

Tartufi u Istri

Franković, Laura

Undergraduate thesis / Završni rad

2016

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

Permanent link / Trajna poveznica: <https://um.nsk.hr/um:nbn:hr:186:891207>

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

Download date / Datum preuzimanja: **2024-11-28**



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

TARTUFI U ISTRI

Završni rad

Mentorica: doc.dr.sc. Sarah Czerny

Rijeka, 31.08.2016.

Sadržaj

1.UVOD	4
2.ISTRA KAO ODMAK OD MASOVNOSTI.....	5
3.ISTARSKI POLUOTOK	7
3.1.Smještaj i reljef.....	7
3.2.Tlo i vegetacija	10
3.3.Klima.....	11
4.TARTUF	12
4.1.Općenito o tartufu.....	12
4.2.Povoljna klima i zemljište za tartuf.....	13
4.3.Staništa tartufa.....	14
4.4.Vrste tartufa zastupljene u Istri	17
4.5.Lov na tartufe	20
5.TARTUFARSTVO KAO DODATAN PRIHOD	22
5.1.Intervju	23
6. ISTRA KAO GASTRO IMPERIJ HRVATSKE	26
7.LOV NA TARTUFE KAO TURISTIČKA ATRAKCIJA	28
7.1.Obitelj Karlić.....	28
7.2.Terenski rad.....	29
7.3.Intervju	33
8.ZAKLJUČAK	37
9.LITERATURA.....	38
10.PRILOZI.....	39

SAŽETAK

U ovom radu iznosim blagodati koje istarski tartuf pridaje svom stanovništvu, prvenstveno naglašavajući njegovu važnost u turističkom smislu. Kako bi čitatelju pružala čim opširniju i jasniju sliku, najprije sam opisala glavne značajke istarskog poluotoka; smještaj i reljef, tlo i vegetaciju te klimu, pošto su to temeljna obilježja koja vrše utjecaj na cjelokupni razvoj samog poluotoka. Nakon toga slijedi dio u kojem sam prezentirala glavnog aktera ovog rada, a to je tartuf. Opisala sam njegove osnovne značajke, kako nastaje, gdje se nalazi te kako ga se nalazi. Nakon što su iznesene sve činjenice o tom istarskom blagu, slijede tri djela koja zasebno iskazuju kakav to učinak na stanovništvo Istre ima ta dragocjena gljiva. Najprije sam opisala kako potragu za tartufom prakticiraju mnogi lovci kojima to služi kao sekundaran izvor prihoda za život. Zatim sam u sljedećem djelu opisala gastro poziciju Istre koja je zahvaljujući svojim plodovima uključujući tartuf, postala gastro imperijem Hrvatske. Dok sam u zadnjem dijelu iznijela razvoj jednog egzistencijalnog posla, odnosno lova na tartufe u turističku atrakciju koja privlači posjetitelje iz cijelog svijeta. Osim što iskazom ova tri djela dobivam uvid u utjecaj na stanovništvo, dobivam uvid i u razvoj turizma u Istri koji napreduje sve više. Sve tri komponente međusobno su povezane i međusobno utječu jedna na drugu čineći tartuf pravim pokretačem istarskog razvoja i turizma.

Ključne riječi: tartuf, Istra, turizam, razvoj, turisti, lov na tartufe, lovac, turistička atrakcija, stanovništvo, gastronomija

1.UVOD

Turistička kretanja ljudi jedna su od važnijih značajki našeg vremena. Ljudi putuju kako bi zadovoljili svoje potrebe za odmorom i razonodom, upoznali druge ljude, njihove krajeve, povijesno-kulturne vrijednosti, liječili se, ukratko kako bi se duhovno i fizički rekreirali. (Radišić 1981) Upravo je to okosnica ovoga rada u kojem prezentiram istarsko blago – tartuf. Sa svojim staništem u Istri, on čini veoma važan čimbenik za ljude na tom hrvatskom poluotoku čiji reljef odigrava veliku ulogu. Reljef utječe na klimu, hidrografiju, kvalitetu tla, biljni i životinjski svijet, zonalni raspored, a reljefni oblici u turizmu, s obzirom na svojstva i karakteristike, imaju sve važniju ulogu u oblikovanju turističke ponude, određivanju vrste i oblika turističkih kretanja (Bilen 2011)

Istra kao regija plodna tartufima uživa poseban status, koji mnogi stanovnici njegovog staništa, naravno i koriste. Naime, nekima lov na tartufe biva sekundarnom zanimacijom kojom si osiguravaju dodatne prihode za život. Tartufi znaju biti veoma unosan posao, te dobra tartufarska sezona nekima čini veliku razliku. Nadalje, veliki broj ugostitelja ima u svojim restoranima, konobama, u ponudi tartuf koji je neizbježan za svakog posjetitelja Istre. Nitko ne želi provesti svoj odmor u ovom posebnom kraju izostavivši kušanje ove delicije. Dok su s druge strane neki od lova na tartufe načinili turističku atrakciju, kao što je to učinila i obitelj Karlić koja se već dugi niz godina bavi tartufima. Detaljnijim istraživanjem upoznala sam se s njihovim radom i počela shvaćati što je to što privlači toliki broj ljudi iz cijelog svijeta na tu jedinstvenu atrakciju. Razlog tolikim pozitivnim reakcijama zasigurno je romantičarski pogled turista, koji žele da im se omogući neposredan kontakt s lokalitetom, te da uspiju doživjeti ono autentično što nudi kraj u koji dolaze. (Atkinson 2008) Upravo se u tom segmentu uviđa kako je došlo do rasta i razvoja istarskog turizma, koji svojim turistima više ne nudi samo sunce i more, već zaokruženu priču o blagodatima Istre, a ja ću se u ovom radu bazirati na tartuf.

2. ISTRA KAO ODMAK OD MASOVNOSTI

Biti turistom jedna je od karakteristika modernog iskustva. Ne otići na put, postao je nedostatak svojstven onom čovjeku bez auta. Postala je to oznaka statusa u modernom društvu. Prema Urryju turisti konzumiraju dobra i usluge, koje su im možda nepotrebne, iz razloga što generiraju ugodna iskustva koja su drugačija od onih s kojima se susreću u svakodnevnom životu. Oni su poput suvremenih hodočasnika, koji traže autentičnost u drugim vremenima i na drugim mjestima, daleko od svog uobičajenog života, pokazujući fasciniranost pravim životom drugih ljudi. (Urry 2002)

Vrsta turizma koju istražujem-odlazak turista u lov na tartufe - a povezuje se s tartufom, predstavlja se kao potraga za autentičnim u kojoj se objektiviziraju ljudi i mjesta koja se susreću, dok se turisti subjektiviziraju, te dobivaju ulogu glavnih aktera. (Atkinson 2008) Upravo se u mom primjeru te značajke iskazuju. Turisti u toj potrazi dolaze u lov na tartufe kako bi iskusili jednu autentičnu dimenziju lokalnog stanovništva te tako dobili uvid u neka nova saznanja i drukčije iskustvo. Na taj način oni prodiru u njihovu svakodnevnicu, čineći ju objektiviziranim spektaklom. Ono što je bitno naglasiti je da sam lov predstavlja nešto što se od davnina radi i na tome zarađuje, međutim u ovoj dimenziji postaje atrakcija koja služi turistima za upoznavanje jednog segmenta domorodnog stanovništva.

S obzirom na te značajke postaje jasno kako je riječ o kulturnom turizmu, sintagmi koja se koristi kao gospodarska grana turizma koja potiče posjećivanje drugih zemalja kako bi se upoznao lokalni način života, kultura. Kulturni turizam podrazumijeva zanimljivosti lokalne sredine. Naime, on se ne može razvijati ako nema jake temelje u kulturnoj baštini i tradiciji koja će posjetitelje privući svojom jedinstvenošću. (Sinković 2008) Upravo tradicija tu igra važnu ulogu koja je "skup svega onoga što se zajednički prenosi i čini identitet, nešto po čemu se neka ljudska zajednica prepoznaje kao takva... Tradicija je prijenos iskustava i kulturnih tekovina." (Ibid 5 : 2008) Ljudi sve više počinju shvaćati važnost identiteta, baštine i tradicije, te takve pozitivne promjene treba iskoristiti za vrednovanje u turističke svrhe. Isto tako, razvoju turističkih proizvoda proizašlih iz kulturne i tradicijske raznolikosti potrebno je pridati veću pozornost jer upravo u tom segmentu neće mogućnost razlikovanja i konkurentske prednosti. U današnje vrijeme "učeci odmor" mnogo je traženiji i privlačniji od običnih aranžmana: hotel, sunce, more. Suvremeni turisti koji su željni novih saznanja o odabranoj destinaciji i koji umjesto pasivnog odmora biraju onaj aktivniji, učeci odmor, možemo nazvati "turistudentima". (Ibid) Tako se u Istri, turistima, osim lova na tartufe, nudi i

mogućnost berbe grožđa, maslina, sudjelovanje u proizvodnji vina i maslinovog ulja, branje šparoga, izrada mozaika, gradnja kažuna, upoznavanje istarske tradicije i običaja...

Većina tih praksi čine dio seoskog turizma, pa tako i lov na tartufe. A seoski turizam osim što se temelji na tradicionalnosti, biva zanimljivim iz razloga što podiže vrijednost destinacije s obzirom na gostoljubivost domaćina, ali i na originalnosti ponude. Kao model razvoja turističkih usluga na ruralnim područjima, seoski turizam prakticira i označava individualnost, odnosno pristupa se gostu na način da on postaje gotovo dio obitelji kod koje dolazi te se uspostavlja vrlo bliska interakcija između gosta i domaćina. Takvim se pristupom izbjegava masovnost u pružanju turističke usluge. (Sinković 2008)

Potražnja današnjih turista usmjerena je prema doživljajima i originalnosti, prema novim iskustvima i želji za uživanjem i doživljajem lokacije koju posjete kroz komunikaciju s okolinom, susretom s tradicijama i mjesnom kulturom življenja te bliski kontakt s lokalnim ljudima. Seoski turizam kao turizam po mjeri čovjeka u spoju s okolinom i prirodnim okruženjem nudi zadovoljenje upravo svih tih potreba. (Ibid)

U Istri je ovaj oblik turizma razvijeniji od ostalih regija Hrvatske, može se uočiti kako "seoski turizam kao selektivni oblik turističkih usluga povezuje tradicionalne vrijednosti i dostignuća i uopćava ih u turistički proizvod s naglašenom karakteristikom ambijentalnosti i antropomorfnosti." (Ibid 77 : 2008)

3. ISTARSKI POLUOTOK

3.1. Smještaj i reljef

Istra se u geografskom smislu obilježava kao poluotok čiju sjevernu granicu prema kopnu čini linija između Miljskog zaljeva u blizini Trsta i najsjevernije točke Prelučkog zaljeva, sjeverozapadno od Rijeke. Najjužniju točku čini Rt Kamenjak koji se nalazi jugoistočno od Pule. Iako je Istarski poluotok svojim trokutastim oblikom i dimenzijama (otprilike 3100 km²) najveći i najvažniji oblik jadranske obalne raščlanjenosti, on se s obzirom na svoju geografsku strukturu, ali i povijesnu definiranost prostora, može tumačiti i kao kopno između dva veoma važna morskog zaljeva – Tršćanskog na sjeverozapadu i Kvarnerskoga na istoku. S obzirom na stoljetne političke, gospodarske i kulturne utjecaje na istarskom tlu, tumačenje povijesnih tokova i kulture mnogo je složenije od jednostavne geografske definicije. Čak i sama struktura morfološki raznovrsnih geografskih cjelina na istarskom tlu pridonosi kompleksnosti tumačenja Istre kao jedinstvenoga geografskog pojma.

Istra je od kopna odijeljena vapnenačkim planinama i brdovitim visoravnima tršćanskoga Krasa i Ćićarije. Sam prostor poluotoka može se podijeliti na tri geomorfološki sasvim različita područja.

Brdoviti sjeverni i sjeveroistočni rub poluotoka, zbog njegovog oskudnog biljnog pokrova i svijetlih, ogoljenih, krških površina nazivamo Bijelom Istrom. Taj dio prima najviše oborina, ali se te vode gube u kraškom podzemlju, pa su površine povoljne za obrađivanje reducirane na dna krških udolina. To siromašno područje slabo je nastanjeno, a tradicionalno zanimanje stanovništva bilo je sitno stočarstvo. Dio Bijele Istre koji čini planina Učka strmo se spušta prema moru, pa je obalno stanovništvo istočne obale Istarskoga poluotoka oduvijek bilo okrenuto moru i pomorstvu, a u novije vrijeme turizmu.

Jugozapadno od Bijele Istre prostire se prostor koji je morfološki mnogo bogatiji. To je brežuljkast kraj, ispresijecan riječnim tokovima i dolinama, koji obiluje vodama i vegetacijom. Tlo nije posebice plodno, međutim tu se stoljećima razvijala proizvodnja žitarica, voćarstvo, vinogradarstvo, a uzgajala se i krupna stoka. Kako taj prostor karakterizira listopadna vegetacija, u zimskim je mjesecima dominantna siva boja, pa po tome i naziv Siva Istra. Tu su se naselja formirala još od prapovijesnih vremena na uzvisinama i brežuljcima koji su dominirali dolinama rijeka ili poljima. Na ostacima raznih prapovijesnih gradina, kaštela, nastali su antički, a kasnije i srednjovjekovni utvrđeni gradići. Na ovim prostorima i mnoga sela imaju zaštitne zidine. Na sjeveru Sive Istre, danas na obali Slovenskog primorja,

nastala su neka od važnijih gradskih središta, poput Kopra koji je stoljećima bio upravno središte mletačke Istre, te Piran koji je svojim poznatim solanama stoljećima opskrbljivao Mletačku Republiku, tom strateški važnom sirovinom. Siva Istra je obilovala naslagama ugljena, pa je u jugoistočnom dijelu, posebice na području Raše i Labina, rudarstvo imalo dugu tradiciju.

Zapadnu i južnu obalu Istre karakterizira širok pojas zaravni koji se blago spušta prema moru. Obala je dobro razvijena s mnogo uvala, dubljih zaljeva te riječnih ušća. Osim niza manjih otočića pred obalom od Poreča do Rovinja, na jugu se ističe Brijunsko otočje. Cijelo to područje je sačuvalo pokrov izrazito crvene zemlje, po čemu je i dobilo naziv Crvena Istra. Kraj je relativno gusto naseljen, a uz obalu zapadne Istre nastala su i važnija urbana središta poput Rovinja, Poreča, Pule te niz manjih gradova, kao što su Umag, Novigrad i Vrsar. Poljoprivredna proizvodnja je u Crvenoj Istri veoma razvijena, a industrija se razvija u urbanoj zoni Pule. Cijela obala Crvene Istre danas je istaknuto turističko područje, odnosno jedna od najvažnijih i najrazvijenijih turističkih zona Republike Hrvatske.

S obzirom na povijesne okolnosti te na temelju nacionalne rasprostranjenosti stanovništva, njegove autentične kulture, tradicije i jezika, geografsko je područje istarskog poluotoka danas podijeljeno između tri susjedne države. Vrlo malen dio Istre, tek sjeverna strana Miljskoga poluotoka koja zatvara južnu stranu tršćanske luke, pripada Republici Italiji. Slovensko primorje s Koparskim zaljevom i dijelom Piranskoga zaljeva do ušća rijeke Dragonje te veći dio Krasa u zaleđu dio je Republike Slovenije i njezin izlaz na Jadransko more. Neusporedivo najveći dio teritorija koji predstavlja geografski pojam Istre, zapravo cijelo tijelo Istarskoga poluotoka južno od ušća rijeke Dragonje pa sve do vrha Prelučkoga zaljeva na sjeveroistoku, sastavni je i veoma važan dio Republike Hrvatske.

Hrvatska Istra zahvaća vrlo značajan dio Bijele i najveći dio Sive Istre, te cjelokupan prostor Crvene Istre. (Travirka 2001)



Slika 1. Tri geomorfološka područja Istre

3.2. Tlo i vegetacija

Najraširenije tlo u Istri je posmeđena crvenica i to pretežno na karbonatnoj osnovi. Za prostor fliša tipična su nerazvijena tla, uglavnom zbog dominantnih procesa ispiranja. Na najvišim dijelovima, oko vrhova Učke i Ćićarije, prevladavaju siromašna tla jer na tim strminama najjače dolaze do izražaja pravi kamenjari. U dolinama se talože tekućice te se u tim predjelima zbog neusklađenosti vodnih prilika, provode intenzivne hidromelioracije. Pomoću njih se povećava plodnost i dobivaju se kultivirana tla.

Uski priobalni pojas od Plomina preko najjužnijeg dijela do Poreča karakteriziraju šume hrasta crnike. To je uvijek zeleno bilje sa svim značajkama mediteranske klime. Prema unutrašnjosti najvećim dijelom na prostranom ravnjaku, ali i u porječjima Raše i Mirne, rastu šume medunca i drugih hrastova s bjelograbom. To su ostaci ostataka nekadašnjih listopadnih šuma. U važnijim dijelovima Mirne i njezinih pritoka od prirodne vegetacije zastupljeni su hrast lužnjak, poljski jasen, brijest i druge biljne vrste prilagođene vlažnoj poplavnoj podlozi. Tom biljnom sastavu pripadaju Motovunske šume, koje se smatraju izuzetnom prirodnom rijetkošću. Prostor unutrašnje Istre dobro se izdvaja šumama medunca i drugih hrastova, ali i s crnograbom. To je biljna zajednica Seslerieto-Ostryetum. Submediteranska obilježja u njoj su jače izražena jer se s povećanjem apsolutne visine mijenjaju i ekološki uvjeti. Više i najviše dijelove karakterizira pojas primorske šume bukve. Međutim, zbog prijašnjeg stočarskog iskorištavanja te su šume najviše degradirane u šikare. Šume su u Istri, prema katastarskim podacima, 1971. godine zapremale 95 099 ha ili 34 posto od ukupne površine. To je vrlo visok postotak jer su uključene i šikare. Izvorna prirodna vegetacija je znatno ograničena i svodi se na oazne raritete.

Kulturne biljke imaju isto tako veliku ulogu u istarskoj vegetaciji. U mediteranskoj zoni raširena je maslina i vinova loza. Posebna se pozornost pridaje uzgoju voća i povrća. Te su se kulture počele intenzivnije uzgajati jačanjem gradskih funkcija pretežno primorskih naselja. Turizam također potiče hortikulturnu djelatnost. Biljni pokrov Istre tako je sve manje uvjetovan neposrednom prirodnom osnovom, već je više odraz novijeg razvoja i s njime povezane gospodarske aktivnosti društva. Naročito značenje imaju brojne umjetno pošumljene površine u priobalju. Također je vrlo značajna regeneracija vegetacijskog pokrova u zonama nekadašnjih krških kamenjarskih pašnjaka. (Rogić 1975)

3.3.Klima

Klimatske prilike uvjetovane su geografskim položajem i reljefnom strukturom. Zbog prijelaznog položaja između Alpa i Dinarida, te Sredozemlja i Podunavlja, a u vrhu Jadrana; Istra je mjesto križanja tih utjecaja, koji se međusobno isprepliću u svim mogućim kombinacijama određujući na taj način klimu Istre. Neposredna blizina i prevlast mora uz nizak reljef, te izraziti planinski rub na sjeveroistoku pri tome imaju najveći modifikatorski utjecaj i izravno se zrcale na klimatska obilježja istarskog krajolika. Srednje temperature svih mjeseci na obali su više nego u unutrašnjosti.

Jeseni su redovito toplije od proljeća. Razlike u temperaturama najveće su između proljeća i ljeta, pa jeseni i zime. Prijelaz ljeta u jesen toplinski je postepen, a najmanje termičke razlike karakteristične su za prijelazno razdoblje između zime i proljeća. Takva toplinski režim, osim što odražava blagotvorni utjecaj mora i sredozemne značajke klime, upućuje i na promjene koje su posljedica sjevernijeg položaja i specifične uloge pojedinih elemenata reljefa Istre. Padaline su u Istri najviše zastupljene u obliku kiše jer je snijeg rjeđa pojava i nema većeg klimatskog značenja. Količina padalina se povećava od jugozapadne obale prema višim unutrašnjim predjelima. Krajnji sjeveroistočni planinski rub spada u najkišovitije krajeve Hrvatske. Jesen se smatra najkišovitijim dobom godine. Razlike u količini padalina između ljeta i jeseni su veće nego između zime i proljeća. Uviđa se kako je u Istri utjecaj morskoga kišnog režima dominantan. Relativno visoka količina ljetnih padalina upućuje na modifikaciju sredozemne klime, što je u skladu s položajem Istre u vrhu Jadrana. Pojedini dijelovi međutim ipak pate od suše, koja katkad potraje dva do tri mjeseca. (Rogić 1975)

S padalinama i oblačnošću povezana je i insolacija¹, koja ima posebno značenje u suvremenom litoralizacijskom valoriziranju. Zapadne obale mnogo su sunčanije nego unutrašnji dijelovi i kvarnerski prostor, a to se vidi i iz razlike između Pule (2 387 sati) i Rijeke (2 120 sati). (Peruško 1968)

¹ Insolacija je količina energije koju sunčevim zrakama prima Zemlja.

4.TARTUF

4.1.Općenito o tartufu

Tartuf je vrsta izuzetne gljive, koja je još od davnine proglašena čudom prirode. U nekim je zemljama omogućila vrlo unosnu gljivarsku djelatnost. Tartuf je smatran vrhunskim gastronomskim specijalitetom te postiže vrlo visoke tržišne cijene. Unatoč tome potražnju je vrlo često teško podmiriti. Osim delikatesnosti cijenjen je i kao navodni afrodizijak. (Lisjak 1991) Jestiv dio tartufa u stručnom smislu naziva se plodonosno tijelo ili latinski carpor. Sastoji se od velikog broja micelija. Razvija se preko spleta micelija, koje se nalaze na vršnim dijelovima korijenskog sistema živih drvenastih biljaka. Plodonosno tijelo je uglavnom okruglastog oblika. Podsjeća na gomolj krumpira, pa je zbog toga, ta vrsta gljive dobila još i naziv gomoljača. Oblik plodonosnog tijela velikim udjelom zavisi i od sastava zemljišta te ostalih uvjeta koji utječu na njegov razvoj. Može biti tvrdo ili spužvasto, što ovisi o vrsti tartufa, vrsti drvenaste biljke s kojom živi u simbiozi, kao i o klimatskim faktorima pod kojima se oba partnera razvijaju. Što se tiče veličine, varira počevši od nekoliko grama pa do nekih dvjestotinjak grama, a rjeđi primjeri mogu biti i veći. Treba istaknuti kako je u Istri 1999. godine iskopan bijeli tartuf nevjerojatne mase od 1.310 grama, kojeg je pronašao Giancarlo Zigante. Taj je tartuf uvršten i u Guinnessovu knjigu rekorda.

Na površini tartufa nalazi se pokožica, koja kod nekih vrsta može biti glatka, a kod nekih hrapave ili bradavičaste površine. Glatku površinu imaju bijeli, a bradavičastu crni tartufi. Unutrašnji dio plodonosnog tijela tartufa može biti različite boje: bijele, svijetlo smeđe do tamno smeđe, smeđe-sive, smeđe-ljubičaste, crvenkaste i crne, što ovisi o zrelosti, ali i o vrsti biljke s kojom ta gljiva živi u simbiozi.

Kada se napravi presjek plodonosnog tijela, može se zapaziti kako je njegov unutrašnji dio prošaran nepravilnim užim ili širim žilicama. Ti dijelovi predstavljaju sterilno tkivo koje razdvaja i obavija plodne dijelove, odnosno područja sa askosporama².

Jestivi dio tartufa ima vrlo bogat kemijski sastav, specifičan ukus najfinijih sireva sa blagim osjećajem bijelog luka ili tome sličnog i odličan miris koji pomalo podsjeća na parfem.

Koristi se uglavnom kao začin u prvom redu, pošto jako oplemenjuje sva druga jela svojim specifičnim mirisom i ukusom, pa se najčešće nariba svjež u pripremljena jela. (Maksimović 2008)

² Askospora je reproduksijski materijal tartufa, odnosno predstavlja ćelije za razmnožavanje.

4.2. Povoljna klima i zemljište za tartuf

Podzemnim gljivama, a i njenim partnerima u simbiozi najviše odgovaraju prostori u umjerenoj, srednjoeuropskoj i mediteranskoj klimi, posebice između 40° i 50° sjeverne geografske širine. U okviru tih granica, postoje manje ili veće razlike kako u prostornom, tako i u visinskom smislu. Ali postoje razne vrste tartufa koje su se s vremenom prilagodile tim različitim prostorima. Nema oštrih granica, ali ima razlika u dostizanju prinosa.

Bijelim i crnim tartufima odgovara mediteranska klima sa blagim zimama i toplim ljetima, uz dosta padalina u vrijeme kasne jeseni i preko zime, do početka proljeća. Najpovoljnije padaline u toku godine kreću se od 800 do 1.200 mm vodenog taloga, a temperature nebi trebale prelaziti puno ispod nule (- 6 °C), odnosno preko 40 °C. Crni tartufi bolje podnose veće izmijene temperature nego bijeli.

Zemljište južnih padina posebno odgovara ako se tartufi uzgajaju u simbiozi sa voćnom leskom. Uzgoj tartufa je moguć i na terenima s manjom količinom padalina, ali u tom se slučaju dobri rezultati postižu samo uz rijeke i druge vodotoke ili uz navodnjavanje. Ljetni tartuf ima širi doseg i uglavnom živi u atlantskoj i kontinentalnoj klimi. Za njegovo sazrijevanje nužno je osigurati od 600 do 1.000 mm vodenog taloga, osobito u proljeće, dok su ljeti dovoljne umjerene količine. Prevelike vlage preko zime, a i česte hladne temperature ispod -10°C mogu biti štetne za tartuf.

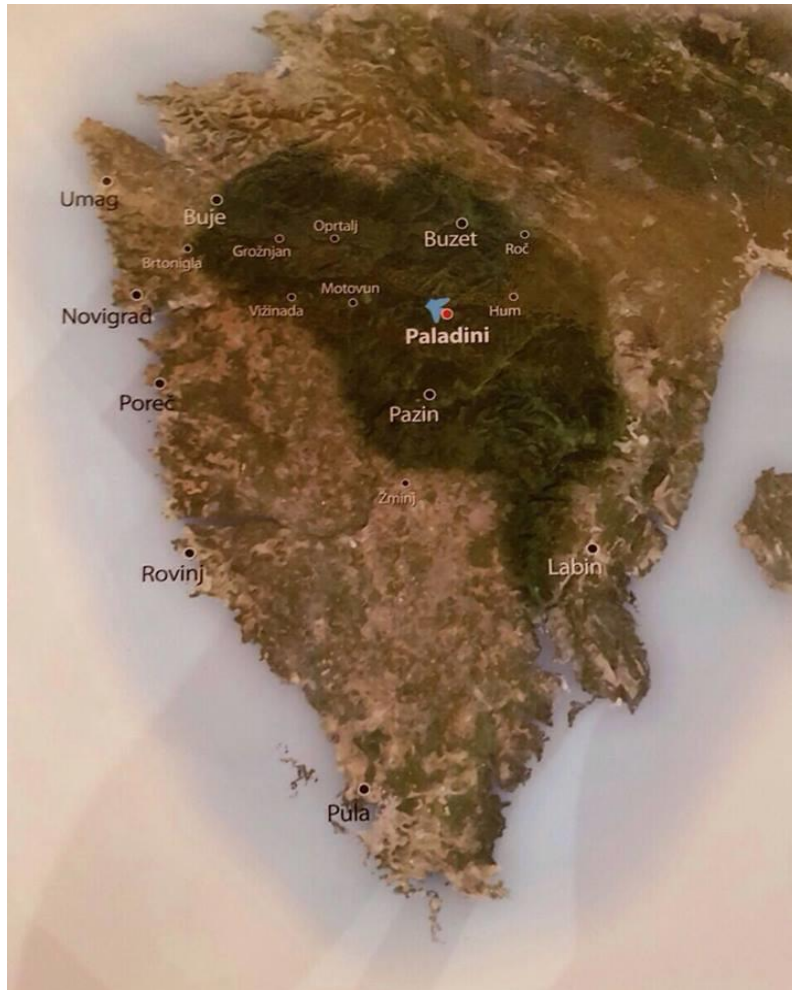
Sve vrste tartufa najbolje uspijevaju na krečnolaporastim, laporasto glinenim i ilovastim zemljištima, kao i na nanosima pored rijeka i potoka. Poželjno je da zemljište ima visok postotak humusa (6-8%), osobito ako se radi o pjeskovitim zemljištima. Reakcija zemljišta u pogledu pH vrijednosti trebala bi se kretati između 6,8 i 9,0. Tartufi bolje reagiraju na suše negoli na previše vlažno tlo. Međutim, prolazne poplave zemljišta uz rijeku i potoke nisu štetne, naročito ako ne traju dugo. U tom slučaju pozitivno je što sa poplavom, vode za sobom ostavljaju dosta organskih materijala, što dobro djeluje na rast i razvoj, ne samo drvenastih biljaka već i samih tartufa. Najčešće povoljna nadmorska visina je 600 m, a dobri rezultati se realiziraju i na visinama od preko 1.000 m. Dobro odgovaraju i južne padine, a pogodne su uvale i zemljišta do 5% nagiba, a u nuždi i više.

Crni tartuf raste na brdskim, šljunkovitim zemljištima i tlima sa 1,5 – 3% humusa, pri pH vrijednosti između 7 i 8, na južnim predjelima, te sušnim i suncu eksponiranim stranama. Uspijevaju od 0 do 1.000 m nadmorske, na zemljištima sa maksimalnim padom od 15 stupnjeva. (Maksimović 2008)

4.3. Staništa tartufa

Najveća potražnja za njim je u Europi, iako se danas konzumira gotovo svugdje u svijetu. Područja u Europi gdje uspijeva su Francuska, Italija, Hrvatska te Srbija. Najpoznatija vrsta je crni tartuf koji je najcjenjenija vrsta francuske pokrajine Perigord, te bijeli tartuf (*Tuber magnatum Pico*) koji je najpoznatija vrsta talijanske pokrajine Alba.

U Istri uspijevaju obje vrste. Crni tartuf uspijeva tokom cijele godine, a u Istri uspijevaju tri vrste: plemeniti crni tartuf, crni ljetni tartuf i crni zimski tartuf. Bijeli tartuf raste u periodu od rujna do prosinca, te on uspijeva u kiselijim i gušćim tlima, ilovači i pijesku, te na području nižih temperatura, dok su staništa crnog tartufa na mjestima gdje voda otječe, s više vlage i višom temperaturom te u tlu bogatom fosforom. U Istri tartuf ne uspijeva na području cijelog poluotoka već u okolici Motovuna i Buzeta, zatim preko Roča i Huma do Labina i Kršana na jugu, te zapadno prema Vižinadi i Grožnjanu, uz manja nalazišta u Brtonigli do Kaštela i Buja. Prvi tartuf na području Istre nađen je dvadesetih godina dvadesetog stoljeća, i to upravo bijeli tartuf. Međutim, prije nego što je zabilježen pronalazak prvog istarskog tartufa, domaći su ljudi obrađujući zemlju u plodnoj dolini rijeke Mirne, godinama nailazili na gomolje intenzivnog mirisa i čudnog oblika kojima nisu znali razjasniti porijeklo. Stoga su tartufe nazivali smrdljivim, vražjim, pokvarenim krumpirom. Dok je danas tartuf jednim od simbola Istre i njene gastronomske raskošnosti, gdje se na razne načine domaće i visoke kuhinje može probati u gotovo svim restoranima. (Požarić 2015)



Slika 2. Područje Istre plodno tartufima

Motovunska šuma

Motovunska je šuma od davnina poznata kao glavna kolijevka tartufa u Istri. To je područje prekriveno listopadnim drvećem, koje se proteže dolinom rijeke Mirne (od Istarskih toplica sv. Stjepana do crkvice sv. Petra zapadno od Livada) te dolinom rječice Botonege (od njena utoka u Mirnu do zaseoka Šćulaca podno brda Brega). (Duda 2005) "Premda ne sadrži nijednu drvenastu ili zeljastu vrstu koja bi bila svojstvena samo njoj, prirodna je posebnost Istre, ali i čitavoga hrvatskog priobalja." (Ibid 514 : 2005) Razvila se na zemljištima nastalima uz rijeke Mirnu i Botonegu. Tu zemlju odlikuje visoka razina podzemnih voda i povremene poplave, posebice u jesen i proljeće. Obilježje prirodne rijetkosti daje joj hrast lužnjak, koji spada u vrstu karakterističnu za nizinske krajeve kopnenih dijelova Hrvatske, gdje prikriva velike površine i čini gospodarski vrlo bitne i poznate slavonske šume. Uz njega se, u većem ili manjem broju, pojavljuje još nekoliko drvenih vrsta, a to su: nizinski jasen, nizinski brijest,

suri grab, crna topola, bijela topola, joha, bijela vrba i dr. Motovunska je šuma od davnina pripadala državnim šumama, još i prije Rimskog Carstva, pa je sječa i gospodarenje njom bilo regulirano posebnim zakonima. Premda je cijela Istra sve do 17. stoljeća bila šumovita, jedina šuma kojoj je Mletačka Republika pridavala posebnu važnost bila je upravo Motovunska. Drvo hrasta lužnjaka koje u njoj raste bilo je Veneciji vrlo cijenjeno zbog kakvoće i posebne iskrivljenosti, što se primjenjivalo u gradnji zakrivljenih dijelova brodova. Motovunska se šuma u doba Mletačke Republike rasprostirala na površini od 1738 ha, a 1971. godine zauzimala je površinu od 1274 ha, dok je danas pod šumom još 994 ha. Naime, Vodoprivreda Hrvatske donijela je 1971. godine, plan o premještanju korita rijeke Mirne na južnu stranu doline i izgradnje nove ceste uz njega. (Duda 2005) "Motovunska šuma ima ulogu u zadržavanju i očuvanju podzemnih rijeka, a svojom bujnošću u ljetnom razdoblju osvježava cijelo područje te ima estetsku i rekreativnu vrijednost." (Duda 515 : 2005)



Slika 3. Motovunska šuma

4.4. Vrste tartufa zastupljene u Istri

Bijeli tartuf (*Tuber magnatum Pico*)

Bijeli tartuf po veličini spada u najkrupnije vrste tartufa. Plodonosno tijelo je najčešće veličine kokošnjeg jajeta, ali može biti manje ili znatno veće. Pokožica mu je prljavo bijela, žuto-bijela, žutozelena, što ovisi od biljne vrste s kojom je u simbiozi. Unutrašnji dio mu je prošaran venama koje mu daju mramorast izgled i varira od bijele do svijetlo smeđe, ružičasto smeđe i zagasito crvene boje. (Maksimović 2008) Pronađen je samo u Italiji i Hrvatskoj, a raste ukopan na laporasto ilovastim tlima kao simbiot raznih listopadnih drveća, posebice ispod hrasta (*Quercus*), vrba (*Salix*), topola (*Populus*). Miris mu je vrlo karakterističan i jak te podsjeća na plin metana ili na fermentirani sir. Na svjetskom tržištu postiže nedostižne i nepredvidive cijene, a prosječna otkupna cijena iznosi dvije do tri tisuće eura po kilogramu. (Božac 2008)



Slika 4. Bijeli tartuf

Plemeniti crni tartuf (*Tuber melanosporum Vittadini*)

Kolijevka crnog tartufa, a i ostalih vrsta jest Francuska. Međutim, on uspijeva i u drugim zemljama, kao što su to Italija, Španjolska, Hrvatska. On sadrži do šest eliptičnih askospora smeđe-crne boje, pokrivenih kratkim, finim bodljama. Crni tartuf živi u simbiozi s hrastom, bukvom, grabom, leskom, topolom i borom, osobito na krečnim i suhim terenima.

Plodonosno tijelo može biti okruglasto, bubrežastog ili nepravilnog oblika, od veličine oraha pa do veličine naranče, a ponekad i puno veći – 0,5 kg. Boja vanjskog dijela je crvenkasto crna do smeđe crna s višekutnim bradavicama i brazdastim uglovima. Unutrašnji dio je crno ljubičaste do tamno smeđe boje, sa bijelim žilicama koje su nepravilno razgranate. Tartuf je kvalitetan, aromatičan, ugodnog mirisa i okusa. (Maksimović 2008)



Slika 5. Plemeniti crni tartuf

Zimski tartuf (*Tuber brumale* Vittadini)

On ima isti oblik kao i prethodni tartuf, ali sa velikim rasponom u veličini, počevši od dimenzija lješnjaka pa do onih kokošnjeg jajeta. Pokožica je crna sa stožastim bradavicama promjera do 3 mm. Unutrašnjost plodonosnog tijela je sivo smeđe boje s bijelim venama širim negoli kod crnog tartufa. Uspijeva na lakšim zemljištima, bogatim humusom. često ispod samog površnog zemljišnog sloja, odnosno lisnatog pokrova u simbiozi s hrastom, grabom, bukvom, leskom, topolom i borom. Dozrijeva od listopada pa do kraja ožujka. (Maksimović 2008)



Slika 6. Zimski tartuf

Ljetni tartuf (*Tuber aestivum* Vittadini)

Njegovo plodonosno tijelo je najčešće veličine manje naranče, nepravilnog okruglastog oblika. Vanjska površina je smeđe crna, te sadrži višekutne bradavice širine 3 – 10 i visine do 3 milimikrona. Unutrašnjost je od prljavo bijele do smeđe boje, sa mnogobrojnim razbacanim, širokim i kratkim žilicama. Aksospore su eliptične, nepravilno mrežasto udubljene, sa rijetkim i kratkim bodljama. Uspijeva u simbiozi s hrastom, grabom, leskom, bukvom i borom, u razdoblju od kraja svibnja pa do prosinca. Spada u tartufe srednje kvalitete jer mu je miris nešto slabije izražen. (Maksimović 2008)



Slika 7. Ljetni tartuf

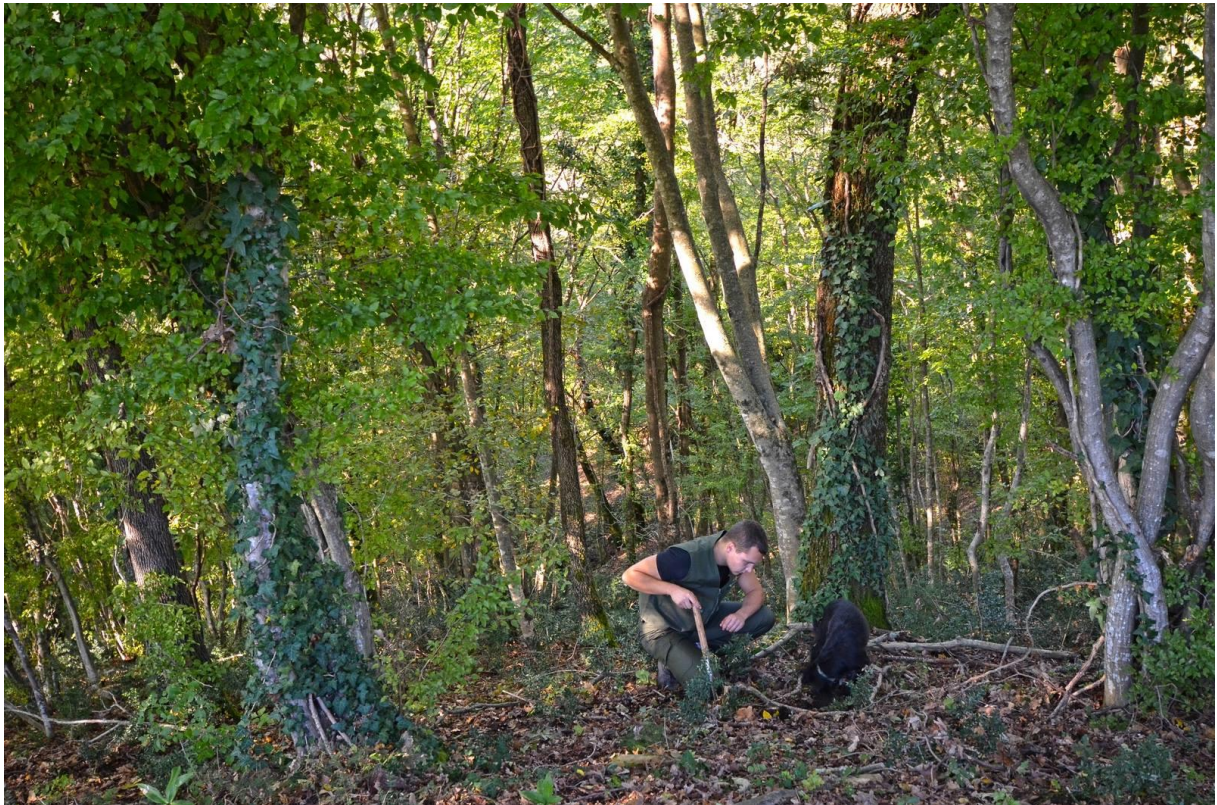
4.5.Lov na tartufe

Za razliku od ostalih gljiva, tartuf raste ispod zemlje gdje na razini od dvadeset do trideset centimetara razvija svoje plodište. Usprkos njegovom snažnom i intenzivnom mirisu, tartuf nije moguće pronaći bez pomoćnika i bez specijalne male lopate koja se naziva otka ili vanga. Čovjek u službi pomoćnika bira svinju ili psa. Svinja će biti najčešći odabir u Francuskoj. Naime, tartuf pušta miris na koji su svinje posebice osjetljive, a sličan je hormonu koji divlja svinja ispušta prije parenja. Svinje tako pri osjetu mirisa tartufa podivljaju i počinju razuzdano kopati kako bi što prije otkrile podzemni plod. Nerijetko ga pojedju prije nego što ga lovac uspije izvući van ili znaju jako često i oštetiti stanište pa se moraju i vezivati kako nebi oštetile vrijednosnu gljivu. Iz tih razloga je 1985. godine u Italiji i zabranjen lov uz pomoć svinja. U Istri se za lov na tartufe oduvijek koristi pas. To najčešće bivaju kujice, jer su bolje, poslušnije, imaju veći fokus na lov, a kada su skotne i najbolje traže. I uvijek to bivaju mješanci. (Požarić 2015) Sama dresura pasa traje dugo. Počinje kada je štene staro oko tri mjeseca. Poželjno je da ju provodi osoba koja će i kasnije ići s psom u lov i biti mu vodič pri traženju. Training dresure je razrađen u nekoliko faza te ga se provodi na način da štene to shvati kao igru. U prvoj se fazi štenetu daju komadići tartufa kojima se može igrati i jesti ih. Time se pokušava psa naviknuti na intenzivan miris kojeg nosi tartuf. U drugoj fazi slijedi zakopavanje malih komadića tartufa ili npr. kruha umočenog u ulje s tartufima, na male dubine od otprilike jedan do tri centimetara. Tako su psi u mogućnosti otkopavati njuškom, pošto neki psi ne znaju još kopati šapama. Nakon uspješnog otkopavanja, psu uvijek uslijedi nagrada – slatkiš za pse. Treća faza započinje sa pravim pothvatima psa, odnosno zakopavaju se tartufi na dubini od dvadeset do trideset centimetara, te pri tome psi već moraju početi koristiti šape pošto su to ipak već povećane dubine u zemlji. U četvrtoj fazi počinje se voditi psa u šumu uz još jednog, iskusnijeg psa. U trenutku kad iskusniji pas nanjuši tartuf, odmakne ga se, te se zove mladi pas kojeg se navodi da nastavi kopati. Tako se on uči kopati, privikava se na samu šumu i mirise, te neprestanom vježbom počinje biti sposoban i samostalno nalaziti i otkopavati tartufe.³

Što se tiče samog postupka vađenja tartufa iz zemlje, potrebno je biti vrlo pažljiv. Plodonosno tijelo tartufa sastoji se od visokog postotka vode, te nema naročito čvrst omotač koji bi ga zaštitio od ozljeda prilikom vađenja. Stoga, pri tom procesu treba voditi računa, kako se plodonosno tijelo nebi oštetilo. U suprotnom može doći do gubitka pune težine, a samim time i do pada prodajne vrijednosti. Kada se pronađe mjesto gdje se nalazi tartuf, počinje se s

³ <http://karlictartufi.hr/dresura-pasa/>

kopanjem zemlje malo šire nego što se pretpostavlja da sama širina plodonosnog tijela iznosi. Kopanjem otkom se postepeno prodire u dubinu. Kada se počinje nazirati tartuf, pažljivo se s njega otklanja zemlja te se rukama pokušava u potpunosti izvući. Nakon toga, rupu iz koje je izvađen tartuf treba lijepo zatvoriti i prostor iznad toga zamaskirati. Time se proces vađenja tartufa završava. (Maksimović 2008)



Slika 9. Prikaz lovca i psa u potrazi za tartufom

5. TARTUFARSTVO KAO DODATAN PRIHOD

Tartufarstvo provodi veliki utjecaj na stanovništvo Istre koje je nastanjeno na plodnim područjima tartufa. Naime, mnogo je onih koji unatoč svakodnevnom poslu, obavezama, u slobodno vrijeme odlaze u lov na tartufe. Te osobe u svom vlasništvu imaju pse tragače koje su sami dresirali ili već kupili dresirane, te u vrijeme sezone tartufa odlaze u potragu za istarskim blagom. To najčešće ne rade kako bi uživali u njemu i spremali si ga za jelo, već kako bi ga mogli prodati nekom kupcu ili restoranu i tako si s još jedne strane zaraditi dodatne prihode. Naime, tartufi znaju biti veoma unosan posao, pogotovo kada su bijeli tartufi u igri. Lovac može biti svatko, iako postoji uvjet – a taj je da osoba ima dozvolu. Naime, kako bi osoba otišla u lov na tartufe u državnu šumu mora imati dozvolu nadležne šumarije za ciljano mjesto, koja na dnevnoj bazi iznosi sto kuna, na tjednoj tristo kuna, mjesečnoj petsto, a sezonskoj tisuću kuna bez PDV-a. Ukoliko tartufari bivaju uhvaćeni bez dozvole, slijede novčane kazne koje dosežu i do sedam tisuća kuna.⁴

Kako bi dobila uvid u percepciju tartufara kojemu je lov na tartufe dodatna aktivnost koja donosi prihode, odlučila sam intervjuirati Darka, studenta od dvadeset četiri godine koji dolazi iz obitelji čiji su se članovi bavili i bave se tartufarstvom unatoč svom primarnom poslu, zanimanju.

⁴ http://www.glasistre.hr/vijesti/pula_istra/sumarija-kontrolira-tartufare-jer-ih-dio-nema-dozvole-430073

5.1.Intervju

• *Kako si se počeo baviti tartufarstvom?*

U svijet tartufa me prvenstveno uveo tata, koji već trideset godina ide u lov na tartufe, pa je i mene počeo voditi od malena. Krenuo sam sa sedam godina, te sam u lovu s njim pratio što on radi, kako "priča" s psima i kako se odnosi prema njima. Tako sam ubrzo naučio što točno trebam raditi i kako se ponašati, pa sam polako krenuo i sam u lov kako nebi morao dijeliti dobitak od pronalaska.

• *Smatraš li da je u tartufarstvu važan odnos s psima?*

Definitivno je! Kad pas nađe tartuf može se na njemu vidjeti ponos i sreće, kao da "razgovara" s tobom. Što si u boljim odnosima s psima to ćeš vjerojatno bolje aprofitirati. Ako te pas poslušna veća je vjerojatnost da ćeš naći tartuf. Makar tu ima više faktora jer je to kao lutrija; ni u jednom trenutku ne znaš da li ćeš ih naći ili ne. Može se desiti da u pet dana ne nađeš ništa i onda jedan dan iznenađenje, kao kad dobiješ na lutriji. Imam primjer iz prošle sezone, kada u deset dana nisam stigao napraviti ni deset eura, a nakon toga, u jedan dan čak četiristo pedeset. Mada to nije ništa mom osobnom rekordu od devetsto šezdeset eura za samo pet minuta. Tog je dana lov jako brzo bio obavljen.

• *Što za tebe znači tartuf?*

Tartufi su odlična hrana, međutim kod nas u Istri oni koji traže tartufe ne jedu ih baš. Tu se svi više baziraju na prodaju, kako bi od toga imali neku dodatnu zaradu uz svoj svakodnevni posao. Osoba koja ima dva, tri psa tragača neće ići u potragu kako bi zatim pojeo te tartufe, već se u većini slučajeva odlazi u lov kako bi se nešto dodatno zaradilo. Iako, ne možeš se svake godine osloniti da ćeš u tome zaraditi neku veliku svotu; može se desiti da dvije godine bude odlična sezona, a treća bude veoma loša.

• *Tvoja obitelj isto tako posjeduje pse tragače?*

Da, imamo ih pet. Za dva mogu reći da su vrlo dobro obučena, a ostala tri su osrednje dobra.

• *Koliko vremena inače izdvajaš za odlazak na tartufe?*

Ja nisam zaposlen, već studiram, pa odem kad stignem. Znači ako se vratim iz Rijeke popodne, odem na dva, tri sata. A ako sam doma, znam otići rano u jutro oko 6-7h pa budem otprilike tri sata, a zatim kasnije popodne odem još jednom na par sati. Dosta ljudi odlazi u

lov i noću, ali ja to ne prakticiram jer nisu psi naučeni. Ukoliko od malena nisu naučeni da odlaze u šumu noću, počnu cviliti i prestrašeni su. Jednom sam pokušao ići sa svojim psima kada se već spustila noć, međutim psi su mi stali uz nogu i stisnuli se uz mene te počeli cviliti. Nakon toga sam shvatio da nema smisla odlaziti s njima noću jer jednostavno nisu naučeni na to te ih svlada strah.

•Kako biraš pozicije na koje ćeš otići tražiti tartufe?

Puno ljudi odlazi u Motovunsku šumu gdje i ja odlazim, makar mi tamo nije glavno nalazište. Unutar te šume postoje razne pozicije na kojima se zna da rastu npr. rani tartufi koji su u osmom, devetom mjesecu. Dok za deseti mjesec postoje već druge pozicije unutar cijele šume gdje se treba tražiti. Iako posjećujem i tu šumu, u okolici Buzeta od kud ja dolazim postoje isto tako razne pozicije za koje mogu reći da se prenose iz koljena na koljeno. Kada sam još odlazio u lov s tatom, on mi je pokazivao pozicije di su se nalazili lijepi, veliki tartufi, pa mjesta gdje ih je pronašao njegov tata, susjed ili on sam. Tako zapamtiš te pozicije gdje ćeš i u buduće odlaziti. Jer ono što je važno za napomenut je da lovac najčešće neće hodati u prazno i čekati da pas nađe nešto, već se većinom odlazi na poznata mjesta gdje se točno zna da su plodna tartufima. Mada se meni u zadnjih par godina desilo da sam ga našao di sam najmanje očekivao, di ga nitko prije nije našao, ni moj tata, ni nono.

Ja se u svom lovu baziram na mjesta gdje znam da mi je tata pokazivao da je našao tartufe, ili di ih je njegov tata našao. Međutim te pozicije nisu striktno definirane jer se to iz godine u godinu mijenja, npr. na jednoj strani ih više nema dok se na drugoj strani prošire. Prije deset godina, 2006. desila se situacija di je pas samo odjednom počeo trčat u jednom pravcu, a ja i tata smo mislili kako ide za nekom divljači, dok je on zapravo išao na tartuf. Potrčali smo za njim i tako našli jednu novu poziciju. Drugi dan smo se opet vratili na to mjesto, da vidimo hoće li biti još nešto, da bi na kraju ispalo da smo te godine više tartufa našli na tom jednom mjestu, nego na svim ostalim pozicijama. Stoga, razumljivo je da pokušavaš sakriti to mjesto, odnosno ne govoriti o točnoj lokaciji kako drugi na toj lokaciji nebi došli pokupiti tartufe.

•Znači svaki lovac čuva svoje pozicije?

Pa u principu da, a i npr. kada se nađe neki lijep tartuf, svi pokušavaju štititi – prvenstveno o informaciji di su ga našli, ali i o tome da su ga našli. Kada netko pita kako ide potraga za tartufom, odgovori se s "Dobro je." i to je to. Zbog konkurencije je bolje ne iznositi neke veće detalje. Netko tko npr. čuje kako stalno nalazim lijepe tartufe, lako može saznat gdje odlazim u lov i tako može doći do toga da i drugi lovci dođu u okolicu mojih pozicija i tako u buduće

smanje moji pronalazak.

Uglavnom, gotovo svaki lovac pamti pozicije na kojima je našao neki lijep tartuf ili neku poveću kilažu. Pravi primjer je moj tata koji, kako sam već rekao, odlazi u lov već trideset godina, te kad ja koji put odem s njim tako da mi opet pokaže neke pozicije, on se sjeti točno kod kojeg drva je našao tartuf prije petnaest godina. Takve stvari se ne zaborave. Kada nađeš neki lijepi tartuf, do kraja života znaš točno mjesto gdje si ga našao, ne možeš to zaboraviti.

•*Da li ti je tata ikada pričao o stanju s tartufima prije i sada?*

Naravno da je. Prije je tartufa bilo puno više. Iako im je cijena bila manja od današnje, šume su količinski sadržavale mnogo više tartufa. Klima se promijenila, te je po meni to počelo utjecati na njihov rast.

•*Kako bi opisao osjećaj koji nastupa kada pronadeš tartuf?*

Nema tog opisa. Čim pas počne kopati, adrenalin skoči u sekundi. Odmah trčiš za njim da vidiš šta je, a ako je neki lijep tartuf onda je to još deset puta veći adrenalin. To se ne može opisati, to se jednostavno mora doživjeti.

6. ISTRA KAO GASTRO IMPERIJ HRVATSKE

Hrana se u turizmu nudi u obliku nutricionističke prehrane, ali i kao posebna gastronomska ponuda neke regije ili zemlje. Javlja se zanimanje turista ne samo za upoznavanje kulture i običaja domorodnog stanovništva već i raznih etnosocijalnih karakteristika, posebice njihovih gastronomskih vještina i znanja. Stoga korištenje domaćih poljoprivrednih proizvoda pri spremanju hrane turistima, zasigurno pridonosi cjelokupnoj slici kvalitete turističkih proizvoda Hrvatske, te utječe na povećanje njene konkurentnosti na svjetskom tržištu. (Bilen 2011)

Nakon Domovinskog rata Istra počinje bilježiti nagli rast turista, te je s obzirom na to počelo i njeno prilagođavanje raznim turističkim zahtjevima. Povijesno gledano, istarska je kuhinja podlegla raznim utjecajima kroz vrijeme, s obzirom na kuhinje različitih zemalja koje su njom vladale (npr. Austro-Ugarska, Italija). No, temelj istarske kuhinje odnosi se kako na raznovrsnosti namirnica tako i na različitosti pripreme nekih jela, a posljednjih se godina veliki naglasak stavlja na autohtonu gastronomsku ponudu koja je dovela do znakovitih promjena u istarskim ugostiteljskim objektima. Najvažnije autohtone namirnice koje se danas koriste u istarskim objektima su: maslinovo ulje, riba, tartufi, šparoge, vino itd.

Istra je poduzela značajne pothvate posljednjih godina kao gastro i eno regija. Naime, gastronomija i enologija su u Hrvatskoj prepoznate kao proizvod s izraženim razvojem u Strategiji razvoja hrvatskog turizma do 2020. godine. (Šuligoj 2015) Gastronomska ponuda i zavidan razvoj u gastro turizmu postavljaju Istru "na prvo mjesto gastro karte Hrvatske" (Šuligoj 275 : 2015). Prepoznatljivosti i novim hitovima u gastronomiji Istre, svakako će pomoći činjenica da ona spada u mediteransku prehranu koja se uvrstila u UNESCO-vu reprezentativnu listu svjetske nematerijalne baštine. Inače, mediteranska kuhinja spaja prirodne resurse te uvjete života na posebnim područjima kao što su prostori obalnog dijela Istre. Baza takve prehrane je u korištenju namirnica specifičnih za neko područje, te njihova priprema i konzumacija. Otvaraju se mnogobrojne konobe i restorani koji s tradicionalnim namirnicama zadovoljavaju nepca suvremenih sladokusaca. (Šuligoj 2015)

Kako sam već spomenula, u istarskoj gastro priči važnu ulogu ima i glavni akter ovoga rada, a to je tartuf. Njegov raritet čini specifičnim istarski poluotok koji uživa status njegovog staništa. Stoga nije ni čudno kako on odigrava veliku ulogu u ponudi istarske kuhinje, koja na tradicionalan način, ali i na suvremeniji, inovativniji način, ne ostavlja nikoga ravnodušnim. U razgovoru s Diegom koji je već preko trideset godina u ugostiteljstvu na području Istre,

saznajem kako se u zadnjih petnaestak godina dogodio pravi preporod tartufa u gastronomiji. On danas radi u jednom restoranu u centru Buja koji, naravno, u ponudi ima i jela s tartufima. Na moje pitanje da li se stanje s tartufima promijenilo od početka njegove karijere do danas, on odgovara kako zasigurno jest. Napominje kako su danas, za razliku od prije, ljudi upoznati s tartufom, znaju za njega i žele ga isprobati. Naime, nerijetko mu ljudi kažu kako su upravo zbog te dragocjene gljive i došli u posjetu Istri. Isto tako govori kako je danas bitno da konobar koji izdaje jela s tartufima zna sve o njemu, te ga mora znati prezentirati. Naime, ljude zanima njegov nastanak, vrste, njegove sezone.

S obzirom na njegu i odnos prema tartufu, u Istri je osnovan klub kvalitetnih restorana koji nose naziv "Tartufo vero" (izvorni tartuf). Ti objekti se odnose prema tartufima s posebnom njegom; paze na njegovu prezentaciju i serviranje, sljubljuju jela s tartufima i vina, upoznati su sa svim vrstama bijelog i crnog tartufa te smišljaju posebne tartufarske sezonske menije. (Ivanović, Krajcar 2015) Krajem ljeta u Istri se organiziraju i razne manifestacije o tartufima koje se odvijaju od početka rujna pa do početka studenog. Održavaju se u najznačajnijim gradovima tartufarstva, kao što su to Livade, Buzet, Motovun i Sovinjak. Posjetitelji imaju prilike isprobavati i kupovati razne proizvode s tartufima, ali i sudjelovati u radionicama koje služe boljem upoznavanju tog istarskog blaga. (Požarić 2015)

Takav "gastronomski turizam uz ostale selektivne oblike omogućava produljenje sezonskog poslovanja koje je u prethodnom razdoblju bilo isključivo usmjereno na tople ljetne mjesece te sunčanje i kupanje." (Šuligoj 276 : 2015)

7.LOV NA TARTUFE KAO TURISTIČKA ATRAKCIJA

Odlučila sam istražiti na primjeru jedne obitelji koja se bavi tartufima, kako su od lova na tartufe, koji im je primaran posao, uspjeli napraviti turističku atrakciju za turiste koji širom svijeta dolaze kod njih kako bi isprobali i približili se njihovoj svakodnevnicu traženja istarskog blaga – tartufa.

U prvom sam dijelu ukratko predstavila obitelj Karlić te čime se ona bavi, zatim sam iznijela svoji terenski izvještaj, pošto sam se i sama okušala u lovu te uspjela dobiti uvid što li je to tako posebno u tom lovu da privlači tolike mase ljudi, a na kraju sam intervjuirala Ivana, člana obitelji Karlić koji je već iskusan lovac.

7.1.Obitelj Karlić

Obitelj Karlić iz Paladina, nedaleko od Buzeta, je jedna od onih obitelji koja istinski živi svoju priču o tartufima i tartufarstvu, te ju prenosi s generacije na generaciju. Radmila i Goran su 1994. godine osnovali svoju vlastitu tvrtku koja je nastavak tradicije koju je pokrenuo Radmilin otac, majka i stric. U obiteljskom poslu vrlo važnu ulogu ima i stariji sin Ivan koji s roditeljima radi u firmi, te mlađa kćer Ivana koja također pomaže u obiteljskom biznisu. Uz pomoć obučениh pasa, od kojih su neki križanci, a neki čistokrvni psi, članovi obitelji Karlić odlaze svakodnevno u lov na tartufe. Dresuri psa se većinom posvećuju sami, a tokom godina su došli do spoznaje kako su mješanci otporniji na bolesti, niske temperature i kišu, odnosno sve uvjete s kojima se svaki pas tartufar susreće.

Obitelj Karlić je u potpunosti posvećena tartufima i lovu na tartufe kojeg su osmislili i kao jedinstvenom turističkom atrakcijom. Na imanju obitelji Karlić danas je to dio turističke ponude, kada s članom obitelji i psom, posjetitelji mogu otići u specifičan lov, vidjeti kako reagira pas, kako kopa tartufe, kako se mora ponašati lovac. To je jedna posebna prilika u kojoj se može doživjeti jedna posebna potraga za istarskim gastro blagom, a kasnije i uživati u degustiranju proizvoda s tartufima. (Požarić 2015)



Slika 10. Turisti u lovu na tartufe



Slika 11. Turistkinja u lovu

7.2. Terenski rad

Kako bi moje istraživanje bilo potpuno, odlučila sam se okušati u lovu na tartufe. Moj sugovornik Ivan rado me je jednog dana poveo sa sobom u lov, kako bi i sama doživjela to meni do tad, nepoznato iskustvo.

Došla sam u dogovoreno vrijeme u Paladine, malo selo nedaleko Buzeta, gdje se nalazi obitelj Karlić. Put do njega je jako strmovit i cesta je uistinu uska, međutim kada se jednom podignete na vrh, isplati se pomalo mučna vožnja autom. Naime, kad se jednom dođe do sela, ispod vas se prostire idiličan pogled na jezero Butoniga što mislim da nitko zapravo ne očekuje ovdje. To je zaista bila nagrada za nezgrapan put i to nagrada koja me ostavila bez riječi.

Vrlo sam lako našla dom obitelji Karlić. Tamo me već spremno dočekao Ivan. Unatoč mojoj sportskoj odjeći, odlučio mi je posuditi njihove planinarske cipele i deblju jaknu koju imaju u zalihi odjeće za lov, na što sam ja rado pristala. Zatim smo uzeli otku, te glavne faktore u lovu-pse. Ivan je pustio iz boksa dva psa, a oni su mahnitno počeli trčati po dvorištu. No, ubrzo su se odazvali njegovom zovu, te se sami ukrcali u auto. Objasnjeno mi je kako s nama idu u lov Crnko, kujica koja je njihov dugogodišnji lovac i živuća legenda u traženju tartufa, te Lela, mlađa kujica koja pokazuje jako dobre rezultate u lovu. Sama vožnja do obližnje šume trajala je otprilike četiri minute, te smo vrlo brzo stigli do željene destinacije. Otpustili smo

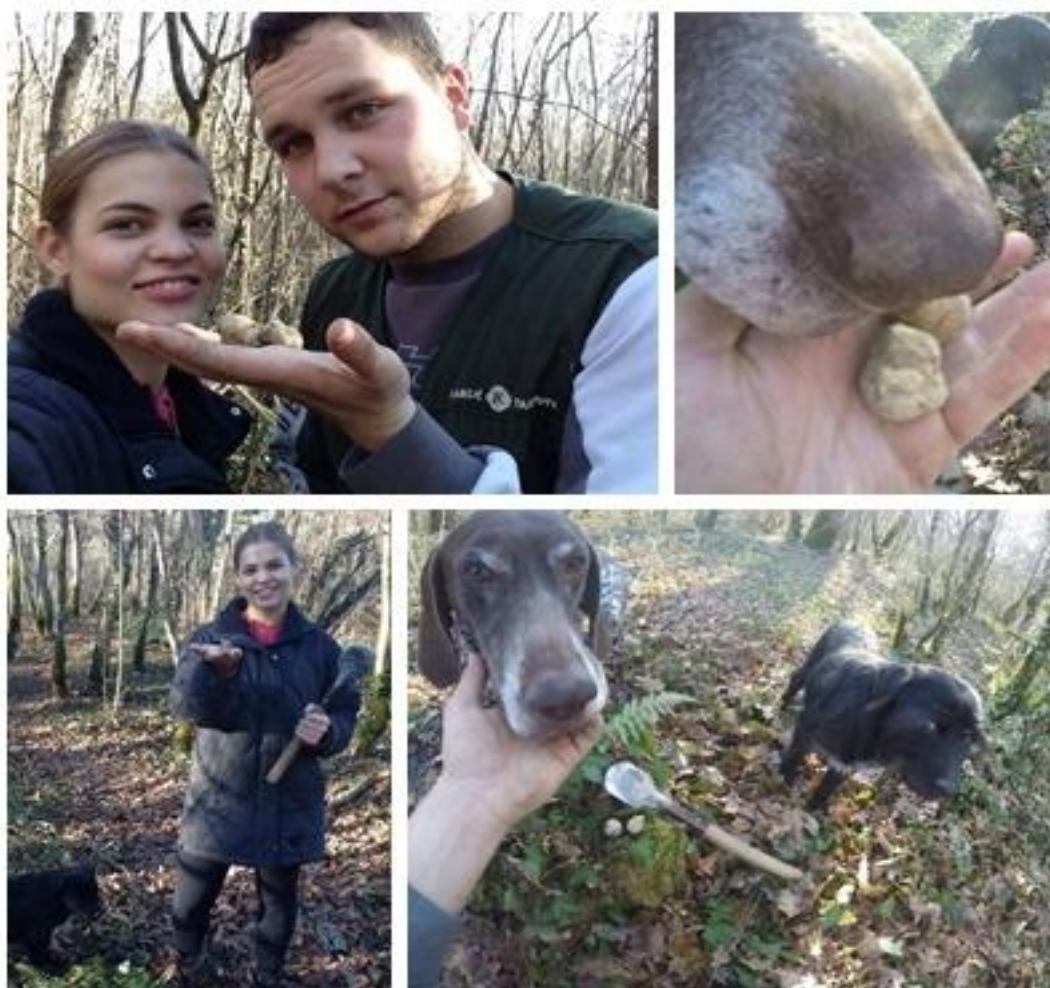
pse iz auta te krenuli u pohod na tartufe. Psi su odmah počeli lutati šumom i njuškati tlo. Naš zadatak bio je pratiti ih i na vrijeme zaustaviti ukoliko bi počeli kopati. Ivan mi je objasnio kako je vrlo važno reagirati na vrijeme jer svaka sekunda znači mnogo. Ukoliko ih ne zaustavimo na vrijeme, psi bi našli tartuf visoke vrijednosti mogli pojesti ili oštetiti što je za svakog lovca prava tragedija. Naime, oštećenje nekog tartufa može imati velike posljedice. Tako se na primjer vrijednost nekog većeg tartufa sa npr. sto eura, u slučaju velikog oštećenja može spustiti i na samih dvadeset eura. Stoga me nije začudila Ivanova brzina i spremnost kada bi shvatio da je jedan od psa počeo kopati. Prvi koji je našao nešto i počeo kopati bio je Crnko. Ivan je odmah potrčao do njega, makar je za to morao proći i gustu šikaru. Ubrzo sam shvatila kako lovci zaista skaču svuda za psima bez obzira na moguće ozljede i ogrebotine u slučaju nepažnje. Iako, njihova spretnost i naviknutost na šumu izvlače ih iz takvih situacija.

Ubrzo sam i ja stigla do njih te sam počela pratiti prvo otkopavanje tartufa. Crnko je vješto počeo kopati svojim prednjim nožicama, a zatim ga je Ivan malo odmaknuo te mu pomogao svojom otkom. Odjednom smo uočili mali dio tartufa. Ivan je rekao kako sad slijedi najbitniji dio lova, a to je vađenje tartufa. Jednom kad se uoči, lovac treba biti jako pažljiv, te svojom otkom ili rukama, malo po malo otkopavati okolni dio tartufa. To se sve mora raditi vrlo pažljivo pošto kod djelomičnog naziranja tartufa ne možemo znati koje je veličine sam tartuf, stoga moramo paziti kako ga otkom slučajno nebi zahvatili i time ga napuknuli ili razbili. Ivan ga je pažljivo otkopao te ga izvadio. Bio je to naravno bijeli tartuf, pošto je trenutno njihova sezona, srednje veličine od otprilike osam deka. Primila sam ga i pomirisala, a miris je bio jako intenzivan i zamaman, uistinu opijum. Miris kakvog se ne želiš riješiti, a kako sam i sama veliki ljubitelj tartufa to nije bilo nimalo čudno. Zatim je Ivan spremio tartuf u poseban džep, a Crnku je uslijedila nagrada – dobio je par kroketića koji su njemu najdraži slatkiš. Nastavili smo lutati šumom, a nakon otprilike trideset minuta počela je i Lela s kopanjem. Zaustavili smo ju na vrijeme te smo uskoro izvukli još jedan tartuf sličnih dimenzija kao i prijašnji. U našem su lovu psi još par puta počeli kopati no to nas je dovelo do crvenog tartufa. Ivan mi je objasnio kako je to vrsta tartufa koju se može naći na nalazištima crnog i bijelog tartufa, no on nije jestiv, nema nikakvu vrijednost i uz to vrlo je neugodnog mirisa. Nakon skoro dvosatnog hodanja, odlučili smo završiti s lovom. Vratili smo se do područja gdje smo ostavili auto, uzeli pse sa sobom i krenuli vraćati se. Kada smo stigli, vratili smo pse u boks, a Ivan mi je rekao kako bi se sad mogli i nagraditi jelom s tartufom koji smo pronašli. Bila sam uistinu iznenađena i sretan što ću jesti jelo s tartufom u čijem sam lovu i sama sudjelovala. Krenuli smo prema velikoj kuhinji gdje inače i turistima pripremaju jela za

degustaciju. Tamo smo oprali tartuf koji smo odlučili iskoristiti. Ivan je pri tome koristio malu četku kako bi svaki komadić zemlje bio uklonjen, a tartuf čist i spreman za korištenje.

Napravili smo si omlet u koji smo na kraju naribali listiće tartufa. Bila sam oduševljena. Okus je bio odličan i veoma aromatičan, kao i sva jela s tartufima. Iako ih neki ljudi ne vole, ja mogu reći za sebe da sam povelika ljubiteljica i kao takva uistinu obožavam profinjenost koju tartuf daje i najjednostavnijim jelima.

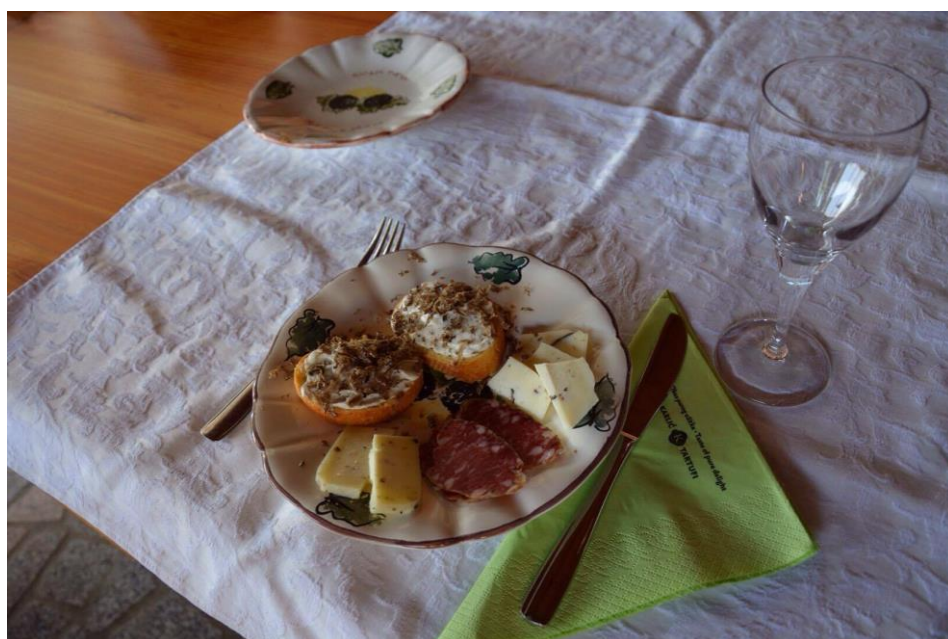
Bilo mi je uistinu drago što sam bila tako lijepo ugošćena i što sam imala priliku okušati se u lovu na tartufe koji se događa upravo u Istri, mom kraju, a nikada zapravo nisam imala prilike sudjelovati u njemu. Dok stotine i stotine turista iz cijelog svijeta dolazi upravo kako bi se iskušalo u tome. Tako sam kao veliki ljubitelj tartufa konačno uspjela vidjeti i doživjeti cijeli proces tartufa, od njegovog pronalaska ispod zemlje do njegovog veličanstvenog serviranja na jelo.



Slika 12. Prikaz mog terenskog rada



Slika 13. Prikaz dočeka turista s domačim rakijama



Slika 14. Degustacijski tanjur za turiste

7.3.Intervju

• ***Od kada se baviš lovom na tartufe?***

Moja karijera lova na tartufe započela je još u ranoj fazi moga života kada sam kao dijete odlazio s mamom u šumu. Ubrzo mi je to počela biti strast, a i unosan hobi s obzirom da se tartufi cijene kao najskuplje gljive na svijetu. U lov odlazim već nekih deset godina. Samostalnim lovom sam započeo već s dvanaest godina, a u noćni lov sam krenuo s petnaest godina.

• ***Kako se postaje lovcem na tartufe?***

Kako bi mogli ići u lov na tartufe, potrebno je odslušati jednodnevno predavanje. Na tom predavanju se saznaje niz pravila kojima ćemo zaštititi šumu. Na primjer bude rečeno kako pri pronalasku treba očistiti tartuf iznad rupe jer zemlja koja ostane na tartufu sadrži mikorize tog tartufa pa je važno da mi tu zemlju očistimo iznad rupe i tako tamo ostavimo mikorizu koja će se opet obnoviti i uroditi novim tartufom. Isto tako iznosi se kako je vrlo važno svaku iskopanu rupu zakopati, isto tako radi obnavljanja itd. Nakon predavanja potrebno je položiti ispit, te se nakon toga svake godine treba kupiti dozvolu, koja je ove godine koštala 1700 kuna. S tom je dozvolom moguće imati dva psa sa sobom te naći do dvije i pol kile tartufa na dan, što je gotovo pa nemoguće.

• ***Možeš li mi opisati sam proces lova?***

Kad krećem u lov najprije odlazim u boks po pse i vodim ih u auto. Zatim krećem na željenu destinaciju gdje se nalaze tartufi. Kada stignemo, krećemo s lovom. Šetamo se nekoliko sati, a kad osjetim da ja, a i psi, više ne možemo, odlazimo iz šume. Kad stignem doma, važem tartufe i procjenjujem kolika će im biti vrijednost, te ih nakon toga spremam u posebne kutijice u frižideru gdje se oni skladište.

• ***Kako biraš gdje ćeš otići u lov?***

Od starine se ide u šume koje su ti najbliže. Šuma u koju ja inače odlazim jako je blizu moje kuće. Nju ja poznajem, znam gdje bi moglo baciti više tartufa, odnosno na kojim dijelovima te šume ih ima više. Kada bi odlazio u neku drugu šumu, koja mi je nepoznata nebi znao takve informacije te nebi znao gdje trebam više poticati pse da ih traže.

• ***Koja je razlika između danjeg i noćnog lova?***

U dnevno doba ima puno više ljudi u šumi jer je vidljivost bolja i jer je uvelike lakše kontrolirati pse. Dok u noćno doba treba biti puno bolje opremljen; treba imati posebne ogrlice za pse s zvončićima ili sličnim zvučnim signalima te treba imati jako dobru lampu ili svjetiljku. Uz to mnogo više ljudi preferira lov po danu jer ih je noću strah u šumi, međutim tada je i veći promet ljudi na strateškim mjestima što se u noćnom lovu može izbjeći.

• ***Kakav je tvoj odnos s psima?***

Oni su za nas kao članovi obitelji. Uz to oni nam pridonose u ekonomskom dohotku. Oni i

sami sebe prehranjuju jer si zapravo sami zasluže hranu koju im dajemo. Jako su poslušni te ih često i treniram tako što im bacim komadiće tartufa po dvorištu, a zatim ih puštam vani da ih sami nađu. Oni naravno znaju da im nakon svakog pronađenog tartufa zatim slijedi nagrada – kroket; njihov najdraži slatkiš.

• ***Kakav je osjećaj kad ti pas u lovu ošteti tartuf?***

Takve situacije znaju jako dotući čovjeka. Kad nekada hodaš po šumi tri, četiri sata i zatim ti pas pojede tartuf u roku od dvije sekunde, jednostavno poludiš. Ali naravno ne možemo to psu uzeti za zlo jer je to njegov posao, mi smo ga učili da on jede tartufe. To što ga mi nismo uspjeli brže zaustaviti, to je samo naš problem.

• ***Tko je po tebi bolji za lov na tartufe, psi ili svinje?***

Za mene su bolji psi zato što su poslušniji, pametniji. Isto tako, psi su i praktičniji. Ako moram uzet pet psa sa sobom, lako ću ih prevest s autom, dok bi sa svinjama, zbog njihove veličine to bilo nemoguće.

• ***Kako je lov na tartufe u vašoj obiteljskoj tvrtki postao turističkom atrakcijom?***

To se desilo sasvim slučajno. Prije osam godina k nama je došao jedan stalni kupac naših proizvoda koji je upitao moju majku da li bi mogao doći s njom u lov te da će on to platiti. Ona mu je rekla da nema problema, te ako to želi može doći i ne treba ništa platiti. Njemu se to jako svidjelo. Pošto gospodin ima četiri kuće za odmor, predložio je da svoje turiste pošalje k nama u lov, te da im damo da degustiraju jela s tartufima, kao npr. sireve, kobasice, omlete te da si to naplatimo. Nama se ideja svidjela te smo započeli s tim. Ljudi koji su dolazili kod nas bili su oduševljeni, mnogi su pisali i na raznim blogovima o nama. Ubrzo smo dobili upit za suradnju od strane jedne turističke agencije, te je polako lov na tartufe počeo biti pravim hitom među turistima. Dakako, ima u Istri i drugih osoba koje nude takvu atrakciju, međutim naš lov je prepoznatljiv kao najopširniji i najtopliji. Mi se jako dajemo u to jer to nije gluma već pravi lov na tartufe.

• ***Kako ugošćujete turiste koji dolaze kod vas?***

Turisti nas najprije kontaktiraju te si rezerviraju termin jer sve mora biti rezervirano unaprijed. Po dolasku ih ugošćujemo na našoj terasi gdje ih očekuju četiri vrste rakija za isprobati. Nakon toga im ispričamo kompletnu priču o povijesti tartufa te o tartufu kao gljivi koja raste na ovom području. Zatim im pokažemo crne tartufe ili bijele tartufe, ovisno o sezoni. Nakon toga oni sjednu te počinju s degustacijom. Najprije im damo tri vrste sira s tartufima, kobasice i kanapee s tartufima. Nakon toga dolazi omlet s tartufima, a koji put i neki desert s tartufima. Uz to imaju neograničenu količinu vina, vode i dodatka kao što su maslinovo ulje s tartufima, med s tartufima. Kada završe s jelom mogu otići u našu trgovinicu i tamo kupiti proizvode s tartufima po želji, a nakon toga dolaze sa mnom u šumu, u lov na tartufe.

• *Razlikuje li se tvoj samostalan lov, od lova s turistima?*

Kada odlazim u lov s turistima, to obično traje sat vremena, maksimalno dva kad je riječ o sezoni zimskog, bijelog tartufa. Kad je ljetna sezona lov obično traje trideset do četrdeset pet minuta i tada odlazimo u obilazak naše plantaže crnog tartufa, a zatim produžimo u našu privatnu šumu gdje se nalaze pozicije crnog tartufa. Nadalje, turistički lov se razlikuje i u odabiru destinacije. Naime, sedamdeset posto šume di ja inače idem sam oni nebi mogli izdržati, pogotovo kad je crni tartuf u pitanju. Oni rastu pretežito na brežuljcima i po kosinama koje znaju biti tako velike da to može biti i jako opasno te podložno ozljedama, pogotovo za osobe iz grada koje nisu naučene hodati po tako velikim kosinama. Stoga turiste običavamo voditi na najlakše prohodne pozicije.

• *Kako turisti reagiraju, odnosno kakvi budu njihovi doživljaji nakon lova?*

Turisti su očarani jer je to nešto što je autentično, odnosno nešto što se ne može raditi u cijelom svijetu. Npr. u ribolov se može ići svugdje, u običan lov također, međutim u lov na tartufe je moguće otići samo u odabranim dijelovima svijeta gdje je njihov rast moguć. Stoga je to njima nešto posebno i drugačije jer oni i puno više cijene tartuf od nas. To je njima kao kad nama netko kaže ruski kavijar, to je njima nešto "wow", nedostižno. Veoma su oduševljeni i našim proizvodima s tartufima i s omletom koji im pripremamo, te našom veoma toplom dobrodošlicom kojom ih dočekujemo. Njihove se reakcije mogu vidjeti na razno raznim internetskim stranicama, ali i člancima i tv priložima, pošto nam u posjetu dolaze i ljudi iz novinarskih profesija.

• *Da li im objasniš kako se trebaju ponašati u lovu?*

Da, naravno. Kada se nađem s turistima ispred šume objasnim im kako moraju biti oprezni. Upoznam ih sa svojim psima te im poručim kako moraju pratiti pse jer kada počnu kopati, velika je vjerojatnost da se na tom mjestu nalazi tartuf. Nakon toga započnemo hodati šumom. Kada pas nešto nađe, pokažem im kako to treba vaditi te im čak dam da se i oni sami okušaju u otkopavanju s tako zvanom otkom – lopaticom za otkopavanje tartufa. Turisti tad budu zaista oduševljeni i presretni.

• *Ti i tvoja obitelj imate i nasade tartufa?*

Da, to su nasadi napravljeni po uzoru na Francusku i Italiju. Naši nasadi su prvi takve vrste u Hrvatskoj. Zasađeno je oko tisuću dvjesto stabala talijanskog i hrvatskog zimskog hrasta. Mi smo ta stabla preuzeli u Francuskoj i Italiji na specijalnim mjestima gdje rade mikorizirane stablice – stavlja se mikoriza tartufa na korijenje hrastova, tako da su oni zaraženi s tartufom. Međutim, te se sadnice moraju postaviti u pravu zemlju, odnosno zemlju punu minerala, određene ph vrijednosti (u ovom slučaju 7,4) i rok čekanja prvih tartufa je do deset godina. Tako da to i nije neka isplativa investicija, ali smo mi to napravili zbog hobija i zbog toga što smo jako znatiželjni. Naše sadnice sad imaju devet godina, a našli smo već više od sto tartufa u našim nasadima i to crnog tartufa jer se bijeli ne može uzgojiti. On je preosjetljiv i jednostavno je nemoguće naći mikorizu za njega.

• *Zašto je tartufu uopće važno to stablo uz kojega raste?*

Tartuf je u biti simbiotik sa stablom, ali pošto on zapravo ništa ne daje on bi se mogao smatrati parazitom. On crpi hrastove hranjive tvari i njegovu energiju kako bi mogao narasti. Unatoč tome on je službeno deklariran simbiotikom.

• *Kakav osjećaj pobuđuje u tebi pronalazak tartufa?*

Kad nađeš tartuf preplavljen si osjećajem adrenalina i znatiželje jer nikada ne znaš što ćeš iskopati; dali će on biti mali, srednji, veliki. Ali to nije i samo zbog ekonomske razine već se tu javlja i pitanje prestiža, na primjer u obitelji ili među poznanicima, odnosno da ostaviš neki trag. Te naravno uvijek je lijepo naći tartuf jer je to nešto posebno, netko tko to nije probao ne može to niti shvatiti.

8.ZAKLJUČAK

Ovim radom htjela sam iznijeti važnost tartufa za istarsko stanovništvo u gospodarskom i turističkom smislu. "Turizam kao jedna od vodećih svjetskih gospodarskih grana, svakoga dana povećava raspon ponude kulturnih proizvoda, od posjeta čuvenim povijesnim lokalitetima i spomenicima do otkrivanja novih, egzotičnih mjesta i načina života tamošnjeg stanovništva." (Sinković 2008) Takav porast i razvoj možemo uvidjeti u Istri koja na primjeru tartufa gradi okosnicu koja priziva sve više ljudi. Veliku ulogu i važnost gastronomske ponude u ukupnoj turističkoj ponudi naglašava i činjenica da se danas govori o zasebnoj vrsti turizma gastronomije i enologije koju Istra razvija veoma napredno i postaje sve poznatija na gastro karti Europe. (Šuligoj 2015) Turisti iz okolnih zemalja koriste priliku za dolazak u Istru kako bi uz posjetu krajoliku spojili i iskušavanje specijaliteta s istarskim blagom, nerijetko dolazeći u sezoni bijelog tartufa koja počinje krajem ljeta. Na taj se način i produžuje sezona, što biva od velikog značaja za istarsko stanovništvo.

Kako sam već napomenula u radu, došlo je do razvoja turista, a samim time i turističke ponude. Turisti više nisu zadovoljeni samo plažom i suncem već traže dimenziju više. Žele doći u kontakt s lokalnim stanovništvom, žele spoznati njihov život, njihove navike i običaje, te su beskompromisno spremni iskusiti taj način života. Pravi primjer za to je turistička atrakcija lova na tartufe koju nudi obitelj Karlić i koja svake godine bilježi sve veći porast posjetitelja. Turisti na taj način imaju priliku zaista se približiti tartufu, ali i svakodnevnicima obitelji Karlić kojoj lov zapravo predstavlja egzistencijalnu komponentu. Tako se turisti zapravo lovom u šumi upoznaju sa lokalnim društvom te proživljavaju njegove prakse. Oni u tome zapravo dobivaju ono autentično od njih, što svaki posjetitelj i traži. Zbog toga i ne čudi velika oduševljenost i sreća nakon lova koju sam i sama iskusila. Unatoč tome što se nisam jako udaljila od mjesta stanovanja, imala sam priliku približiti se nečijoj svakodnevnoj praksi koja pokazuje sklad između čovjeka i psa, i sve to na kraju spaja u plod- tartuf.

Kao ljubiteljica tartufa zaista sam bila očarana vidjevši što se sve krije prije samog jela s tartufima, odnosno koliko procesa treba proći kako bi naposljetku ta delicija došla do naših nepca. Stoga nije ni čudno kako turisti bivaju oduševljeni bivanjem u Istri i otkrivanjem i kušanjem istarskog blaga, ali i ostalih čari plodne istarske zemlje.

9.LITERATURA

- Bilen, Miljenko. 2011. *Turizam i okoliš*. Zagreb : Mikrorad d.o.o.
- Božac, Romano. 2008. *Enciklopedija gljiva*. Zagreb : Školska knjiga
- Crang, Mike. 2008. "Putovanje/Turizam". u *Kulturna geografija kritički rječnik ključnih pojmova*. Atkinson, Jackson, Sibley, Washbourne, ur. Zagreb : Disput d. o. o. , str 63-70.
- Duda, Igor ur. 2005. *Istarska enciklopedija*. Zagreb : Leksikografski zavod Miroslav Krleža
- Ivanović, Vesna i Cristina Vojić Krajcar ur. 2015. *Istra Gourmet: enogastro vodič kroz Istru*. Sveta Nedelja : Radin print
- Lisjak, Zlatko. 1991. *Uzgoj gljiva*. Zagreb : IGP »AUGUST ŠENOA«
- Maksimović S. , Petar. 2008. *Tartufi: sakupljanje i plantažno gajenje*. Beograd : Partenon
- Peruško, Tone. 1968. *Knjiga o Istri*. Zagreb : Školska knjiga
- Požarić, Adriano i Barbara Požarić. 2015. *Njegovo veličanstvo tartuf*. Opatija : Info Lab Mediji d.o.o.
- Radišić, Franjo. 1981. *Turizam i turistička politika s ogledima na području Istre*. Pula: Istarska naklada
- Rogić, Veljko. 1975. *Geografija SR Hrvatske*. Zagreb : Školska knjiga
- Sinković, Giorgio ur. 2008. *Istra u kontekstu jadranskih kultura i tradicija*. Pula : Sveučilište Jurja Dobrile u Puli, Odjel za ekonomiju i turizam "Dr. Mijo Mirković"
- Šuligoj, Metod ur. 2015. *Retrospektiva turizma Istre*. Koper : Založba Univerze na Primorskem
- Travirka, Antun. 2001. *Istra*. Zadar : Forum
- Urry, John. 2002. *The Tourist Gaze*. New York : SAGE Publications
- http://www.glasistre.hr/vijesti/pula_istra/sumarija-kontrolira-tartufare-jer-ih-dio-nema-dozvole-430073 (preuzeto 14.06.2016.)
- <http://karlictartufi.hr/dresura-pasa/> (preuzeto 14.06.2016.)

10. PRILOZI

- Slika 1. preuzeta na:
https://www.google.hr/search?q=tri+geomorfoloska+podrucja+istre&biw=1047&bih=505&source=lnms&tbm=isch&sa=X&ved=0ahUKEwivq-Tx1ebOAhUkMJoKHZAcArgQ_AUIBygC#tbm=isch&q=bijela+siva+crvena+istra&imgsrc=Bagn5yUJMEw2CM%3A (29.08.2016.)
- Slika 2. arhiva firme Karlič tartufi
- Slika 3. preuzeta na:
https://www.google.hr/search?q=motovunska+suma&biw=1047&bih=505&source=lnms&tbm=isch&sa=X&ved=0ahUKEwjagLeb1ObOAhXM1iwKHarWB4MQ_AUIBigB#imgsrc=3gFADqYY-o_DmM%3A (29.08.2016.)
- Slika 4. preuzeta na:
https://www.google.hr/search?q=motovunska+suma&biw=1047&bih=505&source=lnms&tbm=isch&sa=X&ved=0ahUKEwjagLeb1ObOAhXM1iwKHarWB4MQ_AUIBigB#tbm=isch&q=bijeli+tartuf&imgsrc=axUXR2r_Y4t0JM%3A (29.08.2016.)
- Slika 5. preuzeta na:
https://www.google.hr/search?q=motovunska+suma&biw=1047&bih=505&source=lnms&tbm=isch&sa=X&ved=0ahUKEwjagLeb1ObOAhXM1iwKHarWB4MQ_AUIBigB#tbm=isch&q=plemeniti+crni+tartuf&imgsrc=L2TZC9_JEWk5zM%3A (29.08.2016.)
- Slika 6. preuzeta na:
https://www.google.hr/search?q=motovunska+suma&biw=1047&bih=505&source=lnms&tbm=isch&sa=X&ved=0ahUKEwjagLeb1ObOAhXM1iwKHarWB4MQ_AUIBigB#tbm=isch&q=zimski+tartuf&imgsrc=7pOuCyaoyLoPiM%3A (29.08.2016.)
- Slika 7. preuzeta na:
https://www.google.hr/search?q=motovunska+suma&biw=1047&bih=505&source=lnms&tbm=isch&sa=X&ved=0ahUKEwjagLeb1ObOAhXM1iwKHarWB4MQ_AUIBigB#tbm=isch&q=zimski+tartuf&imgsrc=7pOuCyaoyLoPiM%3A (29.08.2016.)
- Slika 8. preuzeta na:
https://www.google.hr/search?q=motovunska+suma&biw=1047&bih=505&source=lnms&tbm=isch&sa=X&ved=0ahUKEwjagLeb1ObOAhXM1iwKHarWB4MQ_AUIBigB#tbm=isch&q=zimski+tartuf&imgdii=7pOuCyaoyLoPiM%3A%3B7pOuCyaoyLoPiM%3A%3BwriRdhPkVbsUkM%3A&imgsrc=7pOuCyaoyLoPiM%3A (29.08.2016.)

- Slika 9. arhiva firme Karlič tartufi
- Slika 10. arhiva firme Karlič tartufi
- Slika 11. arhiva firme Karlič tartufi
- Slika 12. autorska fotografija
- Slika 13. arhiva firme Karlič tartufi
- Slika 14. arhiva firme Karlič tartufi