



Srbija je zemlja tartufa. Srbija se nalazi na idelanih za tartufe, 45° severne geografske širine i najveće je nalazište tzv. „podzemnog blaga“ u prirodi u svetu, tvrde oni koji se dobro razumeju u tartufarstvo. Tamo gde ima crnih, na tržištu znatno jeftinijih tartufa, može da se nađu i beli, koji dostižu astronomske cene.

Do Balkanskih ratova Srbija je u oblasti tartufarstva trčala trku sa Francuskom i bila druga zemlja u svetu, koja je još 1893. godine, počela sa plantažnim uzgojem tartufa. Mladenovac je bio proglašen za varoš zahvaljujući tartufima, kada je kralj Milan Obrenović napravio prvu plantažu u Srbiji na svom placu, na mestu današnje banje „Selters“.

Da li se tradicija tartufarstva vraća u Srbiju?

Ivana Stanojević iz Beograda, vlasnica je porodične firme TARTUFI RS ([www.tartufisr.com](http://www.tartufisr.com)), koja se uspešno bavi sakupljanjem, prodajom, izvozom tartufa i proizvodnjom proizvoda sa tartufima. Ljubav za tartufarstvo nasledila je od svog oca, preko 20 godina „lovca“ na tartufe, i osnovala kompaniju koja tržištu osim belih i crnih tartufa nudi i finalne proizvode: namaze pod nazivom Bela i Crna Tartufata, sveže rendane tartufe u maslinovom ulju, maslinovo ulje sa ukusom belog i crnog tartufa, bagremov med sa crnim tartufom, morsku so sa crnim tartufom, a najnoviji proizvod koji čeka plasman na tržište je - rakija od dunje sa belim tartufima i 24 karatnim jestivim zlatom. Svi proizvodi firme TARTUFI RS rađeni su bez aditiva, veštačkih boja i konzervasa.

Sandra Stevanović, menadžer u firmi TARTUFI SR, kaže da je zastupljenost tartufa bila mnogo manja do pre pet godina, od pojavljivanja kompanije TARTUFI RS na našem tržištu 2015. godine. Poznati gastronomski delikates na meniju je brojnih hotela i restorana širom zemlje, ali i sve više ga potražuju domaćinstva, domaćice koje žele da zadive svoje goste nečim posebnim. Osim u našoj zemlji proizvodi ove firme nalaze se na tržištu Španije, Nemačke i SAD, zahvaljujući HACCAP sertifikatu kao garantu zdravstvene ispravnosti proizvoda po standardima EU.

U februaru ove godine firma TARTUFI RS učestvovala je na najvećem svetskom sajmu hrane SIAL u Parizu i svetskom tržištu predstavila vrhunске proizvode sa dodatkom najskupljih gljiva na svetu - tartufa.

- Samonikle tartufe sakupljamo u Šumadiji i tamo ih pakujemo. Naši proizvodi nalaze se na tržištu pune četiri godine, a dostupni su u mnogim maloprodajnim objektima širom zemlje - dodaje Sandra.

Firma TARTUFI RS je ove godine finansijski podržala učešće Nacionalnog juniorskog tima Srbije na najvećem globalnom takmičenju u kulinarstvu - Kulinarskoj olimpijadi IKA 2020 u Štutgartu. Mladi takmičari su njihovo, kao i poverenje drugih sponzora, opravdali osvajanjem

trećeg i četvrtog mesta u dve različite discipline, što se smatra ogromnim uspehom, s obzirom da je ovo prvo učešće na koje je Kuvarska federacija Srbije (KFS) pozvala mladi tim (do 23 godine) i da su u konkurenciji bili timovi iz celog sveta.

Staro je pravilo da se najbolji prepoznaju i uzajamno pomažu, kao što će, kako veruje Sandra Stevanović, i ova saradnja biti nastavljena.

