

AgroCroatia 2024



Projekt AgroCroatia 2024, organiziran od strane udruge IAAS Hrvatska, okupio je studente agronomije i srodnih znanosti iz Hrvatske, Grčke, Mađarske, Kine i Laosa u šestodnevnoj avanturi istraživanja poljoprivrednog potencijala Gorskog kotara i otoka Krka. Cilj projekta bio je promovirati ruralna područja te potaknuti mlade stručnjake na razmišljanje o važnosti održivog razvoja i očuvanja tradicije kroz suvremene inovacije.

Prvog dana, u Lokvama smo se upoznali s djelovanjem Lokalnih akcijskih grupa (LAG-ova), koje igraju ključnu ulogu u poticanju lokalnog razvoja, a bili smo smješteni u nastavno-pokusnom objektu Fakulteta šumarstva i drvene tehnologije u Zalesini, gdje smo druženje nastavili tijekom Trade Fair-a, uživajući u domaćim specijalitetima, među kojima je posebnu pažnju privukao gulaš od divljači.



Trade Fair



Drugi dan posjetili smo Staru Sušicu, gdje smo obišli Centar za preradu voća, saznali kako se proizvode sokovi, ocat i alkoholna pića te kako Centar pomaže lokalnim poljoprivrednicima. Zatim smo u *Centru velikih zvijeri* doznali zanimljivosti o risu, vuku i medvjedu, što je izazvalo veliko zanimanje među studentima. Popodne smo posjetili obrt *Borovnica* pokraj Fužina, gdje smo iz prve ruke vidjeli uzgoj bobičastog voća i razmijenili iskustva s lokalnim poljoprivrednicima.



Centar velikih zvijeri



Objekt za preradu voća

Treći dan donio je posjet Rijeci, gdje smo obišli craft pivovaru *Morčić*, poznatu po svojim APA, IPA i stout pivima. Vlasnik, Elvio Kalčić, inspirirao nas je pričom o svojoj karijeri i transformaciji hobija u uspješan posao. Nakon degustacije piva, nastavili smo dalje na predavanje o aromama i senzorskim analizama vina, piva i meda koje je održao profesor Tomislav Pavlešić. Iako je vrijeme bilo kišovito, put nas je dalje vodio prema otoku Krku, gdje smo se smjestili u Baškoj.





Pivovara Morčić



profesor Tomislav Pavlešić



Četvrti dan bio je posvećen vinogradima i lokalnim proizvodima Vrbnika. Obišli smo vinarije *Katunar* i *Gospoja*, gdje smo degustirali vrhunska vina poput žlahtine i plavca malog, te lokalni pršut. Nažalost, zbog lošeg vremena nismo imali priliku posjetiti plantažu *KuSshh*, ali je vlasnica, Monika Kovač, bivša košarkašica, predstavila svoje likere, maslinovo ulje i prirodnu kozmetiku u vinariji, čime nas je oduševila svojom poduzetničkom pričom i kvalitetnim proizvodima.



KuSshh



Pršutana Gospoja



Vinarija Katunar

Peti dan bio je obilježen posjetom OPG-u *Magriž* u Krku, gdje se proizvode sir, vino i maslinovo ulje. Imali smo priliku kušati tradicionalno proizvedene sireve i naučiti o autohtonim sortama i proizvodnim tehnikama. Nakon toga obišli smo uljaru u kampu *Bor*, gdje smo saznali više o proizvodnji maslinovog ulja te kušali nekoliko različitih sorti. Slobodno vrijeme proveli smo istražujući grad Krk, uživajući u njegovim povijesnim znamenitostima.



OPG Magriž



Uljara (kamp) Bor



Zadnji dan projekta bio je rezerviran za posjet destileriji *Lynx* u Gorskom kotaru. Vlasnici, bivša IAAS-ovka Maja i naš profesor Marin Mihaljević Žulj, pričali su o proizvodnji gina i drugih autohtonih pića. Degustirali smo različite vrste gina i biljne likere te prvi isprobali njihov novi proizvod – teranino. Ovaj posljednji dan bio je savršen zaključak projekta, u kojem su studenti imali priliku razmijeniti iskustva i steći nova znanja.



Destilerija Lynx

AgroCroatia 2024 pokazala je kako se tradicija i suvremene inovacije mogu uspješno spojiti u očuvanju ruralnog života i razvoja poljoprivrede. Studenti su dobili jedinstvenu priliku upoznati ljude i projekte koji oblikuju budućnost poljoprivrede u Hrvatskoj, dok su ujedno i stekli nova prijateljstva i profesionalne kontakte za budućnost.

Zahvaljujemo se sponzorima projekta: *Koplast Pazin, Mljekara Latus, Histris, OPG Podrug, Kampanjola Eko Bira, Pivovara Medvedgrad, Lasta 1952* i *Teta Violeta*, čija je podrška omogućila realizaciju ovog važnog događaja za buduće stručnjake u agronomiji.