



Filip Matjaž, Mojmir Šiftar, Sandi Vajda

Pri Tomiju s tradicijo v kreativno prihodnost

Konec maja so v znani Gostilni Tomi v Portorožu s pravim kulinarčnim spektaklom ob prisotnosti uglednih gostov in turističnih novinarjev ter seveda vse družine in sorodnikov proslavili vstop v častitljivi jubilej, 12. desetletje družinskega ukvarjanja z gostinstvom.



Ob tej priložnosti so predstavili prehod generacije v kuhinji, ki že dolga leta in daleč naokoli slovi predvsem po okusnih jedeh iz morskih sadežev. Ta nadvse uspešen prehod je s kar dvanajstimi hodi, za vsako desetletje po ena jed, izvedel mlajši sin Filip, ki je tudi član mladinske kuharske reprezentance Slovenije, skupaj z novim vodjem kuhinje v gostilni Tomi Mojmirjem Šiftarjem (dosedanjim kapetanom mladinske kuharske reprezentance Slovenije) in kuharjem Sandijem Vajdo. Trio je z inovativnimi prijemi gostom pričaral enkratno kulinarčno zgodbo, ki je temeljila na izročilu domače istrske kuhinje z močnim pridihom morja.

Gostilniška tradicija družine Matjaž sega v 2. polovico 19. stoletja. Dokumentirana zgodovina pa se začne, ko je Jože Matjaž leta 1908 odprl gostilno Pri Kočerju v Mozirju. Tradicijo sta nadaljevali hčerki Helena in Marija Matjaž. Helena je bila kuharica na dunajskem dvoru, sestra Marija pa se je, obogatena z družinsko tradicijo, odpravila v Bakar pri Reki na Hrvaškem in tam odprla gostilno Pri Slovenki, ki jo je uspešno vodila kar 20 let. V tej gostilni se je začela tudi zelo uspešna življenjska in gostinska zgodba sina Mateja, ki ga danes vsi poznamo pod imenom Tomi iz Portoroža. Je eden najbolj aktivnih gostinskih delavcev v Sloveniji, še posebej pa pri Obrtni zbornici, kjer je že več let član in tudi predsednik Sekcije za gostinstvo in turizem.

Tomi se je leta 1978 z mamo Marico in ženo Darjo iz Bakra preselil v Portorož ter v najbolj mondenem slovenskem turističnem obmorskem središču odprl Gostilno Tomi, ki je hitro zaslovela po odličnih morskih jedeh. Kasneje so dogradili tudi prenočišča in z leti je na hribu nad Portorožem nastal hotel, ki se od lani ponaša celo z naslovom »Zmagovalec (Winner) med družinskimi hoteli po ocenah gostov prek največjega svetovnega spletnega turističnega portala Trip Advisor«. Pri vodenju hotela in gostinsko restavracijskega dela očetu Tomiju in mami Darji uspešno pomagata tudi sinova Patrik in Filip. Gostinstvu se je še posebej posvetil mlajši sin Filip, ki s svojo partnerko poleg pomoči v domači hiši upravlja tudi z gostinskim lokalom Oštarija na portoroški plaži.

Danes je Gostilna Tomi tudi del prestižne znamke »Gostilna Slovenija«, ki spodbuja k ohranjanju vrhunske tradicionalne kulinarike lokalnega in regionalnega izvora in temelji na izbranih morskih in mesnih posebnostih slovenske kuhinje. O izjemnosti njihove gostinske tradicije priča tudi dejstvo, da sta kar dve gostilni iz družine Matjaž vključeni v blagovno znamko »Gostilna Slovenija«. Njene usmeritve se ob nekaterih inovativnih prijemih sodobne kreativne kuhinje namerava držati tudi mlada kuharska ekipa Gostilne Tomi v Portorožu. Seveda pa bodo na jedilniku obdržali tudi tradicionalne jedi iz morskih sadežev, po katerih slovijo med številnimi stalnimi gosti iz domovine in tujine že skoraj štiri desetletja.

Seveda pa lahko pri Tomiju po predhodni rezervaciji tudi sami preizkusite ta 12 hodni meni, ter doživite pravi kulinarčni spektakel.

✍️ Drago Bulc
📷 Dean Duboković