



Jedna od najzanimljivijih i najposećenijih sajamskih manifestacija na Beogradskom sajmu je Sajam etno hrane i pića, koji je ove godine održan od 25. do 28. novembra. Regionalna privredna komora Užice deo je jedinstvenog sistema povezivanja privrednih subjekata na područjima opština: Užice, Bajina Bašta, Požega, Ivanjica, Arilje, Priboj, Prijepolje, Nova Varoš, Kosjerić, Čajetina i Sevojno, koji učestvuju u ostvarivanju i obezbeđivanju zajedničkih interesa važnih za privredu u Republici Srbiji. Gordana Ristović, stručni saradnik u Regionalnoj privrednoj komori Užice i član Saveta sajma etno pića i hrane, održanom u Hali 3 Beogradskog sajma, zadovoljna je nastupom privrednika ovog kraja.

Na zajedničkom štandu predstavili su se: RB Global i Biodetox iz Užica, Farma koza „Dosković“ i Braća Tomašević iz Prijepolja, Triangl fish – Zaovine i BB Klekovača iz Bajine Bašte, Agro Zlatar i Mlekara "Zlatarka" iz Nove Varoši, Drenovac, Zlatna Biserka, PG Jovanović iz Arilja, Poljopromet iz Ježevice, PK Zlatibor i Kraljeva voda sa Zlatibora, Aćim doo iz Mušveta, proizvođači ivanjičkog kraja nastupili su u sastavu Turističke organizacija Ivanjica, a u okviru promocije žiga Planinski doručak RRA Zlatibor iz Užica nastupilo je nekoliko proizvođača koji su uključeni u ovaj projekat. Kompanija „Zlatiborac“ koja je tradicionalni sponzor izlagača koji nastupaju na štandu Komore Užice, sva četiri dana trajanja Sajma predstavljala je svoje proizvode.

- Regionalno privredna komora Užice nastupa već desetu godinu u ovom događaju, što znači da je od samog početka prisutna i uvek ima najzapaženije mesto. Da budem malo neskromna, poljoprivredni proizvodi sa našeg područja su najcenjeniji, jer dolaze iz čiste sredine i prirodni su, a našoj promociji doprinosi i uređenje šrande i povoljna pozicija, jer smo uvek na lepom mestu. Naš štand svake godine ima od 15 do 25 izlagača, koji se okite brojnim nagradama. Ove godine predstavili smo se sa 18 izlagača, a u konkurenciji 15 robnih marki, naši proizvođači su osvojili četiri diplome “ETNO HRANA I PIĆE – ROBNA MARKA IZ SRBIJE”: Farma koza Dosković – Prijepolje za beli kozji sir, Triangle Fish d.o.o. Zaovina – Bajina Bašta za pastrmka filete, Kraljeva voda d.o.o. – Zlatibor za Kraljevu vodu, Agro Zlatar – Nova Varoš u robnoj grupi proizvoda organske proizvodnje za speltino brašno, i još tri izlagača iz ove regije koji su nastupili na drugim štandovima: Destilerija Zarić – Kosjerić za voćnu rakiju od dunja “Nostalgija”, Opšta zemljoradnička zadruga Agro Eko voće – Arilje za sok od maline i Mil Mar produkt – Mačkat za ovčiju stelju. Tako je svake godine, a prošle, 2014., Vrhunsko priznanje – apsolutni pobednik i laskavu titulu Robna marka iz Srbije 2014. dobila je sušena malina firme Drenovac iz Arilja, izlagač sa ovoga štanda, što govori o kvalitetu ovih proizvoda - istakla je gospođa Ristović i dodala da su učešćem na ovom Sajmu svi na dobitku. Veliko je zadovoljstvo RPKU što je okupila ovako kvalitetne izlagače, zadovoljni su proizvođači na prilici

da predstave svoje proizvode, a nisu izostali ni potrošači, navikli da iz ovog kraja dolazi samo najbolje. Razlog ovakvo smislenog i organizovanog nastupa je temeljno planiranje, sprovođenje anketa o svakom nastupu, i ako nešto nije u redu, do sledeće godine organizatori se potruže da to isprave. Posledica toga su sve bolji i zapaženiji nastupi.

Ova regija je jedna od onih koja je na nabolji mogući način pomirila turizam i poljoprivredu. Na 10. Sajmu HiP, Komora Užice priredila je svojevrsnu i privrednu i turističku promociju. Gospođa Ristović je podsetila da se od 2005., kada je na Sajmu turizma PK Srbije ukazala na kompatibilnost gastronomske i turističke ponude, RPKU trudi da u svojim nastupima poveže ove dve oblasti, pa je promovisan projekat „Planinski doručak“ koji je postao još jedan znak prepoznatljivosti ovog kraja. Svaki turista koji dođe na Zlatibor, Taru, Goliju, Zlatar, u neko od sela kosijeričkog i ivanjičkog kraja, dolazi zbog lepote prirode, čistog vazduha i dobre hrane. Planovi RPKU za naredni period su da nastavi sa kontinuitetom spojanja turističke ponude i poljoprivrede.

- Mi obilazimo sve naše proizvođače, sa njima razgovaramo o ključnim problemima koje imaju i pokušavamo u spoju sa Ministarstvima i relevantnim institucijama, učestvujući u brojnim projektima EU, da omogućimo besplatne seminare, edukacije za proizvođače kako bi unapredili svoju proizvodnju. Trenutno učestvujemo u saradnji sa Visokom poslovno-tehničkom školom strukovnih studija iz Užica na TEMPUS projektu u oblasti turizma, i organizujemo najrazličitije edukacije za sve one koji se bave turizmom, od kategorizacije objekata, pripreme hrane, svega što je potrebno za njihov što uspešniji razvoj - izjavila je Gordana Ristović.

