

ponedeljek, 2. april 2012

Vrhunska kakovost na Coppovem trgu

Zeleni izolski Coppov trg je predvčerajšnjim in včeraj gostil stojnice istrskih oljkarjev, ki so se predstavili na prvi letošnji etapi festivala *Zlata oljčna vejica*. 20 oljkarjev je ob vrhunskem oljčnem olju ponujalo tudi niz pridelkov iz oljk in olja.



Milan Lorenci (levo) je s prijatelji Bredo, Leonom, Inge in Alenko na stojnici Gorana Gregoriča (zadaj desno) poskusil njegovo oljčno olje in izolske nasoljene sardone, ki jih je na Coppov trg prinesel Marino Domio

Foto: SAŠO DRAVINEC

IZOLA> “Slišali smo za festival in prikolesarili iz Portoroža. Malce smo se lovili in spraševali, kje se predstavljajo oljkarji, ker je prireditelj žal preslabo označen. Poskusili smo nekaj olj in poslušali prepričljiva pojasnila pridelovalcev. Slovenska olja so res super, cenimo vrhunsko kakovost naših oljčnih olj,” je v imenu skupine štajerskih kolesarjev na stojnici podpredsednika Društva oljkarjev slovenske Istre **Gorana Gregoriča** povedal **Milan Lorenci**, uveljavljeni atletske trener iz Maribora.

V blagem sobotnem vremenu so bile stojnice z oljčnim oljem kar oblegane. Oljkarji so bili zgovorni, ni jim bilo težko vnovič in vnovič pripovedovati zgodbe o svojem pridelku in njegovi kakovosti. “Skoraj sem ostal brez glasu,” je dejal **Boris Jenko**, ki je bil prejšnji teden v Veroni ovenčan z najvišjim naslovom za svoje olje v odmevnem italijanskem ocenjevanju Sol. Ob njem so bili v Izoli tudi **Dario Glavina**, čigar olje je osvojilo letošnjo Zlato oljčno vejico, **Janko Bočaj**, prvi slovenski prejemnik šampionskega naslova v Krasici, **Franc Morgan**, **Dušan Moljk** in **Lisjakovi**, dobitniki velike veronske plakete ...

Ob oljih najvišje kakovosti so v Izoli oljkarji ponujali namizne oljke, namaze iz oljk, sladice z oljčnim oljem, oljčni liker in še kaj. Domačinka **Mirjana Klodič** je predstavila sušene fige v aromatiziranem oljčnem olju, ki so bile lani razglašene za najboljši spominek iz Izole.

“Domačinov ni prav veliko, več je obiskovalcev iz drugih slovenskih krajev. Naši ljudje so najverjetneje z oljem preskrbljeni in jih tovrstne predstavitve manj zanimajo,” je menil **Zorko Vidali** iz Kopra. Tako kot drugim oljkarjem se mu festival zdi pomembna priložnost za promocijo slovenskega oljčnega olja, pri čemer je v ospredju kakovost. O njenem ugotavljanju je v Izoli spregovoril dr. **Vasilij Valenčič**, gastronomsko pa jo je v tradicionalni mineštri ovrednotil zgodovinar in publicist **Alberto Pucer**.

V soboto in nedeljo bo oljkarska karavana gostovala v Portorožu, v parku pred hotelom Palace Kempinski, zadnji vikend v mesecu, ko k nam pride prva letošnja velika potniška ladja, pa bo festival *Zlate oljčne vejice* zapolnil Pristaniško ulico v Kopru.

SAŠO DRAVINEC