinacije obilježavaju raznim događanjima, čiji je sastavni dio i gastronomija.

Ako se za Cvjetnicu (ožujak ili travanj) nađete u Kostreni, u sklopu manifestacija Uskrs u Kostreni, priprema se velika fritaja od šparoga, a degustacija je besplatna. U Rijeci se građane časti pečenim srdelama te se također uoči Uskrsa priprema velika humanitarna fritaja. U ožujku se održava najveći vinski festival u Rijeci WineRi.

Na Uskrсни ponedjeljak u gradu Grobniku, održava se manifestacija Frankopanski Uskrs u Kaštelu tijekom koje se posjetiteljima dijeli najveći šišer (pletenica) u povijesti Grobnika. Na mali Uskrs, u Kastvu se održava Ocjenjivački susret vinara Kastavštine u organizaciji Udruge prijatel ruž, grozja i vina „Belica“ koji okuplja brojne vinare.

Svibanj

Međunarodni praznik rada 1. svibanj, obilježava se kuhanjem graha za građane, a mnogi taj praznik obilježavaju i roštiljanjem. Prve nedjelje u svibnju u Viškovu se održava Majevica – fešta od mladega leta. Posvećena je tradicionalnim oblicima zabave, zanatima, kuhinji i očuvanju kulturno povijesne baštine i starinskih običaja.

LJETO

Sezonske namirnice: autohtone vrste grožđa, šljive, smokve, rajčice, tikvice, paprike, patlidžani.

MANIFESTACIJE

Lipanj

Zadnje subote u lipnju turističke zajednice Čavle i Jelenje organiziraju Festival palente i sira. Parnih godina su domaćin manifestacije Dražice, a neparnih Čavle. Palenta kompirica se tada kuha u pinjati od 700 litara, a uz nju se poslužuje grobnički sir.

Srpanj

U Bakru se održava Margaretino ljeto, a tijekom njega Fešta od brudeta.

U Kraljevici se održava Leto va Kraljevici, a u sklopu njega Dagnjada – Fešta od klapunic. Ekipe iz Kraljevice i okolnih mjesta se natječu i u pripremi jela u kotliću.

Kolovoz

U Kraljevici se održava Tira, tira, manifestacija koja simulira tradicijski tunolov.

Turistička zajednica Jelenje organizira manifestaciju NA SPOMEN MLIKARICI – „Feral ki'j pušćal sinjal" Mlikaričin put s tematskom šetnjom i tradicionalnom gastronomskom ponudom.

U Čavlima se krajem kolovoza obilježava BARTOJA te se održava nadmetanje u spravljanju Bartojskog kotlića. Rujan

U Rijeci se sredinom rujna održava Malik fest – festival legendi i mitova Istre i Kvarnera. Tijekom njega se možete pogostiti specijalitetima pripremljenim po receptima iz doba velikaša Frankopana.

JESEN

Sezonske namirnice: kesteni maruni, kaki, narovi (šipci), šumske gljive vrganji i sunčanice, divljač.

MANIFESTACIJE

Listopad

U Kastvu se prve nedjelje u listopadu već stoljećima na manifestaciji Bela nedeja, slavi mlado vino, početak jeseni i bogatstvo običaja kroz prezentacije starih zanata. Tijekom nje održava i Festival kvarnerskih vina CrekVINA.

Studeni / Prosinac

Krajem studenog, dekoracije i štandovi po trgovima u Rijeci i Riječkom prstenu najavljuju predstojeće blagdane i kraj godine.

ZIMA

Sezonske namirnice: raštika, broskva, mladi izdaci brokula i čičoke, suhe smokve, kiseli kupus i kisela repa, suhomesnati proizvodi.

MANIFESTACIJE

Prosinac/ Božićno-novogodišnji sajam

Atmosfera adventa vlada cijelim krajem, a život građana seli na otvorene prostore, gdje se druže uz kuhano vino i fritule te bogatu ponudu s brojnih štandova u sklopu Božićno-novogodišnjih sajmova. U Rijeci se za građane uoči Božića priprema bakalar na gulaš u velikoj posudi i peku se sdelice. Degustacija je besplatna.

Siječanj / Veljača

U općini Čavle, centru mesarstva regije, početkom siječnja održava se manifestacija Kobasica open. Građani donose svoje kobasice, a nagrađuje se najbolja kuhana i najbolja pečena kobasica.

Između Sveta tri kralja i korizme, cijeli Kvarner diše atmosferom karnevala.

Rijeka je s nizom programa te međunarodnom maškaranom povorkom zauzela visoko mjesto na međunarodnoj listi karnevalskih gradova. Jedan od plesova održava se u prostoru Riječke ribarnice, a na trgovima maškarani građani, pripremaju maneštru za svoje sugrađane i turiste. Maškarane grupe u cijelom kraju obilaze svoje sumještane koji ih daruju jajima, suhim smokvama i osmjesima.

Halubajski zvončari s Viškova svake godine, na Pusnu nedjelju, Pusni ponedjeljak i Pust iz Marčelja kreću u svoj tradicionalan ophod selima Halubja i Kastavštine prema davno ustaljenoj ruti, tjerajući zimu i prizivajući proljeće.

Grobnički dondolaši također obilaze kraj te simbolično tjeraju zimu i prizivaju proljeće. U domaćinstvima ih dočekuju s fritulama i kroštulama.

Popis s linkovima i QR kodovima online dostupnih kuharica s receptima lokalnih specijaliteta.

Frankopani
za stolom



Kostrenska
kuharica



Bokunić užance



Kvarnerski pijat



Gastronaut,
Kvarnerska kuhinja



Gastronaut,
Primorska kuhinja





Turističke zajednice
RIJEČKOG PRSTENA
mozaik doživljaja



KVARNER REGION TOURIST BOARD
KVARNER
Diversity is beautiful



EUROPEAN REGION OF GASTRONOMY
KVARNER AWARDED 2026

