



MESO ISTRE

POSTOJI LI **TAJNA VEZA** **AUSTROUGARSKE** I MESA NA **NAŠEM STOLU?**



*Jasenka Kapuralin, mag. ing. techn. aliment.
Edmondo Šuran, dr. med. vet.
Gordan Šubara, dr. med. vet.*
AZRRI – Agencija za ruralni razvoj Istre d.o.o., Pazin

Kako projektima prekogranične suradnje u turizmu i kulturi promovirati lokalne poljoprivredno prehrambene proizvode, uključujući i meso autohtonih pasmina

Projekt KEY
Q+: *Kultura i turizam kao ključevi kvalitete za prekogranični razvoj Italije i Hrvatske*



Slika 1. Pula – Valsaline, vojna klaonica, oko 1910. godine (izvor: Pomorski i povijesni muzej Istre). Zahvaljujemo Pomorskom i povijesnom muzeju Istre na dozvoli objavljivanja.



— Europski projekt KEY Q+, ukupnog budžeta 871.925,00 eura financiran je u sklopu Programa prekogranične suradnje Italija - Hrvatska te ima za cilj obogaćivanje turističke ponude prekograničnog područja novim turističkim proizvodima temeljenim na zajedničkoj kulturnoj i kulinarskoj baštini. Agencija za ruralni razvoj Istre d.o.o. Pazin vodeći je partner projekta te na istom surađuje s još 9 partnera, uključujući Grad Pulu, Tržnicu d.o.o. Pula i Turističku zajednicu Malog Lošinja. KEY Q+ kapitalizacija je projekta KEY Q+ financiran putem Programa suradnje IPA ADRIATIC u sklopu kojeg je osnovan Edukacijski gastronomski centar Istre gdje se u svrhu valorizacije poljoprivredno-prehrambenih proizvoda Istre, posljednje tri godine uspješno provode radionice trajne edukacije i usavršavanja turističko-ugostiteljskih djelatnika. Edukacija ugostiteljskog osoblja provodi se pomoću vrhunskih kuhara mentora koji educiraju pripremu i prezentaciju lokalnih namirnica i proizvoda te sudjeluju u njihovoj popularizaciji. Ugostitelji na ovaj način postaju bitna karika u lancu prepoznavanja kvalitete i valorizaciji poljoprivredno-prehrambenih proizvoda, a njihovi kuhari glavni promotori domaćih namirnica i sirovina. Upravo je kvaliteta tih proizvoda bitna i za prepoznatljivost naše županije kao značajne gastronomske regije. Cilj ovog projekta je povezivanje turističko-ugostiteljskog i poljoprivrednog sektora, zajednički rad s ciljem valorizacije poljoprivredno-prehrambenih proizvoda Istre kroz gastronomiju te stvaranje novih trendova u pripremi i konzumaciji jela.



Slika 2. Taljata Boškarina na mlačnom povrću s poširanim jajem na redukciji terana i meda

— Glavni rezultat projekta KEY Q+ su gastronomski vodič i turistički itinerer, didaktički programi i radionice razmijene iskustva namijenjeni djelatnicima turističko-ugostiteljskog sektora prekograničnog područja te stvaranje sedam KEY Q+ mjesta koji će predstavljati referentne edukacijske točke za profesionalce, turiste i građane zainteresirane za kulturu i gastronomiju.

— S obzirom da je projekt KEY Q+ namijenjen, osim profesionalcima i amaterima (zainteresiranom stanovništvu i turistima), ima perspektivu daljnjeg jačanja komparativne prednosti Istre koja leži upravo u raznolikosti ponude te direktnim kontaktom turista s lokalnim stanovništvom tijekom boravka na destinaciji- predstavljanje naše priče, odnosno tradicije, kulture i domaćeg proizvoda.

— Možda iz prvog čitanja uvoda u ovaj članak i nije u

potpunosti jasno na koji način kultura i turizam mogu pomoći u vrednovanju lokalnih poljoprivrednih proizvoda, uključujući i meso autohtonih pasmina Istre, no u daljnjem tekstu pokušat ćemo pojasniti na koji način smo projekt stavili u funkciju promocije dodane vrijednosti lokalnih proizvoda.

— Ukoliko gastronomiju i kulinarstvo sagledavamo iz aspekta kulture, tada nesporno govorimo o „kulturi stola“ pojedinog kraja, regije ili države. Kultura stola je vrlo širok pojam koji osim same prehrane pojedina, obitelji ili društva uključuje i odnos prema namirnici uz veliku dozu poštovanja naspram svih ciklusa njene proizvodnje i transformacije, metode pripreme jela i potrebne alate kako bi se sačuvale sve vrijednosti namirnice, odgovornost kuhara koji namirnicu transformiraju u gotovo jelo, serviranje i način prezentacije gotovog



MESO ISTRE

jela, uživanje u konzumaciji namirnica, odnosno jela te poštivanje zdravstvenih aspekata prehrane pa sve do odnosa cijele zajednice prema vlastitim lokalnim poljoprivrednim prehrambenim proizvodima. Na ovakav način opisana „kultura stola“ svakako spada u kulturno nasljeđe nekog kraja ili regije uz nezaobilazan povijesni učinak u njenom nastajanju i mutiranju te je osnova u opisivanju tradicionalne gastronomije i temelj za kreiranje moderne gastronomije. Kulturološki, stol oko kojeg se okuplja obitelj ili prijatelji predstavlja u neku ruku oltar određene zajednice koji okuplja i stvara koheziju te zajednice.

— S druge strane, ukoliko gastronomiju i kulinarstvo sagledavamo sa strane turističkog aspekta, tada je vrlo jasno kako ova grana turizma, odnosno turističke ponude čini vrijedan turistički proizvod „doživljaja u turizmu“, a sve temeljeno na lokalnim poljoprivredno prehrambenim proizvodima koji osiguravaju dodatno bogatstvo gastronomije na način da lokalni proizvodi postaju okosnica tradicionalnih i modernih jela. Na ovaj način ne samo da gastronomija poprima ulogu kreatora novih doživljaja već je njena uloga i u valorizaciji i stvaranju dodatne vrijednosti te promociji lokalnih namirnica i sirovina koji nam proizlaze iz poljoprivrede i stočarstva te na taj način osiguravaju održivost ruralnih krajeva i bioraznolikost.

— Oba aspekta koji se u našem projektu KEY Q+ prožimaju omogućili su nam da kroz povijesno razdoblje vladavine Austrougarske monarhije, a zatim i Austrougarskog

carstva, proučimo „kulturu stola“, odnosno različite aspekte prehrane u to vrijeme, bilo da se radi o prehrani na selu, prehrani stanovnika grada (bogatih i siromašnih slojeva), prehrani vojnika i časnika, ali i prehrani turista i gostiju koji su već u ono vrijeme pohodili Istru. Očekivano, istraživanje je ukazalo na veliki utjecaj tadašnje gastronomije na dio današnje gastronomske ponude Istre, osobito Pule i okolice te je potvrdilo činjenicu o utjecaju povijesnih okolnosti u promjene koje su se desile u Istri u to vrijeme, ne samo u prehrani i u odnosu prema kulturi stola, već i u sektorima poljoprivrede, kulture, gospodarstva i dr.

— Neupitno je istraživanje ukazalo kako je vrlo organizirana Habsburška monarhija, a potom i Austrougarsko carstvo, postavila vrlo jasan sustav otkupa i nabave poljoprivrednih

proizvoda iz Istre, a samim time i životinja koje su u to vrijeme bile pretežito autohtone pasmine goveda, magarca, ovce i koze te kroz takav sustav osiguravala prehranu sve većeg broja radnika u gradovima, ali i vojske čiji je broj rastao kako se bližio 1. svjetski rat. Kako su poljoprivredno prehrambeni proizvodi temelj prehrane odnosno gastronomije, pronađeni su mnogi recepti i jelovnici koji su nam ukazali na konzumaciju mesa i ostalih proizvoda od autohtonih pasmina Istre u to vrijeme, a posebno je interesantna činjenica kako se dio tih jela zadržao do dan danas, naravno uz veće ili manje izmjene ovisno o mogućnostima kuhara i kuharica da osiguraju potrebne namirnice.

— Projekt KEY Q+ osim što je pomogao istražiti povijesne činjenice povezane s gastronomijom, odnosno turizmom



Slika 3. Taljata istarskog magarca na broštulanom krumpiru i krema od slanutka



MESO ISTRE

**...vrlo organizirana
 Habsburška monarhija,
 a potom i Austrougarsko
 carstvo, postavila vrlo
 jasan sustav otkupa i
 nabave poljoprivrednih
 proizvoda iz Istre, a
 samim time i životinja
 koje su u to vrijeme bile
 pretežito autohtone
 pasmine goveda,
 magarca, ovce i koze te
 kroz takav sustav
 osiguravala prehranu
 sve većeg broja
 radnika u gradovima...**

te s kulturom, osigurao je vrlo vrijedan materijal koji služi u dodatnoj valorizaciji poljoprivredno prehrambenih proizvoda Istre s posebnim naglaskom na meso i proizvode autohtonih pasmina, ali ujedno i materijal s velikom marketinškom vrijednošću kojeg nesebično možemo dijeliti unutar turističko ugostiteljske i kulturološke struke, a sve sa zajedničkim ciljem kreiranja doživljaja u Istri, obogaćivanja turističke ponude Istre, ali i očuvanja načina života u Istri.

— Iz navedenog možemo zaključiti:

1. Premda istarsku gastronomiju, običaje i način života uglavnom povezujemo s mediteranskim krugom, što često puta pogrešno definiramo samo „talijanskim stilom“, svakako trebamo uzeti u obzir višestoljetnu izravnu prisutnost Habsburgovaca, utjecaja srednjoeuropskog kruga i izravno Austrougarskih zemalja na gastronomiju, običaje i način života Istre, što jednim imenom možemo nazvati kulturom Istre;
2. Valorizacija naše povijesti i svih utjecaja glavno je, a ponekad i jedino sredstvo naše borbe da meso lokalno proizvedeno, ali kulturološki duboko vezano uz domaćeg čovjeka preživi, razvija se i bude konkurentno bezimenim i često bezličnim mesima i proizvodima hiperindustrijske proizvodnje. Sirovina proizvedena od životinje koju je uzgojio poznati čovjek (u smislu prepoznatljivosti u prostoru) u skladu s kulturom prostora, koju je obradio i/ili preradio poznati čovjek u skladu s kulturom prostora, koju je za konzumiranje pripremio i ukrasio poznati čovjek u skladu s kulturom prostora dobitna je kombinacija;
3. Da ne bude zabune, cilj je upravo suprotan tendenciji da gastronomiju svedemo samo na tradicijska jela. Nije interes konzervirati ponudu. Povijest nas upućuje na životne mijene na našem prostoru. Mi se tome prilagođavamo na način da upoznajući svoju prošlost razvijamo gastronomiju u skladu s kulturom koju smo naslijedili. Tako se i meso i mesni proizvodi Istre razvijaju u skladu s tom istom kulturom. ■