



Gospodin Sinaj Bulimbašić, Opština Selca, Hrvatska, predsednik Saveza maslinara i uljara Splitsko-dalmatinske županije, nagrađen zlatnom medaljom za svoj proizvod, extra devičansko maslinovo ulje, nadahnitom, elokvetnim i iznad svega zanimljivim govorom kakav imaju samo Dalmatinci, zahvalio se u ime nagrađenih proizvođača maslinovih ulja na Svečanoj dodeli priznanja u kategoriji extra devičanskih maslinovih ulja na 79. Međunarodnom poljoprivrednom sajmu u Novom Sadu. Njegovo prisustvo na Novosadskom sajmu, treću godinu za redom, iskoristili smo za razgovor o maslini i maslinarstvu danas u Hrvatskoj, Srbiji, svetu.

-Jedna stara dalmatinska legenda kaže da je malina ka i majka, a loza ka i žena. Zašto? Zato što maslina čeka čoveka ma koliko dugo izbivao iz kuće, ona ga čeka i neće propasti. Ona će pustiti svoje izbojke, nove mladice, ali će se održati i čekaće. Loza pak, ako čovek nije došao dve, tri godine kod nje, ona će nestati, uteći kao i žena. Sve to jedno sa drugim ide, tako da je simbioza masline, čoveka težaka, ulja, gastronomskih delicija, sve je to povezano i prirodan sled stvari. Maslinovo ulje je hrana, lek i začin, maslinovo ulje hrani, kripi i siti. Hrani, kao hrana, kripi kao lek i siti kao začin. Prema tome, mi smo svesni toga i želimo promovirati maslinovo ulje zaista kao jedan prirodan lek, prirodnu hranu, prirodni začin, ali i kao afrodisijak. Istina je da maslinovo ulje među svojim slobodnim masnim kiselinama ima najviše E vitamina. A on je odgovoran za podsticanje i na seksualnost, i na život i na jače razmišljanje. Maslinovo ulje zbog svega toga bi trebalo uneti u svakodnevni život. Jedna stara proverena dalmatinska uzrečica, koja se prenosi sa kolena na koleno, kaže da svako jutro zdrav čovek, da se ne bi razboleo, treba da popije jednu kašiku maslinovog ulja, jednu kašičicu limuna i jednu kašičicu meda. I kada se to sve izmućka dobija se jedan prekrasan napitak kojeg svi mogu pitи, i ko je jako, jako zdrav i onaj koji nije – istakao je gospodin Bulibašić i dodao:

-Danas se u Hrvatskoj uzgaja negde oko 10 miliona stabala maslina. Međutim, Hrvatska ima još oko 10 miliona stabala maslina koji su zapušteni. Posebno na ostrvima, u onim krajevima gde se ne živi od poljoprivrede. Svi podsticaji koji su dolazili od strane države, a dolazili su obilni u oblasti maslinarstva, nisu potaknuli da se te masline izvuku iz zapuštenosti, odnosno da se revitaliziraju postojeći maslinjaci. A upravo to postojeće maslinarstvo u Hrvatskoj, to su stare sorte maslina koje bi vrlo lako i uz mala finansijska sredstva mogli dati veliki urod. Posebno što u Hrvatskoj ima sorti kojih nigde drugde u svetu nema. Leccino, Picholine, Pendolino, Carolea, Itrana, italijanske, one su prenete u mnoge zemlje. No, naše autohtone sorte u Hrvatskoj, one

su ostale tu gde jesu i zbog toga imaju svoju vrednost, svoju autohtonost, a da ne govorim o ekološkom maslinarstvu, koje se iz dana u dan sve više razvija. Sve više ljudi u svetu je pristupilo pokretu zdrave hrane i došlo je vreme da određene vrste hrane nedostaje u ekološkoj proizvodnji, a upravo to je maslinovo ulje. Za ekološkim maslinovim uljem je u EU potražnja velika zato što ni Španija, ni Portugal, ni Grčka, ni Turska, nemaju gotovo nikakave količine ekološke hrane. A mi, na ostrvima u Hrvatskoj možemo zaista da proizvodimo ekološko maslinovo ulje uz vrlo malo dodatnih sredstava. Zbog toga mislim da je naša šansa da ulaskom u EU plasiramo na to tržište, znatne količine ekološkog maslinovog ulje i sortnog maslinovog ulja, isključivo sa područja gde se uzgaja, sa geografskim poreklom.

I sada dolazimo do ključne reči, a to je turizam. Kako su u Hrvatskoj i koliko povezani turizam i maslinarstvo?

-Turizam je produžena ruka uzgoju maslina. Sve ono što se prodaje, to se može ponuditi turistima. Prvo, da turista proba prilikom svog boravka na Jadranu, te specijalitete, a drugo, da ponese kući maslinovo ulje kao gastronomski suvenir. Sve količine bi se mogле faktički prodati odmah na kućnom pragu. I to je najvažnije. Tu nema velikih troškova, nema problema sa distribucijom, trgovinama, maržama... To je taj izravan izvoz kojeg vrlo lako možemo realizovati. U poslednje vreme se u Hrvatskoj sve više formiraju tzv. maslinarski puti, ili ceste maslinovog ulja. To znači kada vi dođete na ostrvo Brač, onda vam odmah, u turističkom uredu, sugeriraju da posetite cestu maslinovog ulja. Tako da u jednom dnevnom obilasku ostrva Brača možete posetiti desetak kušaonica maslinovog ulja. U svakom toj kušaonici možete probati sasvim različita maslinova ulja, kupiti suvenire ili veće količine maslinovog ulja ili probati ribu, sir i sve ostalo sa maslinovim uljem kako bi dobili jednu predstavu vrednosti i kvaliteta maslinovog ulja. I to je ono na čemu se jako puno radi. No, još uvek smo mi u povojima, još uvek kaskamo za evropskim zemljama, jer su one sa takvim načinom prodaje, prezentacijom i popularizacijom maslinovog ulja, počele davno, agresivnije i sa većim sredstvima. Mi se nadamo da ćemo uskoro doći do tog nivoa, da ćemo ih uhvatiti u tome i da ćemo i mi gotovo svakom našem gostu koji dođe na Jadran, ponuditi da sa sobom ponese jednu bočicu maslinovog ulja. U toj marketinškoj promociji, najdalje je otišla Malta. Na Malti u svakoj sobi turistu, na posebnom stolu dočeka maslinovo ulje različitih sorti, pakovanja, tako da čovek može da ga proba i odluči koje će da koristi tokom boravka, koje će da ponese kući. Svi trajekti, svi Free shopovi na aerodromima su potpuno opremljeni maslinovim uljem i čovek koji odlazi sa Malte, a ništa nije kupio svojoj staroj tetki, baki, ovde može kupiti jednu bočicu maslinovog ulja i pokloniti kao pravi suvenir.

Interesantno je da Francuska, velika mediteranska zemlja, troši najmanje maslinovog ulja u svetu. To je čudno, ali oni troše jako puno maslaca. U Hrvatskoj se trenutno troši oko 3 litre godišnje po glavi stanovnika, jer statistiku kvari kontinentalni deo koji znatno više koristi druge vrste ulja, dok Grčka troši oko 20 litara. Stručnjaci, nutricionisti, smatraju da bi bilo idealno trošiti

pola lire maslinovog ulja mesečno po glavi stanovnika, što znači šest litara godišnje. Srpsko tržište koristi maslinovo ulje bez obzira da li je iz Grčke ili drugih zemalja. Ministarstvo zdravlja i Ministarstvo životne sredine u Srbiji, bi trebalo da preporuči građanima da ne koriste toliko svinjske masti, jer je maslinovo ulje puno zdravije, puno kvalitetnije i puno više ćete imati koristi od svega toga – uz šarmantan osmeh, rekao je gospodin

Sinaj Bulimbašić.

