

OPG Pršuti Milohanić

Milohanići 15E, Tinjan
052 647 070, 091 13 66 975
mladen.milohanic@istra-istria.hr

Povoljni klimatski uvjeti i razvijeno stočarstvo tradicionalno su gradiće središnje Istre činili glavnim izvorom istarskog pršuta. Danas, kada moderni turizam traži izvorne i kvalitetne lokalne proizvode, iznova je prepoznata vrijednost ove gastronomske baštine. Zahvaljujući najvećoj koncentraciji malih proizvođača ove delicije, općina Tinjan preuzela je laskavi naslov „općine istarskog pršuta“.

Obitelj Milohanić jedan je od tih malih proizvođača. Slijedeći pokoljenjima staru tradiciju sušenja pršuta kao kućne delicije i dodatnog izvora prihoda za domaćinstvo, odlučili su izgraditi moderan primjer malog obiteljskog poduzetništva. Njihova moderno opremljena i besprijekorno održavana pršutana danas proizvodi oko 1000 pršuta godišnje, a nađe se tu i pokoja panceta te ombolo. Ali, srž kvalitete i jedinstvenosti svakog pršuta i dalje se nalazi u dobrim sirovinama isključivo domaćeg podrijetla i u staroj recepturi i znanju naslijeđenima od djedova koji su pršute vješali u svojim konobama.

Gospodin Mladen Milohanić nam je kao član udruge proizvođača istarskog pršuta objasnio karakteristike koje istarski pršut čine specifičnim: na njemu se prilikom izrade ostavlja butna kost, što mu daje dužu formu od dalmatinskog, a suši se oslobođen od kože i potkožne masti te bez upotrebe dima i bilo kakvih konzervansa. Ovaj proizvod i metoda njegove izrade trenutno su u postupku ishodovanja zaštite izvornosti koja bi trebala osigurati njegovu autentičnost na području cijele Europske unije.

Svi se tinjanski pršutari slažu da se ovaj posao ni pod koju cijenu ne smije podrediti diktatima masovne proizvodnje. Sukladno tome, želja gospodina Mladena je da pršutana ostane obiteljski posao koji će njegovoj djeci omogućiti kvalitetniji život, ali i očuvati izvornost i tradicionalnu kvalitetu istarskog pršuta.