

Od 250 uzoraka maslinovih ulja iz Hrvatske, Slovenije i BiH, koliko ih je pristiglo na ocjenjivanje na 4. Festivali maslina u Zagrebu, najbolje je ocijenjeno sortno ulje od leccina Magran obrta iz Ližnjana, koji je ponio titulu šampiona. Drugi po broju bodova je Darko Jakomin iz Kopra, a treći Vanja Dujc iz Izole. U višesortnim uljima prvo mjesto, s posve istim brojem bodova podijelili su pulski Agroprodukt i Sabadin Daniel iz Kopa, a treće mjesto pripalo je Aurori Volarević iz Malih Turina

4 Festival maslina u Zagrebu održan je u organizaciji Zagrebačkog maslinarskog instituta, Udruge maslinara Zagreba i Zagrebačke županije. Suorganizatori su bili Hrvatska poljoprivredno-šumarska savjetodavna služba Ministarstva poljoprivrede i Zagrebački velesajam, a pokrovitelji predsjednica RH Kolinda Grabar Kitarović koja je i nazočila svečanosti proglašenja najboljih.

Stručni skup

Stručni skup okupio je domaće znanstvenike i stručnjake, a izlaganja su bila iznimno zanimljivima, kako maslinarima, tako i posjetiteljima. Govorilo se o naprednim rješenjima za osiguranje kvalitete i autentičnosti maslinovog ulja, proizvodnji maslinovog ulja s povećanom koncentracijom fenola, utjecaju ciljane gnoidbe na povećanje randmana i kvalitativnih svojstava maslinovog ulja, sustavima uzgoja maslina s naglaskom na biološku raznolikost u masliniku, važnosti određivanja optimalne tehnološke zrelosti maslina, te o novim tehnikam



Svi nagrađeni

4. FESTIVAL MASLINA U ZAGREBU

Magran obrtu - titula šampiona



S. Gross, K. Kovačević i Z. Tušek s nagradom udruzi Zagrebački maslinarski institut

u proizvodnji maslinovog ulja, rješavanju otpada iz proizvodnje ulja i ekstrakcijama ljekovitog bilja.

Edukacije i radionice

Manifestaciju je posjetilo više od 12 tisuća posjetitelja. Održano je i nekoliko radionica i vođenih degustacija, koje su bile posebno zanimljive onima koji žele naučiti više o maslinovom ulju. Na vođenim degustacijama sireva tražilo se mjesto više, posebno na onima na kojima su se sljublivali sirevi s vinima autohtonih sorti. Ženski dio publike imao je priliku doznati više o izradi kozmetičkih proizvoda na bazi maslinova ulja.

Prodajna izložba

Bili su zadovoljni i izlagači – 20-tak OPG-ova, koliko ih je sudjelovalo na Festivalu prodavali su maslinovo ulje, sir, vino, suhomesnate proizvode. Maslinari su mogli razgledati i

kupiti opremu i sredstva za maslinarstvo koja ima nedostaju.

Najboljima diplome i priznanja

Na ocjenjivanje je pristiglo je 250 uzoraka maslinovih ulja. Kemijsku analizu ulja proveo je Zavod za javno zdravstvo Šibensko-kninske županije, a senzorsku analizu certificirani članovi Udruge senzorskih analitičara „Olea“ iz Šibenika. Od 250 pristiglih uzoraka iz Hrvatske, Slovenije i Bosne i Hercegovine, ekstra-djevičanskih je bilo 186, od toga je 102 dobilo zlatnu medalju, 43 srebrnu, a 23 brončanu. Ostala ulja bila su djevičanska, loših ulja (lampante) na ovom ocjenjivanju nije bilo.

Šampion natjecanja je Magran obrt iz Pule, drugi po broju bodova je Darko Jakomin iz Kopra, a treći Vanja Dujc iz Izole. Sva tri maslinara imala su sortna ulja: leccino,

istraska bjelica iz eko-uzgoja. Među prvih deset ulja šest ih je bilo iz Hrvatske, tri iz Slovenije, a jedno iz Bosne i Hercegovine. U višesortnim uljima prvo mjesto, s posve istim brojem bodova (97,22), podijelili su Agroprodukt d.o.o. Pula i Sabadin Daniel iz Kopa. Treće mjesto osvojila je Aurora Volarević iz Malih Turina u Istri.

Dodijeljene su i nagrade i najboljim maslinarskim udrugama i uljarama. Među udrugama pobjednik je Zagrebački maslinarski institut s tri najbolje ocijenjena ulja koja su proizveli Saša Poldan, Aurora Volarević i Ivica Pešić. Druga među udrugama je DOSI iz Kopra, a treća Agroturist iz Vodnjana. Najbolja uljara je San Antonio iz Vodnjana, drugo mjesto pripalo je Uljari Grubić – Bale, a treće uljari Benvegna, Krasica.

Gastro-show

Posebna zanimljivost bio je gastro-show koji je vodila tvrtka RougeMarin, zvijezda zagrebačkog kulinarstva neba u kojoj se spajaju gastronomska tradicija s kreativnim, modernim pristupom. Daka, jela s maslinovim uljem, sa cijeloga Mediterana - od brusketi i tapenada, preko tapasa i harisse s maslinovim uljem, do kalamata s fetom sirom, pašok sira sa cvijetom soli u maslinovom ulju, baba ganousha, više pogače i raznih namaza.

Sve se odvijalo pod kulinarском palicom chefa Filipa Grdeniča, dok je Valentina Barušić nepca posjetitelja zagolicala zamamnim kombinacijama čokolade i pralina s maslinovim uljem.

Dinka **MARTINOVIĆ IVUREK**