

turizaminfo

ČASOPIS ZA TURIZAM I UGOSTITELJSTVO

BROJ 37 • TRAVANJ / SVIBANJ 2010.

Koje izlete preporučiti gostima
Alternativa Plitvicama i Krki

Iskoristite potencijale destinacije
Biciklističke staze i šetnice

Kamping turizam
**Što razlikuje dobre
od prosječnih kampova**

Investicije
Interaktivna televizija

Novosti u turizmu regije • Hotel Kvarner u Opatiji • Niskotarifni letovi • Intervju: Đurđica Šimičić • Mystery shopping



Vertikalni parking za bicikle svoju primjenu može naći u objektima koji se bave iznajmljivanjem rekreativnih sadržaja, objektima koji nemaju dodat-

nog mjesta za spremište za bicikle ili pak objektima koji imaju bicikle za svoje goste. Uz sigurnosnu rampu koja bicikl postavlja okomito te tako štedi prostor, rampa je jednostavna za korištenje i podizanje i spuštanje bicikla. Više informacija: **Automart**, tel: 01/4664-057, www.bikepark.auto-mart.hr



Majur je predstavio novi **sustav AutAP** koji se odnosi na **automatizaciju apartmana**.

Sustav se sastoji od jednog ili više elektroničkih uređaja

koji međusobno povezani omogućuju uštede energije u apartmanima za iznajmljivanje.

Uređaji detektiraju ako je apartman prazan, a uključeni su određeni uređaji (klima, kuhalo) te ih, ako je tako isprogramirano, automatski isključuju. Na taj se način sprečava rasipanje energije, mogućnost nastanka požara, ali i postižu značajne uštede.

Više informacija: **Majur d.o.o.**, 01/3845-090, www.automatizacija-apartmana.com



Tvrtka Ragusa d.o.o. iz Čakovca predstavila je dva nova branda namijenjena ugostiteljstvu, a to su **tjestenina Fioli** i **keksići Mamini**.

Fioli je tradicionalna tjestenina specifična za jug Italije, a proizvedena je od najkvalitetnijeg brašna i vrlo jednostavna za pripremu te odlična namirnica mediteranske kuhinje namijenjena restoranima koji vole eksperimentirati i čija su klijentela istinski gurmani.

Mamini su čajni keksići proizvedeni od najkvalitetnijih sirovina, a svojim okusom podsjećaju na bakine kolačiće. Mamini se mogu nabaviti u kutijama od 70 i 140 grama, te u plastičnim posudicama od 240, 380 i 480 grama, te u foliji od 700 i 1000 grama.

Više informacija: **Ragusa d.o.o.**, Čakovec, tel: 040/328 022, www.ragusa.hr

Slovenskim vinima Movia započele Večeri velikih vinara u Bevandi

Opatijski restoran **Bevanda** priredio je početkom veljače jedinstveni gastro-enološki događaj na kojem su gosti uz neodoljive delicije imali priliku kušati vrhunska slovenska vina **Movia**. Jedan od najpriznatijih vinara Slovenije **Aleš Kristančič**, vlasnik tvrke **Movia** vina, predstavio je nekoliko svojih vina te pokazao kako se sljubljuju s najfinijim gastronomskim delicijama po izboru šefa kuhinje restorana **Bevanda** **Mate Jankovića**.

SIMBIOZA GASTRONOMIJE I VRHUNSKIH VINA

Movia vina organska su vina s Goriških brda tradicije duže od dvjesto godina, a nalaze se na vinskim kartama najboljih svjetskih restorana. Po ocjenama svjetskih stručnjaka ubrajaju se među najbolja na svijetu.

Opatijska prezentacija započela je modrim pinotom **Puro Rose 2001.** uz gušća jetra **Torchon** sa chutneyem od kruške i domaćim džemom od mušmula. **Pinot Sivi Movia 2005.** poslužen je uz elegantno začinjeno tartar od palamide s ninskim cvijetom soli i tostiranim domaćim baguetom. Uz **Veliko Belo 2004.** **Movia** mogao se kušati rižoto od kvarnerskih škampi i teleće koljenice, a uz file od pačjih prsa s pireom od crvenog kupusa i palentom aromatiziranom pečenom abata kruškom i bučom **Modri Pinot 2004.** Uz odležali juneći file u mon cherry umaku od crne čokolade i ukuhanih višanja na podlozi od čokoladnog brioša, posluženo je **Veliko Rdeće 2001.** **Movia**, dok je desert mignon rekonstrukciju štrudle od jabuka, kreme od vanilije, bijele čokolade, sladoleda od pečene jabuke i džema od grožđica pratila **Movia Esenca 2005.**

Ovo je tek prva od večeri koje ćemo organizirati pod nazivom **Večeri velikih vinara u Bevandi**. Večeras je



Aleš Kristančič predstavio je svoja vina u Bevandi u Opatiji

s nama jedan od ponajboljih slovenskih, ali i svjetskih vinara **Aleš Kristančič**, čija su vina ušla u najviše klase svjetskih kategorija. Odlučili smo gostima ponuditi simbiozu naše gastronomije i vrhunskih vina, te im uz vrhunski gastro-enološki doživljaj omogućiti da upoznaju osobno vinara, njegova vina, te karakter, filozofiju i način proizvodnje tih vina. Ovakve večeri organizirat ćemo jednom mjesečno, a naši će gosti biti mnogi poznati domaći i strani vinari, kazao je voditelj restorana **Bevanda** **Branko Muždeka**.

- Vrlo mi je drago što mogu svoja vina predstaviti u **Bevandi** jer kada se vinska priča završi na ovakav jedan način, tj. vino na kraju nađe svoje mjesto uz vrhunska jela, tada sam veoma sretan i ponosan što sam vinar. Moja su vina prirodna, a i hrana koju pripremaju u **Bevandi** jest takva, spravljena od svježih sezonskih namirnica, tako da ovdje kombiniramo prirodno s prirodnim i to je kombinacija koja jednostavno ne može biti loša. Probat ćemo nekoliko naših vina, od kojih su neka vrlo posebna. Tako je **Puro Rose** jedinstveno vino u svijetu koje ima mjhuriće, ali je rađeno bez sumpora, istaknuo je **Aleš Kristančič**, te nas savjetovao: Pijte pravo vino i ne pijte puno. Najbolja su vina ona prirodna, nastala prirodnim putem. I ne treba zaboraviti – kao što je voda dobra i zdrava za tijelo, tako je vino za dušu!

K. TUBIĆ

PULA - prvi hrvatski grad koji je dobio svjetsku nagradu za brendiranje

Brendiranje grada Pule za pulsku Turističku zajednicu izdvojeno je kao jedno od najboljih svjetskih transformacija branda na ovogodišnjem **Rebrand 100 Global Awardsu**.

Brendiranje Pule rad je kreativnog dvojca agencije **Parabureau** **Marka Bausa** i **Igora Stanišljevića** koji je ocijenjen visokim ocjenama i izdvojen kao iznimno uspješno ostvaren proces rebranda.

Pula je tako stavljena uz bok velikim i važnim svjetskim brandovima poput **Nikea**, **Walmarta**, **McAfeeja**, **Reutersa**, **Deutsche Posta**. Time je Pula postala prvi hrvatski grad koji je dobio prestižnu međunarodnu nagradu za branding, a **Parabureau** se još jednom našao među najvećim svjetskim branding i

dizajn agencijama kao što su **MetaDesign**, **Interbrand**, **Siegel+Gale**, **Lippincott**, itd.

Ova iznimno važna nagrada potvrda je uspješnosti projekta **Pula je više**, odnosno brendiranja Pule radi turističke, kulturne i opće društvene promidžbe i razvoja, a to je zapravo proces koji i dalje traje.

