

Kje so naše kuhalnice

V zadnjih tednih so se slovenski kuharji, vinarji in turistični delavci predstavili na številnih koncih Evrope, vinarja Steyer in Santomas pa celo v daljni Indiji. Motiv je enak: predstaviti slovenske pridelke in povabiti turiste k nam.

SLOVENIJA ▶ V začetku meseca je v gostilno Martinjak na dunajskem Opernringu **Aleksander Geržina**, veleposlanik v Avstriji, povabil diplomatski zbor, gospodarstvenike in novinarje. Zbranim so predstavili zdravilišča in hotele iz verig LifeClass in Sava, za kulinariko sta bila zadolžena **Danilo Kozar** (Terme 3000) in **Stefano Cosattini** (LifeClass), ki je na Dunaj povabil tudi vinarja **Uroša Rojca** in ribogojko **Ireno Fon-da**.

S prepleteno predstavitevijo prekmurske, dolenske in istrske kulinarike so Slovenci v Martinjaku navdušili do te mere, da so se dogovorili za vnovičen obisk.

Pestro v Milanu

Nekaj dni prej, v času gastronomskega sejma Identita Golose v Milanu, je **Andreja Lajh** iz kluba Carpe Diem v tamkajšnjem hotelu Westin Palace pripravila predstavitev slovenske kulinarike in vin, na katero je prišlo pri-



Julijana Krapež in Tomaž Kavčič z Zemona v Veroni

bližno dvesto kuharskih mojstrov, someljejev in gastronomskih novinarjev. Predstavilo se je nekaj restavracij, tudi restavracija Dam iz Kromberka, ob njej

pa še JB (Ljubljana), Debeluh (Brežice) in Brioni (Kranj). **Uroš Fakuč** (Dam) je ponudil sredozemski sashimi in bučno tortico s sirom. V vinskem delu so se s svojimi vini predstavile briške kleti Movia, Edi Simčič in Ščurek, s Krasa je prišel **Vasja Čotar**, ob njih so bili v Milanu še vinarji Kupljen z Jeruzalema.

Kavčičeve poti

Zelo dejaven je bil tudi ambasador slovenske gastronomije **Tomaž Kavčič** z Zemona. Konec januarja so ga povabili na predstavitev amaronejev letnika 2007 v Verono, kjer je bil Kavčič s sodelavko **Julijano Krapež** zadolžen za glavno jed. Publiki, šlo je za novinarje z vsega sveta, sta pripravila izkoščičeno divjo račko na beli polenti v naravni omaki. Iz Verone je Kavčič po-



VINAKOPER



Martina Simčič (vina Edi Simčič) v hotelu Westin Palace v Milanu

toval v Madrid na zasedanje predsednikov nacionalnih združenj Jeunes restaurateurs d'Europe (JRE), ki velja za preddverje za michelinove zvezdice. S kolegi so se dogovorili za sistem stalnega spremljanja kakovosti, v polnopravno članstvo vse pomembnejšega združenja pa so sprejeli tudi Hrvaško.

Kavčič se je za Valentinovo nadvse uspešno predstavil v Trstu, kjer je povezal ples, slikarstvo in gastronomijo na večerji v Expo Miteschool, za katero je bilo tolikšno zanimanje, da bi lokal lahko napolnili vsaj trikrat.

Indija in ZDA

V daljno Indijo pa sta potovala **Danilo Steyer** iz Apač in **Larisa Žibrik**, komercialistka v kleti Santomas iz Šmarij pri Kopru. Slovenska vina sta predstavila na gastronomskem sejmu v Mumbaiju in se v nekaj verigah restavracij dogovarjala za uvrstitev njihovih vin na vinske karte.

Slovensko vino je bilo (spet) opaženo tudi v ZDA. **Matt Mather**, eden vodilnih mladih someljejev, je sauvignon opoka 2006 iz kleti **Marjana Simčiča** izbral kot svoje vino leta 2010 v reviji *Sommelier journal*.

SAŠO DRAVINEC



Gneča na slovenski predstavitvi v Martinjaku na Dunaju