



Roberta SORIĆ

Dvodnevni Hrvatski festival tradicijskih sireva u Zagrebu: SirCro fest započeo je svečanim skupom sirara iz cijele Hrvatske koji je otvorio Tugomir Majdak, državni tajnik u Ministarstvu poljoprivrede. „Čestitam organizatorima koji drugu godinu zaredom organiziraju ovaj skup te kroz izložbeno-prodajni karakter, predavanja i edukaciju, čine skup još efikasnijim. Majdak se osvrnuo na teško stanje u mljekarstvu te podsjetio da Ministarstvo poljoprivrede svojim mjerama nastoji pomoći sektoru te su na prvoj sjednici Stručnog savjeta za mljeko donijeli određene zaključke, dok će u idućih mjesec dana održat čak tri sjednice Savjeta na kojima će pokušati naći efikasna rješenja za budućnost ovog sektora koji je temelj i poljoprivredne proizvodnje, prije svega stočarstva. Majdak je također podsjetio kako Ministarstvo, zbog lakšeg izvoza na tržište EU-a potiče na udruživanje u proizvođačke organizacije, za što

postoje i nacionalne potpore, a uskoro se raspisuje i natječaj za mjeru 9. Zapažena priznanja koja osvajaju hrvatski proizvođači potvrđuju kako su lokalni, tradicijski mliječni proizvodi potencijal koji treba dalje razvijati“, rekao je državni tajnik Tugomir Majdak, čestitavši svim nagrađenim proizvođačima.

Organizatori SirCro festa su Savjetodavna služba i Hrvatska poljoprivredna agencija, a pomogli su im Savez malih sirara RH „SirCro“ dok je Grad Zagreb bio pokroviteljem te se u ime gradonačelnika Bandića skupu obratio mr. sc. Luka Čuljak naglasivši važnost očuvanja tradicijske proizvodnje i malih sirana.

- Grad Zagreb je ponosan što je domaćinom ovakve značajne manifestacije za koju se iskreno nadamo kako će postati tradicionalna - rekao je Čuljak.

Hrvoje Horvat, ravnatelj Savjetodavne službe pohvalio je sirare na predanosti proizvodnji i postizanju kvalitete što na kraju biva potvrđeno i na međunarodnim ocjenjivanjima. Horvat smatra da je sirarstvo, prerada mljeka, jedan

ODRŽAN DRUGI FESTIVAL TRADICIJSKIH SIREVA

Kvaliteta do prepoznaje s

Cilj SirCro festa je promovirati domaću proizvodnju i tradicijske autohtone sireve



od načina prevladavanja krize u mlječnom sektoru.

Romina Zadravec, predsjednica Saveza SirCro i udruge malih sirara Zagrebačke županije "Sirek", zahvalila je Savjetodavnoj službi na svesrdnoj pomoći i podršci, posebice Anđelki Pejaković i Višnji Krapljan, koje su im olakšale osnivanje Saveza, ali kroz edukacije i postizanje vrhunske kvalitete sireva kojim sada osvajaju europske nagrade, ali i tržište. Udruživanje sirara u Savez koji ima oko 200 članova olakšava im informiranje i prezentacije na tržištima.

Na ocjenjivanje je pristiglo

ukupno 72 proizvoda, od toga 38 od kravljeg mljeka, 19 od kozjeg te 14 od ovčjeg mljeka, dok je jedan proizvod bio od miješanog mljeka krave i ovce. Od proizvoda su najzastupljeniji bili sirevi, kojih je bilo 65 različitih vrsta, od čega je 37 bilo kravljih, a nagrađeno je ukupno 56 sireva. Zlatnu medalju dobilo je 17 sireva, od čega je 6 bilo kravljih, rekao je prof. dr. sc.



Šampion 2. SirCro festa

● Šampion 2. SirCro festa je sir koji je proizveo Silvano Orbanic iz sela Kaščergani kod Pazina. Na ocjenjivanje je poslao svoja tri proizvoda od kravljeg mljeka i svi su nagrađeni. Domaći kravli sir Poljanac od sirovog mljeka dobio je Zlatnu diplomu i proglašen je šampionom kvalitete, domaća skuta također je dobila Zlatnu diplomu, a kravli sir od sirova mljeka dobio je brončanu plaketu. Silvano Orbanic nositelj je OPG-a, ali u proizvodnji sira sudjeluju i njegove dvije sestre Laura i Kristina sa svojim obiteljima. Poljanac je, inače, naziv područja između Svetog Petra u Šumi i Žminja u Istri, a istoimeni je sir proizveden prema tradicionalnoj istarskoj recepturi.



A U ZAGREBU: SIRCRO FEST

maćih sireva e i cijeni



Samir Kalit, član ocjenjivačkog stručnog povjerenstva, i dodao kako je u 29 sireva bilo i raznih dodataka: od bučinih sjemenki i kima do lavande i ružmarina te drugih začina. Nakon svečanog uručjenja nagrada uslijedila je degustacija sireva te kratki program stručnog osposobljavanja. Savez malih sirara "SirCro" održao je i redovitu godišnju

skupštinu, a mnogi članovi iskoristili su mogućnost prodaje sireva na glavnom zagrebačkom trgu, gdje su potencijalni kupci imali priliku i degustirati domaće tradicionalne sireve i druge mliječne proizvode. Gužva koja se stvorila potvrda je kako i domaće tržište zna cijeniti, prepoznati i vrednovati domaći kvalitetni proizvod. ■



Novinarski izbor

● Novost ovogodišnjeg izdanja SirCro Festa je ocjenjivanje kvalitete sireva prema hedonističkom ključu. Ocjenjivači su bili novinari iz poljoprivrednih redakcija, a kroz kušanje ih je, uz korisne edukativne naputke, vodila prof. dr. sc. Rajka Boženić s Prehrambeno-tehnološkog fakulteta u Zagrebu. Zbrojem bodova između 15 sireva najkvalitetnijim su proglašeni: tvrdi ovčji sir OPG-a Vidas, zatim Rakovički glavani, polutvrdi kravliji sir OPG-a Turkalj te Albuminski sir OPG-a Mini sirana Adele Jareš.

GRASS projekt

Vesna Bulić iz HPA predstavila je GRASS projekt koji promovira život na ruralnim područjima i bavljenje poljoprivredom. Ovaj tjedan su krenule radionice po osnovnim školama, od Darde do Dubrovnika, gdje će lokalni poljoprivrednici osmašima govoriti o tome kako izgleda prosječan dan poljoprivrednika. Radionice imaju za cilj pobuditi interes djece za odabir poljoprivrednog zanimanja i tako spriječiti odumiranje ruralnih krajeva.

Bulić je najavila i novi forum s temom Ekološka poljoprivreda koji će se održati 28. studenoga u HGK-u, a zbog ograničenog broja mjesta - potrebna je prijava, rekla je.

