

VELIKO PRIZNANJE MarsOvca povezuje tradiciju, suvremen pristup i jedinstveno iskustvo



Paška ovca donijela Zlatni suncokret Novalji

Nedavno je u Bjelovaru MarsOvca svečano proglašena dobitnicom - Zlatnog suncokreta. Ovo godišnje priznanje dodjeljuje se najboljim projektima koji svojim radom, inovacijama i predanošću doprinose razvoju i promociji ruralnog prostora Hrvatske

Edi PRODAN

Kad neće u Dubrovniku, hoće u Bjelovaru. Upravo bi se tom parafrazom moglo opisati zadnjih nekoliko tjedana u životu turističke Novalje. Projekt MarsOvca je naime bio nominiran u sklopu Dana hrvatskog turizma kao najbolja gastronomska manifestacija, ušao je u finale, ali do najsajajnijeg odličja nije stigao. No, zato je sada tu Suncokret ruralnog turizma Hrvatske na kojem je upravo MarsOvca svečano proglašena dobitnicom - Zlatnog suncokreta. Ovo godišnje priznanje dodjeljuje se najboljim projektima koji svojim radom, inovacijama i predanošću doprinose razvoju i promociji ruralnog prostora Hrvatske, dok je organizator manifestacije Hrvatska udruga za turizam i ruralni razvoj »Klub članova Selo.« Kako je naglašeno od strane stručnog žirija, novaljski gastronomski projekt ima posebnu vrijednost u povezivanju tradicije, suvremenog pristupa i jedinstvenog iskustva koje nudi posjetiteljima.

Nema vremena za »prazni hod«

Vratimo li se Dubrovniku niz finala, ali bez završne potvrde dominacije, odnosno najvišeg postignuća. Iako se i plasman u finale može smatrati uspjehom, činjenica je da je Novalja ostala bez čak tri zlata u izrazito konkurentnim kategorijama. Riječ je o »najboljem gastro doživljaju godine«, »najboljoj manifestaciji aktivnog odmora i najdomaćin«. Bile su to dakle MarsOvca - manifestacija posvećena paškoj ovcu, otočkoj hraniteljici, potom najbolji avanturistički doživljaj - trail avantura »Life on Mars« kao i Najdomaćin

- Hause for rent. U sklopu Dana turizma održan je izbor za najbolji obiteljski i mali hotel »Adrian 2025.«, koji izgledom, ponudom i osobnim pristupom podižu ljestvicu u ovoj grani turizma. Hotelu Boškina uručena je plaketa finalista završnice izbora.

- Nećemo se baviti onim što je bilo, a nije se na kraju pobjednički ostvarilo, nego onim što nam je donijelo potvrdu dobrog rada. Iako je istina da vas, nakon što ste odabrani za finaliste, a ne dođete do vrha - može zahvatiti i ponešto tuge jer sve možete to doživjeti kao poraz. Ali tuga brzo prolazi jer u turizmu se nema vremena za »prazni hod«. Uostalom itekako nam je poznato kako radimo, s koliko energije i ljubavi stvaramo naše trenutno najbolje turističke proizvode što Life on Mars, i MarsOvca svakako jesu, pojašnjava nam direktorica TZG Novalje Marina Šćiran.

Kad je pak u pitanju treća nagrada MarsOvci - lani je osvojila prestižnu oznaku Hrvatski otočni proizvod u kategoriji nematerijalnih dobara, na području marketinške



Priznanje Zlatni suncokret primila je Marina Šćiran

Najbolja outdoor turistička infrastruktura

Slično prolazi i Life on Mars trail koji je ponosni dobitnik »outdoor oscara« - nagrade za najbolju outdoor turističku infrastrukturu prema izboru čitatelja magazina People Outdoors. Također nosi oznaku Hrvatskog otočnog proizvoda te prestižnu nagradu Simply the Best u kategoriji Sport i rekreacija.

izvrsnosti dok je na Danima komunikacija nagrađena je Silver priznanjem u kategoriji BalCannes, a ujedno se svrstala i među Top 10 Advertisers u regiji, čime je dodatno učvrstila svoj status prepoznatljivog i uspješnog brenda, Šćiran je više nego zadovoljna.

Hommage paškoj ovcu

- Ovo priznanje nam izuzetno mnogo znači. Potvrđuje našu viziju i svakodnevni rad te nas motivira da nastavimo stvarati nove sadržaje i iskustva. Gastronomska manifestacija MarsOvca je pokrenuta u čast paškoj ovcu i paškom

težaku. Želja nam je bila s novaljskim ugostiteljima stvoriti prepoznatljivu gastronomsku priču koja će prikazati kako su se u ono vrijeme otočani hranili i maksimalno koristili pašku ovcu i njezine dobrobiti. Izjavila je direktorica Turističke zajednice grada Novalje Marina Šćiran.

Podsjetimo, MarsOvca je nova manifestacija, doživjela je dva izdanja, a zamišljena je kao hommage paškoj ovcu koja je stoljećima bila hraniteljica brojnih obitelji i predstavljala je važan dio težačkog načina života. Želja je njezinih tvoraca da se transferira na većinu novaljskih

ugostitelja s kojima se stvaraju gastronomsku priču što se uklapa u najmodernije standarde. Nekad su naime otočani hranili tako da su maksimalno koristili pašku ovcu i njene dobrobiti. Kod njih je »zero waste« princip živio oduvijek, a upravo je on jedan od važnih postulata kojima se prilikom pripreme hrane vode i današnji vrhunski chefovi. Svakako, MarsOvca je i u samoj recepturi poruka kako se lokalna gastronomija ni u kom slučaju ne može stvarati nakon što se s vrećicama iz supermarketa. Vrhunska gastronomija nastaje isključivo na bazi namirnica koje

uspjevaju u - lokalnoj zajednici. Jedan od sukreatora MarsOvce, Boris Šuljić to najbolje pokazuje - primjerice na doručku u Boškincu kad svaka namirnica ima jasno naznačeno mjesto nastanka. MarsOvca je dakle vrhunski - svršeno u realnom životu ne postoji - proizvod jer objedinjava sve: lokalno naslijeđe, principe visoke gastronomije kao i apsolutno doimljivu, unikatnu prezentaciju. Ali, dvije su joj tek godine tako da je nesumnjivo kako je bjelovarsko Zlatno sunce tek među prvima u nizu nagrada koje će je još prepoznati. Pa tako i neki budući DHT.