

DRUŠTVO  
ZA  
KULTURNI  
RAZVOJ  
BAUO

MEĐUNARODNA MULTIDISCIPLINARNA KONFERENCIJA

# KULTURNE I KREATIVNE INDUSTRIJE & BAŠTINA ECO EXPERIENCE

PETROVAC NA MORU /  
4-8. MART 2026. GODINE



PRIVREDNA  
KOMORA  
CRNA GORE



OŠ MIHOV STIZENIĆ  
PETROVAC NA MORU



JI Petrovačka ulica  
Crna Gora / National History  
Museum of Petrovačka



JI SMS "Danilo Kiš"



Blue Mediterranean  
REALTY CONSULTING GROUP



PELLEGRINO  
LIFE & CO.

ORGANIZACIJA ŽENA  
BUDVE I PETROVCA



TOMO I STEVO  
MEDIGOVIĆ



Monte  
CASA  
\*\*\*\*\*

**KULTURNE I  
KREATIVNE  
INDUSTRIJE  
& BAŠTINA**

*Programski odbor | Programme Committee*

Milena Jokanović (Srbija), predsjednica

Martina Blečić Kavur (Slovenija)

Ljiljana Rogač Mijatović (Srbija)

Edin Jašarović (Crna Gora)

Koraljka Kuzman Šlogar (Hrvatska)

Aleksandra Uzelac (Hrvatska)

Natalija Čađenović (Crna Gora)

Amra Šačić Beća (Bosna i Hercegovina)

Dušan Medin (Crna Gora)

*Organizacioni odbor | Organization Committee*

Dušan Medin, predsjednik

Ivana Kurtović

Miško Rađenović

Milica Stanić Radonjić

Dijana Rađenović

Mila Medin

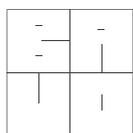
Mila Vuković

*Urednik | Editor*

Dušan Medin



Međunarodna multidisciplinarna konferencija „Kulturne i kreativne industrije & baština: Ecoexperience“ dio je projekta „Promocija poljoprivrede, tradicionalnih poljoprivrednih proizvoda i ruralnog razvoja kroz kulturne i kreativne industrije“ čiju je realizaciju, posredstvom Javnog poziva za podršku razvoju poljoprivrede za 2026. godinu, sufinansirao Sekretarijat za privredu Opštine Budva



DRUŠTVO  
ZA  
KULTURNI  
RAZVOJ  
BAUO

MEĐUNARODNA MULTIDISCIPLINARNA KONFERENCIJA  
INTERNATIONAL MULTIDISCIPLINARY CONFERENCE

# KULTURNE I KREATIVNE INDUSTRIJE & BAŠTINA

E C O E X P E R I E N C E

PETROVAC NA MORU  
4-8. MART 2026. GODINE

KNJIGA SAŽETAKA  
BOOK OF ABSTRACTS

PETROVAC NA MORU  
2026.



# SADRŽAJ | CONTENT

Kulturne i kreativne industrije & baština V .....	7
Cultural and Creative Industries & Heritage V .....	11
Program   Programme .....	15
Sažeci   Abstracts .....	23
Bilješke   Notes .....	103



# KULTURNE I KREATIVNE INDUSTRIJE & BAŠTINA V

Međunarodna multidisciplinarna konferencija „Kulturne i kreativne industrije & baština“ u organizaciji Društva za kulturni razvoj „Bauo“ realizuje se od 4. do 8. marta u Petrovcu na Moru kao susret različitih umjetnosti, nauka, disciplina, sektora i profesionalnih praksi koje povezuje interesovanje za savremeni pristup prirodnim i (poljo)privrednim resursima, nasljeđu, kulturnim i kreativnim industrijama.

Nakon promišljanja potencijala i izazova (2022) novih tehnologija (2023), ali i nasljeđa hrane kao svojevrsnog resursa za kulturne i kreativne industrije (2024), te teme *agroculture* koja se u svojoj biti oslonila na razumijevanje kulture ili pak poljo-kulture u širem značenju ove kovanice, kao suštinske povezanosti čovjeka i prirode, te danas sve snažnije potrebe za njihovim (odnosno našim) suživotom (2025) – pred nama je peto izdanje ove konferencije. Zamišljena je kao prostor dijaloga između akademske zajednice, institucija kulture, kreativaca, privrede i civilnog sektora, s naglaskom na održive modele upravljanja i interpretacije baštine.

Program je, kao i prethodnih godina, koncipiran u dva segmenta, ovog puta trajajući čak pet dana. Svečana ceremonija otvaranja, praćena festivalom domaćih prehrambenih i poljoprivrednih proizvoda, biće održana na gumnu/amfiteatru JU Osnovne škole „Mirko Srzentić“ čime se simbolički povezuju teorijska razmatranja i lokalne životne gastro-prakse. Radni dio konferencije odvijaće se u Hotelu „Monte Casa“ kroz panel-diskusije, plenarna izlaganja, prezentacije, promocije publikacija i projekata. Osim iz Crne Gore, okupiće se učesnici iz Srbije, Bosne i Hercegovine, Hrvatske, Slovenije, Grčke, Turske, Francuske i Sjedinjenih Američkih Država. Realizaciju konferencije ponovo su podržali Opština Budva i Privredna komora Crne Gore, kao i brojne lokalne organizacije i institucije (u prvom redu JU Osnovna škola „Mirko Srzentić“) a od ove godine pridružili su nam se i JU

Prirodnjački muzej Crne Gore i Univerzitet Donja Gorica. Ovim je dodatno ojačana institucionalna i akademska osnova inicijative koja uspješno traje već pola decenije.

Perspektiva baštinarar nameće nam razmišljanje o simboličnom značenju petog jubileja, prema lokalnom vjerovanju: *drvene* godišnjice, odnosno one koja potvrđuje rast i razvoj, stabilnost i čvrstinu, ukorijenjenost i trajnost odnosa. Zajedno s učesnicima konferencije, u početku iz regiona a vremenom s nekoliko kontinenata i iz više zemalja cijelog svijeta, rasli smo i razvijali se dokazavši i sebi samima da postoji potreba za okupljanjem, razmjenom znanja i stvaranjem zajednice koja iz različitih perspektiva sagledava benefite i izazove koji proističu iz sinergije kulturnih i kreativnih industrija, s jedne, i zaštite i očuvanja kulturne i prirodne baštine, s druge strane. Ovogodišnjom temom *ecoexperiencea*, odnosno eko-iskustva zaokružujemo do sada otvorene teme i nastavljamo da ih razgranavamo u skladu s naučnim, stručnim i društvenim kontekstom današnjice.

Prefiks „eco“/„eko“ porijeklom od grčke riječi *oikos*, odnosno *dom* ili *okruženje*, u savremenom diskursu označava brigu o životnoj sredini i odgovoran odnos prema prirodnim resursima. Posebno u posljednje dvije decenije ovaj prefiks postao je simbol šire društvene promjene: sve snažnijeg usmjerenja ka održivom razvoju, energetske tranziciji i borbi protiv klimatskih promjena. Pojmovi poput „eko-gradnja“ „eko-turizam“ ili „eko-proizvod“ ne označavaju samo izvedbene standarde, već i vrijednosni stav – nastojanje da se ekonomski razvoj uskladi s očuvanjem prirode i dugoročnom dobrobiti zajednice. Neodvojivo od ideje „eko“ ili pak u potpunosti srodno njoj, jeste i savremeno razumijevanje kulturnog nasljeđa, odnosno baštine. Čak i etimološki povezana sa riječju bašta, ona označava *posjed, zemlju i nasljeđe*, odnosno prostor koji se njeguje i čuva. U savremenom kontekstu, kulturna baština gotovo se ne može razdvojiti od prirodne – na šta ukazuju i UNESCO liste zaštićenih krajolika, ali i liste nematerijalnog nasljeđa koje štite stare zanate, načine korišćenja resursa i tradicionalne prakse. Odgovornost zajednice prema dijeljenim resursima u prostoru u kojem živi i djeluje u ovom kontekstu je ključna, pa tako i sam pojam nasljeđa sagledavamo kao proces, glagol, a ne imenicu. Povezivanjem ekološke svijesti i kulturnog nasljeđa otvara se šira perspektiva: zaštita životne sredine nije samo tehničko nego je i kulturno, društveno i etičko pitanje.

Pojam „experience“, odnosno iskustvenog doživljavanja, s druge strane, odgovara kako pomenutom pozivu zajednice na participativnost, aktivno učešće i konzumaciju, pa i doslovno isprobavanje, tako i afektivnom zaokretu u humanističkim naukama i težnji za razumijevanjem tjelesnog i

emotivnog odgovora na mjestima (o)sećanja i u prostorima pamćenja, ali i baštinskoj praksi posljednjih godina. Iskustveni doživljaj označava pomak od klasičnog turističkog obilaska ili posmatranja predmeta u muzejima ka osmišljenom doživljaju u kojem posjetilac aktivno učestvuje – kroz radionice, interpretativne programe, susrete s lokalnom zajednicom ili konkretne aktivnosti u prostoru, poput obilazaka seoskih domaćinstava i njihovih gazdinstava, kao na našim konferencijama. Takvo iskustvo nerijetko postaje imerzivno, zasnovano na kombinovanju prostora, narativa i čulnih nadražaja. Savremena tehnologija poput virtualne i proširene stvarnosti ili video-igara, vidjećemo i tokom programa narednih dana, u ovakvoj konstelaciji dobija veoma značajnu ulogu. Najzad, „experience“ postaje sveobuhvatan, multisenzorni i participativni proces koji mijenja način na koji doživljavamo prirodu, prostor, kulturu i zajednicu.

Spajajući ovako promišljene odnose eko-svijesti i iskustva doživljaja, kovanica *ecoexperience*, motiv ovogodišnjeg skupa, ne predstavlja samo tematski okvir već i poziv na drugačiji način mišljenja i djelovanja. Ona podrazumijeva svjesno uranjanje u prostor i zajednicu, u prirodne i kulturne pejzaže, u naslijeđene prakse i aktuelne inovacije, s odgovornošću koja nadilazi deklarativnu brigu o održivosti. *Ecoexperience* nije puko konzumiranje autentičnosti, već aktivno učestvovanje u njenom oblikovanju – kroz dijalog, razmjenu znanja, kritičko propitivanje i zajedničko stvaranje novih modela razumijevanja baštine. U tom smislu, ovogodišnja tema otvara prostor za integrisano sagledavanje ekologije kao kulture i kulture kao ekologije: kao sistema odnosa, vrijednosti i praksi koji oblikuju naš svakodnevni život. Ona nas poziva da baštinu doživimo ne samo kao naslijeđeni resurs već kao živu materiju zajednice, kao proces koji zahtijeva stalnu brigu, imaginaciju i angažman. Tokom narednih dana, kroz izlaganja, susrete, razmjene mišljenja, terenske posjete i neposredna iskustva, gradićemo zajednički prostor učenja i inspiracije, svjesni da održiva budućnost ne nastaje spontano, nego kroz promišljene, odgovorne i solidarne izbore. *Ecoexperience* tako postaje i metod i cilj: način na koji mislimo, osjećamo i djelujemo u svijetu koji dijelimo.

Dr Milena Jakanović  
Dušan Medin, MA



# CULTURAL AND CREATIVE INDUSTRIES & HERITAGE V

The international multidisciplinary conference “Cultural and Creative Industries & Heritage” organized by the Association for Cultural Development “Bauo” is being held from March 4 to 8 in Petrovac na Moru as a meeting point of different arts, sciences, disciplines, sectors, and professional practices connected by a shared interest in contemporary approaches to natural and (agri)cultural resources, heritage, and cultural and creative industries.

Following reflections on potentials and challenges (2022) new technologies (2023) as well as food heritage as a specific resource for cultural and creative industries (2024) and the theme of agroculture, which in its essence relied on understanding culture—or rather agri-culture in the broader meaning of this coinage—as the fundamental interconnectedness of humans and nature, and today’s increasingly urgent need for their (that is, our) coexistence (2025) we now arrive at the fifth edition of this conference. It is conceived as a space for dialogue between academia, cultural institutions, creative professionals, the economy, and the civil sector, with an emphasis on sustainable models of heritage management and interpretation.

As in previous years, the programme is structured in two segments, this time lasting five days. The opening ceremony, accompanied by a festival of local food and agricultural products, will be held at the *gumno*/amphitheatre of the Public Institution Primary School “Mirko Srzentić” symbolically connecting theoretical reflections with local everyday gastro-practices. The working segment of the conference will take place at Hotel “Monte Casa” through panel discussions, plenary lectures, presentations, and promotions of publications and projects. In addition to participants from Montenegro, attendees will be joining us from Serbia, Bosnia and

Herzegovina, Croatia, Slovenia, Greece, Turkey, France, and the United States of America. The conference has once again been supported by the Municipality of Budva and the Chamber of Economy of Montenegro, as well as numerous local organizations and institutions (primarily the Public Institution Primary School “Mirko Srzentić”) and this year joined also by the Public Institution Natural History Museum of Montenegro and the University of Donja Gorica. This has further strengthened the institutional and academic foundation of an initiative that has been successfully ongoing for half a decade.

From the perspective of heritage practitioners, the symbolic meaning of this fifth anniversary invites reflection according to local belief: the *wooden* anniversary, one that confirms growth and development, stability and firmness, rootedness and durability of relationships. Together with the conference participants—initially from the region and, over time, from several continents and numerous countries worldwide—we have grown and developed, proving to ourselves that there is a genuine need for gathering, knowledge exchange, and the creation of a community that, from diverse perspectives, examines the benefits and challenges arising from the synergy between cultural and creative industries on the one hand and the protection and preservation of cultural and natural heritage on the other. With this year’s theme of ecoexperience, we round off previously opened topics and continue to expand them in accordance with the scientific, professional, and social contexts of our time.

The prefix “eco” derived from the Greek word *oikos*, meaning home or environment, in contemporary discourse signifies care for the environment and a responsible attitude toward natural resources. Particularly over the past two decades, this prefix has become a symbol of broader social change: an increasingly strong orientation toward sustainable development, energy transition, and the fight against climate change. Terms such as “eco-construction” “eco-tourism” or “eco-product” denote not only performance standards but also a value position—an effort to harmonize economic development with environmental protection and the long-term well-being of the community. Inseparable from, or entirely akin to, the idea of “eco” is the contemporary understanding of cultural heritage. Even etymologically in Montenegrin connected to the word “garden” (*baština* – *bašta*) heritage denotes property, land, and inheritance—that is, a space that is cultivated and preserved. In the contemporary context, cultural heritage can hardly be separated from natural heritage—as evidenced by UNESCO’s lists of protected cultural landscapes, as well as lists of intangible heritage safeguarding traditional crafts, resource-use practices, and

customary knowledge. Community responsibility toward shared resources within the space in which it lives and acts is crucial in this context; thus, the very concept of heritage is understood as a process, a verb rather than a noun. By linking ecological awareness and cultural heritage, a broader perspective opens up: environmental protection is not merely a technical issue, but also a cultural, social, and ethical one.

The concept of “experience” on the other hand, corresponds both to the aforementioned call for community participation, active engagement and consumption—even literal trial—and to the affective turn in the humanities, with its aspiration to understand bodily and emotional responses in places of (e)motion and in spaces of memory, as well as to heritage practice in recent years. Experiential engagement signifies a shift from the classical tourist visit or passive observation of museum objects toward a designed experience in which the visitor actively participates—through workshops, interpretative programmes, encounters with the local community, or concrete spatial activities, such as visits to rural households and farms, as practiced at our conferences. Such experiences often become immersive, based on a combination of space, narrative, and sensory stimuli. Contemporary technologies such as virtual and augmented reality or video games—as will be seen during the programme in the coming days—acquire a highly significant role in this constellation. Ultimately, “experience” becomes a comprehensive, multisensory, and participatory process that transforms the way we perceive nature, space, culture, and community.

The concept of “experience” on the other hand, corresponds both to the aforementioned call for community participation, active engagement and consumption—even literal trial—and to the affective turn in the humanities, with its aspiration to understand bodily and emotional responses in places of (e)motion and in spaces of memory, as well as to heritage practice in recent years. Experiential engagement signifies a shift from the classical tourist visit or passive observation of museum objects toward a designed experience in which the visitor actively participates—through workshops, interpretative programmes, encounters with the local community, or concrete spatial activities, such as visits to rural households and farms, as practiced at our conferences. Such experiences often become immersive, based on a combination of space, narrative, and sensory stimuli. Contemporary technologies such as virtual and augmented reality or video games—as will be seen during the programme in the coming days—acquire a highly significant role in this constellation. Ultimately, “experience” becomes a comprehensive, multisensory, and participatory

process that transforms the way we perceive nature, space, culture, and community.

By bringing together these reflections on eco-consciousness and experiential engagement, the coinage *ecoexperience*, the motif of this year's gathering, represents not only a thematic framework but also an invitation to a different mode of thinking and acting. It implies a conscious immersion in space and community, in natural and cultural landscapes, in inherited practices and contemporary innovations, with a responsibility that goes beyond declarative concern for sustainability. *Ecoexperience* is not mere consumption of authenticity, but active participation in its shaping—through dialogue, knowledge exchange, critical reflection, and the joint creation of new models of understanding heritage. In this sense, this year's theme opens space for an integrated view of ecology as culture and culture as ecology: as systems of relationships, values, and practices that shape our everyday lives. It invites us to perceive heritage not only as an inherited resource but as the living matter of a community, as a process that requires continuous care, imagination, and engagement. In the days ahead, through lectures, encounters, exchanges of ideas, field visits, and direct experiences, we will build a shared space of learning and inspiration, aware that a sustainable future does not emerge spontaneously, but through thoughtful, responsible, and solidaristic choices. *Ecoexperience* thus becomes both method and goal: the way we think, feel, and act in the world we share.

*Milena Jokanović, PhD*  
*Dušan Medin, MA*

# PROGRAM KONFERENCIJE

1. DAN | SRIJEDA, 4. MART  
JU OSNOVNA ŠKOLA „MIRKO SRZENTIĆ“ I

- 11.00 SVEČANO OTVARANJE KONFERENCIJE I FESTIVALA  
Dušan MEDIN (Društvo za kulturni razvoj „Bauo“, Petrovac na Moru), predsjednik Organizacionog odbora  
Milena JOKANOVIĆ (Univerzitet u Beogradu, Filozofski fakultet), predsjednica Programskog odbora  
Ivana KURTOVIĆ (JU Osnovna škola „Mirko Srzentić“, Petrovac na Moru)  
Natalija ČAĐENOVIĆ (JU Prirodnjački muzej Crne Gore, Podgorica)  
Ivan PIPER (Univerzitet Donja Gorica, Fakultet za kulturu i turizam, Podgorica)  
Eleonora ALBIJANIĆ (Privredna komora Crne Gora, Podgorica)  
Miško KONIĆ, sekretar za privredu (Opština Budva)
- 11.30 IGROKAZ „DA LI MISLIŠ SVOJOM GLAVOM?“  
Đaci JU Srednja mješovita škola „Danilo Kiš“, Budva (klasa Katine ĐOKOVIĆ i Jelene PAPOVIĆ)
- 11.45 PANEL DISKUSIJA 1.0. TRADICIONALNE SLASTICE PRIMORSKE  
Dolores FABIAN (Klupa „Gašler“, Kotor)  
Božena JELUŠIĆ (Božena d. o. o., Budva)  
Vjera ANDRIĆ (Organizacija žena Budve i Petrovca)

Dijana RAĐENOVIĆ (Sveti Stefan naš dom, Sveti Stefan)

Olja FATIĆ (Edukativni centar, Bar)

Krsto NIKLANOVIĆ (Restoran „Jadran“, Budva)

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

13.00 KOKTEL DOBRODOŠLICE I DEGUSTACIJA DOMAĆIH PROIZVODA

HOTEL „MONTE CASA“

16.00 PLENARNO PREDAVANJE 1.0.

Milena JOKANOVIĆ (Univerzitet u Beogradu, Filozofski fakultet) | Nasleđe zajednica i agro-kultura: odjeci Faro konvencije

Moderatorica: Koraljka KUZMAN ŠLOGAR (Institut za etnologiju i folkloristiku, Zagreb)

16.30 PLENARNO PREDAVANJE 2.0.

Ljiljana GAVRILOVIĆ (Univerzitet u Beogradu, Filozofski fakultet) | O čemu ne mislimo kad govorimo (i o nematerijalnom) nasleđu

Moderatorica: Koraljka KUZMAN ŠLOGAR (Institut za etnologiju i folkloristiku, Zagreb)

17.00 PLENARNO PREDAVANJE 3.0.

Ivan PIPER (Univerzitet Donja Gorica, Fakultet za kulturu i turizam, Podgorica) | Kulturno nasleđe kao resurs razvoja

17.30 PAUZA

18.00 PANEL 2.0. OD PRIRODE DO KULTURE (I NATRAG)

Dobrića VLAHOVIĆ (Univerzitet Crne Gore, Fakultet likovne umjetnosti, Cetinje)

Marko GOŠOVIĆ (Univerzitet Mediteran, Fakultet vizuelnih umjetnosti, Podgorica)

Natalija ČAĐENVIĆ (JU Prirodnjački muzej Crne Gore, Podgorica)

Ivana KURTOVIĆ (JU Osnovna škola „Mirko Srzentić“, Petrovac na Moru)

Moderator: Đorđe KRIVOKAPIĆ (Univerzitet u Beogradu, Fakultet organizacionih nauka; SHARE fondacija, Beograd)

## 19.30 VEČERA ZA UČESNIKE

2. DAN | ČETVRTAK, 5. MART  
HOTEL „MONTE CASA“

### 11.00 PLENARNO PREDAVANJE 4.0.

Martina BLEČIĆ KAVUR (Univerzitet Primorska, Fakultet humanističkih studija, Kopar) | Arheologija prehrane i kultura ispijanja kao kreativni resurs: ritual, tijelo i reinterpretacija

Moderatorica: Ana ĐURIČIĆ (Univerzitet u Beogradu, Filozofski fakultet)

### 11.30 SESIJA 1.0. PEJZAŽI KULTURNE ISTORIJE

Nick ANGELOFF (Cal Poly Humboldt, Odsjek za antropologiju, Centar za kulturne resurse, Kalifornija) | Kalifornija i Makedonija: hrana, politika i ljudsko ponašanje, klimatske adaptacije i društvene promjene – arheološka perspektiva

Jessica M. MORRIS (Cal Poly Humboldt, Odsjek za antropologiju, Kalifornija), Engin NASUH (NU Zavod i Muzej Bitolja), Aleksandar VASILESKI (Institut za staroslovensku kulturu, Prilep) i Nick ANGELOFF (Cal Poly Humboldt, Odsjek za antropologiju, Centar za kulturne resurse, Kalifornija) | Formiranje lokaliteta i kulturni pejzaži u južnoj Sjevernoj Makedoniji

Ana ĐURIČIĆ (Univerzitet u Beogradu, Filozofski fakultet) | Počeci kultivacije žitarica u neolitu centralnog Balkana

Moderatorica: Amra ŠAČIĆ BEĆA (Univerzitet u Sarajevu, Filozofski fakultet)

13.00 RUČAK ZA UČESNIKE

16.00 SESIJA 2.0. PROSTOR – ZAJEDNIČNO DOBRO?

Anna ZACHARAKI (SIKRUKU, Leonidio), Dina DANESI (SIKRUKU, Leonidio) i Ion MALEAS (Nacionalna visoka škola arhitekture, Marselj; SIKRUKU, Leonidio) | „Zajedničko oblikovanje našeg prostora“: slučaj Lokalnog urbanističkog plana Južne Kinurije  
Dimitra MARINI (Western Strokes, Atina) | Arhitektura straha: utvrđeni život i male zajednice u srednjovjekovnoj Paleohori (Agios Dimitrios) Kitira

Kristina ŽUGIĆ (Inicijativa mladih za ljudska prava Crne Gore, Podgorica) | Od konfliktnog nasljeđa do zajedničke zemlje

Moderatorica: Božena JELUŠIĆ (Božena d. o. o., Budva)

17.30 PAUZA

18.00 SESIJA 3.0. ARHIVI PROSTORA, SJEĆANJA I UKUSA

Koraljka KUZMAN ŠLOGAR (Institut za etnologiju i folkloristiku, Zagreb) | Mediteranska prehrana u digitalnom okruženju: etika dokumentacije i javne prezentacije

Božena JELUŠIĆ (Božena d. o. o., Budva) | Odbrana ukusa u gradu koji je pojeo sam sebe

Maša SENIČIĆ (Filmkultura, Beograd) | *Zlatna obala*: pejzaži sećanja u ničijoj uvali

Moderatorica: Lada STEVANOVIĆ (Etnografski institut SANU, Beograd)

19.30 VEČERA ZA UČESNIKE

3. DAN | PETAK, 6. MART  
HOTEL „MONTE CASA“

11.00 SESIJA 4.0. PREHRAMBENA HERITOLOGIJA

Amra ŠAČIĆ BEČA (Univerzitet u Sarajevu, Filozofski fakultet)

| Kultura kao nosilac identiteta u rimskom Iliriku i njen potencijal u kreativnim industrijama

Bojana BOGDANOVIĆ (Etnografski institut SANU, Beograd)

i Lada STEVANOVIĆ (Etnografski institut SANU, Beograd) |

Između domaće kuhinje i kreativnih industrija: Ferdinand kugle

Ivana USTAMUJIĆ (Koledž ujedinjenog svijeta u Mostaru)

| Gastronomija kao most: jezik, identitet, kulturno nasleđe i

održivi turizam u Bosni i Hercegovini

Moderatorica: Mojca RAMŠAK (Univerzitet u Ljubljani, Fakultet za hemiju i hemijsku tehnologiju)

#### 12.30 PREZENTACIJA PROJEKTA

Mato ULJAREVIĆ (Nikšić Evropska prestonica kulture 2030) |

Transformacija Nikšića do 2030. godine u kontekstu titule

Evropska prestonica kulture

Moderator: Edin JAŠAROVIĆ (Univerzitet Crne Gore, Fakultet

dramskih umjetnosti, Cetinje)

#### 13.30 RUČAK ZA UČESNIKE

#### 16.00 SESIJA 5.0. DIGITALNI GASTRO DOŽIVLJAJI

Tihomir ŽIVIĆ (Sveučilište Josipa Jurja Strossmayera u Osijeku, Fakultet agrobiotehničkih znanosti) i Maja NOVOSELEC

(Sveučilište Josipa Jurja Strossmayera u Osijeku, Fakultet

agrobiotehničkih znanosti) | Od kulena do globalnih klikova:

naraštaj Z, hrvatski tradicijski proizvodi zaštićeni u Europskoj

uniji i nazivlje engleskoga jezika za posebne namjene u

digitalnoj tržišnoj komunikaciji

Manojlo MARAVIĆ (Univerzitet u Novom Sadu, Akademija

umetnosti) i Irena ČUČKOVIĆ (Univerzitet u Novom Sadu,

Akademija umetnosti) | Kulturno nasleđe u video igrama:

slava kao mesto susreta u video-igri *Prokuv'o*

Olga PELCER VUJAČIĆ (Univerzitet Crne Gore, Istorijski institut,

Podgorica) | Hedonizam u digitalnoj historiografiji: dobrotska/

peraška torta, turska kafa i crmničko vino

Moderatorica: Martina BLEČIĆ KAVUR (Univerzitet Primorska,

Fakultet humanističkih studija, Kopar)

- 17.30 PLENARNO PREDAVANJE 5.0  
Branimir ŽUGIĆ (Art 365, Podgorica) | Od ideje do evropske platforme: CIM Forum kao primjer prevođenja kreativnih industrija Zapadnog Balkana u održive kulturne i razvojne modele  
Moderator: Edin JAŠAROVIĆ (Univerzitet Crne Gore, Fakultet dramskih umjetnosti, Cetinje)
- 18.00 PAUZA
- 18.30 SESIJA 6.0. NASLJEĐE, ZVUK I POKRET  
Jelena JOVANOVIĆ NIKOLIĆ (JU Muzički centar Crne Gore, Podgorica) | Portret crnogorske prirode kroz prizmu *Devete rukoveti* „Pjesme iz Crne Gore“ Stevana Stojanovića Mokranjca  
Verica ČULJKOVIĆ (JU Muzički centar Crne Gore, Podgorica) | Afektivna dramaturgija u *crossover* muzici kao primjer savremene kreativne industrije  
Moderatorica: Ljiljana ROGAČ MIJATOVIĆ (Univerzitet umetnosti u Beogradu, Fakultet dramskih umetnosti)
- 19.30 VEČERA ZA UČESNIKE

4. DAN | SUBOTA, 7. MART  
HOTEL „MONTE CASA“

- 11.00 SESIJA 7.0. SNAGA PRIRODE I KREATIVNOSTI  
Marija ĐORĐEVIĆ (Univerzitet u Beogradu, Filozofski fakultet) | Buba budućnosti: tradicionalne tehnike uzgajanja svilene bube u pristupa Kim Kordsa  
Kenan PRELJEVIĆ (PZU Poliklinika Novi standard, Bar) i Milorad VLAOVIĆ (Podgorica) | Antioksidansi biljnog porijekla – potencijal u očuvanju zdravlja  
Moderatorica: Ivana KURTOVIĆ (JU Osnovna škola „Mirko Srzentić“, Petrovac na Moru)
- 12.00 PAUZA

- 12.30 SESIJA 8.0. ALKOHOL – ANTROPOLOŠKA SKICA ZA PORTRET  
Vesna DELIĆ (Društvo za kulturni razvoj „Bauo“, Petrovac na Moru) | Rakija nas je održala i njojzi hvala  
Mojca RAMŠAK (Univerzitet u Ljubljani, Fakultet za hemiju i hemijsku tehnologiju) | Nova senzorna iskustva konzumiranja alkohola tokom pandemije kovida19  
Moderator: Kenan PRELJEVIĆ (PZU Poliklinika Novi standard, Bar)
- 13.30 RUČAK ZA UČESNIKE
- 16.00 SESIJA 9.0. EKONOMIKA KULTURE I NASLJEĐA  
Hristina MIKIĆ (Institut za kreativno preduzetništvo i inovacije, Paraćin) | Ka novoj paradigmi finansiranja kulture: stranputice i izazovi projektnog i institucionalnog finansiranja sinergije ekologije i kulture  
Ljiljana ROGAČ MIJATOVIĆ (Univerzitet umetnosti u Beogradu, Fakultet dramskih umetnosti) | Ka balansiranju kontinuiteta i inovacija: kulturna održivost za nasleđe u akciji  
Edin JAŠAROVIĆ (Univerzitet Crne Gore, Fakultet dramskih umjetnosti, Cetinje) | Ambituacija kao motivacioni faktor turističkog kretanja u eksperimentalnom turizmu  
Moderatorka: Aleksandra UZELAC (Institut za razvoj i međunarodne odnose, Odjel za kulturu i komunikacije, Zagreb)
- 17.30 PAUZA
- 18.00 PLENARNO PREDAVANJE 6.0.  
Ivan ŠUKOVIĆ (RePeople – Centar za društvo i tehnologiju, Beograd) | Art & science: eksperimentalni pristupi – istraživanje u interdisciplinarnim procesima  
Moderatorka: Aleksandra UZELAC (Institut za razvoj i međunarodne odnose, Odjel za kulturu i komunikacije, Zagreb)
- 18.30 HRANA U TREĆEM BROJU ČASOPISA *KONTEKSTI KULTURE: STUDIJE IZ HUMANISTIKE I UMJETNOSTI (2025)*  
Milena JOKANOVIĆ (Univerzitet u Beogradu, Filozofski fakultet)

Dušan MEDIN (Društvo za kulturni razvoj „Bauo“,  
Petrovac na Moru)

Moderatorka: Zorica STABLOVIĆ BULAJIĆ (HeraEdu, Beograd)

19.00 VEČERA ZA UČESNIKE

5. DAN | NEDELJA, 8. MART  
HOTEL „MONTE CASA“

11.00 SESIJA 10. SVJETOVI PRIRODE, HRANE I KNJIGA

Kristina PAVLAK (SHARE fondacija, Beograd), Sara DAMLJANOVIĆ  
(Stamp Hunt, Beograd) i Đorđe KRIVOKAPIĆ (Univerzitet u  
Beogradu, Fakultet organizacionih nauka, SHARE fondacija,  
Beograd) | Projekat Perast: *Mobilising Competences*

Ilija MORIC (Univerzitet Crne Gore, Fakultet za kulturu i  
turizam, Kotor) | Kokteli i ekstra djevičansko maslinovo ulje:  
trendovi i iskustva

Zorica STABLOVIĆ BULAJIĆ (HeraEdu, Beograd) | Štampani  
kuvari kao poslastica za izdavače

Kazim Metehan AYASBEYOĞLU (KMK Arts / Founder d. o. o.  
Podgorica, Istanbul) | Gastromuzikologija kao savremeni  
model povezivanja umjetnosti, gastronomije i kulturnog razvoja  
Moderatorka: Vesna DELIĆ (Društvo za kulturni razvoj „Bauo“,  
Petrovac na Moru)

13.00 PAUZA

13.30 ZAKLJUČNA DISKUSIJA

Lidija BRNOVIĆ (Podgorica)

Dušan MEDIN (Društvo za kulturni razvoj „Bauo“,  
Petrovac na Moru)

14.00 ZATVARANJE KONFERENCIJE I RUČAK ZA UČESNIKE

**SAŽECI**  
/  
**ABSTRACTS**

Milena Jokanović  
Univerzitet u Beogradu  
Filozofski fakultet  
Beograd, Srbija

## NASLEĐE ZAJEDNICA I AGRO-KULTURA: ODJECI FARO KONVENCIJE

Okvirna konvencija Saveta Evrope o vrednosti kulturnog nasleđa za društvo (Faro konvencija) usvojena 2005. godine u Faru, u Portugaliji, predstavlja dokument koji je trajno promenio način na koji razumemo kulturno nasleđe u evropskom kontekstu. Do danas, 20 godina kasnije, 25 država, među kojima su i Srbija i Crna Gora, kao i druge zemlje regiona, ratifikovalo je ovu konvenciju koja uspostavlja savremeni okvir za razumevanje kulturne baštine kao zajedničkog dobra i resursa za održivi razvoj društva. Stoga se i agrikultura posmatra ne samo kao ekonomska delatnost nego i kao integralni deo kulturne baštine koji obuhvata tradicionalna znanja, prakse obrade zemlje, očuvanje biodiverziteta i oblikovanje kulturnog pejzaža. Poljoprivredne prakse i srodni tradicionalni zanati zasnovani na lokalnim modelima proizvodnje počinju da se sagledavaju kao oblik nematerijalnog nasleđa. Faro konvencija ukazuje na ulogu lokalnih zajednica u procesima identifikacije i upravljanja kulturnom baštinom, te podstiče mnogo inicijativa za građanska udruživanja i aktivnosti zaštite i promocije kulturnog nasleđa. Osvrćući se na primere dobre prakse u regionu kada je odnos između nasleđa zajednica i agro-kulture u pitanju, u radu ćemo pratiti promenu paradigme razumevanja pojma kulturnog nasleđa i svojevrzne odjeke Faro konvencije sve do danas.

*Ključne reči:* Faro konvencija, nasleđe zajednica, agro-kultura, kulturni pejzaž

Milena Jokanović  
Faculty of Philosophy  
University of Belgrade  
Belgrade, Serbia

HERITAGE OF COMMUNITIES AND AGRO-CULTURE:  
ECHOES OF THE FARO CONVENTION

The Framework Convention of the Council of Europe on the Value of Cultural Heritage for Society (the Faro Convention) adopted in 2005 in Faro, Portugal, represents a document that has permanently changed the way cultural heritage is understood in the European context. To date, twenty years later, twenty-five states—including Serbia and Montenegro, as well as other countries of the region—have ratified this Convention, which establishes a contemporary framework for understanding cultural heritage as a common good and a resource for the sustainable development of society. Accordingly, agriculture is viewed not only as an economic activity, but also as an integral part of cultural heritage, encompassing traditional knowledge, land-use practices, the preservation of biodiversity, and the shaping of the cultural landscape. Agricultural practices and related traditional crafts based on local models of production are increasingly recognized as forms of intangible heritage. The Faro Convention highlights the role of local communities in the processes of identifying and managing cultural heritage and has encouraged numerous initiatives for civic engagement and activities aimed at the protection and promotion of cultural heritage. By reflecting on examples of good practice in the region concerning the relationship between community heritage and agro-culture, this paper traces the shift in the paradigm of understanding cultural heritage and the ongoing echoes of the Faro Convention up to the present day.

*Keywords:* Faro Convention, community heritage, agro-culture, cultural landscape

Ljiljana Gavrilović  
Univerzitet u Beogradu  
Filozofski fakultet  
Beograd, Srbija

## O ČEMU NE MISLIMO KAD GOVORIMO (I O NEMATERIJALNOM) NASLEĐU

Već više od dve decenije (od usvajanja Konvencije o NKN 2003. godine, a zapravo bar deceniju duže) nematerijalno nasleđe je u fokusu, praktičnom i teorijskom, istraživača, profesionalaca u službi zaštite nasleđa, nacionalnih i/ili internacionalnih kulturnih birokratija i zajednica koje veruju da prepoznavanje i očuvanje elemenata koji se prepoznaju kao njihovo nasleđe bitno utiče kako na unutrašnju integraciju, tako i na šire prepoznavanje zajednice na nacionalnom ili internacionalnom planu. Međutim, sve ovo vreme ostaje širok spektar praksi koje su nesumnjivo „tradicionalne“ a ostaju van fokusa svih koji se bave bilo kojim aspektom bilo kog nasleđa (ne samo nematerijalnog nego i materijalnog – pokretnog i nepokretnog, prirodnog itd.). To su pre svega prakse korišćenja svega što može biti resurs, odnosno gotovo apsolutnog recikliranja: u predmodernim zajednicama nije se bacalo gotovo ništa. Isto važi za prakse povezane sa telom, pre svega za održavanje higijene i rešavanje pitanja izlučevina, koje su, ili bar mogu biti, kulturno distinktivne i zavise ne samo od klimatskih/geografskih uslova nego i od precizno postavljenih kulturnih vrednosti. Sledi, ne obavezno tim redom, održavanje odeće (pranje, čišćenje i čuvanje) kuće i dela spoljnog prostora koji se smatra „svojim“ (ličnim, porodičnim ili zajedničkim) kao i niz drugih isto toliko nevidljivih praksi. Sve one se ne uklapaju u uspostavljene žanrovske konvencije reprezentovanja nematerijalnog kulturnog nasleđa, te za njihovo očuvanje, pa čak ni prepoznavanje, nisu zainteresovani ni „nosioci“ elemenata (oni kojima je praksa još uvek poznata, ili je čak i primenjuju) ni stručnjaci/profesionalci koji se bave nasleđem, niti lokalna, nacionalna i/ili metanacionalna birokratija, čime su ovi elementi potencijalnog nasleđa osuđeni ne samo na nestajanje nego i na potpuno zaboravljanje.

*Ključne reči:* nasleđe, nematerijalno nasleđe, neprepoznate prakse, reciklaža, telo, prostor

Ljiljana Gavrilović  
University of Belgrade  
Faculty of Philosophy  
Belgrade, Serbia

## WHAT WE DO NOT THINK ABOUT WHEN WE SPEAK (ALSO OF INTANGIBLE) HERITAGE

For more than two decades (since the adoption of the Intangible Cultural Heritage in 2003, and actually at least a decade longer) intangible heritage has been in the focus, practically and theoretically, of researchers, professionals in the service of heritage protection, national and/or international cultural bureaucracies and communities who believe that the recognition and preservation of elements that are recognized as their heritage significantly affects both internal integration and wider recognition of the community on a national or international level. However, all this time there remains a wide range of practices that are undoubtedly “traditional” which remain out of focus for anyone dealing with any aspect of any heritage (not only intangible, but also material – movable and immovable, natural, etc.). These are primarily practices of using everything that can be a resource, that is, almost absolute recycling: in pre-modern communities, almost nothing was thrown away. The same applies to practices related to the body, primarily maintaining hygiene and dealing with excretion issues, which are, or at least can be, culturally distinctive and depend not only on climatic/geographical conditions, but also on precisely set cultural values. This is followed, not necessarily in that order, by the maintenance of clothes (washing, cleaning and storage) the house and the part of the external space that is considered “own” (personal, family or communal) as well as a number of other equally invisible practices. All of them do not fit into the established genre conventions of representing intangible cultural heritage, and neither the “carriers” of the elements (those who are still familiar with the practice, or even apply it) nor the experts/professionals dealing with heritage, nor the local, national and/or meta-national bureaucracy, are interested in their preservation or even recognition, thus these elements of potential heritage are condemned not only to disappearing, but also to complete forgetting.

*Keywords:* heritage, intangible heritage, unrecognized practices, recycling, body, space

Ivan Piper  
Univerzitet Donja Gorica  
Fakultet za kulturu i turizam  
Podgorica, Crna Gora

## KULTURNO NASLJEĐE KAO RESURS RAZVOJA

Predavanje se bavi kulturnim nasljeđem kao dinamičnim resursom, koji prevazilazi okvire očuvanja i postaje aktivan pokretač društvenog i ekonomskog razvoja. Fokus je na povezivanju kulturne baštine sa savremenim kreativnim industrijama, kao i na njenoj ulozi u širim kontekstima održivosti, razvoja lokalnih zajednica i teritorijalnog planiranja. Kroz predstavljanje aktivnosti Univerziteta Donja Gorica i projekata poput „STEČCI“ biće prikazani pristupi koji povezuju istraživanje, obrazovanje i praksu u valorizaciji nasljeđa. Posebna pažnja biće posvećena načinima na koje se kulturni resursi mogu reinterpretirati i koristiti kao osnova za inovacije, preduzetništvo i stvaranje novih narativa. Predavanje će se osvrnuti i na međunarodna iskustva i različite modele upravljanja kulturnim nasljeđem, uz razmatranje mogućnosti njihovog prilagođavanja lokalnim kontekstima. Cilj je otvoriti prostor za promišljanje kulturnog nasljeđa kao mosta između tradicije i savremenosti, sa potencijalom da doprinese održivim i inkluzivnim modelima razvoja.

*Ključne riječi:* kulturno nasljeđe, kreativne industrije, održivi razvoj, lokalne zajednice, valorizacija, inovacije, preduzetništvo, identitet

Ivan Piper  
University of Donja Gorica  
Faculty for Culture and Tourism  
Podgorica, Montenegro

## CULTURAL HERITAGE AS A RESOURCE FOR DEVELOPMENT

This lecture explores cultural heritage as a dynamic resource that goes beyond preservation and becomes an active driver of social and economic development. The focus is on linking cultural heritage with contemporary creative industries, as well as its role within broader contexts of sustainability, local community development, and territorial planning. Through the presentation of activities at the University of Donja Gorica and projects such as “Stećci”, the lecture will highlight approaches that connect research, education, and practice in the valorisation of heritage. Particular attention will be given to ways in which cultural resources can be reinterpreted and used as a foundation for innovation, entrepreneurship, and the creation of new narratives. The lecture will also reflect on international experiences and different models of cultural heritage management, considering their potential adaptation to local contexts. The aim is to open a space for rethinking cultural heritage as a bridge between tradition and modernity, with the potential to contribute to sustainable and inclusive development models.

*Keywords:* cultural heritage, creative industries, sustainable development, local communities, valorisation, innovation, entrepreneurship, identity

Martina Blečić Kavur  
Univerzitet Primorska  
Fakultet humanističkih studija  
Kopar, Slovenija

ARHEOLOGIJA PREHRANE I KULTURA ISPIJANJA  
KAO KREATIVNI RESURS: RITUAL, TIJELO I REINTERPRETACIJA

U arheološkim istraživanjima pretpovijesnih zajednica prakse konzumacije hrane, a osobito tekućina – uključujući ritualno ispijanje u okviru banketa i simpozija – čine važan, ali teorijski često nedovoljno artikuliran segment društvenih odnosa. U ovom se izlaganju kultura ispijanja razmatra kao društveno regulirana i simbolički strukturirana praksa unutar koje se međusobno oblikuju prostor, tijelo i materijalni predmeti, čime se nadilazi reduktivno tumačenje prehrane kao isključivo biološke potrebe. Polazeći od arheoloških podataka s područja istočnog Jadrana, s posebnim naglaskom na posude za ispijanje, kontekste njihove uporabe i pripadajuće simboličke kodove, ispijanje se interpretira kao performativna praksa putem koje se konstruiraju identiteti, društvene hijerarhije i mehanizmi pripadnosti zajednici. Posebna se pozornost posvećuje konceptima društvene memorije i topofilije, unutar kojih se prehrambene prakse sagledavaju kao sastavni dio simboličkog odnosa zajednice prema prostoru. U završnom dijelu izlaganja razmatraju se mogućnosti translacije arheološkog znanja o prošlim konzumnim praksama u suvremene oblike kulturne proizvodnje. Umjesto deskriptivnih rekonstrukcija, naglasak je stavljen na interpretativne modele koji omogućuju razumijevanje hrane i pića kao simboličkog i ideološkog resursa u oblikovanju održivih i kontekstualno utemeljenih kulturnih proizvoda, koji prošlost ne reproduciraju doslovno, već ju kritički reinterpreteraju u suvremenom diskursu identiteta i iskustva.

*Ključne riječi:* arheologija prehrane, kultura ispijanja, performativnost, društvena memorija, identitet

Martina Blečić Kavur  
University of Primorska  
Faculty of Humanities  
Koper, Slovenia

ARCHAEOLOGY OF FOOD AND DRINKING  
CULTURE AS A CREATIVE RESOURCE:  
RITUAL, BODY, AND REINTERPRETATION

In archaeological research on prehistoric communities, practices of food consumption – and particularly the consumption of liquids, including ritual drinking within the context of banquets and symposia – constitute an important yet theoretically underexplored dimension of social relations. This paper approaches drinking culture as a socially regulated and symbolically structured practice through which space, the body, and material objects are mutually constituted, moving beyond reductive interpretations of food consumption as a purely biological necessity. Drawing on archaeological evidence from the eastern Adriatic, with particular emphasis on drinking vessels, their contexts of use, and associated symbolic codes, drinking is interpreted as a performative practice through which identities, social hierarchies, and mechanisms of communal belonging are constructed. Special attention is given to the concepts of social memory and topophilia, within which food-related practices are understood as integral to the symbolic relationship between communities and space. The concluding section explores the possibilities of translating archaeological knowledge of past consumption practices into contemporary forms of cultural production. Rather than relying on descriptive reconstructions, the paper foregrounds interpretative models that enable food and drink to be understood as symbolic and ideological resources in the creation of sustainable and contextually grounded cultural products – ones that do not reproduce the past literally, but critically reinterpret it within contemporary discourses of identity and experience.

*Keywords:* archaeology of food, drinking culture, performativity, social memory, identity

Nick Angeloff  
Cal Poly Humboldt  
Odsjek za antropologiju  
Centar za kulturne resurse  
Kalifornija, Sjedinjene Američke Države

KALIFORNIJA I MAKEDONIJA: HRANA, POLITIKA  
I LJUDSKO PONAŠANJE, KLIMATSKE ADAPTACIJE  
I DRUŠTVENE PROMJENE – ARHEOLOŠKA PERSPEKTIVA

Klimatski trendovi pleistocena i holocena omogućili su značajne društvene promjene kroz promjene u ponašanju i načinu na koji čovječanstvo stupa u interakciju sa okruženjem. U Evropi i Aziji kraj posljednjeg ledenog doba omogućio je razvoj stočarskih i poljoprivrednih društava uz izraženu centralizaciju moći. U Sjevernoj Americi uočava se promjena obrazaca mobilnosti, kao i ciklični razvoj sjedilačkih poljoprivrednih i hortikulturnih društava zasnovanih na akumulaciji bogatstva i hijerarhijskoj organizaciji. U sjevernoj Kaliforniji i Makedoniji, niska gustina naseljenosti tokom pleistocena i obilje resursa omogućavali su razvoj mobilnih društava. U periodu od prije 8.000–4.000 godina dolazi do globalnog zagrijavanja, što dovodi do promjena u društvenim strukturama i tehnologijama, kao i do transformacije obrazaca ishrane i naseljavanja. Nakon toga slijedi hladnija i vlažnija klimatska faza. Promjene u resursnoj osnovi omogućavaju visoku gustinu naseljenosti, razvoj skladištenja hrane većeg obima i formiranje hijerarhijskih društava zasnovanih na bogatstvu u sjevernoj Kaliforniji. U Makedoniji, promjene u ponašanju, tehnologiji i društvenoj organizaciji poljoprivredne proizvodnje tokom neolita dovode do razvoja društava bakarnog, bronzanog i gvozdenog doba, karakterisanih centralizovanom moći i akumulacijom bogatstva unutar visokostratifikovanih zajednica. Ovaj rad istražuje sličnosti između autohtonih kultura sjeverne Kalifornije i Makedonije u kontekstu hrane i političke organizacije, sagledane iz perspektive ljudskog iskustva.

*Ključne riječi:* Kalifornija, Makedonija, klima, holocen, poljoprivreda, arheologija

Nick Angeloff  
Cal Poly Humboldt  
Department of Anthropology  
Cultural Resources Facility  
California, United States of America

CALIFORNIA AND MACEDONIA: FOOD, POLITICS  
AND HUMAN BEHAVIOUR, CLIMATE ADAPTATIONS AND  
SOCIETAL CHANGE, AN ARCHAEOLOGICAL PERSPECTIVE

Pleistocene and Holocene climatic trends accommodate significant societal change through behavioural shifts in how humanity interacts with the environment. In Europe and Asia the end of the last ice age allows for the development of pastoral and agricultural societies with dramatic centralization of power. In North America we see a shift in mobility patterns and the cyclical development of sedentary agricultural and horticultural wealth based hierarchical societies. In Northern California and Macedonia, low population densities during the Pleistocene and a plethora of resources allow for mobile societies. 8,000 to 4,000 kya, global warming occurs, societies and technologies change and subsistence settlement patterns shift. This is followed by a cooler and wetter climate. The resource base shifts allowing for high population densities, scaled storage of foods and the development of wealth based hierarchical societies in Northern California. In Macedonia, behavioural, technological and societal change to agricultural production during the Neolithic, leads to the Copper, Bronze and Iron Age societies resulting in centralized power and wealth within highly stratified societies. We explore these similarities between indigenous cultures of northern California and Macedonia in the context of food and polity from the perspective of the human experience.

*Keywords:* California, Macedonia, climate, Holocene, agriculture, archaeology

Jessica M. Morris  
Cal Poly Humboldt  
Odsjek za antropologiju  
Kalifornija, Sjedinjene Američke Države

Engin Nasuh  
NU Zavod i Muzej Bitolja  
Bitolj, Sjeverna Makedonija

Aleksandar Vasileski  
Institut za staroslovensku kulturu  
Prilep, Sjeverna Makedonija

Nick Angeloff  
Cal Poly Humboldt  
Odsjek za antropologiju  
Centar za kulturne resurse  
Kalifornija, Sjedinjene Američke Države

### FORMIRANJE LOKALITETA I KULTURNI PEJZAŽI U JUŽNOJ SJEVERNOJ MAKEDONIJU

Ovo izlaganje predstavlja tekuće zajedničko istraživanje koje sprovode Cal Poly Humboldt, NU Zavod i Muzej Bitolja, kao i Institut za staroslovensku kulturu u Prilepu, a bavi se procesima formiranja arheoloških lokaliteta i korišćenjem pejzaža na više arheoloških nalazišta u južnoj Sjevernoj Makedoniji. Istraživanje se sprovodi u okviru kolaborativnog i konzervatorski usmjerenog pristupa, koji naglašava zajedničko starateljstvo sa lokalnim institucijama i dugoročnu brigu o arheološkim pejzažima. Stratigrafska analiza, potkrijepljena pedološkim istraživanjima i daljinskom detekcijom, nadovezuje se na prethodna istraživanja da bi se ispitali složeni depozicioni nizovi i obrasci transformacije pejzaža. Ciljana iskopavanja, zasnovana na visokorezolucionim LiDAR podacima i georadarskim (GPR) istraživanjima, omogućavaju prostornu interpretaciju podzemnih struktura i geomorfoloških promjena. Hronološki podaci, uključujući radiokarbonske datume, dijagnostičke nalaze poput novca i keramike, kao i istorijske izvore, obezbjeđuju vremenski okvir koji omogućava razmatranje faza naseljavanja, ponovne upotrebe i napuštanja lokaliteta. Dodatne istraživačke aktivnosti koje uključuju daljinsku detekciju i LiDAR snimanja na pet lokaliteta u jugozapadnoj Sjevernoj Makedoniji, uključujući Pelagoniju, Mariovo, Prespu i Ohrid, proširuju analizu na regionalni nivo i ilustruju dugoročne obrasce kontinuiteta od antike, preko srednjeg vijeka, do savremenog perioda. Ova istraživanja predstavljaju podršku projektu „Vizantijski monaški centri u Republici Sjevernoj Makedoniji“ koji monaške centre razmatra kao

Jessica M. Morris  
Cal Poly Humboldt  
Department of Anthropology  
California, United States of America

Engin Nasuh,  
NI Museum Bitola  
Bitola, North Macedonia

Aleksandar Vasileski  
Institute for Old Slavic Culture  
Prilep, North Macedonia

Nick Angeloff  
Cal Poly Humboldt  
Department of Anthropology  
Cultural Resources Facility  
California, United States of America

### SITE FORMATION AND CULTURAL LANDSCAPES IN SOUTHERN NORTH MACEDONIA

This presentation outlines ongoing collaborative research by Cal Poly Humboldt, the NI Institute and Museum Bitola, and the Institute for Old Slavic Culture Prilep that examines site formation processes and landscape use across multiple archaeological sites in southern North Macedonia. The research is conducted within a collaborative and conservation focused framework that emphasizes shared stewardship with local institutions and the long term care of archaeological landscapes. Stratigraphic analysis supported by soil studies and remote sensing builds on prior research to explore complex depositional sequences and patterns of landscape transformation. Targeted excavations informed by high resolution LiDAR and ground penetrating radar support spatial interpretation of subsurface features and geomorphological change. Chronological evidence including radiocarbon dates, diagnostic artifacts such as coins and pottery, and historical records provides a temporal framework, allowing discussion of phases of occupation, reuse, and abandonment. Additional research activities using remote sensing and LiDAR survey at five sites in southwestern North Macedonia, including Pelagonia, Mariovo, Prespa, and Ohrid, extend the analysis to a regional scale and illustrate long term patterns of continuity from antiquity through the Middle Ages to the present. These efforts support the *Byzantine Monastic Centers in the Republic of North Macedonia* project, which examines monastic centers as enduring bearers of culture. Together, these integrated studies refine approaches to site formation, contribute to landscape archaeolo-

trajne nosioce kulture. Zajedno, ove integrisane studije unapređuju pristupe proučavanju formiranja lokaliteta, doprinose razvoju pejzažne arheologije i istražuju dugoročni kulturni kontinuitet kroz međusobno povezane istorijske mreže.

*Ključne riječi:* stratigrafija, daljinska detekcija, geomorfologija, kulturni kontinuitet, pejzažna arheologija, Sjeverna Makedonija, Pelagonija

gy, and explore long term cultural continuity across interconnected historical networks.

*Keywords:* stratigraphy, remote sensing, geomorphology, cultural continuity, landscape archaeology, North Macedonia, Pelagonia

Ana Đuričić  
Univerzitet u Beogradu  
Filozofski fakultet  
Beograd, Srbija

## POČECI KULTIVACIJE ŽITARICA U NEOLITU CENTRALNOG BALKANA

Tokom neolita dolazi do pojave i razvoja brojnih inovacija koje su oblikovale potpuno novi način života. Pripitomljavanje biljaka i životinja dovelo je do izražene sedentarnosti, što predstavlja značajnu promenu u odnosu na lovačko-sakupljački mobilni način života koji je bio dominantan stotinama hiljada godina ranije. Proces domestikacije žitarica započeo je na Bliskom istoku, na prostoru tzv. plodnog polumeseca, i odvijao se tokom nekoliko milenijuma. Sa širenjem neolita izvan ovog matičnog područja, domestikovane žitarice su, kao deo „neolitskog paketa“ dospale i u druge delove Evrope, uključujući centralni Balkan. Međutim, ova tranzicija nije protekla bez poteškoća, te je ekonomski značaj žitarica u ranom neolitu ovog područja i dalje predmet rasprave. Cilj ove prezentacije jeste da prikaže proces domestikacije žitarica, kao i izazove sa kojima su se suočavale neolitske zajednice. Pored toga, biće razmotrene mogućnosti korišćenja neolitske tradicije uzgoja žitarica u svrhu promocije kulturne baštine.

*Ključne reči:* neolit, domestikacija žitarica, centralni Balkan, kulturna baština

Ana Đuričić  
University of Belgrade  
Faculty of Philosophy  
Belgrade, Serbia

## THE BEGINNINGS OF CEREAL CULTIVATION IN THE NEOLITHIC OF THE CENTRAL BALKANS

During the Neolithic period, numerous innovations emerged and developed, shaping an entirely new way of life. The domestication of plants and animals led to pronounced sedentism, representing a radical shift from the hunter-gatherer mobile lifestyle that had dominated for hundreds of thousands of years. The process of cereal domestication began in the Near East, within the so-called Fertile Crescent, and unfolded over several millennia. As the Neolithic expanded beyond this core area, domesticated cereals, as part of the “Neolithic package” spread to other parts of Europe, including the central Balkans. However, this transition was not without challenges, and the economic importance of cereals in the Early Neolithic of this region remains a subject of debate. The aim of this presentation is to outline the process of cereal domestication and to discuss the difficulties faced by Neolithic communities. In addition, the paper explores the potential of using Neolithic cereal-growing traditions for the promotion of cultural heritage.

*Keywords:* Neolithic, cereal domestication, Central Balkans, cultural heritage

Anna Zacharaki  
SIKRUKU – Lab for Ecosystemic  
Spatial Planning | Leonidio, Grčka

Ion Maleas  
Nacionalna visoka škola arhitekture  
SIKRUKU – Lab for Ecosystemic  
Spatial Planning  
Marselj, Francuska – Leonidio, Grčka

Dina Danesi  
SIKRUKU – Lab for Ecosystemic  
Spatial Planning | Leonidio, Grčka

„ZAJEDNIČKO OBLIKOVANJE NAŠEG PROSTORA“:  
SLUČAJ LOKALNOG URBANISTIČKOG PLANA JUŽNE KINURIJE

Projekat „Zajedničko oblikovanje našeg prostora“ istražuje ulogu učešća građana u integrisanoj zaštiti i upravljanju jednim prostorom, u kontekstu savremenog teritorijalnog i urbanističkog planiranja, i to konkretno kroz studiju slučaja Lokalnog urbanističkog plana (ΤΠΣ) opštine Južna Kinurija, na istočnoj obali Peloponeza. Teorijski okvir projekta pristupa kulturnom pejzažu, kao i drugim oblicima nasljeđa koji ga sačinjavaju, kao zajedničkim dobrima nasljeđa. Time se naglašava temeljna povezanost urbanističkog planiranja, zaštite kulturnog pejzaža i učešća građana kao neodvojivih dimenzija savremenog prostornog planiranja. Akciono istraživanje razvijeno je prvenstveno kroz 14 participativnih radionica zasnovanih na zajednici širom Južne Kinurije, s ciljem kritičke procjene metodološkog pristupa. Projekat postavlja ključna pitanja, istovremeno terenski ispitujući na koji način i kroz koje participativne procese je moguće produbiti razumijevanje prostora, obogatiti planiranje i projektovanje zasnovano na mjestu te djelovati kao suštinski alati za učešće i zaštitu. Inicijativu za učešće građana u Lokalnom urbanističkom planu pokrenula je novoformirana grupa SIKRUKU, sastavljena od arhitekata i stanovnika Leonidija. Primarna polja interesovanja grupe obuhvataju proučavanje, istraživanje, obrazovanje i aktivno angažovanje u pitanjima koja se tiču proizvodnje prostora na različitim skalama, kao i upravljanja resursima u svom matičnom području — Leonidiju i širem regionu Južne Kinurije. Tim podržava i promoviše holistički i ekosistemski pristup prostornom planiranju, utemeljen na principima (samo)održivosti, trajnosti i socio-ekološke ravnoteže. Prepoznali smo da Lokalni urbanistički plan koji ne uključuje glas lokalnog stanovništva rizikuje da bude odvojen od stvarnih potreba i prioriteta zajednice.

*Ključne riječi:* urbanističko planiranje, participativno planiranje, zajednice nasljeđa, kulturni pejzaž

Anna Zacharaki  
SIKRUKU – Lab for Ecosystemic  
Spatial Planning | Leonidio, Greece

Ion Maleas  
École Nationale Supérieure  
d'Architecture de Marseille  
SIKRUKU – Lab for Ecosystemic

Dina Danesi  
SIKRUKU – Lab for Ecosystemic  
Spatial Planning | Leonidio, Greece

Spatial Planning  
Marseille, France – Leonidio, Greece

“CO-SHAPING OUR COMMON PLACE”:  
THE CASE OF SOUTH KYNOURIA'S LOCAL URBAN PLAN

The project “Co-shaping our common place” explores the role of citizen participation in the integrated protection and management of a place, within the context of contemporary territorial and urban planning, and specifically through the case study of the Local Urban Plan (ΤΠΣ) of the municipality of South Kynouria, on the eastern coast of the Peloponnese. The theoretical framework of the project approaches cultural landscape, and other forms of heritage that constitute it, as heritage commons. This highlights the fundamental connection between urban planning, cultural landscape protection and citizen participation as inseparable dimensions of contemporary spatial planning. The action-research was developed mainly through 14 community based participatory workshops around South Kynouria, aiming at the critical assessment of the methodological approach. The project poses crucial questions while field-testing how and which participatory processes can deepen the understanding of a place, enrich place-based planning and design, and function as substantial tools for participation and protection. The initiative for citizen participation in the Local Urban Plan was launched by the newly formed group SIKRUKU, composed of architects and residents of Leonidio. The group's primary fields of interest include the study, research, education, and active engagement in issues concerning the production of space across various scales and resource management within its base — Leonidio and the broader region of South Kynouria. The team supports and promotes a holistic and ecosystemic approach to spatial planning, grounded in the principles of (self)sustainability, durability, and socio-ecological balance. We recognized that a Local Urban Plan lacking the voice of the local people risks being detached from the actual needs and priorities of the community.

*Keywords:* urban planning, participatory planning, heritage communities, cultural landscape

Dimitra Marini  
Western Strokes  
Atina, Grčka

ARHITEKTURA STRAHA: UTVRĐENI ŽIVOT  
I MALE ZAJEDNICE U SREDNJOVJEKOVNOJ  
PALAIOCHORI (AGIOS DIMITRIOS) KITHIRA

Ova studija analizira srednjovjekovno naselje Palaiochora (Agios Dimitrios) na Kithiri kao „živi utvrđeni grad“ u kojem su strah i stalna prijetnja piratstvom oblikovali arhitekturu i svakodnevni život. Smješteno na uskom, stjenovitom poluostrvu sa strmim provalijama, naselje je kombinovalo prirodne i izgrađene odbrambene elemente, stvarajući slojevite fortifikacije. Male insularne zajednice pretvarale su anksioznost u prostorne strategije: gust raspored građevina, ograničena otvaranja i kontrolisana kretanja, što pokazuje kako je psihološki stres uticao na arhitektonske i urbanističke odluke. Dramatična noć Barbarosine pljačke ilustrira direktan uticaj vanjskih prijetnji na društvenu organizaciju, obrasce hitnog skloništa i morfologiju naselja. Palaiochora se tako pojavljuje kao utvrđeni organizam, odražavajući interakciju straha, otpornosti i arhitektonske adaptacije. Ova studija nadograđuje i proširuje istraživanje D. Zalgkakisa iz 1962. godine, nudeći uvid u kulturno naslijeđe, očuvanje malih zajednica i trajan uticaj straha na prostorni dizajn.

*Ključne riječi:* Palaiochora, Kithira, utvrđeni život, strah, male zajednice, srednjovjekovno naselje, odbrambeni urbanizam, pirati, venecijanski period, vernakularna gradnja, psihološka arhitektura

Dimitra Marini  
Western Strokes  
Athens, Greece

ARCHITECTURE OF FEAR: FORTIFIED LIFE  
AND MINOR COMMUNITIES IN MEDIEVAL  
PALAIOCHORA (AGIOS DIMITRIOS) KYTHIRA

This study examines the medieval settlement of Palaiochora (Agios Dimitrios) on Kythira as a living fortress, where fear and the persistent threat of piracy shaped both architecture and daily life. Built on a narrow, rocky peninsula with sheer ravines, the settlement combined natural and constructed defenses, creating layered fortifications. Minor insular communities translated anxiety into spatial strategies, dense clustering, limited openings, and controlled circulation, demonstrating how psychological stress influenced architectural and urban decisions. The dramatic night of Barbarossa's raid exemplifies the direct impact of external threats on social organization, emergency refuge patterns, and settlement morphology. Palaiochora thus emerges as a fortified organism, reflecting the interplay of fear, resilience, and architectural adaptation. This study builds upon and expands D. Zalgkakis' 1962 research, offering insights into cultural heritage, the preservation of minor communities, and the enduring imprint of fear on spatial design.

*Keywords:* Palaiokhora, Kythira, fortified life, fear, minor communities, medieval settlement, defensive urbanism, piracy, Venetian period, vernacular masonry, psychological architecture

Kristina Žugić  
Inicijativa mladih za ljudska prava Crne Gore  
Podgorica, Crna Gora

## OD KONFLIKTNOG NASLJEĐA DO ZAJEDNIČKE ZEMLJE

Predavanje polazi od pretpostavke da suočavanje s prošlošću ne iscrpljuje svoj potencijal u institucionalnim i diskurzivnim okvirima, već zahtijeva svakodnevne, zajedničke prakse, koje omogućavaju obnovu povjerenja i društvene kohezije. U tom kontekstu, baštenske zajednice se analiziraju kao prostor transformacije konfliktnog nasljeđa u platformu saradnje, brige i održivog razvoja. Zajednički rad na zemlji, razmjena znanja i iskustava, kao i kolektivno/zajedničko upravljanje resursima, doprinose prevazilaženju podjela nastalih tokom ratnih i postratnih perioda, stvarajući nove oblike susreta i solidarnosti, novi region. Baštenske inicijative istovremeno aktiviraju elemente nematerijalnog nasljeđa – tradicionalne poljoprivredne prakse, razmjenu sjemena, kulinarska znanja i međugeneracijski prenos iskustava – čime mogu povezati kulturu sjećanja sa savremenim ekološkim i razvojnim izazovima. Kroz analizu ovih praksi, rad pokazuje da se briga o zemlji može razumjeti kao oblik društvene obnove, u kojem ekologija postaje medijator između prošlosti i budućnosti zajednice. Na taj način baštenske zajednice se afirmišu kao model održivog razvoja koji objedinjuje kulturu, prirodu i društvenu odgovornost u postkonfliktnim kontekstima.

*Ključne riječi:* suočavanje s prošlošću, konfliktno nasljeđe, postkonfliktne zajednice, baštenske zajednice, kultura sjećanja, održivi razvoj, zajedničko upravljanje resursima, društvena kohezija

Kristina Žugić  
Youth Initiative for Human Rights Montenegro  
Podgorica, Montenegro

## FROM CONFLICT HERITAGE TO SHARED LAND

This presentation starts from the assumption that coming to terms with the past does not exhaust its potential within institutional and discursive frameworks, but requires everyday, collective practices that enable the restoration of trust and social cohesion. In this context, community gardens are analyzed as spaces for transforming conflict heritage into platforms of cooperation, care, and sustainable development. Working the land together, sharing knowledge and experiences, as well as collective management of resources, contribute to overcoming divisions formed during wartime and post-war periods, creating new forms of encounter, solidarity, and regional connectedness. At the same time, community gardening initiatives activate elements of intangible heritage—traditional agricultural practices, seed exchange, culinary knowledge, and intergenerational transmission of experience—thereby linking cultures of memory with contemporary ecological and developmental challenges. Through the analysis of these practices, the paper argues that care for the land can be understood as a form of social renewal in which ecology becomes a mediator between the past and the future of a community. In this way, community gardens are affirmed as a model of sustainable development that integrates culture, nature, and social responsibility in post-conflict contexts.

*Keywords:* coming to terms with the past, conflict heritage, post-conflict communities, community gardens, memory culture, sustainable development, collective resource management, social cohesion

Koraljka Kuzman Šlogar  
Institut za etnologiju i folkloristiku  
Zagreb, Hrvatska

## MEDITERANSKA PREHRANA U DIGITALNOM OKRUŽENJU: ETIKA DOKUMENTACIJE I JAVNE PREZENTACIJE

Izlaganje istražuje digitalnu prezentaciju prehrambene baštine u kontekstu kulturnih i kreativnih industrija (KKI) s posebnim naglaskom na razlike u pristupu javnih institucija i različitih aktera unutar KKI sektora. Tradicionalna znanja sve se više pojavljuju na digitalnim platformama, u turističkim pričama i promotivnim kampanjama, stječući vidljivost i potencijalnu tržišnu vrijednost. Istovremeno, očuvanje i zaštita znanja ostaju ključni, osobito u odnosima povjerenja između istraživača i lokalnih zajednica. Na primjeru slučaja terenskog istraživanja mediteranske prehrane na otocima Hvaru i Braču, dokumentiranog audio, video i fotografskim zapisima, ilustrira se institucionalna odgovornost prema zajednici: materijali ostaju pohranjeni u zaštićenom fondu i nisu javno dostupni dok ne budu osigurane formalne suglasnosti, u skladu s etičkim i istraživačko-pravnim standardima. Dok institucije štite kontekst i povjerenje, akteri unutar KKI sektora često interpretiraju i koriste baštinu na različite načine – kao vizualni sadržaj, brend, iskustveni proizvod ili turistički narativ – pri čemu se mogu pojaviti procesi ekstrakcije, estetizacije i oblikovanja vidljivosti sadržaja putem digitalnih algoritama. Izlaganje naglašava važnost etičke odgovornosti institucija, očuvanja konteksta i povjerenja, te potrebu kritičkog osvještavanja zajednica i KKI sektora o posljedicama njihove prakse, kako bi suradnja između baštine i kulturnih i kreativnih industrija bila održiva, odgovorna i osjetljiva na lokalni kontekst.

*Ključne riječi:* prehrambena baština, digitalna prezentacija, institucionalna etika, povjerenje, KKI sektor

Koraljka Kuzman  
Institute of Ethnology and Folklore Research  
Zagreb, Croatia

MEDITERRANEAN DIET IN THE DIGITAL SURROUNDINGS:  
THE ETHICS OF DOCUMENTATION AND PUBLIC PRESENTATION

This presentation explores the digital presentation of food heritage within the context of cultural and creative industries (CCIs) focusing on differences in approach between public institutions and various CCI actors. Traditional knowledge increasingly appears on digital platforms, in tourism narratives, and promotional campaigns, gaining visibility and potential market value, while preservation and protection remain crucial, particularly in building trust between researchers and local communities. Using the case of field research on Mediterranean cuisine on the islands of Hvar and Brač, documented through audio, video, and photographic records, the presentation illustrates institutional responsibility towards the community: materials are stored in a protected archive and are not publicly accessible until formal consents are secured, in line with ethical and research-legal standards. While institutions safeguard context and trust, CCI actors often interpret and use heritage in various ways – as visual content, a brand, an experiential product, or a tourism narrative – which may involve processes of extraction, aestheticization, and algorithmically guided visibility. The presentation emphasizes institutional ethical responsibility, preservation of context and trust, and the need to critically raise awareness among communities and CCI actors about the consequences of their practices, ensuring collaboration between heritage and cultural and creative industries remains sustainable, responsible, and sensitive to local contexts.

*Keywords:* food heritage, digital presentation, institutional ethics, trust, CCI sector

Božena Jelušić  
Božena d. o. o.  
Budva, Crna Gora

## ODBRANA UKUSA U GRADU KOJI JE POJEIO SAM SEBE

U izlaganju suprotstavljam dva procesa: destruktivni urbanizam, koji proždire materijalno tkivo grada zarad profita, i zaštitu nematerijalne baštine kao strategiju očuvanja „unutrašnjeg grada“. U knjizi koja upravo nastaje prikazujem djelovanje Društva „Za bolji grad“ (1992–2013). Knjiga dokumentuje hroniku otpora u ekstremnom istorijskom vakuumu – od sloma socijalizma do nadiruće „logike kapitala“ i digitalnog doba. U tom periodu Budva je postala žrtva novog „Lava Svetog Marka“ – investitorskog urbanizma, koji je grad pretvorio u „vojni logor“ eksploatacije, ne više zarad turizma već prvenstveno zbog sekundarnog stanovanja koje donosi najbrži profit. Prostor je žrtvovan, a fizičke vizure progutane u procesu u kojem je grad najzad pojeo sam sebe. Dok je fizički prostor nepovratno stradao, nematerijalna baština i kulinarski kod ostali su važni (možda i jedini) slojevi identiteta koji su preživjeli „stampedo“ betonizacije, sada već poznate kao budvanizacija. U jeku najžešće tranzicije (1996) povratak receptima i sjećanjima nije bio bijeg od stvarnosti, već radikalni građanski aktivizam. Kuhinja je postala tvrđava – san o Mediteranu naspram javi od betona. Danas briga o zaštiti nematerijalne baštine, u mom slučaju recept jedne torte kao mitskog slatkiša grada (2023) znači braniti pravo na sjećanje u prostoru profitne amnezije. To je čuvanje „DNK zapisa“ grada koji ostaje jedini mogući temelj za njegovu buduću urbanu i moralnu obnovu.

*Ključne riječi:* Budva, grad, Društvo „Za bolji grad“ Mediteran, kuhinja, Zmaj torta

Božena Jelušić  
Božena Ltd.  
Budva, Montenegro

## DEFENDING TASTE IN A CITY THAT DEVoured ITSELF

This presentation juxtaposes two processes: destructive urbanism, which consumes the material fabric of the city for the sake of profit, and the safeguarding of intangible heritage as a strategy for preserving the “inner city.” In a book currently in preparation, I document the activities of the civic “For a Better City” Association (1992–2013). The book chronicles a history of resistance during an extreme historical vacuum—from the collapse of socialism to the advancing “logic of capital” and the onset of the digital age. During this period, Budva became a victim of a new “Lion of Saint Mark”—investor-driven urbanism—which transformed the city into a “military camp” of exploitation, no longer primarily for tourism but for secondary housing aimed at rapid profit. Urban space was sacrificed, and physical vistas were swallowed in a process through which the city ultimately devoured itself. While the physical environment suffered irreversible damage, intangible heritage and culinary codes remained significant—perhaps the only surviving—layers of identity amid the “stampede” of concrete, now widely known as *budvanization*. At the height of the most turbulent phase of transition (1996) returning to recipes and memories was not an escape from reality but an act of radical civic engagement. The kitchen became a fortress—a dream of the Mediterranean set against the concrete reality. Today, safeguarding intangible heritage—embodied, in my case, in the recipe of a local cake considered the city’s mythical dessert (2023)—means defending the right to memory in a space marked by profit-driven amnesia. It represents the preservation of the city’s “DNA record,” the only possible foundation for its future urban and moral renewal.

*Keywords:* Budva, city, “For a Better City” Association, Mediterranean, cuisine, Dragon Cake

Maša Seničić  
Filmkultura  
Beograd, Srbija

ZLATNA OBALA: PEJZAŽI SEĆANJA  
U NIČIJOJ UVALI

Izlaganje polazi od *Zlatne obale*, umetničko-istraživačkog projekta autorke posvećenog sećanjima na Inexov hotel „Zlatna obala“ u Sutomoru, koji figurira kao paradigmatički primer jugoslovenskog turističkog kompleksa gde su arhitektura i svakodnevni rituali formirali jedinstven prostor. Hotel je shvaćen kao „mesto sećanja“ (*lieu de mémoire*) i mesto ukrštanja privatnih biografija, putničkih imaginarijuma i društvenih transformacija, te njima diktiranih promena imovinskih odnosa. Kroz fotografske i video zapise, te arhivsku građu i tekstove, projekat mapira dihotomiju između javnih turističkih narativa i individualnih, pretežno porodičnih memorabilija. Iz materijala je jasno da je hotel projektovan kao destinacija visokog standarda sa pažljivo osmišljenim javnim zonama – plažom, terasama, stazama i restoranima – čime je usmeravan ritam boravka gostiju. Poseban fokus izlaganja je hotelsko obedovanje, ponavljajući kolektivni ritual, iz perspektive antropologije hrane sagledan kao performativna praksa koja proizvodi privremene zajednice i vitalne pejzaže sećanja. Izlaganje se oslanja još i na regionalne studije jugoslovenskog turizma, te savremena istraživanja arhitekture Jadrana koja hotelske komplekse razumeju kao slojevite strukture značenja. Umetnički projekat *Zlatna obala* može se čitati kao model kolaborativne kulturne produkcije u kojem se turističko nasleđe prevodi u novi diskurzivni oblik, budući da se kroz metode participativnog nasleđa i interdisciplinarna preklapanja uzložnjavaju interpretacije sećanja na ovu crnogorsku uvalu.

*Ključne reči:* Zlatna obala, mesto sećanja, Jugoslavija, turizam, hotel, arhitektura, participativno nasleđe, umetničko istraživanje

Maša Seničić  
Filmkultura  
Belgrade, Serbia

*THE GOLDEN COAST: LANDSCAPES OF MEMORY  
IN NO ONE'S COVES*

The paper is an examination of *The Golden Coast*, an artistic research project by the author and dedicated to memories of the Inex "Zlatna obala" ("The Golden Coast") hotel in Sutomore, which is treated as a paradigmatic example of a Yugoslav tourist complex where architecture and everyday rituals formed a distinctive social space. The hotel is perceived as a "site of memory" (*lieu de mémoire*) where private biographies, travellers' imaginaries, social transformations, and shifting property relations intersect. Through photography, video, archival material, and texts, the project maps the dichotomy between public tourist narratives and individual, predominantly family memorabilia. The material reveals a hotel conceived as a superior destination with carefully designed public zones—beach, terraces, pathways, and restaurants—that shaped the rhythm of guests' daily life. The central focus of this paper is hotel dining, a recurring collective ritual, examined through the lens of the anthropology of food as a performative practice that generates temporary communities and vital landscapes of memory. The paper also refers to regional studies of Yugoslav tourism and contemporary research on Adriatic architecture, which approach hotel complexes as layered structures of meaning. The artistic project *The Golden Coast* can be understood as a model of collaborative cultural production in which tourist heritage is translated into a new discursive form, since participatory heritage methods and interdisciplinary overlaps expand the interpretation of memories tied to this Montenegrin cove.

*Keywords:* *The Golden Coast*, site of memory, Yugoslavia, tourism, hotel, architecture, participatory heritage, artistic research

Amra Šaćić Beća  
Univerzitet u Sarajevu  
Filozofski fakultet  
Sarajevo, Bosna i Hercegovina

## KULTURA KAO NOSILAC IDENTITETA U RIMSKOM ILIRIKU I NJEN POTENCIJAL U KREATIVNIM INDUSTRIJAMA

Autohtone zajednice koje su naseljavale prostor jugoistočne Europe često su stereotipno opisivane u djelima grčko-rimskih autora. Savremena istraživanja pokazuju da je, umjesto uniformnog identiteta, u Iliriku postojala mreža lokalnih i regionalnih pripadnosti. Kriitička analiza literarnih izvora i materijalnih nalaza pokazuje da su autohtone zajednice stoljećima nakon uspostave rimske vlasti očuvale svoj identitet kroz zadržavanje autohtonih imena, vjerovanja u lokalne kultove, te izradu nakita i predmeta svakodnevne upotrebe. S vremenom se, međutim, razvijao i provincijalni identitet, kada su stanovnici Ilirika, Panonije i Dalmacije počeli percipirati svoje identitete kao provincijske odrednice. Ipak, kulturni i identitetski resursi autohtonih zajednica i dalje nisu u dovoljnoj mjeri iskorišteni u kreativnim industrijama. Nakit, fibule, prstenje i amuleti iz rimskog Ilirika mogu poslužiti kao inspiracija za savremeni dizajn, dok keramički oblici i ornamentika mogu biti reinterpetirani u posuđu, suvenirima i ambalaži lokalnih proizvoda poput vina i maslinovog ulja. Lokalna imena s natpisa mogu se koristiti u nazivima kulturnih manifestacija ili vizuelnom identitetu muzeja i festivala, dok tipografija inspirisana latinskim epigrafskim spomenicima može biti osnova za plakate, kataloge i digitalne sadržaje. Antički recepti i prehrambene prakse mogu se reinterpetirati kroz tematske menije i festivale tradicionalne hrane, dok digitalne kreativne industrije i performativna umjetnost omogućavaju da antička baština postane nova, interaktivna vrsta iskustva za posjetioce. Na taj način, antička kultura rimskog Ilirika predstavlja vrijedan resurs za razvoj kreativnih industrija i inovativnih kulturnih iskustava, istovremeno čuvajući i reinterpetirajući lokalni identitet.

*Ključne riječi:* rimski Ilirik, autohtone zajednice, identitet, kulturno naslijeđe, kreativne industrije, materijalna kultura, epigrafika, savremeni dizajn, inovativna kulturna iskustva

Amra Šaćić Beća  
University of Sarajevo  
Faculty of Philosophy  
Sarajevo, Bosnia and Herzegovina

## CULTURE AS A VEHICLE OF IDENTITY IN ROMAN ILLYRICUM AND ITS POTENTIAL WITHIN THE CREATIVE INDUSTRIES

Autochthonous communities inhabiting Southeastern Europe were frequently depicted through a stereotypical lens in Greco-Roman literature. Contemporary research reveals that, rather than possessing a uniform identity, Illyricum was characterized by a complex network of local and regional affiliations. A critical analysis of literary sources and material evidence demonstrates that these communities preserved their distinct cultural fabric for centuries after the establishment of Roman rule—notably through the retention of indigenous names, the continuation of local cult practices, and the production of traditional jewelry and everyday objects. Over time, however, a broader provincial consciousness emerged, as the inhabitants of *Illyricum*, *Pannonia*, and *Dalmatia* began to adopt these administrative regions as primary frames of reference. Nevertheless, the cultural and heritage-based resources of these communities remain a largely untapped asset within the creative industries. Jewelry, fibulae, and amulets from Roman Illyricum offer rich inspiration for contemporary design, while ancient ceramic forms and ornamentation could be reinterpreted for modern tableware, souvenirs, and packaging for regional products like wine and olive oil. Furthermore, indigenous names from epigraphic records and Latin-inspired typography provide a unique basis for branding cultural events, museums, and digital content. By reimagining ancient recipes and performative traditions, the heritage of Roman Illyricum can be transformed into interactive, innovative experiences that both preserve and revitalize local identity.

*Keywords:* Roman Illyricum, autochthonous communities, identity, cultural heritage, material culture, epigraphy, contemporary design, innovative cultural experiences

Bojana Bogdanović  
Etnografski institut SANU  
Beograd, Srbija

Lada Stevanović  
Etnografski institut SANU  
Beograd, Srbija

## IZMEĐU DOMAĆE KUHINJE I KREATIVNIH INDUSTRIJA: FERDINAND KNEDLE

Rad razmatra Ferdinand knedle kao savremenu reinterpetaciju tradicionalnih knedli sa šljivama, u okviru antropoloških promišljanja hrane, nematerijalnog kulturnog nasleđa i ekonomije svakodnevice. Empirijsko uporište čine rezultati pilot-istraživanja sprovedenog u Beogradu kojim su obuhvaćene porodične prakse pripreme i konzumiranja knedli sa šljivama, kao i savremeni modeli proizvodnje i prezentacije Ferdinand knedli. Posebna pažnja posvećena je načinu na koji ovo domaće jelo iz porodične svakodnevice ulazi u javni prostor brendiranja i tržišne razmene. Proces transformacije tradicionalnih knedli sa šljivama u prepoznatljiv gastro-proizvod unutar domena kreativnih industrija prati se na četiri nivoa: ime, receptura, način proizvodnje i kontekst konzumiranja. Rad takođe otvara pitanja pregovaranja autentičnosti, tradicije i vrednosti, ukazujući na međuigru nasleđa i tržišta, kao i na širi značaj gastronomije u procesima kulturne i ekonomske valorizacije lokalnih znanja i praksi.

*Ključne reči:* nematerijalno kulturno nasleđe, antropologija hrane, knedle sa šljivama, Ferdinand knedle, brendiranje, kreativne industrije

Bojana Bogdanović  
Institute of Ethnography SASA  
Belgrade, Serbia

Lada Stevanović  
Institute of Ethnography SASA  
Belgrade, Serbia

BETWEEN HOME COOKING AND CREATIVE INDUSTRIES:  
FERDINAND KNÖDEL

This paper examines Ferdinand Knödel as a contemporary reinterpretation of traditional plum knödel, within the framework of anthropological reflections on food, intangible cultural heritage, and the economy of everyday life. The empirical basis consists of a pilot research interviews conducted in Belgrade, focusing on family practices of preparing and consuming plum dumplings, as well as contemporary models of production and presentation of Ferdinand dumplings. Particular attention is given to the ways in which this traditional dish has been moving from domestic, family sphere into the public domain of branding and market exchange. The transformation of traditional plum dumplings into a recognizable gastronomic product within the creative industries is considered across four dimensions: name, recipe, production methods, and context of consumption. The study also raises questions concerning the negotiation of authenticity, tradition, and value, highlighting the interplay between heritage and market, as well as the broader significance of gastronomy in the processes of cultural and economic valorization of local knowledge and practices.

*Keywords:* intangible cultural heritage, anthropology of food, plum dumplings, Ferdinand Knödel, branding, creative industries

Ivana Ustamujić  
Koledž ujedinjenog svijeta u Mostaru  
Mostar, Bosna i Hercegovina

GASTRONOMIJA KAO MOST:  
JEZIK, IDENTITET, KULTURNO NASLEĐE  
I ODRŽIVI TURIZAM U BOSNI I HERCEGOVINI

Gastronomija predstavlja jedan od najsloženijih i najdinamičnijih oblika nematerijalnog kulturnog nasleđa, u kojem se prepliću jezik, identitet, kolektivno pamćenje i svakodnevne prakse zajednica. U Bosni i Hercegovini, prostoru izražene kulturne raznolikosti i slojevite istorije, hrana ima višestruku ulogu: ona je istovremeno deo porodične i zajedničke tradicije, simbol pripadnosti i važan oblik kulturne komunikacije. Ovaj rad razmatra gastronomiju kao „most“ između jezika, identiteta i kulturnog nasleđa, te analizira njen potencijal u razvoju održivog i odgovornog turizma u Bosni i Hercegovini. Poseban fokus stavljen je na jezičke narative vezane za hranu – nazive jela, lokalne izraze, priče, rituale pripreme i konzumacije – kao ključne elemente u oblikovanju (gastronomskog) identiteta različitih lokalnih zajednica, dok se ujedno kroz istoriju gastronomskog jezika mogu pratiti kulturna preplitanja. Ukazuje se na način na koji ti narativi doprinose očuvanju tradicije, ali i njenoj reinterpretaciji u savremenim turističkim i kreativnim praksama. Rad se bavi i pitanjem kako gastronomsko nasleđe može biti integrisano u održive turističke modele koji uvažavaju lokalne resurse, ekološke principe i društvenu odgovornost, te doprinose razvoju lokalnih zajednica bez gubitka autentičnosti. Kroz interdisciplinarni pristup koji povezuje kulturologiju, lingvistiku, turizam i studije kulturnog nasleđa, rad nastoji da ukaže na značaj gastronomije kao prostora susreta prošlosti i savremenosti, lokalnog i globalnog, tradicije i inovacije u kontekstu Bosne i Hercegovine.

*Ključne reči:* gastronomija, gastronomski jezik, gastronomsko nasleđe, održivi turizam, identitet, Bosna i Hercegovina

Ivana Ustamujić  
United World College in Mostar  
Mostar, Bosnia and Herzegovina

GASTRONOMY AS A BRIDGE:  
LANGUAGE, IDENTITY, CULTURAL HERITAGE, AND  
SUSTAINABLE TOURISM IN BOSNIA AND HERZEGOVINA

Gastronomy is one of the most complex and dynamic forms of intangible cultural heritage, in which language, identity, collective memory, and everyday community practices intersect. In Bosnia and Herzegovina—a space marked by cultural diversity and layered historical experiences—food plays multiple roles: it is simultaneously part of family and communal tradition, a symbol of belonging, and an important form of cultural communication. This paper examines gastronomy as a “bridge” between language, identity, and cultural heritage, and analyzes its potential for the development of sustainable and responsible tourism in Bosnia and Herzegovina. Particular emphasis is placed on linguistic narratives related to food—names of dishes, local expressions, stories, and rituals of preparation and consumption—as key elements in shaping the gastronomic identity of different local communities, while the history of gastronomic language also reveals processes of cultural interweaving. The paper highlights how these narratives contribute both to the preservation of tradition and to its reinterpretation within contemporary tourism and creative practices. The paper further explores how gastronomic heritage can be integrated into sustainable tourism models that respect local resources, ecological principles, and social responsibility, contributing to community development without compromising authenticity. Through an interdisciplinary approach that connects cultural studies, linguistics, tourism, and heritage studies, the paper emphasizes gastronomy as a space of encounter between past and present, the local and the global, tradition and innovation, in the context of Bosnia and Herzegovina.

*Keywords:* gastronomy, gastronomic language, gastronomic heritage, sustainable tourism, identity, Bosnia and Herzegovina

Mato Uljarević  
Nikšić Evropska prestonica kulture 2030. godine  
Nikšić, Crna Gora

TRANSFORMACIJA NIKŠIĆA DO 2030. GODINE U KONTEKSTU  
TITULE EVROPSKA PRESTONICA KULTURE

Nikšić je, nakon dvije godine rada na aplikaciji, u oktobru 2025. godine ponio titulu Evropske prestonice kulture za 2030. godinu. Ubrzo je uslijedilo i članstvo grada u UNESCO Mreži kreativnih gradova u oblasti muzike. Izlaganje će obuhvatiti kratak opis koncepta aplikacije za titulu EPK i planiranog programa, kao i planiranih pripremnih aktivnosti.

*Ključne riječi:* Nikšić, Evropska prestonica kulture, urbana transformacija, kulturna politika, kreativne industrije, participativno upravljanje, kulturna infrastruktura, urbani identitet

Mato Uljarević  
Nikšić European Capital of Culture 2030  
Nikšić, Montenegro

## THE TRANSFORMATION OF NIKŠIĆ BY 2030 IN THE CONTEXT OF THE EUROPEAN CAPITAL OF CULTURE TITLE

After two years of preparing its application, Nikšić was awarded the title of European Capital of Culture for 2030 in October 2025. This was soon followed by the city's membership in the UNESCO Creative Cities Network in the field of music. The presentation will include a brief description of the city's application concept for the ECoC title, the planned programme, as well as the preparatory activities.

*Keywords:* Nikšić, European Capital of Culture, urban transformation, cultural policy, creative industries, participatory governance, cultural infrastructure, urban identity

Tihomir Živić

Sveučilište Josipa Jurja Strossmayera u Osijeku

Fakultet agrobiotehničkih znanosti Osijek

Osijek, Hrvatska

Maja Novoselec

Sveučilište Josipa Jurja Strossmayera u Osijeku

Fakultet agrobiotehničkih znanosti Osijek

Osijek, Hrvatska

OD KULENA DO GLOBALNIH KLIKOVA: NARAŠTAJ Z, HRVATSKI  
TRADICIJSKI PROIZVODI ZAŠTIĆENI U EU I NAZIVLJE ENGLESKOGA JE-  
ZIKA ZA POSEBNE NAMJENE U DIGITALNOJ TRŽIŠNOJ KOMUNIKACIJI

Ova studija iznosi izvorno, anketno istraživanje: (1) studentskoga poznavanja hrvatskih autohtonih proizvoda, s osobitom pozornošću prema onima zaštićenima unutar shema kvalitete Europske unije (EU) (zaštićena oznaka izvornosti [ZOI] zaštićena oznaka zemljopisnoga podrijetla [ZOZP] i srodne oznake); te (2) njihove ovladanosti nazivaljskim istovrijednicama engleskoga jezika za posebne namjene važnima za opis proizvoda, označavanje i međunarodno tržišтво. Ciljnu populaciju čine studenti uključeni u nastavu engleskoga jezika na Fakultetu agrobiotehničkih znanosti Osijek i na Odsjeku za biologiju Sveučilišta Josipa Jurja Strossmayera u Osijeku. Sadržajno, upitnik u prvi plan stavlja najznakovitije proizvode iz Slavonije i Baranje, obuhvaćajući *baranjski kulen* (ZOZP) *slavonski kulen/kulin* (ZOZP) *slavonsku kobasicu* (ZOZP) *slavonski med* (ZOI) i *meso crne slavonske svinje* (ZOI) a također uključuje odabrane usporednike iz drugih hrvatskih regija (npr. *paški sir* [ZOI] *istarski/istrski pršut* [ZOI] *lički krumpir* [ZOZP] ili *poljički soparnik/uljenjak/zeljanič* [ZOZP]). Metodološki, projekt primjenjuje mješovit nacrt: (1) strukturiran mjerni instrument s provjerama znanja, zadatcima istovrijednosti i određenja u engleskome jeziku za posebne namjene te stavovskim točkama prema Likertovoj ljestvici; i (2) otvorene odzivnike koji potiču predložene strategije višeizvorne promidžbe studenata naraštaja Z za europsko i svjetsko tržište, kao i njihova vrjednovanja baštinskih praksa (npr. slavonske svinjokolje) i postojećega plasmana i predstavljanja proizvoda. Količinski

Tihomir Živić  
Josip Juraj Strossmayer University of Osijek  
Faculty of Agrobiotechnical Sciences  
Osijek, Croatia

Maja Novoselec  
Josip Juraj Strossmayer University of Osijek  
Faculty of Agrobiotechnical Sciences  
Osijek, Croatia

FROM KULEN TO GLOBAL CLICKS: GENERATION Z,  
EU-PROTECTED CROATIAN TRADITIONAL PRODUCTS, AND  
ESP TERMINOLOGY IN DIGITAL MARKET COMMUNICATION

This study reports an original, survey-based investigation of (1) students' knowledge of Croatian autochthonous products, with particular attention to those protected under European Union (EU) quality schemes (Protected Designation of Origin [PDO] Protected Geographical Indication [PGI] and related designations); and (2) their command of English-for-Specific-Purposes (ESP) terminological equivalents relevant to product description, labeling, and international marketing. The target population comprises students enrolled in English-language coursework at the Faculty of Agrobiotechnical Sciences Osijek and the Department of Biology, Josip Juraj Strossmayer University of Osijek. Substantively, the questionnaire foregrounds emblematic products from Slavonia and Baranja, including *baranjski kulen* (PGI) *slavonski kulen/ kulin* (PGI) *slavonska kobasica* (PGI) *slavonski med* (PDO) and *meso crne slavonske svinje* (PDO) while also incorporating selected comparators from other Croatian regions (e.g. *paški sir* [PDO] *istarski/istrski pršut* [PDO] *lički krumpir* [PGI] or *poljički soparnik/ uljenjak/zeljjanik* [PGI]). Methodologically, the project adopts a mixed-methods design: (1) a structured instrument with knowledge checks, ESP equivalence and definition tasks, and Likert-scale attitudinal items; and (2) open-ended prompts eliciting Generation Z students' proposed multimedia promotion strategies for European and global markets, as well as their evaluations of heritage practices (e.g. the Slavonian *svinjokolja*) and current product placement and presentation.

će se podatci tumačiti opisnom statistikom i zaključivačkim ispitivanjem (skupne usporedbe i modeli povezanosti) dok će se kakvoćni odgovori raščlaniti uvedbenim predmetnim označivanjem. Kako bi se instrument proširio izvan područja hrane na vinogradarske proizvode, modul će propitati pismenost studenata glede zemljopisnoga podrijetla – odnosno njihovu sposobnost da obrazlože zašto je pravno zaštićeno zemljopisno podrijetlo važno za vino u okvirima EU, uključujući mjesnu vezu između okolišnih uvjeta i proizvodnoga znanja, uglednoga kapitala, sljedivosti te zaštite od prisvajanja i zavaravajućih tržišnih znakova. Doprinos studije je trostruk: (1) uspostavlja iskustvenu polaznicu za pismenost o zemljopisnim oznakama (ZO) i nazivaljsku ovladanost engleskim jezikom za posebne namjene izvan humanističkih područja; (2) utvrđuje provedive uputničke i priopćajne rascjepe; te (3) stvara preporuke zasnovane na dokazima za kulturno odgovornu, izvorno digitalnu promidžbu hrvatskih tradicijskih proizvoda na transnacionalnim tržištima.

*Ključne riječi:* zemljopisna oznaka (ZO) zaštićena oznaka izvornosti (ZOI) zaštićena oznaka zemljopisnoga podrijetla (ZOZP) engleski jezik za posebne namjene, naraštaj Z, baštinske prehrambene prakse, Hrvatska (Slavonija i Baranja)

Quantitative data will be interpreted through descriptive statistics and inferential testing (group comparisons and association models) while qualitative responses will be analyzed via inductive thematic coding. To extend the instrument beyond foods to viticultural products, the module will probe students' terroir literacy—that is, their ability to articulate why legally protected geographical origin matters for wine in EU frameworks, including the place-based linkage between environmental conditions and production know-how, reputational capital, traceability, and protection against misappropriation or misleading market signals. The study's contribution is threefold: (1) it establishes an empirical baseline for geographical indication (GI) literacy and ESP terminological competence in non-humanities cohorts; (2) identifies actionable curricular and communication gaps; and (3) generates evidence-informed recommendations for culturally responsible, digitally native promotion of Croatian traditional products in transnational markets.

*Keywords:* geographical indications (GIs) Protected Designation of Origin (PDO) Protected, Geographical Indication (PGI) English for Specific Purposes (SP) Generation Z, heritage foodways, Croatia (Slavonia and Baranja)

Manojlo Maravić  
Univerzitet u Novom Sadu  
Akademija umetnosti  
Novi Sad, Srbija

Irena Čučković  
Univerzitet u Novom Sadu  
Akademija umetnosti  
Novi Sad, Srbija

KULTURNO NASLEĐE U VIDEO-IGRAMA:  
SLAVA KAO MESTO SUSRETA U VIDEO-IGRI *PROKUV'O*

Razvoj gejming industrije tokom poslednjih decenija, podstaknut raznovrсноšću platformi i kontinuiranim rastom globalne baze igrača, pozicionirao je video-igre kao snažan medij za predstavljanje i interpretaciju kulturnog nasleđa. Zahvaljujući svojim imerzivnim i interaktivnim karakteristikama, video-igre omogućavaju izuzetno efikasan način angažovanja publike u odnosu na kulturnu istoriju. Poslednjih godina intenzivirao se akademski interes za predstavljanje nasleđa u video-igramama. Jasan pokazatelj ovog trenda jeste objavljivanje Routledge-ovih knjiga *Central and Eastern European Histories and Heritages in Video Games* (2025) i *Asian Histories and Heritages in Video Games* (2025). Jedan od istaknutih i najkompleksnijih primera video-igara koji kroz cooking žanr na duhovit način simulira realnost slavskog doživljaja, jeste igra *Prokuv'o*, u kojoj nasleđe nije samo zanimljiv ili „egzotičan“ dekor već je i duboko usađeno u sam gameplay. Semiološka analiza ove igre ukazuje na zanimljivo preplitanje denotativnih i konotativnih značenja. Na denotativnom nivou, ona je potpuno razumljiva i igriva publici izvan balkanskog kulturnog konteksta, dok se na konotativnom nivou njena vrednost ogleda u poigravanju sa stereotipima, mentalitetom i predrasudama prisutnim u srpskoj kulturi i društvu. Reprerentacija slave kao nematerijalnog kulturnog nasleđa u ovoj igri istovremeno ističe i njene pozitivne konotacije, poput okupljanja prijatelja različitih nacionalnosti i veroispovesti. Osim toga, uvođenjem likova koji reprerentuju savremene umetničke i kulturne tendencije, *Prokuv'o* ukazuje na progresivni i adaptivni potencijal tradicije, shvaćene kao prakse koja je u stalnom procesu nastajanja.

*Ključne reči:* kulturno nasleđe, slava, video-igre, *Prokuv'o*, semiologija, Balkan

Manojlo Maravić  
University of Novi Sad  
Academy of Arts  
Novi Sad, Serbia

Irena Čučković  
University of Novi Sad  
Academy of Arts  
Novi Sad, Serbia

CULTURAL HERITAGE IN VIDEO GAMES:  
SLAVA AS A SITE OF ENCOUNTER IN THE VIDEO GAME *PROKUV'O*

The development of the gaming industry over recent decades, driven by platform diversity and the growth of the global player base, has established video games as a powerful medium for representing cultural heritage, as their immersive and interactive nature allows audiences to engage effectively with cultural history. In recent years, academic interest in the representation of heritage within video games has intensified. A clear indicator of this trend is the release of the Routledge volumes *Central and Eastern European Histories and Heritages in Video Games* (2025) and *Asian Histories and Heritages in Video Games* (2025). One of the most prominent examples among video games that humorously simulates the lived experience of slava through the cooking game genre is *Prokuv'o*. In this game, heritage is not merely an attractive or "exotic" backdrop, but is deeply embedded in the gameplay. Semiological analysis of *Prokuv'o* reveals an intriguing interplay between denotative and connotative meanings. On the denotative level, the game is fully accessible and playable to audiences outside the Balkan context. On the connotative level, it engages playfully with stereotypes, mentalities, and social prejudices in Serbian culture. The representation of slava in this game simultaneously highlights its positive aspects, such as the gathering of friends from various national and religious backgrounds. Moreover, by introducing characters that reflect contemporary artistic tendencies, *Prokuv'o* demonstrates the progressive and adaptive potential of tradition, portraying it as a living set of practices that is constantly in the process of becoming.

*Keywords:* cultural heritage, *slava*, video games, *Prokuv'o*, semiotics, Balkan

Olga Pelcer Vujačić  
Univerzitet Crne Gore  
Istorijski institut  
Podgorica, Crna Gora

## HEDONIZAM U DIGITALNOJ ISTORIOGRAFIJI: DOBROTSKA/PERAŠKA TORTA, TURSKA KAFA I CRMNIČKO VINO

Rad polazi od pretpostavke da hedonističke prakse konzumacije hrane i pića – torta, kafa i vino – predstavljaju snažne medijatore između materijalne i nematerijalne kulturne baštine, urbanih industrija i savremenih procesa digitalizacije. U fokusu istraživanja su tri studije slučaja iz Crne Gore i šireg mediteransko-balkanskog konteksta: dobrotska/peraška torta kao nematerijalno kulturno dobro Crne Gore, turska kafa kao dio orijentalnog urbanog nasljeđa digitalizovanog kroz projekte digitalnih muzeja, te crmničko vino sa svojom istorijskom vezom sa sortom kratošija, odnosno njenom globalnom transformacijom kroz primitivo i zinfandel. Analizirajući dobrotsku/perašku tortu ne samo kao recept i kulinarski proizvod već i kao simbol prestiža, pomorske kulture i ženskog znanja u Boki Kotorskoj, rad pokazuje kako se ovaj desert danas reinterpreтира kroz turističke narative, gastro-festivale i digitalne platforme, postajući dio urbanih kreativnih industrija i brendiranja mjesta. U drugom segmentu razmatra se turska kafa kao ritual, društvena praksa i simbol orijentalne urbane kulture na prostoru jugoistočne Evrope. Kroz primjere digitalnih muzeja, virtuelnih izložbi i onlajn arhiva, analizira se na koji način se svakodnevni hedonistički čin ispijanja kafe prevodi u digitalni narativ, arhivira i reinterpreтира, čime se transformiše iz intimne prakse u globalno dostupno kulturno dobro. Treća studija slučaja bavi se crmničkim vinom i sortom kratošija, čija je genetska i istorijska veza sa primitivom i zinfandelom otvorila novo čitanje lokalnog vinogradarskog nasljeđa u globalnom kontekstu. Poseban akcenat je na antičkim prikazima koji prate savremena istraživanja. Metodološki, rad kombinuje elemente istorijske analize, digitalne humanistike, kritičkih studija baštine i gastrokulture, uz naglasak na samorefleksivni pristup istraživača uključenog u projekte mapiranja i promocije nematerijalnog nasljeđa.

*Ključne riječi:* nematerijalno kulturno nasljeđe, digitalna istoriografija, gastrokultura, dobrotska/peraška torta, turska kafa, crmničko vino

Olga Pelcer Vujačić  
University of Montenegro  
Historical Institute  
Podgorica, Montenegro

HEDONISM IN DIGITAL HISTORIOGRAPHY:  
DOBROTSKA/PERAŠKA CAKE, TURKISH COFFEE, AND CRMNICA WINE

The paper proceeds from the assumption that hedonistic practices of food and drink consumption – cake, coffee and wine – represent powerful mediators between tangible and intangible cultural heritage, urban industries and contemporary processes of digitalization. The research focuses on three case studies from Montenegro and the wider Mediterranean-Balkan context: Dobrotska/Peraška cake as an intangible cultural asset of Montenegro, Turkish coffee as part of the oriental urban heritage digitized through digital museum projects, and Crmnica wine with its historical connection to the Kratošija variety, namely its global transformation through Primitivo and Zinfandel. Analyzing Dobrotska /Peraška cake not only as a recipe and culinary product, but also as a symbol of prestige, maritime culture and female knowledge in Boka Kotorska, the paper shows how this dessert is today reinterpreted through tourist narratives, gastro-festivals and digital platforms, becoming part of urban creative industries and place branding. The second segment examines Turkish coffee as a ritual, social practice and symbol of oriental urban culture in Southeast Europe. Through examples of digital museums, virtual exhibitions and online archives, it is analyzed how the everyday hedonistic act of drinking coffee is translated into a digital narrative, archived and reinterpreted, transforming it from an intimate practice into a globally accessible cultural asset. The third case study deals with Crmnica wine and the Kratošija variety, whose genetic and historical connection with Primitivo and Zinfandel has opened up a new reading of the local wine-growing heritage in a global context. Special emphasis is placed on ancient representations that accompany contemporary research. Methodologically, the work combines elements of historical analysis, digital humanities, critical heritage studies and gastro-culture, with an emphasis on the self-reflexive approach of a researcher.

Keywords: intangible cultural heritage, digital historiography, gastroculture, Dobrotska/Peraška Cake, Turkish coffee, Crmnica wine

Branimir Žugić  
Art 365  
Podgorica, Crna Gora

OD IDEJE DO EVROPSKE PLATFORME:  
CIM FORUM KAO PRIMJER PREVOĐENJA KREATIVNIH  
INDUSTRIJA ZAPADNOG BALKANA U ODRŽIVE  
KULTURNE I RAZVOJNE MODELE

Izlaganje predstavlja CIM Forum u Kotoru kao studiju slučaja razvoja jedne regionalne inicijative, koja je, tokom pet godina, izrasla iz lokalne ideje u prepoznatljivu platformu za kreativne industrije Zapadnog Balkana sa evropskim ambicijama. Fokus izlaganja je na procesima kroz koje se kreativni potencijali regiona i savremene umjetničke prakse prevode u održive kulturne i razvojne modele. Kroz konkretne primjere iz prakse biće analizirani modeli povezivanja lokalnih zajednica, umjetnika, kreativnih profesionalaca i institucija sa evropskim programima i mehanizmima podrške, poput Creative Europe i srodnih inicijativa. Poseban akcenat stavlja se na ulogu foruma i festivala kao „živih platformi“ koje omogućavaju umrežavanje, interdisciplinarni dijalog, međunarodnu saradnju i dugoročni razvoj kulturnog sektora. Izlaganje ima za cilj da ponudi praktičan uvid u to kako kreativne industrije mogu biti most između lokalnog identiteta, regionalne saradnje i evropskih razvojnih politika, sa posebnim fokusom na Zapadni Balkan.

*Ključne riječi:* kreativne industrije, kulturna baština, Zapadni Balkan, kulturni razvoj, evropski programi, održivost, međunarodna saradnja, CIM Forum Kotor

Branimir Žugić  
Art 365  
Podgorica, Montenegro

FROM LOCAL INITIATIVE TO EUROPEAN PLATFORM:  
THE CIM FORUM AS A MODEL FOR TRANSLATING THE CREATIVE  
INDUSTRIES OF THE WESTERN BALKANS INTO SUSTAINABLE  
CULTURAL AND DEVELOPMENT FRAMEWORKS

This presentation explores the CIM Forum in Kotor as a case study of a regional initiative that, over the course of five years, has evolved from a local initiative into a recognized platform for the creative industries of the Western Balkans with a clear European orientation. The focus is on the processes through which regional creative potential and contemporary artistic practices are translated into sustainable cultural and socio-economic development models. Through practical examples, the presentation analyzes ways of connecting local communities, artists, creative professionals, and institutions with European support programmes and funding mechanisms such as Creative Europe and related initiatives. Particular attention is given to the role of forums and festivals as “living platforms” that foster networking, interdisciplinary dialogue, international cooperation, and long-term sector development. The aim of the presentation is to offer a practical perspective on how creative industries can serve as a bridge between local identity, regional cooperation, and European development policies, with a special focus on the Western Balkans.

*Keywords:* creative industries, cultural heritage, Western Balkans, cultural development, European programmes, sustainability, international cooperation, CIM Forum Kotor

Jelena Jovanović Nikolić  
JU Muzički centar Crne Gore  
Podgorica, Crna Gora

PORTRET CRNOGORSKE PRIRODE KROZ PRIZMU  
*DEVETE RUKOVETI* „PJESME IZ CRNE GORE“  
STEVANA STOJANOVIĆA MOKRANJCA

*Deveta rukovet* „Pjesme Crne Gore“ Stevana Stojanovića Mokranjca predstavlja umjetničku sublimaciju folklornih napjeva crnogorskog porijekla, u kojoj se muzičkim sredstvima oblikuje sugestivan zvučni portret prirodnog i duhovnog pejzaža Crne Gore. Ovaj rad zasniva se na hipotezi da Mokranjac u *Devetoj rukoveti* ne prenosi samo melodijski materijal narodnog pjevanja već i njegovu duboku povezanost s prostorom i prirodnim okruženjem iz kojeg potiče. Kroz muzikološku analizu melodijskih kontura, modalnih obrazaca, ritmičke strukture i formalne organizacije, rad ispituje načine na koje se muzički jezik *Devete rukoveti* može tumačiti kao refleksija crnogorske prirode – njenog surovog reljefa, širokih prostora i izraženih kontrasta. Posebna pažnja posvećena je Mokranjčevom harmonizacijskom postupku i fakturi, kojima se naglašava osjećaj monumentalnosti i statičnosti, karakterističan za pejzaž Crne Gore. Analiza ukazuje na to da *Deveta rukovet*, kroz umjetničku transformaciju folklornog materijala, funkcioniše kao svojevrsni zvučni portret crnogorske prirode, potvrđujući trajnu estetsku i muzikološku vrijednost ovog djela.

*Ključne riječi:* priroda, folklor, muzika, rukovet, Mokranjac, *Deveta rukovet* „Pjesme iz Crne Gore“

Jelena Jovanović Nikolić  
PI Montenegrin Music Center  
Podgorica, Montenegro

A PORTRAIT OF MONTENEGRIN NATURE THROUGH THE  
PRISM OF THE *NINTH GARLAND* "SONGS FROM MONTENEGRO"  
BY STEVAN STOJANOVIĆ MOKRANJAC

The *Ninth Garland* "Songs from Montenegro" by Stevan Stojanović Mokranjac represents an artistic sublimation of Montenegrin folk melodies, in which musical means are used to shape a suggestive sonic portrait of the natural and spiritual landscape of Montenegro. This paper is based on the hypothesis that in the *Ninth Garland* Mokranjac does not merely transmit the melodic material of folk singing, but also conveys its deep connection with the space and natural environment from which it originates. Through a musicological analysis of melodic contours, modal patterns, rhythmic structures, and formal organization, the paper examines the ways in which the musical language of the *Ninth Garland* can be interpreted as a reflection of Montenegrin nature—its rugged relief, vast open spaces, and pronounced contrasts. Special attention is devoted to Mokranjac's harmonization techniques and musical texture, which emphasize a sense of monumentality and stateliness characteristic of the Montenegrin landscape. The analysis demonstrates that the *Ninth Garland*, through the artistic transformation of folkloric material, functions as a distinctive sonic portrait of Montenegrin nature, thereby confirming the enduring aesthetic and musicological value of this work.

*Keywords:* nature, folklore, music, garland, Mokranjac, *Ninth Garland* "Songs from Montenegro"

Verica Čuljković  
JU Muzički centar Crne Gore  
Podgorica, Crna Gora

## AFEKTIVNA DRAMATURGIJA U *CROSSOVER* MUZICI KAO PRIMJER SAVREMENE KREATIVNE INDUSTRIJE

Savremene kreativne industrije prolaze kroz proces duboke transformacije u kojem se mijenja način na koji se umjetnički sadržaji proizvode, distribuiraju i doživljavaju. U tom kontekstu, muzika sve rjeđe funkcioniše kao autonomna estetska forma ili izolovani izvođački čin, a sve češće kao integralni dio šireg iskustvenog sklopa koji obuhvata prostor, stil izvođača, produkcijski kontekst i afektivnu recepciju publike. Ovaj pomak naročito dolazi do izražaja u hibridnim muzičkim praksama, među kojima *crossover* muzika zauzima posebno značajno mjesto. *Crossover* muzika se najčešće opisuje kao spoj različitih žanrova i stilova, međutim takvo određenje ostaje nedovoljno ukoliko se zanemari njen iskustveni i dramaturški potencijal. Njena suština ne leži isključivo u estetskoj sintezi, već u sposobnosti da kroz muzičko-scenski događaj generiše specifične afektivne tokove i intenzivne perceptivne reakcije publike. Upravo iz tog razloga, *crossover* muzika predstavlja pogodno teorijsko polje za razmatranje novih modela dramaturgije koji prevazilaze tradicionalne narativne i formalne strukture. Polazeći od savremenih teorija afekta i performansa, javlja se pojam afektivne dramaturgije kao analitički okvir za razumijevanje *crossover* muzike u kontekstu kreativnih industrija. Afektivna dramaturgija se ovdje definiše kao proces organizacije muzičkog događaja kroz upravljanje emocionalnim, tjelesnim i perceptivnim stimulansima, pri čemu dramaturška struktura ne počiva na linearnom narativu, već na dinamici intenziteta, kontrasta i afektivnih prelaza. Muzika, u tom smislu, ne funkcioniše kao nosilac značenja u klasičnom smislu, već kao pokretač iskustva koje se formira u neposrednom odnosu između izvođača, prostora i publike. U okviru afektivne dramaturgije, ključni elementi muzičko-scenskog događaja – zvuk, interdisciplinarni izvođačke sposobnosti, prostorni kontekst i prisustvo publike – djeluju kao međusobno povezani faktori unutar jedinstvenog iskustvenog polja. Autor *crossover* projekta pritom preuzima ulogu dramaturga iskustva, odgovornog ne samo za

Verica Čuljković  
PI Montenegrin Music Center  
Podgorica, Montenegro

AFFECTIVE DRAMATURGY IN CROSSOVER MUSIC  
AS AN EXAMPLE OF CONTEMPORARY CREATIVE INDUSTRIES

Contemporary creative industries are undergoing a profound transformation that is reshaping the ways in which artistic content is produced, distributed, and experienced. In this context, music increasingly functions not as an autonomous aesthetic form or an isolated performative act, but as an integral component of a broader experiential framework that encompasses space, performer identity and style, production context, and the affective reception of audiences. This shift is particularly evident in hybrid musical practices, among which crossover music occupies a significant position. Crossover music is most commonly described as a fusion of different genres and styles; however, such a definition remains insufficient if its experiential and dramaturgical potential is overlooked. Its essence lies not merely in aesthetic synthesis, but in its capacity to generate specific affective flows and intense perceptual responses through the musical-stage event. For this reason, crossover music represents a productive theoretical field for examining new models of dramaturgy that transcend traditional narrative and formal structures. Drawing on contemporary theories of affect and performance, the concept of affective dramaturgy emerges as an analytical framework for understanding crossover music within the context of the creative industries. Affective dramaturgy is defined here as the process of organizing a musical event through the management of emotional, bodily, and perceptual stimuli, whereby dramaturgical structure is based not on linear narrative but on the dynamics of intensity, contrast, and affective transitions. In this sense, music does not function as a carrier of meaning in the classical sense, but as a generator of experience formed in the immediate relationship between performer, space, and audience. Within affective dramaturgy, the key elements of the musical-stage event—sound, interdisciplinary performative abilities, spatial context, and audience presence—operate as interconnected factors within a unified experiential field. The author

muzički sadržaj već i za način njegove produkcije, prostorne artikulacije i recepcije. Takva pozicija autorstva ukazuje na pomak od industrijske standardizacije ka autorskoj produkciji, što predstavlja jednu od ključnih karakteristika savremenih kreativnih industrija. Posmatrana iz ove perspektive, *crossover* muzika može se razumjeti kao paradigmatičan primjer savremenog kreativnog modela u kojem se umjetnička vrijednost ne iscrpljuje u estetskom domenu, već se realizuje kroz sposobnost oblikovanja afektivnog iskustva. Afektivna dramaturgija, kao teorijski koncept, omogućava preciznije mapiranje tog procesa i otvara prostor za dalje interdisciplinarno istraživanje odnosa između muzike, dramaturgije i kreativnih industrija u savremenom kulturnom kontekstu.

*Ključne riječi:* afektivna dramaturgija, *crossover* muzika, kreativne industrije, iskustvo, autorska produkcija

of a crossover project assumes the role of a dramaturg of experience, responsible not only for musical content but also for its production, spatial articulation, and reception. Such a position of authorship signals a shift from industrial standardization toward author-driven production, representing one of the defining characteristics of contemporary creative industries. Viewed from this perspective, crossover music can be understood as a paradigmatic example of a contemporary creative model in which artistic value is not confined to the aesthetic domain but is realized through the shaping of affective experience. Affective dramaturgy, as a theoretical concept, enables a more precise mapping of this process and opens space for further interdisciplinary research into the relationship between music, dramaturgy, and the creative industries within the contemporary cultural context.

*Keywords:* affective dramaturgy, crossover music, creative industries, experience, author-driven production

Marija Đorđević  
Univerzitet u Beogradu  
Filozofski fakultet  
Beograd, Srbija

BUBA BUDUĆNOSTI: TRADICIONALNE TEHNIKE UZGAJANJA  
SVILENE BUBE U PRISTUPA KIM KORDSA

Godinama unazad tekstilna industrija označena je kao jedan od najvećih negativnih faktora zagađenja i podsticanje klimatskih promena. Razmatrajući postojeća i moguća rešenja problema sa kojima se proizvodnja tekstila i modna industrija suočavaju u pokušajima da učvrste održive prakse često se postavlja pitanja upotrebe sintetičkih materijala, čiji je period razgradnje značajno duži, kao i pitanje prekomernog uzgajanja životinja koje su deo nastanka osnovnih sirovina za izradu tekstila. U ovom smislu, proizvodnja vune prepoznata je kao značajan izvor zagađenja, što je za posledicu imalo značajno smanjenja broja uzgajanih ovaca na Novom Zelandu sa 12 na 5 jedinki po glavi stanovnika. Etičke nedoumice ovakve vrste radikalnih pristupa postojećem problemu dovele su da aktivnog promišljanja načina postizanja održivosti i izdržljivosti proizvedenog tekstila. Ovaj rad predstaviće rad nemačkog tekstilnog dizajnera i naučnika Kim Kordsa, koji u svojoj praksi nudi drugačiji pristup. Na osnovu različitih savremenih naučnih saznanja i tehnologija, i kroz promišljanje tradicionalnog uzgajanja svilene bude i duda kao njene osnovne prehrane. Kroz refleksivan pristup nematerijalnoj kulturnoj i prirodnoj baštini, Kords u svom eksperimentalnom radu proizvodi svilene premaze, koji imaju i zaštitnu i estetsku ulogu – omogućavaju povećanje trajnost tekstila, dok mu istovremeno daju kako taktilan tako i vizuelan kvalitet.

*Ključne riječi:* svilena buba, tekstil, nematerijalna kulturna baština, dud, održivost, trajnost

Marija Đorđević  
University of Belgrade  
Faculty of Philosophy  
Belgrade, Serbia

## FUTURE BUG: TRADITIONAL SILKWORM REARING TECHNIQUES IN KIM KORDES APPROACH

For years, the textile industry is labeled as one of the biggest negative factors of pollution contributing to the ongoing climate change. Considering the existing and possible solutions to the problems faced by textile production, and the fashion industry, in attempts to consolidate sustainable practices researchers often point to the use of synthetic materials, whose decomposition period is significantly longer, as a common issue. Additionally, the often-addressed issue is the excessive breeding of animals that provide the basic raw materials for textile production. As an example, the wool production is recognized and defined as a significant source of pollution. The latter resulted in a significant reduction in the number of sheep in New Zealand – from 12 to 5 sheep per capita. Ethical doubts of this type of radical approach to the existing problem led to an active consideration of ways for achieving a greater level durability of manufactured textiles, as a basic step for needed sustainability. This paper will present the work of German textile designer and scientist Kim Kords, who offers a different approach in his practice. Based on various modern scientific findings and technologies, and through consideration of the traditional cultivation of silkworm and mulberry as its basic diet. Through a reflexive approach to intangible cultural and natural heritage, Kords in his experimental work produces silk coatings, which have both a protective and aesthetic role - they enable the increase of the textile's durability, while at the same time giving it both tactile and visual quality.

*Keywords:* silkworm, textile, intangible cultural heritage, mulberry, sustainability, durability

Kenan Preljević  
PZU Poliklinika Novi standard  
Bar, Crna Gora

Milorad Vlaović  
Podgorica, Crna Gora

## ANTIOKSIDANSI BILJNOG PORIJEKLA – POTENCIJAL U OČUVANJU ZDRAVLJA

Ljudski organizam je svakodnevno izložen velikim količinama slobodnih radikala, koji predstavljaju glavne uzročnike oksidativnog stresa. Oksidativni stres nastaje pod uticajem različitih faktora, kao što su zagađenje životne sredine, jonizujuće zračenje, teški metali, ksenobiotici, toksini i drugi agensi. Prekomjerno stvaranje slobodnih radikala može dovesti do oštećenja biomolekula, uključujući DNK, lipide i proteine, što ima značajnu ulogu u razvoju brojnih oboljenja (neurodegenerativna i kardiovaskularna oboljenja). Radi zaštite organizma neophodan je redovan unos antioksidanasa, koji neutrališu slobodne radikale i smanjuju posljedice oksidativnog stresa. Prirodni antioksidansi se u velikoj mjeri nalaze u biljkama i biljnim proizvodima. Među njima se ističu vitamin C, kao i polifenolna jedinjenja prisutna u aromatičnim biljkama, poput galne i hlorogene kiseline. Bobičasto voće predstavlja značajan izvor antioksidanasa, prije svega antocijanina, koji pokazuju izuzetnu efikasnost u borbi protiv oksidativnog stresa. S obzirom na njihovu biološku aktivnost i bezbjednost, preporučuje se primjena prirodnih antioksidanasa biljnog porekla kao poželjna alternativa sintetičkim antioksidansima.

*Ključne riječi:* antioksidansi, prirodni proizvodi, fitohemikalije, oksidativni stres, slobodni radikali, polifenoli

Kenan Preljević  
PHI Polyclinic Novi standard  
Bar, Montenegro

Milorad Vlaović  
Podgorica, Montenegro

### PLANT-BASED ANTIOXIDANTS: PREVENTION AND HEALTH PRESERVATION

The human body is exposed on a daily bases to large amounts of free radicals, which represent the major causes of oxidative stress. Oxidative stress occurs under the influence of various factors, such as environmental pollution, ionizing radiation, heavy metals, xenobiotics, toxins, and other agents. Excessive production of free radicals can lead to damage to biomolecules, including DNA, lipids, and proteins, which play a significant role in the development of numerous diseases, particularly neurodegenerative and cardiovascular diseases. In order to protect the organism, regular intake of antioxidants is necessary, as they neutralize free radicals and reduce the consequences of oxidative stress. Natural antioxidants are largely found in plants and plant-derived products. Among them, vitamin C stands out, as well as polyphenolic compounds present in aromatic plants, such as gallic and chlorogenic acids. Berries represent a significant source of antioxidants, primarily anthocyanins, which exhibit exceptional effectiveness in combating oxidative stress. Considering their biological activity and safety, the use of plant-based natural antioxidants is recommended as a preferable alternative to synthetic antioxidants.

*Keywords:* antioxidants, natural products, phytochemicals, oxidative stress, free radical species, polyphenols

Vesna Delić  
Društvo za kulturni razvoj „Bauo“  
Petrovac na Moru, Crna Gora

## RAKIJA NAS JE ODRŽALA I NJOJZI HVALA

Cilj prezentacije je napraviti kratak istorijski osvrt na proizvodnju rakije u Crnoj Gori, od tradicionalnih porodičnih proizvođača do savremenih brendiranih malih destilerija. Akcenat će biti stavljen na proces proizvodnje, lokalne prakse (npr. izbor voća) upotrebu rakije u sociokulturološkom kontekstu, korišćenje tradicije u brendiranju (ime i dizajn) kao i, u današnje doba, brisanje granica između rodno ustrojenih konzumenata. Na koncu, zamisao je predstaviti koliko je rakija bila i ostala važan „artefakt“ nematerijalnog nasleđa.

*Ključne reči:* rakija, tradicija, proizvodnja, brendiranje, rod, konzumerizam, nematerijalno nasleđe, Crna Gora

Vesna Delić  
Association for Cultural Development “Bauo”  
Petrovac na Moru, Montenegro

RAKIJA HAS KEPT US GOING, AND WE THANK HER FOR IT

This presentation aims to provide a brief historical overview of *rakija* production in Montenegro, tracing its development from traditional family-based producers to contemporary branded small-scale distilleries. The focus is placed on the production process, local practices (such as fruit selection) the role of *rakija* in socio-cultural contexts, the use of tradition in branding strategies (naming and visual design) as well as, in more recent times, the blurring of boundaries between gender-structured consumer groups. Finally, the presentation highlights how *rakija* has long been and continues to be an important “artifact” of intangible cultural heritage.

*Keywords:* *rakija*, tradition, production, branding, gender, consumerism, intangible cultural heritage, Montenegro

Mojca Ramšak  
Univerzitet u Ljubljani  
Fakultet za hemiju i hemijsku tehnologiju  
Ljubljana, Slovenija

## NOVA SENZORNA ISKUSTVA KONZUMIRANJA ALKOHOLA TOKOM PANDEMIJE KOVIDA-19

Rad ispituje transformaciju senzornih iskustava u konzumiranju alkohola tokom pandemije kovid-19, analizirajući načine na koje se industrija prilagodila zatvaranjima i društvenim restrikcijama putem digitalnih inovacija. Nakon zatvaranja barova širom svijeta, industrija alkoholnih pića ubrzano je razvila onlajn degustacijske događaje, čime je uspostavljeno novo virtuelno tržište koje prije pandemije nije postojalo. Istraživanje razmatra kako su pandemijski uslovi suštinski izmijenili multisenzorne dimenzije praksi konzumiranja alkohola. Tradicionalna iskustva – obilježena društvenom atmosferom barova, taktilnim interakcijama sa čašama i kolektivnim senzornim istraživanjem – nužno su bila preoblikovana za digitalne platforme. Onlajn događaji konzumiranja alkohola razvili su specifične senzorne pedagogije: upotrebu krupnih kadrova koji ističu vizuelne karakteristike pića, vođene olfaktorne vježbe koje podstiču svjesno angažovanje čula mirisa, kao i nove vokabulare za artikulisanje ukusnih senzacija koje su ranije uglavnom ostajale neizražene u neformalnim kontekstima konzumiranja. Ovi virtuelni formati pojačali su određene senzorne aspekte, dok su druge umanjili, stvarajući hibridni senzorno-doživljajni model koji posreduje između tjelesnog iskustva i digitalne reprezentacije. Rad pokazuje da su senzorna iskustva kulturno konstruisana i da mogu biti radikalno transformisana putem tehnološke medijacije. Pandemija se tako pokazala kao ilustrativan studijski primjer komercijalne prilagodljivosti industrije alkohola, ali i promjenljivosti kultura ukusa. Ovaj spoj gastronomije, kreativnih industrija i digitalnih inovacija ukazuje na to kako krizni uslovi generišu nove modele potrošnje, nudeći važne uvide u savremene senzorne prakse u virtuelnim prostorima.

*Ključne riječi:* senzorna etnografija, konzumiranje alkohola, kovid-19, onlajn degustacije

Mojca Ramšak  
University of Ljubljana  
Faculty of Chemistry and Chemical Technology  
Ljubljana, Slovenia

## NEW SENSORY EXPERIENCES OF ALCOHOL DRINKING DURING THE COVID-19 PANDEMIC

This paper examines the transformation of sensory experiences in alcohol consumption during the COVID-19 pandemic, analysing how the industry adapted to lockdowns and social restrictions through digital innovation. As bars closed worldwide, the alcohol industry rapidly created online tasting events, establishing a new virtual market that had not existed before the pandemic. The study explores how pandemic conditions fundamentally altered the multisensory dimensions of drinking practices. Traditional experiences – characterised by convivial bar atmospheres, tactile interactions with glassware, and collective sensory exploration – were necessarily reimaged for digital platforms. Online drinking events developed distinctive sensory pedagogies: close-up video techniques showcasing visual characteristics, guided olfactory exercises encouraging deliberate engagement with aromas, and new vocabularies for articulating taste sensations that previously remained largely unexpressed in casual drinking contexts. These virtual formats intensified certain sensory aspects while diminishing others, creating a hybrid sensory mode mediating between physical embodiment and digital representation. The research reveals how sensory experiences are culturally constructed and capable of radical transformation through technological mediation. The pandemic became a revealing case study of the alcohol industry's commercial adaptability and the malleability of taste cultures. This intersection of gastronomy, creative industries, and digital innovation demonstrates how crisis conditions generate new consumption models, offering insights for understanding contemporary sensory practices in virtual spaces.

*Keywords:* sensory ethnography, alcohol consumption, COVID-19, online tasting

Hristina Mikić  
Institut za kreativno preduzetništvo i inovacije  
Paraćin, Srbija

KA NOVOJ PARADIGMI FINANSIRANJA KULTURE:  
STRANPUTICE I IZAZOVI PROJEKTOG I INSTITUCIONALNOG  
FINANSIRANJA SINERGIJE EKOLOGIJE I KULTURE

Rad razmatra promene u modelima finansiranja kulture sa posebnim osvrtom na projektno i institucionalno finansiranje kao dominantne mehanizme tekućih kulturnih politika u Evropi. Rad započinje istorijskom retrospektivom razvoja različitih modela finansiranja kulture od Drugog svetskog rata do danas, kao i njihovim promenama nastalim usled međusektorskih povezivanja. Potom se institucionalno i projektno finansiranje sinergije kulture i ekologije posmatra kroz četiri kriterijuma: održivost, stabilnost, odgovornost i razvoj kulturnog sistema sa ciljem da se ukaže na njihove izazove i potencijale. Posebna pažnja u radu posvećena je stranputicama projektnog finansiranja, naročito međusektorskih projekata u oblasti sinergije prirodnog nasleđa, ekologije i kulture, poput kratkoročnosti, fragmentacije, orijentisanosti na rezultate (ali ne i učinke) i tzv. projektivizma, kao i izazovima institucionalnog finansiranja kulture koji se ogledaju u inertnosti, nedostatku inovacija i slaboj evaluaciji kvaliteta. Rad ukazuje na potrebu uspostavljanja nove paradigme finansiranja kulture koja fokus pomera sa finansiranja kulturnih delatnosti na finansiranje kulturnog kapitala, kombinovanje institucionalnog i projektnog pristupa, kao i strateško ulaganje u kulturni kapital radi dugoročnog i odgovornog kulturnog razvoja.

*Ključne reči:* finansiranje kulture, kulturna politika, nova paradigma, javni interes u kulturi

Hristina Mikić  
Institute for Creative Entrepreneurship and Innovation  
Paraćin, Serbia

TOWARDS A NEW PARADIGM OF CULTURAL FUNDING: PITFALLS AND  
CHALLENGES OF PROJECT-BASED AND INSTITUTIONAL FINANCING IN  
THE SYNERGY OF ECOLOGY AND CULTURE

This paper examines changes in models of cultural funding in contemporary society, with a particular focus on project-based and institutional financing as the dominant mechanisms of current cultural policies in Europe. The paper begins with a historical overview of the development of various models of cultural funding from the Second World War to the present day. It then analyzes institutional and project-based cultural funding through four key criteria: sustainability, stability, accountability, and the development of the cultural system, with the aim of identifying their challenges and potentials. Special attention is given to the pitfalls of project-based cultural funding, such as short-termism, fragmentation, result-oriented approaches (focused on outputs rather than outcomes) and so-called projectivism, as well as to the challenges of institutional funding, reflected in institutional inertia, a lack of innovation, and weak quality evaluation mechanisms. The paper highlights the need to establish a new paradigm of cultural funding that shifts the focus from financing cultural activities to financing cultural capital, combines institutional and project-based approaches, and promotes strategic investment in cultural capital in order to achieve long-term and responsible cultural development.

*Keywords:* cultural funding, cultural policy, new paradigm, public interest in culture

Ljiljana Rogač Mijatović  
Univerzitet umetnosti u Beogradu  
Fakultet dramskih umetnosti  
Beograd, Srbija

KA BALANSIRANJU KONTINUITETA I INOVACIJA:  
KULTURNA ODRŽIVOST ZA NASLEĐE U AKCIJI

Tokom proteklih decenija, značaj kulturne održivosti sve više je prepoznat u akademskim i policy diskursima. Ovaj rad ispituje pojmove kulturne održivosti kojima se rekonceptualizuje kulturno nasleđe kao dinamična i transformativna snaga u okviru održivog razvoja. Oslanjajući se na uvide iz međunarodnih policy okvira, uključujući konvencije UNESKO-a i Saveta Evrope, kao i interdisciplinarnu teorijsku perspektivu, rad analizira kako kulturno nasleđe funkcioniše kao živi, evoluirajući ekosistem ugrađen u svakodnevne prakse i kao resurs za društvenu koheziju, otpornost zajednice i lokalni razvoj. U radu se tvrdi da kulturna održivost zahteva pristup nasleđu koji uravnotežuje kontinuitet i inovacije. Rad postavlja kontinuitet i inovacije kao međusobno konstitutivne, a ne suprotstavljene sile, doprinoseći tako očuvanju kulturnog identiteta i nasleđa kroz kreativno izražavanje koje stimuliše društvene inovacije i razvoj. U radu se predlaže okvir koji artikuliše kulturnu održivost kao relaciju i procesno orijentisanu paradigmu za „nasleđe u akciji“ kao polje participativnih praksi i etičkih odgovornosti koje dele institucije, civilno društvo i „zajednice nasleđa“.

*Ključne reči:* kulturna održivost, kulturno nasleđe, održivi razvoj, otpornost, učešće, kulturna politika

Ljiljana Rogač Mijatović  
University of Arts  
Faculty of Dramatic Arts  
Belgrade, Serbia

TOWARDS BALANCING CONTINUITY AND INNOVATION:  
CULTURAL SUSTAINABILITY FOR HERITAGE IN ACTION

Over the past decades, the significance of cultural sustainability has been increasingly recognized in academic and policy discourse. This paper examines approaches to cultural sustainability that reconceptualize cultural heritage as a dynamic and transformative force within sustainable development. Drawing on international policy frameworks, including UNESCO and Council of Europe conventions, as well as interdisciplinary theoretical perspectives, the paper analyzes how cultural heritage functions as a living, evolving ecosystem embedded in everyday practices and as a resource for social cohesion, community resilience, and local development. The paper argues that cultural sustainability requires an approach to heritage that balances continuity and innovation. It positions continuity and innovation as mutually constitutive rather than oppositional forces, thereby contributing to the safeguarding of cultural identity and heritage through creative expressions that stimulate social innovation and development. The paper proposes a framework that articulates cultural sustainability as a relational and process-oriented paradigm for “heritage in action”: a field of participatory practices and ethical responsibilities shared among institutions, civil society, and heritage communities.

*Keywords:* cultural sustainability, cultural heritage, sustainable development, resilience, participation, cultural policy

Edin Jašarović  
Univerzitet Crne Gore  
Fakultet dramskih umjetnosti  
Cetinje, Crna Gora

## AMBITUACIJA KAO MOTIVACIONI FAKTOR TURISTIČKOG KRETANJA U EKSPERIMENTALNOM TURIZMU

Polazeći od široko rasprostranjene prakse da se u interdisciplinarnom polju savremene turizmologije motivacioni aspekti kretanja turista predstavljaju kao ključna komponenta definicije doživljajnog – eksperimentalnog turizma (*experiental tourism*) tako je u relaciji sa ovom činjenicom veoma važno raspraviti nekoliko potencijalnih teorijskih dilema koje se tiču ključnih motivacionih pokretača (*drivera*) za definisanje takvog kretanja. Dakle, ključni faktor motivacije prilikom preduzimanja turističkog kretanja može se prevashodno sagledati iz potrebe sticanja novih psihosocijalnih, te spontanih spoznajno-kognitivnih i empirijskih iskustva orijentisanih ka zadovoljenju ili generisanju novih turističkih iskustava. Da bismo sve te ključne aspekte motivacije turističkog kretanja stavili u jednu cjelovitu razmatrajuću i problemsku ravan, glavni cilj ovog rada biće inauguracija pojma „ambituacije“ kojim se kao novom složenicom u oblasti doživljajnog turizma može objasniti fundamentalni problem motivacije kretanja potencijalnog turista koja je motivisana potrebom za sticanjem veoma određenog turističkog iskustva. Naime, ambitucija bi u tom pravcu predstavljala skup povezanih motivacija i ambicija prilikom preduzimanja turističkog kretanja sa ciljem sticanja turističkog iskustva koje se vezuje za posjetu specifičnom ambijentu, određenom mjestu ili turističkoj destinaciji gdje se može obnoviti, podstaći ili izazvati veoma određen i specifičan doživljajni stimulans. Za razliku od pojma habituacije, koja se može definisati kao proces navikavanja i dozezanja manje osjetljivosti na stimulanse iz okruženja nakon ponovljene izloženosti, ambitucija se suprotno tome može definisati u relaciji sa povećanom potrebom za sticanjem iskustva, te kao težnja i stremljenje ka većoj stimulativnoj izloženosti u određenom okruženju. Dakle, kao generička složenica, „ambituacija“ bi u tom pravcu trebalo da obuhvati dvije krucijalne oblasti motivacije turističkog kretanja kojim se ostvaruje

Edin Jašarović  
University of Montenegro  
Faculty of Dramatic Arts  
Cetinje, Montenegro

## AMBITUATION AS A MOTIVATIONAL FACTOR OF TOURIST MOBILITY IN EXPERIENTIAL TOURISM

Starting from the widely accepted premise within contemporary interdisciplinary tourism studies that motivational aspects of tourist mobility constitute a key component in defining experiential tourism, it becomes necessary to address several theoretical dilemmas concerning the principal motivational drivers underlying such mobility. The fundamental motivational factor behind tourist movement may primarily be understood as the need to acquire new psycho-social, spontaneous cognitive, and empirical experiences oriented toward satisfying or generating new tourist experiences. In order to conceptualize these key aspects of tourist motivation within a coherent analytical framework, the main objective of this paper is to introduce the concept of “ambituation” as a new compound term within the field of experiential tourism. This concept seeks to explain the fundamental problem of tourist motivation as an orientation toward acquiring a highly specific type of experience. In this sense, ambituation represents a set of interrelated motivations and ambitions that guide tourist mobility toward a specific environment, place, or destination where a particular experiential stimulus can be renewed, intensified, or generated. In contrast to habituation—defined as the process of adaptation and reduced sensitivity to stimuli following repeated exposure—ambituation can be understood as an increased need for experiential acquisition, as well as a tendency toward greater exposure to stimulating environments. As a conceptual construct, ambituation encompasses two crucial dimensions of tourist motivation: the ambition to experience and acquire a specific form of tourism-related experience within a particular place, destination, or tourist setting. Further theoretical elaboration of the concept requires distinguishing between coherent and reflexive ambituation. Coherent ambituation refers to a type of tourist experience that enables visitors to recognize and relive previously

ambicija da se u određenom mjestu, turističkoj destinaciji ili turističkom okruženju doživi i stekne specifično turističko iskustvo. Zato bi u daljoj teorijskoj razradi i analizi pojma ambituacije kao potrebi sticanja specifičnog turističkog iskustva trebalo ukazati na distinkciju između koherentne i refleksivne ambituacije. Naime, koherentna ambituacija bila bi ona vrsta specifičnog turističkog iskustva u mjestu koje omogućava turistima da prepozna i ponovo doživi prethodno stečeni stimulans iz okruženja unutar jedne cjelovite spoznajne i iskustvene cjeline, dok bi refleksivna ambituacija mogla da se definiše iz aspekta procesa prikupljanja fragmentarnog, mozaičkog i afektivnog iskustvenog stimulansa iz određenog okruženja. Kako koherentna i reflektivna ambituacija kroz primjere korisničkog i turističkog doživljaja destinacije tek treba da zadrži na volumenu teorijskog i praktičnog razmatranja unutar polja eksperimentalnog turizma, tako u budućnosti dalja razrada i upotreba ovog pojma u turističkoj privredi tek treba da dobije svoje korisničko svojstvo i potvrdu.

*Ključne riječi:* ambituacija, turističko kretanje, turistička destinacija, eksperimentalni turizam

acquired environmental stimuli within a unified cognitive and experiential framework. Reflexive ambituation, by contrast, may be defined as a process of collecting fragmented, mosaic-like, and affective experiential stimuli from a given environment. Since both coherent and reflexive ambituation require further theoretical and practical development within the field of experiential tourism, the continued elaboration and application of this concept in tourism practice remain open for future validation and refinement.

*Keywords:* ambituation, tourist mobility, tourist destination, experiential tourism

Ivan Šuković  
RePeople – Centar za društvo i tehnologiju  
Beograd, Srbija

ART & SCIENCE: EKSPERIMENTALNI PRISTUPI  
– ISTRAŽIVANJE U INTERDISCIPLINARNIM PROCESIMA

Predavanje se fokusira na interdisciplinarni eksperiment koji povezuje umjetnost, arhitekturu, ekologiju i nauku, ilustrovan projektom *Razumjeti zemlju: Intersticijum*, predstavljenim u Paviljonu Crne Gore na Venecijanskom bijenalu 2025. godine. Projekat koristi autohtone crnogorske bakterije za proizvodnju biopigmenata i eksperimentalnih materijala, kroz koje se sagledavaju odnosi između arhitekture, vizuelnih umjetnosti, nauke i ekologije. Projekat prevodi koncepte između različitih segmenata, od mikrobnog do teritorijalnog, materijalnih procesa, od mikroorganizama do arhitektonskih intervencija, i diskurzivnih okvira, od naučne analize do umjetničkog izraza, demonstrirajući kako interdisciplinarni pristupi mogu oblikovati nove modele mišljenja, prostorne prakse i suživota s prirodom.

*Ključne riječi:* priroda, umjetnost, nauka, bakterije, biopigmenti, *Razumjeti zemlju*

Ivan Šuković  
RePeople – Centre for Society and Technology  
Belgrade, Serbia

ART & SCIENCE: EXPERIMENTAL APPROACHES  
– RESEARCH IN INTERDISCIPLINARY PROCESSES

This lecture focuses on an interdisciplinary experiment that connects art, architecture, ecology, and science, illustrated through the project *Understanding the Earth: Interstice*, presented at the Pavilion of Montenegro at the Venice Biennale 2025. The project employs autochthonous Montenegrin bacteria to produce biopigments and experimental materials, through which relationships between architecture, visual arts, science, and ecology are explored. The project translates concepts across different scales and domains—from the microbial to the territorial; from material processes involving microorganisms to architectural interventions; and from scientific analysis to artistic expression. In doing so, it demonstrates how interdisciplinary approaches can generate new models of thinking, spatial practices, and forms of coexistence with nature.

*Keywords:* nature, art, science, bacteria, biopigments, *Understanding the Earth*

Kristina Pavlak  
SHARE fondacija  
Beograd, Srbija

Sara Damljanović  
Stamp Hunt  
Beograd, Srbija

Đorđe Krivokapić  
Univerzitet u Beogradu  
Fakultet organizacionih nauka  
SHARE fondacija  
Beograd, Srbija

### PROJEKAT *PERAST: MOBILISING COMPETENCES*

Projekat *Perast: Mobilising Competences* usmjeren je na održivo očuvanje i aktiviranje kulturne baštine Perasta, sa posebnim fokusom na revitalizaciju Palate Mazarović. Kroz savremene modele upravljanja, participativno planiranje i jačanje institucionalnih i lokalnih kapaciteta, projekat odgovara na izazove depopulacije, pritiska masovnog turizma i nedovoljne upotrebe prostora baštine. Cilj je da se kulturno nasljeđe Perasta, prirodni pejzaž Bokokotorskog zaliva, more i lokalni način života prepoznaju kao elementi koji su oblikovali identitet grada i predstavljaju osnovu njegovog budućeg razvoja. Projekat sprovode SHARE fondacija, Opština Kotor i Fondacija Don Branko Sbutega kroz razvoj tri strateška dokumenta – Studije izvodljivosti, Mapiranja prostora baštine i Strategije obnove palate Mazarović – objedinjena u zborniku, kao i kroz publikaciju *REKUPERA(S)T – Akciona knjiga za održivo upravljanje kulturnom baštinom Perasta*. Posebna pažnja posvećena je povezivanju prirodnog i kulturnog nasljeđa: izrađeno je idejno rješenje pejzažne arhitekture vrta palate koje predviđa gajenje autohtonih biljnih vrsta u skladu sa ekološkim principima, dok se kroz programske aktivnosti afirmiše i gastronomsko nasljeđe Boke i Perasta. Dugoročna vizija projekta jeste transformacija palate u otvoreno središte učenja, razmjene i kreativnosti, u kojem se baština sagledava kao održivi resurs lokalne zajednice.

*Ključne riječi:* kulturna baština, lokalna zajednica, Palata Mazarović, prirodni pejzaž, javno-privatno partnerstvo, održiva revitalizacija, obrazovni programi, ekologija

Kristina Pavlak  
SHARE Foundation  
Belgrade, Serbia

Đorđe Krivokapić  
University of Belgrade  
Faculty of Organizational Sciences  
SHARE Foundation  
Belgrade, Serbia

Sara Damljanović  
Stamp Hunt  
Belgrade, Serbia

### *PERAST: MOBILISING COMPETENCES PROJECT*

The project *Perast: Mobilising Competences* focuses on the sustainable preservation and activation of Perast's cultural heritage, with particular emphasis on the revitalisation of the Mazarović Palace. Through contemporary governance models, participatory planning, and strengthened institutional and local capacities, the project addresses depopulation, mass tourism pressures, and the underuse of heritage spaces. The aim is to recognise Perast's cultural heritage, the natural landscape of the Bay of Kotor, the sea, and local ways of life as elements that have shaped the town's identity and provide a foundation for its future development. Implemented by SHARE Foundation, the Municipality of Kotor, and the Don Branko Sbutega Foundation, the project develops three documents: a Feasibility Study, Heritage Mapping, and a Restoration Strategy for the Mazarović Palace, compiled in a collected volume, alongside the publication REKUPERA(S)T – *An Action Book for Sustainable Management of Perast's Cultural Heritage*. Special attention is given to linking natural and cultural heritage, including a landscape concept for the palace garden that foresees cultivation of autochthonous plant species in line with ecological principles and promotion of Boka and Perast's gastronomic heritage. The long-term vision is to transform the palace into an open centre for learning, exchange, and creativity, where heritage serves as a sustainable resource for the local community.

*Keywords:* cultural heritage, local community, Mazarović Palace, natural landscape, public–private partnership, sustainable revitalisation, educational programmes, ecology

Ilija Moric  
Univerzitet Crne Gore  
Fakultet za turizam i hotelijerstvo  
Kotor, Crna Gora

## KOKTELI I EKSTRA DJEVIČANSKO MASLINOVO ULJE: TRENDOVI I ISKUSTVA

Rad istražuje konceptualne i praktične aspekte pripreme koktela sa ekstra djevičanskim maslinovim uljem. Savremena umjetnost pripremanja koktela bilježi pomjeranje ka multisenzorskim aspektima doživljaja (npr. sa garnirunzima i pripovjedanjem) i uvođenju novih kulinarskih elementata, kao što su maslinovo ulje i masline. Cilj rada bio je da obezbjedi bolji uvid u tematiku i predstavi relevantne teorijske i praktične argumente koji mogu objasniti navedeni naizgled nekonvencionalni trend. S jedne strane, maslinovo ulje ima potencijal da obogati doživljaj koktela kroz bogatiju teksturu i specifične kulinarske aspekte. S druge strane, umjetnost pripreme koktela prihvata nove mogućnosti u kontekstu pikantnih nota, kao u slučaju *Mediterranean Negroni* i *Provence Martini*. Takođe, koktel Oliveto poznat je po emulziji maslinovog ulja i bjelanaca, sa ginom, limunom i Licorom 43. Čak i klasični kokteli prihvataju maslinovo ulje i kreiraju *Olive Oil Martini*, često garniran sa kvalitetnim stonim maslinama. Ovaj trend takođe uključuje ljekovito bilje, kao u slučaju *Gin Basil Smasha*, aromatičnog pića koje kombinuje svježinu bosioka i limuna sa malo ulja za gustinu i kompleksniju teksturu. Ključni nalazi ističu i pomjeranje trendova ka mini koktelima, održivim praksama i bezalkoholnim opcijama. Posebnu pažnju treba usmjeriti ka bezalkoholnim koktelima, koji su bazirani na maslinovom ulju, mudlovanj nani, limeti sa kiselom vodom, rasolu od maslina, ili smjesi od citrusa i meda za kremastiju strukturu.

*Ključne riječi:* ekstra djevičansko maslinovo ulje, trendovi, kokteli, bezalkoholni kokteli

Ilija Moric  
University of Montenegro  
Faculty of Tourism and Hotel Management  
Kotor, Montenegro

## COCKTAILS AND EXTRA VIRGIN OLIVE OIL: TRENDS AND EXPERIENCES

This paper examines conceptual and practical aspects of incorporating extra virgin olive oil (EVOO) into contemporary cocktail culture. Modern mixology is experiencing interesting shifts towards multi-sensory experiences (e.g. via garnishing and storytelling) and the introduction of new culinary elements, such as EVOO and olives as a new and growing trend. The goal of this paper is to provide better insight into this topic and present relevant theoretical and practical arguments that can explain this unconventional trend. On the one hand, olive oil has the power to enhance cocktails experience into rich texture and specific culinary aspects. On the other hand, cocktail art is welcoming new opportunities in context of more complex savoury notes in drinks, like in Mediterranean Negroni as well as Provence Martini. Also, Oliveto cocktails is well known for emulsifying olive oil and egg white with gin, lemon and Licor 43. Even classic cocktails welcome EVOO creating Olive Oil Martini, often garnished with high-quality olives. This trend also encompasses herbs in the case of Gin Basil Smash, an herbaceous drink that combines the fresh flavours of basil and lemon with a dash of EVOO for a smoother, richer texture. Key findings also highlight a shift to a surge in mini cocktails, sustainable practices, and non-alcoholic options. Particular attention is given to non-alcoholic cocktails incorporating EVOO, where ingredients such as mint, lime, sparkling water, olive brine, citrus, and honey are combined to achieve complex and creamy flavour profiles.

*Keywords:* EVOO, trends, cocktails, non-alcoholic cocktails

Zorica Stablović Bulajić  
HeraEdu  
Beograd, Srbija

## ŠTAMPANI KUVARI KAO POSLASTICA ZA IZDAVAČE

Kako su štampani kuvari uspeli da prežive u digitalnoj eri i postanu profitabilni deo izdavaštva? Uprkos tome što ih na internetu i društvenim mrežama ima sve više, oni su postali neka vrsta „premijum“ iskustva, vizuelna, kulturološka i taktilna posledica. Štampani kuvar s rafiniranim dizajnom i vrhunskim fotografijama u psihologiji vlastitog posedovanja svojom estetikom zadovoljava potrebu da je blizu u vizuelnom obliku, a ne preko sajta i aplikacija. U isto vreme štampani kuvari mogu biti deo lične i porodične istorije. Jer hrana to smo mi sami sobom, način na koji obedujemo kazuje našu etničku, regionalnu i nacionalnu pripadnost. Uživanje u stranim kuhinjama pobuđuje strast za otkrivanjem novih svetova. Vodi u hedonizam i uživanje u dobrom čitalačkom zalogaju.

*Ključne reči:* izdavaštvo, štampani kuvari, društvene mreže, dizajn, umetnička fotografija

Zorica Stablović Bulajić  
HeraEdu  
Belgrade, Serbia

## PRINTED COOKBOOKS AS A DELICACY FOR PUBLISHERS

How have printed cookbooks managed to survive in the digital era and become a profitable segment of contemporary publishing? Despite the growing abundance of recipes available online and across social media platforms, printed cookbooks have evolved into a form of “premium” experience—visual, cultural, and tactile in nature. A printed cookbook with refined design and high-quality photography satisfies, through the psychology of ownership, the desire for aesthetic proximity to culinary knowledge in material form rather than through websites and applications. At the same time, printed cookbooks can become part of personal and family histories. Food, in many ways, represents who we are; the way we dine reflects our ethnic, regional, and national identities. Engaging with foreign cuisines stimulates a passion for discovering new worlds, leading toward forms of hedonism and enjoyment—both gastronomic and intellectual.

*Keywords:* publishing, printed cookbooks, social media, design, art photography

Kazim Metehan Ayasbeyoğlu  
KMK Arts / Founder d. o. o.  
Podgorica, Crna Gora – Istanbul, Turska

## GASTROMUZIKOLOGIJA KAO SAVREMENI MODEL POVEZIVANJA UMJETNOSTI, GASTRONOMIJE I KULTURNOG RAZVOJA

KMK Arts je multidisciplinarni umjetnički i kreativni ekosistem koji djeluje u Crnoj Gori, Turskoj i regionu. Organizacija razvija projekte na presjeku muzike, performansa, tekstila, gastronomije, audio-vizuelne produkcije i kulturne edukacije. Kroz saradnju sa lokalnim zajednicama i međunarodnim partnerima, KMK gradi održive modele kulturne produkcije i savremene interpretacije nasljeđa. KMK Arts je član EIT Culture & Creativity, ima status Friends inicijative New European Bauhaus i djeluje u okviru inovacionog sistema Naučno-tehnološki park Crne Gore. Naš moto glasi: „Umjetnost je kumulativni zbir individualnih izraza“ što definiše naš pristup stvaranju i saradnji. Za nas je svako umjetnik – nije presudno čime se osoba profesionalno bavi, već da pristupa radu kreativno i doprinosi nečim autentičnim i unikatnim. U tom okviru razvijen je koncept gastromuzikologije kao autorski interdisciplinarni pristup, koji povezuje muziku i gastronomiju u jedinstveno iskustvo. Gastromuzikologija je nastala iz potrebe da se utiče na svih pet čula i da se umjetničko iskustvo proširi izvan konvencionalnih formata percepcije. Istražuje odnos zvuka, ritma, prostora, mirisa, teksture i ukusa kao integralnih elemenata kulturnog identiteta. Kroz performativne večeri, tematske događaje i istraživačke formate, hrana i muzika postaju ravnopravni narativi. Ovaj koncept omogućava novo čitanje tradicije kroz savremene umjetničke forme i pozicionira se kao model održivog kulturnog razvoja zasnovan na iskustvu i interdisciplinarnosti.

*Ključne riječi:* kulturna održivost, „slow“ filozofija, interdisciplinarna povezanost, multisenzorno iskustvo, kreativna inovacija, jestivo nasljeđe

Kazim Metehan Ayasbeyoğlu  
KMK Arts / Founder Ltd.  
Podgorica, Montenegro – Istanbul, Turkiye

## GASTROMUSICOLOGY AS A CONTEMPORARY MODEL FOR CONNECTING ART, GASTRONOMY AND CULTURAL DEVELOPMENT

KMK Arts is a multidisciplinary artistic and creative ecosystem operating in Montenegro, Turkey, and the wider region. The organization develops projects at the intersection of music, performance, textile, gastronomy, audiovisual production, and cultural education. Through collaboration with local communities and international partners, KMK builds sustainable models of cultural production and contemporary interpretations of heritage. KMK Arts is a member of EIT Culture & Creativity, holds New European Bauhaus Friends status, and operates within the innovation framework of Science and Technology Park of Montenegro. Our motto is: "Art is the cumulative total of individual expressions" which defines our approach to creation and collaboration. For us, everyone is an artist - it is not important what someone does professionally, but whether they approach their work creatively and contribute something authentic and unique. Within this framework, the concept of gastromusicology was developed as an original interdisciplinary approach connecting music and gastronomy into a unified experience. Gastromusicology was born from the need to influence all five senses and to expand artistic experience beyond conventional formats of perception. It explores the relationship between sound, rhythm, space, aroma, texture, and taste as integral elements of cultural identity. Through performative evenings, thematic events, and research-based formats, food and music become equal narratives. This concept enables a new reading of tradition through contemporary artistic forms and positions itself as a model of sustainable cultural development based on experience and interdisciplinarity.

*Keywords:* cultural sustainability, "slow" philosophy, interdisciplinary connection, multisensory experience, creative innovation, edible heritage.



**BILJEŠKE**  
/  
**NOTES**













*Izdavač | Publisher*  
Društvo za kulturni razvoj „Bauo“  
Petrovac na Moru

*Za izdavača | For the Publisher*  
Dušan Medin

*Lektura i korektura | Language Editing*  
Stanka Janković Pivljanin

*Prevod, lektura i korektura (engleski)*  
*| Translation and Language Editing (English)*  
Milica Stanić Radonjić

*Dizajn i prelom | Design and Layout*  
MM Digital d. o. o. Budva

*Štampa | Print*  
Pro File, Podgorica

*Tiraž | Circulation*  
500

CIP – Каталогизacija u publikaciji  
Национална библиотека Црне Горе, Цетиње

ISBN ISBN 978-9940-828-25-7  
COBISS.CG-ID 37349124

