



Krajem jula 2015. godine, u organizaciji TSC "Zlatar" i opštine Nova Varoš, održan je ZlatarFest sa ciljem promocije turističkih i privrednih potencijala Zlatarskog kraja, objedinjavajući sve opštinske manifestacije: Izložbu meda i pčelinjih proizvoda, Izložbu proizvoda od heljde, Zlatne ruke Zlatara, Zlatarsku regatu, Takmičenje ribolovaca, a od 2013. godine i Zlatarsku sirijadu, koju je grupa entuzijasta započela 1997. godine, oganizujući takmičenje proizvođača Zlatarskog sira, tada nezvaničnog, danas zvaničnog brenda novovaroškog kraja.

Od juna 2013. godine Zlatarski sir je proizvod zaštićenog geografskog porekla i centralna manifestacija u okviru ZlatarFest-a 2015. bila je 19. „Zlatarska Sirijada” koja je obuhvatala takmičarski deo u okviru kojeg se predstavilo 17 proizvođača, izložbeni deo na kojem su bili izloženi najbolje ocenjeni sirevi i prodajni deo, gde su posetioci mogli da kupe Zlatarski sir proizveden na tradicionalan način u domaćinstvima sa obronaka Zlatara. U okviru ZlatarFest-a 2015. organizovana je i tribina - „Održivi razvoj turizma i poljoprivrede Zapadne Srbije“, na kojoj su govorili eminentni stručnjaci iz ovih oblasti, a zapažen nastup imala je dr Anka Popović Vranješ, profesor na Katedri za mlekarstvo Departmana za stočarstvo Poljoprivrednog fakulteta Univerziteta Novi Sad. Ovo nije njen prvi dolazak u Novu Varoš i kaže da joj je čast kada je pozovu i rado održi predavanje, da savet... Po njenim rečima ovaj kraj odlikuju velika prostranstva pašnjaka i livada i značajan potencijal za razvoj stočarstva i proizvodnju hrane visokog kvaliteta. Područje proizvodnje Zlatarskog sira smešteno je između reka Uvca, Veljušnice, Kladnice, Mileševke i Zlošnice, a pašnjačko-šumski tereni, kvalitet trava, ekstenzivni uzgoj mlečnih grla koja slobodno pasu većim delom godine, garantuju kvalitet sirovine. - Upravo radim projekat, finansiran od strane Ministarstva prosvete, nauke i tehnološkog razvoja Republike Srbije ("Sir sa dodatnom vrednošću") koji se odnosi na proizvodnju sira od organskog mleka. Naime, metodom koja se zove biokristalizacija može se utvrditi da li je životinja pod stresom, jer ako jedemo stresogenu hranu i mi možemo biti pod stresom. A krave se u ovom kraju lepo šetaju, pasu, uživaju. One nisu pod stresom i od njih je mleko zdravo, samo da ga držimo u higijenskim uslovima - rekla je dr Anka Popović Vranješ, dodavši da je ove godine bilo više uzoraka nego prošle i da je jedan ocenjen kao ekstra kvalitetan, dok su ostali dobili vrlo dobre ocene. Razlog tome bile su visoke temperature i nemogućnost čuvanja u tim uslovima, što je uticalo na porast kiselosti većine uzoraka. Prema rečima naše sagovornice, pored prirodnih potencijala za proizvodnju kvalitetnog sira, potrebna su i neka manja ulaganja da bi taj sir bio vrhunski. Pre svega, svakom proizvođaču je potrebna po jedna mala komora za hlađenje, da umesto šerpi i sudova za proizvodnju koji se sada koriste, proizvođači imaju jedan mali duplikator, pa u vreme visokih temperatura da mogu da skuvaju mleka, ohlade, dodaju

sirilo da naprave sir; mali laktofriz, da mogu da čuvaju mleko i dva dana ali da imaju gde da ga ohlade; potreban je i pribor kao što je termometar, pehametar i druge bitne stvari koje bi pomogle standardizaciji kvaliteta, a pre svega dobijanju jednog bezbednog proizvoda, jer je zdravlje potrošača na prvom mestu, što se može postići ako uz sve napred navedene tačke "držimo opasnost pod kontrolom". Dr Popović Vranješ ističe da je osim potencijala u proizvodnji kravljeg sira, ovaj kraj perspektivan i u proizvodnji ovčjeg, a posebno izuzetno zdravog kozjeg sira. Za proboj na tržište potrebno je poći od toga da proizvod prodaje visok kvalitet i povoljna cena, više animacije, a pre svega edukacije i kada su u pitanju proizvođači i kada su u pitanju potrošači. - Kod nas je problem znanje odnosno njegov nedostatak. Trebamo da edukujemo i jedne i druge i stalno da učimo. Osim toga, zašto stalno počinjati od nule ako imamo dobre, svetle primere u okruženju, zašto to ne primenjivati kod nas. Najpreče za sve ljude na ovoj planeti je da imaju hranu i da budu zdravi. Mi smo poljoprivredna zemlja i treba da budemo srećni što imamo uslove da se bavimo proizvodnjom kvalitetne i zdrave hrane. Treba da se još više tome posvetimo, da naš proizvođač može da živi od svog rada i da po malo svake godine ulaže kako bi njegov proizvod bio kvalitetniji. Na taj način ćemo svi dobiti. I proizvođači i potrošači - zaključila je dr Anka Popović Vranješ.