

IZVJEŠĆE SEMINARA AGROCROATICA

Inovativne tehnologije inspirirane baštinom, Istra 2022.

IAAS Hrvatska

Uvodna riječ

Odabirom Istarske županije kao tematske jedinice ovoga seminara nastojali smo upoznati studente i članove udruge o problematici vezanu uz županiju koja se smatra poljoprivrednom županijom no to u biti nije. Istra kao jedno od glavnih turističkih sjedišta zemlje ima relativno nepogodan sastav tla za uzgoj većine kultura. U nastavku saznajemo tehnologije proizvodnje i prerade koje se koriste na području Istarske županije.

DAN PRVI - 04.listopad 2022.

Nakon kraćeg jutarnjeg okupljanja, uputili smo se prema prvoj posjeti koja se nalazi u Boljunskom polju. Naša prva posjeta je poljoprivredni obrt u vlasništvu Josipa Buretića te se obrt bavi proizvodnjom mlijeka, sira i skute. Ugostili su nas pokazivanjem svoje farme te novoizgrađenog objekta za proizvodnju i sazrijevanje odnosno sušenje sireva. Nakon kraćeg razgledavanja, upustili smo se u razgovor s vlasnicima obrta Buretić te više pričali o relativnim problemima na koje nadilaze u proizvodnji, izvorima sufinanciranja i slično. Dio velikodušne dobrodošlice ove sedmeročlane obitelji bili su njihovi proizvodi koje smo kušali.



Slijedeća posjeta nalazila se nedaleko grada Pazina, te je pravi primjer malog no uveliko uspješnog agroturizma u Istri. Agroturizam "Ograde" mjesto je gdje možete odmoriti, kušati domaća jela kao što su pljukanci te imati priliku isprobati jelo koje se nalazi na UNESCO-voj nematerijalnoj baštini. Iako nismo odmorili, pokazat ćemo Vam što smo isprobali i kako smo sudjelovali u izradi samih jela.

Po dolasku na imanje imali smo kratko predavanje o financijskom, ekonomskom i turističkom stanju Istarske županije u kojem smo saznali kako pretežito kamena Istra nije pogodna za uzgoj većine poljoprivrednih kultura upravo zbog takvog tla punog kamenih struktura. No na mjestima crvenica, vinova loza uvelike uspijeva te je istarska županija jedna od vodećih u tom području. Isto tako, Istra je pretežito županija kojoj pogoduje turizam i turističko je središte koje uvelike popunjava svoje kapacitete. Postavilo se pitanje prenapučenosti, odnosno kako bi bilo bolje razvijati kvalitetu nego raditi na kvantiteti u ovom slučaju smještaja. Također, Istarska županija je ponosna na svoj Fond na temelju kojega je uspjela oživjeti više od 300 malih gospodarstava te i dan danas pruža podršku u razvoju mehanizacije i tehnologije malih poduzetnika i poljoprivrednika.



Prilikom izradi pljukancica imali su i naši članovi. Osim studenata poljoprivrednog fakulteta, članova udruge IAAS Hrvatska te studenti s fakultetu u Osijeku, s nama su bili član iz IAAS Srbije te član iz IAAS Perugia. Nakon pljukancica, na red su došli cukercančići. Smjesa se sastoji od glatkog prašna, 5 jaja, 20 dg šećera, jedna vanilija, malo soli i to se umješava uz dodatak ruma te arome naranče ili limuna. U brašno se dodaje amonijak kojeg se rastopi u zakuhanom mlijeku te se miješa dok ne dobijemo smjesu kao oblake od jaje za američke palačinke! Tako pripremljeno tijesto mora biti mekano i stoji u frižideru sat vremena. Nakon toga se razvalja i reže na željeni oblik. Nakon pomne pripreme, stavlja se u pećnicu na 200 stupnjeva svega 10 minuta. Ohlađeni natapaju se u bijelo vino, u ovom slučaju malvaziju, te odmah nakon u šećer.



Dan se priveo kraju odlaskom u Crazy House Hostel u Puli, svega par minuta od slavne pulske Arene te smo večer završili kratkom šetnjom oko Arene noću te prošetali putem rive natrag do hotela gdje smo smijehom ispunili ostatak večeri

DAN DRUGI – 05.listopad 2022.

Jutro smo započeli odlaskom u SKINK rasadnik u Rovinju u vlasništvu OPG-a Prgomet. SKINK rasadnik u svojem vlasništvu ima male masline 10 godina stare, limune, sadnice nara, smokve, pomelo, kesten te mnoge ukrasne vrste bilja. Također, proizvode i čaj te sok od smokava kojeg smo ujedno i probali i vjerujte nam, ne postoji ništa slađe! Teranino je oduševio sve članove. S veseljem smo prošetali njihovim rasadnikom te je nekolicina imala priliku i kupiti sadnice biljaka.



Dan se nastavio šetnjom po centru Pule i uživanjem u suncu nakon čega smo posjetili Park prirode Premanturu odnosno rt Kamenjak. Premantura je najjužnije mjesto istarskog poluotoka u sastavu općine Medulin te se nalazi svega 10 kilometara od Pule.



Kraj večeri bio je naš najposebniji događaj, naš tradicionalni TradeFair sajam. Sajam na kojem sve zemlje članice izmjenjuju svoju kulturu na način prezentacije svojih tradicionalnih jela i pića nakon čega slijedi kušanje tih istih jela. Najbolji je način za povezivanje, a svoju posebnost ima u tome što nakon prezentacije svaka država članica mora potajno ukrasti zastavu druge zemlje te tko skupi više zastava, taj je pobjednik!





DAN TREĆI - 05.listopad 2022.

Jutro smo započeli razgledavanjem jezgre grada s našom vodičkom, velikom ljubiteljicom povijesti koja je svoj doživljaj prenijela na mlade studente i članove udruge. Nakon šetnje po gradu, skupili smo se na ručku i nakon slobodnog vremena uputili prema vinariji Anđelini u Pazinu.



Vinarija Anđelini bilježi velike uspjehe u natrag nekoliko godina te se ističe određenim posebnostima u proizvodnji vina. Za razliku od ostalih dijelova Istre, zemlja na kojoj raste nije crvenica i tehnološki postupci se uvelike razlikuju. Svoje trsove sade na razmak od skoro 3 metra, a među redom na razmak od 0,70 metara iz razloga ne samo mehanizacije već i zbog svojstava zemlje. Zemlja je pogodna na rasipavanje i lako bi mehanizacija mogla zahvatiti trs da su redovi uži, isto tako

međutrsni razmak je manji kako bi se spriječio rast korova. Od suzbijanja koriste sulfate, a pokošeno ostavljaju na tlu kako bi očuvali toplinu, vratili minerale i organsku tvar u tlu te pridonijeli retenciji vode. Neki od najstarijih nasada datiraju 60 godina u prošlost, a ponose se proizvodnjom niza vina, od bijelog do crnog pa sve do rose pjenušavih vina. Nakon razgleda vinograda, uputili smo se na njihovo imanje gdje su nam iz prve ruke objasnili nijanse i razlike u okusima vina koje proizvode.



DAN ČETVRTI - 07.LISTOPAD 2022.

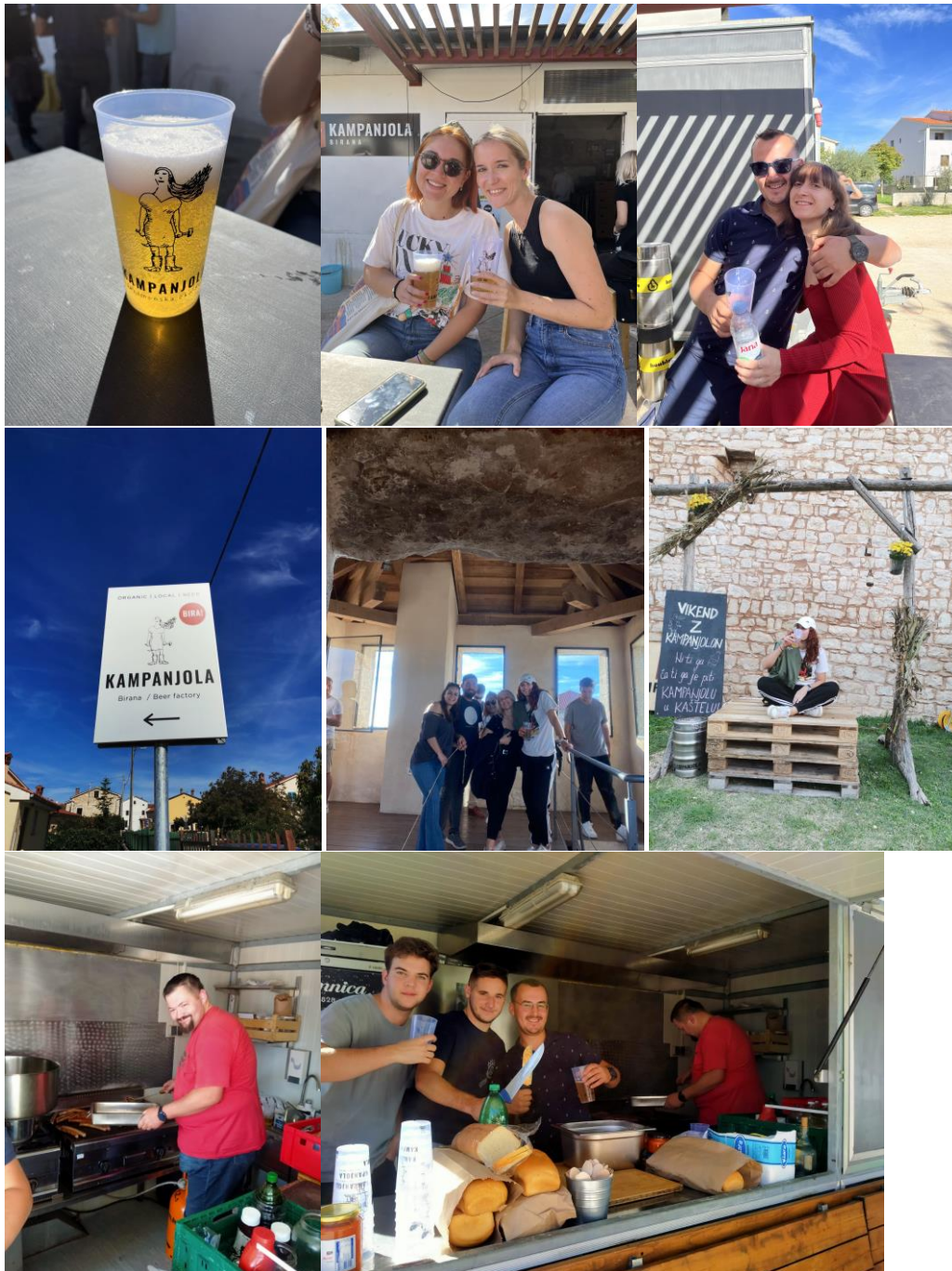
Još jedna posjeta u nizu, najpoznatija uljara na području Istre je Chiavalon. Velika proizvodna moć i želja za stvaranjem kvalitetnog proizvoda dostupnog svima ključ je uspjeha ovog proizvođača. Dugogodišnji rad se isplatio mnogim dodijeljenim nagradama i pozitivnim komentarima.

Prošetali smo vrtom, pogledali cijelo proizvodno područje te kušali ulje. Naučili smo kako je dobro i kvalitetno ulje spoj 4 glavne i ključne riječi te da bez njih ulje nije dobro maslinovo ekstra djevičansko ulje. Te riječi su miris pokošene trave, okus voćne arome, ljut okus na strani jezika te gorak okus u grlu. Malo je reći da je degustacija popraćena kašljom ,ali za dobro ulje tako do treba! Također, čuli smo brojne primjere dobre poljoprivredne proizvodnje te kako se kao poljoprivrednik može uspjeti u industriji ako postoji volja, a ne želja i trka za novcem.



Nakon posjete, uputili smo za Vodnjan nedaleko od Chiavalona i prošetali gradom prije odlaska u eko biranu Kampanjola.

Vodnjan je malen gradić sa svega nekoliko stotina stanovnika. Kampanjola eko birana mjesto je koje naša udruga često i s velikim veseljem posjećuje. Po dolasku vidjeli smo proizvodni proces izrade pive i imali priliku istu i probati. Kampanjolin ilstracijski izgled je nezaboravan kao i njihova ekipa. Uz dobru pivu i odlično društvo imali smo i super ručak. Proveli smo popodne s njima uživajući u zrakama sunce te navečer u slobodnom vremenu igrali igre, šetali gradom te posjetili Rock Cafe Pula na druženju.



DAN PETI – 08.listopad 2022.

Kasno buđenje i odlazak iz hostela, posjeta Zigante sajmu tartufa te pravac Učka na kratku šetnju. Ti događaji obilježili su kraj našeg puta i posjeta no druženja u busu na povratku za Zagreb nije nedostajalo. Zbližili smo se i pronašli nove prijatelje te smo zahvalni svima koji su s nama bili na ovom seminaru i doživljeli ljepote Istre u njezinom punom i sunčanom sjaju.

Zahvale

Posebnu zahvalu bismo htjeli dati našem vozaču s Agronomskog fakulteta te našem najstarijem članu i organizacijskom odboru seminarara. Nastavno, hvala bismo htjeli reći Crazy House hostelu koji nas je ugostio te menzi u Puli koja nam je s velikom voljom omogućila korištenje menze. Nadalje, veliko hvala svim posjetama Agroturizmu Ograde, OPG-u Buretić, Kampanjoli, Chiavalonu, SKINK rasadniku, Vinariji Anđelini koji su nam ustupili mjesto i pokazali nam čime se bave.

Isto tako želimo zahvaliti svim donatorima bez kojih ovo ne bi bilo moguće među kojima je Orbico group, Nadalina d.o.o., Jazbina Agronomskog fakulteta, Pulfer brewery, Seosko gospodarstvo "Banovi dvori", Restoran Kapela, Konoba Vesela, OPG Livaić, Pekara Pirovac, OPG "Marčelovi dvori", OPG Dobrović, OPG Milan Čubrić, Podrum Vineda, Jamnica plus d.o.o., Koplast d.o.o., Obitelj Kovačić, OPG-u Marija Balala, VOPI SADA d.o.o., profesorima Žulj i Uher Agronomskog fakulteta, Suvenir studiu, fotokopiraoni Kopirus te Agronomskog fakultetu i Studenstkom Zboru Sveučilišta u Zagrebu.

Veliko hvala i svima koji se se prijavili i sudjelovali na našem seminaru, članovima udruge, našim studentima Agronomskog fakulteta te IAAS Srbiji i IAAS Perugia što su prisustvovati događaju.

