

**JAVNI POZIV ZA ISKAZ INTERESA PRISTUPANJU GRUPI LOKALNIH (DIONIKA)  
STAKEHOLDERA NA PROJEKTU SLOW FOOD CENTRAL EUROPE: CULTURE, HERITAGE,  
IDENTITY AND FOOD**

**- prilog 1 -**

**SLOW FOOD SREDIŠNJA EUROPA: KULTURA, BAŠTINA, IDENTITET I HRANA  
- opći opis -**

Nematerijalno kulturno nasljeđe hrane ogroman je, iako još uvijek malo iskorišten resurs. Gastronomija baštini povijest i stoljetno miješanje različitih kultura na određenom području te se stoga naširoko koristi za promociju turizma, ali je vrlo rijetko shvaćena kao pokretač ekološke održivosti i društvene integracije. Cilj projekta *Slow Food Središnja Europa: kultura, baština, identitet i hrana* unaprijediti je sposobnosti lokalnih aktera u vrednovanju nematerijalnog nasljeđa hrane i to u perspektivi koja kombinira ekonomsku, ekološku i društvenu održivost.

Često koristimo slogan *ono smo što jedemo* jer upućuje na direktnu vezu načina prehrane i zdravlja čovjeka. Puno se pak rijeđe govori o tome "da smo zapravo ono što jedemo" u dubljem, kulturološkom i društvenom smislu povezanosti ljudi s podnebljem u kojem žive. Stoga je jedna od najbitnijih komponenti lokalnog identiteta adekvatno vrednovanje prehrambene tradicije i nasljeđa hrane (food heritage), povezanih znanja i vještina te plansko osnaživanje lokalne proizvodnje hrane.

Nažalost, u Dubrovniku i okolici gotovo smo potpuno izgubili bogato nasljeđe hrane iz vremena Republike, a lokalna poljoprivredna proizvodnja, osim vinogradarstva i maslinarstva, potpuno je nestala. Taj podatak posebno zabrinjava ako se u vidu imaju sad već snažno izražene klimatske promjene, nepromišljeno pretvaranje poljoprivrednog u građevinsko zemljište te potpuno ignoriranje strateške važnosti proizvodnje hrane na lokalnoj razini. Zaista se postavlja pitanje što ćemo sutra jesti. Stoga je iznimno važno zajedničkim snagama pokušati ovu sliku izmijeniti na dobrobit naše lokalne zajednice.

Trogodišnji projekt "Slow Food Središnja Europa: baština, kultura, hrana i identitet" započeo je u lipnju 2017. i trajat će do lipnja 2020. godine. Nositelj projekta je Slow Food, a partneri Grad Venecija, Gastronomsko Sveučilište u Pollenzu (Italija), Turistička zajednica Južne Moravije, Slow Food Brno (Republika Češka), Grad Krakov - odjel za promociju i turizam (Poljska), Slow Food Poljska, Grad Kecskemet (Mađarska), Razvojna agencija Grada Dubrovnika DURA i Udruga Kinookus.

Projekt je utemeljen na Slow Food konceptu "nove gastronomije", multidisciplinarnom pristupu hrani koji prepoznaje snažne veze između nepca, planeta i ljudi. Jedan od ciljeva projekta stvaranje je prenosivog modela vrednovanja tradicijske hrane, pasmina i sjemena, tradicijskih tehnika prerade, folklor, kulturnog krajolika, prirodnih resursa koji hrane i povezuju gradsko stanovništvo i ruralne zajednice, osnažujući zajedničke vrijednosti

nasljeđa hrane i novi savez pet gradova vrijedne spomeničke baštine Središnje Europe, a sve na dobrobit lokalnih uprava, civilnog društva, malih poduzeća prehrambenog sektora, uslužnih djelatnosti te kreativnog sektora i građanstva uopće.

## Lokalni kontekst

Današnji administrativni teritorij Grada Dubrovnika ne odgovara teritoriju koji je stoljećima bio jedan organizam i koji se kulturološki i društveno formirao nastankom i razvojem Dubrovačke Republike. Ovo povijesno-kulturološko nasljeđe zrcalio je i administrativni ustroj Općine Dubrovnik u bivšoj Jugoslaviji, u kojoj je ona zauzimala povijesni teritorij Republike koji se protezao od Bokokotorskog zaljeva sve do vrha poluotoka Pelješac, s pripadajućim otocima.

S obzirom na tako snažan kontinuitet Republike na ovom teritoriju (u najširem obimu od XV., ali u manjem opsegu već od XIII. stoljeća) ne čudi i bogato nasljeđe hrane (food heritage) dokumentirano posebno zanimljivim i bogato opremljenim studijama (knjigama), od kojih su neke, vrlo značajne, objavljene u posljednjih desetak godina („Dubrovački komini“ Jadranke Ničetić, „Malvasija – vino za bogove“ i „Malvasija“ Iva Oreškovića, „Dubrovnik s okusom prošlosti“ Josipa Žuvele, „What's Cooking in Dubrovnik“ Ana-Marije Bujić).

Ovaj obnovljeni teorijski interes za nasljeđe hrane Dubrovnika i šire okolice, kao i inicijative pojedinih proizvođača i zaljubljenika u tradiciju, nažalost ne prati jednaki interes proizvođača, obrazovnih i ugostiteljskih krugova, službene politike i institucija u kulturi. U dubrovačkim dućanima i restoranima rijetka su jela iz ove tradicije, a još rjeđa tradicionalna jela pripremljena od lokalnih namirnica. Posljedično izostaje zajednička akcija svih zainteresiranih skupina s ciljem strateškog vrednovanja bogate materijalne i nematerijalne baštine hrane kao iznimno vrijednog kulturnog blaga. Osim toga, u samom razmatranju dubrovačke gastro tradicije nedostaje integrirani i multidisciplinarni pristup Slow Fooda koji tradicijsku proizvodnju vidi kao snažan pokretač održivog ekonomskog, društvenog i ekološkog razvoja, očuvanja lokalne uzgojne bioraznolikosti, vrednovanja i očuvanja lokalnih kulturnih i prirodnih osobitosti (načina života, krajolika), memorije i identiteta lokalne zajednice, dakle onaj pristup koji razmatra hranu u svim njezinim slojevima s posebnim naglaskom na socijalnim, ekonomskim i kulturnim vezama s određenim podnebljem.

Dubrovnik je planetarno poznato turističko odredište koje godišnje posjeti stotine tisuća ljudi iz cijelog svijeta. Pritisak masovnog turizma osjetno je izmijenio društveno tkivo grada i njegove okolice, a turistička industrija uniformirala je lokalnu ponudu, gotovo potpuno istiskujući lokalne tradicijske proizvode. Čak i kada se lokalni tradicijski proizvodi nastoje brendirati na tržištu, koncipiraju se isključivo kao turistički proizvod te tako izostaje rad na aktivnim zajednicama proizvođača te na osnaživanju lokalne poljoprivrede i stočarstva, osjećaja pripadnosti dugoj i bogatoj tradiciji.





# DURA

Razvojna agencija Grada Dubrovnika  
City of Dubrovnik Development Agency

Branitelja Dubrovnika 15, 20000 Dubrovnik, W: [www.dura.hr](http://www.dura.hr) E: [info@dura.hr](mailto:info@dura.hr) T: 020 638 236 F: 020 638 237

---

## Vrednovanje materijalne i nematerijalne baštine

U svjetlu gorenavedenog, Razvojna agencija Grada Dubrovnika DURA i Udruga Kinookus kroz projekt će postaviti temelje za dugoročno i strateško vrednovanje dubrovačkog nasljeđa hrane, s ciljem njegova oživljavanja u kontekstu suvremenih dinamika i aktualnih potreba svakodnevnog života. Samo zajedničkom akcijom gradske uprave, lokalnih i regionalnih institucija, nevladinih organizacija, kulturnih i obrazovnih institucija, proizvođača i građana, gastro nasljeđe može dobiti svoje mjesto na trpezama, u izložima, muzejima, kuhinjama, ali i u svijesti, pričama i govoru lokalne zajednice.

## Aktivnosti

Razvojna agencija Grada Dubrovnika DURA i Udruga Kinookus zajednički će razvijati pilot akciju u Dubrovniku i Stonu. Udruga Kinookus u Stonu već devet godina uspješno organizira istoimeni food film festival, multidisciplinarnu platformu za promociju i očuvanje lokalne tradicije, kulturne i prirodne baštine stonskog kraja. Festival je inspiriran i vodi se principima Slow Food filozofije, a u njegovu organizaciju i izvedbu lokalna je zajednica uključena u najvećoj mogućoj mjeri. Razvojna agencija Grada Dubrovnika DURA zahvaljujući iskustvu na prijašnjim projektima kroz pilot će akciju u najvećoj mogućoj mjeri usmjeriti pozitivne energije kulturne industrije i lokalne uprave na realizaciju njezinih ciljeva.

Projektom se želi skrenuti pažnja na jedinstveno nasljeđe hrane cijelog teritorija nekadašnje Republike i na povijesne veze dvaju gradova izražene kroz ovo nasljeđe. U Dubrovniku i Stonu u tijeku su radovi na obnovi vrlo vrijedne spomeničke baštine kojoj je nakon obnove potrebno dati primjerenu namjenu, odnosno adekvatne sadržaje. U Dubrovniku je obnovljen dio povijesnog kompleksa Lazareta, a u Stonu tvrđava Sv. Jeronima (Veliki Kaštel ili Kaštio) koja je dio fortifikacijskog sustava čiji početak izgradnje seže u XIV. stoljeće. Novoobnovljenim prostorima treba udahnuti novi (stari) život, koji zrcali bogatu povijest i način života dubrovačkog kraja. Aktivnostima u okviru projekta, koje će se odvijati u i oko ovih prostora, stavit će se naglasak na snažnu vezu između spomeničke baštine (tangible heritage) i gastro-kulturne baštine (intangible heritage). Ljudi koji su te građevine projektirali, izgradili i do danas očuvali, hranili su se koristeći lokalne resurse i razvijajući gastro tradiciju duboko ukorijenjenu u lokalnom podneblju. Spomenička baština koja prati morfologiju terena, poput zadivljujućih stonskih i dubrovačkih zidina, izraz je filozofije života koja poštiva osobitosti krajolika, i koja će se kroz cijeli projekt, dakako prilagođena suvremenom kontekstu, promovirati.

Projekt će koristiti kombinaciju tri Slow Food alata: Garannies of Memory, Chef's Alliance i Food and Taste Education.



DURA

Razvojna agencija Grada Dubrovnika  
City of Dubrovnik Development Agency

Branitelja Dubrovnika 15, 20000 Dubrovnik, W: [www.dura.hr](http://www.dura.hr) E: [info@dura.hr](mailto:info@dura.hr) T: 020 638 236 F: 020 638 237

---

## Aktivnosti pilot akcije

1. Sastanci s dionicima (informiranje o ciljevima projekta, edukacija o Slow Food filozofiji i alatima);
2. Slow Food edukacija studenata Ugostiteljske škole kako bi postali promotori projekta;
3. Dvoslojno mapiranje (povijesno i aktualno stanje) nasljeđa hrane korištenjem metodologije Gastronomskog Sveučilišta u Pollenzu;
4. Organiziranje radionica obuke stakeholdera na temu metodologije vrednovanja nematerijalne baštine hrane;
5. Organiziranje dvije "jestive izložbe" u Stonu i Dubrovniku posvećene nasljeđu hrane dubrovačkog kraja na kojim će biti predstavljeni rezultati mapiranja.

Dubrovnik, 22. veljače 2018. godine

Ana Marija Pilato  
Direktorica

