



Melcii de la Blajel intra pe piata

Din vara am putea cumpara din supermarketuri si comanda la restaurant melci de Blajel.

Afacerea cu mica ferma de melci de la Blajel a lui Teodor Manica si Ioan Tufa ar putea sa aduca din vara aceasta, sau chiar din primavara, melcii de Blajel in farfuriile sibienilor. Dupa ce au investit peste 15.000 de euro in ultimii trei ani, ferma de melci devine de anul acesta productiva. Melcii de Blajel au fost prezentati prin Asociatia Melcarilor din Romania, SCA Escar Prod, la sfarsitul lunii trecute chiar si la Targul de la Berlin, unde au impresionat clientela germana.

intinsa pe o suprafata de un hectar, ferma de melci de Blajel este asteptata sa produca anul viitor peste 10 tone de melci, moment din care, spun patronii, ar trebui sa devina si profitabila. Teodor Manica si Ioan Tufa au demarat afacerea, mai putin obisnuita la noi, in 2004. „Era o febra puternica atunci cu melcii, acum cativa ani, si am zis sa incercam si noi ”, spune Manica, pe care il completeaza partenerul lui: „este o afacere noua, un produs cu totul nou si probabil rentabil si de viitor. Cam la asta ne-am gandit cand am hotarat sa pornim la drum ”.

Recent s-au inscris si in Asociatia Melcarilor din Romania si asteapta autorizarea europeana Ecocert, pentru un produs ecologic foarte bun de comercializat in statele UE. La sfarsitul acestei luni Asociatia Melcarilor, cu sediul in Teliu, langa Brasov, se va intruni pentru a stabili si preturile de comercializare a carni de melc, precum si cantitatile care vor fi livrate in tarile din vestul Europei. Cele mai multe cereri pentru melcii din tara noastra sunt dinspre Germania, Belgia, Franta si Italia, iar in prezent, un kilogram de carne de melc se vinde cu aproximativ trei euro. Melcarii sibieni se tem chiar ca nu vor putea face fata cererii extrem de mari de pe piata europeana.