

Tartufarstvo u Istri

Tartufi su danas cijenjen i tražen specijalitet koji je postao i dijelom gastronomskog identiteta Istre. Stoga mnogi strani, ali i domaći turisti dolaze na odmor u Istru kako bi ih kušali, uživali u njihovom okusu i pri tome otkrili imaju li svojstva koja ima se pripisuju (afrodizijska i sl.).

U radu će se prikazati: promjene u načinu lova na tartufe - tko ih danas lovi, a tko ih je nekada lovio; promjene kod konzumenata tartufa: tko ih je i u kojim prigodama jeo nekada, a tko danas; promjene pri prenošenju tradicionalnog jela koje se konzumiralo u seoskoj kuhinji u drugi prostor - restoran.

Ključne riječi: tartufarstvo, tradicionalna prehrana, Istra

U želji za isticanjem svoje specifičnosti kao turističkog odredišta Istra se okrenula ka stvaranju što bogatijega gastronomskog identiteta. "Država, regija ili čak i mala zajednica može imati specifičnu kuhinju koja identificira svoje karakteristike i kulturalno naslijeđe često preciznije nego neke druge značajke" (Quijano-Caballero, 2002: 65).

Tartufi su jedna od bitnijih značajki specifičnosti kuhinje ovog područja. Iako nisu dio tradicionalne prehrane u Istri, nalaze se na jelovnicima konoba i restorana.

Ovim radom, koji je samo početak istraživanja određenih segmenata tradicionalne prehrane Istre, željela bih pokazati kada je počelo organizirano sakupljanje tartufa u Istri, te koje su se promjene dogodile u lovu na tartufe i kod njihovih konzumenata.

Tartufarstvo u Istri

Zanimljivi su odgovori na pitanje kada počinje organizirano sakupljanje tartufa u Istri.

Jedan od mojih kazivača naglašava da su Talijani zaslužni za početak sakupljanja tartufa u Istri. Prema njegovom mišljenju, dolaskom Talijana dvadesetih godina 20. stoljeća započela je intenzivnija obrada površina koja je otkrila te podzemne

gomoljike. Budući da su imali iskustva s tartufima, potaknuli su njihovo sakupljanje na ovom području.

Prema drugom kazivaču, priča o tartufima počinje krajem 1920-ih kada jedan stanovnik sela u blizini Livada odnosi "velike smrdljive gomolje" (koje su seljaci davali svinjama), na koje je nailazio pri oranju, jednom od najvećih veleposjednika u Livadama - nekom Agoštineliju. Livade su se razvile zahvaljujući Parenzani - željezničkoj pruzi koja je povezivala Trst i Poreč. Agoštinieli je bio učen i bogat čovjek, a ujedno i jedini koji je imao telefon. Nazvao je barunicu Barbaru von Hütterott u Rovinj koja je poslala svoje ljude s psima da provjere to nalazište tartufa. Ubrzo su stanovnici Livada i okolice počeli prikupljati tartufe za tvrtku u vlasništvu obitelji Hütterott koja ih je nakon otkupa izvozila.

Glas Istre od 10. ožujka 2003. donosi zanimljiv podatak o tome da je Josip Folo, povjesničar-amater, pronašao u Zavičajnom muzeju Rovinja dokumente o osnivanju prve tvrtke za istraživanje, nalaz i izvoz tartufa. Tvrtka pod nazivom "L'azienda del Tartufo Sella Hütterott" osnovana je 1933. u Livadama, a osnivači su bili barunica Hütterott, Massimo Sella, tadašnji direktor rovinjskog Instituta za biologiju mora, te dvojica Talijana, istraživača tartufa iz Pule.

Glas Istre objavio je i podatke iz prve pisane studije o bijelom istarskom tartufu koju je napisao Massimo Sella, a preveo J. Folo. Studija donosi podatak da su talijanski istraživači tartufa iz Pule prve tartufe otkrili na području Pazinskih Novaka 1929. Nakon prekida, potragu nastavljaju tek 1931. uz pomoć dresiranih pasa. Analizirajući područja gdje se mogu naći tartufi, M. Sella kaže da je "... zona nalaza tartufa ograničena na ravni i livadni dio doline (Pazinčice), posebno na trake od 30 do 40 metara uz potok." Nalazišta su još bila na području prema Golgorici te u dolini Roča i dolini Rečine ispod Huma i Buzeta. Posebno je nalazište bilo u dolini Mirne prema Livadama i u Motovunskoj šumi. Mišljenja je da bi Motovunska šuma mogla postati rasadnik tartufa ako se, zbog stalnih poplava, provede melioracija. Ustvrdio je da uspjevanju tartufa na ovom području pogoduje kombinacija vapnenastog i glinastog tla, stabla koja ovdje rastu (topole, vrbe i sl.), površinske i podzemne vode, te kontinentalna klima s vrućim ljetima i hladnim zimama. Po uzoru na Francusku s oko tri milijuna kilograma tartufa godišnje i Italiju s milijunom kilograma godišnje, Sella je izračunao da bi se u Istri moglo sakupiti više od 300 kilograma godišnje.

Sella, koji je tu studiju napisao 1932. za Talijansko botaničko društvo iz Firence, uvidio je veliki gospodarski značaj tartufa na području tadašnje talijanske pokrajine Istre.

Časopis Menu u svom 4. broju iz srpnja/kolovoza 2002. donosi zanimljiv podatak da su, kaoiskusni sakupljači, za vađenje tartufa na području Livada zaslužni željezničari iz regije Emilia Romagna. Na njihov poticaj pojavljuju se u Livadama prvi berači tartufa, koje su do tada seljaci davali svinjama.

Iz svega navedenog možemo zaključiti da su se tartufi počeli organizirano sakupljati u Istri krajem dvadesetih odnosno početkom tridesetih godina 20. stoljeća. Italija, pod čijom je upravom bila Istra, bila je iskusna u sakupljanju tartufa. Pod utjecajem

ljudi koji su se tamo susreli s tartufima počinje lov, te njihov otkup od strane tvrtke "L'azienda del Tartufo Sella Hütterott", koja ih je najvjerojatnije izvozila u Italiju.

Sakupljanje tartufa nastavilo se nakon Drugoga svjetskog rata kada je za otkup i prodaju tartufa bila odgovorna Šumarija. Za vrijeme Jugoslavije tartufari su bili zadovoljniji cijenom otkupa i redovito su nosili tartufe u Šumariju. Nelegalno trgovanje javlja se 1980-ih godina, a danas se Šumarija bavi samo izdavanjem dozvola za lov na tartufe.

Lov, cijene, šverc i budućnost

Na pitanje je li lov na tartufe nekada bio isključivo muški posao, moj kazivač nije mogao sa sigurnošću odgovoriti, ali je naveo primjer iz svoje porodice. Njegova prateta, koja je umrla prije desetak godina u dobi od osamdeset godina, cijeli je život "išla za tartufima". Primjer tartufarke Francesce Bazjak, koja je zajedno sa svojim muškim kolegama - tartufarima predstavljena u dokumentarnom filmu "Priče iz Motovunske šume",¹ govori nam da se malo toga promijenilo. Mogućnost da u lov idu i žene (iako ipak rjeđe), nije se promijenila, a i način lova ostao je isti.

U *lov* se ide isključivo s psima. Zato se ne kaže da se tartufi sakupljaju, nego *love*. Vjerojatno svatko od tartufara ima svoje mišljenje o tome koji su psi najbolji za *lov* - čistokrvni ili mješanci. Moj kazivač tvrdi da su njegovih dvanaest mješanaca izvrsni psi za *lov* na tartufe. Potrebne su dvije-tri godine kako bi se psa uvježbalo za *lov*. Pri dresuri, kada pronađu tartuf, psi za nagradu dobivaju malo salame, a pri *lovu* može se dogoditi i da pojedu komadić samog *ulova*.

Prema mojim kazivačima, u Istri se nikada nije *lovilo* pomoću svinja, a neki navode i čisto praktičan razlog za to: "Bi se sa svinjom dalo, međutim zbog transporta je praktički nemoguće."

Sezona *lova* na tartufe otvara se početkom, odnosno sredinom rujna i traje otprilike do Nove godine. Vrlo je uvriježeno mišljenje da se u *lov* na tartufe ide isključivo navečer i noću jer da oni tada jače puštaju miris. No to nije istina, već mistificiranje samog postupka *lova* na tartufe. U *lov* se ide kad tko ima vremena. Lovci računaju da će noću biti manja gužva u šumi, a neki od njih ne žele biti viđeni. No, naglašava kazivač: "A onda svi nahrupe, pa bude k'o Las Vegas u šumi. Svi ti s baterijskim lampama šetaju uokolo."

U *lovu* se obično ostane dva do četiri sata i kada se lovci i njihovi psi umore ide se kući. Kada pas pronađe tartuf, lovac otkopa zemlju pomoću vadilice, izvadi tartuf, ostavi micelij, zatrpa zemlju i utaba je nogom. Prema mišljenju mog kazivača, to je pravilan način vađenja tartufa, no ne znači da ga se svi lovci pridržavaju. Male tartufe, prema nekim mišljenjima, ne bi se smjelo brati. Moj se kazivač ne slaže s tim: "Ako ga ne pojide jedan brek, će ga pojist drugi."

¹ Dokumentarni film "Priče iz Motovunske šume" redatelja Zorana Margetića snimljen je u produkciji Magnatum filma i Gastronomada iz Zagreba, po scenariju Željka Šatovića, Renea Bakalovića, Mirka Bajsa i Zorana Margetića. Prikazan je na HRT-u početkom travnja 2003.

Kada ga iskopa, lovac stavlja tartuf u jače podstavljeni džep ili u kakvu vreću. *Ulov* može varirati do kilogram i pol tartufa, ali lovac može doći kući i praznih ruku. Sve ovisi o sreći.

Cijene tartufa također variraju. One zavise o tome kakva je bila godina - s više ili manje kiše. Sanja Kalapoš u svom članku "Kiša, hrana i kultura ..." iz 1998. navodi da je cijena za kilogram tartufa iznosila milijun i pol lira, tj. 1500 DM (750 €). Moj kazivač navodi da je 2001. godina bila izrazito sušna, što nije pogodovalo rastu, pa je cijena tartufa bila vrlo visoka - 5 milijuna i 300 tisuća lira, tj. 5300 DM (2650 €). Prema njegovim riječima, prosječna cijena iznosi 1000 -1500 DM (500 -750 €).

Moj kazivač naglašava da ne može vjerovati da još nijedan tartufar nije stradao od puške nekog lovca, jer se na tim područjima i lovi. To je, prema njegovom mišljenju, možda pitanje lovačke etike, po kojoj se ne ide u lov tamo gdje se vade tartufi. Ipak, odnedavna je cijela Motovunska šuma i državno lovište pa nema jamstva koje bi moglo spriječiti kakav nesretan slučaj. Da bude još zanimljivije, zakupac tog državnog lovišta su Hrvatske šume, tj. Šumarija koja izdaje dozvolu za lov na tartufe u Motovunskoj šumi.

Cijena sezonske dozvole u Buzetu je, npr., 2002. iznosila 600 kuna, a prethodne godine 400 kuna. Prema Pravilniku o zaštiti gljiva, tartufi se love uz pomoć jednoga dresiranog psa, uz kojeg može biti još jedan u postupku dresure. Kopa se samo na mjestu gdje je pas nanjušio tartufe, i to lopaticom čije sječivo nije duže od 15 i šire od 8 centimetara, a rupe se moraju zatrpati iskopanom zemljom.

Normizacijom je, prema mom kazivaču, prikrivena nezakonita trgovina i divlji *lov*. Formalno, Šumarija izdaje dozvolu za ulazak u Motovunsku šumu, ali dozvolu za sakupljanje tartufa trebala bi izdavati Državna uprava za zaštitu prirode. Međutim, ona te dozvole daje poduzećima i obrtnicima koji su registrirani za promet gljivama. Tim se poduzećima daje dozvola za prometovanje određenom količinom tartufa tijekom određenog vremena. Prije tri godine, dozvole i rješenja za sakupljanje četiri tone tartufa dobilo je dvadesetak obrtnika i tvrtki, koji su prijavili da su prikupili tek dvadeset kilograma. Taj podatak govori da nelegalna trgovina i dalje dominira.

Vidljivi pomaci u legaliziranju prometa tartufima nastali su otkako je osnovana tvrtka Zigante² i otkako su našli mjesto u ugostiteljskoj ponudi. Na taj način sve više tartufa ostaje u Istri, a ne švercaju se u Italiju, čime se štiti imidž istarskog tartufa. To je i bio najčešći put *šverca* - *šverceri* bi od lovaca otkupljivali tartufe i prodavali ih u Italiju. Na pitanje tko su ti ljudi, moj kazivač odgovara: "... to su uglavnom naši ljudi koji žive u dolini Mirne. Prepoznaš ih po tome što imaju kuću na tri kata, a ne na dva, kao obični tartufari." On smatra da se na tom tržištu ništa nije promijenilo. Nezakonito se trgovalo nekoć, a nezakonito se trguje i danas.

Policija povremeno patrolira *lovištima* tartufa i provjerava dozvole, no problem je što se isti prekršaj različito kažnjava. Budući da su prekršitelji iz različitih gradova, za

2 Godine 1990. obitelj Zigante započinje s plasmanom i preradom tartufa, predstavljajući ga kao autentičan istarski proizvod. Otada tvrtka obitelji Zigante CEA trade d.o.o., kao jedina u Hrvatskoj, otkupljuje, prerađuje i konzervira tartufe te ih plasira na domaće i strano tržište.

isti će prekršaj sudovi u Pazinu, Buzetu i Bujama izreći različite presude. Još je veći problem što je maksimalna kazna sitnica u odnosu na to koliko čovjek može zaraditi. Time tartuf još uvijek nema status zaštićena nacionalnog ili prirodnog bogatstva.

Sami tartufari s područja Motovuna organizirani su u Udruženje tartufara koje je prije tri godine imalo oko 500 članova. Međutim, procjenjivalo se da je oko 1000 ljudi tražilo tartufe u Motovunskoj šumi, što znači da je svega polovica bila obuhvaćena tom organizacijom i izdavanjem dozvola. Udruženje nema nikakvu ovlast nad Motovunskom šumom, niti mogućnost proglašavanja propisa. Isto tako, ne može se brinuti o uređenju šume, usjeka i mostova jer je za to nadležna Šumarija.

Činjenica je da je sve veća potražnja za tartufom, koji je postao dio kulturno-gastronomskog identiteta Istre. Činjenica je i da ne postoje propisi koji bi ograničavali broj dozvola za lov na tartufe. Činjenica je i da sve više ljudi ide u *lov* na tartufe bez dozvole.

No, nije sve tako crno. Pojedine općine ipak su prepoznale važnost tartufa u njihovoj turističkoj promidžbi. Načelnik općine Motovun, Slobodan Vugrinec izjavljuje u Glasu Istre 29. siječnja 2003.: "Tartuf je sigurno naše najveće prirodno bogatstvo." Naglašava da je općina pružila potporu osnivanju Centra istarskog tartufa koji će se baviti i istraživanjem i promidžbom istarskih tartufa.

Udruga je tartufara općine Kršan "usvojila zaključak o potrebi izuzimanja staništa tartufa iz poljoprivrednog zemljišta", donosi Glas Istre od 21. siječnja 2003.

Postavlja se pitanje što će biti s tartufima u budućnosti. Tartuf je sezonski proizvod. Tartuf je gljiva, koja se razmnožava sporama. Daljnjem rastu neće škoditi izlov tartufa. U te činjenice me uvjeravaju kazivači. No, mene je zanimalo da li bi se moglo umjetno poboljšati uspijevanje tartufa, npr., sadnjom stabala ili na neki drugi način. Prema njihovu jedinstvenom mišljenju, još nitko u svijetu nije uspio umjetno uzgojiti bijeli tartuf. Ni Francuzi, niti Talijani. Kao što se ne može uzgojiti vrganj, tako se ne može uzgojiti niti tartuf.

Nekada i sada - tko i gdje ih jede

Tartufe se obično nije jelo, nego ih se prodavalo. Tartufari bi možda zadržali one jako sitne i loše kvalitete koje bi onda upotrebljavali za uvježbavanje pasa. Tartufi nisu tradicionalna domaća hrana. Oni su poput najboljeg vina koje se uvijek prodavalo. Za domaćine bi ostajalo vino miješanih sorti, lošije kvalitete.

Jedan od mojih kazivača, čuvši to od starijih, tvrdi da su se tartufi nekada mogli pronaći po kanalima, dakle, izvan zemlje. Znali su ih pripremati za marendu, kao *fritaju* - omlet s tartufima. Kaže da je to bio veoma hranjiv obrok nakon kojeg se moglo napornije raditi.

S tim se ne bih mogla složiti. Kao što najbolje vino i pršut nisu čuvali za se, tako ni tartufe nisu pripremali kod kuće kada su mogli vrlo dobro zaraditi njihovom prodajom. Drugi kazivač potvrđuje moju pretpostavku ističući da zna kako tartufari

razmišljaju jer mu je majka iz Livada, a djed mu je bio tartufar. Po njegovom mišljenju, tartufari su pripremali tartufe kod kuće ako ih zbog neprihvatljive cijene nisu uspjeli prodati.

Tvrtka Zigante omogućila je putem raznih konzerviranih proizvoda od tartufa, kao što su tartufata, tartufi u ulju i tartufi s gljivama, da nekad ekskluzivni obrok danas postane lako dostupan svakom kućanstvu.

Tartufe možemo naći i na pučkim feštama i festivalima hrane koji se održavaju s ciljem privlačenja turista izvan sezone. Gradovi tartufa, kao što su Buzet i Livade, organiziraju tijekom listopada Dane tartufa koji donose mnogobrojna događanja poput izložbe i prodaje tartufa, pučkog veselja, biciklijade, malonogometnog turnira i sl.

Proslava Subotine u Buzetu stoljetna je tradicija koja se slavi uoči ili prve subote nakon Male Gospe, a već petu godinu za redom na taj se dan priprema i velika *fritada s tartufima*. Prošle se godine u tavi teškoj tonu i promjera dva i pol metra pripremao 2003³ jaja s 10 kilograma tartufa, 2 kilograma tartufate, 4 kilograma parmezana, 2 litre ulja od tartufa, 7 litara običnog ulja, 1,5 kilograma soli, te 7 kilograma maslaca. Nakon četrdesetak minuta pečenja, *fritada* je podijeljena na 700 porcija koje su se prodavale po 35 kuna. Proslava Subotine, osim pripremanja velike fritade, sastoji se od koncerata popularnih grupa, vatrometa i ostalih događanja. U ovom se slučaju 'novopečeno' gastronomsko događanje pripojilo stoljećima uobičajenoj proslavi Subotine. Na taj se način to rujansko događanje približilo i stranom turistu, te omogućilo zanimljiv dodatak aktivnostima turističkih radnika nakon sezone.

Tartufe s tijestom, omet s tartufima ili tartufe s mesom možemo naći na jelovnicima agroturističkih objekata, restorana i konoba.

Kao što je prikazano na primjerima, danas je tartuf lako dostupan ljudima s ne tako velikom platežnom moći. Upravo zbog te velike rasprostranjenosti i dostupnosti moguće su manipulacije. Uočilo se da pojedini ugostitelji smatraju da je bijeli tartuf preskup za običnog gosta, pa pribjegavaju varkama - miješaju bijeli i crni tartuf,⁴ poslužuju crni tartuf umjesto bijelog ili, pak, preradevine tartufa. Takvi slučajevi negativno utječu na imidž tartufa u Istri.

"Istarski tartuf - Tartufo vero" projekt je Turističke zajednice Istarske županije i županijskog odjela za turizam kojim se želi ponudu tartufa podići na višu razinu. Pločice s natpisom "Tartufo vero" bit će od 2003. godine postavljene na pročelja deset odabranih konoba i restorana,⁵ jamčeći posjetiteljima da tu mogu kušati kvalitetne i svježije tartufe pripremljene i poslužene na kvalitetan i primjeren način.

³ Za svaku godinu održavanja ove pučke fešte dodaje se u *fritadu* po jedno jaje.

⁴ Bijeli jesenski tartuf (*Tuber magnatum pico*) znatno je cjenjeniji od crnoga ljetnog tartufa (*Tuber aestivum vill*).

⁵ To su konoba "Malo selo" u Fratiji, konoba "Marino" u Kremenju, konoba "Rino" u Momjanu, restoran "Igor" u Kaštelu, konoba "Buščina" u Mariji na Krasu, Restaurant-Enoteka "Zigante" u Livadama, gostionica "Toklarija" u Sovinjskom Polju, konoba "Pod voltom" u Motovunu, gostionica "Tartuf" u Livadama i restoran "Vrh" u Vrhu.

Restorane i konobe ocijenila je i istaknula posebna "gastro-inspekcija" koja je od travnja do rujna 2003. godine provjeravala kvalitetu pripremanja i posluživanja jela s tartufima diljem Istre. Takvim načinom predstavljanja, po ugledu na talijansku regiju Alba ili francuska iskustva, žele se stvoriti preduvjeti za dolazak bogatijih turista iz cijelog svijeta.

Tartuf - tradicionalno jelo?

Kao što je već naglašavano, tartufi, kao ni pršut, nisu istarsko tradicionalno jelo. Pršut se na selu posluživao za marendu težakima, članovima domaćinstva koji su radili u tvornici te, najviše privređujući, imali veliku važnost unutar obitelji, i gostima iz grada. Također se poklanjao liječniku, učitelju i sl.

Tartufi su se od početka njihova organiziranog sakupljanja u Istri uvijek prodavali i gotovo nikad nisu bili dijelom tradicionalnog obroka seoskog stanovništva. Zbog ekskluzivnosti i cijenenosti u svijetu njegovu su vrijednost, uočili turistički radnici i ugostitelji, a zatim i političari. U želji za promidžbom Istre kao zanimljiva turističkog odredišta koje uz sunce i more nudi i druge sadržaje, bilo je potrebno stvoriti opipljiv simbol koji će olakšati prepoznatljivost specifičnosti ove regije.

Ako promotrimo od čega se danas sastoji turistički jelovnik u istarskim konobama i restoranima, vidjet ćemo da se najčešće nude *maneštre* ili pršut i sir kao predjela, tijesto s mesnim umacima ili tartufima i meso poput *ombola* ili *žlomprta* (zarebnjaka), te kobasica s kupusom.

Postavlja se pitanje ima li takav turistički jelovnik kakve sličnosti sa svakodnevnim ili svečanim seoskim obrokom. Turistički jelovnik sličan je svečanom seoskom obroku po pripremi niza od nekoliko jela po obroku. Svečani jelovnici počinjali su (najčešće kokošjom) juhom, kao potvrdom dobrostojećeg gospodarstva. Nakon juhe, kao drugo jelo, slijedi meso i povrće iz juhe. Treće su jelo njoki, fuži, *kapuz* (kupus), a četvrto je pečeno meso s pečenim krumpirima. Na kraju dolaze slastice - kolači.

U tradicionalnom svečanom obroku nema pršuta i sira, nema niti maneštre. Ona se najčešće javlja kao glavno jelo u veoma siromašnom svakodnevnom jelovniku, dok se meso jelo vrlo rijetko.

U posljednjih desetak godina, u ponudu tradicionalnih jela u istarskim restoranima i konobama pokušalo se unijeti određena tradicionalna jela pojedinih krajeva. S obzirom na današnje bolje tehnološke mogućnosti pripreme hrane nužno se promijenio i način pripreme tradicionalnih jela. Nekad su domaćice satima pripremale *šugo* ili *maneštru* na starinskim štednjacima na drva, a još prije na otvorenom ognjištu. Tehničkim napretkom smanjen je broj sati koji se mora provesti u kuhinji. Osim toga, tu su i mnogobrojni dodaci jelu koji nam omogućuju brže zgušnjavanje, ljepšu boju i sl.

Te sve činjenice dovode do pitanja koliko je tradicionalno jelo koje nam nude restorani, doista tradicionalno. Restorani žive od zarade, a što će biti više posjetitelja, bit će više i novca. To, naravno, utječe i na brzinu pripremanja obroka. Moj kazi-

vač naglašava: "Čim spomeneš komercijalu, možeš reći doviđenja bilo kakvoj originalnosti i autohtonosti."

No, vratimo se tradicionalnom jelovniku u današnjoj turističkoj ponudi. Iz svega navedenog jasno proizlazi da je to 'izmišljena tradicija'. Gostu je potrebno ponuditi dašak tradicionalnoga, začinjen visokim cijenama kako bi uživao u nekadašnjoj kuhinji ovoga kraja. U tu se priču izvrsno uklapaju tartufi i pršut, koji nikada nisu bili tradicionalna svakodnevna jela, kombinirani s ostalim jelima koja su se ipak svakodnevno pripremala.

Iako je potpuno jasno da se priprema tradicionalnih jela treba prilagoditi današnjim tehničkim uvjetima (uostalom, njihova se priprema promijenila i prilagodila i u samim seoskim domaćinstvima), ipak bi se moglo posebno pripaziti na sezonsku i regionalnu dostupnost. Pod time mislim na dostupnost određenog sezonskog jela samo u odgovarajućoj sezoni i samo na području gdje određeni proizvod uspijeva. To se pravilo mora primijeniti na ponudu jela s tartufima. Jela od tartufa preporučljivo je jesti od rujna do Nove godine na područjima gdje oni uspijevaju kako bi se što bolje moglo uživati u njihovim specifičnim odlikama.

Zaključak

Tartufi su se organizirano počeli prikupljati u Istri krajem dvadesetih godina 20. stoljeća pod utjecajem talijanskih poznavatelja tartufa. Godine 1933. osniva se i prva tvrtka za otkup i izvoz tartufa. Otada tartufarstvo postaje dodatna aktivnost mnogih istarskih domaćinstava.

Način i pravila *lova* nisu se znatno mijenjala do današnjih dana. Jedino što se promijenilo jest broj ljudi koji se njime bavi. Kao što sam navela, danas se u Istri *lovom* na tartufe bavi velik broj ljudi. Mnogi od njih bave se nezakonitom preprodajom, i to najčešće u Italiju. Cijena koju tartuf postiže na tržištu dovodi do sve većeg iskorištavanja površina na kojima on uspijeva. S obzirom da ga je nemoguće uzgojiti, posljednjih godina vidljivi su pomaci k očuvanju područja na kojem se pojavljuje ograničavanjem širenja poljoprivrednog zemljišta.

Proizvodnjom tartufa Istra nikada neće dosegnuti najveće europske proizvođače - Francusku, Španjolsku i Italiju. No, zbog dugogodišnjeg organiziranog *lova* na ovom području, te zbog cijene koju postiže na tržištu tartuf postaje zanimljiv u turističkoj promidžbi Istre. Stoga se jela od tartufa sve više nude kao tradicionalni obrok na jelovnicima brojnih konoba i restorana, iako se nikada nisu jela u istarskim domovima.

Postavši tako jednim od prepoznatljivih simbola ove regije, pospješuje dolazak turista veće platežne moći koje ne zanimaju samo prirodne ljepote, već i različiti sadržaji poput specifične kuhinje. Ponuda tradicionalne prehrane koja nas jednim dijelom povezuje s prošlošću bit će zanimljiv događaj za turista koji će pomoću brošura te u razgovoru s ugostiteljima ili turističkim radnicima moći ponešto saznati i o načinu pripremanja tradicionalnih jela.

Literatura

1. Čalić Šverko, G. (1998) Dani tartufa - Livade '98, u: *Glas Istre*, 8. 10. 1998.
2. Čalić Šverko, G. (2002) Sutra počinje izdavanje tartufarskih dozvola, u: *Glas Istre*, 1. 10. 2002.
3. Čalić Šverko, G. (2003) Fešta u stabilnim gospodarskim prilikama, u: *Glas Istre*, 15. 9. 2003.
4. Pokrajac, A. (2003) Istra je trebala postati jedno od najznačajnijih uzgajališta tartufa, u: *Glas Istre*, 10. 3. 2003.
5. *Pravilnik o zaštiti gljiva*, http://www.poslovniforum.hr/poljoprivreda/zakon_pravilnik_o_zastiti_gljiva.asp (24. 9. 2003.)
6. Quijano-Caballero, C. (2002) Cultural Tourism and Culinary Heritage, u: *Culture: A driving force for urban tourism - application of experiences to countries in transition - Proceedings of the 1st international seminar on Culture, Dubrovnik, 18-19 May 2001*, ed. by D. A. Jelinčić, Zagreb, Institute for Internal Relations, str. 63 - 67.
7. Rimanić, M. (2002) Priče iz Motovunske šume, u: *Glas Istre*, 1. 10. 2002.
8. Rimanić, M. (2002) Osnovan Istarski centar tartufa, u: *Glas Istre*, 20. 10. 2002.
9. Rimanić, M. (2003) Tartuf je naše najveće bogatstvo, u: *Glas Istre*, 29. 1. 2003.
10. Stepčić Reisman, K. (2003) Tartufi zaštićeni planom razvoja Čerpičkog polja, u: *Glas Istre*, 21. 1. 2003.
11. Šišović, D. (2003) Pločice 'Izvorni tartuf' za deset restorana, u: *Glas Istre*, 24. 9. 2003.
12. Topo, T. (2002) Neugledan krumpir ili afrodisijak, u: *Menu*, časopis za kulinarstvo i kulturu prehrane br. 4, srpanj/kolovoz 2002.
13. Toussaint-Samat, M. (1994) *History of Food*, Blackwell reference, Cambridge, MA i Oxford