

V restavraciji Martinjak na Dunaju vest teden predstavljajo slovensko, zlasti istrsko gastronomijo

# Istrski valček na Dunaju

Še do nedelje bo v najstrožjem središču Dunaja, v restavraciji Martinjak v bližini slavne opere, dišalo po slovenski hrani. Turistično združenje Portorož in dunajsko predstavništvo STO sta namreč pripravila enotedensko gastronomsko predstavitev Slovenije s poudarkom na Primorski in še posebej Istri.

**DUNAJ** ▶ Danes bo pri Martinjaku kuhala ekipa iz Kraljestva pršuta v Kobjeglavu na čelu s **Simom Komelom**, predstavili bodo nekaj kraških jedi z lokalnimi sestavinami, jutri bo v kuhinji znane dunajske restavracije **Tomaž Bevčič** iz ankaranske Ville Andor pripravil istrsko obarvan jedilnik, skuhal bo tudi tradicionalne bobiče, pojutrišnjem, zadnji dan enotedenske gastronomske predstavitve Slovenije, pa bo za lonci **David Bais** iz Kopra, ki bo k morskim jedem ponudil vina družinske blagovne znamke martisa.

## Košček Slovenije na Dunaju

*"Odločili smo se, da predstavitev naših krajev na tujem temeljiteje*

*povežemo z gastronomsko ponudbo,"* poudarja **Jadran Furlanič**, direktor Turističnega združenja Portorož (TZP). Letos so na Dunaju že drugič, tokrat za ves teden, bili so tudi v Benetkah, odmevi na usmerjen način promocije pa so zelo ugodni.

V ponedeljek, prvi dan slovenskega tedna, so pri Martinjaku gostili avstrijske novinarje, v torek so imeli portoroški hotelirji v družbi s predstavniki Postojnske jame delavnico za turistične delavce, sinoči pa je ugledni koroški gastro novinar **Peter Lexe** predstavljal vina iz kleti Korenika&Moškon iz Kort in Joannes iz okolice Maribora.

K sodelovanju v tednu slovenske kuhinje pri Martinjaku, ki nosi ime po vasici ob Cerkniškem jezeru, od



Foto: Gorazd Šinik

Del ekipe, ki je predstavljala Slovenijo pri Martinjaku: Jan Ciglencečki (predstavnik STO na Dunaju), Gašper Čarman (Pri Danilu, Reteče), Tomi Kavčič (Pri Lojzetu, Zemono), Barbara P. Šimenko (lastnica Martinjaka), Helena Kavrečič (Rizi-bizi, Portorož), Maja Pak (direktorica STO), Vesna Čarman (Pri Danilu), Darko Maršič (Casa del Sal, Parecag), Špela Marinko (Fonda) in Janko Franetič (Rizi-bizi)

koder je rod lastnice restavracije **Barbare P. Šimenko**, so v TZP in dunajskem predstavništvu STO povabili tudi nekaj zvezdniških kuharjev, denimo **Tomaža Kavčiča**

z Zemona in **Janeza Bratovža** iz Ljubljane. A teden je bil predvsem primorsko, še posebej istrsko obarvan, saj so se ob Bevčiču in Baisu na Dunaju predstavili tudi

drugi. **Darko Maršič** iz Case del Sal iz Parecaga je dunajski publiku med drugim ponudil ocvrte sardone s krompirjevo omako in pi-ranskega brancina z žajbljem, predstavila se je ekipa iz portoroške restavracije Rizi bizi, oljkarja **Vanja Dujc** in **Egidio Žiber** (na Dunaj je poslal tudi vložene štor-te), nekaj vinarjev in predstavniki ribogojnice Fonda. Vse jedi so, kot se spodobi, začinjali s soljo iz Sečoveljskih solin.

## Dober odziv

*"Dunajčani so se na tovrstno predstavitev Slovenije dobro odzvali, s podobnimi akcijami moramo nadaljevati,"* pravi **Jan Ciglencečki**, predstavnik STO na Dunaju. Avstrijce, poudarja, gastronomija zelo zanima in je zanje tudi pomemben motiv za potovanja. Dodaja, da je minuli teden pripomogel k utrjevanju prepoznavnosti Slovenije, zlasti med gosti, kakršnih si turistični delavci najbolj želijo v svojem kraju.

**SAŠO DRAVINEC**