



U Vinkovcima, 3. svibnja 2019.

Gospođama Pinjuh i Prša
(radi tiskovne)

FAJFERICA GASTRO SHOW
(dan crnih užitaka s GMO free, antibiotik free, antistres free, ...)
SVE CRNO, A NIŠTA NA CRNO!
Drenovci, 10. svibnja 2019., od 10,00 pa nadalje
Poljoprivredno poduzetnički inkubator Drenovci d.o.o.
Vladimira Nazora 131



Kako su naša, sada već šestomjesečna nastojanja urodila plodom i odazivom izuzetno velikoga broja izravnih sudionika i posjetitelja, dopuštamo si biti sadržajni, pa pišemo s oduševljenjem koje preko medija kanimo prenijeti i na širu javnost. Znamo da svi znamo priču o našoj autohtonoj pasmini, o crnoj slavonskoj svinji ili fajferici. Ta je pasmina sve popularnija, s jedne strane zahvaljujući medijima, a opet s druge strane zahvaljujući neospornoj kakvoći mesa i potencijalu koji može ostvariti za mala poljoprivredna gospodarstva, ali i za turizam pa i gospodarstvo u cjelini.

Kao i uvijek, za uspjeh je potrebno puno mara, znanja i rada. I sada valja biti izravan: koncept ili smjer iskorištavanja potencijala crne slavonske svinje uvelike se razlikuje od smjera industrijaliziranoga ili suvremenoga svinjogojstva, zato u podnaslovu stoji GMO free, antibiotik free, antistres free.... Naime, u industrijskom sustavu svinja ciljevi su jasni – proizvesti velik broj mesnatih svinja na velikim farmama, u što kraćem vremenskom roku, sa što nižom cijenom ili, jednostavnije rečenom biti globalno konkurentan. Ali! Hrvatska je mala zemlja, članica velikoga EU tržišta i ne može se natjecati po količini, a kamoli temeljem nje biti konkurentna, nego se treba natjecati s vrsnoćom, posebnostima, rapsodijom okusa i mirisa, a za takve proizvode uvijek ima kupaca i to po vrlo prihvatljivim cijenama. U slučaju naše crne slavonske svinje, smjer i ciljevi skoro su pa dijametralno suprotni. Glavni su ciljevi proizvesti manji broj svinja na malim gospodarstvima, kroz dugo vremensko razdoblje, dok završni proizvod mora biti vrhunske kakvoće, tj. mora zadovoljavati najstrože i najviše kriterije. Crna slavonska svinja pasmina je koja se razlikuje od suvremenih hibrida po načinu držanja i načinu hranidbe, proizvodnim svojstvima, ali još važnije po filozofiji proizvodnje hrane utemeljenoj na održivom razvoju i očuvanju prirodne i kulturne baštine. To pokazuje i dokazuje projekt LENA kojega provodi Vukovarsko-srijemska županija, zahvaljujući kojem ćemo EU upoznati s našom fajfericom. Njeni su proizvodi, pored čulima lako prepoznatljive kvalitete i vrijednosti, razlikuju i po dodanoj vrijednosti, koju nije uvijek moguće platiti novcem.

A da raspršimo dvojbe, jer nas obasipaju netočnostima i marketinškim smicalicama, sudionici stručno-znanstvenoga skupa (prof. dr. sc. Marija Heffer, redoviti profesor u trajnom zvanju, predsjednica Katedre za medicinsku biologiju i genetiku Medicinskog fakulteta u Osijeku; dr. sc. Darja Sokolić, predstojnica Centra za sigurnost hrane Hrvatske agencije za poljoprivredu i hranu; prof. dr. sc. Matija Domaćinović, zamjenik predstojnika Zavoda za stočarstvo na Fakultetu

agrobiotehničkih znanosti Osijek; mr. sc. Ante Nevistić, dipl. ing., direktor laboratorija Inspecto d.o.o., Osijek i moderator doc. dr. sc. Boris Lukić, docent na Fakultetu agrobiotehničkih znanosti Osijek), koji je sastavni dio ukupnoga programa, progovorit će o kakvoći i vrijednostima mesa crne slavonske svinje, te začina koje tradicijski koristimo, upirući se o laboratorijske analize i iskustva spomenutih znanstvenika u područjima nutricionizma i medicine.

Osim uzgajivačima na selu i malim prerađivačima mesa, fajferica može izravno doprinijeti i gospodarstvu u velikim gradovima i to ponudom vrhunske domaće hrane u elitnim restoranima, te restoranima i hotelima na našoj obali tijekom turističke sezone. Zato su glavne osobe ovoga skupa Tomislav Špiček, jedan je od najpoznatijih zagrebačkih profesionalnih kuhara, kojega su proslavili nastupi u kulinarskim showovima, i Mario Meštrović, jedan od najkompetentnijih hrvatskih sommeliera koji slovi kao izuzetna osoba koja odlično komunicira i trudi se detaljno poznavati namirnice, gastronomiju, ugostiteljstvo.

Međutim teorija je jedno, a praksa drugo. Da je do uspjeha doći lako ili jednostavno vjerojatno bi sve već odavno funkcioniralo u praksi. No, da je uspjeh s autohtonim pasminama svinja moguć pokazale su druge europske zemlje, a zajedničko tim uspješnim primjerima, a što nama nedostaje, su standardi, organizacija i sustavna promocija. Dakle, težimo postići i jedno i drugo i treće. I standarde, i organiziranost i sustavnu promociju. Pa i u najavi piše da su nam ciljevi:


- Promovirati i promicati Lifestyle Slavonija, tradicijsku slavonsku hranu temeljenu na svinjetini sljubljenoj s drugim specifičnim proizvodima. Vrhunski kuhari pripremit će vam najslasnije zalogaje i pružiti vam užitak koji drugdje nije moguće doživjeti.
- Skinuti stigmatu sa svinjskoga mesa, posebno masnoća i naglasiti njene vrijednosti, upirući se u rezultate laboratorijskih analiza, istraživanja i iskustava poznatih i priznatih osoba.
- Spojiti izvorno i ekskluzivno, izvrsno i neočekivano, ciljajući na posebnu gurmansku nišu.
- Organizirati proizvodnju, otvoriti nova tržišta i stabilizirati cijene živih svinja i mesa fajferice.
- I zadnje, ali jako važno: stečenim iskustvima upriličiti slična događanja na Jadranskoj obali ili u Jadranskom zaleđu ili drugdje u EU

Sad, jer se nije moglo kraće a sadržajnije reći, naglašavamo da se svi događaji odvijaju u Poljoprivrednom poduzetničkom inkubatoru Drenovci: u dvama predavaonicama, u dva edukacijska postrojenja, u prvom za pecivo i kolače i u drugom za prerađivanje voća i povrća, zatim na velikom platou dijelom na otvorenom i dijelom pod šatorom, pod izložbenom nadstrešnicom, i na parkirališnom i travnatom dijelu dvorišta – ukupno na 3 ha besprijekorno uređenoga prostora kojega je zaista u izobilju. A zašto smo u podnaslov stavili dan crnih užitaka? Zato što pored crnih slavonskih svinja uživamo u crnom vinu, crnim pivima, crnoj čokoladi i slasticama s crnim makom, a bit će prilike poigrati se i hrvatskim ovčarom neizostavnim crnim psom svakoga svinjogojca, upoznati se s kandžijašima i provozati se u svečanim seljačkim kolima s vranim lipicancima. Dakle sve je crno i sve legalno, ništa na crno. I još puno toga.

Sve aktivnosti su svima dostupne, dakle svatko im može biti sudionikom, i sve su u cijelosti besplatne, jer se trošak pokriva iz brojnih donacija.


Očekujemo odaziv svih pozvanih na ovaj nesvakidašnji i vjerujete nam pamtljiv događaj, obilje okusa i mirisa, uživajte u ozračju slavonskoga folkloru, upoznajte se s našim projektima i nakanama, te preporučite odaziv i vašim suradnicima.

S poštovanjem!


Božo Galić, dipl. inž.,
Župan
Vukovarsko-srijemski


Dominik Knežević,
Predsjednik
udruge Fajferica


Jakša Šestić, prof.
Načelnik
Općine Drenovci


Matej Brnić,
bacc.ing.agr.
Direktor PPID d.o.o.


Dr. Krivoslav Zmaić
dekan

Kojim tijekom će se i gdje odvijati događanja Fajferica Gastro Showa je vrlo izvjesno - kao u tablici, no moguće su neznatne izmjene ili dopune.

Sve aktivnosti, ponavljamo, odvijaju se na prostoru Poljoprivredno poduzetničkoga inkubatora Drenovci d.o.o., te u obližnjoj šumi odmah do Inkubatora.



	vrijeme	događaj
1.	cijelo vrijeme	1. Kušanje hrane i pića, u ponudi je: dvadesetak jela od crne slavonske svinje te tradicijske slastice – salenjaci i pogačice s čvarcima, birana pića, a posebnost su rakije iz zajedničke ponude Šokaca davnih i dalekih rođaka iz Tuzlanskoga kraja, sela oko Bača i iz Cvelferije. 2. Kvizovi, tombola, Cijeli prostor Inkubatora 3. Tamburaši, pučki pjevači, zabavljači, Cijeli prostor Inkubatora 4. Aktivnosti s airsoft udrugom, Travnati dio dvorišta Inkubatora 5. Kandžijaši iz Kruševice, Travnati dio i šuma pokraj Inkubatora 6. Tradicijsko pečenje slanine i topljenje čvaraka, Travnati dio dvorišta inkubatora 7. Izložba odabranih svinja i najtovljenika, Travnati dio dvorišta Inkubatora 8. Izložba fotografija i dokumenata o fajferici, Ograda Inkubatora 9. Hrvatski ovčar, predstavljanje pasmine i 50 godina statusa zaštite, Travnati dio dvorišta Inkubatora 10. Lipicanci vranici, vožnja u svečanim seljačkim kolima, Travnati dio i šuma pokraj Inkubatora 11. Štandovi s izlagačima, Popločani dio Inkubatora 12. Šumari pričaju priče (u šumi pokraj Inkubatora) 13. Čobani pričaju priče (u šumi pokraj Inkubatora) 14. Lovci pričaju priče i kuhaju slavonski čobanac (u šumi pokraj Inkubatora)
2.	10,00, 11,00, 12,00 i 13,00	Radionice sljublivanja čokolade i kulena, Proizvodno-edukacijsko postrojenje Inkubatora
3.	10,00-10,30	Kušanje namaza na bazi svinjske masti, Popločani dio Inkubatora
4.	10,30-10,45	Službeno otvorenje, Popločani dio Inkubatora
5.	11,00-11,45	Skup o projektima Općine i Županije, Velika edukacijska dvorana
6.	12,00-14,00	Glavni dio Fajferica Gastro Showa – kuhar Tomislav Špiček i pomoćnici, Hrvatski kuharski savez u VSŽ, Nadstrešnica i Popločani dio Inkubatora
7.	14,00-15,00	Radionica za ugostitelje, te djelatnike vinarija, hotela, restorana, za strukovne škole: <i>Crna vina Srijema</i> - sommelier Mario Meštrović, Mala edukacijska dvorana
8.	14,00-15,30	Sjednica Radne skupine za poljoprivredu HZŽ, Velika edukacijska dvorana
9.	15,30-17,00	Znanstveno-stručni skup, Velika edukacijska dvorana
10.	15,30-16,00	Prezentacije crnih piva (Ožujsko Tomislav i Vinkovački craft Valens), Popločani dio Inkubatora
11.	16,00-16,30	Prezentacije crnih vina Srijemskoga vinogorja, Popločani dio Inkubatora
12.	17,00-17,30	Prezentacija inovativne pripreme hrane – crni hamburger sa posebno pripremljenim carskim mesom i drugo, Velika edukacijska dvorana
13.	17,30- pa nadalje	Kušanje certificiranoga Dalmatinskoga i Drniškoga pršuta, gosti Ante Madir izvršni direktor klastera „Hrvatskog pršuta“ i Zoran Čevič pobjednik ovogodišnjih petih Dana hrvatskog pršuta, sa prijateljima, Popločani dio Inkubatora
14.	18,00-20,00	Skupština udruge Fajferica, Velika edukacijska dvorana
15.	20,30-21,30	Sastanak predstavnika udruge Fajferica s pršutarima, Velika edukacijska dvorana
16.	22,00	Riječi zahvale, kraj Fajferica Gastro Showa