



Gde god da se pojavi, pršutar Milomir Stojanović, predstavlja svojevrsnu atrakciju: da li je to mačkatska „Pršutijada” ili neka od sajamskih manifestacija, svi prilaze, da se jave ili popričaju, kao da ga godinama poznaju i sa njim druguju. Štand Zlatiborca „Zlatibor u malom“, takođe je priča za sebe, prepoznatljive zelene boje pašnjaka i kućica u stilu užičkog planinskog kraja, oko njega uvek lepi, mladi ljudi u narodnim nošnjama koji nasmejani dočekuju posetioce, ali pre svega gospodin seljak, starina Milomir Stojanović, zaštitni znak i simbol ovog brenda.

-Mi smo još uvek jedna firma koja je u povoju. Ali smo stekli ugled i kvalitet kako na ovom našem srpskom tržištu, tako i van Srbije, u svim zemljama regiona, pa čak i u Rusiji. Međutim, sve je to Bogom dato u uslovima u kojima živimo i radimo, na datome mestu na kojem smo proizveli ove naše proizvode, kraju između Užica i Zlatibora, u Mačkatu, i gde je moj praded, Jovo Stojanović 1885. godine prvi počeo da gradi ovaj brend, a mi nastavili, s kolena na koleno, pa sve do danas. On je počeo da suši kozje meso, i to najkvalitetnije delove od buta, da pravi pršutu, a sve ovo što smo mi postigli, kroz šest generacija, samo je nadogradnja pradedinog nauma. Jovo je sinove naučio i poštovanju i ljubavi prema zanatskoj proizvodnji kvalitetnog sušenog mesa, jedinstvenog ukusa, navike koje smo zadržali do danas - rekao je gospodin Stojanović.

Sušenje i ostavljanje mesa potiče iz vremena kada na selu nije bilo struje, samo čista priroda. Domaćini su se prilagođavali vremenskim uslovima toga doba i da bi mogli cele godine da imaju na trpezi meso, sušili su ga i čuvali u ambaru, u žitu. Meso se zaranjalo u pšenicu ili zob gde je bilo zaštićeno od štetočina i zadržavalo svežinu godinama. Kako je vreme odmicalo menjale su se i navike. Dolaskom struje i uvođenjem rashladnih uređaja u domaćinstva, navike su se promenile, ali ne kod svih.

Pršuta i ostali specijaliteti se i dan-danas u „Zlatiborcu” prave na starinski način, onako kako su je i preci porodice Stojanović pravili. Bez dodavanja i oduzimanja. Savremena oprema uvedena je iz razloga obezbeđenja visokog standarda higijensko-tehničkih uslova. Proces sušenja i obrade mesa i dalje je baziran na tradicionalnom receptu i postupku proizvodnje i sušenja od pre 130. godina pa se za dimljenje koristi se jedino suva bukovina... Stara sušara koja datira koliko i tradicija sušenja mesa u porodici Stojanović i dan danas se koristi uprkos svojoj vremešnosti.

Proizvodnja mesa u zlatiborskom kraju ima viševekovnu tradiciju. Idealne nadmorske visine (750m), sudara i mešanja kontinentalnih i mediteranskih vazдушnih struja, te prisustva joda u vazduhu i neki drugi faktori stvaraju uslove za gajenje kvalitetne stoke,

-Da li zbog vremena siromaštva, ili nečeg drugog, do skora seljaci Zlatiborskog ukruga nisu

upotrebljavali veštačka đubriva. Sve je to bila prirodna trava pa koliko je izrasla-izrasla. U poslednje vreme su ljudi počeli bacati veštačko đubrivo da bi povećali prinos, a nekada se na to nije gledalo. Bilo je važno da bude zdrava paša, zdrava ishrana i stoka je kvalitetnija bila u to vreme nego što je to danas. Tako su se i najveći problemi sa stokom javili u poslednje vreme. Nema dovoljno stoke jer nema naroda na selu. Sela su ostala pusta. Nije se vodilo računa ranijih godina da se ljudima na selima dovedu prvo voda, struja, putevi. Tek od skora je u poslednje zlatiborsko selo uvedena struja. Pa zamislite mi u XXI veku, a postoje ljudi koji još nemaju struju. A Zlatibor kao Zlatibor, pošto je to Bogom dano mesto, trebalo bi da se veliki broj grla nabavi na Zlatiboru da bi se paša iskoristila - kaže Milomir Stojanović.

Goveđi ramstek, svinjska pečenica, goveđa pršuta, sudžuk, svinjska pršuta, planinska kobasica, domaća i goveđa salama, goveđa i čajna kobasica, goveđi kulen, kraljevska salama, domaći kulen, pikant kobasica i tanka slanina, ni jedan od tih proizvoda, koje se nalaze u ponudi Zlatiborca nije lako dobiti. Prvo mora da bude kvalitetno goveče, ovca ili svinja. Bez kvalitetne sirovine nema kvalitetne robe, a o kvalitetu proizvoda „Zlatiborca“ govore i brojna priznanja dobijena i na 80. Međunarodnom poljoprivrednom sajmu u Novom Sadu.

Zlatiborac nije samo zaslužan za razvoj Mačkata, sela od svega 400 kuća, već je izgradio brend koji u svom promovisanju sadrži i čitav Zlatiborski okrug. Međutim, starina Milomir Stojanović u najveće zasluge ističe:

-Mi stariji ljudi, koji se ovim bavimo, mi svi savetujemo omladinu da se samo poštenjem i dobrim kvalitetom može postići dobar uspeh. Samo kvalitet i dobar proizvod uspeh je svakog čoveka i svake firme. Ja moram, i to mi je dužnost kao starog čoveka, da upućujem omladinu da rade kako treba. Jer, time će biti zadovoljno i društvo, a i svaki roditelj čije dete radi kod mene, da ga posavetujem da treba raditi i samo raditi – naglasio je Milomir Stojanović.

