



Teme: Turisti ka zajednica grada Malog Lošinja

Dodjela oznake Lošinj Taste of Vitality – Brenda vitalnosti u ugostiteljstvu

Na Lošinj, otoku vitalnosti, u Muzeju Apoksiomena održana je svečana dodjela oznake Taste of Vitality, projekta u organizaciji TZG Malog Lošinja i Gastronauta.

```
googletag.cmd.push(function() { googletag.display("content_v2");
});
```

Oznaka Taste of Vitality odnosi se na hranu bogatu hranjivim tvarima koja podržava opću dobrobit i razinu energije. Naglašava uravnoteženu prehranu s esencijalnim vitaminima, mineralima i drugim nutrijentima za promicanje vitalnosti i zdravlja s posebnim naglaskom na način i pripremu hrane.

Titule Taste of Vitality dodijeljene su za 54 jela i 6 pića iz ponude ukupno 16 ugostiteljskih objekata.

Svečano dodjele su svojim nastupom uveličali Pjevački zbor mladih uzrasta glazbenog odjela Osnovne škole Maria Martinoli, a posebne izvedbe na klaviru pružili su Marko Drašković i Karolina Jureković.

Na inicijativu Turističke zajednice, pokrenut je projekt širenja brenda vitalnosti na ugostiteljsku ponudu. U suradnju su pozvani partneri iz poduzetništva Abisal i Gastronaut, predvođeni prof. Karin Mimicom, koji stoje iza brojnih uspješnih gastronomskih brendova destinacija. Kreiranje prirodnika koji spaja mediteransku i anti-age prehranu s lošinjским namirnicama povjereno je mag. nutr. Diani Gluhak Spajić, autorici Healthy Meal Standarda. Svako jelo kojem je u Muzeju Apoksiomena dodijeljena titula Taste of Vitality predstavlja ukusan i nutritivno bogat lagani obrok s okusima Lošinja, pri čemu su sastojci i gramature precizno nadgledani od strane nutricionista. Jela za vitalnost možete pronaći posebno istaknuta na jelovnicima sljedećih restorana: Artatore, Baracuda, Bocca Vera, Bora Bar, Borik, Corrado, Diana, Deveron, Manora, Mare, Silvana, Trojka, Veli žal, Za Kantuni, te slastičarni Torte i to i Moby Dick Gelateria. Na plaketama dodijeljenim restoranima navedena su i preporučena jela za vitalnost. Među Taste of Vitality delicijama nalaze se, primjerice: Škampci crudo; Salata od rakovice; File škarpine s povrćem i lošinjским agrumima; Lignje na brudet s palentom; Hobotnica pod pekom s povrćem; Smotuljci od blitve punjeni raguom od lignji; Tartar od plavorepe tune; June i carpaccio s lošinjским kaparima; Beef tagliata na rukoli; Janjetina na umido; Mladi pivac na žaru; Burgeri od leće, divljeg luka i koromača; Batat punjen otomnim pestom; Salata od voća, povrća i lošinjskog koštunjavog voća; Chia puding sa lavandom; Kokteli sa svježim voćem, povrćem i mirisnim biljem.

Lošinj je poznat po blagoj klimi, istom zraku obogaćenom miomirisima samoniklog ljekovitog bilja, s više od 200 sunanih dana godišnje te 280 km pješačkih i biciklističkih staza.

Sada su ti aduti prekrasne i za zdravlje preporučene destinacije dodatno ojačani ponudom jela pod brendom Taste of Vitality.



<https://www.novilist.hr/rijeka-regija/otoci/dodjela-oznake-losinj-taste-of-vitality-brenda-vitalnosti-u-ugostiteljstvu/>

KLJUČNE RIJEČI:
lošinj, Taste of Vitality

AUTOR:
P. N.