



SREDNJA DALMACIJA

Turistička zajednica
Splitsko-dalmatinske županije

Splitsko-dalmatinska županija u fokusu gastronomskih ljubitelja: 18 restorana pod svjetlima Michelinovog vodiča

Splitsko-dalmatinska županija sve više se profilira kao vrhunska gastronomska destinacija. Ovaj značajni pomak potvrđuje najnovije izdanje svjetski poznatog gastronomskog vodiča Michelin, koji je nedavno ažuriran i uključuje čak 18 preporučenih restorana iz Splitsko-dalmatinske županije, odnosno restorane ZOI, Šug, Zinfandel Food & Wine bar, PiNKU fish and wine, konobu Fetivi, Dvor, Zrno Soli, Kadena, BÒME u Splitu, restorane Mare, Il Ponte, konobu TRS u Trogiru, dva restorana u Supetru, konobu Kala i restoran Otok, dva restorana na otoku Hvaru, Mediterraneo (Hvar) i The Restaurant – Maslina Resort (Stari Grad) te restoran Nicolo Polo u Gradcu i Jeny u Tučepima.

"Iznimno smo ponosni što je Michelin ove godine prepoznao i uvrstio 18 restorana s područja Splitsko-dalmatinske županije u svoj prestižni vodič. Ova priznanja su rezultat predanog rada naših restoratera, chefova i svih koji su svojim trudom doprinijeli ovoj značajnoj potvrdi izvrsnosti naše gastronomije. Svaki od ovih restorana donosi jedinstvenu priču, obogaćujući našu kulinarsku scenu autentičnim jelima koja odražavaju bogatu tradiciju i inovativnost našeg kraja. Ova priznanja nisu samo osobni uspjeh za svakog od dobitnika, već i veliki korak naprijed za cijelu županiju, koja se sve više pozicionira kao vrhunska destinacija za ljubitelje gastronomije. Vjerujemo da će se u budućnosti na ovom popisu naći još mnogi drugi restorani s naše obale, otoka i zaleđa, čime ćemo dodatno prikazati raznolikost i bogatstvo naše gastronomske baštine. Želimo da Splitsko-dalmatinska županija postane sinonim za vrhunsku gastronomsku ponudu i da naši posjetitelji uživaju u svemu što naš kraj može ponuditi.", istaknula je direktorica Turističke zajednice Splitsko-dalmatinske županije **Ivana Vladović**.

Priznanja Michelina nastavak su jačanja prepoznatljivosti Splitsko-dalmatinske županije kao gastronomske destinacije te jačanje proizvoda gastronomije i potražnje za istim iz godine u godinu. Naime, prema posljednjem istraživanju TOMAS Hrvatska u kojem je obuhvaćena godina 2022. i 2023., zabilježen je izrazit rast gastronomije kao jednog od motiva dolaska s 5% (u 2019.) na čak 22% u 2022./2023.. Turistička zajednica Splitsko-dalmatinske županije upravo iz navedenog razloga veliki fokus stavlja na promociju gastronomije kao jednog od ključnih proizvoda u razvoju cjelogodišnjeg turizma te isticanju autentičnosti i kvalitete ponude Splitsko-dalmatinske županije. Jedan od primjera toga je i projekt „Dalmatinska marena“ kojim se vrednuje bogata gastronomska baština i umijeće spremanja namirnica u srednjoj Dalmaciji te kao takav namijenjen čuvanju identiteta Splitsko-dalmatinske županije te stvaranju dodatnih ponuda za domaće i strane turiste.