

Uvoznica paškog sira: Ta je delikatesa u SAD stvar prestiža

Michele Buster čaroliju iz Paške sirane uvela je u ponudu američkih skupih restorana i trgovačkih lanaca. Radila je na tome dvije godine. Paški sir uvest će i u Bijelu kuću

Jadranka Jureško-Kero
jjkero@rcn.com

Paški sir je čista umjetnost kojoj se ništa ne može dodati ni oduzeti. To je delikatesni proizvod koji ujedinjuje ljepotu prirode i njezinih darova te čovjekovu brigu i umijeće kreiranja. Kad sam prvi put prije četiri godine probala ovčji sir s otoka Paga, bila je to ljubav na prvi pogled. I poput svake žene, odlučila sam tu ljubav zadržati i posjedovati. Od listopada prošle godine ja sam službena uvoznica proizvoda tvrtke Paške sirane u Sjedinjene Američke Države – rekla nam je Njujorčanka Michele Buster, suvlasnica američke uvozne tvrtke „Forever Cheese” otkrivši zašto je na dug popis sireva koje uvozi iz Španjolske, Italije i Portugala odlučila dodati i paški sir. Od 1998. godine Michele Buster donosi na izbirljivo američko tržište sireve s okusom Mediterana, a specijalnost su joj ovčji sirevi, za koje tvrdi da su najkvalitetniji i da donose poruku kraja iz kojeg dolaze.

– Paški sir je za mene čarolija mirisa i okusa, a tako misle i moji newyorški prijatelji te oni u Berlinu, Parizu i Izraelu koje častim paškim blagom na degustaciji. Preko sira, koji miriše na otočne trave, kadulju, slavluj, vele-

bitsku buru i najljepše more na svijetu, ja sam zavoljela i vašu zemlju. Puno mi je o njoj prije četiri godine govorila prijateljica u New Yorku, ali nisam mogla vjerovati da u blizini Italije i Španjolske postoji tako posebna, prelijepa zemlja. Moje je pravilo da naučim jezik svake zemlje s kojom poslujem pa sam brzo svladala talijanski i španjolski te sam odlučila govoriti i hrvatski. Želim s dragim ljudima na Pagu koji vode Pašku siranu, s direktorom Antom Pernarom, njegovim pomoćnikom Antom Oštarićem te Nenadom i drugima razgovarati na njihovom jeziku – kaže Michele Buster.

Vrijedi svakog dolara!

Bolju promidžbu u Americi nismo mogli ni sanjati!

Nije bilo jednostavno postati uvoznicom paškog sira jer sam najprije izgubila dvije godine u komunikaciji sa siranama na Pagu, u kojima su vjerojatno mislili da nisam normalna kad toliko uporno tvrdim da njihov proizvod ima šanse na američkom tržištu. Uz to, količine paškog sira starog godinu dana, jer samo takav priznajem kao vrhunski, ograničene su, a kupaca ima dovoljno i u Hrvatskoj. U proteklih pola godine u Ameriku je s Paga stiglo 250 kutija s po dva sira od 2,5 kilograma i distribu-



U proteklih pola godine u Ameriku je s Paga stiglo 250 kutija s po dva sira od 2,5 kilograma

Učim hrvatski jer na Pagu s domaćinima želim razgovarati njihovim jezikom

Svima kažem: Morate pojesti svaku mrvicu jer taj je sir čisto blago

teri ga otkupljuju po 26 do 30 dolara za pound. Skupo je, ali vrijedi svakog dolara!

Nosim ga i u Izrael

Michele je imala dodatnog administrativnog posla zbog uvoza sira iz zemlje koja nije u Europskoj uniji i vjeruje da će biti lakše kad Hrvatska postane članicom. Prvi put je paški sir na otoku Pagu kušala u restoranu u Novalji, dok je čekala prijatelja Nebojšu Chupina, suvlasnika američke tvrtke Dalmatia import, koja proizvodi džem od smokava.

– Nebojša me vodio u obilazak sirana na Pagu i dvije godine poslije od mene kupuje paški sir u New Yorku – sažima svoj pothvat Michele. No, upornost bi joj možda bila uzaludna da joj, spletom okolnosti, nije pomogla Hrvatska gospodarska komora.

– Na sajmu hrane u Parizu 2009. godine ugledala sam štand Hrvatske gospodarske komore. Obasula sam ih pitanjima o paškom siru i mogućnostima izvoza u Ameriku. Poslali su mi sve potrebno za kontakt i propise, a nakon dolaska u Zagreb zaposlenik Komore vozio me na Pag i pomogao u prevodenju i dogovorima s Paškom siranom. Svima govorim kako Pag ima samo 40.000 ovaca i da jedna ovca dnevno u sezoni mužnje daje 0,75 do litre mlijeka te moraju pojesti svaku mrvicu sira, koji je čisto blago za nepe i koji priča stotinu priča o povijesti otočne Hrvatske – oduševljena je Michele Buster.

U travnju uz pomoć hrvatske diplomacije u Americi predstaviti će paški sir, a posjet hrvatskim otocima planira u lipnju i srpnju.

– Osim Paga posjetit ću Rab, Kornate i Vis. Obožavam Dubrovnik, ali ljeti je ondje gužva. Potkraj ožujka putujem u Izrael i Jordan i nosim tamo paški sir da počastim prijatelje. Idem i u povijesni grad Petra, na čijem starom kamenju želim sjediti i grickati moj najdraži sir – veseli se Michele.

Paški sir je u ponudi prestižnih newyorških restorana Di Palo i Maialino, a može se kupiti u trgovačkom lancu Whole Foods na Manhattanu, Floridi, u Californiji i Texasu. U restoranu Suzanne Goin u Los Angelesu paški sir je najtraženija delikatesa, a prodaje se i u San Franciscu, Coloradu, Montani, Philadelphiji i Utahu. Kako će paški sir doći i do Obame, Michele ne smije otkriti, ali tvrdi da će svoju želju da ga predsjednik kuša u Bijeloj kući ostvariti.



Paški sir je čista umjetnost, kaže Njujorčanka Michele Buster JADRANKA JUREŠKO-KERO