

Ribafish i Kasandra s ninskim šokolom



GASTRO ŠETNJA KRALJEVSKIM GRADOM

# Ninske tradicionalne i skrivene oduševljavaju modernim izdanjima

Afirmacijom tradicionalnih namirnica i novim gastronomskim doživljajima te motivacijom lokalnih ugostitelja, polako ali sigurno Nin pokazuje kako gastronomija postaje turistički proizvod vrijedan motiva dolaska i stvara novu destinacijsku prepoznatljivost

PIŠE:  
**MARIJA DEJANOVIĆ**  
FOTO: TZG NIN

**T**uristička zajednica grada Nina unazad tri godine započela je sustavno i intenzivno afirmirati ninsku ugostiteljsku scenu isticanjem autohtonih specijaliteta i namirnica: škola, morska sol,

morska šparoga i šafran. Gastro scena povijesnog gradića Nina atraktivna je u svojoj ponudi jer u središtu pozornosti ističe tradicionalne ninske namirnice koje rastu i sazrijevaju na području grada. Njihova kvaliteta i jedinstveni okusi uvrstili su Nin na gastro kartu Zadarske županije i Hrvatske kao novo, autentično gastro odredište.

Morska šparoga



Cromarisovo 6. po veličini mriještilište bijele ribe na svijetu



Zvijezde ninske gastro scene su škola, cvijet morske sol, morska šparoga i šafran. Blizina rasta i proizvodnje namirnica s mjestima na kojima ih se kuša kombinacija je kojoj je teško odabrati pri odabi-

ru jela lokalnih ugostiteljskih objekata. Kada u jelovniku imate sve spomenute namirnice složene u modernim kulinarskim izdanjima svatko će se bar jednom upitati – “pa zašto ne probati”.

## Nova - stara zvijezda ninske gastro scene

Škola je nova - stara zvijezda gastro scene Nina, Zadarske županije i Hrvatske





već  
2022

godine. Put povratka ovog tradicionalnog ninskog specijaliteta u interes gurmana započeo je prije više od dva desetljeća motiviranjem lokalnih proizvođača da na buru iznesu i šokol. Turistička zajednica grada Nina uspjela je u svojoj namjeri i obiteljska proizvodnja šokola kao i njegova popularnost, porasla je.

Morska sol svakom jelu pridodaje novu dimenziju okusa ne mijenjajući nje-

g o m . U poljima soli raste krhka morska šparoga, a prije nego li je gost kuša na ninskom tanjuru, može ju razgledati ili brati u ninskim poljima soli pod budnim okom ptica vlastelica.

#### Ninski šafran

Posebnost i atrakciju bez premca predstavlja posjet jedinom mrijestilištu brancina, orada, hama

počiva o entuzijazmu i razumijevanju Turističke zajednice kao inicijatora kreiranja nove turističke dimenzije Nina i ugostitelja koji u cijelu gastro priču Nina unose zrno dobre volje. Pokazuje se to u jelovnicima lokalnih ugostitelja koji, svaki na svoj način, nude ninski šokol i morsku šparogu. Varijante su od tradicionalnih brudeta obogaćenih novim okusima morske šparoge, iznimno zanimljive domaće pašte sa šokolom, pize sa šokolom i morskom šparogom te burgera sa aromatičnim šokolom koji mu definitivno mijenja okus...Jelovnici su svake godine sve bogatiji ninskim gastro kreacijama, a usko-ro na jelovnicima

i zubataca u Hrvatskoj-Cromaris-u. Precizno, sterilno, vrhunski vođeno, izvrsno za neke nove spoznaje – i sa zanimljivim podatkom da je ovo 6. po veličini mrijestilište bijele ribe na svijetu. Za pohvaliti se.

Na kraju spominjemo šafran. Začin koji ne biste očekivali u Ninu, no ima ga. Za proizvodnja šafrana zaslužna su dva entuzijastična proizvođača baš kao što i cijeli projekt gastronomskog brendiranja grada Nina

**Turistička zajednica grada Nina pozvala je u studijski posjet poznati hrvatski gastro blogerski par Ribafisha i Kasandru kako bi saznali i doživjeli što kreiraju i kako svoje specijalitete nude ninski ugostitelji**



Nina i suradnju blogerima iskazali su dva najstarija ninska ugostiteljska objekta koji su oduševili prepoznatljivom ponudom i dva objekta suvremene potražnje mladih. Gostionica Burela je ponudila predjelo sa šokolom i brudet s morskom šparogom koji je potpuno otkriće i za sada se može pronaći samo u ovom tradicionalnom ninskom ugostiteljskom objektu. Gostionica Sokol također



očekujemo i ninski šafran.

#### Posjet Ribafisha i Kasandre

U cilju promocije gastronomskih posebnosti Nina, Turistička zajednica grada Nina pozvala je u studijski posjet poznati hrvatski gastro blogerski par Ribafisha i Kasandru kako bi saznali i doživjeli što kreiraju i kako svoje specijalitete nude ninski ugostitelji. Čuli su za šokol i morsku sol i tu je poznavanju kraj. Varijacije u izvedbi, pri-



mjena namirnica u širokoj paleti jela, dostupnost, prepoznatljivost i prezentacija ninskih ugostitelja pokazali su iskrenost i entuzijazam za stvaranje nove ponude, sadržaja i doživljaja Nina. Dobru volju na gastronomskom brendiranju

je ponudila aromatični šokol kao predjelo i domaću paštu sa šokolom koju autorski potpisuje vlasnica Ana. Prilagođen modernoj gastro sceni Mad Duck pizza & burger ponudio je pizzu sa šokolom i kozjim sirom te ukusni burger. De Salt street & food bar poslužio je sitne lignje, kozice i papaline te burgera sa šokolom koji daje slanoću umjesto slanine, a u jelima se nalazi med iz obiteljske proizvodnje. Šetnja gastronomskih blogera završila je u modernoj slastičarnici Galeteriji Grgur u središtu povijesnog Nina. I tamo su ih dočekala bar dva iznenađenja: sladoled s okusom krafne i kokica. Znanje, upornost i kontinuirana suradnja lokalne turističke zajednice, ugostitelja i proizvođača privukli su pozornost ka Ninu za sasvim novu, drugačiju i neočekivanu temu. I time stvorili motiv dolaška u cjelogodišnju, autentičnu i održivu destinaciju Nin.

