

## **OBAVIJEST ZA NOVINARE 2025/21**

### **SVI OKUSI ZAGREBA: TZGZ PREDSTAVILA PROJEKTE, PARTNERSTVA I PLATFORMU *DELICIOUS ZAGREB***

**Zagreb, 28. listopada 2025.** – Turistička zajednica grada Zagreba (TZGZ) predstavila je aktualne projekte i inicijative kojima **aktivno pozicionira zagrebačku gastronomiju kao važan segment turističke ponude i identiteta glavnog grada.**

Naime, globalni trendovi pokazuju sve veći značaj kulinarskih iskustava – u godišnjem izvješčaju mreže putničkih agencija Virtuoso, putovanja posvećena hrani, vinu i vrhunskim pićima spadaju među najtraženija iskustva, što potvrđuje važnost gastronomije za odabir destinacije, a prema podacima UN Tourism, turisti u prosjeku troše do 30 % svog budžeta na hranu i piće, čime gastronomija postaje važan faktor prepoznatljivosti i motiv dolaska u destinaciju.

Govoreći o strateškoj važnosti gastronomije u razvoju turističke ponude grada, **direktorica TZGZ, Martina Bienenfeld**, istaknula je kako ona zauzima istaknuto mjesto u promociji Zagreba kao atraktivne i cjelovite destinacije: „Prema podacima World Food Travel Association (WFTA), 53% putnika na odmoru aktivno traži gastronomska iskustva, dok 81% međunarodnih turista želi istraživati lokalnu kuhinju, što pokazuje koliko gastronomija utječe na izbor destinacije. U skladu s tim trendovima, Zagreb razvija prepoznatljivu i raznoliku gastronomsku scenu koja spaja autentične lokalne okuse sa suvremenim međunarodnim utjecajima. Uvažavajući globalne trendove i lokalne posebnosti u gastronomiji, TZGZ strateški usmjerava svoje aktivnosti prema jačanju prepoznatljivosti grada te, kroz partnerstva i projekte poput *Delicious Zagreb*, nastoji dodatno istaknuti bogatstvo zagrebačke kulinarske ponude i potaknuti inovativnost, profesionalnost i održivi razvoj unutar lokalne zajednice.”

**Predsjednik Udruženja ugostitelja Zagreb, Franz Letica**, naglasio je važnost zajedničkog djelovanja struke i turističkih institucija: „Zagrebačka gastronomija posljednjih godina doživljava snažan uzlet – spoj tradicije, inovacije i osobnog pristupa svakog ugostitelja stvara jedinstven doživljaj za naše goste. Upravo zato vjerujem da zajedničkim radom, razmjenom znanja i stalnim ulaganjem u kvalitetu možemo dodatno ojačati reputaciju Zagreba kao destinacije koja se pamti po okusu i doživljaju. Suradnja između ugostitelja, turističke zajednice i kreativnih profesionalaca ne znači samo promociju, nego i stvaranje zajedničke vizije – vizije grada koji živi od svojih ljudi, svoje hrane i svoje kulture. Hvala TZGZ-u što prepoznaje važnost te sinergije i daje prostor da se glas struke čuje i uvažava.”

**Chef Rudolf Štefan**, vlasnik šibenskog restorana Pelegrini (jedna Michelinova zvjezdica), predstavio je projekt *Delicious Zagreb* ([www.deliciouszagreb.hr](http://www.deliciouszagreb.hr)) – digitalnu platformu koja donosi pregled zagrebačkih restorana, barova, vinara, slastičara i

proizvođača autentičnih proizvoda. Kroz preporuke, tematske rute i priče o lokalnim namirnicama, *Delicious Zagreb* nudi vodič kroz okuse koji oblikuju suvremenu zagrebačku gastronomsku scenu. Za one koji se žele okušati u pripremi jela, tu su i recepti poznate **chefice Vesne Miletić**.

Predstavljen je i novi gastronomski serijal „Ana kuha, Zagreb voli”, autorice poznate **chefica Ane Ugarković**. Kroz epizode Ana istražuje lokalne namirnice, tradicijske recepte i suvremene interpretacije zagrebačke kuhinje, ističući svoje omiljene zagrebačke lokacije te je ovom prigodom izjavila: „Zagreb ima poseban gastronomski identitet – spoj tradicije, sezonalnosti i urbane energije. Kroz ovaj serijal željela sam pokazati da zagrebačka kuhinja nije samo ono što se poslužuje u tanjuru, nego i priče o ljudima, mjestima i emocijama koje stoje iza svakog zalogaja.”

Na ovom projektu TZGZ surađuje i s **britanskim influencerom Paulom Bradburyjem**, koji kroz svoje video priče upoznaje međunarodnu publiku s autentičnimokusima i jedinstvenim doživljajima zagrebačke gastronomske scene.

Osim platforme i digitalnih sadržaja, TZGZ kontinuirano razvija i praktične edukacije za profesionalce u gastronomiji. U sklopu toga, u ponedjeljak, 27. listopada, u restoranu ManO2 održana je treća po redu **Michelin Masterclass radionica** za zagrebačke chefove, pod vodstvom chefa Alaina Weissgerbera iz austrijskog restorana Taubenkobel, nositelja dvije Michelinove zvjezdice. Podsjećamo da je prva Masterclass radionica globalnog gastro vodiča Michelin izvan Francuske – održana 2023. u Zagrebu – bila prva takve vrste u svijetu.

# # #

Kontakt: Darja Dragoje  
Odnosi s javnošću TZGZ  
tel: +385-1-4898547  
e-mail: [darja.dragoje@infozagreb.hr](mailto:darja.dragoje@infozagreb.hr)  
fotografije: <http://media.infozagreb.hr/>