

APRIL 2021. | BROJ 1 | GOD I

BESPLATNI PRIMJERAK

# maslinada

ČASOPIS ZA MASLINARSTVO I KULTURU ŽIVOTA S MASLINOM

**DŽIDŽARIN**  
prirodni muzej maslinarstva,  
kulture i religije

**STARA MASLINA**  
**NOVO POGLAVLJE ŽIVOTA**  
**BARSKOG SVETOG DRVETA**

ANTIKA I MASLINARSTVO  
BARSKOG KRAJA

KUĆA MASLINA  
Budući centar  
crnogorskog maslinarstva

NAJVЕĆI MLADI  
MASLINJAK U BARU

April 2021.  
**BROJ 1, GODINA I**  
Izlazi četiri puta godišnje

Izdavač:  
**DRUŠTVO MASLINARA BAR**  
Ulica 9. januara, Stari Bar  
PIB: 02358093  
[www.maslinaribar.org](http://www.maslinaribar.org)  
[info@maslinaribar.org](mailto:info@maslinaribar.org)

Za izdavača:  
**MR ĆAZIM ALKOVIĆ**  
•  
Urednik:  
**ŽELJKO MILOVIĆ**  
•  
Urednik fotografije:  
**DALIBOR DADO PAVLOVIĆ**  
•

Pisali u ovom broju:  
**DUŠAN RAIČEVIĆ, ŽELJKO MILOVIĆ,  
MR ĆAZIM ALKOVIĆ, DINO MUJIĆ,  
IVANKA LEKOVIĆ, MR MARIJA MARKOČ,  
MR STANISLAV ŠTAMBUK,  
DR ILIJA MORIĆ, DR ZARIJA PEJOVIĆ,  
MUSTAFA CANKA, DR SAVO MARKOVIĆ,  
MR MLADEN ZAGARČANIN,  
RADOMIR PETRIĆ, SENAD PETOVIĆ**

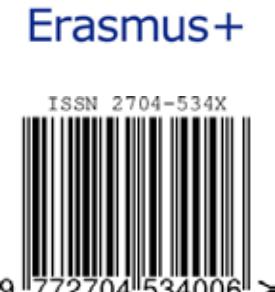
Grafičko oblikovanje:  
**JELENA SEKULIĆ MAROVIĆ**

•  
Štampa:  
**MEDIA PRO - BAR doo**

•  
Tiraž:  
**300**

•  
Na naslovnoj strani:  
**MASLINA U ĐŽIDŽARINU**

Časopis MASLINADA je dio projekta  
Erasmus+, finansiranog od strane EU



ISSN 2704-534X *Maslinada*

## SADRŽAJ

- 04 Stara maslina, novo poglavlje
- 06 Kuća maslina – budući centar crnogorskog maslinarstva
- 08 Džidžarin, prirodni muzej maslinarstva, kulture i religije
- 13 Škola degustacije i prepoznavanja maslinovog ulja (1)
- 14 Društvo maslinara Bar – Projekti, lokalni i regionalni
- 16 Said Čantić: Masline niđe neće otići
- 18 Valorizacija sporednih proizvoda iz maslinarstva i uljarstva
- 20 Rezidba i kalemljenje maslina
- 22 Suvozidanje u maslinarstvu
- 24 Kooperative u maslinarstvu
- 25 Valdanos – uvala mira i maslina
- 26 Maslinarstvo u Baru u XIV, XV i XVI vijeku
- 28 Antika i maslinarstvo barskog kraja
- 32 Vlado Iličković – slikar duše masline
- 34 Foto priče prošlih vremena
- 35 Recepti iz Kaldrame



# *Prva šetnja kroz Maslinadu*

**Maslina za Barane nije obična biljka koja daje plodove za ishranu, ona je mnogo više od toga. Ona je simbol našeg postojanja na ovim prostorima.**

Viševjekovna tradicija užgajanja masline učinila je da se Barani identificuju sa njenom ljepotom i trajanjem. Iz ovog neraskidivog jedinstva čovjeka i biljke je nastao slogan: „Maslina je ime Bara”, koji potvrđuje tu trajnu vezu. Osim što se u Baru uživa u ukusima i mirisima plodova i vrhunskog maslinovog ulja, masline se fotografiraju, slikaju, o njima se piše i pjevaju pjesme, pod njima se sklapaju brakovi, održavaju manifestacije, traži lijek za tijelo i dušu... Ko god se imalo osjeća Baraninom, sa maslinom ima neku tajnu vezu.

Kako bi se priča o maslini i životu sa njom sačuvala i prenosila, odlučeno je da se krene sa štampanjem prvog crnogorskog časopisa za maslinarstvo i kulturu življena sa maslinom. Naši prijatelji iz Boke su svojevrećno objavljivali Bilten tamošnjeg maslinarskog društva, a Društvo maslinara Bar je odlučilo da ode korak dalje, i kvartalno publikuje *Maslinadu*.

*Maslinada* je na crnogorskom primorju opšteprihvaćeni naziv za maslinjake koji krase brežuljke u okolini primorskih gradova. To prirodno, kulturno i istorijsko bogatstvo nas je ponukalo da baš tako nazovemo časopis namijenjen prvenstveno maslinarima i ljubiteljima masline i maslinovog ulja, ali i svima koji vole kulturu življena sa ovim svetim drvetom i mediteranski način života.

Pandemija koronavirusa je uslovila da se maslinari ne mogu sastajati, družiti i razmjenjivati znanja i iskustva. Isto tako, nemoguće je organizovati ozbiljnu edukaciju bilo koje vrste, pa je štampanje časopisa jedan od načina da se nastavi intenzivna komunikacija među njima, ali i sa svim zainteresovanim za maslinarstvo i maslinovo ulje. Časopis će imati edukativno-promotivni karakter, a široki spektar tema će ga činiti prijemljivim za sve generacije i društvene staleže. Za *Maslinadu* će pisati istaknuti novinari iz Bara, naučni radnici, intelektualci raznih profila, stručni saradnici iz Ulcinja, Boke, Dalmacije... kao i sami lokalni maslinari. Pritom



će zadržati specifični karakter lista okrenutog Baru, njegovoj tradiciji, sadašnjosti i budućnosti.

Raduje nas što su svi, ali apsolutno svi, kojima smo izložili našu namjeru o pokretanju časopisa ili ih zamolili za bilo kakvu pomoć, uključujući tu i ljudе koji su pisali za prvi broj, bili jedinstveni u stavu da je to odlična zamisao, što nas je samo učvrstilo u mišljenju da radimo pravu stvar. List je otvoren za sve koji su spremni da sarađuju i svoja znanja i iskustva nesebično podijele sa drugima, on je pružena ruka svim Baranima koji žive sa maslinom i od nje.

Prvi broj je besplatan, i kao poklon će se dijeliti onima koji žele da čitaju o ovom, za Barane posebnom drvetu. Naredni će se prodavati putem pretplate ili na specijalizovanim punktovima.

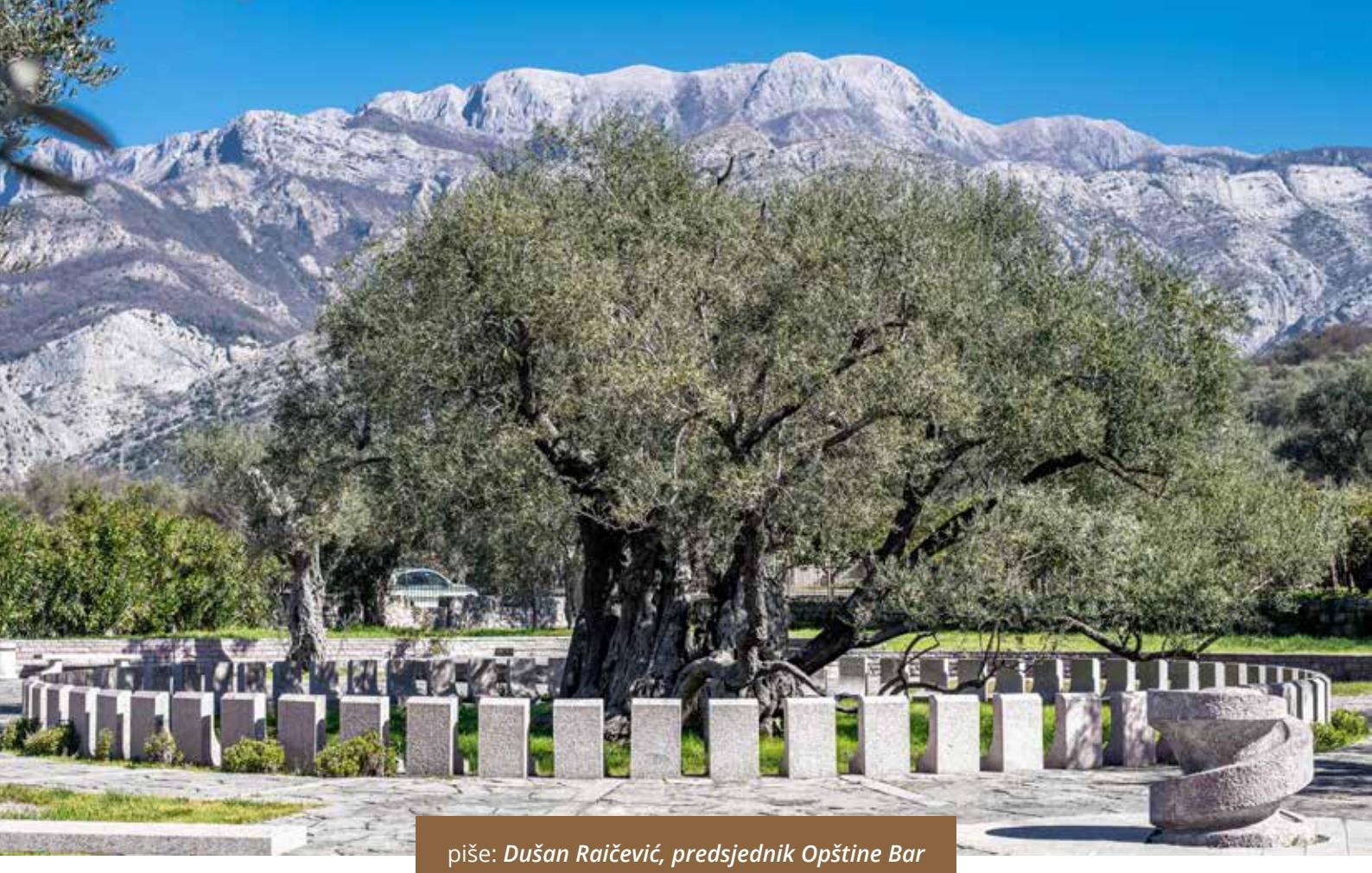
*Maslinada* je zamišljena kao časopis koji spaja, kao i sama maslina što spaja. Želja nam je da učvrstimo veze maslinara u samom Baru, ali i maslinarskih prijatelja sa istočne obale Jadrana, u različitim državama. Finansira se iz sredstava Društva maslinara Bar i započinje život u teškom vremenu borbe sa virusom i u klimi materijalne nesigurnosti i strijepnje. Reklo bi se - u nevrijeme, ali mi ne mislimo tako - upravo je povratak maslini ljekovit za mnogo šta, pa i za takulin, i za tijelo, i za psihu čovjeka. Među maslinama smo svoji na svome.

Zato, u sunčanom aprilu, kakav samo u našem Baru zna da bude, uzmite ovaj časopis u ruke i s njim se, uz bocu vode u rancu i nečim za pojesti, uputite ka Džidžarinu, Kurilu, Marijalu, Sumini, Plagarima... i sve ovozemaljske brige činiće se manje, a problemi lakše rješivi.

**Društvo maslinara Bar vam želi dobrodošlicu u *Maslinadu*!**

**mr Ćazim Alković, predsjednik Društva maslinara Bar**

**Željko Milović, urednik časopisa**



piše: *Dušan Raičević, predsjednik Opštine Bar*

# STARAS MASLINA, NOVO POGLAVLJE

Stara maslina, spomenik prirode na Mirovici, svjedok je našeg postojanja i suživota, po njemu je naš grad prepoznat. Kroz istoriju, mnoge zavađene strane su upravo na ovom mjestu pružale ruku pomirenja, dok su se neki odlučili i da svoju porodičnu sudbinu započnu tkati upravo na Mirovici.

Kao i mnogim učenicima iz Osnovne škole „Meksiko”, prvi susret sa Starom maslinom bio je devedesetih godina, kada su vannastavne aktivnosti podrazumijevale odlazak na Mirovicu i učešće na festivalu Susreti pod Starom maslinom. U tim godinama, to je, reklo bi se, bio dobar povod za izbjegavanje obavezne nastave, ali pripadnost Festivalu dječije i poezije za djecu stvorila je neraskidivu vezu sa mjestom gdje počivaju temelji mira i tolerancije na kojima počiva naš barski identitet.

U legendama i zanimljivostima, prepričavanim jezikom naših predaka, nagovještavana je starost ovog drevnog stabla od preko 2000 godina. Mnogi istoričari i hroničari grada, zapisujući djelove lokalne istorije, dodirnuli su bar neki od segmenata postojanja Stare masline, dok je briga o samom stablu počivala na statusu Zaštićenog prirodnog dobra iz 1957. godine.

Kao aktivni učesnik međunarodnog projekta, realizovanog od strane Šumarskog fakulteta Univerziteta u Istanbulu, resorni Sekretarijat za poljoprivredu i ruralni razvoj Opštine Bar 2015. godine je zadužio sertifikat kojim je, nakon dendrochronološke analize, potvrđena starost Stare masline na 2240 godina. Podatak koji je

sve nas, a naročito barske maslinare, učinio posebno ponosnim, ali i obavezao da se u kontinuitetu brinemo o našoj starici.

Opština Bar, kao krovna institucija našeg grada, nastojala je u prethodnih pet godina ispisati možda i najznačajnije stranice nove istorije ovog stabla masline, ostavljajući u amanet budućim generacijama najvrijedniji dar prirode. Biti u prilici svom gradu formalno podariti ono što su generacije smatrali da im uveliko pripada, predstavljalo je posebnu obavezu, ali i zadovoljstvo. Mnogim Baranima je poznata činjenica da je vlasništvo nad stablom Stare masline bilo predmet interesovanja i okupacionih vladara, kasnije potencijalna žrtva tranzicije nekada giganta prehrambene industrije iz našega grada, ali je malom broju sugrađana poznato da tek od 3. decembra 2019. godine i formalno-pravno pripada svima nama. Budućim generacijama, dakle, ne ostavljamo teret vlasništva, ali im u amanet ostavljamo obavezu da brinu o njoj mnogo više nego što smo to mi činili.

Iako je zbog prirodnih, morfoloških, ambijentalnih, estetskih i istorijskih vrijednosti, Stara maslina zavrijedila status prirodnog dobra još davne 1957. godine, turbulentni momenti naše istorije koji su

sa sobom nosili, ne samo promjenu naziva države, već i zakonskih rješenja koja utvrđuju ovu oblast, dovele su do toga da je Stara maslina izbrisana iz crnogorskog registra prirodnih dobara. Jasnim opredijeljenjem lokalne uprave, uz podršku vrijednih saradnika, početkom 2020. godine započet je novi postupak vrednovanja našeg dragulja prirode, sa ciljem da se status prirodног dobra povrati.

Na 22. zasjedanju Skupštine Opštine Bar, u decembru 2020. godine, usvojena je Odluka čiji je sastavni dio i Studija izrađena od strane Agencije za zaštitu prirode i životne sredine, kojom su definisane mјere njege i zaštite, te definisan redovni monitoring. Lokalitet na Mirovici utvrđen je kao jedna od primarnih turističkih atrakcija našeg grada, dok maslina mami poglede i uzdahe mnogih turista koji nas posjećuju.

Jedna od privilegija koju su ove godine, zbog svjetske pandemije, imali samo Barani, jeste učešće u prvoj javnoj kontrolisanoj berbi plodova Stare masline. Početkom desetog mjeseca 2020. na Mirovici su se okupili ljudi koji u Staroj maslini prepoznaju simbol našeg postojanja i identiteta, da udruženim snagama uberu plodove koje je starica i nakon 2245 godina podarila svima nama koji smo se u prethodnom periodu prema njoj odnosili sa posebnom pažnjom.

Kao naknadu za rad dobili smo 24 brendirane boce ekstradjevičanskog ulja - simbol dvogodišnje borbe i brige o Staroj maslini.

Možda nas berba 2246 ponovo ujedini, vrati starim, dobrim običajima, pomiri sa prirodom i vrati drage goste u naš grad. Jedno je sigurno, Stara maslina će nas i tada dočekati kao mati.



## BARSKO SVETO DRVO

**Najstarije drvo u zemlji, i u ovom dijelu Evrope, nezamjenljivi je dio vizuelnog, ali i duhovnog identiteta Bara. Auru svetosti daje joj predanje da je kraj u kome se nalazi - Mirovica, dobio ime upravo po tome što su se pod njenom krošnjom mirili zavađeni.**

Stara maslina je od sorte žutice, i to sitnija forma od klasične barske žutice. Rađa redovno, a pošto maslina rađa na jednogodišnjim grančicama, dokle god bude bilo prirasta, biće i ploda. Daje ulje visokog kvaliteta.

U krugu Stare masline na Mirovici pronađeno je na desetine fragmagenta sitnih nalaza, koji iniciraju da je tu postojala još ranohričanska nekropola. Posljednji privatni vlasnik Stare masline bio je Veliša Nikočević. On ju je, skupa sa velikim imanjem, kupio od Alja Durkova Nikočevića, tridesetih godina XX vijeka.

Pored svih izazova kojima je bila savremenik, čini se da je najveća opasnost po Staru maslinu bila u Drugom svjetskom ratu. Okupaciona italijanska vlast ponudila je 1941. godine Velišu Nikočeviću 2.500.000 lira u zlatu da je proda, jer su željeli da je sa korjenom presele u Prirodnojčki muzej u Bariju. No, ugledni domaćin, svjestan njene vrijednosti, ne samo za svoje imanje, već i za cijeli kraj, energično je odbio ovu nevjerovatnu ponudu!

Nakon Drugog svjetskog rata, država je postala vlasnik Stare masline. Početkom septembra 1958. stablo je zapaljeno, ali je intervencijom savjesnih ljudi drevno drvo spašeno, međutim, uz znatna oštećenja.

Svi posljeratnih decenija, Stara maslina je bila jedna od omiljenih destinacija turista koji su pohodili Bar. Ljeti gotovo da nije bilo dana, a da autobusi sa posjetiocima nisu bili parkirani kraj Stare masline.

Decenijama je bila inspiracija zavičajnih umjetnika, pod njom su snimljeni mnogobrojni TV spotovi, dala je ime glavnoj nagradi „Internacionalnog TV festivala“, na dresovima su je nosili košarkaši ekipe

„Primorka“, pod njom se više od 30 godina održava Festival dječijeg i stvaralaštva za djecu, a bila je i centralno mjesto manifestacije Hodočašće do Stare masline. Nalazi se i na plaketama barskog Društva dobrovoljnijih davalaca krvi.

Zanimljivo, procijenjena starost stabla od strane Šumarskog fakulteta Univerziteta u Istanbulu nije precizno kalibrirana. Naime, kako nije bilo moguće odrediti tačnu godinu starosti, već u sertifikatu nakon detaljnijih analiza stoji da je stara „ne manje od 2007 i ne više od 2473 godine“, srednja vrijednost tih cifara uzeta je, kako je to praksa u svijetu, za zvaničnu starost stabla – 2240.





# KUĆA MASLINA – budući centar crnogorskog maslinarstva

**Izgradnjom i opremanjem Kuće maslina, Bar postaje centar crnogorskog maslinarstva, mjesto gdje će se proizvoditi isključivo ulje vrhunskog kvaliteta, otvoreno za sve maslinare i uljare iz naše zemlje.**

Na samom ulazu u Stari Bar, na mjestu gdje je nekada bila prva apoteka Gliga Rikarda, podignuta je Kuća maslina, ukupne površine 1080 m<sup>2</sup>. Izgrađena je prema rješenju projektantske kuće „Arhing Inženjering“, a projektant je prof. dr Rifat Alihodžić. Ministarstvo poljoprivrede i ruralnog razvoja je iniciralo pokretanje tog važnog posla, Opština Bar dala lokaciju za izgradnju, a građevinski dio je izведен pod nadzorom Uprave za javne radove. Vrijednost izgradnje je blizu milion eura, što je finansirala Vlada Crne Gore iz kapitalnog budžeta.

Koncipirana je u tri nivoa. Glavni ulaz je sa južne strane - širokim stepeništem se dolazi u atrij kod masline, sporedni je sjeverno, prema parkingu, a ekonomski za vozila za istovar maslina i preuzimanje ulja kojim se sa suprotne strane dolazi u atrij sa sjeveroistočne strane.

U prizemlju je „srce“ objekta - pogon sa mlinom za masline, gdje će se prerađivati isključivo zdravi i zreli plodovi. Biće smješten iza staklenih zidova, tako da će maslinari i svi zainteresovani moći pratiti čitav proces, a da ne ulaze u proizvodni dio, kako se ne bi ugrozila bezbjednost hrane. Pored nje, biće prodavnica za maslinovo ulje i autentične

barske i crnogorske prehrambene proizvode, isključivo sa potvrdom o porijeklu i kvalitetu. U nastavku je sala za degustaciju maslinovog ulja, na čijim zidovima će izloženim fotografijama biti predstavljena istorija maslinarstva u Baru i Crnoj Gori. U suterenu Kuće maslina će se nalaziti prostor za skladištenje, punjenje i pakovanje maslinovog ulja, a na spratu sala za sastanke, konferencije i edukaciju maslinara, uz tri kancelarije. Uljara je izgrađena tako da ispunjava standard bezbjednosti hrane HACCP.

Kuća maslina neće biti samo objekat za preradu, već centar za sve aktivnosti vezane za maslinarstvo. U njoj će se sprovoditi lokalni i prekogranični projekti razvoja maslinarstva, a biće mjesto organizovanja najpoznatijih barskih pučkih svečanosti – čuvene starobarske Maslinijade i manifestacije „Ex albis ulivis“, kojom se označava početak berbe maslina u Baru. Predviđena je i kao servis za ostvarenje prava na subvencije koje propisuju Ministarstvo poljoprivrede i Opština Bar. Uz sve to, biće mjesto neformalnog okupljanja maslinara, gdje će se razmjenjivati znanja i iskustva iz maslinarstva i zajednički raditi na unaprijeđenju ove grane poljoprivrede.

Uz nesumnjivi industrijski potencijal, Kuća maslina će imati uticaj za dodatni razvoj turizma u Starom Baru. Prezentacija autotonihih proizvoda, posebno maslinovog ulja u sali za degustaciju, biće inovacija na ovim prostorima. Uz stručno vođenje, s obzirom da Društvo maslinara Bar ima sertifikovane

poznavaoce i ocjenjivače kvaliteta maslinovog ulja, realizovaće se radionice, a znanja prenositi na maslinare, uljare, građane Baru i Crne Gore, turiste...

Ideja za podizanje krovne institucije maslinara u Starom Baru datira iz 2006. godine, kada je međunarodna organizacija IRD USAID u razvoju maslinarstva prepoznala potencijal, nakon čega je donešena odluka da trošna zgrada biblioteke u Starom Baru projektom ove organizacije bude pretvorena u Kuću maslina. To je i urađeno naredne, 2007. godine.

Realizacija projekta ovakve Kuće maslina djelo je Ministarstva poljoprivrede i ruralnog razvoja, koje je 2018. godine donijelo odluku da se ona gradi u Starom Baru.

Društvo maslinara Bar je u mnogo čemu bilo partner državnim i opštinskim institucijama pri izgradnji Kuće maslina. Ministarstvo poljoprivrede je, nakon sastanaka sa maslinarima i razmatranja potencijalnih lokacija (Ulcinj, Valdanos, Boka...), donijelo odluku da se ona gradi u Starom Baru, pored ostalog i zato što je Društvo maslinara Bar bilo najaktivnije u državi. Društvo je, zajedno sa tadašnjim predsjednikom Opštine, dr Zoranom Srzentićem, „tražilo“ najpogodniju lokaciju oko koje nema imovinskih problema, a potom kontinuirano saradivalo sa arhitektom prof. dr Rifatom Alihodžićem prije same izrade projekta, ali i nakon toga, tokom njegove dopune, u komunikaciji sa aktuelnim



ministrom poljoprivrede dr Milutinom Simovićem. Kamen temeljac za izgradnju je položen oktobra 2019. godine.

I tokom same izrade objekta, Društvo je učestvovalo u polemikama i sporovima oko njegove izgradnje, uključujući i optužbe iz Hrvatske o plagijatorstvu. Naime, gradonačelnik Tisnog, hrvatskog grada gdje se gradi tamošnja Kuća maslina, optužio je Crnu Goru za krađu ideje, čak je i diplomatskim putem traženo objašnjenje za tako nešto, ali je Društvo

maslinara dokumentovano dokazalo postojanje naše Kuće maslina još od 2007. godine, nakon čega su se strasti smirile.

Rukovodstvo Društva ugostilo je i predstavnice Svjetske banke januara 2020., nakon što su izrazili želju da se uvjere u tok radova na objektu, a danas aktivno učestvuje u opremanju Kuće maslina. U procesu nabavke mlina za preradu, za šta je Svjetska banka odobrila kredit, gdje pod stavkom „korisnik“ stoji „Društvo maslinara Bar“, pomažu

Direktoratu za maslinarstvo u izradi specifikacije za postrojenje.

Uz to, predsjednik Društva maslinara Bar **Čazim Alković** je projekat Kuće maslina predstavio u brojnim štampanim i elektronskim medijima, a stručna predavanja o samom kompleksu, te njegovoj industrijskoj i turističkoj valorizaciji, održao je na nekoliko lokacija u inostranstvu: u Beogradu - Privredna komora Srbije, na Festivalu masline u Zagrebu, i u Zadru na tradicionalnoj manifestaciji maslinarstva i uljarstva „Noćnjak“.

U toku je tehnički prijem Kuće maslina, i za očekivati je da će, nakon određivanja vlasničke strukture i nabavke potrebne logistike, početi sa radom u toku ove godine.



**Dr Alihodžić:**

## Kuća maslina samo ovdje ima tu snagu i značenje

Projektant Kuće maslina, prof. dr **Rifat Alihodžić**, dipl. ing. arhitekture, bavi se arhitektonskom praksom od 1978. godine i pedagoškom djelatnošću kao redovni profesor na Arhitektonском fakultetu Univerziteta Crne Gore. Vlasnik je i osnivač arhitektonskog biroa „Arhing Inženjering“ u Podgorici i Bijelom Polju. Realizovao je više od stotinu objekata u zemlji i inostranstvu, od čega šest na prvonagrađenim konkursima. Između ostalih, dobitnik je nagrade „Borba“ za najbolje arhitektonsko djelo u Crnoj Gori 1990. god, ali i značajne međunarodne nagrade „CEMEX“ u Meksiku 2018. godine. Učesnik je Bijenala arhitekture - crnogorske postavke u Veneciji 2010. godine, te komesar crnogorske izložbe na istoj manifestaciji 2012. godine.

On je za *Maslinadu* istakao da je Kuća maslina proizvod nekoliko bitnih faktora, te da je njegova krajnja forma optimalni kompromis.

„Kada smo sagledali sve kvalitete makro i mikro lokacije, shvatili smo da je pred nama težak zadatak, ali i izuzetna šansa da se stvari originalno arhitektonsko djelo koje može biti primjerno samo mjestu gdje se nalazi. To je i najveća potvrda njegove originalnosti, jer na svakoj drugoj lokaciji ono ne bi imalo snagu i značenje kao što ima na onoj magičnoj, trokrakoj raskrsnici sa koje se pruža impresivan pogled na panoramu Starog Bara. Ova kuća je, u stvari, ‘odijelo po mjeri’“, rekao je dr Alihodžić.

Po njegovim riječima, ambijent je predstavljao posebnu inspiraciju, jer „okolina Starog grada ima specifičan vizuelni karakter, koji se ne bi smio poremetiti našim objektom, već samo stvoriti jedan novi vremenski sloj, dostojan zatečenih kvaliteta“.

„Princip transpozicije tradicionalne arhitekture u okruženju, razmjera okolnih objekata i primijenjeni tradicionalni materijali na savremeni način, predstavljaju suštinu kreativnog procesa našeg tima koji čine još **Jasmina Salković** i **Elvira Muzurović**. Argumentovanim činjenicama i timskim radom dolazimo do rješenja koja su uvijek ukorijenjena u konkretan ambijent, pa smo to uradili i ovog puta. Kuća maslina predstavlja i omaž najstarijoj maslini koja se nalazi upravo ovdje u Baru. To je postignuto pozicioniranjem drveta masline u centar dispozicije prostora, čime je formirano prepoznatljivo središte i mjesto okupljanja u dvorištu objekta“, istakao je prof. dr Alihodžić.



piše: Željko Milović

## *Džidžarin - prirodni muzej maslinarstva, kulture i religije*

**Vazda su Stari Barani govorili da je maslinjak u Džidžarinu najljepši u opštini, a dobijeno ulje visokog kvaliteta. Uz to, izuzetno je turistički atraktivan kao pješačka staza zbog prirodnog ambijenta u kome se smjenjuju stoljetna stabla masline sa istorijskim arhitektonskim elementima.**

Nalazi se u neposrednoj blizini starog grada Bara, između Suvog (Perinog) potoka (nazvano po dr Josipu Peri) i Vruće rijeke.

Do njega se dolazi na tri načina, sa dvije strane automobilom i sa treće pješice. Automobilom se lako može stići kroz Brbotsku ulicu do izvora Kajnak i mosta na Bunaru, pored koga je lijepo uređeni hostel (bivša uljara Salakovića, čiji su nekadašnji sadržaji mlin za masline znalački inkorporirani u ambijentalnu ponudu). Rijeka Bunar s proljeća ovdje pokazuje punu snagu, stvarajući slapove i kaskade koji tok navode u nekoliko pravaca, pa se dobija utisak da ste sa svih strana okruženi vodom. Drugi put automobilom vodi sjeverozapadno od bivše fabrike „Primorka“, pored rijeke, i završava se ulaskom u tzv. Maslinarski put kroz Džidžarin.

Treći put je najatraktivniji, i bio je jedina veza kuća oko Veljih vrata, tzv. Gornje pjace, sa izvorom i sadržajima u donjem dijelu - pješačka staza vodi od ulaska u Stari grad, ispod akvadukta, niz Kaščel pored samoniklih kaktusa i ostataka mlina Mijovića, tik uz fascinantne klisure, do Kajnaka.

To je, u stvari, dio srednjovjekovnog puta koji se spuštao sa planinskih visova Rumije do Bijele skale i Turčina, ili strmijom stranom preko Malih Mikulića, tik uz kanjon rijeke Bunar. Ovo je bila jedna od najznačajnijih trgovачkih komunikacija, koja je spajala Skadar-ski basen sa barskim distrikтом. Tim putem su se dovozile najpotrebnije namirnice i sirovine za preradu, te drvena građa. Takođe, tim putem je dolazila i usoljena riba iz jezera i kontinentalnog zaleđa.

Popločana staza na Kaščelu obnovljena je u otomansko vrijeme, što dokazuje i njenu kasniju važnost za trgovinu, koja se istim pravcima odvijala još od rimskog doba. Zato su i posjedi u Džidžarinu bili najcenjenjeniji feudi imućnjeg sloja barskog plemstva.

Kameni most preko Suvog (Perinog) potoka, od koga počinje Džidžarin, sagrađen je najvjerovatnije krajem XVII ili početkom XVIII vijeka, za vrijeme Otomanske imperije, a imetakitora nije poznato. Prvobitna dužina mu je bila 20, a širina oko 2,8 metara. Pod nadzrom arheologa **Omera Peročevića**, Društvo maslinara Bar je obnovilo most, uz pomoć Turističke organizacije Bar. Drevni most je, kako je Peročević isticao, „ulazna kapija u prirodni muzej maslinarstva, kulture i religije“.

Barski medievalista dr Savo Marković, pozivajući se na M. Antonovića, ističe da bi ime Džidžarin (koje se u nekim verzijama pominje i kao žižarin) moglo ukazivati na kulturu gajenja jedne vrste mahunarki, čiji se plod mljeo i od njega pravio hleb mediteranskog porijekla (džidžarina, žižarina = cicerina / cicer) u srednjem vijeku. Poznati arhitekta-konzervator, koji je vršio arheološka istraživanja u Starom Baru, Đurđe Bošković, pak, etimologiju vuče od italijanske riječi giardino (bašta).

Spisi iz ranijih vjekova pominju put, maslinake i crkvene objekte na nekoliko lokacija,



a ostaci grčke i rimske kulture pronađeni na brdu Majlika i u samom maslinjaku Džidžarin, uz ogroman broj ulomaka i fragmenata keramike, upućuje na postojanje antičke vile ili ekonomata.

Kroz čitavi kompleks maslinjaka koji sadrži više od 10 000 starih stabala danas vodi Maslinarski put, nastao na ostacima

antičkog puta za ljudе i tovarnu stoku od Bara prema Zaljevu, i dalje, ka Ulcinju. Po predanju, oko 1.000 stabala na ovom području staro je gotovo koliko i Stara maslina, a naučnim istraživanjem utvrđeno je da je najveći procenat onih između 100 i 500 godina starosti. Već na prvoj „stanici“, među maslinama Pantovića, vide se prave ljepotice na čijoj se izbrazdanoj kori jasno razaznaje Zub vremena, a sa okolnim stjenama čine izuzetnu, nestvarnu ambijentalnu cjelinu. Međe kojima su ograđena imanja svjedoci su drevne arhitekture na ovim prostorima i vremena kad je dobar klesar „vrijedio kao suvo zlato“. Za sve godine, većina njih se nije ni pomjerila, iako su razorni zemljotresi često harali ovim prostorom.

Kao i na velikom broju lokaliteta po Evropi medievalnog doba, i ovdje su duž karavanskog puta nicale crkve. U kompleksu velikog maslinjaka Džidžarin nalaze se ostaci tri crkve, od čega su ostaci one koja se danas vezuje za sv. Urbana konzervirani za javnost.

Registrirano je više od 120 vlasnika maslinjaka u Džidžarinu, među kojima su i Barska nadbiskupija, Mitropolija crnogorsko-pri-morska i Islamska zajednica. Preovladava autohtona sorta žutica, a cjelodnevna osuščanost ovog predjela maslinovom ulju daje posebne organoleptičke karakteristike.

Pored nesumnjive ekonomske vrijednosti koje ima ovaj maslinjak i posebno kvalitetnog ekstradjevičanskog maslinovog ulja, on je i izletište za Barane i njihove goste koje vole prirodu, uz to i mjesto gdje se bere organska hrana, recimo šparoge koje rastu u višim kotama maslinjaka, ali i ljekovito bilje poput majčine dušice, čiji ljubičasti „tepis“ krase ovaj predio u proljeće. Uz to, ovo je jedan od rijetkih maslinjaka u kome se zadržala nekada uobičajena simbioza domaćih životinja i stoljetnih drvenastih biljaka, te nije rijetkost da prolaznici naiđu na krda koza i ovaca koje pasu po livadama između stabala.

Maslinjak Džidžarin ucrtan je kao jedna od kota Turističke mape, izrađene u okviru projekta "Cross Border", koji se finansirao iz programa Interreg Italija-Albanija-Crna Gora. Po mišljenju direktora Turističke organizacije Bar **Emila Kukalja**, projekat koji povezuje turizam i ove maslinjake u blizini Starog grada posjetiocima nudi novo iskustvo, naročito jer je tzv. "story telling" ponuda danas aktuelna, pošto gosti žele da saznaju više o destinaciji u kojoj borave, prirodnim karakteristikama, podneblju, ali i legendama i anegdotama iz daleke ili novije istorije.

A Džidžarin ih ima napretek.





# **ZAMAH ĆUSKIJOM ZA NASTANAK MASLINADE**

Stare barske muslimanske familije generacijama prenose priču o nastanku najljepše i najstarije od barskih maslinada – one u Džidžarinu.

Po toj legendi, u suvom, bezvodnom zaseoku Džidžarin, jedan momak je dolazio i sadio masline, koje je mnogo volio. Ali, znao je da se neće dobro primiti i rasti kako treba, jer nije bilo dovoljno vode. Onako razočaran što nema čime da ih zalije, popeo se na obližnje brdo Bual i od bijesa s velike visine bacio ćuskiju kojom je sadio. Ćuskija je pala, probila zemlju, a iz nje je pokuljala voda. Tako je nastao izvor Kajnak, a s njim i maslinjak u Džidžarinu.



# TRI DŽIDŽARINSKE CRKVE

piše: Željko Milović

Pored samog antičkog puta sagrađena je prilično velika crkva koju je u tursko doba prekrila kaldrma. Ne zna se kada je srušena, i uopšte, o njoj ne postoje nikakvi podaci. Od nje je bila vidljiva samo apsida, inkorporirana u popločani drum, ali su se prema zapadu očuvali ostaci zidova na koje niko nije obraćao pažnju godinama. Prije nekoliko godina, pod patronatom Barske nadbiskupije i uz pomoć Društva maslinara Bar, arheolog **Omer Peročević** je sa saradicima konzervirao i prezentovao ostatke ovog sakralnog objekta iz 13. vijeka.

Arheolog **Mladen Zagarčanin** ističe da je, nasuprot današnjem izgledu, gdje je osnova skoro kvadratnog oblika sa polukružnom apsidom, prvobitna crkva bila mnogo drugačija, ali da je „dvije trećine prvobitne crkve nestalo jer se stijena ispod odronila prema zapadu, što može biti posljedica ili zemljotresa ili velikog klizišta, vjekovima podlokavanog erozivnim procesima bujičnih naplavina koji su se spuštale sa brda Majlika“. On navodi da se do nje dolazilo putićem sa zapada, te da je odron uslovio da se očuva sadašnji izgled koji nema niti

jednu analogiju u crkvenom graditeljstvu na prostoru Jadranske obale. Po njemu, ona danas izgleda kao kapela skoro kvadratnog oblika, ali je primarno to bio izuzetno građeni objekat koji je imao najmanje dva traveja, poput crkve u obližnjim Menkama, sagrađene u 14. vijeku. Ono što danas liči na kapelicu, nekada je izgledalo moćnije i imponantnije.

Za ovu crkvu se misli da je posvećena Svetom Urbanu, zbog toponima Suban (kome pripada donji dio današnjeg Džidžarina, od Maslinarskog puta nadolje), jer se su, kao skraćenica za *santus*, uglavnom vezuje za svetačka imena (U Baru je još u junu 1579. postojala Bratovština Svetog Urbana). Međutim, ova pretpostavka koju je predložio još **Durđe Bošković**, bez naučne potvrde samo je u domenima mogućnosti - zbog toga na tabli i stoji znak pitanja pored imena svetitelja kome je posvećena drevna katolička crkva.

Druga crkva se nalazi u blizini. Nju je Bošković opisao u svojoj knjizi o Starom Baru iz pedesetih godina XX vijeka, a danas je poprilično urušena, za razliku od stanja kad je djelo pisano. Po koncepciji je ista kao crkve Svetog Dimitrija na Nehaju, Svetе Petke i Svetе Tekle u Sutomoru. Riječ je o

sakralnom objektu od pravilno ređanih tesanika, utopljenih u veoma kvalitetan malter. Radi se o jednobrodnoj građevini, podijeljenoj na dva traveja. Unutrašnjost je bila razuđena lukovima, kao i kod pomenutih crkava, što je datuje u prvu polovinu 14. vijeka. Kome je bila posvećena - ne zna se, ali da je bila veoma važna za ondašnje stanovništvo pokazuje način gradnje koji može da se uporedi sa najboljim zetskim graditeljstvom onoga vremena. Skorašnja dendrochronološka istraživanja maslina u samoj blizini pokazuju da je podignuta u maslinjaku koji je mnogo stariji. Količina arheološkog materijala je tolika da se može sakupljati po površini i seže od helenističkog vremena sve do 19. vijeka. U tradiciji je vezana za Svetog Đorđa, što je upitno.

Treća crkva je mala kapela, jednobrodne osnove bez pilastera i nalazi se takođe u blizini, nekih stotinjak metara od crkve koja se vezuje za Svetog Đorđa. Po konцепciji je grobljanskog karaktera, kao crkva na brdu Kurilo, crkva Svetе Gospoje u Dabezićima ili crkve na Londži u Starom gradu Baru. Rađena je rudimentarno, pri čemu se njena temeljna zona danas jedva raspoznaće u čestaru. Kome je posvećena, ne zna se.



# Škola degustacije i prepoznavanja MASLINOVOG ULJA

1.

**Česta istraživanja potvrđuju da stvarni kvalitet maslinovog ulja u boci ne odgovara onome što piše na deklaraciji, što kod potrošača izaziva dozu opreznosti prilikom kupovine i konzumacije. Ni Crna Gora nije izuzetak. Edukacijom se značajno smanjuje mogućnost za prevaru, čime konzumenti postaju najbolji korektor tržišta, kako po pitanju cijena, tako i po pitanju kvaliteta. Zbog toga će u ovom, i naredna dva broja časopisa, biti publikovana „Mala škola degustacije i prepoznavanja maslinovog ulja”.**

Kvalitet prirodnih maslinovih ulja se određuje na osnovu rezultata hemijske i organoleptičke analize sastava, kao i svojstava koja ih karakterišu. Senzorska, odnosno organoleptička analiza maslinovih ulja je ravноправna sa hemijskom, i bez nje se ulja ne mogu kategorisati.

Senzorsku analizu djevičanskih maslinovih ulja vrši posebno obučena i uvježbana grupa ocjenjivača koja se naziva „panel”. Čini ga 8 do 12 ocjenjivača koji, pored poznavanja svojstava ulja, moraju biti uvježbani da rade kao tim sa istim ili sličnim stepenom percepcije pojedinih svojstava.

Djevičansko maslinovo ulje je specifičan prehrambeni proizvod, koji posjeduje mnogobrojna ljekovita svojstva. Dobija se isključivo od svježe ubranih zdravih plodova masline, mehaničkim ili drugim fizičkim postupkom, pod posebnim termičkim uslovima, koji ne dovode do promjena u ulju i koje nije bilo podvrgnuto nijednom drugom postupku obrade, osim ispiranja, pretakanja, centrifugiranja i filtriranja.

U zavisnosti od kvaliteta djevičanskih maslinovog ulja, odnosno njegovih hemijskih sastava i organoleptičkih osobina, možemo ih podijeliti u tri osnovne kategorije.

**U tabeli je prikazana kategorizacija djevičanskih maslinovih ulja:**

<b>Kategorija maslinovog ulja</b>	<b>Udio slobodnih masnih kiselina % SMK</b>	<b>Organoleptička ocjena</b>	
		<b>Mediana defekta</b>	<b>Mediana voćnosti</b>
<i>Ekstradjevičansko maslinovo ulje</i>	$\leq 0,8 \% \text{ SMK}$	$Md = 0$	$Mv > 0$
<i>Djevičansko maslinovo ulje</i>	$\leq 2 \% \text{ SMK}$	$Md \leq 3,5$	$Mv > 0$
<i>Maslinovo ulje lampante</i>	$\% \text{ SMK} > 2$	$Md > 3,5$	-

## EKSTRADJEVIČANSKO MASLINOVNO ULJE

Ekstradjevičansko maslinovo ulje sadrži najviše 0,8 grama slobodnih masnih kiselina (izraženih kao oleinska kiselina na 100 grama ulja), a sa aspekta organoleptike, odnosno mirisa i ukusa, nema mana. Pored ovih svojstava, mediana voćnosti ekstradjevičanskog ulja mora biti veća od nule. Poželjno je da ima umjereni intenzitet gorkosti i pikantnosti, što ga čini harmoničnim.

## DJEVIČANSKO MASLINOVNO ULJE

Djevičansko maslinovo ulje sadrži najviše dva grama slobodnih masnih kiselina, a mediana defekta mu mora biti manja od 3,5, dok mediana voćnosti mora biti veća od nule. Takođe, i kod ove kategorije maslinovog ulja, prisustvo gorkog ukusa i pikantnosti u umjerenom intenzitetu je poželjno.

## MASLINOVNO ULJE LAMPANTE

Maslinovo ulje lampante sadrži više od dva grama slobodnih masnih kiselina, a mediana defekta je veća od 3,5. Ovakvo ulje nije za ljudsku ishranu, već je neophodno izvršiti rafinaciju kako bi se moglo koristiti kao prehrambeni proizvod.

\*\*\*

Za razliku od hemijske ocjene kvaliteta, senzorska ocjena je specifična jer su u ovom slučaju „mjerni instrumenti“ čulo mirisa i ukusa senzorskog ocjenjivača.

Tržište maslinovim uljem je preplavljen raznim vrstama i kategorijama kvaliteta. Obzirom da svaka zdrava osoba ima osnovne preduslove da bude senzorski ocjenjivač maslinovog ulja, potrebno je na što više potrošača prenijeti osnovna znanja o senzorskoj ocjeni kvaliteta, kako bi bili sposobni da prepoznaju kvalitet i u što većoj mjeri izbjegnu prevaru.



# DRUŠTVO MASLINARA BAR

## PROJEKTI, LOKALNI I REGIONALNI

piše: *Dino Mujić*



DRUŠTVO MASLINARA BAR JE NAJVEĆA I NAJORGANIZOVANIJA MASLINARSKA ORGANIZACIJA U CRNOJ GORI, FORMALNO REGISTROVANA 2002. GODINE, A NEFORMALNO POSTOJI MNOGO RANije, I U REGISTRU IMA VIŠE OD 800 UPISANIH ČLANOVA.

Proteklih dvadeset godina, Društvo je realizovalo mnogobrojne razvojne projekte, kontinuirano radi na unaprjeđenju maslinarstva, edukaciji maslinara i uljara, regionalnom pozivanju, te stvaranju povoljnog ambijenta za dalji razvoj ove značajne poljoprivredne grane.

Društvo je iniciralo izgradnju dva kilometra dugog Maslinarskog puta kroz Džidžarin, izuzetno vrijedan kompleks veoma starih maslina u Starom Baru. Put ima višestruki značaj koji se ogleda u omogućavanju jednostavnije primjene agrotehničkih mjeru, bolje protivpožarne zaštite, te turističke valorizacije ovog atraktivnog kraja. Takođe, realizacijom projekta, kojeg je podržala Turistička organizacija Bar, obnovljen je stari kameni most na Suvom (Perinom) potoku u decembru 2018.



Projekat utvrđivanja starosti po 25 stabala maslina na području Bara i Ulcinja išao je 2015. preko Društva maslinara Bar, uz podršku međunarodne organizacije UNIDO. Ovim projektom je utvrđena i starost Stare masline u Baru, na 2240 godina.

Društvo maslinara Bar je gotovo dvadeset godina u kontinuitetu organizovalo odlazak barskih maslinara na manifestaciju maslinara i uljara „Noćnjak”, koja se svake godine održava u Dalmaciji. Učešće na ovoj Manifestaciji još od 2003. i prisustvujući raznim edukacijama, maslinari Bara su umnogome promijenili odnos prema tradicionalnom maslinarstvu i u većini su prihvatali savremene principe uzgoja ovog drveta.



Društvo je, skupa sa drugim maslinarskim organizacijama, formiralo 2014. Prvi crnogorski profesionalni panel za senzorsku ocjenu kvaliteta djevičanskih maslinovih ulja. Formiranje panela je veliki korak ka unaprjeđenju kvaliteta maslinovog ulja u Crnoj Gori. U tom cilju, Društvo je štampalo dva priručnika za poznavanje maslinovog ulja, namijenjenih i maslinarima i potrošačima maslinovog ulja.



Uz to, više od deceniju Društvo omogućava kreditiranje ili podjelu uz subvencije maslinarima za nabavku sadnica maslina, alata, mašina, inox posuda i slično, ali i učestvuje u akcijama opšte važnosti za grad i Crnu Goru. Tako su aprila 2017. u saradnji sa NVO Civitas, organizovali čišćenje i uređenje pješačke staze od akvadukta niz Kaščel istočnom padinom Starog grada, zatim sa članovima NVO Info Sport CG godinama učestvovali u sadnji novih i revitalizaciji uništenih maslinjaka, a 2021. bili dio ekipe na početku raščićavanja zapuštene maslinade u Valdanisu.

Organizovalo je aprila 2019. i Školu rezidbe maslina, uz podršku Ministarstva poljoprivrede, u saradnji sa „Agrolagunom“ iz Istre. Više od 50 maslinara je završilo obuku koju je vodio mr **Edi Družetić**.



Svake godine, počev od oktobra 2015, manifestacijom „Ex albis ulivis“ Društvo maslinara Bar označava početak berbe maslina i promoviše vrhunsko ekstradjevičansko maslinovo ulje, proizvedeno od autohtone sorte žutica. Manifestacija na kojoj se na standove iznosi mlado maslinovo ulje vrhunskog kvaliteta podstiče barske maslinare da proizvode ulje isključivo od ubranih, zdravih plodova, po najsavremenijim metodama i preporukama stručnjaka. Tradicionalno se organizuje pod pokroviteljstvom Fondacije Petrović Njegoš, uz nesebičnu ličnu podršku princa **Nikole Petrovića**.



Jedan od najvažnijih projekata u kome Društvo maslinara Bar trenutno učestvuje je onaj zaštite „Barskog maslinovog ulja“. Zaštita se sprovodi u skladu sa Zakonom o šemama kvaliteta poljoprivrednih i prehrabnenih proizvoda, u saradnji sa Direkcijom za šeme kvaliteta Ministarstva poljoprivrede, šumarstva i vodoprivrede. Maslinari Bara su svjesni da nije dovoljno samo proizvesti maslinovo ulje vrhunskog kvaliteta, već se tom kvalitetu mora dodati i autentična priča, te čvršća potvrda o



njegovom porijeklu. Zaštita „Oznaka porijekla“ će „Barskom maslinovom ulju“ dati dodatnu vrijednost, što podrazumijeva veću prodajnu cijenu, ali i veću sigurnost potrošača da kupuju originalan domaći proizvod.

U saradnji sa Ministarstvom poljoprivrede, šumarstva i vodoprivrede i Biotehničkog fakulteta, Društvo radi na uspostavljanju prvog službenog panela za senzorsku ocjenu kvaliteta djevičanskih maslinovih ulja. To će biti prvi službeni panel koji je propisan Zakonom o maslinarstvu i maslinovom ulju i koji je neophodan za pravilno kategorisanje maslinovih ulja.

U skladu sa ugovorom sa Kulturnim centrom Bar, Društvo vodi kontinuiranu brigu o Staroj maslini i sprovodi sve agrotehničke mjeru, tokom čitave godine, od krašćenja do redovnog đubrenja i košenja oko nje, a

oktobra 2020. je organizovalo prvu javnu berbu, kada je i proizvelo maslinovo ulje dobijeno od plodova ubranih isključivo sa ovog drevnog, zakonom zaštićenog drveta. Među okupljenim maslinarima bio je i vrh Opštine Bar, predstavnici političkog, kulturnog, privrednog života grada, a kao kuriozitet, i najstariji i najmlađi maslinari u Društvu - devedesetčetvorogodišnji **Adem Šabović** i trinaestogodišnji **Marin Šaltić**.



Društvo maslinara Bar sprovodi „Elektronsku školu maslinarstva“, koju jednom

nedjeljno prenosi nekoliko crnogorskih portala i štampanih medija. U trenutnoj situaciji obavezognog pridržavanja mjera zaštite od koronavirusa, Škola omogućava realizaciju edukacije u uslovima pandemije.

Kancelarija Društva maslinara Bar, u Ulici 9. januara, u Starom Baru, otvorena je svakog radnog dana od 9 do 13 časova. Mjesto je okupljanja maslinara, razmjene znanja i iskustava i prijateljskog druženja. Zaposleni sekretar maslinarima pruža administrativnu podršku, pomaže im u ispunjenju preduslova za upis u Registar poljoprivrednih gospodinstava, daje praktične savjete o sadnji, rezidbi, prihrani i održavanju maslina. U kancelariji maslinari mogu pronaći stručnu literaturu, knjige, časopise, brošure i druga korisna izdanja. Otvaranjem Kuće maslina stvorice se uslovi za još bolja, masovnija i funkcionalnija druženja i razne edukacije.

## Društvo maslinara Bar nosilac regionalnog EU projekta



**Društvo maslinara Bar je vodeći partner međunarodnog projekta „Jačanje mladih u agrobiznisu“, u sklopu programa „Erasmus+“ Evropske unije.**

Ostali partneri u projektu su Environmental and Territorial Management Institute iz

Tirane, Udruženje građana „Razvoj sela“ iz Novog Sada, Center for Educational and Cultural Development „Racio“ iz Skoplja, Regionalni centar za obrazovanje i informisanje iz održivog razvoja za Jugoistočnu Evropu iz Sarajeva, te "Wonderland platform for European architecture" iz Beča.

Ukupan budžet je 111.038 €, od čega Evropska komisija finansira 80% (94.218 €). Društvo maslinara Bar će od Evropske komisije dobiti 28.160, a kofinansiranje koje Društvo treba da obezbijedi iznosi 7.049 €. Biće realizovan u naredne dvije godine.

Društvo maslinara Bar je vodeći partner, što podrazumijeva da će upravljati njime. Ovako važna uloga na projektu barske maslinare čini ponosnim, ali i nameće odgovornost da sve bude realizovano u skladu sa strogim pravilima Evropske unije. Kvalitetnim sprovođenjem ovog projekta,

Društvo stiče ozbiljne reference za konkurišanje za druge evropske projekte u narednom periodu.

Bar će u narednom periodu biti domaćin 25 mladih ljudi iz zemalja regionala, kada će biti realizovana radionica na temu zelenе ekonomije. Postoji mogućnost da će biti održana u novosagrađenoj Kući maslina, što će biti najbolja promocija ovog, za crnogorske maslinare, najvrijednijeg projekta. Druga radionica, za isti broj mladih ljudi, biće održana u albanskom gradu Pogradec. Pored zajedničkih regionalnih radionica, svaka zemlja - partner ima obavezu održavanja lokalnih radionica, a poželjno je da učesnici budu polaznici iz ruralnih sredina. Realizacija projekata se, zbog pandemije koronavirusa, sprovodi otežano, ali preporuka Evropske komisije je da se sačeka kako bi se aktivnost sprovećala u odgovarajućim uslovima.



# Said Čantić: Masline niđe neće otići

Priča o maslinaru Saidu Čantiću, koji je iskrčio šumu i posadio 800 maslina, dobija drugu dimenziju kada nakon kraćeg putovanja od Mrkovskog polja, iskrčenim tragom nekadašnjih staza, u Baramatici stanete pred redove maslina, usađene „pod konac“. Korijenje i stijenje, sklonjeno sa tog terena, stoje kao podsjetnik da se za svaki pedalj ovog maslinjaka dobro namučio. Cijelog vijeka živi od poljoprivrede, ističe da ono što ne bi iznio na svoju trpezu, ne bi ni drugom ponudio.

Osim cetinjske pijace, na kojoj je svakog pazarnog dana skoro tri decenije, svoje proizvode prodaje i online. Pored maslinjaka, ima i 150 smokava, a i njih, kaže, planira još da posadi. Zajedno sa članovima Društva maslinara Bar, znanja o maslini i maslinovom ulju usavršavao je na brojnim seminarima. O maslinarstvu govori sa strašću pravog zaljubljenika, ističući da „maslina daje mir kraju“ i da nije važno da li će on imati koristi od ovih zasada, jer one ostaju tu, „neće niđe otići“, biće za đecu i unuke.



## M: VLASNIK STE NAJVEĆEG MLADOG MASLINJAKA U BARU, MOŽDA I U CRNOJ GORI?

Sve je počelo iz razmišljanja kako da stvorim kapital. Imao sam nešto ušteđevine i razmišljao da kupim jedan stan. Ali, ja imam dvije kćerke i to nije bilo dovoljno za dva stana. Dobio sam ideju kad sam čuo da se pruža pomoć Ministarstva poljoprivrede. Kad sam kući pomenuo krčenje Baramatice, otac me je pitao: „Koliko godina imaš sine, jesli li poluđeo? O čemu pričaš?“. Prijavio sam se. Slavica Kontić iz Savjetodavne službe u biljnoj proizvodnji, kad je došla da vidi lokalitet, bila je ubijeđena da to neću moći da uradim, jer najveća suma koja se davala bila je 10.000 eura. Znači, nekih 5.000 povraćaja, a kad izračunaš PDV, to dođe malo manje od 4.000 pomoći. Tako sam počeo prvu parcelu, tu mi je zet pomogao bagerom i kamionima. Sredili smo prvo dio bliže putu, bio je izgorio u požaru.

## M: JE LI BILO LAKŠE TU RADITI?

Nije, to sam poslije shvatio. Lakše je šumu krčiti nego taj izgorjeli dio. Kad sam završio, dopalo mi se kako se moje selo, koje je prekoputa, dobro vidi. Onda sam odlučio da predam zahtjev i Sekretarijatu za poljoprivredu Opštine Bar. Kad su došli na teren, i oni su bili ubijeđeni da hoću samo da uzmem novac. Među njima je bio i Marko Novaković, koga odavno znam i kome sam rekao da će ja to raditi, sa njihovom pomoći ili bez nje. Sredstva su mi odobrili, uložio sam sav svoj novac, iskrčio preko polovine, 12 hiljada kvadrata, te godine. I to stvarno odvaja, kao pečat usred šume. Dogodine, prijavljujem investiciju i iskrčim drugu parcelu. Tu je bila jedna mala lokva za napajanje stoke, đed mi je pričao o njoj, ali nismo mogli da je nađemo, tek kad smo iskrčili šumu video sam đe je. Bagerista Mirela Perazić i moj sestrić kopali su ovdje, da vidimo ima li žive vode. Zemlju smo širili kroz maslinjak, jer je tu bio čisti kamenjar, svaka rupa za masline izbušena je pikamerom. Dvije, tri godine rada je tu bilo. Na prvoj parceli, masline sam posadio već druge godine, da prije stasaju. Treće godine došli su iz Sekretarijata svoje četvero na teren. Bili su zabezknuti, shvatili su da se ne šalim.



### **M: KOLIKO JE VREMENA PROŠLO OTKAD STE POČELI I KOLIKO MASLINA JE USAĐENO?**

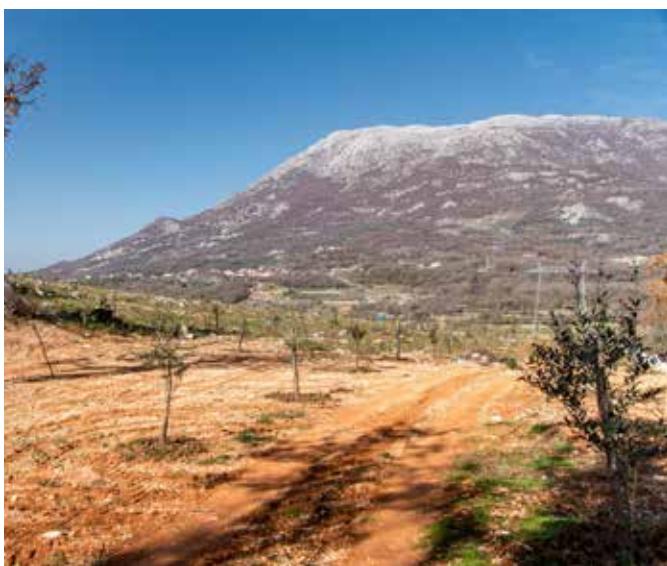
Pet godina. Usađeno je 700 stabala. Ovdje tačno 680. Ovde je devet sorti masline. Birao sam ih po preporuci, počev od Čazima Alkovića, Dina Mujića, Slavice Kontić i svih maslinara Bara. Ali, ja imam stari maslinjak od 350 stabala, imam u Brinje jednu lokaciju, a druga je preko puta nas, ispod kuće. Nju sam posadio prije 15 godina. Tu je 280 stabala žutice. One rađaju, formirao sam ih nisko, nisam ih pustio, tako da mogu da ih održavam. Za tri-četiri godine, kad ove masline dolje nastanu, nastaviću da krčim i ovđe. Ove godine imam namjeru da se prijavim za pomoć pri izgradnji pomoćnog objekta, da sklonim alat, pumpu, agregat...

### **M: OVO VRIJEDI MNOGO VIŠE NEGO DVA STANA?**

To mi je bila želja. I sad, da neko želi da kupi ovaj dio, ja bih im kupio ta dva stana, ali bih drugu parcelu, iste veličine, ako ne i duplo veću zasadio maslinama, da bude i dvije hiljade stabala. Čak i ako bih prodao, masline ne bi otisle niđe, ostale bi tu, zauvijek. Ne mogu da shvatim ljudе koji me pitaju što sadim toliko, jer neću dočekati da ih iskoristim. Ja živim skromno, od svoga rada. Jeste, velika je investicija, a pomoć je mala po ovakvim kriterijumima. Mnogo bi nam olakšali kada bi se ukinuo PDV za poljoprivredu. Izdataka imam dosta - plaćam porez na imovinu, na tezgu, kuću, sto puta mi je oporezovano dok dođe do finalnog proizvoda. A ja pet godina u ovaj maslinjak samo ulazešem, evo, sad samo đubrenje, sve to košta, treba se izboriti dok počne da rađa. Opština mi je pomogla i za bazen, mada sam ja uložio veći dio novca. Za maslinarstvo treba drugačije osmisiliti pomoć, ono ne može da se uporedi sa zasadima drugih kultura, jer maslinar treba da održava maslinjak punih pet godina do prvog roda. Za maslinarstvo treba imati razumijevanje, evo, nudim se Opštini da besplatno pomognem ako neko počinje da sadi maslinjak, ali da mu se skine PDV. Poštujem svakog, ali se iz fotelje i sa terena stvari drugačije vide. Nije isto saditi masline u kamenu i u polju.

### **M: VI PRIMJENJUJETE SVE SAVJETE O PROIZVODNJI I ČUVANJU ULJA?**

Upravo gradim jednu prostoriju za čuvanje maslinovog ulja. Primjeniču savjete maslinara iz inostranstva, koji tako čuvaju maslinovo ulje. Biće klimatizovana i namijenjena samo za masline i maslinovo ulje. Svo moje ulje je i sad je u demidžanama, sve su zapečaćene, u posebnoj prostoriji. Na taj način ulje ne oksidiše. Naučio sam i da u Hrvatskoj maslinari u maslinjake sade lavandu, jer njen miris tjera mušicu, a ulje poprima aromu lavande. Ako su pored masline zasađeni lovorika ili ruzmarin, oni koji poznaju maslinovo ulje, osjetiće u njemu njihov miris. Ulje ima tri neprijatelja - kiseonik, svjetlost i temperaturu. Moje masline ne čekaju preradu, ja kod Dragana Vukčevića odnesem masline, sačekam i uzmem svoje ulje, ponesem kući, poslije sedam dana (nakon što se talog slegne) prespem u demidžane i zapečatim. Talog od maslina je jestiv, mi ga kući koristimo, ako preteknem, napravimo sapun, ništa se ne bacaa.



# VALORIZACIJA SPOREDNIH PROIZVODA IZ MASLINARSTVA I ULJARSTVA



**Uzgoj masline i proizvodnja maslinovog ulja su duboko ukorijenjene prakse na području Mediterana od davnina.**

Prema podacima Međunarodnog savjeta za maslinovo ulje, više od 10 miliona hektara nalazi se pod maslinjacima širom svijeta, od toga 95% na Mediteranu. Na godišnjem nivou, proizvede se oko 3,1 milion tona maslina za konzerviranje i oko 3,2 miliona tona maslinovog ulja. Iako se nemjerljiv značaj ove grane poljoprivrede prvenstveno ogleda u proizvodnji maslinovog ulja, kao i u pripremi maslina za stonu upotrebu, kroz maslinarstvo i uljarstvo generiše se veoma značajna količina sporednih proizvoda koji svake godine nalaze nove upotrebne svrhe.

Linearni ekonomski model „uzeti – proizvesti – prodati“ se pokaže neodrživim. Suprotno ovom modelu, pristup cirkularne ekonomije ima za cilj da održava vrijednost proizvoda što je duže moguće, dok istovremeno smanjuje upotrebu nepohodnih sirovina, a time i stvaranje otpada. Kako je proizvodnja hrane odgovorna i za značajan udio oslobođanja gasova staklene bašte u atmosferu, napor moraju biti usmjereni ka smanjenju gubitaka hrane i valorizovanju otpada iz poljoprivredno-prehrambene industrije, tj. stvaranja cikličnog sistema u cilju omogućavanja što većeg stepena valorizacije sporednih proizvoda.

## KORIŠĆENJE SPOREDNIH PROIZVODA:

Maslinarstvo je neophodno posmatrati kao granu poljoprivrede čiji je proces prerade kontinuiran i cirkularan, a krajnji proizvodi znatno brojniji od onih najpoznatijih – konzervisanih plodova i maslinovog ulja. Sporedni proizvodi predstavljaju veoma značajne resurse biomase koja može biti eksplorativana u poljoprivredi i brojnim drugim granama. Umjesto zagađenja vodnih, vazdušnih i zemljишnih resursa, sporedni proizvodi se mogu iskoristiti u melioraciji zemljišta, proizvodnji životinjskih i ribljih hraniva, medicini, farmaceutskoj i kozmetičkoj industriji, zanatstvu, gastronomiji, kao i u proizvodnji bioenergije u različitim formama i oblicima.

Naime, sa jednog hektara dobija se u prosjeku oko 2.500 kg maslina, kao i 1.500 kg biomase koja ostaje nakon rezidbe. Iz navedenog prinosa ploda proizvede se oko 500 litara maslinovog ulja i generiše oko 2.000 kg komine (oko 400 kg endokarpa ploda, 40 kg ulja komine i oko 260 kg suvog ostatka komine), kao i 1.300 litara otpadne vode. Sve navedeno ukazuje na značajne količine sirovina, koji uslijed neadekvatnog odlaganja uzrokuje brojne ekološke probleme. Iz pogona za proizvodnju maslinovog ulja koji se nalaze na području Evropske Unije stvara se oko 9,6 miliona tona otpada na godišnjem nivou, dok biomasa koja ostaje nakon pomotehničke operacije – rezidbe, daje dodatnih 11,8 miliona tona.

Dakle, najznačajniji sporedni proizvodi iz oblasti maslinarstva i uljarstva su biomasa koja nastaje nakon rezidbe maslina, lišće koje ostaje nakon čišćenja i pranja ploda masline, endokarp ploda masline, komina različite teksture u zavisnosti od načina centrifugiranja, otpadna voda (od pranja plodova masline, iz tečne faze prilikom trofaznog centrifugiranja, od pranja i čišćenja pogona za preradu).

Lišće maslina predstavlja jeftin ili besplatan, obnovljiv i količinski bogat izvor polifenola. Dokazano je da ekstrakt ovog sporednog proizvoda ima antioksidativno, antizapaljensko i antimikrobrovo dejstvo protiv bakterija i gljiva, dok pokazuje i određene antivirusne karakteristike.

Endokarp ploda masline je veoma značajna sirovina u proizvodnji biogoriva, s obzirom na nizak sadržaj azota i sumpora, kao i u proizvodnji aktivnog uglja, bio-ulja, furfurala, termoplastičnih polimera, nisko agresivnih abraziva, kozmetičkih preparata za piling kože, smole, za apsorpciju teških metala i kao suplement u ishrani životinja.

Komina se najznačajnije koristi kao đubrivo, u proizvodnji aromatičnih komponenti koje nalaze primjenu u gastronomiji, kozmetičkoj i farmaceutskoj industriji; za proizvodnju metana koji se koristi kao izvor energije za zagrijavanje vode i proizvodnju električne energije, biološkoj apsorpciji teških metala iz otpadne ili vegetativne vode; proizvodnji lakog građevinskog materijala, bioaktivnih peptida, kao životinjsko hranivo (najviše do 10% od ukupne ishrane) itd.



### **PROBLEM OTPADNIH VODA:**

Otpadna voda je sporedni proizvod koji, ukoliko se ne tretira i ne skladišti pravilno i pravovremeno, ima najznačajniji negativan uticaj na životnu sredinu. Neki od načina valorizacije otpadnih voda su izdvajanje polifenola i time prečišćavanje vode koja je ponovo upotrebljiva. Ovim postupkom se dobija koncentrovani rastvor koji sadrži organske supstance velike molekularne težine, obogaćene polifenolnim jedinjenjima korisnim za kozmetičku, prehrambenu i farmaceutsku industriju, proizvodnju biofenola, enzima lipaze, etanol-a, metana. Veoma je interesantna sve češća upotreba otpadne vode u proizvodnji cigli i opeka. Otpadna voda je bogat izvor bioaktivnih komponenti i prirodnih fenola, kao što su hidroksitirosol, tirosol i oleuropein, i koji ekstrakтовани iz otpadne vode, mogu se koristiti u kozmetičkoj industriji kao aktivni UV filteri.

Brojni su prijedlozi tehnoloških rješenja u valorizaciji sporednih proizvoda koji imaju karakter laboratorijskih ili eksperimentalnih, a rjeđe industrijskih, tj. šire primjenjivih u praksi. Zajednička su dva opšta pristupa prilikom valorizacije ovih proizvoda: izdvajanje dragocjenih, dalje upotrebljivih hemijskih jedinjenja, kao i konverzija sporednih proizvoda u krajnje rezidue koje nemaju negativan uticaj na životnu sredinu.

Upravljanje ovim fitotoksičnim otpadom je izazovan poduhvat, kako sa ekološke, tako i sa ekonomski tačke gledišta. Brojni su tehnološki i ekonomski izazovi koji moraju biti prevaziđeni kako bi valorizacija sporednih proizvoda dobila širi spektar, te je neophodno da dalja istraživanja predlože jednostavnije, sigurnije i ekonomski isplativije načine valorizacije. Takođe, zakonska legislativa u oblasti maslinarstva, obnovljivih izbora energije i upravljanja otpadom jedne države mора biti usklađena sa inovacijama u tehnologiji i time omogućiti provođenje holističkog sistema, jednog opravdanog pristupa.





piše: *Mr sc. Stanislav Štambuk, Hvar*

# REZIDBA I KALEMLJENJE MASLINA

**Rezidbom rodnih zasada, maslini produžavamo doba rodnosti, odnosno sprječavamo prerano starenje i gubitak rodnosti. Stalnim, odmjerenum pomlađivanjem omogućavamo rast izboga za sljedeću godinu i tako produžavamo rodnost stabla.**

Pri rezidbi masline mora se voditi računa o količini kiše koja pada tokom prethodne jeseni, prošlogodišnjem rodu, vegetativnom stanju stabla u vrijeme rezidbe, načinu uzgajanja i gustoći sklopa, te namjeni ploda.

Još je Lucius Moderatus Columella pedeset godina prije Hrista napisao:

*„Ako obrađuješ tlo ispod masline, tada je molиш da ti rodi, ako uz to još i gnojiš, tada je zaklinješ da ti rodi, ali ako je režeš tada je prisiljavaš da ti rodi.“*

## VRIJEME I PREDUSLOVI ZA REZIDBU

Rezidba masline obavlja se u vrijeme mirovanja vegetacije. U našim klimatskim uslovima rezidbu je preporučeno obavljati po prestanku od opasnosti od smrzavanja, u pravilu od druge polovine februara do sredine aprila.

Rezidbu masline ne bi trebalo obavljati tokom zime u područjima gdje postoji opasnost od mraza, zato što veća biljna masa na neorezanom stablu masline ima zaštitni učinak. Rezidba masline nakon obilnog roda može se obavljati neposredno pred cvjetanje, bez ikakvih posljedica. Kod takve rezidbe (kasne) najbolje se uočavaju rodne, nerodne i mješovite grančice.

Rezidba na rod uključuje nekoliko preduslova: razvijenu i usklađenu krošnju, dobru kondiciju stabla i normalan rod u prethodnim odinama, shodno kondiciji i masi stabla.

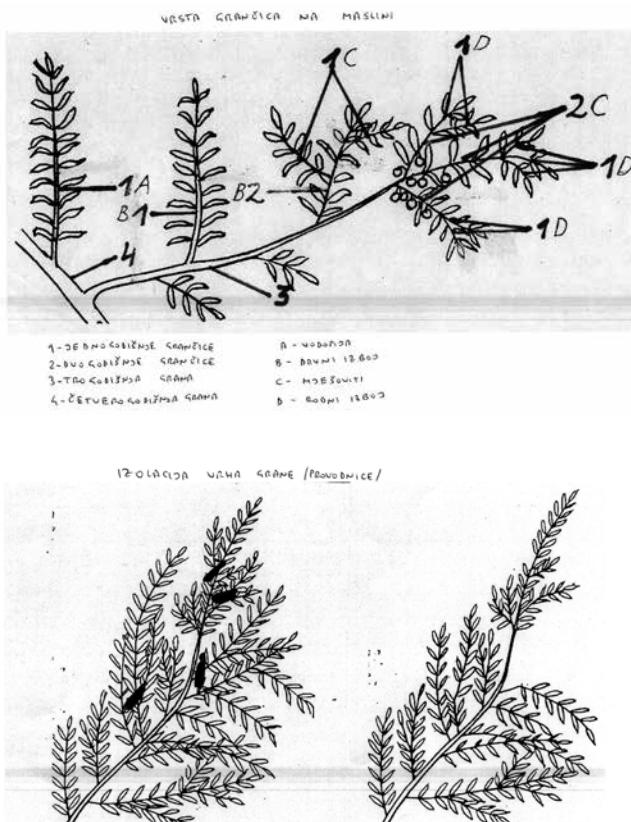
Za uspješnu rezidbu na rod nužno je poznavati sljedeća pravila:

- 1. MASLINA STVARA CVIJET NA JEDNOGODIŠNJOJ MLADICI**
- 2. KAKO SE OSNOVNA GRANA PRODUŽUJE I RAZGRANJUJE, CVIJET SE UDALJAVA PREMA VRHU**
- 3. CVIJET SE UDALJAVA PREMA VRHU**
- 4. SAMO OSUNČANI LIST STVARA HRANU**
- 5. VODA JE OSNOVA ŽIVOTA I LIMIT PROIZVODNJE NA KRŠU**

Kod masline razlikujemo: vodopije,drvne (nerodne) grančice, mješovite grančice i cvjetne (rodne) grančice. Vodopije (mlaz, mulac) su izboji koji se na maslini često pojavljuju, posebno nakon jače rezidbe. Drvna (nerodna) grančica manje je bujna od vodopije, raste uspravno i izbija iz dvogodišnjih ili trogodišnjih grančica, a nosi isključivo drvne pupove.

Mladom stablu masline rezidbom treba potencirati rast u prostor, a ne u visinu. To se postiže naginjanjem (otklonom) osnovnih grana i izolacijom vrha. Slabo bujnu maslinu (granu) treba jače rezati, rodne grančice svesti na najmanji broj, a ostale ostaviti bez razlike. Vrlo bujne masline (grane) treba slabije odnosno umjerenou rezati, ostaviti sve rodne grančice,drvne i mješovite prorijediti.

Posljednjih se godina intenzivno istražuje iskorištavanje ostataka grana od rezidbe za dobivanje biogoriva, celuloznih materijala i dr. Ostaci od rezidbe, odnosno tanje grančice, mogu se koristiti u ishrani preživara (ovce i koze). Takođe se mogu samljeti i razbacati po maslinjaku kao mulc.



## KALEMLJENJE I PREKALEMLJENJE

Postoji više načina kalemljenja i prekalemljenja maslina.

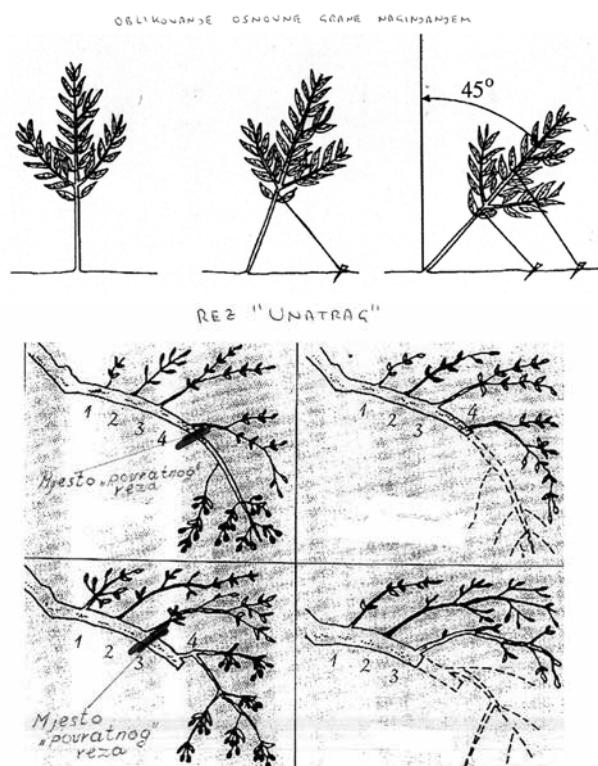
Prekalemljenje je zahvat kojim se pokušavaju ispraviti greške u maslinarstvu, kada je potrebno mijenjati sortiment u postojećem maslinjaku, a da se pritom ne moraju vaditi postojeća stabla. Ako su stabla u dobroj kondiciji, prekalemljenje je najjednostavniji i mnogo jeftiniji način zamjene sorte, nego krčenje i sadnja novog maslinjaka.

Promjena sortimenta se najčešće obavlja kad postojeća sorta više nije popularna, kao npr. Oblica, koje ima najviše i gdje je većina maslinjaka posađena njome, odnosno kad se pojavi nova ekonomski isplativija sorta.

Priprema stabla masline za prekalemljenje se sastoje u prikraćivanju primarnih grana za jedno dvije trećine u cilju odstranjuvanja već postojećeg uzgojnog oblika. Ovaj način prekalemljenja primjenjuje se kad se u potpunosti želi zamjeniti jedna sorta drugom. Međutim, u slučaju kad se samo želi dodati sorta oprasivač, nije potrebno prekalemiti sve grane, već se to može obaviti na nekoliko grana u krošnji. Alat i materijal koji kalemar mora imati su: voćarski nož, voćarske makaze, testera, voćarski vosak i traka, te sredstvo za dezinfekciju alata.

Tehnički kalemljenje ili navrtanje grančice koju nazivamo „plemka“ u praksi je najraširenije. „Plemke“ se uzimaju samo od zdravih i provjerenih stabala, a ne preporučuje se uzimanje od starih i izrođenih stabala.

Istraživanja podloga u maslinarstvu oskudna su, a saznanja temeljimo na zapažanjima i iskustvima. Primjera radi, prvo organizovano kalemljenje mastrinki ili divlje masline navodi se u dokumentu iz 1834. godine, kad su stanovnici Luna sa ostrva Pag (njih 108) tražili od lokalnih vlasti dozvolu za kalemljenje 2.600 mastrinki. Kako je sorta Oblica kao monosortna lošije rodna i ima alternativnu rodnost, najviše se primjenjivalo prekalemljenje sa nekom sortom koja je dobar oprasivač Oblice, a to su: Levantinka, Uljarica, Lastovka i Dužica. Posljednjih se godina prekalemljuje i sa sortama Istarska bjelica, Dužica, Piscoline, Carolea, Itrana i dr.





piše: Dr Ilija Morig, Luštica, Boka Kotorska  
foto: Anto Baković

# SUVOZIDANJE U MASLINARSTVU

Nezamislivo je maslinarstvo bez suvozidanja u primorskom dijelu Crne Gore. Krševit teren sa nagibom, sa malo zemlje i dosta padavina, uslovili su potrebu terasiranja i izgradnje stotine kilometara suvozida tj. međa. Zbog velikog znoja uloženog u njihovu izradu i održavanje, zatim zbog brojnih generacija koje su posao nastavljale i posebne vještine radi kojih ove građevine prkose gravitaciji decenijama, suvozid se može smatrati svojevrsnim „živim“ spomenikom svih poljoprivrednika u primorskom pojusu, a posebno maslinara. Takođe se može smatrati najvećim i najdužim spomenikom na svijetu, jer se proteže slobodno i u kontinuitetu kroz prostor.

Takav primjer je područje Mediterana, koje je povezano i isprepletano hiljadama kilometara suvozida, čije forme, dimenzije, strukture, boje kamena i tehnike gradnje variraju, kreirajući tako poseban segment materijalne i nematerijane kulturne baštine od svjetskog značaja.

Navedeno je razlog za uvrštanje tehnike suvozidanja na UNESCO-voj reprezentativnoj listi nematerijalne kulturne baštine 2018. godine. Navedeni UNESCO status ovoj baštini pruža nove uloge i prilike, posebno mogućnost turističke valorizacije i razvoja novih turističkih iskustava.

Vrijednosti suvozida su i ranije bile prepoznate, ali su sada uslovi za njegovu punu valorizaciju mnogo veći kroz tzv. integralni pristup podržan turizmom. Naime, osim brojnih promjena koje su bile neophodne da se dogode u oblastima koje tangiraju suvozidanje (npr. odgovorna arhitektura, održivo građevinarstvo, zelena ekonomija,

organska poljoprivreda), i turizmu je bilo potrebno vremena da pređe dug put od koncepta „sunca i plaže“ do zelenih i selektivnih videova ponude, čime određeni resursi dobijaju svoju priliku da postanu dio šireg turističkog proizvoda. Ipak, iako danas postoji turistička tražnja (npr. geoturizam, kulturni turizam, turizam posebnih interesovanja, kreativni turizam itd.), i dalje nedostaju konkretni turistički proizvodi, tj. iskustva koja se mogu kao „paket usluga“ ponuditi posjetiocu. Drugim riječima, iako teorija nudi niz operativnih rješenja, naša struka i praksa još nisu primjenili mnoga od njih koja mogu privući posjetioce, zaposlitи stanovništvo i kreirati održivu turističku priču.

Zato je osnovni cilj ovog razmatranja da se prikažu moguće primjene i značaj suvozida, ali sa praktičnim i upotrebljivim rješenjima i načinima primjene, prevashodno kod maslinara, a potom i kod ostalih zainteresovanih za očuvanje i valorizaciju suvozidne baštine.

**Suvozid kao dio kulturnog pejzaža i svijedok radne tradicije lokalnog stanovništva:** Kulturni predio ili pejzaž je značajan turistički resurs koji se može koristiti kroz jednostavne forme rekreativne (npr. pješačenje) i kroz složenije ponude koje kreiraju radna mjesta, dodatni prihod i nove usluge (npr. kreativne radionice, team-building). Dugoročno, ovakve turističke inicijative imaju ulogu očuvanja i unaprjeđenja prirodnih vrijednosti područja (npr.

Stari Bar, Luštica, Gornja Lastva, Paštrovići), održivog razvoja lokalne zajednice koja ostaje i nastavlja da živi i

radi, te čuvara kulturnog identiteta, materijalne i nematerijalne baštine. Uređeni predjeli kao što su maslinjaci, vinogradi, voćnjaci, pašnjaci i druge površine, važan su svjedok radnih navika, proizvođačke tradicije i drugih društvenih vrijednosti lokalnih stanovnika. Suvozid je važan spomenik i svjedok snažne volje prethodnih generacija i njihove odlučnosti da odbrađuju i stvaraju u ljutom kršu.

**Suvozidanje kao preventiva protiv erozije:** Svojim fizičkim i mehaničkim karakteristikama, suvozid je efikasnata zaštita od erozije. Velika količina padavina tokom zimskih

mjeseci spira plodni površinski dio i uništava plodnost zemljišta. Osim toga, u težim slučajevima moguća je pojava krupnijih fizičkih oštećenja, koja mogu ugroziti život i rad ljudi na tom području. Osim navedenog, propustljost suvozida je bitna karakteristika jer omogućava oticanje viška vode. Sa druge strane, obezbeđuje se taloženje biljnog materijala, koje se vezuje za teren, stabilizuje terase i unaprjeđuje ukupnu plodnost kao važnog poljoprivrednog resursa. Konačno, poboljšava se zeleni pokrivač i rodnost osnovnih kultura, koji dodatno doprinose kvalitetu zemljišta, proizvodnje i predjela.

**Suvozidanje u organskoj proizvodnji:** Uloga suvozida u organskoj proizvodnji je višestruka. Zbog svoje strukture, suvozid je povoljno stanište za brojne korisne insekte koji spadaju u alate biološke kontrole štetočina i bolesti. Izgradnjom i održavanjem suvozida, uz sadnju biljnih vrsta koje privlače korisne insekte i primjenu ostalih agrotehničkih mjeru, stvaraju se uslovi za njihovo zadržavanje i održavanje prirodnog balansa u pogledu štetočina i bolesti.

**Suvozidanje u tradicionalnom graditeljstvu i modernoj arhitekturi:** Suvozidanje se teže direktno primjenjuje u savremenim objektima za stanovanje, ali upotreba sličnih tehnika i kamena kao dekorativnog elementa je u širokoj upotrebi. Ključni princip se ogleda u očuvanju tradicionalnog graditeljstva kod ambijentalnih cjelina i objekata (npr. kamena sela i kuće), dok na drugim lokacijama je neophodno pronalaziti načine upotrebe suvozida u dekorisanju enterijera i eksterijera, te izgradnji pomoćnih i drugih objekata (npr. straze, svodovi, krovovi).

**Suvozidanje u uređenju seoskih turističkih domaćinstava:** Kamien je vrlo dostupan materijal i često besplatan. Bitna prednost je njegova dostupnost svima, a posebno maslinarima i ostalim stanovnicima sela. Estetske, sigurnosne i funkcionalne karakteristike suvozida su brojne i prepoznate kod uređenja vrta, bašte, staza,

puteva, konzolnih stepenica, roštilja, ognjišta na otvorenom, manjih građevina i ambijentalnih cjelina. Uz to, suvozid je vrlo tolerantan u pogledu slijeganja terena, te za naknadnu dogradnju, pregradnju, pa i potpuno izmještanje, često bez značajnijih finansijskih troškova. Sve navedeno dobija mnogo veći značaj kada se poredi sa skupljim materijalima (npr. željezo, aluminijum, lim, beton, staklo), troškovima njihovog instaliranja i pogrešnom ili pretjeranom upotrebom u seoskom prostoru.

**Suvozidanje u tradicionalnoj poljoprivredi (kućari, guvna, lokale, torovi, štale, trnice, skale, krovovi):** Brojni poljoprivredni objekti su vjekovima izgrađivani upotrebom suvozidne tehnike. Početkom uobičajenih (npr. guvna, štala), najviše pažnje ipak privlače kućari u udaljenim maslinjacima, staze i stepenice u svim oblicima, posebno one konzolne, razni krovovi, voltovi i svodovi. Problem svih navedenih objekata je njihovo nedovoljno korištenje i održavanje, što dovodi do propadanja. Zato je starim objektima potrebno pronalaziti nove (npr. turističke) uloge uz zadržavanje njihove prethodne primarne funkcije (npr. guvna kao prostor za pripremanje hrane na otvorenom i druženje turista, štale kao pomoćni objekti za bicikla, sportsku opremu ili alat, kućari kao alternativni smještajni kapaciteti „robinzonskog“ tipa itd.).

**Suvozidanje kao oleoturistička atrakcija:** Turizam masline ili oleoturizam je oblik turističke ponude koja objedinjuje brojne atrakcije, događaje i aktivnosti u vezi sa maslinom i omogućava turističku posjetu i boravak, sa brojnim ekonomskim, socio-kulturnim i ekološkim efektima za lokalnu zajednicu i posjetioce. Uprkos sve prisutnom suvozidu u prostoru koji nas okružuje, posebno kada se govori o maslinarstvu, ipak nedostaju konkretne ponude u ovom segmentu agroturističkog poslovanja. Mogući načini valorizacije suvozida kao baštine i suvozidanja kao vještine su sljedeći: Tematske pješačke rute u vezi sa tradicionalnim suvozidom (npr. Ruta de Pedra en Sec GR221 – Dry Stone Route Mallorca); Prostori suvozidanja (npr. maslinjaci, radionice, parkovi, muzeji) gdje se mogu vidjeti objekti te učestvovati u radionicama obnove; Suvozid kao dodatna atrakcija u drugim oblicima turističke ponude (npr. foto-safari, likovne kolonije, rekreacija i zabava, olives & biking, permakultura, organska proizvodnja, joga, teambuilding itd.); Ostale ponude (npr. land art, događaji i manifestacije, zanatstvo, proizvodnja kreča, nauka i istraživanje, zaštita, edukacija itd.).

Naši maslinari mogu dati ogroman doprinos navedenoj temi, posebno u praksi, jer sa razvojem agroturizma, gastroturizma, alternativnih vidova ponude (npr. rural joga), pješačenja i drugih oblika rekreacije, otvara se široki strateški i taktički prostor za punu valorizaciju suvozida i suvozidanja, nova radna mjesta, iskustva i prihode. Takođe, naporci maslinara i uljara moraju biti podržani mjerama lokalne uprave i resornog Ministarstva, gdje već postoje mjere za revitalizaciju suvozida, da bi se omogućio tzv. integralni pristup obnove i razvoja podržan turizmom.

Navedenom treba dodati i međunarodnu komponentu, kao što je UNESCO status, ali i brojne fondove EU koji suvozidanje mogu afirmisati i promovisati kao savremenu i održivu atrakciju, rekreaciju i djelatnost.

# KOOPERATIVE U MASLINARSTVU

piše: Dr Zarija Pejović

POLJOPRIVREDNE KOOPERATIVE SE DEFINIŠU KAO DOBROVOLJNO UDRIŽIVANJE RESURSA U DATOJ DJELATNOSTI PROIZVODNJE SA CILJEM STICANJA DOBITI. U CRNOJ GORI JE ZAKONOM O KOOPERATIVAMA ODREĐEN NAČIN OSNIVANJA, STICANJE I PRESTANAK STATUSA ČLANA, UPRAVLJANJE, KAO I DRUGA PITANJA OD ZNAČAJA ZA RAD KOOPERATIVE.



Članovi kooperativne ostvaruju benefite koje bi kao individualni proizvođači mogli da ostvare uz značajno veće finansijske napore, a koje mali proizvođači sebi teško mogu priuštiti. Nabavka opreme, mlinova, mašina za punjenje flaša, potom opreme za zaštitu maslina, kao što su motorne prskalice, iziskuju značajna ulaganja koja je moguće ostvariti kroz kooperativu.

Udruživanje u kooperativu takođe omogućuje kontrolu, kao i standardizaciju kvaliteta proizvoda. Kao benefit se nameće i jeftinija nabavka potrebnih agrotehničkih sredstava i sadnog materijala. Ovaj vid udruživanja daje veći pregovarački kapacitet u odnosu sa veleprodajnim preduzećima, odnosno distributivnim lancima. Takođe, otvara se mogućnost angažovanja visoko obrazovanih kadrova - tehnologa, i shodno tome primjene znanja u proizvodnji, što rezultuje kvalitetnijim, a time i konkurentnijim proizvodom na tržištu.

Malim proizvođačima maslinovog ulja sa područja Barsa potrebna je standardizacija kvaliteta proizvoda, adekvatno flaširanje ulja sa prepoznatljivim brendiranjem, kao i marketing u smislu ekonomske propagande. Proizvođači maslinovog ulja i stonih maslina trebaju iskoristiti specifična organoleptička svojstva ploda barske Žutice, za kojom na tržištu postoji evidentna tražnja, uz cijenu koja je i veća u odnosu na ulja i stone masline koja dolaze iz uvoza. Udruživanje samim proizvođačima omogućava da se, prije svega, posvete proizvodnji do berbe, dok se ostale faze obavljaju u zajedničkim pogonima, odnosno kapacitetima.

Važno je napomenuti da Zakon o kooperativama normira obavezu državi i lokalnoj samoupravi u pravcu podrške ovom vidu udruživanja proizvođača. Mada je Vlada Crne Gore već pomogla u izgradnji Kuće maslina, otvaraju se perspektive dalje saradnje kroz revitalizaciju starih maslinjaka, izgradnju pristupnih puteva, te stvaranju novih zasada. Ovdje je naročito važna konačna realizacija ideje izgradnje rasadnika barske žutice, ali i drugih sorti

maslina, kako bi proizvođači lakše nabavljali kvalitetan sadni materijal. Takođe, važna bi bila i realizacija ideje izgradnje mлина за masline, kojim bi rukovodili stručni tehničari. Smatramo da bi eventualna pomoć lokalne samouprave u ovom dijelu bila od velikog značaja.

Dosadašnjim djelovanjem Društva maslinara stvoreni su novi obrasci u ponašanju, što se prije svega ogleda u načinu berbe i proizvodnji kvalitetnijeg ulja sa manjom kiselošću. Mišljenja smo da bi dalji napredak u proizvodnji trebao biti ostvaren na planu zaštite roda masline od štetočina, tačnije kroz obezbjeđivanje opreme za tretman što većih površina, i to u što kraćem periodu, što je od značaja u suzbijanju maslinove mušice.

Smatramo da je dalji razvoj maslinarstva od značaja u pravcu razvijanja ekonomske održivosti lokalne zajednice, ali i stvaranja većeg biznisa po ugledu na italijanske kooperative. Ulje barske žutice zaslужuje da se nađe i na tržištima van Crne Gore, budući da svojim svojstvima može biti takmac i najboljim proizvođačima.

Maslinarstvo je u potpunosti komplementarno sa turizmom kao jednoj od glavnih privrednih grana Crne Gore. Turistička posjeta generiše tražnju za autohtonim sortama. No, i maslinjaci Barsa imaju što da ponude turistima. Izgradnja putne infrastrukture prema Džidžarinu u podnožju Starog Barsa, obnova starog kamennog mosta, sanacija ostataka crkve sv Urbana... pokazuju kako poljoprivreda, maslinarstvo i održivi turizam idu ruku pod ruku, kroz privlačenje platežnih turista, nasuprot masovnom turizmu i divljoj gradnji koji devastiraju crnogorsku obalu.

Situacija sa epidemijom koronavirusa pokazala je značaj domaće proizvodnje, pa se kupovina domaćeg nametnula kao prioritet. Posebno na ruku idu društvene mreže koje proizvođačima olakšavaju distribuciju prema potrošačima. Iskoristiti krizu u pravcu koristi mudrost je uspješnog biznisa.



piše: Mustafa Canka, Ulcinj

| FOTO: LEAFANDSEA.NET

# VALDANOS

## *- uvala mira i maslina*



JEDINSTVENA UVALA VALDANOS I NJEZIN DIO, STOLJETNA MASLINADA, PRIRODNI SU, EKONOMSKI, EKOLOŠKI I KULTURNI, ALI PRIJE SVEGA SAKRALNI LOKALITET ZA GRAĐANE ULCINJA.

Maslinada u Valdanosu je najveći živi spomenik maslinarstva u Crnoj Gori, izvanredne ekonomske i ekološke vrijednosti. Imo oko 18 hiljada stabala maslina, prosječne starosti oko 800 godina, a Zakonom o maslinarstvu Crne Gore je stavljen pod posebnu zaštitu države.

Mnogo stabala u toj uvali starije je od dvije hiljade godina. Naučno je dokazano da se od starijih maslina dobija kvalitetnije ulje. „To znači da je svako stablo masline u Valdanosu vrijednije od bilo kojeg hotela koji bi se izgradio u ovom unikatu prirode“, smatra ekolog iz Njemačke **dr Mihail Miler**.

No, već preko četiri decenije ove su masline zapuštene, pa je nužno da se taj kompleks što prije revitalizuje. To jedino mogu obaviti raniji vlasnici. Oni za to imaju volje, znanja i spremnosti. Država i opština moraju da im pomognu u nastavljanju vjekovne porodične tradicije, obezbjeđivanjem kreditnih sredstava. Još više novaca moguće je obezbijediti iz posebnih fondova EU i međunarodnih organizacija i institucija.

Na sličan način nužno je pristupiti obnovi vinograda na brdu Mendra. Na ovim kultivisanim predjelima osigurao bi se razvoj održive visokokvalitetne poljoprivredne proizvodnje.

Takođe, u Valdanosu treba napraviti botanički vrt sa autohtonim i egzotičnim vrstama biljaka, te rasadnik maslina i vinove loze. Time bi se obezbjedilo povezivanje tradicionalnog načina života i uzgoja mediteranskih kultura s ekonomskim razvojem čitavog ovog područja.

Nužno je rekonstruisati kaldrmu, koja prolazi kroz „srce“ uvale i ulcinjske Maslinade. Na taj način građanima i turistima bi bilo olakšano kretanje tim predivnim prostorom, gdje nikada nije bilo nikakvih prepreka za pješake. Potrebno je preuređiti i proširiti prirodne staze, kako bi one postale i biciklističke, napraviti odmorišne punktove i razviti sistem označavanja.

Izvanredno iskustvo je obilazak poluostrva Mendra i 15 prirodnih izvora u Maslinadi, uključujući čudotvorne Viline vode.

Divan ugodaj je svakako i posjeta najstarijem svjetioniku u Crnoj Gori, a nezaboravan posmatranje morske pučine i čitavog područja sa brda Mavrijan. Sa njegovog vrha, kada je lijepo vrijeme i dobra vidljivost, pruža se pogled od Otrantskih vrata do Palagruže!

Uvala Valdanos predstavlja evidentirani podvodni arheološki lokalitet sa značajnim nalazima još iz vremena antike.

U podmorju Valdanosa raste biljka Posidonia oceanica, morska trava. Riječ je o endemskoj mediteranskoj vrsti, koja živi samo u Sredozemnom moru. Livade posidonije su područja najveće biološke raznolikosti, dokaz čistoće mora i bogatstva ribom. Ta trava godišnje raste samo jedan centimetar, što znači da u Valdanosu (i u moru i na kopnu) postoje biljke stare stotinama godina. Inače, uvala Valdanos je bila glavna luka čuvenih ulcinjskih gusara i poprište niza pomorskih bitaka.

Ovakvim odnosom prema uvali Valdanos može se uspostaviti harmonija ekologije i ekonomije na principima odgovornog i održivog razvoja, u skladu sa željama i potrebama visoko zahtjevnih turista, čime se podiže vrijednost čitave destinacije, ali i odgovoran odnos prema generacijama koje dolaze.

I u Strateškom planu razvoja opštine Ulcinj predviđa se da se u Valdanosu izgradi „turistički centar za izlete, zabavu, rekreaciju i posmatranje prirode“. „Cilj je unaprjeđenje i diverzifikovanje turističke ponude u opštini Ulcinj. Naime, na ovom području postoji izvanredan potencijal koji nije dovoljno iskorišćen. Izgradnja centra omogućiće posjetiocima da tokom cijele godine imaju prostor za izlete, zabavu i rekreaciju“, navodi se u ovom dokumentu.

Tako nešto se, valjda, očekuje u godini kada slavimo pune tri decenije od proglašenja naše države ekološkom, i u trenucima kada u svijetu dramatično narasta svijest o globalnoj potrebi očuvanja i zaštite prirode, kada počinje nova epoha ekonomskog razvoja na principima održivosti i odgovornosti.



# MASLINARSTVO U BARU U XIV, XV I XVI VIJEKU

piše: Dr Sava Marković

BARSKA KOMUNA JE JOŠ U XIV VIJEKU ISPLAĆIVALA DRŽAVNE NAMETE I U ULJU, A BARSKI MASLINJACI SE, KOLIKO JE POZNATO, POMEMINU U ISTORIJSKIM IZVORIMA OD 1333. GODINE. TADA JE SVEŠTENIK MARKO STANOPOLI SVOJOJ ROĐAKI MARI I NJENIM SINOVIMA OSTAVIO U NASLJEĐE MASLINE KOD CRKVE SV. FELICIJANA.

Smješteni u suburbanom prostoru, maslinjaci su smatrani vrijednim vlasništvom, koje se štiti i zavješta testamentima. Pripadali su najčešće plemićkim rodovima i crkvenim institucijama. Od pedeset stabala maslina u Baru, koji su joj pripadali, Mare, žena Pavla de Zaulego je 1382. polovinu odredila kaptolu katedrale sv. Đura ("al capitolo dela glesia de Santo Zorci de Antivaro"), a drugu polovinu mužu. Međutim, 25 stabala maslina koji su tako pripali Palu trebali su da ostanu u njegovom korisničkom vlasništvu dok je živ, jer su po njegovoj smrti i oni imali pripasti "al ditto Capitulo". Maslinovo ulje se koristilo za ishranu, posebno tokom posnih dana koje je propisivao liturgijski kalendar, za podjelu sakramenata, kao i za iluminaciju crkava. Mara određuje i da šest stabala "de olive a Spinosa" pripadnu "a dom Menze", njenom bliskom zaređenom rođaku, dok zemljiste s jednim stabлом masline koje se nalazi "a Prodameso" zavješta "a Perve de Gubalelya".

Vinograd "sancti Quinci cum olivis" i maslinjak pored crkve sv. Gabrijela bilježe se 1390. god. Seia Millani posjedovala je 1397. "ogradam de olivis in contrata Spinoyi", "pored posjeda Tome" u barskom distriktu, dio imanja njenog muža, notara Jakoba iz Parme; dala ga je s kućom i s ostalim posjedima u miraz njihovoj kćerki Alegrini, koja se udavala za Kotoranina iz roda Vrakjen. Don Dimitar Seget 1414. ostavlja svojoj sluškinji Ljubi "la caxa et tute le mie olive". Možda je sačuvan i pomen Stare masline: barski kanonik i benediktinski opat sv. Marije na Mljetu Andrija de Žare, u testamentu iz 1421. veliku maslinu ("una oliva granda") pored rijeke "de Spinoza" ostavlja kanonicima katedralnog kaptola sv. Đura. Kanonicima zbornog kaptola sv. Petra ostavio je i masline u Congeri ("olive de Zgera"). Patriciji Curiacu kupuju 1438. od trgovca Stana Ilića maslinjak s preko 200 stabala. Nikola Marinov de Nale (Natalis), koji je testament sačinio 1451, svoj mlin za masline s kućicama ("molino dele olive cum le casete") i vinograd "de Pradamos", ostavlja, ako izumru muški nasljednici njegovog sinovca, katedralnim kanonicima ("canonici de San Zorzi de Antivari"), s tim da mole Boga za njihove mrtvte. Toponim Kapljeva povezuje se sa jezičkim reliktom "caput oliae". Maslinjaci se pominju i u predjeli-ma crkve sv. Lovra, Spilica, Žurnjevca i Carevog Dola.

## Dubrovački i barski trgovci:

Dubrovčani koji su u Bar dolazili kao trgovci, pomorci i zanatlije (kao i oni koji su bili oženjeni Barankama), najradije su novac ulagali u maslinjake i ulje. Ulje iz Bara bilo je dosta jeftino: Baranin Andrija Simov Valentino 1369. je prodao 40 stara ulja (star - 28 lit i 8 unči) po 10 groša za star. Niko Guliermi je trebao 1372. u barskoj luci obezbijediti za Dubrovčane 10 milijara ulja ("miliaria decem de oleo") po cijeni 26 dukata milijar (u koji se računalo 80 stara: "miliare stariorum LXXX"). Baranin Luka Machien prodaje 1381. godine 10 milijara dobrog svijetlog ulja po cijeni od 30 dukata milijar, od čega mu je polovina zarađenog iznosa trebala biti isporučena u tkaninama. Star barskog ulja nabavljan je u Dubrovniku 1390. po cijeni od 14 groša, a kvartica prodavana 1395/96. za 20 folara. U Bar su obično stizale lađe sa sudovima (buradima) za ulje.



Dubrovački vlastelin Mato Georgio bio je zadužen za nabavku ulja iz Bara, a više dubrovačkih trgovaca podnijelo je 1397. tužbu protiv njega kad im je Đurađ II Balšić naplatio veću carinu. Đordić im je to morao nadoknaditi uljem, no ubrzo je zadužen da doveze 300 stara ulja iz Bara i prodaje ga po 25 folara za kvarticu. Početkom 1399. trebao je dopremiti 200 stara ulja. U Dubrovniku je davao po 50 stara ulja Canusu Petroviću da ga prodaje u svojem dućanu.

Barani naseljeni u Dubrovniku bili su kasnije najčešći dovoznici barskog ulja. Nikoli Mincoviću (Menze) dozvoljeno je 1459. da posjeti dubrovačku luku s lađicom krcatom uljem. Uljem su otplaćivani i dugovi, te je imalo karakter naturalnog novca. Carina na ulje iz Bara iznosila je 6 folara za star 1470. i 1472. Barsko ulje bilo je prisutnije u Dubrovniku od 1470. godine, kad su prilike na arbanaškoj obali postale sasvim nestabilne uslijed pojave većeg broja gusara. Zbog opasnosti od gusara čak i pri utovaru u barskoj luci, porasla je vrlo visoko stopa osiguranja od 4% za kratku relaciju od Bara do Dubrovnika. Narudžbe su išle i do 500 dukata (30.000 akči, koje su cirkulisale u Baru još od kraja XV st.). Bisaga ulja je 1497. stajala u Dubrovniku dva dukata. Barani su u Dubrovniku prodavali i ulcinjsko ulje. Da se iznađe novac za kupovinu ulja, osnivana su npr. 1440, 1472. i 1498. g. u Dubrovniku kratkotrajna trgovacka društva.



### Problemi s Mrkojevićima:

Mletačka Republika je početkom XV vijeka u Baru, čija je okolina bila bogata maslinjacima i vinogradima, ali uznemiravana napadima turskih podanika Mrkojevića, ostvarivala godišnji prihod od 700 dukata, dok su gradski rashodi iznosili 800 dukata. Upoređenja radi, mletačka vlada je u istom periodu u Kotoru ostvarivala prihod od 1.266 dukata, ali su tamošnji izdaci uznosili 3.000 dukata, dok je u Budvi prihod iznosio 226 dukata, uz prinos odgovaraće količine soli. Međutim, uključeni u sistem mletačke trgovine, Barani su još 1443. tražili olakšice oko plaćanja daće na vino i ulje "che si fara al molin". Stanje će se znatno promijeniti 1553, kada će prema poznatom Giustinianovom izvještaju godišnji prihod u Baru iznositi samo 200 dukata, koji će se ubirati od četiri daće: na konje, na scappa (najvjerojatnije radi snabdijevanja žitom, odnosno hljebom), beccaria (porez na promet stokom i mesom u opštinskoj klaonici) i na marcanzie (raznu trgovačku robu). Poslije turskog zauzeća Skadra, Mrkojevići su nastojali da pod autoritetom i sjenkom moćnog zaštitnika okupiraju zemlju barskih vlasnika. Da nisu njihovi neprijatelji Morlaci okupirali gotovo polovinu brda Volujica i neobrađenog barskog polja, kako se navodi, Barani su mogli živjeti ugodno. Od maslina se na barskom području godišnje dobijalo 400 bačvi ulja godišnje, od čega je dio ostajao

gradu, a ostalo se izvozilo, i to je bila srž prihoda i izdržavanja Barana. Još više se moglo proizvoditi da Mrkojevići nisu stalno noću sjekli barske maslinjake.

Ulje je polovinom XVI st. predstavljalo glavni prihod grada. U vezi sa zakupom daća ulja i vina, koje je potestat (pro)davao u zakup s avansiranom uplatom 1/3 iznosa, 1500/01. se bilježe brojne pronevjere.

Ser Nicholans Gauissa nobillis Antibarensis bio je prije 1517. "daciér del dacio di ogl/o". Shodno praksi u nekim drugim gradovima, izvjesno su se i u Baru uljare davale u zakup na javnim nadmetanjima, a zakupci su ga mogli isplaćivati daćom u određenoj količini ulja. Antun Prokuljan je trgovao barskim uljem u Splitu. U decembru 1566. ukinuta je odluka po kojoj je nametnuta carina za prekomorski izvoz iznosila 10 dukata za 1 milijar ulja.

Izvoz ulja u Dubrovnik kulminirao je šezdesetih godina XVI vijeka, kada se izvozilo i za Herceg Novi i Srbiju. Maslinjak Borisija pominje se u prvoj polovini XVII v. U XVII vijeku se ulje iz Bara izvozilo i u susjednu Budvu.

# ANTIKA I MASLINARSTVO BARSKOG KRAJA

piše: *mr Mladen Zagarčanin*

Pitanje porijekla maslinarstva na prostoru barskog kraja i crnogorskog primorja nikada nije proučeno do kraja. Uvijek se za početke maslinarstva vezuju dendohronološka istraživanja Stare masline, a u skorije vrijeme i datovanja nekih takođe veoma starih stabala u neposrednoj blizini. O tome kako je tekao proces razvoja maslinarstva u barskom kraju, što je mnogo značajnije i kompleksnije za nauku, nikada se nije raspravljalo, jer taj proces involvira mnogobrojne naučne discipline, prvenstveno arheologiju.

Pitanje porijekla maslinarstva na prostoru barskog kraja i crnogorskog primorja nikada nije proučeno do kraja. Uvijek se za početke maslinarstva vezuju dendohronološka istraživanja Stare masline, a u skorije vrijeme i datovanja nekih takođe veoma starih stabala u neposrednoj blizini. O tome kako je tekao proces razvoja maslinarstva u barskom kraju, što je mnogo značajnije i kompleksnije za nauku, nikada se nije raspravljalo, jer taj proces involvira mnogobrojne naučne discipline, prvenstveno arheologiju.

Ova nauka je uspjela da se od pomoćne istorijske grane uzdigne skoro do egzaktnosti na osnovu mnogobrojnih arheometrijskih proučavanja koja su stvorena zahvaljujući ogromnom tehnološkom napretku. Jedna od takvih arheometrijskih disciplina je i arheozoologija, koja bi, u slučaju da su proučeni postojeći organski ostaci maslina, prikupljeni tokom recentnih arheoloških istraživanja Muzeja u Baru, doprinijela razrješenju mnogobrojnih pitanja vezanih za same početke maslinarstva na ovim prostorima.

Ipak, zbog nemogućnosti da sami stvorimo odjeljenja za ovakve naučne pristupe, nemoćni smo i da naše rezultate prezentujemo i uporedimo ih sa ogromnom bazom podataka koju su stvorili savremeni evropski instituti, od Bliskog Istoka pa do Provanse ili Istre. Iz tog razloga, naše izlaganje o barskom maslinarstvu, od antičkih vremena, bazira se na postojećoj materijalnoj građi, prvenstveno arhitekturi i keramici, pronađenoj tokom iskopavanja u posljednjih dvadeset godina.

## ANTIČKI GRADOVI BUDVA I ULCINJ

Iako ne postoji niti jedan pisani podatak o antičkom Baru, postoje istorijski podaci o Budvi i Ulcinju, kao najstarijim gradovima na našoj obali, ali i arheološka građa manjih ili većih emporijalnih naselja smještenih od Boke do upliva Bojane u Jadransko more. U toj sinergiji pisanih i materijalnih činjenica treba tražiti osnove kulture maslinarstva na ovom području, jer se samo komparativnom metodom može doći do odgovora na pitanje kako je tekao razvoj ovog „svetog stabla“ na našoj obali.

Opšta helenizacija jugoistočne obale Jadrana započela je u 4. stoljeću prije Hr. To je vrijeme kada se stvaraju velike grčke kolonije u Iliriji, za koje znamo da su nam podarile kulturu masline. Ali, negdje je taj proces započeo i mnogo prije. Po antičkoj legendi, Budvu je osnovao tebanski kralj Kadmo sa ženom Harmonijom, koji je, slijedeći savjete Delfskog proročanstva, sagradio grad onamo gdje se zaustave njegovi bikovi. Zbog toga se u antici smatralo da je i mjesto dobilo ime Buthue (bikovi ili bivolja kolica na strogrčkom), što je zabilježeno u jednom dijelu Filona, koga je prenio Stefan Vizantinac u 6. stoljeću. Kao jedan od najstarijih gradova, Budva je, zajedno sa Ulcinjem, prvi put pomenuta od strane Sofokla u 5. stoljeću prije Hr, koji je ubicira otprilike u blizini izvora rijeke Drine, a posle toga u glavama XXIV-XXV Peripulusa Pseudo Skilaxa, kao *maris ad litora habitua Europae et Asie Libie...* čije je djelo nastalo polovinom 4. stoljeća prije Hrista (Scylaci Carzandensis Peripulus, XXIV, XXV). On opisuje da plovidba od emporiona Budve do Epidamnosa (današnji Drač) traje dan i noć, zato što distanca između njih iznosi 81. nautičku milju, dok putovanje kopnom traje tri dana. Nautičke kordinate su potvrđene i od Ptolomeja, koji takođe pominje Budvu, pozicioniranu 450 istočne dužine i 410 sjeverne (Ptolomeus, „Geografija“, lib. II. tabla V). Mnogo kasnije, što će biti od veoma važne koristi po pitanju rimske kulutre, Plinije Stariji nas obavještava da Budva postaje Opidum civium Romanorum 168. godine (Plinius, „Naturalis Historia III“, 144), nakon pada ilirske države u vrijeme vladavine kralja Gencija. Na Pojtingerovoj Tabli iz 4. stoljeća grad je obilježen kao Butua, dok se u „Sinkelemosu“ od Hierokla Budva ne pominje među gradovima Prevalisa, pominju se samo Skadar, Lješ i Doklea. Možda je već tada izgubila značaj....

Nešto malo dalje je Ulcinj. Po legendi, koju prenosi Plinije Stariji, grad je ustanovljen od Kolhiđana, po kojem je dobio i ime od: Cholhis, Colcinium, Ulcinium (Plinius, „Naturalis Historiae III“, 114). Najvažniji arheološki nalazi iz vremena prvih helenističkih dodira sa Ilirima je žrtvenik posvećen Artemidi - Elfavoli, datovan u 5. vijek, dok o svakodnevnom životu svjedoči velika količina importovane grčke keramike raznih stilskih odlika, od arhajskog stila 7.-6. vijeka prije Hr, apuliske geometrijske kramike 5. stoljeća prije Hr, južnoitalske mesapske



| Starogčke, rimske i srednjovjekovne amfore iz antičkih brodoloma oko Bara

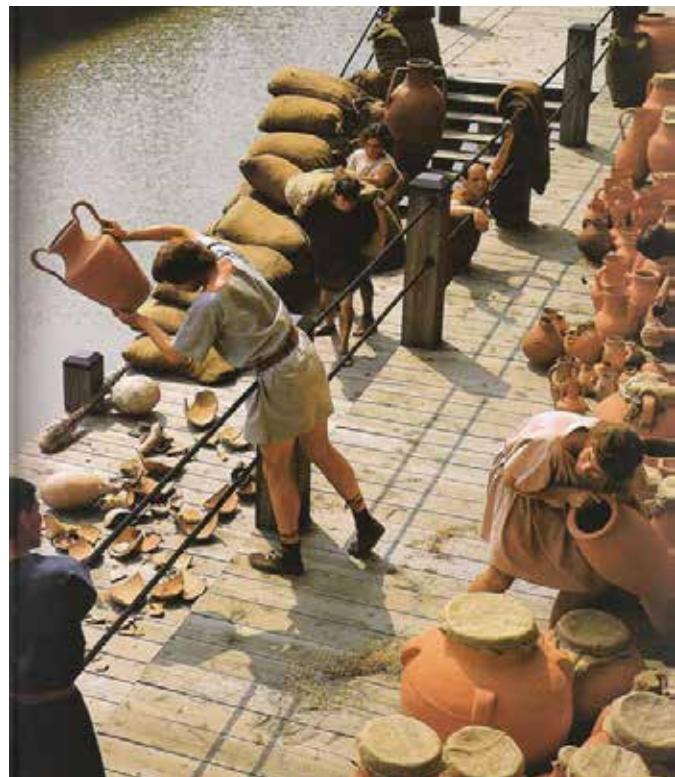
keramike kasnog 5. stoljeća prije Hr., keramike apulskog crvenofiguralnog stila 4. vijeka prije Hr. i Gnatija vaza istovjetnog radioničkog kruga kao što su komadi vaza pronađeni u Kapljevi kod Luke Bar.

Znači da, i u arheološkom i istorijskom konceptu ova dva grada između kojih je smješten i Bar, gdje je pronađena čuvena crnofiguralna vaza iz 5. stoljeća prije Hr., a koja se čuva u Zemaljskom muzeju u Sarajevu, ima prve konkretne dodire sa grčkom civilizacijom u 6.-5. stoljeću prije Hr. U grčkim polisima je tada već uveliko cyjetala kultura masline koja seže do „Homerovog doba“, a možda i prije, jer je seobom Dorana u 12. stoljeću prije Hr. protogrčki narod već zatekao ovu „svetu biljku“ koja se gajila mnogo prije dolaska Indoevropljana, o čemu svjedoči Stari Zavjet i priča o Noju i onoj predivnoj golubici koja je u kljunu nosila grančicu masline kako bi označila jedan novi svijet.

Uzveši u obzir i istorijske i arheološke podatke, dolazimo do zaključka da su procesi prvih dodira sa klasičnim periodom došli istovremeno, i da su se helenski trgovci raspoređivali na ilirskoj obali u skoro istom vremenskom razdoblju sve do početka permanentnog naseljavanja grčkih kolonista u 4. stoljeću prije Hr., kada se na Jadranu osnivaju stalne grčke kolonije kao što su Issa, Jader, Korkira, Epidamnos, Apolonija... i mnoge druge.

## ANTIČKI BAR

Najznačajniji arheološki nalazi iz helenističkog doba na prostoru Bara potiču iz uvale Bigovica, gdje su pronađeni ulomci kritskih i italo-grčkih amfora korištenih za prenošenje maslinovog ulja, a koji se datuju od 4. do 2. stoljeća prije Hr. Ako je postojala i neka sumnja u to da se maslinarstvo ovdje ne razvija permanentno od 4. stoljeća prije Hr., onda je otklonjena na osnovu podvodno-arheoloških istraživanja bigovičkog emporijuma, sa hiljadama fragmenata transportne grnčarije čija tipologija potiče iz velikih centara Magna Grecie u Južnoj Italiji i onih starijih, koji dopiru do Krita ili Peloponeskog poluostrva. U prilog tome idu i koprena rekognosciranja na prostoru Džidžarina, u maslinjaku ispod Starog grada Bara, gdje je potvrđena



| Rekonstrukcija jednog emporijalnog pristaništa

ogromna količina helenske crnofirnisovane keramike (Gnatija vaza prvenstveno) i djelova amfora za transport ulja, porijeklom iz istih centara potvrđenih i u Bigovici.

To znači da je odnos između podvodnih nalaza iz emporijuma i onih kopnenih, zasigurno postojaо, i da se ne radi o nekim slučajnim nalazima iz olupina brodova, već da je na Bigovici, za potrebe ovog dijela ilirske obale, postojaо organizovan transport prema širem mediteranskom prostoru, i suprotno.

Ipak, potvrde o razvijenom maslinarstvu i načinu korištenja maslinovog ulja ne mogu se sagledati sve do dolaska Rimljana, nakon 168. godine prije Hr., kada je u Skadru Marko Ancije, rimski konzul, nakon Drugog ilirskog rata, natjerao kralja Gencija na pokornost Republici. Proces pacifikacije, kako se finim rječnikom naziva okupacija ilirske teritorije, uslovio je i primanje rimske kulture i pismenosti, kao i promjenu u kulturnim obredima, čime je ovaj dio ilirskog Jadrana konačno primio vrhovnu vlast Rima, koji je za pet stoljeća svoje vladavine napustio sve svoje običaje i podvrgao se konačnoj romanizaciji.

Već u tom periodu možemo da govorimo o maslinarstvu kao privrednoj grani jer je stvaranjem velikih latifundijskih imanja započeo proces promjene privrednog razvoja uz organizovano kultivisanje masline kao najznačajnijeg ekonomskog resursa ove oblasti sve do 19. vijeka. Istina, mi na prostoru Bara nemamo ostatke takvih vila rustika, koje eksplotišu ovu privrednu djelatnost, ali imamo nekoliko emporiona u blizini (Valdanos, Stari Ulcinj, Bigovica, Maljevik, Bigovo i Prevlaka), gdje je vršen proces transporta i distribucija maslinovog ulja u antici. Takođe, značajne podatke nam daju i podvodno-arheološka nalazišta, ili potopljene galije sa ogromnim tovarima zapadnomediterskih amfora iz I vijeka naše ere. Ali, prije osvrta na jednu ogromnu tipologiju mediteranskih amfora koje su pristizale iz svih djelova carstva, moramo se dotaći same proizvodnje maslinovog ulja o kojoj najbolje svjedoče istraživanja velikog latifundijskog imanja na lokalitetu Mirišta u Petrovcu.





| Antička presa za ulje

## MIRIŠTA, MALJEVIK, VOLUJICA, BIGOVICA

Tokom iskopavanja ovog ogromnog ekonomata pronađena je jedna prilično velika arhitektonska cjelina koja je sagrađena u I stoljeću naše ere, površine od oko 2000 m<sup>2</sup>. Takvih je, istina, na prostoru jadranske obale nebrojeno puno, ali ono što je nama u ovom slučaju važno jeste sama blizina sa barskim distrikтом i konkretni pokazatelji o tome na koji način se proizvodilo maslinovo ulje i proizvodi od maslina.

Na Mirištima je, osim velikog mozaika u triklinijumu i vesibilima, postajala antička uljara, prva takva pronađena na Crnogorskom primorju, ali i šire, sve do Salone. U prostoru jedne odaje otkopan je mlinski točak (orbis), prečnika 1.5 metara, predviđen za prilično veliki mlin (trapetum). Tokom izrade, klesaru je pukao kamen, pa ga je vjerovatno ostavio sa strane gdje je kasnije upotrebljen. To znači da je ovaj ogroman kameni točak za mljevenje bio predviđen za veliku proizvodnju, a da li je ponovljeno klesanje istih veličina ne znamo. Ono što smo pronašli su još tri točka (orbisa), otkopani kraj drugih odaja duž triklinijuma, gdje su konstatovane kade pavimentišane mozaicima koje su u jednoj fazi premazane malterom. Ove kade su transformacijom jednog dijela vile u uljari služile za odtapanje maslinovog ulja, od boljeg ka onom lošijem, koje je služilo za osvjetljenje i druge potrebe. U velikoj prostoriji na sjeverozapadnoj strani pronađen je i ekonomski magacin, a u tom magacinu otkopana velika količina amfora I-IV vijeka i pitosi za čuvanje žitarica, kao i mnogobrojni fragmenti uljanih svetiljki, porijeklom iz Arecijuma, Tunisa ili Atike. Ono što je dosada nezabilježeno u našoj arheologiji jeste jedan potpuno novi tip malih amfora, tzv. spatheiona, lokalne produkcije, pa se pretpostavlja da je vila imala i svoju proizvodnju amfora za skladištenje vina i maslinovog ulja, ili da su rađene negdje u neposrednoj blizini. O Mirištima toliko, ali sasvim dovoljno da se vratimo barskom kraju, i uporedimo neke srodne nalaze.

Kao što smo kazali, Mirišta su prvi lokalitet u kome je dokazana proizvodnja maslinovog ulja na prostoru rimske provincije Prevalis, odvojene 305/6. naše ere od rimske provincije Dalmacije. Nedovoljna istraženost, ogromni erozivni procesi rijeke Rikavac koji su zatrpani jednu rimsku vilu rustiku sa mozaikom kod današnje Luke Bar (na mjestu stare Lozionice) nisu nam omogućili da na osnovu arheoloških istraživanja proučimo do kraja neko latifundijsko imanje u Baru. Skorašnja istraživanja medievalne crkve u Zaljevu potvrdila su i postojanje latifundijske vile rustike iz I vijeka, ali, do konačnih rezultata

proći će mnogo. Tako smo uskraćeni za podatke koji bi mogli da pruže još informacija o ekonomskom razvoju u vrijeme Rima, kao i moguće potvrde razvijenog maslinarstva u to doba.

Međutim, na osnovu podvodno-arheoloških istraživanja došlo se do ogromnog broja podataka o trgovačkim komunikacijama i načinu distribucije maslinovog ulja iz ovih krajeva. Amfora je ambalaža, koja nema veliki vijek trajanja. Rade se u velikim producijskim centrima gdje ima podobnih sirovina, prvenstveno kvalitetne kaolinske gline i drva za loženje keramičarskih peći. Kao takva, ona nema никакvu vrijednost sem što je nemjerljiv pokazatelj velikih trgovачkih odnosa jer se na osnovu formi i mineralnih karakteristika dolazi do mjesta gdje su rađene. A ta mjesta mogu biti veoma daleko.

U I vijeku neki od najznačajnijih centara za proizvodnju amfora tipa Lamboglia I, Lamgboglia II i Lamboglia 6AB, nalazili su se na Zapadnom Mediteranu, prvenstveno u oblasti Sjeverne Italije i Istre, a po uzoru na tipove Lamboglia I u Matagužima npr. rađene su slične amfore, koje su ipak bile predviđene za transport vina (jedna takva galija i danas postoji na dnu rijeke Bojane i datovana je u prvo stoljeće prije Hr.). Međutim, kao transportna ambalaža, ovi tipovi amfora, kao najčešći, koristili su se i za distribuciju maslinovog ulja.



U Baru postoje ostaci antičkog brodoloma sa velikom količinom amfora tipa Laboglia 6AB, i nalaze se neposredno ispod Ponte Volujice. Ono što ih je spasilo, istina djelimično, od recentne devastacije, jeste da se tokom renoviranja lučkog lukobrana jedan tegljač potopio baš preko ovog relikta, što nije dozvolilo dalje uništenje. Tako se ispod već zarđalog tegljača nalazi na stotine amfora ovog tipa koje su netaknute, a koje dokazuju živu trgovinu maslinovim uljem u ovim krajevima od I vijeka, kada Rim dobija na snazi nakon gušenja Bato-novog ustanka 9. godine u vrijeme Oktavijana Avgusta. Drugi veliki brodolom se nalazi u uvali Maljevik. Ovdje postoji amforište koje je kompletno devastirano i ono što nije ukradeno nalazi se u pjetrifiranim stanju, tako da je danas izgubljeno za nauku. Ipak, moguće je uvidjeti da se radi o istom tipu amfora kao i kod prethodnog amforišta, a to su mješovito: tipovi amfora Lamgoglia II i Lamboglia 6AB, proizvođeni u Sjevernoj Italiji i Istri, a skoro je utvrđeno da je njihova produkcija postojala i na prostoru Južne Italije i Sicilije.

Međutim, o samoj distribuciji maslinovog ulja i vina najbolje svjedoči Bigovica. Ovdje su pronađene sve zapadno-mediteranske i istočno-mediteranske rimske amfore koje mogu da se datuju od I stoljeća prije Hrista pa sve do VI stoljeća, kada preovladavaju tipovi vizantijskih amfora u kojima se distribuiralo vino i maslinovo ulje. Izdvojeno je preko 20 različitih formi, od kojih su neke rađene u Egiptu, neke u Tunisu i Alžиру, neke u Grčkoj, neke u crnomorskim centrima ili u Italiji, kao što su amfore tipa Formipoli, Dressel 20, Castrum Pertii itd.



## AMFORE, ŽIŠCI, MASLINOVO ULJE, KULT MASLINE

Nebrojeno je puno ovakvih podataka, a ti podaci ipak moraju da se uporede sa kopnenim nalazima jer su brodovi mogli da budu potopljeni uslijed nevremena, a plovilo se uz samu obalu. Međutim, kada smo kod amfora I vijeka, najznačajniji kopneni nalazi su pronađeni unutar gradine Radomido u Mrkojevićima, kao i u Džidžarinu.

Uломaka amfora 4-6. stoljeća ima u Starom gradu Baru (pretežno sjevernoafričkih tipova rađenih u Tunisu - Africana II-III), a fragmenti amfora od 1. do 4. stoljeća pronađeni su i na Nehaju. Takođe, mnogobrojni ulomci amfora za prenos ulja otkopani su oko crkve na Velikom Pijesku (posebno egipatske amfore tipa Gaza, kao i tipovi amfora iz egejskog basena, Late Roman 1 i Late Roman 2), i tokom iskopavanja trikonhalne crkve na Topolici, gdje preovlađuju amfore sa ostrava Samos (Samos cystern type) ili globularne amfore 6-9. stoljeća porijeklom iz Grčke.

Međutim, nije samo amfora pokazatelj proizvodničkih odnosa, postoje i neki porodični, privatni ili kulturni nalazi, koji upućuju na masovno korištenje maslinovog ulja u ovim krajevima, a to su žišci, uljane lampe ili *lucernae*. Žišci su male ukrašene keramičke posudice koje su služile za osvjetljavanje prostorija, a koje su masovno nalažene na ovim prostorima. Najbolji nalazi potiču iz Sutomora, gdje je na jednom mjestu pronađeno na stotine lucerni, atičke produkcije 4. vijeka, a ima ih i oko ranohrišćanskih objekata na Velikom Pijesku i Trikonhosa. Naravno, u fragmentima se pronalaze svuda, jer je to najisplatljivije rješenje za osvjetljavanje pored onih luksuznih, brončanih, a vosak je tada bio skup.



| Rimski radionica za proizvodnju ulja

Maleni recipijent se napuni maslinovim uljem u koji se ubaci kognoplja, i to osvjetjava prostorije preko cijele noći. Jedna takva, veoma specifična, koja je pronađena kod današnjeg hotela „Izvor“ u Sutomoru, ima predstavu Erota koji svira sirinks. Taj predvini mitološki prikaz jednog doba govori i o kulturnom vjerovanju u vrijeme mnogobroštva, kao što i jedan slučajan nalaz lucerne sa Hristovim monogramom, koji potiče iz Sjeverne Afrike (Tunisa), govori o počecima Hrišćanstva na ovim prostorima. Svima je bila potrebna svjetlost, a svjetlost je davalо i maslinovo ulje.

Postoji mišljenje da su toponimi Mirišta, osim što su povezana sa antičkim i ranohrišćanskim lokalitetima, veoma vezani za kult masline o kome se malo zna, jer, iako su mnogobrojni na Jadranu i šire, u okviru rimskih i hrišćanskih spomenika, skoro uvijek se nalaze unutar maslinjaka. Npr. Mirišta u Petrovcu su svakako vezana za neki kult (o čemu govore kade sa mozaicima), a koji je itekako imao veze sa proizvodnjom i distribucijom maslinovog ulja u antici, i koje se kasnije, u Hrišćanstvu, koristi u liturgijskim svetkovinama. Postoje Mirišta na Žanjicama gdje je ranohrišćanska crkva, Mirišta kod Maljevika, ali najvažnija za nas je Mirovica (takođe izvedena od istog indoevropskog pojma), gdje je maslina postala kulturni simbol grada Bara, i gdje su priče i legende toliko brojne i značajne da se prepričavaju stoljećima.

Ako nekada dođemo u priliku da pričamo o maslinarstvu u srednjovjekovnom i otomanskom periodu, uspjećemo da sublimiramo sve rezultate naših istraživanja sa onima koji su ovdje navedeni ukratko. Cilj nam je bio da ukažemo na to što je maslina značila ljudima u antici i koliko je ona doprinijela da se spoje drevni mediteranski svjetovi, kao i da u svakom mjestu prepoznamo njen značaj, bilo za puku ljudsku egzistenciju, globalne ekonomske tokove ili neki religijski kult, od paganskih vremena do početaka Hrišćanstva i dalje, do Islama, o čijoj kulturi maslinarstva ćemo pričati nekom drugom prilikom.

To je uistinu sveta biljka, a ovi krajevi bogme mogu da se podiže da su je počeli uzgajati veoma rano, možda i prije 1500 godina, ali, za sada, držimo se pouzdanog datovanja masline na Mirovici. Ona je dokaz prvih upriva mediteranskih svjetova u naše krajeve, kao što su arheološki predmeti iz raznih mediteranskih svjetova svjedoci njenog postojanja do dana današnjeg.



| Kade korištene za proizvodnju maslinovog ulja, Mirišta



piše: Radomir Petrić

# VLADO ILIČKOVIĆ

## – slikar duše masline

„ŠTO JE MENI MASLINA? POJAM O KOJEM TREBA SATIMA PRIČATI, NEMA ČOVJEKA KOJI BI MOGAO JEDNOSTAVNO DA JE OPIŠE. OTKAD POSTOJI PISMENOSTI, LJUDI OD CRTEŽA DO TEKSTOVA, GOVORE O MASLINI“, OVAKO ZA PRVI BROJ *MASLINADE* GOVORI SLIKAR I MASLINAR VLADIMIR VLADO ILIČKOVIĆ (66), POTOMAK JEDNE OD STARIH BARSKIH PORODICA.

Vlado je od prvih dana kojih se sjeća okružen maslinom, pa mu je sasvim normalno da mu je nepresušna inspiracija i vječovni poriv „od kojeg ne mogu da se odvojim“.

„Baš tako sam se upoznao sa maslinama. Rođen sam među njima, izgleda da će među njima i završiti. Cijela moja vječnost je na kraju krajeva i lokalna, tu provodim cijeli život otako sam se rodio, nadam se da će do kraja biti u ovim prelijepim maslinjacima“, priča Vlado na svom imanju među maslinama, u Čelugu.

U njegovom društvu (pa i za vrijeme ovog razgovora ubacuju se Zoran i Dino) uvijek su Barani, oni stari. Šta zapravo maslina znači Baranima?

„Kako kome! Nekima je krajputaš, to je još 1984. napisao **Labud Jovanović**, a ima mogućnosti da utiče i na nas umjetnike. Za mene lično, maslina ima dušu, ona je živa. Ona je Božja skulptura. Već je od nje Bog stvorio skulpturu, samo je meni kao umjetniku dato da neke svoje emocije ili osjećanja prilagodom platnu, a što je opet poslato od Boga i što on daje da je dopunjujem. On je tako stilizovan, ali, dao je i nama ljudima da možemo da kroz njega ostvarimo neke umjetničke porive“, ovako Vlado posredno objašnjava zašto ga poštovaoci nazivaju slikarom duše masline.

Na pitanje kada se uhvatio u koštar sa maslinom, kada ju je prihvatio kao primarni motiv umjetničkog rada, Iličković se u odgovoru vraća u najranije djetinjstvo.

„U školi sam 'lutaو', bilo je mnogo tema koje su me interesovale. Imao sam dobrog nastavnika likovnog vaspitanja u osnovnoj školi, **Nikolu Đukanovića**, s njim sam se vazda borio, sve je mislio da sam precrtao iz nekih knjiga. Nije me to ljutilo, jer sam svaki sljedeći put želio da bude još bolje, da bih dokazao da nije to što on priča. Imao sam nesreću da se 1968. u Herceg Novom zatvara najjača umjetnička škola Jugoslavije, mogla se mjeriti sa Akademijom, iz nje su izašli naši najjači umjetnici, od Dada i Toškovića do Gvozda i Šoškića. Nisam znao ni gdje ču, nakon osnovne škole te 1970, nije mi se išlo u Gimnaziju, završio sam na kraju u Ugostiteljsko-trgovačkoj školi. Ulazak u slikanje masline definitivno je bio negdje poslije 1976, tada počinju ozbiljniji radovi. Bio sam već zreo, završio vojsku, vratio se u Bar, zaposlio se, i kad nađeš posao nema nesigurnosti. Znao sam da od slikarstva čovjek nikad ne može da živi, ja sam želio da radim, a sa ovim - slikanjem - krenuo sam iz čiste ljubavi“, kaže Iličković.

Korak po korak, sliku po sliku, i Vlado je 1977/78 počeo da učestvuje na kolektivnim izložbama, sa **Brankom Vučićem**... Lagano je u stvaralačkom činu počeo i da osjeća dušu masline.

„Prekoputa, u maslinjaku mojih rođaka Iličkovića, jedna je ogromna starla maslina koja ima tako veliku snagu, takav jedan pokret, to se vidi kao da je but od bika, ogroman! Tu sam video da je ona jedna ogromna skulptura u obliku masline. Iscrtao sam je i onda sam iz grubog crteža tušem prešao u hiper-realizam da to radim, stilski tačkicom ‘ispod nule’. Naoštiro sam pernicu koja je bila ‘pola vrha igle’, sam sam se sebi čudio, ali, to je sve urađeno da bih dobio valer, crno-bijelo, od nule do deset. E, taj valer treba da stvori taj vazduh koji struji kroz nju, one rupe, jednostavno - taj njen život i dušu njenu kroz vjejkove”, dodaje naš sagovornik.

Iza Vlada je mnogo (ne samo) likovnog rada, veliki broj kolektivnih i samostalnih izložbi, no, nepoznanica je i dalje koliko je zapravo slika i crteža masline napravio?

„Aaaa, nisam brojao, to je moja velika životna greška, trebao sam sve da ih arhiviram”, vajka se Iličković.

Jednostavno, život mu nije dozvoljavao da se, pored svih ostalih stvari kojima se bavio, posveti ovom vidu dokumentovanja. Kako kaže, „ni (m)učeni umjetnici koji imaju akademije ne mogu da dođu do prostora”.

„Atelje je ono što čovjek treba da ima kako bi mogao da stvara i da ima svoju arhivu, da se zna gdje, kad, što, i kome je prodao. Ja sam imao sreću što je možda i 85 odsto mojih radova kod mene lično”, dodaje.

Bez trega razmišljanja otklanja i dilemu da li ga kao umjetnika kod masline više intrigira njena prošlost, oličena u stablu, ili njena sadašnjost i budućnost - zelenilo njenih plodova i lišća.

„Ja sam u svakom slučaju u sadašnjem vremenu, u njenoj utrobi. Ovo su već 43 godine otkako izlažem, rađene su forme spolja, a ja sam joj ušao unutra, u utrobu, od samostalne izložbe 2014. godine do dan-danas, zaključno sa postavkom u ‘Crvenoj komuni’ u Petrovcu. U onom njenom mrtvom tijelu koje ona drži, koje ne odbacuje po 200-300 godina od sebe, u toj njenoj utrobi - tu su njene tajne, tu su njene pukotine, zime, pucanja, štete od životinja, sve je tu zabilježeno. Isto kao čovjekova duša: kad bi otvorio čovjeka, mislim da bi bio sličan maslini - koliko tu pukotina ima u jednom životu”, veli stameni maslinar i slikar.

Na samom kraju razgovora za naš magazin, neumitno je bilo sagledavanje i praktičnog dijela Vladovog života sa maslinom: na imanju mu je oko 45 korijena maslina, a prije je bilo oko 60. Sve su žutice, sem jedne lumbardinke.

„Ona ima funkciju oprasivača, njen plod je crni mali, okrugle koštice koju čovjek treba da konzumira radi regulacije želudačne kiseline. Trebao bi te koštice čovjek po pravilu da uzima jednu na deset kilograma težine dnevno, da ih stavi u dubinski frižider. Inače, ove godine nije bilo ulja. Topio sam masline, bilo je zelenih plodova, i odjedanput, bukvalno za dvije-tri noći, sve je uništio crv. Poštujem pčelare, ali, nama maslinarima nema ništa bez avionskog prskanja masline definitivno, ovo što mi treba lokalno pumpama da radimo, to je samozavaravanje. Ta mušica je ušla i u smokvu, i u šipak. Zatvori, more, dva dana pčele, neće im ništa biti ili ih iznesi na planinu dok avion ne prođe da sve isprska, i ubrzo sve je završeno”, zaključuje razgovor Vlado Iličković.



## Bez žene i masline čovjek ne može

Vladimir Vlado Iličković rođen je 1955. godine u Starom Baru, gdje i danas živi. Završio je Višu pedagošku u Nikšiću 1978. godine. Osamdesetih je, kao konobar u prestižnim gradskim hotelima i restoranima, bio jedan od zaštitnih znakova ugostiteljstva Bara. Danas, osim kao slikar, poznat je i po nagradama na takmičenjima za najduže brkove i najuređeniju bradu. Na kolektivnim izložbama je izlagao više puta, a posljednju, devetu, samostalnu izložbu, svojevrsnu retrospektivu karijere, „Getsemanski vrt“, imao je ljeta 2020. u Petrovcu.

„Iličković pokušava kroz stablo masline da oslika istorijski treptaj civilizacije, beskrajne mijene čovjeka, od njegovog postanka do danas. Maslina kao simbol snage, besmrtnosti ali i plodnosti, maslina kao simbol mira i vjere, strpljenja i izdržljivosti – budi u Iličkoviću impuls koji ga tjera da iznova istražuje brojne kvrge i zavoje na maslinovom stablu, pronalazeći isto takve ožiljke i u čovjeku. Stoga nije ni čudno što se nakon pažljivog zagledanja njegovih crteža stiče utisak da je na platnu združio ili objedinio i maslinu i čovjeka. Sa druge strane, u nešto blažim tonovima u svoje crteže je utkao i akt žene, koji vješto čuvaju i sakrivaju stoljetna stabla maslina, jer, kako sam autor jednom reče: „Bez žene i masline, čovjek ne može“, stoji u autorskom tekstu Jovana Nikitovića, štampanom povodom ove izložbe.



# Senad Petović: Foto priče prošlih vremena

MNOGI KAŽU DA BOLJEG POZNAVAOCA PLANINA I DOLINA U ISTOČNOM DIJELU BARSKE OPŠTINE NEMA OD SENADA PETOVIĆA. U „MASLINADI“ ĆEMO OBJAVLJIVATI NJEGOVE FOTO PRIČE KOJE ĆE DONOSITI DAH PROŠLIH VREMENA.



MAKINA ČIKMIROVIĆA

**Makina Čikmirovića** nalazi se u zaseoku Grdovići, u Mrkojevićima, pored samog puta Bar - Vladimir. Smatrana je za jedan od boljih mlinova za masline i žito, po kapacitetu. Vodom se snabdijevala sa izdašnog izvora Virice. Već nekoliko decenija nije u funkciji i sam objekat je u dosta lošem stanju, zarastao u šiblje.



TURSKI PUT

Najstariji put Bar - Ulcinj za koji se zna, u narodu je poznat kao **Turski put**. Sačinjen od kamena nepravilnih oblika, sa nekoliko manjih i većih mostova, do 1906. bio je glavna „magistrala“ koja je povezivala ova dva grada. Na slikama su djelovi puta kroz Kunje.



# Recepti iz Kaldrme



Restoran „Kaldrma“ je 2002. godine osnovan u Starom Baru, a u ponudi ima tradicionalna jela pripremljena od sezonskih namirnica koje uzbajaju u svojoj bašti ili nabavljaju direktno od lokalnih proizvođača zdrave hrane. Vlasnik restorana Dino Bećović, zajedno sa timom - sinovima Eminom i Nurijem, te Lidjom i Senkom - svakom jelu udahne lični pečat koji daje posebno notu ukusa, ali i vizuelni doživljaj. *Maslinada* u ovom broju prezentuje recept za jelo koje se u „Kaldri“ priprema na specifičan način, uz upotrebu vrhunskog ekstradjevičanskog maslinovog ulja. U familiji Bećović se vjekovima čuva i prenosi sa generacije na generaciju.

## BAMIJE NA CRVENO SA CRNIM MASLINAMA I ZAČINIMA



### SASTOJCI:

- 600 gr očišćenih bamija,
- pola decilitra ekstradjevičanskog maslinovog ulja,
- 200 gr crnog luka,
- 2, 3 čena češnjaka,
- 500 gr paradajza,
- 50 gr crnih maslina,
- so, biber, ljuta paprika, origano, petrusin, bosiok.

### PRIPREMA:

Na vrlo malo ekstradjevičanskog maslinovog ulja propržimo bamije, ali toliko da ne promijene boju i ostavimo sa strane. Potom na ostatku ulja propržimo crni luk i ljutu papriku, dodamo sitno isjeckan češnjak, paradajz oljušten i isjeckan na komadice, so i biber. Nakon 15 minuta, dodamo bamije i ostavimo da se krčka oko 30 min na slabo vatru. Potom sve to izručimo u plitku tepsiju u jednom sloju, dodamo masline, origano i bosiok i stavimo u pećnicu da se peče 15 minuta na 200 stepeni. Serviramo toplo, dekoriršemo peršunom, zagrijanim čeri paradajzom ili po svojoj volji!





**FOTO**



**VIDEO**



**DIGITALNA  
ŠTAMPA**



**ŠTAMPA  
VELIKOG  
FORMATA**



**UV ŠTAMPA**



**SUBLIMACIONA  
ŠTAMPA**

**ŠTAMPA  
NA TEKSTILU**

**TAMPON  
ŠTAMPA**

**LASERSKO  
GRAVIRANJE**

Lideri na polju digitalne štampe malog i velikog formata!

Makedonska G-18, 85000 Bar, Crna Gora

**+382 69 555 039; +382 30 312 369**

studiopetovic@gmail.com; [www.mediapro.me](http://www.mediapro.me)

 studio\_petovic