

## STROKOVNA ESKURZIJA EKOLOŠKIH PRAKS SLOVENSKE ISTRE V OKVIRU PROJEKTA POSEIDONE, 5.6.2024

**Kmetijsko gozdarski zavod Nova Gorica** je v okviru aktivnosti pobud spodbujanja trajnostnega kmetijstva in trajnostnega ekoturizma na projektu POSEIDONE organiziral strokovno ekskurzijo v slovensko Istro. Tema ekskurzije je bila ogled dobrih praks ekološkega kmetovanja in priložnosti za trženje, ki jih le-to ponuja. Obiskali smo tri pridelovalce, ki se ukvarjajo z različnimi pristopi – kmetija Freško, posestvo Solari in vrtnarija Ruzzier-Černe, odlično lokalno malico pa so nam pripravili na turistični kmetiji Tonin.

Prvi ogled smo opravili na ekološki kmetiji **SOLARI**, ki se nahaja v vasi Reparec na nadmorski višini 457 m., kjer se mladi prevzemnik Vedran Stepančič ukvarja z ekološkim vinogradništvom, vinarstvom ter ekološko pridelavo sivke in rožmarina. Na kmetiji zelo uspešno pridelujejo sivko zvrsti »Hvarska budrovka« in rožmarin. Sivko gojijo na treh lokacijah, pri katerih je g. Vedran izpostavil razlike v dozorelosti grmov, do katerih prihaja zaradi različnih mikro-klimatskih pogojev, različne lege nasadov in predpriprave prsti. V juliju ali avgustu ročno požanjejo sivkine grme in nato sivko v najkrajšem možnem roku predelajo na bližnji zeliščarski kmetiji Posedi – Kocjančič v vasi Trsek. Stepančič je k pridelavi kakovostnega eteričnega olja pristopil zelo strokovno in analitično, saj s pomočjo kemijskih analiz pridobi vpogled v kemijsko sestavo vsakoletnega izplena olja – tako sta npr. v lanskem letu bila eterično sivkino olje in sivkin hidrolat visoke kakovosti in ugodnega razmerja komponent. Poudaril je, da je potrebno dozorelost rastlin redno spremljati in žetev natančno načrtovati glede na vremensko napoved ter razpoložljivost destilacijskega obrata. Destilacija zelišč poteka po principu parne destilacije v kotlih iz nerjavečega jekla. Pridobljeno olje prodajo kot surovino za nadaljnjo izdelavo naravne kozmetike oz. uporabo v aromaterapiji ali masaži. Visoko kakovostne proizvode iz sivke tudi uspešno tržijo.

Ob glavnem posloplju kmetije smo si ogledali tudi spomeniško zaščiten dvorec Solari, za katerega imajo zgodovinsko potrjen obstoj že v 17. stoletju. Del dvorca sta 350 let stara vinska klet in ognjišče, ki se razprostira čez tri nadstropja dvorca. Po dolgotrajnih prizadevanjih je družina uspela pridobiti celovito lastništvo nad objektom, kar je predpogoj za nadaljnje načrtovano obnovo. Na kmetiji poleg zelišč po starodavni metodi, podedovani kot družinski tradiciji, pridelujejo tudi ekološko vino pridelano iz avtohtonih istrskih sort grozdja kot so refošk, malvazija in rumeni muškat.

Naš naslednji postanek je bil na kmetiji **FREŠKO**, kjer mlad kmetovalec Luka Belič (drugače tudi uspešen glasbenik), na več kot 3600 m<sup>2</sup> prideluje čez 30 vrst različnih vrtnin in sadja na intenziven trajnosten način. Luka je združil osnove ekološkega kmetovanja, zakonitosti permakulture in biodinamike. Primarno vodilo kmetije je, da pridelava vrtnin poteka čim bolj okolju prijazno, skozi skrb za biodiverziteto in naravno zatiranje oz. zmanjševanje škodljivcev. V boju proti škodljivcem se zanašajo tudi na prostoživeče živali. Vrtnine pridelujejo na prostem in v plastenjaku, na eni izmed njiv pa so uredili tudi mrežnike za izboljšanje zaščite rastlin in povečano količino pridelka. Na kmetiji ne uporabljajo traktorjev za obdelavo njivskih površin, ampak gredice le plitvo obdelajo - zemljo rahljajo in prezračujejo s pomočjo ročnih orodij, kot so npr. nihajna motika in ruske vile. Dobre pogoje za rast vrtnin pridobijo tako, da gnojijo izključno s kompostom in visoko aktivnim humusnim gnojilom z visoko vsebnostjo organske snovi ter mineralov iz kompostarne v bližnjem naselju Sveti Anton. Organsko snov v tleh vzdržujejo in povečujejo tudi s pomočjo setve rastlin za zeleno gnojenje. Z izboljšanjem zdravja prsti, tako tudi povečajo število črvov in drugih blagodejnih žuželk in mikroorganizmov. Gredice, ki so pripravljene na zasaditev z novo kulturo, prekrijejo v začetku pomladi in pozno jeseni z različnimi koprenami in na tak način zmanjšajo količino plevela, izpiranje organskih snovi in nastanek humusa. Med gredicami in na obodih površin se trudi z zasaditvijo raznolikih cvetočih trajnic kot podpora lokalni biodiverziteti in za privabljanje opraševalcev. V naslednjem letu ima Luka v načrtu nabaviti kokoši, ki bodo služile za pomoč pri zatiranju škodljivcev in kot vir kakovostnega komposta/gnojila. V par letih od začetka kmetovanja so uspešno vzpostavili direktno trženje svežih vrtnin z manjšim številom zvestih lokalnih strank, ki v nerednih intervalih (odvisno od dozorevanja vrtninskih sort) prejmejo paket pridelkov v lični trajnostni embalaži. Belič ima še veliko zanimivih ciljev za nadaljnji razvoj svoje kmetije, vendar tudi priznava (in hvali), da je pomoč družine ključnega pomena za uspeh kmetije.

Po ogledu dveh kmetij je bil skrajni čas za malico, ki so nam jo pripravili na turistični kmetiji **Tonin** v Pučah. Izvrstno pripravljeno lokalno jed istrski bobiči so dopolnili z gratiniranimi palačinkami z vloženimi figami.

Kot zadnjo smo obiskali vrtnarijo **Ruzzier-Černe** v Sečovljah, kjer sta do nedavnega ga. Claudia in g. Lado uspešno vodila vrtnarijo z bogato ponudbo rastlin. Zaradi upokojitve sta se odločila, da bosta poslovne aktivnosti omejila na vzgojo in prodajo zdravilne drevesaste aloje, lat. *Aloa Arborescens*. Ogledali smo si dva preostala rastlinjaka, kjer rastejo rastline drevesaste aloje, navadne aloje (lat. *Aloe Vera*) in njihovi hibridi. Rastline aloje tukaj uspevajo dobro zaradi ugodnega podnebja in obilice sončne svetlobe.

Razdeljene so na dva dela – v enem rastlinjaku raste približno 150 drevesaste aloj starih več kot 10 let in posajenih v zemlji, v drugem rastlinjaku pa rastejo na vrtnarskih mizah v loncih, pripravljene za prodajo. Drevesasta aloja v primerjavi z navadno alojo ni tako poznana in priljubljena predvsem zaradi počasnejše rasti, večjih potreb po zalivanju in manjših, manj mesnatih listih, ki vsebujejo manj gela. Vsebujejo pa listi drevesaste aloje, (za uporabo mora biti rastlina stara vsaj 3-5 let), višjo koncentracijo bioaktivnih spojin, ki blagodejno delujejo na širok nabor zdravstvenih težav (tudi pri rakavih obolenjih) in izboljšanje imunskega sistema. Za razliko od navadne aloje, ki je bolj primerna za zunanjo uporabo (kreme), se listi drevesaste aloje lahko uporabljajo v celoti (razen trnjev na listnih obrobah) in so primerni tudi za uživanje. Najbolj poznan je pripravljen napitek brazilskega frančiškanskega patra Romana Zaga, ki vsebuje liste drevesaste aloje, med in žganje. V osrednjem nasadu rastlin, nam je ga. Klavdija predstavila razmnoževanje s podtaknjenci in ekološki način gojenja rastline. Rastlina najbolje uspeva na prostem večino leta, poleti mora biti na pol-senčni legi (brez direktnega sonca), pozimi pa jo moramo premakniti v notranje prostore, saj ne prenese nizkih temperatur (pod 0°C). Poleti rastlino zalivamo enkrat na 10 dni, pozimi pa samo enkrat mesečno. Če želimo rastlino uživati, jo je priporočljivo gnojiti z domačim kokošjim gnojem ali biološkimi gnojili, ki jih pripravimo sami kot npr. pripravek iz kopriv. Škodljivcev drevesasta aloja pri nas tako rekoč nima, razen vatastih uši. V spomladanskih mesecih (februar, marec) rastline razvijejo čudovite oranžno-rdeče cvetove, ki cvetijo mesec dni. Gospa Claudia skupaj s podjetjem Fruktus uspešno trži odrezane liste drevesaste aloje, kot tudi rastline v loncih in že pripravljene proizvode na bazi aloje – zdravilni napitek in kozmetične proizvode (krema, šampon). Pri vrtnariji Ruzzier-Černe si predvsem želijo, da ljudje spoznajo privlačnost ter koristnost drevesaste aloje in ji dajo prostor tudi na domačem vrtu oz. terasi.