

MLJEKARSKA IZLOŽBA U PARMI

Udruženje mljekarskih radnika SR Hrvatske organiziralo je, na zahtjev svojih članova i suradnika, stručno putovanje u Parmu, Italija. Svrha putovanja bila je posjeta IV. međunarodnoj mljekarskoj izložbi u Parmi i nekim obližnjim mljekarama. Putovanje je trajalo od 26. IV. do 29. IV. 1977. a uključilo je 52 sudionika.

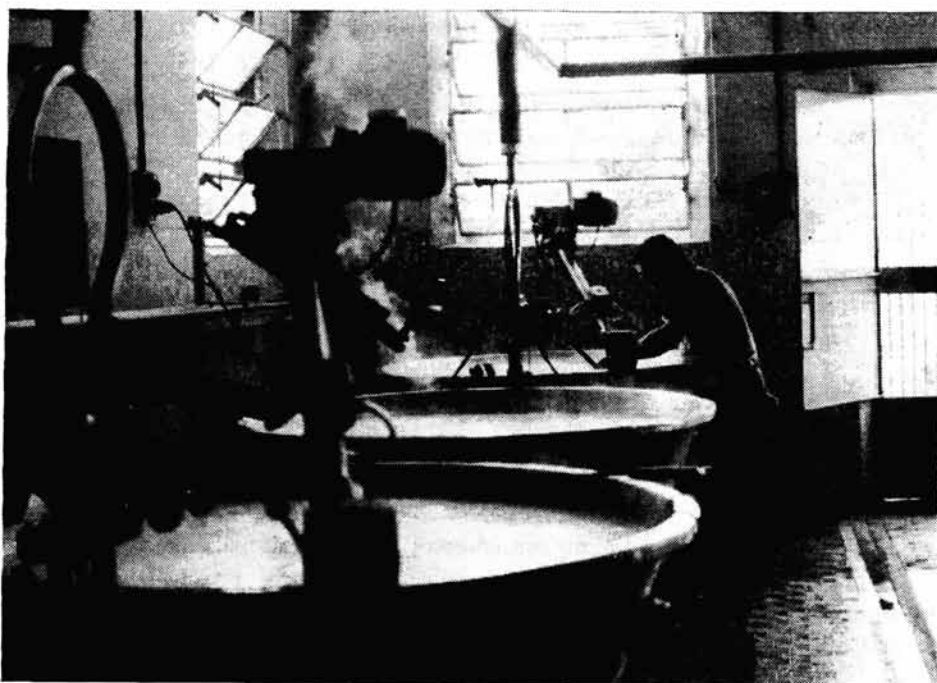
Smjer našeg putovanja do Parme bio je od Zagreba, preko Ljubljane, Sežane, Trsta, Venezia-e, Padova-e, Bologna-e do toplica Tabianu u kojim smo bili smješteni.

Vožnja kroz Italiju bila je vrlo zanimljiva i poučna. Zadržila su nas uzorno obrađena polja, voćnjaci i vinogradi. Neobrađenog zemljišta nije bilo. Primijetili smo nekoliko otvorenih staja za krave i junad. Zgrade gospodarstava prilično su trošne i stare. Livada i pašnjaka kao i da nema, znači da je držanje goveda stajsko. U dvorištima gospodarstava bilo je dosta trap-silosa.

Mljekarska izložba u Parmi smještena je bila u četiri zgrade na prostoru namjenjenom za izložbe prehrambenih proizvoda u Parcu Ducale. Tamo smo upoznali mljekarsku proizvodnju pojedinih pokrajina Italije: Sardinia, Friuli, Campana i dr., a središnje mjesto zauzimala je pokrajina Emilia sa



Mljekarski radnici iz SRH-a prilikom posjete mljekarskoj izložbi u Parmi



**Sirana »Aurora« iz Cabriolo-a kraj Parme, proizvodnja sira
»Parmigiano — Reggiano«**

svojim poznatim sirom parmezanom »Parmigiano-Reggiano«, kojeg smatraju ne bez razloga, »kraljem« sireva. O njegovoj proizvodnji brine se Udruženje »Consorzio del Formaggio Parmigiano-Reggiano«, sa sjedištem u gradu Reggio Emilia.

Na izložbi smo mogli vidjeti i prastaru opremu u kojoj se proizvodio sir parmezan, vjerojatno dopremljenu iz nekog muzeja. Bila je prikazana i najnovija oprema za njegovu proizvodnju, a ona se baš puno ne razlikuje od prijašnje.

Na izložbi kušali smo mnoge sireve, kao sir, napravljen od mlijeka bivolice, pod nazivom »Mozzarella«, a proizvele su ga sirane »Valtusciano« iz Battipaglia, »La Favorita« iz Bellizzia i dr. Oduševio nas je i »Parmigiano-Reggiano« svojim osebnim tekom, kao i »Toscanello« iz Sardinije.

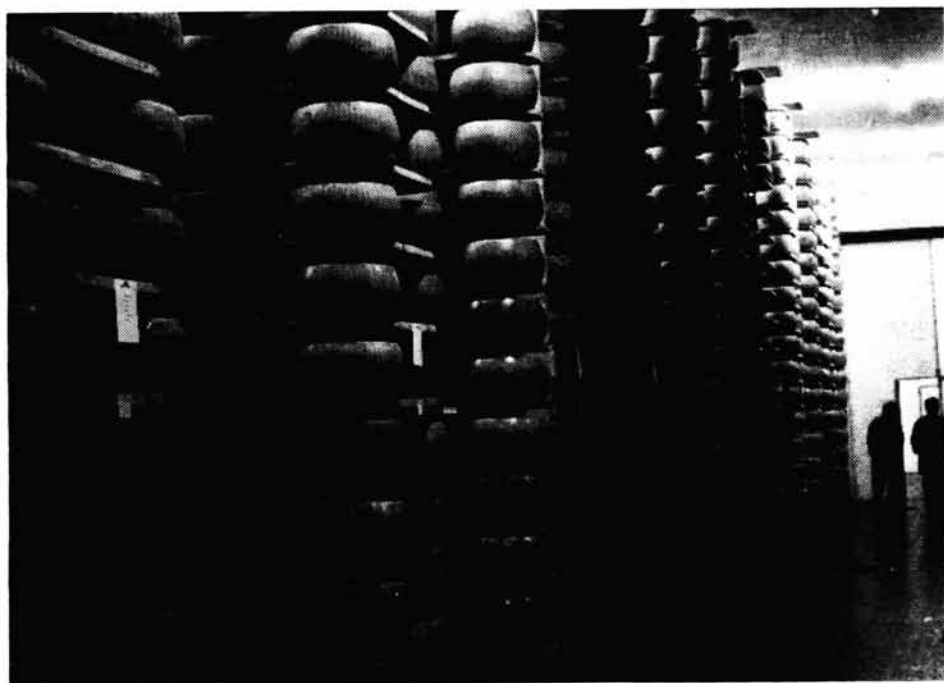
Mljekarsku opremu izložile su mnogobrojne tvrtke. Tvrtka »Sacim« iz Cesene, Italija, prikazala je autocisternu za sabiranje mlijeka koja ugrađuje pretinac, s ostalim priborom, od tvrtke »Jansky« iz Emsdetten-a, SR Njemačka. Tu su bile još proizvođači »OLRA-inox« iz Milana, »Frau« iz Carre, »Hambak« i »Etscheid« iz SR Njemačke, »IMA« iz Reggio Emilia i mnogi drugi.

Izvršno je bio prikazan razvoj proizvodnje parmezana. Izloženi su bili prvi kotlovi za sir i druga oprema dopremljena vjerojatno iz nekog muzeja, a služila je za proizvodnju parmezana. Bila je prikazana i sadašnja oprema za tu proizvodnju, ali se u svojem obliku puno ne razlikuje od one prvobitne.

Bilo je izloženo i vrlo mnogo vina. Tako je i tu bilo potvrđeno staro pravilo da sir i vino idu zajedno. Upamtili smo vino »Settesoli« sa Sicilije, a ime mu potječe od sedam sunčanih mjeseci, koliko je vinova loza i na njoj grožđe izloženo suncu.

Izložba je imala i svoj kongres kojeg je organizirao Istraživački mljekarski institut iz Lodia s temom: »Znanstvena istraživanja u mljekarstvu«. Referate su održali Mocquot iz Francuske, Aalbersberg iz Nizozemske, Blanc iz Švicarske, Rateau iz Komisije zajedničkog tržišta, Cantarelli iz Milana, Emaldi iz Lodia, Bodini iz Rima, Curto iz Milana i dr.

U sirani »Aurora« iz Cabriolo-a u potpunosti smo upoznali proizvodnju sira »Parmigiano-Reggiano« i »Grana«. Da bi sir dobio naziv, »Parmigiano-Reggiano«, mora biti proizveden u vremenskom razdoblju od 1. IV do 11. XI. i u određenom području, čije je središte Parma i susjedni grad Reggio Emilia.



Skladište sira »Parmigiano — Reggiano« u mljekari Reggio Emilia

Sirana je zadružnog tipa, preuzima mlijeko od 60 svojih kooperanata. Dnevno zaprima oko 8.000 litara mlijeka koje se doprema dva puta dnevno, odmah nakon završene jutarnje i večernje mužnje. Ne upotrebljavaju mlječne pumpe, separator i mlijeko se ne pasterizira. Obiranje mlijeka vrši se prirodnim putem, stajanjem mlijeka u posudama od večeri do jutra ili od jutra do popodneva. Mlijeko teče prostim padom u sirarske kotlove. Sirarski kotlo-

vi suženi su stožasto prema dnu, dok im je nutarnja stijenka obložena bakrenim limom. Sir se prvo oblikuje u drvenim kalupima, da bi nakon dva dana dobili kalup od lima koji je rupičasto izbušen. Tada se u sir utiskuje datum proizvodnje, naziv sirane i matični broj sira, kao i preko cijele površine sira utiskuje se naziv »Parmigiano-Reggiano«.

U salamuri sir ostaje od 20 do 30 dana. Tada odlazi u posebnu prostoriju zbog fermentacije i njegovanja, a to traje vrlo dugo, duže od godine dana.

Stručno putovanje završili smo posjetom mljekari u Reggio Emilia, a to je središnja mljekara ujedinenih zadruga »Latterie Cooperative Riunite«. Mljekara prerađuje oko 250.000 litara mlijeka dnevno u pasterizirano i sterilizirano mlijeko, jogurt, mlječni prah, mlijeko za djecu i dr. Mlječni proizvodi imaju naziv »Giglio«, sa crtežom krave koja u svojim ustima drži cvijet.

Mljekara ima još velik broj pogona. Potpuno nova linija za vrhnje i maslac omogućuje proizvodnju prema propisima Komisije zajedničkog tržišta. Vidjeli smo i odjel za proizvodnju topljenih sireva. Najveći doživljaj bio je posjet skladištu sira. Sama njegova veličina je oko 5.500 m² u koji se može smjestiti oko 150.000 sireva. Svakodnevno u skladištu radnici pomoću posebnih strojeva njeguju sireve. Kako svaki sir ima svoju oznaku i matični broj, obračun s zadružnom mljekarom vrši se tek nakon prodaje jer kvaliteta sira usko je povezana i s prodajnom cijenom.

Organizacija putovanja povjerena je bila »Atlasu« — poslovnica Zagreb, kojoj zahvaljujemo za dobar smještaj i izvrsnu hranu, a upoznali smo značajna turistička obilježja Parme, Padove i drugih mjesta kroz koja smo prolazili.

Zlatko MAŠEK

O B A V I J E S T

Glavna godišnja skupština Udruženja mljekarskih radnika SR Hrvatske održat će se dne 21. V (subota) 1977. godine s početkom u 9 sati u Hotelskom kompleksu »Borik«, hotel »NOVI PARK« u Zadru.
