



Povodom 83. Međunarodnog poljoprivrednog sajma u Novom Sadu i ovogodišnje zemlje partnera - Italije, na Ribarskom ostrvu, u restoranu „Ribarac“, 10. i 11. maja eminentni predavači iz međunarodne škole italijanske kuhinje ALMA iz Parme, studentima Prirodno-matematičkog fakulteta Departmana za geografiju, turizam i hoteljerstvo, studentima Visoke hotelijerske škole iz Beograda i učenicima Srednje škole „Svetozar Miletić“ ugostiteljskog smera iz Novog Sada, održali su edukaciju i praktično savladavanje znanja iz osnova italijanske kuhinje. Ovaj događaj podržala je Italijanska razvoja agencija ICE i Ambasada Italije. Dr Dragan Tešanović redovni profesor na PMF-u, šef Katedre za hoteljerstvo i gastronomiju, istakao je da je ova bila sjajna prilika za upoznavanje sa italijanskom gastronomijom, koja u toj oblasti ima šta da (po)kaže.

- Njihove pice, paste su osvojile svet, kao i njihova vina. I njihovi škole i fakulteti koji obrazuju gastronomski kadar, sa opremljenim laboratorijama, najistaknutije su u svetu. Italijani su vrhunski poznavaoči uparivanja vina i hrane. Ako bi pravili analizu etnički najšarolikije zemlje na svetu – SAD, kada je u pitanju gastronomija, čelni ljudi u gastro priči su Italijani, potom Francuzi, pa Mađari. Umeša se tu i po koji Srbin, ali kada je u pitanju gastonomija i vino zemlja No. 1 je Italija - objašnjava dr Tešanović.

Po njegovim rečima Italijani su ovладali enološkom kulturom koju Srbija nema iz razloga što nije školovala kadrove na akademskom nivou. Srednjoškolski nivo, po njemu, nije dovoljan za ovladavanje vrhunskim znanjima. Kada se govori o uparivanju vina i hrane, onaj ko to radi, mora jako dobro da poznaje hemijski sastav hrane, način na koji se ta hrana priprema, da bi je upario sa hemijskim sastavom vina. Mora se znati koja komponenta podupire onu drugu, a za to je potrebno mnogo više od znanja stečenog na srednjoškolskom nivou.

Ipak, mora se priznati da je poslednjih godina gastro-enološka kultura u Srbiji znatno unapređena. Prof. Tešanović kaže da su tome dosta doprinele i TV emisije. Jedna Engleska ima preko 20 kanala koji emituju programe vezane za kuvanje, od čega, dva državna to rade 24 sata. Srbija ne zaostaje mnogo za njom.

Tu su i svetski trendovi. Sve je više onih koji vodi računa šta je to što ulazi u njihov organizam. Sve je više onih koji zdravstvene tegobe povezuju sa posledicom loše ishrane. Sve je više i proizvođače zdravstveno bezbedne hrane. Kao protivteža ovim tendencijama stoje hedonisti koji bez obezira na posledice žele da uživaju.

- Dosta je onih koji imaju svoje navike koje neretko odudaraju od nauke. Ali mi smo tu da dižemo nivo svesti kroz obrazovanje ugostitelja, da oni utiču i edukuju. Za nametanje, predlaganje, podsticanje nečega što je lepo i ugodno treba biti stručnjak. Kada se pojavitte kao gost i neko vam predloži vino uz neko jelo, iako ste navikli na nešto drugo, kada predloženo probate i vidite da to prija, i da je zaista čarobno, i vi ćete to podržati i sami ćete biti obučeni da

to tražite - kaže prof. Tešanović.

Geografija, turizam i hotelijerstvo je nekoliko godina unazad jedan od najpopularnijih smerova na PMF-u i stoji rame uz rame sa IT tehnologijama. Za prof. Tešanovića je to razumljivo s obzirom da ovi kadrovi lako nalaze posao kako u Srbiji tako i širom sveta, jer: „svugde se pije i jede“, i znanje stečeno na PMF-u potrebno je širom sveta. Prof. Tešanović smatra da smo i nadaren narod za kuvanje, a naši kuvari sposobni da za kratko vreme savladaju nacionalne kuhinje sveta, a to je ono što se danas traži. Takođe smatra, da Srbija može opstati samo na nečemu što je autentično, pa i kada je reč o kulinarstvu. Tamo gde je podrla globalizacija dosta je teško rvati se sa konkurenčijom. Razlog tome je produktivnost i visoki standardi velikih kompanija. Međutim, tamo gde se ističu autentičnost hrane, pića i ambijenta „to niko nikada ne može oduzeti“.

- Kada odete u bilo koji kraj sveta želite da probate nešto novo. Ako vam u Bankoku serviraju pržene crve vi ćete ih uzeti jer je to nešto što je njihovo. Tako i mi učimo naše studente, buduće visokoobrazovane ugostitelje, da nude autentično. Srbija ima izobilje toga da ponudi jer se nalazi na prostoru „koji je Bog dao“: od broja sunčanih dana, količine padavina, kvaliteta zemlje... Kada probate naš paradajz i isti taj u Nemačkoj, osetiće da je naš neuporedivo sočniji i ukusniji. Čak su italijanski instruktori, kada su probali naš peršun rekli da ima poseban miris. Kada su uzeli neku drugu namirnicu, hvalili su je isto tako. Hrana sa ovog područja, posebno voće i povrće, imaju ono što retko koji mediterani mogu da ponude, posebno one malo hladnije zemlje. Šteta je što mi do sada nismo uspeli da ono što prirodno imamo pretočimo u autentična jela i autentična pića i na gostoljubiv način, onako kako mi to znamo, da se svaki gost oseća ugodno. Ako bi nam to pošlo za rukom imali bismo siguran turistički proizvod koji garantuje poseban doživljaj, i gosti koji to iskuse se po pravilu uvek vraćaju - zaključio je dr Dragan Tešanović.



