

V Torinu je bil konec tedna tradicionalni Salon okusov, tudi letos s slovensko udeležbo

V Torinu okusi od Goriškega do Pirana

Z zdaj že ponarodelo Vlada Kreslina *Z Goriškega v Piran* bi lahko opisali slovenski izbor kulinarčnih izdelkov ter pridelovalcev, ki so se v ponedeljek predstavili na tradicionalnem osmem bienalnem srečanju Salone del Gusto (Salon okusov) v Torinu.

TORINO ▶ **David Grimaldi**, eden od vodilnih v mednarodnem združenju Slow Food, je **Irena Fonda** iz družinske ribogojnice v Piranskem zalivu povabil, naj ob piranskem brancinu na tradicionalnem srečanju v Torinu predstavi še druge tipične okuse Slovenije. Prišlo je do skupne ideje, ki jo je povezal **Simo Komel** iz restavracije Kraljestvo pršuta v Kobjeglavi.

Veliko zanimanje

Mednarodni Salon okusov ima dva dela. Na sejemskem se predstavljajo pridelovalci in podjetja, katerih pridelke priporoča zelo lokalno obarvano gibanje Presidio v okviru združenja Slow Food.

Prireditev je skozi leta postala zelo obsežna in zaradi tega zanimiva za širšo javnost, ne zgolj za zaprišene pripadnike gibanja. Da za vsem tem tiči močan premislek in široko sodelovanje, tako strokovno kot znanstveno, dokazuje 22 novih idej in usmeritev, ki so bile domišljene od zadnjega srečanja.

Nekaj od njih je botrovalo odlično pripravljenim izobraževalnim in degustacijskim delavnicam. Te so potekale v učilnicah, sestavljenih iz ekološkega in reci-

kliranega materiala. Takšna je bila še namizna oprema, od prtov do vilic in nožev ter kozarcev za vodo. Močan naravarstveni poudarek je bil seveda tudi pri predstavljeni hrani in pijači, njujni predelavi ter embalaži.

Salone del Gusto ima široko podporo, podpirajo ga regijski oddelki za kmetijstvo, mesto Torino z nekaj velikimi gospodarskimi družbami, univerza za kulinarčne znanosti, oddelek za industrijsko oblikovanje na politehnični univerzi, ministrstvo za kmetijstvo, hrano ter gozdarstvo, pa tudi oddelek za sodelovanje in razvoj italijanskega ministrstva za zunanje zadeve.

Mati zemlja

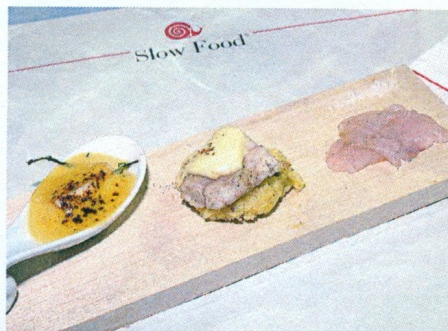
Podobno pomembno dogajanje kot na Salonu je bilo tudi na srečanju svetovnega omrežja Terra Madre, ki so ga so prek združenja Slow Food sprožili leta 2004. Omrežje združuje kuharje, znanstvenike, ekokmete, ribiče, umetnike in ljubitelje vsega zdravega. Letošnjega srečanja se je iz Slovenije udeležila **Tatjana Butul** z Manžana nad Koprno, ki je s svojimi pridelki predstavila sredozemski zeliščni vrt ter lani ustanovljeno primorsko omizje Slow Food, ki ga vodi.



Sodelujoči na laboratoriju slovenskih okusov, predstavljenih na osmem srečanju Salone del Gusto v Torinu (z leve): Irena Fonda, Simo Komel, Uroš Rojac, Stefano Cosattini, Kristjan Markežič, povezovalac omizja in delavnice Alberto Farinasso in Aleš Kristančič - Movia

Slovenski okusi

V ponedeljek, zadnji dan torinskega dogajanja, se je na laboratorijem okusov predstavila široka slovenska ekipa, ki jo je odlično dopolnila trojica iz portoroških hotelov Life Class. "Želimo si, da bi se tudi sami naučili kaj



Piranski brancin na tri načine

novoga skozi novosti na Salonu ter da bi skozi predstavitev pridelkov pokazali, da Portorož ni samo hotelska destinacija, temveč tudi kulinarčna točka," je dejala **Maja Križmančič**, izvršna direktorica hotelskih storitev v Istrabrenz turizmu.

Njihov glavni kuhar **Stefano Cosattini** je pripomogel, da so bili izdelki pravilno predstavljeni. Prvi kulinarčni nastop je pripadel Ireni Fonda, ki je odličnost piranskega brancina poudarila z okušanjem surovega, ob kančku solnega cveta in oljčnega olja **Vanje Dujca**.

Ravno prav pečen file ribe je bil položen na grobo mleto koruzno polento, tretji

okus pa je pripadel dimljenemu brancinu, "začinjenemu" z zabajonom, ki je bil narejen na osnovi sladkega vina aurelia vinogradnika **Uroša Rojaca** iz Gažona.

Mesni del je pripadel tradicionalnemu kraškemu pršutu Krasa Sežana, najboljši kranjski klobasi Mesarije Arvaj iz Britofa pri Kranju ter tunki z belo zaseko Mesarstva Kodila iz Murske Sobotice.

Okuse so dopolnila vina Uroša Rojaca, ki je predstavil svoj refošk renero, ter **Aleša Kristančiča** s posestva Movia iz Goriških Brd z velikim belim in lunarjem.

Tretji hod je pripravil **Stefano Cosattini** s pomočni-

kom **Kristjanom Markežičem** iz hotelov LifeClass. V sladkah sta povezala nanoški staran sir, vipavsko skuto, solni cvet iz Piranskih solin ter bučno olje **Gorazda Kocbeka** iz Prekije.

Za odličan konec je s svojvrstnim nastopom poskrbel vinar **Aleš Kristančič** s svetovno uspešnim pečnim puronom.

Kdaj pa pri nas?

Če bi tehnologija dovoljevala, bi udeleženci slovenske delavnice zares slišali in videli potovanje *Iz Goriškega v Piran* skozi video spot **Vlada Kreslina**. Ostaja priložnost za naslednji podoben dogodek, ki se obeta v Genovi prihodnje leto.

Ponovno pa je zažvela ideja, da bi veljalo kaj podobnega pripraviti pri nas doma. Ker pa ideja sama po sebi ni dovolj, bo potrebno obilo volje in pripravljenosti za tovrstno sodelovanje. Tokratni ekipi je ni primanjkovalo. Čeprav je bilo naporno, je videti, da so prav vsi sodelujoči dobili še dodaten zagon za prepotrebno predstavitev tako svojih znamk kot Slovenije.

GORAZD ŠINIK



Carlo Petrini, predsednik združenja Slow Food, je na festivalu Terra Madre obiskal Tatjano Butul, tokratno slovensko predstavnico, ki je svoje izdelke predstavila pod imenom Sredozemski zeliščni vrt