

Nova Gorica

Nova doživetja

SLADKA DOŽIVETJA MESECA VRTNIC V NOVI GORICI Premiera pralinéja Burbončica – darilo mestu ob 70. obletnici

Nova Gorica je za svoj 70. rojstni dan dobila svoje praline iz čokolade in vrtnic, poimenovane po burbonkah, ki pravkar dehtijo na vrtu Samostana Kostanjevica, v najlepšem vrtničnem nasadu te vrste v Evropi. Čokoladno-rožne burbončice bo mestu v času Festivala vrtnic podarila Turistična zveza TIC Nova Gorica v sodelovanju z goriškimi gostinci, povezanimi v kulinarčno znamko GoGourmet. Če smo pozimi v Novi Gorici uživali v sladici iz goriškega radiča (t.i. zimske vrtnice), pomočenega v čokolado, je pomlad postregla s cvetočimi burbonskimi vrtnicami, ki prav tako prijeteljujejo s sladkimi okusi. Turistična zveza TIC Nova Gorica je v času sezone goriškega radiča združila goriške gostince v kulinarčno znamko GoGourmet, ki jih povezuje uporaba tipičnih goriških sestavin in receptov v kuhinji. Ob Festivalu vrtnic goriški gostinci nudijo vrsto pregrešnih sladic, ki jih predstavljajo na dogodku ob premieri prve novogoriške praline.

Prva novogoriška pralina Burbončica se predstavi

V maju je najlepše doživeti Novo Gorico, saj zacvetijo vsi parki in grmi vrtnic, ki so simbol mesta. Za obzidjem samostana Kostanjevica se skriva najlepša zbirka vrtnic burbonk v Evropi, ki je navdahnila novo sladko doživetje in spominek za obiskovalce Nove Gorice. Burbončica je čokoladna pralina v ovoju iz sušenih cvetov vrtnic, ki se pregrešno stopi v ustih. Ob 70. obletnici mesta so jo razvili pri Turistični zvezi TIC Nova Gorica v sodelovanju z goriškimi gostilnami in restavracijami GoGourmet. **Dejana Baša, vodja Turistične zveze TIC Nova Gorica**, je pobudnica projekta: »Vsi se radi posladkamo s čokolado. Če ji dodamo še vrtnico, simbol Nove Gorice, povežemo naravno in kulturno dediščino z gastronomijo regije. Burbončice bodo na voljo vse leto, tako da bodo lahko obiskovalci vzeli košček doživetij s seboj domov. Ponosna sem, da nadaljujemo s povezovanjem goriških gostincev pod okriljem kulinarčne znamke GoGourmet. Vedno več restavracij in gostišč se pridružuje pobudi, v kateri si prizadevamo, da bi tipične goriške sestavine kraljevale v jedeh in na mizah. Vesela sem, da nam je že drugič s skupno temo uspelo povezati najboljše goriške chefe. Njihova kreativnost rodi čisto osebne in raznolike kreacije, za katere čutimo, da so del iste GoGourmet zgodbe.«

Restavracije in gostilne GoGourmet v času Festivala vrtnic

Ob Festivalu vrtnic, ki v Novi Gorici poteka do konca meseca, sodeluje 7 restavracij, ki za obiskovalce pripravljajo tematske sladice. **Ošterija Žogica** je pripravila sladico Štiri skrivnosti gospe Rozalije, **restavracija Dam** goriško vrtnično kremšnito, **gostilna Winkler** z Banjške in Trnovske planote hribovsko vrtnico, mousse iz vrtnice lahko poizkusite v novi **gostilni Termika** v kampu Lijak, **Ošterija Branik** pa vas pričakuje s sladico 1000 rožnih lističev. Sladka presenečenja iz vrtnic so tudi del pomladnih jedilnikov v restavracijah skupine HIT in v restavraciji Grad Kromberk.

Kulinarčna ambasadorka Goriške – znamka GoGourmet

Na Goriškem je veliko interesa za vključitev v kulinarčno znamko GoGourmet, ki postaja platforma za povezovanje in širjenje goriških sestavin ter receptov na jedilnike lokalnih gostincev, obenem pa skrbi za



NOVA GORICA

Nova doživetja

izmenjavo znanj ter zastopanje tipičnih goriških jedi in vipavskih vin v drugih slovenskih kulinarčnih regijah. Gostinci in ponudniki v skupni znamki GoGourmet prepoznajo prednosti, ki jim jih omogočata organizirana **promocija in druženje**. Najpomembneje pa je, da obiskovalce Nove Gorice vsakič pričaka sveže presenečenje v mestu in na zelenem podeželju Spodnje Vipavske doline. Novi letni časi prinašajo nova doživetja in nove kreativne ideje za popestritev jedilnikov.

Več informacij:

Dejana Baša, vodja Turistične zveze – TIC Nova Gorica

e: tzticng@siol.net, t: 05 33 04 600

w: www.novagorica-turizem.com