

OKUSI PREKO GRANICE: SLOVENIJA

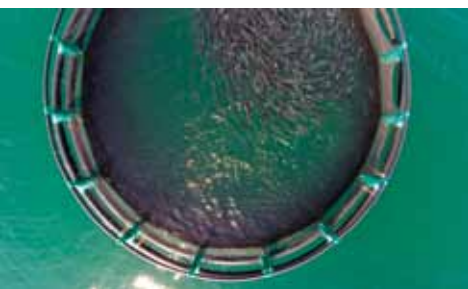


# Irena Fonda, prva dama piranskoga brancina

TONI GOMIŠČEK  
FOTOGRAFIJE: ALEŠ SRNOVRŠNIK

**Ribogojnica Fonda**

Seča 142  
6320 Portorož  
Slovenija  
(+386) 5 6779 044  
[www.fonda.si](http://www.fonda.si)



Piranski brancin nije običan brancin. Njegova je posebnost to što je najbolji brancin na tržištu. Među brancinima iz uzgoja zasigurno nema konkurencije, a i među divljima teško biste našli boljega. Naravno, kad uvijek ima na raspolaganju najbolju moguću hranu i kad cijeli život živi u akvatoriju ispred Sečovljanskih solana, gdje se u more ulijeva rijeka Dragonja. Miješanje slane i slatke vode, njezina čistoća i povoljne promjene godišnjih temperatura sljedeći su uvjet za njegovu kvalitetu, a posljednji i presudan jest skrb koju Irena Fonda sa suradnicima posvećuje najmanjem detalju uzgoja brancina.

Irena Fonda voli reći da upravlja poljoprivrednim gospodarstvom na moru. *Brodice i čamci naši su traktori i seoski vozovi*, šali se. Po struci je biologinja, doktorirala je na primjeni molekularne biologije u onkologiji, bavila se istraživanjima u okviru međunarodnih farmaceutskih kompanija, a zatim je napustila obećavajuće poslove koji su joj donijeli svjetski ugled i slijedila zov mora, zov obiteljske tradicije. Ideju o uzgoju brancina u Sečovljanskom zaljevu imao je otac Ugo, njome je najprije oduševio sina Leana, a sada je direktor poduzeća Irena. Ali idemo redom.

Obitelj Fonda generacijama je povezana s morem. Najprije su bili poljoprivrednici i solanari, a s Ugom Fondom postali su i rionioci. Otac, biolog po struci, još se kao mali zaljublivo u more i stalno pretraživao morsko dno. Nekoliko godina bio je direktor doma zdravlja, ali sjedenje u uredu uskoro je zamijenio profesionalnim ronjenjem. Kako je stalno bio ispod

morske površine, brzo je zapazio da takvih i tolikih riba kakvih je bilo u njegovoj mladosti jednostavno više nema. Tijekom izvođenja podvodnih radova ubrzo je uvidio da svaka cijev i svaki kamen brzo obrastu i pružaju uvjete za život većih morskih bića, a da je muljevito dno pusto poput krajolika na Mjesecu. Za biologa inače ni takvo more nije posve mrtvo, no svakako je manje zanimljivo od onoga što pruža raznolikije dno. Slično kao Cousteau, došao je na ideju da napravi podvodne grebene koji bi pomogli obogatiti morski život. To ne bi bilo samo nasuto kamenje, nego vješto sastavljene ploče različitih oblika koje bi najprije naselili žarnjaci, dagnje i koralji, a uskoro bi se tamo naselile hobotnice, a i jastozi bi pronašli skrovišta za sebe... A za rionioca bi razgledanje takva grebena bio pravi doživljaj! Deset godina Ugo Fonda nastojao je dobiti dozvolu za uređenje podvodnoga parka, ali uzalud. Rekli su da nema zakonske osnove. Istina je da nema ni zakona koji bi to zabranjivao, ali otac nije htio ići tim putem, priča Irena. Zato se uhvatio ideje o uzgoju brancina i u samu početak postavio si je cilj da budu najbolji kakve je moguće uzgojiti u podvodnim mrežama. Lean, koji je s ocem surađivao na podvodnim radovima, također je bio za, a kad im se pridružila Irena, *dream-team* je bio kompletan. Tri biologa ne mogu ne uspjeti, rekli su si kad su 2003. usidrili prve mreže!

*Počeli smo od činjenice da je uzgoj ribe intenzivan i da ribogojilište stoga jednako opterećuje kao veliki grad na kopnu. Ono je neka vrsta stranoga tijela u prirodnoj sredini,*

*zato ga moramo dizajnirati tako da što manje šteti, prisjeća se Irena. Zato su već na početku načinili popis onoga što moraju poštovati da bi smanjili štetan utjecaj na okoliš. Jer to si, bez obzira na želju za uspjehom ribogojilišta, nisu željeli priuštiti.*

S Irenom se vozimo prema mrežama usred zaljeva i slušamo njezino objašnjavanje. Jedino, pa stoga i najveće ribogojilište u Sloveniji, prema europskim je mjerilima jedno od manjih, ako ne i najmanje. Ali ne po broju mreža, nego po godišnjem uzgoju. *Činjenica je da brancini Fonda rastu sporije nego u drugim uzgajalištima, gdje su tržišno zanimljivi nakon dvije godine uzgoja, a našima treba i tri do pet godina prije nego što dosegnu prikladnu težinu, što je vrlo slično brzini rasta brancina u divljini,* objašnjava Irena. Na sporiji rast utječe izbor hrane, koju inače kupuju od jednog od najboljih europskih dobavljača, ali je proizvedena u skladu s nekim posebnim zahtjevima obitelji Fonda. *Za njih smo maleni, ali kvalitetom koju su nam priznali mnogi vodeći europski kuhari privukli smo njihovu pozornost,* uvjeren je Irena. U ribogojilištu Fonda ribe hrane ručno. *Mnoga druga ribogojilišta imaju automate, koji s obzirom na postavljene intervale stavljaju hranu, ali ti su roboti pucanj u prazno,* kaže Irena bez dlake na jeziku. Postoje tablice u kojima se bilježi riblji *apetit* i kako se on mijenja s obzirom na temperaturu vode, a ni činjenica da ribe u toplome moru pojedju više nego u hladnome nije jedina varijabla pozornosti vrijedna. Ponekad u blizinu dođe dupin, koji ne probuši mrežu iako bi mogao, ali već je njegova prisutnost za brancine takav šok da zamru. Kao da se žele pritajiti. Prošle se godine par dupina nekoliko dana dolazio *vjenčavati* u blizinu ribogojilišta, a brancini su bili tako uznemireni da su zaboravili na hranu! Plaše ih i roniaci ako se motaju oko mreža. Tada im treba dati manje hrane, inače bi neiskorištena hrana potonula na dno. No brancini si uvijek otkidaju nešto od usta, što rado pojedju druge ribe koje se zadržavaju ispod mreža, ali cijeli obrok tim nezvanim gostima svejedno ne mogu davati! A kad je toplo, potrebno je ograničiti i unos hrane: tada ih treba držati na dijeti, inače bi mogli oboljeti. Dnevni kontakt sa svim mrežama radnicima u ribogojilištu omogućuje da stalno promatraju rast i zdravlje riba. I prilično je zanimljivo gledati kako brancini reagiraju na dolazak čamca koji povezuju s hranom. Tada more upravo vrije, svi se guraju na površinu u očekivanju slasnih briketa pripremljenih pretežno od riba i rakova s nešto biljnih dodataka. *Ta hrana najbolje odgovara onomu što bi brancin jeo u prirodi, zato je kvaliteta mesa našeg brancina jednaka ulovljenome,* hvali se Irena, koja ne zaboravlja dodati da su brancini iz nekih drugih (najviše grčkih) ribogojilišta mnogo masniji, na što utječu i hrana i more, koje je toplije cijele godine. Usput razgovaramo o ribama iz Jadranskog mora, koje slave za najbolje na svijetu. Irena je uvjeren da nije riječ o lažnoj fami. Jadransko more slanije je od drugih mora, ima primjerenu temperaturu vode, onečišćenost je razmjerno niska... A budućnost Irena zbog više razloga vidi u uzgoju ribe: *Činjenica je da obični smrtnici uopće nemaju predodžbe o životu na moru. Dok za rijeke i jezera već znamo da bez ulaganja nema ribarenja, more još uzimamo kao beskonačan izvor svega, i ribe. Ali nije tako. Moramo prije svega biti svjesni da ribe naseljavaju određena područja; ako to područje ispraznimo, neće ga naseliti ribe iz drugog, nego*

*će nam još dugo vremena ribolov biti nemoguć. Pogledaj brancina. Pa i našem, koji živi u idealnim uvjetima, treba pet godina da dođe do uobičajene komercijalne mjere. Ako u restoranu naručiš brancina od dvije kile, trebao bi biti svjestan da si dobio petnaest i više godina stara kapitalca. Ne kažem da bismo to morali zabraniti, samo moramo biti svjesni da smo u takvu slučaju dobili na tanjur nešto iznimno, jer male ribe imaju mnogobrojne neprijatelje i zato ih samo malen broj dosegne takvu veličinu i starost. Oni su u najboljoj reproduktivnoj fazi, ugrožavaju ih samo još kakav veći morski pas ili dupin. Ako takva uloviš, i da je još pun ikre, da, to je uistinu nepopravljiva šteta.*

Za one koji žele uživati u gozbi s veličanstvenim brancinom na tanjuru u ribogojilištu Fonda imaju iznenađenje: mrežu s iznimno starim i velikim brancinima koje love na udicu. Po njih idu samo ako naručitelj takvu ribu zasluži. Ako se neki par vjenčao ili je netko dobio Nobelovu nagradu, na primjer. *Jer to nisu ribe za svaki dan, to je naša arhiva,* smije se Irena, koja voli uspoređivati svoj svijet s iskustvima vinara. A ni njoj se, kao ni vinarima, arhiva ne događa preko noći: do nje vodi trnovit put koji počinje izborom prave *loze*, odnosno riblje mladi.

*Kad kupujemo mlade brancinčice, sama odlazim u mreštilišta i nadzirem njihov izbor,* kaže Irena, koja mi na brzinu objašnjava da kvaliteta riblje mladi prati Gaussovu krivulju: nekoliko posto je iznadprosječnih, većina prosječnih, nešto ispodprosječnih. Nju zanimaju one ribice koje sa 7–8 mjeseci dosegnu težinu od 6 g i 5–6 cm dužine. Za njih mogli bismo reći da pripadaju u razred kvalitete između 90 i 99 posto. Čista stotica je ne zanima, ni manje od 90 posto također. Budući da godišnje treba oko 200.000 mladunaca koje nabavlja u ribogojilištima s 30-milijunskom mladi, teškoća u izboru nema. Tako započinje s jatom koje isprva treba hranu do deset puta na dan, sve dane u godini, bez obzira na vrijeme! Za tu ribicu zatim se treba brinuti 4 do 5 godina da bi izrasla do težine za porciju. Doći do velikoga brancina golema je investicija i to je prva stvar koju Irena pokušava ispričati posjetiteljima koje rado prima, jer s partnerom Gorazdom Šinikom uspješno prodaje i vodene izlete u ribogojilišno polje s pravom malom radionicom o uzgoju riba općenito, a posebno brancina. *Nitko ne pogodi koliko je star brancinčić koji kod nas započinje put do brancina za porciju. Misle da ima nekoliko tjedana, a ne više od pola godine, a za onoga od pola kile pretpostavljaju da smo ga uzgojili u godinu dana. Ne raste sve tako brzo kao pilići ili prasad,* govori okrutnu istinu Irena.

Razgovor prelazi na prepoznavanje svježih ribe i Irena kaže još jednu istinu o općem nepoznavanju mora. Već su prije nekoliko godina odlučili da će brancine plasirati na tržište s datumom lova, koji je obično dan prije nego što je riba u ribarnici. *Ah, a ta je od jučer, zar nemate ništa svježije,* obično gundaju gradske gospođe! Znam da su u nekim krajevima svježih ribe stavljali u kalup kako bi u smrtnom grču dobile oblik svitka: takve su bile najcjjenjenije. Kad je *rigor mortis* popustio i ribe su se izravnale, to je bio znak da više nisu svježje. Irena upozorava na trostruko pravilo: temperatura, vrijeme i bakterijsko opterećenje, i objašnjava mi na primjeru: riba koja je odmah nakon ulova stavljena na led nakon tri dana svježija je od ribe ulovljene mrežom i ohlađene tek nakon nekoliko sati. Ulov na harpun oslobađa adrenalinski šok, koji također ubrzava starenje. Kad u ribogojilištu Fonda vade ribe



iz uzgajališta, odmah ih stavljaju u ledenu vodu. Tako zbog otupjelosti nisu svjesne smrti, a istodobno im omogućuju da dulje ostanu svježije. Svježiu ribu prepoznaješ na dodir: pod pritiskom prsta meso se mora udubiti onoliko koliko se udubi koža na dlanu. U vezi sa škragama slaže se da su dobar pokazatelj, koji nažalost djeluje samo u jednom smjeru: ako škrge ružno izgledaju, riba je sigurno loša, ali lijepe škrge nisu uvijek jamstvo dobre ribe, jer ih nesavjesni trgovci mogu dotjerati bojilima i antioksidansima.

Neko vrijeme kružimo između mreža ribogojilišta kako bi Aleš mogao fotografirati ribe i Irenu, a meni nije jasno kako se može uz redovitu kontrolu dogoditi da ronici dođu uznemiravati brancine. *A ne, nije riječ o strancima, to su naši dečki koji svakih nekoliko mjeseci mijenjaju mreže*, smije se Irena i otkriva još jednu veliku tajnu kvalitete svojih riba. Dok mnoga ribogojilišta mreže tretiraju različitim kemikalijama koje ih tri do četiri godine čuvaju čistima, oni ih moraju stalno mijenjati. Čista mreža teži 200 kg, a nakon samo nekoliko mjeseci na nju se objesi do 7000 kg različitih organizama, najviše, naravno, školjaka. Voda se kroz tako *uprljanu* mrežu ne može više pretakati u dovoljnoj količini, zato je potrebno obaviti taj zahvat zamjene, koji zahtijeva koordinirani rad šest ronilaca! A zatim još čišćenje mreže u posebnom bubnju, kranje ako je potrebno i još štošta.

I s piranskim brancinom potvrdilo se staro pravilo da nitko nije prorok u vlastitom selu. Irena je mislila da će kupci doći, ali isprva je naišla na hladnu reakciju domaće javnosti. Na nevjericu i nepovjerenje. Vizija o najboljem brancinu počela je dobivati konačnu potvrdu tek nakon što su počela pljuštati

priznanja koja su im, najvjerojatnije kroz zube, izrekli Talijani. Irena se u međuvremenu sprijateljila i s vinarima i uljarima, upoznala važnost robne marke i zaključila da i brancin mora dobiti svoje potvrđeno podrijetlo. Počela je promovirati robnu marku Piranski brancin FONDA i mnogobrojni lokali koji danas imaju njezine brancine na jelovniku tako ih i predstavljaju. Još sudjeluje na nastupima i promocijama, tako da se krug ljudi koji je poznaju širi. Uspješno su ostvarili internetsku prodaju i, barem po Sloveniji, dostavljaju na kućnu adresu u osobnim pakiranjima koja do 48 sati održavaju ribu svježom. Irena je zadovoljna što čak kupci u ribarnicama veletrgovina posežu za njezinim skupljim i boljim brancinima. U njezinu glasu osjeća se ponos kad kaže da njezini arhivski brancini pripadaju među najskuplje brancine na svijetu, a još ponosnije izgovara svoj radni i životni *credo*. *Kao biologinja svjesna sam da iza sebe prije svega ne smijem ostaviti ništa loše, ništa ružno, radije nešto lijepo, voli reći.*

Podupire projekte kao što su zdravo more i savršena sljedivost prehrambenih artikala. Predstavlja se kao žena koja čvrsto stoji na zemlji. Koja vidi svaku rupu i kamenčić na cesti, a brat ima viziju; da se odvoje, jedan bi pao, a drugi ostao na mjestu. Otac je bio sposoban za oboje, znao je sintetizirati, zato i bratu i njoj jako nedostaje. Tijekom razgovora zapažam da ima odgovore na pitanja koja si mi drugi i ne postavljamo, ali kaže i kako ima pitanja na koja nitko ne zna odgovor.

Usudujem se tvrditi da se ta pitanja ne odnose na uzgoj brancina. O toj plemenitoj ribi zna uistinu (gotovo) sve. I to znanje dijeli s nama svaki put kada na put pošalje kutiju s naljepnicom Piranski brancin FONDA. 🍷