USPOREDBA PROMIDŽBE GASTRONOMSKE PONUDE STRANICE TZ SDŽ SA SLUŽBENOM STRANICOM TZ ZAPADNE AUSTRALIJE

Roglić, Josipa

Undergraduate thesis / Završni rad

2017

Degree Grantor / Ustanova koja je dodijelila akademski / stručni stupanj: **University of Split, Faculty of economics Split / Sveučilište u Splitu, Ekonomski fakultet**

Permanent link / Trajna poveznica: https://urn.nsk.hr/urn:nbn:hr:124:558237

Rights / Prava: In copyright / Zaštićeno autorskim pravom.

Download date / Datum preuzimanja: **2024-03-28**

Repository / Repozitorij:

REFST - Repository of Economics faculty in Split

zir.nsk.hr

UNIVERSITY OF SPLIT

dabar

DIGITALNI AKADEMSKI ARHIVI I REPOZITORIJI

SVEUČILIŠTE U SPLITU

EKONOMSKI FAKULTET

ZAVRŠNI RAD

USPOREDBA PROMIDŽBE GASTRONOMSKE PONUDE STRANICE TZ SDŽ SA SLUŽBENOM STRANICOM TZ ZAPADNE AUSTRALIJE

Mentor: **Student:**

Doc.dr.sc. Ljudevit Pranić **Josipa Roglić**

Split, svibanj, 2017.

SADRŽAJ:

1. UVOD……3
1.1. Definicija problema……..……..……..3
1.2. Cilj rada……...……..……3
1.3. Metode rada……..…….……3
1.4. Struktura rada……...……3
2. GASTRONOMIJA I TURIZAM.....4
2.1. Opći pojam gastronomije.....4
2.2. Kratka povijest gastronomije.....4
2.3. Hrana kao turistička atrakcija.....5
2.4. Gastronomija i moderna tehnologija.....6
2.5. Uloga gastronomije kao motivatora turističke potražnje-profil gastro-turista.....7
2.5.1. Gastronomija kao motivator putovanja u Hrvatsku.....8
2.5.2. Gastronomija kao motivator putovanja u Australiju.....9
3. OPĆENITO O TZ-IMA I GASTRONOMIJI U SDŽ I ZAPADNOJ AUSTRALIJI.....12
3.1. Turističke zajednice.....12
3.1.1. Ciljevi turističkih zajednica.....12
3.2. Turističke zajednice Hrvatske.....12
3.3. Turističke zajednice Australije.....13
3.4. Gastronomija Splitsko-dalmatinske županije.....14
3.5. Gastronomija Zapadne Australije.....16
4. PREGLED STANJA MREŽNE PONUDE GASTROTURIZMA U SDŽ I ZAPADNOJ AUSTRALIJI.....19
4.1. Stranica turističke zajednice Splitsko-dalmatinske županije.....19
4.2. Promidžba gastronomije Splitsko-dalmatinske županije.....20
4.2.1. Izbornik „Kalendar događaja“.....21
4.2.2. Kategorija „Istaknuto“.....22
4.2.3. Kategorija „Atrakcije i aktivnosti“.....22
4.3. Stranica turističke zajednice Zapadne Australije.....23
4.4. Promidžba gastronomije Zapadne Australije.....25
4.4.1. Kategorija „Events“.....25
4.4.2. Izbornik „Food and wine“.....28
4.5. Usporedba promidžbe gastronomije stranice TZ SDŽ i Zapadne Australije.....40
5. ZAKLJUČAK.....41
LITERATURA.....42

1. UVOD

1.1.Definicija problema

Dok se mrežna promidžba gastronomske ponude Zapadne Australije doima sveobuhvatnom, dotle se mrežna promidžba Splitsko-dalmatinske županije doima ograničenom. SDŽ ima veliki gastronomski potencijal koji bi se mogao bolje iskoristiti uz efikasniju promidžbu putem internet stranice turističke zajednice.

1.2.Ciljevi rada

Primarni cilj ovog rada je usporediti način promidžbe gastronomske ponude turističke zajednice SDŽ i Zapadne Australije te utvrditi kako bi se SDŽ po uzoru na Zapadnu Australiju mogla poboljšati u načinu promidžbe.

1.3.Metode rada

U radu se koriste metode analize, sinteze, indukcije, dedukcije, usporedbe te opisna metoda.

1.4.Struktura rada

Prvi dio rada se odnosi na uvod. Drugi dio rada pojašnjava osnovno značenje gastronomije i njezin razvoj kroz povijest te značaj gastronomije kao motivatora putovanja u Hrvatsku i Australiju. Treći dio rada se odnosi na općenite podatke o turističkim zajednicama, te gastronomiji SDŽ i Zapadne Australije. Posljednji dio opisuje mrežnu ponudu obiju turističkih zajednica te je dan zaključak na temu.

2. GASTRONOMIJA I TURIZAM

2.1.Opći pojam gastronomije

„Gastronomija (od grčkog gaster = stomak ili želudac + nomos = pravilo, red) je kuharska vještina; vještina priređivanja dobrih jela; kult birane hrane i kuharske umjetnosti. Gastronom je čovjek koji se razumije u dobro kuhanje; tj. sladokusac, gurman, izbirač u jelu, dok je gastronomist osoba koja ujedinjuje teoriju i praksu u izučavanju gastronomije. Gastronomija po nekima nije samo vještina, nego i prava umjetnost, ili znanost o prehrani.“[1]

2.2. Kratka povijest gastronomije

„O kulturi hrane može se govoriti tek izumom juhe i kruha, te dodavanjem povrća mesu i ribi. O tome svjedoče papirusi starog Egipta, na kojima se nalaze i prvi pravi recepti u današnjem smislu. Usporedno s razvojem prave gastronomije antičkoga Zapada, ona je potpuno razvijena već u petom stoljeću prije Krista u Kini i u Indiji. Kultura hrane u svim je civilizacijama oduvijek bila tijesno povezana s religijskim motivima žrtve ili posta, privremenom ili trajnom zabranom uživanja određenih jela ili pića, s točnim vjerskim propisima o pripremi i običajima kalendarske godine, što je pridonijelo raznolikosti i razvoju gastronomije. Time su utvrđeni izbor, redoslijed te način posluživanja i uzimanja jela i pića, kao temelj svake više kulture čovjekove prehrane. Vidi se to u podatcima iz stare Grčke, gdje su žitne kaše, povrće i voće, meso i riba, masline i maslinovo ulje te sir i vino imali svoju točno određenu dnevnu ili obrednu namjenu, a klanje životinja bilo je ritualno jednako kao i u starih Židova te poslije Arapa. Nasuprot jednostavnosti klasične Grčke, u gastronomskoj poemi „Ugodno življenje“ Arhestrata iz Gele (IV. st. pr. Kr.) zapisano je profinjeno kulinarsko znanje toga razdoblja, što ga je Enije Kvint poslije preveo na latinski kao Heduphagetica. Koliko god je republikanski Rim bio skroman, toliko je carski Rim bio poznat po gastronomskoj razmetljivosti. O tome svjedoči sačuvana kuharica Apicija Celija (III. ili IV. st. pr. Kr.) O kuharskoj vještini (De re coquinaria), s receptima uglavnom kasnoga grčkog podrijetla, koji pružaju jasnu sliku o antičkoj gastronomiji. Glasovita Trimalhionova gozba u Satyriconu Gaja Petronija Arbitera (I. st. pr. Kr.) dokumentira izgled pravoga rimskog banketa. Unatoč znatnoj razlici između seljačkoga, građanskoga i plemićkoga stola u srednjem vijeku, opća gospodarska oskudica nije pogodovala razvoju gastronomije, a ograničavali su je i strogi crkveni propisi. Ali u to

[1] Wikipedija (internet) : Gastronomija

doba, osobito u Italiji, položeni su temelji za postupnu novu profinjenost, koja se javljala sa sve bogatijim svijetom renesanse. Otkriće Amerike donijelo je u Europu do tada nepoznate jestive biljne i životinjske vrste, a začinima što ih je Europa poznavala još iz srednjovjekovnoga dodira s Istokom dodani su novi. Sustavni uzgoj domaćih životinja, peradi i ribe, poboljšana obradba zemlje te kultura sira i vina sačuvana od antičkoga doba, stvorili su iz talijanske kuhinje svojevrsno umjetničko djelo, koje je Katarina Medici prenijela u Francusku. Gastronomija razvijena na toj osnovi proslavila je francusku kuhinju u svijetu. Već je u Italiji bio utvrđen pojam modernoga kultiviranog obroka, odnos i redoslijed pojedinih jela i vina, što je u baroku na dvoru Luja XIV. u Versaillesu rezultiralo velikim inovacijama te zanemarivanjem količine, a prednost je dobila brojnost, raznovrsnost i kakvoća jela. Pariz je u XVIII. st. ponudio zapadnom svijetu i pojam otmjene javne restauracije, poznate po svojim kuharima, te istodobno razvio kvalitetnu »dobru kuhinju« (la bonne cuisine) građanstva. Nametnuvši se kao norma kultiviranoj Europi, asimilacijom vrsnih jela i iz drugih europskih zemalja francuska je gastronomija stvorila u XIX. st. tzv. internacionalnu kuhinju, koja je pridonijela homogenizaciji ukusa klasifikacijom jela i vina. Promjenom načina života i sve većom demokratizacijom u industrijaliziranim zemljama Zapada, a osobito u Americi nakon II. svj. rata, javlja se tzv. brza hrana (fast food), koja odgovara masovnoj potrebi za kratkim radnim obrokom uz pristupačnu cijenu, dok građansku kuhinju često odmjenjuju industrijski unaprijed pripremljena i konzervirana jela. Istodobno se sve više afirmiraju restauracije mnogih tipično nacionalnih gastronomija iz cijeloga svijeta, pa su kineska, japanska, indijska i arapska jela postala u XX. st. redovitom pojavom u Americi i Europi. Na taj je izazov Francuska odgovorila stvaranjem »nove kuhinje« (la nouvelle cuisine), elegantne po jednostavnosti i vizualnome dojmu. S druge strane, sve veća svijest o zdravlju iznova afirmira tzv. mediteranski način prehrane, tj. osnovne zasade talijanske kuhinje.“[2]

2.3. Hrana kao turistička atrakcija

„Hrana je do nedavno bila samo sastavni dio turističke ponude, iako je jedan od važnih elemenata cjelokupnog turističkog doživljaja. Tek posljednjih godina hrani se posvećuje veća pažnja, te postaje predmetom zasebnog proučavanja. Hrana je sastavni dio života čovjeka, te kao takva predstavlja područje vrijedno provođenja ozbiljnih istraživanja i analiza. Danas kulturni i socijalni značaj hrane dobiva priznanje koje zaslužuje (izdani su razni časopisi na

[2] Hrvatska enciklopedija (2012.) :Gastronomija

temu hrane: Gourmet Traveller, Food and Travell, radio emisije, televizijske emisije). Danas hrana predstavlja statusni simbol, identitet, stil života, te pitanja ukusa, svježine i kvalitete danas su prepoznate kao važne, ne samo uloge hrane u domaćem gospodarstvu, već i zato što naš stil i izbor hrane govori nešto o nama samima, zašto putujemo, te na koji način živimo. Uzimanje hrane je svakodnevna i često rutinska aktivnost koja se na putovanju, promjenom mjesta boravka, nužno prenosi na drugu lokaciju. Kao u svakodnevnici, tako i u turizmu, mogu postojati izvjesna odstupanja od rutine: „rotacija rutine", kada se naizmjenično uzima različita, ali poznata hrana ili se opredjeljuje za novu, do tada nekonzumiranu hranu. Prijenos rutine na putovanje podrazumijeva da se turisti drže „osnovnog sastojka" hrane koju jedu kod kuće uz određene „preferirane" dopune radi raznovrsnosti i promjene. Kada je konzumiranje hrane na putovanju samo ekstenzija kućnih navika, hrana ima ulogu epizodnog doživljaja. U određenim situacijama, kada je hrana u pitanju, turisti mogu tražiti doživljaje koji prelaze granicu rutine i poznatog. Traganje za novim i nepoznatim, što je jedan od motiva za putovanje, može se odnositi i na hranu. Turizam svakako nudi nove prilike za konzumiranje hrane. Novo iskustvo s hranom može biti dvojako: novi sastojci i ukusi koje turisti ranije nisu probali ili, pak, novi način pripremanja i isporuke inače poznate hrane. I određena situacija može doprinijeti da konzumiranje hrane, umjesto epizodnog doživljaja, postane dio vrhunskog doživljaja (npr. večera u dobrom restoranu sa društvom i neočekivanim provodom što se dugo pamti). Efekt na uspomene čini takav doživljaj vrhunskim. Stvaranje vrhunskog turističkog doživljaja koji proizlazi iz konzumacije hrane nam čini gastronomski turizam."[3]

2.4. Gastronomija i moderna tehnologija

„Stil života proteklih se godina iz temelja promijenio. Velike količine hrane nisu više, kao nekada, sinonim za privlačnu ugostiteljsku ponudu. Ona sada mora biti lagana, ukusna, raznolika i vizualno privlačna. Zajedno s gastronomskim očekivanjima mijenja se i tehnologija u kuhinji. Unatoč promijenjenim zahtjevima, važnost hrane nije ništa manja nego prije – i dalje su ljudi zbog kvalitetne hrane, vrhunske posluge i ambijenta, ali i još bolje promocije ugostiteljskih objekata kadri izdvojiti više novca, pa čak i putovati satima. Sve to pojavni je oblik uspješnih restorana koji tajnu svojeg uspjeha ipak prije svega zahvaljuju strategiji kvalitete, kreativnim kadrovima i novoj tehnologiji u kuhinji, zahvaljujući kojoj je najsmjelije gastronomske ideje danas znatno lakše provesti u djelo. Praćenje trendova i promjene u načinu usluživanja sve zahtjevnijih gostiju ključno je za uspješno poslovanje na

[3] K. Drpić (2014): Gastronomija kao važan dio turističke ponude u Hrvatskoj, str. 63

sve konkurentnijem tržištu. Kompetitivna prednost sve više postaje način i brzina u ophođenju s gostima. Čekanje, netočnost računa, nenaplaćivanje računa u velikoj gužvi, nezadovoljstvo s komunikacijom između gosta i konobara može uvelike utjecati na rezultate poslovanja . Suvremena gastronomija ne može bez moderne tehnologije i tehničke opreme koje omogućavaju:

- Višu kvalitetu jela u cjelini,
- Manje fiziološke gubitke,
- Zadovoljavanje HACCAP normi,
- Veću ekonomičnost pripreme i
- Fleksibilnost u pripremi i usluživanju.

Potrebno je objasniti što je kvaliteta jela, budući da se pod tim pojmom misli na različite stvari. Opće je pravilo da kvalitetu jela određuje vremenski najkraći put živežnih namirnica „od polja do stola“, što je teško postići u profesionalnoj gastronomiji. Pri tome je potrebno spomenuti da suvremeno i kvalitetno duboko zamrznute živežne namirnice daju čak najbolje rezultate, jer se zamrzavaju odmah po branju (povrće) ili preradi (meso) ili ulovu (riba). Kuharska tehnologija u svijetu posljednjih se godina jako promijenila, ne samo u suvremenoj tehničkoj opremi, nego i u rasporedu radnih i pomoćnih odjeljenja te u racionalizaciji rada osoblja.“[4]

2.5. Uloga gastronomije kao motivatora turističke potražnje – profil gastro-turista

„Razvoj gastronomije u određenoj destinaciji, doprinosi razvoju cjelokupne turističke ponude destinacije koju gosti posjećuju. Gastro turisti posjećuju određena područja prvenstveno zbog degustiranja hrane i pića specifičnih za određeno područje.

Prednosti razvoja gastronomije:

- Stvaranje cjelovitog, kvalitetnog i traženog turističkog proizvoda i obogaćivanje ukupne turističke ponude,
- Razvoj turizma u unutrašnjosti i izvan glavne turističke sezone
- Razvoj ruralnih područja, motivacija za poduzetništvo, zapošljavanje i samozapošljavanje,
- Poticaj za očuvanje autentičnog ambijenta, kulture i tradicije,

[4] K. Drpić (2014.): Gastronomija kao važan dio turističke ponude u Hrvatskoj, str. 65

- Unapređenje jedinstvenog imidža destinacije i na međunarodnoj razini,
- Povećanje potrošnje po turistu; plasman domaćih proizvoda i
- Prednosti za vinare i poljoprivrednike (plasman na mjestu proizvodnje, izgradnja svijesti o kvaliteti njihovih proizvoda i na međunarodnoj razini).“[5]

2.5.1. Gastronomija kao motivator putovanja u Hrvatsku

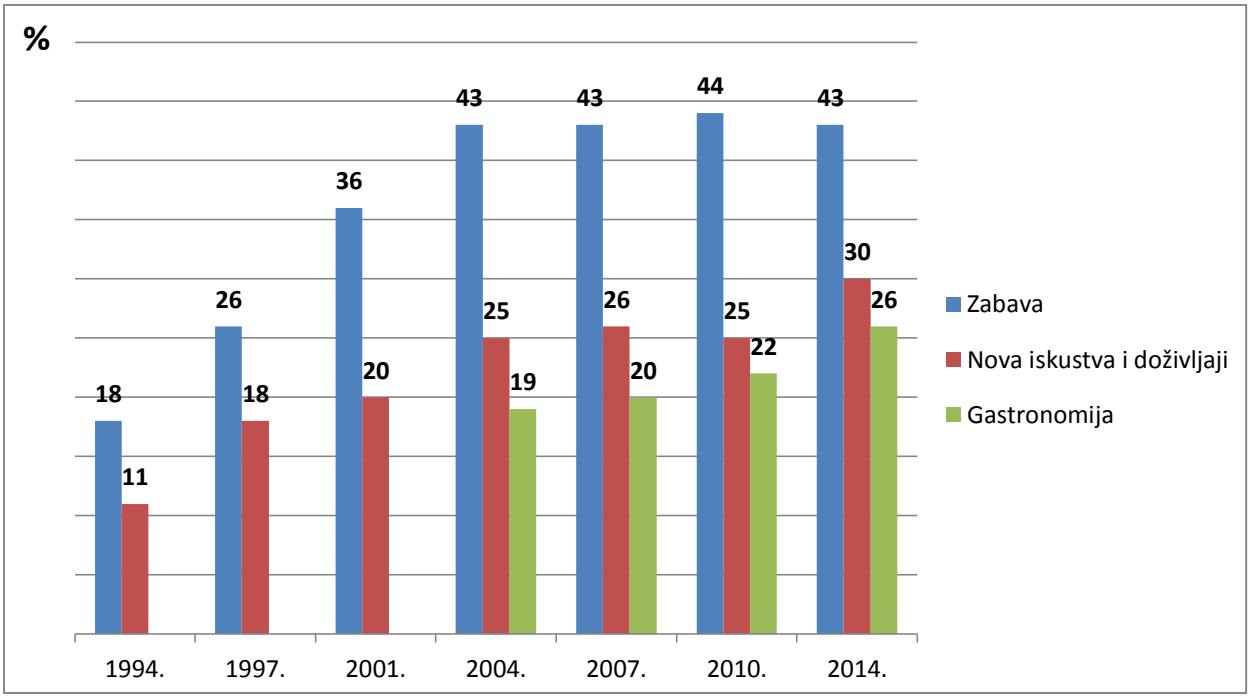
Tablica 1. Motivi dolaska turista u Hrvatsku

1.	Pasivni odmor, opuštanje	75%
2.	Zabava	43%
3.	Nova iskustva i doživljaji	30%
4.	**Gastronomija**	**26%**
5.	Upoznavanje prirodnih ljepota	20%
6.	Sport, rekreacija	7%
7.	Kulturne znamenitosti/događanja	7%
8.	VFR	6%
9.	Zdravstveni razlozi/wellness	5%

Izvor: Institut za turizam http://www.iztzg.hr/UserFiles/File/novosti/2015/Tomas-ljeto-2014-prezentacija-03-02-2015.pdf

Prema istraživanju Tomas ljeto 2014. vidljivo je da su motivi dolaska u Hrvatsku za goste iz stranih zemalja u najvećoj mjeri bili pasivni odmor i opuštanje(75%), slijede zabava(43%), putovanje zbog stjecanja novih iskustva(30%), te gastronomija(26%). Iz provedenog istraživanja uočava se značaj gastronomije kao motivatora putovanja.

[5] K. Drpić (2014.): Gastronomija kao važan dio turističke ponude u Hrvatskoj, str. 66



Grafikon 1. Motivi dolaska turista u Hrvatsku od 1994. do 2014.

Izvor: Institut za turizam http://www.iztzg.hr/UserFiles/File/novosti/2015/Tomas-ljeto-2014-prezentacija-03-02-2015.pdf

Prema istraživanju „Tomas ljeto 2014.“vidljivo je da je gastronomija osim zabave i stjecanja novih iskustava i doživljaja primarni motivator putovanja u Hrvatsku. Pojavljuje se u ulozi motivatora tek od 2004. i od tada raste u eksponencijalnom smjeru, svako 3 do 4 godine postotak gastronomije kao motivatora putovanja poveća se za 1 do 4 %.

2.5.2. Gastronomija kao motivator putovanja u Australiju

Tablica 2. Motivi dolaska turista u Australiju

1.	Sigurna destinacija	47%
2.	Destinacija koja nudi vrijednost za novac	39%
3.	**Odlična hrana, vino i lokalna kuhinja**	**38%**
4.	Prirodne ljepote	37%
5.	Zanimljive atrakcije	36%
6.	Bogata povijest i kultura	30%
7.	Gostoljubivost lokalnog stanovništva	27%
8.	Obiteljska destinacija	22%

9.	Predivna obala	20%
10.	Dobra infrastruktura	19%

Izvor: Korporativna stranica Australije
http://www.tourism.australia.com/documents/Campaigns/Restaurant-Australia-May-2014.pdf

Prema istraživanju koje je provela korporativna stranica Australije („Tourism Australia“) vidljivo je da su glavni motivi dolaska stranih turista u destinaciju njena sigurnost(47%), zatim vrijednost koju dobivaju za novac (39%) i gastronomija (38%). Iz provedenog istraživanja uočava se da gastronomija predstavlja značajan dio ponude turističke destinacije Australije.

Tablica 3. Razlika u percepciji kod ljudi koji nisu posjetili Australiju

60 %	Francuska
57 %	Italija
33 %	Španjolska
31 %	Njemačka
29 %	Japan
26 %	**Australija**
24 %	Meksiko
22 %	Argentina
22 %	SAD
21 %	Tajland

Izvor: Korporativna stranica Australije
http://www.tourism.australia.com/documents/Campaigns/Restaurant-Australia-May-2014.pdf

Prema istraživanju koje je provela korporativna stranica Australije samo 26 % ljudi povezuje Australiju i gastronomiju, u slučaju kada je nisu posjetili.

Tablica 4. Razlika u percepciji kod ljudi koji jesu posjetili Australiju

66 %	Francuska
60 %	**Australija**

58 %	Italija
40 %	Japan
34 %	Španjolska
34 %	Njemačka
31 %	Hong Kong
30 %	Tajland
29 %	SAD
25 %	Argentina

Izvor: Korporativna stranica Australije

http://www.tourism.australia.com/documents/Campaigns/Restaurant-Australia-May-2014.pdf

Dok ljudima koji su posjetili Australiju u 60 % slučajeva gastronomija predstavlja primarni razlog putovanja u Australiju. Posjetitelji iz Kine, Ujedinjenog Kraljevstva, SAD-a, Indije, Indonezije, Malezije i Kine smatraju Australiju najboljom gastro destinacijom za posjetiti.

3. OPĆENITO O TZ-IMA I GASTRONOMIJI U SDŽ I ZAPADNOJ AUSTRALIJI

3.1. Turističke zajednice

Turističke zajednice osnivaju se radi promicanja i unapređenja turizma zemlje za koju se osnivaju i gospodarskih interesa pravnih i fizičkih osoba koje pružaju ugostiteljske i druge turističke usluge ili obavljaju drugu djelatnost neposredno povezanu s turizmom na način da upravljaju destinacijom na razini za koju su osnovane.

3.1.1. Ciljevi turističkih zajednica

- „poticanje i iniciranje razvoja i unapređivanje postojećeg turističkog proizvoda, iniciranje razvoja novih turističkih proizvoda područja za koje su osnovane, na način da upravljaju destinacijom na razini za koju su osnovane.
- promocija turističkog proizvoda područja za koje su osnovane i
- razvijanje svijesti o važnosti i gospodarskim, društvenim i drugim učincima turizma, te potrebi i važnosti očuvanja i unapređenja svih elemenata turističkog proizvoda određenog područja, a osobito zaštite okoliša te prirodne i kulturne baštine sukladno održivom razvoju.“[6]

3.2.Turističke zajednice Hrvatske

Turističke zajednice u Hrvatskoj osnivaju se za:

1. Nacionalnu razinu - Hrvatska turistička zajednica - http://www.croatia.hr/

2. Županijsku razinu - Turističke zajednice županija:
   - Splitsko-dalmatinske županije- https://www.dalmatia.hr/hr
   - Istarske županije- http://www.istra.hr
   - Dubrovačko-neretvanske županije- http://www.visitdubrovnik.hr/index.php/en/
   - Vukovarsko-srijemske županije- http://www.visitvukovar-srijem.com/
   - Ličko-senjske županije- http://visit-lika.com/
   - Brodsko-posavske županije- http://www.tzbpz.hr/
   - Šibensko-kninske županije- http://www.sibenikregion.com/hr/
   - Zagrebačke županije- http://www.tzzz.hr/

[6] Zakon o turističkim zajednicama i promicanju hrvatskog turizma: ciljevi turističkih zajednica, članak 9.

- Zadarske županije- http://www.zadar.hr/hr/
- Primorsko-goranske županije- http://www.kvarner.hr/turizam
- Karlovačke županije- http://www.tzkz.hr/
- Sisačko-moslavačke županije- http://turizam-smz.hr/
- Krapinsko-zagorske županije- http://www.visitzagorje.hr/
- Varaždinske županije- http://www.turizam-vzz.hr/
- Međimurske županije- http://www.visitmedimurje.com/
- Koprivničko-križevačke županije- https://tz-koprivnicko-krizevacka.hr/
- Bjelovarsko- bilogorske županije- http://www.tzbbz.hr/
- Virovitičko-podravske županije- http://www.tzvpz.hr/
- Osječko-baranjske županije- http://www.tzosbarzup.hr/
- Požeško-slavonske županije- http://www.tzzps.hr/

3. Lokalnu razinu – Turističke zajednice općina ili gradova:
   - Splita- http://www.visitsplit.com/
   - Dubrovnika- http://www.tzdubrovnik.hr/
   - Zadra- http://www.zadar.travel/
   - Kaštela- http://www.kastela-info.hr/
   - Zagreba- http://www.infozagreb.hr/
   - Osijeka- http://www.tzosijek.hr/
   - Karlovca- http://www.karlovac-touristinfo.hr/hr
   - Rijeke- http://www.visitrijeka.hr/

3.3. Turističke zajednice Australije

Turističke zajednice u Australiji osnivaju se za:

1. Nacionalnu razinu - Turistička zajednica Australije - http://www.australia.com/en

2. Teritorijalnu razinu -Turističke zajednice teritorijalnog područja:

- Zapadne Australije - http://www.westernaustralia.com/en/Pages/Welcome_to_Western_Australia.aspx
- Queenslanda - https://www.queensland.com/?redirect=www.queenslandholidays.com.au/

- Victorie - http://www.visitvictoria.com/
- Novog južnog Walesa - http://www.visitnsw.com/
- Sjeverne Australije- http://northernterritory.com/
- Južne Australije- http://www.southaustralia.com/en-us
- Tansmanije- http://www.discovertasmania.com.au/
- Područja gada- https://visitcanberra.com.au/

3. Lokalnu razinu -Turističke zajednice gradova:

- Sydney-a- http://www.industry.nsw.gov.au/
- Melbourne-a- http://www.industry.nsw.gov.au/
- Pertha- http://www.experienceperth.com/
- Hobar-a- http://www.discovertasmania.com.au/
- Darwina- http://www.tourismtopend.com.au/

3.4. Gastronomija Splitsko - dalmatinske županije

Dalmacija je zemlja mora, maslina i soli. Ta obilježja uvelike su utjecala na karakterističnu dalmatinsku kuhinju koja se temelji na svježim namirnicama, jednostavnoj pripremi, bez pretjerivanja sa začinima, osim nezaobilaznog peršina, češnjaka i lovora. Na dalmatinskoj kuhinji može se uočiti čitav niz utjecaja prekomorskih susjeda, ali i Bliskog Istoka i Balkana. Mali pečat ostavila je i srednjoeuropska kuhinja u razdoblju Austro-Ugarske Monarhije. Tradicionalan obrok u Dalmaciji treba započeti s domaćim pršutom i nadaleko poznatim paškim sirom, zelenim ili crnim maslinama, kaparima, slanim srdelama, inćunima te salatom od hobotnice. Za one sklonije gastronomskom eksperimentiranju preporučuje se probati jedan od najpoznatijih dalmatinskih afrodizijaka-sirove kamenice. Najpoznatije su stonske, iako se mogu probati u bilo kojem dijelu Dalmacije. Zatim slijedi riblja juha, pašta-šuta, kaštradina, tripice, artičoke s graškom. Ono po čemu je dalmatinsko podneblje zasigurno najpoznatije je još uvijek svježa i kvalitetna riba. Bilo da se servira lešo s blitvom i krumpirom, ili peče na „gradelama“, priprema na brudet, prži u tavi u dubokom ulju, uvijek iznova oduševljava ljepotom mirisa i punoćom okusa. Od morskih jela najpoznatija su ukusna buzara od škampa i školjka, crni rižot od sipe, hobotnica ispod peke, lignje s gradela, marinirana riba i još mnogo toga. Unatoč svom morskom bogatstvu koje Dalmacija pruža, postoji čitav niz mesnih specijaliteta poput lešo govedine, sa salsom (ili šalšom, ovisno o dijelu Dalmacije), pašticade,

janjetine kuhane s povrćem, pripremljene ispod peke ili na ražnju ili bilo kojeg mesa na roštilju, koje zahvaljujući posebnoj dalmatinskoj marinadi od ružmarina i maslinovog ulja poprima specifičan okus. Od slastica su najpoznatije fritule, paprenjaci, rafiole, bobići i malanduti. Jedan od najpoznatijih otočkih specijaliteta je Viška, odnosno Komiška pogača sa slanim srdelama i lukom, oko koje s Višani i Komižani već stoljećima spore, a čija je jedina razlika to što jedni stavljaju rajčice, a drugi ne. Najcjenjeniji specijalitet neretvanske i cetinske kuhinje su brodet od jegulja i žaba te buzara od riječnih rakova. U Cetinskoj se krajini za vrijeme blagdana spremaju arambašiči, vrste sarme u koje je začinjeno meso umotano u listove kiselog kupusa. Dalmacija je također zemlja vrhunskog vina. Najpoznatija od njih su na poluotoku Pelješcu i otoku Hvaru, iako i Korčula, Lastovo, i Primošten mogu ponuditi jako kvalitetno vino posebnog okusa. Najpoznatije bijele sorte Dalmacije su pošip, debit i manaština. Uz crveno meso i plavu ribu najčešće se piju babić, plavac, dingač i postup.



Slika 1. Pašticada

Izvor: Internet
https://www.google.hr/imgres?imgurl=http://wall.hr/cdn/uploads/2012/08/0d09b801/pasticada-vidi-jel-ovo-bolja-slikaimg-0267.jpg&imgrefurl=http://wall.hr/wine-and-dine/najbolji-recept-za-pasticadu-definitivno/&h=413&w=550&tbnid=C-X9lcejwz_z7M:&vet=1&tbnh=150&tbnw=200&docid=6nZ2u5LJhieJIM&itg=1&usg=__vUK-bsI_H-lUCmPJBk83oz4qq28=&sa=X&ved=0ahUKEwjRqvrWxL3RAhXGApoKHbSqBc0Q_B0IeTAK&ei=NvN3WNG3D8aF6AS01ZboDA



Slika 2. Pršut

Izvor:
Internethttps://www.google.hr/search?q=drni%C5%A1ki+pr%C5%A1ut&espv=2&biw=1366&bih=662&source=lnms&tbm=isch&sa=X&ved=0ahUKEwidou3xy73RAhVG2SwKHXryAgMQ_AUIBigB#imgrc=p3eg3_eiCm37ZM%3A

3.5.Gastronomija Zapadne Australije

Budući da je jedna od biološki najrazličitijih regija na svijetu, nije iznenađujuće da Zapadna Australija proizvodi svježe domaće okuse, sočne plodove mora, svjetski priznata vina i vrlo cijenjene crne tartufe. Zapadna Australija je dom devet senzacionalnih vinskih regija, svaka s vlastitim karakteristikama i kvalitetama, uključujući svjetski poznatu vinsku regiju Margaret River i najstariju vinsku regiju države, Swan Valley. Najpoznatija vina koja uspijevaju u regijama su chardonnay, sauvignon, semillon, cabernet sauvignon, reisling, merlot, shiraz i chenin blanc. Osim vina, još od kolonijalnih vremena poznato je i pivo. Smatra se da je James Squire 1798. utemeljio prvu australsku komercijalnu pivovaru i pivovaru Cascade u Tasmaniji, koja djeluje od početka 19. stoljeća. Najtraženije su ručno rađena piva koja se mogu pronaći u lokalnim pivovarama zapadnog dijela Australije. Čisti ocean proizvodi kvalitetne morske plodove za domaću potrošnju i izvoz. Na morskom jelovniku nalazi se više vrsta jastoga i pastrva, kozice, jakobove kapice te riječni i morski rakovi. „Fish and chips“ je brza hrana porijeklom iz Engleske koje je postala tijekom godina jako poznata u zapadnom i svim obalnim dijelovima Australije, a način pripreme se sastoji od prženja ribe i krumpirića u ulju. Prije dolaska prve flote Europljana u Sydney, autohtoni Australci su preživljavali od jedinstvene flore i faune australskog „bush“-a. Lov na klokane i emue je bio uobičajen. Ostala hrana koja se na veliko konzumirala uključivala je zmije, krupne moljce, grmlje i guštere.

Koristili su se i bobičastim voćem i medom. Sve te namirnice nazivaju se australskim autohtonim „bush food“-om. Kultura kave je zastupljena od davnina jer su upravo u Sydney-u i Melbourne-u osnovani prvi objekti koji su posluživali grčku kavu te kasnije talijanski „espresso“. Na lokalnim tržnicama Zapadne Australije prodaju se sezonske namirnice koje uzgajaju lokalni poljoprivrednici, od voća i povrća su najzastupljenije jabuke, banane, kivi, naranče, mango, kruške, nektarine, ananas, razno bobičasto voće (jagode, maline, borovnice), artičoke, poriluk, tikvice, gljive, brokule, kaul, kupus i krastavci. Kod pripreme mesnih recepata poput mesnih pita najčešće se koristi ovčetina i janjetina dok se meso klokana priprema u manjoj mjeri. U luksuznim restoranima kao poslastica poslužuju se jela od mesa emua i krokodila. Tradicionalni kolači koji se spremaju povodom proslava su soldier's cake, anzac biscuits, lamingtons i torta pavlova. Tradicionalni kruh damper i čaj Billy tea su neizostavan dio svakog doručka.



Slika 3. Pavlova

Izvor:
Internethttps://en.wikipedia.org/wiki/Australian_cuisine#/media/File:Christmas_pavlova.jpg



Slika 4. Damper

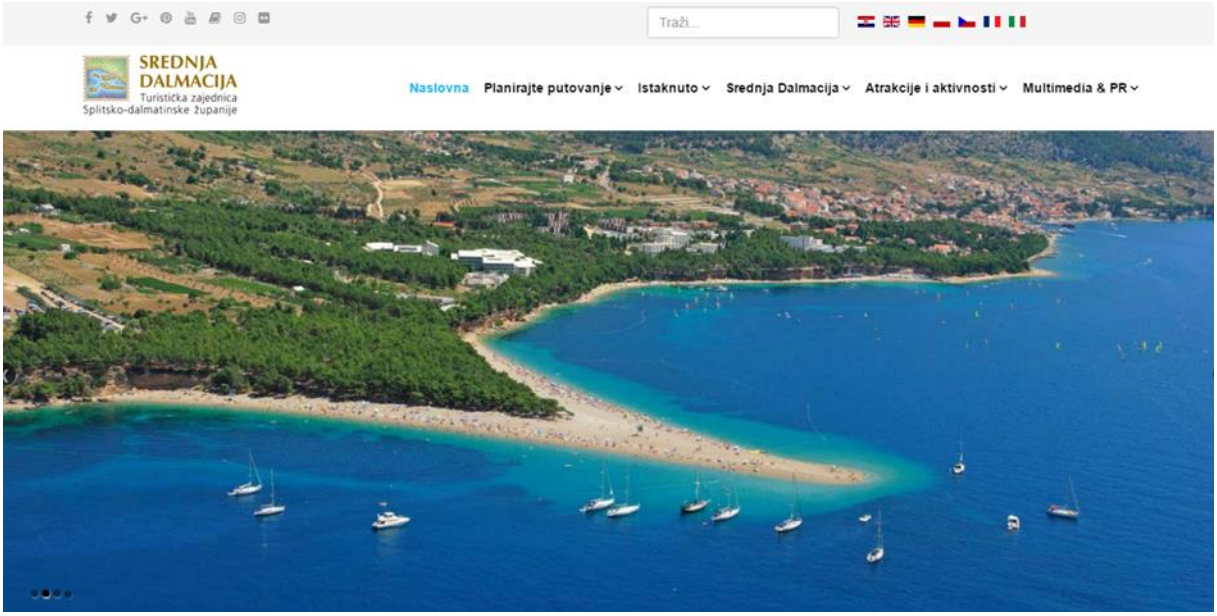
Izvor:
Internethttps://www.google.hr/search?q=damper&espv=2&biw=1366&bih=662&site=webhp&tbm=isch&imgil=TD5pIgDklzGzyM%253A%253BfN7Wd6wEFaQSCM%253Bhttp%25253A%25252F%25252Fgggiraffe.blogspot.com%25252F2016%25252F01%25252Fdamper-traditional-australian-campfire.html&source=iu&pf=m&fir=TD5pIgDklzGzyM%253A%252CfN7Wd6wEFaQSCM%252C_&usg=__N7CN9Na0x9fZOMVE2qGm1KWcxcA%3D&dpr=1&ved=0ahUKEwiOiIyrw73RAhXGYZoKHeH0CHoQyjcIMA&ei=zfF3WM7tMsbD6QTh6aPQBw#imgrc=TD5pIgDklzGzyM%3A

4. PREGLED STANJA MREŽNE PONUDE GASTROTURIZMA U SDŽ I ZAPADNOJ AUSTRALIJI

4.1. Stranica turističke zajednice Splitsko-dalmatinske županije

Internet stranica ima ulogu promidžbe kulture, prirodnih ljepota, gastronomije, objekata za smještaj i sve ostale segmente iz područja turizma SDŽ. Na njoj se mogu pronaći informacije i zakoni koji su od izrazite važnosti za posjetitelje. Sastoji se od šest kategorija:

1. Naslovna stranica
2. Planirajte putovanja
3. Istaknuto
4. Srednja Dalmacija
5. Atrakcije i aktivnosti
6. Multimedija i PR



Slika 5. Izgled stranice turističke zajednice Splitsko-dalmatinske županije

Izvor: Internet https://www.dalmatia.hr/hr

Naslovna stranica atraktivno prikazuje slike Dalmacije koje plijene pozornost svojim prekrasnim krajolicima i bogatstvima kulturne baštine. Promotivni film „The Heart of Adriatic“, koji je proglašen najboljim turističko-promotivnim filmom ukratko prikazuje sve kulturne i prirodne blagodati srednje Dalmacije, te njenu tradiciju, krajolike, atrakcije, gastronomiju, smještajne objekte, noćni život i ostale segmente turističke ponude koji su

navedeni na internetskoj stranici turističke zajednice. Preporučuje se posjetiti najveće prirodne, kulturne i zabavne atrakcije poput Sinjske alke, Paklinskih otoka, Zlatnog rata, Dioklecijanove palače i Salone.

Kategorija „Istaknuto“ promovira povijesne, atraktivne, kulturne, zabavne i prirodne zanimljivosti kojima se pojedini dijelovi Dalmacije prepoznaju u svijetu. Predstavljaju se UNESCO lokaliteti i nematerijalna kulturna baština, etno-eko sela i njihova tradicionalna gastronomska ponuda, tematske staze koje se odnose na aktivnu šetnju, sadržaje u prirodi, upoznavanje drugačije sredine, ekologiju i istraživanje. Svojim povijesnim nasljeđem ističu se Split, Klis, Kaštela, Žrnovnica i Baška voda, lokaliteti koji su odabrani za snimanje popularne televizijske serije „Igre prijestolja“.

Kategorija „Srednja Dalmacija“ je podijeljena u tri dijela, „Obala“, „Otoci“ i „Zagora“ gdje se za svaki prikazuju sva mjesta i gradovi, te najvažnije informacije o njima. Prikazuju se i opći podaci o srednjoj Dalmaciji, plaže s plavom zastavom, rezultati mjerenja mora i svakojake brošure.

Kategorija „Atrakcije i aktivnosti“ prezentira glavne segmente zbog kojih turisti posjećuju Splitsko-dalmatinsku županiju. Na interaktivnoj karti su prikazane sve prirodne ljepote, kulturne i zanimljive znamenitosti i svi objekti koji pružaju usluge hrane i pića. Također je naveden popis svih marina, lučkih kapetanija i putničkih agencija koje su povezane s nautičkim turizmom.

Sadržaj kategorije „Multimedija & PR“ odnosi se na priopćenja, brošure, mobilne aplikacije, turističke zajednice, statistike i kutka za iznajmljivače.

4.2. Promidžba gastronomije SDŽ

Gastronomija dalmatinskog podneblja se promovira putem tri kategorije („Planirajte putovanja“, „Istaknuto“ i „Atrakcije i Aktivnosti) koje su na direktan ili indirektan način povezane uz hranu i piće. Sajmovima hrane i pića se prezentira autohtoni, domaći gastronomski sadržaj, predstavljaju se tradicionalna i moderna jela koja sačinjavaju ponudu u restoranima, konobama, i ostalim ugostiteljskim objektima. Na interaktivnoj karti Splitsko-dalmatinske županije se nalaze ugostiteljski objekti koji u svojoj ponudi osim standardnih jela imaju i jela koja čine sastavni dio kulinarske baštine, pa na taj način doprinose promociji gastronomije. U sve većoj mjeri se žele istaknuti etno-eko sela, čija je potražnja u

konstantnom porastu jer se turisti u sve većoj mjeri odlučuju za opuštene boravke uz kvalitetnu gastronomsku ponudu.

4.2.1. Izbornik „Kalendar događanja“

Izbornik „Kalendar događanja“ je jedan od osam izbornika iz kategorije „Planirajte putovanja“. Čini popis svih događaja po mjesecima čije mjesto zbivanja je Splitsko-dalmatinska županija. Tri događaja koja se odnose na gastronomiju su:

- Sajam GAST
- Sajam pršuta i suhomesnatih proizvoda
- Grand gourmet

„Sajam Gast“ smatra se jednim od vodećih gastronomskih i turističkih događaja u Hrvatskoj, nezaobilazno mjesto skupljanja gospodarstvenika relevantnih djelatnosti i sklapanja poslova neposredno pred turističku sezonu. Tijekom sajma se održavaju razna predavanja o aktualnim temama koje se primarno oslanjaju na turizam i gastronomiju, kao i sve ostale djelatnosti vezane za ta dva područja. Sajam GAST u sebi obuhvaća niz specijaliziranih sajmova poput sajma prehrane, sajma pića, sajma vina, sajma kave te sajma za turizam. Posjetiteljima se omogućuje degustiranje brojnih kulinarskih delicija koja spravljaju kuhari ali također i degustaciju kod svih izlagača. Izlagači koji sudjeluju na sajmu prezentiraju svoje gastronomske proizvode koji se mogu i kupiti, a proizvodi predstavljaju tradicionalnu dalmatinsku ponudu jela i pića.

„Sajam pršuta i suhomesnatih proizvoda“ održava se pod visokim pokroviteljstvom predsjednice Republike Hrvatske u gradu Sinju. Proizvođači imaju mogućnost izlaganja svojih proizvoda na adekvatnim štandovima gdje ih posjetitelji mogu razgledati, kušati i kupiti, te predstavljaju sebe i svoje proizvode putem Sajma, i sudjeluju u medijima koji će pratiti manifestaciju. U sklopu Sajma održava se ocjenjivanje kvalitete i specifičnosti pršuta pojedinih proizvođača za čiju potrebu se oformljuje komisija sastavljena od renomiranih stručnjaka i znanstvenika. Ocjenjivanje kvalitete pršuta se obavlja temeljem „Pravilnika o ocjenjivanju kvalitete pršuta“. Ocjenjivanje je javno uz prisutstvo članova stručnog povjerenstva, a ocjenjivani proizvodi su isključivo proizvodi sudionika sajma.

„Grand Gourmet“ je međunarodni festival u sklopu kojeg se odvija individualno međunarodno natjecanje konobara i barmena te međunarodno i hrvatsko natjecanje

ugostiteljskih objekata kao timsko natjecanje konobar-kuhar. Svaki dan festivala u jutarnjem dijelu odvijaju se predavanja, edukacije i treninzi, dok su u poslijepodnevnom dijelu natjecanja i izložbe. Glavni cilj projekta je promidžba, edukacija i usavršavanje ugostiteljskih djelatnika, njihovih znanja i vještina, novi iskorak restorana, te brendiranje Makarske kao destinacije ugostiteljske izvrsnosti kroz čitavu godinu.

4.2.2. Kategorija „Istaknuto“

Sastoji se od jedanaest izbornika od kojih se izbornici „Gastronomija i „Etno-eko sela“ odnose na gastronomski aspekt SDŽ.

Izbornik „Gastronomija“ je dizajniran kao interaktivna karta koja prikazuje Splitsko-dalmatinsku županiju i sve objekte u kojima se poslužuje hrana i piće. Svaka ikonica na mapi ima svoje ime i prikazuje određeni objekt, adresu i mjesto na kojem se nalazi te kontakt broj objekta.

Izbornik „Etno-eko sela“ prikazuje seoski turizam i sve blagodati malih dalmatinskih mjesta. Ističe gastronomsku i kulturološku tradiciju koje je postala sve cjenjenija u današnjici. Nalazi se popis 30-ak sela koja su uređena kao etno-eko sela, a neka od tih su: Humac (Jelsa), Blace (Solin), Mala Rudina (Stari Grad) i Dol (Postira).

4.2.3. Kategorija „Atrakcije i aktivnosti“

Kategorija se sastoji od pet izbornika od kojih se samo izbornik pod imenom „Gastronomija“ odnosi na gastronomski smisao SDŽ.

Izbornik „Gastronomija“ se sastoji od više podizbornika koji u Splitsko-dalmatinskoj županiji čine gastronomsku ponudu. Ti podizbornici su:“ Konobe“, „Restorani“, „Maslinovi puti“, „Vinski puti“ i „Kulinarska baština“.

„Konobe“ i“ Restorani“ su koncipirani na isti način, sastoje se od interaktivnih karata koje predstavljaju Splitsko-dalmatinsku županiju te sve konobe i restorane koji se nalaze na tom području. Klik na zadanu ikonu restorana ili konobe daje sve potrebne podatke o objektu (ime objekta, adresu, mjesto i kontakt broj). Ispod interaktivnih karata nalaze se slike svakog objekta čije ikone se nalaze na karti.

„Maslinovi puti“ i „Vinski puti“ su također sastavljeni kao interaktivna karta Splitsko-dalmatinske županije na kojoj se nalaze ikone svih registriranih vinara i maslinara na području

Splitsko-dalmatinske županije. Ispod karata su slike koje predstavljaju vinare i maslinare a klik na sliku prikazuje njihovu adresu, mjesto, kontakt broj i e-mail.

„Autohtoni specijaliteti“ prikazuju slike tradicionalnih jela Dalmacije.

„Kulinarska baština“ predstavlja internet tražilicu putem koje se pronalaze tradicionalna jela, recepti tih jela i način kako se pripravljaju. Sve slike i recepti su vjerodostojni te u potpunosti predstavljaju traženo jelo. Osim jela i recepata nudi se mogućnost pretrage svih ugostiteljskih objekata i OPG-ova za SDŽ i ostale 43 europske regije.

4.3. Stranica turističke zajednice Zapadne Australije

Službena internet stranica Zapadne Australije je namijenjena informiranju domaćih i stranih turista o novostima koje zahvaćaju Zapadnu Australiju, destinacijama koje su pogodne za obilazak, gastronomiji i kulturi područja, različitim događajima, te načinu na koji posjetitelji mogu iskoristiti svoje slobodno vrijeme - rekreacija, razonoda, zabava, nove spoznaje.

Stranica se sastoji od više kategorija putem kojih zainteresirani mogu istraživati segmente koji ih zanimaju iz područja turizma, a zadane kategorije su:

1. Things to do
2. Destinations
3. Events
4. About WA
5. Travelling in WA

Kategorija „Things to do“ prvenstveno se bazira na upoznavanju potencijalnih posjetitelja Zapadne Australije s glavnim sadržajima i atrakcijama turističke ponude. Obuhvaća informacije o kulturi, životnom stilu, prirodnim ljepotama i gastronomiji. Kao najzanimljivije atrakcije se navode: kampiranje, promatranje kitova, istraživanje šuma i divljeg cvijeća, posjećivanje stijena u obliku valova i istraživanje najviših zapadno-australskih vrhova. Kategorija navodi nekolicinu prirodnih ljepota poput plaže Cable, Nacionalnog parka Karijini, regije gigantskog drveća i luke Lucky, koje turisti moraju posjetiti kako bi upotpunili svoj avanturistički doživljaj. Unutar kategorije je moguće pronaći „predložene itinerare“ koji su

već unaprijed isplanirani do posljednjeg detalja, ali ih turisti mogu prilagođavati svojim potrebama i željama, ovisno o tome koliko dugo žele putovati i što žele vidjeti.

Kategorija „Destinations“ promovira australske, turističke destinacije koje turistima plijene pažnju svojim raznovrsnim sadržajima. Podijeljena je u tri potkategorije gdje se u prvoj nalaze destinacije iz same regije Zapadne Australije (Perth, Margaret River, Coral Coast, Broome i Esperance). Destinacije koje se savjetuju turistima posjetiti radi svojih specifičnosti u odnosu na druga područja su otok Rottnest, Turistički gradić Busselton, odmaralište Monkey Mia, gradić Kununrra i povijesni gradić Kalgoorlie. Promoviraju se i vikend destinacije za područja čiji turistički sadržaj se ne može razgledati u kraćem roku (Fremantle, Swan Valley, Mandurah, Bunbury i Albany).

Kategorija „Events“ je zapravo popis svih godišnjih događaja koji svoje mjesto zauzimaju na području Zapadne Australije. Događaji i manifestacije se mogu pretraživati po njihovoj namijeni tako da postoje manifestacije vezane uz gastronomiju, šport, kulturu i umjetnost, te prirodu.

Kategorija „About WA“ je namijenjena informiranju o kulturi, povijesti, klimi, vremenu, te flori i fauni Zapadne Australije.

Kategorija „Travelling in WA“ služi kao pomoć stranim turistima gdje mogu pronaći informacije o javnom prijevozu, letovima, taksama, ponudama za putovanja, mapama Zapadne Australije, školama, mogućnosti rada tijekom boravka i ostalim informacijama koje su česta pitanja prilikom organiziranja putovanja.



Slika 6. Izgled internet stranice turističke zajednice Zapadne Australije

Izvor: Internet
http://www.westernaustralia.com/en/Pages/Welcome_to_Western_Australia.aspx#/

4.4. Promidžba gastronomije Zapadne Australije

Gastronomija se promovira putem kategorije „Events“ gdje je zabilježen veći broj gastronomskih manifestacija i sajmova te putem izbornika „Food and Wine“ (kategorija Things to do).

4.4.1. Kategorija „Events“

Predstavlja popis svih događaja koji će se odvijati na području Zapadne Australije, u 2017. godini. Događaji se mogu pretraživati po regiji, gradu, temi i vremenu u kojem će se provoditi. U 2017. godini će se održati 20 gastronomskih događaja na području Zapadne Australije, a oni su:

1. „Larder series 2017 with executive chef Scott Bridger“

Radionica pod vodstvom Scotta Bridger-a , jednim od vodećih kuhara u svijetu. Svaka grupa ima priliku naučiti drugačiju tehniku pripreme Scottovih omiljenih recepata.

2. „Dinner under the stars, with Fervor“

Degustacijska večera predvođena kuharima Paulom i Bree Iskow koji ujedinjuju svoje vještine gostoljubivosti i pripreme jela od lokalnih proizvoda, kako bi stvorili neviđenu atmosferu. Večera od osam sljedova se odvija u regiji Peel, koju ujedno podupiru i lokalni aboridžini područja. Svi posjetitelji će tijekom večere imati priliku porazgovarati s kuharskim dvojcem i izvornim stanovnicima regije Peel.

3. „High tree under the fig tree“

Čajanka koja se organizira u regiji Mandurah.

4. „Crab boil“

Manifestacija koja se odvija u marini regije Mandurah. Tijekom manifestacije poslužuju se ukusna jela od svježih morskih plodova.

5. „Channel seven Mandurah crab fest“

Najveći besplatni festival u Zapadnoj Australiji. Svake godine festival posjeti više od 120 000 ljudi. Posjetiteljima omogućeno uživanje u lokalnoj kuhinji, životnom stilu, svježoj hrani, živoj muzici, izvedbama, kulinarskim natjecanjima i kulturi mjesta. Najveću gastro poslasticu, zbog koje veliki broj posjetitelja i pristiže su „blue manna“ rakovi koji su karakteristični za područje Manduraha.

6. „Global beats and eats presented by livelighter“

Međunarodni festival hrane, pića i glazbe koji se održava u gradu Wanneroo.

7. „Organic wine long table lunch-Harris organic winery“

Cjelodnevni ručak koji se održava u vinariji obitelji Harris. Gosti imaju priliku degustirati sve vrste vina koja se nalaze u vinariji i porazgovarati s vinarom Duncanom Harrisom. Domaćini poslužuju tri slijeda jela koje prati šest sljedova vina kako bi se upotpunili okusi svakog jela.

8. „Taste Great Southern“

Najveći gastro festival u Zapadnoj Australiji. Traje četiri tjedna, a održava se u Great Southern regiji čiji program zabave obuhvaća i mjesta u blizini regije. Program je osmišljen kako bi privukao što veći broj posjetitelja i lokalnog stanovništva. Sudionici su pozvani ostati više od nekoliko dana ili tjedana kako bi uživali u velikom broju događaja i lokalnih atrakcija regije.

9. „Hot dub wine machine“

Festival ukusne hrane, piva, žive glazbe i najboljih vina iz australskih vinarija.

10. „Albany wine and food festival“

Gastro festival koji se održava u gradu Albany. Posjetitelji imaju priliku uživati u velikom izboru nagrađivanih vina, domaćoj hrani, craft pivama, žestokim pićima, živoj glazbi i prezentacijama kave. Ulaznica uključuje besplatne degustacije vina i lokalnih specijaliteta, pristup seminarima i kuharskim demonstracijama. Hrana i vino se mogu kupiti tijekom trajanja festivala.

11. „The Kajirini experience“

Događaj koji se odvija u Nacionalnom Parku Kajirini je usmjeren na umjetnost, glazbu, hranu i kulturu. Petodnevni program omogućuje posjetiteljima proživjeti raznolikost kulture putem personaliziranih programa događaja.

12. „Breakfast crush club-Harris organic wines“

Događaj koji organizira obitelj Harris. Posjetitelji dolaze na imanje u jutarnjim satima kako bi pomogli oko radova u vinogradu. Za uzvrat ostaju na doručku i degustaciji vina.

13. „World Malbed day-Harris organic wines“

Jednodnevni događaj u organizaciji obitelji Harris. Ulaznice omogućuju posjetiteljima kušanje pjenušavog vina pri dolasku i degustaciju Malbec vina. 250 boca Malbec vina iz 2015. godine će biti na raspolaganju za degustaciju i prodaju.

14. „Carnarvon tropicool festival“

Četverodnevna manifestacija koja mami ljude svih starosnih dobi, podrijetla i sposobnosti doći i uživati u bogatom programu grada. Program uključuje veliki broj glazbenih djela, lokalnih tržnica i domaće hrane.

15. „Truffle kerfuffle presented by genuinely southern forests“

Avanturistički vikend festival koji se održava na području južnih šuma Zapadne Australije. Glavna atrakcija festivala su crni tartufi koji dospijevaju na području. Posjetitelji se mogu pridružiti lovcima na tartufe kako bi se i sami okušali u potrazi za njima. Osim potrage za tartufima gosti se mogu zabaviti uz mnoštvo lokalnih i nacionalnih kulinarskih talenata koji svoje vještine prezentiraju tijekom festivala.

16. „Gascoyne food festival“

Četverodnevna manifestacija regije Gascoyne, koja se odvija u bujnom tropskom ambijentu uzduž istoimene rijeke. Regija obiluje tropskim voćem, sočnim morskim plodovima i raznim povrćem. Manifestacija sadržava nekoliko manjih događaja poput roštilja na plaži i večeri na otvorenom koji su predvođeni poznatim kuharima.

17. „Grapest five kilometre run...sip happens“

Popodnevna utrka kroz vinograde idealna za avanturiste, sportaše, ljubitelje vina i dobre zabave. Utrka je duga pet kilometara a od toga se jedan kilometar hoda degustirajući osam vrsta vina.

18. „Rottnest island carnivale“

Glavna atrakcija mjeseca listopada je ljetni karneval otoka Rottnest. Program uključuje veliki broj besplatnih igara, raznih aktivnosti, žive glazbe, lutajućih magičnih predstava i gusarskih nastupa. Posebna ponuda karnevala je degustacija jela i kulinarske prezentacije.

19. „Winter supper club“

Zimski ulični festival koji se održava svakog petka u zimskim mjesecima u podzemnim hodnicima Pertha. Tržnice poslužuju zdrave namirnice iz cijelog svijeta, a lokalni umjetnici i glazbenici izvode živu glazbu i višesatne predstave.

20. „Albany farmers market“

Parkiralište u samom centru grada Albany svake subote pretvara se u lokalnu tržnicu. Lokalni proizvođači donose svježe, sezonske proizvode svojim automobilima i prodaju ih izravno mještanima i posjetiteljima. Prodaje se široki asortiman voća i povrća, organska govedina i janjetina, divljač, meso klokana, piletina, riba, morski plodovi, med, kruh, jogurt, sir, mlijeko, džemovi, svježe cvijeće i mnoštvo drugih lokalnih proizvoda. Mještani preferiraju ovakav način kupovine jer osim provjereno kvalitetnih proizvoda se susreću i sa starim prijateljima i poznanicima. „Albany farmers market“ predstavlja tradicionalan način trgovanja.

4.4.2. Izbornik „Food and Wine“

„Food and wine“ promovira gastronomski sadržaj Zapadne Australije, u kojoj ističe Margaret River i Swan Valley kao jedinstvene, najkvalitetnije i svjetski poznate regije za uzgoj grožđa i preradu vina. Perth se ističe kao grad sa najviše restorana po glavi stanovnika u Australiji, te su mnogi od tih restorana i nagrađivani za svoju predanost hrani i pripremi vrhunskih jela. Izbornik se sastoji od više podizbornika, gdje svaki predstavlja najvažnije čimbenike koji izgrađuju gastronomsku ponudu područja.

Podizbornik „Margaret River“ predstavlja regiju Margaret River kao jedinu vinsku regiju u kojoj se osim kušanja vina i odlaska u restoran može surfati obalom od Pertha. Vinogradi regije se nalaze uz ocean i šume što daje prekrasan panoramski pogled na njih. Proizvodi 15 posto australskog najboljeg („premium“) vina, koji se okusom nalazi u svjetskom vrhu. Na području se nalazi preko 100 vinarija s vrhunskim vinom, mnogo finih restorana, prodavaonica pića, galerija i svježih proizvoda poput sira ili čokolade. Tijekom godine se održavaju festivali hrane i vina gdje turisti i domaći stanovnici mogu kušati i kupiti proizvode koji dospijevaju u regiji. Područje Margaret Rivera pogoduje raznim športskim i zabavnim sadržajima poput biciklizma, raftinga, planinarenja i promatranja kitova. Regija obiluje smještajnim objektima svih kategorija što omogućuje višednevni boravak u regiji.

Podizbornik „Swan Valley“ predstavlja najstariju vinska regija Zapadne Australije, Swan Valley. Osim vrhunskog vina, u ponudi se nalaze razne vrste voća koje dospijeva u regiji i nagrađivani lokalni proizvodi. Mnogi vinogradi regije su i dalje u vlasništvu potomaka ranih europskih doseljenika, koji rado podijele svoju priču na ulazu obiteljskih vinarija. Osim šarmantnih obiteljskih vinarija, u regiji se mogu posjetiti nagrađivane pivovare i galerije talentiranih umjetnika. U regiji se nalazi oko sedamdeset restorana i kafića koji nude razne gurmanske specijalitete, koji uključuju i lokalne proizvode poput maslina, sireva i čokolada. Osim dobre hrane i vina, može se uživati u jahanju , biciklizmu, planinarenju, igranju golfa, upoznavanju povijesti i autohtone kulture. U središtu Swan Valleya se nalazi predgrađe Guilford kroz koji prolazi staza koja vodi do povijesnih pivnica, neobičnih vikendica, dućana, galerija i pivskih vrtova u kojima svira živa glazba.

Podizbornik „Seafood“ predstavlja morsko bogatstvo Zapadne Australije i Pertha. Blagoslovljeni su jednim od najraznovrsnijih morskih staništa na zemlji, pružajući jedinstvene i svježe okuse. Riječni rak Gelardtona, slatkovodni rak „marron“, pastrva, slatkovodni rak „yabby“, riba „barrmundi“, škampi „exmouth“, jakobove kapice iz otoka Rottnest, rakovi iz Manduraha i školjke „broome“ su samo neki od plodova koji se mogu blagovati u restoranima Zapadne Australije. Riblji restorani Zapadne Australije u svojoj ponudi imaju ukusne morske plate čiji ukus se doima još boljim zahvaljujući prekrasnom pogledu na ocean. Pet najljepših mjesta za opuštanje u morskom ozračju uključuju južni Perth, regiju Fremantle, Claremont, Scarborough, Mount Lawley i park Mosman. Tijekom srpnja i kolovoza restorani Broome-a i Pertha poslužuju i meso školjke bisernice koje je jako cijenjeno. Ponuda ribarske luke Fremantle se očituje u jelima spravljenih od svježe ribe, a najveća poslastica je riba s krumpirićima. Sličnu ponudu sa svježom ribom u svojim jelovnicima imaju i restorani

Leedreville-a i restorani regije Broome. Na stranici „Australian Good Food & Travel Guide“ navedeni su svi nagrađivani riblji restorani. Najbolje lokacije za ulov svježe ribe su plaže Exmouth i Kalbarri, otoci Montbello i Rottest, Green Head i Leeman. Lokalni stanovnici Boardi organiziraju kamp u divljinama Cape Leveque-a gdje se love ribe i rakovi a potom se pripremaju za jesti. Svježi morski plodovi se prodaju i na tržnicama u Fremantle-u i Leederville-u.

Podizbornik „Bars, pubs and breweries“ predstavlja barove,pivnice i pivovare Zapadne Australije kao omiljeno sastajalište lokalnog stanovništva i posjetitelja. U ponudi imaju različite okuse i izglede, od tradicionalnih seoskih do modernih i gradskih pivnica koje poslužuju ručno rađene pive, brzu hranu i vina lokalnih proizvođača. Vikend zabave u pivnicama su karakteristične za područje Fremantle-a i Mount Lawley-a, dok su elegantne večere tipične za barove u području Subico-a. Uličice grada Pertha doživjele su kulturno buđenje uz rastući broj malih pivnica koje ostavljaju veliki dojam na ljubitelje kulture. U ponudi imaju elegantne koktele, specifična pića i jela koja se poslužuju europskim stilom. Najposjećenije pivnice Z.A. su u Perthu, Swan Valleyu, Margaret Riveru i luci Broome. U većini objekata ulaz je dozvoljen djeci i kućnim ljubimcima.

Podizbornik „Margaret River dining“ predstavlja gastronomsku ponudu regije Margaret River te se smatra draguljem kulinarske krune Zapadne Australije. Osim po vinogradima poznata je još po prekrasnim plažama, veličanstvenoj šumi i velikom broju surferskih mjesta. U ponudi se nalaze vinarije s pet zvjezdica, restorani, pivnice i pivovare te svi objekti nude jela napravljena od proizvoda domaćih proizvođača. Međunarodno priznata regija Margaret River proizvodi više od 25% australskog „premium“ (vrhunsko, kvalitetno) vina. Područje broji više od 220 vinarija i 100 vinskih podruma u kojima postoji mogućnost degustiranja. Rame uz rame vinarijama sve je veći broj i pivnica koje u ponudi imaju ručno rađene i nagrađivane pive, tradicionalnog ili eksperimentalnog okusa. Ljubitelji hrane mogu se počastiti lokalnim proizvodima poput maslinovog ulja, sira, divljači, crnih tartufa i svježih maruna. U regiji se nalazi mnogo nagrađivanih restorana, a za to su zaslužni prvenstveno vinski podrumi i kuhinja koja je bogato opskrbljena sezonskim i svježim proizvodima. Na ponudu jela u restoranima utjecaj su imale francuska, azijska i australsko-azijska kuhinja. Popis svih restorana Zapadne Australije može se pronaći na stranici „Good Food Guide“ čiji je hiperlink naveden u tekstu podizbornika. Svježe sezonske namirnice lokalni stanovnici, posjetitelji i ugostiteljski objekti mogu nabaviti putem farmerskih tržnica koje se održavaju u Margaret Riveru, Manjimupu, Boyanupu, Katanningu, Eatonu i u regiji Albany.

Podizbornik „Winaries and wine tasting“ predstavlja devet senzacionalnih vinskih regija Zapadne Australije koje se razlikuju po svojim prepoznatljivim notama i potpisima. Među njima su i međunarodni proizvođači vrhunskog vina regija Margaret River i Great Southern, ali i oni manje poznati ali svakako ne manje vrjedniji. Šest od devet regija se nalazi u jugozapadnom dijelu Z.A. gdje mediteranska klima i bogato plodno tlo stvaraju savršeno okružje za uzgoj vinove loze. Daleko najpoznatija vinska regija je Margaret River. Vina s potpisom koja se proizvode u regiji su chardonnay, sauvignon, semillon i cabernet Sauvignon. Regija Great Southern se nalazi južno od Margaret River gdje prevladavaju visoke šume koje tom području pružaju hladniju klimu, te je to razlog uspijevanja Reislinga i Cabernet sauvignona. Najstarija vinska regija Z.A. je Swan Valley čije obiteljske vinarije i svježi proizvodi lokalnih uzgajivača se nalaze u rangu s velikim proizvođačima vina i nagrađivanih restorana i pivovara. Regija u svojoj turističkoj ponudi organizira vinske obilaske podruma i vinograda domaćih uzgajivača, posjete galerijama i Nacionalnim parkovima, rijekama, jezerima i obilaske kolonijalnih naslijeđa. U susjedstvu Swan Valleya se nalaze vinarije Perth Hillsa, poznate po višestoljetnoj proizvodnji chardonnay, cabernet sauvignon, merlot i shiraz vina. Vinska regija Geographe je najpoznatija po chardonnayu i slatkom vinu semillon. Dok su vinarije Pembertona, Manjimupa i Blackwood Valleya poznata po svojim obećavajućim chardonnay, merlot, pinot noir i cabernet sauvignon vinima. U blizini Pertha nalazi se vinska regija Peel osnovana davne 1974. godine, poznata po chanin blanc, chardonnay i cabernet sauvignon vinima. Dodatne informacije o vinarijama Z.A. mogu se pronaći na stranici „Wines of Western Australia“.

Podizbornik „Truffle season“ predstavlja gastronomski najzanimljiviji aspekt Zapadne Australije. Istočno od regije Margaret River između moćnog Jarraha i šume eukaliptusa smjestilo se plodno tlo Manjimupa. Bogatstvo tla i hladna klima idealno su pogodovali uzgoju „premium“ grožđa i crnih tartufa, slični onima u Francuskoj i na Novom Zelandu. Manjimup se nalazi 295 km južno od Pertha i najveći je proizvođač Superior Perigord tartufa u južnoj hemisferi. Tartufi se smatraju jednim od svjetskih prehrambenih delicija, te su klasificirani kao gljive koje rastu pod zemljom u blizini korijena pojedinih stabala kao što su hrast ili lješnjak u sklopu simbioze. Gurmanske gljive sadrže jake, zemljane i jedinstvene karakteristike te se koriste u vrlo malim količinama pri spremanju jela. Australska sezona tartufa traje od lipnja do rujna uz godišnju manifestaciju koja okuplja ljude iz cijelog svijeta. Rijetki crni zimski tartufi čine jednu od najpoznatijih izvoznih namirnica Z.A. Manifestacija

je predvođena kulinarskim radionicama na kojima se spravljaju jela od crnih tartufa i lokalnih namirnica a posjetitelji se mogu pridružiti lovu na tartufe.

Podizbornik „Suggested itineraries“ je izbornik prvenstveno namijenjena turistima i posjetiteljima kojima je primarni razlog putovanja upoznavanje gastronomske kulture mjesta u koje dolaze. Itinerari, tj. putovanja se mogu provesti u cijelosti kako su objavljeni na stranici ili ih posjetitelji mogu prilagođavati svojem tempu putovanja. Putovanja su namijenjena kraćem boravku, od jednog do sedam dana, ovisno o regiji u koju se putuje. Napisano je 12 gastronomskih putovanja, a ona su:

1. „Perth and Margaret River"

Putovanje koje u 5 dana servira samo najbolje od grada Pertha i regije Margaret River. Posjetitelji će imati priliku upijati ljepotu najbogatijih prirodnih krajolika Australije, posjetiti najveće parkove i očuvane lučke gradove iz 19. stoljeća te uživati u degustacijama nagrađivane vinske regije. Najbolje vrijeme za posjet je od rujna do studenog jer se u tom periodu u Fremantle-u održava gastronomski festival - „Margaret River Gourmet Escape“. Prvi dan putovanja posjetitelji mogu posjetiti jedan od najvećih unutarnjih parkova na svijetu – „King's Park and Botanic Garden“. Posjet parku između kolovoza i rujna dolazi s obiljem boja, jer je upravo to period cvjetanja svog divljeg cvijeća Zapadne Australije. Popodnevni odlazak u Northbridge je popraćen obilaskom Perth Cultural Centrea, umjetničke galerije Z.A., muzeja Z.A. i instituta suvremene umjetnosti. Nagrađivani restorani Pertha su najbolja opcija za provesti večer uz najfinije lokalne proizvode i vrhunska vina. Dodatne informacije o restoranima Pertha nalaze se u gastronomskom vodiču „Australian Good Food Guide“ u kojem se nalaze preporuke i popisi svih nagrađivanih restorana Pertha. Drugi dan je namijenjen odlasku u Fremantle, po čijem se dolasku mogu kušati razni kofeinski napitci u „Cappucino Gaze“ ulici ili pojesti tradicionalno pecivo starih zanatskih pekara. Ponedjeljkom, petkom, subotom i nedjeljom organiziraju se tržnice na kojima se prodaju egzotični začini, svježe voće i povrće i ostali proizvodi lokalnih proizvođača. Osim kupovine posjetitelji mogu uživati u izvedbama lokalnih umjetnika i živoj glazbi. Jelovnik u pomorskoj luci Fremantle je sastavljen od najsvježijih lokalnih plodova mora te se nije promijenio od 1900. godine. Treći dan započinje piknikom na jednoj od pješčanih plaža Dunsborougha - Meelup Beach, Eagle Bay Beach i Bunker Bay, ili u jednoj od lokalnih pivnica gdje se mogu kušati ručno rađene pive. Na vrhu poluotoka Yallingup nalazi se Nacionalni park Leewin Naturaliste unutar kojeg se u popodnevnim satima organizira turistički obilazak parka i svjetionika. Četvrti dan prije

odlaska u fine restorane i pivnice započinje doručkom u Dunsboroughu. Dolazak u regiju Margaret River ne može proći bez kušanja vrhunskih vina, sudjelovanja u zanatskim sajmovima, posjeti lokalnih podruma i tržnica s domaćim proizvodima. Ručak posjetitelji mogu pripremiti sami od lokalnih namirnica ili uživati u gastronomskim kreacijama nagrađivanih kuhara. Peti dan je isključivo posvećen boravku u regiji M.R. kušajući kulinarske poslastice, nagrađivana vina i domaće pive, te blagovanje u restoranima koji se protežu od M.R. do Dunsborougha.

2. „Dunsborough and Margaret River“

Na području Dunsborougha i Margaret River spaja se bogatstvo prirode i gastronomije. Okruženje obiluje osamljenim uvalama, predivnim obalnim stazama, vrhunskim i nagrađivanim vinima, visokim šumama, svjetski priznatim kuharima i svježim lokalnim proizvodima. Najbolje vrijeme planiranja posjeta je između rujna i prosinca kada posjetitelji imaju priliku posjetiti gastro sajmove. Dunsborough je mjesto prelijepih pješčanih plaža od kojih se ističu Meelup Beach, Eagle Bay i Bunker Bay kao savršena mjesta na kojima posjetitelji mogu organizirati piknik. U popodnevnim satima prvog dana posjetitelji mogu posjetiti Yallingup unutar kojeg se nalazi svjetionik s prekrasnim pogledom i Nacionalni park Leewin Naturaliste čija najveća atrakcija je staza „Cape to Cape“ – najraznovrsnija staza na svijetu, te u periodu između rujna i prosinca pomoću dalekozora mogu se promatrati kitovi. Večernji sati su idealni za provod i gastronomski užitak u jednom od restorana Dunsborougha. Drugi dan započinje jutarnjim obilaskom lokalnih tržnica Dunsborougha nakon kojih slijedi odlazak u spilju Nagilgi i degustacije u vinarijama koje se nalaze na putu za regiju Margaret River. Kušanje nagrađivanih vina, jela pripremljenih od strane vrhunskih kulinarskih majstora, posjete podrumima i lokalnim trgovinama sa svježim proizvodima su primarne aktivnosti koje privlače gurmane posjetiti vinsku regiju Margaret River. Večera se može pripremiti vlastitim kulinarskim umijećem ili se mogu posjetiti restorani u kojima je hrana spremljena od strane prvoklasnih kuhara. Imena kuhara su navedena na „Australian Good Food Guide“ vodiču u kojem se nalazi i popis svih najpoznatijih restorana regije Margaret River. Treći dan može započeti istraživanjem umjetničkih i gurmanskih poslastica u glavnim ulicama regije ali i sudjelovanju u internacionalnom godišnjem natjecanju surfera. Između Margaret River i Dunsborougha postoji veliki broj vinarija, pivnica i restorana u čijoj ponudi se nalazi veliki broj gurmanskog sadržaja.

3. „Albany, Denmark and Walpole“

Četverodnevno putovanje je slikovita avantura koja se sastoji od promatranja veličanstvenih kitova u obalnim vodama gradića Albany, istraživanja 400 godina starih šuma i degustiranja gastronomskih poslastica južnog dijela regije. Prvo odredište putovanja je isto mjesto gdje su i prvi europski doseljenici kročili u Z.A. – Albany. Dva stoljeća prošlosti se mogu doživjeti kroz šetnju povijesnom „Amity" stazom, koja vodi do „Histroic Whaling Station" – jedini muzej u svijetu koji je smješten u bivšoj kitolovnoj stanici. Unutar područja je smješten i Nacionalni centar Anzac koji je poznat po kreiranju virtualnih putovanja po ratištima iz Prvog svjetskog rata. Osim povijesnih znamenitosti Albany se može pohvaliti i velikim brojem restorana, konoba i smještajnih objekata. Drugi dan započinje doručkom u Albany a potom slijedi istraživanje najdramatičnijih obala Z.A. i posjet Nacionalnom parku Torndirrup. Od lipnja do listopada visoke stijene su idealno mjesto za promatranje grbavih kitova koji migriraju u toplije krajeve Z.A. Posjet Albany tijekom vikenda donosi dodatnu poslasticu – okus svježih, domaćih proizvoda na tržnicama lokalnih poljoprivrednika. Prije dolaska u Denmark posjetitelji mogu napraviti pauzu ta ručak ili posjetiti goru Shadforth u kojoj se održavaju festivali domaćeg vina, umjetnosti i ukusnih proizvoda. Glavno odredište trećeg dana je Nacionalni park William Bay, do kojeg se dolazi kroz šume eukaliptusa. U vinarijama se može ostati na ležernom ručku. Po povratku iz Denmarka posjetitelji imaju priliku posjetiti lokalne vinarije i male trgovine s domaćim gurmanskim poslasticama prije nego odu na večeru u jedan od restorana Denmarka. Zadnji dan započinje 45-minutnom vožnjom do doline divovskih stabala gdje se nalazi najpoznatije, 400 godina staro stablo eukaliptusa. Odlasci u restorane gradića Manjimupa jamče zadovoljstvo okusa pripremljenih od strane vrhunskih kuhara. U ponudi jelovnika nalaze se jela pripremljena od zapadno-australskih tartufa.

4. „A day in Fremantle"

Osim što je najočuvaniji lučki grad na svijetu koji datira još iz 19. stoljeća, ekscentrični je spoj zanatske hrane, ručno rađenih piva, odlične kave, živahnih trgovina, neobične umjetnosti i žive glazbe. Gradić je idealno posjetiti u bilo koje doba godine, ali za ljubitelje dobre hrane najpovoljnije je putovati tijekom listopada kada se održava Frematle festival. Jednodnevno putovanje započinje dolaskom u užurbanu ulicu „Cappucino Strip" gdje kafići imaju veliku ponudu različitih vrsta kava i peciva spravljenih od lokalnih pekara. Fremantle se smatra mekom za umjetnike iz svijeta glazbe, slikarstva, kiparstva i izvedbene umjetnosti. Program događaja poput godišnjih festivala i izložbi mogu se pronaći na internetskoj stranici „Fremantle Arts Centre". Tijekom petka, subote i nedjelje održavaju se tržnice gdje lokalno stanovništvo i posjetitelji mogu uživati u egzotičnim aromama, svježem voću i povrću, modi,

glazbi uživo i izvedbenoj autohtonoj umjetnosti. Fremantle je dom ručno rađenih piva Z.A., tako da su se s vremenom razvili i različiti tipovi ugostiteljskih objekata poput „brew house“ - ugostiteljski objekt koji izgledom podsjeća na veliku pivnicu u kojoj se osim ručno rađenih piva poslužuju i druge vrste alkoholnih i bezalkoholnih pića. Idealno mjesto za dugi ručak uz živahnu, obiteljsku atmosferu. Popodnevni sati su pogodni za morske užitke poput ručka u ribarskoj luci Fremantle. Otvorena je davne 1900. godine i još uvijek se smatra najboljim mjestom za pojesti svježu ribu. Pomorski muzej Z.A., najstarija javna građevina Roundhouse, zatvor Fremantle, su samo neke od kulturnih znamenitosti zbog kojih turisti posjećuju mjesto. Svake subote tijekom ljetnih večernjih sati organiziraju se takozvani „Sunset Food Markets“ – tržnice koje rade tijekom ljetnih mjeseci, u večernjim satima.

5. „Pinnacles and Cervantes“

Jednodnevno putovanje koje se sastoji od razgledavanja krajolika u Nacionalnom parku Nambung i degustacija poznatih ribljih poslastica gradića Cervantesa. Jutro započinje šetnjom jednom od devet pješačkih staza u Nacionalnom parku Yanchep. Osim klokana i koala u periodu između rujna i listopada vrtovi parka su ispunjeni bojom proljetnog divljeg cvijeća. Dolazak u lučki gradić Cervantes je organiziran brodom na kojem se posjetiteljima poslužuje „kraljevski“ ručak napravljen od jastoga. Delikatesa donosi Z.A. 300 milijuna australskih dolara prihoda godišnje. Između studenog i kolovoza „Lobster Shack“ organizira dnevne izlete brodom, posjete tvornici morske hrane i organizira ručkove čija ponuda se temelji na svježim morskim plodovima. Na putu prema Ncionalnom parku Namburg nalazi se jedan od najstarijih živih fosila – jezero Thetis. Dolazak u Nacionalni park Nambung omogućuje šetnju ili vožnju kroz pustinju Pinnacles. Staze pustinje vode kroz tisuće vapnenačkih tornjeva koji su nastajali tijekom milijardu godina, a obližnji „Desert Discovery“ centar objašnjava tajne i povijest pustinje.

6. „Animals and family fun“

Dvodnevna zabava za roditelje i djecu koja uključuje druženje i učenje o životinjama. Zoološki vrt u Perthu broji više od 1200 životinja iz cijelog svijeta. Organizira se besplatno vođeno razgledavanje životinja i bliski susret s njima. Tijekom ljetnih mjeseci postoji niz posebnih događaja sa zabavnim aktivnostima za cijelu obitelj. U sklopu zoološkog vrta nalaze se kafići koji poslužuju doručak i roštilj kojim se mogu koristiti i posjetitelji zoološkog vrta. 25 minuta od zoološkog vrta nalaze se pašnjaci i vinogradi regije Swan Valley – idealno mjesto za upoznavanje farmerskog života. Unutar ograda farmi posjetitelji se mogu okušati i u

sezonskim poslovima koje obavljaju lokalni stanovnici. Vodič „Good Food Guide“ je odlična pomoć pri biranju najboljeg obiteljskog restorana sa svježim, lokalnim proizvodima. Drugi dan započinje doručkom spravljenog od svježih namirnica s farmi Swan Valleya. Obitelji imaju četiri opcije kako mogu iskoristiti dan, prva je ostanak na farmi i obilazak farme Cuddy Animal, gdje posjetitelji imaju priliku hraniti domaće životinje i igrati se s njima. Druga opcija je odlazak u zabavni park Outback Splash koji se nalazi 20 minuta vožnje od farme. Za ljubitelje egzotičnih gmazova je idealan zapadno-australski Reptile Park koji omogućuje interakciju sa zmijama, krokodilima, gušterima i žabama. Četvrta opcija uključuje upoznavanje s autohtonim životinjama australskog područja u parku prirode Caversham.

7. „Swan Valley“

Samo 25 minuta vožnje od glavnog grada Z.A. – Pertha posjetitelji će se naći okruženi najstarijim vinogradima, nagrađivanim vinarijama, pivovarama, gurmanskim poslasticama i umjetnosti Z.A. Jednodnevno putovanje započinje u predgrađu Guilford u kojem se nalazi informativni centar Swan Valleya gdje posjetitelji mogu zatražiti kartu „ Swan Valley food and Wine Trail“ – staza od 32 kilometra koja prolazi kroz 200 gastronomskih atrakcija. Jutarnja doza slatkoga poput čokolade, nugata, orasa i sladoleda nalazi se na lokalnim tržnicama Swan Vlleya. Na tržnicama se prodaju isključivo domaći proizvodi lokalnih proizvođača. Swan Valley gastronomska staza prolazi kroz veliki broj obiteljskih vinograda, organskih vinarija poznatih proizvođača nagrađivanih vina. Vendhelo, Chenin Blac, Chardonnay, Shirz i Cabernet Sauvignon su tek jedan dio specijaliteta na degustacijskim listama. Većina vinara nudi „al fresco“ večeru pokraj vinograda, te u svojim gastronomskim kreacijama koriste najfinije i najsvježije namirnice domaće proizvodnje. Veliki izbor ručno raženih piva može se pronaći u pivovarama koje osim toga nude lagane zalogaje i ležerne objede u vrtu. Posjetitelji koji se odluče napuniti svoje košare sa gurmanskim i svježim proizvodima kupljenim od lokalnih proizvođača imaju mogućnost organizirati vlastiti piknik. Osim dobre hrane i vina Swan Valley je regija kreativnosti i umjetnosti. Na karti „Food and Wine Trail“ označene su sve galerije koje prodaju jedinstvene umjetnine domaćih kipara, slikara, lončara i stolara.

8. „Coastal art trail“

Trodnevno putovanje različitim primorskim krajolicima koji su smješteni na jugozapadu Z.A. i na području regije Margaret River. Najbolji period posjeta je između ožujka i studenog jer se tada podudara s cvjetanjem divljeg cvijeća te glazbenim i gurmanskim festivalima regije M.R.

Prema predloženom putovanju prije dolaska u galeriju Aloca Mandurah, posjetitelji san započinju jutarnjom kavom pored prekrasnog zaljeva Mandjar. Ručak se može odvijati u restoranima priobalja Mandurah, Bunburyja ili Dunsborougha. Na području Dunshorugha i Yallingupa nalazi se široka lepeza umjetničkih galerija koje prodaju ručno rađeni nakit, posuđe, namještaj, slike, skulpture i fotografije izrađene od strane lokalnih umjetnika. Nekolicina lokalnih restorana i vinarija prezentiraju djela lokalnih umjetnika, omogućavajući gostima uživanje u dvjema strastima istodobno – gastronomiji i umjetnosti. Drugi dan započinje posjetom ateljea i galerija autohtonih umjetnika regije Margaret River. Kreativnost se proteže i u gastronomiji pa tako posjetitelji mogu uživati u kreativnom radu nagrađivanih kuhara. Kao nadahnuće pri odabiru restorana može pripomoći „Australian Good Food Guide“. Posjetitelji mogu posjetiti i obrte lokalnih vinara, pivara i proizvođača maslinovog ulja, sireva, čokolada i ostalih slastica. Večeru posjetitelji mogu samostalno napraviti od lokalnih namirnica ili posjetiti neki od restorana regije Margaret River. Prije završetka putovanja, zadnji dan je posvećen gradiću Busseltonu, u kojem se nalazi kulturni kompleks „ArtGeo Gllery and Courthouse Arts Complex“ i podvodni opservatorij.

9. „Country art trail“

Trodnevno putovanje u Wheatbelt otkriva zadivljujuće priče o drevnoj kulturi Noongar koja je preživjela i razvijala se zajedno sa suvremenom kulturom. Zatim slijedi istraživanje spektakularnog krajolika šume eukaliptusa koja nadahnjuje djela domaćih obrtnika, slikara, fotografa i kipara. Najbolje vrijeme planiranja putovanja je između travnja i studenog, jer se tada razdoblje podudara s periodom cvjetanja divljeg cvijeća i umjetničkim festivalima koji se organiziraju na području Bridgetowna. Prvi dan se putuje u grad Wheatbelt na koji je kultura Noongar ostavila najveći utjecaj. Na području grada nalazi se galerija Kodj u kojoj su izložene slike, bumeranzi i ručno oslikana keramika koja datira iz starog razdoblja kulture Noongar. Posjetitelji imaju priliku kušati u svim lokalnim ugostiteljskim objektima „billy tea“ i „damper“ – tradicionalni australski čaj i kruh. 2 sata vožnje od Wheatbelta nalazi se središte Bridgetowna, gradića poznatog po svježem voću, vinu, jabukovači, umjetnosti i obrtu. Restorani nude senzacionalan pogled na „bushland“ i prekrasnu rijeku, a ponude na jelovnicima sastoje se samo od svježih proizvoda. Slijedeći dan započinje kratkom vožnjom do Manjimupa – grad u blizini šuma eukaliptusa koji je poznat u svijetu po crnim tartufima. U neposrednoj blizini nalaze se mjesta poput vidikovca Diamond Tree, jezera Fonty i rijeke Donnelly koja su pogodna za fotografiranje i stvaranje umjetnosti. Pola sata od Manjimupa u nešto hladnijoj klimi nalazi se vinska regija Pemberton – savršeno mjesto za ležeran ručak ili

večeru. Najzanimljivija odredišta trećeg dana su gradići Dwelling i Balingup. U šumama grada Dwellingupa nalazi se kulturni centar koji izlaže skulpture umjetnika iz „School of Fire Wood“. U gradu se nalazi mnoštvo ateljea i galerija najkvalitetnijih slikara i kipara, lokalne vinarije i veliki izbor kafića.

10. „Fremantle history and heritage“

Jednodnevno putovanje kroz četiri stoljeća pomorske i kolonijalne povijesti koja je najvjerodostojnije prikazana ulicama Fremantlea koje datiraju iz 19. stoljeća i zatvorom koji se nalazi na popisu Svjetske kulturne baštine. Zanimljivi turistički sadržaji nude se tijekom cijele godine a posebno mjesto zauzima i Fremantle festival koji se održava u listopadu. Jutarnji dolazak u Fremantle započinje organiziranim obilaskom zatvora pod vodstvom vodiča koji upoznaje sve posjetitelje sa stogodišnjom povijesti zatvora i pričama o bjeguncima. Gastronomski doživljaj posjetitelji u potpunosti mogu doživjeti ponedjeljkom, petkom subotom i nedjeljom kada su otvorene lokalne tržnice. Osim egzotičnih aroma i svježih proizvoda, posjetitelji imaju priliku doživjeti izvedbe lokalnih umjetnika i tradicionalnu glazbu. Ručak se može organizirati u jednom od povijesnih hotela koji odišu duhom iz kolonijalnog doba. Osim hotela u ponudi se nalazi i povijesna ribarska luka Fremantle čiji je jelovnik sastavljen od lokalnih plodova mora i nije se promijenio još od ranih 1900-ih. Priče o preživljavanju na otvorenom moru i krvavoj pobuni započinju u galeriji brodskih olupina i zatvoru Roundhouse – prvi državni zatvor i najstarija javna zgrada Z.A. Zapanjujući kontrast Fremantleu je Australski pomorski muzej koji je jedan od najneobičnijih suvremenih građevina. U muzeju se nalaze najzanimljiviji brodovi pomorske povijesti, od podmornica Oberon-class do broda Parry Endeavour. Plan putovanja predlaže ostanak na večeri u jednom od kulturno-povijesnih hotela koji poslužuju ručno rađene pive. Svi ostali detalji navedeni su u karti pod imenom „Hotels and Breweries Walk“ koja se nalazi u lokalnom centru za posjetitelje.

11. „Great Southern wine trail“

Izvanredna biološka raznolikost i blaga Mediteranska klima čine vinsku regiju Great Southern pogodnom za uzgoj vina, divljeg cvijeća, šuma i raznih proizvoda. Najhladnija zapadno-australska vinska regija, poznata je po svojim Reisling, Pinot Noir, Shiraz i Malbec vinima.

Četverodnevno putovanje najbolje je realizirati u veljači ožujku kada se održavaju festivali hrane i vina. Prvi dan putovanja posjetitelji imaju priliku posjetiti nekolicinu vinskih podruma poput Mount Bakera, koji u svojoj ponudi imaju ručak s pogledom na vinograde i prekrasnu seosku panoramu. Smještaj uključuje nešto skromnije opcije poput motela, kolibe, vikendice ili parkinga za kamp kućice. Drugi dan prije odlaska u gradić Albany, započinje posjetom najveće bio-raznolikosti na svijetu – Nacionalni park Porongurup. Jedinstvena flora i fauna omogućuje posjetiteljima upoznati preko 100 vrsta različitih ptica i 750 različitog bilja koje uspijeva samo na području Z.A.. Kroz park prolazi nekolicina staza, a najljepšom se smatra staza „Granite skywalk“. Povijesni gradić Albany je udaljen svega 45 minuta od N.P. Porongurup. Nakon razgledavanja šarmantnih kulturnih ustanova i okolnih vinarija, posjetitelji imaju priliku osvježiti se u restoranima i konobama. Smještajne mogućnosti imaju široki raspon, od baštinskih hotela do kampova. Posjetitelji koji otputuju u Albany za vrijeme vikenda imaju priliku okusiti svježe, lokalne proizvode na tržnicama lokalnih farmera. Treći dan slijedi vožnja prema Denmarku kroz brda Scotsdalea u kojima se održava lokalne zabava. Na zabavi posjetitelji imaju priliku degustirati lokalno vino i ukusne proizvode od čokolade, maruna, sira te uživati u izvedbama lokalnih umjetnika. Noćni boravak je moguć u luksuznim šumskim kolibama, kampu i parku za kamp kućice. Zadnji dan je predviđen za odlazak kući i usputni posjet vinarijama i gurmanskim tržnicama Mount Bakera.

12. „South West wine trail“

Na području od Pertha do vinske regije Margaret River nalaze se svjetski poznata vrhunska vina i najbolji kuhari svijeta. Okolni krajevi Bunburyja, Pembertona i Manjimupa osim obilja sunčeve svjetlosti donose izuzetne okuse i blagu atmosferu. Putovanje može trajati od 4 do 6 dana, ovisno o vremenu s kojim raspolažu posjetitelji. Područje je najbolje posjetiti u razdoblju od rujna do prosinca kako bi se dolazak podudarao s proljetnim vremenom i događajem „Gourmet Escape“ na rijeci Margaret. Prvi okusi jugozapadnog sira, vina i svježih proizvoda mogu se okusiti na putu prema prvoj destinaciji – gradiću Harveyu. Poslijepodnevni sati idealno su vrijeme za odlazak u gradić Bunbury, u kojem se nalazi nagrađivana vinska regija Ferguson Valley. Samostalni obilazak umjetničkih galerija te vinskih i gastronomskih staza Bunburyja može završiti opuštanjem u kafićima ili restoranima u blizini luke Koombana, koja je dom više od 100 dobrih dupina. Noćni boravak se može realizirati u dobro opremljenim odmarališima na plaži, gradskim motelima ili kampovima. Drugi dan se od ranih jutarnjih sati provodi u vinskoj regiji Margaret River koja broji više od 100 vinarija na svom teritoriju kao i finih restorana, pivnica, umjetničkih galerija, tržnica sa

svježim proizvodima i smještajnim objektima. Iduće jutro (treći dan) započinje dolaskom u grad Pemberton. Poslijepodne je idealno za degustaciju vina zapadno-australskih hladnih vinarija u kojima se može ostati i na ručku spravljenom od svježih, lokalnih proizvoda i najpoznatije pembertonske delicije – maruna. Posjetitelji mogu prenoćiti u lokalnoj vinariji, šumskom skloništu ili motelu. Četvrti dan, prije završetka putovanja, posjetitelji imaju priliku posjetiti Mnjimup. Ugostiteljski objekti Manjimupa poslužuju jela od crnih tartufa koja su napravljena od strane vrhunskih kuhara, koji uz njih serviraju hladna vina.

4.5.Usporedba promidžbe gastronomije stranice TZ SDŽ i Zapadne Australije

Prednosti promidžbe gastronomije stranice TZ SDŽ u odnosu na TZ Zapadne Australije:

- Popis recepata i tradicionalnih jela navedenih u podizborniku „Kulinarska baština“

Prednosti promidžbe gastronomije TZ Zapadne Australije u odnosu na TZ SDŽ:

- Više informacija o gastronomiji (općenito o gastronomiji u Z.A. i informacijama o svakom gastro području destinacije)
- Opisani svi gastronomski aspekti na kojim Zapadna Australija gradi svoj kulinarski ugled (morska hrana, regije Margaret River i Swan Valley, tartufi, pivnice i pivovare)
- Unaprijed isplanirani gastronomski itinerari (putovanja)
- Gastronomija povezana s ostalim segmentima turizma (kultura, sport, zabava,prirodne ljepote)
- Veliki broj kulinarskih događaja
- Stranica je povezana s Instagramom (društvenom mrežom) putem kojeg posjetitelji objavljuju fotografije hrane i vina konzumiranih u destinaciji. Fotografije s najvećim brojem pregleda se potom pojavljuju u izborniku „Food and wine“
- Veliki naglasak na svježim,sezonskim i domaćim proizvodima koji se prodaju na lokalnim tržnicama

5. ZAKLJUČAK

Splitsko-dalmatinska županija ima gastronomiju bogate povijesti koja se zaslužuje prezentirati u najboljem mogućem svijetlu. Turistička zajednica Splitsko-dalmatinske županije je na svojoj internet stranici predstavila gastronomiju kao ograničeni potencijal turizma. Kod Zapadne Australije situacija je drugačija, napravljena je promidžba u skladu s mogućnostima i potencijalima koje gastronomija može pružiti. Osim sveobuhvatnih informacija koje opisuju svako područje i aspekt gastronomije, turistička zajednica Zapadne Australije se poslužila i suvremenim alatima tj. društvenim mrežama kako bi prikazala gastronomiju i od strane zadovoljnih konzumenata. Stavila je naglasak na domaće proizvode i lokalne tržnice koje predstavljaju dio tradicije i veliko zanimanje od strane domaćih i stranih posjetitelja jer je upravo svježa hrana najbolja opcija u kulinarskom i zdravstvenom pogledu. Splitsko-dalmatinska županija bi se trebala ugledati na Z.A. i načinom na koji je ukomponirala putovanja koja su u svojoj srži prvenstveno gastronomskog karaktera a zatim i kulturološkog, avanturističkog pa čak i obiteljskog. Svi gradovi i mjesta SDŽ imaju bogatu povijest, raznoliku gastronomiju, prirodne ljepote i zabavni sadržaj koji se mogu objediniti u gastronomsko putovanje. Svakako se ne smije izostaviti velika važnost sajmova, raznih kulinarskih događaja i manifestacija koje potiču sve veće zanimanje za gastronomiju.

LITERATURA

1. Drpić Katarina (2014): Gastronomija kao važan dio turističke ponude u Hrvatskoj, Visoka škola za sportski menadžment Aspira, Split
2. Gastronomija (Internet), raspoloživo na: https://hr.wikipedia.org/wiki/Gastronomija (20.4.2017)
3. Hrvatska enciklopedija (Internet), raspoloživo na: http://www.enciklopedija.hr/natuknica.aspx?id=21351 (20.4.2017.)
4. Institut za turizam (Internet), raspoloživo na: http://www.iztzg.hr/UserFiles/File/novosti/2015/Tomas-ljeto-2014-prezentacija-03-02-2015.pdf (24.4.2017.)
5. Korporativna stranica Australije (Internet), raspoloživo na: http://www.tourism.australia.com/ (5.3.2017)
6. Njavro Mato (2014): Hrvatska gastronomija, Turistička naklada d.o.o., Zagreb
7. Turistička zajednica Splitsko-dalmatinske županije (Internet), raspoloživo na: https://www.dalmatia.hr/hr (17.12.2016.)
8. Turistička zajednica Zapadne Australije (Internet), raspoloživo na: http://www.westernaustralia.com/en/Pages/Welcome_to_Western_Australia.aspx#/ (4.3.2017.)