

Redefiniranje istarskog goveda: od radne životinje do gastro delicije

Franković, Laura

Master's thesis / Diplomski rad

2019

Degree Grantor / Ustanova koja je dodijelila akademski / stručni stupanj: **University of Rijeka, Faculty of Humanities and Social Sciences / Sveučilište u Rijeci, Filozofski fakultet**

Permanent link / Trajna poveznica: <https://um.nsk.hr/um:nbn:hr:186:976155>

Rights / Prava: [In copyright](#) / [Zaštićeno autorskim pravom.](#)

Download date / Datum preuzimanja: **2024-07-17**



Repository / Repozitorij:

[Repository of the University of Rijeka, Faculty of Humanities and Social Sciences - FHSSRI Repository](#)



SVEUČILIŠTE U RIJECI
FILOZOFSKI FAKULTET RIJEKA
ODSJEK ZA KULTURALNE STUDIJE

Laura Franković

REDEFINIRANJE ISTARSKOG GOVEDA:
OD RADNE ŽIVOTINJE DO GASTRO DELICIJE

Diplomski rad

Rijeka, 2019.

SVEUČILIŠTE U RIJECI
FILOZOFSKI FAKULTET RIJEKA
ODSJEK ZA KULTURALNE STUDIJE

Laura Franković

REDEFINIRANJE ISTARSKOG GOVEDA:
OD RADNE ŽIVOTINJE DO GASTRO DELICIJE

Mentorica: dr. sc. Sarah Czerny

Rijeka, 04.09.2019.

SADRŽAJ

0.SAŽETAK	3
1.UVOD.....	5
2.ISTRA.....	7
2.1.Geografske i klimatske značajke	7
2.2. Stočarstvo u Istri.....	8
2.3.Pašnjaci	10
2.4.Uzgojno područje istarskog goveda.....	11
3. ISTARSKO GOVEDO	12
3.1. Povijesne značajke	12
3.2. Karakteristike	13
3.3.Tablica: važnije značajke (osobine) istarskog goveda.....	14
4.ZNAČENJE ISTARSKOG GOVEDA U PROŠLOSTI.....	17
4.1.Način života u Istri.....	17
4.2. Važnost istarskog goveda za istarsku obitelj.....	18
4.3.Istarsko govedo kao dio istarske baštine	20
5.IZUMIRANJE ISTARSKOG GOVEDA	22
5.1.Izvorne i zaštićene pasmine.....	22
5.2. Izumiranje istarskog goveda.....	22
6.REVITALIZACIJA ISTARSKOG GOVEDA	25
6.1.Razlozi očuvanja istarskog goveda.....	25
6.2. AZZRI – Agencija za ruralni razvoj Istre	27
6.3.Projekt revitalizacije Istarskog goveda	28
7.HRANA	30

7.2.Hrana i identitet	30
7.3.Trendovi u hrani: traži se lokalna hrana.....	32
7.4. Jesti u ugostiteljskim objektima	34
7.5. Marketing hrane.....	36
8.TURIZAM	38
8.1.O turizmu općenito	38
8.2.Gastronomija u turizmu	39
8.3.Doživljaj jela	41
8.4. Gastronomija u turizmu Istre.....	44
8.5.Gourme događaji u Istri	46
8.6. Značaj istarskog goveda za Istru kao gastronomsku turističku regiju	51
9. MESO	52
9.1. O povijesti mesnih navika	52
9.2. Kakvoća mesa.....	54
9.3.Oznaka izvornosti	56
10.PLASMAN ISTARSKOG GOVEDA.....	58
10.1. Redefiniranje uloge istarskog goveda	58
10.2. Pozicioniranje dodatne turističke vrijednosti	61
10.3.Istarsko govedo u ugostiteljskim objektima	63
10.4.Popis ugostiteljskih objekta koji u ponudi imaju meso istarskog goveda.....	66
10.5.Jakovlja – fešta istarskog vola i fuži	71
11.ZAKLJUČAK	78
12.LITERATURA	80
13.PRILOZI	83

0.SAŽETAK

U ovom radu predstavljam istarsko govedo te redefiniranje njegove uloge od radne životinje do gastro delicije. Na početku rada opisujem stanište istarskog goveda, odnosno Istru. Opisujem njene geografske i klimatske značajke koje su naravno utjecale na istarsko govedo i na njegov razvitak. Zatim su predstavljene povijesne značajke istarskog goveda, ali i njegove karakteristike po kojima je on specifičan. Nakon toga slijedi prikaz njegove prvotne uloge, odnosno njegovog značaja u prošlosti kada je on bio desna ruka istarskom seljaku u svim poljoprivrednim radovima. Mnoge obitelji ovisile su upravu o njemu te je njegova baštinska vrijednost neminovna. Međutim, dolaskom mehanizacije započinje izumiranje istarskog goveda koji započinje biti višak. Preostali uzgajivači istarskog goveda odluče preuzeti inicijativu te se javljaju prvi pokreti revitalizacije istarskog goveda koje na kraju preuzima AZZRI (Agencija za ruralni razvoj Istre). Ona započinje sa redefiniranjem njegove uloge te mu pronalazi novu – onu gastro delicije. Tako započinje uzgoj istarskog goveda za meso. Hrana kao vrlo važan faktor u današnjem svijetu, ne govori nam samo o našim preferencama već i o našem identitetu. To se najbolje plasira kroz gastronomiju u turizmu koja postaje velikim trendom, kako u svijetu tako i u Istri. Osim ostalih istarskih autohtonih proizvoda tu svoje mjesto pod svjetlom nalazi i meso istarskog goveda kojemu se sve više počinje pridavati pažnja i postaje sve traženiji. Tako je istarsko govedo redefiniralo svoju ulogu koja mu je omogućila da opstane i održi vrstu koja je za istarsku baštinu od iznimne važnosti.

Ključne riječi: istarsko govedo, Istra, revitalizacija, baština, hrana, gastronomija, turizam

ABSTRACT

In this paper I am presenting the Istrian cattle and the redefinition of its role from a working animal to a gastronomic delicacy. At the beginning of this paper I am writing about the habitat of the Istrian cattle –Istria. I am describing its geographical and climatic features, which influenced the Istrian cattle and its development. In addition, the historical characteristics of the Istrian cattle are presented, as well as its characteristics that make it so specific. This is followed by a review of its first role – an important role in the past when it was the right hand of the Istrian peasant in agriculture. Most of families were dependent on him and his heritage value is inevitable. However, with the development of mechanization, the extinction of the Istrian cattle has begun. The remaining cattle breeders decided to take the initiative and the

first movements of the Istrian cattle revitalization occurred, which are eventually taken over by AZRRI (Agency of Rural Development of Istria). The Agency began to redefine his role and find him a new one as a gastronomic delicacy. This is how the breeding of the Istrian cattle for meat begins. Food as a very important factor in today's world does not tell us only our preferences but also our identity. This is marketed best through gastronomy in tourism, which is becoming a big trend, both in the world and in Istria. Apart from other Istrian autochthonous products, its place under the light is also found by the meat of the Istrian cattle, which is becoming increasingly popular and in demand. This is how the Istrian cattle redefined its role which gave him an opportunity to survive and to maintain a species that has an important meaning in the Istrian heritage.

Key words: Istrian cattle, Istria, revitalization, heritage, food, gastronomy, tourism

1.UVOD

U ovom radu predstaviti ću istarsko govedo, još poznato pod imenom 'Boškarin' što je u prošlosti bio jedan od najčešćih imena za bikove ove impozantne životinje, a danas za mnoge služi kao način označavanja cijele pasmine. To je autohtona istarska vrsta koja je u prošlosti bila glavni oslonac gotovo svakoj istarskoj obitelji. Bez njih, život je bio gotovo nemoguć. Bile su to radne životinje koje su cijeli svoj vijek posvetile služenju istarskog seljaka. "Baštinska vrijednost istarskog goveda proizlazi iz činjenice da je stotinama godina živjelo sa istarskim težakom, proživljavalo oskudice i dobra vremena, prilagođavajući se njegovim potrebama. Istarski težak oblikovao je istarsko govedo, razvijao veličinu okvira, oblik rogova, formu glave i druge odlike. Istarsko govedo stoga predstavlja "živi spomenik" kojeg su tisuće istarskih težaka stoljećima stvarale. Iz navedenog je potpuno razvidna velika baštinska vrijednost istarskog goveda kao "živog spomenika". (Caput i sur. 2009)

Istarsko je govedo rezultat sinergijskog djelovanja prirode, čovjeka i izvorne populacije, uzvraćajući odgovor adaptacijom genetske složenosti na izazove prošlih vremena. Tako je istarsko govedo zadobilo specifični interijer i vanjski izgled te kao autohtona pasmina obogaćuje globalnu i nacionalnu genetsku baštinu. (Ivanković i Mioč, 2016)

Osamdesetih godina 20.st. dolazi do mehanizacije, istarsko govedo počinje gubiti na svom značenju te počinje izumirati. Međutim, inicijativom nekolicine uzgajivača počinje se provoditi revitalizacija ove pasmine koja ima veliki značaj za istarski identitet. Pošto se njegova prvotna uloga radne životinje izgubila bilo je potrebno redefinirati njegovu ulogu i pronaći mu novu svrhu kako bi mogao opstati. Upravo je ovo okosnica ovog rada u kojem ću prikazati njegovo prvotno značenje za Istru, za istarsku obitelj, a zatim redefiniranje njegove uloge gdje on od radne životinje dobiva ulogu gastro delicije.

Hrana i gastronomija bivaju sve važnijim komponentama u današnjem svijetu, te se one provlače i kroz prizmu turizma. Upravo je tu svoje mjesto našlo i istarsko govedo koje se uz pomoć AZRRI-ja (Agencije za ruralni razvoj Istre) plasira na gastro scenu kao autohtoni proizvod. U tom redefiniranju uloge istarskog goveda imamo priliku uvidjeti kako je istarska regija uzela svoju baštinsku ostavštinu i konstruirala za nju jednu novu realnost u kojoj se istarsko govedo uvodi u gastronomiju kao jedna dodatna turistička vrijednost.

Za ovaj rad provela sam i intervju sa ljudima koji se dotiču istarskog goveda u različitim segmentima; sa veterinarom i predstavnikom AZRRI-ja Goranom Šubarom, sa uzgajivačima

istarskog goveda Mariom Udovičićem i Fiorentinom Jugovcem, te sa renomiranim chefovima u Istri; chefom Fabricijom Vežnaverom -vlasnik restorana Pergola u Savudriji, te dobitnik prestižne titule 'Chef sutrašnjice 2019' gastronomskog vodiča Gault & Millau Hrvatska, cheficom Anom Morgan, vlasnicom Konobe Morgan u Brtonigli i chefom Teom Fernetićem, vlasnikom restorana San Rocco iz Brtonigle.

Nakon što sam kroz rad iznijela transformaciju uloge istarskog goveda, odnosno kako se on unatoč bliskom izumiranju uspio održati na kraju sam iznijela koji je njegov trenutni položaj te svoje finalne zaključke o svemu iznesenom u radu.

2.ISTRA

2.1.Geografske i klimatske značajke

Istra odnosno Istarski poluotok najveći je poluotok u Hrvatskoj. Površine je 3476 km² koji se prostire kroz tri države - Hrvatsku, Sloveniju i Italiju. Najveći dio pripada Republici Hrvatskoj (3130 km²). Poluotok se prostire i kroz dvije županije. Veći dio od 2820 km² pripada Istarskoj županiji, dok preostali manji dio od 310 km² pripada Primorsko – goranskoj županiji. Od kopnenog dijela Hrvatske odvajaju ga planine tršćanskog Krasa i Ćićarije (Caput i sur., 2009). Ivanković i Mioč (2016) ističu da je Istarska županija ustrojena kroz 10 gradova i 31 općinu koje obuhvaćaju oko 650 naselja.

Klima Istarskog poluotoka je dio mediteranske Hrvatske, a specifičan položaj i njegove klimatske i geološke osobitosti utjecale su na vegetaciju rasprostranjenu uzduž cijele njegove površine. Kraški reljef Istre nastao je uslijed klimatoloških i antropogenih utjecaja (Caput i sur., 2009). Rogošić (2000) kroz geološke promjene u tlu Istre tijekom razdoblja krede i starijeg tercijara dijeli ju na tri zemljopisna područja: bijela Istra koja obuhvaća brdovito, krševito, vegetacijski oskudno područje sjeverne Istre, siva Istra koja se prostire na jugozapadni dio Istre građen od flišnih stijena – lapori, pješčenjaci i glina i crvena Istra koja obuhvaća pojas uz zapadnu i južnu obalu poluotoka u kojem je najviše zastupljena crvena zemlja – crvenica. S obzirom na klimatsko okruženje Istru dijelimo na eumediteransku (priobalna zona) i submediteransku (kontinentalnu) zonu. Razlike u ovim zonama se najviše očituju u količini i rasporedu oborina. Eumediteranska zona ima slabiju vlažnost i izraženu ljetnu sušu, dok submediteranska zona obiluje vlagom, a period ljetne suše je manje izražen. Količina i raspored oborina imaju veliki utjecaj na vegetaciju Istre, uz utjecaj vjetra, vodopropusnost, izloženost terena i izloženost suncu. Prema tome ekosustav Istre dijelimo na eumediteransku (vazdazelena vegetacija) i submediteransku (listopadna vegetacija) vegetacijsku zonu i mediteransko – montani pojas (listopadna vegetacija). Najčešći oblici vegetacije su makija, šikare, kamenjarski pašnjaci i sl. Što se tiče poljoprivrednih zemljišta, u mediteranskoj zoni ih se nalazi oko 65%, dok ih je u kontinentalnoj oko 31%, a u kontinentalno – planinskoj oko 4% (Legović 1997).

Geografske, klimatske i vegetacijske karakteristike Istarskog poluotoka uvelike su utjecale na oblikovanje gospodarenja pašnjacima i stočarsku proizvodnju zbog svojih

skromnih vegetacijskih resursa. To je u Istri od posebnog značaja zbog toga što je gospodarenje prirodnom pašnjačkom vegetacijom osnova za proizvodnju visokokvalitetnih životinjskih proizvoda. Stoku je moguće tijekom cijele godine držati na otvorenom na ispaši, a istarsko govedo kao sastavni dio istarskog ekosustava potrebno je optimalno uklopiti u taj postojeći ekosustav (Caput i sur., 2009).

2.2. Stočarstvo u Istri

Poljoprivreda kao gospodarska grana oduvijek je bila važna u Istri i njome se bavila većina ruralnog stanovništva. Na poljoprivredu i njen razvoj najviše su utjecale raspoloživost obradivih površina, tradicija i potreba stanovništva za hranom. Istra kao regija ima bogatu stočarsku tradiciju iako je zbog svoje klime i sastava tla više primjerena za uzgoj mediteranskih kultura. Osim istarskog goveda, kao autohtone pasmine ove regije spominju se još ovca, magarac i koza kao otporne i izdržljive životinje koje su se zadržale do današnjih dana. Ovce i koze su osiguravale meso i mlijeko, te vunu i kožu, dok su se magarac i govedo koristili u obradi zemlje (Ivanković i Mioč, 2016).

Istra ima dugu tradiciju uzgoja ovaca za meso, mlijeko i mliječne proizvode, te predmete od vune i kože. Tijekom 20. stoljeća, pogotovo nakon Drugog svjetskog rata, broj ovaca u Istri je drastično opao. To je dovelo i do smanjenja izvorne pasmine – istarske ovce. U posljednjih nekoliko godina kroz rad na revitalizaciji zaustavljeno je smanjenje populacije istarske ovce (Ivanković i Mioč, 2016).

Magarci su se u Istri uzgajali od davnina, ponajviše za vučenje kola ili tegljenje. Njihov broj se povećavao od vremena Rimskog Carstva (od kad se smatra da su zajedno sa rimskim legijama došli na područje Istre) pa sve do početka 20. stoljeća. Uvođenjem mehanizacije u rad, uloga magaraca, kao i konja nestaje te oni postupno nestaju iz istarskih sela. Kao i kod istarske ovce, revitalizacijom uzgoja magaraca krajem 20. stoljeća njihov broj se polako povećava te je magarac ponovno postao cijenjena pasmina. Izdržljivost, velika snaga, veći tjelesni okvir i ustrajnost u radu čine istarskog magarca povoljnim za pojedine vidove korištenja. (Ivanković i Mioč, 2016)

Istarsko govedo je za istarskog težaka bila glavna radna životinja od koje je dobivao meso, mlijeko, kožu, stajski gnoj. Autori Ivanković i Mioč (2016) navode kako su zbog

mirnog temperamenta goveda njime u zaprezi mogla upravljati čak i djeca. Govedo je uzgajano da bude krupno, snažno i izdržljivo.

Globalizacijom tržišta u današnje vrijeme dolazi do značajnih promjena u stočarskoj proizvodnji Istarske županije, pogotovo zbog svojih jedinstvenih pasmina. One mogu biti vrlo dobro gospodarski iskorištene, pogotovo u području gastronomije. Autohtone pasmine i njihovi proizvodi obogaćuju i utječu na razvitak ruralnih sredina kroz kvalitetne mliječne i mesne proizvode malih obiteljskih poljoprivrednih gospodarstava (Ivanković i Mioč, 2016).

U posljednja tri desetljeća govedarstvo Istarske županije je prolazilo kroz značajne promjene. Zbog uvoza inozemnih pasmina tijekom osamdesetih godina 20. stoljeća i prestanka korištenja goveda kao radne životinje, dolazi do gotovo potpunog nestanka istarskog goveda s područja Istre. Početkom 21. stoljeća jedan dio gospodarstava je revitalizirao proizvodnju mlijeka, a s obzirom da je Hrvatska 2013. godine postala članicom Europske Unije, doneseni su novi zakoni među kojima i mliječne kvote koje su dovele do pada cijena mlijeka što proizvođačima nikako nije bilo isplativo. Zbog toga su se proizvođači okrenuli preradi mlijeka u mliječne proizvode poput sira, jogurta i skute, ekološkoj proizvodnji i proizvodnji mesa kako bi bolje konkurirali na tržištu uz naglasak na kvaliteti i lokalnim proizvodima (Ivanković i Mioč, 2016).

Posebno mjesto u govedarskoj proizvodnji Istarske županije ima uzgoj istarskog goveda. Iako se ranije uzgajalo kao radna životinja, danas se naglasak stavlja na proizvodnju mesa i mlijeka. Veliki potencijal se vidi u proizvodnji kvalitetne govedine, ali i proizvodima od mlijeka poput sira (Ivanković i Mioč, 2016).

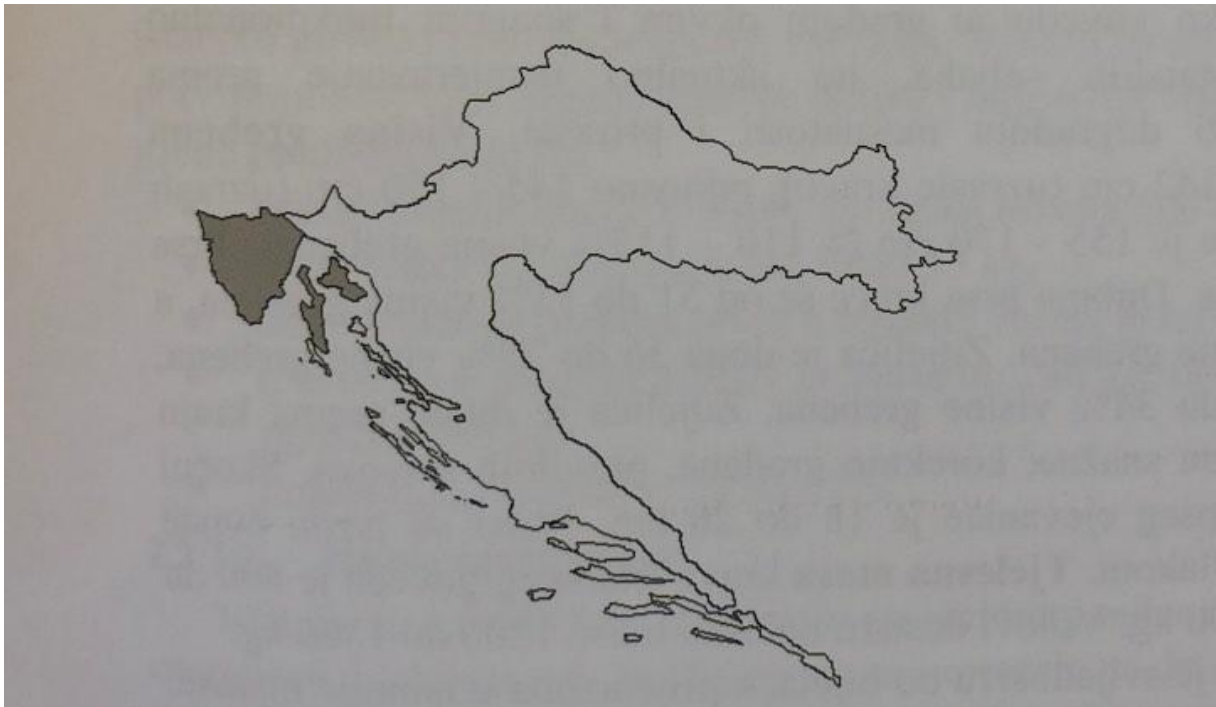
2.3. Pašnjaci

Pašnjaci su iznimno važna staništa koja oplemenjuju floru i faunu, krajobraznu i biljnu raznolikost Istarskog poluotoka. Na pašnjacima žive mnoge rijetke biljne i životinjske vrste, pa su ti travnjaci i jedni od najugroženijih ekosustava. Istraživale su se trave na pašnjacima i livadama obiteljskih gospodarstva u Istri te je ustanovljeno kako na njima postoji 61 svojta trave, i to 56 vrsta i 5 podvrsta u okviru 36 roda. To upravo dokazuje tvrdnju o raznolikosti biljnih vrsta na pašnjacima i livadama u Istri na kojima pasu istarska goveda, ali i ostale životinjske vrste (magarci, koze, ovce), a pozitivno utječu na proizvodnju mlijeka. Istarsko govedo sa ostalim istarskim autohtonim pasminama može tokom cijele godine biti na ispaši te djelotvorno održavati pašnjake, direktno ili indirektno utječući na očuvanje bio raznolikosti Istarskog poluotoka. Glavni razlog zašto pašnjaci u Istarskoj županiji propadaju jest njihovo zapuštanje zbog odsustva domaćih životinja i smanjenja poljoprivrednih područja. (Ivanković i Mioć 2016)

To odsustvo životinja sa istarskih pašnjaka ugrožava cijeli ekosustav, noseći u početku blaže, a kasnije i trajne posljedice na stanište. Kako bi se izbjegla sukcesija staništa, vrlo je važno da se određeni ekosustavi održe sa određenim vrstama. Istarsko se govedo pokazalo veoma učinkovito u održavanju pašnjačkih sustava te je po tom pitanju nezamjenjivo s nekom drugom vrstom. Njegova snažna otpornost i adaptabilnost pružaju mu mogućnost da na škrtim pašnjačkim prostranstvima nalazi hranu. Na istim tim mjestima visoko selekcionirane pasmine goveda vrlo teško mogu zadovoljiti ni svoje osnovne potrebe. Bitno je naglasiti kako postoji i sklonost nekih vrsta prema nekim biljnim zajednicama, tako npr. koze ili ovce ne mogu zamijeniti ulogu istarskog goveda u održavanju ekosustava. (Caput i sur. 2009)

2.4. Uzgojno područje istarskog goveda

Istarsko se govedo uzgaja na području istarskog poluotoka te dijela Kvarnerskih otoka. Kao što je već navedeno Istra se dijeli na tri zemljopisna područja: Bijela Istra (brdoviti rub), Siva Istra (niska flišna pobrđa) i Crvena Istra (otvorene niske vapnenačke zaravni). Sjeverno područje Istre je krševito, brdovito sa siromašnim biljnim pokrovom. Prima dovoljno oborina, no svejedno vlada oskudica vodom. Jugozapadni dio Istre sastavljen je od flišnih stijena (glina, lapori, pješčenjaci), te sadrži više vode i vegetacije. Mada su obradiva tla manje kvalitete. Na ovom je području brojnost istarskog goveda veća. Dio uz južnu i zapadnu obalu Istarskog poluotoka sačuvaao je crvenu zemlju, od kuda i naziv Crvena Istra. Ovaj je dio Istre gušće naseljen te su poljoprivredne površine obrađene. Što se tiče kvarnerskog otočja, istarsko je govedo prisutno najvećim dijelom na otoku Krku. Osim hrvatskog dijela Istre, istarsko se govedo može naći i na slovenskom području Istre. (Ivanković i Mioč 2016)



Slika 1. Prikaz područja gdje se nalazi istarsko govedo

3. ISTARSKO GOVEDO

3.1. Povijesne značajke

Naziv boškarin Anić (2004) definira kao istarsko govedo sa izrazito velikim rogovima. Dorigo (1995) boškarina još naziva i „genetskom relikvijom“. Orlić (2007) navodi da je boškarin naziv za vola koji spada u pasminu istarskog goveda, a u istarsko govedo spadaju bikovi, volovi, krave i telad.

Prema Brajković i sur. (1999) nalazi fosilnih ostataka pokazuju da je pragovedo u Istri živjelo u periodu od gornjeg pleistocena (oko 125 000 godina pr. Kr. do 8000 godina pr. Kr.) do eneolitika (3500 do 2000 godina pr. Kr.). Caput i sur. (2009) navode da je istarsko govedo dio skupine europskih primigenih goveda. Arheološka istraživanja u Istri pokazala su da je moguće da su istarska goveda pristigla u ovaj dio Europe zajedno sa rimskim legijama tijekom njihovih pohoda. Tragovi krajnjih oblika istarskog goveda pronađeni su na lokalitetima poput kamenoloma Kanegra u Sičalskom zaljevu, u Hijenskoj špilji kraj Buja, u Golupskoj jami kraj Buzeta itd. Ivanković i Mioč (2016) spominju da je istarsko govedo došlo na područje Istre prije dva i pol tisućljeća i s vremenom se adaptiralo. Brajković (1999) navodi da prevladava mišljenje da boškarini potječu iz Podolije (Ukrajina), a promjene kroz dvije tisuće godina uvjetovane klimom, ishranom i ljudskim faktorom stvorile su istarsko govedo kakvo poznajemo danas.

Najznačajnije promjene istarsko je govedo doživjelo tijekom 19. i 20. stoljeća. Prema Ogrizeku (1957) tijekom 19. stoljeća počelo je križanje istarskog goveda sa talijanskim podolskim pasminama bikova iz Romagne i Puglie, a potom i iz Marcha i Polesine. Sa tim melioracijskim križanjima došlo je do poboljšanja svojstva tovnosti što se očitavalo u boljoj konformiranosti trupa, boljem konzumiranju hrane i intenzivnijim prirastom. Unatoč svemu tome, ubrzo se shvatilo kako potomci uvezenih bikova imaju mnogo lošije značajke od domaće pasmine u smislu otpornosti i radnih svojstva. 1931. godine za uzgoj i oplodnju upotrebljavala su se samo autohtona domaća istarska goveda s područja na kojima nije bilo oplemenjivanja s uvoznim pasminama goveda. Istarsko govedo opstalo je na području Istre zahvaljujući svojoj vitalnosti, skromnosti i otpornosti, s obzirom da oplemenjivanja s talijanskim pasminama nisu dala rezultate koji su se očekivali, posebno u pogledu izdržljivosti

u težem radu. Stečeno iskustvo u provedenim križanjima potaknulo je tadašnje stručnjake da 1931. godine na Rajonskom zootehničkom kongresu u Padovi provedu odluku o gnojdbenom unaprjeđenju istarskog goveda selekcijom unutar pasmine, potičući njegovu izdržljivost i radnu snagu. Pažljiv odabir uporabno pogodnog i genetski čistog materijala, te zasnivanje uzgojnih punktova pomoglo je u očuvanju istarskog goveda u izvornom obliku tijekom narednih desetljeća sve do današnjeg dana. (Caput i sur. 2009)

3.2. Karakteristike

Caput i sur. (2009) opisuju istarsko govedo kao izrazito otporno, prilagodljivo i dugovječno, a svoju zrelost doseže u dobi od šest do sedam godina. Njegova iskoristivost za rad i rasplod može doseći i do dvadeset godina (Ivanković i Mioč, 2016). Najveći uzgojni naglasak je stavljen na radnu sposobnost što je uvjetovalo specifičnu građu tijela istarskog goveda koja se razlikuje od mliječnih i mesnih pasmina goveda. Glava istarskog goveda je opisana kao umjereno duga, klinastog čeonog profila, šira u čeonom, a uža u ličnom dijelu. Rogovi u obliku lire mogu biti dugi od 35 do 60 cm. Rogovi kod mužjaka (bikova) su kraći i deblji, a kod ženki (krava) tanji i duži. Vrat je mišićav, srednje dug i relativno uzak. Tijelo istarskog goveda je prostrano i skladno razvijeno i time pogodno za rad i proizvodnju mesa. Svojom građom i snagom govedo je zadovoljavalo potrebe istarskih seljaka. Tjelesna masa goveda iznosi od 600 do 700 kg kod krava, a 700 do 900 kg kod bikova, dok volovi mogu doseći tjelesnu masu od 1100 do 1300 kg (Caput i sur., 2009). Boja istarskog goveda varira od bijele do svijetlosive, sa prijelazima u tamne nijanse. Telad je crvenkastosmeđe boje, a oko trećeg, četvrtog mjeseca boju mijenjaju u sivu. Krave su bijele do svijetlo sive, dok su bikovi tamniji. Za istarsko je govedo specifično da su im određeni dijelovi tijela tamnije pigmentirani (gubica, nosni hrbat, dijelovi lica, područje oko očiju, dio oko ušnih školjki, donji dio repa, itd.). Jezik je olovno siv (Ivanković i Mioč, 2016).

Narav istarskog goveda je opisana kao dobroćudna, stabilna, ustrajna, poslušna i skromna. Kroz stoljeća uzgoja istarsko govedo je izgrađivano kao inteligentna i poslušna životinja koja će moći obraditi istarsku zemlju te proizvesti hranu (Caput i sur., 2009).

Stočari prošlog doba uzgajali su istarsko govedo prvenstveno za rad, zatim zbog mesa i na kraju zbog mlijeka. Mliječnost je bila od manjeg interesa i uglavnom je služila za prehranu teladi. Zbog svoje izdržljivosti, velike radne sposobnosti, ustrajnosti i otpornosti

istarsko je govedo najčešće bilo upregnuto u vučna kola. Istarsko govedo je također služilo i za održavanje ekosustava, primarno zbog oskudne istarske vegetacije. Jedan od aspekata indirektnosti istarskog goveda je i kulturološka funkcija zbog svojih brojnih javljanja u folklornim i kulturnim sadržajima, te kao prepoznatljiv simbol Istre (Caput i sur., 2009).

3.3. Tablica: važnije značajke (osobine) istarskog goveda¹

Osobina	Definicija značajke
Vrijeme dozrijevanja	kasnozrelo govedo (5 do 7 godina)
Tjelesna masa	krave 550 do 650 kg, bikovi 700 do 900 kg
Dob prve oplodnje	19,0 – 21,0 mjeseci
Dob prvog teljenja	28,5 – 30,5 mjeseci
Interval teljenja	≤ 400 dana
Lakoća teljenja	≤ 1,0 % pomoći u teljenju
Prenatalnih uginuća teladi	≤ 1,5%
Glava	umjerene dužine, umjerene širine čela, užeg i umjereno dugog ličnog dijela
Rogovi	veliki, dugi do 1,5m, oblika lire sa međurožnim rasponom vrhova do 1,20m rogovi bikova kraći i deblji, rogovi krava tanji i duži

¹ Caput i sur. (2009). Istarsko govedo – The Istrian Cattle. Pazin: AZRRI – Agencija za ruralni razvoj Istre d.o.o.

Vrat	srednje dužine, umjerene mišićavosti
Okvir	srednje veličine, skladne građe
Visina grebena	138-145 cm (uzrasle krave), 145-155 cm (uzrasli bikovi)
Dužina trupa	110 do 115% visine grebena
Dubina / širina prsa	50 do 53% visine grebena/31 do 34% visine grebena
Dužina / širina zdjelice	35 do 38% visine grebena/33 do 35% visine grebena
Noge	snažne, korektno građene, pravilnih stavova
Mišićavost	umjereno razvijena
Porodna masa teladi	28 - 33 kg (ženska); 30 - 35 kg (muška)
Dnevni prirast u tovu	900 - 1.200 g/dan
Randman hladnih polovica	57 - 59 %
Boja	-svijetlosive do bijele, s prijelazima u tamnije nijanse, -bikovi nešto tamniji, -donja trećina do polovina mošnji bikova tamno pigmentirana, -telad crvenkastosmeđe boje, u dobi 3 do 4 mjeseca boju mijenja u sivu, -gubica, nosni hrpt, dijelovi lica, područje oko očiju, rubovi ušnih školjki, donji dio repa, plećke, putišta, vrata i rubnog rebrenog dijela tamnije su pigmentirani,

	<p>-jezik olovasto sive boje, nepce tamno pigmentirano,</p> <p>-područje analnog otvora i stidnice tamnosive do crne boje</p>
--	---

4.ZNAČENJE ISTARSKOG GOVEDA U PROŠLOSTI

4.1.Način života u Istri

Načinom života u Istri bavila se Ivona Orlić (2013) u svom istraživanju u kojem je opisala tipične istarske obitelji na temelju priča različitih kazivača i kazivačica s područja Istre. Obuhvaćene su tri generacije od početka 20. stoljeća pa sve do samostalnosti Hrvatske 1991. godine.

Tijekom početka 20. stoljeća većina ljudi je živjela u nuklearnoj obitelji. Majke, bake i tetke bile su zadužene za odgoj djevojčica, ponajviše u vođenju kućanstva i različitih poljoprivrednih poslova. Djevojčice su učile kako se pere roba, krpanje, šivanje i pletenje odjeće, kako se bere pšenica i žanje, te poslovi u staji: briga o životinjama, mužnja, čišćenje. Prema kazivanjima majke su bile puno strože od očeva i puno se radilo na moralnom odgoju djece. Na primjer djevojkama nije bilo dozvoljeno da se zabavljaju, uvijek se poštovalo starije od sebe, a krađa je bila najstrože zabranjena. Cijenila se radišnost i poštenje.

U periodu nakon Drugog svjetskog rata pa sve do sedamdesetih godina dvadesetog stoljeća postojala je sve prisutnija želja roditelja da im se djeca obrazuju. Još uvijek je u obitelji bila dominantna majka. Podjela uloga po spolu je bila sve manja. Većinu toga bi podučavala majka, ali i sinovi i kćeri su radili poslove izvan kuće poput radova u polju ili brige oko životinja. Važna je bila i uloga djedova i baka uz koju su djeca provodila puno vremena dok su im roditelji bili zauzeti radom u polju. Što se tiče obrazovanja, javljaju se razlike s obzirom na to da li su djeca živjela u gradskim sredinama ili u ruralnim krajevima. Dok se djecu iz gradskih sredina poticalo na školovanje, u seoskim krajevima roditelji su željeli da djeca ostanu uz njih kao pomoć u radu na polju ili u brizi za domaće životinje. Kod najmlađe generacije (onih rođenih između 1970. i 1991.) bake i djedovi postaju važan dio obiteljskog odgoja najčešće zbog života u zajedničkom kućanstvu ili u neposrednoj blizini. Uloga majke i oca u odgoju djece se donekle izjednačava. Suvremeno društvo je dovelo i do strahova kod roditelja, da im djeca ne upadnu u loše društvo, da ne počinju konzumirati alkohol i droge. Isto tako, odgoj je postao puno liberalniji, no još uvijek se učilo o obiteljskim vrijednostima, važnosti tradicije i osjećaju regionalne pripadnosti.

4.2. Važnost istarskog goveda za istarsku obitelj

Latković i Dokmanović (52 : 1994) za boškarina kažu: „Ta predivna grdosija impozantne, gotovo nekako prepotopne pojave i zastrašujućeg a istodobno zamamno lijepog rogovlja na taj se način pokušava spasiti od izumiranja. Istarski bi pejzaž bez boškarina bio siromašniji za jedno čudesno stvorenje koje je kroz povijest pratilo čovjeka, radilo za njega, živjelo i umiralo s njime.“

Istarska goveda su najčešće služila za oranje ili vuču kola. Osim toga, ona su tijekom života bila važna za dobivanje gnojiva, a nakon smrti za meso i kožu. Orlić (2007) navodi da se bogatstvo istarskih obitelji mjerilo prema broju posjedovanih goveda. Oni siromašniji imali su par krava, bogatiji su imali par krava i vola, a oni najimućniji i do šest pari volova. Kazivač s kojim sam provela intervju te koji je i uzgajivač istarskog goveda - Mario Udovičić objasnio je upravo taj odnos između posjedovanja neke vrste životinje te statusnog simbola. Naime, kako on kaže bogatije su obitelji imale volove s kojima su mogle orati, dok su oni siromašniji bili u situaciji da su to čak morali s magarcima obavljati. Te bi osobe bile čak predmet ismijavanja. Onaj koji tad nije imao vola, govorili su mu da je siromah.

Boškarin je bio ponos obitelji. Mladi bikovi su od malena odgajani za rad. Kada bi dovoljno stasali, vršila bi se sterilizacija (škopljenje) od strane priučenih lokalnih „majstora“, a ponekad od strane veterinara. Bijažić (1999) navodi kako su ljudi nekada brinuli o boškarinima kao o sebi, ako ne i više. Čistili su čak i staze kuda bi boškarini trebali proći sa kolima. Da bi ih zaštitili od muha pleli su mreže koje su im stavljali oko očiju. Vlasnici volova bi čak rekli „Ne daj Bog da se ča zgodi volu“ (Ne daj Bože da se nešto dogodi volu). To bi značilo da bolje da se nešto dogodi čovjeku nego volu. Drugi kazivač i uzgajivač Fiorentino Jugovac prepričava kako je značaj istarskog goveda bio zaista velik te kako je zaista sve ovisilo o njima. Najčešće bi svaka obitelj imala po jedan ili dva goveda, a kada bi se jednom od njih nešto desilo to bi znalo predstavljati veliki problem. Cijele su obitelji ovisile o tim životinjama, a tada su bile obitelji od deset i više ljudi – tata i mama, nono i nona, sedmero djece u prosjeku, stoga su velike obitelji ovisile o njima, te je bilo potrebno sve ih nahraniti – ta zadaća velikim djelom padala je na goveda.

Iako je uvedena mehanizacija za obradu zemlje, volovi su mogli ići i tamo gdje traktori ne mogu. Brajković i sur. (1999) slikovito opisuju što su sve goveda radila, kako su

pomagala čovjeku i kako su se hranila. Kraški i vegetacijski siromašan teren zahtijevao je iznimne napore i odricanja, kako od čovjeka tako i od goveda. Iz te je muke nastalo prijateljstvo između čovjeka i goveda. U sezoni rada, ranom zorom nakon što bi čovjek nahranio i napojio govedo, krenuli bi na rad na oranice, u vinograde i livade. Rad bi trajao mjesecima dok sezonski poslovi ne bi završili (uglavnom je to trajalo od proljeća do jeseni). Volovi su orali, pomagali u žetvi, dovozili građu i kamenje prilikom gradnje kuća i štala, pomoć pri prikupljanju uroda (krumpira, vinove loze i slično). Volovi koji su bili dobro uvježbani mogli su u paru sami vući plug od jednog kraja parcele na drugi, čovjek bi samo namjestio plug u brazdu. Veterinar AZRRI-ja Gordan Šubara prepričava kako sama činjenica da jedna vrsta goveda živi na jednom području gotovo 2000 godina pokazuje njegovo veliko značenje. On je svih tih godina bio sredstvo kojim se mogao obrađivati prostor, zemlja, proizvodila se s njim hrana za opstanak u prostoru. Nadalje, kazuje kako je uz druge životinjske vrste, istarsko govedo bilo najusmjerenije jer osim njega samo su se magarci mogli koristiti za obradu zemljišta. Međutim, magarac se mogao koristiti samo na obalnom dijelu Istre gdje je crvenica, a u središnjem dijelu Istre sa njime se nije mogla obrađivati zemlja jer je ona na tom području teža, stoga je bila potrebna veća snaga za obradu. Govori kako je ta životinja imala veću snagu, puno je trošila, ali isto tako omogućavala je da se ljudi prehranjuju u tom prostoru. Zato je čovjek kroz povijest jako vodio računa o tome da to govedo bude snažno i jako. Obično se govori o obradi zemlje, ali kazivač naglašava kako zanemarujemo činjenicu da je od istarskog kamena napravljena cijela Venecija, a to kamenje je netko morao vući – a tko je to mogao vući ako ne govedo. Ta ista Venecija stoji na drvenim stupovima – a tko je to drvo mogao izvlačiti...isto tako govedo. Stoga je njegova važnost u prošlosti bila jako velika. Iz tog razloga ih je u Istri 1954. godine bilo između 50 i 60 tisuća grla. Nakon toga došlo se u fazu kada ih početkom 90-tih ima svega oko 103 krava i 4 različite linije bikova što je omogućilo nastavak pasmine. Treba voditi računa o tome da su i druge pasmine počele opadati jer se u Istri počelo gubiti općenito stočarstvo jer su ljudi napuštali ruralno područje, naseljavali su naselja uz more tako da imamo cijela prostranstva koja su ostala napuštena. Šubara smatra kako društvo, u vrijeme pada broja pasmine, nije znalo prepoznati važnost istarskog goveda, te govori kako su u vrijeme kada je on studirao smatrali da se tu pasminu treba jednostavno pretopiti da se izgubi i da se pretopi u one pasmine koje imaju veću proizvodnost.

Osim za radove, te korištenje istarskog goveda za meso i mlijeko, od njegovih su se rogova izrađivali različiti predmeti. Najčešće su to bili češljevi, lule, kutijice za duhan, a

volovski rog je mogao poslužiti i kao posuda. U njemu su kosci držali vodu i brus za oštrenje kose (Milićević, 1988).

4.3. Istarsko govedo kao dio istarske baštine

Današnje shvaćanje pojma baštine rezultat je povijesne evolucije koja je počela Francuskom revolucijom. Prije toga baština je označavala nasljednu vrijednost koja se prenosila s roditelja na djecu i predstavljala je obiteljsko dobro koje se trebalo poštivati i čuvati. Međutim, nakon Francuske revolucije i afirmacije kolektivne svijesti dolazi do promijene značenja tog pojma s obiteljske razine na nacionalnu, čime baština postaje dobro nacije. Tako baština postaje element koji pomaže stvaranju nacionalnog identiteta. S vremenom se tako pozicionira ideja o baštini kao vrijednosti koja se dobiva nasljednim prenošenjem kroz generacija, ne samo u obitelji već i u nekoj zajednici. Stupnjevi povezanosti baštine s obzirom na neko područje mogu biti različitih razina: svjetska, nacionalna, lokalna, osobna. Ono na što ću se fokusirati je lokalna razina. Na toj razini skupine imaju želju za zajedničkim oznakama kako bi ostale u kontaktu sa zajedničkom prošlošću u ovo neizmjenjivo doba. (Jelinčić 2010)

Izraz kulturna baština veoma je važan, prvenstveno zbog svoje složenosti, tj. višestrukosti koju sadrži na više razina; posjeduje identitet pojedine zajednice, dokazuje povijesnu priču ljudskih zajednica na nekom prostoru, često ima i politički faktor pa se neka obilježja koriste kao vrsta političkog djelovanja, može imati i funkciju društvene povezanosti, izričaj je umjetničkih dosegâ, ili ima gospodarsku funkciju za neku određenu zajednicu. Važnost kulturne baštine za društvo ne može se osporiti te je važno konstantno podizati svijest o potrebi očuvanja i prigrbljenja baštine. Ukoliko joj se pridâ prikladna pažnja, baština može postati pokretač razvoja lokalnog života jedne suvremene zajednice. (Jelinčić 2010) Upravo tako istarska zajednica pokušava sačuvati svoje istarsko govedo kako ne bi zagubila jedan bitan segment svoje prošlosti i kako ne bi zaboravila kako su u ono doba živjeli i tko im je na kraju krajeva u to doba omogućio život. Kazivač i uzgajivač Mario dočarava ulogu istarskog goveda govoreći kako se ono držalo poput zlata. Imati ga bila je čast. Naglašava kako je za njega istarski vol trebao biti simbol Istre, a ne koza. On kao simbol iziskuje strahopoštovanje te je kroz povijest nosio obitelji na svojim leđima, dok za kozu smatra kako nije dostatna jer simbolizira siromahe.

" Baštinska vrijednost istarskog goveda proizlazi iz činjenice da je stotinama godina živjelo sa istarskim težakom, proživljavalo oskudice i dobra vremena, prilagođavajući se

njegovim potrebama. Istarski težak oblikovao je istarsko govedo, razvijao veličinu okvira, oblik rogova, formu glave i druge odlike. Istarsko govedo stoga predstavlja "živi spomenik" kojeg su tisuće istarskih težaka stoljećima stvarale. Iz navedenog je potpuno razvidna velika baštinska vrijednost istarskog goveda kao "živog spomenika". (Caput i sur. 2009)

Istarsko je govedo rezultat sinergijskog djelovanja prirode, čovjeka i izvorne populacije, uzvratajući odgovor adaptacijom genetske složenosti na izazove prošlih vremena. Tako je istarsko govedo zadobilo specifični interijer i vanjski izgled te kao autohtona pasmina obogaćuje globalnu i nacionalnu genetsku baštinu. (Ivanković i Mioč, 2016)

5. IZUMIRANJE ISTARSKOG GOVEDA

5.1. Izvorne i zaštićene pasmine

U Nacionalnom programu očuvanja izvornih i zaštićenih pasmina domaćih životinja u Republici Hrvatskoj piše kako su izvorne i zaštićene pasmine domaćih životinja naslijeđe Hrvatske "čija je vrijednost vidljiva na ekonomskoj, socijalnoj, prirodnoj i kulturološkoj razini. Naslijeđene izvorne pasmine domaćih životinja u svojim genima objedinile su tisućljetna događanja iz svog okruženja, pod utjecajem ili bez utjecaja čovjeka. Izvorne pasmine su živi spomenik minulih vremena koje čuvaju identitet podneblja. Njihovi geni mogući su potencijal za sigurnost proizvodnje hrane u budućim vremenima u kojima će važnost njihove otpornosti i prilagodljivosti doći do punog izražaja. Neke od izvornih pasmina na području Republike Hrvatske dospjele su iz drugih regija uslijed industrijalizacije i globalizacije stočarske proizvodnje. One također trebaju biti pod prismotrom stručne i šire javnosti, te po ukazanoj potrebi biti zaštićene na primjeren način." ²

Opadanje dijela izvornih pasmina u Hrvatskoj već je stoljećima prisutna na lokalnoj, regionalnoj i globalnoj razini, postavljajući tako upitnik nad njihovim preživljavanjem. Glavni uzroci nestanka većine izvornih pasmina kriju se u globalizaciji, promjeni poljoprivrednih sustava, mehaničkoj okrenutosti u poljodjelstvu, u koncentraciji ekonomske moći, smanjenju obradivih površina, pojave bolesti, prirodne nepogode, prevelik uvoz pasmina, depopularizacija ruralnih područja te njihov urbanizam. ³

5.2. Izumiranje istarskog goveda

Uslijed intenzivnije poljoprivredne proizvodnje, povećanja proizvodnje i racionalizacije rada i ulaska mehanizacije pristupilo se promijeni pasminske strukture goveda Istre. To je dovelo do potiskivanja istarskog goveda i njegove zamjene s produktivnijim pasminama. Poljoprivredna proizvodnja u to doba imala je ratarsko – vinogradarski karakter, a stočarska je proizvodnja

² http://www.azrri.hr/fileadmin/dokumenti-download/Nacionalni_program_o%C4%8Duvanja_izvornih_i_za%C5%A1ti%C4%87enih_pasmina_doma%C4%87ih_%C5%BEivotinja_u_RH.pdf posjećeno 18.07.2019.

³ Ibid

bila pratećom granom. Početkom sedamdesetih godina 20. stoljeća dolazi do određenog preokreta u govedarstvu Istre te se mliječno govedarstvo nametnulo kao prioritetno u uzgojnom smislu, a uzgoj istarskog radnog goveda gubi na značenju. Uslijed toga, promijena pasmina bila je nužna kako bi se stvorila znatno veća proizvodnja mlijeka koja bi tokom cijele godine ostvarivala prihod. S obzirom na specifičnosti podneblja dokazalo se kako je smeđe govedo najpogodnije za proizvodnju mlijeka na području Istre. Tako je započela introdukcija smeđeg goveda na područje Istre, a posebice u krajevima koji su imali potencijal za veću proizvodnju kvalitetne krme. Uvođenje smeđeg goveda kao zamjena istarskom govedu koji je bio manje produkcije, provodilo se uvozom rasplodnih grla iz alpskih krajeva te umjetnim oplodivanjem i prirodnim pripustom smeđih bikova. (Caput i sur., 2009)

Osamdesetih godina 20. stoljeća nakon dolaska inozemnih pasmina goveda te smanjenom potrebom za govedom kao primarnom životinjom za rad, istarsko govedo je došlo u opasnu situaciju gotovo potpunog nestanka s područja Istre. Krajem osamdesetih godina je tako došlo do toga da je na području Istre preostalo samo oko stotinjak grla istarskog goveda koja su u konačnici poslužila za revitalizaciju ove pasmine. (Ivanković i Mioč, 2016) U ovakvom padu vidjele su se posljedice deagrarizacije ruralnih područja, okretanja prema turizmu, industrijalizacije i specijalizacije agrarne proizvodnje.

Sredinom 80-tih godina aktualizirao se problem nestanka autohtonih pasmina na području Hrvatske, pa je tako javnost pružila pažnju i istarskom govedu. Uočenim problemom došlo je do temeljnih odrednica programa očuvanja istarskog goveda. (Caput i sur., 2009) Među prvima koji su uočili izumiranje ove pasmine bili su uzgajivači na području Istre te eksperti zootehničari iz stručnih i znanstvenih institucija. Inicijativa o zaštiti istarskog goveda, od strane nekolicine uzgajivača rezultirala je osnivačkom skupštinom 27.12.1989. u selu pored Višnjana, na kojoj je donesena odluka o zasnivanju Saveza uzgajivača istarskog goveda – SUIG. (Caput i sur., 2009)

Cilj ovog saveza bio je osnovati zajednicu koja će organizirano i legalno brinuti o preostalim primjercima goveda na području Istre i Krka. 1990. godine sredinom travnja SUIG, sa sjedištem u Višnjanu, službeno je registriran kao uzgojno udruženje sa svim ovlastima i odgovornostima koje tom savezu po zakonu pripadaju.

Nakon registracije, članovi SUIG-a izradili su program koji su nazvali 'Istarski boškarin' u kojem su definirali plan za zaštitu i očuvanje istarskog goveda od izumiranja. Nakana im je bila upozoriti i upoznati hrvatsku i svjetsku javnost o vrijednostima istarskog goveda, te

upozoriti o njegovom mogućem izumiranju. Savez je svojim djelovanjem pokrenuo vrlo bitne korake ka spašavanju istarskog goveda. Prvenstveno je povezoao uzgajivače istarskog goveda i elaborirao njihove interese iz perspektive uzgojne zaštite i promoviranja pasmine, njene zaštite i gospodarske afirmacije. Nadalje, SUIG je formirao suradnju sa važnim stručnim i znanstvenim institucijama – Veterinarskim fakultetom u Zagrebu, Agronomskim fakultetom u Zagrebu, Središnjim zavodom za uzgoj i razmnožavanje domaćih životinja, Hrvatskim stočarskim centrom, Veterinarskim institutom u Ljubljani, te s raznim europskim zakladama za zaštitu prirodne baštine, sve kako bi zaštitili i pomogli u spašavanju istarskog goveda. (Caput i sur., 2009)

Pripadnici SUIG-a su sredinom devedesetih godina 20. stoljeća izmjerili većinu istarskih goveda. U isto su vrijeme opisali uzrasla goveda 'opisnim listama' te ih dokumentirali u fotografskom i video formatu. Upravo te izmjere poslužile su kao temelj za izradu pasminskih kriterija. Osim toga, zahvaljujući članovima SUIG-a 1991. godine ponovno je održana smotra istarskog goveda – pučka fešta Jakovlja u Kanfanaru, nakon 40 godina stanke. Takve smotre uz animiranje javnosti svakako služe i kao način senzibiliziranja društva o ovoj ugroženoj vrsti. Danas SUIG broji 135 članova i još uvijek aktivno djeluje. (Caput i sur., 2009)

6.REVITALIZACIJA ISTARSKOG GOVEDA

6.1.Razlozi očuvanja istarskog goveda

Istarsko govedo kao autohtona pasmina istarskog poluotoka veoma je bitna za biološku raznolikost, stoga je njeno izumiranje dovelo do kritične situacije u kojoj je bilo potrebno rapidno djelovanje. Izgubiti boškarina značilo bi izgubiti vrijedan baštinski segment Istre. No, na sreću to nije dopušteno te se istarsko govedo očuvalo. Važnost očuvanja te pasmine navode Ivanković i Mioč (2016) ističući važne ciljne razloge zaštite Istarskog goveda kao istaknuto genetsko naslijeđe. Prvenstveno navode *socio-ekonomske razloge*. Naime, izvorne pasmine pozitivna su načina regeneracije ruralnih područja i njihovog oživljavanja, na način da se i lokalnoj populaciji pomaže u prihodnom smislu. Nadalje, provodi se obrađivanje pašnjačkih prostranstva koja na taj način ne bivaju zapuštena, izvorne pasmine budu pogodne za organsku proizvodnju i razvijanje novih robnih proizvoda.

Sljedeći razlog koji navode je *očuvanje prilagodljivosti pasmine*. U genotipu pasmine kriju se prilagodbe koje su se tokom godina razvile kao rezultat prilika u kojima su se životinje našle i kojima su se trebale adaptirati. Ta promjenjivost vrste izvor je svojevrsne sigurnosti i stabilnosti proizvodnje u budućim vremenima u kojima se s obzirom na moguće klimatske promijene, nove bolesti i druge razloge, komercijalne pasmine neće moći ostvarivati u proizvodnom smislu kako to čine sada.

Ekološki razlog je isto tako jako bitan. Istarsko govedo važan je faktor u održavanju ekološkog sustava istarskog krajolika o kojem ovise i druge životinjske i biljne vrste. Izvorne pasmine koje su adaptirane podneblju optimalne su za uzdržavanje pašnjačkih prostranstva i onemogućavanje destrukcije staništa. Kako prepričava veterinar s kojim sam provela intervju, tamo gdje se gube tradicijski oblici stočarstva gube se pašnjaci, travnjaci koji zarastaju i postaju neprohodnim. Na taj način gubi se prostor na kojem smo naučeni živjeti, a tada na tom području teško izrasta i bilo koji proizvod, primjerice šparoga ili gljiva. Dalje nastavlja pričati kako se na istarskim suhim travnjacima i pašnjacima ne može održavati intenzivna stočarska proizvodnja jer na tom se područje ne mogu razvijati visokoproduktivne pasmine. One tu neće rasti već će biti u opadanju, dok će istarsko govedo na tom području preživjeti bez problema kao i ostale istarske pasmine. Za njega te životinje predstavljaju jednu vrstu

higijeničara koji održavaju istarski okoliš, a tamo gdje su se izgubili tradicijski oblici stočarstva, između ostalog i istarsko govedo, dolazi do velikih promjena u prirodi.

Nadalje, imamo *kulturni i povijesni razlog* – izvorne pasmine su posljedica udomaćivanja i povijesnih preinaka. Istarsko govedo tako sadrži neodvojiv dio kulturnog naslijeđa na koji se vežu brojna povijesna i kulturna događanja.

I na kraju dolazimo do *obogaćivanja prehrambene ponude*. Komercijalne pasmine koje prevladavaju u industrijskoj proizvodnji ne mogu na potpuni način ispuniti zahtjevna očekivanja potrošača, posebno ako gledamo sa stajališta tradicionalne gastronomije. Neki potrošači žele imati posebne namirnice koje su specifične po svojem genotipu, te po tradicionalnim i izvornim principima proizvodnje. Istarsko govedo tako obogaćuje animalnu ponudu, te daje istarskom poluotoku jednu prepoznatljivu razinu.

6.2. AZZRI – Agencija za ruralni razvoj Istre

Agencija za ruralni razvoj Istre je tvrtka kojoj je glavni cilj povezati javni i privatni sektor i razvoj ruralnog područja Istre uz podržavanje poljoprivrednika u provedbi svojih aktivnosti. Njihova misija je vrednovati i promovirati istarske poljoprivredne namirnice i proizvode, te spajanje istih sa sektorom turizma, ugostiteljstva, hotelijerstva. Isto tako, misija im je zaštititi istarske autohtone pasmine kroz razvojne programe i tako oživjeti ruralne prostore istarske regije.⁴ U razgovoru sa AZZRI-jevim dugogodišnjim veterinarom saznala sam detaljnije informacije o samom radu Agencije. Naime, to je trgovačko društvo koje je osnovala Istarska županija. Osnovano je kako bi provodilo projekte u ruralnom prostoru za koje je potrebna pomoć javnog sektora. Prepričava kako, kada se govori o istarskim izvornim pasminama, jasno je da u ovom trenutku ne postoji interes privatnog proizvođača da započne sa tim razvojem i proizvodnjom kojom se oni bave jer se radi o vrlo malim količinama što znači da je razvoj tih proizvoda ekonomski neisplativ. Međutim ti proizvodi koje je potrebno razvijati imaju određeni društveni značaj, više negoli onaj ekonomski. AZRRI se najviše bavi zaštitom istarskih izvornih pasmina – istarskog goveda, istarskog magarca, istarske ovce i koze.

Sljedeće čime se bave je potpora jedinica lokalne samouprave, ali i svih onih koji djeluju u ruralnom prostoru. Nadalje, imaju jedan sektor koji se bavi razvojem ruralnog poduzetništva, a imaju i centar koji se bavi međunarodnim projektima pošto se dobar dio projekta financira iz europskih fondova, te na kraju imaju i centar koji se bavi razvojem maslinarstva.

Što se tiče istarskog goveda, osim što ga otkupljuju od kooperanata imaju i vlastitu farmu koja je smještena u Pazinu. Na njoj imaju oko 180 grla različitih kategorija i malo više od toga još kod uzgajivača, tako da su vlasnici oko 350 – 370 grla istarskog goveda. Zanimljiva je i činjenica kako AZRRI sprema prijavu za meso istarskog goveda kako bi se ono zaštitilo oznakom izvornosti. To je jedna od najjačih oznaka unutar Europske unije koja tvrdi kako je sva proizvodnja tog proizvoda od teljenja, hranidbe, klanja i proizvodnje mesa proizvedeno na tom ograničenom području. Cijeli taj ciklus odvija se na tom specifičnom geografskom području. Kazivač nadalje prepričava kako će se zaštita provesti na razini dviju država – Hrvatske i Slovenije, jer je istarsko govedo prisutno i u Sloveniji, tako da će to

⁴ <http://www.azrri.hr/index.php?id=274&L=306> , pristupljeno 01.08.2019.

proizvodno područje obuhvaćati taj slovenski dio Istre, cijelu hrvatsku Istru, kvarnerske otoke – Krk, Cres, Lošinj i dio Istre koji je u Primorsko Goranskoj županiji. To znači da netko van ovog obuhvaćenog prostora neće moći proizvoditi meso istarskog goveda

6.3. Projekt revitalizacije Istarskog goveda

AZZRI je započeo projekt „Trajna zaštita istarskog goveda gospodarskim korištenjem u sustavu ruralnog razvitka Istre“, a neka od polazišta za postavke ovog projekta su trend nepovratnog nestanka istarskog goveda od osamdesetih godina 20. stoljeća do danas, javljanje interesa za revitalizaciju istarskog goveda, angažman različitih institucija koje su pokrenule konkretne korake za revitalizaciju, registracija autohtonih pasmina domaćih životinja u Hrvatskoj, razvoj istarskog goveda u budućnosti što je najviše vezano uz turističku ponudu, zaštitu izvornosti te gastronomsku ponudu (Caput i sur., 2009). Projekt je podijeljen na tri cjeline, a konačni cilj je postavljanje programa zaštite istarskog goveda. U prvoj fazi provedbe radilo se na obilascima uzgojnih područja, odabiru obiteljskih gospodarstava te osmišljavanju strategije provedbe projekta. U drugoj fazi aktiviran je projekt trajne zaštite istarskog goveda, provedena su istraživanja i analize te promocija kroz medije. U trećoj fazi prezentiran je program održivog gospodarenja i očuvanja istarskog goveda, rezultati istraživanja i analiza (Caput i sur., 2009).

Međutim nije AZZRI bio prvenstveni pokretač cijelog ovog pokreta za spašavanje istarskog goveda. Naime, kako u razgovoru s veterinarom Šubarom saznajem, prvi su uzbunu oko izumiranja te pasmine podignuli članovi Saveza uzgajivača istarskog goveda – SUIG. Nakon toga, devedesetih godina počinju prve isplate poticaja koji su zaustavili pad istarskog goveda i polako počeli dizati porast. Naknadno se počelo shvaćati kako uzgajivači ne mogu sami provesti cijeli projekt. Uzgajivač nema financijska sredstva da stvara, da ide dalje od primarne poljoprivredne proizvodnje. On ima životinje, ali da bi se razvio određeni proizvod potrebna je opremljenost, pogon za preradu, mesari, potrebno je razviti određeni proizvod – bilo je potrebno osmisliti ga, standardizirati, tehnološki urediti, a nakon toga ispromovirati proizvod da postane prepoznatljiv na tržištu te na kraju moraju postojati putevi kojim će se to prodavati i naplaćivati. Dakle potrebno je bilo povezati taj lanac; uzgajivače, one koji će tu

životinju transformirati, odnosno od nje napraviti meso, zatim oni koji će od mesa napraviti mesne proizvode, i u konačnici trebamo imati one koji će to staviti na tržište na način da ono postane prepoznatljivo. Bilo je potrebno uspostaviti cijeli taj jedan lanac od početka do kraja.

Što se tiče financiranja ovog projekta Šubara objašnjava kako se dio programa financira iz uspostavljenog lanca – primarna proizvodnja, prerada, transformacija te dolazak do finalnog kupca – čime se gospodarski prihodi vraćaju u lanac. Drugi dio je nužan, a to je javno financiranje za one stvari koje nisu dio ovog ciklusa. AZZRI ima uspostavljen sustav u kojem želi da što više životinja ostane u reprodukciji. Oni otkupljuju goveda od starijih ljudi i onih koji više nisu u mogućnosti uzgajati, a imaju genotipski i fenotipski kvalitetnu životinju. Zatim ih daju uzgajivačima, naročito mladima koji žele povećati svoje stado. Te rasplodne životinje daju uzgajivačima, ali ostaju vlasnici dok im uzgajivač ne vrati pet potomaka, odnosno pet junica. Kada ih on vrati, on postaje vlasnik onih prvih pet krava. Međutim onih pet junica ne mora otići s njegovog gospodarstva, one prve krave su njegove a na njihovo mjesto u ugovoru dolazi onih pet junica i on ih na kraju ima deset. On će tako zatvarati krug na 10, 15, 20 dok ne dosegne limite svojih mogućnosti. Na taj način AZZRI štiti genetski potencijal te pasmine i to je nešto što je od javnog interesa. Sljedeća stvar koja se isto tako financira je situacija kada se nađe kvalitetan bik, njega se licencira i daje ga se uzgajivaču na korištenje. On ga koristi, vodi o njemu računa, hrani ga. Bik osjemenjuje stado, nastaju novi telci i nakon tri godine potrebno je maknuti tog bika iz stada jer njegove kćeri postaju spolno zrele, pa se tako izbjegava da ih on osjemeni. AZZRI uzima tog bika koji ili ide na klanje ili biva premješten na neko drugo stado, a tom uzgajivaču daje se novi bika. To je isto jedan oblik pomoći da se održi što raznolikija genetska slika istarskog goveda u prostoru.

7.HRANA

Na hranu često gledamo samo kao sredstvo kako utažiti glad, no pri nekim posebnim prilikama uviđamo kako ona ima još jednu diverzificiranu dimenziju. Hrana nas čini onakvima kakvi jesmo. Ona je svjedok svih važnih događaja i zbivanja, a na kraju krajeva i našeg načina života. Stoga se hranu ne bi trebalo smatrati jednom nebitnom komponentom u našem životu kojoj se ne treba pridavati prevelika pažnja, već bi se prema njoj trebalo odnositi kao prema jednom važnom dijelu našeg života. Svaki važniji događaj poput proslave, rođendana, vjenčanja, godišnjice odvijati će se oko hrane te će ona na tim događajima igrati veoma bitnu ulogu. (Vranešić 2013) Prema Montanariju (2011) hrana je kultura dok se proizvodi – jer se tu ne koriste samo stvari iz prirode već se pokušava stvoriti vlastita hrana. Isto tako, za njega je hrana kultura dok se jede jer čovjek iako može jesti sve, on pažljivo bira što će konzumirati, a to se nadovezuje s njegovim različitim prehrambenim dimenzijama te simboličkim vrijednostima. Tako hrana biva bitnim faktorom ljudskog identiteta, te važan način izražavanja i posredovanja tog identiteta.

7.2.Hrana i identitet

"Hrana je glavni čimbenik u definiranju ljudskog identiteta, zato što je ono što jedemo uvijek kulturni proizvod. Prihvatimo li konceptualnu opreku između Prirode i Kulture (kao između nečeg prirodnog i artificijalnog), hrana je rezultanta cijelog niza procesa (*kulturnih*, zato što uvode umjetne elemente u prirodnost stvari) koji je preobražavaju od posve prirodne osnove (sirovine) u proizvod određene kulture (ono što jedemo)." (Petrini 36 : 2013) Čovjek sakuplja, pripitomljava, preobražava, uzgaja, crpi, reinterpreтира Prirodu svaki puta kada se hrani. Proizvodnjom on pokreće prirodne procese, djeluje na njih kako bi stvorio hranu. Prijelaz iz sakupljačkog načina života ka poljoprivrednom uzgoju biva povijest čovjeka koji se nastanio, koji obrađuje zemlju i uzgaja, te koji krivotvori prirodu kako bi zadovoljio svoje potrebe. Za razliku od životinja, čovjek kada si priprema jelo koristi tehnike koje preobražavaju sirovinu – vatru, konzerviranje, fermentaciju, kuhanje. I kada ju na kraju konzumira, pažljivo bira kako, s kim i koliko će hrane pojesti. Svi ti procesi uviđeni kroz povijesnu perspektivu, dokazuju nam kompleksnost o veoma nestabilnom identitetu čovjeka koji se neprestano redefinira pod utjecajem inovacija, susreta, razmjena, spajanja. Hrana biva rezultat određenog teritorija i njegovih promjena, stanovništva koje ga nastanjuje, njegove

povijesti i uspostavljenih odnosa. Može se razgovarati o svakom kutku svijeta govoreći o hrani koja se tamo proizvodi a zatim i konzumira. Pripovijedajući priče o hrani pripovijedamo o poljoprivredi, o trgovini, o restoranima, o globalnom i lokalnom gospodarstvu, o ukusima, ali i o gladi. (Petrini 2013)

Isto tako, hrana postaje kulturom i dok je jedemo. Naime iako ljudi mogu jesti bilo što, oni to ne čine, već pomno biraju što će konzumirati, a što neće. Njihov odabir je direktno povezan sa ekonomskom komponentom, ali i onom prehrambenom te sa simboličkim značenjem pripremljene hrane. (Vranešić 2013) Robin Fox (2014) piše kako ono što jedemo postaje snažan simbol onoga što jesmo. Izdvojiti se od drugih prema onome što hoćemo, i što nećemo jesti socijalna je barijera gotovo jednako snažna kao i tabu incesta, koji nam govori s kim možemo, a s kim ne možemo imati seksualni odnos. Neke kulture čak izjednačavaju ta dva tabua. Margaret Mead navodi poslovicu "Tvoja vlastita majka, tvoja vlastita sestra, tvoje vlastite svinje, tvoj vlastiti slatki krumpir koji si ogulio, ne smiješ jesti." (Mead u Fox 2 : 2014) Vlastita hrana, kao i vlastite žene su za razmjenu, za poklon, za društvenu velikodušnost, ali ne za osobu konzumaciju. Naime, identificiramo sebe s drugima tako što jedemo iste stvari na isti način. Kako bi dostigli takvu identifikaciju, ljudi će se boriti jesti hranu kojoj su neskloni i izbjegavati veoma ukusnu hranu koja je na zabranjenom popisu. Postoji toliko identifikacija s hranom, koliko ih ima u modi, glazbi, govoru, manirama i slično. One očite su etničke, religijske i klasne identifikacije. (Fox 2014)

Stoga se u hrani krije bitan sadržaj našeg identiteta te je to jedan bitan način našeg izražavanja. To najbolje možemo uočiti kada neke osobe deklariraju kako ne jedu meso, dok druge nisu ljubitelji jednostavnih jela, treće smatraju kako ne mogu živjeti bez kavijara i ostale skupocjene hrane, dok četvrta vrsta ljudi jede samo organsku hranu i slično. (Vranešić 2013.)

Činjenica je da se današnji svijet vrti oko kuhanja i hrane. U 21.stoljeću hrana nam nije više važna samo u nutritivnom smislu, ona je izvor zadovoljstva, spaja nas s društvom i u svakodnevnom životu unosi mnoga značenja i poruke koje su u korelaciji s našim socijalnim statusom, nacionalnim i regionalnim identitetom, religijskim uvjerenjima, psihološkim predispozicijama i spolom. Pri pripremi i izboru hrane može se ogledati cijeli naš odnos prema društvu ali i prema nama samima. Stoga se hrana ne bi trebala smatrati banalnom, ona

zaslužuje da joj se pridaje pažnja i znanje. Upravo zbog toga treba održavati ljubav prema hrani. (Vranešić 2013)

Montanari (2011) provlači analogiju između hrane i jezika. On ih smatra komunikacijskim kodovima koji prenose metaforičke vrijednosti i razne označitelje (društvene, ekonomske, etničke, političke, estetske) unutar i van društva koja ih uspostavljaju. Poput govornog jezika, prehrambeni sustav obuhvaća i prenosi kulturu one osobe koja ga koristi – skladište je to kolektivnog identiteta i tradicije. Stoga on predstavlja specifično sredstvo za vlastito predstavljanje i kulturnu razmjenu – kroz izgradnju identiteta ali i kao način prvog susreta s drugom kulturom. Nastavlja kako je jesti hranu drugoga jednostavnije nego dekodirati njegov jezik. Hrana, više negoli govorni jezik, može služiti kao posrednik između dviju kultura, dopuštajući kuharskim principima priliku za križanje, miješanje i maštovitost.

7.3. Trendovi u hrani: traži se lokalna hrana

Prema Krešić (2012) težnje i zahtjevi potrošača koji stvaraju nove trendove prikaz su njihovih uvjerenja i stavova o prehrani. "Na odnos potrošača prema prehrani i na njihovu sklonost da prihvate pojedini trend utječu (Interantional Food Information Council, 2002) :

- Vjeronanja što ih održava zdravim odnosno što pridonosi pojavi bolesti.
- Stavovi o individualnoj sposobnosti da preuzmu kontrolu nad vlastitim životom pa posljedično i nad prehrambenim navikama i zdravljem.
- Reakcije na medijsku prezentaciju neke "aktualne" teme. " (Krešić 51 : 2012)

Trendovi u prehrambenim navikama dolaze kako se mijenjaju potrebe i želje potrošača, s obzirom na znanstvena otkrića te u skladu s medijskom pričom koja se oko trenda odvija. Pokretači trendova vrlo često budu znanstveni radovi koji dolaze do nekih novih rezultata i novih saznanja po pitanju hrane, njene konzumacije te njenog utjecaja na ljudsko zdravlje. Za nastanak trenda mogu biti odgovorne i neke prekretnice – kao što je kravlje ludilo

mnoge dovelo do promišljanja o konzumaciji mesa, mesnih proizvoda, ali i o globalnoj osviještenosti o sigurnosti hrane. Nadalje, važnu ulogu za trendove mogu odigrati i mediji. Njihovo prezentiranje i ponavljanje nekog trenda i time senzibilizacija javnosti sa njim, mogu svakako kontribuirati da se taj trend lakše i brže prihvati. (Krešić 2012)

Lokalnim proizvodima i jelima u srednjem vijeku, kao i u antici te kasnije u renesansi, nije se pridavala posebna pažnja te njihova svrha nije bila uzdizanje regionalne kuhinje. Tek je postupno, s vremenom počeo rasti interes terroira, odnosno regionalizma. Tom promjenom, počinje se naslućivati kraj srednjovjekovnog univerzalizma, te se počinje nazirati stvaranje nacionalnih, odnosno regionalnih identiteta. Stoga okusi povezani s teritorijem nisu proizvedeni u prošlosti, već je njihovo vrijeme došlo prije dva stoljeća. Iako usporeno, dogodila se totalna kulturna metamorfoza te su se počeli mijenjati standardi kritičkog promišljanja. Razvoj regionalnih kuhinja dogodio se u 19. stoljeću, u doba industrijalizacije. Iako paradoksalno, početkom standardizacije i globalizacije dolazi do promišljanja o lokalnim kulturama. Otkriće regionalne kuhinje bazira se na dijelovima koje nam je ostavila povijest. Za te kuhinje ne možemo reći da su stvorene iz ničega jer su razlike lokalnog karaktera postojale uvijek, međutim terroir kao pozitivna ideja biva novim trendom. Danas lokalno imam veliku ulogu u odabiru hrane. Svaki restoran koji drži do sebe će kao znak kvalitete u ponudi imati hranu povezanu sa svježim i lokalnim proizvodima (Montanari 2011)

U tradicionalnim društvima ideja o regionalnoj, lokalnoj kuhinji nije bila moguća jer su prehrambene konstrukcije bile jedne od glavnih razlike među klasama. U tadašnjim klasnim društvima takva bi ideologija rušila klasne razlike. U srednjem vijeku nitko nije mogao promišljati o lokalnoj hrani jer je ona u potpunosti rušila socijalne razlike. Kada se paradigma kuhinje počela mijenjati, prostor kuhinje mogao je zauzeti bilo tko, od plemića do seljaka. Davanje prednosti lokalnoj kuhinji značilo je prestanak gledanja na hranu kao na oznaku društvene različitosti. Upravo iz tog konteksta možemo zaključiti kako koncept lokalne kuhinje ne može vući korijene u dalekoj prošlosti. (Montanari 2011)

Uviđa se dakle, kako upravo pojavom standardnih proizvoda uvedenih globalizacijom, ljudi počinju žuditi za nečim svojim, za specifičnostima koje su povezane sa s njima i njihovim teritorijem. Ne žele jesti svaki dan isto kao i svi ostali na svijetu, žele ostati povezani sa svojim teritorijem sa svojim prvotnim identifikatorom koji ih i čini onime što

jesu. Žele se diverzificirati od ostalih i upravo po tome biti specifični. Montanari piše kako je regionalna kuhinja tek "sada zadobila svoj jak kulturni status prolazeći kroz prijetnje poput globalizacije prehrane, za koju se činilo da vodi u suprotnom smjeru." (105 : 2011)

Lokalna hrana postaje veoma bitan segment kulturnog karaktera neke destinacije. Osim što zadovoljava fizičke potrebe, konzumiranje lokalne hrane pruža priliku da se nešto nauči o lokalnoj geografiji, ljudima i kulturi. Lokalna i regionalna hrana mogu dodati vrijednost destinaciji jer posjetitelji naginju preferenciji autentičnih proizvoda destinacije. Na kraju krajeva ljudi putuju radi novih iskustva. Putovanja ne bi bila smisljena kada bi to bilo samo ponavljanje istih aktivnosti koje činimo u svom svakodnevnom okružju. Nadasve, upoznavanje lokalne, regionalne i nacionalne kuhinje za neke turiste postaje glavni razlog putovanja. (Sengel i sur. 2015)

7.4. Jesti u ugostiteljskim objektima

U moderno doba hrana koja se konzumira izvan vlastitog doma ima širu ulogu negoli samo zadovoljenje prehrambene potrebe organizma. Hranom koju biramo izričemo svoj stav i osobne afinitete. Prema Krešić (2012) najčešći motivi za konzumaciju hrane su:

- Praktičnost- u uurbanom društvu nestaje vremena za spremanjem hrane, te odlazak u ugostiteljski objekt pojesti ručak ili večeru postaje praktičnim rješenjem. Isto tako, mnogi ne stignu od posla i drugih obaveza otići do svog doma na obrok, pa obližnji objekt koji nudi hranu značajno olakšava rješenje te obaveze prema svom organizmu.
- Raznolikost – jesti izvan svog doma daje mogućnost ljudima na diverzifikaciju hrane koju konzumiraju i priliku da kušaju nešto drugačije od onoga što mogu pojesti doma. Tako se želja za promjenom i blagim avanturizmom zadovolje na jednostavan način.

Manjak vlastitih kapaciteta – ovaj motiv odnosi se na želju da netko drugi odradi posao, primjerice pranja suđa ili pripremanja hrane. S obzirom na nedostatak radne snage koja bi to obavila, odluči se otići pojesti nešto u neki ugostiteljski objekt.

Društveni položaj – ovaj motiv čest je razlog konzumacije hrane izvan doma. Može se doticati pripadnosti određenoj socio-ekonomskog grupi. Kada se radi o nekom poslovnom sastanku uz jelo tada će se pomno birati mjesto odlaska s obzirom na važnost susreta. Dok s druge strane to može biti i socijalni čimbenik koji se odnosi na razne proslave i obiteljske događaje, te razne oblike druženja. Ovaj čimbenik ujedno je i najčešći razlog konzumacije hrane izvan svog doma.

Kultura i tradicija – dvije odrednice koje imaju veoma važnu odluku u tome gdje konzumirati hranu izvan doma, npr. kod proslava ili za događaje s ciljem širenja poznanstva. Prije nego što se konzument odluči na konzumaciju, on točno zna koju hranu želi i s obzirom na to on bira u koji objekt će ići s obzirom na svoje želje.

Osim same kvalitete hrane i piće, postoje i ostali faktori koji određuju odabir i doživljaj gosta. Naime, ugostiteljstvo napreduje, ne priređujući samo hranu već i pruža i cijeli doživljaj uz tu hranu. Jedenje izvan doma konstantno se pokušava napraviti nečim posebnim, bila to romantična večera, proslava godišnjice, rođendana, i razne slične proslave koje ćemo iz privatnosti svog doma dopremiti u arenu javnog rituala. U cijelom tom procesu jedenja vani, hrana iskazuje internalizaciju trendova u modi općenito. Tako se svima daje prilika pokazati svoju kozmopolitsku stranu u svijetu koji to vrednuje sve više. Zanimljiva je i činjenica kako u svakom trenutku možemo naručiti hranu na deset ili više jezika, koje uopće ne pričamo, primjerice na talijanskom, mađarskom, arapskom, tajlandskom. Sada postoji i industrija restoranskih kritičara i pisaca koji su pažljivo praćeni kao kazališni, sportski ili modni kritičari. (Fox 2014)

7.5. Marketing hrane

"Birajući, kupujući i koristeći se svakodnevno različitim proizvodima i uslugama za koje vjerujemo da će najprimjerenije i najučinkovitije ispuniti naše potrebe i želje, rijetko razmišljamo o brojnim i različitim, vremenski, financijski i na druge načine zahtjevnim znanjima, vještinama i aktivnostima potrebnim da se upravo takvi proizvodi i usluge pojave na tržištu. Marketing nam pomaže razumjeti i naučiti što sve stoji iza jednoga dobrog proizvoda, usluge, ili ideje. Također, on nas usmjerava kako oblikovati ponudu i općenito kako poslovati na način da se potrošači ili korisnici odluče baš za naš proizvod, uslugu ili ideju, a ne za one što ih nudi konkurencija." (Previšić 3 : 2004)

Proizvodi koji ulaze u skupinu "hrana" obuhvaćaju velik asortiman različitih proizvoda: od sirovih, neprerađenih proizvoda pogodnih za direktnu konzumaciju – poput voća i povrća , do proizvoda visoke tehnologije koji su prošli vrlo zahtjevne procese prerade. Što se tiče općih značajki hrane, najvažnija je ta da čovjeku pruži izgublenu energiju, riješi mu problematiku gladi, održi zdravlje , odnosno govori se o kaloričnoj i prehranbenoj vrijednosti. Međutim, danas se javlja sve značajnija uloga hrane kao pružatelja užitka onome tko jede. Različite vrste hrane mogu na različite načine ispuniti ove ciljeve. Npr. hrana biljnog podrijetla ima različite učinke od namirnica životinjskog podrijetla na čovjekov organizam. Stoga je bitno da se provodi raznolika konzumacija namirnica koja će dovesti do raznovrsne ponude namirnica. Nadalje, razni proizvodi imaju svoje posebne karakteristike koji daju dodatnu vrijednost proizvodu (miris, boja, okus i slično). Te dodatne karakteristike, odnosno vanjski čimbenici mogu uvelike utjecati na potrošačev odabir nekog prehranbenog proizvoda. (Leko-Šimić 2002)

Potrebe i težnje konzumenta da prihvati neki novi trend u prehrani odraz je njegovih uvjerenja i stavova. Oni koji prihvaćaju nove trendove su većinom osobe koje smatraju da mogu preuzeti kontrolu nad svojim prehranbenim odlukama te posljedično svojim zdravljem. Tu bitnu ulogu igraju informacije koje nam se pružaju o hrani. Te informacije dostupne su potrošačima na oznakama koje se nalaze na hrani ili praćenjem informacija iz različitih medija. Sva hrana koja se nađe na tržištu mora biti označena s odgovarajućim oznakama koje su uostalom propisane i zakonom, sve u svrhu zaštite interesa potrošača. S obzirom na sve veći interes za prehranu, javlja se i mnogo informacija o hrani iz raznih medija. Bitno je da

potrošači posjeduju kritički um i prihvaćaju samo informacije koje su relevantne. Samo trendovi koji su znanstveno potvrđeni mogu imati dugovječni potencijal postati trendom. (Krešić 2012)

Pri razvoju bilo kojeg proizvoda, pa tako i hrane, i njihovom prezentiranju na tržište bitno je isplanirati i čitav niz različitih odluka:

"- o kvaliteti proizvoda koja će se ponuditi

- o ambalaži i pakiranju proizvoda

- o označavanju proizvoda

- o eventualnim uslugama koje se uz proizvod mogu ponuditi

- o količini proizvoda koja će se ponuditi određenom tržišnom segmentu, i drugo."

(Leko-Šimić 64 : 2002)

Svaka ova odluka može imati iznimno važan značaj na izbor proizvoda koji će provesti konzument. Naime, kada se potrošač nalazi pred velikim izborom istih ili sličnih proizvoda on pokušava sebi olakšati proces odlučivanja tako da će se povoditi nekim ključnim informacijama koje će mu se činiti relevantnim, na primjer marka proizvoda. Isto tako, ukoliko je potrošač izbombardiran s previše informacija, on neće odlučivati s obzirom na kvalitetu već će se bazirati na dodatne vrijednosti koje ne čine stvarnu kvalitetu kao što je to cijena, izgleda ambalaže, distributer, itd.

U cijelom procesu marketinga proizvoda vrlo je bitna i ekonomska propaganda koja podrazumijeva sve plaćene poteze gospodarskog subjekta koji su usmjereni na privlačenje pažnje i zanimanje potrošača kroz različite medije (časopisa, novina, tv, radija, postera). Ekonomska propaganda igra veoma bitnu ulogu te se ta promidžbena aktivnost učestalo koristi. Naime, na tržištu je sve veća razina zadovoljenja potreba, ali i zasićenja s obzirom na potrošnju hrane. Razni proizvođači sličnih proizvoda vode ratove kako bi ostvarili konkurentu tržišnu poziciju, a najčešće oružje koje koriste je upravo propaganda te masovne medije kao glavni kanal odnosa s tržištem. (Leko – Šimić 2002)

"Istraživanja su pokazala da zainteresiranost potrošača za prehrambene proizvode raste usporedno s:

-porastom stupnja oplemenjenosti, odnosno dodane vrijednosti proizvoda

-poboljšanjem marke proizvoda

-porastom udjela nekih razvojnih čimbenika koji nisu izravno vezani uz proizvode, primjerice ekološka ambalaža

-povećanjem dodatnih funkcija vezanih uz proizvode

U skladu s takvim razvojem proizvoda raste i značenje i uloga ekonomske propagande za ove proizvode." (Leko – Šimić 89 : 2002)

8.TURIZAM

8.1.O turizmu općenito

Turizam kao jedna od vodećih industrija u svijetu proizvodi čak 7% ukupnog svjetskog prometa. Razlozi tog nezaustavljivog rasta turizma kriju se u povećanju slobodnog vremena, povećanju raspoloživog dohotka po stanovniku, te u razvoju prijevoza i proširenju komunikacijskih puteva što je posljedično omogućilo da svatko može doći do bilo kojeg mjesta na svijetu u vrlo kratkom vremenu. Riječ je o stanju globalizacije koja je dovela do toga da se društveni i ekološki utjecaj turizma strelovito povećava, čineći tako da i svaki njegov sektor raste. (Šuran 2016) Razvoj turizma pomogao je mnogim malim zemljama da se uspješno nametnu na turističkom tržištu i unaprijede svoju gospodarsku moć. Dok jednima ustupa razvoj, drugima daje priliku upoznavanja s raznim narodima i kulturama, te pobuđuje želju za daljnjim putovanjima. (Dujmović 2014.)

Turizam je zasigurno najdinamičnija i najmasovnija pojava suvremenog svijeta. Iako se u današnje vrijeme smatra većinom kao gospodarska kategorija, tj način ostvarivanja profita, ne smije se zaboraviti njegova socijalna i humanistička strana, i osim pozitivnih, potrebno je uočiti i pripaziti i na njegove negativne komponente. Postoje viđenja koja smatraju kako turizam šteti okolišu i označava prijetnju lokalnim kulturama i stoga je potrebno voditi brigu o održivom razvoju i o ispravnom načinu upravljanja prirodnim i kulturnim resursima. (Skoko 2008) Trajna vrijednost u turizmu ne smije biti samo profit, već i ljudska potreba za samoaktualizacijom, rastom i ispunjenjem svog vlastitog potencijala. Turistička ponuda treba uz ekonomsku vrijednost imati i sadržajnu koja će gostu omogućiti sadržajno, kulturološko, korisno i zdravo odmaranje, koja poboljšava kompletnu ličnost i doprinosi njenom psihofizičkom razvoju i sociološkoj prilagodljivosti. (Jadrešić 2001.) Putovanja prema tome trebaju biti proces određenog rasta za osobu koja putuje i u tom kontekstu bitno je da se turistima da još jedna dodatna vrijednost od svega onoga što im mjesto dolaska samo po sebi pruža. Tu važnu ulogu svakako moraju imati ljudi iz zajednice te državne organizacije poput turističkih zajednica koje će po potrebi takve dodatne vrijednosti i pružati gostima koji dolaze na destinaciju.

8.2. Gastronomija u turizmu

Pozicioniranje turističke destinacije i njena važnost krije se u uspostavljenoj vezi između analiziranja internog okruženja turističke destinacije i vanjskog konkurentnog okruženja. (Pike i Ryan 2004) Gledamo li na turizam kao na sustav u kojemu su faktori sustava međusobno povezani, onda turizam može biti prikazan poput mreže doživljaja ili kao mrežni sustav doživljaja. U današnje vrijeme, turisti su u doticaju s internetom, mobitelima, smještajnim jedinicama, putničkim agencijama, logistikom, domaćim stanovništvom, aktivnostima u destinaciji, muzejima, atrakcijama, značajkama krajolika, državnim institucijama i institucijama civilnog društva, pa i tehnologijom koja utječe na njihovo putovanje. Sve navedeno stvara utjecaj na turista kao osobu, te predstavlja sve ono što čini mrežu doživljaja turista. U središtu te mreže doživljaja nalazi se turist koji s obzirom na svoja iskustva, motive i stavove u raznim intenzitetima upotrebljava različite elemente koji su važni za osobno iskustvo, te stvaranje doživljaja i značenja. (Gržinić i Bevanda 2014) Proces u kojem se radi na izgrađivanju imidža neke države, destinacije vrlo je dugotrajan i težak.

Izgradnja prepoznatljivosti mora se bazirati na više elemenata, a kao osnovni izdvojeni su : priroda, kultura, životni stil, simboli, kuhinja, proizvodi. Ti elementi zatim čine autentične i prepoznatljive faktore te destinacije, uzimajući u obzir njezinu kulturu, povijest, vrijednosti, običaje, kuhinju i razinu razvijenosti. (Gržinić i Bevanda 2014) Inovacijom u turističkoj usluzi ili u nekom turističkom proizvodu destinacije može se unaprijediti njena konkurentnost. (Pollock, Benjamin 2001) Tako su mnoge destinacije počele podizati razinu svoje gastronomije kako bi podigle još jednu komponentu koja će potencijalno privući još više turista koje bi takav segment zanimalo.

Riječ gastronomija etimološki označava "zakon o trbuhu", odnosno, sveukupnost pravila prema kojima izabiremo i konzumiramo jelo kako bi zadovoljili trbuh. (Petrini 39 : 2013) Gastronomski turizam postao je danas jedan vrlo bitan segment turizma koji privlači internacionalne goste. Mnoge destinacije koriste hranu kao izvor atrakcije u svom turističkom marketingu kako bi se razlikovale i proširile svoju tržišnu bazu. Jedenje nije samo fiziološka potreba. S obzirom na razvoj u industriji hrane i pića, jedenje vani postala je rekreativna aktivnost. Osim toga ljudi u suvremenom svijetu provode sve manje vremena kuhajući kako bi držali korak s vremenom. Rezultat toga biva činjenica da su ljudi počeli jesti vani, a ta je aktivnost postala turističkom atrakcijom. (Guzel i Apaydin 2016)

Smatrati odnos između gastronomije i turističke destinacije simbiotskim odnosom zaista je prihvatljivo jer destinacija nudi hranu, njene recepte te cijeli konceptualni kontekst i kulturni vid, stoga je gastronomija odličan pokretač turističke potrošnje. Gastronomija pripada iskustvenom dijelu odmora, što ga postavlja na stupanj doživljaja veće razine prema važnosti. Može se reći kako je jedna od svrha zabavne industrije, rekreacije, ugostiteljstva, ali i samog turizma, kreiranje iskustva i osjećaja za koje pojedine osobe smatraju da ih trebaju doživjeti u vrijeme svog odmora. Sporazumijeva se kako ćemo na svom odmoru iskusiti osjećaje zadovoljstva koji se često vežu upravo za provedeno vrijeme u ugostiteljskim objektima gdje smo imali prilike kušati i uživati u nekim novim ukusima koje pamtimo. Stoga se mašta i avanturizam koji možemo naći u restoranima priznaju kao pravi izvori zadovoljstva jer nam omogućuju iskustva i emocionalna stanja koje i očekujemo na nekom odmoru – doživljaje ugone, uzbuđenja, i iznenađenja novim okusima. (Kivela i Johns 2003)

Gastronomija je neophodan dio putovanja i njegova je uloga veoma važna u doživljaju posjetitelja gdje ona nije samo čin ishrane nego stavka koja pomaže poboljšanju cjelokupnog dojma. Osim toga, izvor je uživanja i nezaboravnih sjećanja za turiste. (Guzel i Apaydin 2016)

8.3. Doživljaj jela

Doživljaj jela označava razne čimbenike koji utječu na gosta dok je on u procesu konzumacije jela u nekom ugostiteljskom objektu. Doživljaj jela počinje od samog ulaska gosta u objekt pa sve do njegovog odlaska. S obzirom da su u cjelokupni proces involvirani i osjećaji gosta koji prolaze kroz cijeli proces posjete ugostiteljskom objektu, doživljaj jela zna biti veoma važna komponenta koja pridaje dodatnu vrijednost koja će omogućiti memoriju na vrijeme i mjesto kada se jelo konzumiralo. Na taj se način najčešće dolazi do ponovnog susreta s gostom (Krešić 2012) Naime, kada se osoba osjeća ugodno u nekom ugostiteljskom objektu, dobro je primljena, uslužena te ima priliku kušati odličnu hranu u dobrom ambijentu, nema razloga da se ta osoba ponovno ne vrati po sve te doživljaje koji su je i prvoga puta očekivale.

Krešić (2012) navodi 5 faktora koje gosti žele doživjeti u nekom ugostiteljskom objektu; prvi je kvaliteta i ponuda hrane i pića. Vrlo pozitivan učinak dati će izbor od svježih, domaćih namirnica koje su po mogućnosti i eko proizvodnje, te raznolikost izbora među jelima. Ponuda šarolikih jela daje nam priliku da biramo između više obroka. Zatim standardizirana ponuda te primjereno predstavljanje neke hrane ili pića isto će izazvati pozitivnu reakciju kod većine posjetioca.

Drugi faktor je razina usluge – vrlo je bitno da imidž nekog ugostiteljskog objekta prati i odgovarajuća razina usluge. Gosti očekuju pristojnu i ugodnu uslugu jer upravo će se tu očitovati i mišljenje o objektu. Ponašanje usluge dovodi do cjelokupne slike nekog objekta.

Treći faktor je razina higijene – on se odnosi na prostor, zaposlenike i opremu. Važnost ovog faktora veoma se diže pošto se posljednjih godina podigla svjesnost o sigurnosti hrane.

Sljedeći faktor je percepcija vrijednosti za plaćeni novac – gosti su spremni izdvojiti određenu novčanu svotu te s obzirom na tu komponentu biraju mjesto gdje će otići pojesti nešto.

Osjećaj vrednovanja koju gost dobiva s obzirom na plaćenu svotu biva krucijalni razlog nečijeg ponovnog dolaska.

Peti faktor je atmosfera, odnosno ugođaj koji neki objekt ima. Pod ovim faktorom spada rasvjeta, uređenje interijera i eksterijera, razina buke, ostatak gostiju u objektu, namještaj itd.

Nekada će gosti samo prema odlikama uređenja izabrati neki objekt. Ambijenti ugodni oku učiniti će da se njegovi posjetitelji osjećaju ugodno.

Navedeni faktori svi utječu na doživljaj jela, ali odluka o njihovoj važnosti ovisi o situaciji u kojoj se jelo konzumira i o onome što gost zahtjeva kako bi njegove potrebe bile zadovoljene.

U tablici koja slijedi navedeni su faktori koji čine percepciju doživljaja jela u različitim prilikama.

Tablica sa redoslijedom faktora bitnih za doživljaj jela u pojedinim situacijama⁵:

Prigoda u kojoj se jelo konzumira	Mogući redoslijed faktora bitnih za doživljaj jela
Večernji izlazak	1.Ugođaj 2.Hrana i piće 3.Usluga 4.Cijena 5.Higijena
Gurmanski događaj	1.Hrana i piće 2.Usluga 3.Ugođaj 4.Higijena 5.Cijena
Konzumacija jednostavnog i jeftinog jela	1.Cijena 2.Hrana i piće 3.Higijena 4.Usluga 5.Ugođaj
	1.Usluga 2.Ugođaj

1. ⁵ Krešić, G. (2012) Trendovi u prehrani. Opatija : Fakultet za menadžment u turizmu i ugostiteljstvu

Banket ili druga svečanost	3.Hrana i piće 4.Higijena 5.Cijena
----------------------------	--

8.4. Gastronomija u turizmu Istre

Gastronomski turizam je jedna od novijih alternativa u istarskom turizmu navodi Žužić (2014). U proteklih nekoliko godina puno je truda uloženo u ovu granu turizma kako bi se Istra profilirala kao gurmanska destinacija. Cilj gastronomske ponude je dovesti istarsku gastronomsku kulturu na višu razinu u turističke svrhe. Istarska kuhinja je u regiji prepoznata kao dio kulturalnog identiteta i jedan od vitalnih elemenata u razvoju turizma. Gastronomska ponuda odražava klimu, promišljanja i bogatu tradiciju Istre. Neke od istaknutih istarskih delikatesa su pršut, posebice onaj iz Tinjana koji se svake godine promovira na Sajmu pršuta u Tinjanu. Druga delicija koja je stvorila kulinarski imidž ne samo Istre nego i Hrvatske je tartuf. Tartuf je gljiva koja raste u šumovitim i vlažnim predjelima Istre, najviše na području šuma u Buzetu, Bujama, Motovunu, Grožnjanu i Puli. Glavno središte za degustaciju i kupovinu tartufa je u selu Livade. Još jedna jedinstvena istarska delicija je u kojoj se vidi veliki potencijal je meso istarskog goveda poznatijeg pod nazivom boškarin. Entuzijasti koji su uvidjeli potencijal u ovom autentičnom mesu počeli su uzgajati boškarine. (Žužić 2014)

Ružić i Milohanović (2003) su proveli istraživanje o tendenciji u potrošnji hrane i pića turista koji posjećuju Istru. Ispitani su turisti različitih nacionalnosti, uglavnom iz onih zemalja koji su najčešći gosti u Hrvatskoj (Njemačka, Slovenija, Italija, Austrija, turisti iz istočnih zemalja, te ostalih zemalja koji su pripali u istu skupinu – „Ostalo“). U segmentu poznavanja tradicionalnih istarskih jela istraživanje je pokazalo da turisti najviše poznaju istarski pršut i domaći ovčji sir te istarski tartuf. Rezultati su pokazali da su slovenski turisti u najvišem postotku prepoznavali tradicionalna istarska jela.

Iako su pršut i tartufi prednjačili nad mesom istarskog goveda, oni su i duže na gastro

repertoaru istarske ponude. Međutim, u razgovoru sa renomiranim chefovima u Istri, naslućuje se kako ni meso istarskog goveda ne zaostaje, te se uviđa kako shvaćaju veliki značaj gastronomije za njihovu regiju:

Chefica Ana Morgan koja je ujedno i vlasnica Konobe Morgan u Brtonigli prepričava kako turisti jako dobro prihvaćaju jela od boškarina, te da pri prvom susretu s tim mesom budu veoma oduševljeni te se ponovno vraćaju. Kaže kako ono što je domaće i lokalno nije teško plasirati jer ljudi to vole. Nadalje, priča kako kad je AZRRI započeo s promoviranjem mesa od boškarina stvorio se jedan brend oko toga. Ona smatra kako gosti koji dolaze iz stranih zemlja cijene to što se kod njih promovira nešto lokalno.

Teo Fernetić iz restorana San Rocco iz Brtonigle napominje kako je značaj gastronomije u današnjem turizmu ključan. Hrana u svijetu postaje svake godine sve važnija. To je faktor koji može učiniti jednu destinaciju prepoznatljivu. Gastronomija prema njemu može i mora biti ta koja će istaknuti određenu destinaciju u odnosu na druge. Smatra kako upravo gastronomija može i treba u ovom trenutku u Istri napraviti razliku između njihovog podneblja kao destinacije i pojedinih razvikanih resorta, kod kojih mnogo puta gosti ni ne znaju u kojoj se državi nalaze.

8.5. Gourme događaji u Istri

Istra kao regija koja se želi profilirati kao gastro destinacija zaista se trudi kroz cijelu godinu pružati sadržaje koje su povezani sa gourme tematikom. U nastavku slijedi tablica koja nam prikazuje događaje u Istri tokom cijele godine koji su po tipologiji gastronomski ili su povezani sa gastronomijom i gastro delicijama.

Tablica sa gourme eventima koji se provode na području Istre:⁶

Mjesec	Manifestacija	Mjesto
Veljača	Festival čokolade i vina	Brtonigla
	Dani školjka	Umag, Novigrad, Buje
	Dani meda	Pazin
Ožujak	Oleum olivarum	Krasica (Buje)
	Dani istarskih šparoga	Umag, Novigrad, Buje
	Fažanski gušti i delicije	Fažana
	S klobasicom u Europu	Sveti Petar u Šumi

⁶ Istra Gourmet – Enogastro vodič kroz Istru

Travanj	Putovima rovinjskih delicija	Rovinj
	Dani šparuga i sipa	Labin
	Vodnjanska špaleta	Vodnjan
	Smotra vina	Gračišće
	Festival samoniklog bilja	Kršan
	Run, eat, drink	Vodnjan
	Šparogada	Kaštel (Buje), Novigrad
	Istrijanske pince pod čerepnjom	Žminj
	Sweet wine and walk	Momjan
	Weekend bike and gourmet tour	Rovinj
	Run, eat, drink: Sardela run	Fažana

	Škola soljenja sardela	Fažana
Svibanj	Krafifest	Kršan
	Vinistra & Wine nights	Poreč
	Gnam-Gnam Fest: The sea on a Plate	Novigrad
	Istria Wine and Walk	Buje, Brtonigla
	Fešta od sipe	Funtana
	Run, eat, drink	Šišan
	Dan otvorenih vinskih podruma	Vinske ceste Istre
	Istrain Wine Run	Buje, Brtonigla
	Gnam Gnam fest: Sardelafest; Istra na tanjuru	Novigrad
	Subotina uz divovsku fritadu	Buzet

Rujan	Dani tartufa u Istri	Livade, Buzet
	Run, eat, drink	Barban
	Festival sira	Svetvinčenat
	Run, eat, drink	Pula
	Weekend bike and gourmet tour	Rovinj
	Wine & walk by the sea	Novigrad
Listopad	Dani švoja	Umag, Novigrad, Buje, Brtonigla
	Istria gourmet Festival	Rovinj
	Kestenijada	Oprtalj
	Sajam pršuta	Tinjan
	Run, eat, drink	Marčana

	Dani gljiva	Novigrad, Brtonigla, Barban
	TETA-festival terana i tartufa	Motovun
	Fešta mladega vina	Svetvinčenat
	Smotra istarskih rakija	Hum
Studen	Dani mladog maslinovog ulja	Vodnjan
	Martinje	Momjan (Buje)
	Run, eat, drink	Vodnjan
Prosinac	Dani jadranskih lignji	Umag, Novigrad, Buje

8.6. Značaj istarskog goveda za Istru kao gastronomsku turističku regiju

Bogatstvo Istre leži u njenim autohtonim pasminama: istarskom govedu, istarskoj ovci, istarskoj kozi, itd. Kroz upornost uzgajivača ali i potporu lokalne i šire zajednice radi se na popularizaciji ovih autohtonih pasmina, a tradicijska gastronomska ponuda obiluje specifičnim okusima dobivenima uzgojem životinja na istarskim pašnjacima. Kad je tradicionalna gastronomija u pitanju, komercijalne pasmine koje su uglavnom najzastupljenije u industrijskoj proizvodnji prehrambenih proizvoda ne mogu ispuniti očekivanja zahtjevnijih konzumenata. Jedan određeni dio tih konzumenata želi proizvode dobivene tradicionalnim uzgojem, lokalne i izvorno domaćeg porijekla (Ivanković i Mioč, 2016).

Cukon i sur. (2012) su proveli kemijske analize mesa istarskog goveda kako bi utvrdili njegovu kvalitetu. Jedan od zaključaka nakon provedenog istraživanja je bio da se meso istarskog goveda, inače poznato kao delikatesa, opravdano može kulinarski pripremati i koristiti na našem tržištu. Žužić (2014) smatra da je boškarin izvrsna gastro ikona i u budućnosti bi trebao imati značajnu poziciju u gastronomskoj ponudi izabranih restorana.

Takvim mišljenjem slažu se i ljudi s prve fronte, odnosno renomirani istarski kuhari koji ovu deliciju koriste upravo u svojim objektima. Fabricio Vežnaver, vlasnik restorana Pergola u Savudriji te dobitnik titule 'Chef sutrašnjice 2019' od strane renomiranog gastronomskog vodiča Gault & Millau Hrvatska, napominje kako je važnost istarskog goveda veoma bitna. Naime, on ga smatra simbolom Istre, te svojevrsnom ostavštinom koja je prošla trnoviti put od radnog goveda do gastro delicije. Nadalje, Teo Fernetić, vlasnik i chef u poznatom restoranu San Rocco u Brtonigli, naglašava kako meso istarskog goveda kao autohtoni proizvod ima ključan značaj u razvoju istarske gastronomije. On smatra kako svi u Istri, koji se bave gastronomijom, imaju zadatak potruditi se taj proizvod učiniti prepoznatljivim u širem kontekstu i valorizirati ga. U svijetu postoji nekoliko primjera iznimno globalno poznate govedine, što Teo smatra primjerom istarskoj regiji i razvoju istarskog goveda.

9. MESO

9.1. O povijesti mesnih navika

Početak ljudske prehrane bazira se na fiziološkom i prirodnom nagonu čovjeka da si obezbijedi dovoljnu količinu hrane. Evolucijom su se prirodni uvjeti odabira hrane, koji su bili zadani potrebom za hranjivim tvarima i energijom izgubili te je čovjek sve češće počeo birati hranu koja mu se dopada. Vremenski tok evolucije ljudskog prehranbenog sustava definirali su: tlo, klima, kultura i socijalne perspektive života. (Krešić 2012)

"Povijesno gledajući, razvoj tipova prehrane bio je uvjetovan:

- dostupnošću namirnica
- poznavanjem pojedinih sorti biljaka i pasmina životinja
- stupnjem civilizacijskog razvoja pojedinog naroda i
- razinom kulture prehrane" (Krešić 3 : 2012)

Kroz prapovijesno doba kao posljedica evolucije čovjek se rastao od lovca – sakupljača do stočara – poljodjelca. U starije kameno doba – paleolitik (2 500 000 – 10 000 g.pr.n.e.) bilo je aktualno društvo lovca –sakupljača. Tada se čovjekova prehrana bazirala na sirovim plodovima, malim životinjama, ličinkama, dok su se veće životinje hvatale različitim zamkama te su se onda konzumirale sirove. Otkriće vatre u potpunosti počinje mijenjati cijeli koncept pripremanja i jedenja hrane. S vremenom su se počele razvijati i nove metode lova koje se uz pomoć koplja, luka i strijele te kamenih predmeta počinje dizati lov na jednu novu razinu. Počinju se pratiti životinjske skupine, te se počinju loviti krupnije životinje te se razvija lov na brzu divljač. U mlađe kameno doba – neolitik (10 000 – 6 500 g.pr.n.e.) –više se ne slijede životinjske skupine, već se počinju postupno razvijati stalne kolibe te se posljedično javljaju i stalna ruralna naselja. Tada se započinje sa pripitomljavanjem životinja i kultiviranjem biljaka. Prvom agrarnom revolucijom (8000 g.pr.n.e.) napušta se život lovaca – sakupljača te se s početkom razvoja stočarstva i poljoprivrede prelazi na sjedilački način života. To se smatra vrlo bitnim događajem u povijesti čovječanstva. (Krešić 2012)

Prva industrijska revolucija (kraj 18. do sredine 19.st.), te druga industrijska revolucija (druga polovica 19.st. i početak 20.st.) dovele su do iznimnih promjena u načinu života. Velike gospodarske promjene i nova otkrića motivirale su velike migracije sa sela u gradove i

povećale zaposlenost žena. Nadalje, dolazi do promjena u tradicionalnim obrascima obiteljskog života, što se nasljedno iskazuje i na promjene prehrambenih navika. Pod utjecajem industrijalizacije te promijenjenom potražnjom potrošača, mnogi se agrikulturni proizvodi transformiraju u agro-industrijske (npr. mesne preradevine, kondenzirano mlijeko, maslac, koncentri juha itd.) U to doba počinje se javljati češće korištenje novih tehnologija u proizvodnji hrane, kao što su koncentriranje, konzerviranje, ekstrakcija. (Krešić 2012)

9.2. Kakvoća mesa

Stočarstvo slovi najvažnijom granom poljoprivrede i čini najveći dio u cjelokupnoj poljoprivrednoj proizvodnji jer ta grana koja obogaćuje najviše manje vrijedne ratarske proizvode. Stočarstvo i ratarstvo čine zajedno veći dio, odnosno 84% poljoprivredne djelatnosti Hrvatske, dok je u razvijenim zemljama taj postotak na 87% i više. Stočarstvo čini najveći dio poljoprivredne proizvodnje u Hrvatskoj. Unutar njega 37% proizvodnje spada pod govedarstvo i njegove glavne proizvode; meso, mlijeko itd. Proizvodnja mesa u Hrvatskoj iznosi 70% s tim da ta brojka i pada, pošto nema dovoljno teladi za tov pa nije omogućena veća količina mesa. (Marohnić 2008)

Prema Marohniću (9 : 2008) "Preživači – goveda su dakle "tvornice" koje pretvaraju sirovine male vrijednosti neupotrebljive za prehranu čovjeka (trava, sijeno, silaža) u visokovrijedne i tržišno nezamjenjive proizvode, visokocijenjenje u čovjekovoj prehrani." Meso za čovjeka ima bitnu prehrambenu vrijednost, posebice zbog esencijalnih aminokiselina. Prehrambena vrijednost i kemijski sastav mesa bitno utječu o spolu, starosti, vrsti, načinu hranjenja životinje te o dijelu mesa koji se konzumira. (Krešić 2012) "Najveći udio mišićnog tkiva čini voda (65 - 80%). Prema udjelima slijede, bjelančevine (16-22%), masti (5 - 15%) ugljikohidrati (oko 1%) te vitamini i minerali. Nezasićene masne kiseline prisutne su u mesu u udjelu 39,9 – 58,5 %, dok su zasićene masne kiseline prisutne u udjelu 41,4 – 60,1% ukupnih masnih kiselina. Prosječan sadržaj kolesterola u mesu kreće se u granicama 45 – 95 mg /100g. Od vitamina sadržanih u mesu posebno su važni vitamin E, koji djeluje kao antioksidans i vitamini B-kompleksa. Od vitamina B-kompleksa meso predstavlja značajan izvor tiamina, riboflavina, niacina, piridoksina i vitamina B12. (Krešić 288 : 2012)

Kada je meso zaklano njegova se kvaliteta, odnosno kategorija može odrediti na osnovu sljedećih čimbenika:

Boja mišićnog tkiva prilikom obrade i rascijecanja na više razina. Isto tako rascijecanjem se valorizira *konformacija* polovica, nadalje *mramoriranost* mesa, odnosno protkanost s masnoćom unutar samih mišića i između mišićnih vlakana, koja je poželjna, ali u manjim količinama, za razliku od većih nakupina kod starijih životinja ili mlađih ali previše utovljenih. Zatim se *konzistencija* mesa valorizira odnosom tetiva i mišića. Pod čvrstoćom mesa, smatra se da je ono kompaktno i čvrste mase, ali i u skladu s dobi i uzrastom životinje. Prema navedenom, meso se može subjektivno ocijeniti posjedovanjem iskustva i znanja, ali i

po onome što traži kupac. Meso se selektira po kategorijama u teletinu koja je dobivena od mlade teladi koja je hranjena na sisi ili s mliječnim zamjenicama. Junetina je meso koje se dobiva tovom bičića od 6 do 8 mjeseci, a ženskih nešto mlađih. Uglavnom su držani u malim prostorima, prikladno tovljeni, te se unutar iste kategorije razlikuje mlađa junetina (400 kg ženska, 500 kg muški) i ta se kategorija naziva bebi bif. To meso je sočnog okusa, meko, svijetlo ružičaste boje, uz uvjet da se mlada junad hranila većinom koncentratima. Nadalje, postoji i starija junad iznad 18 mjeseci koja se drži na ekstenzivniji način na ispaši, a zatim u produljenom tovu. (Krešić 2012)

Govedina je meso starije od 20 mjeseci. Ono je grubljeg tkiva, crvene boje, loj je žute boje. To je meso manje sočno, tvrđe je, s višom količinom masnoća, a s obzirom na to i kalorično. U ovu kategoriju spada meso junica koje nisu ostale bređe⁷, rasplodnih bikova, izlučenih krava. U današnje vrijeme se javljaju i suvremene metode ocjene kvalitete, a u njih prodiru i sami konzumenti koji žele znati gdje se meso proizvelo, tko ga je proizveo, kako su i čime ta goveda bila hranjena, način na koji se čuvalo meso, kako je zrenje mesa teklo do prodaje, način držanja, pa čak i način klanja. Kao što u svijetu postoje kušači i ocjenjivači maslinovog ulja, vina i sl., tako postoje i ocjenjivači mesa. Današnji potrošači imaju selekcionirano meso prema karakteristikama, a po pravilniku o kakvoći govedih trupova i polovica na liniji klanja. (Krešić 2012)

⁷ bremenitost ili bređost (gravidnost), u životinja, razdoblje od oplodnje do porođaja, tj. vrijeme razvoja ploda u maternici (intrauterini razvoj). (dostupno na <http://www.enciklopedija.hr/natuknica.aspx?ID=9401>, pristupljeno 25.07.2019.)

9.3.Oznaka izvornosti

Danas u svijetu postoji oko 450 stočarskih pasmina, među kojima je 250 priznatih. Javlja se pojava opadanja broja pasmina te povećanje ciljanih tržišnih vrijednosti. Svjedočimo vremenu nestanka velikog broja pasmina radne stoke koja je nestala ili pretopljena u neke druge, većinom mesne pasmine. Neke od njih su sačuvane kao malobrojne zaštićene pasmine čiji se genom čuva poput genetske pričuve za buduća vremena u slučaju da intenzivne pasmine u maksimalno napregnutoj proizvodnji razviju neku slabost koja bi se onda mogla popraviti tim sačuvanim otpornim pasminama. (Marohnić 2008)

Marka proizvodi su oni proizvodi koji svojom posebnom oznakom i zagarantiranom kvalitetom odskaču od svih ostalih konkurentskih proizvoda. Kod hrane su to proizvodi koji su prošli posebne faze prerade. Na tržištu Europske unije određeno je označavanje takvih proizvoda. Taj sustav razlikuje tri načina označavanja; "zaštićeno podrijetlo", "zaštićeno zemljopisno područje", "garantirano tradicionalni specijaliteti". U Hrvatskoj takve oznake za sada nosi tek nekolicina proizvoda koji su i na svjetskom tržištu prepoznati kao proizvodi izvornosti i visoke kvalitete, kao što su to vina Dingač i Postup, paški sir, slavonski kulen, slavonska šljivovica. Razvijanje marke proizvoda iziskuje visoke zahtjeve u proizvodnji, ali s druge strane na tržištu ima pozitivne reakcije potrošača i dopušta segmentiranje prehrambenog tržišta koji je sve donedavno bilo jedno vrlo homogeno tržište. U Hrvatskoj marka proizvoda još uvijek nije postigla težinu koju zavrjeđuje u marketinškom smislu. (Leko-Šimić 2002)

Autohtoni prehrambeni proizvodi predstavljaju skupinu proizvoda na kojima se može istaknuti specifično podrijetlo. S obzirom da ti proizvodi time dobivaju dodatnu vrijednost i spadaju u cjenovno višu kategoriju, bitno je da se poštuje vjerodostojnost prilikom njihovog označavanja. (Krešić 2012) "Zaštita podrijetla prehrambenih proizvoda pridonosi stvaranju identiteta i prepoznatljivosti regije ili zemlje iz koje proizvodi potječu, a ujedno pridonosi povećanju dohotka proizvođača. Izravna veza proizvoda s određenim zemljopisnim područjem daje dodatnu vrijednost i prepoznatljivost tom području. Osim što pridonose ruralnom razvoju, ti proizvodi imaju potencijal i za valorizaciju kroz turističku ponudu. Hrvatska zahvaljujući svojim zemljopisnim i klimatskim uvjetima ima velik potencijal za proizvodnju prehrambenih proizvoda sa zaštićenim podrijetlom, a s obzirom na tradiciju proizvodnje hrane ima i posebne autohtone proizvode u svakoj regiji. Međutim, oznake

zemljopisnog podrijetla i oznake izvornosti predstavljaju oblik intelektualnog vlasništva koji do sada nije dovoljno iskorišten u Republici Hrvatskoj." (Krešić 77 : 2012)

Oznaka izvornosti predstavlja poseban oblik zaštite, koji podrazumijeva važan utjecaj specifičnih ljudskih i prirodnih faktora određene zemljopisne sredine i iz toga izvedenu specifičnu kvalitetu i posebnost svojstva proizvoda. (Krešić 2012)

"Oznaka izvornosti predstavlja naziv regije, određenog mjesta ili, u iznimnim slučajevima, zemlje koji se koristi za označavanje poljoprivrednih ili prehrambenih proizvoda (Pravilnik o oznakama izvornosti i oznakama zemljopisnog podrijetla poljoprivrednih i prehrambenih proizvoda) :

-koji potječu iz te regije, odnosno iz tog mjesta ili iz te zemlje,

-čija kakvoća ili karakteristike u bitnoj mjeri ili isključivo nastaju pod utjecajem posebnih prirodnih i ljudskih čimbenika određene zemljopisne sredine

-čija se proizvodnja, prerada i priprema u cijelosti odvija u tom zemljopisnom području" (Krešić 79 : 2012)

Iz AZRRI-ja poručuju kako su napravili specifikaciju te kako će uskoro ići prijava da se meso istarskog goveda zaštiti oznakom izvornosti. Napominju kako je to jedna od najjačih oznaka unutar Europske unije koja tvrdi kako je sva proizvodnja tog proizvoda od teljenja, hranidbe, klanja i proizvodnje mesa proizvedeno na tom ograničenom području. Zaštita će ići na razini dviju država – Hrvatske i Slovenije, jer je istarsko govedo prisutno i u Sloveniji, tako da će to proizvodno područje obuhvaćati slovenski dio Istre, cijelu hrvatsku Istru, kvarnerske otoke – Krk, Cres, Lošinj i dio Istre koji je u Primorsko Goranskoj županiji. To znači da netko van ovog obuhvaćenog prostora neće moći proizvoditi meso istarskog goveda.

Krešić (2012) piše kako zaštita hrana koja je posebna s obzirom na način proizvodnje, na podrijetlo ili neke druge značajke, ima dodatnu vrijednost. Ta se hrana može brendirati i vrednovati kroz turističku ponudu. Konzumenti smatraju mehanizme osiguravanja kakvoće

takve hrane veoma bitnim. Isto tako, konzumenti smatraju kako je bitno da u takvu oznaku mogu imati potpuno povjerenje.

10.PLASMAN ISTARSKOG GOVEDA

10.1. Redefiniranje uloge istarskog goveda

Većina ljudi ubraja se u tradicionalne potrošače hrane, te je iz tog razloga uvođenje promjena kod prehrambenih navika jedan vrlo težak zadatak. Hrana kao proizvod ima tipično kratku trajnost koja ima važno značenje s obzirom da je nakon isteka roka trajanja uglavnom opasno za ljudsko zdravlje. Stoga u provođenju politike asortimana i proizvoda treba posebnu pažnju posvetiti vremenu i načinu ponude, ali i transportu, držanju te posebnom vremenskom periodu za prodaju. Hrana je specifičan proizvod koji je podložan različitim utjecajima koji izravno utječu na kvalitetu i kvantitetu proizvoda, te treba misliti i na to. Uvođenje novih proizvoda i navika težak je proces kod prehrambenih proizvoda zbog postojećih navika i tradicije u potrošnji. Kod poljoprivrednih proizvoda to bude i jedan iznimno dugotrajan proces. Npr. osmišljanje novog hibrida kukuruza te njegovo priznavanje, odnosno omogućavanje komercijalne prodaje, je proces koji će u najboljim uvjetima trajati otprilike 12 godina. (Leko-Šimić 2002)

U procesu stvaranja novih trendova " važnu ulogu imaju mediji, i to ne samo zbog plasiranja informacija nego i zbog snažnog učinka koji ima fenomen ponavljanja. Naime, ključni trenutak kod prihvaćanja neke informacije jest činjenica da je ista informacija višestruko primljena tj. da je odaslana iz različitih izvora. Put je kojima neka tema zahvaljujući plasiranju kroz medije ostaje aktualna i time utječe na nastanak trenda sljedeći:

1.Potrošači trebaju neku informaciju, proizvod ili uslugu. Njihova potreba može biti svjesna ili nesvjesna.

2.Knjiga, znanstvena vijest ili informacija iz medija vezana uz tematiku privlači pažnju javnosti i medija jer zadovoljava njihovu potrebu.

3. Vijesti i informacije se šire. Ljudi čitaju knjige, medijske izvještaje, izmjenjuju svoja opažanja i razgovaraju o tematici.

4. Rastući interes potrošača, ali i medija generira nove medijske napise i vijesti o toj tematici.

5. Proizvođači prehrambenih proizvoda ili pružatelji usluga prehrane uočavaju narasli interes javnosti i na tržište lansiraju proizvod (modificirani postojeći ili potpuno novi) ili uslugu, koji su u skladu s aktualnom temom i koji imaju za cilj zadovoljiti potrebe i očekivanja potrošača.

6. Potrošači kupuju novi proizvod ili koriste uslugu. To je presudan trenutak u promjeni njihovih navika. Naime, njihovi stavovi i očekivanja u odnosu na pojedinu tematiku mogu ili ne moraju biti potvrđeni što u velikoj mjeri određuje njihov izbor. Osim učinaka na zdravlje ulogu kod prihvaćanja novog proizvoda ili usluge kod potrošača ima i cijena (koja mora biti razumna) te ostale značajke (na prvom je mjestu okus, ali i praktičnost).

7. Tema ostaje aktualna tako dugo dok je kontinuirano zastupljena u medijima i dok postoje stalni poticaji (u vidu novih saznanja) koji će potkrijepiti i održati trend. " (Krešić 52 : 2012)

Uviđamo kako plasirati novi prehrambeni proizvod nije jednostavan proces te kako iza stvaranja jednog novog proizvoda postoji kulisa sa različitim procesima koji na kraju rezultiraju da se neki proizvod plasira na tržište i postane novi trend. Tako je veterinar iz AZRRI-ja prepričavao kako se vršio plasman istarskog goveda. Oni su u AZRRI-ju koristili dva smjera. Prvi je njihova politika koja promovira ono što je istarsko, što je dio njihovog identiteta i njihovog prostora. Koristeći svoje kanale govora htjeli su da to ljudima postane poznato. Dok je drugi smjer bio predvođen njihovim kuharima koji su domaći ljudi te je to dio i njihovog identiteta, dio njihove emocije. Oni su tu emociju i ponos iskoristili da se s njima radi i da se oni međusobno educiraju. Na taj način dokazujući da ono što se prije deset godina smatralo besmislenim te mišljenje kako se od tog mesa ne može ništa napraviti ipak nije istinito. Došli su do stadija gdje vlada drugačije viđenje gdje se promijenio mentalni sklop te su shvatili da imaju nešto što trebaju koristiti. Shvatilo se da s istarskim govedom postoji određena kvaliteta koja je specifična, istarska i da to može biti jedan od njihovih aduta na tržištu. Nadalje govori kako je njima gastronomija alat. Na početku programa shvatili su da bez da ne uključe ugostiteljstvo, bez da ne uključe konzumenta oni mogu imati najbolju

selekciju, najbolje meso, ali ukoliko ono ne dolazi do konzumenta i dok god on nije svjestan što imaju, neće biti pomaka.

Veterinar AZRRI-ja nastavlja kako je kod istarskog goveda, jednom kada radna funkcija više nije bila od važnosti, došlo do pitanja može li ta pasmina imati neku drugu ulogu osim one koju je imala u prošlosti, jer bez obzira što nešto čini našu kulturnu baštinu, ukoliko ono nema svoju vrijednost, ono se gubi. Stoga, da bi se životinja održala ona mora imati nekakvu funkciju u današnjem životu. Tako su oni u AZRRI-ju redefinirali njegovu ulogu koju su pronašli u proizvodnji mesa i u održavanju vlastitog kulturnog krajolika. Za proizvodnju mesa trebalo je razviti proizvode, trebalo je tehnološki riješiti pitanje kvalitete mesa i svega ostalog te naučiti ljude da je ta namirnica zaista drugačija te ih ponukati da tu namirnicu i konzumiraju. S istarskim izvornim pasminama, kao što je to istarsko govedo, moramo imati određenu proizvodnju mesa koja s obzirom da se prehranjuje s hranom koja je s ovog prostora, ima svoju specifičnu kakvoću i različitost u odnosu na druge. Što se tiče kvalitete mesa bitno je da je to kasno zrela pasmina koja kasnije postaje spolno zrela, a isto tako potrebno je duže vrijeme kako bi ga utovili te upravo zbog toga ima određene specifikume. Npr. ima manje vode u mesu i kao takvo je drugačije, a to je nešto na što su starije generacije puno više navikle još prije negoli što smo imali masovnu proizvodnju mesa, jer to meso ima i puno više aroma. Nadalje naglašava kako da bi se razvio jedan takav proizvod potrebno je biti opremljen, imati pogon za preradu, mesare, potrebno razviti određeni proizvod koji treba osmisliti, standardizirati, tehnološki urediti. Nakon toga se proizvod mora ispromovirati kako bi postao prepoznatljiv na tržištu, te na kraju moraju postojati putevi kojima će se to prodavati i naplaćivati. Dakle potrebno je povezati taj lanac; uzgajivač, oni koji će tu životinju transformirati, odnosno od nje napraviti meso, zatim i oni koji će od mesa napraviti mesne proizvode, i u konačnici moramo imati i one koji će to staviti na tržište na način da ono postane prepoznatljivo. Uviđa se kako je bilo potrebno uspostaviti cijeli taj lanac od početka do kraja kako bi se počela proizvodnja.

10.2. Pozicioniranje dodatne turističke vrijednosti

Novi načini kretanja u turizmu pojavili su se kao odgovor na bezglavo uništavanje prirodnih bogatstva. Sve se više traže alternative pa se razvijaju i alternativni oblici turizma. Suvremeni turizam postaje u neku ruku vrsta otpora korporacijskom turizmu koji je godinama vladao i nažalost uništio prirodno i lokalno. Razvija se aktualna želja za autentičnim, te za prirodnim u međuljudskim odnosima. Javlja se pokret osviještenih svjetskih putnika koji zastupaju novu paradigmu turizma 21. stoljeća. Hrvatska zahvaljujući svojim resursima i novom načinu pristupa turizmu može postati jednom od vodećih država koje inovativno pristupaju radu, životu i turizmu koji sa sobom nosi i održivi razvoj. (Gavranović 2015)

"Zadaća je turizma da u gospodarskom smislu osmisli prodaju iluzija, maštovitosti i kreativnih poduzetničkih ideja kako bi se postigao temeljni cilj: povećanje prihoda iz turizma u okvirima prepoznatljivog hrvatskog turističkog proizvoda odnosno stvaranje dodane vrijednosti. Na tim osnovama Hrvatska treba tražiti svoj turistički identitet i upravo putem različitosti opravdati svoji nezamjenjivi položaj na Mediteranu. Glavni ciljevi hrvatskog turizma svode se na što potpuniju valorizaciju i zaštitu svih resursa, izgradnju novog identiteta i tržišnog repositioniranja, povećanje udjela hrvatskog turizma na sredozemnom tržištu, osobito u pogledu ostvarenih prihoda, te osiguranje dodatnog tržišta za mnogobrojne domaće proizvode, čime se potiču komplementarne djelatnosti." (Gavranović 88 : 2015)

U turističko gastronomskom aspektu istarsko govedo kao autohtona istarska pasmina pruža turistima nešto novo i nešto što u svom svakodnevnom životu nemaju prilike probati. Urry (2002) piše kako je turizam zapravo rezultat binarne opozicije između običnog/svakodnevnog i neobičnog. Turistička iskustva uključuju aspekte ili elemente koji induciraju ugodna iskustva koja, u usporedbi sa svakodnevnicom, izmiču uobičajenom. Ljudi koji posjećuju nova mjesta moraju iskusiti specifična iskustva koja uključuju različita osjetila ili su na drugačijoj razini od onih s kojima se inače susreću u svakodnevnom životu. Svi turisti utjelovljuju potragu za autentičnošću. Oni su poput hodočasnika koji traže autentičnost u drugim vremenima i na drugim mjestima, daleko od svog svakodnevnog života. Oni pokazuju specifičnu fascinaciju realnim životima drugih ljudi čiju posjedovnu realnost oni teško nalaze u vlastitim iskustvima. (Urry 2002)

Atkinson (2005) tvrdi kako su mnoge baštinske inicijative dizajnirane upravo od strane lokalnih vlasti koje na taj način plasiraju promocijske strategije i privlače turizam i investicije. Na taj način često segmentirajući lokalnu povijest, rijetko se fokusirajući na njihove kontroverzne, neugodne ili svakodnevne aspekte, ali slaveći njihove značajne i karakteristične elemente. S obzirom na to jasno je kako su i istarska regija i njena turistička administrativna tijela svakako imala veliki utjecaj u inventiranju brenda istarskog goveda kao gastro delicije. Mada je to govedo u prošlosti imalo drugi značaj, nova pridana važnost pomaže u profiliranju Istre u gastro destinaciju čemu ona i teži.

Tome na tragu, uviđamo kako plasman istarskog goveda kao delicije u Istri igra ulogu dodane vrijednosti za ovu regiju čineći ju na taj način posebnom i dajući joj priliku da se izdvaja kao takva. Upravo se to u suvremenom svijetu traži, da se kreativno osmisle nove vrste turističkih proizvoda koje su zapravo uvijek bile tu, samo nisu bile prezentirane na taj određeni način.

Upravo je prezentacija, odnosno prezentiranje proizvoda potrošačima važan segment kojemu se mora posvetiti pažnja kako bi ono bilo što bolje prihvaćeno među ljudima. Gavranović (2015) napominje kako oglašavanje i marketing prolaze velike promjene razvojem novih tehnologija. On smatra kako je najvažnije imati pozornost samog korisnika. U vremenu kada su ljudi zatrpani razno raznim reklamama bitno je izdvojiti se u tom moru oglašavajućih poruka i uspjeti privući pažnju i radoznalost potrošača. Istraživanja nam govore kako sve više ljudi obraća pažnju na informacijsko oglašavanje, a ne na standardnu reklamnu poruku. Oglašivačima više nije zadatak samo ukazati na određeni turistički proizvod već oni konzumenta moraju i informirati o tom proizvodu. Bitno je stoga da zainteresiranu publiku i obrazuju po pitanju proizvoda koji oglašavaju.

Tako je u slučaju istarskog goveda bilo potrebno ukazati potencijalnim budućim konzumentima kakvo je to meso, zašto je ono dobro, po čemu je ono specifično. Trebalo se najprije educirati ljude o čemu se tu radi kako bi oni onda to meso malo po malo počeli i konzumirati te mijenjati predodžbu o toj novoj deliciji koja se prije toga nije mogla baš naći u ponudi. Upravo iz tog razloga turistička zajednica Istarske županije u svojim vodičima obavezno naglašava i meso istarskog goveda kao deliciju koja je tipično istarska te koja se uz ostale tipične proizvode za Istru –pršut, tartufe, vino, maslinovo ulje – mora obavezno probati pri boravku u Istri.



Slika __ Naslovnica turističkog vodiča 'enjoyistra' Turističke zajednice Istre

10.3. Istarsko govedo u ugostiteljskim objektima

Istarsko govedo se danas priprema i prodaje u raznim ugostiteljskim objektima kroz cijelu Istru, ali i šire, čak i izvan granica Hrvatske. Kako bi objekt započeo pripremati jela od ovog specifičnog goveda, AZRRI kroz godinu organizira edukaciju gdje kuhari uče kako rukovati tim mesom te koji je pravi način njegova spremanja.

Predstavnik AZRRI-ja, veterinar Šubara objašnjava edukaciju: " Stvar je vrlo jednostavna, imate klasično ugostiteljstvo, imate kuhare koji su osposobljeni da rade ono što rade i onda dolazi na scenu novi proizvod, odnosno istarsko govedo. On je malo drugačiji od ostalog mesa, stoga ukoliko vi njime ne rukujete i ne pripremate ga kako treba, nećete dobiti ništa i biti ćete razočarani. Međutim, istina je kako mi od njega možemo napraviti puno različitih stvari i zato je potrebno educirati se kako bi otkrili njegovu kvalitetu i kako bi mogli ponuditi

različite okuse. To je bit tih edukacija. Njima se otvara neizmjerena širina onoga što se može ponuditi - okusi, mirisi, priprema, prezentacija. Prije deset godina imali smo tezu da je to meso tvrdo, nemoguće za rad, tamno. Ono što je bilo potrebno jest da ga se trebalo transformirati. Onda slijedi da ono jest tamno, ono nije mramorirano da imate masnoću koja se vidi, ali kada ga pripremite na određene načine bude bitno drugačije i ono kao meso ima svoju kvalitetu mirisa i okusa za razliku od klasičnih, komercijalnih tovova s kojima dobivate meso. Edukacije nisu obavezne, ali to vam je kao u svemu drugome, da bismo proizveli dobro vino moramo se kao proizvođač educirati, a da bismo dobili konzumenta moramo ga naučiti koje je dobro vino. Znači onaj koji taj proizvod nudi mora biti educiran i onda se još mora raditi i na konzumentu koji isto tako mora shvaćati proizvod, mada već sada imamo sve više ljudi koji su educirani po tom pitanju, koji znaju što žele i onda time počinju i nametati svoje interese, zahtjeve. Mi moramo na te zahtjeve odgovoriti i reći da mi imamo odlično meso i da od toga možemo napraviti određene delicije. Npr. kod naših trajnih salama mi ih spajamo s vinima. To vino ima određeni tehnološki učinak u salami, međutim tu imamo i drugu ulogu koja pokazuje da se povezuju dvije stvari specifične za ovo područje. Tako imamo kombinaciju salama s teranom, malvazijom te salamin s tartufima. Onaj koji nema završen tečaj, koji nema usvojene neke temeljne elemente, on neće ponuditi dobro meso jer ga neće znati pripremiti kako treba. Mi nemamo alat da nekome zaprijetimo da obavezno prođu edukaciju, ali ono što će se dogoditi i što se već događa je situacija da se ljudi žale na loše pripremljeno meso u nekim objektima. Naime, poznato je kako se i najbolji proizvod, ako ga se ne zna pripremiti, može uništiti."⁸

Nakon završene edukacije ugostiteljski objekt prima plaketu koja označava kako je u tom objektu netko prošao edukaciju te kako se u njemu pripremaju jela od istarskog goveda. To za mnoge turiste može biti od velikog značaja pošto će oni nakon što saznaju o dotičnom mesu možda taj specijalitet htjeti i probati, a plaketa će im zasigurno pomoći u izboru gdje to najbolje napraviti.

⁸ Cjeloviti intervju u odjeljku Prilozi



Slika 3. Plaketa za ugostiteljske objekte koji su prošli edukaciju za pripremu mesa od boškarina

10.4. Popis ugostiteljskih objekta koji u ponudi imaju meso istarskog goveda⁹

Agroturizmi

Naziv	Adresa
Agroturizam Štefanić	Štefanići 55, 52424 Motovun
Agroturizam Mauro	San Mauro 157, 52462 Momjan
Agroturizam Ograde	Linarski katun 60, 52000 Pazin
Agroturizam Fatorić	Ferenci 36a, 52447 Vižinada
OPG Moreno Mekiš	Mekiši 10, 52447 Vižinada

Restorani / Konobe

Naziv	Adresa
Restoran Stancija Kovačići	Rukavac 51, 51211 Matulji
Restoran Kvarner	Šetalište San Marko BB, 522220 Labin

⁹ <http://www.azrri.hr/index.php?id=124> , posjećeno 15.08.2019.

Restoran Vrh	Vrh 1, 52420 Buzet
Restoran Palatin	Braće Radića 1, 42000 Varaždin
Gostionica Poli Ondine	Bričanci 4, 52342 Svetvinčenat
Restoran Diana-Jadranka hoteli	Čikat BB, 51550 Mali Lošinj
Bistro Kantun	Frlanska cesta 1, 51211 Matulji
Restoran La vita	Aleja slatina 6, 51417 Mošćenička draga
Restoran Da Lorenzo	Šetalište V. Gortana 74, 52470 Umag
Konoba Malo selo	Fratrja 1, 52460 Buje
Konoba Giardin	Ul.Sv.Maksima 5,52466 Novigrad
Restoran Perun	Mošćenice bb,51417 Mošćenička Draga
Restoran Pizzeria Rondo	Trg Josipa Broza Tita, 52460 Buje
Konoba Vela Vrata	Beram 41, 52000 Beram

Konoba Volte	Kozari 16, 52420 Buzet
Restoran Potkova	Ul. Radoslava Cimermana 5, 10000 Zagreb
Konoba alla Beccaccia	Pineta 25, 52100 Pula
Konoba LaCuxina – ostaria istriana	Benediktinskeopatije 1, 52100 Pula
Konoba Kažun	Vitasovićeva 2, 52100 Pula
Buffet Vodnjanka	D.Vitezića 4, 52100 Pula
Restoran Stari grad	Sisplac 23, 52100 Pula
Restoran Gina	Stoja 23, 52100 Pula
Stara konoba	Trg Stare škole1, 52212 Fažana
Restoran San Rocco	Bunarska 2, 52474 Brtonigla
Konoba Buščina	Bušćina 18, 52470 Umag
Restoran Dorina	Plomin 54, 52234 Plomin

Konoba Nono	Umaška 35, 52470 Umag
Konoba Milena	Bačva 3, 52463 Višnjan
Konoba Rino	Dolinja vas 23, 52462 Momjan
Konoba Stari Podrum	Most 52, 52462 Momjan
Restoran Gourmet	Eufrazijeva 26, 52440 Poreč
Konoba Čakula	Vladimira Nazora 7, 52440 Poreč
Restaurant Cavallino	Zavrtnica 17, 10000 Zagreb
Restoran Tač	Vrhovec 140, 10000 Zagreb
Restoran Casablanca	Ulica grada Vukovara 271, 10000 Zagreb
Konoba Valle Losca	A.Štangera 2, 51410 Opatija

Konobe – Slovenija

Naziv	Adresa
Kantina Rikardo	Obala 26, 6320 Portorož , Slovenija

Hoteli

Naziv	Adresa
Hotel Villa Letan	Peroj 450, 52215 Vodnjan
Hoteli Maistra	Obala V. Nazora 6, 52210 Rovinj
Hoteli Valamar	Obala Maršala Tita 15, 52440 Poreč
Hotel La Grisa	La Grisa 23, 52211 Bale
Hotel Kaštel	Trg Andrea Antico 7, 52424 Motovun

Naziv	Adresa
LifeClass Hotels & Spa Istrian bistro & Tapas bar	Obala 33, 6320 Portorož, Slovenija

10.5. Jakovlja – fešta istarskog vola i fuži

Jakovlja je pučka fešta istarskog vola i fuži koja se odvija u Kanfanaru. Organizira se zadnjeg vikenda u mjesecu srpnju. Ova je pučka fešta 50-tih godina bila zabranjena, međutim Kanfanarci su odlučili da neće tako olako pustiti svoju tradiciju, te su 1991. ponovno organizirali Jakovlju, te je u sklopu nje prvoga puta organizirana i smotra istarskog goveda. Značaj ove manifestacije ne leži samo u tome da se okupe ljudi već i da se senzibilizira javnost za spašavanje istarskog goveda.¹⁰

Posjetila sam ovogodišnju 29. po redu Jakovlju te bila prisutna za vrijeme odvijanja smotre. Nakon što se provede prethodno vaganje i šetanje s volom, kako bi se uvidjela poslušnost, nagrađuje se vol koji je najteži, najposlušniji te najljepši. Nakon proglašenja oni budu i okićeni vijencem. Osim lokalnog stanovništva, bili su prisutni i turisti koji su isto tako došli vidjeti ovu veličanstvenu životinju. Nalazeći se ispred svit tih volova bilo je neizbježno osjećati strahopoštovanje prema tim životinjama koje su u prošlosti pomogle našim precima u preživljavanju, dok ih s druge strane u današnje vrijeme upravo mi ljudi pokušavamo spasiti.

Ovakve manifestacije imaju ulogu i u turističkoj ponudi nekog kraja. One su važne zbog svojih društvenih, turističkih i kulturnih funkcija, te sadrže značajnu ulogu u regionalnom i lokalnom razvoju. Takve manifestacije slove kao svojevrsna atrakcija za turista u destinaciji. Ta atrakcija privlači turiste i posjetitelje u destinaciju koju, da nema

¹⁰ <http://istrapedia.hr/hrv/1671/jakovlja/istra-a-z/> posjećeno 15.07.2019.

manifestacije, neki ne bi ni posjetili. (ur. Slivar 2017) Posjetitelji koji dođu na Jakovlju imaju prilike upoznati se s običajima i kulturom toga kraja. Očuvanje običaja, kulture te prikazivanje starih zanata i domaćih proizvoda potiču razvoj ruralnog turizma u Istri.¹¹

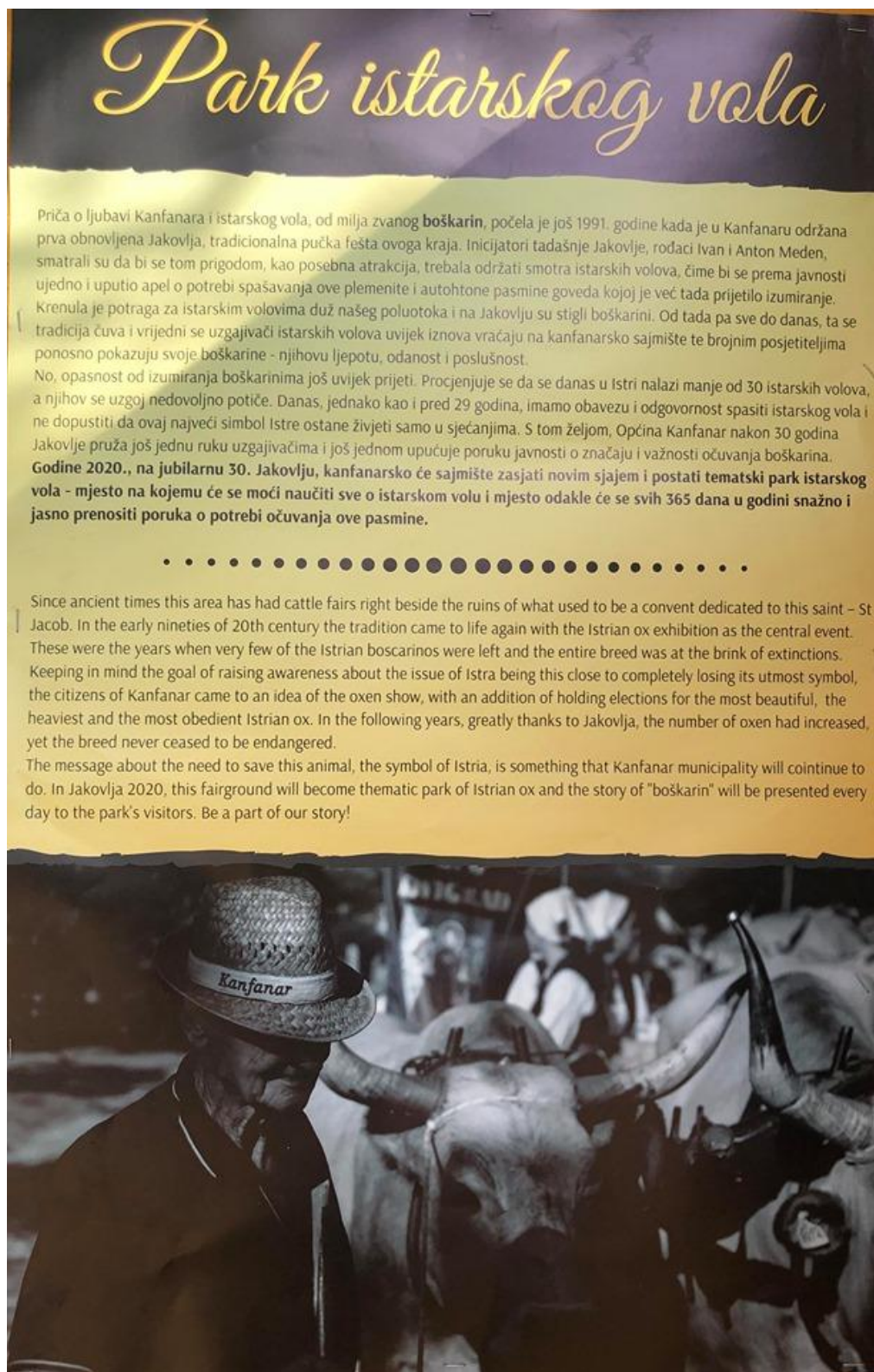
Istraživanje koje se provelo na 461 ispitanika pokazalo je da se razlozi dolaska na manifestacije razlikuju s obzirom na vrstu manifestacije koja se odvija. Istraživanje je pokazalo kako su dolasci na sportske i umjetničke manifestacije vođeni većinom jednim motivom, dok su dolasci na kulturne manifestacije vođeni višestrukim motivima. Kod sportskih je manifestacija glavni motiv dolaska imidž, reputacija, dok je kod umjetničkih manifestacija glavni povod njihov program. S druge strane, kod kulturnih se manifestacija pokazalo da ima više motiva dolaska – kvalitetno provedeno vrijeme uz obitelj, gastronomska ponuda koja se nudi na manifestaciji, odmor, znatiželja te zabava na samoj manifestaciji. (Slivar 2017) Na Jakovlju se isto tako, uz smotru volova, odvija i zabavni dio, ali i onaj gastronomski pošto je to i fešta fuži – tradicionalne istarske pašte, pa su se tako spremale velike količine fuži sa šugom istarskog goveda, a odvijao se i gastro show u kojemu su sudionici mogli spremati fuži na sebi svojstven način. Osim toga posjetitelji su imali prilike kupiti domaće proizvode koji su se prodavali, ali i suvenire koji su napravljeni umijećem starih zanata. Na samoj smotri istarskog goveda sudjelovalo je čak 16 volova iz cijele Istre, a sudionici koji sudjeluju na smotri dobili su po 2000 kuna od općine Kanfanar, kako bi pokrili troškove dolaska.

Ove godine se na 29. Jakovlju prezentirao i jedan poseban projekt koji bi trebao zaživjeti iduće godine na jubilarnoj 30. godišnjici ove fešte. Riječ je o parku posvećenom istarskom volu. Ovaj tematski park će na jedan zabavan i interaktivan način pružati posjetiteljima edukativne informacije o ovoj veličanstvenoj životinji. To će biti zanimljivo mjesto za turiste koji će se поблиže upoznati sa pričom o istarskom volu, ali i za domaće stanovništvo, kojemu će takav park o životinji koja iza sebe nosi dio istarske baštine, biti iznimno interesantan.¹² Taj će park služiti kao svojevrsna oda i zahvala svim uzgajivačima koji su se kroz sve ove godine potrudili očuvati ovu životinju. Na taj će način istarski vol biti prisutan u Kanfanaru ne samo na dan Jakovlje, već kroz svih 365 dana u godini.

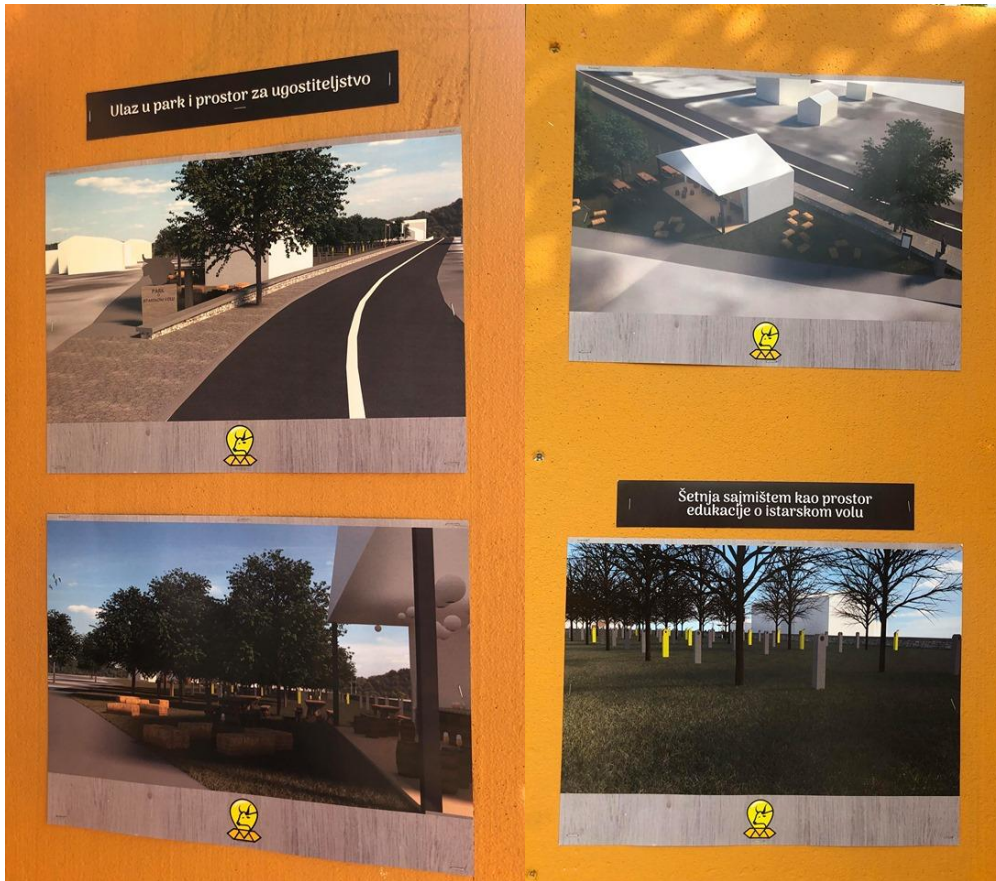
¹¹ Ibid

¹² <https://magazin.hrt.hr/535022/price-iz-hrvatske/boskarin-ponovno-postaje-simbol-istre> posjećeno 16.07.2019.

Slike 4.-7. prikazuju plan izgleda budućeg parka istarskog vola



Slika 4.



Slika5



Slika 6.



Slika 7.



Slika 8. Suveniri sa likom istarskog goveda na Jakovlji



Slika 9. Sudionici na smotri istarskog goveda



Slika 9. Autorica s istarskim govedom

11.ZAKLJUČAK

Istarsko je govedo prošlo trnoviti put od svoje prvotne faze kada je služio kao radno govedo koje je sve radilo za istarskog seljaka te koje je na svojim leđima nosilo cijele obitelji. Život bez njih bio je nezamisliv. Sve dok se osamdesetih godina ne javlja razvoj mehanizacije i istarsko govedo postaje zamjenjivo. Ono gubi svoju ulogu i postaje ljudima na odmet. Istarsko govedo tada počinje polako izumirati. Došlo je do trenutka kada se njegova uloga morala redefinirati i kada je bilo potrebno pronaći mu novu svrhu kako bi ga se spasilo. Bez toga u današnjem svijetu preživljavanje je nemoguće.

Upravu tu veliku ulogu igra AZRRI koji uzima stvari u svoje ruke i odlučuje kako je vrijeme promijeniti viđenje istarskog goveda koje je do tada vladalo – a to je viđenje njega kao isključivo radne životinje koja je izgubila svoju svrhu. AZRRI odlučuje naći novu ulogu istarskog boškarina, ulogu gastro delicije koja će se plasirati na području istarskog poluotoka. Uspostavivši uigrani lanac između uzgajivača, onih koji će tu namirnicu transformirati, onih koji će od nje napraviti mesne proizvode, te onih koji će to staviti na tržište i plasirati mogla je započeti nova era istarskog goveda.

Istarska regija poznata je već dugi niz godina kao turističko mjesto koje privlači turiste sa raznih strana svijeta. Ono na što se bazira ta regija je ne ponuditi samo plažu i odmor, već se turistima nude i dodatni sadržaji. Upravo je u tom segmentu dodatne ponude važna gastronomija koja i u svjetskom turizmu počinje igrati sve veću ulogu. Spajajući hranu s identitetom nekog naroda turisti vide gastronomiju kao način upoznavanja s nekim novim mjestom, državom pri čemu je to jedan jednostavan način susreta kulture te kulturne razmjene.

Istra postaje sve poznatija po svojoj odličnoj gastronomskoj razini koja je u zadnjih desetak godina uvela još jednu namirnicu koja predstavlja specifičnost podneblja, a to je upravo istarsko govedo. Restorani i konobe koje žele u svojoj ponudi imati tu namirnicu najprije prolaze edukaciju kako bi na profesionalan i pravilan način pristupili toj namirnici i dali finalnom konzumentu prvoklasnu namirnicu. Počeo se stvarati veliki brend oko ove mesne delicije koja bi u budućnosti mogla nadmašiti i istarske tartufe.

Dajući iscrpan pregled od prošlog stanja istarskog goveda i njegove uloge, do nove reafirmacije nakon skorog izumiranja, postavši novom gastro delicijom koja dobiva veliki značaj u gastronomskom aspektu Istre, dobila sam uvid u trnovit put koji je ova životinja, koja je ujedno i nositelj istarske baštine, morala proći. Kako bi istarsko govedo moglo preživjeti moralo mu se naći novu svrhu, novu ulogu jer bez toga ono ne bi moglo opstati. Bila bi zaista šteta izgubiti biće koje predstavlja svojevrsni simbol Istre – ono što je ona bila i ono što postaje. Ne moramo se sjetno sjećati te veličanstvene životinje koja bi bez inicijative istarskog naroda ostala samo to- sjećanje, već imamo priliku živjeti s njim, poznavati ga, a u skoro vrijeme i veličati ga u njegovom vlastitom parku gdje će svi zainteresirani moći upoznati tu životinju te saznati za njegovu veliku ulogu u životu istarskog seljaka u prošlosti, kojemu je život bio nezamisliv bez njega. Opstankom istarskog goveda imamo priliku u jednom biću iščitati prošlost i sadašnjost jednog naroda iz prve ruke što bi zaista trebalo valorizirati i čuvati.

12.LITERATURA

1. Anić, V. (2004). Veliki rječnik hrvatskoga jezika. Zagreb: Novi Liber
2. Bijazić, M. (1999). Istarski narodni običaji i stari zanati. Pula: C.A.S.H.
3. Brajković, D. i sur. (1999). Monografija o istarskom govedu. Višnjan: Savez uzgajivača istarskog goveda
4. Caput i sur. (2009). Istarsko govedo – The Istrian Cattle. Pazin: AZRRI – Agencija za ruralni razvoj Istre d.o.o.
5. Caput, P., Gašpert, Z., Rimanić, N. (1989). Zaštita istarskog goveda. Agronomski glasnik 1 – 2: 85 – 88.
6. Cukon, N. i sur. (2012). Meat quality of Istrian cattle. Meso: prvi hrvatski časopis o mesu, Vol. 2 (2012), 178 – 183
7. Dujmović, M. (2014) Kultura turizma. Pula : Sveučilište Jurja Dobrile u Puli
8. Fox, R. (2014) Food and eating: An Antropological Perspective. Social Issues Research Centre, posjećeno 28.07.2019. (<http://www.sirc.org/publik/foxfood.pdf>)
9. Gavranović, A. (2015) Mediji, turizam, javnost. Zagreb : VPŠ Libertas
10. Gržinić, J., Bevanda, V. (2014) Suvremeni trendovi u turizmu. Pula : Sveučilište Jurja Dobrile u Puli
11. Guzel, B., Apaydin, M. (2016) "Gastronomy Tourism, Motivations and Destinations" pp. 394 – 404 u Global Issues and Trends in Tourism. Sofia : St. Kliment Ohridski University Press
12. Ivanković A., Mioč, B. (2016). Studija o revitalizaciji stočarstva, uzgoja papkara i kopitara u Istarskoj županiji. Pazin: Upravni odjel za poljoprivredu, šumarstvo, lovstvo, ribarstvo i vodoprivredu
13. Jadrešić, V. (2001) Turizam u interdisciplinarnoj teoriji i primjeni. Zagreb : Školska knjiga
14. Jelinčić, D. A. (2010) Kultura u izlogu. Zagreb : Meandarmedia
15. Kivela, J., Johns, N. (2003) "Restorani, gastronomija i turisti: nova metoda za ispitivanje turističkog iskustva vezanog za objede" u Turizam; znanstveno stručni časopis 51 (1) : 3 -18
16. Krešić, G. (2012) Trendovi u prehrani. Opatija : Fakultet za menadžment u turizmu i ugostiteljstvu

17. Latković, R., Dokmanović, R. (1994). Vilinska Istra: a never – ending story. Rijeka: Carli
18. Legović, M. (1997). Uzroci zaostajanja poljoprivredne proizvodnje Istre i mogućnosti razvoja (1880 – 1975). Poreč: Institut za poljoprivredu i turizam
19. Leko-Šimić, M. (2002) Marketing hrane. Osijek : Ekonomski fakultet u Osijeku
20. Marohnić, I. (2008) Mesno govedarstvo. Zagreb : Vlastita naklada
21. Milićević, J. (1988). Narodna umjetnost Istre. Pazin: Istratisak
22. Mišković, D. (2013). Istraživanja u kulturi. Zagreb : Jesenski i Turk
23. Montanar, M. (2011) Hrana kao kultura. Zagreb : Sandorf
24. Ogrizek, A. (1957). Prilog poznavanju istarskog primigenog goveda (I dio). Acta Biologica I: 155 – 186.
25. Orlić, I. (2007). Boškarin – od težaka do izložbenog eksponata: U: Kulturni bestijarij. Zagreb: Hrvatska sveučilišna naklada. 311 – 329
26. Orlić, I. (2013). Istra kroz tri generacije. Pazin: Etnografski muzej Istre
27. Petrini, Carlo (2013) Dobro, čisto, pravedno. Zagreb : Algoritam
28. Pike, S., Ryan, C. (2004) "Destination positioning analysis through a comparison of cognitive, affective, and conative perceptions", Journal of travel research, 42 (4) 63-74
29. Pollock, A., Benjamin, L. (2001) Shifting Sands: The Tourism Ecosystem in Transformation, London : DESTiCORP Limited.
30. Prekalj, G. P. (2008). Permanent protection of Istrian cattle through commercial exploitation. Stočarstvo 62 (1). 59 – 61
31. Previšić, J. (2004) Marketing. Zagreb : Adverta d.o.o.
32. Rogošić, J. (2000). Gospodarenje mediteranskim prirodnim resursima. Mostar: Školska naklada d.o.o.
33. Ružić, P., Milohanović, A. (2003). Tendencije u potrošnji hrane i pića turista u Istri. Pićan: Tiskara G.E.M.
34. Sengel, T., Karagoz, A., Cetin, G., Dincer, F. I., Ertugral, S. M., Balik, M. 2015. Tourists' Approach to Local Food. Procedia - Social and Behavioral Sciences 195 (2015) 429-437
35. Slivar, I. ur. (2017) Kupovno ponašanje turista. Pula : Sveučilište Jurja Dobrile
36. Skoko, B. (2008.), Novi trendovi u turizmu, Maiden 7-8, str. 93-97
37. Šuran, F. (2016.) Turizam i teritorij. Pula : Sveučilište Jurja Dobrile u Puli
38. Urry, J. 1990. The Tourist Gaze: Leisure and Travel in Contemporary Societies. London : SAGE Publications

39. Vojić Krajcar, Cristina ur. (2018) Istra Gourmet – Enogastro vodič kroz Istru. Sveta Nedelja : Turistička zajednica Istarske županije
40. Vranešić, B. D. (2013) Priče o hrani od mesa do moussea. Zagreb : Biblioteka Proxima
41. Žužić, K. (2014). Developing special – interest tourism offerings in the Istria region. Quaestus No. 4
42. <http://www.azrri.hr> (posjećeno 17.5.2019.)
43. <http://istrapedia.hr/hrv/1671/jakovlja/istra-a-z/> (posjećeno 15.07.2019.)
44. <https://magazin.hrt.hr/535022/price-iz-hrvatske/boskarin-ponovno-postaje-simbol-istre> posjećeno (16.07.2019.)
45. http://www.azrri.hr/fileadmin/dokumenti-download/Nacionalni_program_o%20Duvanja_izvornih_i_za%20A1ti%2087enih_pasmina_doma%20ih_%20BEivotinja_u_RH.pdf(posjećeno 18.07.2019.)

13.PRILOZI

13.1.SLIKE

-Slika 1. preuzeta iz: knjige Ivanković A., Mioč, B. (2016). Studija o revitalizaciji stočarstva, uzgoja papkara i kopitara u Istarskoj županiji. Pazin: Upravni odjel za poljoprivredu, šumarstvo, lovstvo, ribarstvo i vodoprivredu

-Slike od 2. do 9: autorske fotografije

13.2.INTERVJUI

- 1.) Intervju s Gordanom Šubarom, predstavnikom AZRRI-ja te njihovim dugogodišnjim veterinarom

-Prvenstveno možete li mi predstaviti Agenciju za ruralni razvoj Istre? Koje su sve njene djelatnosti i čime se ona točno bavi?

AZRRI je trgovačko društvo osnovano od strane Istarske županije. Agencija je osnovana kako bi provodila projekte u ruralnom prostoru za koje je potrebna pomoć javnog sektora. U ovim slučajevima kada govorimo o istarskim izvornim pasminama jasno je da u ovom trenutku ne postoji interes privatnog proizvođača da započne sa tim razvojem i proizvodnjom kojom se mi bavimo jer se radi o vrlo malim količinama što znači da je razvoj tih proizvoda ekonomski neisplativ. Međutim ti proizvodi koje je potrebno razvijati imaju određeni društveni značaj, više negoli onaj ekonomski. AZRRI se najviše bavi zaštitom istarskih izvornih pasmina – istarskog goveda, istarskog magarca, istarske ovce i koze. Sljedeće čime se bavimo je potpora jedinica lokalne samouprave, ali i svih onih koji djeluju u ruralnom prostoru. Nadalje, imamo jedan sektor koji se bavi razvojem ruralnog poduzetništva, a imamo i centar koji se bavi međunarodnim projektima pošto se dobar dio projekta financira iz europskih fondova, te na kraju imamo i centar koji se bavi razvojem maslinarstva.

-Koje je prema Vama značenje istarskog goveda za Istru te koje su njegove posebnosti?

Samom činjenicom da gotovo 2000 godina imate određeno govedo na ovom prostoru pokazuje da je on u prošlosti imao jako veliko značenje. Faktički kroz 2000 godina on je bio sredstvo kojim ste mogli obrađivati prostor, obrađivati zemlju, proizvoditi hranu za opstanak

u prostoru. Uz druge životinjske vrste, istarsko govedo je bilo najviše usmjereno jer osim njega, samo su se magarci mogli koristiti za obradu zemljišta. Međutim, magarac se mogao koristiti samo na obalnom dijelu Istre gdje je crvenica, a u središnjem dijelu Istre sa njime se nije mogla obrađivati zemlja jer je ona na tom području teža, stoga je bila potrebna veća snaga za obradu. Naravno, ta životinja ima veću snagu, puno je trošila, ali isto tako omogućavala je da se ljudi prehranjuju u tom prostoru. Zato je čovjek kroz povijest jako vodio računa o tome da to govedo bude snažno i jako. Obično se govori o obradi zemlje, ali zanemarujemo činjenicu da je od istarske grote napravljena cijela Venecija, a tu grotu je netko morao vući – a tko je to mogao vući ako ne govedo. Ta ista Venecija stoji na drvenim stupovima – a tko je to drvo mogao izvlačiti...isto tako govedo. Znači njegova važnost u prošlosti bila je jako velika. Zato ih je u Istri 1954. godine bilo između 50 i 60 tisuća grla. Zatim 60-tih – 70-tih počinje razdoblje mehanizacije u poljoprivredi, traktori počinju zamjenjivati govedo, to govedo se počinje zamjenjivati drugim govedima koji su što se tiče mliječnosti i proizvodnje mesa davali više, da bi na kraju njihov broj 80-tih godina rapidno počeo padati.

Nakon toga dolazimo u fazu kada ih početkom 90-tih imamo svega oko 103 krava i 4 različite linije bikova što je omogućilo nastavak pasmine. Treba voditi računa o tome da su i ove druge pasmine počele opadati jer se u Istri počelo gubiti općenito stočarstvo jer su ljudi napuštali ruralno područje, naseljavali su naselja uz more tako da imamo cijela prostranstva koja su ostala napuštena. Mi kao društvo nismo prepoznavali važnost istarskog goveda, npr. kada sam ja studirao smatralo se da tu pasminu treba jednostavno pretopiti da se izgubi i da se pretopi u one pasmine koje imaju veću proizvodnost.

-AZRRI provodi i revitalizaciju istarskog goveda, možete li nam malo pobliže objasniti taj projekt? Tko je započeo s njim? Kako je to sve krenulo? Kako je uopće došlo do revitalizacije?

1989. okupljaju se uzgajivači istarskog goveda te se osniva SUIG – Savez uzgajivača istarskog goveda. 1993. Hrvatski sabor isplaćuje prve poticaje za istarsku izvornu pasminu na poticaj saborskog zastupnika Dina Debeljuha. Poticaji su tada zaustavili pad i malo po malo su podizali porast, međutim trebalo je postići upravo to da se redefinira koja je danas uloga te pasmine, odnosno da se nađe njena uloga u suvremeno vrijeme. Radna funkcija više naravno nije bila od važnosti, stoga se tu trebalo zapitati da li ta pasmina može imati neku drugu ulogu osim one koju je u prošlosti imala. Bez obzira što nešto čini našu kulturnu baštinu ukoliko to više nema svoju vrijednost ono se gubi. Mi smo mnogo toga što se tiče naše baštine izgubili - kuće više ne gradimo kao što smo ih nekada gradili, ne vozimo se više u tzv. vozima nego se

vozimo u automobilima, traktorima – to su neke stvari koje su se jednostavno izgubile. One jesu dio naše baštine, mi ih imamo u muzejima, u nekim izložbenim prostorima, ali one više nemaju funkciju. Dakle, da bi se životinja održala ona mora imati nekakvu funkciju u današnjem životu i važnost. Stoga smo mi redefinirali njegovu ulogu koju smo našli u proizvodnji mesa i u održavanju našeg kulturnog krajolika. Za proizvodnju mesa trebalo je razviti proizvode, trebalo je tehnološki riješiti pitanje kvalitete mesa i svega ostalog te naučiti ljude da je ta namirnica zaista drugačija te ih ponukati da tu namirnicu i konzumiraju. Sve ono što nije pogodno za klasičnu poljoprivredu – kao krajevi pogodni za lozu, masline , proizvodnju povrća, žitarica – ti prostori se gube. Ono što je predstavljalo pašnjake, travnjake gubi se sukcesijom – zarastanje koje posljedično dovodi do neprohodnih prostora. Npr. Dalmacija gori puno više nego što je ikada gorila u prošlosti. Razlog tome je upravo činjenica da su se na tom prostoru izgubili tradicijski oblici stočarstva. Naša je teza da je greška što mi izbacujemo stočarstvo sa ovog prostora i dozvoljavamo da sukcesija uzima danak te da gubimo travnjake, pašnjake. Tako prvenstveno gubimo prostor na kojem smo naučeni živjeti, na tom prostoru će onda teško izrasti šparoga, gljiva ili bilo koji drugi proizvod ukoliko to nije uređen prostor. Životinje to najracionalnije održavaju – na našim suhim travnjacima i pašnjacima ne možete imati intenzivnu stočarsku proizvodnju, znači tu ne mogu doći visoko produktivne pasmine. Tome je tako zato što primjerice u odnosu na Austriju, mi nemamo problem kao oni po zimi, već mi imamo problem po ljeti jer 6,7,8 mjeseci bude suho. Tako da vi tu ne možete staviti neku pasminu koja ima intenzivnu proizvodnju jer ona tu ne može rasti, ona će se tu naći u opadanju. Istarsko govedo ovdje može preživjeti, kao i druge istarske pasmine i te životinje zapravo predstavljaju jednu vrstu higijeničara našeg prostora, odnosno one održavaju naš prostor. Tamo gdje smo mi izgubili tradicijske oblike stočarstva , između ostalog i istarsko govedo, tu nam dolazi do velikih promjena u prirodi. U biološkoj ravnoteži počinju nam se gubiti mala pernata divljač, a počinje nam se naseljavat divljač koja je u mnogim prostorima bila alohtona¹³ vrsta – divlja svinja nam se približava skroz uz obalu, a sa sjevera iz Slovenije nam se počinju spuštati vukovi i medvjedi. Znači imamo određene poremećaje u prostoru. Zato su važne istarske izvorne pasmine, kao što je istarsko govedo – da nam održava prostor i da s njima imamo određenu proizvodnju mesu koja, s obzirom da se prehranjuje s hranom koja je s ovog prostora, ima svoju specifičnu kakvoću i različitost u odnosu na druge. Što se tiče kvalitete mesa bitno je da je to kasno zrela pasmina, kasnije

¹³ alohtona vrsta - u biologiji, vrsta biljaka ili životinja prenesena iz drugoga mjesta, koja nije samonikla u promatranome kraju. Suprotno je *autohtona vrsta*, koja se u promatranome kraju nalazi od davnine. (dostupno na <http://www.enciklopedija.hr/natuknica.aspx?id=1928> , pristupljeno 14.07.2019.)

postaje spolno zrela, a isto tako potrebno mu je duže vrijeme kako bi ga utovili i ima određene specifikume zbog toga, npr. ima manje vode u mesu i kao takvo je drugačije, a to je nešto na što su starije generacije puno više navikle još prije nego što smo imali masovnu proizvodnju mesa jer to meso ima i puno više aroma.

-Jednom kada je revitalizacija usvojena, kako je slijedio proces spašavanja boškarina?

Sam program zaštite i revitalizacije goveda započeo je SUIG – Savez uzgajivača istarskog goveda. Ono što se naknadno počelo shvaćati je da uzgajivači sami ne mogu provesti cijeli projekt. Uzgajivač nema financijska sredstva da stvara, da ide dalje od primarne poljoprivredne proizvodnje. On ima životinje, ali da bi se razvio određeni proizvod potrebna je opremljenost, pogon za preradu, mesari, potrebno je razviti određeni proizvod – treba ga osmisliti, standardizirati, tehnološki urediti, nakon toga se proizvod mora ispromovirati da postane prepoznatljiv na tržištu i na kraju moraju postojati putevi kojima ćete to prodavati i naplaćivati. Dakle potrebno je povezati taj lanac; uzgajivači, oni koji će tu životinju transformirati, odnosno od nje napraviti meso, zatim i oni koji će od mesa napraviti mesne proizvode, i u konačnici trebamo imati one koji će to staviti na tržište na način da ono postane prepoznatljivo. Znači cijeli taj jedan lanac od početka do kraja je bilo potrebno uspostaviti.

-Kako se točno financira taj program revitalizacije?

Jedan dio programa se financira iz ovog uspostavljenog lanca koji sam spominjao, znači od primarne proizvodnje, prerade, transformacije te dolaska do finalnog kupca čime se onda gospodarski prihodi vraćaju u lanac. Drugi dio je onaj koji je nužan, a to je javno financiranje za one stvari koje nisu dio ovog ciklusa. Npr. mi imamo uspostavljen sustav u kojem želimo da što više životinja ostane u reprodukciji, onda smo mi otkupljivali goveda od starijih ljudi i onih koji više nisu bili u mogućnosti uzgajati, a imaju genotipski i fenotipski kvalitetnu životinju. Mi smo bili vlasnici i onda smo ih davali i još uvijek ih dajemo uzgajivačima, naročito mlađima koji žele povećati svoje stado. Mi te rasplodne životinje dajemo uzgajivačima i mi ostajemo vlasnici dok nam uzgajivač ne vrati pet potomaka, odnosno pet junica. Kada ih on vrati, on postaje vlasnik onih prvih pet krava. Međutim onih pet junica ne

mora otići s njegovog gospodarstva, one prve krave su njegove a na njihovo mjesto u ugovoru dolazi onih pet junica i on ih na kraju ima deset. On će tako zatvarati krug na 10,15 20 i onda će kada bude imao 30 grla reći ja imam 35 hektara ne mogu više od toga, zaokružio sam i na kraju će vratiti 5 gravidnih junica koje ćemo mi opet nekome dati dalje. Na taj način mi štitimo genetski potencijal te pasmine i to je nešto što je od javnog interesa. Sljedeća stvar koja se isto tako financira je da kada se nađe kvalitetan bik licenciramo ga i dajemo ga uzgajivaču na korištenje, on ga koristi, vodi o njemu računa, hrani ga, znači mi nemamo dalje troška. On osjemenjuje stado, nastaju novi telci i nakon tri godine potrebno je maknuti tog bika iz stada jer njegove kćeri postaju spolno zrele, pa se tako izbjegava da ih on osjemeni. Mi ga zamjenjujemo, uzimamo tog bika i ili ide na klanje ili ga se premjesti na neko drugo stado, a tom uzgajivaču dajemo novog bika. To je isto jedan oblik pomoći da održimo i imamo što raznolikiju genetsku sliku istarskog goveda u prostoru.

-AZRRI ima vlastiti uzgoj istarskog goveda, da li mi možete reći koliko grla imate? Teko se bavi njihovim uzgojem?

Mi trenutno na našoj farmi imamo oko 180 grla različitih kategorija i malo više od toga kod uzgajivača, tako da smo mi trenutno vlasnici oko 350 -370 grla istarskog goveda.

Imamo zaposlene ljude koji se brinu o njima, osiguravaju im isto tako i hranu radeći na polju osiguravajući im sjeno, žitarice.

-Osim vlastitog uzgoja imate i kooperante od kojih otkupljujete meso istarskog goveda. Koliko kooperanta imate?

Postoje dvije vrste kooperanata; jedni su oni koji imaju naša goveda kod sebe, oni su ugovorom vezani i mi im pružamo sigurnost u smislu da ćemo od njih otkupiti goveda. Drugo su ljudi koji nemaju naša goveda ali s kojima surađujemo redovito i oni nam prodaju ili telad ili tovljenu junad. Prosječna junad koja se tovi u intenzivnoj proizvodnji s nekakvih 16—17 mjeseci odlazi na klanje, stavlja se na tržište kao meso, a istarsko govedo prosječno ostaje u tom hranidbenom lancu 22-23 mjeseca, a prije je bilo i do 25-26 mjeseci. Dakle puno je starije i to meso je zrelije po svojim karakteristikama. Mi smo napravili specifikaciju i ići će

uskoro prijava da se meso istarskog goveda - boškarina zaštiti oznakom izvornosti. To je jedna od najjačih oznaka unutar europske unije koja tvrdi da je sva proizvodnja tog proizvoda od teljenja, hranidbe, klanja i proizvodnje mesa proizvedeno na tom ograničenom području. Znači cijeli taj ciklus se odvija na tom specifičnom geografskom području. Zaštita će ići na razini dviju država Hrvatske i Slovenije, jer je istarsko govedo prisutno i u Sloveniji, tako da će to proizvodno područje obuhvaćati taj slovenski dio Istre, cijelu hrvatsku Istru, kvarnerske otoke – Krk, Cres, Lošinj i dio Istre koji je u Primorsko Goranskoj županiji. To znači da netko van ovog obuhvaćenog prostora neće moći proizvoditi meso istarskog goveda.

-Da li kooperanti dobivaju neki poticaj za uzgoj istarskog boškarina?

Da, dobivaju poticaje iz programa ruralnog razvoja iz europskog fonda ruralnog razvoja. Oni su prije ulaska Hrvatske u Europsku Uniju dobivali više, onda su pali na nekih 300 eura i sad je od ove godine oko 400 eura po grlu. Nadalje, država daje oko 100-tinjak eura za grlo junadi u tovu koje je određeno vrijeme boravilo na vašoj farmi. Od ove godine idu i poticaji za dobrobit životinja. Ukoliko osigurate po životinji određeni prostor, osigurate dovoljnu količinu hrane ili osigurate da životinja veći dio godine bude na paši, na otvorenom, onda se isto tako dobivaju potpore za dobrobit životinja.

-Da li smatrate da ste očuvali istarsko govedo i da ono neće doći do stadija skorog izumiranja do kojeg je već jednom došao?

Živo biće je živo biće. Mi sada razgovaramo i mislimo da ćemo sutra biti živi i zdravi, ali to ne znamo. To je jedan živi organizam. Ukoliko ga zapustimo i ukoliko dalje ne vodimo računa, ono će nestati. Ukoliko nam se razbije ciklus koji smo uspostavili, vrlo brzo će nam se dogoditi da to nestane. Mi smo ga zaštitili, brojevi sada postupno rastu, ukoliko bi bili toliko nerazumni da počinjemo raditi gluposti vrlo brzo sve to propada. To znači da ukoliko mi nebi vodili računa o selekciji, ukoliko bi se razbio ciklus proizvodnje, vrlo brzo uzgajivač dolazi do stadija da ne može izdržati da ga troškovi pojedu. I što onda slijedi...to da će uzgajivač zaklati goveda. Kada govorimo o poljoprivredi, podliježemo životnim okolnostima, što znači da moramo uspostaviti jedan društveni sustav stabilnosti u kojem će onda i takva proizvodnja imati svoj smisao, trajnost i onda neće izumrijeti. Svi životni ciklusi su jako nestabilni i mi kao društvo moramo težiti toj jednoj stabilnosti i da svaku stvar dobro promišljamo jer sve to utječe na naš život. Ako mi gubimo stoku, imati ćemo divljač po gradovima, ukoliko izgubimo turizam u velikom smo problemu. Tako da jesmo ga zaštitili, a što će biti za deset godina ovisi o nama.

-Kako ste plasirali proizvode od istarskog goveda?

Za plasman proizvoda da to bude jedna prepoznatljiva i interesantna stavka na tržištu, koristila su se dva smjera. Prva je naša politika koja promovira ono što je naše, što je dio našeg identiteta i našeg prostora. Ona može svoje kanale govora koristiti tako da to ljudima postane poznato. Drugi smjer su naši kuhari koji su domaći ljudi i to je dio njihovog identiteta, dio njihove emocije i mi smo tu emociju i taj ponos iskoristili da s njima radimo i da se oni educiraju od nas i mi od njih. Na taj način dokazujemo da ono što smo mislili da prije 10 godina nema smisla i da se od toga mesa ništa ne može napraviti ipak nije istina. Došli smo do stadija da imamo drugačije viđenje, promijenio se naš mentalni sklop i shvatili smo da imamo nešto što trebamo koristiti. Shvatilo se da mi s istarskim govedom imamo određenu kvalitetu koja je specifična, naša i da to može biti jedan od naših aduta na tržištu.

-Što se tiče gastronomije, tu ste napravili veliki iskorak, zar ne? Meso od boškarina se može naći u ponudi raznih konoba i restorana na području Istre. Kakva je uloga istarskog goveda za istarsku gastronomiju?

Gastronomija je nama alat. Imamo tu važnost istarskog goveda, imamo transformaciju i imamo ugostiteljstvo. Naše ugostiteljstvo se isto mora razvijati. Mi smo shvatili na početku programa da bez toga da uključimo ugostiteljstvo, bez toga da uključimo konzumenta, mi možemo imati najbolju selekciju, najbolje meso, ali ukoliko ono ne dolazi do konzumenta i dok god on nije svjestan što imamo, ništa od toga. Isto tako i turizam se mora mijenjati. Mi smo počeli raditi radionice s mesom istarskog goveda, ali ovaj naš edukacijsko gastronomski centar je sad prevazišao to jer i ugostiteljstvo se mora razvijati. Konobe kakve su bile prije 30 godina više ne prolaze, hoteli i ugostiteljstvo kakvi su bili prije 30 godina isto više ne prolaze. Dakle mi se moramo mijenjati. Mi imamo sirovinu, ali ne možemo se zadržati samo na šugu, ne možemo se zadržati samo na tradicionalnim proizvodima. Mi imamo dobru sirovinu, od toga možemo dalje razvijati nove proizvode, nove doživljaje. Gost koji dolazi u Istru već jedno desetljeće, njemu će nakon tri godine dosaditi šugu, on želi nešto novo. I zato moramo imati sredstvo da se i mi razvijamo i da nudimo nove stvari te da ovo što imamo ovdje meso, sir, ulje, vino koristimo i stvaramo od toga novu ponudu. U ovom slučaju kod

mesa istarskog goveda mi polazimo od toga da imamo visoko kvalitetnu sirovinu i da od toga možemo raditi čuda. Možemo pratiti sve ono što se događa u svijetu i tome se prilagođavati i zato nam je upravo gastronomija alat da sve te proizvode plasiramo na tržište i da ih osuvremenimo onako kao što život ide.

-Ugostiteljski objekti koji žele spremati jela od boškarina moraju najprije proći neku edukaciju?

Stvar je vrlo jednostavna, imate klasično ugostiteljstvo, imate kuhare koji su osposobljeni da rade ono što rade i onda dolazi na scenu novi proizvod, odnosno istarsko govedo. On je malo drugačiji od ostalog mesa, stoga ukoliko vi njime ne rukujete i ne pripremate ga kako treba, nećete dobiti ništa i biti ćete razočarani. Međutim, istina je kako mi od njega možemo napraviti puno različitih stvari i zato je potrebno educirati se kako bi otkrili njegovu kvalitetu i kako bi mogli ponuditi različite okuse. To je bit tih edukacija. Njima se otvara neizmjerena širina onoga što se može ponuditi - okusi, mirisi, priprema, prezentacija. Prije deset godina imali smo tezu da je to meso tvrdo, nemoguće za rad, tamno. Ono što je bilo potrebno jest da ga se trebalo transformirati. Onda slijedi da ono jest tamno, ono nije mramorirano da imate masnoću koja se vidi, ali kada ga pripremite na određene načine bude bitno drugačije i ono kao meso ima svoju kvalitetu mirisa i okusa za razliku od klasičnih, komercijalnih tovova s kojima dobivate meso. Edukacije nisu obavezne, ali to vam je kao u svemu drugome, da bismo proizveli dobro vino moramo se kao proizvođač educirati, a da bismo dobili konzumenta moramo ga naučiti koje je dobro vino. Znači onaj koji taj proizvod nudi mora biti educiran i onda se još mora raditi i na konzumentu koji isto tako mora shvaćati proizvod, mada već sada imamo sve više ljudi koji su educirani po tom pitanju, koji znaju što žele i onda time počinju i nametati svoje interese, zahtjeve. Mi moramo na te zahtjeve odgovoriti i reći da mi imamo odlično meso i da od toga možemo napraviti određene delicije. Npr. kod naših trajnih salama mi ih spajamo s vinima. To vino ima određeni tehnološki učinak u salami, međutim tu imamo i drugu ulogu koja pokazuje da se povezuju dvije stvari specifične za ovo područje. Tako imamo kombinaciju salama s teranom, malvazijom te salamin s tartufima. Onaj koji nema završen tečaj, koji nema usvojene neke temeljne elemente, on neće ponuditi dobro meso jer ga neće znati pripremiti kako treba. Mi nemamo alat da nekome zaprijetimo da obavezno prođu edukaciju, ali ono što će se dogoditi i što se već događa je situacija da se ljudi žale na loše pripremljeno meso u nekim objektima. Naime, poznato je

kako se i najbolji proizvod, ako ga se ne zna pripremiti, može uništiti.

-Koji se sve proizvodi od boškarina proizvodite u AZRRI-ju?

Zrelo meso koje je odstajalo pod određenim uvjetima i ono je kao takvo puno pogodnije za proizvodnju, konzumaciju i za ugostiteljsku uporabu. Tu se meso istarskog goveda pokazalo puno kvalitetnije od većine komercijalnih mesa jer je njegov stupanj dugotrajnosti puno veći. Znači ne dolazi do procesa kvarenja, nego dolazi samo do otpuštanja vezivno tkivnih ovojnica i onda ono postaje podatno. Drugo što od proizvoda još imamo su : trajne kobasice s boškarinom i malvazijom, boškarinom i teranom, te kobasice s boškarinom i tartufima. Imamo i jedan oblik dozrelog mesa kojeg nazivamo morožin, to neki nazivaju carpaccio¹⁴, ali to nebi bila točna definicija jer to nije sirovo meso, već je ono sazrijevalo. Imamo još drugih proizvoda od ostalih pasmina, ali što se tiče istarskog goveda to su ti proizvodi.

-Tko može kupiti te proizvode? Da li samo specijalizirani objekti ili i obični građani?

Mogu ih kupiti i obični građani. Postoji u prodaji i meso i mesni proizvodi u dosta trgovina, međutim to su male količine pa je nemoguće svugdje ih postaviti.

-Da li se proizvodi/prodaje mlijeko od istarskog goveda?

Jedna komercijalna pasmina će vam za proizvodnju mlijeka u godinu dana proizvesti 8 000 - 10 000 litara mlijeka. Krava istarskog goveda daje oko 1000 litara, što je znatno manje. Nadalje, njeno je mlijeko puno masnije. Kako bi se ostvarila proizvodnja mlijeka trebalo bi odvojiti tele od majke, to tele se onda mora hraniti mliječnom zamjenicom – kao kod djeteta kada se kupi zamjena za majčino mlijeko, kako bi mogli musti tu kravu kako bi dobili puno manje mlijeka. To bi se moglo razviti u budućnosti u okviru nekih agroturizama gdje imaju veći broj krava istarskog goveda, da muzu te krave i da proizvode primjerice male količine sireva koje će plasirati u svom objektu. To je jedan potencijal i mogućnost. Nekakva veća proizvodnja mlijeka je zaista teško ostvariva.

¹⁴ Carpaccio - talijanski specijalitet koji se sastoji od tanko narezanog sirovog bifteka, a poslužuje se kao hladno predjelo. (dostupno na <https://www.coolinarika.com/magazin/prehrambeni-rjecnik/c/carpaccio/>, pristupljeno 14.07.2019.)

-Koji su Vaši budući planovi u vezi istarskog goveda?

Kao što sam već rekao pokušavamo sada dostići oznaku izvornosti proizvoda, isto tako želimo dalje razvijati da proizvodnost mesa postupno raste, raditi na selekciji i birati najkvalitetnije bikove i nastaviti sa svim ovim programima o kojima smo pričali i razvijati neke nove proizvode od mesa. Što se tiče tematike mlijeka, ukoliko bude postojao interes da netko možda krene s tim, tu onda imamo isto jedan novi potencijal. Ono što želimo valorizirati i još doraditi su didaktičke edukacijske farme – prostor gdje običan čovjek i društvo može vidjeti i prezentirati sve naše izvorne pasmine. Isto tako valorizirati da što više shvatimo da su nam te životinje potrebne u našem susjedstvu. Imamo problem da pomalo bježimo, da se u našim prostornim planovima udaljavamo od životinja jer mislimo da su nam one u suprotnosti sa turizmom. Za mene je to tužno razmišljanje jer ukoliko naša ruralna područja, naša sela steriliziramo tamo više neće biti života. Kada vidite govedo na ispaši to je nešto što obogaćuje turizam, to je nešto što ljudima sve više postaje interesantno jer nikome nije interesantno živjeti u steriliziranom prostoru. Stoga mi imamo nešto što možemo stvarno ponuditi i nešto gdje se vidi da netko vodi računa o prostoru.

-Većina ljudi istarsko govedo naziva 'Boškarin'. Međutim ono što većina ljudi najvjerojatnije ne zna je da je Boškarin zapravo samo naziv-ime, to nije ni pasmina ni vrsta? Kako se stvorilo to mišljenje?

Mi kada smo započeli, govorili smo o zaštiti istarskog goveda, činjenica je da je to službeni naziv pasmine. Ali isto tako, činjenica je da je najčešće ime za bika bilo boškarin. Neki tvrde da je nastao taj naziv jer je on mogao preživjeti i kada je bila velika suša i kada nije bilo ništa za jesti u 'boški' (šumi). Činjenica je da kada nisi imao ništa hrane za njega ljudi su ga puštali pa je preživio sam. Ali to je definitivno ime jednog bika. Mi smo na početku inzistirali na mesu istarskog goveda, međutim taj boškarin se stvorio kao brend sam po sebi i ljudi ga prepoznaju po nazivu boškarin i zato smo odustali od toga da se suprotstavljamo. To je kao kada moja generacija kaže: Daj mi dva deca Radenske! – a to je samo jedan brend. Stoga smo zaključili da se nema smisla suprotstavljati tome. To je boškarin i on je stvorio brend i ljudi ga prepoznaju po tom brendu koji se sam stvorio. To je samo ime, ali je taj naziv pridonio da on postane prepoznatljiv za ljude koji dolaze iz Zagreba, Austrije, Slovenije, Italije. Dobro bi bilo naglasiti da se radi o istarskom govedu jer se tako naglašava naziv Istra, odnosno područje gdje je on nastao.

-Da li prodajete meso i izvan Hrvatske?

Da. U principu prodajemo ga lokalno –Istra, Zagreb, cijela Slovenija i dio Italije – regija Friuli Venezia Giulia, južni dio Austrije. Svih njih ja zovem lokalcima jer su to ljudi koji stalno dolaze tu u Istru, cirkuliraju i koji su sa time jako dobro upoznati. Nešto proizvoda prodajemo i u jednom objektu u Bruxellesu, tako da smo prisutni, ali to su jako male količine kojima mi baratamo da se ni ne možemo previše širiti. Mi zakoljemo oko 150 i 200 junadi godišnje, to je nešto što se u određenim klaonicama, kao recimo u Pik Vrbovcu zakolje u jednoj smjeni, a to je jedna manja srednja klaonica u Europi. Mi pričamo tu o nečemu malome, ali vrijednome upravo kako bi postigli ciljeve, a to su da imamo ljude koji se time bave, koji od toga žive, da imamo dobru namirnicu i da možemo od toga razvijati našu gastronomiju, da imamo životinje da nam održavaju prostor i da to bude dio naše kulture i da nam to bude jedna poveznica sa našim starima koji su nam to ostavili i mi od toga možemo dalje živjeti. To je bit zašto mi ovo sve radimo. Realno i sve ostalo što mi radimo u Istri je zaista mala proizvodnja, primjerice sva proizvodnja maslinovog ulja u Istri bila bi ekvivalent jednog prosječnog proizvođača maslinovog ulja u Italiji. Ali mi to sve radimo jer je to specifikum tu u Istri. Pričamo o jednoj stvarnosti koja je karakteristika Istre kroz stoljeća jer uvijek je tu bila neka mala proizvodnja i uvijek je išlo nešto specifično. Kada uzmete da su četiri izvorne pasmine; istarsko govedo, istarski tovar, istarska koza, istarska ovca stvorene upravo na ovom malom prostoru. To su specifičnosti koje nas povezuju sa našim starima i njihovim načinom života. Ovdje je realno uvijek bila siromaština i kada se ide gledati čovjek se tu nikada nije bavio samo proizvodnjom jedne stvari, već je tu uvijek bila kombinacija više djelatnosti i to je naš kulturološki specifikum. Zato je nama bitno da nam ostanu bar neki oblici stočarstva, pa makar kao dodatni prihod u domaćinstvima da bi zadržali tu raznolikost. Zato je puno veća opasnost ako se mi u ruralnom prostoru opredijelimo većinski samo za turizam koji naravno da treba razvijati, ali mu treba dodavati još sve one druge vrijednosti da se ne bi doveli u situaciju kraha ukoliko turizam zakaže. Zato su naši stari uvijek imali razne djelatnosti i tako su preživljavali.

- 2.) Intervju s uzgajivačima istarskog goveda

Fiorentino (rođen 1970. godine) iz Šterne

-Koliko se dugo bavite uzgojem istarskog goveda? Kako je sve to počelo?

Istarskim govedom bavim se oko 15-20 godina. S govedima oduvijek, od kada sam rođen. Prije sam imao muzne krave, ali onda mlijeko više nije baš funkcioniralo, pa sam prešao na istarsko govedo. Mada u vrijeme kada sam bio mali, mi smo u obitelji uvijek imali istarsko govedo, nakon toga jedan period smo imali mliječne krave i nakon toga opet boškarine. Mi smo baš radili s njima u vinogradu, poljima, kukuruzu...Imali smo traktore, ali smo radili s volovima jer se kopalo ručno pa se onda išlo s volovima. Ručno se držao plug i onda smo kopali, sve uz pomoć boškarina.

-Koliko grla imate?

Oko 50 grla; 25 krava, nešto telaca, junica, bikova.

-Kako bi opisali istarsko govedo?

Za opis nije baš lako...jer u današnje doba gledamo na sve da se nešto dobije, a jednom je to bilo potrebno za preživjeti. Malo mlijeka ima, nije baš za mlijeko, ima oko 2-3 litre mlijeka, 5 maksimalno...a za raditi s mlijekom moraš imati 50. Tako da ja sada radim samo za meso.

-Kakav vi imate odnos s vašim istarskim govedima?

Ja mogu ići kraj svakog svog bika ili krave i uhvatiti ih, ali to je isključivo kada sam ja u pitanju. Nekada znam imati nekog radnika koji mi pomaže pa bude svega. One odmah poznaju tko je tko, odnosno poznaju tko je njihov. Kada ih zovem imenom oni točno znaju koga ja zovem. Isto tako kada se glasa neko moje govedo ja odmah znam koje je to govedo. Ja iz daleka slabije razlikujem svoju djecu, negoli goveda.

-Kakav je u prošlosti bio značaj istarskog goveda?

Za život. On je radio sve što je trebalo u poljoprivredi- u šumi, u polju, za voziti sjeno. Krave su isto bile bitne jer su imale telad, te su davale mlijeko. Mada je količina mlijeka bila zaista mala, pa su mlijeko često miješali s vodom, pa su tako npr. od dvije litre mlijeka napravili sedam. To je bio način prehranjivanja. Suhi kukuruzni kruh u mlijeku bio je česti doručak u prošlo doba. Velik je bio značaj goveda u prošlosti, sve je ovisilo o njima. Svaka obitelj je

imala jedno ili dva goveda i ako se nekom od njih nešto desilo, to bi bili veliki problemi za jednu obitelj. Neke jače obitelji su imale i četiri, pet vola. Cijele obitelji su ovisile o tim životinjama, a tada su bile obitelji od deset i više ljudi – tata i mama, nona i nono, 7 djece u prosijeku, tako da je to jedna velika obitelj ovisila o njima i trebalo je cijelu tu obitelj nahraniti. Njihova je uloga bila svakodnevna.

-Da li je boškarin imao značajnu ulogu u obitelji?

Da, on je bio glavna karika.

-Kako je izgledao jedan radni dan boškarina u prošlosti?

Kada se trebalo ići orati u jutro u 6-7 sati, vlasnici su se budili oko 3 u jutro kako bi ih nahranili, da bi oko 6-7 bili spremni za oranje koje bi onda trajalo do cca 10 sati, pa on nebi ni jeo do 10 sati. Onda bi ih se do 16 sati, dok je jako sunce, stavilo u hlad ili štale da se odmore i onda bi od 16 sati nastavili sve do kada je bilo danjeg svijetla. Po ljeti je bitno da ne radi po prevelikim vrućinama jer se onda više umori i bude nervozan.

-Kakav je značaj istarskog goveda danas?

Sada ima totalno jedan drukčiji značaj vezan uz turizam. Danas možemo reći da je više izvor financija. Za rad se više uopće ne koriste, bar kod mene. U prošlosti je svaka obitelj imala 7-8 hektara zemlje koju je obrađivala sa svojim blagom. Danas imamo traktore za to.

-Kako uzdržavate istarsko govedo? Da li je zahtjevno za uzdržavanje?

Istarsko govedo nije nešto pretjerano zahtjevno za uzdržavanje, kao npr. simentalac, belgijanac. Dosta je skromno i jednostavno. Drži se vani uvijek, ljeto i zima, jedino ako se teli onda bude u štali. Znači one koje imaju telce idu u štalu navečer i onda izlaze u jutro, a ostali budu vani stalno. Naravno što ih bolje hraniš to bolji budu. Dajemo im sijeno i miješamo kukuruz i ječam. Po ljeti budu na ispaši plus im damo brašno, a po zimi podebljamo dodatke.

-Da li surađujete s AZRRI-jem? Kako djeluje vaša suradnja?

Da, surađujem s AZRRI-jem. Npr. kada bik ima oko dvije godine, te kad dođe na kilažu od nekih 600-800 kg on je spreman i tada zovem AZRRI da su spremni i oni mi jave kada će ga doći pokupiti. Ja spremim papire od veterinara, oni dođu nakrcaju ga i odvođe ga u klaonicu.

Ja prodajem živog bika, a oni mi plaćaju po kilaži, odnosno po randmanu mesa¹⁵. Npr. živo govedo ima 600 kg, a mesa ima 350 kg, znači oko 54-56% od kilaže. Cijena kile bude od 18-20 kn, ovisno o radmanu.

-Dobivate li neke poticaje za uzgoj istarskog goveda?

Da dobivam poticaje, po grlu su 2000 kuna. To su poticaji od države i od europske unije. Za poticaje se treba prijavljivati svake godine do 15. 5. i onda do 31.12. tekuće godine ne smijemo prodati govedo koje je pod poticajem, nakon tog datuma to se može mijenjati. Međutim ako mi ugine neko od tih goveda, moram to odmah javiti državnoj instituciji koja je nadležna za to i moram nadomjestiti govedo koje mi fali, odnosno do 12. mjeseca moram imati onoliko grla koliko sam ih prijavio, te sam ih dužan imati.

-Da li vi doma konzumirate istarsko govedo?

Da, konzumiramo ga.

-Da li se njegovo meso prije u prošlosti više konzumiralo?

U prošlosti najvjerojatnije manje nego sada. Prije ljudi nisu doma klali. Možda od 80-tih do sada, ali prije kada je moj tata bio mali nije bilo ni struje ni frižidera da bi se to meso moglo staviti. Govedo je služilo za rad. Obitelj bi još imala jedan, dva telca koja bi na kraju godine prodavali kako bi mogli platiti porez državi, to se zvalo števra – porez na zemlju. Tada je to bilo jako rigorozno, više nego danas. Tko nije plaćao taj porez odmah mu je slijedila ovrha. Govedina se kupovala u klaonici za neke posebne prilike – neki praznik, feštu ili blagdan. Ali se uvijek kupilo domaće meso jer svi bi prodavali u klaonicu, tako da kada bi se kupilo tamo meso, sve je bilo domaće, da li tvoje ili od nekog susjeda, a ne kao danas kada dolazi od svuda iz svijeta. Uglavnom bile su to rijetke prilike. Domaćinstva su većinom imala kokoši i svinje - ono što se moglo držati suho i u masti ili u maslinovom ulju. Svinje su se ubijale zimi pa bi se onda sušile ili bi se npr u jednu posudu stavilo kobasice i rebra i onda bi se to sve prekrilo mašću ili maslinovim uljem, kako ne bi došlo do zraka.

¹⁵ Randman – pojam koji označava prinos mesa odnosno razliku mase žive vage prije klanja u kilogramima i mase polovica u kilogramima, izražena jeu relativnim vrijednostima.Randman mesa uvelike ovisi o pasmini i načinu hranjena. (dostupno na <https://www.coolinarika.com/magazin/prehrambeni-rjecnik/r/randman/>, pristupljeno 10.7.2019.)

-Da li su se ili se sada za nešto koriste rogovi od boškarina?

Danas jedino kao trofej, odnosno ukras, a prije su se od njih radili tulci. Ljudi su kosili na ruke i od roga su si napravili kao neku kanticu koja bi se vezala na remen i unutra se stavljala voda i ocat i brus koji se koristio za brusit kos kada se kosilo.

-Smatrate li da je boškarin svojevrsni simbol Istre? Ako da, zašto?

Ja mislim da da. Štoviše mislim da je više nego koza. Svaka klaonica ili mesnica u Istri će imati kao simbol glavu boškarina.

-Mario (rođen 1939.god.) iz Radetići

-Koliko se dugo bavite uzgojem istarskog goveda? Kako je sve to počelo?

Istarskim govedom bavim se od kada sam živ. Oduvijek smo ih imali u obitelji. Silom prilike čovjek je bio ovisan o njemu jer se sve s njim radilo, od oranja, vožnje gnojiva i svih ostalih radova u polju.

-Koliko grla imate?

Trenutno ih imamo oko tridesetak. Imali smo ih više, ali smo sada malo smanjili. Poticaj je jedan period bio dosta dobar, ali onda su ga smanjili te je sada teško tu vidjeti neku isplativost.

-Kakav vi imate odnos s vašim istarskim govedima?

Ja imam osamdesetak godina i oduvijek sam s istarskim govedom. Moja goveda su uvijek dresirana. Oni su pitomi, kod njih svatko može doći. Sve me slušaju i razumiju svaku moju komandu, ako im kažem da idu lijevo oni idu lijevo, ako im kažem da idu desno idu desno, kad treba stati stanu. Da bilo tko sad dođe sa mnom do mojih goveda na ispaši bez problema ih može taknuti, ništa im neće. Ja svoja goveda vodim i na puču feštu Jakovlju u Kanfanaru gdje se održava smotra istarskog goveda . To je smotra gdje mi uzgajivači istarskog goveda dovodimo svoje najljepše primjerke. Svi se uvijek čude kako mene moji slušaju i kako bez problema ulaze u kamion koji ih prevozi do doma.

-Kakav je u prošlosti bio značaj istarskog goveda?

To je bilo radno govedo i ljudi su se stalno služili njime. Ta goveda su tako poslušala da je to nevjerojatno. Kada se oralo, on je mogao orati i sam. Di god bi mu rekao da ide on bi išao. On je bio svakoga dana u vozu i znao je točno šta treba raditi.

-Da li je istarsko govedo imalo značajnu ulogu u obitelji?

Da, naravno. Bez goveda se nije moglo ništa jer s njim si prevezio teške stvari, orao , obrađivao kukuruz...sve što je trebalo. Malo bogatije obitelji su sve imale volove s kojima bi orale, a oni koji su bili siromašni su morali s magarcima orati. Sada kada netko ima magarca to bude zanimljivo, ali u prošlosti su ti se ljudi znali smijati. Oni su tada bili samo za neke minimalne poslove, kao npr prijevoz nekog lakšeg tereta ili da žene ne nose neke teže predmete. Onaj koji u prošlosti nije imao vola, govorili smo mu da je jedan siromah.

-Kako se odnosilo prema njemu?

Njega se držalo kao zlato. Imati ga bila je čast. Za mene je vol trebao biti simbol Istre, a ne koza. On kao simbol izgleda moćno i kroz prošlost je nosio obitelji na svojim leđima, a ne koza koja simbolizira siromahe.

-Kako je izgledao jedan radni dan boškarina u prošlosti?

On je uvijek radio. U jutro ga je trebalo nahraniti, nakrmiti. Pa bi se zatim išlo rano orati s njim, kasnije mu opet dati za jest da se najede i onda opet raditi. Radili su svaki dan, od mraka do mraka. Jedino ako je bila nedjelja ili neki praznik, onda bi odmarali. On je bio glavni faktor sve dok nije došao traktor. Pojavom traktora se broj istarskog goveda počeo smanjivati.

-Kakav je značaj boškarina danas?

Njegov se značaj sad promijenio, te je dobio drugo značenje. Danas se više s njim ne radi. Ali mi smo smanjili količinu i još ćemo morati smanjiti jer nema od toga više ništa. Sin radi, a ja sam postao već star. Prije nekoliko godina je sin bio ostavio posao i krenuo mi pomagati dok sam imao neku operaciju, međutim kada se vidjelo da od toga nema ništa, on se vratio svom poslu. Više bi se trebalo financirati za uzdržavanje istarskog goveda, da ga ljudi nastave uzgajati. Ali ni država ni županija nemaju baš sluha za to. Pogotovo bi tu trebala više djelovati Istarska županija, ako želi sačuvati nešto tako bitno - svoju baštinu.

-Kako uzdržavate vaša istarska goveda? Da li su zahtjevna za uzdržavanje?

Nije lako uzdržavati ih jer koju god životinju imaš trebaš se brinuti o njoj. Tako da ako želim da moja goveda budu kako treba onda se moram brinuti o njima, brinuti o njihovoj ishrani i da im ništa ne fali. Međutim, kao što sam rekao, trebalo bi ustupiti veću dozu potpore. Ako nastavi ići kako je sada, istarsko će govedo jednoga dana svejedno izumrijeti jer od toga nema kruha. Čak niti naši istrijani ne mare. Oni imaju samo antifašizam, turizam, a istarsko govedo se ni ne spominje - kao da ga nema.

-Da li surađujete s AZRRI-jem? Kako djeluje vaša suradnja?

Da surađujem s AZRRI-jem. Oni otkupljuju govedo od mene, ali moram priznati kako mi se ne sviđa pretjerano njihova politika gdje oni uzimaju govedo i nitko ne zna koliko je teško, dok oni naknadno ne jave i nikad se ne zna po kojoj će točno cijeni biti plaćeno. Osim toga, novci se dobivaju unutar dva mjeseca. To ja nikada nisam vidio. U Jugoslaviji si dopeljao na otkup blago, uzeli bi odmah stoku i na licu mjesta ti platili.

-Dobivate li neke poticaje za uzgoj boškarina?

Poticaji su kao što sam rekao postali premali. Mislim da će kroz nekoliko godina 90 % uzgajivača nestati.

-Da li vi doma konzumirate jela od boškarina?

Da, jedemo njihovo meso.

-Da li se njegovo meso prije u prošlosti više konzumiralo?

Ne znam da li se više jelo, ali ljudi su ga svakako konzumirali. Kupovao se najčešće na sajmovima, ali i u mesnicama.

-Da li su se ili se sada za nešto koriste rogovi od boškarina?

Pa i ne baš. Mi sada kada prodamo govedo, njima ostaju i rogovi. Mada je zanimljivo kako je prije bilo poželjno da volovi imaju uže rogove koji će moći prolaziti kroz redove vinograda i koji neće naštetiti lozama. Dok se u današnje vrijeme, na primjer na smotrama goveda koje se održavaju, gleda da govedo ima čim veće i šire rogove jer su onda ljepši.

3.) Intervjui s chefovima iz renomiranih istarskih restorana

• Chef Fabricio Vežnaver, vlasnik restorana Pergola u Savudriji, renomirani gastronomski vodič Gault & Millau Hrvatska – svojevrsni Oscar u kulinarstvu, proglasio ga je 'Chefom sutrašnjice 2019'

-Koji je prema Vama značaj gastronomije u današnjem turizmu?

Za mene vrlo važan segment, ali se presporo razvijamo u tom smjeru. Gastro turizam je hit, ali ima tu još posla.

- Kakvo je Vaše mišljenje o značaju gastronomije za Istru, odnosno istarski turizam?

Mislim da je Istra bila prva regija u Hrvatskoj koja je počela razvijati takvu vrstu turizma. To je ono na čemu treba još više raditi jer bi sa tim mogli produžiti sezonu na cijelu godinu. Ali nije dovoljna samo dobra hrana, da bi gost došao treba sve rasti, smještaj treba dizati na višu razinu i razvijati popratne zanimacije...golf, spa. Hrvatska je mala i ne može si priuštiti masovni turizam i apartmanizaciju...

- U radu sa strancima da li naglašavate korištenje lokalnih namirnica – nudeći iste i preporučujući?

U svom restoranu 99% nudim lokalne namirnice, osim nekih sitnica koje ne mogu nabaviti a potrebne su mi. Naglašavam vrijednost domaćeg i svaki gost čuje cijelu priču o onome što jede i gdje je proizvedeno ili uzgojeno. Imamo se čime ponositi i trebamo se hvaliti onim što nam ova zemlja daje.

- Da li u svom restoranu pripremate jela od istarskog goveda?

Više smo bazirani na ribu, ali u ponudi imamo i meso od boškarina i istarskog tovara.

- Prema Vama kakav je značaj istarskog goveda za istarsku gastronomiju?

Vrlo bitan. Boškarin je simbol Istre, naša ostavština. Smatram kako je prošao trnovit put od radnog goveda do gastro delicije.

- Da li se on dovoljno koristi u promociji istarske gastronomije?

Mislim da se dovoljno promovira i koristi. Uz tartufe, najpoznatiji je kod turista.

- Kako turisti prihvaćaju jela od boškarina? (Kada ih preporučite kako reagiraju? Kada ih probaju kako reagiraju?)

Mi u restoranu imamo gotov degustacijski menu, riblji ili mesni tako da ne radimo po principu da nudimo, ali su uvijek pozitivne kritike jer im se i ispriča cijela priča o boškarinu.

- Chefica Ana Morgan, vlasnica Konobe Morgan u Brtonigli

-Koji je prema Vama značaj gastronomije u današnjem turizmu?

Gastronomija je jako bitna danas kako bi turistima pokazivali sve ono najbolje što imamo i što znamo napraviti.

-Kakvo je Vaše mišljenje o značaju gastronomije za Istru, odnosno istarski turizam?

Mislim da nažalost još uvijek ima previše objekata koji nude uvijek iste stvari, od mesa, pizze, pa do ribe. Sve na jednom mjestu i većinom sve sumnjivih porijekla, sigurno ne domaće. Trebalo bi se samo malo više fokusirati na lokalne namirnice u krugu od 10 - 20 kilometara.

-U radu sa strancima da li naglašavate korištenje lokalnih namirnica – nudeći iste i preporučujući?

Da, svakako. Gosti kada s naše terase vidi prostranstvo vinograda, većinom će pitati koji je to vinar, a nakon odgovora oni rado i kušaju vino s tog područja. Takav je slučaj i za ostale stvari, kao što su sir, pršut, tartufi. Ono što je domaće i lokalno nije teško plasirati, ljudi to vole.

-Da li u svom restoranu pripremate jela od istarskog goveda?

Da, imamo jela od boškarina, od tartara od boškarina, carpaccia, do boškarina kuhanog u loncu s vinom.

- Prema Vama kakav je značaj istarskog goveda za istarsku gastronomiju?

Kada su iz AZRRI-ja počeli promovirati meso od boškarina stvorio se jedan brend i jedna jako lijepa reklama za Istru. Smatram kako gosti koji dolaze iz stranih zemlja cijene to što se tu promovira nešto lokalno.

-Da li se on dovoljno koristi u promociji istarske gastronomije?

Svaka malo bolja konoba ili restoran ima barem po jedno jelo na bazi boškarina i to je već dovoljno kao promocija. Što se tiče promocije sa strane turističkih zajednica i slično, to moram priznati kako je malo palo u zadnjih par godina, kao da su sve prepustili nama.

-Kako turisti prihvaćaju jela od boškarina? (Kada ih preporučite kako reaguju? Kada ih probaju kako reaguju?)

Turisti jako dobro prihvaćaju jela od boškarina. Zanima ih odakle dolazi meso, zašto se zove baš boškarin, a kada probaju budu oduševljeni i svakako se vraćaju

- Chef Teo Fernetić, vlasnik restorana San Rocco u Brtonigli

-Koji je prema Vama značaj gastronomije u današnjem turizmu?

Značaj gastronomije u današnjem turizmu po meni je ključan. Hrana u svijetu postaje svake godine sve bitnija, to je faktor koji može činiti jednu destinaciju prepoznatljivom. Nažalost industrija turističkog smještaja ima tendenciju standardiziranja ponude i na takav način postane jednolična. Gastronomija može i mora biti ta koja će istaknuti određenu destinaciju u odnosu na druge.

-Kakvo je Vaše mišljenje o značaju gastronomije za Istru, odnosno istarski turizam?

Smatram kako je upravo gastronomija ta koja može i treba, u ovom trenutku u Istri, napraviti razliku između našeg podneblja kao destinacije i pojedinih razvikanih resorta kod kojih , mnogo puta, gost ni ne zna u kojoj se državi nalazi. Za taj vid turizma imamo sve preduvjete, na nama je da ih iskoristimo.

-U radu sa strancima da li naglašavate korištenje lokalnih namirnica – nudeći iste i preporučujući ih?

Svakako, smatramo kako je to ključno za razvoj vlastite gastronomske ponude. Pokušavamo upoznat svakog gosta sa istarskom ponudom prvoklasnih namirnica, razvijamo suradnju sa malim proizvođačima i uzgajivačima. Pokušavamo koristiti prirodne i pomalo zaboravljene namirnice koje imamo (kao što može bit samoniklo bilje), a i sami imamo svoj vrt koji nam u sezoni osigurava 60-70 posto potrebnog povrća.

-Da li u svom restoranu pripremate jela od boškaina?

Pripremamo više jela sa boškarinom u našem restoranu...od domaćih „tortellina“ punjenih sa mesom od boškarina, do carpaccia mariniranog ili „cappello di prete“ (gornji dio plećke kojeg pečemo na niskoj temperaturi).

- Kakav je prema Vama značaj boškarina za istarsku gastronomiju?

Kao autohtoni proizvod meso od boškarina ima ključan značaj u razvoju istarske gastronomije. Na nama je da taj proizvod učinimo prepoznatljivim u širem kontekstu i da ga valoriziramo...imamo u svijetu nekoliko primjera itekako globalno poznate govedine.

-Da li se on dovoljno koristi u promociji istarske gastronomije?

Može se uvijek bolje, međutim mislim da imamo nekoliko restorana koji rade sa takvim meso na ispravan, inovativan, kvalitetan i zanimljiv način.

-Kako turisti prihvaćaju jela od boškarina? (Kada ih preporučite kako reaguju? Kada ih probaju kako reaguju?)

Boškarin je vrlo ukusno meso koje će ljudi rado prihvatiti. Idealan za razne pripreme. Po meni najviše dolazi do izražaja u dugim termičkim obradama kao što može bit jedan dobar šugo.