



**ZAVRŠENA PROVEDBA
EU PROJEKTA
GOOD SEAFOOD**

ZAVRŠENA PROVEDBA EU PROJEKTA GOOD SEAFOOD

Završena je provedba projekta „**Good local seafood for a unique gastronomic experience and a healthy childhood / Kvalitetna lokalna riblja hrana za jedinstveno gastronomsko iskustvo i zdravo djetinjstvo**“ (akronim: GOOD SEAFOOD), kojeg je Općina Brtonigla-Verteneglio uspješno prijavila na FLAG natječaj za provedbu Podmjere 4.2.1 „Potpora za aktivnosti usmjerene podizanju svijesti građana o potrošnji i konzumaciji ribe i drugih morskih organizama“.

Osim Općine, u aktivnostima su aktivno sudjelovati i sljedeći projektni partneri: Dječji vrtić »Kalimero« - Scuola dell'infanzia »Calimero« i Turistička zajednica Općine Brtonigla.

Dugoročna svrha projekta GOOD SEAFOOD: jačanje svijesti građana Općine Brtonigla-Verteneglio o važnosti konzumacije lokalnih vrsta riba te upoznavanje žitelja i posjetitelja s tradicionalnim kulinarским receptima ovoga podneblja kako bi se potakla potrošnja lokalne ribe i drugih morskih organizama. Ukupna vrijednost projekta iznosi 33.126,84 EUR, odnosno 249.594,15 HRK, a očekivano sufinanciranje iz javnog izvora u okviru provedbe LRSR je 33.126,84 EUR, odnosno 249.594,15 HRK (EU sredstva 85%, RH sredstva 15%).

Ova brošura sadržava opis realiziranih aktivnosti i postignutih rezultata.



Operativni program
**ZA POMORSTVO
I RIBARSTVO**



EUROPSKA UNIJA



Sufinancirano sredstvima Europske unije iz Europskog fonda za pomorstvo i ribarstvo

RADIONICA SA LOKALNIM KUCHARIMA »RECEPTI S AUTOHTONIM RIBAMA«

Dana 04.03.2022. godine, u prostorijama Općine Brtonigla-Verteneglio održana je radionica s lokalnim kuharima, naziva »[Recepti sa autohtonim ribama](#)«.

Tijekom radionice lokalni kuhari razmijenili su svoja znanja i sastavili recepte s autohtonim ribama. Recepti su se kasnije koristili u sklopu drugih projektnih aktivnosti, za upoznavanje lokalnog stanovništva s tipičnim lokalnim receptima na bazi autohtonih vrsta ribe, radi povećanja njihove konzumacije.

Edukaciju moderirali su poznati regionalni kuhar Dragan Jovanović, voditelj Gastro Kluba Pula, i sous chef Selmir Hasić.

Recepti sa autohtonim ribama koji su proizašli iz održane radionice, koristili su se za izradu višjezičnih promotivnih i edukativnih materijala s tipičnim receptima za pripremu lokalnih vrsta ribe, kao i za izradu edukativnih materijala i za jelovnike u sklopu manifestacije »More na stolu«, koja je održana tijekom jeseni.





IZRADA VIŠEJEZIČNIH PROMOTIVNIH I EDUKATIVNIH MATERIJALA SA TIPIČNIM RECEPTIMA ZA PRIPREMU LOKALNIH VRSTA RIBE

Kako bi se lokalne vrste ribe što više približile stanovnicima Općine Brtonigla-Verteneglio, njenim posjetiteljima, ali i djeci sa područja Općine, u sklopu ove aktivnosti realizirani su višjejezični promotivni i edukativni materijali sa tipičnim receptima za pripremu lokalnih vrsta ribe.

Po provedenom postupku jednostavne nabave, obrt Zrinka dizajn iz Vukovara, izradio je razglednice s crtežima lokalnih riba i sa autohtonim, tradicionalnim receptima za pripremu istih, plakate s motivom lokalnih riba, setove od po 20 kartica recepata, platnene vrećice i pogače. Za izradu materijala, korišteni su recepti koji su proizašli iz radionice sa lokalnim kuharima.

Kako bi materijali bili razumljivi i vanjskim posjetiteljima, recepti i ostali tekstovi su lektorirani i prevedeni na engleski, njemački i talijanski jezik, za što se pobrinuo obrt BOCCA, obrt za usluge prevodenja iz Umaga.



MANIFESTACIJA "MORE NA STOLU"

Po modelu uspješnih gastronomskih manifestacija koje se već tradicionalno provode na području klastera »Colours of Istria«, od 13. listopada do 4. prosinca 2022. u Brtonigli održana je gourmet manifestacija „**More na stolu**“, u sklopu koje su gosti mogli uživati u vrhunskim lokalnim ribljim specijalitetima koji su pripremljeni posebno za tu prigodu. Lokalni restorani i konobe nudili su posebno osmišljene menije sa tipičnim, tradicionalnim receptima na bazi autohtonih riba, koji su proizašli iz radionice s lokalnim kuharima **»Recepti sa autohtonim ribama«**.

Restorani koji su sudjelovali u ovoj manifestaciji su sljedeći:

- Istarska Konoba Šantić,
- Konoba Astarea,
- Konoba Silvano,
- Food & Wine Primizia.

Kako bi se osigurale adekvatne vidljivost i promocija eventa, putem obavljenih postupaka jednostavne nabave, odrađeno je sljedeće:

- dizajn vizuala, letaka, plakata, korice menija i billboarda (Comgraf d.o.o.),
- tisak menija, letaka i plakata koji su distribuirani restoranima Comgraf d.o.o.),
- ugovoreni najam 5 reklamnih površina, tisak i lijepljenje 5 jumbo plakata (Top media relax d.o.o.),
- radio spot za manifestaciju (CIK Dr. Božo Milanović d.o.o.).

lifestyle recepti automoto film gastro glazba dom moda i stil showbiz svijet životinja tehnologija zanimljivosti zdravlje i fitness znanost putovanja more i nautika

BRTONIGLA

Gastro manifestacija "More na stolu": Lokalne konobe i restorani nude tradicionalna jela na bazi autohtonih riba

12.10.2022 16:40 | Autor: Luka JELAVIĆ



Ilustracija (Pixabay)

Od sredine listopada pa sve do početka prosinca u Brtonigli će trajati gastronomska manifestacija "More na stolu" u koju će se uključiti lokalne konobe i restorani (konobe Šantić, Astarea i Silvano, te Food&Wine Primizia), s ciljem da se i građani i gosti potaknu na veću konzumaciju lokalnih vrsta riba te upoznaju s tradicionalnim kulinarским receptima tog podneblja. Za vrijeme trajanja manifestacije lokalni restorani i konobe nudit će posebno osmišljene menije s tipičnim, tradicionalnim receptima na bazi autohtonih riba. Manifestacija je realizirana u sklopu projekta "Kvalitetna lokalna riblja hrana za jedinstveno gastronomsko iskustvo i zdravo djetinjstvo".

Općina Brtonigla je taj projekt prijavila na FLAG natječaj za provedbu aktivnosti usmjerenih na podizanje svijesti građana o potrošnji i konzumaciji ribe i drugih morskih organizama. Osim Općine, u projekt su uključeni još Dječji vrtić "Kalimero" i Turistička zajednica Općine Brtonigla. Ukupna vrijednost projekta je oko 250.000 kuna, a sufinanciran je većim dijelom iz EU fondova te iz hrvatskih fondova.



Konoba Silvano



Konoba Silvano



Astarea

SNIMANJE VIDEO SPOTA »DAN S RIBAROM«

Dana 30.09.2022. na Youtube kanalu i na web stranici Općine Brtonigla-Verteneglio objavljen je promotivni i edukativni video spot **“Dan s ribarom”**.

Cilj objave video spota je upoznavanje lokalnog stanovništva i vanjskih posjetitelja sa ribarstvom na području FLAG-a, kao i promocija teritorija i lokalne ribarstvene baštine.

Video spot je realizirao obrt Faber Faber Filmmaking iz Savudrije.



EDUKATIVNI POSJET AQUARIUM PULA

S ciljem da se vrtićka djeca educira o vrstama morskih riba i drugih morskih organizama, s posebnim naglaskom na vrstama koje su prisutne na sjevernom Jadranu, dana 14.10.2022. godine održan je edukativni posjet **Aquariumu Pula**, u kojemu je izloženo više od 250 vrsta živih morskih organizama. Edukativnim se posjetom također educiralo i osoblje odgojne ustanove, koje će prenijeti znanje i budućim generacijama polaznika vrtića. Edukativnom je posjetu sveukupno sudjelovalo 40 djece i 6 odgajatelja.



Slike Dječjeg vrtića Kalimero – Scuola dell'infanzia Calimero

Realizaciju projektnih aktivnosti pratio je i koordinirao projektni tim, koji je na samom početku projekta imenovan u sljedećem sastavu:

- 1.** Voditelj projekta: Tea Rakar, samostalni upravni referent za provođenje projekata, EU fondova i društvene djelatnosti Jedinostvenog upravnog odjela, zaposlena u Općini Brtonigla-Verteneglio;
- 2.** Odgovorna osoba za odnose s javnošću i za promotivne aktivnosti: Sandra Lubiana, zaposlena u Turističkoj zajednici Općine Brtonigla;
- 3.** Odgovorna osoba za opremanje dječjeg vrtića i za implementaciju novog jelovnika: Ivana Mikoli, ravnateljica Dječjeg vrtića Kalimero – Scuola dell'infanzia Kalimero;
- 4.** Odgovorna osoba za provedbu postupaka nabave: Kristina Brljavac, Viši stručni suradnik za javnu nabavu i naplatu općinskih prihoda Jedinostvenog upravnog odjela, zaposlena u Općini Brtonigla-Verteneglio.

U sklopu projekta realizirane su sve potrebne aktivnosti izvješćivanja javnosti, promocije i vidljivosti, a sve u skladu sa Pravilima i uputama za provedbu mjera informiranja i promidžbe u okviru Operativnog programa za pomorstvo i ribarstvo Republike Hrvatske za programsko razdoblje 2014.-2020. i sukladno opisima iz projektne prijave.

U zaključku, provedenim edukativnim i promotivnim aktivnostima, efikasno su postignuti zacrtani ciljevi edukacije stanovništva i promocije lokalnih ribarskih proizvoda te se može zaključiti da su postignuti specifični ciljevi projekta:

SC 1 – Povećanje prepoznatljivosti vrsta riba na području FLAG-a te valorizacija i turistička promocija tipičnih lokalnih recepata za pripremu autohtonih vrsta ribe, radi povećanja njihove konzumacije;

SC 2 – Promocija konzumacije autohtonih ribljih vrsta u lokalnim restoranima i konoba uz uključivanje istih u lokalnu gastronomsku ponudu;

SC 3 – Upoznavanje lokalnog stanovništva i vanjskih posjetitelja s djelatnošću ribarenja i s ribarstvenom baštinom na području FLAG-a;

SC 4 – Povećanje konzumacije ribe i drugih morskih organizama pri Dječjem vrtiću »Kalimero«.

È stata completata l'implementazione del progetto "Good local seafood for a unique gastronomic experience and a healthy childhood" (acronimo: GOOD SEAFOOD), che il Comune di Brtonigla-Verteneglio ha presentato con successo al bando del FLAG per l'attuazione della sottomisura 4.2.1 "Sostegno alle attività volte a sensibilizzare l'opinione pubblica sul consumo di pesce e di altri organismi marini".

Oltre al Comune, hanno attivamente partecipato alle attività i seguenti partner progettuali: la Scuola dell'infanzia Calimero e l'Ente per il Turismo del Comune di Verteneglio.

Scopi a lungo termine del progetto: sensibilizzare i cittadini di Brtonigla-Verteneglio sull'importanza del consumo di specie ittiche locali, far conoscere a residenti e visitatori le ricette tradizionali di questa regione, incoraggiare il consumo di pesce locale e di altri organismi marini.

Il valore totale del progetto è di 33.126,84 EUR, ovvero 249.594,15 HRK e il cofinanziamento previsto da fonti pubbliche nell'ambito dell'attuazione della strategia locale del FLAG è di 33.126,84 EUR, ovvero 249.594,15 HRK (cofinanziamento UE 85%, cofinanziamento Repubblica di Croazia 15%).