

Eno-gastronomski turizam otoka Korčule

Brkljačić, Duje

Undergraduate thesis / Završni rad

2023

Degree Grantor / Ustanova koja je dodijelila akademski / stručni stupanj: **University of Split, Faculty of economics Split / Sveučilište u Splitu, Ekonomski fakultet**

Permanent link / Trajna poveznica: <https://um.nsk.hr/um:nbn:hr:124:374294>

Rights / Prava: [Attribution-NonCommercial-ShareAlike 3.0 Unported/Imenovanje-Nekomercijalno-Dijeli pod istim uvjetima 3.0](#)

Download date / Datum preuzimanja: **2024-09-29**

Repository / Repozitorij:

[REFST - Repository of Economics faculty in Split](#)



UNIVERSITY OF SPLIT



**SVEUČILIŠTE U SPLITU
EKONOMSKI FAKULTET**

ZAVRŠNI RAD

**ENO-GASTRONOMSKI TURIZAM OTOKA
KORČULE**

Mentor:

Doc. dr. sc. Davorka Mikulić

Student:

Duje Brkljačić

Split, ožujak, 2023.

Sadržaj

1. UVOD	1
2. OSNOVNA OBILJEŽJA ENO-GASTRONOMSKOG TURIZMA	2
2.1 Uvod u eno-gastronomski turizam	2
2.2 Definiranje turizma	3
2.3 Vrste i oblici turizma	5
2.4 Eno-gastronomski turizam	7
2.5 Eno-gastronomski turizam Hrvatske	10
3. SPECIFIČNOSTI ENO-GASTRONOMSKE PONUDE OTOKA KORČULE	14
3.1 Općenito o Korčuli	14
3.1.1 Općina Vela Luka	15
3.1.2 Općina Blato	17
3.1.3 Općina Smokvica	18
3.1.4 Grad Korčula	19
3.1.5 Općina Lumbarda	21
3.2 Turistička ponuda i potražnja	22
4. MOGUĆNOSTI DALJNJEG UNAPRJEĐENJA ENO-GASTRONOMSKE PONUDE OTOKA KORČULE	24
4.1 Trenutno stanje eno-gastronomske ponude Korčule	24
4.2 Mogućnosti budućeg razvoja eno-gastronomskog turizma	27
5. ZAKLJUČAK	31
POPIS LITERATURE:	32
POPIS SLIKA I TABLICA	34
SAŽETAK	35
SUMMARY	35

1. UVOD

Eno-gastronomski turizam jedan je od selektivnih oblika turizma koji dobiva sve veće značenje na suvremenom turističkom tržištu. Sastoji se od dva turistička pojma koja prate jedan drugog. Gastronomski ili kulinarski turizam prilika je za kušanjem specijaliteta domaće kuhinje, a s druge strane eno turizam ponuda vina lokalnih vinara. Zbog kvalitetne proizvodnje vina, otok Korčula ima velike predispozicije za razvoj ovog oblika turističke ponude koja može biti komplementarna primarnim turističkim proizvodima te imati pozitivan utjecaj na daljnji razvoj vinarstva i ekološke poljoprivrede na otoku.

Cilj ovoga rada je istražiti i prikazati eno-gastronomsku ponudu otoka Korčule te ukazati na nove trendove u razvoju selektivnih oblika turističke ponude. U radu se želi ukazati i na pozitivne društvene i gospodarske utjecaje razvoja eno-gastronomskog turizma.

Prilikom izrade rada, korištena je raznovrsna strana i hrvatska literatura prikazana kroz knjige, časopise i članke, te web stranice. Metode koje su korištene prilikom istraživanja su opisna metoda, komparativna, metoda analize i sinteze, dedukcije i indukcije.

Rad je podijeljen u 5 poglavlja. Nakon uvođenja u temu, u drugom dijelu rada navest će se osnovna obilježja eno-gastronomskog turizma. U trećem dijelu opisat će se specifičnosti eno-gastronomске ponude otoka Korčule prikazivanjem otočnih općina i gradova, a u četvrtom dijelu rada navest će se mogućnosti daljnjeg unaprjeđenja iste i sustavnog uključivanja u turističku ponudu. U petom, završnom dijelu, iznijeti će se zaključna razmišljanja.

2. OSNOVNA OBILJEŽJA ENO-GASTRONOMSKOG TURIZMA

2.1 Uvod u eno-gastronomski turizam

Porastom globalnog turizma te konkurencijom među destinacijama, jedinstvena lokalna i regionalna nematerijalna kulturna baština postaju sve značajniji čimbenici za privlačenje turista. Mnogim destinacijama, proizvodnja hrane kao i proizvodnja vina predstavljaju sastavni dio njihove povijesti i identiteta te su postali ključni element u imidžu nacije. Naime, gastronomski i vinski turizam predstavljaju priliku za diverzifikacijom i revitalizacijom turizma, istodobno promičući lokalni gospodarski razvoj, s uključivanjem različitih profesionalnih sektora i dovođenjem novih namjena u primarni sektor. Stoga gastronomski i vinski turizam doprinose brendiranju i promociji destinacija, održavanju i očuvanju lokalne kulture i raznolikosti te iskorištavanju i nagrađivanju autentičnosti.

Odbor za turizam i konkurentnost (CTC) UNWTO-a definira gastronomski turizam kao vrstu turističke djelatnosti koju karakterizira iskustvo posjetitelja vezano uz hranu i srodne proizvode i aktivnosti tijekom putovanja. Uz autentična, tradicionalna i/ili inovativna kulinarska iskustva, gastronomski turizam može uključivati i druge povezane aktivnosti poput posjeta lokalnim proizvođačima, sudjelovanja na festivalima hrane i pohađanja tečajeva kuhanja. Eno-turizam (vinski turizam), kao podvrsta gastronomskog turizma, označava turizam čija je svrha posjet vinogradima, vinarijama, kušanje, konzumiranje i/ili kupnja vina, često na ili u blizini izvora.¹

Hrvatska je prepoznata kao destinacija koja posjeduje izvrsne osnovne proizvode kao što su domaći sastojci, poljoprivredni proizvodi i vina, koji se mogu svrstati uz bok najboljima u svijetu. Međutim, sve je više posjetitelja u potrazi za dodatnim stvarima koje će unaprijediti njihov posjet, kao i onih koji dolaze u Hrvatsku isključivo radi hrane i vina. Stoga je važno da atrakcije, destinacije i regije razvijaju svoju gastronomsku i vinsku ponudu tamo gdje je to prikladno kako bi potaknuli turiste da odaberu Hrvatsku ispred drugih bolje etabliranih gastronomskih i vinskih destinacija.²

¹ *Gastronomy and wine tourism*, (n.d.)

(<https://www.unwto.org/gastronomy-wine-tourism>)

Pristupljeno 10. srpanj 2022.

² Jon Thedham & Cath Dutton, Janus PIM 2014.

(<https://www.htz.hr/hr-HR/poslovna-dogadjanja/edukacije/edukacija-2014/razvoj-i-menadzment-eno-gastro-turizma>)

Pristupljeno 10. srpanj 2022.

Posljednjih godina gastronomski turizam bilježi brzi rast diljem svijeta, postavši jednim od najdinamičnijih turističkih sektora. Destinacije i tvrtke povezane s turizmom podjednako prepoznaju važnost gastronomije koja pridonosi raznolikosti turističke ponude i potiče lokalni, regionalni i nacionalni gospodarski razvoj. Svjetska turistička organizacija Ujedinjenih naroda (UNWTO) izvještava da se samo u Europi godišnje potražuje 600.000 putovanja za eno-gastronomске turističke ponude i rute. Izgledi za prosperitet ovog sektora su visoki, očekuje se da će segment rasti od 7-12% godišnje.³ Gastroturizam također uključuje etičke i održive vrijednosti temeljene na teritorijima, krajolicima, morima, lokalnim kulturama i proizvodima te autentičnosti, sve u skladu s trenutnim trendovima.

Destinacija o kojoj se piše u ovome radu je otok Korčula. Otok Korčula su stari Grci zvali "Korkyra Melaina", a za vrijeme Rimskog Carstva bila je poznata kao "Korkyra Nigra" odnosno "Crna Korčula". Ime je dobila po bujnoj mediteranskoj vegetaciji, a danas je, osim po prirodnim ljepotama i izuzetnoj kulturnoj baštini, poznata i po tisućljetnoj tradiciji proizvodnje vrhunskih vina.⁴

2.2 Definiranje turizma

Danas se malo koji drugi izraz koristi tako često kao što je to "turist" ili "turizam", a da pritom nema potrebe preciznije definirati njihovo značenje. Može se reći da definicija turizma ima onoliko koliko ima i ljudi koji se istim bave. Mnogim ljudima putovanje znači dokolica, slobodno vrijeme, putovanje, godišnji odmor itd. Za druge pak ljude koji se bave turizmom ovaj društveni fenomen je sasvim suprotan, jer je vezan uz njihovo zanimanje, intenzivan rad, prihode itd. Jedni ističu doprinos turizma napretku zdravlja, kulture i obrazovanja, zbližavanju ljudi i miru, dok drugi ističu utjecaj turizma na poboljšanje produktivnosti rada, platne bilance, razvoj manje razvijenih regija itd. Nema sumnje da oboje samo potvrđuju tezu da je turizam izuzetno složen i heterogen fenomen, pa su različite metode i zaključci manifestacija njegove heterogene prirode.⁵

³ Marta Duić (16. travanj 2017.)

(<https://www.poslovni.hr/hrvatska/gastroturizam-je-hit-ali-kod-nas-tek-u-povojima-326789>)

Pristupljeno 10. srpanj 2022.

⁴ *Korkyra Melaina* (2018.)

(<https://www.visitkorcula.eu/cro/eno-gastro.html>)

Pristupljeno 10. srpanj 2022.

⁵ Petrić, L. (2019.): Uvod u turizam, Ekonomski fakultet Split, str. 34-35

Sa stajališta prikupljanja statističkih podataka, definicije moraju biti jasne, relevantne za predmet proučavanja i mjerljive. Polazna točka iz službene perspektive UNWTO-a je putnik koji dolazi na odredište (UNWTO, 2008.), a to je netko tko se kreće između različitih geografskih lokacija, u bilo koju svrhu i uz bilo koje trajanje. Dolazni posjetitelj je putnik koji je uključen u turističku statistiku prilikom putovanja do glavnog odredišta izvan svog uobičajenog okruženja, u trajanju manje od godinu dana, u bilo koju svrhu, osim zaposlenja unutar posjećene zemlje ili mjesta.⁶

Tehnička/statistička definicija turizma na strani potražnje konačno je potvrđena na konferenciji statističara u Vancouveru 2001. Razlikuje se od ranijih verzija prvenstveno po tome što uvodi termin "uobičajeno okruženje" umjesto izraza "uobičajeno mjesto boravka": "Turizam uključuje sve aktivnosti osoba koje putuju i borave u mjestima izvan svog uobičajenog okruženja od najduže godinu dana radi odmora, poslovnih razloga i drugih razloga za koje nisu plaćeni u mjestu koje posjećuju".

Definicije turizma utemeljene na statistici pomažu u formiranju i organizaciji podataka za proučavanje temeljne prirode fenomena i njegovih ekoloških, društvenih, socioloških i ekonomskih komponenti. Ovisno o podrijetlu turista (posjetitelja) i zemlje koju posjećuju, izvršena je klasifikacija oblika (vrsta) turizma pomoću statističkih kriterija. Služeći se tim kriterijima, razlikujemo:

- **DOMAĆI TURIZAM** - rezident zemlje A putuje kroz državu A (npr. rezident Hrvatske putuje i boravi u Hrvatskoj)
- **ULAZNI TURIZAM (inbound)** – stanovnik zemlje B putuje u zemlju A (npr. njemački rezident koji boravi u Hrvatskoj)
- **IZLAZNI TURIZAM (outbound)** - rezident zemlje A putuje u zemlju B (Hrvati odlaze na odmor u drugu zemlju).

Jedan od ciljeva svake države je povećati dolazni turizam, odnosno povećati broj domaćih i stranih turista, a smanjiti izlazni turizam, odnosno broj svojih stanovnika u inozemstvu. To rezultira višim prihodima i manjom potrošnjom povrh turističkih putovanja.⁷

⁶ Fletcher J., Fyall A., Gilbert, D., Wanhill S. (2018.): Tourism principles and practice, Sixth edition, str. 27

⁷ Petrić, L. (2019.) Uvod u turizam, Ekonomski fakultet Split, str. 34-35

2.3 Vrste i oblici turizma

Turizam u današnje vrijeme najbrže je rastuća djelatnost uz koju se pojavljuju i određeni problemi. Sezonalnost je jedna od najistaknutijih i najznačajnijih karakteristika turizma koja je prisutna u gotovo svim svjetskim destinacijama. Uzrokuje fluktuacije u broju turista i posjetitelja na odredištu, što u određenim razdobljima u godini rezultira pretrpanim ili nedovoljno iskorištenim turističkim odredištima, osobito u odredištima masovnog turizma s dominantnim kupališnim turizmom. Jedna od strategija kojom bi se privukli dodatni posjetitelji na odredište je modifikacija i diverzifikacija destinacijskog proizvoda. Povećanje potražnje izvan vrhunca sezone i preraspodjela potražnje iz vremena visoke u vrijeme niske potražnje osigurava produljenje ljetne sezone i održivi razvoj. Proširenje ponude kroz selektivne oblike turizma, jedan je od suvremenih trendova u turističkim tokovima. Ponuda raznovrsnih proizvoda za selektivnu potražnju izvan sezone mogla bi osigurati produljenu sezonu i održivi razvoj.⁸

Selektivni turizam pojavljuje se kao odgovor na negativne učinke masovnog turizma. Percepcija da je takav turizam neodrživ i potreba za odvajanjem turističke potražnje od jednostavnih paket-aranžmana dovode do promjena u turističkim tokovima. Najvažnija značajka selektivnog turizma je usmjerenost fokusa na turiste u oblikovanju turističkog proizvoda. Širenjem i diversifikacijom turističke ponude, turistički proizvod se prilagođava manjim turističkim skupinama. Selektivni turizam može se definirati kao organiziranje različitih vrsta turizma u skladu s prirodnim i društvenim vrijednostima lokalne zajednice, omogućavajući pritom domaćinima i gostima pozitivna i vrijedna iskustva kroz međusobnu interakciju.⁹

U turističkoj industriji postoji velik broj različitih selektivnih oblika turizma. Neki od njih su:

Pustolovni turizam jedna je od najuzbudljivijih vrsta turizma. To je turizam koji uključuje određeni stupanj rizika. Obično zahtijeva specijalističke vještine ili fizički napor. Prema Adventure Travel Trade Association, pustolovna putovanja sadrže aktivnosti koje uključuju fizičku aktivnost, kulturnu razmjenu i povezanost s prirodom. Neki primjeri aktivnosti

⁸ Čorluka, G., Radić, M. Matošević; Geić, S., (2013.), Selective forms of Tourism – the Way of Extending the Summer Season, Sveučilište u Splitu, Hrvatska, str. 88-96

⁹ *Ibidem*

pustolovnog turizma uključuju penjanje po stijenama, skok padobranom, rafting, planinarenje, zip-line i paragliding.

Krusterski turizam odnosi se na odmor koji se u cijelosti ili djelomično temelji na brodu za krstarenje. Omogućuje turistima da dožive odmor u više središta, pri čemu provode vrijeme na različitim destinacijama tijekom svog putovanja. Vrste krstarenja variraju od malih jahti do velikih brodova i mogu se odvijati na oceanu, rijeci ili fjordovima.

Kulturni turizam može se definirati kao putovanje motivirano kulturom, što uključuje festivale i slične događaje, posjete povijesnim nalazištima i spomenicima, kao i proučavanje prirode, folklora ili umjetnosti. Kulturna motivacija odražava specifične karakteristike kulturnog turista koji imaju veći prosperitet za trošenje i općenito imaju veći prosječni prihod te često ne troše na homogene masovne proizvode, čime su više zainteresirani za lokalna kvalitetna dobra (restorani, vino, kupovina) i kulturna događanja (emisije, koncerti, izložbe).¹⁰

Ekoturizam je oblik turizma usmjeren na očuvanje osjetljivog okoliša i ekosustava. Ekoturizam se obično javlja u ugroženim prirodnim sredinama, gdje je namjera osigurati očuvanje. Ekoturistički napori uključuju izgradnju turističkih objekata koji imaju minimalan utjecaj na prirodni okoliš. Također, ekoturizam je usko povezan s konceptom održivog turizma.

Zdravstveni turizam, također poznat kao medicinski turizam, odnosi se na putovanje u drugu destinaciju u svrhu liječenja. Motivacije medicinskih turista mogu uključivati smanjene troškove liječenja ili višu kvalitetu pružanja usluga. Medicinski turisti mogu potražiti kozmetičke operacije ili stomatološke zahvate među nizom drugih medicinskih potreba.

Nautički turizam je oblik turizma koji uključuje korištenje plovila kao dio doživljaja odmora. To je odmor pri kojem turist boravi na brodu, kao što je krstarenje ili jedrenje. Također može uključivati brodske događaje ili aktivnosti, kao što su regate, izleti brodom ili dubokomorski ribolov. Poznat je i kao morski turizam.

¹⁰ *Ibidem*, str. 92.

Prema Svjetskoj turističkoj organizaciji, *ruralni turizam* je "vrsta turističke aktivnosti u kojoj je iskustvo posjetitelja povezano sa širokim rasponom proizvoda općenito povezanih s aktivnostima temeljenim na prirodi, poljoprivredi, ruralnim načinom života / kulturom, ribolovom i razgledavanjem"¹¹. Ruralni turizam odvija se u neurbanim područjima kao što su nacionalni parkovi, šume ili planinska područja. Popularne aktivnosti ruralnog turizma uključuju vožnju biciklom, hodanje ili planinarenje.

Enoturizam ili vinski turizam uključuje kušanje vina, obilaske vinograda te kupnju i prodaju vina. Popularna odredišta za enoturizam uključuju Francusku, Kaliforniju, Južnu Afriku i Italiju, koje su sve poznate po proizvodnji vina s visokim standardima.

Gastroturizam, poznat i kao kulinarski turizam, čini je potrage za jedinstvenim i nezaboravnim iskustvima jela i pića. Omogućuje turistima kušanje lokalnih autohtonih delicija i sudjelovanje u tradicionalnoj hrani i piću.¹²

2.4 Eno-gastronomski turizam

Eno i gastronomski turizam predstavlja specifičan oblik turizma koji se odnosi na putovanje i boravak turista na određenom receptivnom području. U ovom slučaju, ova turistička putovanja motivirana su elementima kulinarskih specijaliteta i vina zadanog kraja.

Gastronomija je jedan od sektora koje turisti najviše cijene. Kada putujemo, volimo otkrivati domaću kuhinju odredišta, istražiti njegove restorane, kušati tipične proizvode, tradicije te nastojati proživjeti jedinstvena i posebna iskustva. Podaci pokazuju da, prema Svjetskoj turističkoj organizaciji (UNWTO), više od trećine turističke potrošnje je posvećeno hrani.¹³ Gastronomija je postala jedan od glavnih razloga putovanja. U mnogim destinacijama, gastronomija je postala strateški sektor koji doprinosi zapošljavanju te stvaranju bogatstva, stvaranju vrijednosti za cijeli lanac vrijednosti, od proizvodnje kvalitetne hrane, njezine

¹¹ *Rural tourism* (n.d.)

(<https://www.unwto.org/rural-tourism>)

Pristupljeno 11. srpanj 2022.

¹² *Gastronomy and wine tourism* (n.d.)

(<https://www.unwto.org/gastronomy-wine-tourism>)

Pristupljeno 11. srpanj 2022.

¹³ Joxe Mari Aizega (2018.), Basque Culinary Center, str. 7.

(<https://www.e-unwto.org/doi/pdf/10.18111/9789284420957>)

Pristupljeno 11. srpanj 2022.

transformacije, do hotelske ili turističke tvrtke i promicanja marke zemlje. Gastronomija predstavlja znanje o tome što jedemo i kako jedemo. To je područje interdisciplinarnosti znanja koje proučava fizikalno-kemijske, kulturne i društveno-ekonomske procese u kojima ljudska bića kultiviraju, prerađuju, distribuiraju i konzumiraju hranu i pića koja utječu na njihovo fizičko, psihičko i socijalno blagostanje. Hrana je oduvijek bila dio turističke industrije, ali se odnos između njih značajno promijenio u posljednjih nekoliko desetljeća. Posljednjih godina vidjeli smo pojave u kojoj je sve veći interes za hranu doveo odnos gastronomije i turizma do novih modela, stvarajući pritom novi turistički segment, gastronomski turizam. Posljednjih desetljeća gastronomski turizam uključuje sve sektore prehrambenog i turističkog lanca destinacije – proizvođače (poljoprivreda, ribarstvo, itd.), prerađivačke tvrtke (mljekare, maslinari, vinarije i dr.), turizam i ugostiteljski sektor (restorani, smještaj, gastronomske djelatnosti itd.), sektor maloprodaje, sektor trgovine (prodaja proizvoda). Gastronomski turizam danas ujedinjuje mnoge vrste turističkih proizvoda. To je proširilo mogućnosti za uživanje i stjecanjem znanja koje nudi kvalitetna domaća gastronomija proizvoda na različitim područjima i po djelatnostima koje su moguće u njihovoj proizvodnji i okruženju.

Odredišta diljem svijeta razvijaju strategije za razvoj kulinarskih specijaliteta svojih teritorija i promociju svoje kuhinje i njezinih specijaliteta, što može imati značajan utjecaj na odluku turista da tamo putuju ili na privlačenje profila gastronomskih turista koji žele doživjeti gastronomsku kulturu posjećenih mjesta. Iz perspektive potražnje, jedna od glavnih prepreka kvantificiranju gastronomskog turizma i mjerenju utjecaja gastronomskog turizma na globalnoj razini je nedostatak jasnog, standardiziranog načina definiranja i usporedbe gastronomskog turizma. Međutim, istraživanje tržišta i statistike dostupne u nekim odredištima ukazuju na jasan porast takozvanih gastronomskih turista i također ukazuju da su to turisti koji troše više od prosjeka i koji su zahtjevni, pronicljivi, daju vrijednost autentičnosti i odbacuju jednoličnost. Tako je hrana postala bitan čimbenik za razlikovanje turističkih destinacija i njihovo stvaranje atraktivnosti, a gastronomski turizam postao je tržišni segment sam po sebi.¹⁴

S druge strane, Enoturizam ili Vinski turizam znači organiziranje putovanja s ciljem kušanja i kupnje vina. Enoturizam je izvrstan način za upoznavanje ljudi, kulture, naslijeđa i običaja nekog područja. Neke od poznatih svjetskih vinarskih regija proizvode vino stoljećima ili čak

¹⁴ *Gastronomy tourism, a rising form of tourism* (2019.), str. 8-9
(<https://www.e-unwto.org/doi/pdf/10.18111/9789284420957>)
Pristupljeno 11. srpanj 2022.

tisućljećima, a proizvodnja i konzumacija vina duboko je ukorijenjena u lokalnu kulturu. Također, ova područja obično su izvan utabanih turističkih staza (iako ne tako daleko) tako da enoturizam može izložiti putnike novim i zanimljivim područjima. Izlazak i posjet proizvođačima vina omogućuje kontakt s lokalnim poljoprivrednicima i obrtnicima koji duboko brinu o ovom području. Vinogradari su poljoprivrednici, a njihov pogled na lokalno područje i život općenito se razlikuje od ostalih mještana s kojima se obično susreću tijekom putovanja.

Posjet vinogradarskim regijama autentičan je način otkrivanja ruralnih i kopnenih odredišta neke zemlje. Vinarije otvaraju vrata ljudima da urone u regionalnu kulturu i saznaju više o vinu i biološkoj raznolikosti te kako se lokalno stanovništvo odnosi prema svojoj tradiciji i povijesti. Vinski turizam djeluje i kao poluga lokalnog gospodarstva, dakle s porastom turističke ponude, mali gradovi u unutrašnjosti dobivaju nove mogućnosti poslovanja i otvaranja novih radnih mjesta. Prisutnost putnika tijekom cijele godine jamstvo je opstanka za zajednicu i lokalne poduzetnike.

Vinski turizam privlači sve vrste turista. Također, mogu se postaviti cijeli itinerari usmjereni na degustacije i posjete vinarijama, uz mogućnost privatnih obilazaka i razgovora s vlasnicima imanja, vinarima i agronomima. Zainteresirani za vino i gastronomiju također koriste rute vinskog turizma. Čak i ako vino nije glavni fokus cijelog putovanja, da se naučiti puno o interijerima regije te njihovom načinu življenja.

Obilasci s vodičem po vinarijama i podrumima su osnova svakog putovanja u vinorodnu regiju. Velika većina imanja nudi obilaske s vodičem u svojim objektima, gdje instruktori vode posjetitelje i objašnjavaju proizvodnju korak po korak, od uzgoja do punjenja i razgovora "iza pozornice" o vinskome svijetu. Tijekom sezone berbe grožđa, pojedina imanja posjetiteljima nude mogućnost u sudjelovanju i oživljavanju starih tradicija. Turisti mogu plesati uz lokalnu glazbu, gaziti grožđe i brati voće iz vinograda.

Neke su se destinacije pripremile za primanje turista zainteresiranih da saznaju više o svijetu vinogradarstva. Za to organiziraju takozvane "Putove vina". Vinske rute definirane su rute na kojima posjetitelji mogu posjetiti vinarije, vinograde, restorane i povijesna mjesta – sve unutar određene regije kako bi promicali uranjanje u svijet vina. Zemlje poput Italije, Francuske, Portugala, Južne Afrike i Čilea najpopularnije su destinacije u primanju ove vrste posjetitelja. U "Starom svijetu", koji se nalazi u europskim zemljama proizvođačima vina, turisti imaju

priliku saznati više o povijesti vina, drevnim tradicijama i metodama proizvodnje.

U “Novom svijetu”, međutim, u neeuropskim zemljama, uzgoj je noviji, a isto tako i njegova povijest. Mnoge regije Novog svijeta u uzgoj vina uveli su uglavnom Europljani, što je još jedan razlog da ih nazovemo „Novi svijet“. U tim je regijama pažnja usmjerena na tehnologiju i fleksibilnije prakse u proizvodnji vina. To ne znači da zemlje Starog svijeta ne rade s najsuvremenijim tehnikama, niti znači da u zemljama Novog svijeta nema tradicionalnih i zanatskih metoda.

Neke od najpoznatijih vinskih ruta u svijetu su¹⁵:

- Bordeaux i Champagne, Francuska
- Rioja, Španjolska
- Douro i Alentejo, Portugal
- Toskana i Pijemont, Italija
- Eger, Mađarska
- Mosel-Saar-Ruwer, Rheinhessen i Pfalz, Njemačka
- Kaheti, Gruzija
- Santorini, Grčka
- Mendoza i Salta, Argentina
- Yarra i Barrosa, Australija
- Casablanca, Colchagua i Maipo, Čile
- Stellenbosch i Franschhoek, Južna Afrika
- Dolina Napa, Sjedinjene Američke Države
- Dolina Vinhedos, planinski lanac Gaúcha, Brazil

2.5 Eno-gastronomski turizam Hrvatske

Hrvatska je mala zemlja, ali bogata raznim okusima, autohtonim jelima i tradicijom. S obzirom da je hrana sastavni dio svakog putovanja, može se zaključiti da ponuda iste uvelike utječe na cjelokupni doživljaj putovanja u neku turističku destinaciju. Prema istraživanju TOMAS-a iz

¹⁵ *Wine tourism: a journey through the world's wines and vineyards* (n.d.) (https://foodandroad-com.translate.google.com/what-is-wine-tourism/?x_tr_sl=en&x_tr_tl=hr&x_tr_hl=hr&x_tr_pto=sc)
Pristupljeno 13. srpanj 2022.

2019¹⁶., motivi dolazaka turista u Hrvatsku su more, priroda, gradovi, touring, sport i rekreacija, kultura i umjetnost te gastronomska iskustva na sedmom mjestu.

Rang	Jadranska Hrvatska	%
1.	More	81,5
2.	Priroda	56,2
3.	Gradovi (city break)	23,8
4.	Touring	21,0
5.	Sport i rekreacija	14,9
6.	Kultura i umjetnost	12,7
7.	Gastronomija	6,6
8.	Zabava i festivali	5,5
9.	Sela	4,5
10.	Manifestacije i događanja	4,2

Tablica 1: Motivi dolaska u Hrvatsku

Izvor: TOMAS istraživanje ljeta 2019., „Motivi dolaska u Hrvatsku“ (str. 32.)

<http://www.iztztg.hr/files/file/RADOVI/KNJIGE/TOMAS-Hrvatska-2019.pdf>

(pristupljeno 13. srpanj 2022.)

U Strategiji razvoja hrvatskog turizma do 2020. godine navodi se da je gastronomski turizam značajan, ali nedovoljno razvijen jer se vrlo mali dio putovanja vodi prvenstveno radi kulinarskih doživljaja. Kako bismo odgovorili na nove izazove s kojima se gastronomija suočava, ključno je prilagoditi tradicionalnu hrvatsku kuhinju trendovima, proizvoditi visokokvalitetne i estetski dopadljiva pripremljena jela. Ciljevi koje Hrvatska želi postići u gastroturizmu navedeni su u Strategiji razvoja turizma do 2020. godine:¹⁷

- postati jedna od najpoznatijih gastronomskih destinacija;
- izgradnja i propisno uređenje brojnih novih i postojećih ugostiteljskih objekata u skladu s tradicijom lokalnog mjesta i specijalitetima;
- stvaranje izvrsnosti u gastronomiji i brendiranju nacionalnih i regionalnih kuhinja;

¹⁶ TOMAS istraživanje ljeta 2019., „Motivi dolaska u Hrvatsku“, Institut za turizam, Zagreb (2019.), str 32

<http://www.iztztg.hr/files/file/RADOVI/KNJIGE/TOMAS-Hrvatska-2019.pdf>

Pristupljeno 13. srpanj 2022.

¹⁷ Skryl T., Gregoric M., Dugi V. (2018.), Culinary Trends in the Republic of Croatia as Part of Gastro Tourism Development, 21/3, str. 465-475

- razvoj obrazovnih programa u svrhu edukacije svih onih koji se žele baviti gastronomijom;
- promicanje suradnje lokalnih proizvođača hrane s ugostiteljskim objektima;
- osnivanje specijaliziranih regionalnih organizacija koje nude složene programe za razvoj gastroturizma.

Hrvatska je bogata gastronomska destinacija, mnoga jela nose naziv "Izvorno hrvatsko" ili "Hrvatska kvaliteta". Paški sir, slavonski kulen, soparnik, zagorski zavičajni štrukli, sir škripavac, božićna pogača, paprikaši, rudarski ostaci i sirar među specijalitetima su hrvatske kuhinje koji su proglašeni nematerijalnom kulturnom baštinom. U Hrvatskoj se razlikuje šest gastronomskih područja: Istra i Kvarner, Dalmacija i Dalmatinska Zagora, Zagorje, Međimurje i Podravina, Slavonija i Baranja, Gorski kotar i Lika te Zagreb i okolica.

Da bi postala poznata gastronomska destinacija, Hrvatska mora poduzeti različite aktivnosti svome u promoviranju kao gastronomske destinacije, stvaranju zakonskih i drugih uvjeta za razvoj gastronomskog turizma, stvaranju jedinstvene prepoznatljive hrvatske gastronomije u skladu s novim trendovima prehrane. Najpoznatije kulinarske manifestacije koje se održavaju u Hrvatskoj su Dani keksa u Umagu, Dani tartufa u Buzetu, Dani istarskih šparoga, Tjedan pečenja i čokolade, Međunarodni festival pršuta, Sajam eko hrane, Dalmatia Wine Expo, Gurmanska priča Opatijske rivijere i mnoge druge.¹⁸

Hrvatska kuhinja uvelike varira od regije do regije, pa nije ni čudo što je od milja zovu "kuhinja regija".

Dok je kuhinja u unutrašnjosti i na istoku još uvijek snažno obilježena bivšim osmanskim okupatorima, na sjeveru zemlje utjecaje imaju mađarska i austrijska kuhinja. Oni koji vole talijanska ili grčka jela trebali bi otputovati u primorje i na jug Hrvatske.

S obzirom da je turizam u Hrvatskoj jedan od glavnih generatora gospodarstva, naglasak se nastoji staviti i na gastronomski i enoturizam kao posebne oblike turizma. Hrana i piće kao najvažnije komponente gastronomije imaju važnu ulogu kada turisti stignu na određenu destinaciju i to ne samo u ruralnim, već sve više i u urbanim sredinama. Važno je napomenuti

¹⁸ *Ibidem*

da turisti najviše ističu kvalitetu i izvornost hrane i pića koje planiraju konzumirati, a nigdje drugdje ih nisu imali prilike iskušati.

Hrvatska komercijalno proizvodi oko 40 autohtonih sorti grožđa i izvorna je domovina Zinfandela. Od sjevera do juga, grožđe u Hrvatskoj mijenja se s kulturom i klimom.

Na istarskom poluotoku glavna vina su bijela malvazija istarska te crni teran i borgonja. Krećući se prema jugu u Dalmaciju, najpoznatije je crveno grožđe Babić. Bijeli pošip, podrijetlom s otoka Korčule, pojavljuje se uz debit. Zinfandel, koji se ovisno o lokalitetu naziva tribidrag ili crljenak kaštelanski, daje pikantna, trnasta vina. Na jugu oko Dubrovnika dominira plavac mali. Istra se može pohvaliti nekim od najboljih maslinovih ulja i tartufa u zemlji. Ključne sorte grožđa su malvazija istarska, teran i žuti muškati lokalno poznat kao muškati momjanski.¹⁹

¹⁹ Lauren Mowery, *A Top to Bottom Tour of Croatia's Wine-Soaked Coastline*, Wine Enthusiast Magazine (21. kolovoz 2019.)

https://www.winemag-com.translate.google.com/2019/08/21/a-top-to-bottom-tour-of-croatias-wine-soaked-coastline/?_x_tr_sl=en&_x_tr_tl=hr&_x_tr_hl=hr&_x_tr_pto=sc

Pristupljeno 13. srpanj 2022.

3. SPECIFIČNOSTI ENO-GASTRONOMSKE PONUDE OTOKA KORČULE

3.1 Općenito o Korčuli

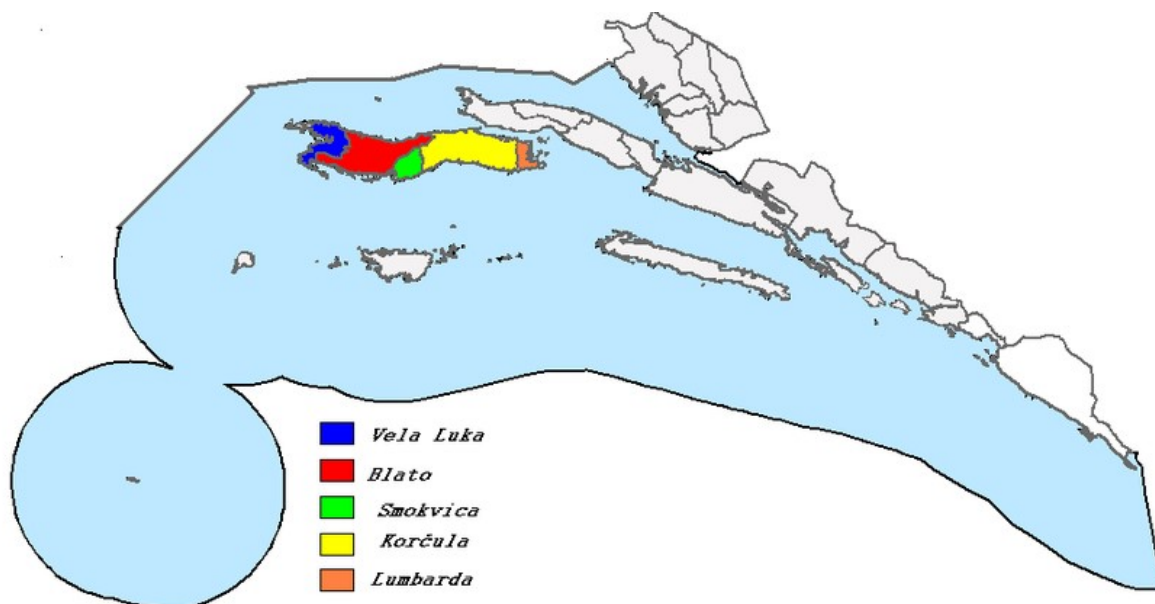
Otok Korčula je hrvatski otok u Jadranskom moru i nalazi se uz dalmatinsku obalu. Prema demografskim podacima iz 2011. godine, Korčula je drugi najnaseljeniji otok u Hrvatskoj s više od 15 500 stanovnika (Krk je najnaseljeniji).²⁰ Glavna naselja na otoku su gradovi Korčula, Vela Luka i Blato. Klima otoka je blaga mediteranska klima što čini Korčulu pogodnom za posjet tijekom cijele godine. Šesti po veličini otok u Hrvatskoj, dugačak je 20 milja i prilično uzak, prosječno širok između 4 i 5 milja. Otok je poznat po gustoj šumi pa su ga stari Grci zbog toga nazivali Crnom Korčulom (Korkyra melaina). Korčula je jedan od najcjenjenijih hrvatskih otoka iako nije toliko popularan kao neki od svojih malo sjevernijih otoka, poput Brača i Hvara. To može biti zato što je otok malo udaljeniji (iz Splita ili Dubrovnika), a neke od trajektnih linija do otoka voze samo ljeti. Danas su bujne borove šume jedno od glavnih obilježja ovog brežuljkastog jadranskog otoka, osobito duž njegovih sjevernih padina, posutih suhozidima koji okružuju vinograde i maslinike. Naime, na otoku se uzgajaju dva najpopularnija hrvatska bijela vina; pošip i grk. Otočani iz primorskih mjesta i sela uglavnom žive od ribolova i turizma jer stjenovita, razvedena obala nudi brojne osamljene šljunčane plaže i uvale, uključujući mali i nenaseljeni arhipelag koji se sastoji od šesnaest otočića, koji se mogu istražiti brodom, morskim taksijem ili kajakom. Poput svojih popularnijih susjeda Dubrovnika i Hvara, otok ima mnogo toga za ponuditi u pogledu povijesti, kulture i, naravno, prirodnih ljepota, uz opušteniji i autentičniji ambijent.

Njegova najposjećenija odredišta su grad Korčula, poznat kao maleni Dubrovnik, sa svojom skupinom kuća s krovovima od terakote iznad srednjovjekovnih utvrđenih zidina i okruglih kula, okrenutih prema uskom morskom kanalu s pogledom na planine sa susjednog poluotoka, Lumbarda; malo selo okruženo Grkom - uzgojem vinograda i jedine pješčane plaže na otoku te Vela Luka, druga glavna otočka luka na njegovoj zapadnoj strani; skromno ljetovalište, poznato po prapovijesnim arheološkim nalazima. Manji gradovi i sela oko otoka, kao što su Brna, Prižba i Račišće manje su popularni, ali nude mirnije, više lokalno iskustvo odmora, daleko od sve

²⁰ Dubrovačko-neretvanska županija, demografski podaci (n.d.)
(<https://www.edubrovnik.org/demografski-podaci/>)
Pristupljeno 7. rujana 2022.

većeg broja turista u Hrvatskoj.²¹

Otok Korčula sastoji se od 5 općina: Vela Luka, Blato, Smokvica, Korčula te Lumbarda.



Slika 1: Općine Korčule

Izvor: Wikipedia

3.1.1 Općina Vela Luka

Općina Vela Luka, s oko 4500 stanovnika, smještena je na zapadnom dijelu otoka Korčule, a uz velolučki zaljev obuhvaća i manja okolna naselja, uglavnom također uvale.. Velolučki zaljev dugačak je više od 9 kilometara, što Vela Luku čini jednim od najboljih sidrišta na Jadranu. Osim nevjerojatno lijepih uvala na svojoj obali, Vela Luka se može pohvaliti brojnim otocima u blizini od kojih su najpoznatiji Ošjak i Proizd. Plaže na Proizdu su nekoliko puta uvrštene među najljepše na svijetu. Iznad Vele Luke nalazi se brdo Hum - sa svojih 376 m nadmorske visine najviši je vrh u okolici.

Jedna od najpoznatijih atrakcija Vele Luke je Vela spila, jedno od najznačajnijih prapovijesnih

²¹ *A brief guide & introduction to the Island* (n.d.)
(<https://www.korculainfo.com/>)
Pristupljeno 7. rujan 2022.

arheoloških nalazišta u Europi. Smještena je 130 metara iznad uvale Kale na južnoj padini brda Pinski rat. Istraživači su iz ranijih ispitivanja zaključili da je špilja bila naseljena još u mlađem kamenom dobu, odnosno oko 20.000 godina prije Krista. Posjetitelji mogu doći do špilje cestom dugom 2,5 km od uvale Kale kod Vele Luke ili pješačkom stazom preko brda Pinski rat. Neprocjenjiva arheološka zbirka artefakata otkrivenih na ovom lokalitetu smještena je u Muzeju Centra za kulturu (u samom središtu Vela Luke).

Danas je Vela Luka poznata po a capella pjevanju (na domaćem se ova klapska društva nazivaju klapama), ribarima, dobroj hrani i onom posebnom šarmu tipičnog dalmatinskog. Dobro je znati da se u velolučkim konobama još uvijek pripremaju jela po starinskim recepturama (npr. dalmatinska paštica).

Plaža Proizd, koja se zapravo nalazi na istoimenom otočiću u blizini Korčule, a ne na samom otoku, neupitno je jedna od najljepših plaža. Ljetne brodske veze između Vele Luke i Proizda omogućuju kreiranje idealnog dnevnog odmora.

Vela Luka je rodno mjesto brojnih proslavljenih umjetnika i intelektualaca, među kojima su akademik Šime Vučetić, kipar Ante Marinović, pjesnik Danijel Dragojević, kipar, slikar i pjesnik Izvor Oreb, konceptualni umjetnik Gorki Žuvela, poznati pjevač Oliver Dragojević i drugi.

Kao i većina drugih otočkih mjesta, Vela Luka ima svoju mačevalačku igru Kumpaniju. Također i u Veloj Luci se još uvijek izvode neki starinski plesovi, kao što su Mafrina, Tanac itd. Osim po umjetnosti, Vela Luka je bila poznata po industriji ribe i ambalaže te brodogradilištima. Poznata je i po specijalnoj bolnici Kalos i ljekovitom blatu koje se nalazi u samom srcu velolučke uvale (kao i uvala Istruga kod Smokvice).

Ivanje - U mjestu Vela Luka na otoku Korčuli 24. lipnja održava se godišnja regata u čast Svetog Ivana, zaštitnika ovog kraja. Utrka počinje u Veloj Luci, a završava u uvali Gradina.²²

²² *Municipality of Vela Luka*, (n.d.)
(<https://www.korculaprojekti.com/en/korcula-island/municipality-of-vela-luka>)
Pristupljeno 7. rujan 2022.

3.1.2 Općina Blato

Općina Blato obuhvaća najveće mjesto na otoku Blato, smješteno u unutrašnjosti na zapadnoj strani otoka, selo Potirna, također u unutrašnjosti, te brojne uvale i mala primorska mjesta koja čine oko 40 kilometara dugu rivijeru Blato.

S južne strane rivijere su mjesta Prišćapac, Prižba, Grščica, Karbuni, Triporte, a sa sjeverne Babina, Prigradica, Črnja Luka, Kuriija, Popov Ratak, Naplovci, Rasoha, Sprtiška. Uz južnu obalu Rivijere Blato nalaze se brojni otočići te se s ovog područja pruža fantastičan pogled na otok Lastovo, njegov arhipelag i otvoreno more, dok sjeverna obala gleda na otok Hvar, poluotok Pelješac i planinu Biokovo.

Zanimljivost u Blatu je to što ulice nemaju imena već su samo označene brojevima. Blato je posebno i po briljantnom humoru, no to je nešto što je teško opisati - ovaj fenomen najbolje treba doživjeti na licu mjesta, u popločanim blatskim uličicama i s njegovim mještanima. I svakako prvo što se da primijetiti pri ulasku u Blato je prekrasan drvored koje je poznato kao Zlinje. Ovaj drvored lipa zasađen je 1911. godine i sa svojim je kilometrom dužine drugi najduži u Europi.

Blato je ime dobilo po sezonskom jezeru koje se nalazilo na području današnje Blatske kotline - na staroslavenskom riječ blato znači vodena površina ili područja oko nje.

Blato danas ima oko 3600 stanovnika i poznato je po brizi o bogatoj kulturno-povijesnoj baštini. „Duh“ prošlih vremena dobro čuva Etno-kuća Barilo u kojoj se može vidjeti mnoštvo sačuvanih predmeta koji pričaju stotine priča o povijesti Blata i otoka Korčule. U Blatu se također može vidjeti i rekonstrukcija poznate bitke na Giči koja se dogodila 1571. godine i u kojoj su Blačani pobijedili Turke. Blato također njeguje tradicionalno klapsko pjevanje i bogate lokalne pokladne običaje.

No, najljepša znamenitost Blata svakako je čuveni kolač lumblija, nešto poput slatkog kruha, iza kojeg se krije fantastična ljubavna priča. Prema lokalnoj legendi, jednom davno mještanka se zaljubila u vojnika koji je boravio u Blatu za vrijeme Napoleona na otoku. Budući da je vojnik uskoro trebao krenuti za svojom vojskom, a kako je zapravo bio kuhar, točnije – vojni pekar, odlučio je svojoj dragoj napraviti nešto za uspomenu. I došao je na briljantnu ideju – u

slatki kruh umiješati lokalne namirnice poput suhog voća, badema i oraha, kore naranče i limuna, sok od grožđa, cimet itd. Kad je došao dan, dao je svojoj djevojci ovaj kolač govoreći joj N'oubliez pas, na francuskom „Ne zaboravi me“. Stoljećima kasnije N'oubliez pas postao je lumblija. Danas se lumblija peče po cijelom otoku, a posebno na Dan mrtvih, kao simbol vječne uspomene na one koji više nisu među nama, kao što i izvorni naziv lumblije govori.²³

3.1.3 Općina Smokvica

Općina Smokvica obuhvaća naselje Smokvica, uvale Brna i Vinačac te naselja Blace, s ukupno oko 1000 stanovnika. Smokvica je jedno od najstarijih naselja na otoku - ruševine ilirskih gradina govore nam o životu na ovim prostorima u drugom tisućljeću prije Krista. Smokvica se nalazi u samom srcu otoka - ovo mjesto je davno odabrano za zaštitu od gusara i drugih neprijatelja. Posvećena sjećanju na te bitke protiv neprijatelja, Smokvica čuva svoj viteški ples Kumpanija koji se i danas, kao i u mnogim drugim mjestima na otoku, izvodi u posebnim prigodama.

Smokvica je danas slikovito selo okruženo poljima maslina i vinogradima sa prekrasnim pješačkim i biciklističkim stazama posvuda. Smokvica je dom poznatog bijelog vina pošip. Tko se zatekne ovdje, svakako treba kušati pošip, uz nešto domaćih slastica (hrstule i pršurate). Jedna od najpopularnijih je priča o vilama koje žive u kraju Livin Dol, izvorno Vilin Dol, što doslovno znači dolina vila. Nalazi se nekoliko kilometara od Smokvice, u dolini između slikovitih brežuljaka obraslih vinogradima, voćnjacima i maslinicima. Tu je i prekrasan vodeni nosilac oko kojeg plešu vile, uglavnom za vrijeme punog mjeseca.

Pet kilometara niz cestu od Smokvice prema moru smjestila se Brna, duboka i široka uvala savršena za sidrenje. Brna je tipično malo mediteransko mjesto – sa svojim prekrasnim kamenim kućama i ribarskim brodovima.

Uz obalu oko Brne nalaze se brojne nenaseljene uvale, skrivene i potpuno netaknute u svojoj prirodnoj ljepoti. Stračinščica, Brendana, Vlaška, Grahova, Duboka, Bila, Vidoševa, Stiniva, Bogdana i Mirje samo su neke od njih na zapadnoj strani Brne. Prema lokalnim predajama,

²³ Blato Municipality, (n.d.)
(<https://www.korculaprojekti.com/en/korcula-island/municipality-of-blato>)
Pristupljeno 7. rujan 2022.

more oko ovih uvala je dom sirenama. ²⁴

3.1.4 Grad Korčula

Grad Korčula je kulturno i administrativno središte otoka Korčule. Osim grada Korčule, administrativno obuhvaća i naselja Žrnovo, Pupnat i Čara te uvale Žrnovska Banja, Račišće, Kneže i Zavalatica, s drugim manjim naseljima i uvalama.

Ispred grada Korčule nalaze se brojni otočići od kojih je najveći Badija i vjerojatno je najpoznatiji. Osim prekrasne prirode, na Badiji, iako nenaseljenoj, tu se nalaze renesansna crkva i franjevački samostan iz 15. stoljeća.

Samo 15 kilometara od grada Korčule nalazi se jedna od najljepših plaža na otoku – Pupnatska Luka. Plaža je slikovita i s nje se pruža spektakularan pogled na obližnji otok Lastovo.

Korčula je poznata po očuvanju hrvatske tradicije, a najbolji način za slavljenje tradicije je organiziranje festivala. Vjerojatno najpoznatiji je Festival plesa s mačevima koji se održava u gradu Korčuli početkom lipnja. Radi se dvije plesne skupine koje izvode Morešku (ime plesa) koje bi se upuštale u “borbu” oko djevojke s velom.

Korčula je jedini grad na otoku Korčuli koji se može pohvaliti i svojom dugom poviješću - njen službeni povijesni dokument, Statut grada i otoka Korčule, potječe iz 1214. (dopunjen 1265.) što ga čini najstarijim pravnim dokumentom u Hrvatskoj i jednim od najstarijih među slavenskim uopće.

Danas Korčula ima oko 3000 stanovnika. Središte mjesta je povijesna gradska jezgra smještena na malom poluotoku na istočnoj strani otoka, prema Pelješcu. Stari grad opasan je stoljećima starim kamenim zidom i utverdama, a tlocrt ovog prekrasnog gradića otkriva popločane staze u obliku riblje kosti - ova formacija omogućava nesmetano strujanje zraka, a istovremeno štiti grad od olujnih vjetrova. Stari grad je svakako najimpresivniji dio Korčule, s brojnim znamenitostima. Među ostalim tu su: Gradski muzej Korčula, Katedrala sv. Marka iz 14. st.,

²⁴ *Municipality of Smokvica*, (n.d.)

(<https://www.korculaprojekti.com/en/korcula-island/municipality-of-smokvica>)

Pristupljeno 7. rujan 2022.

Crkva sv. Mihovila iz 15. st., Crkva Svih Svetih, Opatova riznica, Toranj Revelin, Toranj Svih Svetih, Guvernerova palača (Gradska vijećnica)... Jedna od najpoznatijih korčulanskih znamenitosti svakako je Kuća Marka Pola.

Katedrala svetog Marka koju zovu i Korčulanska katedrala, jedan je od najznamenitijih spomenika na otoku. Katedralu je sagradio domaći majstor u 16. stoljeću, ali je oltarnu palu naslikao slavni talijanski slikar Tintoretto.

Nezaobilazna znamenitost su i Korčulanske gradske zidine koje su kao i većina starogradskih zidina (poput onih u Dubrovniku), građene u obrambenu svrhu. Zidine Korulu čine jednim od najočuvanijih gradova u Hrvatskoj i predstavljaju ju vrhunskim primjerom srednjovjekovne arhitekture na dalmatinskim otocima.

Svjetski poznati putnik i istraživač Marko Polo rođen je 1254. godine, a vjeruje se da je rođen u gradu Korčuli te je danas jedan od simbola Korčule. Osim po svojim istraživačkim putovanjima po Aziji, Marko Polo poznat je i kao sudionik jedne od najvećih srednjovjekovnih bitaka na Mediteranu - bitke kod Curzole (što je stari naziv za Korčulu).

Uz Marka Pola, najpoznatiji simbol Korčule je Moreška. Potječe iz 16. stoljeća i predstavlja borbu za djevojku, između dvije vojske - crne (arapskog kralja) i bijele (turskog kralja). Moreška se često izvodi ljeti, kao turistička atrakcija, a posebno na blagdan sv. Teodora (jer je sv. Teodor zaštitnik Korčule) 29. srpnja.

Suvremeni dio grada Korčule osvaja svojim muzejima, galerijama, domaćim delicijama (najpoznatije su domaće slastice klašuni i cukarini) suvenirima, hotelima, apartmanima, restoranima, caffè barovima i lounge barovima, konobama i uličnim trgovinama. Posebno su atraktivne kuće u starogradskoj jezgri, kao i stanovi, vile i apartmani izvan gradskih zidina, čak i izvan grada, ali u njegovoj neposrednoj blizini, jer nude spoj urbanog štiha i mira, savršen za odmor i puni doživljaj Mediterana.²⁵

²⁵ *The town of Korčula*, (n.d.)
(<https://www.korculaprojekti.com/en/korcula-island/korcula-town>)
Pristupljeno 7. rujan 2022.

3.1.5 Općina Lumbarda

Općina Lumbarda, s oko 1200 stanovnika, nalazi se na istočnom dijelu otoka Korčule. Obuhvaća desetak manjih naselja (Javić, Lumbarajsko Račišće, Koludrt, Kosovo, Šerić, Postrana, Mali Glavica, Vela Glavica, Tatinja i Prvi žal) unutar vinograda i maslinika te smještenih u brojnim uvalama koje Lumbardu čine specifičnom među ostalim naseljima na otoku Korčuli.

Još jedna zemljopisna specifičnost Lumbarde je bogat arhipelag - uokolo se nalazi dvadesetak otoka i otočića, a vjerojatno najpoznatiji je Vrnik, otok od kamena, poznat po mnogim svojim renomiranim kiparima. Čini se da je cijeli ovaj kraj posebno naklonjen umjetnicima, jer Lumbarda je oduvijek bila poznata po svojim kiparima, slikarima, pjesnicima, piscima, glazbenicima...

Ipak, Lumbarda je najpoznatija po Lumbarđskoj pšefizmi, više od 2300 godina starom kamenom natpisu, jednom od najstarijih pisanih spomenika u ovom dijelu svijeta. Svjedoči o osnivanju grčke kolonije na području današnje Lumbarde.

Bogata povijest ovog mjesta proizlazi i iz brojnih crkava (najstarija je crkva sv. Roka - sv. Roko je zaštitnik Lumbarde) kao i iz starih kaštela i dvoraca koji su nekada pripadali biskupima i plemstvu.

Lumbarda je poznata i po autohtonom bijelom vinu - svjetski poznatom Grku, te malim slikovitim obiteljskim vinarijama u kojima se može uživati i u vlastitoj, ekološki uzgojenoj hrani. Reputaciju temelji, naravno, na prekrasnoj prirodi i uređenim pješačkim i biciklističkim stazama, ali prije svega na fantastičnim plažama, od pješčanih do skrovitih i divljih (najpoznatije plaže ovdje su Pržina, Bilin žal i Tatinja). U samom srcu uvale nalazi se nautička marina sa oko 100 vezova u moru.

Vela Pržina, koja se nalazi u Lumbardi, jedna je od najpoznatijih plaža na otoku Korčuli. Zbog pješčane površine i blizine restorana, idealna je plaža za obitelji s malom djecom. Također postoji mogućnost iznajmljivanja ležaljki i suncobrana te igranja odbojke na pijesku na terenu iznad plaže.

Također je dobro znati da je Lumbarda samo šest kilometara udaljena od grada Korčule i nekoliko kilometara od trajektne luke, što ovo mjesto čini savršenom destinacijom za odmor u kući, s obzirom na to da nudi mir i očuvanu prirodu, ali i blizina svih potrebnih društvenih, kulturnih, turističkih i drugih sadržaja.²⁶

3.2 Turistička ponuda i potražnja

Prema službenim podacima Državnog zavoda za statistiku Republike Hrvatske za 2020. godinu od 1. do 12. mjeseca, na otoku Korčuli postoji oko 1.947 smještajnih jedinica te 5.175 stalnih postelja. Broj ukupnih dolazaka turista bio je 30.645, od toga 11.065 domaćih te 19.580 stranih dolazaka. Broj ukupnih noćenja iznosio je 184.245, od toga 56.097 domaćih te 128.148 stranih noćenja.²⁷

Što se tiče predsezone 2022. godine, Korčula već bilježi brojke bolje od rekordne 2019. I dalje je najviše posjetitelja iz Hrvatske i Slovenije, a slijede ih Amerikanci, Velika Britanija i Njemačka. Tržišta koja su usporila u prethodne dvije godine, rado se ponovno vraćaju. Bez ograničenja, mogućnost održavanja brojnih događaja koji su otkazani u prethodne dvije godine sada se realiziraju.

Od iznimne je važnosti završena izgradnja ACI Marine Korčula koja sezonu dočekuje s punim kapacitetom i brojnim katamaranskim linijama koje povezuju grad Korulu sa Splitom i Dubrovnikom te otocima Mljetom, Hvarom i Lastovom. Otvaranje Pelješkog mosta također je prekretnica za daljnji razvoj. Uz to se najavljuju brojna događanja, od Festivala viteških igara, koncerata klasične i zabavne glazbe, glazbenih festivala, Korčulanskog baroknog festivala i Izgubljenih u renesansi, festivala hrane i vina Korčulanske pjatance te mnoga druga.

I Lumbarda bilježi izvrsne turističke rezultate, predsezona bilježi porast noćenja od čak 175 posto u odnosu na prošlu godinu, ali čak 3 posto više u odnosu na pretpandemijsku 2019. godinu. Najviše gostiju su Slovenci, zatim Švicarci, Francuzi, Norvežani i Irci. Većina

²⁶ *Municipality of Lumbarda*, (n.d.)

(<https://www.korculaprojekti.com/en/korcula-island/municipality-of-lumbarda>)

Pristupljeno 7. rujan 2022.

²⁷ Državni zavod za statistiku (2020.), Zagreb

(<https://web.dzs.hr/>)

Pristupljeno 10. rujan 2022.

turističkog prometa, više od 41 posto, ostvarena je u privatnom smještaju, a ostaju gotovo tjedan dana.

Općina Blato u prva četiri mjeseca 2022. godine bilježi rast dolazaka i noćenja od 25 posto u odnosu na 2019. Najviše posjetitelja Blata su Hrvati, zatim Slovenci, gosti iz BiH i Poljaci. U Turističkoj zajednici Blato, u predsezoni 2022. godine bilo je planirano i održano nekoliko tradicijskih manifestacija, počevši od uspješne tradicionalne gastronomske manifestacije „Okusi i mirisi zavičaja“ - Uskrsni sajam u Blatu. Potom se od sredine svibnja organiziraju posebno osmišljene gastronomske ture za posjetitelje i lokalno stanovništvo, kojima se predstavljaju lokalni vinari i proizvođači tradicijske lumblije.²⁸

²⁸ Danijela Rogulj, (26.5.2022.)

(https://www-total--croatia--news-com.translate.goog/travel/63125-2022-korcula-summer-season?_x_tr_sl=en&_x_tr_tl=hr&_x_tr_hl=hr&_x_tr_pto=sc)

Pristupljeno 10. rujan 2022.

4. MOGUĆNOSTI DALJNJEG UNAPRJEĐENJA ENO-GASTRONOMSKE PONUDE OTOKA KORČULE

4.1 Trenutno stanje eno-gastronomске ponude Korčule

Na otoku Korčuli vinogradarstvo i vinarstvo imaju dugu povijest koja seže još u doba Grka (4. st. pr. Kr.). Vrhunska bijela vina i autohtone sorte vinove loze zaštitni su znak otoka Korčule. Pošip i Rukatac uzgajaju se u vinogradima Čara i Smokvice u središnjem dijelu otoka, dok se vino Grk uzgaja u Lumbardi na istočnoj obali. Od crnih sorti najzastupljeniji je plavac mali.

Nije poznato je li Grk dobio ime po profinjenom gorkom okusu biljke ili po Grcima koji su se ondje doselili početkom trećeg stoljeća prije Krista i zasadili prve čokote u regiji.

Prvo bijelo vino iz Hrvatske kojem je zaštićeno zemljopisno podrijetlo je Pošip, što je učinjeno 1967. godine. Na poljima Čara i Smokvice, gdje se proizvode vrhunska vina, ova sorta najbolje uspijeva.

Rukatac je naziv za autohtonu dalmatinsku sortu Maraština otkrivenu na otoku Korčuli, gdje uspijeva više od tisuću godina. Često se koristi za poboljšanje okusa drugih vina zbog svojih iznimnih kvaliteta.

Autohtono crno vino južne Dalmacije, plavac mali, neupitno je naše najpoznatije i najuglednije u svijetu.

Za područje Dalmacije i njenih otoka tipična je proizvodnja Prošeka od sušenog grožđa autohtonih sorti. Obično ima visok udio alkohola, prekrasan miris i poprilično je slatko.²⁹

Korčulanskih vinarija je mnogo, ali vinarija Zure ima najveće zasade na otoku Korčuli. Okruženi samo morem ispod i maslinicima zasađenim iznad vinograda, ovdje raste vinova loza na mjestu na kojem prije nikada nisu sađeni. Vinarija Zure ima obiteljski restoran u kojem se, osim njihovih vina, može probati i dalmatinski specijalitet buzara od hobotnice.

Mala obiteljska vinarija PZ Nerica nedavno je izgradila novu kušaonicu s velikom terasom s

²⁹ *Korčula island*, brošura otoka Korčule (n.d), str. 7

(https://www.visitkorcula.eu/assets/documents/brochure/Visit_Kor%C4%8Dula_brochure.pdf)

Pristupljeno 10. rujan 2022.

pogledom na vinograde Čare. Tu raste pošip, jedno od najboljih bijelih vina hrvatske obale. Nudi dva stila vina Pošip: Nerica Pošip je mlada i svježija verzija i Mindel Pošip, kompleksnija verzija koja odležava u hrastovini.

Vinarija Vitis, nekadašnja Vinarija GRK, obiteljska je tvrtka u srcu Lumbarde. Vinarija nudi kušanje sa ili bez hrane okružena krševitim planinama, prostranim zelenim vinogradima i dojmljivim kućama s narančastim krovovima. Poznata regionalna sorta grožđa Grk najpopularnija je boca vinarije. Sva ukusna vina, likeri i hrana u potpunosti su domaće proizvodnje.

Još jedna vinarija na samom ulazu u Lumbardu nudi kušaonicu smještenu u sredini vinarije. Vinarija Bire, „labirint“ obnovljenih kamenih kuća u kojima svaka od njih ima svoju ulogu u procesu proizvodnje vina. Frane Milina Bire, vlasnik i vinar, proizvodi vina od dvije sorte grožđa: plavac mali i jedan od najcjenjenijih hrvatskih vina Grk.

Što se tiče gastronomske ponude, jedno od najpoznatijih jela je Korčulanska pašticada, jelo koje se dugo priprema i poslužuje s domaćim njokima. Jedinствена otočka delicija ručno rađene tjestenine su žrnovski makaruni. Pripremaju se od četiri osnovna sastojka — brašna, jaja, ulja i vode — te se umaču u aromatičan mesni umak.

Kupus na tabak je tradicionalno veloluško jelo koje se sprema od domaće raštike.

Maslinarstvom se bavi oko 1000 gospodarstava. Na razini Europske unije, od 2016. godine, „Korčulansko maslinovo ulje“ nositelj je cijenjene zaštićene oznake izvornosti i zaštićene oznake zemljopisnog podrijetla.

Lumblija je kolač na bazi kvasca koji svoj okus dobiva posebnom pažnjom i brigom potrebnom za završetak dugotrajne pripreme i pečenja, kao i korištenjem jedinstvenih sastojaka koji se počinju pripremati i skupljati ljeti. U ovaj recept uključeni su bademi, orasi, groždice, naranča, limun, nekoliko začina koji se dodaju u točno izračunatim količinama, te neizostavan sastojak lumblije, varenik, tj. sirup od mošta koji se zagrijava nekoliko sati dok ne provrije da bi se sveo u crni slatki sirup.

Najpoznatije domaće slastice: cukarini, klašuni, rozata, arancini i bruštolane mindele, suhe smokve, lojenice, sirnice i lumblije, izvrsno pristaju uz čašu prošeka i mirisnih rakija od trava, rogača i ruže.³⁰

Otok Korčulu obilježavaju brojni festivali, a od festivala hrane i vina najpoznatiji je pod nazivom Korčulanske pjatance. Ponajbolji korčulanski restorani okupili su se kako bi u proljeće 2017. ugostili prve Korčulanske pjatance u nastojanju da lokalnom stanovništvu i turistima predstave najbolju vinsku i kulinarsku ponudu regije. Navedeni ugostitelji osnovali su u siječnju 2018. godine udrugu „Korčulanske Pjatance“ kao rezultat uspjeha prvog izdanja festivala i želje za što kvalitetnijim kulinarskim događanjem. Primarni cilj udruge je razvoj Korčule kao vrhunske turističke destinacije izgrađene na elitnoj gastronomiji, enologiji i jedinstvenom gostoprimstvu uz očuvanje stoljetne gurmanske tradicije utkane u identitet grada i otoka.

Ugostitelji Korčule kroz raznovrsnu ponudu hrane i pića promoviraju dalmatinsku kuhinju kao spoj tradicionalnog i modernog. Lokalni znalci pokazuju svoje gastronomsko umijeće na stolovima u Korčuli tijekom festivalskog tjedna s inventivnim jelovnicima kreiranima posebno za tu priliku.³¹

Osim Korčulanskih pjatanci, u Lumbardi se povremeno održavaju i fešte vina kada se lokalni vinari okupe i donesu svoje boce u središte sela kako bi ih posjetitelji tamo kušali.

U Lumbardi su petkom poslijepodne ribarske večeri tjedni događaj već 40-ak godina. Manifestacija je to na kojoj se već godinama okupljaju obrtnici i OPG-ovi koji prodaju razne specijalitete i domaće poslastice.

Također, još je jedan festival vina koji se održava u Čari gdje se degustiraju vrhunska bijela vina u autentičnom ambijentu. Festival predstavlja otok Korčulu kao izvrsnu vinsku destinaciju s bogatom ponudom vinskih sorti Pošipa i Grka. Ovim događanjem promoviraju se svi festivali vina na otoku Korčuli, koji se pojedinačno održavaju tijekom ljetnih mjeseci.

³⁰ *Guide to Korčula: The island of food and wine*, (15. lipanj 2017.), (<https://www.thewineandmore.com/stories/guide-to-korcula-island/>)
Pristupljeno 10. rujan 2022.

³¹ *Manifestacija koja gura Korčulu naprijed!*, (n.d.) (<https://www.korculanskepjatance.com/festival>)
Pristupljeno 10. rujan 2022.

Žrnovski makaruni festival je koji se održava tijekom ljeta u selu Žrnovu. Festival počinje radionicom na kojoj svi zainteresirani mogu naučiti kako napraviti tradicionalne makarune, rolanom jelu od tjestenine i umaka.

4.2 Mogućnosti budućeg razvoja eno-gastronomskog turizma

Otok Korčula svojom pogodnom klimom i dobrim geografskim položajem ima izvrsne predispozicije za razvitak turizma koje može i treba iskoristiti. Potrebno je objektivno sagledati sadašnje stanje turizma na otoku te se usredotočiti na rješavanje trenutačnih problema kako bi se daljnje napredovalo. Riječ je o problemima poput sezonalnosti koja prati cijelu regiju, lošoj demografskoj slici, slabo izraženom marketingu destinacije, nedovoljnoj turističkoj valorizaciji kulturne baštine, neobnovljenim i nedovoljnim hotelskim kapacitetima, skromnoj ponudi turističkih tura, jednoličnoj gastronomskoj ponudi te sveopćoj neuređenosti prostora. Otoku prijete iseljavanje stanovništva, brži razvoj konkurentnih destinacija, zagušenje turistima i prostorna degradacija.

Prema TOMAS istraživanju iz 2019. godine motiv „more“ za dolazak u destinacije Jadranske Hrvatske je glavna motivacija za više od 80% gostiju, potom slijedi „priroda“ koja motivira njih 56%. More i priroda primarni su motivi dolaska turista na hrvatsku obalu i otoke. Slijede dolasci (od 13% do 24%) koje motivira city break, touring, sport i rekreacija te kultura i umjetnost. Treću skupinu motiva čine *gastronomija*, *zabava* i *festivali*, posjet ruralnim područjima te manifestacije i događanja. Aktivnosti za vrijeme boravka u destinaciji koje okupiraju posjetiteljevo vrijeme su odlazak na plivanje, kupanje (78,9%), razgledavanje gradova (53,5%), *odlazak u restorane* (49,9%) te *obilazak vinskih cesta i vinarija* (7,4%).³² S obzirom na ove statističke podatke, jasno je kako potražnja za eno-gastronomskim turizmom iz godine u godinu raste te se ponuda treba prilagoditi u skladu s tim.

U Strategiji razvoja grada Korčule³³ postavljena su sljedeća pitanja:

- Koji je temeljni turistički profil destinacije?

³² TOMAS istraživanje Hrvatska 2019., Institut za turizam, Zagreb (srpanj 2020.), str. 35 (<http://www.iztg.hr/files/file/RADOVI/KNJIGE/TOMAS-Hrvatska-2019.pdf>)
Pristupljeno 15. rujana 2022.

³³ *Strategija razvoja turizma Grada Korčule* (18. rujana 2019.), Quadrans d.o.o., str. 3 (<https://www.visitkorcula.eu/downloads/strategija-razvoja-turizma-korcula/Prezentacija%20Strategije%20razvoja%20turizma.pdf>)
Pristupljeno 15. rujana 2022.

- Kako razvoj turizma može spojiti gospodarski rast i održivost?
- Koje je poželjno strateško usmjerenje Korčule za turizam?
- Na kojim bi se temeljnim načelima trebao temeljiti budući razvoj turizma u Korčuli?
- Kako smanjiti sezonalnost i povećati konkurentnost Korčule?
- Koje turističke proizvode razvijati?

Obilježja Korčule su visoka sezonalnost, relativno duži boravak od makroregije, slabiji rast od prosjeka regije i Hrvatske, rast nautičkog i krizing turizma, manja popunjenost od makroregije (93 dana hoteli, 39 privatni smještaj), visok udio privatnog smještaja, izletnička destinacija Dubrovnika, neujednačena vrijednost za novac u segmentima ponude, primarnost proizvoda "sunce i more", veliki broj turističkih sadržaja, tržišno poluspremnih ili nesprenih.³⁴

Iz toga proizlaze sljedeće strateške odrednice: zadržati suvremeni mediteranski način života, promicati održivost i razvoj koji ne ugrožavaju budućnost, očuvati ugođaj autentične urbane sredine, razvijati turizam na cijelom području Grada i otoka, unaprijediti kvalitetu i standarde življenja lokalne zajednice, poticati partnerstvo među svim dionicima destinacije, kreirati osjećaj kvalitetne destinacije. Također, svi turistički objekti moraju usvojiti kulturu kvalitete i izvrsnosti, a prepoznatljivi turistički brend otoka Korčule mora odražavati sva otočna načela.

Kako bi se navedeno ostvarilo, od iznimne je važnosti imati potporu države odnosno prepoznati otočnu viziju od strane lokalnih te regionalnih i državnih vlasti. Isti bi pažnju trebali usmjeriti na definiranje razvojne strategije za postizanje ciljeva, uz financijsku potporu malim i obiteljskim poduzetnicima.

Također je vrlo bitno uspostaviti županijski DMO (destinacijsku menadžment organizaciju) koja ima za cilj upravljanje destinacijskim razvojem, marketingom destinacije, ali i poticanje suradnje između javnog i privatnog sektora.³⁵

Još jedna bitna stavka je promocija same destinacije. Prema TOMAS istraživanju iz 2019.,

³⁴ *Strategija razvoja turizma Grada Korčule*, (18. rujana 2019.), Quadrans d.o.o., str. 19 (<https://www.visitkorcula.eu/downloads/strategija-razvoja-turizma-korcula/Prezentacija%20Strategije%20razvoja%20turizma.pdf>)
Pristupljeno 15. rujana 2022.

³⁵ *Strategija razvoja turizma Grada Korčule*, (18. rujana 2019.), Quadrans d.o.o., str. 35 (<https://www.visitkorcula.eu/downloads/strategija-razvoja-turizma-korcula/Prezentacija%20Strategije%20razvoja%20turizma.pdf>)
Pristupljeno 15. rujana 2022.

glavni izvor informacija o destinaciji bio je internet (55%). „Turisti koji informacije prikupljaju putem interneta, uz mrežne stranice online turističkih agencija (61%) u velikom broju posjećuju i društvene medije, mrežne stranice smještajnih objekata te turističkih zajednica ili ureda.“³⁶ Stoga bi dionici turizma na Korčuli trebali kreirati kvalitetne web stranice i društvene mreže koje bi nesumnjivo doprinijele bržem razvoju eno-gastronomskog turizma na otoku Korčuli.

Pojedinačnim ugostiteljima te vinarima je jako teško samostalno se probiti na tržištu stoga je vrlo bitno sklapanje partnerstva. Turističke zajednice pojedinih mjesta na otoku imaju glavnu ulogu u tome, upoznavajući posjetitelje s raznovrsnom ponudom putem svojim promotivnih aktivnosti. Turističke zajednice bi promociju, osim suvremenim načinom putem interneta, mogle vršiti i u lokalnim turističkim agencijama organizirajući ture za posjetitelje koje bi uključivale smještaj, posjete vinarijama, sudjelovanje u proizvodnji i degustiranju vina te lokalnih specijaliteta. Ovo bi nesumnjivo doprinijelo zadovoljstvu posjetitelja, malih proizvođača, agenciji te naposljetku i cijeloj destinaciji.

Prirodna i kulturna baština, prometna povezanost i prirodne ljepote su bitni faktori u stvaranju identiteta destinacije, ali nezanemariv utjecaj ima i ljudski faktor. Tijekom cjelokupnog putovanja posjetitelji ostvaruju kontakte s lokalnim stanovništvom. Lokalno stanovništvo utječe na stvaranje percepcije posjetitelja o destinaciji i okruženju u kojem borave pa ih se može smatrati predstavnicima pojedinog mjesta, regije, županije pa i države. Otok Korčula ima predispozicije i potrebne resurse za razvoj eno-gastronomskog turizma stoga je vrlo važno educirati stanovništvo u iskorištavanju potencijala ruralnih područja kako bi se pozicionirali na domaćem tržištu.

Što se tiče ponude smještaja na otoku, ona se trenutno temelji uglavnom na privatnim apartmanima. Razvojem eno-gastronomskog turizma ponuda bi se proširila i na OPG-ove koji bi uz degustaciju jela i vina, pružali i kvalitetan smještaj. Također bi se uz potporu institucija, ponuda proširila i na male obiteljske hotele koji bi osim samog smještaja mogli ponuditi i usluge obilaska otoka te upoznavanja sa tradicijom i lokalnom kulturom.

Gledajući konkurentske prednosti otoka, za razliku od ostatka Dalmacije, koji je poznat po

³⁶ TOMAS istraživanje Hrvatska 2019., Institut za turizam, Zagreb (srpanj 2020.), str. 36

(<http://www.iztg.hr/files/file/RADOVI/KNJIGE/TOMAS-Hrvatska-2019.pdf>)

Pristupljeno 15. rujana 2022.

crnim vinima, Korčula nudi zanimljiva bijela vina od autohtonih sorti vinove loze: Pošip i Rukatac u Smokvici i Čari u središtu otoka te Grk u Lumbardi na istočnom dijelu. Od crnih vrsta najzastupljeniji je plavac mali. Kao "odraz mirisa, okusa i podneblja Mediterana", vina otoka Korčule odlikuju se osebujnom osobnošću, kompleksnošću, intenzivnim sortnim mirisima i visokim udjelom alkohola. Jedinstvena su po nevjerojatno finoj kiselosti, koja je neuobičajena u vinima toplije klime i daje im iznimnu svježinu i pitkost.

„Kako prirodne ljepote i bogata kulturna i etnološka raznolikost oblikuju otok Korčulu, svoj izgled duguje i domaćoj kuhinji. Tradicionalna jela uključena su u cijelu kuharicu s izvornim receptima. Kao što je već navedeno, riječ je o Korčulanskoj paštici, korčulanskom goveđem jelu koje je vrlo popularno u Dalmaciji. Također, ističu se i Žrnovski makaruni, poznata domaća tjestenina karakteristična za otok. U Korčuli se poslužuje uz mesne i riblje umake.“³⁷

Turistička potražnja za eno-gastronomijom Korčule je visoka, ali zato je razvijenost i važnost koja im se pridaje niska. Budući da prostora za napredak ima, također treba nastojati povećati udio rastućih sekundarnih tržišta, kao što su skandinavska tržišta, Australija i Kanada, fokus usmjeriti na pred i post sezonu i razvijena emitivna tržišta na kojima su popularni kulturni turizam, gastronomski i ruralni turizam, te aktivni turizam.

³⁷ Veljko Barbieri, Food of Korčula (n.d.)
(https://www-visitkorcula-eu.translate.google.com/food-wine.html?_x_tr_sl=en&_x_tr_tl=hr&_x_tr_hl=hr&_x_tr_pto=sc)
Pristupljeno 15. rujan 2022.

5. ZAKLJUČAK

Razvoj turizma na Korčuli započeo je krajem 19. stoljeća. Danas, većina posjetitelja dolazi tijekom ljetnih mjeseci odnosno u srpnju i kolovozu stoga je problem sezonalnosti uvelike izražen. Turizam se prikazuje kao masovni s obzirom na veliku količinu turista koncentriranu na relativno malome prostoru. Također, turistički nerazvijenih mjesta na otoku ima mnogo. Na otoku raste broj posjetitelja i ostvarenih noćenja, ali se kvaliteta turizma nažalost ne mijenja. Turizam ostaje loše planiran, masovan i neodrživ.

Prirodan prostor otoka Korčule i njegova bogata kulturno-povijesna baština ono su što privlači posjetitelje. Većina ugostiteljskih objekata nalazi se u naselju Korčula, a samo nekoliko njih radi izvan sezone. Uzevši u obzir velike plodne površine kojima otok Korčula raspolaže, javlja se mogućnost razvoja i unaprjeđenja ponude gastronomskog i eno turizma, odnosno ruralnog turizma i eko proizvodnje.

Potrebno je uskladiti suradnju svih dionika na otoku koji utječu na razvoj turizma, definirati ulogu turističkih zajednica koji mogu napraviti bitnu razliku u ovom segmentu, objasniti kako se nositi sa izazovima koje eno-gastronomski turizam donosi i kako pomoću ovog selektivnog oblika turizma ublažiti problem sezonalnosti na otoku Korčuli.

Posljedično, razvojem eno-gastronomskog turizma doprinosi se pozicioniranju i rastu popularnosti destinacije tj. stvaranju konkurentske prednosti. Eno-gastronomski turizam također može privući posjetitelje van sezone (s obzirom na događanja i manifestacije) te smanjiti prenapučenost urbanih dijelova turistima disperzijom u ruralna i nedovoljno turistički prepoznata mjesta.

Zaključno, nije dovoljno samo prepoznati važnost ovog selektivnog oblika turizma već i pravovaljano djelovati, poduzeti mjere kojima će eno-gastronomski turizam dobiti pažnju kakvu zaslužuje.

POPIS LITERATURE:

Knjige:

1. Fletcher J., Fyall A., Gilbert, D., Wanhill S. (2018). *Tourism principles and practice*. Pearson Education Limited.
2. Petrić, L. (2019). *Uvod u turizam*. Sveučilište u Splitu, Ekonomski fakultet Split.

Časopis:

1. Ćorluka, G., Matošević, Radić, M., Geić, S. (2013). Selective Forms of Tourism – the Way of Extending the Summer Season. *Economy Transdisciplinarity Cognition*, 16(2), 88-96.
2. Skryl, T., Gregoric, M., Dugi, V. (2018). Culinary Trends in the Republic of Croatia as Part of Gastro Tourism Development. *European research studies journal*, 21(3), 465-475.

Izvor s Interneta:

1. *150 types of tourism that are trending right now*, Tourism Teacher
Raspoloživo na: <https://tourismteacher.com/types-of-tourism-glossary/>
2. Agencija za nekretnine; Korčula Projekti
Raspoloživo na: <https://www.korculaprojekti.com/en/about-us>
3. Brošura otoka Korčule, *Korcula island*, VisitKorčula
Raspoloživo na:
https://www.visitkorcula.eu/assets/documents/brochure/Visit_Kor%C4%8Dula_brochure.pdf
4. Daniela Rogulj (26. svibnja 2022.), *Ljetna sezona na Korčuli 2022. očekuje se rekordna 2019.*, Total Croatia News
Raspoloživo na: https://www-total--croatia--news-com.translate.goog/travel/63125-2022-korcula-summer-season?_x_tr_sl=en&_x_tr_tl=hr&_x_tr_hl=hr&_x_tr_pto=sc
5. Demografski podaci Dubrovačko-neretvanske županije (2022.)
Raspoloživo na: <https://www.edubrovnik.org/demografski-podaci/>
6. *Enoturizam*, Wikitravel
Pristupljeno 15. srpanj 2022.

- Raspoloživo na: https://wikitravel-org.translate.google/en/Enotourism?_x_tr_sl=en&_x_tr_tl=hr&_x_tr_hl=hr&_x_tr_pto=sc
7. *Gastronomy and wine tourism*, Svjetska turistička organizacija
Raspoloživo na: https://www-unwto-org.translate.google/gastronomy-wine-tourism?_x_tr_sl=en&_x_tr_tl=hr&_x_tr_hl=hr&_x_tr_pto=sc
 8. *Guide to Korčula: The island of food and wine* (15. lipanj 2017.), Wine & more
Raspoloživo na: https://www-thewineandmore-com.translate.google/stories/guide-to-korcula-island/?_x_tr_sl=en&_x_tr_tl=hr&_x_tr_hl=hr&_x_tr_pto=sc
 9. *Hrana – vino*, Turistička zajednica grada Korčule
Raspoloživo na: <https://www.visitkorcula.eu/cro/eno-gastro.html>
 10. Jon Thedham & Cath Dutton (2014.), *Razvoj i menadžment eno-gastro turizma*, Hrvatska Turistička Zajednica
Raspoloživo na: <https://www.htz.hr/hr-HR/poslovna-dogadanja/edukacije/edukacija-2014/razvoj-i-menadzment-eno-gastro-turizma>
 11. Joxe Mari Aizega (2018.), *Guidelines for the Development of Gastronomy Tourism*, Svjetska turistička organizacija
Raspoloživo na: <https://www.e-unwto.org/doi/pdf/10.18111/9789284420957>
 12. Lauren Mowery (21. kolovoz 2019.), *A Top to Bottom Tour of Croatia's Wine-Soaked Coastline*, WineEnthusiast
 13. *Manifestacija koja gura Korčulu naprijed!* Udruga Korčulanske pjatance
Raspoloživo na: <https://www.korculanskepjatance.com/>
 14. Marta Duić (16. travanj 2017.), *Gastroturizam je hit, ali kod nas tek u povojima*, Poslovni dnevnik
Raspoloživo na: <https://www.poslovni.hr/hrvatska/gastroturizam-je-hit-ali-kod-nas-tek-u-povojima-326789>
 15. *Motivi dolaska u Hrvatsku*, TOMAS istraživanje (2019.), Institut za turizam
Raspoloživo na: <http://www.iztvg.hr/files/file/RADOVI/KNJIGE/TOMAS-Hrvatska-2019.pdf>
 16. *Otok Korčula*, Croatia Traveller
Raspoloživo na: https://www-croatiatraveller-com.translate.google/southern_dalmatia/korcula/KorculaIsland.htm?_x_tr_sl=en

- [& x_tr tl=hr& x_tr hl=hr& x_tr_pto=sc#top](#)
17. *Otok Korčula, Dalmacija*, Informacije o Korčuli
 Raspoloživo na: <https://www.ikorculainfo.com/hr/>
 18. *Otok Korčula, Ferry Croatia*
 Raspoloživo na: https://www.ferrycroatia-com.translate.goog/en/island-korcula/? x_tr sl=en& x_tr tl=hr& x_tr hl=hr& x_tr_pto=sc
 19. *Strategija razvoja turizma Grada Korčule* (18. rujan 2017.), VisitKorcula
 Raspoloživo na: <https://www.visitkorcula.eu/downloads/strategija-razvoja-turizma-korcula/Prezentacija%20Strategije%20razvoja%20turizma.pdf>
 20. *Tourism*, Tourism Notes
 Raspoloživo na: https://tourismnotes-com.translate.goog/travel-tourism/? x_tr sl=en& x_tr tl=hr& x_tr hl=hr& x_tr_pto=sc
 21. *Welcome to Korčula!* Korčula info
 Raspoloživo na: https://www-korculainfo-com.translate.goog/? x_tr sl=en& x_tr tl=hr& x_tr hl=hr& x_tr_pto=sc
 22. *Wine tourism: a journey through the world's wines and vineyards*, Food n Road
 Raspoloživo na: https://foodandroad-com.translate.goog/what-is-wine-tourism/? x_tr sl=en& x_tr tl=hr& x_tr hl=hr& x_tr_pto=sc

POPIS SLIKA I TABLICA

1. Slika 1 Općine Korčule.....17
2. Tablica 1 Motivi dolaska turista prema TOMAS istraživanju 2019.....11

SAŽETAK

Korčula je otok u Jadranskom moru dobro povezana s hrvatskim kopnom i dalmatinskom obalom. Poznata je kao vinski otok, a dom je i nekih sorti koje se ne mogu pronaći nigdje drugdje, poput Grka i Pošipa. Zbog prirodnih ljepota, svake godine privlači ogroman broj posjetitelja. Unatoč pozitivnim stranama koje turizam donosi, pojavljuju se i razni problemi, a najizraženiji je problem nerazvijenosti turističke ponude. To je dovelo do porasta potražnje za selektivnim oblicima turizma koji će osim obogaćivanja turističke ponude dovesti i do pravilne prostorne i vremenske disperzije posjetitelja. Eno-gastronomski turizam jedan je od takvih oblika turizma koji se razvija na otoku Korčuli. Posjetiteljima pruža jedinstven doživljaj upoznavanja lokalne kulture, tradicije i stanovništva. Otok ima sve potrebne predispozicije i resurse za razvitak ovog oblika selektivnog turizma, ali to nije dovoljno. Potrebna je potpora od državnih institucija, suradnja svih subjekata kao i vertikalno-horizontalna integracija. S pravilno postavljenom misijom, vizijom i ciljevima, otok Korčula se na tržištu može pozicionirati kao prepoznatljiva turistička destinacija.

SUMMARY

Korčula is an island in the Adriatic Sea well connected to the Croatian mainland and the Dalmatian coast. It is known as a wine island, and it is also home to some varieties that cannot be found anywhere else, such as Grk and Pošip. Because of its natural beauty, it attracts a huge number of visitors every year. Despite the positive aspects that tourism brings, various problems also arise, the most prominent being the underdevelopment of the tourist offer.. This has led to an increase in demand for selective forms of tourism, which, in addition to enriching the tourist offer, will also lead to proper spatial and temporal dispersion of visitors. Wine-gastronomy tourism is one such form of tourism that is developing on the island of Korčula. It offers visitors a unique experience of getting to know the local culture, tradition and population. The island has all the necessary predispositions and resources for the development of this form of selective tourism, but that is not enough. Support from state institutions, cooperation of all subjects as well as vertical-horizontal integration are needed. With a properly set mission, vision and goals, the island of Korčula can be positioned on the market as a recognizable tourist destination.