

GASTRO DAN U NOVIGRADU „Okusi novigradske dagnje 2017.“

STRUČNI SKUP I FEŠTA OD DAGANJA

Novigradsku dagnju zaštititi oznakom izvornosti

Na novigradskoj rivi, ispred cafe bara „Noškić“ posluženo je čak 500 kilograma ove novigradske morske delicije koja je pripremljena na sve moguće načine – od pohane, pržene, na rižot, u šugu i u raznim drugim specijalitetima, a čak 300 kilograma školjke iskorišteno je za mega buzaru koja je planula u rekordnom roku



„Okusi novigradske dagnje 2017.“ organizirali su Općina Novigrad i novigradska TZ, uz financijsku potporu TZ Zadarske županije, te organizacijsku podršku Udruge „Novigradska dagnja“, AGRRA-e i LAGUR „Tri mora“

Pripremila Hana RADULIĆ

NOVIGRAD – Protekle subote, 24. lipnja u Novigradu je priređen veliki gastronomsko-turistički događaj pod nazivom „Okusi novigradske dagnje 2017.“, a domaćini su i ovoga puta pokazali kako „u čast“ ove najrasprostranjenije jadranske školjke znaju napraviti pravu feštu. Fešta od daganja je tako okupila brojne žitelje Novigrada, ali i njihove goste kojih je svake godine sve više jer je ovaj gradić zbog svojih prirodnih i kulturnih ljepota, posebno blizine ušća rijeke Zrmanje, nacionalnog parka Pakleni-

ca, te Parka prirode Velebit, sve prepoznatljiviji na turističkoj karti Jadrana kao nezaobilazno turističko odredište.

Delicija na sve načine

„Okusi novigradske dagnje 2017.“ organizirali su Općina Novigrad i Turistička zajednica Općine Novigrad, uz financijsku potporu Turističke zajednice Zadarske županije, a organizacijskom potporom događaj su poduprli i Udruga „Novigradska dagnja“, AGRRA i LAGUR „Tri mora“.

Na novigradskoj rivi, ispred cafe bara „Noškić“ posluženo je čak 500 kilograma



Kao i prijašnjih godina, i ove se na novigradskoj rivi miješao gigantski lonac s dagnjama

ove novigradske morske delicije koja je pripremljena na sve moguće načine – od pohane, pržene, na rižot, u šugu i u raznim drugim specijalitetima, a čak 300 kilograma školjke iskorišteno je za mega buzaru koja je planula u rekordnom roku.

Večernjoj gastro fešti prethodio je i službeniji dio, pa je tako u novigradskoj crkvi Sv. Katarine održan stručni skup pod nazivom „Novigradska dagnja 3“. Skup su organizirali Općina Novigrad, Agencija za ruralni razvoj Zadarske županije (AGRRA), Udruga uzgajivača školjaka „Novigradska dagnja“ i Lokalna akcijska grupa u ribarstvu „Tri mora“. Skup je svojevrsni nasljednik događanja iz 2015. godine „No-

igradska dagnja – simbol kvalitete“ i događanja iz 2016. „Novigradska dagnja – sadašnjost i budućnost.“ Na simpoziju održanom 2015. godine zacrtan je, naime, cilj kojemu teže svi navedeni dionici, a riječ je o dobivanju zaštićene oznake izvornosti (ZOI) za novigradsku dagnju (engl. PDO – Protected designation of origin). ZOI je, naime, najviši stupanj zaštite imena poljoprivrednog ili prehrambenog proizvoda kojega je moguće dobiti na razini EU. Navedimo kako su u DOOR bazi Europske komisije upisana 1592 proizvoda koja su zaštićena ili u postupku zaštite (riječ je o proizvodima iz cijeloga svijeta) jednom od tri razine zaštite: Zaštićena oznaka izvornosti

(ZOI), Zaštićena oznaka zemljopisnog podrijetla (ZOZP) i Zajamčeno tradicionalnog specijaliteta (ZTS). Iz Republike Hrvatske u bazi se nalazi 15 zaštićenih proizvoda (8 ZOI i 7 ZOZP) i 8 proizvoda u postupku. U bazi se nalaze 57 proizvoda ribarstva i akvakulture, ali ni jedan iz Hrvatske.

Izrada specifikacije

Nakon radionice održane 2015. na inicijativu AGRRA-e osnovana je Udruga uzgajivača školjaka „Novigradska dagnja“ koja okuplja 7 proizvođača s područja Novigradskog mora. U travnju 2016. godine, podsjetimo, Udruga dobiva rješenje iz Ureda državne uprave te postaje aktivna. U srpnju iste godine

Udruga se prijavljuje na natječaj Ministarstva poljoprivrede za sufinanciranje izrade specifikacije poljoprivrednog ili prehrambenog proizvoda za ZOI. U rujnu 2016. dobiva pozitivno rješenje za prijavu na navedeni natječaj, te u istom mjesecu potpisuje s Ministarstvom ugovor o sufinanciranju. Iznos ugovora glasi na 74.820,00 kuna. Pošto je cijena izrade specifikacije 98.200,00 kn, preostali iznos od 23.380,00 kn je osigurao Upravni odjel za poljoprivredu Zadarske županije na zamolbu Udruge „Novigradska dagnja“. Plan je izradivača specifikacije (Sveučilište u Zadru, Odjel za agronomiju, ekologiju i akvakulturu) da izrada specifikacije bude završena u siječnju



Gastro-turističkim događajem u Novigradu, domaćini još jednom pokazali kako „u čast“ najrasprostranjenije jadranske školjke znaju napraviti pravu feštu