

Dodijeljene prve oznake „Dalmatinska marena“

Danas su u Splitu dodijeljeni prvi certifikati za ugostiteljske objekte u sklopu projekta Dalmatinska marena koji je pokrenula Turistička zajednica Splitsko-dalmatinske županije, odnosno objekte i proizvođače koji koriste domaće, autohtone proizvode i spravljaju ih na tradicionalan način. Nastavak je ovo projekta „Dalmatinska marena“ koji je nakon nedavnog emitiranog dokumentarnog serijala osvojio i nagradu za „Gastronomski doživljaj godine“ na Danima hrvatskog turizma koji su se održali u Opatiji. Na samoj svečanosti dodjele priznanja i certifikata, uz direktoricu Turističke zajednice Splitsko-dalmatinske županije Ivanu Vladović, sudjelovali su i župan Splitsko-dalmatinske županije Blaženko Boban, predsjednik Županijske komore Split Joze Tomaš i predsjednica Udruženja ugostiteljskih djelatnosti HGK Jelena Tabak te brojni predstavnici iz turističkog sustava u Splitsko-dalmatinskoj županiji.

„Projekt Dalmatinske marenade pokrenuli smo vođeni idejom da našim i stranim posjetiteljima pokažemo ono što Dalmacija svakodnevno živi – trenutke okupljanja za stolom, jednostavnu, ali bogatu hranu, te poseban osjećaj pripadnosti koji dolazi s tim. Naša misija nije samo približiti marendu, već oživjeti onaj osjećaj povezanosti s tradicijom, a koja je srce i duša dalmatinskog načina života. Isto tako, nismo željeli da ovaj projekt bude samo turistička atrakcija, već i povratak vrijednosti u naše svakodnevne živote. Željeli smo da kroz ovaj projekt oživimo ono što smo ponekad možda i zaboravljamo – marendu kao simbol, ali i način života. S ovim projektom predstavljamo ne samo našu kulinarsku baštinu, već i ljude koji tu baštinu svakodnevno oživljavaju – naše vrsne kuhare, restorane, konobe i male lokalne proizvođače koji s ponosom njeguju autentičnost. Zato mi je danas posebno zadovoljstvo i čast što imamo priliku odati priznanja, odnosno uručiti certifikate onima koji su se uključili u ovaj projekt. Time potvrđujemo našu zajedničku posvećenost očuvanju onoga što Dalmaciju čini posebnom.“, istaknula je **Ivana Vladović** prilikom dodjele priznanja i certifikata.

U sklopu današnje svečanosti posebna priznanja uručena su chefovima Željku Nevenu Bremecu i Hrvoju Zirojeviću te objektima Konoba Fabo (Imotski), Muzeju ulja Škrip (otok Brač), Enoteka Terra (Split), OPG Barba Edo (Sinj) i OPG Kuzmanić (Kaštela), koji su značajno pomogli razvoju projekta i doprinijeli razvoju gastronomije, te Udruzi ŠKMER, partnerima Turističke zajednice Splitsko-dalmatinske županije u projektu, koji su osmislili posebne edukativne programe te koji su sudjelovali u sajamskim nastupima kao i posebnim prezentacijama turizma Srednje Dalmacije i Dalmatinske marenade.

Certifikate i oznake Dalmatinske marenade dobili su:

- RESTORAN RIVA, SUPETAR
- VINA PILAČ, VRGORAC
- RESTORAN OSMINA-BLIZANCI, TRILJ
- RESTORAN ALKARSKI DVORI, SINJ
- KONOBA INTRADA, KAŠTELA
- TRATTORIA TINEL, SPLIT

- DUJKIN DVOR, SPLIT
- KONOBA MARJAN, SPLIT
- KONOBA MA:TONI, SPLIT
- KONOBA KOPAČINA, OTOK BRAČ
- KONOBA BAJSO, KRILO JESENICE
- RESTORAN EMOTHEO, IMOTSKI
- RESTORAN DALMACIJA, TRILJ
- RESTORAN LOVAC, TRILJ
- RESTORAN KULA, VRGORAC
- RESTORAN MARINERO, TRILJ
- RESTORAN PREMIJER GAZ, TRILJ
- RESTORAN PALUTE, SUPETAR
- KONOBA POJTA, SINJ
- RESTORAN BALETNA ŠKOLA, KAŠTELA
- OPG PERIŠIN, KAŠTELA
- KONOBA POTKOVA, SINJ
- IZLETIŠTE ANDRIJA, VRGORAC
- KONOBA KALERARGA, MAKARSKA
- BISTRO KOD DAMIRA, HVAR

Projekt Dalmatinska marena, osim brendiranja marende kao autentičnog obroka te brendiranja objekata i proizvođača, očekuje i daljnji nastavak u narednom razdoblju. U pripremi je i kuharica u kojoj će se predstaviti tradicionalna jela, ali i majstori kulinarskog zanata kao i objekti u kojima spravljaју dalmatinska tradicionalna jela vezana uz marendu. Osim toga, Turistička zajednica Splitsko-dalmatinske županije priprema i nastavak dokumentarnog serijala „Dalmatinska marena“ te nastavak promocije na stranim tržištima kao i u Hrvatskoj.

Ukoliko ste propustili dosadašnje epizode, možete ih pronaći [ovdje!](#)