#MALA RIBARSKA AKADEMIJA SARDELA OSVOJILA 3. NAGRADU NA PRESTIŽNIM ECTN AWARDS 2026#

U Fažani se ribarska tradicija ne samo pamti – ona se kuša, pokazuje i živi. Uči se kako se sole sardele i krpaju mreže, slušaju se priče lokalnih ribara, kušaju se tradicionalni okusi i upoznaje baština koja je generacijama oblikovala život uz more. Upravo je ta živa i uključiva priča Male ribarske akademije Sardela prepoznata na europskoj razini. Projekt je osvojio treću nagradu u kategoriji Creative Tourism and Co-Created Cultural Tourism Experiences na ovogodišnjim ECTN Awards – Destination of Sustainable Cultural Tourism 2026, nagradama Europske mreže za kulturni turizam (European Cultural Tourism Network – ECTN), potvrdivši da autentična lokalna priča može imati snažan europski odjek.

Ovogodišnje izdanje ECTN Awards okupilo je 72 prijave iz 23 zemlje, među kojima je bilo 19 država članica Europske unije, a međunarodni žiri odabrao je ukupno 19 finalista u šest kategorija. Mala ribarska akademija Sardela u svojoj je kategoriji osvojila treću nagradu, dok su prvo i drugo mjesto pripali projektima iz Gruzije i Finske.

Nagrada je dodijeljena 24. rujna 2026. na otoku Skiathos u Grčkoj, u sklopu 19. međunarodne konferencije o kulturnom turizmu, posvećene temi „Sustainable Tourism Strategy and Culture Compass for Europe: Synergies for Regenerative, Smart and Resilient Cultural Tourism“.

Više od 20 godina žive ribarske tradicije

Mala ribarska akademija Sardela osnovana je 2004. godine na inicijativu Turističke zajednice Općine Fažana, u suradnji s Općinom Fažana, lokalnim ribarima, mještanima i ugostiteljima. Projekt je od početka usmjeren na očuvanje žive ribarske baštine, prijenos tradicionalnih znanja na nove generacije te stvaranje autentičnih iskustava u kojima posjetitelji nisu samo promatrači, već aktivni sudionici.

U više od dva desetljeća Akademija je izrasla u cjelovit program koji tijekom godine povezuje niz događanja i aktivnosti: Školu soljenja sardela, More na stolu, Ča ribari znaju, Rapsodiju u plavom te Radionice Male ribarske Akademije Sardela na Tradicijskim večerima na fažanskoj rivi, uz program u masliniku Fažanski Olivari.

Jedna od najvećih vrijednosti projekta je upravo njegovo snažno oslanjanje na lokalnu zajednicu. Ribari sudjeluju kao mentori i prenositelji znanja, lokalni OPG-ovi nude maslinovo ulje, sireve, pršut, džemove i druge proizvode, dok fažanski ugostitelji sudjeluju u programu pripremajući tradicionalna jela temeljena na morskim namirnicama.

Na taj način turizam postaje prostor za prijenos znanja, očuvanje tradicije i stvaranje izravne ekonomske koristi za lokalno stanovništvo. Prema podacima iz prijave, u program se svake

Treće mjesto na ECTN Awards 2026. predstavlja novo međunarodno priznanje projektu koji se kontinuirano razvija već više od dva desetljeća. Mala ribarska akademija Sardela već je ranije prepoznata i kroz Zlatnu kozu – Capra d'oro 2004. godine te nagradu Simply the Best 2017. godine, dok je projekt Park Sardela dobio Zlatnu kozu 2006. godine.

Phoca PDF

Današnje međunarodno priznanje potvrđuje vrijednost modela u kojem se lokalna baština ne čuva samo kao uspomena, nego se živi, prenosi, interpretira i uključuje u turističko iskustvo.

Mala ribarska akademija Sardela tako nastavlja razvijati Fažanu kao destinaciju prepoznatljivu po autentičnom kulturnom turizmu, snažnoj lokalnoj zajednici i tradiciji koja svoje mjesto pronalazi i u suvremenoj turističkoj ponudi. (iPress)

Phoca PDF