

# Krsto Matulić: Učili smo na svojim greškama jer prije 10 godina nismo imali koga pitati za savjet

Svi proizvodi imaju znak Hrvatski otočni proizvod (HOP), čiji su im sajmovi puno značili na početku poslovanja, kada je trebalo "stati na noge", odnosno naći tržište, čuli smo na OPG-u Matulić sa Pašmana.



386 66 0

Iza njih su tri Suncokreta ruralnog turizma Hrvatske te prestižne svjetske nagrade ITA u Italiji i Great Taste Award u Londonu, gdje je proizvod **OPG Matulić**, Pašman Libre, aceto od smokve, dobio nagradu među više od 14.000 prijavljenih.

No, početak 2012. godine za ovu obitelj poznatu po acetima, ljutom umaku Pašmanero, ali i soljenim inćunima, nije bio nimalo lagan, već je trebalo mnogo truda i znanja, odnosno posvećenosti obiteljskom poslu, da bi stigla i zaslužena priznanja.

"Prije 10 godina nismo imali koga pitati za savjet, pa smo učili na vlastitim greškama, bacali smokve, ali i guštali u poslu na svojoj zemlji, da bi tek nakon tri godine stvorili finalni proizvod, odnosno prepoznatljive brendove, koji se danas mogu naći u nizu manjih trgovina diljem Hrvatske. U pandemiji smo otvorili i web shop tako da našu prirodnu, ručno rađenu kozmetiku, kao i začine prodajemo u Austriji i Sloveniji", kažu nam **Ana i Krsto Matulić**, koje smo posjetili na rivi u Pašmanu, gdje se nalazi njihov dom, ali i lijepo uređena trgovina od 2014. godine.

## Od soljenih inćuna do aceta od smokve i maraške

Prema njihovim riječima, ušli su u ozbiljan obiteljski posao bez neke posebne strategije razvoja. Međutim, znali su da ako rade jako puno i dobro, a Ana se i dodatno educirala u Parizu i Zagrebu za farmaceutske tehničarku, onda rezultati ne mogu izostati. Primjerice, smokve su lani otkupili od pet, šest obitelji, a ove godine očekuju ih više od tri tone. No, od jedne tone smokava, u bačvi kalira 200 litara sirovine, a njezini prinosi najviše ovise o kiši na otoku, koje ove godine nije bilo dovoljno, kaže Krsto dodajući da je unatoč tome urod dobar.



*Možda i najbolja reklama za Pašman*

Matulić nam je otkrio da je dobra bačva ta, a drži da je nabolja ona od divlje trešnje od 500 do 50 litara, koja daje najbolju aromu **acetu balzamicu**, nakon što ovaj odleži pune dvije godine, a poželjno je da bude i tri godine u bačvi koja ima i malo hrasta. Inače, ova mlada, ali složna obitelj, krenula je sa soljenim inćunima na početku svog poduzetničkog pothvata, o čemu i danas svjedoči ribica na logu njihova OPG-a.

Onda je došao **Pašmanero**, ljuti umak, za koji imaju i HACCP certifikat, kojim potvrđuju da je njihova proizvodnja organska, bez umjetnih gnojiva. Svi proizvodi imaju znak Hrvatski otočni proizvod (HOP), čiji su im sajmovi puno značili na početku poslovanja, kada je trebalo 'stati na noge', odnosno naći tržište, koje uglavnom čine ugostitelji, ali i luksuzne jahte.

Tu je i aceto od **autohtone maraške** za kojeg su uzeli gotovo 400 kilograma višnje. Iako u sjeni aceta od smokve, maraškin je nakon nagrade došao do izražaja i na tržištu. Istina, sad je i cijena višnje otišla gore, a i ona traži odležavanje u bačvama, ističu naši domaćini.

### **Smokva dobro podnosi sušu**

Smokva jako dobro podnosi sušu, za razliku od čili papričica, kojih su na početku imali 100 sadnica, a danas više od 2.000 raznih papričica svake godine. Čuli smo da ne planiraju uvoditi nove kulture u proizvodnju, jer drže da se, primjerice, smokvi treba dosta posvetiti, odnosno biti na zemlji, uz nju, jer je skakavci napadaju.

Osim toga, treba i više berača, odnosno strojeva koje iznajmljuju, a posla ima sve do Božića kada rade poklon pakete. Malo zatišje je početkom godine, po zimi, jer trgovinu otvaraju već za Uskrs i rade sve do kraja listopada. Tu su i proizvodi od aromatizirane soli, vinski ocat i marmelade, a imaju i čokoladu s acetom od smokve, maraške i maslinovim uljem.



*Ana je zadužena za prirodnu kozmetiku*

Naime, dok je Krsto zadužen za polje od jednog hektara, samoniklo bilje i začine, Ana je zadužena za kozmetiku, a imaju i jednu djelatnicu u trgovini. Ana se uzda u tradicionalni način izrade prirodne kozmetike, te danas imaju devet proizvoda. No, i danas pamti svoj prvi sapun, dok se među prvima nastala krema od smilja i dalje jako dobro prodaje. Nove proizvode, koje sami izrađuju i razvijaju, prije puštanja u prodaju, 'testiraju' na prijateljima, a društvene mreže sami održavaju.

\*Tekst je financiran sredstvima Agencije za elektroničke medije u okviru javnog natječaja za poticanje kvalitetnog novinarstva