

PODUZETNICI Pršutana »Ivić« i danas je najveća u Hrvatskoj

Željčkovi eksperimenti s delicijama uz Krku i Prominu

Željko Ivić godišnje proizvede desetak tisuća komada pršuta, suši pastrve, kisele ljutike, a proizvodi i maslinovo ulje, vino

Jadranka KLISOVIĆ

O nako kako se pršut u ovim krajevima proizvodio prije više stoljeća, tako se i danas pravi u pršutani obitelji Ivić u nješto Drinovci na Miljevcima.

Do Domovinskog rata bila je to najveća privatna pršutana na području bivše države. U Domovinskom ratu pršutana je spaljena, a obitelj Željka Ivića odlučila je o svom trošku obnoviti objekte kapaciteta čak 50.000 komada te slasne i

nadaleko čuvene slane delicije. Pomažu mu i roditelji Ante i Joke, koliko im to godine dopuštaju. Procijenjena šteta na pršutani iznosila je 4,5 milijuna nje-mačkih maraka, a s obzirom na to da je objekt proglašen gospodarskim, nije »upao« u projekt obnove u ratu stradali objekata, pa su Ivićevi sami obnovili svoje imanje.

Dimljena pastrva

Pršutana »Ivić« i danas je najveća u Hrvatskoj. Trenutačno se u njoj nalazi desetak tisuća komada pršuta i pancete. Dok obilazimo velike prostore hladnjača, prostore za pripremu mesa, prostoriju u kojoj se meso procvjetava i rezaonicu, Željko nam govori kako osim pršuta i pancete proizvodi i kobasice (narodnu i kranjsku), pečenicu, vrat, rolanu plečku, ogjavinu...

Ostali smo zatečeni saznajući da Ivići u svojim pogonima suše i dime pastrvu koju nabavljaju u ribogojilištu na Krčiću pokraj Knina. Godišnje proizvedu do 1,5 tona sušene dimljene pastrve. Uz to, suše i dime puretinu i piletinu od koje proizvode dimljeni pureći batač, rolna pureća i pileća prsa, rolni pureći zabatak... Željko nam je nabrojao čak tridesetak proizvoda koji svjedoče o njegovoj sklonosti eksperimentiranju. Iako su sušena pastrva, puretina i piletna od koje proizvode dimljeni pureći batač, rolna pureća i pileća prsa, rolni pureći zabatak... Željko nam je nabrojao čak tridesetak proizvoda koji svjedoče o njegovoj sklonosti eksperimentiranju. Iako su sušena pastrva, puretina i piletna od koje proizvode dimljeni pureći batač, rolna pureća i pileća prsa, rolni pureći zabatak... Željko nam je nabrojao čak tridesetak proizvoda koji svjedoče o njegovoj sklonosti eksperimentiranju.

restoranu, bratovoj Ivić delicates cateringu u Zagrebu, te u više zagrebačkih i šibenskih hotela i prodavaonica u Kninu i Drnišu.

Usmena predaja

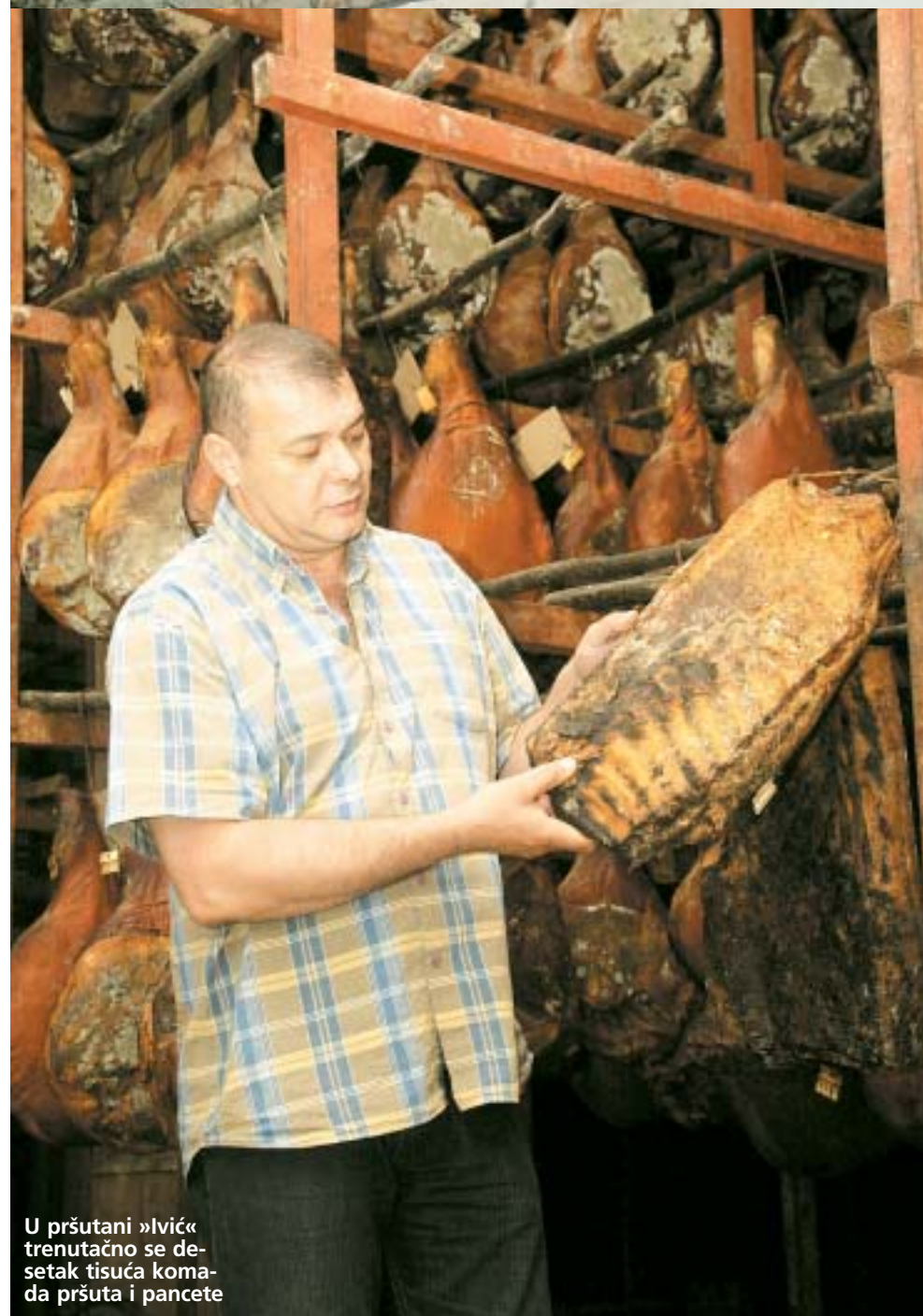
»Usmena predaja najbolja je preporuka za proizvode«, kaže nam. Iskustva s prodajom u trgovačkim lancima su loša, ponajprije zbog problematične naplate. U zadnjih pet godina nakupio je nenaplaćena dva milijuna kuna na koje mu je, kaže sam, najbolje zaboraviti. Unatoč problemima, Ivić je krenuo u proširenje pogona u kojima će oformiti i vlastitu veleprodaju.

»Osim pršuta, pancete, kobasica, pečenica, vratova, rolnih plečki, ogjavina, Ivići u svojim pogonima suše i dime pastrvu koju nabavljaju u ribogojilištu na Krčiću pokraj Knina. Godišnje proizvedu do 1,5 tona sušene dimljene pastrve. Uz to, suše i dime puretinu i piletinu od koje proizvode dimljeni pureći batač, rolna pureća i pileća prsa, rolni pureći zabatak... Željko nam je nabrojao čak tridesetak proizvoda koji svjedoče o njegovoj sklonosti eksperimentiranju. Iako su sušena pastrva, puretina i piletna od koje proizvode dimljeni pureći batač, rolna pureća i pileća prsa, rolni pureći zabatak... Željko nam je nabrojao čak tridesetak proizvoda koji svjedoče o njegovoj sklonosti eksperimentiranju.



na kiseli dalmatinsku ljutiku. Svake dvije godine ukiselim tri do četiri tone ljutike. Imam i 1100 stabala maslina od kojih pravim odlično maslinovo ulje. U vinogradu imam 5000 panja vinove loze s koje uberem kvalitetno grožđe od kojeg napravim oko 8000 litara vina. Buteljirano vino nazvao sam 'Svačić' i 'Debit', kaže nam Željko.

Ivić sve svoje proizvode prodaje u svome šibenskom



PRŠUTI
Sušenje na jakoj buri

Kvaliteti miljevačkog pršuta značajno doprinosi sušenje na jakoj buri. Kako bi nam pokazao koliko bura na Miljevcima zna biti jaka, Željko nam pokazuje crvene crjepove na krovu pršutane. Svaki je crijep morao pojedinačno učvrstiti kako ga bura ne bi iščupala iz postolja. Miljevci su okruženi planinama - Prominom, Svilajom, Dinarom, Velebitom i Trtrom. Miljevački krš obiluje ljekovitim biljem, pa ne čudi kvaliteta ovdšnjeg pršuta koji je služen i na britansko-kraljevskom dvoru.



SUŠENA PASTRVA
Priprema na više načina

Pastrvi se najprije oguli koža i izvadi kost. Potom se umaće u maslinovo ulje te se četiri, pet dana drži u soli i začimima i na kraju dimi. Sušena se može pripremiti na više načina.



Kad već ima veliku pršutanu, vinograd i maslinik, a živi u kraju idilične, gotovo netaknute prirodne ljepote uz Krku s jedne, te planinu Prominu s druge strane, Željko je usred imanja sagradio okrugli objekt - restoran za prihvat turista. Gosti rado razgledaju Ivićevu pršutanu koja se prostire na 3500 četvornih metara, a potom i konzumiraju domaće proizvode. Tu je i pro-

trano dvorište veličine 7000 četvornih metara uz koje se nalazi niz starih kamenih kuća potleuša u kojima se nekada živjelo. Ispred njih je vinova »odrna« koja stvara duboki hlad.

Ivićevi su i veliki ljubitelji životinja. Neizbježan je bio susret s velikim psom pasmine češki vuk kojeg je Željko nazvao Paško, a primijetili smo četiri pauna, mačke...



Radovi uređenja prostora bit će dovršeni potkraj kolovoza

MET.R.IS Pula dobiva istraživački centar za metalnu industriju

Prerađivačka industrija najvažniji dio gospodarstva

Centar bi ponajprije trebao malim i srednjim poduzetnicima olakšati postizanje veće konkurentnosti na globalnom tržištu

Paola ALBERTINI

UGOVOR

Jadranski prekogranični program

Zgrada nekadašnjeg operacijskog trakta kirurgije Opće bolnice »Pula« postat će dom Istraživačkog centra za metalnu industriju u Istarskoj županiji MET.R.IS. Naime, prošlog mjeseca počelo je uređenje prostorija u Zagrebačkoj ulici u Puli, gdje će zaživjeti budući centar.

Dosad su pripremljeni i uspješno provedeni natječaji za odabir tehničkog stručnjaka za opremanje i pokretanje MET.R.IS centra, tenderi za kupnju elektronskog mikroskopa i optičkog emisijskog spektrometra te natječaj za cjelokupne radove na rekonstrukciji MET.R.IS centra. Radovi uređenja prostora bit će dovršeni potkraj kolovoza. U tijeku su natječaji za kupnju univerzalnog elektromehaničkog uređaja za ispitivanje (kidalica) te nabavu informatičke opreme i namještaja.

Povećanje konkurentnosti

Predstoji dovršetak rekonstrukcije objekta, nastavak natječajne procedure za nabavu preostale potrebne opreme te potom i najkompleksniji dio projekta - uspostava centra, uhodavanje osoblja i pozicioniranje na tržištu.

Partneri u projektu su Istarska razvojna agencija (IDA), koja je ujedno i nositelj projekta, zatim Istarska županija i talijanska Provincija di Venezia, uz potporu suradnika Fakulteta strojarstva i brodogradnje iz Zagreba i Visoke tehničke škole, Politehničkog studija u Puli. Ravnatelj IDA-e Darko Lorenčin kazao nam je kako će u centru raditi do tri osobe.

»Ideja o istraživačkom centru nastala je nakon analize istarskoga gospodarstva koja je pokazala da je prerađivačka industrija najvažniji gospodarski sektor s više od

1 Ugovor o sufinanciranju provedbe projekta Research Centre for Metal Industry in Istrian County, MET.R.IS., vrijedan 740.000 eura, potpisan je 30. rujna 2008. godine. Iznos sufinanciranja od strane Europske komisije iznosi 485.440 eura, što je 65,60 posto, a trajanje projekta je 14 mjeseci, odnosno do 30. studenoga 2009. godine. Projekt MET.R.IS. odobren je za sufinanciranje u sklopu Jadranskog prekograničnog programa za susjedstvo koji je financiran iz fonda PHARE 2006, gdje je na rang listi odobrenih projekata ostvario najveći broj bodova ocjenjivačkog povjerenstva i time osvojio prvo mjesto, uz također najveći proračun projekta.



OPREMA

Četiri laboratorija, sala za sastanke i velika dvorana za prezentacije

Projekt stvaranja istraživačkog centra za metal u Istarskoj županiji podrazumijeva rekonstrukciju objekta i opremanje prostora u kojemu će biti smješten MET.R.IS. Centar će se sastojati od četiri laboratorija opremljena elektronskim mikroskopom, statičkom kidalicom za testiranje čvrstoće i izdržljivosti materijala, optičkim emisijskim spektrometrom te sofisticiranim računalom koje će služiti za numeričku analizu. Centar će imati tri opremljene uredske prostorije, malu salu za sastanke i veliku dvoranu za prezentacije i sanitarne prostorije. U sklopu provedbe projekta predviđeno je nužno osposobljavanje djelatnika za uporabu opreme i provedbu istraživanja te edukacije usmjerene na studente i poduzetnike u metalnoj industriji. U ukupnom proračunu projekta vrijednost opreme je 497.700 eura.

Provedbom projekta MET.R.IS bit će stvorena infrastrukturalna baza za istraživanje i razvoj kao preduvjet razvoja inovacija i primjene novih tehnologija u proizvodnji, rekao je ravnatelj Istarske razvojne agencije Darko Lorenčin

33 posto ukupnog dohotka, a samo metalna industrija čini više od 50 posto prerađivačke industrije», rekao je Lorenčin istaknuvši kako bi centar za metalnu industriju ponajprije trebao malim i srednjim poduzetnicima olakšati postizanje veće konkurentnosti na globalnom tržištu.

Glavni cilj projekta je stvaranje poslovne infrastrukture za inovativno istraživanje i razvoj u metalnoj industriji u Istarskoj županiji kako bi se povećala razina

provedenih razvojno-istraživačkih projekata i time djelovalo na podizanje konkurentnosti istarske i hrvatske metalne industrije na globalnom tržištu. Specifični cilj projekta je pružanje usluga istraživanja i razvoja malim i srednjim poduzetnicima (MSP-u) u metalnoj industriji u Istarskoj županiji.

Osnovne djelatnosti centra bit će pružanje usluga istraživanja kvalitete proizvoda i materijala te stvaranje novih ili poboljšanje postojećih proizvoda, usluge razvoja inovativnih ideja, testiranje prototipova, usluga istraživanja i razvoja za mala i srednja poduzeća te razvoj novih tehnologija. Usluge centra, napominje Lorenčin, najviše će koristiti veliki gospodarski subjekti poput Ujlanika, ali će poslužiti i malim i srednjim poduzetnicima u toj branši kako bi se povećala konkurentnost domaće metalske industrije.

Most suradnje

Tako istarski gospodarski subjekti u metalskom sektoru više neće morati odlaziti izvan Istre da obavljaju istraživanja materijala čime će dobiti kvalitetniji i konkurentniji proizvod, što će nastopjetku utjecati na rast istarskog BDP-a. Indirektni korisnici centra bit će svi koji posluju sa subjektima iz metalne industrije, zajedno s cjelokupnim stanovništvom Republike Hrvatske koje će imati korist kroz povećanje produktivnosti i poduzetničke proizvodnje i povećanje zaposlenosti.

»Provedbom projekta MET.R.IS bit će stvorena infrastrukturalna baza za istraživanje i razvoj kao preduvjet razvoja inovacija i primjene novih tehnologija u proizvodnji. MET.R.IS. svojim smještajem u Puli predstavlja most suradnje između znanstvenih i razvojnih institucija te gospodarstva«, zaključio je Lorenčin.