

## Paška ovca donijela Zlatni suncokret Novalji: 'Ovo nam priznanje izuzetno puno znači'

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...



Nedavno je u Bjelovaru MarsOvca svečano proglašena dobitnicom - Zlatnog suncokreta 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 najsajnijeg 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 doživljaj godine«, »najboljoj manifestaciji aktivnog odmora i najdomaćin. Bile su to dakle MarsOvca – manifestacija posvećena paškoj ovci, 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 Boškinac uručena je plaketa finalista završnice izbora. Foto TZG Novalja – 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 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 ovci – 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 ovci 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. Foto TZG Novalja Podsjetimo, MarsOvca je nova manifestacija, doživjela je dva izdanja, a zamišljena je kao hommage paškoj ovci 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 stvara 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 izađe iz

supermarketa. Vrhunska gastronomija nastaje isključivo na bazi namirnica koje uspijevaju 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. MasrOvca je dakle vrhunski – svršeno u realnom životu ne postoji – proizvod jer objedinjava sve: lokalno naslijeđe, principe visoke gastronomije kao i apsolutno dojmljivu, 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. Foto TZG Novalja 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.