



Grupa entuzijasta iz Udruženja futoški kupus, uvek se trudi da se predstavi na originalan način. Goran Puača i Miroljub Janković, ove godine, na Novosadskom sajmu, preuzeli su odgovornu ulogu domaćina štanda. Uz njih, svakodnevno se smenjuju proizvođači i prerađivači futoškog kupusa sa jednim jedinim ciljem: da se pokažu u najboljem izdanju. Na štandu su ljudi iz poljoprivrednog gazdinstva Ćulum, Janja, Radić, Kurjak, Majkić i Zemljoradnička zadruga Begečki povrtari. Gospodin Puača, predsednik Udruženja „Futoški kupus“ pokušao je da nam objasni koja je njihova strategija dolaska do potrošača:

- Svakoga dana na sajmu imamo kuvana jela od futoškog kupusa, jer je to osnovno kako možemo doći do srca potrošača. I ove godine na našem štandu se okupljaju mnogi gosti iz sveta nauke, privrede, politike i naravno medija. Mediji su nam posebno važni jer nam pomažu da pošaljemo pozitivnu sliku o Udruženju futoškog kupusa, o proizvođačima i prerađivačima kupusa. Stvarajući pozitivne medijske uslove dobijamo povratni efekat i bolje uslove za rad i obavezu da proizvodimo zdravstveno bezbedan proizvod, što je i naš konačni cilj.
- Jedan deo naše aktivnosti usmeren je na stalnu edukaciju proizvođača i prerađivača. Edukacija podržava programe zdrave proizvodnje da bi jednog dana došli do toga da futoški kupus bude proizveden u potpunosti na organski način. Ne znam kada će se to desiti ali, znajući Futožane, koji već sada za potrebe svog domaćinstva koriste organski proizveden kupus, mislim da će u kratkom periodu i kupus proizveden u velikim količinama za tržište biti proizveden na zdrav, ekološki način.
- Za sada još nema kontrolisanog, sertifikovanog organski proizvedenog kupusa, ali ima proizvedenog za potrebe domaćinstva, na pola jutra ili jutro, što je, kada se sabere, priličan broj hektara. Osim toga, Futožani vode računa o potrošačima negujući svoju proizvodnju, što znači, da mi u svetu stvaramo onu priču koja služi kao direktni marketing „organska proizvodnja za poznatog kupca“.
- Kada podvlačimo razliku između futoškog i hibridnog kupusa razlika je velika. Futoški se proizvodi samo kod nas, semenom od kupusa koji su sadili naši preci. U Futogu imamo 34 registrovana gazdinstva koja imaju pravo da proizvode i prodaju kupus pod tim imenom. Prošle godine je iskontrolisano 70 hektara zasada futoškim kupusom, a za ovu godinu planiramo do 100 hektara. Plan nam je da svake godine povećavamo površine pod tim zasadima. Hibridni kupus je više gajen zato što proizvođač od hibridnog ima veći prinos i veću finansijsku dobit, a naša orijentacija je zdrava hrana. Zapremina hibrida je 30-40% od zapremina futoškog kupusa, što znači da je futoški kupus lakši, ali bogatiji mineralnim materijama, esencijalnim aminokiselinama i vitaminima.
- Svedoci smo velike ekspanzije Futoga, mnogo se gradi i preči opasnost da se ugrozi i poljoprivredno zemljište. Neprekidna aktivnost Udruženja je da površine sa zasadima kupusa ostanu pod tom kulturom, da se ne izgube. Da poljoprivredno zemljište bude zaštićeno zemljište

i da se ne može menjati namena tog zemljištu. Futoški kupus je nacionalni brend, a to u državama EU ima svoju težinu. Država takvim proizvodima obezbeđuje određen budžet za medijsku kampanju i takav proizvod je stavljen pod zaštitu. To je ozbiljan problem za koji se vredi boriti.

- Malo smo krenuli naopačke pa smo prvo postali srpski brend. Nadamo se da ćemo vojvođanski brend sa oznakom „Najbolje iz Vojvodine“ dobiti naredne godine. Tendencija je da zaštitu na evropskom nivou uradimo u što skorijem vremenskom periodu i da ćemo do kraja godine ući u postupak za izradu elaborata na evropskom nivou za zaštitu futoškog kupusa i samim tim dobiti još jedan podstrek za naš rad.

Uspeh koji smo postigli afirmišući futoški kupus dugujemo i našim potrošačima i našim ljudima iz Udruženja. U narodu postoji potreba za negovanjem srpske, vojvođanske, novosadske, futoške, domaće tradicije, a to je zasigurno kupus i sarma. Sva jela od kupusa su naša nacionalna jela. Na pitanje koliko se jela može napraviti od kupusa, naš domaćin se smeška i kaže,

- Mi smo došli do 101. jela i pozivamo sve zainteresovane da pošalju svoje recepte da dođemo do broja od 1001. recepta. Imamo ideju da organizujemo letnji kurs na kojem će mlade domaćice učiti da zavijaju sarmice od našeg, futoškog kupusa. Obišli smo dosta sveta, i veliki broj regija koje se bave proizvodnjom i preradom kupusa ali nigde ne postoji kupus kao što je naš. Futoški kupus je najbolji kupus na svetu – kategorično je zaključio ovaj razgovor Goran Puača.