SPOROČILO ZA JAVNOST

Svetovno uveljavljeni kuharski mojstri, mnenjski voditelji, novinarji in fotografi raziskovali slovensko kulinarično ponudbo

Ljubljana, 4. oktobra – ***Slovenska turistična organizacija je v preteklih dneh gostila tuje svetovno uveljavljene kuharske mojstre ter skupino mnenjskih voditeljev, novinarjev in fotografov s področja kulinarike. Ob pomoči izjemnih slovenskih šefov – Ane Roš, Janeza Bratovža, Uroša Štefelina, Bineta Volčiča, Luke Koširja in Mateja Tomažiča – so okušali pestrost slovenske kuhinje in njenih sestavin ter se srečali tudi z nekaterimi slovenskimi vinarji in drugimi lokalnimi pridelovalci.***

Slovenijo je obiskal **Rodolfo Guzman**, ena največjih svetovnih vzhajajočih kuharskih zvezd. Njegovo restavracijo Borago v Santiagu de Chile so umestili na 36. mesto na svetu in na 2. mesto v Latinski Ameriki znamenitega seznama The World's 50 Best Restaurants. »V slovenski kulinariki je vse podrejeno sestavinam. Njihova kvaliteta je izjemna! To ni prav pogosto po svetu. Super zanimivo je, da tu obstaja nekakšno gibanje kuharjev, ki se trudijo narediti kaj pomembnega iz vseh teh sestavin. Če izpostavim Ano Roš – neverjetna je. Vsi jo poznajo, ker je talentirana. Pravo odkritje so zame slovenska vina, v njih se čuti dolga tradicija vinogradništva. Zelo naravna so. Takih vin nisem okušal še nikjer,« je bil navdušen.

Pri spoznavanju pestrosti slovenske kulinarike sta se mu pridružila top šefa Portugalec **Leonardo Pereira**, nekdanji glavni kuhar priznane restavracije Noma, in **Philip Rachinger**, mladi kuharski mojster restavracije Mühltalhof v Avstriji.

»Slovenija ima zelo močno identiteto v kulinariki in vinogradništvu. Čudoviti okusi odsevajo njeno dediščino in način življenja v preteklosti. Izjemno je, da na primer tu še vedno konzervirajo surovine, pridelane poleti in jeseni, kot so to nekoč počeli. Na Portugalskem se je ta tradicija malo izgubila,« je svoje vtise strnil **Leonardo Pereira**.

Avstrijec **Philip Rachinger** meni, da imata oba naroda, slovenski in avstrijski, veliko skupnega v kulinariki: »Podobne kvalitetne sestavine, vendar ima Slovenija veliko prednost: morje in njegove plodove. Zanimivo je biti v Sloveniji in imeti možnost videti, kaj ustvarjajo njeni izjemni kuharski šefi.«

Osrednja pozornost skupine tujih gostov je bila namenjena srečanju s slovensko mojstrico inovacij v sodobni kulinariki **Ano Roš**, ki blesti v Netflixovi seriji Chef´s Table, prestižno kulinarično združenje Jeunes Restaurateurs d'Europe pa jo je izbralo za najbolj talentirano kuharico leta 2015. Skupaj z njo so odkrivali posebnosti slovenske kulinarike in sestavin, na posebnem večeru na posestvu Nebesa pa so vsi štirje kuharski šefi združili moči in skupaj ustvarili nepozaben meni.

Slovenija postaja vse bolj prepoznavna in priljubljena kulinarična destinacija tudi med najzahtevnejšimi ljubitelji vrhunskih dobrot. Gurmansko zgodbo med Alpami, Mediteranom, Panonsko nižino in Krasom pišejo vrhunski slovenski kuharski mojstri, znani po vsem svetu. Njihovi nepogrešljivi partnerji so vrhunski vinarji iz različnih vinorodnih dežel in okolišev Slovenije. Slovenska turistična organizacija je z namenom predstavitve slovenske vrhunske kulinarične ponudbe in pozicioniranja Slovenije na kulinarični zemljevid sveta zasnovala posebno kulinarično turo. V sodelovanju z nekaterimi ključnimi akterji s področja kulinarike je v Slovenijo poleg uveljavljenih kuharskih mojstrov pripeljala tudi skupino mnenjskih voditeljev, novinarjev in fotografov.

V Slovenijo je pripotoval **Andrea Petrini**, avtor, mnenjski voditelj in ustvarjalec nekaterih najpomembnejših dogodkov s področja kulinarike v svetu. Prav posebej se ga je dotaknila, kot pravi, »vilinska roka« Ane Roš. Po okušanju njenih kulinaričnih mojstrovin je izjavil: »*Imenovanje Ane Roš za kraljico nove slovenske kulinarike ne bi imelo smisla, če ne bi znanja o svoji deželi delila s svetom. Njen vilinski dotik je post podeželsko tradicijo spremenil v svet čudes in okusov, starodavnih arom in slutnjo kulinarične prihodnosti. Ana je zdaj prvič odprla svoja vrata kolegom kuharskim šefom, zahtevnim piscem in popotnikom, da bi z njimi delila najbolj oseben in univerzalen vpogled v razcvetajoči se svet nove nacionalne kulinarične scene. Združevati se je mnogo več kot skrbno čuvati svoj svet, je deliti ga z drugimi.*«

Popotovanja po kulinaričnih posebnostih Slovenije so se udeležili tudi specializirani novinarji kot na primer **Nicholas Gill**, pisec in glavni kulinarični blogger The New York Timesa; **Melinda Joe**, novinarka za CNN, The Wall Street Journal in The Japan Times; **Anna Burghardt**, urednica kulinarične rubrike pri Die Presse Avstrija; **Margo Schahter**, svetovalka na področju urejanja kulinaričnih in life style vsebin ter sodelavka specializiranih medijev, kot so LaCucinaItaliana.it, Vanityfair.it, Good Living, Jamie Magazine Italia. Del ekipe sta bila tudi trenutno v Evropi najbolj priznana fotografa hrane **Benjamin Schmuck** in **Philippe Vaures**, ki sta utrinke s potovanja lovila v svoje fotografske objektive.

»*Pripeljati takšen profil mednarodnih kuharjev in novinarjev v Slovenijo pomeni, da država dela nekaj dobrega, nekaj avtentičnega in nekaj, kar je vredno, da se vidi povsod po svetu. Slovenija se lahko in se mora pozicionirati na svetovni kulinarični zemljevid. Celotna skupnost kuharjev različnih generacij je pripravljena, da to dokaže – skupnost posameznikov, ki negujejo našo tradicijo in kulturo skozi gastronomijo. Pokažimo svetu, kaj imamo,*« je ob obisku tujih gostov dejala **Ana Roš**.

Tuji goste so se srečali še z nekaterimi drugimi vrhunskimi slovenskimi kuharskimi šefi in okušali njihove specialitete. Poleg Ane Roš so spoznali še Janeza Bratovža, Uroša Štefelina, Bineta Volčiča, Luko Koširja in Mateja Tomažiča, pa tudi nekaj slovenskih vinarjev in lokalnih pridelovalcev.

»Kulinarika je eden ključnih elementov turistične ponudbe in veliko pripomore k promociji, prepoznavnosti in ugledu države. Slovenska turistična organizacija jo je v svoji strategiji trženja zgodb slovenskega turizma opredelila kot enega krovnih produktov našega turizma. Slovenija ima mnogo danosti, da postane še boljša in še bolj priljubljena destinacija, postavljena na svetovni zemljevid kulinaričnih popotnikov. Že zdaj jo tja umeščajo njeni izjemni posamezniki, kot so kuharske zvezde svetovnega kova in izjemni vinarji. Slovenija se lahko pohvali s kratko verigo lokalnih dobaviteljev – pri nas dobesedno velja 'z njive na mizo' – in kvalitetnimi surovinami,« je dejala mag. **Maja Pak**, direktorica Slovenske turistične organizacije. »Vesela sem, da smo uresničili prvi kulinaričen dogodek v Sloveniji, na katerem skozi popotovanje s pomočjo priznanih slovenskih kuharskih šefov predstavljamo vrhunsko slovensko kulinariko in vina tujim kuharskim mojstrom, mnenjskim voditeljem in medijem.«

DODATNE INFORMACIJE

Slovenska turistična organizacija
Dimičeva 13, SI-1000 Ljubljana, Slovenija
Tel. št.: 01 5898 550