

Ljubo doma

Ljubljana predstavljena Japonkam

Sredi februarja je na Japonskem izšel nov potovalni vodnik Po Evropi z vlakom, v katerem je predstavljena tudi Ljubljana. Vodnik ponuja več možnosti potovanja z vlakom po Evropi. Vstop v Slovenijo je predviden z Dunaja prek Gradca. Poleg Ljubljane sta omenjena še Bled in Postojna. Ciljna skupina Co-Trip vo-



dnikov so ženske v starostni skupini od 20 do 40 let, zato je poudarek predvsem na temah in ogledih, ki bi utegnili zanimati to ciljno publiko (na fotografiji). Co-Trip vodniki postajajo na Japonskem čedalje bolj priljubljeni zaradi izjemno prikupnega oblikovanja, ki podaja vsebino na atraktiven način. Gre za prvo izdajo vodnika v nakladi 15.000 izvodov.

Vračanje Obale h koreninam

Portorož in Piran se pri trženju turistične destinacije vračata h koreninam in tradiciji, ki jih pooseblja istrsko zaledje. Poudariti želijo značilne pridelke in gostom tudi s pomočjo uporabe novih tehnologij sporočiti, da je bogastvo Slovenske obale avtohtonost, je za STA dejal direktor portoroškega turističnega združenja **Jadran Furlanič**. Nosilci novega koncepta trženja, v katerem bo igrala veliko vlogo t. i. storytelling oziroma pripovedovanje, bodo pridelki in izdelki, po katerih sta znana Obala in slovenska Istra. V ospredju bodo sol, oljčno olje in mediteranske dišave, vino, ribe in lokalno pridelane vrtnine. Prepoznavnost Slovenije kot turistične destinacije je v svetu po besedah Furlaniča še vedno slaba, in to celo pri naših sosedih Italijanih in Avstrijih. Pri promociji zato želijo izhajati tudi iz uspešnih posameznikov, lokalnih pridelovalcev, ki so s svojimi pridelki v tujini že znani.

Košarkarsko na borzi v Berlinu

Na osrednji mednarodni turistični borzi ITB Berlin, ki je včeraj odprla vrata za obiskovalce, Slovenijo in slovenski turizem v organizaciji javne agencije Spirit Slovenija predstavlja 18 slovenskih turističnih podjetij. V ospredju sta Eurobasket 2013 skupaj z Ljubljano in ponudba slovenskih naravnih zdravilišč. Na slovenski stojnici se predstavljajo Turizem Ljubljana, Kompas, Skupnost slovenskih naravnih zdravilišč, M Tours Bled, Zavod za turizem Maribor Pohorje, Turistična zveza Nova Gorica, Fabula Tour Design, Hit Holidays Kranjska Gora, Sava Hotels Resorts, Postojnska jama – Zeleni Kras, Kempinski Palace Portorož, Adria Airways, Julijske Alpe, ABF Turist, Slovenska Istra, Rimske Terme, Plaza hotel Ljubljana in Eurobasket 2013. Rdeča nit predstavitev naše države je Slovenija kot gostiteljica evropskega prvenstva v košarki, skupaj z enim od gostiteljskih mest, Ljubljano, obiskovalce pa bosta na slovensko stojnico vabila maskota Eurobasketa 2013 Lipko (na sliki) in ljubljanski zmajček ter ambasador Eurobasketa, nekdanji košarkar **Rašo Nesterović**.



Ciplji do prihodnje sobote

V sklopu pobude Kilometer nič, s katero v Izoli spodbujajo ponudbo lokalno pridelane hrane v tamkajšnjih gostinskih lokalih, bodo vse do sobote, 16. marca, v 16 različnih gostinskih lokalih v izolski občini ponujali različne jedi iz cipljev. Pred dnevi so jih namreč naši ribiči ujeli kar tona in pol (na fotografiji), prav vsi pa naj bi končali na slovenskih krožnikih. Že aprila bodo pripravili dneve pedočev, v naslednjih mesecih pa se bodo zvrstile še ponudbe sardonov, sardel in kalamarov.



T TURISTIČNA TRIBUNA
Priloga Slovenskih novic
urejanje Rok Šinkovc
e-pošta rok.sinkovc@slovenskenovice.si
likovna zasnovana Jožef Zver
ekranski prelom Darja Malarič



Rafik Tlatli ima – tudi po zaslugi žene Slovenke – v Tuniziji slovensko gostilno. (FOTOGRAFIJE: DRAGO BULC)



Ivan Kreft je govoril o tradicionalnih japonskih jedeh.



Islandec Gissur Gudmundsson, šef vseh chefov sveta



Istrske dobrote

Gastronomijo jutri najdemo v tradiciji

»Nosilci belih kap smo največja organizacija na svetu. Svetovno združenje kuharjev namreč v 93 državah šteje kar 10 milijonov članov. S svojim delom lahko močno vplivamo na zdravje in zadovoljstvo stotin milijonov ljudi, za katere pripravljamo jedi, in pogosto skrbimo za prepoznavnost dežel in držav, kar je še posebno primerno za turizem.«

Zato je naše delo izjemno odgovorno. V skladu z našimi zavezami z zadnjega svetovnega kongresa moramo poskrbeti za čim manjše onesnaževanje s hrano in zaradi nje. To pa lahko storimo predvsem na dva načina. Prvič, da zmanjšamo porcije in s tem metanje na milijone ton hrane med odpadke, in drugič, da z lokalno pridelavo in porabo hrane zmanjšamo ogljični odtis oziroma onesnaževanje zaradi prevoza hrane na dolge razdalje. Z obujanjem značilnih tradicionalnih jedi, pripravljenih na sodoben način, pa lahko obenem močno povečamo kulinarčno prepoznavnost posamezne države, dežele in kraja, kar lahko močno prispeva k razvoju turizma,« je v uvodnem nagovoru udeležencem Mednarodnega kongresa kuharjev IAGI minuli konec tedna v Umagu o obujanju tradicionalnih jedi v turistični ponudbi poudaril predsednik Svetovnega združenja kuharskih organizacij (WACS), Islandec **Gissur Gudmundsson**. Kuharji iz 13 držav so v dveh dneh najprej na predavanjih, potem pa tudi v kuhinji in restavraciji hotela Sol Garden v turističnem naselju Katoro pri Umagu predstavili najbolj značilne jedi iz svojih držav in jih po večini pospremili tudi z vini, ki se najbolj ujemajo z njimi. Prof. dr. **Slobodan Ivanović** s fakultete za turizem in hotelirstvo iz Opatije je zbranim v svojem nadvse zanimivem predavanju pojasnil razliko med avtohtonimi in tradicionalnimi jedmi in

pijačami, kar mnogi pogosto zamenjujejo. »Istrani pogosto rečejo, da je malvazija avtohtona istrska trta. Pa to ne drži, ker prihaja iz Grčije. Res pa je, da jo v Istri pridelujejo že stoletja in jo imajo za dostorimo predvsem na dva načina. Prvič, da zmanjšamo porcije in s tem metanje na milijone ton hrane med odpadke, in drugič, da z lokalno pridelavo in porabo hrane zmanjšamo ogljični odtis oziroma onesnaževanje zaradi prevoza hrane na dolge razdalje. Z obujanjem značilnih tradicionalnih jedi, pripravljenih na sodoben način, pa lahko obenem močno povečamo kulinarčno prepoznavnost posamezne države, dežele in kraja, kar lahko močno prispeva k razvoju turizma,« je v uvodnem nagovoru udeležencem Mednarodnega kongresa kuharjev IAGI minuli konec tedna v Umagu o obujanju tradicionalnih jedi v turistični ponudbi poudaril predsednik Svetovnega združenja kuharskih organizacij (WACS), Islandec **Gissur Gudmundsson**. Kuharji iz 13 držav so v dveh dneh najprej na predavanjih, potem pa tudi v kuhinji in restavraciji hotela Sol Garden v turističnem naselju Katoro pri Umagu predstavili najbolj značilne jedi iz svojih držav in jih po večini pospremili tudi z vini, ki se najbolj ujemajo z njimi. Prof. dr. **Slobodan Ivanović** s fakultete za turizem in hotelirstvo iz Opatije je zbranim v svojem nadvse zanimivem predavanju pojasnil razliko med avtohtonimi in tradicionalnimi jedmi in

drugače predstavili tudi gruzijsko in tunizijsko kuhinjo. Lastnik gostilne Zlato runo v Ljubljani **Hamiz Nozadze** je predstavil tradicionalne gruzijske jedi in značilno vino iz amfor iz te pradomovine vina, **Rafik Tlatli**, lastnik gostilne Slovenija v Nabelu v Tuniziji, ki je poročen s Slovenko, pa je pripravil značilne tunizijske



Ljubljanski Gruzijec Hamiz Nozadze

jedi. V svoji gostilni in hotelu pa, kot nam je zaupal, postreže tudi s slovenskimi jedmi. Kljub bližini je bila najslabše predstavljena tradicionalna slovenska kuhinja. Škoda, da niso organizatorji k sodelovanju povabili denimo prof. dr. **Janeza Bogataja** ali Hiše kulinarike Jezeršek in Mesarije Arvaj, ki bi skupaj zagotovo zablesteli s predstavitvijo značilnih slovenskih jedi, pripravljenih na sodoben način.

In zakaj je bil kongres že drugič v Istri? Ker so se v tem najbolj turističnem delu Hrvaške pred leti odločili, da v gostinske lokale in hotelske restavracije vrnejo značilne domače istrske jedi in vina. In po vsem, kar smo videli na raznih predstavvah, jim to vse bolj uspeva. Zato pa se v Istro, ki je v zadnjih letih prehitela slovenski del Istrskega polotoka, turisti vračajo tudi zaradi tradicionalnih jedi, ki temeljijo na divjih špargljih, istrskem pršutu, tartufih, istrskih testeninah fužih, jedeh iz mesa istrskega boškarina in tudi mesa istrskih osličkov.

Na vse več tradicionalnih načinov pripravljajo tudi morske sadeže in doma pridelano zelenjavo. Dodali so še tradicionalna vina malvazijo, borgonjo in teran in tudi zato postajajo mednarodno vse bolj kulinarčno prepoznavni. DRAGO BULC

suhi pripravljajo šele dobrih dvesto let, tej po svetu najbolj prepoznavni jedi ne priznajo tradicionalnosti. Sicer smo bili na svojstven način Slovenci na kongresu IAGI v Umagu najmočnejše prisotni. Tako smo poleg slovenskih jedi poleg kuharjem tako ali