

Sajam autentičnih okusa "L'Ortolano"

Kategorija: Najava događaja

Objavljeno: Petak, 24. Travanj 2026 20:10

Autor: JUO

Pregleda: 12

**SAJAM
AUTENTIČNIH
OKUSA**

L'ORTOLANO

Vrt budućnosti

FAIR & FOOD

L'ORTOLANO BIO FAIR
Tavolata by Vinerino
Primizia Food & Wine
In Famiglia

WORKSHOPS

Vrtlarića: Kornelija Benyovsky Šoštaric
Brunch: Delicious and Healthy by Maya
Mikrobiom / Ayurveda / BIO Cosmetics
Društvena banka sjemena

OUTDOOR

Škarline Walk with
Borani Blažević 4km/h
Herbarium Walk with
Leonora Stanan Popov
Yoga with YoShi

KIDS **3/5/2026**

Bubahotel
Seed Postcards
Herbarium Lab

**BRTONIGLA /
VERTENEGLIO**

Pozivamo Vas na **sajam autentičnih okusa „L'Ortolano“** koji će se održati u **nedjelju 03. svibnja od 10:00 do 20:00 h u Brtonigli.**

Brtonigla je mjesto u kojem tradicija nije prošlost, već temelj razvoja. Nekada poznat kao Ortonegro, „crni vrt“, stoljećima povezan s poljoprivredom i skladnim suživotom s prirodom, danas se ističe jedinstvenom kombinacijom četiriju vrsta tla i snažnim lokalnim identitetom.

Iz te baštine nastaje L'Ortolano, brend koji objedinjuje najbolje od Brtonigle. Više od robne marke proizvoda, on povezuje proizvođače, obrtnike i ugostitelje kroz priču „iz naših ruku, iz naše zemlje“, promičući autentičnost i održivost.

U svojoj srži slijedi prirodan proces - od zemlje, kroz znanje i rad, do proizvoda jasnog lokalnog identiteta, koji postaju autentičan

Sajam autenti?nih okusa "L'Ortolano"

Kategorija: Najava doga?aja

Objavljeno: Petak, 24 Travanj 2026 20:10

Autor: JUO

Pregleda: 12

doživljaj ovoga kraja.

Danas L'Ortolano nadilazi granice brenda i postaje platforma za razvoj destinacije, povezujući poljoprivredu, turizam i zajednicu te stvarajući snažnu povezanost između mjesta i njegovih posjetitelja.

L'Ortolano - vrt budućnosti, tako postaje izraz identiteta i vizije, gdje se priroda, znanje i ljudi spajaju u održivu cjelinu.

U sklopu manifestacije imat ćemo **tržnicu i izlagače s raznovrsnom ponudom**: biljni čajevi, marmalade i ostali namazi, jagode, cijedeći sokovi, kava, bio kozmetika, cvijeće i biljke, suhomesnati proizvodi, maslinovo ulje, med, reishi, maitake i shiitake gljive, proizvodi od konoplje, ljuti umaci, ručno rađene vaze, craft pivo, vinari, sladoled i još mnogo toga.

Također, u sklopu manifestacije ugostitelji pripremaju **tematske proljetne menije**.

U nastavku šaljem vam **program svih radionica i predavanja** u sklopu programa, prijaviti se možete na sljedeći link:

<https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLScD2fFaWMK0VsH9xRIuj7ywsJ57GcCK9C2gGoprJmqa-A2qVA/viewform?usp=header>

9:00 – Morning Yoga + Brunch

Sudionici kroz laganu jutarnju yogu uz vodstvo YoShi studija istražuju pokret i dah te bude tijelo na nježan način, nakon čega uz ambasadoricu zdrave prehrane Maju Brekalo (Delicious and Healthy by Maya) slijedi predavanje i zajednički brunch s jednostavnim, zdravim kombinacijama namirnica. Polazak iz Brtonigle (parking Primizia).

Cijena: 25 € / **Dob:** 12+ / **Kapacitet:** 30 osoba / **Trajanje:** 2h

Uključeno: joga, brunch edukacija i degustacija

**Brunch edukacija i degustacija od 10:30h*

9:00 – Goran Blažević 4 km/h

Uz Gorana Blaževića, putnika i promotora usporenog putovanja, sudionici kroz vođenu šetnju Parkom prirode Škarline otkrivaju prirodu sporijim ritmom. U pratnji Leonore Surian Popov - Vilin Lončić izrađuju vlastiti herbarij. Polazak iz Brtonigle (parking Primizia).

Cijena: 20 € / **Dob:** 12+ / **Kapacitet:** 50 osoba / **Trajanje:** 3h

Uključeno: šetnja, vlastiti herbarij i L'Ortolano ručak

9:30 – Herbarij šetnja s tetom Zvezdanom

Teta Zvezdana vodit će male sudionike u šetnju u prirodi gdje će upoznati samoniklo bilje, učiti ga prepoznati i putem će izraditi svoj mali herbarij.

Cijena: 10 € / **Dob:** 6+ / **Kapacitet:** 15 osoba / **Trajanje:** 1:30h

Sajam autenti?nih okusa "L'Ortolano"

Kategorija: Najava doga?aja

Objavljeno: Petak, 24 Travanj 2026 20:10

Autor: JUO

Pregleda: 12

Uključeno: šetnja, vlastiti herbarij, L'Ortolano ručak i sok od bazge

12:00 – *Moj papir*

Ana Cvitić (Moj papir) vodi radionicu na kojoj sudionici upoznaju kako se papir nekada izrađivao ručno te kroz praktičan rad prolaze cijeli proces i izrađuju vlastite listove. U opuštenoj atmosferi uče o materijalima i tehnikama, a na kraju dobivaju kartolinu sa sjemenjem za ponijeti kući.

Cijena: 10 € / **Dob:** djeca 6+ i odrasli / **Kapacitet:** 30 osoba /

Trajanje: 1h

Uključeno: kartolina sa sjemenjem i L'Ortolano ručak

12:00 – *Predavanje Microbiom*

Mag. nutr. Sandra Zupan vodi predavanje kroz koje sudionici otkrivaju kako mikrobiom utječe na tijelo i što ga zapravo hrani. Na jasan i razumljiv način pojašnjava razliku između mikrobiote, probiotika i prebiotika te koje namirnice podržavaju ravnotežu u organizmu.

Cijena: besplatno / **Dob:** odrasli / **Kapacitet:** 30 osoba / **Trajanje:** 45min

13:00 – *Vrtlarica*

Uz Korneliju Benyovsky Šoštarić sudionici kroz praktičnu radionicu upoznaju različite tipove istarske zemlje i uče kako ih prilagoditi uzgoju povrća i začinskog bilja. Kroz konkretne primjere saznaju što saditi, kako kombinirati biljke i izbjeći najčešće greške, a radionicu završavaju zajedničkom sadnjom.

Cijena: 25 € / **Dob:** 15+ / **Kapacitet:** 50 osoba / **Trajanje:** 1:30h

Uključeno: radionica, vlastita tegla sa začinskim biljem, L'Ortolano ručak

13:00 – *Predavanje Društvena banka sjemena*

Kroz predavanje sudionici će upoznati važnost očuvanja bioraznolikosti i autohtonih sorti te saznati više o ulozi sjemena u odnosu između čovjeka, tla i hrane. Predavanje vodi Izabela Novaković, agroekologinja i enologinja. U sklopu susreta održava se i razmjena sjemena.

Cijena: besplatno / **Dob:** odrasli / **Kapacitet:** 30 osoba / **Trajanje:** 30min

14:00 – *Bubahotel*

Odgajateljice iz Dječjeg vrtića Kalimero-Calimero Brtonigla vode radionicu kroz koju mali sudionici kroz igru upoznaju svijet kukaca i njihovu važnu ulogu u prirodi. Tijekom radionice izrađuju bubahotel i uče kako na jednostavan način pomoći malim stanovnicima vrta.

Cijena: 10 € / **Dob:** 4+ / **Kapacitet:** 20 osoba / **Trajanje:** 1:30h

Uključeno: radionica i L'Ortolano ručak

Sajam autenti?nih okusa "L'Ortolano"

Kategorija: Najava doga?aja

Objavljeno: Petak, 24 Travanj 2026 20:10

Autor: JUO

Pregleda: 12

15:00 – *Ayurveda u proljeće: reset uma i tijela*

Uz holističku terapeutkinju Anu Benčić sudionici kroz predavanje upoznat će kako uz jednostavne ayurvedske principe podržati probavu, vratiti energiju i unijeti više lakoće u svakodnevicu.

Cijena: besplatno / **Dob:** odrasli / **Kapacitet:** 30 osoba / **Trajanje:** 45min

16:00 – *BIO kozmetika*

Radionica s Helenom Branom (HERBA fitoaromaterapija), certificiranom fitoaromaterapeutkinjom. Izrađivat će se krema za ruke s nevenom i balzam s lavandom od 100% prirodnih sastojaka i lokalnog maslinovog ulja, uz upoznavanje osnova prirodne njege i ljekovitog bilja Čičarije.

Cijena: 25 € / **Dob:** odrasli / **Kapacitet:** 12 osoba / **Trajanje:** 1:30h
Uključeno: radionica, krema za ruke i balzam, L'Ortolano ručak

17:30 – *Veganistra promocija knjige*

Uz autoricu Veganistre, Sanju Bilas, sudionici će upoznati istarsku vegansku kuhinju kroz predstavljanje knjige Istarska veganska kuharica i priču o iskustvu rada kao vegan chef u Istri.

Cijena: besplatno / **Dob:** odrasli / **Kapacitet:** 30 osoba / **Trajanje:** 30min

Turistička zajednica Općine Brtonigla
Ente turistico del Comune di Verteneglio
Brtonigla - Vertenglio Tourist Board

Mlinska 2, 52474 Brtonigla- Vertenglio (Istria/HR)
+385(0)52 774 307
e-mail: info@tzo-brtonigla.hr
web: www.coloursofistria.com
Facebook/Instagram: Visit Brtonigla Verteneglio

Sajam autenti?nih okusa "L'Ortolano"

Kategorija: Najava doga?aja

Objavljeno: Petak, 24 Travanj 2026 20:10

Autor: JUO

Pregleda: 12

