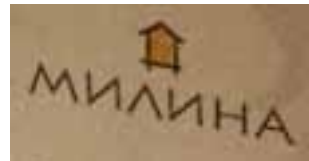


MILINA ORGANIC

Agrobiodiversity Conservation Project in Serbia



Sergej Ivanov dr vet.med.
Dimitrovgrad, Serbia



MILINA ORGANIC Project is...

an initiative born in October 2008 and primary planned only as an generous act for conservation of Serbian traditional heritage in agriculture, without a commercial component;

- a company established in beginning of 2009;
- 100% private investment by two young financial experts from Citadel Company;
- the most important Serbian initiative in field of agrobiodiversity conservation (in terms of number of animals and breeds involved)
- situated in area where Serbian Ministry of Agriculture and “Natura Balkanika” Nature Society started first agrobiodiversity conservation steps in Central Serbia in 2002

Farms managed by “Milina Organic”

- “Rudina” Farm, Gornji Krivodol village, Dimitrovgrad area,
- “Mojinci” Farm, Smilovci village, Dimitrovgrad area;
- “Vlada” Farm, Arandjelovac (Central Serbia)

The farm poses 23 ha of arable land, 10 ha of meadows, 4 ha of pastures
plus 167ha of rented land



Ambassade van het
Koninkrijk der Nederlanden

Посету фарми је неопходно унапред заказати.

Контакт телефон:

064 3557 188

065 6227 827

Фарма за очување аутохтоних раса „Мојинци“ представља једно од најважнијих и највећих уточишта за балканске угрожене расе домаћих животиња и налази се у самом подножју планине Видлич, непосредно уз границу Парка природе „Стара планина“. Ова фарма је део производног програма „Милина“, заснованог на узгоју аутохтоних раса домаћих животиња и понуди високо квалитетних производа добијених на принципима одговорности према животној средини, произвођачима хране и крајњим потрошачима.



25.08.2009

MILINA ORGANIC - Agrobiodiversity
Conservation Project in Serbia

МИЛИНА

4

ФАРМА ЗА ОЧУВАЊЕ АУТОХТОНИХ РАСА „МОЈИНЦИ“

До фарме се може стићи регионалним путем од Димитровграда североисточно ка Старој планини и то преко села Смиловци, или локалним путем између два језера „Сават 1“ и „Сават“. Фарма је удаљена 14км од Димитровграда, односно 1км од села Смиловци, или 2 км од језера „Сават 1“.



ФАРМА ЗА ОЧУВАЊЕ
ЛУТОХТОНИХ РАСА
„МОЈИНЦИ“



25.08.2009

Фарма „Мојинци“ одгаја неколико угрожених аутохтоних раса домаћих животиња: балканског магарца; говеда расе буша, балканску козу, пиротски сој праменке и каракачанску овцу.

Посетиоцима се нуди програм упознавања са овим угроженим расама, као и могућност обиласка околине заједно са стадом и пастирима који брину о животињама.

Околина фарме представља идеалан простор за пешачење, бициклизам, али и риболов на језерима у близини. Манастир „Свети Кирик и Јулита“ удаљен је свега 5км од фарме и смештен је усред Видлича, северно од оближњег села Смиловци у коме је могуће је организовање смештаја и исхране гостију у категорисаним туристичким

MILINA ORGANIC - Agrobiodiversity
Conservation Project in Serbia



5

“Rudina” Farm, Gornji Krivodol village

- situated in the Stara Planina “Nature Park”, 2km from the border between Serbia and Bulgaria;
- the village has only 14 inhabitants;
- the farm breeds Busha Cattle / more than 90 mother COWS
- black, brown, red, grey, yellow, white and tiger type of Busha cattle;
- all facilities built before 60 years, renovated in traditional style;
- plans for setting up a rural tourism product based on autochthonous breeds



25.08.2009

MILINA ORGANIC - Agrobiodiversity
Conservation Project in Serbia



DF
ty
Project in Serbia

Busha cattle



90 mother cows and 2 bulls

Probably more than 110 mother cows in 2010

20% of Busha population in Serbia



25.08.2009

MILINA ORGANIC - Agrobiodiversity
Conservation Project in Serbia

10



25.08.2009

MILINA ORGANIC - Agrobiodiversity
Conservation Project in Serbia

11



25.08.2009

MILINA ORGANIC - Agrobiodiversity
Conservation Project in Serbia

12

Balkan Donkey

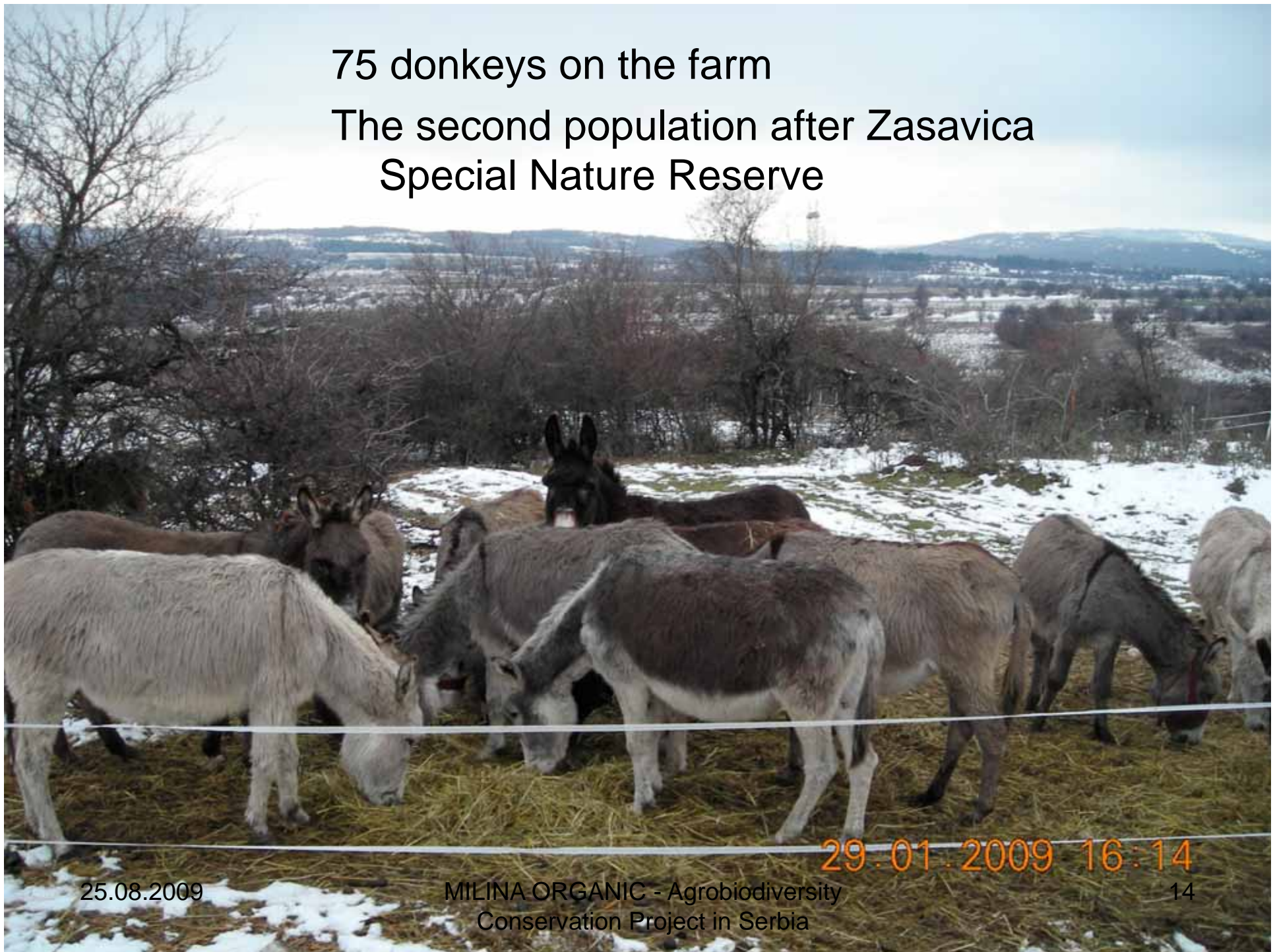


25.08.2009

MILINA ORGANIC - Agrobiodiversity
Conservation Project in Serbia

13

75 donkeys on the farm
The second population after Zasavica
Special Nature Reserve



25.08.2009

MILINA ORGANIC - Agrobiodiversity
Conservation Project in Serbia

29.01.2009 16:14

14

Karakachan sheep



25.08.2009

MILINA ORGANIC - Agrobiodiversity
Conservation Project in Serbia

15



120 sheep, 4 rams, 25 female lambs
90% of identified Karakachan sheep in Serbia

25.08.2009

MILINA ORGANIC - Agrobiodiversity
Conservation Project in Serbia

16

Identification of Pirot Zackel South East Serbia



25.08.2009



MILINA ORGANIC - Agrobiodiversity
Conservation Project in Serbia

17

110 sheep, 4 rams and 25 female lambs
The **only flock** of this strain



25.08.2009

MILINA ORGANIC - Agrobiodiversity
Conservation Project in Serbia

18


Balkan Goat



25.08.2009

MILINA ORGANIC - Agrobiodiversity
Conservation Project in Serbia

19



75 shegoats and 4 hegoats
red, black and grey tipe of Balkan
Goat
30% of officially registered Balkan
goats in Serbia

25.08.2009

MILINA ORGANIC - Agrobiodiversity
Conservation Project in Serbia

20



25.08.2009

MILINA ORGANIC - Agrobiodiversity
Conservation Project in Serbia

21

Present and future products of “Milina Organic”

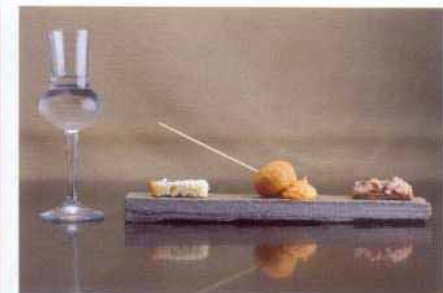
- **Meat products:** lamb and sheep meat of Karakachan and Pirot Zackel sheep; Busha Cattle beef meat; Balkan Goat kid meat; sausages of Balkan Donkey and Mangalitza an Moravka pig meat;
- **Milk products:** white cheese made of sheep and goat; donkey milk (for cosmetics and ethno medicine purposes);
- **Wool products:** wool hand knitted socks, jackets etc;
- **Services:** planed use of donkeys in zotherapy purposes; planed use of sheep flock in maintaining Stara Planina Nature Park mountain grasslands

Marketing approach

Presentation of autochthonous breeds products in the “Zaplet” Restaurant, Belgrade

Connection with Slow Food Movement in Serbia / their first public event

WINE STYLE | INFO



Povodom početka rada organizacije *Slow Food Beograd*, ogranka internacionalnog *Slow Food* pokreta u Srbiji, u restoranu „Zaplet“ organizovana je večera na kojoj su predstavljeni domaći specijaliteti koji se ne mogu naći u standardnoj ponudi beogradskih restorana, a kao što su domaći tartufi iz okoline Novog Sada, supa od prirodno gajene morke, jela od divlje dunavske ribe...

Slow Food Beograd promovira male proizvođače kvalitetnih, domaćih proizvoda i izvorne recepte svakog podneblja u kojem ima svoje predstavnstvo. Ovaj koncept u skladu je sa osnovnim principima svetskog *Slow Food* pokreta, a to je da se hrana i piće pripremaju po izvornim receptima tla i naroda iz kojeg potiču, a da proizvođači vode računa o zaštiti životne sredine i dobrobiti životinja, kao i poštovanju prirodnog ciklusa i sezonalnosti za sve proizvode.

25.08.2009

MILINA ORG

Conservation Project in Serbia

All meals and drinks that you have tasted tonight were made using domestic, natural ingredients from our region.

We would kindly ask you to answer the following questions:

Please, evaluate the taste of the meals:

1. Trout, mangalitsa fat and black truffle ___
2. Rye flour fritters and 'Urubak' ___
3. Smoked carp steak terrine ___
4. Goosefoot soup ___
5. Mangalitsa aspic and sauerkraut ___
6. Stuffed dried red peppers and 'bread' sausage ___
7. Cheese and kajmak cream pie ___
8. Fish stew with polenta ___
9. Mini cabbage rolls with 'Proja' ___
10. Calf head wrapped in wool strips ___
11. Wal round and breast with dumplings ___
12. Sweets ___

5 / excellent, 4 / good, 3 / can be better, 2 / unsatisfactory

Evaluate the taste and the quality of drinks you have tasted tonight:

1. brandy ___
2. wine ___

"Milina" are natural, domestic products made by traditional recipes, without industrial additives. They are produced in smaller quantities respecting the natural cycles and seasons. Would you be ready to pay a slightly premium price for the high quality and guaranteed natural origin of these products?

Always / Only on special occasions / No

Where would you prefer to buy these products?
(more than one answer possible)

1. Specialized stores
2. Supermarkets
3. On - line shops
4. Through home delivery services

Would you order any of these entries from the Zaplet restaurant menu next time you visit?

Yes / No

If yes, which one of them?

Additional comments or suggestions.

Hrana & Piće / Food & Drinks



PRVA SLOW FOOD VEČERA U BEOGRADU >

U organizaciji srpskog ogranka internacionalnog Slow Food pokreta, marketinške agencije SVA i domaćeg proizvođača „Milina“, u restoranu „Zaplet“ održana je prva Slow Food večera u Beogradu. Gosti, a među njima i YC patroli, imali su ekskluzivnu priliku da probaju autentične domaće specijalitete kakvi se ne mogu naći u standardnoj restoranskoj ponudi. Svetski Slow Food postoji već parih 20 godina i u 132 zemlje ima 85.000 članova okupljenih oko ideje da u ciklusu ishrane podjednako učestvuju priroda, proizvođač i svi mi koji uživamo u hrani. Umesto konceptije brze i industrijski proizvedene hrane, ovaj pokret svojim akcijama podičava male proizvođače, spreja uživanje u hrani i širu dostupnost zdrave i potpuno prirodne hrane i pića. Kako su organizatori i nagveli, ovo nije bila obična večera, nego četvorosatno putovanje kroz neistražene gastronomske predelike koji su tu oko nas, a mi ih ne primećujemo. Imali smo priliku da probamo i ocenimo 12 dragulja domaće kuhinje, počevši od poznatih zaboravljenih organika od izabranog brašna i tatana od timijana i divljeg šarana, preko odlične suppe od prirodno gajene morke sa heljdim rezancima i saljnih patkija od rearingulice (autohtona domaće rase svinja čije meso sadži 75 odsto manje holesterola od drugih), do pikantnog ribjeg paprikaša sa paventom od kukuruznog brašna i koprene i ukusnih samica tad zelja sa kosim risikom od karskačanske ovce. Krana obeda tlo je savršeni dimžani špekovani teleci but od takode autohtone srpske rase goveda — buše, spremjen u sjenom, blagom sosu od bundeve sa prilgom domaćih najuljaka od kumpira. Da uspešno savladamo ovo gastronomsko putovanje pomogli su nam kvalitetni domaći sirove i vna subotičke vinarije „Dobri“. Bilo je to veče pravog, istinskog hedonizma za koje su kvalitet na kraju nagrađeni pravim olacijama, a organizatori brojnim pohvalama.



ПРОМОЦИЈА



BABY, PLAY IT SLOW...

У свету већ дуго низ година постоји покрет Slow Food, који делује као иротивијежа брзој храни и брзом начину живота недовољем локалних традиција, укуса, производа и иривој уживања у храни и иићу. Прва вечера Slow Food Београд покретом одржана је у рестиорану "Заплет", иочетком фебруара 2009. Гости су имали иривиле да иробају изворне специјалитете, домаће, ирприродне ирпроизводе Милина, као и да се информирају чак и о именима домаћих сивава из којих ииичу све намирнице које су коришћене за ирприрему јела. Slow Food Београд на ииједесетил поново враћа веровање у добру, фер и здраву храну која не дискриминира ирпроизвођаче и не изражава ирприроду. Креативно ирпредстављање и визуелни ирденитиет Slow Food Београд и Милина домаћих ирпроизвода дело је ииима маркејиинике агенције СВА.

hedonizam_ Slow Food u Beogradu

Za sve hedoniste obaveštenje da je sa radom počeo Slow Food Beograd, ogranak internacionalnog Slow Food pokreta



Povodom početka rada Slow Food Beograd u restoranu Zaplet 9. februara organizovana je večera na kojoj su gosti imali priliku da probaju domaće specijalitete koji se ne mogu naći u standardnoj ponudi beogradskih restorana. Domaći tartufi iz okoline Novog Sada, supa od prirodno gajene morke, kao i jela od divlje dunavske ribe, samo su neki od primera sjajne ponude na meniju ove večeri. Slow Food Beograd u okviru svojih delatnosti na visoko mesto stavlja male proizvođače kvalitetnih, domaćih proizvoda i svome recepte svakog podneblja kojem ima svoje predstavnštvo. Premijeru na ovoj večeri imali su proizvođači „Milina“, poput mesa

mangulice i buše, autohtonih domaćih rasa svinja i govoda koje se na prirodan način gaje na farmama na Staroj planini i kod Oračka. Gosti su mogli da se informišu i o geografskom poreklu i domaćinstvima iz kojih potiču sve namirnice koje su korišćene za pripremu ukusnih jela serviranih tokom večere. Svetski Slow Food pokret, inače, osnovan je 1989. godine i do danas broji 85.000 članova u 132 zemlje sveta, objedinjenih oko ideje da u ciklusu ishrane jednako učestvuju priroda, proizvođač i svi mi koji uživamo u hrani. Hrana i piće koje popularizuje ovaj pokret napravljeni su po izvornim receptima podneblja i naroda iz kojeg potiču.

Packages for wool products



25.08.2009

MILINA ORGANIC - Agrobiodive
Conservation Project in Serbi

Marketing approach

- Restaurant Zaplet as a place where Belgrade citizens can offer meals made of autochthonous breeds products (Karakachan Lamb meat, Pirot Zackel Lamb meat; Busha Cattle beef meat, Balkan Goat kid meat etc...)
- Preparation of special shop in the center of Belgrade where these and products of other Serbian farms are going to be offered to customers.