

ŠTORIJE O' SPIZE

PROGRAM

7. – 14. STUDENOGA 2026.

Split · gastronomija · vino · tradicija · druženje

Štorije o' spize

Od 7. do 14. studenoga 2026. Split postaje mjesto susreta gastronomije, tradicije, vina i ljudi koji čuvaju okuse i priče našega kraja. Manifestacija povezuje tradicionalna jela, autohtone namirnice, vina, otočke proizvode, proizvođače i kulturnu baštinu kroz niz programa na različitim gradskim lokacijama.

7. 11. 2026. – Poljički stol

Festival poljičke gastronomije · Trg Prokurative· 09:00 –17:00

Program posvećen gastronomskoj tradiciji Poljica, autohtonim jelima, namirnicama i običajima donosi cjelodnevno druženje uz prezentacije, radionice, priče o tradiciji i okuse Poljica.

- 09:00 – Otvaranje programa
- 09:15 – Nastup mažoretkinja
- 09:30 – Predstavljanje OPG-ova
- 09:45 – Raštika s Ivanom Pažaninom i vatrogascima
- 10:00 – Radionice izrade poljičice i soparnika
- 10:30 – Radionica izrade medenjaka
- 11:00 – „Priče koje se jedu “
- 11:45 – Nastup KUD-a Dugi Rat
- 12:00 – Tradicionalne gastronomske demonstracije
- 12:45 – Blagovanje uz klapsku glazbu
- 14:00 – Aukcija
- 14:15 – Završetak dnevnog programa
- 17:00 – Okrugli stol
- 19:00 – Nastup klape Pašika

11. 11. 2026. – Martinje

Ribarnica i Ulica Obrov · 17:00 – 23:00

Povodom obilježavanja Martinja, ispred prostora Ribarnice održat će se veliki **koncert Matka i Brane s početkom u 19 sati**, dok će se u samom prostoru Ribarnice odvijati prezentacije i kušanje vina, uz predstavljanje i degustaciju tradicionalnih gastronomskih proizvoda i jela.

Posjetitelji će imati priliku kušati brojne domaće delicije, među kojima su **skradinski rižot, skradinska torta, janjeće tripice s bračkim varenikom, poljički soparnik, domaći uštipci i pršut**, kao i mnogi drugi specijaliteti koji svjedoče o bogatstvu dalmatinske gastronomske baštine.

U programu sudjeluje više od **20 izlagača hrane i vina**, koji će posjetiteljima predstaviti svoju ponudu te omogućiti degustaciju domaćih i tradicionalnih proizvoda. U sklopu programa održat će se i **radionica izrade domaćih makaruna**, čime će se dodatno istaknuti tradicija i bogatstvo lokalne gastronomije.

U **Ulici Obrov** predviđeno je **točenje i predstavljanje mladih vina**, čime će se dodatno obogatiti program obilježavanja Martinja te posjetiteljima omogućiti neposredan susret s vinarima i upoznavanje njihove ponude.

12. 11. 2026. – Sv. Križ i Ulica Obrov

17:00 – 23:00

U **crkvi Sv. Križa u 19:30 sati** održat će se prigodno predavanje na temu **zdravlja i vina**, koje će održati **dr. sc. Mladen Boban, red. prof.** Posjetitelji će imati priliku saznati više o povezanosti vina, zdravlja i prehrane te njegovu mjestu u dalmatinskoj tradiciji i kulturi.

Nakon predavanja, **ispred crkve Sv. Križa**, slijedi **besplatna degustacija i podjela pripremljenih jela**, uz ugodno druženje i uživanje u okusima tradicionalne dalmatinske kuhinje.

U Ulici Obrov posjetitelje očekuje **predstavljanje i posluživanje mladih vina**, uz druženje s vinarima i upoznavanje njihove ponude.

Dođite, kušajte, naučite nešto novo i uživajte u okusima i mirisima dalmatinske tradicije – vidimo se na Martinju!

13. 11. 2026. – Štorije o vina

Ulica Obrov · 19:00 – 23:00

Martinje na Obrovu već je postalo lijepa mala tradicija kojom slavimo mlada hrvatska vina, dobru spizu i ono što nam je možda i najvažnije – druženje i oživljavanje naših gradskih ulica.

Posjetitelje očekuje predstavljanje i kušanje mladih vina uz prigodni glazbeni program i druženje u atmosferi dalmatinske tradicije.

19:00 – 23:00 · glazbeni program uz DJ-a

Dođite na Obrov, nazdravite mladim vinima i uživajte u dobroj atmosferi!

14. 11. 2026. – Štorije o' spize i vina

Ribarnica i Ulica Obrov · 17:00 – 23:00

U prostoru Ribarnice očekuje vas **sajam otočkih proizvoda** na kojem će se predstaviti **vinari i lokalni proizvođači s otoka Brača, Šolte i Visa**. Posjetitelji će imati priliku **kušati autohtone otočke proizvode, upoznati lokalne proizvođače i otkriti okuse dalmatinskih otoka**, uz tradicionalnu otočku glazbu.

Ispred Ribarnice održat će se i **humanitarno pečenje ribe**. Ribu za ovu prigodu donira **Centaurus,** a svi posjetitelji moći će sudjelovati u **humanitarnoj akciji dobrovoljnim prilozima**. Prikupljena sredstva bit će namijenjena **Centru za odgoj i obrazovanje „Juraj Bonači“ Split.**

U **Ulici Obrov** nastavlja se **gastronomsko-vinski program** uz predstavljanje i kušanje mladih vina, druženje s vinarima i prigodni glazbeni program. Obrov će tako postati mjesto susreta ljubitelja vina, dobre spize i dalmatinske atmosfere.

Dođite, kušajte, zapjevajte i budite dio večeri koja spaja otočke okuse, vino, glazbu i humanost!