

# Uživanje z vsemi čutili

*Čudovita pestrost svetovnih okusov na enem mestu – Nešteto vrst hrane in pijače Slovenska večerja je bila deležna velikega zanimanja in odobravanja*

Ko je leta 1989 Carlo Petrini na španskih stopnicah v Rimu zaman protestiral proti odprtju restavracije McDonald's na tem posvečenem kraju in ustanovil gibanje Slow food, si še ni predstavljal, kaj je pravzaprav povzročil. Gibanje, katerega predsednik je, je danes razširjeno na vseh petih celinah in med njegovimi cilji je tudi sprememba zakonodaje o pridelavi hrane.

Njegov osnovni cilj ni povsem opraviti s hitro pripravljeno hrano, kot si marsikdaj napačno predstavljamo, ampak predvsem boj in zavzemanje za ohranitev tradicionalnih okusov. Z današnjim hitrim življenjskim tempom in predvsem globalizacijo se okusi močno spreminjajo. Tako se zgodi, da je v Sloveniji lokalna specialiteta losos, vina po svetu pa so si vse bolj podobna, ker sta v njih preveč izpostavljena človek in tehnologija in vse premalo »terroir«. Če ob tem pomislimo na enega zadnjih krikov tehnologije, ki iz vina »izloči« vodo in ga tako skoncentrira ...

Zamisel, da bi predstavili pestrost svetovnih okusov na enem mestu, se je pred dnevi uresničila na prireditvi Salone del gusto v Torinu. Organizator, gi-

banje Slow food kakopak, je v petih dneh nekaj čez 100.000 obiskovalcem ponudil čudovito priložnost za uživanje z malone vsemi čutili. Prireditev, smiselno razdeljena na štiri sklope, je bila namenjena res vsem ljudem, tudi tistim s plitvejšim žepom. Na »tržnici« so si obiskovalci dali duška ob ponudbi sirov, salam, vina, olivnega olja, slaščic, namazov, medu, kruha, rib, žganih pijač, sadja, gomo-ljik ... Marsikaj je bilo mogoče tudiokusiti in seveda kupiti. Cele družine so izrabile priložnost za seznanjanje z izdelki iz drugih regij, zlasti italijanskih, ki običajno le stežka zadejo v njihove trgovine. Za degustacijske kupone so ponujali svetovno znane sire, salame, namaze, omake ... in nekaj čez 2500 vin, tudi slovenskih. Ti-

sti, ki imajo malo več pod palcem, so se udeleževali tematskih delavnic, ki so bile že mesec dni vnaprej razprodane. Cigare in konjak, pivo, francoski siri proti italijanskim, podrti z rdečimi vini, tematska kosila in večerje, jogurti, mandeljni, čokolada in vino, marcipani, foie gras, chateau Margaux, chateau d'Yquem, madeira, tokaj, Moët & Chandon, syrah vs shiraz, veliki burgundci, Rioja in Priorato, sherry, chianti, vino nobile, brunello je le majhen izbor iz pestre ponudbe več kot 200 delavnic.

Slovenci smo v torinsko svetovno zakladnico okusov prispevali tolminski želodec, kraški pršut, medvedjo salamo, slivovko, višnjevo žganje, refošk, pletrski brie itd. Salon okusov smo začinili še s slovensko ve-

čerjo. Čeprav je bilo prostora za več kot 200 ljudi, so bila vsa mesta zasedena. Večerjo so pripravile tri znane slovenske gostilne Bobovnik, Franko in Pri Lojzetu. Ob vhodu so si udeleženci odtrgali kruh in nanj položili pršut. Črno rdekev z bučnim oljem in pohorsko salamo, joto v kruhovi sredici, jelena s polento in pirejem ter štrukljev tris so pospremila vina iz hiš Joannes, Movia, Santomas, Edi Simčič, Marjan Simčič, Vinakoper. Po besedah **Tonija Gomiščka**, predsednika novogoriškega omizja, so bili naši izdelki deležni zanimanja in odobravanja, sam pa je postal član šestčlanskega mednarodnega predsedstva Slow Food, kar je čast za našo državo.

**Robert Gorjak**

**VARTA**  
STROKOVNJAKI ZA BATERIJE



Foto Robert Gorjak

**Na tržnici okusov** – V Torinu je bilo predstavljenih nešteto vrst hrane in pijače iz različnih koncev sveta