



Istarsko govedo na tržištu

Zagreb, 23. rujna 2008.

Konačno! Još je jedna hrvatska gurmanska ikona spašena iz zaborava

*U subotu 20. rujna na Zagrebačkom velesajmu **Gastronomadi** i **AZRRI** su uz prigodni "subotnji marendin" – gulaš od mesa istarskog goveda – Boškarina - s pljukancima te vrhunsko maslinovo ulje Sandija Chiavalona, sve uz čašu vina iz selekcije IQ malvazija, predstavili dovršenje projekta "Istarsko govedo od uzgoja do stola".*

*Potpisujući ujedno i ekskluzivni ugovor za distribuciju mesa istarskog goveda u birane restorane **Gastronomadi** su objasnili i kvalitete tog mesa limitiranih količina – samo nešto više od 300 goveda trenutno pasu na istarskim poljima.*

Nakon kontroliranog uzgoja i ispaše birana goveda odlaze u klaonicu.

Tamo se meso obrađuje u 18 pozicija, pomno promišljenih kao najbolje uporabljivi dijelovi mesa za pripremu raznih tradicionalnih jela kao što je primjerice žgvacet, ali i za moderne gurmanske užitke kao što je primjerice steak fiorentina.

No prije stola svaki komad mesa prolazi tehnološku obradu odležavanja "na mokro" u komorama (meso zaštićeno od oksidacije zrije do 40 dana na temperaturi od 2-3 stupnja celzijusa), a radi omekšavanja i postizanja maksimalne kvalitete dobijene prirodnim putem.

Tek tada birani restorani s posebno educiranim kuharima i gostima koji znaju prepoznati ekskluzivnost ovog mesa mogu dočekati okuse i mirise jela kakva su poznavali naši stari...

***Gastronomadi** i **AZRRI** su predstavili i novi proizvod – polutrajnu kobasicu od mesa istarskog goveda "Gajardo", te najavili i skorašnje pojavljivanje trajne kobasice – također za birane lokacije u limitiranim serijama.*

Istarsko Govedo (boškarin)

PRESS INFORMACIJA

Konačno! Još je jedna hrvatska gurmanska ikona spašena iz zaborava.

Istarsko govedo, poznatije pod nazivom Boškarin, postalo je dostupno na tržištu. Uz Slavonskog podolca, s kojim moguće čak dijeli iste davne korijene, istarsko govedo je jedino hrvatsko autohtono govedo. Iako je do 1960-ih bilo više od 60.000 registriranih primjeraka na području Istre, prije dvadesetak godina ono je gotovo izumrlo. Razlog tomu je činjenica da se istarsko govedo koristilo pretežno za vuču i poljoprivredne poslove, a mehanizacija je bila jeftiniji i civiliziraniji oblik obrade zemljišta u novijoj povijesti.

Današnju revitalizaciju trebamo zahvaliti Agenciji za ruralni razvoj Istre, koja je prije nekoliko godina krenula s projektom za obnovu stada istarskog goveda s ciljem plasmana ovog više nego cijenjenog mesa na tržište. I ono je danas pred vama.

Gastronomadi su također već duže vrijeme uključeni u projekt, te su s agencijom potpisali ekskluzivan ugovor za plasman i distribuciju mesa prema biranim ugostiteljskim objektima kojima je kvaliteta namirnica na prvom mjestu - neovisno radi li se o ekskluzivnim restoranima ili malim obiteljskim gospodarstvima. To znači da će se ovo meso plasirati samo na mjesta gdje postoji želja pripreme istarskih autohtonih jela kao što su žgvacet, istarski gulaš, fiorentine i bifteci sa grilla i sl, ali i na mjesta gdje se ta jela pripremaju po izvornim recepturama, bez dodataka aditiva i umjetnih začina, te služe uz predznanje o nacionalnoj gastronomiji – poglavito onoj vezano uz istarsko govedo, istarska maslinova ulja.

Meso iz ponude dobijeno je od grla istarskog goveda koji su uzgajani i držani u ekstenzivnim uzgojima uzgajivača članova Saveza uzgajivača istarskog goveda ili u vlastitom uzgoju, hranjeni sijenom, ispašom i krmivima dobijenim od žitarica uz dodatak prirodnih vitamina i minerala.

Iako je do 1960-ih bilo više od 60.000 registriranih primjeraka na području Istre, prije dvadesetak godina ono je gotovo izumrlo. Razlog tomu je činjenica da se istarsko govedo koristilo pretežno za vuču i poljoprivredne poslove, a mehanizacija je bila jeftiniji i civiliziraniji oblik obrade zemljišta u novijoj povijesti. No, danas entuzijasti, između ostaloga poticani i gurmanima, nastoje vratiti u život potreban broj ovog goveda u kojem vide potencijal uživanja u jelima od izvornog mesa posebne kvalitete. Istarsko je govedo velika gastro ikona i u budućnosti će sigurno zauzimati značajne pozicije u gastro ponudi odabranih restorana. Treba napomenuti da je naziv istarskog goveda Boškarin nastao iz milja i nema nikakvu vezu s pasminom niti službenim nazivom. Iako se moglo tako nazivati i Kaparin, Galijardo ili pak nekim drugim imenom, a kakvima su se najčešće krstila goveda koja su vlasnici toliko cijenili da su ih smatrali članovima svojih domaćinstava.

Istarsko Govedo (boškarin)

PRESS INFORMACIJA

Konačno! Još je jedna hrvatska gurmanska ikona spašena iz zaborava.

Meso koje je pripremljeno za distribuciju svrstano je u tri kategorije:

GOVEDINA VOLOVA ISTARSKOG GOVEDA

Govedina dobijena od starije kategorije grla istarskog goveda, držanih i hranjenih u prirodnim uvjetima Istre, preostalih danas u malom broju grla, a koristila se za pripremu većine tradicijskih jela istarske kuhinje. Takva govedina podvrgnuta postupku zrenja mesa posjeduje posebnu privlačnu aromu u domaćim jelima, te tako evocira stare okuse i prekrasne mirise hrane koja se je širila iz ruralnih domova Istre, te jedinstvenu mekoću koja je inače svojstvena teletini.

Meso u ponudi je nakon završetka procesa zrenja u vacuum pakiranjima duboko zamrznuto. Svi su proizvodi otkošteni, osim fiorentine koja je neotkoštena.

S obzirom na mali broj volova istarskog goveda ovo meso predstavlja doista ekskluzivni proizvod.

JUNETINA ISTARSKOG GOVEDA

Junetina dobijena od čistokrvnih grla istarskog goveda, uzgojenih na obiteljskim gospodarstvima ili u toku u sustavu provedbe projekta "Trajna zaštita istarskog goveda gospodarskim iskorištavanjem u sustavu ruralnog razvitka Istre" hranjenih ispašom, sijenom i krepkim krmivima na bazi ječma, kukuruza, pšeničnih posija i raži, bez korištenja mliječnih zamjenica, krepkih krmnih smjesa ili industrijskih krmnih aditiva. Sastojci krmiva ne potječu od genetski modificiranih organizama ili tvari.

GOVEDINA ISTARSKOG GOVEDA

I druge kategorije govedine istarskog goveda podvrgavaju se postupku zrenja i predstavljaju meso koje se prikladno može upotrijebiti u raznim jelima iz razloga što se u postupku kontroliranog zrenja inače tvrda govedina omekšava što uz činjenicu da se radi o govedima koje zbog svog zdravstvenog statusa nisu liječene kemijskim sredstvima, hranjene su sijenom i krmivima od žitarica, te time u njihovim tkivima nisu deponirane toksične tvari.

Istarsko Govedo (boškarin)

PRESS INFORMACIJA

Konačno! Još je jedna hrvatska gurmanska ikona spašena iz zaborava.



Šetalište pazinske gimnazije 1, 52000 Pazin

Tel: ++385 52 619 610, Fax: ++385 52 616 610

e-mail: info@azrri.hr, web: www.azrri.hr

Agencija za ruralni razvoj Istre osnovana je od strane Istarske županije u cilju da poveže javni i privatni sektor koordinirajući pripremu i provedbu projekata u ruralnom prostoru. Prva je Agencija te vrste u Hrvatskoj sa specifičnim zadatkom koordiniranja proizvodnih aktivnosti u ruralnm području Istre. Temeljni cilj Agencije je pokretanje gospodarskih i razvojnih programa u ruralnom prostoru Istre. Područja aktivnosti pokrivaju poljoprivredu, lov, šumarstvo, ribarstvo, istraživanje i razvoj, edukaciju i promidžbu županije.



Horvačanska 31, 10000 Zagreb

Tel: ++385 1 369 7983, Fax: ++ 385 1 369 7984

e-mail: info@gastronomadi.com, web: www.gastronomadi.com

Gastronomadi se bave gastronomskim i enološkim konzaltingom u svrhu podizanja ukupne razine gastronomije na teritoriju zemalja regije. Dugoročno, cilj nam je promicati proizvođače ekoloških i autohtonih proizvoda, uključujući seoska domaćinstva, „vrhunske“ restorane i male obiteljske hotele. Dodatno, cilj nam je podizati ukupnu razinu edukacije i svjesnost prema zdravom življenju, molekularnu gastronomiju, djelovati na razvoju gastro-eno turizma, stvaranju gastronomskih klastera, promicanju hrvatskih gastro ikona, te djelovati na područjima gastro-diplomacije.