



## Drniški pršut šampion petih Dana hrvatskog pršuta

Od deset pršuta jedan šampion i devet zlatnih – potvrda je to iznimne kvalitete domaćih proizvođača koji su u pet godina na razini Europske unije uspjeli zaštititi sva četiri hrvatska pršuta – krčki, istarski, drniški i dalmatinski. Dani hrvatskog pršuta nisu mogli bolje početi

*Zagreb, 26. travnja 2019.* – Drniški pršut Drniških delicija Maran s osvojenih 95,38 bodova apsolutni je pobjednik petih Dana hrvatskog pršuta.

Na ocjenjivanje je pristiglo deset uzoraka među kojima su zastupljeni svi certificirani hrvatski pršuti. Da je riječ o proizvodima iznimne kvalitete govori i činjenica da su pristigli uzorci osvojili zlatna odličja, a raspon bodova bio je od 87,75 do 95,38.

„Ugodno sam iznenađen titulom, jer konkurencija je jaka, iako je proizvođača još uvijek premalo za iskorak u Europu“, izjavio je ovogodišnji pobjednik Zoran Čevič koji pršute proizvodi po tradicionalnoj recepturi. Za kvalitetan pršut, naglasio je, najvažnija je sirovina te da ne prođe više od 72 sata od klanja do soljenja.

„Brojke kažu da smo prije pet godina imali proizvodnju od 250 tisuća pršuta da bismo danas bili na 400 tisuća. To je veliki rast od šezdesetak posto. To se ostvarilo mukotrpnim radom i velikim investicijama, možda i najvećim u sektoru prehrambene industrije, koje iznose više od 40 milijuna eura. Najveći uspjeh je što je udio domaće sirovine u našim pršutanama u proteklih pet godina porastao s desetak posto na više od 50 posto“, istaknuo je Darko Markotić, predsjednik Klastera „Hrvatskog pršuta“.

„Dat ćemo nacionalnu financijsku potporu kako bi se podignula primarna proizvodnja i time dobila kvalitetna sirovina za proizvodnju hrvatskog pršuta“, istaknuo je državni tajnik u Ministarstvu poljoprivrede Tugomir Majdak te dodao kako je svinjogojstvo strateška grana koju Vlada planira razvijati.

„Osim izvoznog potencijala, hrvatski pršut ima i veliki potencijal za plasman u turizmu kroz vrhunsku gastronomsku ponudu, jer moderni turisti traže autentičan doživljaj i upravo kroz eno i gastro ponudu mogu najbolje upoznati način života, običaje i bogatu tradiciju stanovništva na određenoj destinaciji“, rekao je Dragan Kovačević, potpredsjednik za poljoprivredu i turizam HGK.

Zlatne plakete nagrađenima dodijelio je gradonačelnik Zagreba Milan Bandić, pohvalivši se kako i sam proizvodi pršut kojeg su okupljeni mogli i kušati.

Za razvoj pršutarske proizvodnje dodijeljene su i posebne nagrade proizvođačima Josipu Hreljaku, vlasniku tvrtke Pisinium koja je poznata po proizvodnji vrhunskih istarskih pršuta i Juri Bariću, vlasniku tvrtke Opskrba Trade iz Slivnog kod Imotskog, poznate po proizvodnji dalmatinskog pršuta.

**Fotografije Tomislav Smoljanović:**

<https://app.box.com/s/y7sqdfeuizzkqb7crgxo8vesrjrd6cj6>

Više na: <http://hrvatskiprsut.com/>



**Kontakt za medije:**

Alma Radoš, PR Manager

Mob: +385 91 5296 632

[alma@lollipop-pr.hr](mailto:alma@lollipop-pr.hr)

[www.lollipop-pr.hr](http://www.lollipop-pr.hr)