

## Označeni lokali s boškarinom na meniju

Konobe, restorani i agroturizmi koji u svojim jelovnicima nude jela od mesa boškarina potpisali su ugovore s AZRRI-ijem i završili edukaciju o njegovoj pripremi, što je bio preduvjet dobivanja te oznake, koja će ove godine pripasti i pojedinim zagrebačkim lokalima

### UMAG -

Dvadesetak ugostitelja, mahom iz Istarske i nekolicina iz Primorsko-goranske županije, dobilo je jučer oznake za 2009. za istarsko govedo od Agencije za ruralni razvoj Istre u konobi Buščina pored Umaga. Konobe, restorani i agroturizmi koji u svojim jelovnicima nude jela od mesa boškarina potpisali su ugovore s AZRRI-ijem i završili edukaciju o njegovoj pripremi, što je bio preduvjet dobivanja te oznake, koja će ove godine pripasti i pojedinim zagrebačkim lokalima.

- AZRRI se ugovorom obavezao osigurati dovoljne količine tog mesa, promovirati sve objekte u svom sustavu i

organizirati viši stupanj edukacije, dok su ugostitelji dužni nuditi boškarina, kvalitetno pripremati jela na njegovoj bazi i svojim gostima garantirati porijeklo mesa. Za osiguranje dovoljnih količina paralelno se razvijao i uzgoj u ruralnim dijelovima Istre. Potpisani su kooperantski ugovori s uzgajivačima i postignuti dogovori sa Savezom uzgajivača istarskog goveda (SUIG), što osigurava kontinuitet proizvodnje, odnosno tov muške populacije te selekcije i rasplodivanja ženske teladi. Osim kooperanata i AZRRI posjeduje 80-ak grla istarskog goveda koji osiguravaju dugoročnost i kvalitetu projekta, rekao je direktor te agencije Graciano Prekalj, koji je oznake uručio s istarskim županom Ivanom Jakovčićem.

Prof. dr. Pavo Caput sa zagrebačkog Agronomskog fakulteta, koji se zaštitom istarskog boškarina bavi već 25 godina, rekao je da su u tom lancu ugostitelji možda i najvažnije karike. U Zagrebu se meso boškarina već nudi na atraktivnim punktovima, ali ponudu u metropoli treba još proširiti. Napomenuo je da se u tanjuru ne smije nikada naći ni jedan gram drugog mesa, već isključivo čisto istarsko govedo. Župan je podsjetio da su prije nekoliko godina u suradnji sa SUIG-om došli na ideju da se boškarin vrati u ljudsku prehranu, što je bio put prema valorizaciji i zaštiti. Time je Istra dobila još jedan vrhunski autohtoni gastronomski proizvod koji će se u sklopu tog projekta, najavio je župan, trajno kandidirati za europske izvore financiranja.

Tom je prigodom AZRRI okupio sve osobe i institucije koje su zadnjih godina pomogle uspješnom provođenju ovog projekta - znanstvenike, profesore kuharstva, gastrokritičare, gurmane, ali i kuhare i vlasnike ugostiteljskih objekata koji će meso istarskog goveda tek uvesti u ponudu. Bili su i uzgajivači i entuzijasti, koji su također postali dio tog programa koji za cilj ima ustrajati na zaštiti istarskog goveda i to upravo gospodarskim iskorištavanjem i valorizacijom dodanih vrijednosti ove vrhunske sirovine, istaknuto je jučer na skupu. Najavljen je novi projekt BioDiNet, koji je ta agencija kandidirala prema europskim fondovima sa zadatkom očuvanja bioraznolikosti Istre. Prezentiran je i program zaštite istarske ovce te njegovi prvi proizvodi - ovčji sir i skuta.



**T. KOCIJANČIĆ**