JURE PAVLOVIĆ
OIB: 52080283989
PUT GRADINE 82, TROGIR

Trogir, 01. listopada 2026.g.

SPLITSKO-DALMATINSKA ŽUPANIJA
GRAD TROGIR
UPRAVNI ODJEL ZA LOKALNU SAMOUPRAVU I IMOVINU GRADA

Primljeno: 2.10.2026.		
Klasifikacijska oznaka:	Org.jed.	
061-01/26-01/2	55	
Urudžbeni broj:	Pril.	Vrij.
26-5	0	0,00

26N004895

GRAD TROGIR
GRADSKO VIJEĆE
Komisija za dodjelu javnih priznanja
Trg Ivana Pavla II br. 1/II
21220 Trogir

PREDMET: Prijedlog za javna priznanja Grada Trogira u 2026.g. – SKUPNA NAGRADA

Na temelju Pozivnog oglasa za dodjelu javnih priznanja Grada Trogira u 2026.g. KLASA: 061-01/26-01/2; URBROJ: 2181-13-51-26-1 od 08. rujna 2026.g. predlažemo DRUŠTVO KAMENI CVIT TROGIR za javno priznanje – SKUPNA NAGRADA.

DRUŠTVO KAMENI CVIT TROGIR osnovano 22. veljače 2022.g. je s ciljem očuvanja kulturne i povijesne baštine na način da se njegovo djelovanje temelji na zajedništvu svih Trogirana i onih koji se takvima osjećaju. Restauracija, revitalizacija i održivo korištenje kulturno-povijesnih spomenika na dobrobit i korist svih građana grada Trogira, te pomagati u očuvanju u nematerijalnoj kulturnoj baštini Grada Trogira.

Društvo je pokrenulo inicijativu i prema Ministarstvu podnijelo zahtjev za upisom trogirskih rafijola u Registar kulturnih dobara. Uz potporu Srednje strukovne škole Blaž Jurjev Trogiranin, Osnovne škole Petra Berislavića i Benediktinskog samostana u Trogiru, Društvo je ustrajalo u nastojanjima da se trogirski rafijoli uvrste u Registar kulturnih dobara RH, naglašavajući njihovu važnost za identitet, simboliku i društveni život grada.

Od pokretanja inicijative pa do konačnog proglašenja, Društvo Kameni cvit organiziralo je brojne aktivnosti usmjerene na promociju i zaštitu trogirskih rafijola, neizostavne slastice koja krasi svaki svečani i blagdanski stol.

Upravni odbor je 2022. godine Sandru Maškarić, kao pokretačicu ideje o zaštiti rafijola, imenovao voditeljicom projekta. Ubrzo je uspostavljena suradnja sa Srednjom strukovnom školom i Osnovnom školom Petra Berislavića, čime su započela edukativna predavanja i radionice izrade ove tradicionalne slastice, trogirskog rafijola. Radionice su održavane u kabinetu kuharstva Srednje strukovne škole i bile su odlično posjećene. Provedeno je ukupno pet radionica, a zanimljivo je istaknuti da su, uz veliki broj žena, sudjelovali i muškarci, što potvrđuje širinu interesa za očuvanje ove tradicije.

U provedbi radionica, uz voditeljicu projekta Sandru Maškarić, značajnu organizacijsku ulogu imao je i predsjednik Društva Miljenko Rilje, iznimni doprinos dali su i djelatnici srednje škole Nikica Ševo, Marija Hell i Mario Pavić, koji su, zajedno s Marijom (Sekom) Rožić – najstarijom Trogirkom koja čuva izvorni recept – nesebično ulagali svoje vrijeme, znanje i trud kako bi tradicija rafijola bila prenesena novim generacijama. U projekt je kontinuirano bila uključena i Osnovna škola Petra Berislavića s profesoricom Ivanom Bilić, koja je s učenicima dodatno doprinosila kroz edukaciju i izradu suvenira u obliku rafijola.

Pri obradi zahtjeva Ministarstvo kulture i medija RH provelo je opsežno istraživanje tematike rafiola na jadranskom području te ocijenilo da uz trogirske rafijole postoje i druge inačice nadjevenog

tijesta sa svojim specifičnim recepturama. U Društvu posebno ističemo da ih veseli što je njihova inicijativa pokrenula niz pozitivnih rezultata pa su tako, uz trogirski rafijol, u Registar kulturnih dobara upisane i druge inačice rafiola koje se susreću na jadranskom području Hrvatske. Tako se uz nositelje nematerijalnog dobra osim Trogirana nalaze i Makarani, Šibenčani, Imoćani, Pažani i Sinjani.

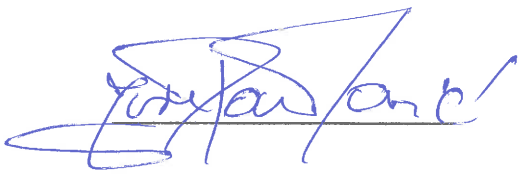
Konačno, Ministarstvo kulture i medija RH je 13. ožujka 2026. godine na svojim mrežnim stranicama objavilo Odluku kojom se umijeće pripreme rafiola, rafijola, raviola i rafajola proglašava kulturnim dobrom.

Ministarstvo kulture posebno ističe ulogu lokalnih zajednica i nositelja inicijative, među kojima su Društvo Kameni cvit Trogir i zajednica Trogira, gdje rafijol ima snažnu simboličku i identitetsku vrijednost. Očuvanje znanja i vještina pripreme ove slastice prepoznato je kao važan dio lokalnog kulturnog identiteta.

Uz odluku su propisane mjere zaštite i očuvanja sukladno Zakonu o zaštiti i očuvanju kulturnih dobara te pratećim propisima.

Sukladno navedenom, nadamo se da će Komisija za dodjelu javnih priznanja prepoznati rad Drušva te uputiti Gradskom vijeću prijedlog za dodjelu javnih priznanja – skupne nagrade za 2026. – DRUŠTVU KAMENI CVIT TROGIR.

S poštovanjem,



PRIVITAK:

- Odluka Ministarstva kulture i medija, Uprave za zaštitu kulturne baštine o proglašenju pripreme nadjeve tjestenine rafiola, rafijola, raviola, rafajola ima status kulturnog dobra
- Članci i dokumentacija objavljena u svezi zaštite rafiola

REPUBLIKA HRVATSKA
MINISTARSTVO KULTURE I MEDIJA

UPRAVA ZA ZAŠTITU KULTURNE BAŠTINE
KLASA: UP/I-612-08/26-06/0012
URBROJ: 532-05-01-02-02/4-26-02
ZAGREB, 17. veljače 2026.

Popis nositelja nematerijalnoga kulturnog dobra

Umijeće pripreme nadjevene tjestenine *rafiola, rafijola, raviola, rafajola*

Nositelji dobra dužni su provoditi mjere zaštite radi njezina očuvanja, sukladno Zakonu o zaštiti i očuvanju kulturnih dobara i svim propisima koji se odnose na kulturna dobra, pridržavajući se njegove povijesno tradicijske matrice i pojavnosti. O svim promjenama nositelja nadležno tijelo je dužno obavijestiti stručnu službu nadležnu za nematerijalnu kulturnu baštinu, koje će sukladno izmjenama revidirati Popis nositelja.

Fizičke/pravne osobe koje prakticiraju ili aktivno promiču **Umijeće pripreme nadjevene tjestenine *rafiola, rafijola, raviola, rafajola*:**

1. Samostan benediktinski sv. Margarite, Pag, Don Jose Felicinovića 2, 23250 Pag
2. Muzej Cetinske krajine, Andrije Kačića Miošića 5, 21230 Sinj
3. Folklorni ansambl Tempet, Don Mihovila Pavlinovića 1, 21300 Makarska
4. Udruga „Porići 1680.“, Makarska, Put Puharića 24, 21300 Makarska
5. Matica umirovljenika Makarska, Marineta 15, 21300 Makarska
6. Benediktinski samostan sv. Nikole, Gradska 2, 21220 Trogir
7. Osnovna škola Petar Berislavić, Obala bana Berislavića 16, 21220 Trogir
8. Društvo Kameni cvit, Ivana Gundulića 21, 21220 Trogir
9. Turističko-ugostiteljska škola Šibenik, Ante Šupuka 29, 22000 Šibenik
10. Pučko otvoreno učilište Imotski, Ulica Ante Starčevića 7, 21260 Imotski

REPUBLIKA HRVATSKA – MINISTARSTVO KULTURE I MEDIJA – ZAGREB

RAVNATELJ

Tomislav Petrinec, dipl. ing. arh.

16. OŽUJKA 2026.

Tradicijska priprema ***nadjevene tjestenine rafiola, rafijola, raviola ili rafajola*** službeno je ***upisana u Registar kulturnih dobara Republike Hrvatske***. Odluka ***Ministarstva kulture i medija RH*** ističe iznimnu društvenu, identitetsku i kulturno-turističku vrijednost ovog jedinstvenog kulinarskog nasljeđa. Informaciju je danas objavilo Ministarstvo na svojim službenim stranicama.

Rafioli, hrskava nadjevena tjestenina u obliku polumjeseca, poznata su na jadranskom području Hrvatske, a njihova tradicija prenosi se generacijama, kako u obiteljima, tako i u javnoj sferi. Povjesničari navode da priprema punjene tjestenine u širem mediteranskom području datira još iz kraja srednjeg vijeka, s zapisima recepata iz 15. i 16. stoljeća, a slični su specijaliteti zabilježeni u Italiji – na Siciliji, u Napulju, Genovi i pokrajini Veneto.

Ministarstvo kulture posebno ističe ulogu lokalnih zajednica i nositelja inicijative, među kojima su ***Društvo Kameni cvit Trogir*** i ***zajednica Trogira***, gdje rafijol ima snažnu simboličku i identitetsku vrijednost. Očuvanje znanja i vještina pripreme ove slastice prepoznato je kao važan dio lokalnog kulturnog identiteta.

Iako ne postoji jedinstveni recept, načini pripreme – pečenjem, kuhanjem ili prženjem – te varijacije u tijestu i nadjevu odražavaju bogatstvo i raznolikost tradicije. Upis u Registar omogućuje lokalnim zajednicama da istaknu svoje specifičnosti, dok se istovremeno cijelo umijeće priznaje kao zajedničko kulturno dobro.

Nositelji ovog nematerijalnog kulturnog dobra dolaze iz različitih dijelova jadranske Hrvatske, uključujući: ***Samostan sv. Margarite (Pag)***, ***Muzej Cetinske krajine (Sinj)***, ***Folklorni ansambl Tempet (Makarska)***, ***Udrugu „Porići 1680.“ (Makarska)***, ***Maticu umirovljenika Makarska***, ***Benediktinski samostan sv. Nikole (Trogir)***, ***Osnovnu školu Petar Berislavić (Trogir)***, ***Društvo Kameni cvit (Trogir)***, ***Turističko-ugostiteljsku školu Šibenik*** i ***Pučko otvoreno učilište Imotski***.

A.L.

Foto: *Dino Čaljkušić*

REPUBLIKA HRVATSKA
MINISTARSTVO KULTURE I MEDIJA

UPRAVA ZA ZAŠTITU KULTURNE BAŠTINE
KLASA: UP/I-612-08/26-06/0012
URBROJ: 532-05-01-02-02/4-26-01
Zagreb, 17. veljače 2026.

Ministarstvo kulture i medija (OIB 37836302645) na temelju članka 15. stavka 2. Zakona o zaštiti i očuvanju kulturnih dobara ("Narodne novine" broj 145/24 i NN 151/25) i članka 6. stavka 2. Pravilnika o obliku, sadržaju i načinu vođenja Registra kulturnih dobara Republike Hrvatske („Narodne novine", broj 128/2025), donosi

ODLUKU

1.
Proglašava se da **Umijeće pripreme nadjevene tjestenine *rafiola, rafijola, raviola, rafajola*** ima status kulturnoga dobra.

2.
Utvrđuje se sljedeći sustav mjera zaštite kulturnoga dobra iz točke 1. ove Odluke:

- identificiranje, evidentiranje, dokumentiranje, znanstveno-stručno istraživanje, praćenje stanja
- omogućavanje dostupnosti javnosti sukladno načinima na koje nositelji upravljaju pristupom vlastitoj kulturnoj baštini ili njezinu dijelu
- poticanje prenošenja i njegovanja u izvornoj i drugim sredinama, poticanje revitalizacije kulturnog dobra ili njegovih segmenata
- uključivanje tema vezanih uz nematerijalna kulturna dobra u programe formalnoga i neformalnoga obrazovanja
- osiguravanje međusektorskog i interdisciplinarnog pristupa zaštiti i očuvanju uz prilagodbe suvremenim potrebama zajednica i nositelja
- povećanje vidljivosti, promicanje uloge i značenja kulturnoga dobra u društvu
- uključivanje zaštite i očuvanja kulturnog dobra u razvojne programe, planove i strategije
- u provedbe mjera zaštite potrebno je uključiti nositelje i po potrebi zajednicu, osigurati njihov pristanak u svim fazama provedbe mjera

3.
Nositelji su sve pravne i fizičke osobe evidentirane na Popisu nositelja koji je sastavni dio ove Odluke. Nositelj kulturnoga dobra dužan je provoditi mjere zaštite radi njegova očuvanja, sukladno Zakonu o zaštiti i očuvanju kulturnih dobara i svim propisima koji se odnose na kulturna dobra. Područni konzervatorski ured/služba dužan je o svim promjenama Popisa nositelja obavijestiti stručnu službu nadležne Uprave Ministarstva kulture i medija.

4.
Predmetno kulturno dobro s mjerama zaštite i očuvanja kulturnih dobara upisat će se u Registar kulturnih dobara Republike Hrvatske – Listu zaštićenih kulturnih dobara pod brojem **Z-7972.**

O b r a z l o ž e n j e

Umijeće pripreme nadjevene tjestenine *rafiola, rafijola, raviola, rafajola* odnosi se na hrskavu tradicijsku nadjevenu tjesteninu u obliku polumjeseca. Prema istraživanjima talijanskih povjesničara punjena tjestenina najvjerojatnije se počinje pripremati krajem srednjeg vijeka, a zapisane recepte nalazimo u 15. i 16. stoljeću. U početku se radi o tjestenini punjenoj sirom koja se kuhala u temeljcu, a talijanski autori naglašavaju da se, osim u kuharicama, *rafioli/ravioli* mogu pronaći i u književnim djelima, poput Boccacciova *Dekamerona*. Takav tip slastice poznat je na širem kulturnom području Sredozemlja, primjerice na području Sicilije, Napulja, Genove, pa sve do pokrajine Veneto. Logičan je gospodarski, politički i kulturni utjecaj tog područja na našu obalu, od Istre pa sve do samog juga.

Hrvatska tradicijska kuhinja ovu, u većini slučajeva, slasticu poznaje na svome jadranskom području. S obzirom na mikrolokalne specifičnosti, ali i sličnosti u načinima pripremanja, izgledu i vremenu u kojem su se *rafioli* pripremali, donosimo skupni upis u Registar kulturnih dobara Republike Hrvatske. *Rafioli* su bili neizostavan dio tradicijskih svečanih jelovnika duž naše obale, a s obzirom na velik broj nositelja vidljivo je da je ova tradicija još uvijek živa. Kako naglašava Jelena Ivanišević u *Povijesnom rječniku hrvatskog kulinarstva*, naziv *rafiol/raviol* prisutan je u hrvatskim rječnicima od početka 20. stoljeća u značenju slanog i slatkog jela. Potrebno je istaknuti sličnosti i razlike u pripremi tijesta, ali i nadjeva, te činjenicu da se pripremaju pečenjem, kuhanjem ili prženjem.

Tako su u istarskoj tradicijskoj kuhinji prisutni *rafioli/rafijoli*, odnosno *krafi/krafe* na Labinštini. U većini je slučajeva riječ o vrsti glavnog jela – slatkih *rafiola* posluženih sa slanim umacima i/ili pečenjem. No, postoje i slatke inačice, kuhane u raznim slatkim umacima, posipane sirom ili s maslacem i krušnim mrvicama, pržene i posipane šećerom. Ono što je bitno naglasiti jest da punjenje *raviola/rafiola* sadrži kravlji i/ili ovčji sir, šećer, jaja, vanilin šećer, grožđice, rum ili rakiju i naribanu koricu limuna te da se pripremaju kuhanjem. Nadjev od sira prisutan je i u receptima za *rafijole* na otoku Krku, gdje se bilježe i slatke i slane varijante, te na otoku Cresu.

Na području Dalmacije nalazimo vrlo male razlike u receptima za *rafiole*, koji su ovdje isključivo slastica. No, s obzirom na to da ovaj kolač ima izrazitu identitetsku i simboličku vrijednost, potrebno je istaknuti pojedine razlike.

Paški *rafajoli* se pripremaju u tradiciji u vrijeme Božića, blagdana i za ostale svečanosti. Danas već pomalo napuštena slastica još je u živoj tradiciji pripremanja u Benediktinskom samostanu sv. Margarite. Sastoje se od tijesta u koje se, osim jaja, brašna, šećera, maslaca, vanilin šećera, praška za pecivo i malo soli, dodaje i malo mlijeka, te bogatog nadjeva od mljevenih badema, oraha, naribane korice limuna, vanilin šećera i ruma. Posebnost nadjeva je u tome da mora biti izuzetno gust. *Rafajoli* se peku u pećnici.

Prilikom pripreme tijesta za *rafiole* u Šibeniku dodaje se, uz ostale namirnice, malo mlijeka ili prošeka, a u nadjev malo maraskina i ruma te grožđice. *Rafioli* se na kraju prže u ulju ili peku u pećnici.

Zanimljivo je da se u tijesto trogirskih *rafijola*, osim uobičajenih sastojaka poput brašna, jaja, mlijeka i šećera, dodaje svinjska mast, vanilin šećer i prošek. U nadjevu se, uz bademe, maslo, šećer te koricu limuna i naranče, nalaze maraskino i liker od ruže, a neki dodaju i rum, prošek te vanilin šećer. Vrlo rijetko dodaje se kakao ili čokolada. *Rafijoli* se peku u pećnici. Pečeni i ohlađeni se *cukaravaju* – premažu tankim slojem vode i uvaljaju u kristalni šećer.

Prilikom pripreme sinjskih *rafiola* u tijesto se dodaje i limunova korica, a u nadjevu se nalaze poprženi i mljeveni bademi, korica limuna i limunov sok, te maraskino i nariban komadić čokolade. *Rafioli* se peku u pećnici.

Makarski *rafijoli* u tijestu mogu imati prošek, a u nadjevu se, osim uobičajenih badema, bjelanjaka, šećera, rastopljenog maslaca, nalazi i maraskino.

U *rafijole* u Imotskom prilikom pripremanja tijesta dodaje se maslac, ribana korica limuna, prošek ili bijelo vino, dok se šećer stavlja na vrh oblikovanog *rafijola*, a ne u tijesto. U nadjevu se nalaze ribana korica limuna i naranče, mljeveni klinčić, oraščić, cimet i gorki badem, bez dodavanja masnoće. Peku se u pećnici.

Frigani *klašuni*, kako se na Pelješcu nazivaju *rafioli*, pripremaju se tako da se, uz uobičajene namirnice, u tijesto dodaje rakija od ruže. U nadjev, uz ostalo, dolazi i marmelada od limuna ili naranče, liker od

ruže ili prošek. Osim prženih, poznati su i *klašuni* koji se peku, a u njihovo tijesto dodaje se mast. U nadjev može ići i med i grožđice.
Korčulanski *klašuni* u tijestu sadrže brašno, jaja, masnoću, šećer, prirodne arome – korice agruma, rakiju od ružinih latica, sol i amonijakalnu sol za rahljenje, rastopljenu u malo mlijeka. U nadjev dolaze bademi, uz dodatak mlijeka, bjelanjaka i džema od naranče.
Posebno se ističe uloga trogirske zajednice i Društva Kameni cvit, koje je pokrenulo inicijativu za upis Umijeće pripreme nadjevene tjestenine *rafiola, rafijola, raviola, rafajola* u Registar kulturnih dobara Republike Hrvatske. U Trogiru *rafijol* ima iznimnu društvenu, simboličku i identitetsku vrijednost, a prenošenje i očuvanje znanja o njegovoj pripremi čine važan dio lokalnoga kulturnog identiteta. Zahvaljujući toj inicijativi, Umijeće pripreme nadjevene tjestenine *rafiola, rafijola, raviola, rafajola* prepoznato je kao nematerijalno kulturno dobro i na širem području jadranskog dijela Hrvatske.
Uz navedene posebnosti pojedinih recepata, potrebno je istaknuti da ne postoji jedinstveni recept za ovu slasticu, pa je tako na jednom području moguće naći različite inačice i male posebnosti u vještini i znanju pripreme ovog specijaliteta. Osim toga, važno je napomenuti da su se tijekom vremena recepti, a time i znanje i vještina, prilagođavali i mijenjali. Tako u recepturi umjesto masti dolazi maslac, dodaje se vanilin šećer, koji se industrijski proizvodi od 19. stoljeća, čokolada ili kakao, što govori o građanskom utjecaju.
Zbog izuzetne društvene i identitetske uloge *rafiola* u lokalnim zajednicama, koja je rezultat kontinuiranog prenošenja znanja i vještina pripreme, kako u obiteljima, tako i u javnoj sferi, te njihova iznimnog potencijala kao kulturno-turističkog simbola, ali i proizvoda, odlučeno je da se Umijeće pripreme nadjevene tjestenine *rafiola, rafijola, raviola, rafajola* skupno upiše u Registar kulturnih dobara Republike Hrvatske, uz isticanje mikrolokalnih specifičnosti. Na taj se način lokalnoj zajednici s pravom daje mogućnost da istaknu svoju specifičnost, ali pod zajedničkim, objedinjenim zaštićenim kulturnim dobrom.

Na osnovi postupka provjere i stručnog vrednovanja kojim je utvrđeno da su ispunjeni svi kriteriji propisani člankom 14. Zakona o zaštiti i očuvanju kulturnih dobara, Stručno povjerenstvo nadležno za vrednovanje svojstva nematerijalnih kulturnih dobara, na sjednici održanoj 9. prosinca 2022. godine donijelo je odluku kojom proglašava da **Umijeće pripreme nadjevene tjestenine *rafiola, rafijola, raviola, rafajola*** ima status kulturnoga dobra u smislu članka 15. Zakona o zaštiti i očuvanju kulturnih dobara te se, sukladno članku 19. stavku 2. istoga Zakona, određuje upis u Registar kulturnih dobara Republike Hrvatske – Listu zaštićenih kulturnih dobara (točka 4. Odluke).

Sustav mjera zaštite (točka 2. Odluke) određen je sukladno članku 19. stavcima 2. i 4. Zakona o zaštiti i očuvanju kulturnih dobara.

Iz navedenih razloga riješeno je kao u izreci.

Uputa o pravnome lijeku:

Protiv ove Odluke nije dopuštena žalba, ali se može pokrenuti upravni spor tužbom nadležnom Upravnom sudu. Tužba se podnosi u roku od 30 dana od isteka osmog dana od dana javne objave Odluke na mrežnim stranicama Ministarstva kulture i medija. Tužba se predaje nadležnom Upravnom sudu neposredno u pisanom obliku, usmeno na zapisnik ili se šalje poštom. Uz tužbu se dostavlja izvornik ili preslika ove Odluke za Upravni sud, prijepis tužbe i priloga za tuženika, a ako ih ima i za svaku zainteresiranu osobu.

REPUBLIKA HRVATSKA – MINISTARSTVO KULTURE I MEDIJA – ZAGREB

RAVNATELJ

Tomislav Petrinec, dipl. ing. arh.

Dostaviti:

1. *Svim nositeljima – objavom Odluke na mrežnim stranicama Ministarstva kulture i medija (strankama u postupku):*
   Samostan benediktinski sv. Margarite, Pag, Don Jose Felicinovića 2, 23250 Pag
   Muzej Cetinske krajine, Andrije Kačića Miošića 5, 21230 Sinj
   Folklorni ansambl Tempet, Don Mihovila Pavlinovića 1, 21300 Makarska
   Udruga „Porići 1680.“, Makarska, Put Puharića 24, 21300 Makarska
   Matica umirovljenika Makarska, Marineta 15, 21300 Makarska
   Benediktinski samostan sv. Nikole, Gradska 2, 21220 Trogir
   Osnovna škola Petar Berislavić, Obala bana Berislavića 16, 21220 Trogir
   Društvo Kameni cvit, Ivana Gundulića 21, 21220 Trogir
   Turističko-ugostiteljska škola Šibenik, Ante Šupuka 29, 22000 Šibenik
   Pučko otvoreno učilište Imotski, Ulica Ante Starčevića 7, 21260 Imotski
2. Dubrovački muzeji - Etnografski muzej, Od Rupa, 20000 Dubrovnik
3. Etnografski muzej Split, Iza Vestibula 4, 21000 Split
4. Etnografski muzej Istre, Trg Istarskog razvoda 1275. br. 1, 52000 Pazin
5. Dubrovačko-neretvanska županija, Gundulićeva poljana 1, 20000 Dubrovnik
6. Splitsko-dalmatinska županija, Domovinskog rata 2, 21000 Split
7. Šibensko-kninska županija, Trg Pavla Šubića I. br. 2, 22000 Šibenik
8. Zadarska županija, Božidara Petranovića 8, 23000 Zadar
9. Primorsko-goranska županija, Adamićeva 10, 51000 Rijeka
10. Istarska županija, Dršćevka 3, 52000 Pazin / Flanatička 29, 52000 Pula
11. Institut za etnologiju i folkloristiku, Šubićeva 42, 10000 Zagreb
12. Ministarstvo kulture i medija, Uprava za zaštitu kulturne baštine, Runjaninova 2, 10000 Zagreb
    - Područna konzervatorska služba Imotski, A. Starčevića 7, 21260 Imotski
    - Područni konzervatorski ured Split, Porinova bb, 21000 Split
    - Područna konzervatorska služba Trogir, Gradska 41, 21220 Trogir
    - Područna konzervatorska služba Šibenik, J. Čulinovića 1/3, 22000 Šibenik
    - Područna konzervatorska služba Zadar, I. Smiljanića 3, 23000 Zadar
    - Područni konzervatorski ured Rijeka, Užarska 26, 51000 Rijeka
    - Područna konzervatorska služba Pula, Ul. Grada Graza 2, 52100 Pula
    - Područna konzervatorska služba Pula (ured u Poreču), Sv. Maura 16a, 52440 Poreč
    - Odjel za etnografsku i nematerijalnu kulturnu baštinu, ovdje
13. Ministarstvo kulture i medija, Uprava za arhive, knjižnice i muzeje, Runjaninova 2, 10000 Zagreb
    - Odjel za Registar kulturnih dobara Republike Hrvatske, ovdje
    - Pismohrana, ovdje

Objavljeno: 16.03.2026.

Umijeće pripreme nadjevene tjestenine rafiola, rafijola, raviola ili rafajola upisano u Registar kulturnih dobara RH

Foto: Dino Čaljkušić, Turistička zajednica grada Trogira

16. ožujak 2026. - Zbog iznimne društvene i identitetske uloge *rafiola* u lokalnim zajednicama, koja je rezultat kontinuiranog prenošenja znanja i vještina pripreme, kako u obiteljima, tako i u javnoj sferi te njihova iznimnog potencijala kao kulturno-turističkog simbola, ali i proizvoda, donesena je odluka o upisu Umijeća pripreme nadjevene tjestenine *rafiola, rafijola, raviola, rafajola* u Registar kulturnih dobara Republike Hrvatske, uz isticanje mikrolokalnih specifičnosti.

Na taj se način lokalnoj zajednici s pravom daje mogućnost da istaknu svoju specifičnost, ali pod zajedničkim, objedinjenim zaštićenim kulturnim dobrom.

Umijeće pripreme nadjevene tjestenine *rafiola*, *rafijola*, *raviola* ili *rafajola* odnosi se na tradicijsku hrskavu nadjevenu tjesteninu u obliku polumjeseca. Prema istraživanjima talijanskih povjesničara punjena tjestenina najvjerojatnije se počinje pripremati krajem srednjeg vijeka, a zapisane recepte nalazimo u 15. i 16. stoljeću. Takav tip slastice poznat je na širem kulturnom području Sredozemlja, primjerice na području Sicilije, Napulja, Genove, pa sve do pokrajine Veneto.

Hrvatska tradicijska kuhinja ovu, u većini slučajeva, slasticu poznaje na svome jadranskom području. S obzirom na mikrolokalne specifičnosti, ali i sličnosti u načinima pripremanja, izgledu i vremenu u kojem su se *rafioli* pripremali, donosimo skupni upis u Registar kulturnih dobara Republike Hrvatske. *Rafioli* su bili neizostavan dio tradicijskih svečanih jelovnika duž naše obale, a s obzirom na velik broj nositelja očito je da je ova tradicija još uvijek živa. Potrebno je istaknuti sličnosti i razlike u pripremi tijesta, ali i nadjeva, te činjenicu da se pripremaju pečenjem, kuhanjem ili prženjem.

Posebno se ističe uloga trogirske zajednice i Društva Kameni cvit, koje je pokrenulo inicijativu za upis ovog kulturnog dobra u Registar kulturnih dobara Republike Hrvatske. U Trogiru *rafijol* ima iznimnu društvenu, simboličku i identitetsku vrijednost, a prenošenje i očuvanje znanja o njegovoj pripremi čine važan dio lokalnoga kulturnog identiteta. Zahvaljujući toj inicijativi, Umijeće pripreme nadjevene tjestenine *rafiola*,

Uz navedene posebnosti pojedinih recepata, potrebno je istaknuti da ne postoji jedinstveni recept za ovu slasticu, pa je tako na jednom području moguće naći različite inačice i male posebnosti u vještini i znanju pripreme tog specijaliteta.

Nositelji:
Samostan sv. Margarite, Pag
Muzej Cetinske krajine, Sinj
Folklorni ansambl Tempet, Makarska
Udruga „Porići 1680.“, Makarska
Matica umirovljenika Makarska, Makarska
Benediktinski samostan sv. Nikole, Trogir
Osnovna škola Petar Berislavić, Trogir
Društvo Kameni cvit, Trogir
Turističko-ugostiteljska škola Šibenik, Šibenik
Pučko otvoreno učilište Imotski, Imotski

Pisane vijesti (/vijesti-8/8?tip=1)

Copyright © 2026 Ministarstvo kulture i medija. Sva prava pridržana

GASTRO 24/03/26 · 15:06

Trogirski rafijol proglašen kulturnim dobrom

Marija (Seka) Rožić najstarija je Trogirka koja čuva izvorni recept



Foto: Screenshot/YouTube

Piše P. I.

očuvanja sukladno Zakonu o zaštiti i očuvanju kulturnih dobara te pratećim propisima.

Društvo Kameni cvit iz Trogira je iniciralo projekt i prema Ministarstvu podnijelo zahtjev za upisom trogirskih rafijola u Registar kulturnih dobara. Uz potporu Srednje strukovne škole Blaž Jurjev Trogiranin, Osnovne škole Petra Berislavića i Benediktinskog samostana u Trogiru, Društvo je ustrajalo u nastojanjima da se trogirski rafijoli uvrste u Registar kulturnih dobara RH, naglašavajući njihovu važnost za identitet, simboliku i društveni život grada.

Pri obradi zahtjeva Ministarstvo kulture i medija RH provelo je opsežno istraživanje tematike rafiola na jadranskom području te ocijenilo da uz trogirske rafijole postoje i druge inačice nadjevenog tijesta sa svojim specifičnim recepturama. U Društvu posebno ističemo da ih veseli što je njihova inicijativa pokrenula niz pozitivnih rezultata pa su tako, uz trogirski rafijol, u Registar kulturnih dobara upisane i druge inačice rafiola koje se susreću na jadranskom području Hrvatske. Tako se uz nositelje nematerijalnog dobra osim Trogirana nalaze i Makarani, Šibenčani, Imoćani, Pažani i Sinjani.

OGLAS

Od pokretanja inicijative pa do konačnog proglašenja, Društvo Kameni cvit organiziralo je brojne aktivnosti usmjerene na promociju i zaštitu trogirskih rafijola, neizostavne slastice koja krasi svaki svečani i blagdanski stol.

započela edukativna predavanja i radionice izrade ove tradicionalne slastice, trogirskog rafijola.

'Iako je Društvo partnerstvo nudilo na više adresa, župan **Blaženko Boban** sa svojim pročelnicima među prvima je prepoznao vrijednost projekta, a Splitsko-dalmatinska županija pružila je konkretnu podršku, što je omogućilo brz i kvalitetan razvoj projekta. Organizirane su besplatne radionice na kojima su polaznici, uz stečeno znanje, dobivali diplome, pregače i vlastite izrađene rafijole – model koji se pokazao iznimno uspješnim u promociji tradicije', poručuju iz Društva Kameni cvit.

OGLAS

Radionice su održavane u kabinetu kuharstva Srednje strukovne škole i bile su odlično posjećene. Tadašnja ravnateljica, profesorica **Karmen Sinanović**, prepoznala je vrijednost inicijative te je rafijol bio uvršten i u školski kurikulum. U provedbi radionica, uz voditeljicu projekta **Sandru Maškarić**, značajnu organizacijsku ulogu imao je i predsjednik Društva **Miljenko Rilje**, koji je koordinirao suradnju sa Splitsko-dalmatinskom županijom, sponzorima i osiguravao tehničku podršku. Iznimni doprinos dali su i djelatnici srednje škole **Nikica Ševo, Marija Hell** i **Mario Pavić**, koji su, zajedno s **Marijom (Sekom) Rožić** – najstarijom Trogirkom koja čuva izvorni recept – nesebično ulagali svoje vrijeme, znanje i trud kako bi tradicija rafijola bila prenesena novim generacijama. U projekt je kontinuirano bila uključena i Osnovna škola Petra Berislavića s profesoricom **Ivanom Bilić**, koja je s učenicima dodatno doprinosila kroz edukaciju i izradu suvenira u obliku rafijola.

RAZMJENA SADRŽAJA

Ovo su četvorica igrača koji otpadaju za utakmicu protiv Furije



POGREB RATNOG ZLOČINCA Europski pučani u izjavi osudili veličanje Mladića u Srbiji. HDZ: To je bila naša inicijativa



Sponsored by **Midas**

'Nažalost, uslijed dolaska nove ravnateljice u Srednju strukovnu školu i promjena u organizaciji rada, radionice su obustavljene zbog nemogućnosti daljnjeg korištenja kabineta kuharstva. Interes za radionice bio je iznimno velik, o čemu svjedoči više od 120 osoba na listi čekanja. Vjerujemo da će se u budućnosti prepoznati vrijednost projekta te stvoriti uvjeti za nastavak ove vrijedne suradnje sa školom', poručuju iz Društva.

OGLAS

Tijekom četverogodišnjeg rada na projektu, Društvo je rafijol aktivno promoviralo kroz brojne manifestacije, uključujući sudjelovanje na 'Biseru mora' na Braču te turističkom sajmu u Münchenu pod glavnim pokroviteljstvom Hrvatske turističke zajednice, gdje je podijeljeno više tisuća rafijola, recepata i promotivnih materijala o Trogiru, uz velik interes i simpatije posjetitelja.

Odluka Ministarstva rezultat je četverogodišnjeg predanog rada i angažmana Društva Kameni cvit i partnera, koji će kao nositelji nematerijalnog dobra nastaviti raditi na očuvanju i promociji rafijola. Već su započeti razgovori sa Splitsko-dalmatinskom županijom o osiguravanju adekvatnog prostora za nastavak edukacija i radionica.

'Vjerujemo da će institucije na lokalnoj razini prepoznati i valorizirati veliki trud Društva, uz jasnu svijest o važnosti inicijative koja je dovela do upisa rafijola u Registar kulturnih dobara, te se pridružiti i dati svoj doprinos daljnjoj promociji rafijola. Društvo se zahvaljuje voditeljici Područne službe za konzervatorske poslove u Trogiru gospođi Jasni Popović na stručnoj pomoći i suradnji pri prijavi, kao i svim partnerima i pojedincima koji su doprinijeli ovom uspjehu. Posebnu zahvalnost upućujemo Osnovnoj školi Petra Berislavića i Benediktinskom samostanu u Trogiru, koji su zajedno s Društvom nositelji očuvanja ovog nematerijalnog kulturnog dobra, kao i djelatnicima Srednje strukovne škole koji su svojim radom dali značajan doprinos projektu, uz žaljenje što škola u konačnici nije nastavila sudjelovanje u procesu i time propustila priliku postati nositeljem nematerijalnog kulturnog dobra', navode iz Društva.

Društvo je, dodaju, ovih dana primilo brojne čestitke s nacionalne i regionalne razine, kao i od samih građana Trogira.

'Primili smo čestitke od, nekoliko ministara osobno, od župana Splitsko-dalmatinske županije Blaženka Bobana i županijskih pročelnika, direktorice županijske turističke zajednice kao i od gradonačelnika i načelnika susjednih gradova i općina. Društvo Kameni cvit uskoro će sa svojim sugrađanima organizirati veliku pučku feštu posvećenu rafijolu – onako kako rafijol i zaslužuje', zaključuju.

PODIJELI

TROGIR

VAŠA REAKCIJA NA TEMU

Ludilo 8 | Baza 0 | Svašta 0 | Ah 0 | Užas 0

Postavi naš portal kao preferirani izvor na Googleu