



PRIOPĆENJE ZA MEDIJE

Umijeće pripreme Pazinskog cukerančića zaštićeno kao nematerijalno kulturno dobro
Republike Hrvatske

Rješenjem Ministarstva kulture iz prosinca prošle godine **UMIJEĆU PRIPREME TRADICIJSKE SLASTICE PAZINSKI CUKERANČIĆ** dodijeljeno je svojstvo nematerijalnog kulturnog dobra te je kao takvo uvršteno na listu zaštićenih nematerijalnih kulturnih dobara Republike Hrvatske.

Inicijativa za zaštitom Pazinskog cukerančića pokrenuta je od strane LAG-a „Središnja Istra“ na ideju članice Davorke Šajina, a ubrzo su se uključili i obrt Antica, Grad Pazin, Udruženje obrtnika Pazin i Davor Šišović, Etnografski muzej Istre i Reginex d.o.o.

Radna skupina se počela sastajati još u travnju 2015. godine, a odonda je odrađeno mnogo aktivnosti – istraživanje dostupne literature u suradnji s Etnografskim muzejom Istre, istraživanje na terenu kako bi se prikupilo što više podataka o recepturi i rasprostranjenosti cukerančića te sudjelovanje na mnogobrojnim manifestacijama i događajima u Istri ali i šire.

Specifičnosti Pazinskog cukerančića kriju se u njegovoj recepturi te sastojcima kao što su amonijak za kolače koji se koristi za dizanje tijesta, te domaće vino sorte malvazija u koje se pečeni cukerančić umače neposredno prije posipavanja kristal šećerom, a Pazinski se cukerančić ističe i svojim razgranatim oblikom. Iako nedostatak povijesnih izvora onemogućuje da sa sigurnošću odredimo koliko dugo postoji praksa izrade cukerančića, s obzirom na usmena svjedočanstva, možemo pretpostaviti kako ta tradicija seže daleko u prošlost te kako ova tradicionalna svatovska slastica zauzima vrlo važnu ulogu u gastronomskoj kulturi ovoga kraja.

Nositelj dobra - LAG „Središnja Istra“ zajedno sa spomenutim suradnicima dužan je provesti mjere zaštite odnosno poticati očuvanje i promociju Pazinskog cukerančića te prenositi umijeće pripreme na mlađe generacije.

Za sve dodatne informacije dostupni smo na e-mail: roberta@lag-sredisnjaistra.hr ili na broj mobitela 091/605 15 31.