

## For første gang: Syv Michelin-stjerner til ett av EU's minste medlemsland

Slovenia, ett av EU's minste medlemsland, har for første gang kommet med i den røde «matbibelen». Hele seks restauranter har fått stjerne, og en av dem har til og med fått to.



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 ved hjelp av en rekke bemerkelsesverdige kokketalenter, og ikke minst den selvlærte kokken Ana Ros, som i 2018 ble kåret til verdens beste kvinnelige mesterkokk. Denne utmerkelsen vant hun for sine meritter på restauranten Hisa Franko, som har skapt mange overskrifter i mediene.

I fjor ble Ros utnevnt til ambassadør for gastronomisk turisme av FN's World Tourism Organisation (UNWTO), og nå har den berømte røde matbibelen også fått øynene opp for Slovenia, og ikke minst for Ana Ros. To stjerner ble det til slutt for Hisa Franko, som ligger i fjellandsbyen Kobarid, da Michelin for første gang skulle utdele de ettertraktede stjernene til Slovenia. Seremonien fant sted digitalt for bare et par dager siden. Ana Ros og Hisa Franko var på forhånd blant de desiderte favorittene, men det var også stor spenning knyttet til hvilke andre som ville bli belønnet for sin gastronomiske innsats.

Flere andre kokker har, i likhet med Ana Ros, bidratt til å skape oppmerksomhet rundt den gastronomiske kreativiteten i de slovenske landdistriktene. I Vipava-dalen, i den sydlige delen av landet, har kokken Tomaz Kavcic, med sin restaurant Pri Lojzetu, skaffet seg en posisjon som en av landets beste spisesteder. Og i Radovljica bringer Urosa Stefelin gamle slovenske retter fra Gorenjska-regionen til heder og verdighet igjen på Vila Podvin. Begge disse restaurantene har fått hver sin Michelin stjerne.

Det samme gjelder restaurantene Hisa Denk, som også ligger ute på landet, ikke langt fra den østerrikske grensen. Stjerne er også tildelt Dam i Nova Gorica, nær Italia, samt Atelje, som ligger i hovedstaden Ljubljana.

«Våre inspektørers valg viser det usedvanlig høye nivået som gjør seg gjeldende på den slovenske kulinariske scene, kreativiteten blant de talentfulle kokkene, den høye kvaliteten på de lokale råvarene og dessuten kokkenes engasjement i forhold til å oppnå en mer bærekraftig tilgang til gastronomi. Våre inspektører var begeistret over å kunne avsløre de restaurantene, som gjør Slovenia til en så fascinerende og spennende internasjonal destinasjon som alle

matelskere og gastronomiske turister bør oppdage eller gjenoppdage», sier Michelin's internasjonale direktør, Gwendal Poullennec, i en kommentar til utdelingen.

### Del av langsiktig strategi

Teknologi og Økonomisk Utvikling, sammen med Slovenias Turistråd, i en årrekke arbeidet med å markedsføre og posisjonere Slovenia som en gastronomisk destinasjon, noe som nå bærer frukter. Nylig ble Slovenia utpekt til Europeisk Gastronomisk Region i 2021, og etter at også Michelin-guiden kommer på banen, økes mulighetene for å gjøre Slovenia mer synlig som gastronomisk destinasjon, og gjennom dette også fortsette den positive utviklingen med å heve kvaliteten på slovensk gastronomi.

«Avsløringen av hvem som mottar de første Michelin stjernene i Slovenia, er et bevis på at slovensk gastronomi har vært klare for Michelin sin ankomst en stund allerede. Det å bli tildelt stjerner for hele seks restauranter første gang Slovenia kommer med i guiden, er en ganske ekstraordinær suksess. Jeg er spesielt glad for at mottagerne kommer fra alle deler av landet.

Suksessen kommer på et tidspunkt da turismen står overfor en av sine største kriser noensinne, og Michelin stjernene er derfor en spesielt stor oppmuntring og motivasjon for slovensk turisme, og naturligvis også en mulighet for å heve slovensk gastronomi ytterligere», sier Maja Pak fra Slovenias Turistråd.

Slovenia har for øvrig kommet ganske bra igjennom corona-krisen. Med en svært tidlig lockdown i mars, fikk man ganske raskt kontroll over viruset, og nå har landet åpnet grensene for stort sett alle europeiske land.

### ADDITIONAL INFORMATION

#### Slovenian Tourist Board

Dimičeva 13, SI-1000 Ljubljana, Slovenia

Phone no.: +386 (0)1 589 85 53, fax: 00386 (0)1 5898 560

Lana Klemenčič, Global Public Relations, [press@slovenia.info](mailto:press@slovenia.info)

[www.slovenia.info/press](http://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](mailto:pia@target-tourism.dk)

Follow us:



#### Om Slovenia:

*Slovenia ble dannet i 1991, og er det fjerde minste land i EU, men Alpelandet har en lang og begivenhedsrik 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 elvebredderne og den berømte Trippelbroen. Den korte avstanden fra Skandinavia og det fornuftige prisnivået, har gjort Slovenia til et sikkert og populært reisemål for både familieferier, langweekender, camping eller aktiv ferie – året rundt. <https://www.slovenia.info/>*