



DRUŠTVO  
ZA  
KULTURNI  
RAZVOJ  
BAUO

MEĐUNARODNA MULTIDISCIPLINARNA KONFERENCIJA

# KULTURNE I KREATIVNE INDUSTRIJE & BAŠTINA GASTROHERITAGE

---

REŽEVIĆI — PETROVAC NA MORU  
14—17. MART 2024. GODINE

# PROGRAM KONFERENCIJE

I DAN / ČETVRTAK, 14. MART 2024.  
SPOMEN-DOM „REŽEVIĆI“, REŽEVIĆI

- 10.00 DOLAZAK I REGISTRACIJA UČESNIKA
- 12.00 SVEČANO OTVARANJE KONFERENCIJE I FESTIVALA LOKALNIH PROIZVODA  
Dušan MEDIN (Društvo za kulturni razvoj „Bauo“, Petrovac na Moru),  
predsjednik Organizacionog odbora  
Miško RAĐENović (Univerzitet Adriatik, Fakultet za biznis i turizam, Budva),  
predsjednik Programskog odbora  
Lucija ĐURAŠKOVIĆ (JU Muzeji i galerije Budve)  
Ivana KURTOVIĆ (Osnovna škola „Mirko Srzentić“, Petrovac na Moru)  
Ljiljana JOCIĆ (Opština Budva, Sekretarijat za privredu, Sektor za poljoprivredu)  
Dobrila VLAHOVIĆ (Ministarstvo kulture i medija, Cetinje)  
Miroslav CIMBALJEVIĆ (Ministarstvo poljoprivrede, šumarstva i vodoprivrede)  
Recital inspirisan paštrovskom tradicijom – učenici OŠ „Mirko Srzentić“, Petrovac na Moru  
Muzički program: Oleg ŠLJUKIĆ, gitara (klasa prof. Igora ZENOVIĆA,  
JU Škola za osnovno muzičko obrazovanje Budva)  
Konferansije: Milica STANIĆ RADONJIĆ (JU Muzeji i galerije Budve)
- 12.30 KOKTEL DOBRODOŠLICE I DEGUSTACIJA LOKALNIH PROIZVODA
- 14.00 PANEL 1.0 / ŠTO MOŽE POJEDINAC, A ŠTO ZAVISI OD SISTEMA?  
Ljiljana JOCIĆ (Opština Budva, Sekretarijat za privredu, Sektor za poljoprivredu)  
Marija ANDRIĆ (Turistička organizacija Opštine Budva)  
Dragana VUKOJE (Turistička organizacija Opštine Budva)  
Dragana KAŽANEGRA STANIŠIĆ (Fondacija Bankada, Sveti Stefan)  
Lidija BRNOVIĆ (nezavisna konsultantkinja za održivi razvoj, Podgorica)  
Moderatorica Jelena PAVIĆEVIĆ (Benefit Communications, Podgorica)
- 15.30 PAUZA
- 16.00 Nina DRAKIĆ (Privredna komora Crne Gore, Podgorica)
- 17.00 PANEL 2.0 / OD BAŠTINE DO TRPEZE  
Ivo ARMENKO (Univerzitet Adriatik, Fakultet za biznis i turizam, Budva)  
Rade RATKOVIĆ (Univerzitet Adriatik, Fakultet za biznis i turizam, Budva)  
Branko Diki KAŽANEGRA (Adria DMC, Budva)

Krsto NIKLANOVIĆ (Restoran „Jadran kod Krsta“, Budva)

Đuro PAVLOVIĆ (Beach bar „Balun“, Rijeka Reževića)

Marija MITROVIĆ ANDRIĆ (Turistička organizacija Opštine Budva)

Moderator Velibor ZOLAK (Univerzitet Donja Gorica, Fakultet za kulturu i turizam, Podgorica)

19.00 VEČERA ZA UČESNIKE

## II DAN / PETAK, 15. MART 2024. HOTEL „MONTE CASA“, PETROVAC NA MORU

10.00 PLENARNO PREDAVANJE

Tamara OGNJEVIĆ (Artis centar, Beograd) / Gastronomsko nasleđe i kreativna ekonomija

10.30 SESIJA 1.0 / ONLINE I OFFLINE HRANA

Đorđe KRIVOKAPIĆ (Univerzitet u Beogradu, Fakultet organizacionih nauka) / Pravna zaštita recepata i gastronomskih proizvoda: između intelektualne svojine i nematerijalne baštine

Ljiljana GAVRILOVIĆ (Univerzitet u Beogradu, Filozofski fakultet) / Kuvati digitalno

Predsjedava Janko LJUMOVIĆ (Univerzitet Crne Gore, Fakultet dramskih umjetnosti, Cetinje)

11.30 PAUZA

12.00 SESIJA 2.0 / GOZBENE SLIKE U PROŠLOSTI I UMJETNOSTI

Martina BLEČIĆ KAVUR (Univerzitet Primorska, Fakultet za humanističke studije, Kopar) / Vino, situle i diplomacija

Janko LJUMOVIĆ (Univerzitet Crne Gore, Fakultet dramskih umjetnosti, Cetinje) / Hrana u krupnom kadru: od rekvizite do glavnog junaka

Branko BANOVIĆ (Etnografski institut SANU, Beograd) / Evropski putopisci o Crnoj Gori: hrana kao činilac gostoprimstva u tradicionalnom crnogorskom društvu

Predsjedava Tamara OGNJEVIĆ (Artis centar, Beograd)

13.30 RUČAK ZA UČESNIKE

16.00 PANEL DISKUSIJA 3.0 / MASLINA – OD MEĐE DO ULJA

Marija MARKOČ (Barska uljara, Bar)

Lazar MEDIGOVIĆ (Udruženje maslinara „Maslinada“, Budva)

Stevo DAVIDOVIĆ (Uljara Davidović, Buljarica)

Marija MITROVIĆ ANDRIĆ (Turistička organizacija Opštine Budva)

Blažo KAŽANEGRA (Fondacija Bankada, Sveti Stefan)

Moderatorica Danica MIHALJEVIĆ DAVIDOVIĆ (Green Factory d. o. o., Tivat)

17.30 PAUZA

18.00 SESIJA 3.0 / UKUS TRADICIJE I IDENTITETA

Edin JAŠAROVIĆ (Univerzitet Crne Gore, Fakultet dramskih umjetnosti, Cetinje) / *Gastroheritage* kao recept za pripremu nacionalnih specijaliteta sa začinima gastronacionalizma i gastrodiplomacije

Marija ĐORĐEVIĆ (Univerzitet u Beogradu, Filozofski fakultet, Beograd), Ivan ĐORĐEVIĆ (Etnografski institut SANU, Beograd) / Kuvanjem do emancipacije? Ukus i gastronomsko nasleđe kao sredstvo pozitivne identifikacije

Hristina MIKIĆ (Univerzitet Metropolitan, Fakultet za menadžment, Beograd) / Gastronomsko nasleđe i kreativna ekonomija: od ukusa tradicije do dizajna hrane

Predsjedava Milena JOKANOVIĆ (Univerzitet u Beogradu, Filozofski fakultet, Beograd)

19.30 VEČERA ZA UČESNIKE

### III DAN / SUBOTA, 16. MART 2024. HOTEL „MONTE CASA“, PETROVAC NA MORU

10.00 SESIJA 4.0 / JESTIVO NASLJEĐE

Dobri VLAHOVIĆ (Ministarstvo kulture i medija, Direktorat za kulturnu baštinu) / *Gastroheritage* – važan segment nematerijalne kulturne baštine Crne Gore

Milica NIKOLIĆ (Univerzitet Donja Gorica, Fakultet primijenjene nauke, Podgorica) / *Gastroheritage*: mediteranska dijeta kao prekogranično kulturno nasljeđe

Milena JOKANOVIĆ (Univerzitet u Beogradu, Filozofski fakultet, Beograd) / Reforma sećanja

Predsjedava Hristina MIKIĆ (Univerzitet Metropolitan, Fakultet za menadžment, Beograd)

11.30 PAUZA

12.00 SESIJA 5.0 / ZDRAVLJE NA USTA ULAZI

Milica KOJADINOVIĆ (Univerzitet u Beogradu, Institut za medicinska istraživanja, Beograd) / Od šipka do nara: osvrt na terapijske efekte narodnog leka

Miodrag GRBIĆ (Univerzitet u Zapadnom Ontariju, Departman za biologiju, London, Ontario) / Genetika, ishrana i zdravlje: hrana kao lek

Predsjedava Marija ĐORĐEVIĆ (Univerzitet u Beogradu, Filozofski fakultet, Beograd),

13.00 RUČAK ZA UČESNIKE

16.00 SESIJA 6.0 / KUŽINA UZ MORE I NA BRDIMA

Marija SARAP (Ministarstvo kulture i medija, Direktorat za kreativne industrije, Cetinje) / Valorizacija bokeške kužine kao nematerijalne baštine Crne Gore

Jelena ĐUKANOVIĆ (Institut za vunu Crne Gore, Nikšić) / Jagnjeći zatop i ishrana u oblasti Drobnjaka od XIX vijeka do danas

Nino BRAJKOVIĆ (Zavod za javno zdravstvo Federacije Bosne i Hercegovine, Sektor

zdravstvene ekologije, Mostar) / Hercegovački ćufter, tradicionalna energetska pločica – hrana vitezova

Predsjedava Ljiljana GAVRILOVIĆ (Univerzitet u Beogradu, Filozofski fakultet)

17.30 PAUZA

18.00 PANEL DISKUSIJA 4.0 / *IN VINO VERITAS*

Miško RAĐENOVIĆ (Univerzitet Adriatik, Fakultet za biznis i turizam, Budva)

Vlasta MANDIĆ (Bokeška kužina, Kotor)

Božena JELUŠIĆ (Budva)

Anastasija KAČURINA (Tezoros d. o. o., Bar)

Aleksandar BOŽOVIĆ (Turistička organizacija Opštine Budva)

Moderatorka Vesna MARAŠ (Univerzitet Crne Gore, Biotehnički fakultet, Podgorica)

19.30 VEČERA ZA UČESNIKE

**IV DAN / NEDJELJA, 17. MART 2024.  
HOTEL „MONTE CASA“, PETROVAC NA MORU**

10.00 SESIJA 7.0 / DIZAJN(IRANJE) UKUSA

Ana MATIĆ (Univerzitet Crne Gore, Fakultet likovnih umjetnosti, Cetinje) / Dizajn edukacija na FLU Cetinje kao moguća potpora promociji gastronomske kulture i tradicije Crne Gore

Zdravko DELIBAŠIĆ (Univerzitet Crne Gore, Fakultet likovnih umjetnosti, Cetinje) / Savremeno (grafičko) oblikovanje tradicije

Nikola Bada RADONJIĆ (DAA Montenegro d. o. o., Podgorica) / Soulfood – superbiljke

Predsjedava Edin JAŠAROVIĆ (Univerzitet Crne Gore, Fakultet dramskih umjetnosti, Cetinje)

11.30 PAUZA

12.00 SESIJA 8.0 / GASTROTURIZAM

Ilija MORIC (Univerzitet Crne Gore, Fakultet za turizam i ugostiteljstvo) / Kreiranje doživljaja hrane i turizma hrane upotrebom znanja, vještina i tehnologije

Lidija BRNOVIĆ (Podgorica) / Očuvanje gastronomskog nasljeđa kroz turizam i storytelling

Predsjedava Miško RAĐENOVIĆ (Univerzitet Adriatik, Fakultet za biznis i turizam, Budva)

13.00 ZAKLJUČNA DISKUSIJA, ZATVARANJE KONFERENCIJE I DODJELA SERTIFIKATA UČESNICIMA

13.30 RUČAK ZA UČESNIKE