

SPOROČILO ZA MEDIJE

Obeta se nam mesec kulinaričnih užitkov v Vipavski dolini.

Pomlad se prebuja, z njo pa tudi naši čuti za drobne užitke ob izbrani hrani in kozarcu vina. Izkoristite priložnost in spoznajte Vipavsko dolino tudi v drugačni luči – skozi njeno kulinariko in domače, a izpopolnjene tradicionalne vipavske jedi. Obiščite priljubljeni vinsko-kulinarični dogodek **Okusi Vipavske 2023**, ki poteka v idilični Vipavski dolini, deželi sonca in burje.

Festival vina in kulinarike **Okusi Vipavske** predstavlja svojevrstno izložbeno okno dinamike vinarstva v Vipavski dolini. Festival poteka že 15. leto v organizaciji Regijske razvojne agencije ROD Ajdovščina v sodelovanju z vipavskimi vinarji in lokalnimi mojstri kulinarike. Dogodek je namenjen vsem, ki se navdušujejo nad edinstvenimi kulinaričnimi presežki ter vrhunskimi vini.

Kulinarični mesec **Okusi Vipavske** poteka od 21. aprila do 21. maja po celotni Vipavski dolini, ko za vas kar 20 restavracij pripravlja posebne degustacijske menije iz lokalnih sestavin. Festival pa bo dosegel vrhunec 21. in 22. maja na osrednjem dogodku **Okusi Vipavske**, tokrat na novi lokaciji, in sicer v baročnem dvorcu Lanthieri, ki se nahaja v srednjeveškem jedru Vipave. Na dogodku sodeluje 30 vipavskih vinarjev, ki vam na okušanje ponujajo preko 100 različnih vrhunskih vin iz Vipavske doline.

Ko se strast ustvarjanja kuharskih mojstrov sooči z najnovejšimi sodobnimi pristopi doživimo nepozabna kulinarična doživetja.

V okviru festivala **Okusi Vipavske** vsako leto poteka **Kulinarični mesec**, ki obiskovalce vabi v raziskovanje najboljšega, kar na krožniku ponuja Vipavska dolina. Mesec kulinaričnih užitkov poteka med 21. aprilom in 21. majem, kar vam omogoča dovolj časa, da se prepustite razvajanju večine kuharskih mojstrov, ki sodelujejo na dogodku.

Gre za premišljen preplet spajanja tradicije in sodobnosti. Izkušeni kuharski mojstri imajo izjemno priložnost, da tradicionalne vipavske jedi oplemenitijo s svežim, inovativnim pridihom s področja najnovejših kulinaričnih trendov ter jim tako dajo svoj edinstven pečat.

Pri tem želimo doseči, da širšemu občinstvu ponudimo najboljše okuse iz kakovostnih lokalnih sestavin in domačih pridelkov, hkrati pa skrbimo za ohranjanje tradicije in dragocenih receptov prejšnjih generacij.

Kulinarična pot za okusno pomlad na vseh koncih Vipavske doline in tudi na njenih obronkih.

Letos lahko v Kulinaričnem mesecu obiščete kar 20 restavracij v Vipavski dolini, ki svojim gostom ponujajo posebej izbrane okuse jedi ter prave vipavske jedilnike.

Kulinarično pot lahko začnete v okolici Nove Gorice, in sicer v **Restavraciji Grad Kromberk** s chefom Alešem Šibavom, **Ošteriji Žogica** s chefom Matejem Vodanom, **DAM boutique hotel & restaurant** s chefom Urošem Fakučem ali v **Restavraciji Primula** s chefom Jožefom Žabarjem.

V osrednjem delu doline se lahko prepustite kulinaričnemu razvajanju v **Turistični kmetiji Arkade** s chefom Rokom Rupnikom, v **Turistični kmetiji Saksida** s chefom Markom Bolčino, v **Gostilni Termika** s chefom Aleksandrom Mladovanom ali v **Gostilni Sivi Čaven** s chefinjo Jasmino Črv Čermelj. Tudi v Vipavi in njeni okolici je veliko ponudnikov gastronomskih užitkov, kot so **Gostilna Podfarovž** s chefom Denisom Ibrišimovičem, **Gostilna in vinoteka Faladur** s chefom Erikom Batageljem, **Gostilna Krhne** s chefom Filipom Ferjančičem, **Gostilna picerija Anja** s chefinjo Anjo Paljk Fabjan, **Majerija** s chefom Matejem Tomažičem, **Gostilna Pri Lojzetu** na dvorcu Zemono s chefom Tomažem Kavčičem ter **Restavracija Na Žagi** s chefom Aleksom Semeničem.

Če se nahajate v bližini Ajdovščine, pa priporočamo obisk **Gostilne pri izviru Hublja** s chefom Tomažem Pižentom ali na višjih obronkih Vipavske doline, kjer se nahajata **Gostilna Tratnik** s chefom Tomijem Tratnikom in **Penzion Sinji vrh** s chefinjo Irmo Vidmar.

V okolici Branika svetujemo postanek za nepozabno razvajanje brbončic v **Ošteriji Branik** s chefinjo Patricijo Furlan ali na **Ekološki turistični kmetiji TONCEVI** s chefom Markom Smerajcem.

Okusna pomlad s tradicionalnimi in inovativni okusi po dostopnih cenah.

Lokalni mojstri kulinarike so za vas skrbno pripravili izbor odličnih in sezonskih domačih jedi, ki jih navdihuje lokalno izročilo in so značilne za okoliš Vipavske doline. Izbirate lahko med enohodnim ali večhodnim menijem, ter tradicionalnimi jedmi ali bolj drznimi kreacijami.

Meniji so cenovno dosegljivi vsakomur, saj si boste vipavsko joto in štruklje privoščili že za 10 €, najbolj zahtevni gurmani pa bodo za 110 € navdušeni nad nepozabnim kulinaričnim presežkom. Vsak meni lahko obogatite z izbrano spremljavo vrhunskih vipavskih vin, ki bodo predstavljena na letošnjem festivalu.

Za lažjo odločitev, katero restavracijo najprej obiskati, preverite seznam restavracij, njihove degustacijske menije in tudi cene jedilnikov na [spletni strani dogodka](#).

Za ljubitelje sladkih dobrot smo poskrbeli s sladolednimi mojstrovini iz lokalnih pridelkov.

Posebnost Kulinaričnega meseca so tudi letos priljubljeni **sladoledi Okusi Vipavske**, narejeni iz lokalnih sestavin, ki jih v tem mesecu v Vipavski dolini ponujajo priznane slaščičarne.

Prepustite se sladoledni ustvarjalnosti lokalnih mojstrov in uživajte v kreativnih in premišljenih sladkih kombinacijah.

S promocijo lokalno in ekološko pridelane hrane spodbujamo tesno sodelovanje med kmetijstvom in turizmom.

"Kakovost ni nikoli naključje. Tesno sodelovanje med lokalnimi ponudniki in kuharskimi mojstri, ki imajo filozofijo "z vrta na krožnik" dobesedno v krvi, postavlja Vipavsko dolino v sam vrh slovenske gastronomske ponudbe."

Brigita Habjan Štolfa, direktorica Regijske razvojne agencije ROD Ajdovščina

V letošnjem letu Kulinarični mesec poteka v okviru projekta sodelovanja lokalnih akcijskih skupin **EKO OKUSI SLOVENIJE**. V tem projektu na nivoju LAS Vipavska dolina sodelujejo Regijska razvojna agencija ROD Ajdovščina, ekološki kmet Kristijan Vidmar s Sinjega vrha in podjetje Okusi d.o.o., ki ga vodi chef Tomaž Kavčič. Temeljno vodilo je dvig prepoznavnosti produktov lokalne ekološke pridelave in predelave preko njihove uporabe v vrhunski kulinariki in preko ponudbe v specializiranih lokalnih trgovinah.

Festival Okusi Vipavske, ki je vrhunec dogajanja ob Kulinaričnem mesecu, se seli v baročni dvorec Lanthieri v Vipavi.

Kulinarični mesec bo dosegel vrhunec 21. in 22. maja s **Festivalom vina in kulinarike Okusi Vipavske**, ki bo letos premierno potekal na novi lokaciji, in sicer v prostorih Univerze v Novi Gorici v Lanthierjevem dvorcu, ki se nahaja v srednjeveškem jedru Vipave.

Prvi festivalski dan, ki bo potekal v nedeljo, je namenjen vsem ljubiteljem vina in kulinarike. Na dogodku boste imeli priložnost za okušanje vrhunskih vin med pogovori z vinarji, pridelovalci in mojstri negovanja okusov, za obisk zanimivih delavnic ali tržnice vipavskih dobrot ter tudi voden ogled Vinarskega muzeja Vipava.

Drugi festivalski dan, ponedeljek, je tudi namenjen vsem ljubiteljem vipavskih okusov, posebno pozornost pa posveča tudi strokovni javnosti, ki si želi globlji uvid v trenutne vinske sloge Vipavske doline. Letos Festival prvič gosti **Masterclass Okusi Vipavske**, ki bo potekal v čarobno lepi Avli Magna v dvorcu Lanthieri v Vipavi.

Obiščite Vipavsko dolino v najlepšem letnem času. Naj vas očarajo čudovita narava, razkošje izjemnih okusov in prijazni prebivalci.

Festival Okusi Vipavske je praznik. Dvignimo čaše!

Več informacij:

www.okusi-vipavske.si

Regijska razvojna agencija ROD Ajdovščina

tel.: 05 365 36 00, e-pošta: info@rra-rod.si