

**Udruga hrvatskih tržnica
Šubićeva 40/V
10000 Zagreb**

Izveštaj sa studijskog putovanja u Italiji

od 21. do 24. svibnja 2014. godine

Udruga hrvatskih tržnica organizirala je studijsko putovanje u Italiju, odnosno gradove Firencu i Bolonju s ciljem obilaska tržnica u tim gradovima u razdoblju od 21. do 24. svibnja 2014. godine. Nakon putovanja i smještaja u Firenci 22. svibnja posjetili smo tržnicu Central market na kojoj nas je primio gospodin Umberto Montano i upoznao nas s njezinom organizacijom i radom. U samom centru Firence nalazi se ukupno pet tržnica od kojih samo dvije rade svakodnevno osim nedjelje dok su ostale jednomjesečne (<http://www.turismo.intoscana.it/allthingstuscany/tuscanyicious/around-florence-5-food-markets/>).

Central market je među njima najmodernija i najposjećenija tržnica. Unutrašnjost tržnice u potpunosti je obnovljena i osuvremenjena na način da prizemlje tržnice čine prodavatelji voća, povrća, mesa i mesnih prerađevina te mliječnih prerađevina dok se na prvom katu nalaze tipični talijanski restorani te raznovrsna ponuda talijanskih specijaliteta (vina i hrane) posebno iz regije Toscanne. Prizemlje tržnice radi svaki dan osim nedjelje od 08.00 do 14.00 sati dok gornji dio gdje se nudi hrana i piće radi od 08.00 do 24.00 sata. Posebnost ponude predstavljaju organizirana škola kuhanja kao i škola poznavanja vina koja omogućuje posjetiteljima da aktivno sudjeluju u dobivanju znanja i vještina koje čine talijansku gastronomiju i enologiju prepoznatljivom diljem svijeta. Vidjeli smo i stalnu demonstraciju tradicionalnog postupka proizvodnje poznate vrste sira – mozarele koju na tržnici svakodnevno uprizoruju u maloj sirani koja je od posjetitelja odvojena samo staklenom pregradom. Ova tržnica njeguje koncept mogućnosti kupovine domaće hrane, te vina i različitih delicija uz istovremene mogućnosti kušanja pripremljene hrane i vina te mogućnosti različitih edukacija u pripremanju hrane i prepoznavanju kvalitetnih vina. Zaista potpuni gastro-enološki događaj primjeren svima od stranih i domaćih turista do povremenih ili stalnih posjetitelja i kupaca na tržnici. Osim toga ovo mjesto je prihvatljivo i po cijenama hrane i vina u, za nas ipak malo preskupoj, Firenci.

Drugog dana našeg obilaska tržnica posjetili smo Sant Ambrogio market koji se isto tako nalazi u centru Firence i koji nas je podsjetio na naše tržnice u Hrvatskoj. Jednostavna ali funkcionalna građevina u kojoj se nalaze uglavnom prodavatelji mesnih delicija te sireva okružena je vanjskim klupama prepunim povrća i voća, te odjeće i obuće. Vanjski dio natkriven je jednostavnom nadstrešnicom i po šarolikosti te dinamici prodaje podsjeća nas na naše tržnice. Primijetili smo na ovoj tržnici kao i na Central marketu da kupci u te prostore (one zatvorene i one izvan objekata) dovode svoje kućne ljubimce – pse te da s njima bezbrižno šecu između štandova i kupuju proizvode. Ova klasična tržnica ima i jedan mali restoran u svojem sadržaju te njome upravljaju sami korisnici prostora organizirani u neprofitnu organizaciju, a najamninu prostora plaćaju Gradu Firenci. Tržnica radi svaki dan

osim nedjelje od 08.00 do 14.00 sati. U blizini našeg hotela koji se nalazio na periferiji grada nalazi se prostor koji je gradska uprava osmislila i namijenila prodaji hrane te drugih neprehrambenih proizvoda (odjeće i obuće) iz vozila koja se odvija svakog dana osim nedjelje od 06.00 do 14.00 sati. Na tržnici Sant Ambrogio dočekala nas je i naša konzulica u Firenci gospođa Alessandra Fusi koja nam je pomogla oko organizacije obilaska tržnica u Firenci i Bolonji. Na tome joj se i ovom prilikom srdačno zahvaljujemo.

Posljednjeg dana našeg boravka u subotu 24. svibnja obišli smo tržnicu u Bolonji koja nije tipična tržnica tradicionalnog organizacijskog sustava već je dio projekta Earth market u okviru Slow food pokreta (Bologna Earth Market - www.earthmarkets.net/network/bologna). Na ovoj tržnici mogu prodavati isključivo lokalni farmeri, odnosno izravni proizvođači hrane, kojih ima više od trideset, a koriste prostor glazbene akademije. Sva prodajna mjesta imaju iste štandove i paviljone, a tržnica je otvorena svake subote od 09.00 do 14.00 sati. Prilikom našeg obilaska primijetili smo da na tržnici vlada velika živost i interes za kupovinom posebno povrća i voća, te se za održavanje reda dijele kuponi s rednim brojem za čekanje u redu kupovine.

Na kraju ovog kratkog izvještaja možemo zaključiti da smo vidjeli tri različita koncepta organizacije i rada tržnica u Firenci i Bolonji. Jedan je više usmjeren na kušanje hrane i vina, te na jedan suvremen način približava tržnice turistima i onima koji nemaju običaj ritualnog odlaska na tržnice. Drugi predstavlja klasičan, tradicionalan oblik funkcioniranja tržnice sa svim njezinim dražima nekonvencionalne kupovine koja podrazumijeva jednu šarolikost i neformalnost. Ova prva dva oblika koriste izgrađenu i stalnu tržničku infrastrukturu (zatvoreni prostor, te natkriveni vanjski prostor), a rade svaki dan osim nedjelje. Treći oblik odnosi se na prodaju jednom u tjednu (subotom) na prostoru koji nema tržničku infrastrukturu već se koriste u druge javne namjene, a prodavati mogu samo izravni proizvođači (farmeri).

Osim tržnica imali smo priliku obići mnoge kulturne i povijesne znamenitosti kojima obiluju Firenca i Bolonja kao i jedno poljoprivredno obiteljsko gospodarstvo koje pruža usluge agroturizma, a čija je osnovna djelatnost proizvodnja kvalitetnih vina.

Dr. sc. Miljenko Ernoić, tajnik



Central market u Firenci – gornji kat



Sant Ambrogio marketu Firenci – vanjski dio tržnice



Bologna Earth Market



Mala „kvarтовска“ tržnica u Firenci