

Vipavske mesnine privabile zvezdico

Festival vina in kulinarike. Okusi Vipavske letos v znamenju suhih mesnin. Gost z Michelinovo zvezdico.



Tomaž Kavčič, vodja Gostilne pri Lojzetu, je novinarjem za predjed ponudil jajca s šparglji, koščki pršuta in zelišči v jajčni lupini.

Zemono. "Letošnja rdeča nit so vipavske mesnine, ki bodo tudi sestavina jedi kulinarčnih mojstrov z vipavskih kmečkih turizmov," pravi David Bratož iz Razvojne agencije ROD, ki skupaj z vipavskimi vinarji in Gostilno pri Lojzetu organizira vinsko-kulinarično prireditev, ki vsako leto pritegne več kot 500 obiskovalcev.

Letos bo na dvorcu Zemono v nedeljo in ponedeljek, 8. in 9. maja. Predstavilo se bo 38 vipavskih vinarjev in štirje gostujoči vinarji iz Italije, ki bodo skupaj v pokušanje ponudili

kar 150 vrhunskih vin različnih sort, zvrsti in slogov. Ponudbo vinarjev bodo dopolnili domači proizvajalci sira, medu, oljčnega olja, peciva, marmelad, likerjev, tartufov ... Degustacije bodo pripravili tudi predstavniki domače živilske industrije: Mlinotest, Fructal, Peloz, Mlekarna Vipava.

V sklopu festivala bodo potekale tudi kulinarčne delavnice; eno od njih bo vodil priznan kuharski mojster Peter Brunner, čigar restavracija v Trentu se ponaša z Michelinovo zvezdico.

V. R.