

UNIVERZA NA PRIMORSKEM
FAKULTETA ZA MATEMATIKO, NARAVOSLOVJE IN
INFORMACIJSKE TEHNOLOGIJE

ZAKLJUČNA NALOGA
KMETIJA GRONDALI NA POTI DO KONČNE PODOBE

MARTIN PERIČ

UNIVERZA NA PRIMORSKEM
FAKULTETA ZA MATEMATIKO, NARAVOSLOVJE IN
INFORMACIJSKE TEHNOLOGIJE

Zaključna naloga

Kmetija Grondali na poti do končne podobe

(Grondali farm - on its way to the final image)

Ime in priimek: Martin Perič

Študijski program: Sredozemsko kmetijstvo

Mentor: izr. prof. dr. Igor Jurinčič

Somentor: doc. dr. Matjaž Hladnik

Koper, december 2021

Ključna dokumentacijska informacija

Ime in PRIIMEK: Martin PERIČ

Naslov zaključne naloge: Kmetija Grondali na poti do končne podobe

Kraj: Koper

Leto: 2021

Število listov: 73 Število slik: 7

Število prilog: 1 Št. strani prilog: 22

Število referenc: 39

Mentor:izr. prof. dr. Igor Jurinčič

Somentor: doc. dr. Matjaž Hladnik

Ključne besede:

Izvleček: Kmetija Grondali se ponaša z vsaj 300-letno zgodovino, ki se je z objekti ohranila do današnjih dni. V zaključni nalogi predstavljam zgodovino vasi Abitanti ter kmetije, njen propad ter njeno postopno obnovo.

V okviru naloge smo zastavili tri hipoteze: a) Z osnovnimi in dodatnimi dejavnostmi na kmetiji je mogoče donosno živeti; b) Vzreja istrskega goveda je zanimiva tako z vidika turistične ponudbe kot tudi z vidika gastronomske ponudbe; c) Turistično-gostinska dejavnost na kmetiji bo povečala povpraševanje po kmetijskih proizvodih kmetije in okoliških pridelovalcev.

Kmetija že razpolaga z utečeno osnovno dejavnostjo pridelave vina ter žganih pijač in meda. Ena pomembnejših dodatnih dejavnosti kmetije pa je usmeritev v gostinske ter nastanitvene zmogljivosti. Možnosti le-teh ter informativni izračuni so v prilogi, izdelani leta 2012. Ugotavljamo, da lahko nastanitvene enote kmetije pomembno vplivajo na prepoznavnost kmetije ter pomembno prispevajo k dohodku kmetije. V okviru naloge sem predstavil tudi istrsko govedo, njegove značilnosti ter nekdanjo vlogo pri delu na kmetiji. Proučil sem možnosti uporabe mesa in mesnih izdelkov v gastronomski ponudbi za ciljne skupine ter tudi kot dodatno ponudbo proizvodov kmetije Grondali. Predstavil sem primer uspeha hrvaških rejcev ob pomoči agencije AZRRI pri promociji in prodaji produktov tega goveda. Utečena turistično-gostinska dejavnost bi povečala povpraševanje po kmetijskih proizvodih. Ob povečanem povpraševanju po kmetijskih proizvodih pa bi lahko okoliški pridelovalci zmanjšali primanjkljaj, ki ga kmetija ne bi uspela zagotoviti. S tem bi prispeval tudi k razvoju kraja.

Key document information

Name and SURNAME: Martin PERIČ

Title of the final project paper: Grondali farm - on its way to the final image

Place: Koper

Year: 2021

Number of pages: 73 Number of figures: 7

Number of appendix: 1 Number of appendix pages: 22

Number of references: 39

Mentor: Assoc. Prof. Igor Jurinčič

Co-Mentor: Assist. Prof. Matjaž Hladnik

Keywords:

Abstract: The Grondali farm has at least 300 years of history, which has been preserved to this day. In my final project paper, I described the history of the village of Abitanti and the farm, as well as the collapse and gradual restoration of the farm.

Within the final project paper, we have set three hypotheses: a) It is possible to live profitably with basic and additional activities on the farm; b) The breeding of Istrian cattle is interesting both in terms of tourist offer and gastronomic offer; c) The tourism and catering activities on the farm will increase the demand for agricultural products produced at the farm and nearby producers.

The farm already has a well-established basic activity of wine, spirits and honey production. One of the most important additional activities of the farm is focused on catering and accommodation facilities. The possibilities of these and informative calculations can be found in the appendix to the final project paper prepared in 2012. We note that the accommodation units of the farm can significantly affect the visibility of the farm and significantly contribute to its income. In presenting the Istrian cattle once as a working animal, I focused on its characteristics and its usability. As well as using Grondali farm products as an additional offering, we studied the possibilities of including meat products in the gastronomic offer for target groups. We also reviewed the success of Croatian breeders with the help of the Agency for Rural Development of Istria (AZRRI) in the promotion and sale of products of this cattle. Well-established tourist and catering activities would increase the demand for agricultural products. The surrounding agricultural producers might be able to fill the deficit caused by the increase in agricultural demand. This would also contribute to the development of the area.

ZAHVALA

Zahvaljujem se staršem ter bratoma za pomoč in moralno podporo. Brez njih kmetije, kakršna je danes, ne bi bilo.

Zahvaljujem se mentorju in somentorju za pomoč in čas, ki sta si ga vzela zame, ter Vinku Zupančiču. Njegovo delo Valorizacija ekonomike in revitalizacija domačije kulturne dediščine mi je bila v pomoč pri testiranju hipotez.

Zahvaljujem se tudi svoji noni Liberi, ki me je navadila, da je treba v življenju »potrpit in it napred«.

Nalogo posvečam Pinu in Severinu v spomin; kadar sem ju potreboval, sta bila zmeraj prisotna.

KAZALO VSEBINE

1	UVOD.....	1
1.1	Hipoteze.....	2
2	RAZVOJNE PRILOŽNOSTI PODEŽELSKEGA KMETIJSTVA.....	3
2.1	Podpore za razvoj kmetijske dejavnosti.....	4
2.2	Vidiki razvoja turizma kmetijskega gospodarstva.....	6
3	ŽIVINOREJA IN ISTRSKO GOVEDO V ISTRI.....	9
3.1	Telesne značilnosti istrskega goveda.....	9
3.2	Prednosti reje istrskega goveda.....	11
3.3	Pomen ohranjanja istrskega goveda in usmeritev selekcije.....	13
3.4	Vloga AZZRI-ja pri ohranjanju istrskega goveda.....	14
3.5	Prispevek projekta APRO.....	15
3.6	Uporabnost istrskega goveda za nadaljnjo rejo.....	16
4	TURISTIČNA KMETIJA GRONDALI.....	17
4.1	Zgodovina vasi.....	17
4.1.1	Dolina Malinske.....	19
4.2	Kmetija »Grondali«.....	20
4.2.1	Zgodovina kmetije.....	21
4.2.2	Ureditev gospodarskih objektov.....	23
4.2.3	Ureditev kmetijskih zemljišč.....	24
4.2.3.1	Oljčnik.....	25
4.2.3.2	Njive, pašniki in travniki.....	26
4.2.3.3	Začetki živinoreje.....	27
4.4	Prihod boškarina na kmetijo Grondali.....	28
4.5	Pomen boškarina pri razvoju turistične dejavnosti.....	28
4.6	Preureditev kmetijskega gospodarstva v turistične namene.....	29
4.6.1	Gostinski del ponudbe.....	29
4.6.1.1	Gostinski prostor in kuhinja.....	29
4.6.1.2	Vinska klet.....	31
4.6.2	Bivalne zmogljivosti.....	32
4.6.2.1	Apartmaji.....	32
4.6.2.2	Zunanji bazen.....	34
5	ZAKLJUČEK.....	35
6	LITERATURA IN VIRI.....	38

KAZALO SLIK IN GRAFIKONOV

Slika 1 Istrsko govedo	11
Slika 2 Istrsko govedo na paši	12
Slika 3 Kmetija Grondali	21
Slika 4 Kmetija Grondali pred začetkom obnove – detajl hiše	23
Slika 5 Preurejen hlev v skupen prostor	31
Slika 6 Apartma – dnevna soba	33
Slika 7 Apartma – spalnica	34

KAZALO PRILOG

PRILOGA A Valorizacija ekonomike in revitalizacija domačije kulturne dediščine

SEZNAM KRATIC

AZRRI	Agencija za ruralni razvoj Istre
APRO	Projekt v okviru programa Interreg SI-HR 2007–2013 z akronimom APRO Avtohtone pasme za revitalizacijo okolja / <i>Autohtone pasmine za revitalizacijo okoliša</i>
LAS	Lokalna akcijska skupina
KGZ	Kmetijsko-gozdarski zavod
HACCP	Analiza tveganja in ugotavljanja kritičnih kontrolnih točk, angl. Hazard analysis critical control point

1 UVOD

V družbi se pogosto pojavlja mnenje, da se kmetovanje ne izplača ter da se od kmetijstva ne da dostojno živeti.

V slovenski Istri je malo delovno aktivnega prebivalstva, ki mu kmetijstvo predstavlja glavni ali edini vir zaslužka. Od skupno 1731 kmetijskih gospodarstev v slovenski Istri na dobrih 60 % družinskih kmetij prevladuje kmetijska pridelava za lastno porabo, na ostalih pa je v ospredju tržna pridelava (Strategija lokalnega ..., 2018).

Tudi mene so nekateri prepričevali, da se kmetijstvo ne izplača, ko sem se pri 18 letih odločil, da se preselim na očetovo rojstno domačijo.

Kljub zgoraj omenjenemu pogledu družbe na kmetijstvo in nespodbudnim besedam smo se odločili za oživitvev kmetije v Abitanti in razvoj turistične dejavnosti. Prvotno je lastnik (Gracijan Perič) kmetijo zasnoval zgolj kot dodatno dejavnost za povečanje družinskih prihodkov. Z vinom, ki smo ga pridelali iz približno 4000 trsov sorte »refošk« in sorte »malvazija«, se kljub prodaji buteljčnega vina namreč ne doseže zadostne dodane vrednosti za polno zaposlitev na kmetiji. K ponudbi smo dodali še dva tipa likerjev in po zasaditvi oljčnika z 85 drevesi še ekstra deviško oljčno olje.

Ker smo ponudbo razširili tako s kmetijskimi proizvodi kot tudi s turistično ponudbo, smo na kmetiji leta 2015 registrirali dopolnilno dejavnost na kmetiji – proizvodnja žganih pijač. Kmetija Grondali razpolaga z vsaj 300-letno zgodovino in se je vsaj z objekti ohranila do današnjih dni. V okviru naloge smo predstavili kmetijo skozi zgodovino do današnjih dni, proces oživljanja kmetije ter idejno zasnovo za nadaljnji razvoj na osnovi naravnih in kulturnih danosti. Del naloge predstavlja pregled ukrepov za pospeševanje razvoja podeželja, ki bi se jih lahko poslužili pri razvoju kmetije Grondali. Kot zanimiv primer omenimo, da je vas Abitanti zaradi suhozidave zavarovana kot kulturni spomenik in zato zelo zanimiva za obiskovalce. Ponudba na turistični kmetiji (npr. voden ogled vasi, vodena degustacija vina in ponudba domačih proizvodov) bi obogatila doživetje obiskovalcev.

S pregledom kmetije Grondali skozi zgodovino smo želeli izpostaviti temeljne značilnosti prejšnjega časa in potreb ter trenutno stanje v kmetijstvu. Prevladuje namreč mnenje, da si konkurenčen le, če imaš veliko proizvodnjo. Časi se spreminjajo in danes je poleg pridelave kakovostne hrane zelo pomembno, da je kmet tudi dober trgovec, v nasprotnem primeru težko konkurira poceni uvoženi hrani. Omeniti velja, da se kljub modernizaciji in razvoju novih produktivnejših sort vrača zanimanje za pridelavo starih sort zelenjadnic, sadnih vrst itd. kot tudi za lokalne pasme živali, ki so bolj prilagojene na določene tla in lokalno podnebje ter manj občutljive na bolezni. Pridelava starih sort rastlin in reja živali starih pasem predstavljata dodano vrednost, poleg tega pa so živila iz lokalnih surovin še posebej dragocena za kupce, ki so danes vse bolj ozaveščeni in posegajo po zdravi in raznoliki hrani.

Z diplomskim delom smo želeli: a) poglobiti znanje o dejavnostih na področju turizma ter o b) vzgoji istrskega goveda. Študijski program Sredozemsko kmetijstvo temelji na kmetijskih vsebinah ter deloma na naravovarstvenih vsebinah, vendar je za vzpostavitev oziroma razširitev turistične kmetije nujno potrebno tudi znanje s področja turizma. S poglobitvijo tega znanja pri pisanju zaključne naloge smo izpostavili prednosti in ovire pri vzpostavitvi dopolnilnih turističnih dejavnosti na kmetiji.

Poglobitev znanja o istrskem govedu je nujno z vidika boljšega poznavanja te pasme, zahtev za rejo ter prednosti in tudi pomanjkljivosti pasme. Z osvojenim znanjem želimo predstaviti možnosti vzreje tega goveda tudi morebitnim novim zainteresiranim rejcem.

Opuščanje kmetijske proizvodnje vodi v zaraščanje površin ter tako v preoblikovanje kulturne pokrajine. Če želimo ohraniti izgled slovenske Istre, moramo ohraniti tudi elemente, ki temu prostoru dajejo poseben pečat oziroma identiteto. Tako bomo ohranjali tradicijo, kulturno dediščino ter kulturno pokrajino območja, posledično prispevali k poseljenosti podeželja, ustvarjanju novih delovnih mest in vračanju mladih na podeželje.

1.1 Hipoteze

V okviru zaključne naloge smo preverili tri hipoteze.

1. Z osnovnimi in dopolnilnimi dejavnostmi na kmetiji je mogoče donosno živeti.
2. Vzreja istrskega goveda je zanimiva z vidika turistične ponudbe in tudi kot kulinarična specialiteta.
3. Turistična dejavnost na kmetiji bo izdatno povečala povpraševanje po kmetijskih proizvodih kmetije in okoliških pridelovalcev.

2 RAZVOJNE PRILOŽNOSTI PODEŽELSKEGA KMETIJSTVA

Značilnosti Istre omogočajo večplastno ponudbo za sodobnega svetovljanskega turista, saj se kot nasprotje masovnemu turizmu in apartmajskim turističnim naseljem ob obali v istrskem zaledju pojavljajo nove oblike turistične ponudbe (Fikfak in Mrak, 2010). Širjenje zavesti o ohranjanju in varovanju naravnega okolja je prispevalo k povečanju kulturne občutljivosti in pripravi številnih strateških okoljevarstvenih dokumentov na različnih ravneh ter k bolj intenzivnemu uvajanju trajnostnih načel pri razvoju turizma. Vse to je odločilno prispevalo h globalni in lokalni uveljavitvi trajnostnega turizma. Bogata kulturna dediščina strnjjenih akropolskih naselij, v katerih lahko uredimo prikupne nastanitvene zmogljivosti po načelih tipične istrske arhitekture, predstavlja še neizkoriščen vir istrskega podeželja (Jurinčič, 2009).

Slovenska Istra premore vrsto vrhunskih arhitektonskih in krajinskih elementov, ki ji dajejo prepoznavno identiteto kot primerjalno prednost pri razvoju turizma na podeželju. Turizem v kombinaciji z drugimi gospodarskimi in družbenimi podeželskimi dejavnostmi, zlasti v povezavi s kmetijstvom, ustvarja sinergije in multiplikativne učinke, ki lahko prispevajo k trajnostnemu gospodarskemu razvoju teh manj razvitih in perifernih obmejnih območij.

Bojnec in sod. (2007) so ugotovili, da ta tipična kmetijska podeželska območja pod vplivom konkurenčnih tržnih pritiskov doživljajo zniževanje pomena kmetijstva v gospodarstvu in povezano odseljevanje prebivalstva iz tradicionalnih kmetijskih vasi. Kakovost lokalno proizvedenih proizvodov in storitev ter trajnostni razvoj turizma veljajo za eno od prioritetenih možnosti v razvoju turizma ter v gospodarskem razvoju in oživljanju teh obmejnih območij.

Več funkcionalni razvoj kmetijstva in podeželja daje možnosti zlasti za razvoj ekološkega in integriranega kmetijstva, in sicer v kombinaciji in s samostojnim razvojem podeželskega turizma kot načina lokalnega podjetništva in prestrukturiranja lokalnega podeželskega gospodarstva. Možnosti so v razvijanju ekoloških, s turizmom povezanih parkov in v prihodnje s čezmejnimi sodelovanjem in razvijanjem turistične destinacije Istra. Območja, ki so v manjši meri uspela ohraniti kmetijsko zaposlenost, bi lahko povečala število delovnih mest na ekoloških turističnih kmetijah in v novih mikropodjetjih (Bojnec in sod., 2007).

Do sedaj je bilo na analiziranih območjih premalo registriranih ponudnikov dopolnilnih dejavnosti na kmetijah z večjim obsegom integrirane in ekološke kmetijske proizvodnje. Zato bi veljalo spodbuditi organizirano ekološko pridelavo z namenom bolj učinkovitega trženja, vključiti v lokalno ponudbo nove trajnostne turistične produkte in povečati prodajo turističnih produktov, vključno z izgradnjo, označitvijo in vzdrževanjem tematskih poti. Usposobiti je treba turistično informacijske centre in turistično informacijske točke, urediti turistično signalizacijo, spodbuditi podjetništvo in razvoj drugih lokalnih proizvodov. Za povečanje turističnih prihodov in večje dnevne potrošnje turistov pa so potrebne naložbe v

povečanje števila ležišč in njihove kakovosti, kjer so možnosti za razvoj mladinskega hotela, zasebnih sob, turističnih kmetij, kampa in na sploh družinskega podjetništva (Bojnec in sod., 2007).

2.1 Podpore za razvoj kmetijske dejavnosti

Politika EU za razvoj podeželja je bila uvedena kot drugi steber Skupne kmetijske politike. Sofinancira se iz Evropskega kmetijskega sklada za razvoj podeželja (EKSRP) in nacionalnih proračunov. Naloga EKSRP je prispevati k uresničevanju strategije EU za rast in delovna mesta (strategija Evropa 2020) s spodbujanjem trajnostnega razvoja podeželja. Glavne prednostne naloge politike razvoja podeželja so povečanje konkurenčnosti, zagotavljanje trajnostnega gospodarjenja z naravnimi viri in ukrepov na področju podnebnih sprememb ter doseganje uravnoveženega teritorialnega razvoja podeželskih gospodarstev in skupnosti, vključno z ustvarjanjem in ohranjanjem delovnih mest (Kmetijstvo in ... , 2021).

Na podlagi nacionalnih strategij in SWOT analize stanja kmetijstva, živilstva ter gozdarstva države članice oblikujejo programe razvoja podeželja. Prek njih izvajajo politiko razvoja podeželja. V okviru programov se nato načrtujejo ukrepi in finančna sredstva. Podlage za izvajanje programov so nacionalne uredbe, javni razpisi in javna naročila, na katere se lahko prijavijo upravičenci. Pri uravnavanju ekonomskega položaja kmetijstva in varovanju kmetov pred izpadom kmetijske pridelave zaradi neugodnih vremenskih razmer (suša, toča, pozeba itd.) ali nestanovitnostjo cen na tržišču prejmejo kmetje v Evropski uniji podporo v obliki neposrednih plačil. Pogoji so seveda, da upoštevajo pravila o zdravju in dobrobiti ljudi, živali, rastlin in okolja (Kmetijstvo in ... , 2021).

Za uresničitev naših načrtov za prenavo in zagon turistične kmetije je najbolj primeren razpis za mladega prevzemnika kmetijskega gospodarstva. Ker je konkurenčnost v kmetijstvu povezana z uporabo nove tehnologije in je ta zaradi pomanjkanja začetnega kapitala manjšim kmetijam težje dostopna, razpis nudi nepovratno finančno pomoč v najbolj zgodnji fazi zagona.

Mladi kmetje so bolj podjetniško naravnani in so motivirani za uvajanje tehnoloških, proizvodnih in organizacijskih, trženjskih sprememb in inovacij. Zato je tudi generacijska pomladitev eden ključnih predpogojev pri konkurenčnosti slovenskega kmetijstva (Podukrep M6.1 ... , 2021).

Mladi kmetje, stari od 18 do 40 let, ki imajo ustrezno poklicno znanje, so upravičeni do podpore. Pogoji so seveda tudi izpolnjevanje predpisanih obveznosti in izpolnitev vseh razvojnih ciljev in finančnega načrta, ki jih zahteva javni razpis. Mladi kmet mora v poslovnem načrtu prikazati gospodarski razvoj kmetijskega gospodarstva in prispevek k horizontalnim ciljem (okolju, inovacijam ali prilagajanju na podnebne spremembe) ter

navesti mejnike in razvojne cilje kmetijske ali dopolnilne dejavnosti. Podporo se dodeli v obliki nepovratne finančne pomoči iz Programa razvoja podeželja 2014–2020, izplača se jo v dveh obrokih (Mladi prevzemnik, 2021).

Pri sklopu A, katerega znesek podpore znaša 45.000 evrov, se mora mladi prevzemnik vključiti v pokojninsko, invalidsko in zdravstveno zavarovanje iz naslova opravljanja kmetijske dejavnosti. Pri sklopu B, katerega znesek podpore znaša 18.000 evrov, se mlademu prevzemniku ni potrebno vključiti v pokojninsko, invalidsko in zdravstveno zavarovanje iz naslova opravljanja kmetijske dejavnosti. Višina podpor bo v novem programskem obdobju usklajena v okviru izvajanja Strateškega načrta Skupne kmetijske politike 2023–2027 (Mladi prevzemnik, 2021).

Obstajajo še drugi razpisi in mehanizmi za podporo kmetijski dejavnosti, med njimi (Javne objave ... , 2021):

- Razpis za odpravo zaraščanja na kmetijskih zemljiščih,
- Pomoč za zagon dejavnosti, namenjene razvoju majhnih kmetij,
- Podpora za naložbe v infrastrukturo, povezano z razvojem, posodabljanjem ali prilagoditvijo kmetijstva in gozdarstva,
- OPERACIJA: Gradnja namakalnih sistemov, ki so namenjeni več uporabnikom,
- Podpora za naložbe v vzpostavitev in razvoj nekmetijskih dejavnosti.

Pomembno bo upoštevati instrumentarij nove finančne perspektive EU 2021–2027 in njeno izvajanje.

Slovenija je bila v pogajanjih o evropskem proračunu, ki so se zaključila julija 2020, uspešna, saj ostaja neto prejemnica. V prihodnjih sedmih letih (2021–2027) bo prejela 2,9 milijarde evrov na področju evropske kohezijske politike, 1,5 milijarde sredstev v okviru kmetijske politike in 100 milijonov iz Sklada za pravičen prehod. Sklad za pravičen prehod predstavlja ključno orodje za območja, ki jih bo prehod k podnebni nevtralnosti najbolj prizadel (Večletni finančni... , 2021).

Omeniti je treba še oblikovanje novega instrumenta za okrevanje, to je Next Generation European Union. Slovenija je iz tega naslova pridobila 3,6 milijarde evrov posojil in 1,6 milijarde evrov nepovratnih sredstev, do katerih je upravičena v primeru priprave ustreznega načrta za okrevanje in odpornost. V njem mora predstaviti ustrezen načrt strukturnih reform, ki bodo podkrepjene z vlaganjem v ključna področja. Črpanje sredstev iz opisanega instrumenta bo na voljo do konca leta 2026.

Eden od novih instrumentov je subvencija za gradnjo suhih zidov, od katerega bi si lahko tako vas Abitanti kot tudi krajevna skupnost Gradin obetala sredstva za sanacijo prepotrebni zidov.

2.2 Vidiki razvoja turizma kmetijskega gospodarstva

Turizem je pomembna gospodarska dejavnost v Sloveniji, saj predstavlja 13 % bruto domačega proizvoda ter 40 % izvoza storitev. Porast tujih turistov se v zadnjih štirih letih pozna tudi pri številu obiskov turističnih kmetij v povprečju za 15 %. V Sloveniji ima turistična dejavnost na kmetiji dolgo tradicijo in je pomemben del turistične ponudbe kraja. Velja tudi za eno od najzahtevnejših dopolnilnih dejavnosti na kmetiji, s katero se ukvarja več kot 1000 kmetij. Število teh kmetij se je v preteklih dvajsetih letih močno povečalo zaradi velikega povpraševanja po tovrstni ponudbi tako domačih kot tujih turistov (Kosi, 2020).

Povprečna velikost slovenske kmetije je 6,9 ha in po velikosti sploh ni primerljiva s povprečno velikostjo kmetije v Zahodni Evropi. Število kmetij, ki so se usmerile v ekološko pridelavo hrane, je v Sloveniji trenutno 3.009, in obdelujejo 47.989 ha zemljišč. Njihovo število iz leta v leto narašča. Trenutno je pri nas registriranih 4.606 kmetij, ki se poleg svoje osnovne dejavnosti ukvarjajo tudi z dopolnilno dejavnostjo na kmetiji (Kmetijstvo, gozdarstvo, ..., 2021).

Pri taki velikosti kmetije je zgolj z osnovno kmetijsko dejavnostjo težje dovolj zaslužiti. Mnogi se zato usmerjajo v ekološko pridelavo, s čimer dosegajo višjo ceno pridelkov ter razvijajo dopolnilne dejavnosti na kmetiji. Turizem na podeželju velja za perspektivno turistično področje in nudi zato dodatno možnost zaslužka. Tudi lokalna skupnost počasi prepoznava pomen turizma na podeželju in možnosti, ki jih ta ob povezovanju kraja prinaša (Potočnik Slavič in sod., 2016).

Turizem na podeželju koristi naravo kot turistično destinacijo. Za mestne prebivalce pomeni podeželje spokojnost in verodostojnost, ponuja možnosti tako za slikovito vožnjo po podeželju kot tudi za rekreacijo na prostem, kot so pohodništvo, kolesarjenje, ribarjenje in jezdenje. Vendar obstaja mnogo vrst turizma na podeželju, od ekstremnega (na primer zelo odročen gorski turizem) do predmestnega območja (kjer gre pogosto za izletniški turizem). Turizem na podeželju med drugim vključuje turizem na kmetijah in naravoslovni turizem, ki se osredotoča na naravo (Lomineetal. 2008; povz. po Zupančič 2012).

Glavne oblike turizma na podeželju so (Sfakianakis 2000; povz. po Zupančič 2012):

- agroturizem, razvit na podeželskih območjih,
- turizem na kmetiji, razvit na območju delujočih kmetij,
- naravoslovni turizem ali ekoturizem, razvit na naravno bogatih in ohranjenih območjih z namenom, da obiskovalci pridobijo več znanja o naravi,
- turizem, ki se ukvarja z opazovanjem rastlinstva in živalstva v regijah z visoko biotsko raznovrstnostjo (Natura 2000, mokrišča, ekosistemi s posebnim živalstvom idr.),
- turizem na področju pohodništva, razvit ob naravnih pešpoteh,

- turizem na področju športa na podeželskih območjih, jezdenje konj, kolesarjenje, splavarjenje idr.,
- izletniški turizem z ogledom znamenitosti, ko so organizirani izleti na podeželska območja,
- oblike turizma, povezane s kulturo, zdravstveni turizem, izobraževalni turizem, religijski turizem, sprostitveni in robinzonski turizem, če je vse to razvito na podeželskih območjih.

Turizem na kmetijah je oblika turizma na podeželju in se odvija na področju delujočih kmetij. Turisti, ki bivajo na kmetiji, so največkrat mestni prebivalci, ki želijo uživati na podeželju, se mogoče znova povezati s svojimi podeželskimi koreninami ali omogočiti svojim otrokom, da se seznanijo z domačimi živalmi ter se kaj naučijo o kmečkem življenju. Praviloma je mogoča nastanitev kot nočitev z zajtrkom ali nočitev v kampu. Možne dejavnosti so pohodništvo, kolesarjenje, jezdenje in tudi pomoč pri kmečkih opravilih, ki se razlikujejo glede na sezono (Lomineetal. 2008; povz. po Zupančič 2012).

V Evropi se že dolgo govori o t. i. ekoturizmu in o kulturno-dediščinskem turizmu, ki naj bi ljudem ponujal avtentično izkušnjo narave in izkušnjo življenjskih pogojev drugih ljudi ter pristen občutek lokalnega življenja v preteklosti. Ugotovitve zadnjih desetletij kažejo, da se v času dopusta ljudje želijo umakniti iz običajnega okolja v popolnoma drugačen ambient, ki ga označujejo mir, ohranjena narava in tradicionalna kultura. S pomočjo kulturne in naravne dediščine lahko v svoje kraje pritegnemo mnoge obiskovalce. Za razvoj takega turizma je treba ohraniti avtentičnost prostorov ter poudariti njihovo specifikko. Objekte, ki spadajo pod kulturni spomenik, je treba ohranjati celostno. Posebnost poudarijo specifični elementi, kot so baladurji, strešni venci iz »škrič«, volti, prizidki, ognjišča. Tudi opremljenosti zunanjih prostorov je treba nameniti pozornost: ulice, dvorišča, vodnjaki, pergole (latnik). Notranjost prostorov mora biti ustrezno obnovljena ter ohranjen maksimalen prvotni izgled. Nastanitev gostov v neokrnjenem vaškem okolju v kmečki kuhinji z odprtim ognjiščem ali preživetje popoldneva pod pergolo na kamnitem dvorišču bi lahko postala ena glavnih privlačnosti turistične ponudbe na podeželju (Drempetič, 2012).

Pohodništvo in kolesarstvo imata velike potencialne v povezovanju in promociji podeželja. Pohodne in kolesarske poti omogočajo nemoteno uživanje v naravi in ogled okolice. Razporeditev turistov po okolici ter povezava poti skozi okoliške kraje omogočata manjšo obremenitev v posameznem kraju, poveča se povpraševanje po proizvodih v okolici ter posledično razvoj kraja. Skozi vas Abitanti so speljane naslednje pešpoti in kolesarske poti:

- Belvedur–Hrvoji–Abitanti–Gradin–Sirči–Trebeše–»Starci«–Sokoliči (Veli vir)–Sočerga–Movraž–Dvori,

- Brezovica pri Gradinu–Kaline–Abitanti–dolina Malinske–Topolovec–dolina Dragonje,
- Hrvoji–Topolovec–Belvedur–Koromači–Sirči–Pičuri–križišče Trebeše–Galantiči–Gračišče,
- Smokvica–Brgot–Vela griža–Sv. Kvirik–Sočerga–Pisari–Karli–Abrami–Pregara–Brezovica–Gradin–Abitanti–dolina Malinske–Hrvoji.

Trenutno je v pripravi občinski prostorski načrt, v katerem bo opredeljeno ravnanje s prostorom za naslednja leta in bo hkrati zagotavljal prostorske pogoje za razvoj turistične dejavnosti na podeželju.

Jeseni 2021 se je zaključil LAS projekt Uživajmo podeželje II. Slovenska Istra ima kar 1.500 km tematskih poti. V okviru priprave občinskega prostorskega načrta si lahko podeželje obeta razvojne spodbude prek Krajinskega parka Kraški rob – Outdoor sports park ali na kratko OSP Kraški rob. Vanj so vtokane konkretne ambicije prebivalcev na kraškem robu, predvsem s področja turizma in športnih dejavnosti.

3 ŽIVINOREJA IN ISTRSKO GOVEDO V ISTRI

Kmetijstvo je bilo na Istrskem polotoku od nekdaj pomembna gospodarska panoga, s katero se je ukvarjala večina podeželskega prebivalstva. Poseben geografski položaj in klima, razpoložljive kmetijske in gozdne površine, znanje in tradicija ter primarne potrebe prebivalstva po hrani so vplivali na razvoj kmetijstva. Čeprav na prvi pogled deluje Istra zaradi svoje kamnitosti in klime primernejša za vzgojo mediteranskih kultur, zgodovinski zapisi kažejo na pomembnost in razširjenost živinoreje. Mila klima in rodovitnost tal sta pripomogli k nastanku in ohranjanju raznolikosti le-te.

Prostrani pašniki in ugodna travna ruša so pripomogli k razvoju ovčjereje ter izoblikovanju tu najbolj primerne pasme – istrske pramenke. Pomembnost istrske koze je še danes razvidna na grbu Istre, kjer simbolizira »trdo delo in trud«, njeno mleko pa je redilo številne kmečke in mestne družine. Velikemu upadu koze v Istri je botroval dekret Avstro-Ogrske iz leta 1883, ko so po želji za zaščito gozdov pred objedanjem brstov prepovedali posest koz. Med avtohtonimi pasmami v Istri je treba izpostaviti tudi istrskega osla, ki so ga moč, skromnost, vzdržljivost in odpornost naredili dragocenega in nenadomestljivega v kmetijstvu. Poleg uporabnosti pri obdelavi tal je bil nepogrešljiv tudi pri ostalih delih, kot so nošenje tovora, vleka itd. (Ivanković in Mioč, 2016).

Med najbolj prepoznavnimi avtohtonimi pasmami istrskega polotoka pa je istrsko govedo, pogosto prepoznavno pod imenom »boškarin«.

Predpostavlja se, da je to govedo prišlo k nam pred 2500 leti, se prilagodilo kraju ter ohranilo do današnjih dni. Kljub prilagojenosti avtohtonih pasem na prostor in klimo pa to ni zadostovalo za ohranitev reje v času modernizacije in razvoja novih pasem, ki stremijo k boljšemu izkoristku krme, večjemu prirastu ter prireji mleka. Te spremembe je najbolj občutilo istrsko govedo. Če so v začetku 20. stoletja na območju Istre redili okoli 60.000 govedi, je bilo v 80. letih slednjega le še okoli 100 živali. K močnemu upadu je poleg novih pasem govedi (npr. sivo-rjavo govedo, ki dosega boljšo prirejo mleka) botrovalo tudi to, da je istrsko govedo izgubilo pomen kot primarno delovno govedo (Ivanković in Mioč, 2016).

3.1 Telesne značilnosti istrskega goveda

Istrsko govedo pripada skupini evropskih izvornih primigenih goved, zelo blizu izhodiščni fosilni vrsti *Bos primigenus*. Fosilne najdbe kažejo, da se je *Bos primigenus* kot dominantna vrsta goveda istrskega polotoka pasel po ravnih predelih, gajih ter redkih gozdovih. Zime je preživeljal z brstanjem mladice in popkov ter s potrošnjo uskladiščenih maščob, ki jih je nabiral v času vegetacijskega izobilja. Pasma goveda se je skozi stoletja privadila na vegetacijo in podnebje Istrskega polotoka ter ljudi. Bila je nepogrešljivo

orodje pri obdelavi težke istrske zemlje in tako olajšala ročno delo kmetu (Ivanković in Mioč, 2016).

Istrsko govedo je pozno zrelo pasma goveda, ki svojo končno telesno maso doseže med šestim in sedmim letom. Govedo ima v primerjavi z drugimi mesnatimi pasmami pozno telesno zrelost, vendar pa je dolgoživo in tudi krave so plodne skoraj do 20. leta (Ivanković in Mioč, 2016).

Predstavljam telesne značilnosti istrskega goveda (Ivanković in Mioč, 2016).

Glava istrskega goveda je srednje dolga, trikotnega izgleda, široka v čelu, proti gobcu se zoži. Čelo je srednje široko, nosni ter lični del sta podolgovata.

Rogovje je med najbolj prepoznavnimi značilnostmi. Rogovje je veliko, v obliki lire, do 1,5 m dolgo, pri bazi roga je lahko obseg tudi do 30 cm, z medsebojno razdaljo vrhov rogovja do 1,2 m. Barva rogovja pri bazi je sivkasto- rumenkasta, proti vrhu pa sivi in je lahko tudi črna. Rogovi pri kravah ter volih so daljši in tanjši, pri bikih pa krajši in praviloma bolj debeli.

Vrat je mišičast, srednje dolg ter ozek. Hrbtna linija je ravna.

Okvir istrskega goveda je dobro ter skladno razvit. Mišičnost je skladno razvita z okvirjem živali, brez poudarjenih zadnjih ter prednjih nog. **Višina vihra** istrskega goveda je 136–142 cm pri kravah ter 145–150 cm pri bikih. Dolžina trupa pri kravah je 155–170 cm (približno 110–115 % višine vihra). Prsa so globoka, dolga in nekaj ožja.

Noge so močne, skladno grajene in pravilnih oblik. Skočni sklep je močan. Parklji so čvrsti in temne barve ter obdani s črno dlako.

Telesna masa krav se giblje med 500 do 600 kg, masa bikov pa med 650 in 900 kg. Voli dosežejo telesno maso 1100 do 1300 kg.

Barva istrskega goveda je svetlo siva do bela, s prehodi temnejših nians. Biki so temnejši od krav. Teleta so ob telitvi rjavo rdečkaste barve in postopoma okoli 3–4 mesece posivijo. Za istrsko govedo je značilna črna barva, in sicer na naslednjih predelih: gobec, nosni hrbet, deli ličnice, deli okoli oči, robovi ušes, spodnji del repa, pleča, vrat ter deloma rebri del. Veke in trepalnice so obarvane črno. Jezik je sive barve, nebo pa večinoma temno. Področje okoli analne odprtine ter vulve je sive do črne barve. Spodnja tretjina bikovih mod je temno pigmentirana (slika 1).



Slika 1. Istrsko govedo (fotografirano septembra 2020)

3.2 Prednosti reje/paše istrskega goveda

Istrsko govedo ne more konkurirati proizvodnji visoko mlečnih pasem in prireji mesa mesnih pasem, kot sta Limousine in Charolais.

Proizvodnja mleka v letni proizvodnji je majhna, giblje se med 800 in 1500 kg, z več kot 4,2 % mlečne maščobe. Čeprav odlično mleko, bogato z maščobami, po proizvodnji ni konkurenčno ostalim mlečnim pasmam in bolj kot ne zadostuje zgolj teletu za hrano. Dnevni prirast prvih šest mesecev se giblje med 850 in 900 g na dan, tako da v prvih 12 mesecih doseže telesno maso dobrih 300 kg. To v primerjavi z ostalimi mesnimi pasmami ni veliko (Ivanković in Mioč, 2016).

Poglavitna naloga tega goveda je bilo težko delo na poljih ter v gozdu. Tudi selekcija je temeljila na odbiri mirnih ter po porabi visoko beljakovinske hrane skromnih govedi, ki bi bili namenjeni za težaška dela.

To je prispevalo k razvoju karakterja pasme (mirnost, ubogljivost in poslušnost) kot tudi zahteve glede krme in paše (prilagoditev na območja, revna s krmo ter vodo, predvsem v poletnem času). Skromnost prehrane tega goveda je živinorejcu v prid, saj manjša poraba žitaric zmanjša stroške prireje.

Kot rečeno, istrsko govedo ni konkurenčno proizvodnji mlečnih pasem in prireji mesnih tipov, ima pa nizke stroške reje. S celoletno pašo (slika 2) ima rejec manj ur dnevnega dela, kar se tudi odšteje od stroška reje, obenem pa ima zelo cenjeno meso, ki mora dosegati vsaj 30 % višjo ceno od ostale govedine.

Ker se istrsko govedo prehranjuje tudi z brstanjem listov ter poganjkov grmovja oziroma listov nizkih dreves, lahko pašnike uredimo tudi na zaraščenih območjih. Zaraščanje neobdelanih zemljišč bi tako nadzorovali s pašo tega goveda ter s posekanjem odvečnih oziroma posušenih grmovij postopoma preuredili v prave pašnike ali travnike. Z vnovično uvedbo paše na opuščenem travnišču se najprej zmanjša količina odmrle organske snovi, ki v sušnih obdobjih leta predstavlja lahko vnetljivo gorivo. S pašo lahko varujemo gozdove pred ognjem, saj se veliko gozdnih požarov začne na opuščenem travniku (Vidrih, 2005). Dodatni prednosti paše bi tako bili manjša možnost požarov in manjše količine podrasti ter travinja, kar bi zmanjšalo količino vnetljivih delov rastlin v podrasti.



Slika 2. Istrsko govedo na paši (fotografirano septembra 2020)

Rejci bi lahko s celoletno pašo ter prezimovanjem na pašniku manj investirali v gradnjo masivnih hlevov, za katere vemo, da so najdražja investicija pri živinoreji. Govedo, ki se pase, je bolj odporno na vremenske vplive, je bolj zdravo, v hladnejših mesecih pa ga gostejša dlaka obvaruje pred mrazom. Pomembno je, da ima na pašniku zavetje pred dežjem in vetrom, pri katerem zadošča lahka in predvsem cenejša kritina, ter vedno zadostno količino voluminozne krme in vode. Dodatno se ga v zimskih mesecih, če je potrebno, dohrani z močno krmo, kot sta mleti ječmen in koruza.

Vidrih (2005) navaja, da je prezimovanje na pašniku naraven način bivanja živali; to je njihova vloga, preden smo jih začeli zapirati v hleve, predvsem pa veliko cenejši način reje.

3.3 Pomen ohranjanja istrskega goveda in usmeritev selekcije

Pri selekciji istrskega goveda bi morali ohraniti njegovo celovito podobo. Ne zgolj odbira po zunanosti/okvirju živali, ampak tudi mirnost, poslušnost ter vodljivost. V osnovni funkciji tega goveda je bila delovna, vprežna živina. V dobi modernizacije je vleko z živino nadomestila kmetijska mehanizacija, zato bi lahko vleko plugov in vozov organizirali zgolj demonstracijsko kot turistično zanimivost. Poslušnost in ubogljivost sta pri živali potrebni pri vodenju na pašnik oziroma napajališče, iz hleva ali vanj. Mirnost živali je potrebna in nujna pri veterinarskih posegih, kot so cepljenje, umetna osemenitev, carski rez (če je potrebno) itd. Mirnost ter poslušnost ostajata ključni lastnosti značaja istrskega goveda in prav to ga loči od ostalih pasem goveda.

K razvoju mirnosti ter poslušnosti pripomore tudi dolgoročna interakcija gospodarja in goveda, ki se začne že pri telitvi. Četudi je govedo na celoletni paši, je za zagotavljanje stika potrebno izvajati vsakodnevni pregled črede. Tako se jih lahko navadi na osnove, kot je vezanje npr. na pašniku ali za jasli, mirna drža, vodljivost ter usmerjanje po pašniku itd. Selekcija bi z upoštevanjem zgoraj omenjenih lastnosti morala vključevati tudi odbiro s poudarkom na boljši mišičnosti, ki bi omogočala boljšo prirejo mesa.

Dolgoročni cilj ohranjanja istrskega goveda je v povečanju populacije goveda, predvsem na manjših kmetijah, ki bi imele do 10 glav živine. Manjše črede imajo prednost, ker je delo z njimi lažje (vsaj iz mojih izkušenj), živali so bolj mirne in znana je hierarhija, kjer navadno starejša krava prevzame dominantno vlogo pri vodenju črede. Za tako čredo je za naraven pripust potreben zgolj en bik, kar omogoča živinorejcu lažje delo pri nadzoru pojatve (gonitve pri kravah) in pri osemenjevanju.

Skoraj obvezna bi bila paša živali, saj bi tako imeli cenejšo proizvodnjo ter manj dela, obenem pa bi prispevali k dobremu počutju živali.

Kljub omenjeni prednosti pri celoletni paši, ki poceni stroške reje, je za prirejo do določene težine tega goveda potrebnega več časa v primerjavi z drugimi pasmami. Hrvaškimi rejcem so bile zato, zaradi slabše prireje tega goveda ter za vzpodbudo večanja staleža, dodeljene

letne subvencije po glavi goveda starega nad dve leti. Čeprav so subvencije v zadnjih letih nekoliko upadle, se je stalež goveda povečal iz začetnih 120 glav na več kot 2000 glav (Ministarstvo poljoprivrede, 2021). Tudi v Sloveniji bo potrebna spodbuda s subvencijami, saj se v nasprotnem primeru rejci ne bodo odločali za rejo tega goveda in bodo redili druge mesnate pasme, ki, četudi z manj kakovostnim mesom, priraščajo hitreje.

3.4 Vloga AZRRI pri ohranjanju istrskega goveda

Za ohranitev istrskega goveda in njegovo vnovično razširitev je poleg nekaterih rejcev, ki so želeli ohraniti pasmo ter povečati njeno populacijo, pomembno vlogo odigrala **Agencija za ruralni razvoj Istre (AZRRI)**.

Agencija za ruralni razvoj Istre je bila ustanovljena 13. 1. 2003 z nalogo povezovanja javnega in zasebnega sektorja ter za pripravo in izvajanje projektov na podeželju. Področja delovanja agencije so: kmetijstvo, lov, gozdarstvo in ribištvo, upravljanje gospodarskih in razvojnih programov, raziskave in razvoj, izobraževanje kmetov in promocija Istrske županije.

Glavna cilja organizacije AZRRI sta:

- valorizacija in promocija istrskih kmetijskih proizvodov in živil ter povezovanje letih s turističnim, gostinskim in hotelirskim sektorjem;
- zaščita istrskih avtohtonih pasem goveda, osla, ovce in koze ter ponovna vrnitev na podeželje prek razvojnih programov (AZRRI, 2021).

Oktobra 2018 sem skupaj z nekaterimi potencialnimi rejci imel priložnost ogledati obrate predelave, ki spadajo pod okrilje organizacije AZRRI. Ogled se je začel v središču Pazina, kjer so nam predstavili predelavo in zorenje svežega mesa. Postopek zorenja, ki je za to vrsto goveda izredno pomemben, vključuje le uravnavanje temperature in določitev časa zorenja. Meso zori pri temperaturi med +2 do +4 °C, zorenje pa traja vsaj 15 dni. Po procesu zorenja postane meso istrskega goveda mehkejše, sočnejše, bolj aromatično in prebavljivo ter primernejše za kulinarično pripravo.

Agencija skrbi za proizvodnjo ter prodajo tako surovih izbranih kosov istrskega goveda, namenjenega za gostinsko uporabo, kakor tudi za predelavo v suhomesnate izdelke. Tako smo si lahko ogledali tudi zorišnico za suhomesnate izdelke ter pregledali paleto njihovih proizvodov (npr. klobaso iz mesa istrskega goveda z malvazijo, salamo iz mesa istrskega goveda s teranom, salamo istrskega goveda z dodatkom črnega tartufa). Poleg istrskega goveda predelujejo tudi meso istrskega osla ter istrske ovce.

Drugi deli poslopij se nahajajo na Gortanovem brijegu, kjer smo si ogledali hlev, ki je namenjen dopitanju istrskega goveda, namenjenega za zakol in predelavo. Sestavljen je iz treh pokritih enot in ima kapacitete za približno do 200 glav goveda. Predstavili so nam tudi svoj sistem pristopa novega rejca k vzgoji tega goveda in odkupa goved s strani agencije.

Kot nov rejec lahko pristopi interesent s podpisom pogodbe, na kateri so navedeni pristopni pogoji ter zahteve organizacije AZRRI.

Na Gortanovem brijegu stoji še en objekt, to je »Edukacijski gastronomski centar Istre«. Staro poslopje je preurejeno ter opremljeno z moderno kuhinjo in je namenjeno pripravi in učenju istrskih specialitet. Če kljub naporom in času pridelamo kakovostno meso, so vseeno brez kakovostne priprave vsi naponi zaman. Zato tukaj potekajo izobraževanja tako za kuharje v restavracijah oziroma na turističnih kmetijah, ki dopolnijo svoje znanje pri pripravi mesa istrskega goveda, kot tudi za vse ostale, ki so željni novega tovrstnega znanja.

Po podatkih organizacije AZRRI je sedaj na Hrvaškem že več kot šestdeset restavracij ali turističnih kmetij, ki na jedilniku nudijo meso istrskega goveda in katerega primarno surovino dobavlja agencija (AZRRI, 2021).

3.5 Prispevek projekta APRO

V slovenski Istri je k revitalizaciji pasme istrskega goveda pomembno prispeval projekt APRO (Čezmejna pobuda za zaščito in revitalizacijo biološke raznovrstnosti okolja z rejo avtohtonih pasem, Interreg SI-HR 2007–2013). Ta je potekal med letoma 2011 in 2013. Nosilec projekta je bila organizacija AZRRI, projektni partnerji pa so bili Istrska županija, Kmetijsko-gozdarska zbornica Slovenije – Kmetijsko-gozdarski zavod Nova Gorica, Univerza v Ljubljani ter Veterinarska fakulteta.

Specifični čezmejni cilji projekta so bili: a) prispevati k vzpostavljanju ravnotežja v ekosistemu z vrnitvijo ekstenzivne – pašno-košne reje predvsem izvirnih pasem (istrsko govedo, koza, ovca in osel); b) razvoj skupnega čezmejnega pristopa k zaščiti istrskih avtohtonih pasem z ustvarjanjem potrebnih predpogojev za vrnitev in ohranitev v zgodovinsko in podnebno območje reje ter skupno definiranje programa revitalizacije tradicionalne reje izvirnih pasem, ki se hranijo s pašo in senom, pridobljenim s košnjo travnikov; c) ustvarjanje pogojev za izvedbo skupnih zootehničnih, znanstvenih in strokovnih ukrepov zaščite izvorne pasme istrskega goveda za celotno zgodovinsko območje reje istrskega goveda, v nadaljevanju pa tudi drugih izvirnih pasem; d) ozaveščanje prebivalstva in javnosti podeželskega čezmejnega prostora o pomembnosti biotske pestrosti ter opozarjanje na posledice izgube avtohtonih pasem v vsakdanjem življenju (Projekt APRO, 2021).

Poglavitna točka projekta je bila reintrodukcija istrskega goveda v slovensko Istro. To se je zgodilo poleti 2012, ko je na Podgorje prispelo 10 brejih telic tega goveda. Namen te črede je bila namnožitev ter naselitev čim večjega dela slovenske Istre.

Tudi jaz sem se, skupaj s še nekaterimi potencialnimi rejci, udeležil tega dogodka. Za vedno si bom zapomnil, da smo takrat videli po dolгих letih prizadevanj tudi v slovenski Istri pod senco hrastov spet ležati istrsko govedo.

3.6 Uporabnost istrskega goveda za nadaljnjo rejo

Istrsko govedo je bilo poznano po izjemni delovni sposobnosti, vzdržljivosti, odpornosti in vztrajnosti. Poglavitna naloga istrskega goveda je bila vleka pluga pri oranju na poljih, odoravanju v vinogradih ter kot vprega vozov pri prevozu npr. sena, drvi (Ivanković in Mioč, 2016).

Za vprego ter drugo delo so uporabljali samce istrskega goveda, ki so jih skupili ter jih že mlade začeli učiti delovnih ukazov (povelja). Tako so jih lahko tudi npr. med oranjem s povelji gnali, ustavljali ali popravljali levo ter desno.

Poleg delavnosti tega goveda je za nadaljnjo vzrejo pomembna predvsem njegova kakovost mesa. Živali priraščajo počasi, zaradi česar ima meso ob voluminozni krmi ter paši poseben okus. Meso je svetlo roza do temno rdeče barve, zmerno prežeto z intramuskularnim mastnim tkivom (marmorirano), aromatično, prijetnega vonja, polnega značilnega okusa govedine, mehko in sočno ter kot tako primerno za pripravo različnih mesnih jedi. Pri starejših primerkih od 24 mesecev (posebno pri volih od štirih let) se lepo izrazi ta marmoriranost mesa, ki pri postopkih zorenja izrazi posebne arome, ki so v gastronomiji zelo cenjene in za katere so kupci pripravljani plačati več.

Dodatna možnost uporabe istrskega goveda bi bila v turizmu, in sicer z namenom predstavitve delovnih sposobnosti goveda javnosti. Tako bi lahko na primer prikazali oranje z voli ali pa spravilo sena z vprego. Sezonsko bi lahko organizirali dogodek, na katerem bi demonstrirali delovne sposobnosti istrskega goveda ter program nadgradili z gastronomsko ponudbo izdelkov iz mesa istrskega goveda.

4. TURISTIČNA KMETIJA »GRONDALI«

4.1 Zgodovina vasi

Abitanti so majhno naselje na južnem robu koprške občine, tik ob hrvaški meji. Naselje stoji na flišnem terenu Pregarske planote na nadmorski višini približno štiristo metrov. Najstarejši zapisi, ki pričajo o obstoju vasi, so bili najdeni v avstrijskih vojaških zemljevidih iz druge polovice 18. stoletja. Iz Franciscejskega katastra, nastalega leta 1819, je razvidno, da je bila sedanja tlorisna zasnova že izoblikovana. Končna podoba vasi, kakršno poznamo danes, se je dograjevala v 19. stoletju in prvih desetletjih 20. stoletja (Projekt Abitanti, 2004).

Območje, ki pripada vasi, se razteza med dolinama Miklinice in Malinske in je oddaljena le streljaj od hrvaške meje. V to majhno, a značilno istrsko vasico pridemo iz Gradina po cesti, ki se konča v Abitantih in pelje mimo zaselkov Kaline in Stara Mandrija na skrajnem jugu slovenske Istre. Abitanti sodijo v sivo Istro. Ime so dobili po značilnem kamnu, sivem plavcu – peščenjaku. Prvega avgusta 1987 je bila celotna vas razglašena za kulturni spomenik lokalnega pomena in je navedena v registru kulturne dediščine Ministrstva za kulturo. Ime vasice Abitanti je nastalo iz besede habitat – abitanti – prebivalci (Sekolonik, M).

Po legendi naj bi Beneška republika v 16. stoletju naselila na tem območju prvega Periča, ki je iskal mesto za izgradnjo prve hiše. Vas Gradin je že obstajala, zato naj bi ga tamkajšnji prebivalci pregnali južneje proti vasi Čepić in Šterna. Slednji naj bi ga spet spodili na sever. Na vmesni nikogaršnji zemlji med Gradinom in Šterno naj bi Perič zaril svoj kramp v zemljo ter izjavil: »Tu ćemo abitat, za veke vekomaj!« Tako naj bi nastala preprosta hiša, nato še druge ter iz te »habitantije« naj bi nastali Abitanti (G. Perič, osebna komunikacija, februar 2020).

V prid legendi piše Grafenauer (2021), kjer izpostavi ključne zgodovinske dogodke, ki so botrovali k naseljevanju prebivalstva v Istri. Glavno vlogo so imele kužne bolezni v 16. in 17. stoletju ter vojne z Avstrijo, ki so hudo prizadele prebivalstvo beneške Istre. Koper je na primer štel v prvi polovici 16. stoletja 9 do 10 tisoč prebivalcev, zaradi kuge pa jih je v drugi polovici 16. stoletja ostalo le še 2310. V Piranu se je prebivalstvo med letoma 1557 in 1558 zmanjšalo za dve tretjini. Po štetju, ki so ga izvedle Benetke, je vsa Beneška Istra imela le 49.332 prebivalcev. Redko poseljena območja so Benetke, ker doseljevanje iz Italije ni uspelo, v 16. stoletju naseljevala z begunci izpod turške oblasti. Leta 1556 je beneški senat podržavil zemljišča, ki niso bila obdelana, upravo teh podržavljenih posesti izročil posebnemu uradu, ki je zemljo delil med ljudmi. Sedež urada se je nahajal v Benetkah.

O tem govori tudi Bogdanov in sod. (1967), ki navaja, da so tako Benečani kakor tudi Habsburžani bili v 16. stoletju naklonjeni naseljevanju redko poseljenih območij Istre s

strani beguncev iz Hrvaške, Dalmacije, Bosne, Srbije, Albanije in Grčije, ki so iskali na Istrskem polotoku zatočišče pred turškim prodiranjem.

O priseljevanju iz južnejših krajev pričajo tudi krajevna imena, ki so se ohranila do danes ter jih zasledimo tudi v dalmatinskem pogovornem jeziku, npr. »škoj«, »mali rt«, »veli rt«. Naseljevanje naj bi se začelo na hribu pred vasjo (rešje), kjer se še vedno nahajajo ostanki pastirske hišice. Kasneje so se prebivalci premaknili kilometer nižje, na izredno vodnato območje, kjer leži zdajšnja vas (G. Perič, osebna komunikacija, februar 2020).

Vhod v vas je poudarjen z lepo grajenim vaškim vodnjakom iz leta 1909 ter kapelico, zgrajeno leta 1896. Kot je razvidno s spominske plošče, je vaški vodnjak bil zazidan po zaslugi Giacoma Periča, ki je bil občinski svetnik, ko je vas spadala še pod občino Oprtalj. V času poletne suše, kadar je v drugih vodnjakih zmanjkalo vode, so vsaki družini dodelili po en vrč vode na dan. Med italijansko okupacijo je Giacomo Perič še vedno služil kot občinski svetnik in leta 1921 so po njegovi zaslugi zgradili tudi šolo v Gradinu.

Pod kapelico najdemo tudi ogromen hrast puhavec, ki sodi med glavne znamenitosti vasi, saj ocenjujejo, da naj bi bil star več kot 400 let.

Glavna vaška pot se na začetku vasi razcepi v dva kraka, ki se na sredini naselja spet združita ter znova razcepita v levi in desni krak, ki zaokrožita spodnji del vasi. Iz glavne poti se odcepi nekaj stranskih poti, nekatere vodijo po dvoriščih objektov in vas še bolj prepletejo, druge pa v dolino Malinske, proti Brezovici ter sedaj proti meji s Hrvaško.

Ob poti vidimo razgibane ambiente z domačijami, nekatere so organizirane okrog dvorišč, druge pa kot ravne nize ob vaški cesti. Srednji del vasi je višinsko poudarjen s skupino hiš, ki se dvigajo v tri nadstropja. Robni del vasi ima nižje stavbe (dvoetažne in pritlične). Domačije niso grajene strnjeno, nekatere stavbe se prepletajo s stavbami drugih domačij (Projekt Abitanti, 2004).

Skoraj pred vsako hišo najdemo zasajene orehe ter bele murve. Okrog 300 let stare murve pričajo o skoraj pozabljeni dejavnosti sviloprejk, ki so jih vaščani hranili z listi ter bube prodajali v Trst. Zasajene so bile v 18. stoletju, ko je bila ta panoga v razcvetu, sedaj je še okoli 13 dreves (G. Perič, osebna komunikacija, februar 2020).

Vas je na višku štela do 150 ljudi, do 21 družin, med katerimi jih je največ nosilo priimek Perič. Kot je bilo v navadi, je vsaka družina imela še dodatno ime: Grondali, Škrjevci, Franeti, Jelčići, Petači, Paćoki, Jakoviši, Denići, Dopiji, Paroni, Ševji, Bubci itd. Tako so za lažje prepoznavanje poleg lastnega imena uporabljali še hišno ime oziroma dodatno ime družine.

Prebivalci so se preživljali s kmetijstvom. Gojili so vinsko trto (sorte »refošk«, »malvazija«, »plavina«, »rumeni muškata«) ter več vrst sadnega drevja (češnja, breskev, figa, kutina itd.). Vas je bila od nekdaj znana po dobrem refošku, skupno pa so pridelali okoli 500 hl vina. Ena od znamenitosti v vasi je pergola iz dveh trt »refoška«. Eni so starost ocenili na 250 let, drugi pa na 150 let. Letno obrodita do 370 grozdov in sta zaradi razlik v velikosti in obliki grozda ter obliki listov v selekcijski knjigi zabeleženi kot sorta

»refošk« z oznako Abitanti. Posebnost predstavlja gojena oljka, saj je okolica Abitantov mejno območje proti vzhodnemu delu Slovenije, kjer oljka še uspeva. Zelenjavo so prodajali v Trst, prav tako les, seno, oglje ter gobe. Še danes ostaja okolica Abitantov eno boljših gobišč.

Vas je imela do 120 glav živine (istrsko govedo ter nekaj oslov in muš), ki so jo primarno uporabljali kot delovne živali.

Abitanti predstavljajo bogato kulturno dediščino. Odlikuje jo bogato pričevanje o preteklem življenju, o življenju istrskega kmeta, njegovem bivališču in vsakdanjiku. Poleg tega predstavlja, v vsej svoji »majhnosti«, tradicionalno lokalno arhitekturo na enem mestu.

4.1.1 Dolina Malinske

Pomembna za kmetijstvo vasi je bila dolina potoka Malinska. Zaradi rodovitne zemlje in prisotnosti vode je bila cenjena za pridelavo večjih količin zelenjave, kakor so jih uspeli pridelati na ostalih zemljiščih. Tukaj so gojili predvsem koruzo, fižol, krompir, peso ter buče, in sicer za lastno uporabo ter za prodajo in kot krmo predvsem prašičev. Po dolini so tudi gnali živino na pašo. Tu so pasli poleti ter skoraj do 1. novembra, če so to vreme in temperature dopuščale (A. Radešič, osebna komunikacija, april 2020).

Poleg vira vode za napajanje živine in zalivanje povrtnin so potok koristili tudi kot pogonsko moč za mlinska kolesa. Vzdolž potoka so stali nekoč trije mlini: Čibelov, Paronov in Čielov. Prva dva mlina sta prenehala z delovanjem nekje po 1. svetovni vojni, Čielov pa je obratoval, dokler je še bila potreba po mletju. Ta mlin je ohranjen še danes, obnovljena je tudi notranjost in mlinski kamni, originalna zunanja kolesa pa niso več uporabna in so potrebna prenove (G. Perič, osebna komunikacija, februar 2020).

V mlinih se je mlelo predvsem koruzo, pšenico ter oves in ječmen za krmo živali. Pšenična moka ni bila čista in se je uporabljala skupaj z otrobi, kasneje so za bolj čisto pšenično moko, po 2. svetovni vojni, nosili mleti na Hrvaško v Brtoniglo (A. Radešič, osebna komunikacija, april 2020).

Potok je bil bogat z ribami (kleni) ter potočnimi raki, ki so rasli tudi zaradi hrane, ki je v potok prišla iz mlinov. Otroci so radi, predvsem v poletnem času, ko je raven vode upadla, lovili ribe in rake. Ribe so lovili na trnek, na katerega so dali kobilico, rake pa so lovili pod škrilami kar z golimi rokami.

Dolina Malinske je v zadnjih desetletjih znana tudi po dobri lokaciji belega tartufa (*Tuber Maagnatum Pico*), ki ga je mogoče najti v jesensko-zimskem obdobju. Prepoznavnost tartufov se je v Istri razširila v drugi polovici prejšnjega stoletja, pred tem kmečko prebivalstvo ni vedelo, kaj je to. Tega se spominja tudi Silvan Perič; ko so v zimskem času orali njivo, so na plano prišli gomolji tartufa. Ker so mislili, da je »gnil krompir«, so jih zavrgli.

Abitanti predstavljajo enega najkakovostnejših primerov kulturne dediščine na podeželju slovenske Istre, čeprav je stavbno tkivo zaradi opuščeni dotrajano in delno že v ruševinah. Stavbna dediščina ohranja močno pričevanje o nekdanjem načinu življenja. Iz kmečkih hiš s kletmi, hlevi, seniki, dvorišči, kokošnjaki, svinjaki in vodnjaki je še mogoče razbrati utrip nekdanjega vaškega vsakdanjika (Projekt Abitanti, 2004).

Notranjost nekaterih hiš je razmeroma dobro ohranjena. Zanimivi so zlasti ostanki kuhinj z odprtimi ognjišči. Stavbarstvo in zasnova naselja sta pomembni priči ljudske kreativnosti iz časov, ko so bili na razpolago izključno naravni elementi in lastna delovna sila. Stavbe v Abitanti so grajene kot preprosti, eno- do trinadstropni kubusi s položnimi dvokapnimi strehami in plitkimi napušči, majhnimi okni ter velikimi ploskvami nerazčlenjenih fasad. Šele medsebojna povezava posameznih stavb in drugih grajenih objektov, njihova razporeditev in umeščenost v prostor jih nadgradi v harmonično, funkcionalno in hkrati privlačno slikovito celoto (Projekt Abitanti, 2004).

4.2 Kmetija »Grondali«

Kmetija Grondali je ime dobila iz besede »grunt«, ki nakazuje večje posestvo. Kompleks tri- in dvonadstropnih enot ter pritličnih svinjakov dokazuje, da je bila domačija ena večjih v vasi. Površine, ki so pripadale kmetiji, so obsegale več kot 50 ha.

Gracijan Perič, kot eden zadnjih otrok, rojenih na kmetiji Grondali, se je po odsluženem vojaškem roku leta 1969 skupaj z mlajšim bratom Severinom ter sestro Dino in materjo Marijo preselil v Vanganel. Tako kot številne druge družine, ki so se pred njimi izselile zaradi iskanja boljših možnosti za življenje. Ko je odhajal, si je obljubil, da se bo nekoč vrnil in počasi obnovil domačijo. V letu 1996 se je začelo intenzivneje obnavljati kmetijo, leta 2007 je bilo v kleti po več kot 45 letih spet vino. Obnovljena zunanost kmetije z rekonstruiranim lesenim in kamnitim baladurjem je vidna na spodnji sliki (slika 3).



Slika 3. Kmetija Grondali (fotografirano septembra 2020)

4.2.1 Zgodovina kmetije

Začetke kmetije Grondali povezujemo z letnico, vklesano v kamnu, najdeno znotraj vinske kleti, na večjem od dveh stanovanjskih objektov kmetije. Na kamnu je vklesano leto 1725 in je najverjetneje leto gradnje pritlične hiške, ki se je skozi stoletja, zaradi potreb večjih prostorov, širila in višala v 3-nadstropni objekt. V Franciscejskem zemljevidu iz leta 1819 sta že razvidni glavni stavbi kmetije. Končno podobo je kmetija dobila do konca prve svetovne vojne in je štela dve večji stikajoči se stavbi, ki sta v pritličju imeli vinsko klet ter hlev, v zgornjih nadstropjih pa stanovanjski del. H kmetiji je spadal tudi ločen dvonadstropni objekt, ki je služil kot hlev s senikom, ter troje svinjakov z zunanjimi prekati ali »dvori«.

Zgodovina kmetije do 20. stoletja je manj znana, ker je malo dokumentiranega, ohranjeni so le podatki iz ustnih virov, ki so se v obliki zgodb in pripovedi prenašali na mlajše generacije. Za kmetijo in njeno preoblikovanje ter kasneje opustitev je pomembnejše dogajanje po prvi svetovni vojni.

Položaj kmetijstva se je zelo poslabšal, ko je tržaški trg, ki so ga prej zalagali iz Istre, preplavilo konkurenčno italijansko blago in agrarni proizvodi. Menjava avstrijskih kron, novi gospodarski ukrepi ter vzpon fašizma so nezadovoljstvo med kmetijskim prebivalstvom le še poglobili (Celestina in Todorović, 2017).

Dogajanje med drugo svetovno vojno je močno vplivalo na vas Abitanti in tudi na kmetijo Grondali. Teror in plenjenje pridelkov, vina, suhih mesnin in tudi živih živali, kar so počeli

italijanski in nemški vojaki, je predstavljalo hud udarec za preživljanje številčnih družin. Grondali, ki so v družini šteli 24 članov, so bili še dodatno pod drobnogledom okupatorja kot podporniki partizanskega gibanja in ker je član, eden izmed sedmih organizatorjev upora na tem območju, prihajal iz te družine (S. Perič, osebna komunikacija, marec 2020). Pomembnejša dogodka v vasi med vojno sta bila (A. Radešič, osebna komunikacija, april 2020):

- zbor in postrelitev 21 ljudi, med katerimi so bili večinoma vaščani, s strani nemških vojakov 3. oktobra 1943;
- napad nemških in italijanskih vojakov na partizanske enote, ki so se 4. novembra 1944 nahajale v vasi.

Pomembna prelomnica kmetije je bila po koncu vojne, ko se je kmetija razdelila. Če se je še do leta 1945 kmetija, kljub številčni družini, predstavljala kot enotni grunt pod enim gospodarjem, je razdelitev trem bratom pomenila konec tega obdobja. Bratje Matija, Anton in Andrej so si grunt, pripadajoče objekte ter tudi živino razdelili na tri približno enake dele. Še naprej so vsi trije nosili dodatno ime Grondali, vendar je vsak izmed njih s svojimi šestimi otroki imel lastno družino oziroma »famejo«. Najmlajši Andrej je zadržal trinadstropni objekt, starejša dva brata pa sta si daljši dvonadstropni objekt razdelila na pol. Večja zemljišča so razdelili na tri dele, manjše parcele ter gozdove pa so se kot celote prenesle vsakemu izmed treh, da je bilo glede na površino enakovredno razdeljeno. Kljub razdelitvi in obdelovanju lastnih deležev so si še naprej pomagali ter živeli v slogi. Razdelitev je bila ustni dogovor in je takrat veljala za sveto, zaradi velikega stroška ni bilo uradnega prepisa. V Istri je zaradi prepisov, do katerih ni prišlo, še zdaj lastništvo največji problem in velika ovira pri revitalizaciji krajev (S. Perič, osebna komunikacija, marec 2020).

Po koncu druge svetovne vojne je vzpostavitev Morganove linije pomenila hud ekonomski udarec za istrskega kmeta, ki je izgubil tržaški trg. Neprodušna meja je onemogočala prodajo kmetijskih pridelkov, ki so zaradi tega propadali, ter pomenila izgubo dela za številne zaposlene v tržaški industriji (Celestina in Todorović, 2017).

Pomanjkanje, ki so ga med vojno izkusili, se je po vojni nadaljevalo, zato so kmalu po koncu vojne v iskanju dela nekateri sinovi novih gospodarjev zapustili kmetijo. Trije so odšli v Reko, en v Sečovelje, dva sta se podala v Argentino. Do konca 50. let je kmetijo zapustila večina otrok, ostalo jih je le še nekaj. Leta 1961 so se odselili zadnji člani Antonove družine, leta 1963 žena in otroci Andrejeve družine, leta 1969 pa so odšli še zadnji vnuki Matije. Nekdaj večja kmetija v vasi je tako ostala prazna. Zob časa pa je načel objekte in nekdanje terasaste vinograde ter rodovitne njive je preraslo grmovje (G. Perič, osebna komunikacija, februar 2020).

4.2.2 Ureditev gospodarskih objektov

Kmetija je bila od leta 1969 zapuščena. Čas ter okoljski dejavniki so terjali svoje in kmetija je propadala. Nekdaj rodovitna zemlja se je zaraščala, terasasti vinogradi so bili opuščeni, tu pa tam je kakšna trta še obrodila, vendar le za hrano divjadi. Kmetija Grondali, nekdanji največji kompleks v vasi, se je počasi porušila. Najprej se je porušila streha, ta je oslabilala še zgornje zidove, vendar so slednji še vedno stali, porušil se je leseni »baladur« ter del kamnitega. Do leta 1993 so iz hleva in podhoda že rasla drevesa, robida je obrasla kamniti »baladur«, bršljan pa je obrasel celotno vzhodno stran visoke hiše (slika 4). Tlakovano dvorišče je porasla trava ter grmičevje.



Slika 4. Kmetija Grondali pred začetkom obnove – detajl hiše (fotografirano septembra 1995)

Kmetijo je začel prenavljati lastnik Gracijan Perič z družino leta 1996. Začelo se je s čiščenjem dvorišča ter okolice kmetijskega objekta. Prva faza je bilo čiščenje zunanega dela dolgega dvonadstropnega objekta ter zavarovanje delov hiše, ki so bili dotrajani ter nujno potrebni sanacije: zgornji del lesenega »baladurja«, dimniki na stanovanjskih objektih ter nekaj belih »jert« na okenski odprtini.

V naslednjem letu je sledilo čiščenje notranjih prostorov objektov. Zaradi podrtja streh ter vmesnih podov je bilo v pritličju objekta nasutega veliko odpadnega materiala: strohnelih

desk, tramov, opečnatih strešnikov, strešnih »škrikl«, kamnov z zidov, ki so popadali med rušenjem strehe, ter zemlje, ki jo je dež spral z zidov. Po zaključenem čiščenju so ostali le kamniti zidovi hiše. Poleti 1998 je sledila priprava hiše na prekrivanje strehe. Vse dotrajane in kritične točke vrha zidov ter vmesnih delov je bilo potrebno pozidati. Zabetoniralo se je tudi strešni venec ter tako utrdilo konstrukcijo hiše. Leta 1999 je bila izdelana lesena konstrukcija strehe in do jeseni je bila prekrita z opečnatimi korci.

Od Silvana Periča (pripadala mu je tretjina domačije) smo leta 2005 odkupili trinadstropni objekt, ki je vezan na naš prenovljeni objekt in je bil sestavni del kmetije, ter se lotili prenove tudi slednjega.

Leta 2004 smo očistili in prekopali zemljišče pred vasjo v obsegu 1,5 ha za zasaditev vinske trte. V preteklosti so to površino uporabljali za sejanje žita ter koruze, vendar smo se zaradi odlične sončne lege na hribu odločili za vzpostavitev vinograda. S tem smo obudili staro tradicijo gojenja trte ter pridelave vina. Trte (3.600 trsov sorte »refošk« in 400 trsov sorte »malvazija«) so bile posajene leta 2005 z medvrstno razdaljo 2,5 m ter medtrstno razdaljo 90 cm, oblika vzgoje pa enojni guyot.

Naslednjega leta, 2006, smo nadaljevali z delom na trinadstropni stavbi; s sanacijo poškodovanih delov zidov in pripravo na prekrivanje strehe. Do konca poletja je bila hiša prekrita s streho in dela so se nadaljevala po posameznih nadstropjih. Do leta 2007 je bila v pritličju trinadstropne hiše, kakor je bilo to že v preteklosti, obnovljena ter opremljena vinska klet. Tega leta so novo posajene trte tudi prvič obrodile (manjšo količino grozdja), tako da je po več kot 45 letih v vinski kleti spet potekala fermentacija mošta.

Zaradi nujno potrebne pitne vode v vinski kleti, kot tudi njene nujnosti za življenje, smo bili leta 2008, ker v vasi vodovoda ni bilo, primorani investirati v podzemni rezervoar za pitno vodo. Rezervoar ima kapaciteto dobrih 40.000 litrov in zadošča za oskrbo naših dveh hišnih enot ter sosedove dvonadstropne hiše. Istočasno smo izgradili tudi skupno greznico za vse tri objekte, saj v vasi ni kanalizacijske infrastrukture.

Leta 2013 je bil končan prvi apartma, in sicer v drugem nadstropju, nad vinsko kletjo. Po površini meri slabih 50 m² ter vključuje dve spalnici, kuhinjo, dnevno sobo ter kopalnico. Obveznosti na kmetiji so se v teh letih že tako povečale, da občasno prihajanje na kmetijo ni bilo več dovolj, zato sem se leta 2013 na kmetijo tudi preselil.

4.2.3 Ureditev kmetijskih zemljišč

Zaradi opustitve kmetijske dejavnosti v 50. letih prejšnjega stoletja so se rodovitna zemljišča zaraščala (G. Perič, osebna komunikacija, februar 2020).

Vnovična povrnitev zaraščenih zemljišč v obdelovalne površine zahteva veliko vložnega dela v čiščenje in urejanje ter tudi finančnih sredstev.

Poleg že omenjene zasaditve vinograda smo uspeli v prvotno rabo vrniti še nekatera druga zemljišča.

4.2.3.1 Oljčnik

Oljka ima dolgo zgodovino gojenja v Sredozemlju. Uporabnost oljk in predelava v olje, za potrebe prehrane, razsvetljava in verske obrede, sega daleč v zgodovino Feničanov in Grkov, ki so imeli pomembno vlogo pri trgovanju z oljem. V Istri se je oljka razširila v času Rimljanov, ki so spodbujali sajenje oljk. O uspevanju oljke v Istri ter njenem bogatem pridelku in kakovostnem olju je pisal Plinij starejši, avtor Velikega naravoslovja v 37 knjigah, ki je živel v letih 24–79 po Kristusu. Če je še v času rimskega imperija oljčno olje za Istro bilo pomemben gospodarski vir, je s prihodom Frankov ter uvedbo fevdalizma (od 8. stoletja dalje) izgubilo na pomembnosti. Vnovični razcvet je doživelo v času Benečanov (konec 13. stoletja), ko je senat poskrbel za obnovo opuščenih oljčnikov. Po letu 1623, ko je Beneški senat odločil o sajenju oljk na vsa primerna zemljišča, je pridelava olja postala pomemben kmetijski proizvod in pridelana količina je konstantno naraščala (Pucer, 2005). V 20. stoletju sta bili za oljkarstvo nevarni pozebi leta 1929 in 1956. Če je v slovenski Istri konec 19. stoletja uspevalo okoli 320.000 dreves, jih je po pozebi leta 1929 ostalo le še okoli 110.000. Mnogi so začeli oljkarstvo opuščati. Pozeba je leta 1956 prizadela višje ležeče oljčnike in tiste v odprtih dolinah, predvsem pa mlada drevesa (Jejmo, pijmo in se veselimo, 2007).

Tudi v vasi je večina oljk leta 1929 pozebla, nekatere so iz koreninskega sistema še pognale, te so obdelovali, novih oljk niso pa niso posadili, se iz pripovedi svojega nona spominja Gracijan Perič (Gracijan P., osebna komunikacija, februar 2020).

Ker želimo na kmetiji ponuditi tudi oljčno olje, pridelano na čim bolj naraven način, smo se za lokacijo oljčnika odločili na terasastem predelu, po imenu »Vodice«, ki se nahaja na zavetrni južni legi nad dolino Malinske pod vasjo. V preteklosti so bile na terasah posajene oljke, največini sorte 'Črnica'. Še danes na višjih zaraščenih terasah najdemo oljke, kar priča o pretekli rabi zemljišč.

Zemljišče v velikost 2000 m² smo leta 2013 očistili, naslednje leto pa globoko prekopali, kar omogoča drevesom nemoten razvoj koreninskega sistema in dostop do vode iz globljih plasti. Sadike z razvejanim koreninskim sistemom so bolj odporne na sušo.

Na tako pripravljeno zemljišče smo nasadili 54 sadike oljk. Vse so bile cepljene na podlago, od tega je bilo 25 sadike sorte »istrska belica«, 23 sadike sorte 'Leccino'. 4 sadike sorte 'Pendolino', predvsem zaradi opravevanja dreves sorte 'Leccino', ter 2 sadike sorte 'Maurino'. Zasajene so bile na medvrstno razdaljo 7 m, razdalja v vrsti pa je 6 m. Leta 2018 smo pod oljčnikom očistili še eno zaraščeno teraso, ki meri 950 m². Istega leta smo jo prekopali ter nasadili 27 oljk. Posadili smo 24 oljk sorte 'Leccino' ter 3 drevesa opravevalne sorte 'Pendolino'. Ker je terasa ozka in dolga, so vse oljke zasajene v eni vrsti, z vrstno razdaljo 6 m. Zaradi divjadi smo morali celoten oljčnik zavarovati z mrežo v višini 1,8 m.

Terasasti del, kjer smo oljke posadili, se imenuje »Vodice« zaradi več manjših izvirov vode. Tudi na zemljišču, na katerega smo posadili oljčnik, je bil od vedno manjši izvir vode. Med pripravo zemljišča za sajenje smo izvir poglobili ter vstavili betonske cevi s premerom enega metra ter tako trajno zajezili vir vode, ki ga bomo lahko uporabili za potrebe namakanja.

4.2.3.2 Njive, pašniki in travniki

Očiščenih je bilo 1 ha zaraščenih površin, ki jih uporabljamo za pridelavo vrtnin, poljščin in krme za živali. Zaraščeni so bili tudi skoraj vsi nekdanji pašniki in travniki. Spreminjanje zaraščenih zemljišč v prvotno rabo (pašnike in travnike) je dolgotrajen postopek, pri katerem ne zadošča posek dreves in odstranitev grmičevja. Potrebno je dolgoletno izboljševanje kakovosti zemljišča, odstranjevanje poganjkov lesnatih rastlin in trav. Vse to je treba nadomestiti s travami, ki prispevajo k izboljšanju kakovosti krme. Z večanjem staleža živali se je večala tudi potreba po pašnikih in travnikih. Pri sistemu paše od maja do oktobra oziroma novembra je treba nakositi zadostno količino travinja za zimske mesece, ko živali potrebujejo dodatno krmo. Zato smo morali pašnike za potrebe paše koz in goveda povečati iz prvotnih cca 2,5 ha na 8 ha. V 5 letih smo povečali tudi travnike za košnjo travinja iz 3 ha na 12 ha.

Poleg zaraščenih površin, ki jih je treba počistiti, predstavlja težavo tudi razdrobljenost parcel. Skoraj nemogoče je dobiti zemljišče s površino vsaj 7000 m² primerno za travnik. Zato sem bil primoran travniške površine iskati tudi izven vasi Abitanti.

Travnike za pridelavo krme kosim tudi okoli zaselka Kalini, Gradin, Sirči ter vse do začetka doline Malinske v Koromačih. Taka razdelitev košnih površin vpliva tudi na stroške, povezane s pridobivanjem krme, zaradi daljše poti do obdelovalnih površin in časa, porabljenega za prevoz s kmetijsko mehanizacijo do obdelovalnih površin, na kar pogosto pozabimo.

Težavo pri pridelavi senene krme povzroča tudi suša v poletnem času, ki zaustavi rast travinja. V preteklih letih so se obdobja brez dežja pojavljala tudi že v aprilu in maju. Slednje vplivajo že na prvi odkos trave, ki je na večini manj rodovitnih travnikih tudi edini. Zato je za zagotovitev zadostne količine krme potrebno obdelovati večje površine travnikov. Na bolj rodovitnih travnikih (v mojem primeru to velja le za 20 % površin) je možen tudi drugi odkos v začetku septembra, vendar je znatno manjši od prvega.

Zaradi površinsko manjših, terasastih in težje dostopnih površin je omejena tudi velikost kmetijske mehanizacije ter kmetijskih priključkov. S tem pa so povezani stroški pri obdelavi površin.

4.2.3.3 Začetki živinoreje

Leta 2011 sem se odločil za začetek vzreje živali na kmetiji. Stalno prebivališče sem imel še vedno v Izoli, obiskoval sem gimnazijo v Piranu, tako da sem bil pri izbiri vrste živali omejen. Izbrati sem moral tako, ki bi lahko na pašniku preživela tudi brez mojega vsakodnevnega nadzora. Odločil sem se za koze. Odločitev se mi je zdela prava, saj koze večinoma brstajo in v zaraščenih kmetijskih površinah bi brez težav hrano našle skoraj celo leto. Začel sem s štirimi kozami nečiste srnaste pasme. V okolici vasi sem ogradil skoraj 1 ha veliko površino zaraščenih teras. Te so bile povečini zaraščene z nižjim grmičevjem, robido ter nekaj večjimi drevesi akacije ter hrasta. Živalim sem priskrbel pitno vodo v večji posodi, ki bi jim zadostovala za nekaj dni. Dodatno sem izdelal še 10 m² pokrite površine, ki je bila namenjena zavetju živali ob slabem vremenu ter pod katero se je polagala dodatna voluminozna krma (seno). Do konca leta so koze jarile vsaka po dva kozlička, ki sem jih, ko so imeli cca po 17 kg žive mase, prodal. Tako sem pokrila stroške nakupa živali ter investicijske stroške električne ograje.

V letu 2012 sem dokupil še tri koze ter samca za razplod, tako da ob prsku ne bi bilo več potrebno koze peljati do samca. S tem je bilo delo za oploditev samic olajšano ter morebitni stroški ob prepustu enaki ničli.

Do leta 2014 sem redil že čredo koz in kozličkov, ki je v sezoni štela do 22 glav. Vse kozličke sem ob ugodni masi sproti prodal, tako da čez zimo čreda ni štela več kot osem glav.

Do leta 2014 sem pašnik povečal na 3,3 ha, vendar se je izkazalo, da imajo koze raje brstanje grmovja, posebno robide, zanemarjajo pa večino travinja, ki ga je bilo treba naknadno pokositi. Slednje je zahtevalo čas in dodatna sredstva. Ker sem želel, da bi bili pašniki, predvsem težje dostopni deli, popaseni v celoti, sem po posvetovanjih ter pregledu literature ugotovil, da je govedo, zaradi brez prevelikega izbiranja paše, najbolj primerna žival.

Govedo je masovni (količinski) jedec in to je njegova najpomembnejša naravna prednost pred ostalimi prežvekovalci. Govedo lahko zaužije veliko mase zelinja in hranljive snovi v njem izkoristi najbolj temeljito (Vidrih, 2005).

Pred nakupom goveda sem naredil enostaven hlev za zavetje ob neugodnih razmerah kot tudi zaradi možnosti priveza.

Na delu zemljišča ob robu pašnika sem zabetoniral tla hleva v izmeri 4 x 6 m, zabetoniral sem tudi betonske jasli za oskrbo živali z dodatno voluminozno krmo, stene sem izdelal iz smrekovih desk, privitih na kole, ki sem jih prej pritrdil v tla. Za izdelavo enokapne strehe sem uporabil lahko bitumensko valovitko rdeče barve, ki sem jo privil na smrekove trame. Poleti leta 2014 sem kupil tele pasme lisasto govedo ter ga začel pasti skupaj s kozami na ograjenem pašniku.

4.4 Prihod boškarina na kmetijo Grondali

Leta 2014 se je pojavila izjemna priložnost, po kateri sem hrepenel že od malih nog. Velika želja mi je namreč bila imeti predstavnika istrskega goveda, ki ga večina pozna po imenu »boškarin«.

Do leta 2012 to ni bilo mogoče, saj v Sloveniji ni bilo več živali te pasme. Počakati je bilo treba na skupni slovensko-hrvaški projekt APRO (Projekt APRO, 2021), čezmejno pobudo za zaščito in revitalizacijo biološke raznovrstnosti okolja z rejo avtohtonih pasem, ki se je pričel izvajati leta 2012. V sklopu projekta so v Podgorje 10. avgusta pripeljali deset brejih krav in telic, ki so bile namenjene za razplod ter reintrodukcijo tega goveda v Slovenijo.

Ob temu dogodku, ko smo na podgorskem pašniku spet videli, kako se istrsko govedo sonči pod našimi hrasti ter pase slovensko travo, sem bil prisoten tudi sam. Skupaj z očetom smo bili tudi med prvimi interesenti za pridobitve predstavnika tega goveda za nadaljnjo rejo na kmetiji, vendar smo morali počakati do poletja 2014. Po velikem pričakovanju ter vztrajnosti smo dobili v rejo telico istrskega goveda. Ob tej priložnosti, ko to pišem, se zahvaljujem predsedniku KGZ Nova Gorica gospodu Branimirju Radikonu za pomoč pri vodenju projektnih aktivnosti.

Takrat je bila leto in pol stara telica pripeljana v Abitante v rejo na našo kmetijo. Namenjena je bila razplodu ter postopnemu večanju staleža goveda. Kot se spodobi, smo telico poimenovali s pogostim imenom za krave v tem delu Istre, dobila je ime Viola. V začetku naslednjega leta smo jo osemenili in 28. 11. 2015 je prvič telila. Tele je bilo ženskega spola, rjave barve (kot vsako tele istrskega goveda, kasneje posivi) in približno 30 kg težko. Poimenovali smo jo Mandola in je bila prvo tele istrskega goveda v vasi po več kot 30 letih.

Osemenitve ter telitve so se skozi leta nadaljevale, tako da smo imeli na dan 1. 11. 2021 na kmetiji pet predstavnikov istrskega goveda, dve kravi, razplodnega bika, dve leti starega vola ter nekaj mesecev starega bikca. Dodatno sta bila prisotna dva predstavnika pasme *lisasto govedo*, ki jih letno dokupim, doredim ter prodam za meso. Skupaj je bilo na kmetiji prisotnih sedem glav živine.

Leta 2015 sem kozjerejo opustil. Zaradi paše goveda in koz na istih pašnikih, ki s svojimi iztrebki onemogočajo govedu, da bi popasilo celoten pašnik oziroma je govedo zato puščalo večje površine pašnika nepopasenega, sem se odločil samo za govedo.

4.5 Pomen boškarina pri razvoju turistične dejavnosti

Istrsko govedo bi na kmetiji ponudili kot gastronomsko posebnost. Bili bi edini (vsaj glede na trenutno stanje), ki bi poleg vzreje tega goveda imeli tudi pripravo ter postrežbo lokalnih kulinarčnih specialitet, kot so npr. različni načini priprave govejih zrezkov, posebnost bi bila priprava »fiorentine« iz mesa istrskega goveda na žaru – na »ognjišču«,

golaž z istrskimi fuži ali s polento, priprava rebrc ali pečenke s krompirjem ter različna zelenjava pod »črepinjo« itd.

Nadalje bi želeli investirati tudi v zorilnico mesa, s čimer bi nadgradili ponudbo s suhomesnatimi izdelki mesa istrskega goveda. Tako bi lahko proizvedli goveje klobase z dodatkom refoška, govejo salamo ter govejo salamo z dodatkom črnega tartufa.

4.6 Preureditev kmetijskega gospodarstva v turistične namene

V idejnem načrtu za kmetijo iz leta 2005 smo predvideli preoblikovanje določenih delov kmetije v turistične namene. Prostor, kjer je bil prvotno hlev, bi preoblikovali v družaben prostor s kapaciteto sprejema do 45 ljudi, poleg njega pa uredili kuhinjo. V prej stanovanjskih prostorih nad vinsko kletjo in hlevom pa bi uredili namestitvene kapacitete za obiskovalce. Gostinske ter nočitvene kapacitete bi tako kmetiji prinesle dodatni zaslužek ter možnost novih delovnih mest.

Zupančič (2012) meni, da se prava dodana vrednost kmetijskega gospodarstva Grondali skriva v poslovni zasnovi turizma na kmetiji, kjer se kmetijske pridelke postreže v gostinskem delu kmetije, in v ponudbi nastanitvenih zmogljivosti kmetije.

Pojem turizma na kmetiji zajema veliko stvari. V primeru kmetije Grondali so nadaljnji koraki razvoja dodatne ponudbe smiselni v uresničevanju nekaj ali več spodnjih zamisli:

- degustacije in pogostitve zaključenih družb do 45 oseb,
- catering z domačo hrano,
- osmica,
- priložnostno delovanje kuhinje,
- peka kruha in domačih dobrot,
- delovanje izletniške kmetije ob koncu tedna,
- turistična kmetija z nastanitvijo.

4.6.1 Gostinski del ponudbe

4.6.1.1 Gostinski prostor in kuhinja

Prostor, ki je kmetiji prvotno služil kot hlev, smo preuredili v skupni prostor, namenjen obiskovalcem ter skupinam, v katerem potekajo degustacije vin ter drugih proizvodov kmetije. Prostor meri dobrih 50 m² in lahko sprejme do največ 45 ljudi (slika 5).

Za degustacijo vin smo do sedaj obiskovalcem nudili predprostor kleti, ki se je v zadnjih letih izkazal kot premajhen. Zato smo bili primorani zagotoviti večji prostor.

Pri prenovi prostora je bilo najprej treba urediti tlak. Stari tlaki so bili preprosto grajeni. To so bili pravokotniki različnih mer ter do 15 cm debeline dokaj ravni kamni peščenjaka,

položeni kot tlakovci drug ob drugem skoraj brez vmesnega prostora na zbito ilovico. Te kamne smo odstranili, naredili betonsko ploščo za samo utrditev tal prostora in nad njo uredili še hidro- ter termoizolacijo, da se prepreči prodiranje vlage ter hlada iz tal. Stare kamne peščenjaka smo zamenjali s pravokotnimi ploščami bolj trpežnega in manj poroznega kamna, površina teh pa je bila obdelana tako, da ohranja star izgled (shojen ter popraskan tlak). Odstopanje pri izgledu starega in novega tlaka je minimalna.

Pri obnovi notranjih zidov v prostoru smo morali predhodno očistiti kamen, saj so pri gradnji suhozidov kot vezni material dodajali blato in ga je bilo treba s pomočjo vode očistiti. Nato je sledil pregled stanja zidu. Majave kamne smo ustrezno pričvrstili, tiste, ki so bili zaradi starosti dotrajani, pa smo zamenjali. Sledilo je fugiranje zidu z mešanico cementa ter mivke. Pri fugiranju je bila potrebna natančnost, saj smo želeli le zapolniti vmesni prostor med kamni ter tako stabilizirati celotno steno zidu. Končni videz takega zidu ni drugačen od prvotnega stanja, le vmesni prazen prostor oziroma ponekod z blatom je zamenjan s fugirno maso.

Ohranjena sta stari podporni tram, dolg skoraj 7 m, ter steber, na katerem sloni. Star hrastov steber ima podnožje iz okroglega, mlinskemu kamnu podobnega belega kamna. Uporabnost ni znana, verjetno je postavljen pod tram, da ta ob prisotnosti gnojnice v hlevu ni gnil. Pri višanju tlakov bi ga bilo treba deloma zakriti, vendar sem se odločil, da se 30 cm od kamna ne naredi tlaka in se namesto njega postavi pohodno steklo, tako da je kamen ostal v celoti viden. Dodali smo tudi razsvetljavo okoli kamna ter v vmesni prazen prostor nekaj detajlov v obliki plutastih šurov, rezanega »rožja« trt ter nekaj buteljnk našega vina.

Nova elementa v prostoru sta ognjišče ter šank. Ognjišče je zazidano, v levem kotu, nasproti vhodnih vrat v prostoru. Sezidano je po obliki starega ognjišča, le da je nekoliko dvignjeno od tal. Rustično izdelani bel kamen »jerta«, postavljen na prednjo stran ognjišča, daje videz originala, napa iz 200 let starega hrasta pa ta videz le še okrepi.

Šank je sezidan iz siporeksa ter oblečen s starimi dogami soda, ki je bil v uporabi še v petdesetih letih. Doge so samo na grobo pobrušene, tako da imajo naraven izgled, prednji del soda je pričvrščen na šank tako, da so razvidne oznake izdelave soda. Notranji del je izdelan iz masivnega starega hrasta, tako da ni večjega odstopanja od prednje strani. Znotraj je manjše pomivalno korito za splakovanje kozarcev ter umivanje rok, manjši pomivalni stroj, manjši vgradni hladilnik širine 90 cm ter tri podpultne omarice za kozarce, krožnike, pribor, lesene pladnje za narezke ter prte.

V prostoru smo na novo v kamniti steni odprli še vrata, ki bodo služila kot vhod v kuhinjo, kar bo olajšalo delo pri strežbi.

Nujno potrebna je kuhinja, ki jo bomo uredili tik ob skupnem prostoru. Kuhinja bo imela stranski vhod v skupen prostor ter glavnega, v katerega bomo vstopali z dvorišča. Tloris kuhinje meri cca 30 m².

Kuhinjski obrat bo moral biti zasnovan ter izdelan tako, da bo odgovarjal HACCP sistemu dobre prakse. Sistem je osnovna metoda zagotavljanja varnosti živil v celotni prehranski

verigi od pridelave surovin do končnega uporabnika. Vsebovati mora nujno potrebne elemente za pripravo hladnih ter toplih jedi, hladilni sistem za živila ter pomivalne sisteme. Talne ter stenske obloge morajo biti izdelane iz površin, ki so enostavne za čiščenje. Za stene in tla so najbolj primerne keramične ploščice. Pomemben element zagotavljanja higiene so odtoki za enostavno čiščenje podlage in sten ter lovilec maščob. Kuhinjske delovne površine ter površine za odlaganje hrane morajo biti izdelane iz materiala, ki je enostaven za čiščenje, najbolj primerno je nerjaveče jeklo. Tudi kuhinjski aparati, tako peči kot delovni elementi ter pomivalni sistem, morajo omogočati enostavno čiščenje površin ter morajo nuditi enostavno demontažo od stene kuhinje za čiščenje tudi zadnjega dela naprave (Smernice dobre higienske prakse za gostinstvo, 2021).



Slika 5 Preurejen hlev v skupen prostor (fotografirano novembra 2020)

4.6.1.2 Vinska klet

Do leta 1944 se je v tej kleti pridelalo do 12.000 litrov vina, sedaj ga pridelamo do 7.000 litrov iz sorte »refošk« ter 800 litrov vina iz sorte »malvazija«. Kletarimo v petih sodih iz nerjaveče kovine. V kleti so še plastični badnji (posode), potrebni za fermentiranje grozdja, slednji so dvignjeni od tal na lesenem podestu.

Vinska klet je urejena v pritličju večje hiše na 35 m². Glavni vhod je z dvorišča pod kamnitim »baladurjem«. Notranji prostor smo ohranili, kakršen je bil svoj čas. Zidove smo sanirali ter fugirali, tlak je ostal enak (stari tlakovci »škrile« iz peščenjaka).

Iz kleti skozi vrata vstopimo v »predprostor«, ki ima površino 25 m². Koristili smo ga kot degustacijski prostor za manjše skupine ljudi. Sedaj bi ga bilo treba spremeniti v polnilnico

vina ter skladišče buteljčnega vina in kletarskih pripomočkov. V času trgatve bi tu lahko bil tudi dodaten prostor za vrenje mošta. Tako bi v kleti lahko povečali kapacitete predelave ter skladiščenja vina.

Za ta namen moramo v prostoru urediti polnilne mize, lesene hrastove police za skladiščenje buteljčnega vina ter lesen podest za namestitev plastičnih badnjev v času trgatve.

V vinski kleti bi lahko potekale tudi vodene degustacije vin za manjše skupine, do šest ljudi. Na voljo bi bili renovirani stari navpično postavljeni leseni sodi, na katere bi lahko odložili vino, degustacijske kozarce, narezek z lokalnimi dobrotami ter po potrebi pljuvalnike.

4.6.2 Bivalne zmogljivosti

Kmečki turizem Grondali bo po končani obnovi razpolagal s tremi apartmaji s po štirimi ležišči, pritličnimi prostori za ureditev kuhinje in restavracijskim delom ter obsežnim dvoriščem za zunanjo postrežbo.

4.6.2.1 Apartmaji

Čedalje več je povpraševanja po avtentičnih nastanitvah na podeželju, kjer bi obiskovalci lahko prespali ter podaljšali doživetje. Tako bi lahko nekaj dni ostali v vasi ter si poleg naše vasi ogledali tudi okoliške ter druge naravne lepote in pešpoti, ki jih Istra nudi.

Na kmetiji so predvideni trije apartmaji, vsak bo meril okoli 50 m². Prvi apartma se bo nahajal v prvem nadstropju nad skupnim prostorom, vhod vanj bo po zunanjih stopnicah na lesen »baladur«. Drugi apartma bo nad kuhinjo ter podhodom, tretji pa nad vinsko kletjo. Vhod vanj bo po zunanjem kamnitem »baladurju«.

Nad vinsko kletjo smo pozimi oziroma do konca poletja uredili prvi apartma (sliki 6 in 7). Prazen prostor smo najprej razdelili s predelnimi stenami, da smo tako dobili dve spalnici, kopalnico, kuhinjo ter dnevno sobo. Kamniti zid smo ohranili le v dnevni sobi. Tam smo ohranili tudi vdolbino, kjer je stalo staro ognjišče, ostale zidove pa smo zaradi lažjega vzdrževanja in zagotavljanja večje čistoče prekrili z ometom. Star zid smo očistili ter ga zaradi boljše čistoče ter izgleda fugirali, kot smo to naredili tudi v skupnem prostoru.

Zaradi možnosti oddajanja apartmaja tudi v hladnih mesecih smo uredili talno ogrevanje po celotnih tlakih. Tako smo bili prisiljeni po prostoru postaviti ploščice namesto lesa. Zato smo položili ploščice v imitaciji hrasta, ki da tlom značilen tradicionalen izgled.

Ometane zidove v spalnicah smo pobarvali z značilno svetlo modrim odtenkom, ki so ga nekoč pri barvanju (na primer polken) pridobili z raztapljanjem apna ter modre galice v vodi. Ostale prostore smo pobarvali v značilno svetlo oljnati barvi.

Pri opremitvi smo uporabili nekaj renovirane stare opreme, ki smo jo na primer za dnevno sobo pobarvali v »umazano belo«, staro leseno mizo z zgornjim delom iz svetlega marmorja, staro »vetrino« ter manjšo »vetrino«, ki služi kot omara za televizijo.

Kuhinjo je bilo treba sestaviti po meri, vendar smo z umazano belo barvo ohranili star izgled. Opremljena je s steklokeramično ploščo, pečico ter hladilnikom.

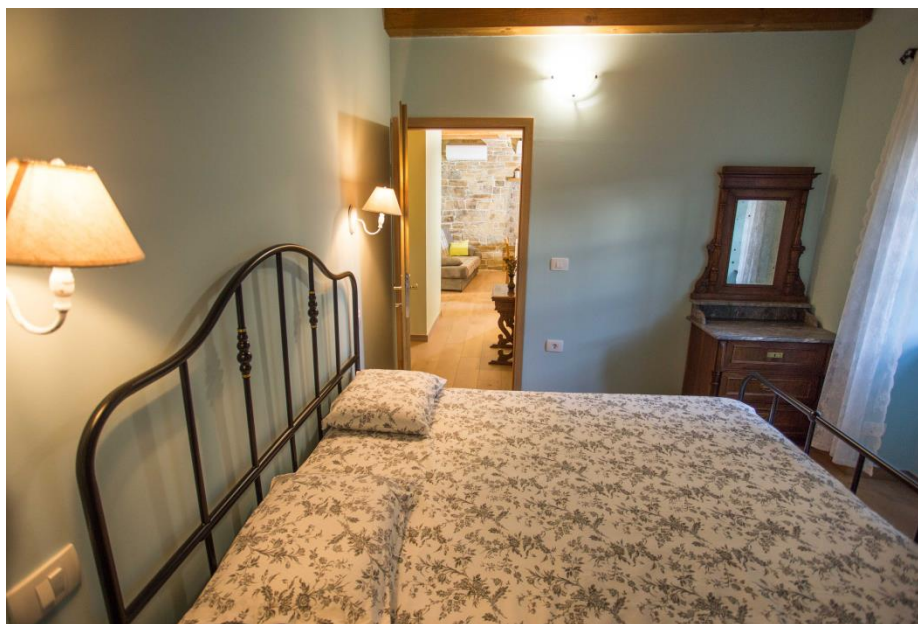
V kopalnici smo stene prelepili s ploščicami v imitaciji sivga peščenjaka. Opremili smo jo s tuš kabino, školjko, bidejem, umivalnikom ter pralnim strojem.

Da bi apartmaju dodali pridih tradicije, smo na stene obesili nekaj starih slik ter tudi nekaj starih predmetov iz vsakdanjega kmečkega življenja.

Tako smo dokončali prvi apartma, namenjen turistom, ter s tem stopili korak bližje h končni podobi kmetije.



Slika 6 Apartma – dnevna soba (fotografirano septembra 2021)



Slika 7 Apartma – spalnica (fotografirano septembra 2021)

4.6.2.2 Zunanji bazen

Zaradi oddaljenosti od morja ter zaradi zagotavljanja udobja in bolj raznolike ponudbe za naše goste imamo v načrtu gradnjo zunanjega bazena. Velikost bazena bo 7 x 4 m. Postavljen bo na 150 m² s kamnitim zidom in ograjenim zemljiščem nasproti kmetije. Ker ob meji zidu poteka pot, bi zaradi intimnosti gostov ob zidu zasadili trse namiznega grozdja, ki bi prvotno služili kot zastor pogleda s poti na bazen. Ob dozorevanju grozdja pa bi si lahko gostje grozde nabrali in si tako popestrili preživljanje časa ob bazenu. Okolica bazena bi bila tlakovana s kamnitimi »škrilami« iz peščenjaka, na obrobju zemljišča pa bi ohranili že zasajene oljke, ki bodo kasneje z razrastjo v višino nudile senco delu zemljišča.

5 ZAKLJUČEK

V okviru zaključne naloge smo zastavili tri hipoteze. Glede na pridobljena znanja pri pripravi zaključne naloge lahko odgovorimo na zastavljene hipoteze.

1. Z osnovnimi in dodatnimi dejavnostmi na kmetiji je mogoče donosno živeti.

Vinarstvo je že utečena dejavnost kmetije in skupaj s prodajo dodatnih proizvodov kmetije, kot so »biska« (posušeni listi bele omele (*Viscum album*), namočeni v tropinovcu), refoškov liker in med, je mogoče nekaj zaslužiti. Podrobnejša predstavitev osnovne in dopolnilne dejavnosti je predstavljena v prilogi A. Od izdelave ekonomike kmetije do sedaj se na primer spremenljivi stroški (stroški pridelave, butiliranja, itd.) niso bistveno spremenili, spremenila pa se je cena buteljčnega vina, ki dosega višjo ceno, ter večja proizvedena količina žganja in pijač iz žganja (predvsem »biske« in refoškovega likerja). Vinograd bo treba zaradi povečanega povpraševanja po vinu povečati, vendar ostale dodatne možnosti kmetije prav tako niso zanemarljive. Vsaka dodatna dejavnost nudi možnost dodatnega zaslužka na kmetiji in odpira tudi možnost novih delovnih mest.

Izpostavili smo dodatno dejavnost bivalnih zmogljivosti na kmetiji, ki bi nudila dodaten vir zaslužka. V zadnjih letih je v porastu butični turizem, pri katerem so v ospredju bolj odmaknjeni kraji, ki promovirajo doživljajski turizem. Vse več ljudi si želi na dopustovanju mir, čist zrak ter možnosti hoje ali kolesarjenja po neokrnjeni naravi. Kmetija Grondali je s svojo lokacijo kot nalašč za tako obliko turizma. Sicer ima možnost sprejeti večje skupine ljudi, vendar je prihodnost v butičnem turizmu, ki ima manjšo obremenitev na kraj ter privablja ljudi, ki so za mir in naravo pripravljeni plačati več. Hipotezo smo potrdili.

2. Vzreja istrskega goveda je zanimiva z vidika turistične ponudbe in tudi kot kulinarčna specialiteta.

Istrsko govedo je v zadnjih desetletjih priča veliki prepoznavnosti med ljudmi. Veliko zanimanja pritegne izgled živali, zgodovinska vrednost pasme kakor tudi njegova uporabnost v gastronomiji. Vsakoletni sejem volov na Hrvaškem v Kanfanarju požanje veliko zanimanje tako lokalnega prebivalstva kakor tudi tujih turistov. To je dan, namenjen spoznavanju in promociji istrskega goveda, kjer si obiskovalci lahko ogledajo najlepše, najtežje ter najbolj poslušne predstavnike pasme iz Istre. Starejši lahko obudijo spomine med demonstracijo oranja z voli, mlajši pa vidijo, kako težko je delo na polju še nekaj desetletij nazaj. Sejem ponuja tudi možnost promocije kraja ter lokalne turistične in gastronomske ponudbe.

Četudi pri nas trenutne zmogljivosti še ne omogočajo organizacije takega dogodka, lahko vseeno ponudimo ogled istrskega goveda vsem obiskovalcem vasi. To je dodatna zanimivost, ki bi jo kasneje lahko nadgradili in predstavili kot del kulturnega programa krajevnega praznika – »šagre«, ki jo praznujemo 15. avgusta.

Kakovost zorjenega mesa istrskega goveda ima v gastronomiji široke možnosti. Vsekakor je priprava svežega mesa na kmetiji eden primarnih ciljev uporabe, vendar je možnost predelave v suhomesnate izdelke prav tako v bodoče možna in zaželena. Bili bi tudi med prvimi, ki bi v okolici imeli tako rejo in tudi pripravo jedi ter nadaljnjo predelavo mesa v suhe mesnine iz istrskega goveda.

Tudi to hipotezo smo potrdili.

3. Turistična dejavnost na kmetiji bo izdatno povečala povpraševanje po kmetijskih proizvodih kmetije in okolice.

Utečena turistična dejavnost na kmetiji bi znatno povečala potrebo po kmetijskih proizvodih. Če želimo ponuditi gostu kakovostno hrano, morajo biti tudi primarne surovine kakovostne ter lokalno pridelane. Če imamo v mislih zgolj potrebne sestavine za pripravo jedi v kuhinji, je paleta zelo široka. Treba bi bilo zagotoviti več vrst mesa (goveje, piščančje, svinjsko, divjačinsko itd.), vso potrebno zelenjavo, sadje, mlečne izdelke in še bi lahko naštevali. Na kmetiji bi bili primorani razširiti pridelavo primarnih sestavin, vendar vseh sestavin ne bi mogli zagotoviti sami. Tu menimo da je priložnost v povezovanju lokalnih kmetov. Vsaka kmetija, ki prideluje kmetijske pridelke, si želi, da jih proda na kmetiji, saj je tako zaslužek največji. Če v kraju ustvarimo povpraševanje po pridelkih, bo kmetom veliko lažje izdelke prodati, nekateri bi lahko ponudbo razširili, marsikdo pa bi lahko zaradi povečanega povpraševanja spet pričel s kmetovanjem. Ob zadostnem povpraševanju bi se lahko mlajši odločili, da ostanejo na kmetijah, ter si tako zagotovili delovno mesto doma. Čeprav je do tega še dolga pot, verjamem, da je ključna ugotovitev, ki jo ponujamo okoliškim pridelovalcem, obvezno medsebojno povezovanje ponudnikov. Ob tem pa tudi dejstvo, da kmetijska in dopolnilna turistična dejavnost v Abitanti in okolici predstavljata pomemben vir dohodka kmetije ter korak v smeri trajnostnega razvoja. Glede na ugotovljeno smo potrdili tudi tretjo hipotezo.

V zaključni nalogi smo predstavili vas Abitanti, zgodovino vasi ter glavne značilnosti, ki jo obeležujejo kot atraktivno turistično destinacijo. Poudarek je bil na predstavitvi kmetije Grondali, njene zgodovine in proces obnove ter razvoja turistične dejavnosti.

Turizem je pomembna gospodarska panoga in nudi možnost dodatnega zaslužka. Kmetija Grondali že razpolaga z namestitvenimi enotami, ki jih bo treba v prihodnje povečati ter omogočiti gostom daljše zadrževanje v kraju. S tem bomo povečali možnost, da bodo

turisti bolje spoznali kraj in okolico ter izkoristili vse možnosti, ki jih doživljajski turizem nudi. Ne nazadnje bi turist bil pri bolj raznoliki ponudbi pripravljen več plačati.

Pomemben del kmetije predstavlja istrsko govedo ter sodelovanje kmetije pri revitalizaciji pasme v slovenski Istri. Poudarili smo tudi, da je obstoj pasme v slovenskem delu Istre brez denarne pomoči države v obliki letnih spodbud na predstavnika vprašljiv.

Po mnenju avtorjev tega dela na račun večanja populacije istrskega goveda ne moremo in ne smemo imeti velike populacije, ki bi bila nesocializirana ter nevajena občasnega priveza. Istrsko govedo se je do današnjih dni ohranilo s proizvodnimi značilnostmi (v vrstnem redu): delo – proizvodnja mesa – proizvodnja mleka. Prednost lahko in moramo dati proizvodnji mesa, vendar iz enačbe ne smejo izostati ostale značilnosti, ki so ga oblikovale kot delovno govedo Istrskega polotoka.

6 LITERATURA IN VIRI

AZZRI Agencija za ruralni razvoj Istre.

<http://www.azrri.hr/index.php?id=274&L=0> (2. oktober 2021).

Bogdanov, N., Grljić, D., Iveković, M., Krstić, K., Podhorsky, R., Vranjican, B. (ur). 1967. Enciklopedija Leksikografskog zavoda. 3 Heliodor – Lagerlöf. Zagreb, Jugoslavenski leksikografski zavod: 719 str.

Bojnec, Š., Jurinčič, I., Vodeb, K. 2007. Razvojne možnosti trajnostnega razvoja turizma na podeželskih območjih v Istri. V: *Slovensko kmetijsko podeželje v Evropi, ki se širi in spreminja*, 4. konferenca DAES, 8.–9. november 2007, Moravske toplice. Ljubljana: Društvo agrarnih ekonomistov Slovenije, str. 209–218.

Celestina, I., Todorović, S. 2017. Šavrinka. 1. izdaja. Koper, Libris d.o.o.: 305 str.

Drempetič, J. 2012. Razvoj modela revitalizacije istrskega podeželja. Ljubljana, Zavod za varstvo kulturne dediščine Slovenije: 141 str.

Edamus, bibamus, gaudeamus = jejmo, pijmo in se veselimo. Projekt VALO-PT. 2007. Pokrajina Gorica (Italija) in Kmetijsko-gozdarska zbornica Slovenije – Kmetijsko-gozdarski zavod Nova Gorica. 248 str.

e-Uprava. 2016c. Kdaj se šteje, da je kmet ustrezno usposobljen?. Ministrstvo za javno upravo
<https://e-uprava.gov.si/podrocja/kmetijstvo-gozdarstvo-prehrana/kmetijske-dejavnosti/status-kmeta/kdaj-se-steje-da-je-kmet-ustrezno-usposobljen.html> (7. februar 2021).

Fikfak, A., Mrak, G. 2010. Istrska tradicionalna arhitektura kot turistična priložnost. Glasnik SED 50/1,2
<https://www.dlib.si/details/URN:NBN:SI:DOC-F0ZGYTDM> (9. november 2021).

Grafenauer, B. Slovenska Istra in Beneška Slovenija pod Benetkami od srede 18. stoletja.
http://www.savel-hobi.net/leksikon/zgodovina_sl/sl_istra.htm#top (5. oktober 2021).

Interreg SI-HR. Projekt APRO. 2011

<http://www.si-hr.eu/si2/map-2/apro/> (16. oktober 2021).

Ivanković, A. in Mioč, B. 2016. Studija o revitalizaciji stočarstva, uzgoja papkara i kopitara u istarskoj županiji. Zagreb, STEGA: 182 str.

Javne objave Ministrstva za kmetijstvo, gozdarstvo in prehrano. GOV.si
<https://www.gov.si/drzavni-organi/ministrstva/ministrstvo-za-kmetijstvo-gozdarstvo-in-prehrano/javne-objave-ministrstva-za-kmetijstvo-gozdarstvo-in-prehrano/> (20. november 2021).

Jurinčič, I. 2009. *Nosilna zmogljivosti Slovenske Istre za turizem*. Portorož: Fakulteta za turistične študije Portorož Turistica.

KGZS. 2010–2012. Kmetijstvo na Slovenskem. Kmetijsko-gozdarska zbornica Slovenije.
<http://www.kgzs.si/gv/kmetijstvo.aspx> (7. februar 2021).

Kmetijstvo in razvoj podeželja. GOV. si
<https://www.gov.si/podrocja/kmetijstvo-gozdarstvo-in-prehrana/kmetijstvo-in-razvoj-podezelja/> (2. oktober 2021).

Kmetijstvo, gozdarstvo, ribištvo. Republika Slovenija, Statistični urad.
<https://www.stat.si/StatWeb/Field/Index/11> (20. november 2021).

Kosi, R. 2020. Trendi v turizmu, ki so v prid turističnim kmetijam. Kmetijski zavod Celje.si
<https://www.kmetijskizavod-celje.si/aktualno/trendi-v-turizmu-ki-so-v-prid-turisticnim-kmetijam-2020-11-17> (20. november 2021).

PERIČ, Ernest (29. 5. 1933 – 14. 3. 2021). Hrvatini 169, 6280 Ankaran. 2. marec 2020.

PERIČ, Gracijan (16. 8. 1949). Abitanti 10, 6272 Gračišče. 15. februar 2020.

PERIČ, Silvan (24. 9. 1940). Plavje 26A, 6281 Škofije. 16. marec 2020.

Podukrep M6.1 – Pomoč za zagon dejavnosti za mlade kmete. Republika Slovenija, Ministrstvo za kmetijstvo, gozdarstvo in prehrano
<https://skp.si/prp-2014-2020-2022/ukrepi/pospesevanje-konkurencnosti-kmetijstva-zivilstva-in-gozdarstva/m6-razvoj-kmetij-in-podjetij/m6-1-pomoc-za-zagon-dejavnosti-za-mlade-kmete> (2. oktober 2021).

Potočnik Slavič, I., Cigale, D., Lampič, B., Perpar, A., Udovč, A. 2016. (Ne)raba razpoložljivih virov na kmetijah v Sloveniji. Ljubljana: Znanstvena založba Filozofske fakultete. 166 str.

Pucer, A., 2005. Popotovanje po Slovenski Istri. Koper, Libris: 269 str.

RADEŠIČ, Atilij (27. 3. 1933). Vanganelška 51F, 6000 Koper. 14. april 2020.

Razpisana nova nepovratna sredstva za prevzem kmetije – mladim kmetom za pomoč za zagon na voljo 10,5 milijona evrov. GOV.si
<https://www.gov.si/novice/2021-01-29-razpisana-nova-nepovratna-sredstva-za-prevzem-kmetije-mladim-kmetom-za-pomoc-za-zagon-na-voljo-105-milijona-evrov/> (2. oktober 2021).

Razvoj podeželja. GOV.si
<https://www.gov.si/podrocja/kmetijstvo-gozdarstvo-in-prehrana/kmetijstvo-in-razvoj-podezelja/razvoj-podezelja/> (2. oktober 2021).

Sekolonik, M. Abitanti, vasica na robu Slovenske Istre, Informativna knjižnica. 25 str.

Slovenska turistična organizacija CO-turizem. Butični turizem. (september 2019)
https://www.slovenia.info/uploads/abt/buticni_turizem_povzetek_abt.pdf (7. februar 2021).

Smernice dobre higienske prakse za gostinstvo. HACCP program 2010.
https://www.cpv.si/upload/1347434016505036208fbef_HACCP-SMERNICE-DHP-Gostinstvo.pdf (12. oktober 2021).

Strategija lokalnega razvoja LAS Istre 2014–2020. LAS Istre; Lokalna akcijska skupina za območje občin Ankaran, Izola, Koper in Piran. Koper, 22. 2. 2018
<http://www.las-istre.si/si/las-istre/akti-in-dokumenti/> (20. november 2020).

Uredba. 2014. Uredba o dopolnilnih dejavnostih na kmetiji. Uradni list RS, št. 58/2014.

Uredba o izvajanju podukrepa pomoč za zagon dejavnosti za mlade kmete iz Programa razvoja podeželja Republike Slovenije za obdobje 2014–2020. Uradni list RS, št. 55/15, 38/16, 84/16, 19/17, 66/18, 50/19 in 4/20.

Večletni finančni okvir 2021–2027. GOV.si

<https://www.gov.si/zbirke/projekti-in-programi/vecletni-financni-okvir-2021-2027/>
(20. november 2021).

Vidrih, T. 2005. Pašnik: Najboljše za živali, zemljo in ljudi. Slovenj Gradec, Kmetijska založba: 172 str.

Vlada RS. 2015. Uredba o dopolnilnih dejavnosti na kmetiji. Uradni list RS, št. 45/08, 57/12, 90/12 – ZdZPVHVVR, 26/14 in 35/15.

Zakon o živinoreji – ZŽiv (Uradni list RS, št. 18/02).

Zavod za varstvo kulturne dediščine Slovenije, OE Piran. 2004. Projekt Abitanti. Koper, Grafikom d.o.o.: 62 str.

ZKme-1. 2008. Zakon o kmetijstvu. Uradni list RS, št. 45/08, 57/12, 90/12.

Zupančič, V. 2012. Valorizacija ekonomike in revitalizacija domačije kulturne dediščine. Projekt Revitas. 22 str.

PRILOGE

PRILOGA A **Valorizacija ekonomike in revitalizacija domačije kulturne dediščine**



Zavod za varstvo kulturne dediščine Slovenije
Istituto per la tutela dei beni culturali della Slovenia



INSTRUMENT ZA PREDPRISTOPNO POMOČ
INSTRUMENT PREPRISTUPNE POMOČI

VALORIZACIJA EKONOMIKE IN REVITALIZACIJE DOMAČIJE KULTURNE DEDIŠČINE



Koper 2012



REPUBLIKA SLOVENIJA
SLUŽBA VLADE RS ZA LOKALNO SAMOUPRAVO
IN REGIONALNO POLITIKO

Naložba v vašo prihodnost
Operacijo delno financira Evropska unija
Instrument za predpristopno pomoč



Ulaganje u vašu budućnost
Operaciju dijelomično financira Evropska unija
Instrument prepristupne pomoći

Kulturno dediščinsko vrednotenje

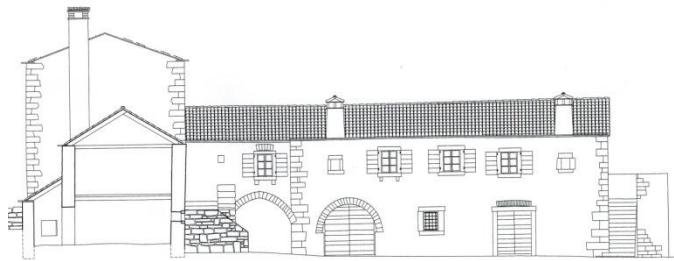
Grondalova domačija stoji v osrčju vasi Abitanti. Z obsegom in višino še zdaj bahavo razkazuje, da je bila nekdanje najbolje stoječa domačija v vasi. Lastnik se je odločil, da jo bo preuredil v turističen objekt z apartmaji v nadstropju in vinotočem v prostoru nekdanjega hleva. Predlagana turistična namembnost se nenasilno useda v notranjost hiše. Omogoča, da se ohranijo stare komunikacije med dvoriščem in hišo ter med notranjimi prostori.

V hlevu se je ohranila originalna stropna konstrukcija, medtem ko je bilo treba tisto pod lopo in strešno konstrukcijo, ki sta uničeni zamenjati z novimi. Te so lesene, a drugače obdelane. Odločitev za to pravzaprav ni bila težka, ker enakih novih nismo mogli dobiti. Po drugi strani pa se je izkazalo, da je celo boljše (konservatorsko pošteno), da se nove grede ločijo od originalnih z različno obdelavo.

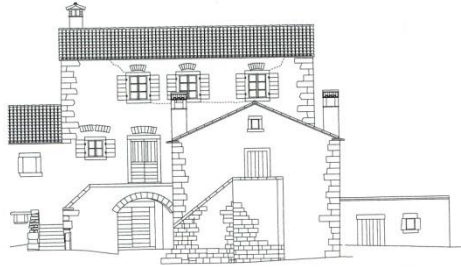
Izbrana namembnost ne le omogoča, ampak celo zahteva popolno ohranitev zunanjsčine z vsemi detajli, saj bo prav to tisto, kar bo pritegnilo goste. Investitorju je to pri obnovi stalno vodilo. Zaradi neznanja izvajalca je prišlo v začetku do nekaj napak, ki pa ne vplivajo bistveno na celoto.

V primeru domačije Grondali je treba poudariti ureditev dvorišča, ki ga bo namenil prijetnemu zunanjemu prostoru za strežbo gostov iz vinotoča. Kamnit tlak je že obnovljen po vzoru originalnega.

Za popolno opremo dvorišča, ki bo nudilo prijeten zunanji prostor, mora postaviti klasično pergolo, izdelano po vzoru tradicionalnih. Nadstreški ali tende nimajo tu kaj iskati. V primeru slabega vremena se gre pač noter. Klopi in mize morajo biti (delno) kamnite ali lesene, preproste oblike. Enak odnos je treba privzeti pri izbiri osvetlitve: nekaj preprostih klasičnih luči v obliki kovinskega krožnika zadostuje. To se poudarja zlasti zaradi uvajanja talnih luči, ki so zadnje čase tako priljubljene in jih vnašajo tudi v ambiente kulturne dediščine. Te pa vnašajo nepristnost in zanikajo, da se mora gost prilagoditi okolju in ne ono njemu: smisel takega dopustovanja/izleta je tudi v tem, da se gost uravna z naravnim ritmom dneva in noči, letnih časov, vremena. To mu je treba ponuditi. Če pa kdo pogreša nočno migotanje lučk, gre lahko v bližnji Portorož.



S3 ZAHODNA FASADA M 1:100



S1 SLOVENA FASADA M 1:100

OPIS ENOTE NEPREMIČNE KULTURNE DEDIŠČINE¹

¹ Vir: <http://rkd.situla.org/?uid=2375>

IDENTIFIKACIJA ENOTE DEDIŠČINEEvidenčna številka enote: **2**Ime enote: **Abitanti - Domačija Abitanti 4****OPIS ENOTE DEDIŠČINE**Vrsta dediščine: **nepremična kulturna dediščina**Tip enote: **profana stavbna dediščina**Obseg enote: **skupina objektov**

Tipološka gesla enote:

domačija

Tekstualni opis enote:

Domačijo sestavljajo stanovanjska hiša, klet in hlev.Datacija enote: **novi vek, 19. stol., prva četrtnina 20. stol.****LOKACIJA ENOTE DEDIŠČINE**Naselje: **ABITANTI**Občina: **KOPER**

Lokacija:

Abitanti 4. Domačija stoji v jedru vasi.**PRISTOJNOSTI**Območna enota: **ZVKD Piran****RAZGLASITEV**Vrsta spomenika **neznano**

Akt razglasitve:

Odlok o razglasitvi posameznih nepremičnih kulturnih in zgodovinskih spomenikov v občini Koper, Uradne objave (Primorske novice), št. 1/93-4, 18/93 (popravek), Ur.l. RS, št. 57/2005-2522, 66/2010-3678Vrsta razglasitve: **stalna razglasitev do preklica**Veljavnost razglasitve: **3.2.1993 -**

Kazalo vsebine

Kulturno dediščinsko vrednotenje	2
Uvod	6
1. OSNOVNA KMETIJSKA DEJAVNOST	6
1.1 VINOGRADNIŠTVO IN VINARSTVO	6
<i>Vinogradništvo.....</i>	6
<i>Kletarjenje.....</i>	7
<i>Stekleničenje.....</i>	8
<i>Ugotovitve o osnovni kmetijski dejavnosti kmetije Grondali.....</i>	9
2. DOPOLNILNE KMETIJSKE DEJAVNOSTI	9
2.1 SADOVNJAK	9
<i>Sadovnjak z breskvami.....</i>	10
<i>Sadovnjak s češnjami.....</i>	10
2.2 ČEBELARSTVO.....	10
<i>Ugotovitve o dopolnilni kmetijski dejavnosti kmetije Grondali.....</i>	11
3. KMEČKI TURIZEM.....	12
3.1 TURIZEM NA PODEŽELJU IN NA KMETIJAH	14
3.2 PREDPOSTAVKE KMEČKEGA TURIZMA GRONDALI.....	16
<i>Lastne bivalne zmogljivosti.....</i>	16
<i>Bivalne zmogljivosti kraja.....</i>	16
<i>Gostinski del ponudbe.....</i>	18
3.3 EKONOMIKA KMEČKEGA TURIZMA GRONDALI.....	18
4. EKONOMSKA VALORIZACIJA KULTURNE DEDIŠČINE	20

Uvod

Ob razmisleku kaj so lahko ekonomski temelji podeželja, ki ima kulturno dediščinske kakovosti in trpi za podrazvitostjo, se spogledujemo tudi z ambicijo, da lahko ekonomska valorizacija kulturne dediščine prinese gospodarski preporod običajno nerazvitemu okolju. Naloga je lahko enostavna v delu, kjer merimo neposredno uporabno vrednost², sem pa čvrsto prepričan, da je polna gospodarska vrednost³ čisto nekaj drugega. Problem je le v tem, da prevladujoči finančno računovodski način spremljanja poslovnih rezultatov drugih učinkov enostavno ne zaznava, torej kot da ne obstajajo.

Neznosna preprostost enostavnega menjalnega razmerja oziroma transakcije daj : dam je že lep čas na preizkušnji. Postindustrijske družbe, večinsko storitveno usmerjene in podprte z naglo napredujočo informacijsko tehnologijo z enako hitrostjo proizvajajo nove zasnove in poslovne modele. Izpostaviti je mogoče zamisel o tokovih prihodkov, ki se pogosto pojavlja v kontekstu informacijskih storitev in interneta: hitro je mogoče vložiti denar, njegovo povračilo pa je treba gledati skozi več vrst tokov prihodkov, materialne in nematerialne narave in jih tudi znati vrednotiti. Prepad v razvitosti se kaže tudi v tem, da številni enostavno ne zmorejo prebaviti kaj več kot enostavnega transakcijskega razmerja. Zato se »ničesar ne spleča« in ne verjame v včasih že preizkušene nove poslovne modele.

V kontekstu tega gradiva ostajamo na čvrstih tleh in si prizadevamo vrednotiti otipljive poslovne dejavnosti: kmetijstvo in turistično eksploatacijo kulturno dediščinskih danosti v povezavi z dejavnostjo na kmetiji. Oboje temelji na že razviti dejavnosti in na uresničljivih načrtih kmetijskega gospodarstva, ki je v fazi postopne revitalizacije.

1. OSNOVNA KMETIJSKA DEJAVNOST

1.1 Vinogradništvo in vinarstvo

Vinogradništvo

Kmetijsko gospodarstvo trenutno razpolaga z 1,2 ha površin zasajenih predvsem z avtohtono vinsko trto (malvazija, refošk) ali po podatkih lastnika s približno 3.400 trsov, ki so v polni rodnosti.

Njihov namen je povečati zasajeno površino z vinsko trto še za 1,5 ha.

Upošteva katalog kalkulacij MKGP⁴ ob naslednjih izhodiščih: Vertikala, razdalje sajenja 2,3 m x 1m, 4.350 trsov/ha neto površina vinograda, življenjska doba vinograda 30 let, doba polne rodnosti 27 let, integrirana pridelava; pridemo do naslednjih ugotovitev:

- Gostota nasada trt v našem primeru je manjša - okoli 2.850 trsov/ha

² Glej več v gradivu: Ekonomski vidiki kulturne dediščine

³ ibidem

⁴ Vir:

http://www.mkgp.gov.si/si/javne_objave/javni_razpisi/?tx_t3javnirazpis_pi1%5Bshow_single%5D=1016

- Ob povprečni obremenitvi 1,8 kg grozdja na trto pridobimo okoli 5.000 kg grozdja/ha

Izračun je potemtakem:

	1,2 ha površin	2,7 ha površin
Pridelek v kg	5.965 kg	13.470 kg
Vrednost pridelka pri ceni 0,50 EUR/kg	2.980 EUR	6.730 EUR
Spremenljivi stroški	3.045 EUR	6.850 EUR
Pokritje pri ceni 0,50 EUR/kg	- 65 EUR	- 120 EUR
Vstopni DDV*	432 EUR	972 EUR

*vstopni DDV v našem primeru plačamo ob nakupu potrebščin po normativih (stroški obratnih sredstev) in jih ne moremo prebijati z izstopnim DDV, ker po predpostavki nismo zavezanci za DDV. Kmetijskemu gospodarstvu bi se to splačalo, vendar mora preseči mejo 25.000 EUR prihodkov letno. V tem primeru se nam za enak znesek zmanjšajo spremenljivi stroški in pridelava grozdja bi celo ob danih predpostavkah postala donosna. Seveda pa status pravne osebe na eni strani ustrezno poveča stroške poslovanja (npr. računovodenje, bančni stroški, davek od dobička), po drugi pa pridobimo prednost poslovnih stroškov, ki se odbijajo od prihodkov, napram stroškov fizične osebe, ki ne vplivajo (zmanjšujejo) dohodninske osnove.

Že na tem mestu je treba izrecno omeniti, da čim višja kot je stopnja predelava, tem večja je seveda dodana vrednost in poslovna uspešnost kmetijskega gospodarstva. Zato je nujno zastaviti poleg pridelave vina še kletarjenje in stekleničenje (in pri turistični izrabi še prodajo končnim kupcem). Zgolj pridelava grozdja se pravzaprav ne izplača.

Tropinovec:

Iz tropin pri stiskanju grozdja je mogoče kuhati tropinovec – žganje iz tropin z 52% alkohola:

Cca. 15% tropin na 100 kg grozdja	895 kg	2.020 kg
Pri 8,90 l tropinovca na 100 kg tropin	80 l	180 l
Prihodek pri ceni 1 l = 6 EUR	480 EUR	1.080 EUR
Ocenjeni stroški obratnih sredstev (plin + čas)	324 EUR	508 EUR
Pokritje pri ceni 6 EUR/l	156 EUR	572 EUR

Žganje je treba praviloma gledati kot sestavino za pahljačo ponudbe: orehovec, medeno žganje, osnovni tropinovec, žganje z zdravilnimi zelišči, biska in podobno.

Kletarjenje

Domačija Grondali že danes kletari z vso količino grozdja, pridelano v lastnem nasadu na 1,2 ha. Vino »v rinfuzi«, torej nestekleničeno vino je mogoče na trgu prodajati po 1,5 EUR/l⁵. Izračunamo lahko sledeče:

	1,2 ha površin	2,7 ha površin
Pridelek grozdja v kg	5.965 kg	13.470 kg
Pridelek donegovanega vina	4.235 l	9.564 l

⁵ Cene neustekleničenega vina v prodajalni Vina Koper z DDV: refošk 2,3 EUR/l, malvazija 1,80 EUR l, chardonnay 1,80 EUR/l

Prihodek pri ceni 1,5 EUR/l*	6.352 EUR	14.346 EUR
------------------------------	-----------	------------

* Upoštevajmo, da ob prihodu nismo navedli stroškov, da bi dobili pokritje

V našem primeru jemljemo kot zatečeno stanje, da je lastnik že investiral v osnovne prostorske pogoje in tehnološko opremo za kletarjenje, skupaj z opremljenim degustacijskim prostorom, ki lahko sprejme okoli 30 obiskovalcev.

Stekleničenje

Naslednji korak je stekleničenje vina. Kmetijstvo Grondali ima izdelano lično celostno podobo, ki se izraža tudi v nalepkah na steklenicah. Nastopa na prireditvah, se poslužuje odnosov z javnostmi, vse z namenom, da profilira lastno blagovno znamko kot neizbežno sestavino uspešnega trženja.

Obseg stekleničenega vina v tem trenutku nima poslovne osnove, torej ni zagotovljenih prodajnih poti in odjema izdelka za to fazo predelave. V tem trenutku gre predvsem za testne količine, ki se tehnološko gledano stekleničijo ročno.

Šteje pa, da kmetijstvo Grondali danes tehnološko in poslovno obvlada kletarstvo in stekleničenje vina in je prišlo do te faze kakovosti oziroma zahtevnosti ponudbe.

Katalog kalkulacij za stekleničenje vina v buteljke prikazujemo v celoti⁶:

Vino stekleničeno na avtomatski liniji						
Pridelek grozdja (kg/ha)		5.000	6.000	7.000	8.000	10.000
Pridelek donegovanega vina (l/ha)		3.550	4.260	4.970	5.680	7.100
Število buteljk (kosov)		4.733	5.680	6.627	7.573	9.467
Vrednost vina	3,50 €/kos	16.567	19.880	23.193	26.507	33.133
PRIHODEK pri ceni	3,50 €/kos	16.567	19.880	23.193	26.507	33.133
SPEMENLJIVI STROŠKI		11.300	13.062	14.833	16.621	20.154
POKRITJE pri ceni	3,50 €/kos	5.267	6.818	8.360	9.886	12.979
Pokritje pri ceni	2,50 €/kos	533	1.138	1.733	2.313	3.513
Pokritje pri ceni	3,00 €/kos	2.900	3.978	5.047	6.099	8.246
Pokritje pri ceni	4,00 €/kos	7.633	9.658	11.673	13.673	17.713
Pokritje pri ceni	5,00 €/kos	12.367	15.338	18.300	21.246	27.179
Vstopni ddv		1.584	1.828	2.074	2.323	2.813

Opombe: Kalkulacija je narejena sicer za vinorodno deželo Podravje in Zasavje. Predpostavljamo, da gre za približno enake razmere, čeprav je vinogradništvo ob obali zaradi naravnih danosti opredeljeno uspešnejše.

Tudi predpostavke stekleničenja na avtomatski liniji ne upoštevamo. Slednje pomeni predvsem nižje stroške naložbe.

Izračun za naš primer je naslednji:

	1,2 ha površin	2,7 ha površin
Pridelek grozdja pri 5.000kg/ha	5.965 kg	13.470 kg
Število buteljk	5.680	12.780
Prihodek pri ceni 3,50 EUR/kos	19.880 EUR	44.730 EUR
Spremenljivi stroški	13.560 EUR	30.510 EUR
Pokritje pri ceni 3,50 EUR/kos	6.320 EUR	14.220 EUR
Vstopni DDV*	1.900 EUR	4.275 EUR

*kmetijsko gospodarstvo pri površini od 1.51 ha zasajeni z vinsko trto naprej (odvisno od strukture ustekleničenih vin: buteljke, litrske steklenice ali neustekleničeno) zaradi obsega

⁶ Vir:

http://www.mkgp.gov.si/si/javne_objave/javni_razpisi/?tx_t3javnirazpis_pi1%5Bshow_single%5D=1016

poslovanja že postane identificirano za namene DDV in lahko prebija vstopni DDV, ali drugače, za toliko si lahko poveča pokritje.

Stekleničenje vina v litrske steklenice daje bistveno manjši prihodek okoli 2 EUR/l. Kmetijstvo Grondali se bo seveda posluževalo primerne splete buteljčnega in litrskega stekleničenja. V odvisnosti od njunega razmerja se bo prilagajal tudi celotni prihodek od prodaje vstekleničenega vina.

Normativ zaposlitve osebe v kmetijstvu je minimalni dohodek v višini 8.536,36 EUR⁷ (http://www.mkgp.gov.si/fileadmin/mkgp.gov.si/pageuploads/JAVNI_Razpisi/311_dec11/JR_311.pdf). Kmetijstvo Grondali je z današnjo fazo razvoja že blizu polne zaposlitve ene osebe v njeni primarni kmetijski dejavnosti.

Ugotovitve o osnovni kmetijski dejavnosti kmetije Grondali

Poslovni učinki iz naslova vinarstva so že danes očitni. So posledica vidnih vlaganj dosedaj, tako v primarno pridelavo grozdja, kletarstvo, kot tudi tržne aktivnosti. Ambicije pa so zastavljene tako, da bi vinarstvo in kletarstvo Grondali postalo ob predvideni širitvi samovzdržna dejavnosti. predvidljivo bi lahko redno zaposlovala eno osebo, pa tja do ene osebe in pol.

Ekonomski temelji so s tem podani, seveda pa vseh poslovnih možnosti s tem še zdaleč nismo izkoristili. Lahko rečemo tudi drugače: to lahko stori vsak kjerkoli z enako ambicijo (in sredstvi).

Prava vrednost obravnave pa se skriva v nadaljnjem dodajanju vrednosti, bodisi da gre za dopolnilne dejavnosti kmetijskega gospodarstva Grondali ali pa za izkoriščanje dodatnih učinkov, ki v tem primeru črpajo neposredno iz valorizacije kulturne dediščine. V številnih primerih pri tem ne moremo izhajati iz normativov ekonomike poslovanja (ker ji pač ni) in se zato zatekamo h kvalitativnemu vrednotenju.

2. DOPOLNILNE KMETIJSKE DEJAVNOSTI

2.1 Sadovnjak

Nosilec kmetijske dejavnosti načrtuje sadovnjak na pol hektara zemljišča, polovica s starimi breskvami (vinogradniške) in polovico s češnjami.

⁷ V skladu s petnajstim odstavkom 120. člena Uredbe PRP morajo biti kmetijska gospodarstva dejavna. Dejavno kmetijsko gospodarstvo je tisto kmetijsko gospodarstvo, ki v letu pred objavo javnega razpisa vloži zbirno vlogo po predpisih, ki urejajo izvedbo letnih ukrepov kmetijske politike in ob predložitvi vloge na javni razpis ustvari primeren bruto prihodek iz kmetijskih dejavnosti oziroma iz kmetijskih, gozdarskih in dopolnilnih dejavnosti na kmetijah na enoto vložnega dela. Kot primeren bruto prihodek se šteje prihodek v višini 1 bruto minimalne place na zaposlenega v Republiki Sloveniji v letu pred objavo javnega razpisa. Enota vložnega dela pa pomeni obseg dela, ki ga opravi ena zaposlena oseba za polni delovni čas v obdobju enega leta oziroma eno polno delovno moc, ki znaša 1 800 ur letno. V letu 2010 je bruto prihodek na enoto vložnega dela v RS znašal 8.536,36 EUR.

Sadovnjak v predvidenem obsegu (breskve + češnje) na pol hektarja zemljišča angažira po ustvarjenem dohodku okoli 20% delovnega časa.

Stroškov naložbe pri tem ne obravnavamo.

Sadovnjak z breskvami

Upošteva katalog kalkulacij MKGP ob naslednjih izhodiščih: 1250 dreves/ha na neto površine nasada, namakanje z oroševanjem, razdalje sajenja 4m x 2m, življenjska doba nasada 12 let, doba rodnosti 9 let, vretenasti grm:

- 312 dreves na 2.500 m²

Izračun za naš primer je naslednji:

	2.500 m površin
Pridelek breskev pri 10.000kg/ha	2.500 kg
Prihodek pri ceni 0,80 EUR/kg breskev za trg	1.785 EUR
Spremenljivi stroški	1.265 EUR
Pokritje pri ceni 0,80 EUR/kg	520 EUR
Vstopni DDV*	104 EUR

Breskve so osnova za namizno postreženo sadje, trgovanje na kmečki tržnici na področju Slovenske Istre ali na domačiji ter za nadaljnjo predelavo v domače kompote, marmelada, sadno žganje, kot industrijska surovina (npr. Fructal) ali surovina za domače pecivo. V večini teh primerov je prodajna cena seveda višja.

Sadovnjak s češnjami

Upošteva katalog kalkulacij MKGP ob naslednjih izhodiščih: 416 dreves/ha neto površine nasada, sajenje 6m x 4m, življenjska doba nasada 30 let, doba rodnosti 22 let:

- 104 drevesa na 2.500 m²

Izračun za naš primer je naslednji:

	2.500 m površin
Pridelek češenj pri 12.000kg/ha	3.000 kg
Prihodek pri ceni 2 EUR/kg češenj za trg	6.000 EUR
Spremenljivi stroški	4.887 EUR
Pokritje pri ceni 2 EUR/kg	1.114 EUR
Vstopni DDV*	201 EUR

Češnje so osnova za namizno postreženo sadje, trgovanje na kmečki tržnici na področju Slovenske Istre ali na domačiji ter za nadaljnjo predelavo v domače kompote, marmelada, sadno žganje, kot industrijska surovina (npr. Fructal) ali surovina za domače pecivo. V večini teh primerov je dodana vrednost višja in se realizira v naslednjih stopnjah dodajanja. Hkrati je to razlog, zakaj je pomembno skrbeti za čim višjo stopnjo predelave.

2.2 Čebelarstvo

Upoštevajte katalog kalkulacij MKGP ob naslednjih izhodiščih: vrednosti se nanašajo na panj, letno je treba dokupiti 10% čebelje družine, prodaja medu v steklenih kozarcih po 900 g.

- 20 pridobitnih čebeljih družin

Izračun za naš primer je naslednji:

	20 čebeljih družin
Prodaja medu po 5,5 EUR/kg in donosu 23 kg/panj	2.530 EUR
Prodaja voska 0,3 kg/panj po 3,5 EUR/kg	21 EUR
Spremenljivi stroški	960 EUR
Pokritje pri ceni medu 5,5 EUR/kg	1.591 EUR
Vstopni DDV*	120 EUR

Ponovno smo prišli do »surovine«, ki jo je treba oplemenititi v nadaljnjih fazah predelave: medeno žganje, postrežba hrane, dekorativna darila in podobno.

Čebelarstvo v predvidenem obsegu angažira po ustvarjenem dohodku okoli 20% delovnega časa.

Stroški naložbe znašajo okoli 100 EUR za posamezni panj in okoli 50 EUR za čebeljo družino. Predpostavljamo, da predmetno čebelarstvo s temi viri že razpolaga.

Svetovati je mogoče širjenje obsega čebelarstva. Sicer ne gre za samostojno dejavnost, ki se po normativih izplača pri 150 naseljenih panjih. Se pa s povečevanjem obsega, denimo na 50 naseljenih panjev povečuje produktivnost v tej dopolnilni dejavnosti kmečkega gospodarstva. Predlagam prednostno obravnavo, saj ta dejavnost že obstaja. Hkrati je smotrno pretehtati ustrezno tehnologijo čebelarjenja. Istrske paše so močne (akacija), za kar je zelo primeren LR panj.

Ugotovitve o dopolnilni kmetijski dejavnosti kmetije Grondali

Če povzamemo, potem bi obravnavana dopolnilna dejavnost na kmetiji Grondali prinesla naslednje rezultate:

520 EUR	Sadovnjak z breskvami
1.114 EUR	Sadovnjak s češnjami
1.591 EUR	Čebelarjenje
156 EUR	Tropinovec
3.381 EUR	Skupno pokritje

Dopolnilne dejavnosti kmetije Grondali imajo razvojno naravo. Z zaposlitvenega vidika bi lahko prispevale okoli 40% minimalnega dohodka za zaposleno osebo.

Kmetija Grondali bi, upoštevaje kalkulacijska izhodišča MKGP, skupaj z osnovno dejavnostjo lahko razvojno dala zaposlitev dvema osebama.

Dopolnilne dejavnosti kmetije Grondali je mogoče širiti še na marsikatera poslovno zanimiva področja dejavnosti, kot so: kokošjereja, prašičjereja, ovčjereja, peka kruha in podobno, kar je hkrati tudi ambicija kmetije Grondali. Njihovo dejansko uveljavitev pa

pripisujemo predvsem dejavnikom vleka – povpraševanju po teh izdelkih in dobrim trženjskim programom. Pretežni del tega vplivanja lahko kmetija Grondali zagotovi

- z vertikalno integracijo v lastnem okviru, ki se zrcali v poslovnem konceptu kmečkega turizma oziroma pravilneje, turistične kmetije.
- Z inovativnimi prodajnimi potmi, mrežnimi aktivnostmi (CRM), predvsem pa z aktiviranjem sodobnih informacijsko tehnoloških rešitev v obliki interneta in socialnih omrežij. Njihova obravnava presega okvir te naloge.

3. KMEČKI TURIZEM

Menimo, da se prava dodana vrednost kmetijskega gospodarstva Grondali skriva v poslovni zasnovi kmečkega turizma, kjer se kmetijski pridelki postrežejo v prodajalni (ta prodajalna je seveda predvsem restavracija- gostilna, tudi zagotovo prodajni kotiček pridelkov) in v ponudbi bivalnih zmogljivosti kmetije Grondali.

Pojem kmečkega turizma zajema veliko stvari. Ceniti je treba podjetniško razumno tveganje in faze postopnosti osvajanja poslovne zasnove kmečkega turizma v celoti. V primeru kmetije Grondali so koraki postopnosti lahko vidni v osvajanju nekaj ali več spodnjih zamisli:

- Degustacije in pogostitve zaključenih družb do 45 oseb
- Catering z domačo hrano na območju Slovenske Istre
- Osmica
- Priložnostno delovanje kuhinje
- Peka kruha in domačih dobrot
- Delovanje gostilne ob koncu tedna (petek, sobota, nedelja)
- Kmečki turizem »s polnim delovnim časom«.

Vsakega od omenjenih poslovnih modelov je mogoče seveda ekonomsko ovrednotiti, če pa je končni cilj kmečki turizem »s polnim delovnim časom« potem se je smotno osredotočiti nanj.

SWOT analiza turistične kmetije na Slovenskem izgleda takole⁸:

1. ⁸ Vir: PAŽEK, K., MAJKOVIČ, D., BOREC, A. 2005. Turizem na ekoloških kmetijah slovenskega podeželja. Ljubljana: Geografski vestnik, let. 77, št. 2 (2005). Str. 107–114.

Prednosti turizma na kmetijah:

- aktivna turistična dejavnost kot dodaten vir dohodka na kmetiji v kombinaciji z določenim načinom pridelave in predelave hrane,
- izboljšanje ekonomskega položaja kmetije z uvedbo nove, dodatne dopolnilne dejavnosti (turistična dejavnost na kmetiji),
- specifičnost in posebnost ponudbe v okviru turistične dejavnosti na kmetiji (pridelava in predelava ekoloških proizvodov, ki so proizvedeni pod strožjimi zahtevami in nadzorom),
- podrobna seznanitev potrošnika o načinu kmetovanja, ki je okolju prijaznejše in popestri turistično ponudbo,
- specializiranost ponudbe na turistični kmetiji za povečanje privlačnosti in kakovosti ponudbe,
- možnost direktnega trženja na kmetiji proizvedenih proizvodov ...

Priložnosti:

- zainteresiranost in motiviranost potrošnikov za visoko kakovostno ponudbo proizvedenih proizvodov na turistični kmetiji,
- vse večja osveščenost in poznavanje potrošnikov o prednostih na kmetijah proizvedene hrane,
- neobremenjena tla in infrastruktura, ki ob ustreznih storitvah (ponudba hrane in storitev) lahko nudijo večjo dodano vrednost,
- pestre in neokrnjene naravne danosti, tradicionalni način kmetovanja,
- finančna podpora in posluš države v obliki neposrednih plačil in nepovratnih sredstev,
- splošno poudarjena vloga multifunkcionalnosti kmetijstva, funkcija ohranjanja kulturne pokrajine, regionalnega razvoja,
- neizkoriščene možnosti povezovanja, skupnega nastopanja in trženja uslug turističnih kmetij ...

Pomanjkljivosti/slabosti:

- omejena finančna sredstva za razvoj in izboljšavo turistične dejavnosti na kmetiji,
- strogi predpisi o opravljanju turistične dejavnosti,
- zagotavljanje kakovosti, ustreznosti, neoporečnosti in porekla ponujenih proizvodov in storitev v okviru turistične dejavnosti,
- pomanjkljiva seznanjenost kmetov s predpisanimi pravili in pogoji za izvajanje turistične dejavnosti ter ekološkega kmetovanja,
- slaba samoiniciativa za povezovanje in skupno nastopanje na trgu ...

Nevarnosti:

- stroga in včasih nejasna zakonodaja, dolgi postopki pridobivanja ustrezne dokumentacije za registracijo dopolnilnih dejavnosti,
- povečani okoljski pritiski zaradi prihoda večjega števila turistov,
- majhen obseg turistične dejavnosti na kmetijah, nekonkurenčno stanje in težja zadovoljitev potrošnikovih želja in potreb,
- pomanjkanje kapitala, zlasti pomanjkanje ali prenizek obseg finančnih sredstev za zagon turistične dejavnosti na podeželju,
- pomanjkljiva institucionalna organiziranost na regionalni ravni,
- pomanjkanje celovitih podatkov in informacij o stanju turizma na kmetijah na lokalnem ali regionalnem nivoju,
- geografska razpršenost ekoloških turističnih kmetij,
- na hribovskih območjih opuščanje kmetovanja zmanjšujeta zanimanje za ekološko kmetovanje in turistične dejavnosti v okviru dopolnilne dejavnosti.

3.1 Turizem na podeželju in na kmetijah

Turizem na podeželju izkorišča naravo kot turistično destinacijo. Za mestne prebivalce pomeni podeželje spokojnost in verodostojnost, ponuja možnosti tako za slikovito vožnjo po podeželju kot tudi rekreacijo na prostem, kot so pohodništvo, ribarjenje ali jahanje. Vendar obstaja neskončno vrst turizma na podeželju, od ekstremnega (na primer zelo odročen gorski turizem) do predmestnega področja (kjer gre pogosto za izletniški turizem). Turizem na podeželju se pokriva s turizmom na kmetijah in turizmom, ki se osredotoča na naravo (Lomine et al. 2008).

Glavne oblike turizma na podeželju so (Sfakianakis 2000; povz. po http://www.itr.si/javno/youth_farm/sl/non-agric-activities2.html#TOP):

- Agroturizem, razvit na poljedelskih območjih.
- Turizem na kmetiji, razvit na kmetijskih območjih.
- Naturalistični turizem, razvit na »naravnih« območjih z namenom, da obiskovalci pridobijo več znanja o naravi.
- Turizem, ki se ukvarja z opazovanjem rastlinstva in živalstva v regijah z visoko biotsko raznovrstnostjo (mokrišča, ekosistemi s posebnim živalstvom idr.).
- Turizem na področju pohodništva, razvit ob naravnih pešpoteh.
- Turizem na področju športa na podeželskih območjih, jahanje konj, kolesarjenje, splavarjenje idr.
- Ogledi znamenitosti in izletniški turizem, ko so izleti organizirani na podeželska območja.
- Podeželsko-pustolovski turizem, preživetje (survival) in poti v nedostopna območja, hoja po kanjonih, gozdovih, puščavah in turizem življenja v divjini.
- Oblike turizma, povezanega s kulturo, zdravstvenega turizma, izobraževalnega turizma, religijskega turizma, sprostivnega in robinzonskega turizma, v kolikor so razvite na podeželskih območjih.
- Ekoturizem.

Turizem na podeželju velja z vidika sodobnih trendov v turističnem povpraševanju za perspektivno turistično področje. Slovenija je v evropskem merilu država z visokim deležem gozdnih površin, z ekološko ohranjenim podeželjem in relativno bogato etnološko ponudbo. Čedalje več turistov povprašuje po sprostitvi v naravi, čistem okolju, etnoloških znamenitostih, po posebnostih slovenske kuhinje in po izdelkih domače obrti (Frank 2007, 41).

Turizem na kmetijah je oblika turizma na podeželju in se odvija na področju delujočih kmetij. Kmečki turisti so po navadi mestni prebivalci, ki želijo uživati na podeželju, se mogoče ponovno povezati s svojimi podeželskimi koreninami ali omogočiti svojim otrokom, da se seznanijo z domačimi živalmi ter se kaj naučijo o kmečkem življenju. Po navadi je mogoča nastanitev kot nočitev z zajtrkom ali kamp. Možne dejavnosti so pohodništvo, jahanje pa tudi pomoč pri kmečkih opravilih, ki se razlikujejo glede na sezono (Lomine et al. 2008).

Turizem na kmetijah oziroma kmečki turizem je pojav novejšega časa. Nastal je kot odziv na množični turizem v hrupnih, grajenih, umetnih okoljih, ki ne ponujajo več pravega stika

z naravo in tudi ne z domačim kmečkih prebivalstvom. Spodbudila ga je tudi splošna okoljska naravnost ljudi, želja po miru, čistem zraku, spoznavanju narave, kulturne krajine in kmečkih opravil, po gibanju v zeleni, neokrnjeni naravi. Zato so za kmečki turizem primerni zlasti kraji delnega, blagega varstva narave v gorovju ali v predgorju z obilico možnih sprehodov, izletov, kolesarjenja, po možnosti tudi z vsaj minimalnim vodnim okoljem. Zelo privlačne so osamljene gorske kmetije ali pa vsaj kmetije na robu vasi. Nedvomno imajo prednost tista območja, ki so blizu večjih turističnih središč (zimskošportnih, ob morju, jezeru ...), kjer gosti lahko tam koristijo turistične objekte in naprave (smučišča, bazene, kopališča, zdravilišča, športne naprave). V tem primeru je kmečki turizem oblika nastanitve za večja turistična središča. Brez možnosti povezave z večjim središčem je lahko vlaganje v kmečki turizem tvegano oziroma zajame le ozek segment populacije (zlasti tiste z majhnimi otroki in starejše) (Pogačnik 2008, 119).

Povprečna velikost slovenske kmetije je 6,5 ha in po velikosti sploh ni primerljiva s povprečno velikostjo kmetije v Zahodni Evropi. Število kmetij, ki so se usmerile v ekološko pridelavo hrane, je v Sloveniji trenutno 1.650, ki obdelujejo 2,980 ha zemljišč. Njihovo število iz leta v leto narašča, vendar je še vedno zelo nizko v primerjavi z Nemčijo, kjer je v obdobju od 1987 do 2007 obseg površin, ki so namenjene ekološki pridelavi hrane, porasel na 800.000 ha. Trenutno je pri nas registriranih 2.987 kmetij, ki se poleg svoje osnovne dejavnosti ukvarjajo tudi z dopolnilno dejavnostjo na kmetiji, od tega se kar 42 % slovenskega ozemlja nahaja na območjih, ki so oddaljena ali odročna od glavnih urbanih naselij ali pa je v strmih predelih onemogočena intenzivna obdelava kmetijskih površin (tretji tip podeželja) in kjer se nahaja 14,25 prebivalstva (Slovenska turistična organizacija in Zveza turističnih kmetij Slovenije 2008).

Ker želijo turisti na kmetih uživati mir, ohranjeno naravo in zasebnost (če ne celo samoto), tja ni smotno umeščati dejavnosti bolj hrupnega in množičnega značaja (kot so veselice in gostinske prireditve, avtomobilski športi, strelski športi, množični pohodi, množični letalski športi); te spadajo zlasti v bližnja večja središča. Kmečki turizem je primerna oblika varstva kulturne krajine, saj ohranja drobne krajinske strukture, kot so obmejki, plotovi, terase, osamljena drevesa, gozdni otoki, naravne struge potokov, mlake, močvirja, skalovje ... Naštete sestavine dajejo pestrost, scensko doživljanje – skratka, za turiste so privlačne in okoljsko ustrezne (Pogačnik 2008, 120).

Turistična dejavnost na kmetiji je v Sloveniji opredeljena kot dopolnilna dejavnost na kmetiji. Gre za eno zahtevnejših dopolnilnih dejavnosti na kmetiji, ki jo opredeljujeta Zakon o kmetijstvu (Ur. l. RS, št. 45/08) in Zakon o gostinstvu (Ur. l. RS, št. 4/06 in 60/07). Podzakonski predpisi (na primer Uredba o vrsti, obsegu in pogojih za opravljanje dopolnilne dejavnosti na kmetiji (Ur. l. RS, št. 61/05) določajo minimalne tehnične pogoje in minimalni obseg storitev za opravljanje turistične dejavnosti na kmetiji, pogoje glede kategorizacije turističnih kmetij z nastanitvijo, sanitarno-zdravstvene pogoje za prostore, opremo, naprave in osebe ter veterinarsko-sanitarne pogoje za proizvodnjo živil živalskega izvora (Kovačič 2000).

Treba je poudariti, da se razlikujeta izraza kmečki turizem in turistična kmetija. V pogovoru dostikrat slišimo, da se za kmetijo, ki se poleg osnovne dejavnosti ukvarja še s turistično, napačno reče, da gre za kmečki turizem. Pravilen izraz po slovenski zakonodaji je turistična kmetija, kmečki turizem pa lahko uporabljamo za celotno področje, ki pokriva kmetijstvo in turizem.

3.2 Predpostavke kmečkega turizma Grondali

Lastne bivalne zmogljivosti

Kmečki turizem Grondali razpolaga v končni fazi s 4 apartmani s po 4 ležišči, pritličnimi prostori za ureditev kuhinje in restavracijskega dela, obsežnim dvoriščem za zunanjo postrežbo. Omenjeni prostori so izdelani do faze končne notranje ureditve, do podaljšane četrte gradbene faze. Površina pritličnih prostorov za kuhinjo in restavracijsko dejavnost znaša 80 m², površina bivalnih, apartmajskih površin znaša 190 m².

Ni mogoče prek družnih učinkov ekonomske valorizacije naselja Abitanti. Število apartmajev ali turističnih ležišč se lahko znatno poveča. Lastniki drugih objektov v vasi lahko ponudijo prenočišče z zajtrkom, polpenzion ali polni penzion, če je v vasi na razpolago delujoči gostinski obrat.

Investitor še ni pristopil k investicijskemu projektu kmečkega turizma in ne razpolaga z oceno stroškov namenskega dokončanja objektov, zato se poslužujemo približnih ocen stroškov poslovanja ob pričakovanem obsegu, da bi lahko skozi načrtovani izkaz uspeha ocenili ekonomičnost predmetnega projekta.

Danes imamo v Sloveniji povprečno zasedenost turističnih kmetij preko 90 dni⁹, torej okoli 25%, cene prenočišča za primerljive lokacije pa se gibljejo med 13 in 30 EUR¹⁰. Cene apartmajev s 4 posteljami se gibljejo okoli 50 EUR. Ob teh predpostavkah bi bilo mogoče ustvariti v apartmajih kmetije Grondali iz naslova prenočišč statistično 18.000 EUR dohodka letno.

Bivalne zmogljivosti kraja

Arhitekturna delavnica študentov Fakultete za arhitekturo iz Ljubljane je pred nekaj leti ponudila zasnovo eksploatacije stavbnega fonda Abitantov, kot ga prikazuje spodnja skica.

⁹ Vir: http://www.rtv slo.si/odprtikop/na_lepse/turisticne-kmetije/, pridobljeno 17.01.2012

¹⁰ Vir: <http://www.visitslovenia.net/kmecki-turizem>



Shema iz idejnega načrta revitalizacije vasi Abitanti
 (Univerza v Ljubljani, Fakulteta za arhitekturo, delavnica študentov 4. letnika)

Če bi to prevedli v nočitvene zmogljivosti kraja, potem dobimo oceno v spodnji preglednici

Ocena prenočiščnih zmogljivosti Abitantov po zaključeni izgradnji

	Število lokacij	Ocena števila prenočišč
Skupinska prenočišča	4	20
Zasebne bivalne enote z možnostjo oddaje	12	36
Ostala prenočišča	3	12
SKUPAJ		68
Zasedene bivalne enote lastnikov	4	

Vir: Shema iz idejnega načrta revitalizacije vasi Abitanti

Turistična valorizacija kraja daje prave učinke šele s tem, da je mogoče turista zadržati več, kot pa le preko dneva.

Potencial prihodka Abitantov iz naslov prenočišč je potemtakem na podlagi enakih podatkov kot pri Kmetiji Grundali 110.160 EUR. Naselje bi lahko uporabilo zasnovo »razpršenega hotela«. V takem okviru bi lahko kmečki turizem Grundali igral vlogo gostinskega lokala, kjer bi si lahko turisti privoščili zajtrk, kosilo in večerjo, odvisno od tega ali bi šlo za polpenzion ali polni penzion. Ob oceni cene enega obroka na 12 EUR in ob polpenzijski ponudbi, bi kmečki turizem Grundali lahko iz tega naslova razvojno računal na prodajo svoje kuhinje v višini 73.440 EUR.

Te navedbe zgolj odstirajo pogled na potenciale, ki jih je mogoče realizirati, seveda pa je nanje mogoče računati le razvojno.

Gostinski del ponudbe

V odsotnosti čvrstega poslovnega načrta bomo pristopili k presoji poslovnih učinkov na podlagi nabora predpostavk ob njihovi kar se le da realistični presoji.

- Vsa poslopja so zgrajena do pete gradbene faze, manjka funkcionalna oprema (pohištvo, kuhinjske niše v apartmanih, restavracijska oprema in celotna kuhinja)
- Vrednost funkcionalne opreme ocenjujemo na 200.000 EUR in se amortizira v desetih letih
- 40% hrane in pijače priskrbi kmetijstvo Grondali samo iz lastnih virov (dodaja vrednost svoji osnovni in dopolnilni kmetijski dejavnosti)
- Gostinsko namestitveni del zaposluje eno redno zaposleno osebo: kuharja in ekonomo obenem. Delo natakarja, čistilca ipd. opravlja v poletni konici oseba prek malega dela. sem sodi še osebje kmetije (2 zaposlena), ki priskoči na pomoč v konicah, predvsem poleti. To so običajni pristopi na kmečkem turizmu. Turistične konice v poletnih mesecih običajno ne sovpadajo s konicami pri kmečkih opravilih.
- Gostinski del kmečkega turizma prodaja letno naslednje:
 - Kosila/večerje: cca. 1.500 za lastne goste, cca 1.500 za dnevne obiskovalce, cca. 1000 za organizirane skupine, vse po ceni 12 EUR
 - Polovico prometa predstavlja pijača, od tega 30% lastnega izvora (vino, žganice, likerji, sadni napitki)
 - Priročna kmečka tržnica ustvari 10% prometa gostinskega dela

3.3 Ekonomika kmečkega turizma Grondali

Projektirani izkaz uspeha bi dal spodnji rezultat.

Postavka v EUR	2008 plan
A. ČISTI PRIHODKI OD PRODAJE	121.000
I. Čisti prihodki na domačem trgu	121.000
II. Čisti prihodki na trgu EU	0
III. Čisti prihodki na trgu izven EU	0
B. DRUGI POSLOVNI PRIHODKI	0
C. KOSMATI DONOS OD POSLOVANJA	121.000
D. POSLOVNI ODHODKI	94.534
I. Stroški blaga, materiala in storitev	48.623
1. Nabavna vrednost blaga	23.000
2. Stroški porabljenega materiala	13.000
2.1. Stroški surovin in materiala	10.000
2.2. Stroški pomožnega materiala	3.000
2.3. Stroški nadomestnih delov	0
2.4 Drugi stroški materiala	0
3. Stroški storitev	12.623
3.1. Stroški promocijskih aktivnosti	3.767
3.2. Izdelava proizvodov	0
3.3. Stroški prevoznih storitev	5.000
3.4. Stroški vzdrževanja	1.000
3.5. Stroški najemnin	0
3.6. Stroški drugih storitev	2.856
II. Stroški dela	21.831
1. Stroški plač	20.631
4. Drugi stroški dela	1.200
III. Odpisi vrednosti, amortizacija	21.550
1. Neopredmetena sredstva	20.050
2. Opredmetena osnovna sredstva	1.500
2.1. Poslovni prostori/zgradba	0
2.2. Oprema, vozila, mehanizacija	1.000
2.3. Računalniki z opremo	500
2.4. Drugo	0
IV. Drugi poslovni odhodki	2.530
E. DOBIČEK/IZGUBA IZ POSLOVANJA	26.466
F. FINANČNI PRIHODKI	
G. FINANČNI ODHODKI	0
H. DRUGI PRIHODKI	
I. DRUGI ODHODKI	
J. CELOTNI DOBIČEK/IZGUBA	26.466
K. DAVEK IZ DOBIČKA	6.087
L. ODLOŽENI DAVKI	
M. ČISTI DOBIČEK/IZGUBA	20.379
N. Povprečno št. zaposlenih na podlagi ur	1,00
O. Število zaposlenih 31. decembra	1

Kmečki turizem ima v Sloveniji izrazito konjunktorno obdobje: polovica prihodkov v poletnih mesecih junij – avgust, tri četrtine v pol leta maj – oktober. V preostalem delu leta bi lahko kmečki turizem Grundali deloval omejeno – le ob koncih tedna: petek, sobota, nedelja in za zaključene skupine. Takšen raspored ugodno vpliva na stroške storitev.

Nenazadnje je tak pogled logičen. Pri statistično enakomerni prodaji hrane skozi vse leto, bi gostinski del dnevno prodal le 11 obrokov hrane.

Točka preloma je ugodna. Kmečki turizem jo doseže pri 77.000 EUR prometa ali 63% načrtovanega poslovnega izida.

Zaposlitve načrtujemo konzervativno – le ena stalno zaposlena oseba (in študentsko/malo delo v času konic ter poletnih, sezonskih mesecev), ob stalni pomoči dveh zaposlitev iz naslova osnovne in dopolnile kmetijske dejavnosti s tem, da je zaposlitvenih možnosti seveda več in jih je mogoče realizirati v skladu s poslovnimi dosežki. Ključno pa je, da posla ne obremenimo s prevelikimi začetnimi fiksnimi stroški.

Povejmo enostavno: vedno sta pravzaprav potrebni dve osebi, le da stroškovno trpimo polni strošek le za eno. To je kmečki turizem!

Načrtovani izkaz uspeha je treba za polno vrednotenje in objektivnost učinkov dopolniti z:

- Vrednostijo začetnih investicij do vključno četrte gradbene faze, ki niso vključene v stroške naložbe
- Raziskavo povpraševanja oziroma trga, ki naj poveča objektivnost predvidenih prodajnih izidov.
- Pripravo učinkovitega načrta trženja
- Ekonomsko valorizacijo kulturne dediščine, ki podpira načrtovani turistični promet kmetije

4. EKONOMSKA VALORIZACIJA KULTURNE DEDIŠČINE

Ta del gradiva se zasnovno nanaša na poglavje »Ekonomika kulturne dediščine« in se trudimo s približevanjem implementacijskim okvirjem.

Neposredna uporabna vrednost izhaja iz dobrin, ki jih je mogoče pridobiti in potrošiti. Obiskovalci/turisti nimajo veliko možnosti, da ustvarjajo neposredno uporabno vrednost sami. S sabo lahko odnesejo nekaj gob, naberejo kostanj ali odnesejo šopek rož. Pretežno večino pa jim mora nekdo prodati, da lahko posedujejo, pokoristijo, potrošijo in tako »odnesejo« s sabo. Če domači »proizvajalci« ne znajo ničesar ponuditi, potem tudi ničesar ne bodo odnesli, kar bi sodilo v okvir neposredne uporabne vrednosti. Turistično se je izraziti, da ni prave ali zadostne ponudbe.

Preprosto, če znamo kaj ponuditi (in zaračunati), potem je to neposredno uporabna vrednost, če ne, potem je to posredna uporabna vrednost.

Na podeželskih območjih je izobilje dokazov preteklega človeškega sodelovanja s krajino. To se kaže v različnih vrstah zgradb – hišah, kmetijah, mlinih, cerkvah, gradovih, mostovih in podobno – in v premnogih zapletenih značilnostih krajine. Krajina je kot bogata zgodovinska knjiga, ki razodeva, kako so generacije obdelovale zemljo in spreminjale njen izgled. Podobno tudi prebivalstvo in ljudska kultura vsake podeželske skupnosti s svojo glasbo, pesmimi, plesom, tradicionalnimi nošami, z običaji, s festivali, z jezikom, religijo – izražajo dediščino skupnosti (http://www.itr.si/javno/youth_farm/sl/non-agric-activities2.html#TOP).

Na turističnih kmetijah je veliko možnosti, da svojo ponudbo razvijajo v smeri turizma na področju kulture. Je najboljša destinacija, kjer lahko domači turist odkriva svoje korenine,

življenje svojih prednikov, njihove običaje in hrano. Večina turističnih kmetij ponuja tradicionalne jedi, v porastu pa so tudi kmetije, kjer je možno prespati na seniku in tako doživeti nekaj, kar je nekoč bilo še čisto običajno. V skladu s porastom zanimanja se lahko tudi ponudba razvija v tej smeri in se podaljšuje iz enega dogodka v dvo- ali večdnevno doživetje in spoznavanje ljudske folklorne in tradicije.

Kulturna krajina pa ponuja obiskovalcem, uporabnikom predvsem posredno uporabno vrednost. V njej se skriva znaten del razloga, zakaj potrošniki sploh konzumirajo neposredno uporabno vrednost oziroma zakaj so sploh prišli.

Njeno merjenje pa je zahtevno in presega standardni finančno računovodski pristop. Izraža se namreč v sekundarnih in terciarnih učinkih, ki ne poznajo osnovnega menjalnega razmerja. Skratka tokovi prihodkov se ustvarjajo posredno, njihovi prejemniki pa so lahko številni in raznovrstni. Nedvomno pa je to osnova za ustvarjanje neposredne uporabne vrednosti, kot smo jo prikazali spodaj.

Če poenostavimo, potem lahko ponudniki iz kulturne dediščine ustvarjajo neposredno uporabno vrednost na več načinov :

- Naredimo bogati izbor: ogledi, zgodbe, edinstvenosti kraja ipd., ki za sabo potegnejo bivanje v kraju in s tem prodajo standardnih turističnih zmožljivosti: hrana in prenočišče
- Turistični dogodki: fritaja, gobarska fešta
- Prikaz domačih opravil
- Pešpoti, kolesarske poti
- Enkratni dogodki: kmečka tržnica
- Izposoja koles
- Turistični spominki in kmetijski izdelki kot prodajni artikli
- Plačljive brošure, CD-ji,

Večina gornjih navedb je nastala na podlagi intervjuja z nosilcem kmetijske dejavnosti gospodarstva Grundali. To šteje najprej, sicer pa se lahko za celovito sliko zatečemo k Študiji izvedljivosti valorizacije kulturne dediščine Slovenske Istre¹¹.

Skrivnosti v eksploataciji kulturne dediščine pravzaprav ni. Gre za nepregledno število alternativ, kjer vsaka zahteva projektno menedžiranje in izrabo mreženja na podjetniški ravni. To je kot če bi parafrazirali Einsteinovo misel, da .. »obstaja množica informacij in konfuzija ciljev«.

Sam projekt REVITAS je prispeval k valorizaciji kulturne dediščine kmetije Grundali in kraja, tako da so v okviru tega projekta skozi Abitante speljane naslednje poti:

- dve pešpoti: prva je Belvedur–Hrvoji–Abitanti–Gradin–Sirči–Trebeše–»Starci«–Sokoliči (Velivir)– Sočerga–Smokvica–Movraž–Dvori, druga pa Abitanti–dolina Malinske–Topolovec–dolina Dragonje in naprej;
- kolesarski poti: prva je Hrvoji–Topolovec–Belvedur–Koromači–Sirči–Pičuri–križišče Trebeše–Galantiči–Gračišče, druga pa Smokvica–Brgot–Vela griža–Sv. Kvirik–Sočerga–Pisari–Karli–Abrami–Pregara–Brezovica–Gradin–Abitanti–Hrvoji;
- konjeniška pot: Sečovlje–Dragonja–Škrline–Belvedur–(Brič)–Abitanti–Pregara–

Sočerga.

Velika razlika med neposredno in posredno uporabno vrednostjo že danes žene številna prizadevanja družbene skupnosti, domačih in mednarodnih projektov, nepridobitnih organizacij in posameznikov, da na tako imenovani nepridobitni način krepijo pomen kulturne dediščine.

Tudi v primeru domačije Grundali je treba pregledati vse možnosti in se priključiti kar se le da velikemu številu tovrstnih projektov. Katerih? Poglejmo okvirni pregled:

- Razpisi Ministrstva za kmetijstvo, gozdarstvo in prehrano
- Razpisi Slovenskega podjetniškega sklada
- Prijave projektov na Čezmejno sodelovanje Slovenija – Hrvaška in Slovenija - Italija, LEADER program in podobno
- Prijave na razpise Mestne občine Koper
- Sodelovanje z nepridobitnimi organizacijami in pobudami

Priložnost je prav tako nova finančna perspektiva Evropske Unije, ki se prek Državnega razvojnega programa prezrcali v niz podpornih mehanizmov v Sloveniji. V tem okviru je še posebej pomembno razvojno sodelovanje z Ministrstvom za kmetijstvo, gozdarstvo in prehrano.

Projekt REVITAS je v to sestavljanko vnesel nekaj otipljivih priložnosti:

- Obnova vaškega jedra v Topolovcu, objekta v Svetem Antonu in drugih
- Evidentiranje kulturne dediščine Slovenske Istre in vidnih naselbin v notranjosti Hrvaške Istre
- Izdajateljska dejavnost prek priročnikov, video zapisov in niza knjig, ki prikazujejo kulturno dediščino Istre
- Po 10 info točk v Slovenski in Hrvaški Istri
- Revitalizacija suhozidne gradnje prek navodil in primerov dobre prakse
- Osem novih turističnih pešpoti v notranjosti Slovenske Istre, ki povezujejo kraje z naravno in kulturnodediščinsko vrednostjo, skupaj z njihovim označevanjem

Ekonomska valorizacija kulturne dediščine na splošni ravni običi v fazi študije priložnosti. Novi naporji k revitalizaciji in eksploataciji kulturne dediščine bi se morali sedaj ogledati v konkretnih podjetniških projektih in in spodbudah zanje. Sedaj rabimo podjetnike in socialne podjetnike, ki hočejo izkoristiti priložnosti.

mag. Vinko Zupančič