

European Food Summit

SLOVENIJO

VSI OPAZUJEJO

Največji kulinarčni projekt leta European Food Summit, katerega partner je bila tudi Slovenska turistična organizacija (STO), je marca nudil različne dogodke tako za strokovno kot splošno javnost. Nekaj priznanih kuharskih mojstrov nam je ob tem razkrilo delček svojih osebnih zgodb in pogled na slovensko gastronomijo.

Med najpomembnejšimi dogodki European Food Summita je bil strokovni simpozij na Ljubljanskem gradu. Pod vodstvom Ane Roš in Andreja Petrinija je svoje navdihujoče zgodbe povedalo nekaj največjih imen med kuharskimi mojstri sveta: Andoni Luis Aduriz, Jordan Kahn, Andreas Caminada, Christopher Pelé, Esben Holmboe Bang, Riccardo Camanini in Leonor Espinosa. Svoje zgodbe so predstavili tudi v Sloveniji delujoči Valter Kramar (Hiša Franko, Hiša Polonka), Alenka Lipušček (Mlekarna Planika), Mateja Gravner (Vinarstvo Gravner) in Lior Kochavy (Odperta kuhna).

Inovativni kulinarčni sprehodi

Na Gradu je potekala še takoj razprodana doživljajska večerja za 120 gostov. Devet hodni meni so pripravili Ana Roš, Luka Košir in Ricardo Cammanini ter Hiša dobrih vin Koželj.

Širši javnosti sta bila namenjena Gourmet Ljubljana Crawl, inovativni kulinarčni sprehod po ljubljanskih kulturnih hramih in znamenitostih, ki so za to priložnost postali pop-up kulinarčne postojanke z jedmi Jakoba Pintarja, Janeza Bratovža, Jorga Zupana, Igorja Jagodica, Petra Kovača in

Doživljajska večerja na Gradu, ki so jo pripravili različni kuharski mojstri, je bila takoj razprodana.



Martin Jezeršek: »European Food Summit je novorojena zvezda na seznamu najpomembnejših evropskih kulinarčnih dogodkov.«

Mojmirja Šiftarja, in predpremiere Odperte kuhne v Križankah. Veliko zanimanja je požela I feel Slovenia večerja na zajli, za katero so poskrbeli pri Jezeršek gostinstvu in Gostilni Krištof. Med inovativna doživetja sta se zapisala še dogodka na Krvavcu, in sicer gourmet na snegu z najboljšimi kuharskimi mojstri iz vse Slovenije in Argeta Exclusive zajtrk z Lukom Koširjem kot uvod v smučarsko tekmo gostincev in vinarjev za Audi Gourmet pokal. V okviru European Food Summita so potekale tudi študijske ture tako za govorce strokovnega simpozija kot tuje medije, vplivneže z družbenih omrežij in fotografe. Medijski vplivneži iz Italije, Nemčije, ZDA, Rusije, Nizozemske, Belgije, Švedske in Poljske so v organizaciji STO na šestdnevem potovanju spoznavali gastronomsko pestrost Slovenije na njenih različnih koncih.

Uresničevanje trajnostne zaveze

»European Food Summit je zagotovo novorojena zvezda na seznamu najpomembnejših evropskih kulinarčnih dogodkov, o katerem se še vedno veliko govori, in prepričan sem, da se bo o njem govorilo tudi v prihodnje. Poleg naše izjemne vrhunske Ane Roš so v Slovenijo prvič prišle največje zvezde svetovne gastronomije, med njimi tiste, ki so se poleg Ane letos ponovno uvrstile na lestvico The World's 50 Best Restaurants, in drugi izjemni posamezniki z različnih področij. Tako vrhunski kuharski mojstri kot predstavniki svetovnih medijev, vplivneži in ljubitelji kulinarike so izrazili zanimanje za udeležbo prihodnje leto. Dogodek je postregel s številnimi idejami, ki bodo navdihovale v prihodnosti. Ena takšnih so zagotovo rešitve na področju trajnostnih prehranjevalnih sistemov (na primer prehranjevanje z žuželkami), ki so bile ena letošnjih osrednjih tem in o katerih se v zadnjih časih veliko piše tako v domačih kot tujih medijih.

Še več kot to, glavna sporočilnost simpozija je bila, da trajnost ni vrednota sama po sebi, temveč vodilo, ki ga moramo upoštevati pri svojem delovanju. In prav ta trajnost mora postati del kulinarčnega sveta od vira hrane pa vse do krožnika s ciljem priti do vrhunskega kulinarčnega doživetja. Vsi skupaj moramo podpirati trajnostno gastronomijo, ki daje prednost raznolikosti okusov, pristopov in izkušenj. In če se ozrete okrog sebe, se prav to dogaja. Ne samo v svetu, tudi pri nas. Prepričan sem, da European Food Summit s svojim pristopom ter prefinjeno kombinacijo drznosti in kreativnosti pomembno prispeva k pozicioniranju Slovenije kot destinacije za vrhunska kulinarčna doživetja. Zato bomo organizatorji skupaj s partnerjema STO in Turizmom Ljubljana in vsemi ostalimi sodelujočimi še naprej stremeli k cilju, da ta dogodek postane stičišče vseh enako mislečih in način uresničevanja trajnostne zaveze gastronomije in turizma v širšem pomenu,« je dogajanje na in po European Food Summitu povzel njegov glavni menedžer in generalni direktor Jezeršek gostinstva Martin Jezeršek.

»European Food Summit je pomemben zaradi druženja, ki omogoča spoznavanje novih ljudi iz tega našega profesionalnega sveta, izmenjavo pogledov na kulinariko in, seveda, kakšno novo idejo. Prek medijskih objav dviguje prepoznavnost tako restavracij kot kuharskih šefov, odlična promocija je bil tudi del programa, dostopen širši javnosti. V tem delu smo imeli neposreden stik z obiskovalci, lahko smo jim podrobneje predstavili svoje jedi in se z njimi pogovorili, kar je sicer v vsakdanjem tempu našega delovnika veliko težje,« je svoje vtise strnil Igor Jagodic iz Restavracije Strelec.



Igor Jagodic: »Odlična promocija je tudi del programa, ki je dostopen širši javnosti.«

Andoni Luis Aduriz, Mugaritz, Španija



Andoni Luis Aduriz: »Pomembno je vedeti, od česa se oddaljujem.«

European Food Summit je k nam pritegnil izjemne kuharske mojstre, katerih imena se redno pojavljajo v različnih izborih. Med predavatelji so tako bili kar štirje (poleg Ane Roš), ki so se na nedavni razglasitvi rezultatov izbora The World's 50 Best Restaurants odrezali odlično. Na visokem sedmem mestu izbora najboljših Best of the best se je znašla restavracija Mugaritz Andonija Luisa Aduriza, nosilca dveh Michelinovih zvezdic. Velja za enega najvplivnejših kuharskih mojstrov, ki združuje kulinarčno evolucijo z interdisciplinarnim pristopom. Med poznavalci se ga je prijel vzdevek upornika v kuhinji.

»Ne vem, kam vodi razvoj kuhinje. Ne vem, kam grem in kje sem. Pravijo mi, da sem lastnik kreativne restavracije. Ne vem. Vem pa, kje nočem biti, da nočem ostati v konformizmu, coni udobja, v poznanem in statičnem. Rajši hodim brez začrtanega cilja in si poskušam zamisliti in sanjati, katere nove stvari bom odkril. Pomembno je vedeti, od česa se oddaljujem,« je na kratko predstavil svoj način dela, v katerem ni prilagajanja posamičnemu okusu gosta. »Tu ni prostora za splošen okus. Kuhinja, ki jo predlagamo, je sofisticirana, primerna v določenem času in prostoru, za kreativne, saj spodbuja kreativnost. Od ljudi zahteva trud in jih spremeni, spreminja njihov način prehranjevanja doma. Treba jo je razumeti v pravem trenutku.« Popoln krožnik primerja s prijateljstvom: »Imaš takšne, s katerimi lahko prežuraš celo noč, takšne za smeh in potovanja in takšne, ki razumejo tvoj jok in samorefleksijo. Hrana in pijača delujeta na enak način. Odvisna sta od trenutka. Življenje ti pove, kaj potrebuješ.«

Čeprav ima njegova restavracija dve Michelinovi zvezdici, si želi še nečesa, serije na Netflixu, da bi se lahko tako dotaknil na milijone ljudi po svetu in jim predstavil baskovsko

kuhinjo, čeprav »se odgovornosti glede prepoznavnosti določene nacionalne kulinarike ne bi smelo postavljati le na nekaj imen. Če bi odgovornost za baskovsko kuhinjo postavili le na enega Adonija, bi jo lahko bilo v trenutku konec. Ana Roš je diamant slovenske kuhinje, vendar je njen del. Treba je biti inteligenten in le dovolj različne osebnosti lahko pripomorejo k razpoznavnosti in identiteti kulinarčne destinacije.«

Leonor Espinosa, Leo Cocina y Cava, Kolumbija

Nekdanjo študentko ekonomije in umetnosti so pred dvema letoma razglasili za najboljšo kuharsko mojstrico Latinske Amerike, letos pa je njena restavracija Leo Cocina y Cava pristala na 49. mestu lestvice The World's 50 Best Restaurants. Na svojih krožnikih uporablja tudi malo znane kolumbijske sestavine, ki jih odkriva po celi državi. »V sodobni kuhinji mora obstajati zgodovinski spomin. Preiskati je treba tradicijo, tehnike in navade, ki so bile uporabljene na tem območju tudi že v obdobju pred in po kolonizaciji. Treba je poznati svojo zgodovino, od kod izhajamo, kako smo se vedli. Moja kuhinja temelji na zgodovini, preteklosti, da lahko govori o sedanosti in prihodnosti, v kateri bo marsikaj drugače. Sodobna prehrana se ni spremenila le zaradi klimatskih problemov, otežen je tudi dostop do surovin. Kapitalistični sistem eksploatacije je dosegel velike spremembe v prehrabnih navadah. Naša morja in zemlja ne proizvajajo več tega, kar so v preteklosti, so v stanju barbarskega uničenja. Vendar pa je svet poln majhnih gibanj, ki delujejo na kolektivno zavest ljudi, in končno prihajamo do zavesti o pomembnosti zdrave prehrane,« je izpostavila na Ljubljanskem gradu.

Leta 2007 je ustanovila fundacijo FUNLEO, prek katere se trudijo za dobrobit kolumbijskih podeželskih skupnosti.



Leonor Espinosa: »Moja kuhinja temelji na preteklosti, da lahko govori o sedanosti in prihodnosti.«

Gastronomija je motor družbenega in ekonomskega razvoja. »Z njo povezujemo neopazne skupnosti in njihove tradicije, prikazujemo raznolikost, ki jo imamo v Kolumbiji, naše kulturno in biološko bogastvo. Vizija in cilj fundacije sta razvoj in splošno dobro počutje v skupnostih, ki so bile prizadete zaradi različnih oblik nasilja, kot so oboroženi spopadi, izraba naravnih virov, izključenost, pomanjkanje izobrazbe in zdravstva. S pomočjo gastronomije lahko to izboljšamo,« je prepričana Leonor Espinosa, ki pravi, da jo njeno delo v povezavi s socialno odgovornostjo napolnjuje z veliko močjo. »Zato se ne počutim neudobno glede na dejstvo, da v gostinstvu in svetu visoke kulinarike dominirajo moški. Ne razmišljam o razlikah. Sem človek z jasnimi cilji in ideali. Mednje spada tudi ustvarjanje harmoničnih in veselih krožnikov, ki vzbujajo enaka občutenja od prvega do zadnjega grizljaja. Vesela sem nagrad in priznanj, ki so pomembna predvsem za Kolumbijo; vsak dan pa prosim, da ne bi zaradi njih izgubila svoje avtentičnosti, ki mi jo zagotavlja tudi uporaba v celoti na našem ozemlju pridelanih sestavin. Nagrade so postavile Kolumbijo na kulinarčni zemljevid in svetu pokazale, kako jemo.«

Andreas Caminada, Schloss Schauenstein, Švica



Andreas Caminada: »Izkušnja v ustih mora biti enkratna.«

Tri Michelinove zvezdice in 19 točk Gault&Millau za zgodbo, ki se je pričela pred 15 leti.

»Ko smo s štirimi zaposlenimi prevzeli grad, smo imeli ambicijo ustvariti gostoljubno okolje, kamor bi ljudje radi zahajali in pozabljali na dnevne tegobe. Ko smo v letu dni dobili prvo Michelinovo zvezdico, smo malo dvignili cene in najeli več osebja, saj je vedno več ljudi želelo priti k nam. Nato je čez nekaj let prišla druga zvezdica, pa tretja,« se je

svojih začetkov spominjal Andreas Caminada in dodal, da so zvezdice »glas o tvojem delu, s katerim dosežeš svoje stranke. Potrebovali smo ga, saj smo daleč od priljubljenih destinacij in velikih mest. Predstavlja dober izziv za kuharske mojstre in proizvajalce surovin, da dvignejo kakovost hrane, in mlade, da potujejo, se učijo, se vrnejo in čez nekaj let odprejo lastno restavracijo. In več kot je dobrih restavracij v državi, večja je možnost, da bo vodnik prišel. Je pa do vseh nagrad potrebno imeti določeno distanco in predvsem dobro opravljati svoje delo. Na koncu je pomembno le, kakšen je naš odnos do strank. Seveda pričakujejo več, izziv jih je presenečati, imeti več osebja in se bolje organizirati, vendar smo zaradi zvezdic tudi mi postali bolj profesionalni. To ni *one man show*; dokler imam dobro osebje, ki rado dela in se počuti del ekipe, zame ne obstaja nikakršen pritisk.«

Letos je restavracija Schloss Schauenstein, ki nudi tudi hotelske nastanitve, v okviru izbora The World's 50 Best Restaurants prejela nagrado za najbolj trajnostno. Skozi leta so namreč razvili poseben sistem dela, ki jih uvršča, kot je izpostavila žirija, med popolne primere napredne kuhinje prihodnosti. Trideset in tudi več odstotkov sadja, zelenjave in zelišč zraste v okolici gradu, sodelujejo z organskimi kmetijami in drugimi proizvajalci, ki jim surovine dobavljajo v embalaži za ponovno uporabo. Imajo lastno pražarno kave in pekarno in uporabljajo sto odstotno obnovljive vire energije. »Celoten krog mora biti zaključen. Ne gre le za trajnost izdelka – od kod prihaja in kako ga obdelamo, pač pa tudi za odnos do strank in zaposlenih, za njihovo srečo. Med trajnost spada odgovoren odnos do družbe na splošno in panoge, v kateri delujemo.« Leta 2015 je Andreas Caminada ustanovil fundacijo Uccelin za podporo talentiranim mladim kuharjem in servisu v gostinstvu. Vanjo prispeva iz vsakega menija, ki ga proda svojim gostom. Na izobraževanje, ki poteka v sodelovanju s priznanimi imeni iz sveta kulinarike, se lahko prijavi vsakdo, star do 35 let.

»Prijavnica je objavljena na spletni strani uccelin.com, iščemo pa ljudi s strastjo, ambicijami, srčnostjo, resnično željo delati v tem poslu. Kuharski poklic izbereš predvsem zaradi strasti, vendar pa moraš svoje sposobnosti nadgraditi z izobraževanjem, izbiro pravih restavracij, v katerih se lahko učiš od pravih ljudi. Dobro si je širiti obzorje, oditi v tujino, se odpreti za novosti,« so njegovi nasveti za mlade, ki bi radi uspeli v gostinstvu. »Treba je najti lastno identiteto glede priprave krožnikov, kar je danes ob vseh pritiskih zahtevno. Ne sme se preveč podležiti trendom, treba je ostati zvest sebi in svojemu prepoznavnemu stilu. Predvsem pa je treba pri svojem delu uporabljati najboljše sestavine ter jih znati dobro in okusno pripraviti. Na koncu gre za brbončice in želodec. Seveda je prezentacija pomembna, vendar mora biti okus še bolj. Trudim se, da iz popolnoma vsake surovine izvlečem najboljši možen okus. Bolj kot je preprosta, več pozornosti potrebuje. In če krožnik okrasim na primer s kumaro, mora imeti okus po kumari, ne sme biti le okrasek. Izkušnja v ustih mora biti enkratna. Svoje pozornosti ne dajem le posamičnemu krožniku, pač pa celotnemu meniju – z vsemi manjšimi prigrizki kot pozdravi iz kuhinje vred, saj

predstavljajo odprtje menija. Vsaka jed ima svoj način, kako je videti na krožniku, kakšna je njena tekstura, a predstavlja le puzzle v meniju. Pozorni smo na trajnostni vidik hrane in ni nam vseeno, od kod prihaja in kako so jo proizvedli. Omejili smo se na uporabo izdelkov iz regije in če je na njih kaj maščobe, se s tem ne ukvarjamo. Želimo si, da bi naši gostje uživali in se ne ukvarjali s kalorijami, saj nismo ne bolnišnica ne dietetna ustanova,« se je nasmehnil in dodal, da so njihove zvezdice grad z odlično kulinariko na visokem nivoju, ki vključuje lokalne produkte z zgodovino, a obdelavo po sodobnih tehnikah.

Riccardo Camanini, Lido 84, Italija



Riccardo Camanini (na fotografiji levo z Lukoma – Jezerškom in Koširjem): »Okus ima spomin, ki pošilja sporočila iz generacije v generacijo.«

V okviru The World's 50 Best Restaurants so podelili tudi nagrado Miele One To Watch v smislu, na koga je treba biti še posebej pozoren. Toda njena dobitnica Lido 84 in Riccardo Camanini skupaj s svojim bratom Giancarlojem vzbuja pozornost že vse od leta 2014, ko je bila restavracija ob Gardskem jezeru odprta. Že čez pol leta je prejela eno Michelinovo zvezdico. »Pripeljala nam je publiko zunaj urbanega kroga, v katerem se nahajamo, tako iz Italije kot tujine, kar nam je omogočilo goste čez celo leto. S tem smo dobili možnost za investicije in rast. Ne glede na uspehe pa je moje delo še vedno zasidrano, učvrščeno na to, kar čutim in ne na modo, stil, na kar vplivajo določene gastronomske izbire ali vodniki iz panoge,« se je spominjal svojega velikega uspeha. Riccarda Camaninija so Identità Golose 2017 razglasile

za kuharskega mojstra leta zaradi njegovega študoznega pristopa k delu, ki vključuje raziskovanje italijanske kulinarične preteklosti in uporabo zgodovinskih sestavin.

»Po tem, ko sem se gastronomsko usposabljal po Italiji, Franciji, Veliki Britaniji v vrhunskih restavracijah, da bi osvojil način dela, običajen za tovrstne lokale, me je radovednost pripeljala do tega, da sem poskušal razumeti, kje so se rodile določene ideje. Vedno obstaja matrica. Italijanska gastronomska kultura je zelo globoka, sega v obdobje pred našim štetjem, do Apicija in drugih avtorjev, ki so zapustili tudi dokaj nejasne zapise o gastronomski zgodovini, vendar sem prav v teh nejasnostih, ki so nastale zaradi prehodov skozi čas, našel dodano vrednost. Iz zapisov se da razbrati izvor mnogih tradicionalnih italijanskih receptov, nejasnosti pa puščajo domišljiji prosto pot. Lahko si le predstavljaja, ugibaš, kaj bi bili takrat lahko naredili. Z vidika mojega kreativnega dela poskušam manjkajoče delce dopolniti s paradoksom in domišljijo, predstavo, kako bi lahko bilo. Tudi za Slovenijo bi bil lahko tak princip velika vrednost, kajti z brskanjem po preteklosti in iskanjem kulturoloških in gastronomskih matric, ki so prispevale h kodificiranju okusa, lahko dobite dodano vrednost. Okus ima antropološki vpliv na čas; ima spomin, ki pošilja sporočila iz generacije v generacijo. To je vedno zanimivo za kuharja, turisti pa iščejo osebnost nekega kraja ali obrtnika,« nam je razkril princip svojega dela in dodal, da je odkril, da izvor receptov pogosto ni razumski, pač pa je zrasel iz potreb, srca ali brbončic.

»Moram biti zelo pozoren na potrebe antropologije italijanskega okusa, ki zahteva jedi, ki jih prepozna. Ni dovolj, da naredim testenine lažje prebavljive, kar so zahteve današnjega časa, ampak morajo tudi ostati *al dente*.« Zato se je kot pravi znanstvenik – čeprav zase trdi, da je zgolj obrtnik, ki natančno opazuje in preučuje procese kuhanja in staranja živil – lotil raziskovanja in s procesom retrogradacije kompleksnih škrobov dosegel tako lažjo prebavljivost kot to, da testenine med kuhanjem ostanejo *al dente*. Svoje izsledke o zdravilnosti testenin je pred kratkim predstavil v Madridu na simpoziju. »Moj najljubši krožnik so testenine. Mogoče zato, ker jih imamo Italijani tako pogosto na mizi in ker gre za enega najbolj združevalnih krožnikov; *spaghetata* povezuje naše družine tudi pozno zvečer. Ne glede na to pa so do še pred nekaj let veljale za manj pomembne v smislu, da niso vredne, da bi bile na meniju vrhunskih restavracij. To se mi ni zdelo prav, ker močno prispevajo k naši identiteti, imajo specifičen okus in neverjetno raznolikost po celi Italiji, na katero vplivajo izvor pšenice in vode, način sušenja itd. Testenine imajo izjemno sodoben dizajn – na voljo so v različnih oblikah – in so, skratka, ikonske,« je dejal kuharski mojster, ki poleg tega, da na svoje krožnike prinaša preteklost, jih vendarle snuje na osnovi surovin, ki jih najde v lokalnem okolju.

»Živimo ob Gardskem jezeru z neverjetno mikro klimo, ki jo ustvarja voda iz jezera in ki vpliva na sadje in zelenjavo. Tu je veliko različnih vrst agrumov. Preden sem odšel v Slovenijo, nam jih je gospod, ki raziskuje izvirne agrume v okolici jezera, prinesel dvanajst različnih vrst. Kuharji so

bili navdušeni in z odprtimi nosnicami. Imeli so tak vonj, da je prek nosnega pretina segel do možganov. Prednost Gardskega jezera je v tem, da so ga z veliko pozornostjo vzdrževali in ohranili v vsej njegovi čistosti. Skoraj vsako leto dobi modro zastavo za eno najbolj čistih vod v Italiji. Seveda uporabljamo ribe iz jezera. Kar nekaj let sem potreboval, da sem našel ustrezno gastronomsko izraznost, ki bi dala najboljšo vrednost ribam, ki imajo specifičen okus. Zakaj uporabljam lokalne izdelke? Ker živim v tem okolju in ga čutim, kar pomeni, da ga raziskujem, saj ga poskušam razumeti. Poleg tega je tako lep, da ne čutim potrebe, da bi šel kam drugam po surovine,« je pojasnil in dodal, da se nikoli ni imel za umetnika, čeprav v tem trenutku marsikdo definira kulinariko z umetnino. »Jasno je, da je kuhinja sledila poti, povezani z estetiko, vendar me ta aspekt ne zanima preveč, saj s tem tvegamo, da jo zapremo in ne dovolimo emancipacije in odprtosti na različnih frontah. Imam se za obrtnika, ki dobro pozna surovine. Obrtniki pa se med seboj razlikujejo po senzibilnosti, ki se povečuje glede na zmožnost poglobljanja tako v surovine kot v samega sebe, kar naredi osebnost kuharja živo in bistveno. Upam, da bom vedno bolj senzibilen in se s tem vedno bolj zavedal samega sebe. In to zavedanje je predvsem človeški cilj in nato profesionalni. Umetnik? Umetnost je v očeh tistega, ki opazuje.«

Slovenska kuhinja ima identiteto in osebnosti

Kuharski mojstri so se v dneh, ki so jih preživeli pri nas, udeležili študijskih tur, na katerih so spoznavali tako delo svojih kolegov kot pridelovalce različnih surovin. Svoje izkušnje so strnili tako:

Andoni Luis Aduriz

»Slovenska kuhinja ima razpoznavno identiteto in osebnosti, da je lahko element, ki privlači turiste. Zelo sta me presenetili kakovost in raznolikost vin v tej državi, ki je majhna, kot je Baskija, vendar je njuna raznolikost glede na velikost ogromna in privlačna. Čeprav si morajo turisti zapolniti svoj čas z različnimi aktivnostmi, je hrana lahko med glavnimi razlogi za njihov prihod. V Španijo pride približno 70 milijonov turistov letno, po mojih izračunih jih neke sedem milijonov zaradi gastronomije. To pomeni, da sta hrana in pijača na drugem ali tretjem mestu razlogov za prihod. Počasi bo tako tudi pri vas. Hrana je lahko motiv, ki izboljša ali poslabša spomine. In če ponudiš dobre storitve in ustvariš izjemne spomine, je precej verjetno, da bodo ljudje to povedali ostalim in se celo vrnili.«

Leonor Espinosa

»Obstaja izjemno zanimiv sladko-slani okus, ki mi je bil nepoznan. Zemeljski, ki ga je poleg klimatskih razmer pogojevala zgodovina, in nekoliko zeliščni. Slovenija je

ena tistih držav, v katerih se posameznik zaveda, da nima veliko surovin na voljo, vendar pa so vaši kuharji praktični in jih znajo uporabljati tako, da ustvarijo prefinjene, občutljive, nežne krožnike. Vaša kuhinja je edinstvena in delikatna.«

Andreas Caminada

»Lahko ste ponosni na svojo kulinariko, ni se vam treba skrivati. Vredno je priti v Slovenijo, v Ljubljano. Kar počnete na področju promocije, da izpostavljate kulinariko, je super. Dober pristop, da poudarjate, kako pomembno je investirati v hrano in prehransko kulturo. To je velik izziv, zavedamo se ga tudi v Švici, imamo podobno težavo, saj redki govorijo o Švici kot kulinarični destinaciji. Nenehno se pritožujemo, da ni dovolj tujih kritikov, ki bi o nas pisali, in mednarodno odmevnih dogodkov. Zavedamo pa se, da je potrebno delati na tem in da je potreben čas. Upam, da bo alpska kuhinja postala nekoč bolj trendovska, ampak za to je treba pripraviti teren. In zato smo tukaj kuharji. Identiteta vsakega posameznika mora pripomoči državi k rasti – pa naj gre za tradicionalno kulinariko po gostilnah ali visoko v restavracijah.«

Riccardo Camanini

»Zadnjih nekaj let vas vsi opazujejo zaradi gastronomije, učinek Ane Roš je bil eden od najpomembnejših, ki je vplival na radovednost in pozornost Italije. Čeprav smo si tako blizu, sem, žal, prvič v Sloveniji. Toda moja radovednost ostaja, surovine, izdelki, kultura imajo veliko skupnih točk z nami. Zelo me je presenetila vaša izredna gostoljubnost in mi je dala misliti. Povsod se občuti človeško dostojanstvo – pa ne le pri sprejemu gostov, pač pa tudi v medosebnih odnosih pri delu. Občutil sem vas kot izjemno prisrčen narod, odprt, prijateljski. Ljubljana je čudovita, izjemno čista in organizirana, s posebnimi barvami, na človeku pusti izjemen čustven vpliv. Dajati nasvete je izjemno težko, rekel bom le to, da sta samozavedanje in sposobnost za lastno identifikacijo – raziskovanje korenin zanimivi in vzbujata radovednost. Kulturo in ljudi neke dežele se občuti tudi z gastronomijo. Pri Ani Roš sem našel jedi, ki imajo globoke korenine v tradiciji in identiteti tistega kraja. Enako pri Luki Koširju, ki sam vlaga in fermentira zelenjavo z lastnega vrta. Radovednost tujih gostov zbuja vaše korenine in imate veliko povedati in pokazati. Gre za deželo z neposrednimi mejami na druge države, medsebojni vplivi in interference so dodana vrednost, če znamo z njimi upravljati in jih narediti za svoje.«

Hermína Kovačič

☒ Matic Kremžar, Marko Očepek