

Brancin pride na dom

Piranski brancini iz ribogojnice Fonda v Seči so najboljše gojene ribe na svetu, sta trdno prepričana Lean in Irena Fonda. Zdravo hrano pravkar rojene blagovne znamke Fonda - piranske brancine in školjke klapavice dopolnjujeta še njihovo oljčno olje in sol - sta včeraj predstavila v restavraciji As v Ljubljani.

V 29 bazenih v Piranskem zalivu pred Sečo plava za milijon evrov brancinov, od nekaj centimetrov dolgih mladice do kilogram in več težkih mrcin. Po štirih letih, odkar so se znani biolog in potapljač **Ugo Fonda** in njegova z morjem in biologijo tesno povezana družina odločili za ribogojstvo, je zdaj čas, da piranski brancini postanejo pogostejši gostje na krožnikih slovenskih ljubiteljev zdrave hrane.

Njihove brancine zlahka ločimo od množice rib iz Grčije in Maroka; za škrkami imajo namreč zataknjene posebne značke z datumom, kdaj so jih potegnili iz vode. **Lean Fonda** zagotavlja, da piranski brancin pride iz morja do kupca v manj kot 24 urah. V podjetju so se namreč odločili, da bodo kupcem ribe po predhodnem naročilu v nekaj urah pripeljali na dom. Kmalu pa jih bo mogoče naročiti tudi prek njihove spletne ribje tržnice. "Tako lahko preskočimo dva posrednika in ponudimo ugodnejšo ceno."

pravi Lean Fonda, ki upa, da bodo tudi Slovenci začeli ceniti sveže, domače ribe najboljše kakovosti, pa čeprav je treba zanje odšteti nekoliko več. Njihova ribogojnica, ki lahko vzgoji 100 ton rib na leto, je za evropske razmere zgolj butik, ki se ne more primerjati z dvajsetkrat večjimi grškimi ali turškimi konkurenti. "Mi tekmujejo s kakovostjo, ne s ceno," pravi doktorica biologije **Irena Fonda**. Odločili so se za gojenje večjih brancinov, težjih od 800 gramov, za katere je potrebno več časa, je pa z njimi tudi boljši zaslužek.

Ribe želijo v Evropo

"Nova blagovna znamka Fonda ima velike ambicije, da se postavi ob bok najbolj uveljavljenim slovenskim blagovnim znamkam - tudi v tujini. Slovenci lahko le z vrhunsko kakovostjo utrdimo svoj obstoj v Evropski uniji. In tudi piranski brancini si želijo v Evropo," ni skrival navdušenja tih družbenik družinskega pod-



Japlec Jakopin, Irena in Lean Fonda s piranskimi brancini v ljubljanski restavraciji As

Foto: STA

jetja Fonda **Japlec Jakopin** iz podjetja Seaway, ki s svojim zgledom priča, da so prihodnost Slovenije prav majhna družinska podjetja: "Če družina stopi skupaj, uspeh ne more izostati."

Zatočišče za ribe

Piranske brancine krmijo z najboljšo krmo, ki je dvakrat dražja od drugih krmil; njihovi potapljači se vsak dan lahko prepričajo, da je

ribogojnica Fonda morju prijazna. Ugo Fonda, ki se je že pred leti zavzemal, da bi v slovenskem morju kazalo postaviti umetne grebene, ki bi nudili zatočišče za ribe in drugi morski živelj, zdaj ugotavlja, da je prav to postala njihova ribogojnica. "Ta del slovenskega morja je najbolj bogat z ribami in raki. Ob ribogojnici je mogoče videti celo delfine in morske pse," pravi Irena Fonda. **KATJA GLEŠČIČ**