

Mektige Michelin har endelig oppdaget ett av Europas minste land

En av Europas minste stater er med i den røde “matbibelen” for første gang!



Det lille alpelandet Slovenia har allerede i flere år markert seg som et spennende matland. En stolt gastronomisk tradisjon har i løpet av de siste årene blitt revitalisert, takket være et antall spesielt talentfulle kokker. Ikke minst gjelder dette den selvlærte chef Ana Ros, som i 2018 ble kåret til verdens beste kvinnelige kokk for sitt arbeid i restauranten Hisa Franko, og som har fått mange positive oppslag i mediene. Og bare for kort tid siden ble Ana Ros dessuten utnevnt til offisiell ambassadør for gastronomi for turister i regi av United Nations World Tourism Organisation (UNWTO). Også den røde matbibelen Michelin har fått øynene opp for Slovenia, og neste år blir ett av EU's minste medlemsland presentert i guiden for første gang.

Hvem som blir tildelt stjerner eller på annen måte blir fokusert, er fortsatt ikke kjent, men Ana Ros og Hisa Franko er sannsynligvis blant favorittene... I 2019 ble denne restauranten fremhevet som en av verdens beste av det ledende Restaurant Magazine, som ved flere anledninger har kåret danske Restaurant Noma som verdens beste. Imidlertid er det også flere andre gastronomiske ess i den slovenske kortstokken. En annen restaurant som også har figurert på Restaurant Magazine sine prestisjefylte lister over verdens beste, er restauranten JB, beliggende i hovedstaden Ljubljana. Restauranten har sitt navn etter eier og kjøkkensjef Janez Bratovz, som serverer mat inspirert av tradisjonelle slovenske retter, kombinert med klassisk fransk kokekunst.

Flere andre kokker, i likhet med Ana Ros, har bidratt til å rette oppmerksomheten mot gastronomisk kreativitet i mer landlige områder av Slovenia. I Vipava-dalen sør i landet, har kokken Tomaz Kavcic med sin restaurant Pri Lojzetu, etablert seg med et rykte som en av landets beste restauranter. Restauranten Radovljica Urosa Stefelina bringer gamle slovenske retter fra Gorenjska-regionen til heder og verdighet igjen, og Andrej Kuhar, som foreløpig er den eneste slovenske kokken som er tildelt en Michelin stjerne, har valgt å slå seg ned i den lille byen Velenje.

Romain Perrier, som er salgs- og markedsdirektør for Michelin, begrunner beslutningen om å inkludere Slovenia i guiden på denne måten:

“Slovenia er en svært spennende destinasjon for matelskere, og vi er glade for å kunne presentere de beste slovenske restaurantene og talentene for det internasjonale publikum i mars 2020. Slovenia er en unik destinasjon med eksepsjonelle naturressurser

og et sterkt fokus på bærekraftig utvikling, noe som muliggjør produksjon av ingredienser av høyeste kvalitet.

Talentfulle slovenske kokker omvandler disse til unike kulinariske kreasjoner, og slik inspektørene til Michelin guiden ser det, gjør dette Slovenia til et “must” å besøke.”

Del av en langsiktig strategi

Det er ikke bare de slovenske kokkene som er hardt arbeidende. Bak dette står også Ministry of Technology and Economic Development, sammen med Tourist Board of Slovenia. Disse har gjennom flere år arbeidet med å posisjonere og markedsføre Slovenia som et gastronomisk reisemål, noe som nå gir resultater. Nylig ble Slovenia tildelt rollen som gastronomisk region i Europa for 2021, og med Michelin guidens publisering, øker også muligheten for å gjøre Slovenia mer synlig som gastronomisk reisemål og dessuten for å øke kvaliteten på Slovenias gastronomiske produkt ytterligere.

“Timingen er helt perfekt. Gastronomi er en av bærebjelkene i Slovenias strategi for bærekraftig utvikling innen turisme”, forklarer Eva Stravs Podlogar på vegne av Ministry of Technology and Economic Development.

Hun støttes av Maja Pak, direktør for Slovenian Tourist Board:

"Jeg er svært tilfreds med at Slovenia nå har blitt anerkjent som et topp gastronomisk reisemål av den internasjonalt anerkjente Michelin guiden", sier Maja Pak, og fortsetter:

“Michelin stjernene vil fungere som en ytterligere motivasjon for de fremragende slovenske kokkene og understøtte våre ambisjoner om Slovenia som en destinasjon med eksklusive opplevelser for kresne gjester.”

FOR MER INFORMASJON:

Slovenian Tourist Board

Dimičeva 13, SI-1000 Ljubljana, Slovenia

Phone no.: +386 (0)1 589 85 12, fax: 00386 (0)1 5898 560

Aleksandra Lipej, Global Public Relations, press@slovenia.info

www.slovenia.info/press

Target Tourism, Press Office

Pia Klitten Sørensen

Tel.: +45 8680 1025, Mobil: +45 2452 1025

E-mail: pia@target-tourism.dk

Følg oss:



Om Slovenia:

Slovenia ble dannet i 1991, og er det fjerde minste land i EU, men Alpelandet har en lang og begivenhetsrik historie i kraft av sin plassering i hjertet av Europa, også kjent som det lille grønne landet med en utrolig vakker og allsidig natur, idyllisk plasert mellom fjellene og Adriaterhavet. Slovenia er en skjult perle, som må og skal oppleves! Landet prydes av mange gamle slott, vingårder, bratte fjellskråninger i naturparker og dryppstens- grotter. Utover dette har Slovenia en tradisjonsrik mat- og vinkultur. Hvert år arrangeres det et stort antall festivaler med fokus på bl.a. lokal vin, mat og aktiviteter, dessuten byr landet på 24 gastronomiske regioner og 14 vindistrikter, samt en lang række kursteder, spapophold, vandre -og skifasiliteter etc.. Befolkningen er meget imøtekommende og her får gjestene en autentisk opplevelse. Slovenia er ikke minst kjent for hovedstaden Ljubljana – kåret som "Europas miljøhovedstad 2016" – bysentrum avstengt for trafikk, fylt med caféer, restauranter og romantiske grønne bydeler, lounge ved elvebreddene og den berømte Trippelbroen. Den korte avstanden fra Skandinavia og det fornuftige prisenivået, har gjort Slovenia til et sikkert og populært reisemål for både familieferier, langweekender, camping eller aktiv ferie – året rundt