



KORPORATIVNE KOMUNIKACIJE

Umag, 27. srpnja 2017.

PRIOPĆENJE ZA MEDIJE

Jubilarni 20. Dan rajčice oduševio prisutne u Umagu

Ove godine očekuje se obaranje prošlogodišnjih količina proizvedene rajčice

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, danas je u jubilarnom ozračju uspješno održan u Umagu.

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.

Ove godine Dan rajčice započeo je na originalan i zanimljiv način, otvaranjem dječje izložbe radova kroz koje se proteže motiv „rajčice“. Nakon izložbe uslijedilo je otvaranje tradicionalnog stručnog skupa, na kojem su ugledni strani i domaći stručnjaci, u prisustvu brojnih kooperanata iz cijele Istre i Uprave Podravke, govorili o suvremenim trendovima u proizvodnji i preradi rajčice.

„Zahvaljujući upravo ovoj manifestaciji koja ima i edukativni karakter mnogo je učinjeno na razvoju tehnologije proizvodnje rajčice u Istri i stalnom povećanju njene kvalitete. Proizvodi od istarske rajčice široko su prihvaćeni na brojnim tržištima na kojima posluje Podravka pa biti ovdje i sudjelovati u stvaranju uspješne hrvatske priče uistinu veseli. Sve ovo dokazuje da je prepoznavanje i ulaganje u domaću proizvodnju i domaće gospodarstvo najbolji temelj za dugoročnu opstojnost hrvatske proizvodnje, no jednako tako i izgradnju konkurentskih prednosti ne samo Podravke već i Hrvatske u cjelini“, istaknuo je Marin Pucar, predsjednik Uprave Podravka d.d.

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.



KORPORATIVNE KOMUNIKACIJE

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 započeli su upravo ovih dana i uz prosječne vremenske uvjete trebali 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.

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 svježije rajčice te time zaokružuje proces od sadnje do proizvodnje, što u konačnici rezultira kvalitetom koju potrošači itekako prepoznaju i cijene.

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, dok će ove godine prikupljena sredstva osigurati nabavu radiološkog aparata za umaški Dom zdravlja.

Podravkini promotori kulinarstva zajedno s kolegama iz Hrvatskog kuharskog saveza ovom će prilikom prirediti oko 3.500 porcija jela s Podravkinim proizvodima od rajčice po promotivnim cijenama, a pridružiti će im se i Stevo Karapandža kao poseban gost.

Tako će prisutni, 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 bit će i javno ocjenjivanje dvadesetak novih sorti konzumne rajčice, kao i proglašenje sorte godine te natjecanje za izbor najveće istarske rajčice.

Uz humanitarno-kulinarsku 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.