

Mægtige Michelin har endelig fået øje på en af Europas miniputter

Et af Europas mindste medlemslande medtages for første gang i den røde madbibel.



Det lille alpeland Slovenien har i flere år markeret sig som et spændende madland. En stolt gastronomisk tradition revitaliseres i disse år af en række bemærkelsesværdige kokketalenter, og ikke mindst den autodidakte kok Ana Roš, der i 2018 blev kåret som verdens bedste kvindelige kogekunstner for hendes meritter på restauranten Hiša Franko, har trukket mange overskrifter. For et par dage siden blev Roš desuden udnævnt til officiel ambassadør for gastronomiturisme af FN's World Tourism Organization (UNWTO). Nu har også den berømte røde madbibel Michelin fået øjnene op for Slovenien, og til næste år vil et af EU's mindste medlemslande for første gang være repræsenteret i guiden.

Hvem der bliver belønnet med stjerner og andre udmærkelser er endnu uvist, men netop Ana Roš og Hiša Franko må være blandt de absolutte favoritter. I 2019 blev restauranten fremhævet som en af verdens bedste af det toneangivende Restaurant Magazine, der flere gange har kåret danske Restaurant Noma som nummer et i verden. Der er dog en række andre meget stærke gastronomiske esser i Slovenien. En restaurant der ligeledes har figureret på Restaurant Magazines prestigefulde liste over verdens bedste er JB i hovedstaden Ljubljana. Restauranten er opkaldt efter ejer og køkkenchef Janez Bratovž, hvis mad er inspireret af traditionelle slovenske retter kombineret med klassisk fransk madlavning.

Flere andre kokke har som Ana Roš medvirket til at gøre opmærksom på den gastronomiske kreativitet i de slovenske landdistrikter. I Vipava-dalen i den sydlige del af landet har kokken Tomaž Kavčič med Pri Lojzetu slået sit ry fast som en af Slovenien bedste spisesteder, i Radovljica bringer Uroša Štefelina gamle slovenske retter fra Gorenjska-regionen til ny ære og værdighed, og Andrej Kuhar, den foreløbig eneste slovenske kok der har opnået at få en Michelin-stjerne, har valgt at slå sig ned i den lille by Velenje.

Romain Perrier, Michelins salgs- og marketingdirektør, motiverer beslutningen om at medtage Slovenien i guiden således:

"Slovenien er en ekstremt spændende destination for foodies, og vi er glade for at præsentere de bedste slovenske restauranter og talenter for den globale offentlighed i marts 2020. Slovenien er en unik destination med enestående naturlige aktiver og et stærkt bæredygtigt engagement, der muliggør produktion af ingredienser af højeste kvalitet. Talentfulde slovenske

kokke forvandler disse til unikke kulinariske kreationer, der gennem Michelin Guide-anmeldernes øjne placerer Slovenien som en "must-visit" destination."

Del af langsigtet strategi

Det er ikke kun de slovenske kokke, der arbejder hårdt. I kulissen har ministeriet for teknologi og økonomisk udvikling sammen med Sloveniens turistråd i en årrække forsøgt at markedsføre og positionere Slovenien som gastronomisk destination, og det bærer frugt nu. For nylig blev Slovenien udpeget som Europæisk gastronomisk region i 2021, og med Michelinguidentens ankomst øges muligheden for at gøre Slovenien mere synlig som gastronomisk destination og for at hæve kvaliteten af den slovenske gastronomi.

"Timing er noget nær perfekt. Gastronomi er et af de centrale produkter i Sloveniens strategi for bæredygtig vækst i turismen," forklarer Eva Štravs Podlogar på vegne af ministeriet for teknologi og økonomisk udvikling. Hun bakkes op af Maja Pak, direktør for det slovenske turistråd:

"Jeg er overordentlig glad for, at Slovenien er blevet anerkendt som en top gastronomisk destination af den globalt anerkendte Michelinguide," fortæller Maja Pak og fortsætter:

"Michelin-stjerner vil tjene som en ekstra motivation for de fremmeste slovenske kokke og understøtte Vores ambition om Slovenien som en destination med eksklusive oplevelser for kræsne gæster.

ADDITIONAL INFORMATION

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

Follow us:



Om Slovenien:

Slovenien blev dannet i 1991, det fjerde mindste land i EU, men Alpelandet har en lang og begivenhedsrig historie i kraft af placeringen i hjertet af Europa, kendt som det lille grønne land med en utrolig smuk og alsidig natur, smukt placeret mellem bjerge og Adriaterhavet. Slovenien er en skjult perle, som må og skal opleves! Landet prydes af mange gamle slotte, vingårde, stejle bjergskråninger i naturparker og drypstens- huler. Derudover har Slovenien en traditionsrig mad-

og vinkultur. Hvert år afholdes der et væld af festivaler med fokus på fx lokal vin, mad og aktiviteter, desuden byder landet på 24 gastronomiske regioner og 14 vindistrikter samt en lang række kursteder, spaophold, vandre -og skifaciliteter. Befolkningen er meget imødekommende og her får gæsterne en autentisk oplevelse. Slovenien er ikke mindst kendt for hovedstaden Ljubljana – centrum lukket for trafik, fyldt med caféer, restauranter og romantiske grønne bydele, lounge ved flodbredderne og den berømte Trippelbro. Den korte afstand fra Danmark og det fornuftige prisniveau har gjort Slovenien til et sikkert og populært rejsemål for både familieferier, short breaks, camping eller aktiv ferie – året rundt. <https://www.slovenia.info/>