



Drenjule – riječke brusnice?

Nakon završetka radionica, okupljenima su se obratile još i Blanka Kalokira, voditeljica Odsjeka za industriju, graditeljstvo, poljoprivredu i turizam Hrvatske gospodarske komore pri Županijskoj komori Rijeka kao i Renata Vincek, voditeljica projekata TZ Kvarnera. Kalokira se složila s činjenicom da je kvarnerska regija na svojevrsnom novom početku kad je u pitanju proizvodnja autohtonih namirnica, dodavši kako je početak svakog rješavanja nedovoljno dobre situacije spoznaja o tome kako problem postoji. S

intencijama u turističkom sektoru okupljene je upoznala Vincek nakon čega je raskorak između nepostojanja autohtone poljoprivredne proizvodnje i vrhunskog gourment sektora postao još očitim.

Na samom kraju, bilo je zanimljivo još poslušati i Vesnu Lukanović, predsjednicu udruge Dren, osnovane na Drenovi, koja se zalaže za očuvanje drenjula i razvoj proizvoda od ove biljke. Drugim riječima, kad je Kvarner u pitanju, drenjule bi mogće postati – riječke brusnice.

RADIONICA Edukativni program Fakulteta za menadžment u ugostiteljstvu i turizmu

Sljubljuvanje Kastafske belice i autohtonih namirnica

Studenti su imali priliku steći relevantno iskustvo iz realnog sektora koje će moći iskoristiti na tržištu rada, dok su ugostitelji i lokalni proizvođači imali priliku upoznati se s mogućnostima povećanja konkurentnosti njihovih proizvoda i usluga na tržištu i pridonijeti rastu njihova poslovanja, ali i uvidjeti percipiranu kvalitetu svojih proizvoda na relevantnom tržišnom uzorku

Edi **PRODAN**
Snimio Marin ANIČIĆ

RIJEKA ► Primorsko-goranska županija je poljoprivredno gledano jedna od najzaostajalijih u Republici Hrvatskoj. S druge strane, ista ta županija je jedan od nacionalnih lidera kad su u pitanju turizam i posebno razvijeno ugostiteljstvo koje bilježi jako dugu tradiciju. A kako pomiriti te dvije činjenice, goste koji sve više preferiraju korištenje autohtonih namirnica i poljoprivredu koja osim u nekim segmentima skoro da i ne postoji, jedan je bio od ciljeva radionice Fakulteta za menadžment u ugostiteljstvu i turizmu iz Opatije koji je u Kastvu unutar Foodbiz ERASMUS+ projekta organizirao edukativni program pod nazivom »Sljubljuvanje Kastafske belice i autohtonih namirnica«. Prema brojnim znanstveno utemeljenim podacima koje je okupljenima iznijela dr. sc. Greta Krešić, prodekanica FMTU-a ujedno i glavna organizatorica te moderatorica radionice, gosti sve više traže autohtonost u svemu što žele doživjeti unutar odabrane destinacije. K tome, povezivanje sa specifičnostima takvog tipa ujedno produžuje sezonu, odnosno budi zanimanje u – predsezoni.

Ono što pak zalosti je izostanak napora koji bi povezali te elemente, odnosno omogućili proizvođačima specifičnih poljoprivrednih proizvoda, za što u klimatsko-

« Da bismo omogućili proizvodnju belice, najprije je trebalo spasiti autohtone sorte vinove loze kojima je prijetilo izumiranje

Dejan Rubeša



Radionica je organizirana je u suradnji s gradom Kastvo i TZ Kastva i Kvarnera

ografskim predispozicijama županjske raznolikost postoje sjajne mogućnosti, vrlo jednostavan i izdašan plasman takve proizvodnje.

Razvoj vinarstva

Nadu pak bude neki od napora zahvaljujući kojima bi se takvo stanje moglo promijeniti. Riječ je prvenstveno o razvoju – vinogradar-

stva i vinarstva. Iстина, i taj je proces vrlo »sramežljiv i spor u odnosu na nekadašnja vremena na što je pak ukazao dipl. ing. Tomislav Pavlešić s Odsjeka za biotehnologiju Sveučilišta u Rijeci.

– Početkom prošlog stoljeća na kastavskom području, na teritoriju koji omeđuju Rubešići, Jurčići i Srdoči pod vinovom lozom

je bilo 983 hektara, da bi ih danas bilo samo – 1,4 hektara, istaknuo je u velikoj vijecnici Grada Kastva Pavlešić, dodavši da je slična situacija i na ostalim područjima nekada vrlo razvijenog kvarnerskog vinogradarstva.

– Ono što s druge strane veseli, su naponi Udruge Belica koji su kastavsku belicu, specifičnu kupazu četiri do šest autohtonih bijelih sorti dovele do vrhunske kvalitete, što je pak u nizu navrata honoriralo na specijaliziranim sajmovima, dodao je Pavlešić.

Vrlo se slično govorilo i o sansigotu, crnom vinu čije je povijesno ishodište otok Susak, kao i o još čitavom nizu originalnih namirnica koje se proizvode na području Zupanije, no u vrlo skromnim količinama da bi bile dovoljne za potrebe razvijenog ugostiteljstva.

Belica, sansigot, skuta

– Da bismo omogućili proizvodnju belice, najprije je trebalo spasiti autohtone sorte vinove loze kojima je prijetilo izumiranje. Sada smo u fazi polaganog širenja nasada kao i osmišljavanja novih proizvoda među koje spada i već realizi-

« Zamislili smo radionicu kao međusobnu interakciju studenata, ugostitelja, proizvođača autohtonih namirnica i relevantnih predstavnika javnog sektora, metodom senzorske analize

dr. Greta Krešić

rani pjenušac od belice, istaknuo je na radionici Dejan Rubeša, jedan od najistaknutijih vinara Udruge Belica, kao i osoba koja se generalno zalaže za širi razvoj najrazličitijih poljoprivrednih proizvoda koji su dio ovdajne tradicije.

Nenad Kukurin, ugledni ugostitelj je u drugom dijelu radionice vodio sljubljuvanje belice i sansigota s autohtonim namirnicama – skutom Davida Hladike, kastavskim kozjim sirom Zorana Bačića, grobničkim sirom OPG-a Franklin te janječom kobasicom i paštetom od boskari- na mesnice Buretić iz Bregi.

– Zamislili smo radionicu kao međusobnu interakciju studenata, ugostitelja, proizvođača autohtonih namirnica i relevantnih predstavnika javnog sektora, metodom senzorske analize u kojoj su sudionici ocijenili potencijale sljubljuvanja vina autohtonih sorti s autohtonim namirnicama lokalnih proizvođača Kvarnera. Identificirane su autohtone namirnice koje se najbolje sljubljuju s lokalnim sortama vi-

« Početkom prošlog stoljeća na kastavskom području pod vinovom lozom je bilo 983 hektara, da bi ih danas bilo samo – 1,4 hektara

dipl. ing. Tomislav Pavlešić

na te su na taj način polaznici iskustvenom metodom proširili spoznaju o lokalnim autohtonim namirnicama i njihovoj važnosti za razvoj gastro turizma Kvarnera, istaknula je dr. Krešić u predstavljanju svog dijela posla.

Turizam i poljodjelstvo

Ono što je iz radionice proizašlo, a to je prva od nekoliko sličnih koje će voditi opatjski FMTU, je da zajednički rad i međusobna interakcija u procesu iskustvenog učenja između proizvođača, studenata i kreatora lokalnih politika može iskazati višestruke koristi, pa tako i one koje bi potaknule na stvaranje »karika koje nedostaju« u sustavu povezivanja turizma i poljodjelstva. Kako je uočeno, s jedne strane studenti su imali priliku steći relevantno iskustvo iz realnog sektora koje će moći iskoristiti u svome skromnom priključivanju na tržište rada, dok su ugostitelji i lokalni proizvođači imali priliku upoznati se s mogućnostima povećanja konkurentnosti njihovih proizvoda i usluga na tržištu i pridonijeti rastu njihova poslovanja, ali i uvidjeti percipiranu kvalitetu svojih proizvoda na relevantnom tržišnom uzorku.

– Predstavnici javnog sektora, kao kreatori lokalnih politika, moraju spoznati aktualne probleme plasiranja autohtonih namirnica na regionalno tržište te su na taj način kapacitirani za izradu prikladno skrojenih politika i mjera koje efektivno i efikasno mogu pospješiti i ojačati sudjelovanje lokalnih proizvođača hrane na tržištu, a pogotovo u sektoru ugostiteljstva gdje njihovi proizvodi imaju potencijal ostvariti više stope dodatnih vrijednosti te dodatno nadograditi iskustvo turista koji posjećuju regiju Kvarner, istaknula je na kraju dr. Krešić. Radionica je organizirana u suradnji s gradom Kastvom, TZ-om grada Kastva i TZ-om Kvarnera.