

# Kraška jama v središču Trsta

Tako približno je zvenelo vabilo na večer v [Expomittelschool](#), 20. decembra 2010. Zaključek letošnjih gurmanskih srečanj so zaznamovali sir Daria Zidariča (Praprot), vina [Aleša Kristančiča](#) (Movia) in [Marjana Simčiča](#) ter kulinarčne mojstrovine [Tomaža Kavčiča](#) (Gostilna pri Lojzetu, Zemono) in Simona Komela (Kraljestvo pršuta Kobjeglava).

Le nekaj minut po napovedani 19. uri se luči ugasnejo, mize razsvetljuje le soj sveč, na stenah se prikazujejo fotografije glavnih igralcev večera. Skozi vrata vstopi Dario Zidarič z jamarsko čelno svetilko, publika ga navdušeno pozdravi. Prisotnim z navdušenjem razlozlega o začetkih sirarstva pri njihovi hiši ter o ideji, da bi sir zorel v kraški jami pod hišo. Po začetnik prigradah in nezgodah lahko Dario danes ponudi edinstven kraški kravji sir, pridelan po tradicionalni metodi, ki zori v kraški jami tri mesece. Prepoznaven vonj, poln okus. Sir je lahko odlična sestavina kreativnih prigrizkov, kar je Tomaž Kavčič iz Gostilne pri Lojzetu (Zemono) prikazal tekom večera. Začel je s kornetom napolnjenim s svežim sirom in drobtinicami pršuta, nadaljeval z gosjimi jetri z omakico vipavske skute in sira Jamar na tradicionalni polenti. Vse skupaj dopolnjeno z rezino popečenega božičnega kruha (panetone). Pred in med tem smo lahko ob vedno zanimivi razlagi Aleša Kristančiča (Movia) uživali v elegantni rose penini Puro 2003 ter premierni predstavitvi in degustaciji Lunarja, ki ga je tokrat pridelal iz sorte chardonnay. Tomaž Kavčič je ob tretjem krožniku, skupaj s Simonom Komelom (Kraljestvo pršuta Kobjeglava), stopil iz kuhinje s košaro polno kraškega snega, na katerega je položil vroče kraško kamenje, nanj pa košček kožarice, kocke kruha z zelišči ter (seveda) rezino Jamarja. Navdušenje prisotnih se je samo stopnjevalo. Marijan Simčič je za goste večera najprej pripravil kozarec vedno elegantne rebule Opoka 2007, nato pa popolnoma navdušil ljubitelje modrega pinota s svojim letnikom 2007. Na koncu je Tomaž pripravil še podobno verzijo sladice, ki jo je postregel na septembrskem srečanju predsednikov vlad in drugih funkcionarjev Evrpske unije letošnjega septembra v Bruslju, in sicer »mineštro« iz sadja in zelenjave s svežim sirom in bučnim oljem. Večer se je po tem ob glasbi nadaljeval še dolgo po »uradnem« zaključku - z Jamarjem ter vini Movia in Marjan Simčič.

/Tekst: A.S./