

ISTARSKA KVALITETA

Iznaka Istrian quality (IQ)/Istarska kvaliteta osmišljena je i namijenjena označavanju, isticanju i promociji najkvalitetnijih autohtonih istarskih proizvoda i usluga. Vizualno označavanje kvalitete razvila je 2005. godine Istarska razvojna agencija (IDA) po ovlaštenju Istarske županije. Oznaka Istarska kvaliteta - IQ namijenjena je poticanju razvoja domaće proizvodnje, podizanju razine kvalitete proizvoda i proizvodnih tehnologija, poticanju stvaralaštva i kreativnosti, a osobito izvornosti, tradicije i stvaranju istarskog identiteta na domaćem i svjetskom tržištu.

Znak je registriran pri Državnom zavodu za intelektualno vlasništvo kao jamstveni žig, a zakonski ga je registrirala IDA. Znak ili markica IQ dodjeljuje se proizvodima i uslugama koji posjeduju natprosječnu kvalitetu, i to na području Istarske županije, a nastali su kao rezultat istarske tradicije, razvojno-istraživačkog rada, inovacija i invencije. IQ je zamišljen kada i sama Istarska razvojna agencija, a ostvaren je nešto kasnije. Proizvod koji nosi

IQ oznaku mora imati tehnološku razinu proizvodnje, tipičnost i iznimnu kvalitetu. Naime, oznaka IQ pridonosi promociji istarske regije, odnosno stvaranju istarskog identiteta na domaćem i svjetskom tržištu.

Zbog dobre suradnje IDA-e i Vinistre - udruge vinara i vinogradara Istre - te činjenice da je proizvodnja istarskih vina kontrolirana, upravo je istarska malvazija, najpoznatije i najrasprostranjenije vino u Istri, prva, u svibnju 2006., ponijela oznaku IQ. Iste godine, u suradnji s Turističkom zajednicom Istarske županije, prezentiran je i projekt Istria quality apartments - jamstvo kvalitete smještaja "Domus Bonus". Najrecentniji rezultat navedene suradnje je i oznaka IQ za ponajbolje istarske restorane i konobe koja je prvi puta dodijeljena u lipnju 2011. godine.

Planira se također oznaku IQ dodijeliti i ponajboljem istarskom teranu, ekstradjevičanskom maslinovom ulju te ostalim autohtonim proizvodima. Cilj daljnjeg razvoja i primjene IQ oznake je jačanje konkurentnosti istarskih proizvoda na nacionalnom i europskom tržištu, ali i šire, odnosno stvaranje prepoznatljivog branda najkvalitetnijih proizvoda i usluga s područja Istarske županije.



RAZGOVOR

FRANKO LUKEŽ, UTEMELJITELJ POPISA NAJBOLJIH

RESTORANI

BLU

Lidia Fabris
Val de Lesso 9, Rovinj
+385 (0)52 811 265
+385 (0)52 811 265
info@blu.hr
www.blu.hr



M. MIJOŠEK

ČOK

Fox trade d.o.o.
Sv. Antona 2, Novigrad
+385 (0)52 757 643
+385 (0)98 255 894
fox.trade.d.o.o@pu.tcom.hr
sergio.jugovac@pu.tcom.hr



D. MEMEĐOVIĆ

DAMIR & ORNELLA

Cittanova d.o.o.
Zidine 5, Novigrad
+385 (0)52 758 134
+385 (0)52 758 00
cittanova@net.hr



E. STRENIJA

GOURMET
RESTORAN SAN
ROCCO

Rita i Tullio Fernetich
Srednja ulica 2, Britonigla
+385 (0)52 725 000
+385 (0)52 725 026
info@san-rocco.hr
www.san-rocco.hr



M. MIJOŠEK

MILAN

Veljko Matić
Stoja 4, Pula
+385 (0)52 300 200
+385 (0)52 830 203
hotel-milan@pu.tcom.hr
www.milan1967.hr



MONTE

Danijel Čekić
Montalbano 75, Rovinj
+385 (0)52 830 203
+385 (0)52 830 203
restaurant@monte.hr
www.monte.hr



MORGAN

Darinka Morgan
Bracanjia 1, Britonigla
+385 (0)52 774 520
+385 (0)52 774 520
ugostiteljski.obrt.morgan
@pu.tcom.hr



K. FLEGAR

PEPENERO

Crni Papar d.o.o.
Sv. Antona 4, Novigrad
+385 (0)52 758 542
+385 (0)98 699 767
+385 (0)52 726 272
pepenero@pepenero.hr
www.pepenero.hr



E. STRENIJA

PUNTULINA

Rarus d.o.o.
Sv. Križ 38, Rovinj
+385 (0)52 813 186
+385 (0)52 815 975
mirjana.pelizzer@pu.tcom.hr
www.videooglasi.com
/restoran/puntulina



M. MIJOŠEK

SV. NIKOLA

Nikola Bijeliš
Obala M. Tita 23, Poreč
+385 (0)52 423 018
+385 (0)99 315 4295
info@svnikola.com
www.svnikola.com



M. MIJOŠEK

NAJVEĆE PO SEKTORU PIĆA O

Razgovarala Vesna MEDVEDEC

Medijska gastro scena vrlo dobro pozna Puljanina Franka Lukeža, a vlasnici i voditelji istarskih restorana još i više. Nije im svejedno hoće li iz njihova objekta izaći zadovoljan ili s primjedbama. Kako i ne bi kada on već godinama uporno obilazi istarske, i ne samo istarske, restorane i konobe, te agroturističke objekte, autor je prvog Istra-gastro vodiča kao i liste Top restorana na Poluotoku, kolumnist i član žirija mnogih gastro natjecanja.

- Kad ste počeli sa sastavljanjem popisa top 10 restorana je li ih bilo baš deset ili manje, odnosno više?

- Na inicijativu županijskog TZ-a i tadašnjeg direktora Veljka Ostojića s priprema za gastronomski vodič počelo se 1995. godine, a godinu dana kasnije objavljen je prvi Istra-gastro, kako se tada zvao gastrovodič Istrom. To je bio prvi takav u Hrvatskoj koji je uz popis ugostiteljskih objekata sadržavao i njihove ocjene (ni danas u zemlji ne postoji vodič s ocjenama za restorane). U prvi Istra-gastro bilo je uvršteno 35 restorana i 15 konoba, odnosno svi oni koji su, od 100 mogućih, ocijenjeni sa 75 i više bodova. U tom vodiču najbolje plasirane objekte (s 85 i više bodova) proglasili smo za Top '96. Te je godine tu titulu zaslužilo osam restorana i jedna konoba. Najbolji restorani bili su Marino, Kremenje; Mandrač, Novigrad; Nostromo, Poreč; Viking, Limski kanal; Bodulka, Šišan; Fantasia, Pula; Milan, Pula i Valsabbion, Pješćana Uvala, a jedina konoba koja je ušla u Top '96. bila je Toklarija iz Sovinjskog Polja.

- Kojim ste se kriterijima tada rukovodili?

Napredak je samo kvantifikacija stanja koje govori da je 1996. u svim istarskim restoranima i konobama bilo šest rashladnih vitrina za vino, da su samo dva restorana imala posebno otisnutu vinsku kartu, a da se u većini objekata nudio skroman izbor nepropisno posluženog buteljiranog vina ili pak rinfuzno vino sumnjive kvalitete koje se rashlađivalo ledom

- Konobe se tada nisu ocjenjivale, a restorani su bili vrednovani po pet kriterija: hrana, piće (odnosno vino), ambijent, sanitarije i usluga (servis). Po svakom kriteriju restoran je mogao dobiti 20 bodova, iz čega proizlazi da je najviša ocjena mogla biti 100 bodova. Danas je možda smiješno čitati da smo prije 15 godina ocjenjivali i sanitarije (njihova čistoća i urednost trebali bi biti neupitni, nešto što se samo po sebi razumije), no ja ću podsjetiti da je tadašnji ministar turizma Niko Bulić s novinarima obilazio sramno prljave i zapuštene WC-e po Gorskom kotaru, ne bi li senzibilizirao javnost na taj strašno važan dio turističke ponude. O tim "inspekcijama" agilnog ministra mediji su naveliko pisali. U Istri nije bilo baš toliko prljavih WC-a, ali činjenica je da su sanitarije bile najmanja briga čak i dobrih ugostitelja. Kod svake adaptacije ugostitelji bi proširivali salu, širili terase, parkiralista, šminkali ulaze, ali WC-i bi im uvijek nekako ostajali po strani. "Ljudi kod mene dolaze jesti, a ne..." bio bi najčešći i, naravno, glup odgovor na pitanje zašto urednost sanitarija nije u rangu urednosti restorana.

- Jesu li se kriteriji mijenjali u ovih

15 godina? U kojem se segmentu osjeća najveći napredak?

- Hvala Bogu, danas su svi ugostitelji (ili bar većina njih) shvatili da su uredne, čiste i prostrane sanitarije stvar elementarne pristojnosti i da bez ispunjenja tog uvjeta ne moraju ni započinjati ugostiteljski biznis. Mi smo 2005. izbacili sanitarije iz ocjenjivanja (sada se vrednuju pod kategorijom "ambijent"), a tih 20 bodova pridodali smo ocjeni hrane, tako da ona danas vrijedi 40 bodova, dok piće, ambijent i usluga nose po 20. No, nije Istra napravila pomak samo u sanitarijama, najveći pomak od 1996. do danas načinjen je u sektoru pića odnosno vina. Prosječna ocjena u kategoriji pića 1996. godine bila je 12,7, a danas je skoro 17 (od 20 mogućih).

- Što to znači?

- To je samo kvantifikacija stanja koje govori da je 1996. u svim istarskim restoranima i konobama bilo šest rashladnih vitrina za vino, da su samo dva restorana imala posebno otisnutu vinsku kartu, a da se u većini objekata nudio skroman izbor nepropisno posluženog buteljiranog vina ili pak rinfuzno vino sumnjive kvalitete koje se rashlađivalo ledom. Danas gotovo sve bolje konobe imaju vitrine za vino, vrhunski restorani raspolažu



I OCJENJIVAČ ISTARSKIH RESTORANA I KONOBA

BOLJŠANJE U ODNOSNO VINA

FRANKO LUKEŽ


misija za dodjelu oznake IQ - istarska kvaliteta, top restorane i konobe za ovu godinu proširila s još nekoliko objekata koji, po njihovom sudu, posebno njeguju istarsku tradiciju i tipičnost. Tako je za 2011. godinu oznaku IQ iz oblasti gastronomije zaslužilo 18 istarskih restorana i konoba.

- Koliko znam, u pripremi su još stroži kriteriji?

- Točno. Upravo je, u suradnji s IDA-om kao nositeljem licence, pred završetkom izrada još detaljnijeg pravilnika o dodjeli oznake IQ za restorane i konobe. Pravilnik će se jednim dijelom oslanjati na kriterije i ocjenjivanje iz gastrovodiča, ali će, osim ocjena za kvalitetu jela, pića, ambijenta i usluge, sadržavati i neke druge kriterije temeljem kojih će biti valorizirani istarski restorani i konobe. Rezultati će biti obznanjeni u gourmet vodiču za iduću godinu.

- Možete li što se ugostiteljstva tiče možda povući paralelu s nekom talijanskom, slovenskom ili austrijskom regijom?

- Pa, interesantno je, recimo, u tom segmentu usporediti se s Italijom, koja ima dugu tradiciju u valorizaciji i poticanju kvalitete turističkog sektora. U Italiji postoji nekoliko sličnih projekata i na nacionalnoj i na regionalnim razinama, od kojih je jedan od najpoznatijih onaj koji organizira ISNART - Nacionalni institut za turistička istraživanja, u suradnji s regionalnim gospodarskim komorama. "Ospitalità

Italiana", kako se zove taj projekt, prati kvalitetu hotela, restorana i agroturizama. Za svaki od tih subjekata postoji precizni pravilnik koji propisuje stroge norme

kojih se članovi trebaju pridržavati. Kad je riječ o restoranima, postoji tipologija od pet različitih grupa: gourmet restoran, međunarodni restoran, klasični talijanski restoran, tipični regionalni restoran i restoran-pizzeria. Za svaki od ovih tipova restorana posebno su propisane norme. Na primjer, kapacitet gourmet restorana ne smije biti veći od 30 stolaca, vinska karta mora sadržavati najmanje 60 etiketa sortiranih po vinskih područjima, u restoranu djeluju i maitre i sommelier, a kuhinjska "brigada" mora imati posebnog chefa za predjela, glavna jela i slastice.

respektabilnim vinskim kartama, vina se poslužuju na propisnim temperaturama i mogu pratiti svaki slijed. I najskromnija ponuda u prosječnim restoranima uključuje 10-15 vinskih etiketa, lijep je izbor vinskih čaša, osoblje u većini objekata završilo je različite sommelierske tečajeve, buteljirana vina nude se i na čaše, za aperitiv se sve više, umjesto žestokih pića, nude pienušci...

- Koji su danas objekti uvršteni u gastrovodič i koji su kriteriji za top 10?

- U ovogodišnjem vodiču, koji se sada zove Istra gourmet, uvršten je ukupno 191 objekt iz oblasti ugostiteljstva, među kojima 111 restorana, 49 konoba i agroturizama, devet hotelskih a la carte restorana i 22 objekta koji ne spadaju ni u jednu od ovih grupa, a vrijedni su po-

sjeta, kao na primjer razne kušaonice sira i pršuta ili mjesta za dobru marendu, roštilj, paštu itd. Danas je prag za uvrštenje u vodič podignut sa 75 na 80 bodova, Top restorani su oni koji su ocijenjeni s 90 i više bodova, a top konobe moraju imati pet kapica (novousvojene ocjene za konobe i agroturizme, uvedene 2009. godine).

- Top 10 i IQ za restorane? Što bi to bila istarska kvaliteta što se gastronomije tiče?

- Znak IQ - istarska kvaliteta - prvi su ponijeli vinari, uslijedio je Domus Bonus Apartments za ponajbolji smještaj privatnih iznajmljivača pa je bilo samo pitanje dana kad će se isticanje najboljih proširiti i na sektor gastronomije. Prvi korak u tom smjeru učinjen je već u ovogodišnjem Istra gourmetu, na način da je ko-

RESTORANI

VALSABBION


Sonja Perić
Ogranak IX/26,
Pješćana Uvala
+385 (0)52 218 033
+385 (0)52 383 333
info@valsabbion.hr
www.valsabbion.hr

VILLA ANNETTE


Doris i Vladimir Peršić
Raška 24, Rabac
+385 (0)52 884 222
+385 (0)52 884 225
villa.annette@pu.t-com.hr
www.villaannette.hr

**WINE VAULT -
MONTE MULINI**


Maistra d.d.
A. Smareglia bb, Rovinj
+385 (0)52 636 000
+385 (0)52 636 001
winevault@maistra.hr
www.winevault.com

ZIGANTE


Giancarlo Zigante
Livade 7, Livade
+385 (0)52 664 302
+385 (0)91 477 7410
+385 (0)52 664 303
restaurantzigante
@livadetartuffi.com
www.zigantetartuffi.com

B. GRAHOVAC

KONOBE

ALLA BECCACCIA


Marko Radolović
Pineta 25, Valbandon
+385 (0)52 520 753
+385 (0)98 637 287
+385 (0)52 393 430
markoradolovic@hotmail.com
www.beccaccia.hr

S. RADOLOVIĆ

ASTAREA


Anton Kernjuz
Ronkova 6, Brtonigla
+385 (0)52 774 384,
+385 (0)52 774 384

M. MIJOŠEK

BATELINA


Danilo Skoko
Čimulje 25, Banjole
+385 (0)52 573 767
+385 (0)52 573 767

E. STRENIJA

BUŠČINA


Fabiana Mijanović
Buščina 18,
Marija na Krasu, Umag
+385 (0)52 732 088
+385 (0)52 742 218
fabiana.mijanovic@gmail.com
www.konoba-buscina.hr

B. DANEVSKI

TOKLARIIJA


Sirotić Nevio
Sovinjsko Polje 11,
Buzet
+385 (0)91 926 6769

M. MIJOŠEK



Razgovarala **Vesna MEDVEDEC**
Snimio **Milivoj MIJOSEK**

RAZGOVOR

Dr. **MARIO STAYER**, PREDsjednik

IQ za svježe
malvazije,
berba 2010

A. T. C.

CORONICA

Koreniki 86, Umag

AGROPRODUKT

d.o.o.
Medulinska 15, Pula

CAPO

d.o.o.
Fernetiči 60, Brtonigla

AGROLAGUNA

d.d.
Mate Vlašića 34, Poreč

DEGRASSI

d.o.o.
Bašanija bb, Savudrija

F&F RAVALICO

Nova Vas 101, Brtonigla

ISTRAVINO

d.d.
Tome Strižića 3, Rijeka

**P. O.
"ROBI
DAMIJANIĆ"**

Damijanići 8, Žminj

**OBITELJ
DEŠKOVIĆ**

Kostanjica 64, Grožnjan

**OBITELJ
TERCOLO**

Bričići, Višnjanska 6, Nova Vas

**OPG
ALFREDO
COSSETTO**

Roškići 10, Kaštelir

**OPG
DAMIJANIĆ
IVAN**

Fuškulin 50, Poreč

**OPG
FRANKO
RADOVAN**

Radovani 14, Višnjan

**OPG
GERŽINIĆ**

Ohnići 9, Vižinada

**OPG
MARIO
PERŠURIĆ**

Ženodraga 3, Višnjan

Dr. Mario Stayer, pročelnik Poljoprivrednog odjela Veleučilišta u Rijeci, predsjednik je Savjeta za dodjelu oznake IQ i višegodišnji ocjenjivač vina na izložbi Vinistra.

- **Oznaka IQ započela je s malvazijom kao najrasprostranjenijom sortom, sada se planira i za teran.**

- Oznaka IQ započela je s, kako je danas nazivamo, svježom malvazijom. Bilo je to 2005., kada je 20 vina ili vinara dobilo ovu oznaku za kvalitetu vina. Kako se kvaliteta podizala, a i širila paleta vina - mlada, odležana, zrela, za berbu 2010. doraden je i proširen Pravilnik i za zrelu (odležanu) malvaziju, tako da on sada obuhvaća dvije kategorije - svježu, koja može na tržište iste godine, i zrelu malvaziju, koja mora minimalno sazrijevati 16 mjeseci u podrumu. Nakon malvazije u sustav smo uključili i drugu najvažniju autohtonu

Niz provjera i kontrola (vinograd, podrum, tržište, Povjerenstvo za kontrolu, Komisija za organoleptičko ocjenjivanje) koordinira Savjet, a završno je bodovno ocjenjivanje kvalitete vina. Da bi vino zadovoljilo, treba dobiti minimalno 81 bod, za kvalitetna vina granica je 75 bodova. Postoji kontrola i nakon dodjele oznake - kontrola s tržišta

tonu sortu teran, koji, prema usvojenom pravilniku, treba odležavati i sazrijevati u podrumu minimalno 24 mjeseca. Naravno, tu je još cijeli niz uvjeta i ograničenja koja moraju ispunjavati proizvođači (ograničen prinos po hektaru, zdravstveno stanje, kvaliteta...), ali to garantira visoku i ujednačenu kvalitetu, što je uostalom i cilj cijelog sustava.

- **Također i maslinovo ulje i još neke proizvode.**

- Da, mislim da je župan na posljednjoj dodjeli najavio širenje i na druge kvalitetne autohtone proizvode, a tu je maslinovo ulje sigurno na prvom mjestu. To je dobro jer će se većim brojem proizvoda i proizvođača stvarati i predvjeti za bolju promociju oznake, a time i bolje prepoznavanje oznake od strane potrošača (oznaka koja garantira standardnu kvalitetu), a to je ono najvažnije jer će time rasti potražnja za takvim proizvodima.

- **Postoje li i drugdje takve oznake?**

- Mislim da ne, postoje sustavi dodjela oznaka, markica, trakica i dr., ali u sklopu postupaka za puštanje vina u promet. Ovdje se radi o nadogradnji jer s jedne strane sva vina moraju dobiti Rješenje za promet kao kvalitetna ili vrhunska vina, a onda ovim postupkom dižemo ili pooštavamo određene kriterije kako bismo osigurali višu razinu kvalitete od zakonski propisane te uobičajeno zahtijevane i očekivane. Važno je naglasiti da u cijelom sustavu sudjeluju sami proizvođači, najprije kroz pripremu pravilnika, a onda kroz Savjet (imaju predstavnika) i Upravni odbor Vinistre, te tako mogu ne samo predlagati, nego i utjecati na određene izmjene i korekcije, a sve radi boljeg, funkcionalnijeg i jednostavnijeg sustava.

- **Tijekom dobivanja oznake provode se i kontrole?**

- Za dodjelu oznake, a ona je upravo u tijeku (od 1. do 22. srpnja), mogu se prijaviti svi zainteresirani proizvođači s područja Istre. Nakon toga slijedi cijeli niz provjera i kontrola (vinograd, podrum, tržište, Povjerenstvo za kontrolu, Komisija za organoleptičko ocjenjiva-

JAMSTVO UJEDNAČEN



nje) koje koordinira Savjet, a završni čin je bodovno ocjenjivanje kvalitete vina. Da bi vino zadovoljilo, treba dobiti minimalno 81 bod, za kvalitetna vina granica je 75 bodova. Postoji kontrola i nakon dodjele oznake - kontrola s tržišta. Prije dvije godine na prijedlog proizvođača povećan je postotak kon-

trole s tržišta s 20 na 50 posto vina koja imaju oznaku. To znači da svake godine polovicu vina s oznakom kupimo na tržištu i kontroliramo kvalitetu tog vina u boci. Za vino za koje se eventualno utvrdi da odstupa od kvalitete koja je potrebna za dobivanje oznake IQ, ona se oduzima proizvođaču.

Saša MIJEVIĆ



K SAVJETA ZA DODJELU OZNAKE IQ

VISOKE I E KVALITETE



MARIO STAYER

Time se šalje jasna poruka potrošačima da vino koje je na tržištu i ima oznaku IQ ima visoku i standardiziranu kvalitetu koju garantira sustav dodjele.

- Jesu li istarski vinari dosegli tu kvalitetu? Vi to najbolje znate kao višegodišnji ocjenjivač Vini-strinih vina.

- Da, to mogu slobodno potvrditi i ne radi se samo o nekoliko vinara, već o velikom broju proizvođača. Treba se malo prisjetiti početaka kad smo malo opreznije ušli u taj posao pa smo letvicu za prolaz stavili na 77 bodova. Bilo je tada primjedbi da je to prenisko, da treba odmah zaoštriti, međutim, pre-

vladalo je mišljenje da idemo korak po korak i mislim da smo dobro postupili. Te prve godine bila su prijavljena 23 proizvođača i oznaku je dobilo njih 20, što je više od 80 posto. I idućih godina kada se bodovni prag podizao najprije na 79 pa već dvije godine na 81 bod, prolaznost je preko 80 posto. Ove godine je od 36 prijavljenih 27 dobilo oznaku za svježiu, a tri za zrelu malvaziju, dok je bodovni prag bio 81 bod. Mislim da to govori i o ozbiljnosti sustava, kvaliteti vina te razini educiranosti i osposobljenosti naših vinara.

- Na čemu bismo trebali još poraditi, ima li dovoljno edukacije pogotovo s obzirom na ulazak u EU?

- Na edukaciji treba kontinuirano raditi, stalno se usavršavati i pratiti nova tehnološka rješenja u proizvodnji i grožđa i vina. Mislim da Istra ima danas dobru vinogradarsko-vinarsku infrastrukturu, srednju poljoprivrednu školu, studij vinogradarstva i vinarstva (jedinствен u Hrvatskoj po uzoru na zapadne zemlje), Institut za poljoprivredu i turizam, nekoliko privatnih laboratorija za kontrolu kvalitete vina, dobro opskrbljene eno-servise, vinske ceste, dobru gastroponudu ... Ima nadalje veliku podršku i potporu lokalne zajednice, od Zupanije do pojedinih gradova i općina, te jako marljive i vrijedne proizvođače grožđa i vina. Na osnovi ovog ja osobno ne vidim nikakav razlog za bilo kakvu zabrinutost za budućnost ove grane poljoprivrede.

- Koliko je Vinistra na pomoći istarskim vinarima što se tiče brendiranja vina i postizanja visoke kvalitete?

- Nisam siguran mislite li na izložbu ili udrugu.

Vinistra (izložba) je spiritus movens istarskog vinarstva. I to ne mislim na samu manifestaciju, već sve što je s njom i oko nje kroz ovih 18 godina pokrenuto. Tu nije u pitanju samo kvaliteta vina, koja je neosporna i jasno vrlo bitna, već općenito širenje i stvaranje jedne vinske kulture.

- Na što treba baciti težište - na vinograd ili podrum?

- Bitno je i jedno i drugo. Svi skupa prošli smo razdoblje kada smo tvrdili da smo dobri vinogradari, a loši vinari pa nije bilo dobro, nije valjalo. Međutim, kada danas gledam, što čovjek dublje ulazi u problematiku vina, jasnije mu postaje koliko je vinograd bitan. Prema tome kod mene danas nema dileme - vinograd je ipak najvažniji. Normalno da ne smijemo zanemariti niti podrum i sve ono što se u podrumu dešava, ali nekako se danas podrazumijeva da proizvođač dobro poznaje tehnološke mogućnosti i rješenja i da ovladava tehnologijom kojom izvlači iz sirovine maksimum. Međutim, bitno je shvatiti da ono što priroda daje ne možemo nadoknaditi nikakvim tehnologijama u podrumu. Dakle, ako je nova ili moderna vinarska tehnologija izazvala u Istri vinarsku revoluciju devedesetih godina, onda neosporno zadnjih godina tu evoluciju nastavlja vinogradarska proizvodnja.

Ivica Matošević, predsjednik udruge Vinistra: Mi smo premali da bi radili prosječne stvari

U kontekstu građenja sustava koji će donijeti dodatnu vrijednost, Vinistra je inicirala ovaj projekt. Gledali smo kako to drugi rade, a osnovni motiv bilo nam je saznanje da smo premali da bi radili prosječne stvari. Istra u vinu već ima svoj background zato smo znali da moramo napraviti nešto najbolje, a oznaka IQ jedan je od mehanizama koji je tomu mogao poslužiti. Bio je to pothvat za koji nismo bili svjesni što znači zbog svoje kompleksnosti - trebalo je, naime, iskoordinirati projekt među vinarima, također ostvariti kvalitetan odnos prema medijima i stručnoj javnosti, zato nije čudno što se vina s oznakom IQ danas nalaze u najznačajnijim svjetskim vodičima. O tim vinima, odnosno oznaci, vrhunska imena svjetskih vodiča pišu kao nečemu što je sasvim poznata stvar stoga danas mogu vrlo rado reći da smo u tome uspjeli. Bilo je to, u početku kao dječjačka igra, a danas ozbiljan projekt što smo ga proveli na vrlo kvalitetan način. (V. Md.)



Ivica Matošević



IQ za svježe malvazije, berba 2010.



OPG
PETER POLETTI
Markovac 14, Višnjan



OPG
PILATO
Lašiči 2, Vižinada



OPG
TRAPAN BRUNO
Veruda 10, Pula



OPG
VALTER LEGOVIĆ
Mekiši 2, Kaštelir



P. O.
VINA ZIGANTE
Kostanjica 66, Grožnjan



P. O.
"VIVODA"
Cademia 5, Rovinj



PTO
"MATIĆ"
Baškoti 4, Višnjan



T. O.
BENVENUTI
Kaldir 7, Motovun



VINA
CATTUNAR
Nova Vas 94, Brtonigla



VINA
RITOŠA
I. L. Ribara, Poreč



**KOZLOVIĆ,
GIANFRANCO
KOZLOVIĆ**
Vale 78, Momjan



VVT
ARMAN
Narduči 3, Vižinada



VINA
CATTUNAR
Nova Vas 94, Brtonigla



VINA
MATOŠEVIĆ
d.o.o.
Rizzijeva 4, Pula



OPG
FRANC ARMAN
Narduči 5, Vižinada

IQ za zrele malvazije, berba 2009.



DENIS IVOŠEVIĆ, DIREKTOR ŽUPANIJSKE TURISTIČKE ZAJEDNICE,

DOMUS BONUS IQ - ISTARSKI KLUB KVALITETE

Naziv	Adresa	Telefon
UMAG - NOVIGRAD		
Lency	Novigrad, M. V. Ilirika 9,	758-401 098-9077584
Antonia	Novigrad, Epulonova 17	757-993 098-1976189
Villa Lara	Bašanija, Put Maslina 8	752-668 098-208009
Villa Lavanda	Savudrija, Monteneto bb	752-740
Villa Maria	Umag, Sv. Marija na Krasu 22	732-298 098-254718
Villa Punta	Umag, Jadranska 51	692-130
Karmen	Novigrad, Istarskog razvoda 19	757-148 091-5634620
Branda - Universum	Novigrad, Kastanija 4	757-351 098-434488
Cuilkin - Universum	Novigrad, Istarska 25	757-351 098-434488
Eldo - Universum	Novigrad, Kastanija 4	757-351 098-434488
Gamma - Universum	Novigrad, Kastanija 4a i Kastanija 6	757-351 098-434488
Gracija - Universum	Novigrad, Kastanija 4	757-351 098-434488
Luce - Universum	Novigrad, G. Martinuzzi 4	757-351 098-434488
Patavium - Universum	Novigrad, G. Martinuzzi 4	757-351 098-434488
Sarah - Universum	Novigrad, Kastanija 4	757-351 098-434488
Novicom - Universum	Novigrad, Istarska 25, Sv. Anton 40a, Kastanija 4	757-351 098-434488
Linda	Novigrad, Kastanija 12	757-726 098-434165 098-254380
Stari mlin	Novigrad, Mlinska 8	757-351 098-434488
Villa Victory	Umag, Istarska 39	752-586 098-1692495
Nena	Buje, Brolo 27	772-385 091-2820951
Campo	Umag, Poljane 2	742-456 091-7673003
Casa Torci	Novigrad, Torci 15	758-700
Laura	Novigrad, Istarska 22	757-937 095-9000774
Dolcea	Savudrija, Zambratija, Cvjetna 24	091 7555699
Chantal	Savudrija, Istarska 14	759-668, 091 5208841
Villa Rosetta	Savudrija, Crvena uvala 35	759-809, 098 772912
Villa Nina	Umag, 43. istarske divizije 17	385 (0)52 753758
Davide	Savudrija, Zambratija, Vinogradska 1	385 (0) 759119 098 9385070
Villa Teuta	Umag, Setaliste V. Gortana 26	751-343, 098-441474
Ruža	Novigrad, Zadrarska 10	757-408, 099-8303897
Jessica	Umag, Murine, 2. ulica 22	752-874, 091-5830332
Villa Ax	Umag, 43. istarske divizije 25	098-496000, 098-596103
POREČ		
Hiti Sanja	Poreč, Materada 29	438-375 098-367586
Bernaca	Tar, Sv. Martin 12	443-556 091-5201191
Palma	Poreč, Rapska 3	434-719 091-1624320
Palma	Tar, V. Gortana 30	443-044 098-9571686
Villa Maria	Poreč, Creska 20	431-163 099-6944163
Kaštel	Kaštelir, Kaštelir 28	455-310 091-5272655
Tripar	Poreč, B. Valenti 16	431-699
Gea	Poreč, 30. travanj 7	451-291 091-5203982
Ines	Fuškuljin, Fuškuljin 50	444-553 098-390513
Branka	Filipini 1, Filipini, Poreč	460-059 098-9482274
Villa Gabriela	Veli maj, Draga 12	425-155 422-568 098-328273
Villa Marina	Poreč, M. Gioseffi 1	432-408 098-9123226
Silvia	Poreč, Špadići, Paška 1	452-174 098-674751
Herak	Poreč, Prvomajska 1	438-891 098-9039493
Casa-nova	Poreč, Višnjanska 8	434-626 435-115 098-215788
Villa Fedora	Nova Vas, Porečka 20	421-226 098-598972
Villa Lorenzo	Vabriga, Istarske kontrade 77	452-720 098-334158
Gargamelo	Poreč, Dalmatinska 10	431-488 091-5272651
Alice	Poreč, Varvari, Buranka 11	452-734 098-388233
Villa Irena	Poreč, Ročka 2	431-008, 098-1662738
Residence Lorena	Poreč, St. Portun 15	434-919, 098-255014 091-4557577 091-3554558
Empirej butik	Poreč, Molindrio 16	453-430, 091 4610309, 091 5610309
Darrer	Poreč, K. Pejnovića 28	433-902, 091-1433902
Tiziana	Poreč, Materada 14	460-417 091-5228849
Haus Mediteran	Buijići 44, Poreč	431-647
Villa Aida	Poreč, Paška 14	452-691, 091 880 6817
Zlata	Poreč, Baldini 17	453-430, 091 4610309, 091 5610309
Tamara	Poreč, Fuškuljin 65	453-430, 091 4610309, 091 5610309
Patrick	Poreč, Červar, Riva Amfóra 1	421-462, 098 1943454
Maneo	Poreč, Arseno Vivode 13	438-900, 091 5613855
Villa Otilija	Poreč, Santarija 14	0049 1712630307,
Haus Zdenka	Poreč, Ilirska 7	098208746, 0996824750
Vanesa	Tar, Riječka 28	098 366 489, 431-320
Casa Nini	Badema, Rakovci 18	434-625
Neda	Poreč, V. Jože 70	432-069
Haus Ritoša	Poreč, I. L. Ribar 3	460-378, 095-9005847
Villa Gina	Buići, Buići 4a	
VRŠAR - FUNTANA		
Villa Falcon	Funtana, Dalmatinska 15	445-333 098-744742
Perla	Funtana, Coki 28	445-220 098-232551
Matilda	Vrsar, Kapetanova stanacija 1B	441-024, 441-100 098-9245602
Villa Linet	Funtana, Ribarska 2A	445-012
Maras	Vrsar, Marasi 43	444-555 098-224165
Nela	Funtana, Ribarska 3	445-173, 091 4512341
Ven	Funtana, Istarska 51	445-032, 091 4450321
ROVINJ		
Sunshine	Rovinj, V. Gortana 17	812-578 091-8984910
Villa Mareonda	Rovinj, Domenico Biondi 8	813-087 091-5936865
Villa Coc	Rovinj, P.P. Vergerija 4	830-778 098-9450850
Villa Kristina	Rovinj, Luje Adamović 16	815-537
Zorko	Rovinj, B. Biasoletto 2	816-936 091-5525450
Tanković	Rovinj, Rovinjsko selo, Rovinjsko selo bb	816-349 091/5171932
Ana - wellness	Rovinj, Carnaiore 11	098-327740
Haus Cui	Rovinj, G. Giorderi 1	830-857 098-255833
Katja	Rovinj, Centener 1a	815977, 098 9415450
Anamarja	Rovinj, Valbruna II sjever	816-861 098-200484
Villa Adrian	Rovinj, Lodovico Brunetti 13	813-495 091-2505405
Villa Dea	Rovinj, Ante Tentora 2	811-120 095-9064801
Petra	Rovinj, Lj. Gaja 1a	098-413725, f. 840-670 040-310576 098-9439138
Vaal	Rovinj, Grada Carnaiore 4	830-945 098-9658170
Hansel	Rovinj, Valpereri 30	816-611 098-1854811 098-19175818
Marina	Rovinj, M. Baštijana 5	840-838, 098-216851
Fantazija	Rovinj, Montioreno 50	813-144, 098 254-165
Villa Grisja	Rovinj, Crisia 49	841-841, 098-366-010
Roža	Rovinj, Lodovico Brunetti 26 a	
Martina	Rovinj, Sebastiana Schiavone 10	818-063, 091 5041860
Istra	Rovinj, A. Ferri 5	812-013, 098 9463006
Kimi	Rovinj, Kokuletovcica 55	811-493, 091-253436, 091-5373434
Santa Croce	Rovinj, Sv. Križ 15	830-789, 098-420-789
Casa Saina	Rovinj, Centener 1	091-2512683
Alenka	Rovinj, Montioreno 26a	830-062, 091-5214155
PULA-MEDULIN		
Villa Kale	Ličnjani bb, Ličnjani	500-258 098-224352
Oleandar	Kavran, Kavran 32	500-314 091-5259440 098-9727890
Oliveto	Medulin, Funtana 1	213-010 091-9208705
Villa Vižula	Medulin, Brajdine 110	577-013 098-818243
Dianaville	Banjole, Dračice 31D	573-485



Privatni smještaj u Istri je oduvijek bio značajan segment turističke ponude. Većina obitelji još je početkom 60-ih godina prošlog stoljeća iznajmljivala sobe, a kasnije i apartmane. Danas privatni smještaj predstavlja gotovo 25 posto ukupnih smještajnih kapaciteta. To je veliki potencijal, no u tim je kapacitetima realizirano samo jedna desetina svih noćenja u destinaciji.

Razlozi takvom stanju su višestruki, no najznačajniji su svakako manjak zajedničkog nastupa, promocije i prodaje, ali i skromniji standardi uređenosti i opremljenosti smještajnih jedinica. Najbolji pokazatelj potencijala su autentične istarske kuće u središnjoj Istri, koje su u relativno kratkom roku ostvarile izuzetne rezultate. Stoga je pokrenut projekt Domus Bonus, s osnovnim ciljem motiviranja privatnih iznajmljivača da poboljšaju kvalitetu smještaja.

Vizija je kreirati jak nacionalni brend - tržišnu marku kvalitetnog privatnog smještaja kroz sustav turističkih zajednica, u koju će gosti imati povjerenja. U ovom projektu Turistička zajednica Istarske županije objektima koji ispunjavaju uvjete dodjeljuje oznaku kvalitete Domus Bonus IQ i na taj način gostu jamči određenu kvalitetu privatnog smještaja. Projekt je namijenjen svim registriranim privatnim iznajmljivačima i u potpunosti je besplatan.

Uvjeti koje iznajmljivači moraju ispuniti objavljeni su na www.istra.com/domusbonus.

Velika novost u 2011. godini je što su, osim standarda za apartmane i studio apartmane, objavljeni standardi za kuće za odmor. Nakon prijave vlasnika smještaja zainteresiranih za uključivanje u projekt Domus Bonus kontrolori po klasterima izlaze na teren i

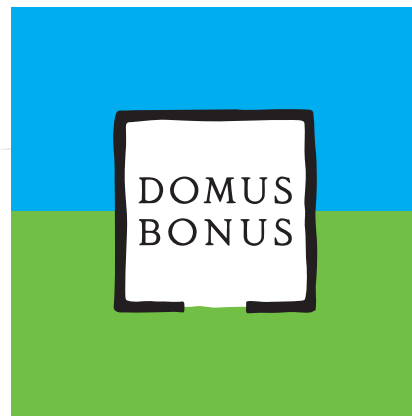
provjeravaju kapacitete. Ako objekt zadovoljava standarde iznajmljivač potpisuje ugovor s TZ-om Istarske županije i ulazi u sve oblike predstavljanja ovog za Istru izuzetno važnog segmenta ponude.

Očekujemo da će nova kategorija - kuće za odmor - uvelike doprinijeti jačanju marke Domus Bonus jer znamo da u Istri ima značajan broj lijepo urede-





O PRIVATNOM SMJEŠTAJU NA POLUOTOKU



ISTRIA QUALITY APARTMENTS



DENIS IVOŠEVIĆ

Očekujemo da će nova kategorija - kuće za odmor - uvelike doprinijeti jačanju marke Domus Bonus jer znamo da u Istri ima značajan broj lijepo uređenih i kvalitetno opremljenih objekata. Svim vlasnicima takvih kuća želimo ovom prigodom najaviti da će tomu u idućim godinama biti posvećena dodatna pažnja i da će svi koji se žele priključiti u istarski klub kvalitete biti prepoznati kao dio tog sustava. Uostalom, i naši su vinari, maslinari i mnogi drugi postigli vrijedne rezultate i medijsku uvažnost

nih i kvalitetno opremljenih objekata. Svim vlasnicima takvih kuća želimo ovom prigodom najaviti da će tomu u idućim godinama biti posvećena dodatna pažnja i da će svi koji se žele priključiti u istarski klub kvalitete biti prepoznati kao dio tog sustava. Uostalom, i naši su vinari, maslinari i mnogi drugi postigli vrijedne rezultate i medijsku uvažnost.

Županijska Turistička zajednica stavlja u potpunosti na raspolaganje sve svoje kapacitete, ne bi li se u što kraćem roku uključio što veći broj vlasnika takvih kapaciteta. Naime, za značajniji i organiziraniji nastup potrebna je određena kritična masa iznajmljivača koji će i kvalitetom, ali i kvantitetom skrenuti pozornost na sebe te otpočeti proces podizanja svjesnosti na

inozemnom tržištu o postojanju takve ponude, koja nudi znatno više od prosjeka - nove doživljaje, emocije i nove prijatelje.

Vlasnicima kvalitetnog smještaja nudi se cijela paleta mogućnosti: posjeti ovlaštenih predstavnika županijskog TZ-a s ciljem informiranja i verificiranja svih standarda; tematske prezentacije projekta, koje se odvijaju na cijelom prostoru naše županije; posebno izdanje vodiča Domus Bonus u četiri jezične varijante; objava kvalitetnog smještaja na destinacijskom web-portal www.istra.com; mogućnost prezentacije i prodaje smještaja putem IRTA-e; korištenje kontakt i informativnog centra IRTA-e. Već u 2012. godini planiramo značajnije medijsko predstavljanje u inozemnim medijima, kako u offline, tako i u online segmentu. Putem oglašavanja animirat ćemo ciljnu skupinu gostiju koja traži kvalitetniji smještaj. Usto, nekoliko će uvažanih novinara boraviti u našim objektima koji nose oznaku Domus Bonus, svjedočiti kvaliteti i na taj način putem svojih reportaža i zapisa promovirati naš projekt. Tu su i nastupi i prezentacije na važnim emitivnim tržištima...

Riječju - vjerujemo da će kvalitetni privatni smještaj doživjeti svoj preporod, doprinijeti kvalitetnijem imidžu destinacije i da će svim vlasnicima biti dodatni izvor zarade.



Naziv	Adresa	Telefon
Auer	Pješćana uvala, Pješćana uvala VII/29	397-380 098-9858327
Casa Vallenga	Pula, Kršića 18a	534-407 098-9240629
Casa Ana	Pula, Kršića 20	091-4042008
Moscarda	Pula, Štirjan, Baližerka 93	517-446
Rina	Banjole, Kaštanjež 70	573-721 091-2012093
Flora	Premantura, Selo 214	098-334491
Tajana	Pula, Lj. Posavskog 22 i 24	098-441910
Morena & Sabina	Rakalj, Dalmatinska 39	556-208 098-1818855 1556-373
Sunce i more	Pula, Valkane 6	091-5358777 091-3386602
Lavanda	Banjole, Dvorine 53	573-453, 098-1623955
Villa Mia	Medulin, Burle 119	098-9272563
Stipo	Banjole, Strane 31	573-627 095-8289224
Lara	Pula, Pradorlando 19	386-572 098-227029
Villa Elizabeta	Banjole, Indje 61	573-209 098-1638321
Al mare	Valbandon, Pineta 38D	216-632 091-8960494
Barboška	Betiga 123, Vodnjan	528-143 384-315 098-420028 099-2211277
Villa Velike Stine	Regi 44, Medulin	576-642, 098-1892436
Goga	Pješćana uvala, Pješćana uvala VII/43	397-346, 098 247-879
Valverana	Medulin, Šišan, F. Mošnjia 78	574-900, 091 5615828
Villa Feniks	Pješćana uvala IX ogranak 20	397-400, 098 9154477
Nives	Prihati 9B, Barban	567-689 098-9031699
Nina	Medulin, Biškupija 11	576-551, 098 490449
Ceja	Medulin, Burle 37	380-269, 091 2057655
Villa Chiara	Pavličini 23, Krnica, 52 206 Marčana	553-225, 099 5108000
Nada	Matija Vlačić Flacijs 38, 52212 Fažana	521-640
Percan	Krnica, Krnica 37	556-011, 091 7625533
Zdenka	Banjole, Kaštanjež 89	214-997, 095-8132898
Stella	Pješćana uvala, Pješćana uvala V/5	091-2549192
Villa urbana	Pula, Šišanska cesta 34	540-112, 095-9021160
Oros	Medulin, Burle 21	576-362, 098-254020
Tiganj	Medulin, Ševe, Ševe 48	098-690927
Villa Emilia	Banjole, Indje 59	534-406, 091-5199903
Klara & Irena	Pula, Coceicheva 14	392-081, 091-1971027
Forum	Hrboki, Rebići 3a	580-501, 098-453819
Meri	Pula, Kapitolinski trg 1	098-9816144
LABIN-RABAC		
Volta	Vrećari 15-Šumber 42, Sv. Nedelja	865-380 863-347 091-5006088
Anita	Vinež 8, Vinež-Labin	856-338 091-5987486
Novela	Opatijska 21, Rabac	856-338 091-5987486
Kaštel Pineta	Sv. Martin 32B, Nedešćina	865-688 091-1865688
Palača Lazzarini-Battiala	Kort 33, Sv. Martin, Nedešćina	865-578 091-1865578
Batelić	Štrmac 121, Labin	851-761 091-1733060 095-8553992
Lina	Ripenda, Ripenda 1A	856-882 098-220470
Donadić	Plominsko zagorje, Zagorje 386	857-371 098-8633600
Villa Solea	Drenje, Drenje 29b	877-190 098-9684201
Marica	Vozilici, Vozilici 61	863-133 099-3863133
Fianona	Plomin, Plomin 48	863-178 091-2505392
Filipas	Lošinjska 22, 52221 Rabac	872-323 091 7922064
SREDISNJA ISTRA		
Volta	Matka Laginje 7A, Oprtalj	091-2060538
Posedel	Slum 2, Slum	098-280482 660-256 725-285
Dolores	Roč 37, Roč	666-474 091-1696267
Žule	Ročko polje 54/1	666-589 091-6665890
Sonja	Roč 59, Roč	666-431 098-9177246
Bella vista	Motovun, Gradiziol 1	681-724 091-5230321
Stari grad	Vrtišće 12, Pazin	622-882 091-5845568
Dorotea	Heki 2, Heki, Pazin	688-057 091-1919709
Bulada	Boljunsko polje, Boljunsko polje 19	631-023 095-8243766
Zarečki krov	Pazin, Slavčići 42	625-003 091-6250033
Stancija Mihetini	Tinjan, Stribinjak 52	621-266 091-8869901
Casa Margherita	Grožnjan, Peroj 13 a	757-097, 091-5060197
Villa Sanvito	Grožnjan, Trg Kaštela 2	776-113, 099-6851653
Belimate	Buzet, Sv. Martin 39	663-329, 091 9183228
Pino	Roč, Roč 52	666-412, 091-1890919
Poli kaštela	Motovun, Trg Andrea Antico 8	681-607, 098-491784
Kuća Brčić	Manjadvorci, Manjadvorci bb503-834	098-1855071
KUĆE ZA ODMOR UMAG-NOVIGRAD		
Stanzia Cocci	Britonigla, Lukoni, Stancija Koči	752-195, 098-255721
Villa Ana	Karigador, Karigador 71B	098-9977276
Villa Nina	Karigador, Karigador 71B	098-9977276
POREČ		
Vila Etoze	Tinjan, Bašiči 30	452-798, 099-4288087
Villa Kata	Sv. Lovreč, Zgrabljici	091-5416230
ROVINJ		
Villa Ester	Rovinj, Rovinj, s. 113a	848-374, 091-5214703
Villa Gripole	Rovinj, Gripole 55	091-5035354
Aurora	Kanfanar, Burići bb	813-495, 091-5205405, 091-5706965
Mirta	Kanfanar, Burići bb	813-495, 091-5706965
Domagoj	Kanfanar, Burići bb	813-495, 091-5706965
Valentina	Kanfanar, Burići bb	813-495, 091-5706965
Miriam	Kanfanar, Burići bb	813-495, 091-5706965
Stancija Ružiči	Bale, Krmed, Krmed 39	091-1244433
Stancija Meneghetti	Bale, Stancija Meneghetti bb528-900	091-2431600
Rajka 1 i 2	Kanfanar, Burići 31	091-3436596, +39348896256
PULA-MEDULIN		
Villa Adamenko	Banjole, Dračice 35	573-138, 098-770949
Marina 1	Valtura, Valtura 32 i 33	550-139, 098-9442142
Marina 2	Valtura, Valtura 32 i 33	550-139, 098-9442142
Villa Fatima	Valtura, Glavica 23A	216-325, 091-5981943
Villa Mendola i Lavanda	Vodnjan, Kacana 10A	653-734, 091-5734176
Villa Braidizza	Kavran, Kavran 2B	571-001, 091-5111571
Ville Viola	Marčana, Segotiči, Segotiči 3	544-353, 506-203 091-1213564
Altra	Krnica, Pavličini 10c	508-221, 098-9844359
Draga	Rakalj, Dalmatinska 63	098-490745 098-9933152
Drinak	Rakalj, Dalmatinska 63	098-490745 098-9933152
Takala	Rakalj, Dalmatinska 63	098-490745 098-9933152
Casa Marija	Valtura, Valtura 72	576-438, 098-9363185
Villa Veronika	Hrboki, Rebići 34	098-435819
Smolica	Hreljčići 4, Marčana	580-566, 098-535851
LABIN-RABAC		
Zatka	Čepić, Zatka 14	091-436777 091-7538942
Bukaleta 1	Čepić, Lanišće 10	867-083, 091-5668669
Bukaleta 2	Čepić, Lanišće 10	867-083, 091-5668669
Villa Bacio	Nedešćina, Vrećari 2a	865-728, 091-5582986
Lucia	Marčić, Tomovi 29	861-269, 098-441363
Villa Luka	Kozičjak	863-077, 095-8648841
SREDISNJA ISTRA		
Villa Branko	Svetvinčanat, Pusti 20	392-081, 091-1971027
Stara hiža	Dolinci 238, Sv. Petar u šumi	091-6861566
Una	Kranjčići 11, Svetvinčanat	091-5271500
Villa Alba	Orbančići, Marčana	098-334233, 573-168



DARKO LORENCIN, DIREKTOR ISTARKE RAZVOJNE AGENCIJE

RAZGOVOR

MEĐUNARODNA I MEĐUREGIONALNA SURADNJA JE VRLO BITAN SEGMENT NAŠEG DJELOVANJA

Razgovarala **Vesna MEDVEDEC**

Istarska razvojna agencija (IDA) prva je regionalna i jedna od vodećih razvojnih agencija u Hrvatskoj. Osnovana je 1999. kao operativno tijelo za provedbu razvojnih programa Istarske županije, odnosno Konzorcija za razvoj "Istra 21". S radom je započela 1. lipnja 2000. godine. Osim Istarske županije, osnovalo ju je devet gradova: Buje, Buzet, Labin, Novigrad, Pazin, Poreč, Pula, Rovinj i Umag. O dosadašnjim učincima na području gospodarstva na Poluotoku, ostvarenim projektima i programima koji su u pripremi razgovaramo s direktorom IDA-e Darkom Lorencinom.

- Mnogi ne znaju da je IDA jedna od vodećih razvojnih agencija u Hrvatskoj. Po čemu je vodeća?

- Nitko nije prorok u svom selu, pa tako ni mi. Bez lažne skromnosti, mogu reći da smo najstarija i najveća regionalna agencija s kapitalom vrijednim 17,44 milijuna kuna, odnosno 2,3 milijuna eura. Županija i devet istarskih gradova dali su nam povjerenje da počnemo s aktivnostima generalnog razvoja, razrađujući i dizajnirajući na razvojnu agenciju od početka malo i srednje gospodarstvo, a danas i čitavo istarsko gospodarstvo.

- Poticanje razvoja malog i srednjeg poduzetništva nemoguće je bez pružanja financijskih potpora, što je u vrijeme ekonomske krize presudno za mnoge. Uz koje uvjete? Kakvi su odaziv i rezultati?

- Financijska je jedna od važnih dviju komponenti provođenja IDA-inih programa. Ostvaruje se osiguravanjem kredita i uspostavljanjem jamstvenog fonda vrijednog devet milijuna kuna. Potpisali smo i sporazum s Europskim investicijskim fondom za program CIP (Program za konkurentnost i inovacije) i to jedini u Hrvatskoj. Do sada smo plasirali kroz 13 kreditnih linija gotovo pola milijarde kuna po povoljnim uvjetima.

- Na što se odnosi druga komponenta?

- Na istraživanje i razvoj. Rezultat svega je osnivanje Centra za istraživanje materijala Metris u krugu stare bolnice u Puli. Tu smo jako angažirani po pitanju europskih programa. No, vratio bih se još malo na poduzetništvo. Važno je to što koordiniramo programom otvaranja poduzetničkih zona u županiji u podizanje

Naš je stav uvijek bio da poduzetnici moraju biti jako istrenirani, odnosno imati puno znanja, da jedna osoba istodobno bude i tehničar, i marketinški stručnjak, i financijer, i menadžer

kojih smo do sada, njih 25 od 2001., uložili milijun eura. Sve te zone su u funkciji, dapače, šire se i razvijaju.

- Na koji način ste financirali njihovu gradnju?

- Tako što smo ih sufinancirali zajedno s jedinicama lokalne samouprave gdje se zona podizala te Ministarstvom gospodarstva. Naša je uloga bila i ta da koordiniramo sve aktivnosti, posebno dostavu potrebne dokumentacije općina/gradova prema resornom ministarstvu. Volim reći za neke, primjerice, u Kašteliru, Buzetu, labinskom Vinežu, Galizani i novigradskom Vidalu, da se radi o zonama s pet zvjezdica.

- Nije dovoljno podizati poslovne zone i financijski potpomagati poduzetnike. Danas je poduzetnicima nužna stalna poduka. Što u tom pogledu IDA poduzima?

- Od samih početaka stalno radimo na edukaciji za naše poduzetnike. Do sada je kroz različite programe prošlo 500-700 poduzetnika. U početku smo se više orijentirali na javni sektor i poduzeća, no s vremenom se pokazao sve veći interes tako da je do sada kroz različite programe prošlo više od četiri tisuće osoba. Taj je segment evoluirao ovisno o stanju na tržištu i u društvu: od upravljanja financijama do usvajanja vještina marketinga i upravljanja. Poticanja razvoja nema bez stalne edukacije, razvijanja poduzetničke infrastrukture, informiranja i savjetovanja poduzetnika, također i pružanja usluga potencijalnim stranim investitorima, kao i provedbe različitih međuregionalnih i međunarodnih projekata usmjerenih na stvaranje povoljne poduzetničke klime u Istarskoj županiji. Naš je stav uvijek bio da poduzetnici moraju biti jako istrenirani, odnosno imati puno znanja, da jedna osoba istodobno bude i tehničar, i marketinški stručnjak, i financijer, i menadžer.



Darko Lorencin

- Ali, to nije uvijek lako postići.

- Točno, ali tržišna ekonomija nije pasivna, ona je sinusoida koja živi, stalno raste i pada. Zato sve što radimo treba stalno držati u kondiciji, oslušivati što se trenutno događa pa plasirati novac tamo gdje je najveći interes pojedine zone. Centar za istraživanje materijala tek je u povojima, ali moram istaknuti da je odaziv u znanstvenim krugovima izuzetno pozitivan pa ga nastojimo etablirati širom Hrvatske. U vezi s time stalno pregovaramo i sa stranim tvrtkama. Postavili smo si cilj da Metris postane samoodrživ, ali da dobije pomoć i od države. Za sada se sam pokriva u 25-30 posto vlastitih troškova. Veliki problem je dobivanje akreditacije, za što se već godinu i pol dana borimo s državnim birokracijom. Primjerice, od svibnja čekamo samo da netko izađe na teren. Naš je problem u tome što stalno probijamo led, a za to onda treba jako puno strpljenja.

- IDA djeluje već 12 godina. Koje projekte smatrate najznačajnijima, a koji nisu ostvareni kako ste planirali?

- Ne bih htio ukazivati ni na koga. Proteklih 11 godina imali smo veliku podršku Županije, a s ostalim agencijama dogovarali smo sve aktivnosti. Naravno, uvijek se može bolje. Vjerujem da bi samo uz

jedan malo veći stupanj decentralizacije državnih prihoda, kao i donošenja odluka, efekti bili najmanje dvostruki. Sada nam ostaje tek 8-9 posto prihoda, a sve ostalo pripada državi, za razliku od talijanskih regija, gdje je situacija obrnuta.

- Što je s europskim novcem? Ima li šanse da bar dio tog kolača što nam se nudi ostane u županiji?

- Tu smo prisutni već od 2003., a neformalno i ranije kada smo s prijateljskim regijama zajedno ostvarivali projekte EU-a istodobno zajednički ulazeći i u problematiku stjecanja novca. Usvojili smo tehnologiju rada pa smo i sami financirali neke projekte. Od pretpripravnih fondova 2007. IDA je sudjelovala ili bila partner u više od 30 projekata, uglavnom se radilo o prekograničnoj suradnji sa Slovenijom i Italijom.

- IDA je bila angažirana i na nekim lokalnim projektima glede nezaposlenosti?

- Stalno smo prisutni na tržištu rada zajedno s Hrvatskim zavodom za zapošljavanje, s kojim smo, u nekoliko projekata, bili partneri. Odlučili smo se za edukaciju osoba, fokusirano na nezaposlene, i to, primjerice, žene starije od 40 godina i mlade nekvalificirane od 15 do 21 godine starosti, u čemu smo postigli vrlo dobre rezultate.

- U vrijeme pred sam ulazak Hrvatske u članstvo Europske unije svi ovi projekti, a posebno oni što se dotiču naših susjeda, Slovenije i Italije, imaju posebno značenje za građane Istre. Što nam to konkretno znači i donosi?

- Istarska županija izabrala je IDA-u za koordinatora izrade Regionalnog operativnog programa (ROP-a) Istarske županije. IDA je članica Koordinacije regionalnih razvojnih agencija sedam županija Jadranske statističke regije - RAJ, dakle za područje od Savudrije do Konavala. Kao što sam već rekao, međunarodna i međuregionalna suradnja čini vrlo bitan segment našeg djelovanja. Lani nas je Ministarstvo regionalnog razvoja, šumarstva i vodnoga gospodarstva imenovalo regionalnim koordinatom razvoja Županijske razvojne strategije (ZRS) za razdoblje od 2011. do 2013. godine. U svemu tome nije bilo lako ostvariti implementaciju oznake IQ na tržištu jer je ta oznaka ona točka koja konačno spaja lanac.

U nastojanju da istarske posebnosti i našu ponudu što više oplemenimo novim sadržajima, vezanim uz običaje i kulturu našeg kraja, ne možemo zaobići bogatu vinogradarsku tradiciju, gastronomiju te ljubaznost i gostoprimstvo istarskih ljudi - sve ono po čemu bismo željeli da nas gosti zapamte. Gradeći regiju prepoznatljivosti, polazimo od onoga što je Istra bila jučer, što je danas i što kani postati sutra.

U Istri nikada nije bilo lako naći pravu mjeru. U ničemu. Ni u duljini tarankanja, ni u forzi kante naših sopila, ni u žestini političkog govora, ni u brzini okreta u balunu, ni u snazi ljubavi kojom žena misli kruh, ni u broju gutljaja iz bukalete pune istrijanske supe... Ali smo zato našli pravu mjeru u vrednovanju naših vina, pršuta, maslinovog ulja i u pružanju kvalitetnih usluga.

Zaista, naći pravu brzinu odrastanja i mjeru življenja na našoj grudi nikada nije

ŽUPAN IVAN JAKOVČIĆ: U ISTRI NIKADA NIJE BILO LAKO NAĆI PRAVU MJERU



Ivan Jakovčić

bilo lako pa je zato za mene i moje suradnike bio najveći izazov da na tom gradimo naš image i strpljivo stvaramo brand po kojemu ćemo biti prepoznatljivi. Stvaranje kvalitete proizvoda i usluga posao je koji nas je osposobio i spremio za utakmicu na tom izbirljivom tržištu. Cini nas jakim spoznaja da imamo "dobar materijal" za oblikovanje naše oznake IQ - Istrian quality/Istarska kvaliteta.

Imali smo sreću što smo odmah u začetu, zahvaljujući našoj bogatoj tradiciji,

snazi i posebnosti stvarali brandove bez kompleksa provincijalnosti, koji nisu spuštani na puku trgovinu i podilaženje potrošaču, već se IQ - Istrian quality/Istarska kvaliteta visoko uzdigao kao projekt opće gospodarske, kulturne i civilizacijske vrijednosti, IQ - Istrian quality/Istarska kvaliteta koji počiva na temeljima bogatog povijesnog naslijeđa, estetske jednostavnosti, vizualne dojmivosti, originalnosti i snazi istarskog identiteta.

Uvjeren sam da će se naša markica kvalitete, specifična upravo zbog toga što predstavlja nešto novo i do sada neisprobano, uspješno nositi s drugim elitnim turističkim projektima. Bit će to važno za prvi dojam kojim će dragi gost ili slučajni prolaznik oblikovati svijest o nama i upotpuniti onaku sliku o našem kraju, kakvu bismo željeli da, odlazeći iz Istre, ponese sa sobom.