



Ove godine Turistička organizacija opštine Žabalj, koja obuhvata mesta: Žabalj, Čurug, Gospodince i Đurđevo, na Sajmu turizma 2016. u Beogradu, predstavila se u okviru Destinacijske menadžment organizacije „Dunav“. Centralna prezentacija TOO Žabalj bila je u petak, koja je kroz animaciju, degustaciju i priču nastojala da privuče što veći broj publike i upozna ih sa potencijalima ove opštine smeštene u geografskom srcu Vojvodine.

Za tu priliku angažovan je gospodin Kamenko Milenković, novinar, autor putopisnih reportaža „Centar sveta“ (RTV) i možda najbolje emisije o Čurugu i Čuružanima - „Centar sveta – Čurug“, emitovane 2013. godine. Zahvaljujući prirodnom šarmu, velikom znanju i dugogodišnjem iskustvu, gospodin Milenković je u jednočasovnoj interakciji sa publikom govorio o opštini Žabalj i njenim potencijalima, predstavio Poljoprivredno gazdinstvo Radišić, poznate proizvođače sireva iz Čuruga i razgovarao o korenima i savremenoj tehnologiji proizvodnje kačkavalja. Može se reći da su, s obzirom na zastupljenost proizvodnje, sirevi lokalni specijalitet, a najznačajnije mesto zauzimaju rolovani, trapist, podliveni, mladi kravlji sir, mrvljeni ili samokis (dimljeni, sa paprikom, biberom, i sl.).

Na red je došao gospodin Gavra Botić, vlasnik najpoznatije vinarije u ovoj opštini (osnovane 1991. godine), a tema razgovora bila je hedonistička potreba slaganja hrane i vina, o čemu je publika mogla dosta da nauči. Sve vreme mogla su se degustirati izvrsna vina Frankovka, Merlot, Sauvignon, Chardonnay. Čarda Debeli lad vlasnika Saše Vlajnića, situirana na pola puta između Novog Sada i Zrenjanina i Beograda i Zrenjanina, odmah preko puta Golf kluba „Centar“, za kratko vreme je postala brend ovog kraja. Nema jela koje nije domaćinski pripremljeno, a poseban specijalitet je jagnjetina ispod sača. Na Sajmu čarda Debeli lad se predstavila bogatim predjelom, a bilo je tu i nekih specijaliteta. A kada su ogromni pladnjevi ispražnjeni, čarda je prepustila mesto novom žabaljskom restoranu „Naša lovačka priča“ u koja se predstavila lovačkim specijalitetom – kobasicama od divljači, kao i gulašom od divljači, a samo iznošenje ovih delacija prouzrokovalo je formiranje dugačkih redova, jer svi su hteli da probaju šta su domaćini pripremili.

Vojvođanski svečani ručak, kakav je bio ovaj, uvek se završava domaćim kolačima, za koje je ovoga puta bila zadužena SZR „Minjon“ iz Đurđeva, koja je iznela štrudle i salčiće, a SZR „Bombonica“ sa stažom dugim više od 100 godina iz Čuruga, programom svilenih bombonica, ulepšala ovu ukusnu sajamsku trpezu.

Svakog dana, po završetku prezentacija na štandu DMO „Dunav“, organizovane su nagradne igre. Nagradu se dodeljivali turistički stejkholderi sa teritorije opština i svakog dana delilo se više od 20 nagrada: noćenje u pojedinim opštinama, ručkova i večera, degustacija, turističkih

vođenja... Opštinu Žabalj je u subotu, trećeg dana Sajma, organizovala i mini golf teren, jer ovu opštinu većina prepoznaje po Golf klubu „Centar“.

Marija Čupić, direktorka TOO Žabalj, izjavila je da je cilj da TOO i ubuduće na ovoj način predstavi opštinu, kroz bogat program i intereakciju sa publikom, smatrajući da samo tako mogu da dopru do potencijalnih korisnika.

- Mislim da je generalno problem i da malo ko poznaje dalje od prečnika od 20km svoje okoline. I zato smo tu da nas upoznaju, i svake godine kaže statistika sve više ljudi dolazi u našu opštinu. Ove godine smo težište stavili na gastronomiji, a nama je bitno da oni koji dolaze u opštinu Žabalj da se sve duže zadržavaju i obilaze okolne resotrane u svim mestima. Da ne dođu samo na golf nego da im damo i druge sadržaje – izjavila je Marija Čupić.



