

LAGUR ISTARSKA BATANA

FLAG ISTRIAN BATANA GAC BATANA ISTRIANA

OD MORA DO STOLA – BEZ FILTERA

Što smo radili, što smo naučili, što treba drugačije

Zašto projekt „Od mora do stola”

- Paradoks: živimo uz more, a ne jedemo lokalnu ribu
- Slaba zastupljenost lokalne ribe u domaćinstvima i ugostiteljstvu
- Ciljevi: potaknuti konzumaciju lokalne ribe među stanovništvom te povezati ribare i ugostitelje/jačati kratke lance opskrbe
- Prehrana kao nematerijalna baština te povezano znanje i običaji

Što smo naučili? Lekcije iz prakse

- Navike se teško mijenjanju – ljudi žele poznato, ali more daje stvarno
- Ugostitelji nesigurni u pripremi jela s manje poznatim vrstama
- Prošlost na tanjuru ne odgovara stvarnosti mora danas – klimatske promjene, promjene u temperaturi mora, bioraznolikosti, invazivne vrste…
- Moramo naučiti prihvaćati i koristiti ono što more danas daje

Što treba drugačije?

- Nova realnost mora – tradicija u dijalogu sa sadašnjošću… s novim prehrambenim navikama, klimatskim izazovima, potrebom za održivošću
- Cilj 3. u LRSR 2021-2027 Valorizacija ribarskog identiteta, baštine i lokalnih vrijednosti
- Mjera 3.2. Promocija prehrane temeljene na lokalnim proizvodima ribarstva – edukacija potrošača u cilju donošenja INFORMIRANIH ODLUKA o zdravlju i sigurnosti hrane te održivoj lokalnoj potrošnji

Prilike za ovo i buduće programsko razdoblje

- **CROSS-CUTTING ISSUES Projekti moraju izaći iz sektorskih granica**
- Poticanje konzumacije lokalnih proizvoda ribarstva u kontekstu klimatskih izazova – npr. invazivne vrste kao #novonormalno
- Održiva prehrana: razlika između divlje i uzgojene ribe, sezonalnost ulova, nekonzumacija vrsta koje su pod pritiskom prelova, birati ribu s certifikatima održivosti, etičnost (radna prava, dobrobit životinja)…
- Sigurnost hrane – dostupni, pristupačni, zdravstveno ispravni i sljedivi proizvodi ribarstva


U.O. RESTORAN LANTERNA
HUGO VOJAK
PHOTOGRAPHY


HV
HUGO VOJAK
PHOTOGRAPHY


HUGO VOJAK
PHOTOGRAPHY


1
2
3
4
5
PU 6679
HV
HUGO VOJAK
PHOTOGRAPHY