

Priložnost za razvoj kulturnega turizma

“Imamo nekaj, česar drugi nimajo, pa tega, žal, ne znamo ali nočemo izkoristiti,” nekoliko razočarano ugotavlja prvi mož Obalnih galerij Piran Toni Biloslav, ko opisuje zamujene priložnosti za razvoj vse bolj iskanega kulturnega turizma, ki jih nudi vzorčni nasad starih avtohtonih sort oljk na Forma vivi na pobočju Seče. Gre za svojevrsten muzej na prostem, kjer v nekakšnem skorajda samoumevnem sožitju bivajo kiparske stvaritve mednarodnih umetnikov in oljčni gaj z 42 drevesi vseh sedmih glavnih piranskih sort oljk.

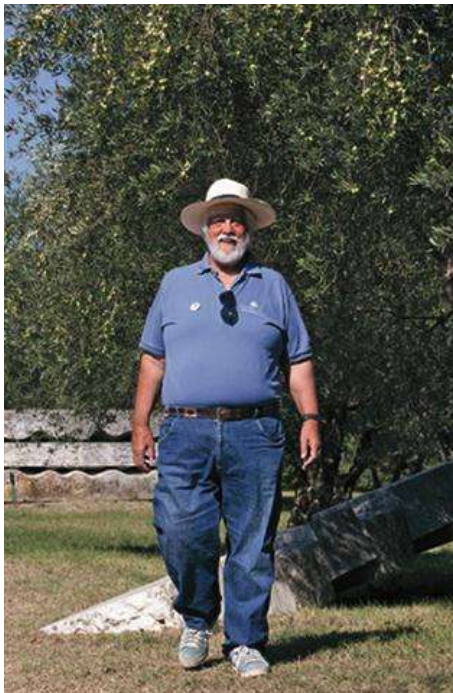


Foto: JAKA JERAŠA



V Seči te dni ustvarjajo kiparji
Foto: JAKA JERAŠA



Naravna sopotnika: umetnost in oljka

Foto: JAKA JERAŠA

V nasadu je mogoče občudovati oljčna drevesa, ki so pognala iz debel tistih sort, ki so kljub hudim pozebam (ena najhujših je bila leta 1929, zadnja pa leta 1985) v sebi premogla toliko življenjske energije, da so omogočila nov razvoj. Da se kar sedem sort istrskih oljk ponaša s pridevnikom piranska, pa je zaslužen profesor **Carlo Hugues**. Ko je leta 1884 prevzel vodenje Poskusne kmetijske postaje v Poreču, je verjetno začel zbirati in opazovati istrske oljčne sorte. Njegovo več kot dvajsetletno delovanje na tem področju je doseglo vrhunec v delu *Oljkarstvo v Istri* iz leta 1902, v katerem je istrski oljki izklesal spomenik, jo postavil in umestil v prostor in čas, jo historično in geografsko obdelal, opisal in uvrstil. V knjigi Hugues vestno opiše in primerjalno razvrsti vse oljčne sorte od Cresa do Kopra. Tako je prvič opisanih kar sedem piranskih sort oljk, ki so jih v tedanjem času gojili na območju slovenske Istre. To so piranska rosulja ali komuna, piranska žižula, piranski zmartel ali mortino, piranska štorta, piranska mata, piranska črnica in piranska buga.

Štorta je Sv. Antonu kozje vime

”Hugues je kot najbolj primerno sorto za vlaganje izpostavil piransko štorto z značilnimi, ne prav velikimi podolgovatimi plodovi in nekoliko ukrivljeno koščico. Ob njej kot primerni za konzerviranje omenja tudi piransko mato in žižulo,” pojasnjuje Biloslav. Kot zanimivost doda, da se je piranska štorta na območju Sv. Antona ponašala s povsem drugačnim imenom; kmetje so ji pravili kozje vime. *“Morda zaradi specifične oblike,”* ugiba sogovornik. Tudi piranska buga dolguje svoje ime značilni obliki, pa ne ploda, temveč drevesnega debla. *“Buga, buža, luknja. Tako nekako bi lahko poenostavljeno izpeljali poimenovanje. Že sam pogled na deblo te sorte oljke izzove v nas asociacijo na luknjaste tvorbe, nenavadne poganjke, ki štrlijo z vseh strani in to sorto tako značilno ločijo od drugih,”* razlaga Biloslav.

Hugues belice ni poznal

Sicer pa v vzorčnem nasadu na Forma vivi kraljujejo zlasti drevesa sort črnica in buga, ki veljata za najšteviljčnejši predstavnici starih avtohtonih sort. Najbolj redke sorte, tiste torej, ki so le s težavo kljubovale pozebam, so štorta, mata, mortino in žizula. Prav zadnja velja za najbolj ogroženo sorto, ki jo je celo težko zaslediti v okoliških oljčnih gajih. Na Forma vivi sta se, denimo, ohranili le dve drevesi. *“Krasni nasadi starih avtohtonih oljk so na območju Sv. Petra, Padne in Nove vasi. Toda zgodilo se je nekaj, kar nam zagotovo ne more biti v ponos. Veliko starih avtohtonih oljčnih dreves so kmetje po nasvetu svetovalnih služb precepili z istrsko belico in danes je v okoliških gajih vse manj starih sort,”* opozarja Biloslav. Sprašuje se, čemu to odrekanje starim sortam in pretirano navdušenje za “oplemenitev” s sorto, ki je Hugues v svoji knjigi pravzaprav sploh ni opisal, niti registriral, kar bi lahko pomenilo, da ni bila avtohtona, temveč je bila v naše kraje prinešena iz tujine. *“Res škoda,”* ugotavlja sogovornik, ki meni, da ni bilo nikakršne utemeljene potrebe po uvozu, saj je bilo dovolj možnosti, da bi uredili drevesnico, v kateri bi razmnoževali stare sorte oljk. *“Morda pa je belica postala moderna, ker domnevno velja za sorto, ki je bolj odporna na mraz. To seveda ni res, medtem ko drži, da ta sorta dobro obrodi. Za primerjavo bi lahko zanimivo paralelo potegnili z merlotom v vinogradih,”* navaja Biloslav.

Preprečili so posek oljčnega gaja

Žalosti ga, da so nekateri pred 15 leti razmišljali, kako bi tamkajšnja drevesa izruvali in uredili dodaten prostor za postavitev kipov. K sreči se to ni zgodilo, tako da lahko danes zanesenjaki, ki želijo svoje oljčne nasade obogatiti s starimi sortami, v kolekcijskem nasadu dobijo cepiče. Biloslav sicer ob tem dodaja, da je funkcija oljčnega gaja na Forma vivi ohranjanje ogroženih sort, ne pa vzgajanje in prodajanje sadik ali velikih količin olja.

Obalne galerije Piran torej upravljajo z nasadom na Forma vivi, v katerem pa je več kot dobrodošla tudi strokovna pomoč oljkarjev iz lokalnega Društva Štorta. *“To je park, ki obiskovalcem kaže bogastvo tega okolja, da na tako majhnem območju uspeva toliko različnih sort. Ne stremimo, da bi stisnili čim več olja, gre za biopridelavo brez škropljenja; pridelek pobiramo ročno in poskrbimo, da jih še isti dan stisnejo v torkli. Oljke sorte buga in črnica stisnejo posebej, tako da dobimo sortno čisto olje. Tako pridobljeno olje namenimo za reprezentanco. Je torej nekakšno protokolarno olje Forma vive,”* je ponosen Biloslav.

Ob oljkah še vrtnice

Prvi mož Obalnih galerij pa se že spogleduje s prihodnostjo. Ena od zamisli, kako bi Forma vivo dodatno oplemenitili in jo predstavili kot lokalno turistično posebnost, je ureditev rožnika ali rozarija z različnimi sortami vrtnic. K sodelovanju so že povabili krajinarje in arhitekta, ki bodo pripravili načrte, te pa bodo nato v Obalnih galerijah predstavili piranski občinski upravi in državnih službam, saj je del zemljišč, kjer bi rožni vrt lahko zaživel, v lasti Sklada kmetijskih zemljišč.

Dobre zamisli se rojevajo, konkretni načrti pa bodo na mizi v bližnji prihodnosti. Projekt, ki bi lahko postal ena od svetlih točk razvoja kulturnega turizma ob slovenskem morju, pa se očitno še ne more otresti večno prisotnega nezanimanja turističnega gospodarstva. Biloslav namreč obupano ugotavlja, da lahko na prste obeh rok prešteje, koliko turističnih skupin so agencije v zadnjih 30 letih, kolikor šefuje Obalnim galerijam, sploh pripeljale na ogled Forma vive.

“Očitno se jim ne zdi zanimivo. Tega tudi nikjer ne oglašujejo. Kako nesmiselno, da turiste vozijo v Benetke, o tem, kar imajo pred nosom, pa jih nihče ne seznani,” je razočaran Biloslav in pogovor sklene z mislijo, da so usta naših turističnih strategov prepolna krilatic o tem, da se je Slovenija usmerila v razvoj kulturnega turizma. *“Vse kaže, da v slovenski Istri spimo, kot da smo to zvrst turizma že zdavnaj razvili. Nehajmo se slepiti in zaženimo kolesje, dokler je še čas,”* je jasen Biloslav.

NATAŠA HLAJ