

Bočica od 3.500 kuna

Hvarsko zlatno ulje na sajmu milijunaša



Ako ulje koje sipate na bočici nosi oznaku E-175 ne pomišljajte na opasne aditive. Šifra ukazuje na dodavanje jestivog zlata. Tvrtka s Hvara ubacila ga je u svoje ekstra djevičansko ulje i prodaje u ambalaži od 2 decilitra.

Skupo vam je maslinovo ulje? Što bi onda rekli za ekstra djevičansko ulje *Golden olive oil* s otoka Hvara s listićima čistog 24-karatnog zlata. Bočica od 0,2 L, pakirana u drvenu lakiranu kutiju ili drvenu kutiju presvučenu kožom i plišani etui, uz bijele rukavice, knjižicu recepata i fotografije vaša je već za 3.500 kuna. Ponovno punjenje u originalnu bočicu nešto je jeftinije - samo 750 kuna.

Jestivo zlato kao dodatak jelima u današnjoj prehrani nosi oznaku E-175 i koristi se za dekoraciju, ali i zdravlje, jer se kroz stoljeća ono koristilo za smirivanje upala zglobova i lijek komplementaran aspirinu. U dekoraciji hrane zlato su koristili stari Egipćani, ali i renesansni kraljevi i plemići, opijeni raskoši. Dan danas, boce tradicionalne japanske rakije, sakea, sadrže listiće zlata koje se konzumira kako bi se poboljšalo zdravlje.

Masline od kojih je načinjeno brane su sa 130 stoljetnih stabala koja se prostiru na jednom hektaru zemljišta okruženog morem i strmim planinama vinogorskog hvarskog kraja. Riječ je o masliniku tvrtke Lesina, smještenom na južnoj strani otoka Hvara u blizini sela Sveta Nedjelja. U uzgoju maslina koriste isključivo organska gnojiva bez pesticida, dok se branje maslina obavlja ručno, bez mehanizacije i strojeva, a ulje se preša na hladno. Osim toga, tvrtka Lesina dugogodišnji je laureat na međunarodnim natjecanjima maslinovih ulja, pa tako njeno Extra djevičansko maslinovo ulje već niz godina osvaja najviše nagrade na brojnim izložbama ulja u zemlji i inozemstvu (primjerice "Olive Oil Award Zürich" 2008. godine - zlatna medalja).



Prilikom predstavljanja Zlatnog maslinovog ulja, **Antonio Božić**, dizajner proizvoda i čovjek koji je osmislio čitav koncept ambalaže, objasnio je složen postupak izrade Golden olive oil-a i njegove sofisticirane ambalaže: "Svi zahvati koji se izvode u izradi ovog proizvoda rade se ručno i produkt su nekolicine hrvatskih majstora (od kojih neki imaju tradiciju proizvodnje koja potječe još iz 1861. godine). Jedna od ideja je i bila da se pokaže vrsnoća starinske majstorske izrade i da se tradicionalnim autohtonim zanatima vrati stari sjaj. Za izradu jednog kompletnog primjerka potrebno je više od 120 radnih sati."

Nakon hrvatske prezentacije Golden olive oil-a u hotelu The Regent Esplanade Zagreb, slijedi i njegova svjetska premijera na sajmu luksuza *Millionaire fair*, koji će se održati u Amsterdamu, od 9. do 13. prosinca 2010.

T.T.