

#OVOG VIKENDA#

U subotu 7. i nedjelju, 8. kolovoza Trg slobode u Poreču ugostit će drugo izdanje Festivala istarskog češnjaka. Festival su na današnjoj konferenciji za medije u Poreču najavili u ime organizatora predsjednik Udruge proizvođača istarskog češnjaka Dario Antonac, te pročelnik Upravnog odjela za poljoprivredu, šumarstvo, lovstvo, ribarstvo i vodno gospodarstvo Istarske županije Ezio Pinzan, gradonačelnik Grada Poreča Parenzo Loris Peršurić i koordinator klastera za promociju proizvoda iz Istre i IQ oznaku Krešimir Juričić.

Festival se otvara u subotu u 10 sati, kada će svoje proizvode na štandovima predstaviti šest OPG-ova (OPG Andrea Manzin iz Vodnjana, OPG Mirjan Stornoga iz Vižintina kod Oprtlja, OPG Zvijezdana Križmanić iz Ježenja kod Pazina, OPG Dario Antonac iz Oprtlja, OPG Vilim Jakša iz Boruta i OPG Ivan Jakovčić iz Sv. Jurja kod Grožnjana), dok će se nešto kasnije, od 13 sati nadalje prezentirati pletenje rešti. Također, u subotu u 17.30 sati dodijelit će se prvi put oznaka IQ (Istrian Quality) za iznimnu kvalitetu češnjaka koju će dobiti 7 proizvođača za 9 proizvoda – 7 za istarski crveni češnjak, te 2 za istarski rozi češnjak. Istoga dana u 18 sati, cooking show održat će poznati kuhar David Skoko koji će pripremati jela na bazi češnjaka.

U nedjelju, nastavlja se prodaja na štandovima i prezentacija pletenja rešti. Oba dana udruga će imati svoj info punkt na kojem će proizvođači davati savjete vezano za uzgoj, proizvodnju i čuvanje češnjaka, s obzirom da udruga ima velik broj upita mladih poljoprivrednika koji žele uzgajati češnjak. Informacije će se davati na više jezika, budući i da upita iz inozemstva imaju puno, te očekuju dobar odaziv turista kojih je ovih dana Poreč pun.

Kako je rekao Antonac, za istarskim češnjakom vlada velika potražnja, pogotovo potrošača iz Austrije, te je većina proizvođača svoj češnjak već rasprodala, a ove ga je godine nešto manje i s obzirom na suše koje su pogodile južni dio Istre. Zato očekuju da će i ove godine kao i na prvom izdanju kada je sav češnjak rasprodan, za reštama biti velika potražnja. Cijene će na svim štandovima biti iste – prodavat će se samo rešte, 50 kuna za pola kilograma i 80 kuna za kilogram.

Gradonačelnik Peršurić podsjetio je kako je lani ovaj festival lani odgođen zbog korone, ali srećom to nije zaustavilo organizatore da i ove godine nastave s održavanjem ovog eventa koji se u startu pokazao uspješnim i dobro prihvaćenim od strane posjetitelja. – Poreč je ovih dana pun turista, te se nadamo da ćemo i ove godine imati još jedno uspješno izdanje. Ni ga do domaćega česna, a i naši ljudi i gosti vole kada im se nude autohtoni kvalitetni proizvodi, rekao je gradonačelnik.

Pročelnik Pinzan naglasio je da Županija već dugi niz godina potiče proizvodnju i uzgoj autohtonih sorti i pasmina. Dosad im je to odlično uspjelo, na primjer, s istarskim govedom a nadaju se da će tako uspjeti i s češnjakom. Proizvođačima daju veliku podršku, a tako će biti i dalje, te se u Županiji nadaju da će se broj proizvođača i količine češnjaka povećati. Također, poticati će i proizvođače koji će se baviti samo proizvodnju sjemena češnjaka, kao i eko uzgojem češnjaka. Pritom će sigurno veliki udio imati i sustav navodnjavanja poljoprivrednih površina Červar- Bašarinka koji će pomoći poljoprivrednicima Poreča, a planiraju ih još u Istri, svjesni da bez navodnjavanja nema ni poljoprivrede.

Festival istarskog češnjaka u Poreču i cooking show s Davidom Skokom

Kategorija: ISTRAAžurirano: Utorak, 03 Kolovoz 2021 16:10

Objavljeno: Utorak, 03 Kolovoz 2021 16:10

Juričić je istaknuo da oznakom IQ IDA-e (Istarske razvojne agencije) žele istaknuti kvalitetu onog najbolje što Istra nudi, pa se, kao i za vino, nadaju da će to uspjeti i s češnjakom. U subotu će biti prvi put da će tu oznaku dobiti i proizvođači istarskog češnjaka.

Antonac je zaključio kako je Udruga proizvođača istarskog češnjaka počela s radom u veljači 2018., te danas broje 22 člana i jednog počasnog. Sve više imaju upita za članstvo, posebice mladih poljoprivrednika koji bi se time željeli baviti, što ih posebno veseli. Istarski proizvođači nude istarski crveni i rozi češnjak, a ovaj je potonji dosta tražen s obzirom da nije sklon bolestima i u dobrim uvjetima skladištenja može trajati i do godinu dana. Dodao je kako i njihova dva člana proizvode ekološki češnjak – Andrea Manzin i Darinka Družetić koja će na festivalu biti info pultu i davati savjete budući svoj češnjak za ovu godinu već rasprodala, stoji u priopćenju. (iPress)

