

Sju Michelin-stjärnor till ett av EU:s minsta medlemsländer

Slovenien, ett av de minsta länderna i EU, kommer nu för första gången med i den röda Michelinguiden. Sex restauranger får en stjärna var. En restaurang tilldelas två stjärnor.



Det lilla alpinlandet Slovenien har under flera år utmärkt sig som ett spännande matland. Där har man återuppväckt en stolt gastronomisk tradition tack vare ett antal kocktalanger – och då inte minst den självlärda kocken Ana Roš.

2018 utsågs Ana Roš till en av världens bästa kvinnliga kockar för sina insatser på restaurangen Hiša Franko, vilket skapat stora rubriker. Förra året utsågs Roš dessutom till officiell gastronomisk ambassadör för FN:s World Tourism Organization (UNWTO). Nu har även den berömda röda

Michelinguiden öppnat ögonen för Slovenien – och inte minst för Ana Roš.

Två stjärnor blev det för Hiša Franko, som ligger i bergsbyn Kobarid, när Michelin för första gången någonsin skulle dela ut de eftertraktade stjärnorna till Slovenien. Det tillkännagavs tidigare i dag. Ana Roš och restaurangen Hiša Franko var favorittippade på förhand, men det var ändå spännande inför avslöjandet att se vilka fler som skulle uppmärksammas för sina gastronomiska insatser.

Flera andra kockar har, i likhet med Ana Roš, bidragit till att sätta den gastronomiska kreativiteten på den slovenska landsbygden i rampljuset. I Vipava-dalen i den södra delen av landet har kocken Tomaž Kavčič på Pri Lojzetu skapat sig ett rykte som en av Sloveniens bästa restauranger. I Radovljica ger Uroša Štefelin nytt liv åt traditionella slovenska rätter från Gorenjska-regionen på sin restaurang Vila Podvin. Båda restaurangerna har fått varsin Michelin-stjärna.

Detsamma gäller för restaurangen Hiša Denk, som också ligger på landsbygden, nära den österrikiska gränsen, samt restaurang Dam i Nova Gorica, nära Italien och restaurang Atelje, som ligger i huvudstaden Ljubljana.

- Våra inspektörers val visar på den exceptionellt höga nivån på den slovenska, kulinariska scenen, kreativiteten hos de begåvade kockarna, de lokala ingrediensernas höga kvalitet och även kockarnas engagemang för en mer hållbar inställning till gastronomi. Våra inspektörer kan med glädje avslöja de restaurangerna som gör Slovenien till en så fascinerande och spännande internationell destination, som alla gastroturister bör upptäcka eller återupptäcka, säger Michelins internationella chef för Gwendal Poullennec, i ett uttalande.

Del av långsiktig strategi

Det är inte bara de slovenska kockarna som arbetar hårt. Bakom kulisserna har Ministeriet för teknik och ekonomisk utveckling tillsammans med Sloveniens turistbyrå i flera år försökt att marknadsföra och positionera Slovenien som ett gastronomiskt resmål. Denna strävan bär nu frukt.

Nyligen utsågs Slovenien till Europeisk gastronomisk region 2021. Med de nya omnämningarna i Michelinguiden blir Slovenien ännu mer uppmärksammat som en gastronomisk resdestination och kännedomen om det slovenska köket höga kvalitet ökar.

- De första slovenska Michelin-stjärnmottagarna är ett kvitto på att den slovenska gastronomin har varit redo för Michelins ankomst en tid. Att få motta stjärnor till sex olika restauranger under det första året är en extraordinär bedrift. Jag är särskilt nöjd med att mottagarna kommer från alla delar av Slovenien.

Framgången kommer i en tid när turismen står inför en av de värsta kriserna någonsin. Michelin-stjärnorna blir därför en stor uppmuntran och motivation för slovensk turism och är en möjlighet att höja landets profil och gastronomiska standard ytterligare, säger Maja Pak vid Sloveniens turistråd.

Slovenien har hittills klarat sig mycket väl igenom coronakrisen. Tack vare en tidig lockdown i mars fick man snabbt bukt med viruset och nu öppnar man gränserna för i stort sett alla länder i Europa.