



Vladimir Popović, nekada vlasnik Igraonica Centurion Vršac, kao i Centurion internet provajder iz istog mesta, od 2015. godine se posvetio porodičnoj farmi mangulica „Centurion“, registrovanoj za uzgoj autohtone rase crne lasaste mangulice, situirane podno Vršačkih planina, u Zaštićenom staništu, „Mali vršački rit“. I mada ljudi idu obrnutim smerom, gospodin Popović je dotadašnji virtualni svet u jednom trenutku morao da napusti zbog dva infarkta, kako danas kaže njegove „nesreće ili sreće“, uspori i privoli ovaj realni.

Uz podršku supruge Dragane rešio je da još neko vreme potraje na ovom svetu i razmišljajući čime bi sve mogao da se bavi, od spiska na kojem se našlo 50-tak zanimanja odabrao je uzgoj svinja rase mangulica, za njega, „master od computer“ potpuna nepoznanica. Nepune tri godine posle, svestan u čega se upustio, objašnjava da ga je privukao izazov nečeg novog a zapravo starog i neporavdano potisnutog.

- To je najprimitivnija rasa koja se kod nas gaji, ali su ljudi zaboravili na nju. Prvo razočaranje doživeo sam kada sam shvatio da kod nas ne postoji nikakva literatura, niti seminari, da samo pričamo kako je to naša rasa, a o njoj ništa ne znamo. Onda sam godinu i po dana proučavao mađarsku, kanadsku, nemačku i američku literaturu da bih saznao nešto o našim svinjama i rešio da se time pozabavim ozbiljno i pokušam da podignem na neki viši nivo, ovde u zemlji. Nadam se da će i ostali proizvođači da se potrude, da od toga napravimo nešto stvarno dobro. Jer ako stranci shvataju da Srbija ima najkvalitetnije svinjsko meso u svetu, tužno je da mi to ne shvatamo. Ako kanadski institut kaže da crna lasa mangulica ima najkvalitetnije meso na svetu, a naša struka i naš establišment o tome ćute i ne delaju, onda je u pitanju ili neznanje ili nešto što ne mogu da objasnim - kaže gospodin Popović.

Priznaje, da kvalitetno meso crne lasaste mangulice nije lako proizvesti, a njem uzgoj zahteva puno vremena. Ova rasa je primitivna što znači da sporo raste i bez dve godine nema nikakvog mesnog proizvoda. Čak šta više, pravi kvalitet mesa mangulice se dobija sa godinama. Ona nije poput svinja plemenite rase, što je starija meso je lošije. Ovde važi da je starija kvalitetnije. Problem je i što ova vrsta konzumira veliku količinu hrane, a sve je manje pašnjaka na kojima svinje pasu, šuma je sve manje i to je nešto čime bi država morala da se pozabavi. - Trebali bismo da za ovu spororastuću primitivnu rasu obezbedimo sistem slobodnog napasanja uz neke veće subvencije, da bi mogli da dobijemo kvalitetno meso staro tri ili pet godina, koje bi predstavili kupcima. Kažu da je nekada srpski seljak gajio i jeo mangulicu. I na bečkom dvoru se jela mangulica. Na bečkom dvoru se mangulica jede i danas, a srpski seljak jede meso svinje poslate sa bečkog dvora da je gaji - ističe ovaj paradoks gospodin Popović.

Mangulica je jedna od tri preostale autohtone rase svinja u Srbiji čiji se status opisuje kao „ugroženo održiva“. Ova rasa nosi u sebi dragocene genske alele koji je čine drugačijom od tzv.

plemenitih rasa nastalih jednostranom selekcijom na povećanje proizvodnih osobina. Sa promenom navika potrošača tokom 80-tih mangulica je dovedena skoro do iščeznuća. Sa prostora Srbije su nepovratno izgubljene dve rase svinja - šiška i šumadinka.

Porodična farma Centurion na tržište Srbije isporučuje niz proizvoda: dimljenu slalninu, dimljeni vrat, dimljenu pečenicu, švargle rađene po starom običaju odimljene u buragu, špic rebra, butkice, kao i mast, čvarke i sveže meso. Njihov specijalitet je KOBASICA OD MANGULICE, po receptu iz 1936. godine proizvedenu od strane ovdašnjeg Austrijanca za ugledne bečke porodice, po narudžbini. - U nju stavljamo najkvalitetnije delove mesa, pa zato retko kad imamo but ili plećku. Stavljamo i mešavinu začina koju je nekada spravljala jedna autrijska firma, koja i danas postoji, i potrudili smo se da i to što vernije reprodukujemo. Ovim specijalitetom su svi oduševljeni, i ko god je probao, bez obzira na visoku cenu za naše uslove, kupuje - kaže naš sagovornik. Farma Centurion je još uvek bazirana na srpsko tržište, kako zbog ograničene proizvodnje tako i komplikovane birokratske procedure. Gospodinu Popoviću je primarni zadatak da reši veliki problem sa uzgojem ove rase zbog teškog dolaženja kvalitetnih priplodnih grla. Drugi problem je što je zakon mangulicu tretirao kao mangulicu bez tipova pa su ljudi mešali srpsku crnu lasastu, mađarsku belu i rumunski crvenu, pa su potrebne godine da se isčisti tip koji se uzgaja. Zbog te „pomešane“ krvi teško je doći do kvalitetnih priplodnih grla. Uzgojivači se nadaju da će signali koji dolaze sa Poljoprivrednog fakulteta u Novom Sadu o početku stvaranja sojnog tipa mangulice, doprineti rešavanju problema sa kojima se sada suočavaju.

Farma trenutno ima 370 grla, a plan vlasnika je dalje širenje. - Za pašnjake se snalazimo kako znamo i umemo. Imamo sreću pa je naše imanje naslonjeno na ZS „Mali vršački rit“ i bilo bi lepo da se po njemu jednog dana kreću krupne životinje koje su se nekada njime i kretale. Mi smo na njegovom obodu i koristimo to što imamo. Naravno, moramo da ih prehranjujemo. Lepa je priča kako svinje žive od bubica i žira ali to je praktično nemoguće, jer jednom paru svinja treba 2.5 hektara hrastove šume da bi preživelo. Treba znati i da je svinja ravničarska životinja. Ako svinja može da bira između rita i šume izabraće rit. Kao što i divlje svinje žive u ritu - objašnjava Vladimir Popović.