

strijskih mest. Temeljna predpostavka projekta je, da industrijska mesta niso nujno težavna in obsojena na propadanje, temveč imajo svoje prednosti, ki lahko postanejo gonilo sodobnega urbanega razvoja.

Spletni atlas vsebuje temeljne podatke o industriji in gospodarskem razvoju na ravni Evrope, medtem ko so ti podatki podrobneje obdelani na primeru Finske, Nizozemske, Romunije, Slovenije in Združenega kraljestva kot partnerskih držav projekta. Na evropski ravni želijo avtorji predstaviti temeljne značilnosti industrijskega razvoja v povezavi z urbanimi in razvojnimi tipologijami, na ravni partnerskih držav pa koncept in različne tipologije »malih in srednje velikih industrijskih mest«. Kartografsko gradivo ponuja interaktiven, uporabniku prijazen geografski pregled različnih razsežnosti industrije v Evropi, še posebej različne nacionalne tipologije malih in srednje velikih mest.

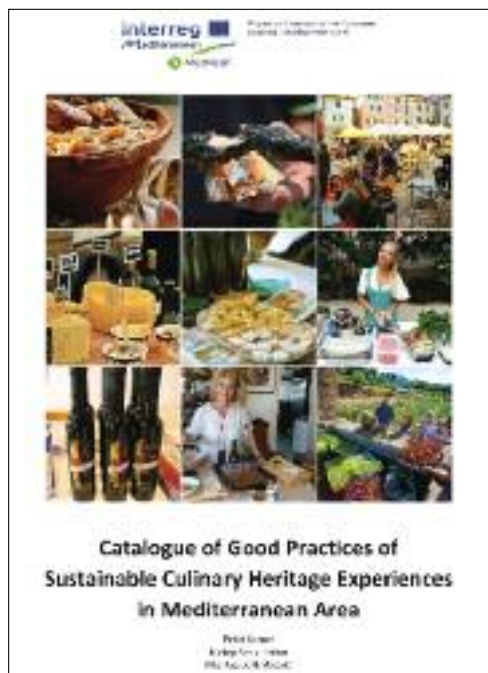
Spletni atlas je namenjen informiranju in izobraževanju, zlasti študentom in učiteljem urbane in ekonomske geografije, prostorskim in regionalnim načrtovalcem ter ostali strokovni in splošni javnosti. Njegov cilj je tudi spodbujati pomen izvajanja družbenih in kulturnih raziskav industrijskih mest, da bi bolje razumeli njihov razvoj in primerno načrtovali prihodnost. Spletni atlas je še posebej zanimiv z vidika Slovenije, saj v obdobju okrepljene gospodarske rasti in novonastalih razprav o razvojnem konceptu »industrija 4.0« ponuja poglobljen vpogled v teritorialne zmogljivosti slovenskega ekonomskega prostora. Geoinformacijsko orodje je inovativno, strokovno in vizualno privlačno ter je brezplačno dostopno na spletni povezavi: <http://brightfuture.zrc-sazu.si>.

Jani Kozina

Peter Kumer, Mateja Šmid Hribar, Nika Razpotnik Visković (uredniki):

Catalogue of Good Practices of Sustainable Culinary Heritage Experiences in Mediterranean Area

Ljubljana 2018: Geografski inštitut Antona Melika ZRC SAZU, Založba ZRC, 116 strani, 47 fotografij, ISBN 978-961-05-0070-4 (elektronski vir)



Katalog dobrih praks trajnostnih kulinarčnih doživetij v Sredozemlju ponuja podrobne opise 18 kulinarčnih doživetij iz osmih držav: Portugalske, Španije, Francije, Italije, Cipra, Grčije, Hrvaške in Slovenije. Nastal je v okviru projekta MEDFEST (<https://medfest.interreg-med.eu/>), ki naj bi na podlagi kulinarčne dediščine vzpostavil trajnostne turistične destinacije in povezal glavna obalna turistična središča s podeželskim zaledjem.

Izid kataloga je sofinanciral Evropski regionalni razvojni sklad, uredili pa so ga Peter Kumer, Mateja Šmid Hribar in Nika Razpotnik Visković. Prispevke je napisalo 14 avtorjev iz omenjenih osmih držav.

Katalog pojasnjuje, kako kulinarčne prakse delujejo, kdo je zaslužen zanje in kakšni so pogoji za uspeh. Vsaka kulinarčna izkušnja je opisana z zgodbo, ki nudi dragocene podatke o vključenosti lokalnih območij, o njihovih odnosih do dediščine, o organizacijskih in upravljaljskih vidikih, odnosih do trenutnih politik in strategij, trajnostnosti, inovativnosti, pa tudi o pogledih obiskovalcev na opisanе kulinarčne dogodke.

Dobre prakse, ki so izbrane izmed 92 preučениh primerov, izstopajo po vsebini, inovativnosti, organizaciji, načinu implementacije in vplivnosti na okolje, strategije in politike. Razdeljene so v pet skupin.

V prvo skupino sodijo dobre prakse, ki so **del poti, tur oziroma tvorijo mreže turističnih ciljev in se posvečajo hrani ali kulinarčnim proizvodom**. Med njimi so: Festival Brkinske sadne ceste (Slovenija), ki združuje pridelovalce sadja, tiste, ki so zaslužni za prenos tradicionalnih znanj o njegovi predelavi, pa tudi turistične delavce, Festival umbrijskih mest (*Festivol*, Italija), ki promovira olivno olje in turizem okoliških vaških naselij, Pot castelnaudary-jskega raguja (*Castelnaudary Cassoulet*, jugozahodna Francija), ki vodi med pridelovalci sestavin in restavracijami oziroma ponudniki te znane jedi, Narava povsod (*Wherever nature*, Portugalska), ki sledi načelom ekoturizma in zagotavlja pristen stik z naravno in kulturno dediščino, vključno s tradicionalno gastronomijo in z njo povezanimi zgodbami, Gastronomska tura (*Eating Algarve Food Tour*) pa promovira portugalsko regijo Algarve in nudi pristno kulinarčno izkušnjo, združeno s pripovedovanjem zgodb o kulinarčni dediščini regije in njeni zgodovini.

Druga skupina združuje prakse, ki nudijo **storitve, povezane s prehrabnimi izdelki**. Tu so predstavljeni: Domačija Belajevih (Kačiče-Pared, Slovenija), stičišče naravne in kulturne dediščine, promotorka kraškega šetraja in regije na stiku Krasa in Brkinov, Didaktični gastronomski center (Gortanov Brijeg, Hrvaška), ki promovira tradicionalno istrsko kuhinjo in zgodovino ter znanje prek delavnic prenaša turističnim obiskovalcem, Xatheri, restavracija v goratem delu Krete (Grčija), ki neguje kretska kulinarčno dediščino in jo združuje z nekaterimi oblikami alternativnega turizma in še ena grška dobra praksa, Kretska čudežna dieta in kuhinja (*Cretan Miracle Diet and Cuisine*), ki s tradicionalno kretska kulinarčno lekcijo zapolnjuje praznino v ponudbi zaledja sicer turistično zelo oblegane občine Hersonissos.

V okviru tretje skupine je **poudarek na profesionalni dejavnosti, povezani s hrano**. Predstavljen sta primera kmetije Butul (Manžan, Slovenija), ki nudi tradicionalne istrske jedi, a postrežene na inovativen in moderen način, in španski primer *Benvinguts a Pagès*, ki želi prek vključenih kmečkih turizmov obiskovalcu približati krajevne avtentične jedi oziroma katalonsko podeželsko kuhinjo.

Četrto skupino predstavljajo **vsakoletni tematski eno- ali večdnevni kulinarčni dogodki**. To so tako imenovani festivali, prazniki oziroma tematski dnevi. Predstavljeni so štirje. Festival čebule (*Ente Festa Cipolla*) je že od leta 1981 organiziran v pokrajini Cannara (Italija). V dveh tednih ga obišče okrog 100.000 obiskovalcev, ki preizkušajo najrazličnejše jedi iz čebule in spoznavajo tamkajšnjo kulturo. Obseg dogodka je pomembno vplival na socialno-ekonomski položaj regije in krepitev njene identitete. Vsakoletni oktobrski dogodek pa je *Fira de Sant Ermengol*, ki je eden najstarejših v Španiji in temelji na sirarski tradiciji. Tu so organizirane najrazličnejše delavnice, razstave in kulturne prireditve, glavni namen praznika pa je promovirati kraj Seu d'Urgell kot središče pirenejskega sirarstva. V organizaciji Istrskega turističnega društva so vsako leto v Buzetu (Hrvaška) organizirani Dnevi tartufov v Istri. Eden najstarejših istrskih festivalov ima pomembno vlogo krepitev turizma v hrvaški podeželski pokrajini. To je priložnost za predstavitev regionalne gastronomije, pa tudi ostale kulturne dediščine, kakor tudi za promocijo Buzeta kot središča območja tartufov. Na grški Kreti pa Žensko društvo vasi Episkopi vsa-

ko leto avgusta priredi Festival pite z delavnicami in poizkušanjem jedi, ki ima več ciljev: prenos znanja s starejših na mlajše generacije, promocija kulinarčne dediščine oziroma iznajdljivosti žena v preteklosti, ko so se ob pomanjkanju surovin morale znati kot so vedele in znale, poleg vsega pa pritegnitev turistov iz močno turistične obalne občine Hersonissos v zaledje.

Zadnjo, peto skupino povezujejo **posebni turistični cilji; dobre prakse so posvečene specifični hrani in kulinarčnim proizvodom** kot na primer aromatičnim in zdravilnim rastlinam.

Tu je najprej predstavljen *Epicurium*, muzej v francoskem Avignonu, ki je posvečen sadju in zelenjavi, pridobivanju semen in pripravi jedi na tej podlagi. Obiskovalcem, še zlasti otrokom, nudi zanimivo izkušnjo. Na ogled so različne tematske razstave, možni so: vodenja po sadovnjakih, rastlinjakih, ogled čebelnjakov, vrtov zeliščnih, aromatičnih in zdravilnih rastlin, izobraževalne dejavnosti za šole in splošno javnost (kuharski tečaji, konference, občasne razstave). V muzejski trgovini so na prodaj pridelki z muzejskih vrtov in izdelki iz njih. Obiskovalec lahko vključi vsa čutila – okusa, se dotika, vonja in ogleduje. Drug primer je Zgodovinski muzej *Commandaria* na Cipru (Zoopigi), ki predstavlja pridelavo sladkega desertnega vina jantarne barve. Pridobivajo ga v regiji Commandaria in izvira iz časov vitezov templjarjev. Med pobudniki so vinarji iz 13 vasi. V mesecu vina turiste vabijo na označeno vinsko pot, kjer nudijo najrazličnejše jedi in inovativne izdelke na podlagi omenjenega vina. Pomembno vlogo v predstavljanju ciprske gastronomije ima tudi konferenca o aromatičnih in zdravilnih rastlinah, združena z razstavo in tržnico, kjer obiskovalci najdejo različne tradicionalne ciprske jedi in izdelke iz zelišč, čaje, začimbe in zdravilna zelišča, poskrbljeno pa je tudi za prenos starih znanj in receptov. Dogodek je organiziran vsako leto junija, poudarek pa je vedno na drugi temi. Soorganizatorji so Turistično društvo Troodos, občina Platres in troodoška mreža tematskih centrov.

Katalog dobrih praks služi izobraževalnim in nekomercialnim namenom. Odigral naj bi ključno vlogo pri širjenju dobrih praks in oblikovanju novih trajnostnih turističnih proizvodov. Pripomogel naj bi k podaljšanju turistične sezone krajev v zaledju obmorskih turističnih naselij, k razbremenitvi najbolj obremenjenih turističnih točk, predvsem pa k zaščiti in ohranjanju bogate sredozemske kulturne dediščine ter izboljšanju socialno-ekonomskih življenjskih razmer prebivalstva v zaledju.

Publikacija je brezplačno dostopna na spletnem naslovu: <https://giam.zrc-sazu.si/sl/publikacije/catalogue-of-good-practices-of-sustainable-culinary-heritage-experiences-in#v>.

Maja Topole

Mateja Šmid Hribar, Saša Poljak Istenič, Jani Kozina, Peter Kumer (uredniki):

The Good Practices Catalogue of Participatory Urban Agriculture

Ljubljana 2018: Geografski inštitut Antona Melika ZRC SAZU, Založba ZRC, 210 strani, ISBN 978-961-05-0118-3 (elektronski vir)

Še nekaj desetletij nazaj bi bila medsebojna povezava besed »urbano« in »kmetijstvo« neobičajna. A mesta niso zgolj potrošniki hrane in kmetijskih proizvodov, temveč jih v določeni meri tudi proizvajajo. Motivi za pridelavo hrane se v mestih resda razlikujejo in vključujejo tudi vidike rekreacije, medsebojnega druženja in podobno. Ta pojav je v večini mest izrazit in vreden (urbano)geografskega preučevanja. Urbano kmetijstvo je namreč povezano z družbenoekonomsko preobrazbo tako mest kot podeželja in je tudi posledica spremembe vrednot mestnega prebivalstva. Le to želi vse bolj »lokalno« hrano, se zaveda okoljskih in zdravstvenih vidikov pridelave hrane ter si hkrati želi interakcije z ostalimi »urbanimi kmetovalci«, biti član te skupnosti, se družiti, rekreirati ter izobraževati.

Katalog dobrih praks participativnega urbanega kmetijstva je izdelek v okviru projekta *AgriGo4Cities* (Interreg Podonavje), ki na bralcu zanimiv način predstavi konkretne izkušnje z razvijanjem participativnega urbanega kmetijstva. Avtorji publikacije nazorno prikažejo, kako lahko urbano kmetijstvo, če je usmerjeno na vključujoč in participativen način, vpliva na izboljšanje javnih storitev, spodbuja aktivnejše državljanstvo, krepi sodelovanje javnosti in prispeva k trajnostnemu razvoju mest. V prvem