

nedjeljni PLUS

NESLUŽBENO SVJETSKO PRVENSTVO U GLAVNOM GRADU VELIKE BRITANIJE

Paški sir hit Londona


WORLD CHEESE AWARDS
**slast ocjenjivalo
250 stručnjaka
iz 26 zemalja**

Među 2.600 sireva iz 33 države, a mnoge su velesile poput Francuske i Italije, naslov supergold pripao je »Dalmatincu« Paške sirane, čiji **direktor Ante Oštarić kaže: »S nama je i počela priča o paškom siru, jer smo počeli još 1946.«**

Edi **PRODAN**

Nema veće sreće kad se na bazi vlastite tradicije i prirodnih prednosti napravi – globalno uspješan proizvod. Osvrnemo li se primjerice na bliži dio europskog Mediterana.

Svima su nam tako znane kalamate, grčke masline što uspijevaju na Peloponezu.

Ništa manje nije poznat ni albanski konjak Skenderbeg čiju slavu nije uništila ni Hoxina izolacija. Malena Crna Gora se ponosi Njeguškom pršutom kojoj – da u tom je slučaju pršut zapravo pršuta, ženskog je roda – posebnu aromu daje prehrana svinja i sušenje mesa u Njegušima, planinskom kutku Lovčena, smještenom neposredno uz cestu što vodi prema Njeguševom mauzoleju, mjestu koje je dalo svu silu crnogorskih plemenitaša kao i talijansku kraljicu Jelenu. Da, Italija! Što

njoj izvuci kao posebni brand kad ih ima na stotine!

Možda Chianti, specifično toskansko crno vino, omiljeno i na našim prostorima. K tome Chianti se prvotno distribuirao u bocu zapremine 1,5 litara, opletenoj sušenim lišćem kukuruza, pa se u nekim dijelovima Istre, za takvu bocu ili pak za svaku navedene zapremine, kod starije populacije uobičajio naziv »kijanta«, i rečenica »daj mi kijantu vina«. Španjolska ima fascinantnu pata negra, slatkasti pršut crne svinje kojem cijena po kilogramu ne iznosi manje od 700 kuna.

Imamo konja za utrku

A kad se vratimo u Hrvatsku – ne nećemo tužno uzdahnuti kako to obično činimo kad je domaće poljodjelstvo u pitanju. Nećemo konstatirati kako nemamo što ponuditi jer – ipak imamo. S velikim razlogom smo odabrali – Paški sir!

Znamo dakako svi o kakvoj je poslastici riječ, a ono na što

ćemo se referirati u ovom tekstu je potvrda njegove kvalitete, i to na razini najznačajnijih svjetskih stručnjaka. Pomalo u sjeni obilja prosinacičkih događanja, prošlo je natjecanje najboljih svjetskih sireva, World Cheese Awards 2014. u Londonu. Na to natjecanje dolaze najbolji sirevi iz cijelog svijeta, tako da se taj londonski sajam smatra i neslužbenim svjetskim prvenstvom sireva. Nagrade se dijele u znanim kategorijama – bronca, srebro i zlato, ali i u »supergold« nagradi. Brojni su dobitnici jer se u određenu kategoriju, što podrazumijeva i medalju određene kvalitete, ulazi zahvaljujući posebnom sastavu bodovanja.

A u toj svjetskoj »crem de la creme«, brojnim su se nagradama ovjencali sirevi s – Paga. Ponajprije oni iz desetljećima znane Paške sirane, ali i mlade, Gligore iz Kolana. »Dalmatinc«, sir Paške sirane osvojio je supergold medalju, »Pramenok« se ovjencalo srebrnom, dok su broncu pripale »Mediterran« i »Ribanom paškom siru«. Kad je o Gligori riječ, nagrade supergold su dobili »Dinarski sir« i »Kolan extra«, »Težacki« je sir dobio zlatnu medalju, a jedina je bronca pripala »Kozlaru iz maraske bronze«.

Nevjerojatno uistinu da jedan mali Pag, otok s desetak tisuća stanovnika na ovako značajnom natjecanju odnosi desetak medalja! Tim više kad se vide opći podaci – na ovo

eminentno svjetsko natjecanje bilo je stiglo više od 2600 sireva iz 33 države. Uz znane europske velesile poput Francuske, Italije, Španjolske, Nizozemske, Njemačke pa i Grčke, tu su bili još i Novi Zeland, Kanada, Južna Afrika, Meksiko, Argentina, Brazil te SAD.

2012.

je miješani sir Dalmatinc proglašen i najboljim sirom Srednje i Istočne Europe



Svu je tu slast ocjenjivalo 250 stručnjaka iz 26 zemalja, a konačno odluku donio je vrhovi žiri sastavljen od 16 međunarodnih stručnjaka koji su od sireva izabranih u užu izbor, pred publikom, odabrali »top of the tops« za 2014. godinu. Zanimljivo je istaknuti i to da se The World Cheese Awards u 26. godini postojanja, nakon trogodišnjeg održavanja na BBC Good Food Show u Birminghamu, vratio u London.

Manjka mlijeka

Nagrade su tako još jednom ovjencale Pag i potvrdile stoljetnu tradiciju u proizvodnji sira. Analizu stanja i planove za budućnost potražili smo pak u razgovoru s Antom Oštarićem, direktorom Paške sirane. Ponajprije tko sve radi u Sirani i za nju. – Paška sirana je najveći

proizvođač Paškog sira – najpoznatijeg hrvatskog sira. Ujedinjeno je i najstariji proizvođač jer ima tradiciju proizvodnje od 1946. S nama je i počela priča o paškom siru, jer smo ga prvi stavili na police dućana diljem naše zemlje, a kasnije i inozemstva. Osim proizvodnje sireva od ovčjeg i kravljeg mlijeka, bavimo se i ovčarstvom.

Paška sirana ima najveće skupno stado na otoku Pagu koje broji nešto manje od 3 tisuće ovaca. Dvadeset ljudi je zaposleno na održavanju stada i pastirskim poslovima. Tako da dobivamo mlijeko za paški sir od našeg stada, ali to je samo 30 posto. Ostalo otkupujemo od naših kooperanata s otoka Paga kojih ima ukupno 140, dakle 140 paških obitelji koji se bave ovčarstvom naši su kooperanti. Budući da proizvodimo i kravlje sireve imamo još 25 kooperanata iz kontinentalne Hrvatske. Naše janjce također prodajemo i do nedavno bili smo jedina registrirana klaonica na otoku Pagu.

Veliki su uspjesi sireva, velika je i gospodarska kriza. Kakvi su planovi za tekuću godinu kad je Paška sirana u pitanju.

– Paška sirana proizvodi svoje sireve u modernom pogonu koji je izgrađen 2008. i to dijelom iz pretpripravnih fondova Europske unije. Jedna smo od prvih tvrtki u Hrvatskoj koja je iskoristila te fondove i to u prvom natjecanju uz potporu SAPARDA. Godišnje proizvedemo oko 700 tona sireva, od čega oko 100 tona Paškog sira. Osim Paškog sira proizvodimo još 7 vrsta sireva od ovčjeg i kravljeg mlijeka te skutu. Naši sirevi su osvojili brojne medalje na domaćim i inozemnim ocjenjivanjima, a miješani sir Dalmatinc je 2012. proglašen i najboljim sirom Srednje i Istočne Europe na što smo jako ponosni. U 2015. planiramo povećati postojeću proizvodnju, ali i proširiti asortiman novim sirevima. Najveći problem u proizvodnom smislu za nas je nedostatak sirovine – ovčjeg i kravljeg mlijeka.

Da, upravo kod te konstatacije moramo se dotaknuti i pitanja zadovoljstva, odnosno nezadovoljstva cjelokup-

Ovaca za samo 200 tona sira

Možete si samo zamisliti kako su reagirali eminentni stručnjaci kad su im podastrijeli podaci s Paga. Primjerice, broj ovaca se na njemu »vrti« oko 30 tisuća, a one su dostatne za proizvodnju 200-tinjak tona sira. Zna te li koliko ovaca ima na Novom Zelandu – broj im, ovisno o gospodarskim trendovima varira između 60 i 70 milijuna! Ili da se vratimo na Mediteran. Na Sardiniji drže oko tri milijuna ovaca, a »pecorino sardo« je svakako jedan od najpoznatijih svjetskih sireva. Drugi po veličini otok Mediterana ovce uzgaja na 20 tisuća farmi, na Pagu je oko 500 uzgajivača, ne farmi.

nim državnim odnosom prema stočarstvu i prehrambenoj industriji

Uvoz ubija

– Situacija u prehrambenoj industriji i stočarstvu nije ni blistava ni jednostavna, ali teško je upirati prst krivnje u nekoga. Otvaranjem granica, ulaskom Hrvatske u EU na malo hrvatsko tržište ušao je veliki broj konkurentskih proizvođača s čime se domaći proizvođači teško nose. Samo za usporedbu u 2014. povećan je uvoz sireva iz drugih zemalja za 50 posto! Nije lako, ali borimo se svim silama da održimo poslovanje i da tvrtka ostane u našim rukama. Jedan smo od najvećih poslodavaca na otoku Pagu i na nama je velika odgovornost. Šteta što se često stvari zaboravljaju i uzima ih se zdravo za gotovo, ali mi ne gubimo entuzijazam i nastavljam čemo i dalje vrijediti, istaknuo je Oštarić.

Je li to uputa i za ostale, za poljoprivrednike, stočare u cjelini? Pa barem Hrvatska obiluje netaknutom prirodom. Jer da tu našu silnu zelemu baš i obradujemo – ne činimo to. Pag je uistinu fenomen, globalni, ovčarstva i proizvodnje vrhunskih sireva. Na ostatku Hrvatske je »samo« da taj recept – preuzme.

Ulaskom Hrvatske u EU na malo tržište ušla je konkurencija s čime se domaći proizvođači teško nose. Samo 2014. povećan je uvoz sireva za 50 posto!

Anto Oštarić

**Trgovina i u Rijeci**

Planovi su nam značajni, itekako se širimo, bio je početak Oštarićevog odgovora na pitanje hoće li se nagrade koje osvajaju njihovi sirevi verificirati i u porastu prodaje.

– Ponajprije ono što možda najviše zanima većinu čitatelja Novog lista, prije mjesec dana smo otvorili naš prvi maloprodajni dućan u Rijeci, u Scarpinoj ulici. Osim ponude sireva, svaki utorak i petak iz Paga stiže i svježa ovčja i kravlja skutu koji sirolupci obožavaju. Ono što je također važno, pa i za tako priželjkivanu pozitivniju izveznu bilancu, počeli smo s izvozom naših sireva koji se mogu naći na policama dućana Austrije, Njemačke, Češke, Slovenije, Crne Gore, Švedske, Velike Britanije te SAD-a. U Americi naše sireve zastupa tvrtka »Forever Cheese« na što smo posebno ponosni. Naš se Paški sir prodaje na najpoznatijim mjestima. U New Yorku u restoranima »Spotted Pig« i »Di Palo« kao i u znamenitom maloprodajnom lancu »Whole Foods«. Dakle, ne samo na etničkom tržištu, kod naših iseljenika, već i mnogo šire. Našu siranu posjetila je prošle godine Cathy Strange, vrhna američka stručnjakinja za sireve i pritom bila oduševljena našim proizvodnim pogonom. Izvoz raste korak po korak, a u pravu smo u dogovoru za izvoz s kupcima iz Rusije, Hong Konga, Turske i Australije. Odlučili smo implementirati i HALAL certifikat što će nam omogućiti ulazak na tržišta na kojima je on nužan, zaključio je Oštarić.