



U starim dobrim vremenima, kada smo redovno i masovno odlazili na more u „našu“ Crnu Goru, selo Mačkat, nezaobilazno odmorište na tom putu, bilo je poznato po devet pečenjara, koje su na meniju uvek imale vruće jagnjeće pečenje.

Danas više ne idemo toliko često na crnogorsko primorje iz raznoraznih razloga, već najčešće na Zlatibor, ali je mačkatska jagnjetina još uvek na dobrom glasu. Ipak, ovo selo je svoju punu afirmaciju doživelo tek poslednjih godina, zahvaljujući manifestaciji pod jednostavnim nazivom PRŠUTIJADA.

Selo Mačkat ušuškalo se i sakrilo u prekrasnoj udolini, paralelno sa magistralnim putem, između Užica i Zlatibora. Danas broji nešto više od 400 kuća, čiji su domaćini svojim umećem i upornošću, odneGOVALI ovu manifestaciju, koja je postala srpski brend. Žitelji ovoga sela, dobili su punu podršku opštine Čajetina i Turističke organizacije Zlatibor, a poslednjih godina i pomoć Ministarstva poljoprivrede, šumarstva i vodoprivrede Vlade Republike Srbije, za organizaciju ove manifestacije, koja svake godine ima svoje goste, bez obzira da li na Zlatiboru ima snega, da li je školska godina u toku, ili se u to vreme održava Kusturičin „Kustedorf“. Uobičajeno pod šatrom razapetom u lokalnom crkvenom dvorištu, svoje proizvode od mesa, izloži dvadesetak od 40 registrovanih proizvođača iz Mačkata i okolnih mesta: Kačera, Šljivovice, Crne Reke..., koji imaju HACCP sertifikat i robu plasiraju pod svojom robnom markom, što uz zvuke lokalnih trubačkih orkestara, te pesme i igru kulturno-umetničkih i pevačkih društava, privuče bar desetak hiljada ljudi.

Proizvodnja mesa u zlatiborskem kraju ima viševekovnu tradiciju. Zlatiborci tvrde da je meso sa ovog podneblja „vrhunsko“ zbog idealne nadmorske visine (750m), sudara i mešanja kontinentalnih i mediteranskih vazdušnih struja, te prisustva joda u vazduhu... Kada se na to doda tradicionalna obrada mesa i vredni domaćini, kvalitet ne može da izostane. A među domaćine se ubrajaju ne samo muškarci, već sve više i žene.

Julka Šopalović sa suprugom Milošem (MD Šopalović), reprezentuje četvrtu generaciju koja se bavi uzgojem i preradom svinjskog i goveđeg mesa. Na njihovom štandu uvek bude izložena goveda i svinjska pršuta, slanina, duvan-čvarci, kobasicice... Julka je mlada žena, lepa i predusretljiva, pa je to uz kvalitetnu robu razlog što je pred njenim štandom uvek gužva.

Porodica Miloša Šopalovića više od 35 godina prisutna je na pijacama u Čačku, Nišu i Vrnjačkoj Banji i nema problema sa distribucijom proizvoda, jer je njihov kvalitet najbolja preporuka. Veliki problem vide u budućnosti proizvodnje koja zahteva širenje kapaciteta. Tu je, do sada, izostala neophodna pomoć države, pa moraju da se uzdaju u sopstvene snage. Ali nasmejana i puna optimizma, ova mlada žena veruje da će uz stasavanje nove generacije, njenih i Miloševih čerki,

država zaviriti i u njihovo dvorište.

Jednom od najmladih, a po kvalitetu najboljih pršutara, dvadesetšestogodišnjem Milošu Zariću, vlasniku firme „MaxZara“, porodični biznis je preneo otac, siguran da će njegov sin novim idejama i energijom svojstvenom mladim ljudima, proizvodnju poboljšati i još više razviti. Miloš se krajem 2009. godine oženio, i sa suprugom nastavio porodični posao, uveren da je to najsigurniji put održanja i razvoja.

U predstavljanju zlatiborskih proizvoda najdalje je otišao „Zlatiborac“. Negovi počeci sežu u daleku 1885. godinu. Danas „Zlatiborac“ vodi sigurna ruka 76-togodišnjeg gospodina Milomira Stojanovića, koji je u mladosti izučio kovački zanat, dugo živeo i radio u Beogradu, i tek se u zrelim godina odlučio za povratak u porodični posao. Pod motom „ukus prirode, duh tradicije“, svoje iskustvo prenosi na mlađe. Uspeh svoje firme objašnjava time što je zadržan postupak proizvodnje i sušenja slanine i pršute od pre 120 godina, a modernizaciju predstavlja samo tehnologija vakumiranja proizvoda.

Rame uz rame Stojanovićima, istina ne po količini proizvodnje, ali po priznanjima sigurno, staje Milija Brković iz sela Kačer. Brković je osvajao najviša priznanja gde god je izlagao, a najpoznatije je šampinska titula na Novosadskom poljoprivrednom sajmu. Ipak, ovogodišnji epitet najboljeg proizvođača, koje su mu dodelili posetioci 11. Pršutijade, ga je posebno obradovao, jer se na oko 3000 listića, uglavnom nalazilo njegovo ime. Brković očekuje veću pomoć države malim proizvođačima. Smatra da za dobar proizvod, koji će kao robna marka Srbije u najskorije vreme biti i zaštićen, nije samo dovoljna priroda, već i kvalitetna sirovina. Svaki gost Pršutijade, osim dobre zabave iz Mačkata ponese i poneki suvenir. A koji bi suvenir iz Mačkata bolje pristajao nego onaj koji su proizvođači nudili? Svinjska pršuta prodavala se za 1.100-1.500, goveda pršuta za 1.300-1.600, najjeftinija slanina i kobasicica mogla se kupiti za 700 dinara, strelja za 1.000 dinara, dok je kilogram čvaraka koštao 1.200 dinara.

Da su na kraju zadovoljni i proizvođači i kupci najbolji su pokazatelj štandovi, koji su prvog dana bili krcati đakonijama, a poslednjeg su, po pravilu, gotovo prazni.

Održavanje „Pršutijade“, se ponekad, poklopi sa Internacionalnim filmskim i muzičkim festivalom „Kustendorf“, što namami brojne goste iz inostranstva da posete i mačkatsku čaroliju. Tada se u Mačkatu mogu čuti različiti svetski jezici. Sigurno bi se ove dve manifestacije mogle redovno održavati u istom terminu. Uz još bogatiji program, brojnije angažovanje trubačkih orkestara, kojim zlatiborski kraj obiluje, kao i veće uključivanje male privrede ovoga kraja, zlatiborska Pršutijada ima sve uslove da preraste u „zimsku Guču“.

Slike sa ove manifestacije možete pogledati [ovde](#)