

#MANIFESTACIJA POSVEĆENA BOGATOJ RIBARSKOJ BAŠTINI FAŽANE#

Na fažanskoj rivi u nedjelju, 9. kolovoza, održana je manifestacija Ča ribari znaju, posvećena bogatoj ribarskoj baštini Fažane, tradicionalnim vještinama i sardeli – hraniteljici koja je kroz stoljeća bila neizostavan dio života ovoga mjesta. Brojni posjetitelji uživali su u večeri ispunjenoj pričama, običajima, radionicama, glazbom i mirisima mora, a središnji trenutak večeri bilo je proglašenje najboljih slanih sardela 24. Fažanske škole soljenja sardela.

Od 112 polaznika koji su u travnju učili tajne tradicionalnog fažanskog načina soljenja sardela, najboljima su se pokazali Gabriel Bergić i nona Davorka Spinotti. Njihove su sardele osvojile prvo mjesto, za što su nagrađeni skulpturom sardele izrađenom od maslinovog drveta i vinom Marčeta.

Drugu nagradu osvojili su Endi Filipić Hasanović i mama Aleksandra Filipić, kojima je pripala skulptura sardele i sir OPG-a Jukopila, dok je treće mjesto osvojio Emil Raškolić, nagrađen skulpturom sardele i maslinovim uljem Fažanskih Olivara. Skulpture sardele od maslinovog drveta koje su pripale pobjedničkim ekipama izradio je lokalni umjetnik Saša Matjašić.

Posebno priznanje pripalo je i Dani Racan, najmlađoj ovogodišnjoj polaznici Fažanske škole soljenja sardela, čime je još jednom potvrđeno da se ljubav prema sardeli i fažanskoj ribarskoj tradiciji prenosi i na najmlađe generacije.

O najboljim sardelama odlučivao je stručni žiri u sastavu Luciana Debeljuh, Sergio Duimovich, Antonio Orlić i Fabrizio Valente, koji su svojim znanjem i iskustvom odabrali najbolje ovogodišnje slane sardele. U 24. Fažanskoj školi soljenja sardela sudjelovale su 32 ekipe, dok su do završnice, odnosno natjecanja u sklopu manifestacije Ča ribari znaju, stigle 24 ekipe.

Prilikom proglašenja pobjednika Budimir Žižović istaknuo je kako je žiri odabrao tri najbolje ekipe, dok su ostali natjecatelji osvojili počasno četvrto mjesto – a neki su, uz dozu fažanskog humora, završili i na petom, pa će za njih, kako je poručio, biti potrebno „ponoviti gradivo“ u sljedećoj Školi soljenja sardela.

„Fažana svoju kulturu i tradiciju baštini iz mora. Sardela je hraniteljica ovog mjesta i dio našeg identiteta, a upravo kroz ovakve manifestacije želimo sačuvati znanja i običaje naših ribara i prenijeti ih novim generacijama“, istaknuo je direktor Enco Crnabori u svom obraćanju. Zahvalio je Meliti Peroković i Budimiru Žižoviću na pokretanju i dugogodišnjoj organizaciji Škole soljenja sardela i manifestacije Ča ribari znaju, članovima žirija na njihovu trudu i stručnosti, Bepu Šeštanu na vođenju ovogodišnje manifestacije, glazbenicima koji su upotpunili atmosferu večeri te djelatnicima Turističke zajednice Općine Fažana.

A kada je riječ o sardeli i životnim mudrostima, teško je zaobići poznatu dosjetku Budimira Žižovića: „Uvijek je bolje soliti sardelu nego soliti pamet.“ Jednostavna, duhovita i vrlo fažanska – baš poput cijele večeri.

Program manifestacije ponudio je posjetiteljima mnogo više od natjecanja u soljenju sardela. Kroz „Ribarnicu kod Paola i Nine“ oživljena je priča o fažanskim ribarnicama tridesetih godina prošlog stoljeća, dok su radionice Male ribarske akademije Sardela posjetiteljima približile

Ča ribari znaju: Gabriel Bergić i nona Davorka Spinotti posolili najbolje sardele

Kategorija: MAGAZINAŽurirano: Ponedjeljak, 10 Kolovoz 2026 13:26

Objavljeno: Ponedjeljak, 10 Kolovoz 2026 13:26

tradicionalne ribarske vještine. Najmlađi posjetitelji uživali su u kreativnim radionicama „Morske štorije“ – malom teatru i lutkarskoj radionici, koje je vodila Puppeta, gdje su kroz igru, maštu i izradu lutaka upoznivali svijet mora i ribarske tradicije. Poseban doživljaj bio je ribolov pod feralima, kada je uz svjetlost ferala i neposredno uz more oživjela jedna od tradicionalnih tehnika ribolova na osti.

Za glazbeni dio večeri pobrinuli su se Klapa Intriga, Erik Balija i Musicity, čiji su nastupi rasplesali publiku i pružili savršenu glazbenu pratnju večeri ispunjenoj druženjem, zabavom i veseljem.

Manifestacija Ča ribari znaju još je jednom pokazala koliko je ribarska tradicija duboko utkana u identitet Fažane – od znanja o moru i ribolovu, preko gastronomije i sardele, pa sve do priča, običaja i ljudi koji ih čuvaju.

Turistička zajednica Općine Fažana zahvaljuje svim sudionicima, suradnicima i posjetiteljima koji su svojim dolaskom pridonijeli još jednoj večeri posvećenoj moru i Fažani. Svim gostima želi ugodan boravak u Fažani i još mnogo susreta uz more, sardele i dobre fažanske štorije.

Manifestacija Ča ribari znaju održana je uz potporu Turističke zajednice Istarske županije. (iPress)



Ča ribari znaju: Gabriel Bergić i nona Davorka Spinotti posolili najbolje sardele

Kategorija: MAGAZINAŽurirano: Ponedjeljak, 10 Kolovoz 2026 13:26

Objavljeno: Ponedjeljak, 10 Kolovoz 2026 13:26



Ča ribari znaju: Gabriel Bergić i nona Davorka Spinotti posolili najbolje sardele

Kategorija: MAGAZINAŽurirano: Ponedjeljak, 10 Kolovoz 2026 13:26

Objavljeno: Ponedjeljak, 10 Kolovoz 2026 13:26



Ča ribari znaju: Gabriel Bergić i nona Davorka Spinotti posolili najbolje sardele

Kategorija: MAGAZINAŽurirano: Ponedjeljak, 10 Kolovoz 2026 13:26

Objavljeno: Ponedjeljak, 10 Kolovoz 2026 13:26



Ča ribari znaju: Gabriel Bergić i nona Davorka Spinotti posolili najbolje sardele

Kategorija: MAGAZINAŽurirano: Ponedjeljak, 10 Kolovoz 2026 13:26

Objavljeno: Ponedjeljak, 10 Kolovoz 2026 13:26



Ča ribari znaju: Gabriel Bergrić i nona Davorka Spinotti posolili najbolje sardele

Kategorija: MAGAZINAŽurirano: Ponedjeljak, 10 Kolovoz 2026 13:26

Objavljeno: Ponedjeljak, 10 Kolovoz 2026 13:26



Ča ribari znaju: Gabriel Bergić i nona Davorka Spinotti posolili najbolje sardele

Kategorija: MAGAZINAŽurirano: Ponedjeljak, 10 Kolovoz 2026 13:26

Objavljeno: Ponedjeljak, 10 Kolovoz 2026 13:26

