



Jubilarni
20. Dan rajčice u Umagu



Umag, 27.7.2017. godine

20. Dan rajčice

27. srpnja održava se jubilarni 20. Dan rajčice, humanitarno-kulinarski projekt u organizaciji Podravke d.d., grada Umaga i Turističke zajednice grada Umaga, koji već dvadeset godina plijeni pažnju brojnih obožavatelja rajčice, no jednako tako i ostale javnosti jer svojim bogatim sadržajem i humanitarnom notom, uvijek iznova otkriva bogatstvo pripravljanja jela s paradajzom odnosno pomidorom, paradiznikom, zlatnom jabukom ili tomatom, kako ga nazivaju u različitim dijelovima lijepe naše.

Ne manje važno, Dan rajčice u Umagu, gradu sa stoljetnom tradicijom prerade rajčice, redovno okuplja i vodeće stručnjake i poljoprivrednike čije je područje djelovanja vezano uz ovu vrijednu namirnicu. Ovom prilikom raspravljaju o najnovijim trendovima u proizvodnji, selekciji, obradi i preradi rajčica te razmjenjuju svoja iskustva u želji da na stolove potrošača zajedničkim znanjima i zalaganjima donesu najkvalitetniji proizvod.

Dan rajčice ove godine započeo je na originalan i zanimljiv način, otvaranjem dječje izložbe radova kroz koje se proteže motiv „rajčice“, a nakon izložbe, na redu je bilo otvaranje tradicionalnog stručnog skupa, na kojem su ugledni strani i domaći stručnjaci govorili o suvremenim trendovima u proizvodnji i preradi rajčice. Stručni skup, koji je okupio kooperante iz cijele Istre, održao se u Gradskoj vijećnici Umag, a završio je dodjelom priznanja najuspješnijim proizvođačima rajčice. Nakon toga uslijedio je obilazak pokusnih polja na kojima poljoprivredni stručnjaci Podravke predstavljaju najnovije metode uzgoja kvalitetne rajčice te svake godine bilježe sve bolje rezultate.

Zahvaljujući upravo ovoj manifestaciji koja ima i edukativni karakter mnogo je učinjeno na razvoju tehnologije njene proizvodnje u Istri i stalnom povećanju njene kvalitete. Proizvodi od istarske rajčice stoga su široko prihvaćeni na tržištima na kojima posluje Podravka.

Humanitarna nota 20. Dana rajčice, izbor sorte godine i najveće istarske rajčice

Tijekom večernjih sati uslijedit će „Fešta od rajčica“, jedna od najposjećenijih zabavno-gastronomskih manifestacija u Umagu, na kojoj se svake godine za najpotrebitije prikuplja sve veći iznos, a ove godine prikupljena sredstva osigurat će nabavu radiološkog aparata za umaški Dom zdravlja.

Na ovoj humanitarno-kulinarскоj priredbi, koja iz godine u godinu privlači sve veći broj domaćih i stranih posjetitelja, Podravkini promotori kulinarstva zajedno s kolegama iz Hrvatskog kuharskog saveza priredit će oko 3.500 porcija jela s Podravkinim proizvodima od rajčice po promotivnim cijenama, a pridružiti će im se i Stevo Karapandža kao poseban gost.

Na ovoj manifestaciji gosti će stoga uz, pružanje doze humanosti, imati priliku osjetiti tradiciju, kušati ukusna hrvatska jela na bazi rajčica, zabaviti se uz domaću glazbu te osjetiti duh prave zabave.

Dodatna atrakcija večeri jest i javno ocjenjivanje dvadesetak novih sorti konzumne rajčice, kao i proglašenje sorte godine te natjecanje za izbor najveće istarske rajčice.

Uz humanitarno-kulinarску notu „Fešta od rajčica“ ponudit će i dobru zabavu jer će na središnjem gradskom trgu u 20:00 sati nastupiti domaći Puhački orkestar „Naša sloga“ Babići,

nakon čega slijedi zabavni cooking show, Lino igraonica za najmlađe te izvanredna zabava uz bend Bukaletu i ukusnu tjesteninu s proizvodima na bazi rajčica.

O proizvodnji rajčice ...

Podravkina tvornica za preradu rajčice u Umagu, jedina je takva u Hrvatskoj, koja godišnje može preraditi 12.000 tona rajčica.

U 2017. godini proizvodnja rajčice za preradu ugovorena je s tridesetak obiteljskih poljoprivrednih gospodarstava na površini od dvjestotinjak hektara na kojima je posađeno 4,3 milijuna presadnica rajčice.

Prema zasađenim površinama i trenutnom stanju usjeva za očekivati je da će se ove godine proizvesti oko 12.000 tona. Usporedbe radi, 2016. godine Tvornica Povrća Umag otkupila je i preradila od lokalnih istarskih poljoprivrednika, iz ugovorene proizvodnje, 11.000 tona rajčice.

Početak berbe najranijih rajčica kao i otkup i prerada planira se za 25. srpnja i uz prosječne vremenske uvjete trebao bi potrajati do 10. rujna. Maksimalni dnevni kapacitet prerade je oko 300 tona, što znači da će se u mjesec i pol dana planirano preraditi sva proizvedena rajčica.

U proizvodnji se koriste suvremeni hibridi rajčice prilagođeni mehaniziranom načinu berbe. U proizvodnju se uvode nakon najmanje trogodišnjeg ispitivanja prilagođenosti lokalnim proizvodnim uvjetima i kvalitete. Sadnjom hibrida različite dužine vegetacije, u periodu od sredine travnja do sredine svibnja nastoji se postići kontinuirano dospijevanje za berbu od kraja srpnja do sredine rujna.

Najzastupljeniji hibridi su Heinz 2206, Heinz 3402, Heinz 9144, Perfectpeel, Red Valey, Lampo i Nemabrix.

Podravkini proizvodi od istarske rajčice prodaju se na tržištu Hrvatske, Poljske, Slovačke, Češke, Rusije, Slovenije, BIH, Srbije, Crne Gore i USA.

Najprodavaniji proizvod je Pasirana rajčica 500g u tetra briku koja je 100% istarska rajčica, bez dodane soli i bez aditiva. Karakterizira ju kontrolirana sadnja na otvorenim poljima blizu morske obale u okolini Umaga, Poreča, Rovinja i Pule i prerada u roku 24 sata od berbe. Podravka je jedina u Hrvatskoj koja ima tvornicu za preradu svježe rajčice te time zaokružuje proces od sadnje do proizvodnje, što u konačnici rezultira kvalitetom koju potrošači itekako prepoznaju i cijene.

Najznačajnije zemlje prema količinskoj prodaji istarskih proizvoda od rajčice su Hrvatska i Poljska.