

VSKA DOLINA • IDRIJSKO-CERKLJANSKO • POSOČJE



FOTO: LUKA CARLEVARIS

Mlekarjem iz Primorske je po novem na voljo tudi svetovalnica za izdelavo konkurenčnih mlečnih izdelkov.

**NOVA GORICA** • Tudi od mlekarstva se da dostojno živeti, če se ga predela

## S siri lažje do kruha

Kmetijsko-gozdarski zavod Nova Gorica zdaj na svojem sedežu v Kromberku ponuja prenovljen laboratorij za mleko in svetovalnico za predelavo tega pridelka, poimenovano Od mleka do sira. Oboje je namenjeno spodbujanju kakovosti.

• **AMBROŽ SARDOČ**

**Dobrodošlo svetovanje**

“Pri kmetijskem zavodu že vrsto let, zadnjih deset, bi rekel, vlagamo tudi v razvoj in posodobitve. Kajti zavedamo se, da strokovna inštitucija brez tega ne more biti v koraku s časom. Ta tempo nam narekuje razvoj kmetijstva in mi mu moramo slediti.” Tako je direktor Kmetijsko-gozdarskega zavoda Nova Gorica **Branimir Radikon** včeraj začel slovesno rezanje traku na sedežu ustanove, ki je po novem bogatejša za sodobno ponudbo, namenjeno mlekarjem in sirarjem.

Včeraj so namreč predali namenu prenovljen laboratorij za mleko, ki je po oceni Radikona pomemben za pridelovalce in predelovalce mleka iz vse Primorske. Po podatkih zavoda je tam več kot 50 takih, ki to osnovno živilo predelujejo v sir ali druge izdelke.

Njim bo nova oprema v laboratoriju omogočala opravljati tudi analize tistih parametrov, ki so pomembni za izdelavo sirov, jogurtov, skute, sirotke in podobnega. In kot pravi udeleženec otvoritve **Jurij**

**Volčina** z Idrijskih Krnic, s kmetije, ki na leto naredi čez deset ton sira in približno 25.000 litrov jogurta, je naložba dobra prav zato, ker “bo potrjevala, ali gre delo kmeta na kakovosti v pravo smer.”

Zraven bosta govedorejcem na voljo še specializirana trgovina, za katero se Volčina nada, da bo imela čim večjo izbiro potrošnega materiala, in svetovalnica Od mleka do sira, ki je namenjena skrbi za kakovost izdelkov. Ker, kot je spomnil Radikon, lahko primorsko kmetijstvo s hribov, ki ima težje pogoje za pridelavo, preživi in se razvija le, če ponuja potrošniku nekaj z dodano vrednostjo. “Mislimo, da je prav usmeritev v predelavo in kakovost temeljna, ne nazadnje to potrjuje nekaj uspešnih zgodb, na primer

mlekarne Planika in nekaterih sirarjev, ki s kakovostjo dosegajo višjo ceno,” je povedal direktor.

**Ključ: dodana vrednost**

Predsednik kmetijsko-gozdarske zbornice **Cvetko Zupančič** je pritrdil glavnemu govorniku, da je naše kmetijstvo s hribov težko konkurenčno tistemu tujemu na nižinah. Poudaril je, da “je treba prodati svojo zgodbo, tudi v živinoreji, govedoreji, ki je na ravni celotne Slovenije prva kmetijska panoga. Pomembno je, da se zavod tega zaveda, da je ne da na stran.”

In prva naloga vseh skupaj je, da vsaki kmetiji, ki želi delati, zagotovijo pogoje, da se ohrani. In da prideluje ponudbo z dodano vrednostjo, od katere je mogoče dostojno živeti. •