

Sono sempre stato onorato di poter rappresentare il mio paese e fiero di essere uno chef Sloveno. Oggi più che mai sono anche certo che la strada giusta sia stata imboccata. La Slovenia è parte di un'associazione prestigiosa quale è Jeunes Restaurateurs d'Europe. Lo abbiamo voluto con decisione e anche quest'anno contiamo di dare il nostro contributo allo sviluppo di un sistema che diventa sempre più sinonimo di qualità. Come presidente ho l'impegno e la gioia di rappresentare quattro colleghi con i quali condivido la passione per il lavoro, per la nostra terra, per i suoi prodotti e i suoi vini. Ma non dimentico che il mio ruolo significa anche essere portatore di una cultura importante, quella delle Gostilne. Sono i nostri santuari dell'ospitalità, ovvero la capillare rete di trattorie e ristoranti che rappresentano non solo una fondamentale risorsa economica per la Slovenia, ma anche la prima chiave d'accesso per entrare in contatto con un posto ricco e meraviglioso.

Mi permetto di dire che la nostra è forse una missione più impegnativa rispetto a quella di altri paesi europei che possono contare su un sistema turistico e enogastronomico già avviato e dunque più evidente al pubblico di appassionati. Siamo certi però di essere agli attori di una sicura crescita che non si farà attendere e che si basa su tradizioni solide, qualità, paesaggi incontaminati. Il nostro lavoro in cucina prende spunto inevitabilmente dal territorio. La Slovenia è terra di colline e montagne. I prodotti sono legati sia alle tradizioni contadine quanto ai doni nudi e crudi che i boschi ci concedono. Solo un esempio sono i funghi e gli oli d'oliva superlativi accanto a carni, latte, burri e panne acide dal sapore autentico quanto ancora antico. I confini geografici sono stati avari con la Slovenia e a noi è capitato un piccolo pezzo di mare dal quale le saline slovene producono un sale unico al mondo. Infatti il mare avaro non lo è mai. Ci ha riservato anche pesci e crostacei esemplari, provenienti da fondali rocciosi e acque pulite. Vorrei anche spendere una parola per chi tra noi dedica il suo tempo al lavoro della vigna, sapendo che questo è anche un investimento per le generazioni future. La Slovenia ha una produzione in campo enologico che è in forte crescita, con una qualità finale sempre maggiore che premia sia gli investimenti fino ad oggi compiuti, sia i palati dei nostri clienti. Sono convinto che anche in questo settore avremo la possibilità di competere con sincerità. Il nostro compito di chef è quello di interpretare tutto questo, nel rispetto delle cose, facendo capire al pubblico europeo che vale la pena raggiungerci alle nostre tavole, visitare i nostri luoghi, apprezzare la cultura di un popolo che è parte integrante della storia d'Europa. Ringrazio tutti. Ringrazio sentitamente Jeunes Restaurateurs d'Europe per l'importante apporto che ha voluto dare e che darà in futuro alla condivisione della nostra identità.

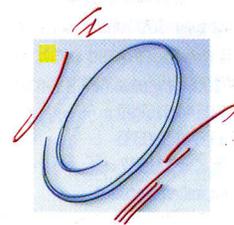
TOMAŽ KAVČIČ

PRESIDENTE JEUNES RESTAURATEURS D'EUROPE - SLOVENIA

Vedno mi je bilo v čast, da sem lahko zastopal svojo državo in ponosen sem, da sem gostinec. Danes sem, bolj kot kdajkoli, prepričan, da sem izbral pravo pot. Slovenija je del prestižnega združenja Jeunes Restaurateurs d'Europe. Tega smo si odločno želeli in tudi letos upamo, da bomo doprinesli k razvoju sistema, ki vedno bolj postaja sinonim za kakovost. Kot predsednik imam dolžnost in v veselje mi je, da zastopam štiri kolege, s katerimi delim strast do dela, do naše dežele in do njenih izdelkov ter vin. Hkrati pa se zavedam, da je moja naloga zastopati pomembno kulturo Gostiln. To so naša svetišča gostoljubnosti oziroma razvejana mreža gostiln in restavracij, ki ne predstavljajo samo temeljni gospodarski vir za Slovenijo, temveč tudi prvi stik s prečudovitim in bogatim prostorom. Naj povem, da je naše poslanstvo bolj zahtevno v primerjavi s poslanstvi v drugih evropskih državah, kjer lahko računajo na turistični in

enogastronomski sistem, že uveljavljen in zato bolj prepoznaven ljubiteljem. Hkrati smo prepričani, da pomembno prispevamo k nedvomni rasti, ki sloni na trdni tradiciji, kakovosti in nedotaknjenih pokrajinah, iz katerih naše delo v kuhinji nedvomno jemlje navdih. Slovenija je dežela gričev in hribov. Izdelki so vezani tako na kmečko tradicijo kot na pristne in surove darove gozdov. Sem na primer spadajo vrhunske gobe in olivno olje, poleg mesa, mleka, masla in kisle smetane pristnega in starodavnega okusa. Imamo majhen kos morja iz katerega pa v slovenskih solinah pridelujejo sol, ki je v svetu edinstvena. In morje nikoli ne skopari. Dalo nam je tudi zgladne primerke rib in rakov, ki izvirajo iz skalnatega dna in čiste morske vode. Nekaj besed bi rad namenil tudi tistim, ki svoj čas posvečajo obdelavi vinogradov in se zavedajo, da je njihovo delo naložba tudi za prihodnje generacije. Slovenska pridelava vina je v hitrem porastu in

kakovost, ki je vedno višja nagraduje tako vloženi trud, kot okus naših gostov. Naloga gostincev je da navedeno interpretiramo ob spoštovanju stvari in da evropski javnosti damo vedeti, da se splača uvesti za našo mizo, obiskati naše kraje in ceniti kulturo ljudstva, ki je sestavni del evropske zgodovine. Hvala vsem. Pristrčna zahvala združenju Jeunes Restaurateurs d'Europe za pomemben prispevek, ki ga daje in ki ga bo nadalje tudi v prihodnje z namenom delitve naše identitete.



**JEUNES
RESTAURATEURS
D'EUROPE**

Talant & Passion.