

Glas Istre



**AZRRI**

Naših prvih 20 godina



**AZRRI**  
agencija za ruralni razvoj istre

Poseban prilog Glasa Istre - ponedjeljak, 29. svibnja 2023.



## BORIS MILETIĆ,

istarski župan

# AZRRI ima velike zasluge za ono što je Istra danas u enogastronomskom smislu

Osnivajući Agenciju za ruralni razvoj Istre, Istarska županija je te 2003. godine imala jasnu viziju kojim smjerom želi ići i danas, nakon dva desetljeća možemo s punim pravom reći da smo postigli uistinu mnogo. Početna premisa je bila razvoj ruralnih krajeva naše regije te poticanje ravnomjernog razvoja obale i unutrašnjosti, veća valorizacija unutrašnjosti, kao i ostatak mlađih na selu. Velike zasluge za ono što je Istra, u smislu enogastronomije, svakako idu i našem AZRRI-ju. Istra je, osim po prirodnim ljepotama, suncu i moru, te bogatij kulturnoj baštini, nadaleko poznata i po gastronomiji. Naime, upravo je ova potonja na drugome mjestu kao motiv odabira destinacije Istre za dolazak velikoj broja turista.

Posebno smo ponosni na program zaštite autohtonog istarskog goveda boškarina, kao i na činjenicu da je meso te pasmine prošle godine zaštićeno Oznakom izvornosti na razini Europske unije. Istarska županija i AZRRI pokrenuli su i sličan proces zaštite istarske koze, istaknuo je župan Miletić

Rezultat je to brojnih projekata poput uspostave Edukacijsko gastronomskog centra Istre, Centra za razvoj ruralnog poduzetništva, suradnje javnog i privatnog sektora, održanih seminara i edukacija, te pomno osmišljenih politika i strategija. AZRRI je, također, tijekom dvadeset godina postojanja pružao kontinuiranu stručnu podršku našim poljoprivrednicima, što je značajno doprinijelo razvoju i stočarstva i poljoprivrede u Istri. Posebno smo ponosni na program zaštite autohtonog istarskog goveda boškarina, kao i na činjenicu da je meso te pasmine prošle godine zaštićeno Oznakom izvornosti na razini Europske unije. Također, valja posjetiti i da je Europska komisija dodijelila priznanje "Best practice" Agenciji za ruralni razvoj Istre za projekt očuvanja i valorizacije ugroženih autohtonih pasmina na

nivou Europske unije. Istarska županija i AZRRI pokrenuli su i sličan proces zaštite istarske koze pa je tako napravljena štala za istarske jarčeve s čime nastavljamo s valorizacijom i očuvanjem ugroženih autohtonih pasmina. U nadolazećem razdoblju nastavljamo sa svim vrijednim projektima u sektoru poljoprivrede, ali i još snažnijim povezivanjem te grane s turizmom, kao dodatnom modernizacijom poljoprivredne proizvodnje, te posebice s daljnjim poticanjem ekološke poljoprivrede. Kao teritorijalno mala regija, svjesni smo da ne možemo konkurirati kvantitetom i zato u svemu što radimo vodimo se vrhunskom kvalitetom i izvrsnošću. Do sada se navedeno pokazalo kao receptom za uspjeh, ali uvijek postoji prostora za daljnje iskorake.

## EZIO PINZAN,

ročelnik za poljoprivredu, šumarstvo, lovstvo, ribarstvo i vodno gospodarstvo Istarske županije

# AZRRI je danas prepoznat kao nositelj razvoja poljoprivrede Istarske županije

Dalekosežna i strateški dobro promišljena bila je odluka donesena u Istarskoj županiji prije dvadeset godina da se osnuje AZRRI. Ona je prije svega za cilj imala revitalizaciju istarskog goveda jer je toj plemenitoj autohtonoj vrsti prijetilo izumiranje. Kako bi se taj proces zaustavio te poduzimale konkretne aktivnosti usmjerene ka spasu istarskog goveda osnovana je županijska agencija koja će provoditi taj županijski program. Iz te jedne ideje zaštitne i revitalizacije istarskog goveda kasnije se rodio i proizišao čitav niz drugih ideja i programa zaštite velikog broja autohtonih vrsta koji se temelje upravo na iskustvima stečenim na tom inicijalnom projektu.

Iznimno mi je drago i ponosan sam što je i Europska komisija prepoznala i kroz razne programe financirala projekt revitalizacije istarskog goveda kroz valorizaciju njegova mesa, što je doprinijelo da to meso daje vrlo značajan pečat lokalnoj tradicijalnoj, ali i modernoj vrhunskoj gastronomiji. Naravno, sve je to značajno doprinijelo poticanju uzgoja i otvaranju nove

Zahvaljujući stručnom i ozbiljnom osmišljavanju kvalitetnih projekata te velikom angažmanu djelatnika povučena su značajna sredstva iz raznih programa Europske unije, a to je omogućilo Agenciji da razvije svoje prostorne kapacitete te stekne veliko iskustvo u ljudskom potencijalu, naglasio je pročelnik Pinzan

perspektive razvoja i zapošljavanja u ruralnim područjima.

Sve se to događalo i razvijalo kroz dva desetljeća, te smo danas u situaciji da je populacija istarskog goveda, zbog kojeg se krenulo u program, stabilna, da smo dobili proizvode koji

su se kreirali, brendirali, promovirali i stekli prepoznatljivost, te da smo kroz edukacijske programe razvili vrhunsku gastronomiju u kojoj je značajni naglasak danas stavljen ne samo na meso boškarina, već i na druge autohtone poljoprivredne proizvode.

Od jedne ideje s kojom se krenulo u ovu lijepu avanturu prije dvadeset godina danas je AZRRI postao i prepoznat kao nositelj razvoja poljoprivrede Istarske županije, i to tako da Istarska županija predlaže strateške smjernice, programe i projekte, koje nakon njihova usvajanja realizira AZRRI.

Zahvaljujući stručnom i ozbiljnom osmišljavanju kvalitetnih projekata te velikom angažmanu djelatnika povučena su značajna sredstva iz raznih programa Europske unije, a to je omogućilo Agenciji da razvije svoje prostorne kapacitete te stekne veliko iskustvo u ljudskom potencijalu. Činjenica je da je Istra najrazvijenija hrvatska turistička regija, a proizvodi od boškarina, istarskog tovara ili ovce, kao i ostali poljoprivredni proizvodi, vrlo su važni u izgradnji prepoznatljivog gastronomskog identiteta.



Naravno da je i edukacija ugostitelja koja se kontinuirano odvija u organizacija AZRRI-ja doprinijela tome da se u velikom broju naših ugostiteljskih objekata danas nude i traže ti vrhunski domaći proizvodi što je odličan način da dodatno razvijemo održivi, cjelogodišnji turizam, imamo zadovoljnog gosta i maksimalno iskoristimo sve naše potencijale, te ono što je nama izuzetno bitno, u našoj županiji očuvamo i stočarstvo i poljoprivredu.

# Bez AZRRI-jevih uspješnih projekata Istra bi ostala bez svojih najprepoznatljivijih simbola, boškarina, tovara, ovce i koze



IGOR MERLIĆ,  
direktor AZRRI-ja

To je jedan od planova za tu zgradu koju u cijelosti namjeravamo srediti i urediti, a radi se o investiciji koja bi bila teška oko 3 milijuna eura te moramo dobro osmišliti iz kojih ćemo to izvora uspjeti financirati i zaokružiti. U sutereću bi se uredila banka gena, te štalića za tovar i za koze i jedno spremište, a u prizemlju bi bio prodajni prostor s našim proizvodima, te prostor za odležavanje, suho i mokro zrenje mesa i odgovarajući sanitarni prostori.

Na katu namjeravamo urediti edukacijsku kuhinju sa šest blokova, sa salom za prezentaciju i prostorom za otpad. Taj prostor nakon što bude ureden koristio bi i kao praktikum za studente Istarskog veleučilišta koje u partnerstvu s nama od jeseni pokreće studij enogastronomije.

### Made in Istria

Za kraj, s posebnim ponosom naglasio bih da su proizvođači koji nose oznaku AZRRI-ja u punom smislu te riječi "Made in Istria" proizvođači s obzirom na to da se uzgoj, klanje, kao priprema i plasman mesa, odnosno prerada u petnaestak vrsta salama i suhomesnatih proizvoda odvija na ovom prostoru. Kobasice od ovaca, od tovara, boškarina, s tartufima, s bijelim ili crnim vinom su proizvodi koji su pronašli svoju tržišnu nišu i moram priznati da mi danas ne stignemo proizvesti onoliko količine tih proizvoda koliko ih tržište traži.

Prije nekih godinu dana pobrojali smo nekih 50 grla autohtone istarske koze, a nekad ih je na području Istre bilo oko 50 tisuća. Reagirali smo i osnovali Udrugu uzgajivača i već smo na nekih 150 grla, a vjerujemo da će se taj broj nastaviti uvećavati i da ćemo izaći iz zone ugroze. Gastronomija i uvrštenje na jelovnike put je da se nakon boškarina, tovara i ovce krene u spašavanje još jedne autohtone vrste, smatra direktor AZRRI-ja

nekad ih je na području Istre bilo oko 50 tisuća. Reagirali smo i osnovali Udrugu uzgajivača i već smo na nekih 150 grla, a vjerujemo da će se taj broj nastaviti uvećavati i da ćemo izaći iz zone ugroze. Gastronomija i uvrštenje na jelovnike put je da se nakon boškarina, tovara i ovce krene u spašavanje još jedne autohtone vrste.

Jedan od vrijednih projekata na kojem radimo zajedno s nadležnim ministarstvom, Agronomskim i Veterinarskim fakultetom je razvoj projekta rezervne banke gena u sada još derutnoj zgradi na Gortanovom brijegu. U nju bi pohranili sjeme istarskih autohtonih pasmina po posebnoj tehnologiji na -40 Celzijevih stupnjeva, u tekućem dušiku, s pripadajućim laboratorijem, video nadzorom i svom potrebnom opremom.

Agencija za ruralni razvoj Istre ili kraće AZRRI županijska je tvrtka osnovana 2003. godine sa zadatkom povezivanja javnog i privatnog sektora te za pripremu i provedbu projekata u ruralnom prostoru. Misija tvrtke je promovirati istarske poljoprivredne proizvode i namirnice, te ih povezati sa sektorom turizma, ugostiteljstva i hotelijerstva, te zaštititi istarskih autohtonih pasmina boškarina, tovara, ovce i koze kroz razvojne programe i vraćanje života u ruralni prostor Istre.

AZRRI se jednim dijelom financira iz županijskog Proračuna i to u dijelu servisiranja obaveza po investicijskim kreditima kojima je izgrađena cjelokupna infrastruktura uključujući uljaru u Vodnjanu, zgradu uprave i prerade u Pazinu te farmu na Gortanovom brijegu gdje se nalazi i nukleus stada. Ostali dio prihoda ostvaruje se samostalno iz dječelne stočarstva, agrara, iz prerade i prodaje maslinovog ulja, a ponajviše iz proizvodnje, prerade i plasmana mesa i mesnih preradovina boškarina, tovara i drugih autohtonih pasmina.

### Četiri sektora

Trideset i devet djelatnika sektora zaposleno je u ukupno četiri sektora koja Agencija pokriva, a to su Centar za ruralno poduzetništvo, Centar za stočarstvo, Centar za maslinarstvo i Centar za međunarodnu i institucionalnu suradnju koji se bavi privlačenjem sredstava iz europskih fondova. Kroz taj izvor osigurana su sredstva za sufinanciranje niz značajnih projekata u kojima je AZRRI bio vodeći ili pridružujući partner. Povučena sredstva omogućila su značajne investicije, pa i izgradnju dijela infrastrukture, a posebno se to odnosi na prostor Edukacijsko gastronomskog centra na Gortanovom brijegu gdje je zahvaljujući europskim sredstvima uređena stara zgrada, kao i nova edukacijska kuhinja koja je u punoj funkciji i u kojoj je održan niz radionica namijenjen ugostiteljima i hotelijerima.

Mnogi od danas izuzetno uspješnih projekata koje je pokrenuo AZRRI bili su svojevrsan put u nepoznato, no bez tih pilot projekata istarska gastronomija, ali ne samo ona, već i čitava Istra, vjerojatno bi u vrlo kratkom vremenu ostala bez nekih od svojih najprepoznatljivijih tradicionalnih simbola kao što su istarsko govedo ili boškarin, istarski tovar, istarska ovca ili istarska koza.

Kad se početkom devedesetih godina radila analiza stada tog istarskog goveda došlo se do nevjerojatnog podatka da je preostalo još svega stotinjak, odnosno točno 93 grla te životinje na čitavom prostoru Istre. To je bilo crveno svjetlo i signal da se mora nešto poduzeti inače će ta autohtona pasmina definitivno nestati s ovih prostora.

Zbog toga je u Istarskoj županiji donesena odluka da se krene u izgradnju infrastrukture, ali i u taj poseban program kojeg provodi AZRRI a koji se odnosi na obnavljanje nukleusa stada istarskog goveda i na suradnju sa svim privatnim uzgajivačima. Zahvaljujući tom programu kroz godine je rastao broj uzgajivača i danas ih imamo osamdesetak, a broj grla je gotovo 2.400. Oni imaju unaprijed dogovorenu suradnju, te njih otkupljivo dođu tih grla po unaprijed dogovorenoj cijeni, tako da oni imaju osiguran plasman i uredno plaćanje koje im omogućava zaokruživanje ciklusa i planiranje ekonomske godine.

Osim sigurnog tržišta, AZRRI proizvođačima osigurava praćenje čitavog programa uključujući prihranu, kao i najbolje rasplodne bikove za osjemenjivanje. Taj ciklus koji se pokazao vrlo uspješnim vjerojatno će se vrlo skoro primijeniti i na istarsku kozu, još jednu autohtonu pasminu koja je gotovo izumrla i trajno nestala s ovih prostora.

Prije nekih godinu dana pobrojali smo nekih 50 grla autohtone istarske koze, a

# JASENKA KAPURALIN,

voditeljica Centra za edukaciju, europsku i institucionalnu suradnju AZRRI-ja

## Nakon uspješnih projekata Key Q i Key Q+ slijedi projekt TASTEIT, projekt tartufarstva TRUFFLE ROUTE i projekt PASTINNOVA za održivu budućnost pastoralnih sistema na Mediteranu

**A**gencija za ruralni razvoj do danas je provela 30 projekata ukupne vrijednosti veće od 4,3 milijuna eura. Jedan od najznačajnijih među njima svakako je projekt Key Q financiran iz IPA jadranske prekogranične suradnje. U projektu kojem je puni naziv Ključ za kvalitetu u razvoju i valorizaciju poljoprivredno-prehrambenih resursa na jadranskom prostoru su, osim AZRRI-ja kao vodećeg partnera, sudjelovali i partneri iz Bosne i Hercegovine, te talijanskih regija Friuli Venezia Giulia i Emilia Romagna.

Cilj projekta bio je podržati razmjenu iskustava, ekspertiza i kompetencija između studenata ugostiteljskih škola, profesora i lokalnog stanovništva partnera projekta radi razvoja integrirane turističke ponude koja se temelji na kvaliteti poljoprivredno-prehrambenih proizvoda, te smo se u sklopu njega počeli upoznavati s radionicama gastronomске valorizacije autohtonih proizvoda.

### Edukacijska kuhinja

Važan rezultat tog projekta je izgradnja i opremanje prekogranične edukacijske kuhinje smještene na Gortanovom Brijegu u sklopu renoviranog Centra za regionalno-ruralni razvoj. Edukacijska kuhinja je osmišljena po uzoru na već uhodane edukacijske kuhinje koje su predstavnici AZRRI-ja imali prilike vidjeti u Italiji, ima 150 kvadratnih metara korisnog prostora i opremljena je najmodernijom opremom. Glavni cilj njezina uređenja i opremanja bilo je održavanje gastro kulinarskih radionica, seminara, tečajeva i drugih vrsta osposobljavanja koji su namijenjeni profesionalnim ugostiteljima, te profesorima i učenicima ugostiteljskih škola, ali su i učeni prostoru organizirane i radionice za građane i za turiste.

Nakon uspjeha ovog projekta na jedan od sljedećih natječaja koji je bio financiran iz programa prekogranične suradnje Interreg Italija - Hrvatska, dodali smo projektu Key Q jedan plusić i nazvali ga Key Q+ te njime postavili s edukacijama, kulinarskim ra-



dionicama te opremili edukacijsku kuhinju na prvom katu gradske tržnice u Puli koja je namijenjena svakodnevnoj valorizaciji i promociji autohtonih proizvoda među građanima i turistima.

### Lokalne namirnice

Edukacijsko gastronomski centar Istre je osnovan i djeluje u sastavu AZRRI-ja te je poveznica između poljoprivrednog i ugostiteljsko turističkog sektora u cilju valorizacije gastronomije. Od primarnog cilja osvjescivanja kuhara i ugostitelja o važnosti razumijevanja karakteristika ne samo mesa boškarina i drugih autohtonih pasmina, već i drugih autohtonih proizvoda, te pružanja znanja o pravilnoj tehničkoj obradi i pripremi tih proizvoda i stvaranja novih jela, ustanovljena je potreba po kontinuiranom edukacijom po svim aspektima gastronomije. Tako je nastao koncept edukacijsko gastronomskog centra u kojem se putem vrhunskih kuhara vrši osposobljavanje svih pripadnika ugostiteljsko turističkog sektora, a sve u cilju stvaranja kvalitetne gastronomije temeljene na lokalnim namirnicama. Od osnivanja centra do danas provedeno je više od 210 radionica s raznim temama o tradicionalnoj i kreativnoj gastronomiji, te je na njima sudjelovalo više od 2.300 polaznika.

Među važnijim projektima koje je AZRRI realizirao su i projekti APRO - Prekogranična inicijativa za zaštitu i revitalizaciju biološke raznolikosti okoliša korištenjem autohtonih pasmina, te projekt ZOONE - Zootehničko umrežavanje radi održive inovativnosti u Jadranskoj euroregiji. Zahvaljujući njima su na Gortanovom brijegu izgrađene dvije štale koje služe kao genetski centar Istarske županije

uključivanjem u neke nove europske projekte i omogućuje. Jedan od tih je i program TASTEIT koji bi nastavio putem uspješnih prethodnika Key Q i Key Q+, a njime je predviđeno uredjenje vanjske edukacijske kuhinje i organizaciju radionica koje bi bile namijenjene ugostiteljima koji se žele educirati o usluzi usmjerenoj ka potrošačima s posebnim prehrambenim potrebama koje proizilaze bilo iz trendova ili su uvjetovane zdravstvenim razlozima.

### Nagrađeni projekti

Svakako zanimljiv je i projekt TRUFFLE ROUTE, projekt tartufarstva iz programa Italija Hrvatska pripremljen s Istarskom županijom i Gradom Buzetom, te projekt iz programa Slovenija Hrvatska koji ima za cilj multidisciplinarni pristup očuvanju bioraznolikosti travnjaka Istre i Krasa modelom reafirmacije stočarstva, primjenom lokalno prilagođenih pasmina. Projektom se namjerava uzgajivačima koji imaju ovce ili koze, dati i istarsko govedo ili tovaru kako bi se formirale mješovite farme koje bi bile adekvatne za određeno područje. Za kandidiranje se priprema i projekt zbrinjavanja vune iz Istre gdje bi na Gortanovom brijegu bio organiziran sabirni centar te bi se nakon pranja od dijela vune izradivali suvenirni, dok bi se ostatak peletirao i koristio kao gnojivo.

U AZRRI-ju smo vrlo ponosni što smo za svoje programe dobili i nekoliko vrijednih priznanja i nagrada. Program Key Q je 2013. godine dobio nagradu "European Projects Awards" kao jedan od najboljih europskih projekata financiranih iz IPA programa, dok je 2021. Key Q+ pobijedio u kategoriji Doprinos prekograničnoj suradnji u izboru za Najbolji EU projekt u Hrvatskoj. U Italiji je projekt Key Q od strane Agencije za teritorijalnu koheziju Italije odabran kao "projekt faro (svjetionik)" kao projekt koji je rezultirao učinkovitim, mjerljivim i trajnim promjenama i prekograničnom području Italije i Hrvatske.

Spomenimo i da je 2021. godine na događanju "Kulturna i komunikacijska dimenzija Programa Europske teritorijalne suradnje INTERREG Italija-Hrvatska", koje je održano u sklopu 78. izdanja Venecijanskog filmskog festivala u Veneciji predstavljen projekt MADE IN-LAND.

# EDMONDO ŠURAN,

voditelj Centra za razvoj ruralnog poduzetništva

## Zaštita istarskog goveda kroz gospodarsku, odnosno gastronomsku afirmaciju mesa bio je model kako dati dodanu vrijednost poslu koji obavljaju uzgajivači



**K**ad se priča o AZRRI-ju, jedna od najvažnijih stvari koju treba spomenuti je svakako multidisciplinarni pristup prema rješavanju problema u poljoprivredi i stočarstvu ruralnog prostora Istre. Zadatak nam je detektirati probleme, a prvi s kojim smo se ulovili u koštac bila je zaštita istarskog goveda kroz gospodarsku, odnosno gastronomsku afirmaciju mesa koje se prije toga vrlo malo koristilo za tu svrhu. To je bio model kako dati dodanu vrijednost poslu koji obavljaju uzgajivači, odnosno kako im omogućiti da im bavljenjem uzgoja te autohtone vrste bude ekonomski isplativo. Jer hobistički pristup uzgoju je jedno, a profesionalno bavljenje ipak nešto sasvim drugo.

### Valorizacija mesa

Krenuli smo s programom gastronomске valorizacije mesa, a zatim vrlo brzo nakon toga i s programom valorizacije proizvoda od mesa istarskog goveda. Prije pokretanja svojih programa otišli smo u susjednu Italiju da bi vidjeli kako oni to rade, međutim njihov program ipak se poprilično razlikovao od našega jer oni sa svojim autohtonim pasminama nisu stvarali dodanu vrijednost već su se uključili na veliko tržište kroz trgovačke centre te prepoznatljivost tražili kroz oznake izvornosti i zemljopisnog porijekla.

S obzirom na to da smo imali daleko manje količine mesa, mi na taj pristup prema plasman kroz trgovačke centre od početka nismo ni mogli računati te smo tražili drugačiji model i

Budući da se autohtone pasmine ne hrane konvencionalnim metodama, odnosno nema klasičnog tova, već je to prirodna prehrana na pašnjacima Istre te hranjenje žitaricama uz ostale prirodne dodatke, dodana vrijednost njihova mesa je da ne postoji isto govedo, već svaki pašnjak nosi svoje definicije, te sa svake mini lokacije ili *grand cru* pozicije dolazi različito meso. Nama niti jedno meso nije identično, niti jedna šarža proizvedenih salama nije identična, ističe Šuran

pronašli ga kroz fokus na kuhare i restoraterere. Osim malih količina, drugi razlog zbog kojeg smo se odlučili na takav pristup bio je taj što smo u kuharima našli prijatelje projekta i savršeni alat za valorizaciju mesa koje je tek trebalo steći svoju poziciju u lokalnoj gastronomiji.

Kuhari su vrlo ozbiljno i kreativno pristupili tom poslu, stvarali nova jela, gradili im prepoznatljivost, a time i potražnju, te ih polako uklapali u lokalnu gastronomsku ponudu. Pokojni Pino Kuhar, Stanislav Poropat, Robert Perić i mnogi drugi kuhari uložili su puno truda i dali ogroman doprinos u razvoju jela i gastronomskih navada. Na najbolji mogući način oživjeli su ideju konzumacije mesa istarskog goveda, dali dodatne okuse i mirise kojima su to meso i jela oplemenili, te omogućili da ljudi shvate njihovu vrijednost.

Istarsko govedo danas je zaštićeno oznakom izvornosti, pa danas specifikacijom imamo točno postavljene uvjete uzgoja, prehrane i čuvanja goveda, a nakon toga i klanja, rasijecanja i zrenja. Na početku to nismo imali, iako su svi uzgajivači na primitivan, tradicionalan način hranili svoja goveda. To je uključivalo pašu, žitarice, te kombinaciju onoga što su imali u svojim domaćinstvima i to je davalo vrijednost tom mesu. Budući da se autohtone pasmine ne hrane konvencionalnim metodama, odnosno nema klasičnog tova, već je to prirodna prehrana na pašnjacima Istre te hranjenje žitaricama uz ostale prirodne dodatke, dodana vrijednost njihova mesa je da ne postoji isto govedo, već svaki pašnjak nosi svoje definicije, te sa svake mini lokacije ili *grand cru* pozicije dolazi različito meso. Nama niti jedno meso nije identično, niti jedna šarža proizvedenih salama nije identična.

Dakle, radi se o apsolutnoj kraft proizvodnji u kojoj mi kao proizvođači

svaku pojedinu šaržu moramo pratiti, kušati i ocijeniti kad je okusima, mirisima i zrelošću optimalno spremna za tržište. Upravo zbog ovog iskustva intencija nam je u budućnosti razviti i program kušanja mesa s daleko detaljnijim senzornim analizama od onih koje se danas koriste.

Kad smo shvatili da modelom gastronomске valorizacije možemo stvoriti brend, odlučili smo ga implementirati i na neke druge ugrožene autohtone vrste. Tako je nastao program zaštite istarskog magarca gastronomskom afirmacijom njegova mesa po istom modelu koji se pokazao izuzetno uspješnim kod goveda. Paralelno se javila potreba izgradnje edukacijsko gastronomskog centra jer smo do tada naše kuhare i ugostitelje educirali u turističko ugostiteljskim školama Istre ili smo to radili u nekim hotelima.

### Znanja i vještine na tanjuru

Kroz europski projekt Key Q izgrađena je kuhinja na Gortanovom brijegu u kojoj smo nastavili već započete edukacije i programe, ali i krenuli u programe gastronomске valorizacije lokalno poljoprivrednih prehrambenih proizvoda iz Istre. To znači da je taj centar postao platforma za očuvanje lokalnih namirnica i lokalnih poljoprivredno prehrambenih proizvoda tako da im stvorimo dodanu gastronomsku vrijednost i na isti način kao što smo išli s mesom istarskog goveda, prema kuharima idemo i s drugim lokalnim proizvodima.

Koristeći te autohtone namirnice oni svoja znanja i vještine prenose na tanjur koji prezentiraju svojim gostima te tako stvaraju priču i doživljaj koji daje veliki doprinos pozicioniranju Istre kao eno gastronomске destinacije. Gastronomija nije turizam, već je turizam alat za promociju gastronomije, a nju čine poljoprivreda i stočarstvo. Želja nam je i cilj da oni u što većoj mjeri budu lokalni i autohtoni jer glavna zadaća AZRRI-ja je zaštititi i očuvati život u ruralnom prostoru, stvoriti dodanu vrijednost proizvodu, te našim uzgajivaču i preradivaču omogućiti da živi u ruralnoj Istri.

Vrijednosti projekta gospodarske afirmacije istarskog goveda, odnosno održivosti programa očuvanja pasmine gastronomskom valorizacijom njegovog mesa prepoznala je i Europska unija te je na konferenciji "Pripremni akcija EU biljnih i životinjskih genetskih resursa u poljoprivredi" održanoj u Nantesu 6. i 7. rujna 2018. godine program AZRRI-a proglašen među 10 najboljih.

# GORDAN ŠUBARA,

voditelj Centra za održivi razvoj stočarstva Istre

Uspostava lanca od primarne proizvodnje do konačnog plasmana proizvoda na tržište i stvaranje dodane vrijednosti

## bio je jedini način da se istarsko govedo trajno zaštiti i valorizira



Već od samih početaka postojala je želja da se naše izvorne pasmine, ali i općenito izvorni oblici stočarstva zadrže, obnove i očuvaju. Bilo je vidljivo da dolazi do nekakvih promjena, da tradicionalno stočarski prostori jednostavno nestaju i da imamo veliko zarastanje nekadašnjih travnjaka, pašnjaka i ostalog što je činilo krajobraz našeg prostora i odakle su dolazili tradicionalni poljoprivredni proizvodi koji su se konzumirali.

Uzet ću za primjer potez priobalja od Rovinja do Pule, što je nekad bio stočarski kraj i prostor na kojem je nekad bilo i do 40 tisuća grla istarskih ovaca. Taj je prostor danas promijenio svoje oblike, istarske ovce su malo po malo s njega nestajale i na kraju nestale, odnosno dobar dio stada izgubljen je 90-ih godina zbog bruceloze i nikad se nije obnovio, nakon čega su i ljudi koji su se time bavili odustali od stočarstva i prešli u turizam, ugostiteljstvo i uslužne djelatnosti, odnosno prilagodili se promjenama i nadolazećim trendovima.

### Fond rasplodnih grla

Kada smo prije nekog vremena pokrenuli pitanje kako očuvati te izvorne pasmine, postavilo se pitanje i zašto ih čuvamo. A odgovor je bio da ih čuvamo iz razloga da bi ruralnim gospodarstvom mogli i gospodariti. Održavanje travnjaka i održanje tradicijskog stočarstva, naročito na Mediteranu, bit će u bliskoj budućnosti mjerilo udobnosti življenja u određenom prostoru. Za naše dobro i dobro prirode u kojoj živimo moramo učiniti sve što je potrebno da ovaj mali broj ljudi koji se još bave stočarstvom u Istri održimo i povećamo.

U protekla dva desetljeća taj je lanac vrijednosti, uz asistenciju AZRRI-ja, uspješno uspostavljen kod istarskog goveda, uspostavlja se kod istarskog tovara, a počele su aktivnosti i na njegovoj uspostavi kod istarske ovce. Kod istarske koze počinjemo doista od samog početka, ozbiljno smo se uhvatili tog posla i u godinu dana uspjeli smo krajnje kritični broj od 50-tak preostalih koza utrostručiti

Razmišljajući što je potrebno napraviti da bi uspjeli sačuvati i autohtone pasmine i ljude koji će se njima baviti shvatili smo da je nužno uspostaviti lanac vrijednosti koji obuhvaća sve od primarne proizvodnje preko transformacije toga u proizvode, do konačnog plasmana tih proizvoda na tržište i stvaranje dodane vrijednosti. To je bio jedini način da se istarsko govedo, na koji živimo moramo učiniti sve što je potrebno da ovaj mali broj ljudi koji se još bave stočarstvom u Istri održimo i povećamo.

U tom trenutku postojao je velik broj malih uzgajivača koji su bili ma-

hom stariji ljudi koji su polako odustajali od te priče i morali smo izgraditi uzgajivače s potencijalom rasta. Stoga smo počeli kupovati istarska rasplodna grla te ih po ugovoru davali uzgajivačima koji su imali potencijal rasta. Mi smo ostali vlasnici goveda, a kad su stada dovoljno narasla uzgajivači su nam vratili početni broj "posuđenih" goveda. Na taj smo način izgradili infrastrukturu, odnosno dobili određeni broj većih uzgajivača koji su onda postali oslonac cijelog našeg programa.

Naredna faza bio je uzgojni rad te smo izgradili uzgojnu farmu na Gortanovom brjegu u kojima se nalaze telad i junad od kojih se svake godine izabire tridesetak najboljih bikova koji se nakon toga licenciraju i također na neki način posuduju iznajmljivačima u svrhu reprodukcije. Nakon dvije godine posuđenog bika zamjenjujemo drugim kako bi izbjegli uzgoj u srodstvu i omogućili da i dalje 90 posto populacije bude u prirodnom pripustu.

### Zajamčen opstanak vrste

Trebalo je zadovoljiti i naredni dio koji se odnosi na umjetno osjemenjivanje, pa smo tako već 2008. godine od 4 bikova proizveli oko 4 tisuće doza sjemena, ali u zadnje tri godine shvatili smo da bismo trebali napraviti i korak dalje te tu rezervu osigurati i za druge pasmine. Tako je nastala banka animalnih gena koja je referirana za istarsko govedo, istarsku kozu i istarskog magarca, a po ovlaštenju uzgojnih udruženja i Ministarstva poljoprivrede, zajedno s Hrvatskom agencijom za poljoprivredu i hranu, postali smo i treća strana u provedbi uzgojnih programa za te tri pasmine.

To je omogućilo da preko programa ruralnog razvoja krenu u proces s istarskim govedom, tako da je u ovom tre-

nutku deponirano sjeme šest istarskih bikova i ono će se čuvati u banci animalnih gena i depou nacionalne banke gena kao rezerva koja daje sigurnost opstanka vrste. Intencija je da se tim postupkom ubuduće obuhvate i jajne stanice i embrije, kako istarskog goveda, tako i istarske koze koja je kritično ugrožena, te istarske ovce i istarskog tovara. Za to imamo podršku osnivača i struke, te vjerujemo da ćemo naći partnere koji će nam to omogućiti.

U protekla dva desetljeća spomenuti lanac vrijednosti uspješno je, uz asistenciju AZRRI-ja, uspostavljen kod istarskog goveda, uspostavlja se kod istarskog tovara, a počele su aktivnosti i na njegovoj uspostavi kod istarske ovce. Kod istarske koze počinjemo doista od samog početka, ozbiljno smo se uhvatili tog posla i u godinu dana uspjeli smo krajnje kritični broj od 50-tak preostalih koza utrostručiti. AZRRI je lani kupio sav kvalitetan ženski podmladak, osim onih kojima uzgajivači povećavaju svoje stado.

Kupujemo i perspektivan muški podmladak, a vjetar u jedra projekta dala je i županija koja je prema uzgajivačima išla s dobrom potporom. Sav taj rasplodni podmladak koji smo otkupili rasporedili smo u tri, od kojih su čak dva nova gospodarstva, te taj postupak namjeravamo ponavljati i u budućnosti dokle god ne raširimo našu kozu na veći broj gospodarstava i dok se ne uspostavi cijeli sustav.

Osim što je razvijao sve te aktivnosti AZRRI je razvijao i svoj tim te Istarska županija kroz taj tim ima danas ljude koji imaju jako puno iskustva i koji uspješno poslovni model izgrađen na zaštiti istarskog goveda zna i može jednako uspješno razviti i za druge vrijedne autohtone vrste.

## ALDO ŠTIFANIĆ,

predsjednik Saveza uzgajivača istarskog goveda

### Jačanje pozicije uzgajivača počelo je osnivanjem AZRRI-ja i pokretanjem programa valorizacije mesa istarskog goveda

Kad smo krenuli u ovu priču situacija s brojem preostalih istarskih goveda bila je krajnje alarmantna, odnosno kada smo ih popisivali 1994. godine u Istri i na Krku pronašli smo 103 krave i osam bikova. Nekoliko godina ranije upravo u cilju zaštite vrste osnovali smo SUIG te smo kroz nju za probleme i prijetnju izumiranjem pokušali senzibilizirati javnost i institucije na svim razinama. Osnovana je područna selekcijska služba u Pazinu kroz koju smo umatili sve preostale primjerke, ali smo paralelno prema Saboru išli s inicijativom i uspjeli se izboriti za potporu uzgajivačima preostalih grla. Veliku ulogu u jačanju pozicije uzgajivača odigrao je i još danas ima Odjel za poljoprivredu u Istarskoj županiji, a pravi oporavak počeo je osnivanjem AZRRI-ja i pokretanjem programa valorizacije mesa istarskog goveda 2005. godine. Suradnja s AZRRI-jem svih ovih godina je odlična, oni od nas otkupljuju goveda, a vjerujem da je novi veliki korak u trajnoj zaštiti i oznaka izvornost mesa istarskog goveda-boškarina na razini Europske unije koju smo, ponovno u suradnji s AZRRI-jem, lani uspjeli ishodovati.

## BORIS ORLIĆ,

predsjednik udruge Istarski tovar

### Stručnih ljudi iz Županije i AZRRI-ja puno su nam pomogli u rješavanju problema koje mi uzgajivači, stočari i poljoprivrednici nismo znali ili mogli savladati sami

Najveća prepreka izumiranjem autohtonih pasmina je ljubav i entuzijazam uzgajivača. Mi uzgajivači spasili smo i boškarina, i ovcu, i kozu i istarskog tovara. Na naš entuzijazam, kao vrijedna i iznimno bitna nadogradnja, stigla je financijska i stručna pomoć Istarske županije i stručnih ljudi iz AZRRI-ja. Oni su nam pružili ruku i dali punu pomoć u rješavanju nekih pitanja i problema koje mi uzgajivači, stočari i poljoprivrednici nismo znali ili mogli savladati sami. Zbog toga su programi pomoći ruralnom području doista svjetla točka u aktivnostima Istarske županije, a jednako važnu ulogu u tom procesu imao je i AZRRI koji je formiran kako bi određene strateške programe iz tog područja provodio. U tome se pokazao iznimno uspješan te je njegov doprinos uspostavljanju sustava, deklarirane proizvodnje i promocije i kad je u pitanju uzgoj istarskog tovara, iznimno značajan i velik.

## IVAN MILOHANIĆ,

potpredsjednik udruge Istarska koza

### Da bi vrsta opstala, tu našu kozu moramo komercijalizirati te od nje iskoristiti sve ono što je najbolje

Nakon alarmantnih podataka o izuzetno malom broju preostalih grla istarske koze, lani smo osnovali udrugu u kojoj smo okupili uzgajivače da bi se zajedničkim snagama suprotstavili tim negativnim trendovima i pokušali pomogli zaštiti i spašavanju te autohtone vrste. Nepunih godinu dana kasnije pozitivni pomaci su vidljivi, broj jedinki se utrostručio, a AZRRI nam od samih početaka pruža doista veliku pomoć u tom procesu. Uzgajivačima je osigurana asistencija i sva potrebna stručna pomoć, oni u ovoj fazi zajedno s nama prate razvoj svake jedinke i za sva naša pitanja ili dvojbe uvijek imaju odgovor i

## DANIJEL ĐEKIĆ,

chef restorana Monte, Rovinj (prva Michelinova zvjezdica u Hrvatskoj)

### Suradnja s AZRRI-jem potaknula nas je da meso boškarina uvrstimo u ponudu

Doista sam iznimno počašćen što sam uopće imao priliku sudjelovati u programima kulinarne valorizacije mesa istarskog goveda i još nekih autohtonih namirnica koje su se održavale u edukacijskom centru na Gortanovom brjegu. Suradivali smo u više navrata i jako mi se sviđa taj koncept, te me veselilo odlaziti tamo i sudjelovati u kreativnoj razradi i pristupu pripremi tih jela. Suradnja s njima potaknula nas je da uvrstimo meso boškarina i u ponudu našeg restorana, te ga već sedam, osam godina kroz razna jela kontinuirano imamo na meniju. Iskustva su odlična pa smo ga uvrstili i u ponudu i našeg novog restorana Cave Lab by Monte. To je mali prostor sa samo pet stolova u starom vinski podrumu ispod Montea u kojem razvijamo jedan sasvim novi koncept, odnosno formulu "1 X 3 X 6". To bi značilo da jednu namirnicu spremimo na tri različita načina istražujući njene mogućnosti te je gostu poslužimo u šest sljedova. Jedna od zvijezda menija je boškarin od kojeg pripremamo jedan ligament, malo iznutrica, krckavi, dobro zapečeni carpaccio, jako dobar tartar te šugo s gijivama koji kuhamo 48 sati. Boškarin je konkretna životinja koja daje konkretne okuse na konkretnim tanjurima, a ova koncepcija Cave Laba daje nam mogućnost da se igramo i eksperimentiramo s namirnicama, te dobijemo dijelove koje ćemo primijeniti u Monteu.

## VEDRAN MACAN,

predsjednik udruge uzgajivača istarske ovce Istrijanka 2013

### AZRRI bi mogao dati značajan doprinos zaštiti ruralnog područja i potpori razvoju poljoprivrede

Ovčarstvo je težak i zahtjevan posao, zbog čega su mnogi ljudi digli ruke od uzgoja u matičnim stadima i pokušali pronaći egzistenciju u nekim fizički manje zahtjevnim djelatnostima, prije svega rentijerskom turizmu koji se sve više širi i zauzima ruralna područja. Puno je grla ovaca zadnjih godina izgubljeno zbog toga i zato smo kroz udrugu Istrijanka pokrenuli program revitalizacije istarske ovce kako bi taj proces pokušali zaustaviti, a možda vremenom i preokrenuti. Kroz program smo tri uzgajivača opskrblili pomlatkom, ali to su zasad sve mali brojevi da bi mogli očekivati neke ozbiljnije pomake prema naprijed. Držim da bi nam značajnu pomoć u tim našim nastojanjima mogao pružiti AZRRI, odnosno da se radi o dobro zamišljenoj priči i okviru koji bi mogao dati značajan doprinos zaštiti ruralnog područja i potpori razvoju, ne samo stočarstva, već i cjelokupne poljoprivrede i uzgoja autohtonih proizvoda. Smatram da bi se taj potencijal trebao još bolje koristiti te u AZRRI-jev sustav donošenje odluka aktivnije uključiti predstavnike udruga uzgajivača kako bi se razvojne strategije koje se donose još bolje prilagodila potrebama na terenu.

otvorena vrata. Model spašavanja istarskog goveda pokazao se vrlo uspješnim te vjerujem da se donekle slična priča ozbiljnije gastronomske valorizacije kozjeg mesa vremenom može razviti i s istarskom kozom. Da bi vrsta opstala i izašla iz zone ugroze, tu našu kozu moramo komercijalizirati te od nje iskoristiti sve ono što je najbolje, bilo kroz proizvodnju kozjeg mlijeka i mliječnih preradivina poput vrlo cijenjenog sira, skute ili jogurta, bilo kroz dodatnu gastronomsku promociju jareline i kozjeg mesa i njezino veće korištenje u lokalnoj gastronomiji, a možda i u suhomesnatim proizvodima.

# AZRRI U BROJKAMA



- 30 EU i nacionalnih projekata u iznosu od 4,3 milijuna EUR

- 210 edukacijsko-kuharskih radionica

- 2.365 polaznika

- 42 mentora

- 600 istarskih goveda 2003. godine, 2.400 istarskih goveda 2023. godine

- 250 istarskih magaraca 2003. godine, 1.000 istarskih magaraca 2023. godine

- 50 istarskih koza 2003., 150 istarskih koza danas

- cca 2.800 istarskih ovaca

- 120 ugostiteljskih objekata koji u svojoj ponudi imaju meso istarskog goveda

## Meso

Istarsko govedo

25

tona mesa godišnje

20

tona suhomesnatih proizvoda godišnje

Magarac

5

tona mesa godišnje

4

tone proizvoda suhomesnatih godišnje

Ovca

4

tone svakog proizvoda godišnje

## Broj razvijenih proizvoda

Istarsko govedo

11

Istarski magarac

3

Istarska ovca

2

## Banka animalnih gena

8.000

doza sjemena bikova istarskog goveda

1.200

uzoraka tkiva istarskih izvornih pasmina

220

genotipiziranih uzoraka istarskih goveda i koza

