

# Noćnjak 2016

## 18. Međunarodna manifestacija maslinara i uljara

**17. – 20. ožujka 2016.  
Bluesun hotel Elaphusa  
Bol, otok Brač**

Organizator Noćnjaka - međunarodne manifestacije maslinara i uljara, Zadružni savez Dalmacije, maslinare i uljare je u velikom broju okupio kao sudionike zanimljivog trodnevnog programa.

Na svečanom otvaranju manifestacije, okupljenima su prigodne riječi uputili: predsjednik Zadružnog saveza Dalmacije Lordan Ljubenković, načelnik Općine Bol Tihomir Marinković, ravnateljica Hrvatskog centra za zadružno poduzetništvo Ilda Stanojević, te pročelnik Upravnog odjela za gospodarstvo, EU fondove i poljoprivredu Splitsko-dalmatinske županije Anđelko Katavić.

Kako je Noćnjak prije svega svečani susret ljudi međusobno povezanih maslinom i maslinovim uljem, svake godine se posebno zaslužnima u ovoj gospodarskoj grani, uručuju priznanja. Ovogodišnji laureati s ponosom su primili nagrade, te su uz pjenušac jednoglasno 18. Noćnjak svečano proglasili otvorenim.



Bila je zaista dobra atmosfera i svečano raspoloženje što se odražavalo na licima laureata

## **OSOBN I KOLEKTIVNA PRIZNANJA**

*Priznanje „Pavle Bakarić“  
za životno djelo u maslinarstvu  
dr. sc. MIRELLA ŽANETIĆ Split*

*Priznanje „Branko Škarica“  
za životno djelo u uljarstvu  
JOSIP MLADINIĆ Split*

*Međunarodno priznanje  
„Cavaliere olio d'oliva“  
dodijelio Baldasar d.o.o. iz Splita  
IVICA STANČIĆ Selca*

*Priznanja „Joško Niskota“  
uzornim maslinarima  
ZDRAVKO KARMELIĆ Bol  
EDO MAJIĆ Supetar  
VOJMIR CVITANIĆ Bol*

*Priznanje uljarskoj zadruzi za 2015. godinu  
dodijelio Hrvatski centar za zadružno  
poduzetništvo  
POLJOPRIVREDNA ZADRUGA POSTIRA*

*Priznanje „Zlatno pero Noćnjaka“  
za afirmaciju maslinarstva, uljarstva i  
Noćnjaka putem medija  
MREŽA TV SPLIT*

*Priznanje „Zlatna amfora Noćnjaka“  
za doprinos razvoju i očuvanju maslinarske  
tradicije na svom području  
ZAVOD ZA MEDITERANSKE KULTURE  
SVEUČILIŠTA U DUBROVNIKU*

## **Olio Gastro Show za pamćenje**

Za uzvanike je priređen još jedan **Olio Gastro Show** koji se po svojoj zanimljivosti i raznolikosti može doživjeti jedino dolaskom na Noćnjak. Ove godine Olio Gastro Show bio je posebno živ, interesantan, te je iz svakog sudionika izvukao maksimalan trud i uključenost. Naime, na prethodnih pet održanih Olio Gastro Show-a, sudionike su čekale servirane delicije, maslinovo ulje i vino, a voditelji su ih instruirali koje maslinovo ulje i vino sljubiti s pojedinom delicijom. Nakon kušanje sudionici bi komentirali. Ove godine taj izazov stavljen je pred same sudionike. Ovogodišnji Olio Gastro Show predstavljao je timski rad, a svaki tim dobio je ograničene količine svježih namirnica i začina, od koji su sami morali složiti predjelo, glavno jelo i desert, te s njima sljubiti odgovarajuće maslinovo ulje i vino. Bilo je tu ribljih, mesnih i mliječnih svježih namirnica, veliki izbor začina poput majčine dušice, mažurana, origana, orašastih plodova, suncokretovih sjemenki, lana i sezama, panna cotte, suhog grožđa, preljeva od šumskog voća...itd... Izbor je bio širok, ali time i otežan. Prije same izrade delicija i prezentiranja svoga truda, svaki tim dobio je zadatak da njuhom identificira sadržaj tri čašice, u kojima su pripremljene različite mirisne koncentracije, naoko slične maslinovom ulju. Na ovom testu njuha samo su dva tima udovoljila i prepoznala sadržaj sve tri čašice, čime su i osvojili najveći broj bodova.

Nakon toga započelo je pripremanje delicija, u koje su se timovi tako ozbiljno uključili kao da su sudionici svjetskog prvenstva u pripremanju delicija. Tročlani žiri u sastavu Nikola Marinelić

(glavni kuhar hotela Elaphusa), Sandra Petričević (ekspert za maslinova ulja) i Bernard Kozina (alfa i omega za vina), ocjenjivali su pripremljene delicije te izbor maslinovog ulja i vina uz njih. Ocjenjivala se sama prezentacija pripremljenoga, izgled i okus serviranih delicija, sljubljenost maslinovog ulja i vina s pojedinom delicijom, te inovativnost i maštovitost timova u izradi. Može se reći da su timovi s velikim interesom i trudom prionuli poslu, pa su i rezultati bili izvanredni. Mnoštvo ideja, uobičajenih i neuobičajenih kombinacija, te maštoviti nazivi za pojedine delicije.

Nakon kušanja svih pripremljenih delicija, žiri je svojim ocjenama presudio i proglasio pobjednički tim, koji je svoju pobjedu proslavio pjenušcem.



Drugog dana Noćnjaka uslijedili su znanstveno-stručni skupovi i rasprave o stanju u maslinarstvu i uljarstvu, te po prvi put organiziran Znanstveno-stručni skup o ljekovitom bilju, koji je izazvao interes iznad očekivanja.



Na **znanstveno-stručnom skupu** kojim je moderirao doktor Frane Strikić ispred Instituta za jadranske kulture i melioraciju krša moglo se čuti o novim sortnim strukturama maslinika, divljima maslinama, programu ruralnog razvoja, ostacima teških metala u tlima maslinika, prednostima zaštite maslinovog ulja oznakom izvornosti ili zemljopisnog podrijetla, različitosti sadržaja vitamina E u djevičanskim maslinovim uljima, utjecaju klimatskih promjena na uzgoj maslina, kvaliteti i prepoznatljivosti maslinovog ulja otoka Brača, ukupnim biofenolima u maslinovim uljima Dubrovačko-neretvanske županije, te utjecaju zrelosti ploda na organoleptička svojstva ekstra djevičanskih maslinovih ulja.

**Stručni skup Savjetodavne službe** obradio je teme o sadnji maslina oprašivačima, problemu ishrane dušikom kod masline, širenju invazivnih korova u maslinicima, maslininoj muhi kao homodinamičnom štetniku, mogućnosti uporabe novih registriranih pripravaka za zaštitu masline od paunova oka, te o koracima do stavljanja u promet maslinovog ulja.

**Stručni skup o ljekovitom bilju**, ove godine održan prvi put, ponudio je teme vezane uz ljekovito bilje dalmatinskih otoka i priobalja, sadnju i uzgoj, te mehanizaciju i opremu za sadnju i uzgoj smilja. S temom o organskoj ishrani i eteričnom ulju kulture smilja, uključio se i Federalni agrimediteranski zavod iz Mostara.

**Sajam** tvrtki koje asortimanom prate proizvodnju maslinovog ulja i ove godine je bio odraz poslovnih partnerstva od kojih su mnoga nastala baš na Noćnjaku.

**Mala škola kušanja** je poučna degustacija maslinovih ulja koju vodi Sandra Petričević, voditeljica panela Zadružnog sveza Dalmacije. Na njoj se prezentiraju najnoviji okusi ulja raznih sorti maslina i općenito unaprjeđuje znanje o uljima. Vrhunac ovogodišnje školice bio je kada je voditeljica pred učenike stavila miješavinu maslinovog ulja s 30 postotnim udjelom drugog ne-maslinovog ulja, koju su sudionici jedoglasno kategorizirali kao ekstra djevičansko maslinovo ulje. Iz toga je očita velika važnost detaljne analize maslinovog ulja prije njegovog stavljanja na tržište.

Oko 300 sudionika sudjelovalo je u **studijskom obilasku** maslinarsko-uljarskih destinacija otoka Brača. Tako je posjećena kušaona maslinovih ulja PZ Brachie u Selcima, koja vrši pakiranje i prodaju maslinovog ulja proizvedenog u PZ Selčanki.

Sudionici su obišli i uljaru PZ Postira, a PZ Bol pobrinuo se da sudionici iz Postira ne odu gladni ni žedni, te je organiziran bogati domjenak za sve sudionike studijskog obilaska.

Posjećen je Muzej uja u Škripu, u vlasništvu obitelji Cukrov, gdje se zaista imalo što vidjeti, a sudionici su dočekan s velikom toplinom. U Muzeju je prikazana povijest maslinarstva na otoku Braču kao i cjelokupni tradicionalni proces prerade maslinovog ulja koji se sastoji od toča sa orlom, presom sa starim športama, peči za grijanje vode te svi tradicionalni alati koji su se koristili za transport, proizvodnju i skladištenje maslinovog ulja. U muzeju se nalazi i kušaona maslinovog ulja gdje posjetitelji mogu kušati i kupiti maslinovo ulje.



Jedan od najposjećenijih dijelova Noćnjaka je **svečano uručivanje priznanja za kvalitetu i izgled proizvoda koji su sudjelovali u natjecanju na manifestaciji.**



Pored priznanja i medalja za maslinova ulja, dodijeljena su i ona za sve brojnije proizvode koji sadržavaju plod masline, maslinovo ulje ili drvo masline.



Noćnjak uvijek označava jedan početak nove sezone, početak novih projekata i nadu u ono pozitivno što treba doći u narednoj sezoni.

## ŠAMPIONI I VICEŠAMPIONI NOĆNJAKA 2016.

---

**Šampion za kvalitetu pakovine ekstra djevičanskog maslinovog ulja**

OPG ŽUPANOVIĆ RADOSLAV, Kruševo, Primošten

**Šampion za kvalitetu otvorenog ekstra djevičanskog maslinovog ulja**

BOŽIDAR ŠOŠA, Zadar

**Šampion za izgled pakovine maslinovog ulja**

DALMATINSKA MASLINA j.d.o.o., Pučišća, otok Brač

**Vice šampion za kvalitetu pakovine ekstra djevičanskog maslinovog ulja**

VANJA DUJC, Koper, Slovenija

**Vice šampion za kvalitetu otvorenog ekstra djevičanskog maslinovog ulja**

IVICA STANČIĆ, Sumartin, otok Brač

**Vice šampion za izgled pakovine maslinovog ulja**

OPG MAJIĆ - BRAČ OLIVE, Supetar, otok Brač

## PRIZNANJA

---

**Priznanje za najbolje monosortno ekstra djevičansko maslinovo ulje**

PAULO CARIĆ, Svirče, otok Hvar

**Priznanje za najbolje višesortno ekstra djevičansko maslinovo ulje**

JURICA TUDOR, Milna, otok Hvar

**Priznanje za najbolje blago ekstra djevičansko maslinovo ulje**

OPG MIHOVIL LJUBETIĆ, Sutivan, otok Brač

**Priznanje za najbolje srednje intenzivno ekstra djevičansko maslinovo ulje**

ALVEUS d.o.o., Rijeka

**Priznanje za najbolje intenzivno ekstra djevičansko maslinovo ulje**

MARKO LITVIĆ, Supetar, otok Brač

## NAGRAĐENI PROIZVOĐAČI PROIZVODA OD MASLINE NA NOĆNJAKU 2016.

---

**Šampion proizvoda od masline**

SPA PILING ZA TIJELO S MORSKOM SOLI - SYMPATICO - OBRT ZA PROIZVODNJU, Solin

**Najbolji proizvod od drva masline**

SUPREME KOMPLET - OBRT JAGODA, Zadar

**Najbolji prehrambeni proizvod od masline**

LUMBLIJA - ISKRA VLAŠIĆ, Vela Luka, otok Korčula

**Najbolji kozmetički proizvod od masline**

KREMA OD RUŽE - OPG MATULIĆ KRSTO, Pašman, otok Pašman