

GORIŠKI RADIČ OSVAJA SLOVENIJO

Turistična zveza TIC Nova Gorica bo letošnji nastop na osrednjem turističnem sejmu Natour Alpe-Adria obogatila s slastnim dogodkom za novinarje. V četrtek, 2. februarja ob 10:30 uri vas vabimo na degustacijsko novinarsko konferenco o novi kulinarčni znamki GoGourmet, ki bo v Restavraciji JB v Ljubljani. Krožnike v goriških in drugih vrhunskih slovenskih restavracijah pozimi bogati svež goriški radič, najlepša zimska zelenjava v obliki rdeče vrtnice. Za gostinske ponudnike Goriške, ki je kulinarično med najbogatejšimi in najrazvitejšimi slovenskimi regijami, je goriški radič zvezda stalnica na zimskih jedilnik. Toda nanj prisegajo tudi kuharski mojstri drugod po Sloveniji, ki stavijo na sveže, sezonsko in slovensko. Med njimi je slavni Janez Bratovž, ki je postavil standarde vrhunske kulinarike v Sloveniji. Goriški radič pozimi rad vključi na svoj meni. Na dogodku se boste lahko prepričali, kako je hrustljav in kako je inovativno vpet v gastronomsko ponudbo na Goriškem in drugod po Sloveniji.

»Sukenski regut« hrusta v Ljubljani – goriška gastronomija na obisku pri JB-ju in na sejmu Natour Alpe-Adria

Po dragocenem radiču in drugih Okusih Goriške bo dišalo vse dni v času ljubljanskega turističnega sejma **Natour Alpe-Adria** med **1. in 4. februarjem**. Kako pomemben je avtohtoni sukenski regut za goriško regijo, kako se je razmahnil drugod po Sloveniji in kako ga vključujejo v turistično ponudbo, bo na novinarski konferenci v **četrtek, 2. februarja ob 10:30 uri v Restavraciji JB** v Ljubljani predstavila **Dejana Baša**, sekretarka in vodja Turistične zveze TIC Nova Gorica. Za dovršeno degustacijo bo poskrbel **vrhunski kuharski mojster Janez Bratovž, ki bo pripravil nekaj po goriško navdahnjenih jedi**, kot so goveji karpачo in poletna z goriškim radičem ali popečen goriški radič s kremo iz tolminskega sira in telečjo omako. V svojo družbo vas bodo na slastni tiskovni konferenci povabili tudi **Ošterija Žogica, restavracija Dam, restavracija Mama, gostilna Winkler in Oštarija Branik**, ki pozimi prisegajo na goriški radič in so prvi pristopili k novi gastronomski znamki Gogourmet. Ta bo opravljala vlogo posebne ambasade goriške kulinarike.

Nova Gorica in nova ambasada goriške gastronomije GoGourmet

»Lokalne goriške restavracije se prav od letošnje zime pod okriljem Turistične zveze TIC Nova Gorica povezujejo v **gastronomsko znamko Gogourmet**. Ta bo postala platforma za **povezovanje in širjenje tipičnih goriških sestavin ter receptov na jedilnike lokalnih gostincev**, obenem pa bo skrbela za izmenjavo znanj in vpeljevanje tipičnih goriških kulinarčnih sestavin in vipavskih vin na jedilnike drugih slovenskih kulinarčnih regij«, pripoveduje **Dejana Baša**. Ni naključje, da **prva takšna sestavina prav goriški radič**. Regut, kot posebni vrsti avtohtonega radiča pravijo na Goriškem, na goriških poljih gojijo že 150 let, in sicer z zahtevnim postopkom siljenja iz lastnega semena. Vsako zimo ga tako kuharji kot dobrojedci nestrpno pričakujejo, saj je nepogrešljiv. **Pridelava sukenskega reguta poteka kar devet mesecev in pravijo, da gre goriški radič vsaj devetkrat čez roke**. Začne se s setvijo zgodaj spomladi in večkratnimi žetvami. Svojo »buro« posebnega radiča najboljše goriške restavracije rezervirajo še pred zimo, saj je povpraševanja vsako



Nova Gorica

Nova doživetja

let več od ponudbe. Je **najbolj slavna zimska solata**, vendar je pripraven tudi za širšo uporabo v kulinariki. Goriške restavracije, ki posebej cenijo lokalno kulinarčno tradicijo in ponudbo tipičnih jedi, bo od sedaj naprej mogoče prepoznavati tudi zaradi znamke in podobe GoGourmet, ki bo takšne jedi posebej označevala na jedilnih listih.

Ujemite dneve goriškega radiča v Novi Gorici in zelenem zaledju Goriške

Dneve goriškega radiča, ki jih uvaja sejem Natour Alpe-Adria, največji sejmski dogodek za promocijo turizma v Sloveniji in ena ključnih tovrstnih prireditev v regiji, je **najlepše doživeti v lokalnem okolju Nove Gorice in v zelenem zaledju Vipavske doline. Goriški radič bo na jedilnik kraljeval še vsaj do polovice februarja**, zato ne zamudite sezone. Še prej pa si svoj sedež rezervirajte na slastnem dogodku v restavraciji JB na Miklošičevi ulici v Ljubljani - **do 31. januarja** oziroma do zapolnitve mest vašo rezervacijo pričakujemo na e-naslovu: tzticng@siol.net.

Več informacij:

Dejana Baša, vodja Turistične zveze – TIC Nova Gorica
e: tzticng@siol.net, t: 05 33 04 600
w: www.novagorica-turizem.com