



Foto: www.vms.info.rs

Ovo je priča o složnom radu i zajedničkim ciljevima porodice Mannoni, koja je od čivara stada - pastira, tokom jednog veka prerasla u vrhunskog proizvođača Pecorino sireva. Prisustvo nesvakidašnjem događaju „Grandi Formaggi Sardi Dal 1927“ (Veliki sirevi Sardinije od 1927.), u restoranu Korpa Deli Market& Bistro (Veselina Masleše 2, Novi Sad) bila je privilegija jer, u centru je bio biznis porodice Mannoni, koji je svaka od pet prethodnih generacija kumulativno nadograđivala, i danas je jedan od perspektive razvoja ovog kraja. Pre svega kvalitetom 35 vrsta PECORINO sireva od čistog ovčjeg mleka. U preradi 12 miliona litara mleka od autohtone rase sardijske ovce, na godišnjem nivou, učestvuje 50 radnika, koji na tradicionalan način, ručno, proizvode „jedan od najboljih sireva od ovčjeg mleka u celoj Italiji, izrazito orašastog mirisa, delikatnim zemljanim ukusima i beskonačno malim mrljama krustala soli, Pecorino Sardo je velkovima simbol Sardinije - i to s razlogom“.

Delikatesni PECORINO sirevi distribuiraju se širom Italije, Kanade, Australije i drugih zemalja u kojima je izražena brojnost italijanske zajednice. Na Sardiniji, drugom po veličini italijanskom ostrvu (posle Sicilije), čije obale dužine 1.800 km zapljuškuju Tirensko i Sredozemno more, živi više od tri miliona stanovnika. Kuriozitet je da je broj ovaca veći od broja stanovnika. Na Sardiniji se tradicija poštije iznad svega, a stari običaji, zanati, kulturno-istorijsko nasleđe danas su magnet velikom broju turista, koji ga rado posećuju. A turizma bez gastronomije nema.

Kako bi dočarali delić ovog izdvojenog zemljaskog raja, gosti, u ovom slučaju domaćini sa Sardinije pripremili su degustaciju koja je podrazumevala slaganje sira i drugih specijaliteta sa vinima i drugim pićima, proizvedenim na ovom ostrvu. Pa je tako posluženo predjelo od nekoliko vrsta Pecorino Sardo DOP sireva, salame sa Sardinije, med i marmelade karakteristične za ovo mediteransko ostrvo; za glavno jelo posluženi su njoki sa Pecorino sirom, a za desert kanoli sa slatkom rikotom (već pripremljena sa šećerom koju nije potrebno dodatno zaslađivati, koju koriste svi italijanski poslastičari) i tiramisu sa maskarpone sirom (40% sadrži manje masti od drugih maskarpone sireva, uz zadržavanje karakterističnog ukusa i mirisa). A kako bi utisak bio kompletan, poslužena su vina, liker i grapa sa ovog ostrva.

Osim zavodljivih ukusa (i mirisa) značaj i lepota ovog gastro užitka je bila činjenica da je poreklo svih sastojaka jela i pića, od žita od kojeg se pravi jedinstveni caresau hleb do svih vrsta sireva, proizvedeno na Sardiniji. Na ovim mediteranskom ostrvu je popularna i autentična bottarga (poslastica od usoljene, sušene riblje ikre, obično od sivog cipla ili tunjevine), culurgione (vrsta punjene testenine nalik raviolima), artičoka, pečeno meso, kao i seada (specijalitet koji se priprema prženjem velike knedle od griza sa filom od kiselog Pecorino sira i kore limuna na maslinovom ulju), i neizostavni Pacorino, koji se koristi kako u slanim tako i

slatkim kombinacijama. Bogata eno priča prati ove specijalitete, pre svega tipična vina Sardinije: Cannonau, Vermentino, Vernoaccia, Malvazija i, najpoznatiji liker mirta, koji se dobija alkoholnom fermentacijom bobica ili mešavinom bibica i listova biljke mirte.

Uspešnosti ove večeri doprinela je ozbiljnost same prezentacije kojoj su prisustvovali vlasnik kompanije Mannone, kao i prvi ljudi iz marketinga i menadžmenta ove firme, raspoloženi da predstave, objasne i ljubazno odgovore na svako postavljeno pitanje.

Ozbiljnost su pokazali i predstavnici restorana Korpa Deli Market& Bistro (jedinstvenog koncepta koji između ostalog objedinjuje slasne ukuse hrane i pića iz raznih krajeva sveta koji se mogu na licu mesta probati i/ili kupiti), obezbeđivanjem adekvatnog prostora, muzike sa ovog ostrva koja je pratila (a ne smetala) događaju, kuvaru koji je prateći instrukcije pripremio autentična jela sa drugog podneblja.

Ovaj događaj organizovan je pod pokroviteljstvom EU, Republike Italije, regije Sardinije kao i POR FESR Sardegna (Regionalni operativni programi finansirani i Evropskog fonda za regionalni razvoj Sardinije). Ovoj jedinstvenoj prilici da upoznaju deo tradicije ovog fascinantnog i, kada je u pitanju naša zemlja, turistički nedovoljno eksponiranog ostrva, koja čuva izvorene tragove Mediterana, ispoštovale su brojne medijske kuće.

Među prisutnima bio je i Branislav Mamić, sekretar Udruženja usluga Privredne komore Vojvodine, koji je izrazio nadu da će se ovi vrsni sirevi što pre, zahvaljujući svom kvalitetu naći na srpskom tržištu, i da će se saradnja nastaviti u pravcu prezentacije naših autentičnih prehrabnenih proizvoda u njihovoj regiji.



