

*In honour of sinful fra Karlo: educational and gastronomic program for the valorisation of the gastronomy of Dubašnica*

*With its programme “Dubašljan gastronomy, in honour of sinful fra Karlo”, DUBook Maritime Heritage Interpretation Centre (Malinska-Dubašnica, Croatia) presents the possibilities to revitalise local gastronomies through cultural institution programs as well as the benefits of combining traditional gastronomy with contemporary food practice for its greater visibility.*



DUBook Maritime Heritage Interpretation Centre is located in Malinska-Dubašnica Municipality, in the northwestern part of the island Krk in Croatia. The Centre was established with the goal to

valorise, interpret, and promote local maritime culture best reflected in the connection **between oak woods and the sea**, a characteristic of Malinska-Dubašnica Municipality.

These two realities are represented in the interior setup divided into two sections: Dubašnica forest and traditional boats as well as in our visual identity and the name of the Centre. “Dub” is the Old Slavic name for oak, one of the most important export raw materials that was shipped by sea to Venice and used in the traditional shipbuilding. Combined with the English word “oak”, it forms a name that phonetically resembles the word “duboko”, meaning “deep”, referring to the deep sea. In its mission, DUBook Interpretation Center combines the care for centuries-old oak forests and the sea as a source of life, as well as the overall cultural reality manifested in local customs including language and cuisine as integral parts of the Dubašnica maritime heritage.



In that regard, programme **Dubašljan gastronomy** was conceptualised and implemented for the first time in 2023. The programme included weekly workshops of šurlice making (traditional pasta) and fish-salting, engaging with locals and tourist alike. The programme was inspired by a pseudo text written by the famous art-historian Branko Fučić, a native of Dubašnica. It ended on the 16<sup>th</sup> Sept 2023 with the event “Dubašljan gastronomy- in honour of sinful fra Karlo” where the renowned local chef Marin Pleše interpreted dishes from the book of Branko Fučić offering a contemporary taste of ancient island times. Chef Marin Pleše contributed to the listing of the *Vila Rova* restaurant in the prestigious Gault & Millau guide for the Kvarner region. With the main goals of the event in mind, (to promote and save local cultural, historical, gastronomic, and linguistic heritage from

oblivion), we proceeded with the branding and programme conception (the visuals were found in the M. Radić book *To beloved cove, development of tourism in Malinska*, 2009: „Manager of hotel Zagreb from 1933 until the beginning of the Second World War, Viktor Šerko with his wife Tonkica, born Milčetić.”).

The tickets for the closed event (120 persons) included: booklet with recipes in 3 language variants (Croatian, local dialect and English), oak wood cup, tasting of 4 dishes and wine/craft beer tasting.



Four dishes were prepared and presented, with one being cooked on the spot, creating an attractive cooking show. The educational part of the programme included the reading of the recipes in dialect from Fučić's book at the beginning of the event. The entertainment part included local a cappella singing in istrian scale (*kantaduri*) and contemporary music which further emphasised the connection that was made between traditional and modern aspect of the event. Each food counter had a sign printed with the name of the dish, the recipe and brother Karlo's advice both in local dialect and English. For example: Fra Karlo writes to his disciple: *“Give it to brothers and workers, who will eat this with delight, praising the Lord and licking the plates while going back to work and being full until lunch.”*

The dish that was prepared on the spot called simply “One tasty risotto”, combined different local ingredients such as mushrooms, mussels and white fish thus referencing DUBoak Interpretation Centre and its connection between the forest and the sea.



Apart from the cooking event, local producers of fish, cheese, olive oil, liqueurs, wool, wine, etc. were invited to present their products at the event. These eco-producers' stands demonstrated our effort to promote and support a sustainable, social and economic production.

With this event we wanted to explore the possibilities of revitalisation of Dubašnica gastronomy through our programs and workshops and show the benefits of combining traditional and contemporary gastronomy mostly recognized in the event's visibility. Through this kind of cross-sectoral and participatory approach in creating and implementing programs, DUBoak works towards preserving maritime heritage of the Municipality of Malinska-Dubašnica.

*Special thanks to Kvarner Region Tourist Board, Tourist Board of the Municipality of Malinska-Dubašnica, restaurant Vila Rova and Gelati d'oro for their support.*

*In onore di fra Carlo peccatore: programma educativo e gastronomico per la valorizzazione della gastronomia di Dubašnica*

Con il suo programma "Gastronomia di Dubašnica: In onore di fra Carlo peccatore", Il Centro di interpretazione del patrimonio marittimo DUBoak (Malinska-Dubašnica, Croazia), vuole presentare le possibilità per rivitalizzare le gastronomie locali attraverso programmi di istituzioni culturali, nonché i vantaggi della combinazione della gastronomia tradizionale con le pratiche alimentari contemporanee per una maggiore visibilità.

Il Centro di interpretazione del patrimonio marittimo DUBoak si trova nel comune di Malinska-Dubašnica, nella parte nord-occidentale della isola di Krk, Croazia. Il Centro di interpretazione DUBoak è stato istituito con l'obiettivo di valorizzare, interpretare e promuovere la cultura marittima locale, meglio riflessa nella connessione tra boschi di quercia e mare, una caratteristica del comune di Malinska-Dubašnica.

Queste due realtà sono rappresentate nella configurazione interna divisa in due sezioni: la foresta di Dubašnica e le imbarcazioni tradizionali, nonché nella nostra identità visiva e nel nome del Centro. "Dub" è il nome slavo antico per la quercia, una delle materie prime più importanti per l'esportazione, che veniva spedita via mare a Venezia e utilizzata nella costruzione tradizionale di navi. Combinato con la parola inglese "oak", forma un nome che foneticamente assomiglia alla parola "duboko", che significa "profondo", riferendosi al mare profondo.

Nella sua missione, il Centro di interpretazione DUBoak unisce la cura delle foreste di querce secolari e il mare come fonte di vita, nonché la realtà culturale complessiva manifestata nelle usanze locali, compresa la lingua e la cucina, come parti integrali del patrimonio marittimo di Dubašnica.

A tal fine, il programma gastronomico Dubašljan è stato concepito e attuato per la prima volta nel 2023. Il programma includeva workshop settimanali sulla preparazione delle *šurlice* (pasta tradizionale) e sulla salatura del pesce, coinvolgendo sia residenti che turisti.

Il programma è stato ispirato da un testo pseudo-scritto dal famoso storico dell'arte Branko Fučić, nativo di Dubašnica. Si è concluso il 16 settembre 2023 con l'evento "Gastronomia di Dubašnica - in onore di fra Carlo peccatore", in cui lo chef locale di fama Marin Pleše ha interpretato piatti tratti dal libro di Branko Fučić, offrendo un sapore contemporaneo dell'antico periodo dell'isola. Lo chef Marin Pleše ha contribuito all'inserimento del ristorante *Vila Rova* nella prestigiosa guida Gault & Millau per la regione del Quarnaro.

Tenendo presente gli obiettivi principali dell'evento (promuovere e preservare il patrimonio culturale, storico, gastronomico e linguistico locale dall'oblio), abbiamo proceduto con la *branding* e la concezione del programma (i materiali visivi sono stati tratti dal libro di M. Radić "Alla cara baia, sviluppo del turismo a Malinska", 2009: "Il direttore dell'hotel Zagreb dal 1933 all'inizio della Seconda guerra mondiale, Viktor Šerko, con sua moglie Tonkica, nata Milčetić.").

I biglietti per l'evento chiuso (120 persone) includevano un libretto con ricette (in 3 varianti linguistiche: croato, dialetto locale e inglese), una tazza di legno di quercia, la degustazione di 4 piatti e la degustazione di vino/birra artigianale.

Sono stati preparati e presentati quattro piatti, di cui uno è stato cucinato sul posto, creando uno spettacolo culinario interessante. La parte educativa del programma includeva la lettura delle ricette in dialetto dal libro di Fučić all'inizio dell'evento. La parte di intrattenimento includeva il canto a cappella locale in scala istriana (*kantaduri*) e musica contemporanea, che ha ulteriormente sottolineato il collegamento tra l'aspetto tradizionale e moderno dell'evento.

Ogni banco a servire aveva un cartello stampato con il nome del piatto, la ricetta e il consiglio di fratello Carlo in dialetto e in inglese, per esempio:

*Fra Carlo scrive al suo discepolo: "Dallo ai fratelli e ai lavoratori, che lo mangeranno con gioia, lodando il Signore e leccando i piatti mentre tornano al lavoro e rimangono sazi fino all'ora di pranzo."*

Il piatto che è stato preparato sul posto "Un risotto delizioso", si è ispirato a diverse ricette dal libro di Fučić. Gli ingredienti principali erano funghi, cozze e pesce bianco; facendo riferimento a DUBoak e alla sua connessione tra la foresta e il mare.

Oltre il cooking show, i produttori locali di pesce, formaggi, olio d'oliva, liquori, lana, vino, ecc., hanno presentato i loro prodotti all'evento. Gli stand di questi produttori eco hanno dimostrato il nostro impegno a promuovere e sostenere una produzione sostenibile, sociale ed economica.

Con questo evento volevamo esplorare le possibilità di rivitalizzazione della gastronomia di Dubašnica attraverso i nostri programmi e workshop e mostrare i benefici della combinazione della gastronomia tradizionale e contemporanea, principalmente riconosciuti nella visibilità dell'evento. Attraverso questo tipo di approccio intersettoriale e partecipativo nella creazione e nell'attuazione dei programmi, DUBoak lavora per preservare il patrimonio marittimo del comune di Malinska-Dubašnica.

*Un ringraziamento speciale all'Ente per il Turismo della Regione del Quarnero, all'Ente per il Turismo del Comune di Malinska-Dubašnica, al ristorante Vila Rova e alla Gelati d'oro per il loro sostegno.*

Bruna Kocijan, professional manager

DUBoak Maritime Heritage Interpretation Centre