Bogovi v loncu
Renesančni obred iz kredence 18

Okusi na tujem
Na sicilskem festivalu kuskusa 24

Okusi Slovenije
Kapušin, Krasinec 26

Okusi

Priloga Slovenskih novic | izhaja ob sobotah

8. oktobra 2011 | letnik VIII | št. 39

Najnovejši Espressov vodnik restavracij tudi s Slovenci

Vodnik, ki mu Italijani celo bolj zaupajo kot najbolj prestižnemu v Evropi, francoskemu Michelinu, je v dodatku ocenil tudi pet slovenskih kulinaričnih hramov iz severne Primorske; Zemonu so prisodili 16 točk in je za znano videmsko restavracijo Agli amici celo druga najvišje ocenjena restavracija v pokrajini Furlanija - Julijska krajina

Vodniku po restavracijah znanega italijanskega časopisa L'Espresso dajejo italijanski ljubitelji dobre hrane in odličnega vina več veljave kot v Evropi najbolj relevantnemu ocenjevalcu, francoskemu Michelinu. To dokazujejo tudi s tem, da vodnik – najnovejša izdaja je izšla včeraj – pokupijo v gromozanski nakladi nekaj sto tisoč izvodov!

Zanimanje Italijanov za dobro kuhinjo je kajpak splošno znano, znanje njihovih chefov ni bilo nikoli sporno, saj je na primer **Massimo Bottura** (Osteria francescana v Modeni; mimogrede – njegov degustacijski meni smo predstavili v Okusih 21. maja letos) letošnji najboljši kuhar na svetu po izboru vrhunskih kuharjev – na tem mestu je nasledil dansko-makedonskega **Reneja Redzepija** (Noma, København).

Vodnik, ki je torej ugledal luč sveta včeraj, je svoj jezik in nos stegnil čez italijanske meje, tudi v zahodno Slovenijo in hrvaško Istro. In z oceno potrdil, da se smemo pohvaliti tudi Slovenci s svojim kuharskim znanjem.

K deželi Furlaniji - Julijski krajini so namreč pripisali še dodatek: Malo čez mejo v Slovenijo – in ocenili pet severnoprimorskih gostiln: Pikol v Novi Gorici, Žejo v Ozeljanu, Pri Lojzetu na Zemonu v Vipavi, Kraljestvo pršuta v Kobjeglavi in Ruj v Dolu pri Vogljah.

In ocene? Žeja: 13 točk, Kraljestvo pršuta 13,5, Ruj 14, Pikol 14 in Zemono 16 točk. V Furlaniji - Julijski krajini je bila najbolje ocenjena videmska gostilna Agli amici (njihov meni smo v Okusih predstavili 29. januarja letos), ki jo vodita **Emanuele Scarello** v kuhinji in sestra **Michela** kot sommelierka; njuna restavracija je dobila 17,5 točke. Drugo mesto pa sta si že razdelila **Tomaž Kavčič** z Zemona in restavracija Altran v kraju Ruda, 32 kilometrov od Vidma in 45 od Trsta. Zanimivo je, da se Scarello, ki ima tudi Michelinovo zvezdo, in Kavčič – oba tudi v združenju Jeunes restaurateurs d'Europe imenujeta kar brata po svoji kuharski filozofiji. Za Zemono so v vodniku zapisali: kuhinja, ki diši po lokalnih izdelkih in kreativnosti. Veliko skrb posvetijo strežbi, kruh na primer nadrobijo pri mizi. Pohvalili so tudi deserte in vinsko karto.

Pet slovenskih restavracij ob italijanski meji, ki so si zaslužile prostor v novem Espressovem vodniku, bo vsekakor občutilo, da so pohvaljene: v naslednjih tednih in mesecih lahko namreč pričakujejo povečan obisk italijanskih dobrojedcev.

J. S.

Kavčičev solni žar je znan po vsej Evropi.

Slavo gostilne Pri Lojzetu je še v Dornberku utrdila mama Katja, Tomaž jo le še nadgrajuje.

Tomaž Kavčič in Emanuele Scarello
(FOTO: DEAN DUBOKOVIČ)