

Lošinjski krokant *Crocantessa* – tradicionalna lošinjska slastica u suvremenom izdanju

Novi otočni proizvod „Lošinjski krokant *CROCANTESSA*“ svečano je predstavljen 6. srpnja 2023. godine u malološinjskom Muzeju Apoksiomena.

Lošinjski krokant tradicionalna je slastica lošinjskih kapetana koja se priprema za svečane prigode poput vjenčanja, krštenja i značajnih obljetnica. Izrađen od svojevremeno dragocjenog šećera i badema, oduvijek je simbol bogatstva i blagostanja. Još od zlatnog doba lošinjskih jedrenjaka, torta od krokanta neizostavni je dio svečanosti na otoku, a za najznačajnije događaje priprema se na čak sedam katova. Naime, na vrhuncu slavlja izloženi se krokant razbija za sreću, tradicionalno sabljom.

Tradiciju izrade lošinjskog krokanta očuvale su žene pomoraca kojima je posvećena skulptura Addio na Čikatu, a koja je simbolički prikazana i na ambalaži Lošinjskog krokanta. Sve to ugrađeno je u dizajn proizvoda koji se po prvi put pojavljuje u praktičnom formatu prikladnom za poklon ili suvenir, istaknuo je direktor Turističke zajednice Grada Malog Lošinja Dalibor Cvitković.

Ovaj gastronomski novitet u lošinjskoj ponudi predstavili su Petar Goleš i Katya Žic-Antunović, ispred tvrtke Porat d.o.o. koja se primarno bavi ugostiteljstvom, a *Crocantessa* im je prvi pakirani proizvod. Uz uobičajene torte za vjenčanja i druge prigode, već godinama, po narudžbi Lošinjana, izrađuju upravo lošinjski krokant za obiteljske i javne svečanosti. Ponukani povremenim zahtjevima da naprave krokant u formatu poklona, uočili su potrebu da toj svečanoj slastici osiguraju odgovarajuću ambalažu kako bi ga primatelj mogao razbiti za sreću, gdje god u svijetu. U želji da kreiraju reprezentativan poklon i poželjan suvenir za sve koji odlaze s otoka nastala je *Crocantessa* – Lošinjski krokant u svečanom ruhu.

*Želja nam je bila ponuditi Lošinjanima proizvod koji mogu s ponosom mogu ponijeti kao poklon kada putuju s otoka u posjet ili pak dočekati svoje goste s autohtonom slasticom. Obzirom da i inače držimo do tradicije, plešemo u folkloru i sudjelujemo u raznim manifestacijama, ovo je naš doprinos očuvanju gastronomske baštine i identiteta otoka Lošinja. Veseli nas činjenica da smo naišli na veliku podršku zajednice i pojedinaca koji su nesebično pomogli u realizaciji. Nadamo se da će Lošinjani biti ponosni na Lošinjski krokant kao što smo mi ponosni na *Crocantessu*, izjavio je Petar Goleš, direktor Porat d.o.o.*

Lošinjski krokant *Crocantessa* u potpunosti se radi ručno, na tradicionalni način, a prema vlastitom obiteljskom receptu. Četvrtasta ploča Lošinjskog krokanta zaštićena je celofanom od vlage te smještena u ojačanu kutijicu koja ga štiti od loma do nekog svečanog trenutka – u trenutku slavlja upute predlažu razbiti lošinjski krokant za sreću. Dostupan je samo na otoku Lošinju, u slastičarnicama MOBY DICK Mali Lošinj, Veli Lošinj i Nerezine te u delikatesnoj trgovini GASTRO CROATIA.

Zrinka Ettinger Starčić, direktorica Lošinjskog muzeja, istaknula je važnost lošinjskog krokanta u kontekstu gastronomske nematerijalne baštine. *Posebnost lošinjskog krokanta je u četvrtastoj formi, načinu izrade i izgradnje – izrađen od samo dva sastojka: šećera i sjeckanih badema, razvaljan u vrlo tanke ploče od kojih se rade etaže, stupovi i ukrasni lukovi. Sam proces izrade krokanta zahtijeva veliku spretnost i brzinu, jer, poput željeza, i krokant se oblikuje samo dok je vruć. Ta delikatnost čini ga posebno krhkim i pogodnim za ritual razbijanja za sreću. Što je više komadića, to je više sreće u budućnosti.*

U svjetlu inicijative tvrtke Porat d.o.o., Irena Dlaka, povjesničarka umjetnosti, istražila je povijesne zapise i činjenice o kontinuitetu izrade krokanta na otoku, a Lošinjski je muzej prijavio lošinjski krokant za upis u registar nematerijalne baštine Hrvatske.

6. srpnja 2023., u Malom Lošinju