

## **TZ SDŽ pokrenula ciklus edukacija o gastronomiji**

Turistička zajednica Splitsko – dalmatinske županije pokrenula je novi korak u brendiranju Splitsko – dalmatinske županije kao gastronomske destinacije. Nakon lansiranja projekta Dalmatinske marende koji za cilj ima promicanje bogate kulinarske baštine i lokalnog načina života naše regije, TZ SDŽ sada je pokrenula ciklus edukacija *Brendiranje turističkih destinacija kao cjelogodišnjih ili sezonskih gourmet destinacija*.

Edukacije su se do sada održale u Milni (19.4.), Omišu (22.4.), Šolti (23.4.), dok će se još jedna edukacija održati na Bolu (25.4.), a svi zainteresirani dionici u sustavu turizma te popratnih djelatnosti imali su priliku čuti o gastronomiji, njenom brendiranju te potencijalima gastronomije u svrhu veće prepoznatljivosti destinacija. Pri tome su za sve sudionike edukacije i master classa pripremljeni radni materijali, upute i recepture. Edukacije je pripremio tim vrhunskih stručnjaka među kojima su Alma Harašić Bremec (ŠKMER Kuharska Akademija), Željko Neven Bremec (ŠKMER Kuharska Akademija) koji je zadužen za master classove na temu dalmatinske kuhinje te Ivan Cvitanić kao stručnjak za destinacijski menadžment. Format edukacija temelji se na predavanju s think tank radionicom ukupnog trajanja osam školskih sati.

Do kraja svibnja edukacije se planiraju održati na Hvaru, Visu, Makarskoj, Vrgorcu i Splitu.

Program edukacija uključuje:

1. Definiranje gourmet destinacije i primjeri već brendiranih gourmet destinacija
2. Uloge i načini uključivanja lokalnih dionika u gourmet brendiranje turističke destinacije
3. Modaliteti promocije gourmet destinacije
4. Potencijali uključivanja brendirane gourmet ponude u programe manifestacija koje u osnovi nisu gourmet manifestacije

Program master classa:

1. Teoretski uvod u prepoznatljivost i posebnosti dalmatinske / mediteranske kuhinje
2. Izvedba master classa na odabranu temu prilagođenu destinaciji (u formatu tradicijskog ili fine dine jela s platingom) uz mogućnost uključivanja sudionika u rad
3. Prezentacija načina posluživanja
4. Degustacija pripremljenih jela i / ili menua

Detaljnije informacije o programu i prijavama možete saznati [ovdje!](#)

