

Pršutana Jelenić

Sveti Petar u šumi
Žminj, Zat Kaštela bb
098 420 499
info@istarskiprsut
www.istarskiprsut.hr

Pršutana Jelenić iz Svetog Petra u šumi jedna je od prvih koja je proizvodnju istarskog pršuta iz obiteljske tradicije pretvorila u moderan mali posao. Posao danas sa svojim ocem Brankom vode braća Paolo i Luka Jelenić, no osnivanje pršutane zaslug je njihove majke gospođe Vande i njenog strica Romana Božca, poznatog gljivara i agronoma angažiranog na pitanju zaštite hrvatskih tradicijskih proizvoda. Šjor Romano je kao stručnjak prepoznao važnost koju će izvorni lokalni proizvodi igrati u razvoju istarskog turizma te inspirirao gospođu Vandu da 1999. godine otvori pršutanu.

Za zgradu je odabrana kuća stare kovačije u zaselku Macukini koja se nalazi na najvišoj koti okolnog krajolika zbog čega ju kvalitetno vjetre ovdašnja bura i povjetarci koji dolaze s mora, ključni za kvalitetno sušenje pršuta. Njene prostorije se usoljenim i začinjenim butovima pune u zimskim mjesecima godine, a tamo će u postupku sušenja i zrenja provesti daljnjih godinu dana, dok se uz pomoć par probnih uboda i stručnog suda obitelji Jelenić ne utvrdi da kvalitetom i zrelošću odgovaraju za plasman na tržište. Ovaj pristup proizvodnji u kojem se klimatski uvijeti i dalje kontroliraju gotovo isključivo prirodnim putem ujedno je i specifičnost obitelji Jelenić koja svakom godištu pršuta daje jedinstvenost i karakter koji odražava uvjete koji su vladali te sezone.

Pršut obitelji Jelenić plasira se kroz njihove prodajne prostore na tržnicama u Puli i Labinu, radnju u Rovinju te kroz niz kvalitetnih istarskih ugostitelja.