

## MORSKA ŠPAROGA – NOVI BREND GASTRONOMIJE KRALJEVSKOG NINA

Nin je najstariji hrvatski kraljevski grad, EDEN-europska destinacija izvrsnosti, nosi titulu jedne od najromantičnijih destinacija Europe, bogat kulturnom baštinom, grad je hrvatskih kneževa i kraljeva, Višeslavove krstionice, grad Grgura Ninskog i glagoljice, grad koji čuva hrvatske srednjovjekovne brodove Condure Croatice iz 11. st., grad bogate rimske ostavštine s ostacima najvećeg antičkog hrama na istočnom Jadranu, ali i skriva mnoge tajne poput jednog Judinog srebrnjaka te mnogo toga čuva i skriva ispod zemlje.

Nin je grad bogate prirodne baštine, ljekovitog blata koje pouzdano liječi već 60 godina, solane gdje se eko sol ručno bere, Natura 2000 staništa i lagune koju 240 vrsta ptica bira za svoj privremeni ili stalni dom. Nin se nalazi u središtu mikro rivijere koja predstavlja površine najljepših i najvećih pješčanih plaža u Hrvatskoj – jedna od njih Kraljičina plaža uvrštena je na popis najljepših svjetskih plaža American Travel Channela, a druga Ždrijac sa kite i surf školom u grupi je poznatih kite i surf odredišta Europe.

Povijesno veliki grad, a suvremeno mali gradić krije mnoge povijesne i kulturne dragulje, a čuva i jedan gastronomski dragulj – morsku šparogu. *Salicornia Europea* ili morska šparoga, poznata još kao caklenjača, a u Ninu je zovu rižina je rijetka delicija, koju je najbolje probati upravo tamo gdje ona i raste – u Ninu, u plićacima i obalama čistog mora. Salicornia je biljka koja raste iz mora, a iznad mora pruža svoje izdanke u kojima komprimira morske okuse i obogaćuje svoje krhke stabljike mineralima, kalcijem, jodom te vitaminima A, B i C. Morska šparoga se bere ručno, a sezona najboljih izdanaka je u svibnju i lipnju.

Turistička zajednica grada Nina je u suradnji s Klubom *Gastronaut* pokrenula projekt izgradnje gastronomskog brenda grada Nina, prepoznavši potencijale ove morske šparoge, a u zajednički projekt oko ove delikatesne biljke uključili su se ninski gostitelji i uvrstili morsku šparogu na svoje menije. Toj novoj gastro priči Nina dodana je još jedna posebnost Nina, a to je Ninski šokol – jedinstvena tradicijska mesna delicija odnosno suhi svinjski vrat koji se priprema na ninski način te kavijar među solima *Cvijet soli* iz ninske solane.

Kao partneri na Projektu gastronomskog brendiranja grada Nina rado su se uključili Solana Nin na čijim poljima rastu morske šparoge, zatim *Cromaris*, čija riba iz mrijestilišta u Ninu osvaja međunarodna tržišta i ninski turistički dragulj luksuzni Zaton Holiday Resort. Također su se kao

partneri priključili OPG *Butić* sa svojim čuvenim pršutom, ekološkom janjetinom, vinima od starih sorti grožđa i prirodnim sokovima te *Kraljevski vinogradi* čija je kvaliteta vina poznata na hrvatskoj vinskoj karti.

Trodnevna gastronomska šetnja Ninom započela je u Pizzeriji *Za kvarat ure*, a program je pripremljen za turističke novinare i gastronomske znalce iz Hrvatske, Slovenije, Slovačke, Srbije, BiH i Makedonije. Kako je pripremljen program s redom gastronomije i redom kulture gastronomska šetnja je obogaćena posjetom sadržaja Muzeja ninskih starina, a onda je delikatesni put prvog dana nastavljen u Konobi *Branimir*. Drugi dan gastronomske delicije su degustirane u Gostionici *Burela* nakon čega su gosti krenuli u turističku šetnju povijesnim Ninom na koju ih je poveo turistički vodič kostimiran u pjesnika Petra Zoranića Ninjanina u pratnji vile iz romana *Planine*. Nakon razgledavanja dočekale su ih delicije s morskim šparogama u Pizzeriji *Pepperoni*, a u popodnevnom satima stigli su u Konobu *Sentimenti*. Večera ih je dočekala u Restoranu *Kruške i jabuke* smještenom u Zaton Holiday Resortu. Treći dan domaćin im je bio Streed Food & BAR *De Salt* gdje je delikatesna šetnja i završena. Svi su ninski restorani imali jela pripremljena sa morskim šparogama, a koja su to jela bila moguće je pogledati na linku:

<https://www.gastronaut.hr/blog/578/gastronomska-setnja-kraljevskim-gradom-ninom-program/>

Osvojivši sudionike gastronomske šetnje drevnim Ninom morska šparoga se pojavila kao iznenađenje na gastronomskoj sceni gotovo kao kraljica gastronomskog brendiranja Nina. Unutar trodnevne degustacijske šetnje osvojila je sudionike. Zsigurno će se vrlo brzo pojavljivati kao novi motiv dolaska u najstariji hrvatski kraljevski grad Nin koji inače nudi široku paletu turističkih sadržaja, a od sad i novi brend – malo poznatu i rijetku deliciju morsku šparogu.

Na Facebook stranici Morske šparoge Nin možete pronaći **fotografije** s Gastronomske šetnje.

Link:

<https://www.facebook.com/media/set/?set=a.108303695214369&type=3>

<https://www.facebook.com/media/set/?set=a.109088948469177&type=3>

<https://www.facebook.com/media/set/?set=a.110007548377317&type=3>

Napomena: autor fotografija je Boris Kačan, molimo prilikom korištenja fotografija navesti autora

**Linkovi na medijske objave o morskoj šparogi u Ninu:**

<https://www.hia.com.hr/turizam/putopisi-putovanja/item/27466-gastronautska-setnja-ninom-najstarijim-hrvatskim-kraljevskim-gradom-posvecena-morskoj-sparogi-i-delicijama-ninskog-kraja>

<https://zadarski.slobodnadalmacija.hr/zadar/zadar-plus/gastronomska-setnja-kraljevskim-gradom-trodnevna-manifestacija-za-uzivanje-u-delicijama-ninskog-kraja-zvijezda-programa-je-morska-sparoga-1191712>

<https://www.skmer.hr/gastronomska-setnja-kraljevskim-gradom-ninom-bila-je-prilika-da-se-upoznamo-s-morskom-sparogom-i-ninskim-sokolom/>

<https://www.regionalexpress.hr/site/more/mala-biljka-za-mali-veliki-grad>

<https://www.facebook.com/Code-Diplomatique-PRESS-ZurichCroatia-1807063069532074/>