

Kategorija: Najava doga?aja

Objavljeno: Petak, 24 Travanj 2026 20:12

Autor: JUO

Pregleda: 255

**SAJAM
AUTENTIČNIH
OKUSA**

L'ORTOLANO
Vrt budućnosti

FAIR & FOOD

L'ORTOLANO BIO FAIR
Tavolata by Vinerino
Primizia Food & Wine
In Famiglia

WORKSHOPS

Vrtlarica: Kornelija Benyovsky Šoštarić
Brunch: Delicious and Healthy by Maya
Mikrobiom / Ayurveda / BIO Cosmetics
Društvena banka sjemena

OUTDOOR

Škarline Walk with
Goran Blažević 4km/h
Herbarium Walk with
Leonora Surian Popov
Yoga with YoShi

KIDS **3/5/2026**

Bubahotel
Seed Postcards
Herbarium Lab

**BRTONIGLA /
VERTENEGLIO**

Brtonigla, 28. travnja 2026. – Prvo izdanje manifestacije **L'Ortolano – vrt budućnosti**, koje će se održati u nedjelju 3. svibnja u Brtonigli, označava početak nove faze razvoja projekta L'Ortolano te dodatno jačanje destinacije koja svoj identitet gradi na zemlji, lokalnoj proizvodnji i autentičnom načinu života. Ova manifestacija predstavlja iskorak prema stvaranju cjelovitog destinacijskog doživljaja u kojem se vrijednosti prostora žive kroz iskustvo.

Tako će pažljivo pripremljen cjelodnevni program objediniti edukacije, boravak u prirodi i gastronomiju, uz sudjelovanje tridesetak pomno odabranih izlagača lokalnih proizvoda, cvijeća i sadnica. Program započinje u jutarnjim satima outdoor aktivnostima u Parku prirode Škarline kad će posjetitelji sudjelovati u vođenoj šetnji s poznatim pustolovcem Goranom Blaževićem i Leonorom Surian Popov, tijekom koje će upoznati samoniklo bilje, sudjelovati u njegovom sakupljanju te izraditi vlastiti herbarij.

L'Ortolano – vrt budu?nosti: Brtonigla kao destinacija autenti?nog doživljaja

Kategorija: Najava doga?aja

Objavljeno: Petak, 24 Travanj 2026 20:12

Autor: JUO

Pregleda: 255

Istovremeno će se održati yoga u prirodi pod vodstvom Yoshi Studija, nakon koje slijedi „Zeleni power brunch“ uz gastro bloggericu Maju Brekalo.

Točno u podne započet će edukativni dio programa. Nutricionistica Sandra Zugan održat će predavanje o mikrobiomu i njegovoj ulozi u zdravlju, dok će se paralelno održavati interaktivna radionica izrade razglednica sa sjemenom u organizaciji Art studija Moj Papir.

U 13 sati nastupit će poznata vrtlarica Kornelija Benyovsky Šoštarić s pokaznom sadnjom povrća u vrtnim gredicama te radionicom sadnje začinskog bilja koje će sudionici odnijeti doma kao uspomenu. U 15 sati održat će se predavanje o ayurvedi i prirodnim načinima ravnoteže koje će voditi Ana Benčić, dok će u 16 sati na rasporedu biti radionica izrade prirodne kozmetike pod vodstvom Helene Brana. Edukativni program završit će predstavljanjem knjige VeganIstra autorice Sanje Bilas.

Za najmlađe sudionike osmišljen je poseban program koji će započeti jutarnjom edukativnom šetnjom kroz prirodu, gdje će mališani na zanimljiv način upoznati biljni svijet i izraditi svoj prvi herbarij. U 14 sati održat će se radionica izrade prvog “bubahotela” u Brtonigli u suradnji s Dječjem vrtićem Kalimero nakon koje slijedi i svečano otvorenje istoga.

Svi zainteresirani za radionice i edukacije svoje mjesto mogu osigurati prijavom na [L'Ortolano workshops](#).

Uz raznolik program, organizirat će se i razmjena starih sorti sjemena uz podršku banke sjemena s ciljem očuvanja bioraznolikosti i tradicijskog znanja. Posjetitelji će zasigurno uživati i u sajmu lokalnih proizvoda koji će se održati na Trgu Mazzini gdje će ujedno moći kušati i gastronomsku ponudu brtoniških ugostitelja Primizie Food&Wine restorana i Agroturizma Vinerino, koji će pripremiti tematska jela inspirirana lokalnom tradicijom. Poseban doživljaj bit će „social table“, veliki zajednički stol koji oživljava tradiciju okupljanja i druženja za zajedničkim stolom.

„Brtonigla danas ne prati trendove, ona ih stvara. Kao destinacija koja svoju budućnost gradi na vlastitim temeljima, znanju i resursima, jasno se profiliramo kao primjer kako se tradicija, autentičnost i suvremeni razvoj mogu spojiti u snažan i prepoznatljiv identitet. U središtu tog pozicioniranja nalazi se L'Ortolano – vrt budućnosti, ali i njegov temelj: prepoznatljiv koncept L'Ortolano nastao iz ideje da se ono najvrjednije u Brtonigli objedini, zaštititi i predstavi na suvremen način“, istaknula je **Michelle Pilat**, direktorica Turističke zajednice Općine Brtonigla.

L'Ortolano – vrt budu?nosti: Brtonigla kao destinacija autenti?nog doživljaja

Kategorija: Najava doga?aja

Objavljeno: Petak, 24 Travanj 2026 20:12

Autor: JUO

Pregleda: 255

Lokalno kao temelj identiteta

L'Ortolano predstavlja inicijativu koja povezuje poljoprivredu, obrtništvo i turizam u jedinstven lanac vrijednosti, od polja do stola, od proizvođača do gosta, stvarajući autentičan doživljaj temeljen na stvarnom životu ovog prostora. Brtonigla, povijesno poznata kao Orto Negro (crni vrt), svoj razvoj temelji na jedinstvenom spoju četiri vrste tla, crne, crvene, bijele i sive, koje stvaraju iznimne uvjete za uzgoj i oblikuju kvalitetu proizvoda po kojima je destinacija prepoznata. U vremenu kada se sve više traže autentičnost i održivost, Brtonigla nudi upravo to, gradeći identitet destinacije u kojoj je lokalno ujedno i vrhunsko.

Više informacija o manifestaciji dostupno je na službenoj [Facebook](#) i [Instagram](#) stranici.

novosti_objave/2026/ortolano