

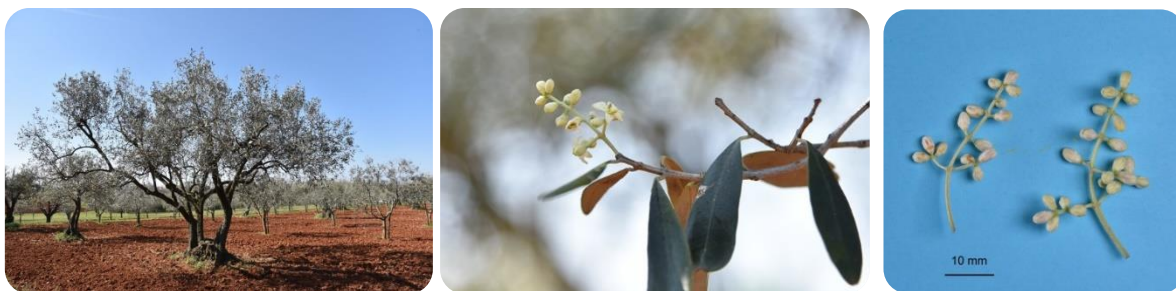
NOVA PRIČA O STARIM MASLINAMA BRTONIGLE

Naše su sorte maslina naše prirodno bogatstvo. Da bismo ga mogli što bolje zaštititi i sačuvati moramo steći uvid u postojeću biološku raznolikost masline i genetske resurse područja. S tim je ciljem Razvojna agencija Brtonigla u suradnji s Institutom za poljoprivredu i turizam u Poreču osmislila i tijekom 2021. godine realizirala projekt istraživanja biološke raznolikosti maslina na području općine Brtonigla.



„Osobna karta“ naših maslina

Kad kažemo biološka raznolikost, na što točno mislimo? Osnova života za sva bića na Zemlji je ista. Kao što se svatko od nas ljudi razlikuje po otisku prsta, a fizički nas karakteriziraju i boja očiju, kose, crte lica, visina ili držanje, tako je i kod masline. Svako stablo karakterizira njegov oblik i specifičnosti lista, ploda, koštice i cvata. Kao i naša vlastita, i molekula DNA masline u sebi sadrži informaciju o njenim sveukupnim karakteristikama. Genetski kod, između ostalog, određuje i njenu sklonost bolestima, otpornost na štetnike, temperaturu i okolišne uvjete, rodnost, kemijski sastav, aromatske karakteristike plodova i djevičanskog maslinovog ulja te predstavlja nasljedni materijal za buduće generacije. Taj skup karakterističnih osobina, pojednostavljeno rečeno, čini ono što nazivamo karakteristikama sorte ili genotipa. Vodeći se tom činjenicom, znanstvenici iz Instituta, **dr. sc. Marin Krapac** i **dr. sc. Danijela Poljuha** izradili su „osobnu kartu“ svake od 20 stoljetnih maslina, obilježeni na različitim lokacijama na području općine Brtonigla. Svako od ovih stabla pratili su, analizirali i opisivali tijekom cijelog vegetacijskog ciklusa, koristeći međunarodno propisanu metodologiju.



Što znanost kaže?

Morfološka i molekularna analiza obilježenih stabala pokazala je da se u skupini analiziranih stabala prema morfologiji može razlikovati najmanje 9 različitih tipova, dok je molekularna analiza pokazala prisutnost 8 različitih genotipova. Usporedbom s Bazom CROLIVE <https://cpgrd.hapih.hr/gb/fruit/olives>, prvom i do sada jedinom javno dostupnom bazom podataka genetičkih profila hrvatskih sorti maslina te bazom podataka Genetičkog laboratorija Instituta u Poreču utvrđeno je da dio stabala pripada sortama 'Porečka rosulja' (sinonim 'Črna') i 'Črnica' ili su njihovi bliski srodnici, dok se u slučaju dva stabla radi o do sada nepoznatim genotipovima. Usporedba s genotipovima introduciranih sorti ('Leccino', 'Frantoio', 'Arbequina', 'Carolea' i drugih) pokazala je vrlo malu sličnost svih genotipova s područja općine Brtonigla s ovim svjetskim sortama, što govori u prilog specifičnosti autohtonog istarskog sortimenta.

Korak dalje

Imamo informaciju s terena, imamo informaciju iz laboratorija, a što sad?

Mogućnosti su velike i raznolike. Ponajprije, važno je podići razinu svijesti o važnosti poznavanja, evidentiranja i pravilnog identificiranja našeg sortimenta. Jer samo dobrim poznavanjem resursa od kojih polazimo možemo kvalitetno doprinijeti planiranju njihova upravljanja i unaprjeđenja. Ovakav detaljni opis predstavlja kvalitetan temelj za daljnju valorizaciju autohtonog sortimenta masline koji predstavlja našu prirodnu baštinu. Vrijedan biljni materijal potrebno je umnožiti, detaljnije proučiti njegov gospodarski potencijal te ga po potrebi uvrstiti u Nacionalne kolekcije biljnih gena. Velik je i do sada nedovoljno iskorišten potencijal za promociju specifičnosti našega sortimenta u turističkom sektoru, gdje priča o tradiciji i posebnosti, upisana u genetski kod naših maslina, može poslužiti u obogaćivanju kulturne, ali i

gastronomske ponude destinacije. U kojoj mjeri i na koji način ćemo iskoristiti ovo bogatstvo koje nam stoji na dohvat ruke, ovisi o našoj svijesti, inventivnosti i poduzetnosti. Maslina je ovdje i čeka na nas.

Samo dobrim poznavanjem resursa od kojih polazimo možemo kvalitetno doprinijeti planiranju njihova upravljanja i unaprjeđenja.

Autor teksta: dr. sc. Danijela Poljuha