

PRIOPĆENJE ZA MEDIJE / PRESS RELEASE

(scroll down for English)

Drugo izdanje Regenerate Europe konferencije nudi "glokalna" gledišta za preporod hrvatskog turizma na krilima obnove lokalne proizvodnje hrane i poljoprivrede

(Šibenik), (26.4.2024.) – U Eko-kampusu Puljane, NP Krka, 2. i 3. svibnja (i online) održava se dvodnevna međunarodna konferencija „Regenerate Europe“ (na engleskom jeziku) na temu poticanja lokalne proizvodnje hrane i jačanja veze između lokalne enogastronomije i turizma. Ovo multidisciplinarno okupljanje stručnjaka, aktivista, entuzijasta i poduzetnika iz Hrvatske i svijeta organizira Terra Meera Centar za regeneraciju i ljudski potencijal u suradnji s Veleučilištem Aspira u Splitu, uz podršku domaćina NP Krka. Pokrovitelji su Ministarstvo poljoprivrede, Ministarstvo turizma i sporta, TZ Šibensko – kninske županije te Udruge hrvatskih putničkih agencija i Udruge poduzetnika u hotelijerstvu Hrvatske.



Nadahnuti uspjehom prošlogodišnjeg skupa te citatom "Dugujemo svoje postojanje tankom sloju površinskog tla i čudu kiše", organizatori su se usredotočili na ključnu ulogu regenerativne poljoprivrede u jačanju otpornosti prema klimatskim promjenama i sustavnoj obnovi bioraznolikosti. Cilj im je približiti načine na koje regenerativni pristup može revitalizirati lokalnu proizvodnju hrane, skratiti lance opskrbe, ojačati turizam i gastronomiju te potaknuti opći privredni rast. Konferencija "Regenerate Europe" nije samo skup predavanja, panela i radionica, već i "glokalna" platforma, prostor gdje se susreću globalna stremljenja i lokalne inicijative te inozemni i domaći primjeri dobrih praksi.

Posjetitelji će tako od mladih regenerativnih poljoprivrednika iz Španjolske, Grčke i Italije, koji su ujedno i utemeljitelji novoosnovanog Europskog saveza za regenerativnu poljoprivredu (EARA), saznati više o specifičnosti i ekonomskom potencijalu ovakvog pristupa obrađivanju tla. Na iskustva inozemnih poljoprivrednika nadovezati će se intrigantni primjeri domaćih poduzetnika koji su napustili uspješne svjetske karijere da bi u nerazvijenim ruralnim sredinama kroz rad na zemlji i uzgoju autohtonih sorti bilja pronašli poslovni uspjeh i osobni mir. Njihova životna iskustva, iako različita u izričaju, prožima zajednička nit uspješnog poduzetništva, skladnog suživota s prirodom i pozitivnog utjecaja na lokalnu zajednicu. O važnosti inventarizacije, a time i očuvanja, domaćih sorti sjemenja i biljaka kao temeljnom preduvjetu za daljnu katalogizaciju autohtonih lokalnih proizvoda i njihovom plasmanu u turističkoj ponudi govoriti će nam mg. sc. Roman Ozimec.

Dr. Luis Fernandez Carril, profesor na sveučilištu Tecnológico de Monterrey u Meksiku koji je ujedno i glavni autor druge radne skupine 6og izvješća Međuvladinog povjerenstva za klimatske promjene, posjetiteljima će približiti vlastita iskustva utjecaja kronične nestašice pitke vode u Meksiku na zdravlje i ljudsko dostojanstvo, dok će se profesor Arjen Wals sa sveučilišta Wageningen u Nizozemskoj, nositelj UNESCO katedre za edukaciju održivog razvoja, osvrnuti na transformacijske obrazovne metodologije kojima bi se mlađi naraštaji mogli učinkovitije pripremiti za održivu budućnost.

Njemački agroekonomist Simon Kraemer i austrijski osnivač startupa Climate Farmers za etično financiranje regenerativne poljoprivrede Ivo Degn pojasniti će nam inicijative za sustavnu promjenu valorizacije poljoprivrednih djelatnosti kojom bi regenerativni poljoprivrednici počeli primati poticaje za skrb o ekosustavu poput sekvestracije ugljika i jačanja bioraznolikosti i time smanjili ovisnost o urodu. Potom, će nam Dr Irena Ateljević, svjetski poznata znanstvenica i autorica strategije regenerativnog turizma za staru gradsku jezgru Šibenika, približiti poveznicu između razvoja regenerativnog turizma, lokalne proizvodnje hrane i enogastronomije.

Naposljetku, bivša izvršna direktorica belgijske tvrtke Ardo, najvećeg svjetskog proizvođača smrznutog povrća, podijeliti će s posjetiteljima njena iskustva upravljanja tranzicijom iz konvencionalnog u regenerativan pristup poljoprivredi potaknutom klimatskim promjenama.

Cjelokupni doživljaj upotpuniti će i ekskurzija na slapove Krke i otok Visovac, a zatim i zajednička večera u Konobi Campanelo, chefa Mate Sučića koji je ujedno i sjajan primjer regenerativnih načela u domaćoj izvedbi.

English Version

Second Edition of Regenerate Europe Conference Offers "Glocal" Perspectives for the Reinvention of Croatian Tourism through Local Food Production and Agriculture

(Šibenik), (26.4.2024) - The two-day international conference "Regenerate Europe" (in English) on the topic of promoting local food production and strengthening the link between local gastronomy and tourism will be held on May 2nd and 3rd (and online) at the Eko-campus Puljane, NP Krka. This multidisciplinary gathering of experts, activists, enthusiasts, and entrepreneurs from Croatia and around the world is organized by the Terra Meera Center for Regeneration and Human Potential (terrameera.com) in cooperation with the Aspira University in Split, with the support of the host NP Krka. The sponsors are the Ministry of Agriculture, the Ministry of Tourism and Sport, the Šibenik-Knin County Tourist Board, the Croatian Association of Travel Agencies, and the Croatian Association of Hoteliers.

Inspired by the success of last year's event and the quote "We owe our existence to a thin layer of topsoil and the miracle of rain," the organizers have focused on the key role of regenerative agriculture in strengthening resilience to climate change and restoring biodiversity. Their goal is to explore the ways in which the regenerative approach can revitalize local food production, shorten supply chains, strengthen tourism and gastronomy, and stimulate overall economic growth. The "Regenerate Europe" conference is not just a collection of lectures, panels, and workshops, but also a "glocal" platform, a space where global trends and local initiatives meet, and international and domestic examples of good practices are presented and discussed.

Visitors will thus learn more about the specifics and economic potential of this approach to tillage from young regenerative farmers from Spain, Greece, who are also the founders of the newly established European Alliance for Regenerative Agriculture (EARA). The experiences of visiting farmers will be followed by intriguing examples of domestic entrepreneurs who have left successful global careers to find business success and personal peace in underdeveloped rural areas through the cultivation of native plant and animal varieties. Their life experiences, although different in expression, are permeated by a common thread of successful entrepreneurship, harmonious coexistence with nature, and a positive impact on the local community.

Mg. sc. Roman Ozimec will talk about the importance of inventorying, and thus preserving, domestic seed and plant varieties as a prerequisite for further cataloging and highlighting native food and products in Croatia's tourist offer.

Dr. Luis Fernandez Carril, a professor at the Tecnológico de Monterrey University in Mexico and also one of the lead authors of the Intergovernmental Panel on Climate Change, will introduce visitors to his own experiences of the impact of chronic water shortages in Mexico on health and human dignity, while Professor Arjen Wals from Wageningen University in the Netherlands, holder of the UNESCO Chair for Education for Sustainable Development, will

focus on transformative educational methodologies that could better prepare younger



generations for a sustainable future.

German agro-economist Simon Kraemer and Austrian startup Climate Farmers founder Ivo Degn for ethical financing of regenerative agriculture will explain to us initiatives for a systemic change in the valuation of agricultural activities whereby regenerative farmers would receive incentives for taking care of the ecosystem such as carbon sequestration and strengthening biodiversity, thus reducing dependence on yield alone. Then, Dr. Irena Ateljević, a world-renowned scientist and author of the regenerative tourism strategy for the old town of Šibenik, will present the link between the development of regenerative tourism, local food production, and gastronomy.

Finally, the former CEO of the Belgian company Ardo, the world's largest producer of frozen vegetables, will share with visitors her experiences of managing the transition from conventional to regenerative agriculture driven by climate change.

The whole experience will be completed by an excursion to the Krka waterfalls and the island of Visovac, and then a joint dinner at Konoba Campanelo, hosted by the owner, chef Mate Sučić, who is also a great domestic example of regenerative principles in action.



Dr. Irena Ateljević, osnivačica Regenerate Europe i Terra Meera Centra za regeneraciju i ljudski potencijal (3/24)