

NOVOSTI U PROJEKTU TRAJNE ZAŠTITE I EKSPLOATACIJE ISTARSKOG GOVEDA

Istarski brend na jelovniku osam restorana

Osam grla različite dobi »žrtvovano« je za pokusna klanja i njihovo je meso, sve u svemu oko dvije tone, poslužilo u eksperimentima kojima se istraživalo optimalno vrijeme i tehnologija zrenja te način pripreme. Meso te pasmine ovih se dana predstavlja na Festivalu mesa u zagrebačkom hotelu »Antunović«, a u studenome će se predstaviti i na Kongresu o autohtonim pasminama u Šibeniku



Već šest restorana i agroturizama u Istri te dva restorana u Zagrebu u stalnoj ponudi imaju meso istarskoga goveda, a još je desetak ugostitelja zainteresirano da ga uvede u svoje jelovnike, no čekaju organizaciju novoga ciklusa edukacije. To je već sasvim konkretan, opipljiv i prebrojiv učinak programa trajne zaštite istarskog goveda, koji već dulje od godine dana provodi Agencija za ruralni razvoj Istre.

Uskočivši kao poslovni partner uzgajivačima istarskog goveda, koji su uz pomoć državnih i županijskih poticaja uspjeli stabilizirati brojčano stanje te vrste, ali nisu imali kamo sa suvišnim pomlatkom, AZRRI je prije nekoliko mjeseci počeo otkupljivati suvišna grla, koja bi inače završila u klaonicama i mesnicama kao bezimena junetina ili govedina.

Osam grla različite dobi »žrtvovano« je za pokusna klanja i njihovo je meso, sve u svemu oko dvije tone, poslužilo u eksperimentima kojima se istraživalo optimalno vrijeme i tehnologija zrenja te način pripreme; a tim je mesom održano i nekoliko javnih prezentacija, uglavnom namijenjenih ugostiteljima. Ostatak mesa zainteresirani su ugostitelji plasirali u svoje objekte, svladavši prethodno način njegove pripreme, u čemu ih je uglavnom poučavao bard istarske kuhinje Josip Pino Kuhar.

Od Ližnjana do Pazina

U zakupljenoj štali kraj Ližnjana AZRRI sada ima 36 vlastitih odraslih grla istarskog goveda i još tri teleta. Dok se ne primakne ostvarenju zamišljeni projekt osnivanja Centra istarskog goveda u Pazinu, taj će stočni fond u Ližnjanu ili čekati preseljenje ili prema pokazanom interesu ugostitelja biti upućivan na klanje, pa na zrenje i zatim na tržište.

Vrlo skoro, do kraja listopada, trebala bi se u Pazinu otvoriti posebna rasjecaona za meso istarskog goveda, u objektu donedavne Purisove klaonice krupne stoke, u kojem će se urediti i objekt za veterinarski pregled ulovljene divljači da bi se ona mogla legalno izvoziti preko granice. Naime, »tajna« obrade mesa istarskoga goveda, koje se želi registrirati i zaštititi kao posebni istarski brend, leži u njegovu zrenju (prema receptu iz uspješnih talijanskih projekata zaštite njihovih autohtonih pasmina) prije puštanja u prodaju, ali i u posebnom oblikovanju. To se meso ne bi obrađivalo kao govedina koju vidamo u mesnicama, već bi se pri rasijecanju trupa izdvajali cijeli mišići i naručiteljima, nakon zrenja odnosno odležavanja, isporučivali u vakumiranom pakiranju.

Projekt Centra istarskog goveda na Gortanovu brijegu kraj Pazina, o kojem smo nedavno pisali, uz manje korekcije prvotne zamisli sada ulazi u »papirnatu« proceduru. Ranija zamisao da bi se farme goveda uredile u sadašnjim Purisovim peradarskim farmama u podnožju Gortanova brijega mora se revidirati, jer Puris te farme želi zadržati, pa u sklopu upravo otvorene javne rasprave o izmjenama i dopunama Generalnog urbanističkog plana Pazina AZRRI traži utvrđivanje parcela za gradnju novih objekata farmi goveda.

Ako taj zahtjev prođe, a trebao bi proći jer je Grad Pazin jedan od partnera u projektu, na tim bi se parcelama najprije postavile montažne štale u koje bi se preselila stoka iz Ližnjana i počeo organizirani i

nadzirani tov. Te bi štale, veli direktor AZRRI-ja Gracijano Prekalj, mogle profunkcionirati već do siječnja ili veljače 2008. godine.

Danas u »Antunoviću« Putovi mesa

Raspoložujući već solidnim brojem grla, AZRRI od 1. studenoga zapošljava veterinaru, koji će ne samo skrbiti o vlastitom stočnom fondu, već će i drugim, privatnim uzgajivačima pružati savjetodavnu pomoć o tovu, ishrani, zdravstvenom stanju i selekciji. U idućih mjesec dana u suradnji s Hrvatskim centrom za reprodukciju iz Križevaca običi će se svi uzgajivači istarskog goveda u Istri i kod njih će se odabrati bikovi od kojih će se uzeti sjeme za daljnju reprodukciju, čime zapravo počinje kontrolirani uzgojni program u sklopu projekta trajne zaštite istarskog goveda.

Također, ovih dana AZRRI s uzgajivačima sastavlja i popis stoke za prodaju odnosno klanje, pa će do kraja godine biti poznat i komercijalni dio stočnoga fonda istarskog goveda, zapravo zbroj grla iz AZRRI-jevih štala i kod privatnih uzgajivača. Ta stoka ne ulazi u sustav reprodukcije, već može, ovisno o potražnji tržišta, relativno brzo biti spremna za plasman.

Jesen donosi i novi val aktivnosti vezanih uz promociju mesa istarskog goveda. U zagrebačkom hotelu »Antunović« cijeloga se listopada održava Festival hrvatskih mesnih gastro-ikona, u sklopu kojeg se prvoga tjedna predstavljala janjetina, drugi je tjedan posvećen govedini, treći umacima, a od 21. do 23. listopada na redu je završni dio Festivala uz nekoliko izložbi, prezentacija, okruglih stolova i tematskih objeda.

U sklopu okruglog stola »Putovi mesa« AZRRI će predstaviti projekt trajne zaštite istarskog goveda, izložiti sirovo meso i ponuditi na kušanje jela od toga mesa, u jakoj konkurenciji drugih srodnih programa i pod strogom paskom vrlo stručne kritike.

Projekt o istarskom govedu uz kušanje jela od njegova mesa bit će i sastavni dio Kongresa o izvornim pasminama, koji će se održati u Šibeniku od 13. do 16. studenoga. Istodobno se s istarskim ugostiteljskim školama i Udrugom kuhara dogovara trajna suradnja u edukacijskim i promidžbenim aktivnostima.

Nakon poduljih priprema projekt o istarskom govedu širi se i preko granica: za europski potporni program Interreg IIIA kandidiran je (i upravo je u fazi razmatranja i ocjenjivanja kod nadležne europske komisije) projekt PRO.VIC (Promotion and Valorisation of Istrian Cattle), čiji je osnovni sadržaj uključivanje talijanske partnerske certifikacijske kuće u ustanovljenje procesa certifikacije mesa istarskog goveda, ali i osposobljavanje AZRRI-ja da ubuduće sam obavlja taj posao.

Piše Davor ŠIŠOVIĆ