

Varaždinski kraj na tanjuru: najavljeni Dani okusa koji spajaju tradiciju, održivost i vrhunsku gastronomiju

18.3.2026.



Varaždinska županija i ove godine postaje središte vrhunske gastronomije – od 20. do 29. ožujka održavaju se 9. Dani okusa varaždinskog kraja, manifestacija koja okuplja 16 ugostiteljskih objekata – nositelja standarda Okusi varaždinskoga kraja.

Idejni začetnik manifestacije Borislav Šimenc istaknuo je kako ovaj projekt već devet godina uspješno doprinosi valorizaciji lokalne tradicije i kulinarske baštine te zauzima važno mjesto u okviru nacionalne inicijative Okusi hrvatske tradicije.

- Varaždinska županija izdvaja kao jedina među 13 uključenih županija koja organizira vlastite Dane okusa u proljetnom terminu, uz sudjelovanje u nacionalnim danima u jesen. Ove godine u Varaždinu se u projekt uključuje 166. objekt, što potvrđuje njegov kontinuirani rast i razvoj, dodatno osnažen prošlogodišnjim uvođenjem kušaonica. Posebno nas veseli snažna podrška Hrvatske turističke zajednice, koja je prepoznala njegov potencijal i postala ključan partner u daljnjem razvoju - izjavio je Šimenc.

Direktor Turističke zajednice Varaždinske županije Goran Mališ istaknuo je kako gastronomija sve snažnije postaje jedan od ključnih aduta destinacije.

- Izuzetno nam je drago što, kada predstavljamo turizam našeg kraja, ne govorimo samo o kulturno-povijesnoj baštini i prirodnim ljepotama, već i o našoj bogatoj gastronomiji na koju smo itekako ponosni, a koju turisti sve više prepoznaju dolaskom u naš kraj. Projekt Okusi Hrvatske tradicije na nacionalnoj razini, kao i Okusi varaždinskog kraja u našoj županiji, u potpunosti su postigli ono što smo željeli. S nama su i danas predstavnici restorana koji sudjeluju u projektu, a posebno me veseli što su u segmentu kušaonica pioniri na varaždinskom području članovi obitelji Petrović. Smatram da je to najbolji primjer povezanosti s pričom na koju smo u posljednje vrijeme iznimno ponosni – Green Destinations, odnosno održivim turizmom. Ono što naši turisti dolaskom u naš kraj mogu kušati i doživjeti uspješno smo povezali s dionicima u turizmu. Svi znamo da je upravljanje turizmom složen proces, ali bez ovakve suradnje i podrške svih uključenih ne bismo imali ovako dobre i kvalitetne rezultate – rekao je Mališ pozivajući sve da iskoriste priliku, kušaju ponudu restorana po prigodnim cijenama, ali da prije svega dožive hranu pripremljenu od namirnica iz varaždinskog kraja – na tradicionalan način, ali prezentiranu na moderan i atraktivan način.

OPG Petrović dobitnik je oznake standarda Okusi hrvatske tradicije te time postaje prva kušaonica na sjeveru Hrvatske s tom oznakom. Ovim iskorakom dodatno se širi turistička i gastronomska ponuda, uz snažnije uključivanje malih lokalnih proizvođača.

- Nama je to zapravo nadogradnja na naše poljoprivredno gospodarstvo. Kušaonu smo otvorili 2019. godine i tada započeli s pričom primanja turističkih grupa te prezentacije našeg OPG-a i specijaliteta koje pripremamo od vlastitih namirnica. Sama činjenica da smo primljeni u tu cijenjenu skupinu restorana i dionika za nas je velika čast. Zahvaljujemo na povjerenju i nastojat ćemo ga u potpunosti opravdati - izjavila je Andreja Petrović.

Na području Varaždinske županije nikada nismo toliko promišljali, promovirali i poticali turizam kao u posljednje vrijeme. Danas gotovo da nema segmenta koji nije povezan s turizmom – od prijevoza, smještaja i gastronomije do manifestacija, tradicije, glazbe i sporta – naglasio je župan Stričak.

- Smatram da je to iznimno dobro jer na taj način potičemo naše obrtnike i OPG-ovce da se nastave baviti svojim primarnim djelatnostima, ali im istovremeno omogućujemo lakši plasman njihovih proizvoda. Smatram da smo svi – od OPG-ova, udruga, ustanova, gradova i općina, Županije – dužni promišljati kako taj potencijal najbolje iskoristiti. Najbolji način je da na naše područje dovedemo što više turista. Naš je cilj do 2030. godine dosegnuti milijun posjetitelja, a vjerujem da je to ostvarivo s obzirom na niz investicija koje provodimo. Među njima je i obnova dvorca Bela, koji će uz očuvanje kulturne baštine imati i važnu turističku funkciju, kako bi zaživjela dolina vitezova i omogućila lokalnim OPG-ovima plasman proizvoda na licu mjesta. Sve ove investicije imaju jasan cilj – podizanje standarda i kvalitete života naših građana te stvaranje uvjeta da se i dalje mogu uspješno baviti svojim poslom. Prva velika turistička investicija koju realizira Županija je revitalizacija Arboretuma Opeke, za koju očekujemo završetak do lipnja, a koja će postati jedna od naših ključnih destinacija. Nakon toga slijedi završetak obnove Minerve, kao i niz drugih projekata o kojima smo govorili prethodnih godina. Vjerujem da idemo u dobrom smjeru i da se svi maksimalno trude, posebno naši OPG-ovci. Nema gotovo nijednog sajma ili izložbe s koje se ne vraćaju s medaljama, uključujući i ona najviša priznanja na međunarodnim natjecanjima. Upravo zahvaljujući tim vrijednim ljudima nedavno smo u Berlinu, na jednom od najprestižnijih turističkih sajmova, dobili nagradu Green Destinations - izjavio je župan Stričak.

U manifestaciji sudjeluje 16 ugostiteljskih objekata: Arabela, August, Bedem, Bernarda, Garestin, Geno, Grešna pilnica, Hotel Trakošćan, Hotel Varaždin, Šanjek, Zalogajnica Šanjek, Verglec, Zlatne gorice, Žmah, Kavana Grofica Marica i Bio Manufaktura Petrović.

Tijekom deset dana trajanja manifestacije posjetitelji će moći uživati u posebno kreiranim jelovnicima, pri čemu svaki restoran nudi dva tradicijska menija u tri slijeda, pripremljena od lokalnih i sezonskih namirnica. Cijene menija kreću se od 19 do 31 eura, čime se želi omogućiti široj publici da iskusi bogatstvo okusa varaždinskog kraja.

Organizator manifestacije je Vall 042, uz partnersku podršku Turističke zajednice Varaždinske županije.









