

סלובניה זוכה להכרה קולינרית עולמית

Posted on 23 ביוני 2020 by דפנה וייס



בפעם הראשונה 6 מסעדות סלובניות קיבלו כוכבי מישלן

Categories: תיירות, ראשי

Tag: סלובניה, גסטרונומיה, מישלן

לאחר שרבים כבר מזהים אותה כגן עדן לחובבי האוכל, סלובניה הגיעה לאבן דרך הקולינרית הרשמית והמשמעותית ביותר עם הענקת כוכבי מישלן ל-6 מסעדות סלובניות שונות.

שני כוכבי מישלן הוענקו לשפית אנה רוש ממסעדת Hiša Franko. המסעדה מציגה פרשנות מודרנית של המטבח המסורתי וחוויה גסטרונומית יוצאת דופן. אנה רוש שגם נבחרה בזמנו לשפית הטובה בעולם אמרה: "זה יגרום לנו לעבוד עוד יותר קשה. כמו שאמרתי בספר שלי, אחרי כל גשם, השמש יוצאת ואחרי תקופה מאתגרת בגסטרונומיה, אנו זקוקים לזה".

5 מסעדות סלובניות מצוינות נוספות קיבלו את כוכב המישלן הראשון שלהם: השף תומאז קאווז'יץ ממסעדת Pri Lojzetu, השף אורוס פוצ'ץ ממסעדת Dam, השף גרגור ורשקו ממסעדת Hiša Denk, השף ג'ורג צופן ממסעדת Atelje, כמו גם השף אורוס שטפלין ממסעדת Vila Podvin שציין את הקשר החיוני לסביבה המקומית.

את פרס הכבוד "Michelin Bib Gourmand" קיבלו 9 מסעדות סלובניות, את צלחת מישלן "Michelin Plate" קיבלו 37 מסעדות סלובניות ופרס קיימות מיוחד של מישלן הוענק ל-6 שפים ומסעדות סלובניים.

זה לא סוד שסלובניה זכתה בעשור האחרון להכרה קולינרית עולמית, שפים סלובניים רבים כבר תרמו להצטיינות והמקורות בתחום זה. הטעמים האוטנטיים והמטבח החדשני גרפו את תואר "האזור הגסטרונומי של אירופה" לשנת 2021 ובשבוע שעבר הושק גם פורטל הגסטרונומיה החדש www.tasteslovenia.si.



זוג במסעדת מישלן סלובנית, צילום יח"צ

Gwendal Poullennec, מנהל מדריכי מישלן בינלאומי: "כשרואים את גבולות אירופה נפתחים בהדרגה, אנו שמחים לחשוף את המהדורה הראשונה של מדריך מישלן סלובניה. הבחירה היתה מהנה במיוחד עבור השופטים שלנו והיא מדגישה את היעד שזורח בכל כך הרבה דרכים. הבחירה מציגה את האכילות יוצאת הדופן של סצנת הקולינריה הסלובנית, את היצירות של השפים המוכשרים שלה, את האכילות הגבוהה של החומרים המקומיים וגם את המחויבות של השפים לגישה בת-קיימא בגסטרונומיה.

Maja Pak, מנכ"לית לשכת התיירות הסלובנית: "הבחירה והחשיפה של מקבלי כוכבי מישלן הסלובניים היא הוכחה לכך שהגסטרונומיה הסלובנית הייתה מוכנה לבואו של מישלן מזה זמן רב. להעניק כוכבים לשש מסעדות בשנה הראשונה זאת הצלחה ייחודית ומרשימה. אני שמחה במיוחד שזוכי הפרסים מגיעים מכל רחבי סלובניה. סיפור ההצלחה הגדול של הגסטרונומיה הסלובנית בא ברגע בו התיירות מתמודדת עם אחד המשברים הגדולים ביותר שלה עד כה; לפיכך הגעתו של מישלן מציעה עידוד ומוטיבציה רבה לתיירות הסלובנית להתאושש בהקדם האפשרי.

אני שמחה על המסעדות שקיבלו את פרס הקיימות של מישלן, קיימות היא ליבת כל פעילויות התיירות שלנו. סלובניה זכתה להכרה בינלאומית כיעד בר-קיימא באמצעות התוכנית הירוקה של התיירות הסלובנית, תווית המטבח הירוק למסעדות ותקני Green & Safe, שנקבעו כדי להתאים לצרכי הבטיחות והנהלים הנוכחיים. פרס הקיימות של מישלן יחזק עוד יותר את עמדתנו בנושא זה, תוך מימוש החזון שלנו ליעד בוטיק ירוק ולחוויות חמישה כוכבים."

לרשימת המסעדות המלאה של מדריך מישלן סלובניה << <https://bit.ly/2Y8ol6K>

וכאן: [/https://www.tasteslovenia.si/en/michelin](https://www.tasteslovenia.si/en/michelin)

https://www.youtube.com/watch?time_continue=1&v=fUZw_mw4abQ&feature=emb_logo