

GAVRILOVIĆ



masti koja u tom trenutku zapošljava 50 što radnika, što vještih mesarskih majstora iz Italije.

U Obzoru koji je izlazio 1891.godine tako stoji da je na gospodarskoj izložbi u Zagrebu Gavrilović bio glavni predstavnik domaće mesne industrije, te da su u lijepo opremljenoj sveučilišnoj zgradi izložili razne vrste sušena mesa, slanine, masti i kao krunu svega – izvrsnu gavrilovićevu salamu.

Početak XX. stoljeća obilježila je gradnja novih, suvremenih industrijskih pogona s modernom veterinarsko-sanitarnom službom i laboratorijima, u kojima je zaposleno preko 120 radnika. Gotova roba prodaje se u Ugarskoj, Austriji, Švicarskoj, Grčkoj, Egiptu i Palestini. Istovremeno su poduzetna braća Gavrilović i u Beču otvorila mesnicu koja je bila dobro posjećena.

POVIJEST

Rijetki su oni koji se poput hrvatskog Gavrilovića mogu pohvaliti tradicijom duljom od tri stoljeća. Od početka postojanja Gavrilović je vezan uz mali gradić Petrinju, gdje su naraštaji obitelji Gavrilovića njegovali i razvijali mesarski obrt koji se prvi put spominje još sredinom 17. stoljeća. Tradicija i umijeće prenosila se s koljena na koljeno, posao se širio, gradila su se nova tovnilišta, osnovana je prva kožara, te sredinom XIX. stoljeća započinje prva industrijska proizvodnja mesnih prerađevina. Nekada obiteljski obrt, 1883. godine izrasta u Prvu hrvatsku tvornicu salame, sušena mesa i

Postoji još jedan jaki i neoborivi dokaz stoljetne snage robne marke „Gavrilović“, nakon II. svjetskog rata tvornica je nacionalizirana i novi su vlasnici željeli tvornici dati novi, borbeniji naziv „Crvena zvijezda“. Ta se „avantura“ pokazala vrlo opasnom jer tržište jednostavno nije prihvaćalo proizvode





Izvornost • Kvaliteta • Tradicija



Proizvodjanje salame

pod tim imenom. I tako je „Gavrilović“ ostao jedina tvornica u vrijeme socijalizma koja nije nosila ime narodnog heroja već ime bivših vlasnika.

Danas, na pragu XXI. stoljeća, Mesna industrija Gavrilović ponovo je u vlasništvu obitelji Gavrilović. Skoro svakodnevno se uvode nove tehnologije, a u razdoblju od 1997. do danas investirano je više desetaka milijuna eura u razvoj proizvodnih pogona i popratnih objekata. Proizvodni procesi udovoljavaju svim najstrožim europskim, kanadskim i američkim standardima kvalitete gotovih proizvoda i svježeg mesa.

Kao što smo već ranije spomenuli, Gavrilović stoljećima proizvodi prvoklasne salame, kobasice i razne druge mesne delicije koje ne da su resile svečane trepeze austrijskih careva, napoleonskih generala već i danas u njima uživaju brojni uglednici i političari.

Generacije su odrastale i stasale uz vrhunske gavrilovićeve proizvode.

Neki od hrvatskih najpoznatijih i najomiljenijih proizvoda, poput Gavrilovićeve zimske salame, jetrene paštete ili mesnog doručka nedodirljivi su tržišni lideri.

Gavrilovićeva salama i gavrilovićev kulen nose prestižnu oznaku Hrvatske gospodarske komore Izvorno hrvatsko kojom se ukazuje na natprosječnu kvalitetu koja svoje ishodište ima u spoju hrvatske tradicije, razvojno-istraživačkog rada, inovacije

i invencije. Mesni doručak i Jetrena pašteta također su prepoznati kao proizvodi iznimne i trajne kakvoće te im je Hrvatska gospodarska komora dodijelila znak Hrvatske kvalitete.

ZIMSKA SALAMA

Riječ salama izvedena iz latinske riječi salumen koja je označavala mješavinu usoljenog mesa. No priprema salama i kobasica svoje tisućljetno porijeklo vuče još od doba starih Grka, a salame i kobasice bile su često jelo na stolovima

starih Rimljana. Kroz stoljeća su se u različitim dijelovima svijeta razvili drugačiji načini pripreme kobasica i pojavile su se razne regionalne inačice salama. Tradicija proizvodnje salame u „Gavriloviću“ duga je koliko i njegov vijek. U drugoj polovici XIX. stoljeća zimi su u Petrinju za poslom dolazili talijanski majstori iz Furlanije, sjevernotalijanske pokrajine poznate po raskošnoj gastronomskoj tradiciji. Jedan od njih, po imenu Casio, bio je pravi umjetnik u pripravi salama te je udruživši znanje i umijeće s lokalnom majstorima stvorio novu, jedinstvenu vrstu salame, Gavrilovićevu salamu. Tajna te recepture prenosila se s koljena na koljeno, pa je tako Casia naslijedio Giovanni Domenico Cimbarro, a njega opet njegov sin Luigi. Gavrilovićeva salama brzo je osvojila poklonike diljem Europe. Na gospodarskoj izložbi u Beču, 1893. Zimska salama nagrađena je zlatnom kolajnom Cara Franje Josipa za iznimnu kvalitetu. Početkom 20. stoljeća započeo je s radom, u to vrijeme najmoderniji, salamski pogon s prvim klimatiziranim komorama. Prema podacima za 1931. godinu „Gavrilović“ je te godine proizveo 600 tona prvoklasne salame, a uoči II. svjetskog rata proizvelo se rekordnih 850 tona salame isporučenih na domaće i europsko tržište. Gavrilovićeva zimska salama je do današnjeg dana ostala nezaobilazan dio hrvatske gastronomske tradicije. Tajna njenog dobrog okusa je u kvaliteti sirovine i poštivanju vremena potrebnog za zrenje i razvoj plemenitih plijesni. Ona je ponos kuće Gavrilović. ■