

PREDSTAVITEV TURISTIČNEGA KULINARIČNEGA PAKETA *KRAS/CARSO FOOD TOUR: UNIKATNO POPOTOVANJE V DOŽIVETO OKUŠANJE PRISTNEGA KRASA*

JASNA FAKIN BAJEC

Inštitut za kulturne in spominske študije ZRC SAZU
jasna.fakin@zrc-sazu.si

Izvleček: Prispevek predstavlja vsebino turističnega kulinaričnega doživetja z naslovom *Kras/Carso Food Tour: unikatno popotovanje v doživeto okušanje pristnega Krasa*, ki ga je Društvo za razvoj kmetijstva in turizma Planta s Krasa javnosti predstavilo maja 2019. Turistični paket je bil dokončno oblikovan v okviru mednarodnega projekta MEDFEST (Sredozemska kulinarična dediščinska izkušnja: kako ustvariti trajnostne turistične destinacije). Njegova zasnova temelji na novih trendih pri razvoju turizma v 21. stoletju in smernicah Slovenske turistične organizacije, ki turizem razvija po merilih 5-zvezdičnih doživetij (ang. Slovenia Unique Experiences), trajnosti in višje kakovosti. Prispevek pod drobnogled postavlja tudi pogoje za pridobitev znaka edinstvenih avtentičnih doživetij.

Ključne besede: gastronomija, 5-zvezdična turistična doživetja, merila, tradicija, sodobnost, Kras

Uvod

Društvo za razvoj kmetijstva in turizma Planta, katerega člani so priznani gostinci, lastniki turističnih kmetij in drugi ponudniki domačih kulinaričnih izdelkov in storitev s Krasa, se od svoje ustanovitve leta 2007 ukvarja z razvojem turizma na podeželju. Njihova ponudba temelji na predstavitvi kulinarične tradicije kraške pokrajine, vendar so njihove zgodbe vedno prepletene s sodobnimi znanji, kreativnostjo in inovativnostjo. Ob ustanovitvi društva so obudili odmevno turistično prireditev Mesec Krasa oz. Mesec kraške kuhinje,¹ v spomladanskih mesecih

pa nas v zadnjih letih ozaveščajo o pomenu zelišč, divjih rastlin in njihovi vlogi v kraški kulinariki. Oblikovali so kulinarični festival Divji okusi Krasa, kjer tako kot pri Mesecu kraške kuhinje različni kraški gostinci mesec dni v svojih restavracijah ali na kmetijah ponujajo jedi, obogatene z divjimi rastlinami. V letu 2019 so svojo ponudbo nadgradili z novo zgodbo, to je kulinaričnim doživetjem *Kras/Carso food tour: unikatno popotovanje v doživeto okušanje pristnega Krasa*, ki je njihovo

kjer so stregli hrano, mesec dni ponujali značilne kraške jedi, pripravljene po starih receptih, in vina kraških vinarjev. Med ponudniki so bile usklajene tudi cene. Akcijo, ki so jo podprla še lovška, športna, kulturna in druga društva, šola in nekatere vaške skupnosti s komenskega Krasa, so dopolnjevali še s prireditvami, predvsem prikazom že pozabljenih domačih šeg in navad. Od leta 2001 do leta 2007 Občina Komen prireditev z naslovom Mesec Krasa ni več organizirala, vnovič pa so jih oživel leta 2007, ko je pobudo prevzelo Društvo za razvoj kmetijstva in turizma Planta in se povežalo s podobno prireditvijo na tržaškem Krasu (Fakin Bajec 2011: 274).

¹ Leta 1996 je v okviru Občine Komen Odbor za kmetijstvo in turizem, kateremu je predsedoval Vid Sorta, začel izvajati akcijo Mesec Krasa, ki se je do leta 2000 odvijala v jesenskem času. Namen akcije je bil na komenskem Krasu, kjer je bil razvoj turizma nekoliko zapostavljen, oživiti turistično ponudbo, predvsem pa pritegniti goste iz zalednih krajev in ta del Krasa predstaviti tudi ostalim prebivalcem Slovenije. V okviru akcije so po gostilnah, restavracijah in drugih lokalih,

va dosejanja prizadevanja povezala v celoletno doživetje. Ideja za paket je med člani društva tlela nekaj časa, dokončno pa je bila oblikovana v okviru mednarodnega projekta MEDFEST (Sredozemska kulinarčna dediščinska izkušnja: kako ustvariti trajnostne turistične destinacije), ki so ga v letih 2016–2019 vodili sodelavci ZRC SAZU, Geografskega inštituta Antona Melika.²

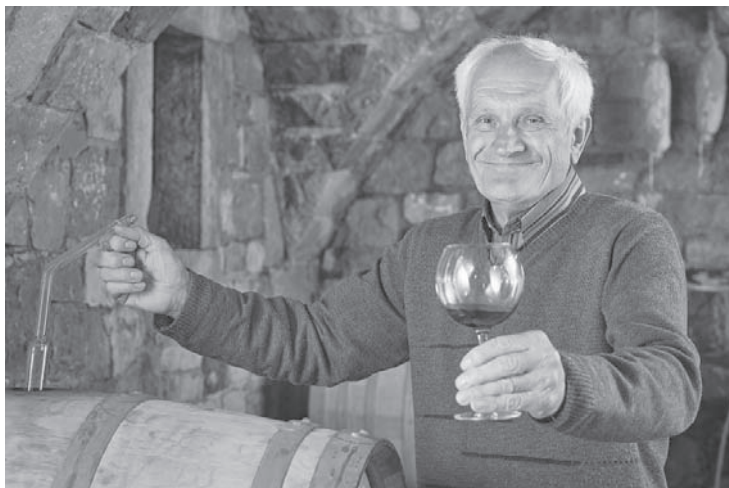
Namen članka je predstaviti kulinarčni paket na Krasu in njihove snovalce, hkrati pa spregovoriti o novih trendih v turizmu, katerim sledi tudi Slovenska turistična organizacija (STO), ki v jedro turističnega razvoja postavlja trajnostni oziroma zeleni turizem s poudarkom na gastronomskih in kulturnih doživetjih. Slovenija bo v letu 2021 tudi nosilka naziva *Evropska gastronomska regija* – to je laskavi naslov, ki ga podeljuje Mednarodni inštitut za gastronomijo, kulturo, umetnost in turizem (IGCAT). Cilj projekta ni samo odmevna, mednarodna promocija nacionalne kulinarike in gastronomije, temveč poudarja edinstvenost slovenskih kulinarčnih kultur, izobraževanje za bolj zdravo in sonaravno življenje, spodbuja inovativnost v gastronomiji ter tesnejša medsektorska povezovanja na področju prehranske politike, ga-

stronomije, gostinstva, turizma, kmetijstva, zdravja, izobraževanja in trajnostnih načel v ekonomskem, kulturnem, socialnem in okoljskem smislu (Spletni vir 1). Zato v STO poseben pomen pripisujejo tudi gastronomiji, ki je po *Strategiji trajnostne rasti slovenskega turizma 2017–2021* prepoznana kot eden od desetih vodilnih turističnih produktov. Tem načelom smo sledili tudi pri pripravi kraškega kulinarčnega paketa *Kras/Carso food tour*. Gastronomija naj bi namreč veliko pripomogla k razvoju odličnih doživetij z dodano vrednostjo oziroma butično 5-zvezdično ponudbo. Kaj pa to sploh pomeni?

Novi trendi v turističnem razvoju

V dobi, ko se vsi soočamo z izzivi, povezanimi z reševanjem posledic podnebnihi sprememb in negativnim vplivom človeka na okolje, neenakomerno porazdelitvijo političnih in gospodarskih moči, neenakostjo med spoloma, staranjem prebivalstva in bliskovitim napredkom na področju informacijskih in tehnoloških znanosti, se seveda spreminja tudi turistična industrija in navade, pričakovanja, vrednote turistov. Trenutno je postal turizem najpomembnejša gospodarska dejavnost. Svetovna turistična organizacija navaja, da je bilo v letu 2018 zabeleženih 1,4 milijarde turističnih prihodov, v Evropi 710 milijonov. V svetovnem merilu so turisti ustvarili 1,7 trilijonov ameriških dolarjev (World Tourist Organisation 2019: 18). V Sloveniji je bilo v prvih devetih mesecih leta 2019 zabeleženih več kot 5,1 milijona prihodov turistov in več kot 13,2 milijonov njihovih prenočitev, kar je za 5,8 % več prihodov in 2 % več prenočitev kot v istem obdobju prejšnjega leta (Spletni vir 2). V publikaciji Svetovne turistične organizacije še lahko preberemo, da je razvoj svetovnega turizma v mnogih skupnostih in pri posameznikih pripomogel k spremembi in izboljšanju življenja, vendar je pri tako visoki rasti potrebno učinkovito upravljanje destinacij, da turizem ne bo uničeval okolja,

² Glavni cilj projekta je bil razvoj trajnostnih kulinarčnih doživetij, predvsem v podeželskem obalnem zaledju, kot pomembnih spodbujevalcev »alternativnih« in trajnostnih turističnih destinacij. Z zavedanjem, da so trajnostna kulinarčna doživetja pomembni alternativni turistični proizvodi, povezani s tradicijo, lokalno pridelavo in okoljem, ter kot taki privlačni za turiste, so partnerji v okviru pilotnih akcij oblikovali osem turističnih paketov, ki bi pritegnili nove obiskovalce, izboljšali gospodarske dejavnosti izven sezone, spodbujali socialni razvoj podeželskih območij obalnega zaledja, zaščitili kulinarčno dediščino ter ozaveščali o pomenu lokalne proizvodnje, predelave hrane in s tem povezanih znanj (več gl: <https://medfest.interreg-med.eu/>). Vodilni partner projekta je bil ZRC SAZU, Geografski inštitut Antona Melika. Vodja projekta je bila dr. Nika Razpotnik Visković, vodja pilotne akcije na Krasu pa dr. Mateja Šmid Hribar. Pri razvijanju kraškega paketa sta sodelovala še dr. Primož Pipan in avtorica pričujočega članka ter sodelavci Javnega zavoda Komenski Kras.



Vinogradnik Bogdan Cotič z
»Buntove« kmetije v Škrbini,
2019 (foto: Marjan Močivnik).

naravnih danosti, kulture in kvalitete življenja tam živečih. Zato mora tudi turistični razvoj slediti ciljem trajnostnega razvoja in izgradnje boljše prihodnosti (World Tourist Organisation 2019: 2).

Sodoben turist ni več zadovoljen s klasično ponudbo, povezano s poležavanjem na obali, pohodništvom v hribe ali zdravljenjem v toplicah, temveč sledi novim turističnim trendom, ki jih poudarja tudi znak 5-zvezdičnih doživetij (ang. Slovenia Unique Experiences). Tega podeljuje Slovenska turistična organizacija (STO). Znak zagotavlja, da je zbirka edinstvenih avtentičnih doživetij najboljše kakovosti in v skladu s trajnostnimi načeli delovanja v turizmu. Ponudbo mora zaznamovati prevladujoča tema (prim. iz kulinarike, kulture, športa, narave, zgodovine ipd.), prepletena z lokalnim karakterjem ter osebnim pristopom in odnosom do gosta. Doživetje mora biti najboljše kakovosti (premium), individualno in butično; ponudnik pa mora zagotoviti celotno organizacijo, trženje, komunikacijske in rezervacijske kanale (Spletni vir 3). Glavna merila, ki identificirajo najboljše slovensko doživetje, pa so: lokalno, avtentično, edinstveno, izkustveno,

zeleno, butično, premium, dodana vrednost, sezonalizacija³ in 5-zvezdično (prav tam).

Podrobna analiza pravil pokaže, da mora doživetje odražati lokalno identiteto ter skozi domačo zgodbo podpirati lokalne kulturne in naravne elemente, ki označujejo posebnosti območja (prim. kamen, veter, reka, polja, hribi, gozd ipd.). Dušo zgodbi seveda dajejo domačini, zato se priporoča interakcijo gosta z lokalnim prebivalstvom, ki na različne načine spregovori o svojem načinu življenja nekoč in danes (prim. preko kulinarike, obrtne dejavnosti, kulturnih in pohodniških poti, festivalov, novih aplikacij ipd.). Lokalna identiteta se mora odražati tudi v kulinarčni ponudbi in spominkih. Merilo avtentičnosti oziroma pristnosti odraža zahtevo, da doživetje predstavlja naravo, kulturo, ljudi območja, na katerem se izvaja. To ne pomeni, da se kopirajo prakse ali zgodbe drugih turističnih destinacij (prim. ponudba sivke iz Toskane). Doživetje mora izražati tudi izkustveno noto in obiskovalca nagovarjati na čustveni in praktični ravni. Turist z aktivno udeležbo na delavnicah (prim. kuharska delavnice, delavnice tradicionalnih obrtnih izdelkov, udeležbe v kmečkih opravilih ipd.) ne samo spremlja, obišče, si ogleda kulturne posebnosti

³ razvoj turističnih vsebin izven glavnih turističnih sezon

Del članov društva Planta s predsednico društva Aleksandro Pelicon v Coljavi, 2019 (foto: Marjan Močivnik).



območja, temveč na praktičen način »stopi« v kulturo tamkajšnjih ljudi. S tem se gost tudi nauči novih stvari, hkrati pa ponudba lahko vključuje različna presenečenja. Pomembno je še, da ima doživetje prvine edinstvenosti in odkriva skrite koticke sveta (prim. sprehodi po vinogradih, poljih, travnikih, gozdovih), kjer ni interneta in telefonskega signala ipd. Med visoko turistično ponudbo spadajo tudi paketi, ki vključujejo nočno opazovanje zvezd, pitje vode iz naravnih izvirov, uživanje hrane z domačega vrta, adrenalinsko ali aktivno raziskovanje podeželja ipd. (Peljhan 2019). V nasprotju z masovnim turizmom so trenutno v trendu prihodi manjših skupin ali celo posameznikov, ki od doma pobegnejo le za dva, tri oziroma do sedem dni. Sodobni, petični turist se želi spočiti v novem okolju, pozabiti na stres in naporno vsakdanje življenje. Zato išče t. i. individualno ponudbo, namenjeno le njegovim potrebam, znanju in želji po raziskovanju. To odraža tudi merilo butičnosti, ki obiskovalcu omogoča občutek intimnosti in možnost, da se poveže z vodnikom in drugimi udeleženci turističnega paketa. Ponudba ne sme biti dostopna vsem turistom, temveč mora biti ekskluzivna le za peščico. Kot najpomembnejše merilo pa velja izpostaviti varovanje okolja – torej zelen pristop, kar pomeni, da ni plastične embala-

že, gost ne onesnažuje okolja, izpostavlja se pohodništvo, kolesarstvo, ponudba različnih navadnih in modificiranih koles ali možnost najetja električnih vozil.

Z drugimi besedami, sodobni turist si želi pozabiti na vsakodnevne skrbi, odtujenost (osebno, družbeno), spoznati drugačno okolje ter ga polno doživeti. Ne želi si narave in kulture le videti, temveč ju polno izkusiti. S tem želi odkrivati pristnosti različnih kultur, preprostost in hkrati doživeti raznolike aktivnosti (adrenalinski šport, kolesarjenje, tek ...). In kako ta merila vključiti v edinstven kulinarčni paket in hkrati nagovoriti domačine, da živijo v edinstveni in butični pokrajini?

Kras/Carso Food Tour ni zgolj turistično kulinarčno doživetje po Krasu, temveč zgleden primer sodelovanja med ponudniki

Pri snovanju kulinarčnega paketa smo si vsi udeleženi zadali nalogo, da upoštevamo merila 5-zvezdičnih doživetij in oblikujemo pakete z višjo dodano vrednostjo, namenjene petičnim in ozaveščenim gostom, ki si v kraškem okolju želijo spoznati naravne in kulturne znamenitosti, se sprostiti v mirnih in odmaknjenih koticčkih kraških vasi, sklepati nova poznanstva ter se naučiti različnih praks, povezanih s predelavo in uživanjem



Ponudnik Dejan Kukanja iz Komna (foto: Jasna Fakin Bajec, maj 2019).

hrane. Končno različico paketa smo snovali skoraj eno leto, s tem, da so se že pred tem člani društva veliko pogovarjali, kako bi svoji dosedanji ponudbi dodali dodano vrednost. Zaradi tega je društvo za svoje člane organiziralo več strokovnih izobraževanj in izletov v tujino, kjer so spoznavali uspešne prakse. Po enoletnem intenzivnem sodelovanju med ponudniki in nami – raziskovalci ZRC SAZU – smo kraško kulinarico doživeti strnili v štiri tematske sklope, v katerih prevladujejo kulinarčne teme, povezane s kraško naravo, podnebjem, znanjem in karakterjem Kraševcev in Kraševk.

Metodologija priprave ponudbe je temeljila na pogostih sestankih med glavnimi člani društva in sodelavci ZRC SAZU, poglobljenih intervjujih s člani društva, skupno interaktivno delavnico, ogledom dobrih praks v tujini ter testiranjem pripravljenih paketov. Skozi intervjuje smo želeli spoznati zgodovino in izkušnje družin, njihove posebnosti, razmišljanja, ponudbo in želje. Glavno vodilo končne priprave paketa pa je bilo vrednotenje kraška narave in njenih kulinaric-

nih sestavin, pomen tradicionalnih kulinaricnih znanj in domačih okusov, ustvarjalna in inovativna znanja ponudnikov ter sočuten odnos do gostov. Paketi zajemajo tudi različna izkustva, njihova osrednja tema pa je na drugačen način spoznavati posebnosti kraške kuhinje nekoč in danes.

Krajsa predstavitev posameznih paketov

Spomladanski paket »Kraška zelišča in divje rastline – sprostitvev in užitek na cvetočih kraških travnikih in gmajnah« goste ozavešča o botanični pestrosti kraških rastlin na gmajnah in travnikih. Že od nekdaj so kraško spomladansko kulinariko zaznamovala prva sveža zelišča, ki so jih naše *none* vključevale v jedi. Vsaka gospodinja je na svojem vrtu imela kotiček z zelišči, kjer ni smel manjkati peteršilj, zelena, timijan, lovor idr. Na kraških gmajnah pa je moč nabrati šetraj, koromač, meliso, meto in divje rastline, kot so šparglji, kopriva, regrat. Na krožniku nam ti ne pričarajo le naravnih in močnih okusov, ki so nam danes nekoliko neznan, temveč kar celotno kraško divjino. K tradicionalni kraški kuhinji, ki jo v spomladanskih dneh zaznamujejo zeliščne frotalje, regratova solata, zelenjavne mineštre, danes priznane kraške kuharice in kuharji dodajo še novodobne jedi s sestavinami ali izdelki, pridelanimi ali vzrejenimi na Krasu (mlečni izdelki, suhomesni izdelki, kraški med, jagnjetina, svinjsko meso idr.). V okviru spomladanskega kulinaricnega paketa pa se lahko gost na spomladanskem soncu še poduči o posebnostih divjih rastlin, veččinah nabiranja zelišč ali pripravi zeliščnih mil, mazil in tinktur. Gurmane pa bo na zeliščni njeni pričakala *marenda* (dopoldanska malica) – prav taka, kot so jo Kraševci na polju zaužili ob večjih kmečkih delih, kot so bili košnja in spravilo sena, žetev žita in trgatav.

Tema drugega kulinaricnega paketa je pomembna sestavina v kraški kulinariki, in sicer suhomesni izdelki, med katerimi kraljuje pršut. Naslov paketa »Kraški pršut – kulinaric-

Predstavitve turističnega paketa novinarjem na Buntovi domačiji v Škrbini (foto: Jasna Fakin Bajec, maj 2019).



no bogastvo, plod dolgoletnih izkušenj kraških kmetov in posebnosti kraške narave« že nakaže, da znanja o pripravi in sušenju pršuta niso sodobna, temveč veljajo za tradicionalno večščino Kraševcev, ki so v preteklosti bolje znali prisluhniti podnebnim posebnostim. Vetrovni in mrzli zimski dnevi, ko burja še danes pometa po ozkih kraških *gasah* (ulicah), so kot nalašč za pomemben družinski praznik oziroma na Krasu imenovan svinjski praznik, ko se gospodar, družinski člani, sosede ali prijatelji zberejo na kmečkem *borjaču* (dvorišču) in zakoljejo prašiča. Mrzel zrak ohladi meso in ustvari dobre pogoje za pripravo svežih in suhomesnih izdelkov. Priprava in zorenje pršuta zahteva posebne postopke soljenja in sušenja. Ves trud pa je poplačan, ko se na roke narezana rezina pršuta kar stopi v ustih. V tej kulinarični ponudbi lahko gost spozna celoten postopek soljenja in sušenja pršuta, lahko pa se tudi izkusi v njegovem ročnem rezanju.

Med kraškimi vinskimi posebnosti pa ne gre izpustiti vina teran, kateremu je namenjen tretji tematski paket z naslovom »*Kraško vinogradništvo – preplet podnebja, kraške rdeče zemlje, znanja in marljivih rok kraškega človeka*«. Paket zaznamuje tako spoznavanje zgodovine vinogradništva na Krasu kot učneje tradicionalnih in sodobnih znanj o pri-

delovanju terana in belih sort, ki se na Krasu prenaša iz roda v rod. Med najbolj priznanimi vini je seveda kraški teran – avtohtono temnordeče vino, pridelano na kraški rdeči zemlji (terri rossi ali jerini) iz sorte refošk. Njegove blagodejne učinke so poznali že Rimljani. Ponudniki tega paketa bodo goste z veseljem povabili tako v svoje podzemne kleti, kjer bodo lahko okušali tudi druge sorte vin in spoznali razvoj kraškega kletarstva, kot na največji kmečki praznik – *bendimo* (trgatev). Prav šege in navade, povezane s trgatvijo, lahko pričarajo nepozabno doživetje ter spoznavanje o prepletu kraške kulture in narave z gostoljubnostjo kraškega človeka.

Črti, zadnji paket pa temelji na stari gostinski dejavnosti, saj so v mnogih kraških gostilnah ali *ošterijah*, kot jim rečejo na Krasu, že v 19. stoletju vedeli, kaj njihovi gostje (takrat furmani, popotniki in kasneje turisti) cenijo na gostilniškem meniju. Čeprav takratna ponudba ni bila bogata, je vedno vsebovala lokalne kulinarične sestavine z domačih vrtov, njiv in okoliških kmetij. Danes ni nič drugače in vsak gurman v okviru paketa »*Kraška visoka kulinarika – kjer se tradicija starih gostiln sooči s sodobnostjo in ustvarjalnostjo*« spozna, da med ponudnikom visoke kulinarike lokalni okusi in sestavine veljajo za pomembno merilo. Butičnost in pristnost

ponudbe dodatno bogatijo degustacijski meniji s štirimi, šestimi ali osmimi hodi, vrhunsko dodelani krožniki, vinska spremljava, dodatna degustacijska ponudba in seveda čas, ki ga vsak kuhar ali kuharica ter natarak ali natararica posveti svojemu gostu. Kot poudarjajo priznani kraški kuharji in kuharice, tu ni prostora za hitenje, temveč ob vrhunski hrani spoznati kulturo kraškega človeka med tradicijo in sodobnostjo.

Kratka predstavitev ponudnikov

Ponudniki, ki prepletajo niti kulinaričnega paketa v celoletno zgodbo, se zavedajo, da brez tradicije ni inovacije, brez spoštovanja narave in domačih sestavin ni dobrih okusov, brez drznosti in vztrajnosti ni uspeha, brez medsebojnega spoštovanja ni osebnega zadovoljstva. Hkrati jih družijo spoznanje, da lahko hrana poveže ljudi, ustvari medsebojno zaupanje in splete dobre medsebojne odnose. Ob pristnih, razumevajočih in sproščujočih pogovorih se lahko rodijo tudi uspešne poslovne odločitve. Vsak ponudnik ob kulinaričnem doživetju želi na svoj način predstaviti svojo vas in družino, kjer črpa navdih za svoje delo. Nekatere zgodbe nadgrajujejo tradicijo družine, druge odkrivajo poslanstvo vrhunske kuhinje, spet tretje se oblikujejo povsem na novo. Vse pa sledijo prepričanju, da le lokalne sestavine iz bližnjega gozda, z gmajn, njiv ali kmetij lahko prinesejo domač in vrhunski okus. Kdo pa so glavni snovalci doživetja, ki se še kako zavedajo pomena medsebojnega sodelovanja in načina prepleta preteklih znanj s sodobnimi trendi in pogoji?

To so Turistična kmetija Ostrouška-Pelicon iz Coljave, Gostilna Skok iz Štorij, Gostilna Komel iz Kobjeglave, Turistična kmetija Krasberry, Vanesa Jež z Gorjanskega, Kmetija »Pri Buntovih« iz Škrbine, Gostilna Špacapan iz Komna, vinogradnik Dejan Kukanja iz Komna in Dediščinska kmetija Čilčevi s Pedrovega. Da vendarle ne bomo preveč razkrili, saj si ponudniki želijo, da vsak

gost na svoj način začuti njihovo ljubezen do kulinarike, naj navedemo le njihov glavni moto, ki je bil večkrat izpostavljen v poglavljenih intervjujih in lepo odraža posebnosti vsakega gostitelja.

Aleksanda Pelicon ali Sandra, kot ji rečejo domačini, s Turistične kmetije Ostrouška-Pelicon iz Coljave (Sandra je tudi predsednica društva Planta in glavni steber ohranjanja kraške kulinarike), pravi: *»Mi imamo ponudbo že od začetka vezano na tradicijo. Tako kot se je kuhalo včasih, tako kuhamo tudi zdaj. Ne po gostinsko, ampak kot tradicionalna kraška kuhinja.«* Desna roka predsednice društva in aktivna zagovornica razvoja zelenega turizma je lastnica gostilne Skok iz Štorij, Katja Skok, ki je pri predstavitvi gostilne poudarila: *»Čim več sestavin je z naše njive. Če ni z naše, je s sosedove kmetije.«* Inovativen in drzen član društva, ki s svojimi idejami in željo po kvalitetnejšem sodelovanju daje zagon vsem članom, je Simo Komel, ki v Kobjeglavi uspešno vodi nekdanjo Mipovo gostilno. Njegov glavni moto pa je, da *»krožnik ne gre na mizo, če ni zraven povedano, kako je bil narejen, zakaj je bil tako narejen, zakaj smo se tako odločili.«* Novo zgodbo o kraški kulinariki sta podala tudi Vanesa in njen mož Pepi, gospodarja Turistične kmetije Krasberry z Gorjanskega in gojitelja jagod, ki se strinjata, da se pri njih *»kubinja dela na njivi in na pašniku.«* Pomen tradicije in spoštovanja starih znanj nenehno poudarja najstarejši član društva, lastnik kmetije »Pri Buntovih« iz Škrbine – Bogdan Cotič, ki skupaj s svojo hčerko Tjašo pravi, *»če hočeš cenit življenje, moraš vseeno malo bolj pametno jesti.«* Nekoliko umetniško noto in sproščenost daje vinogradnik Dejan Kukanja iz Komna, ki je zgodaj spoznal, da *»kmetijstvo ni služba, kmetijstvo je način življenja.«* Podobno velja za najmlajšega člana društva Tomija, ki skupaj z Borutom piše novo zgodbo na Dediščinski domačiji Čilčevi na Pedrovem, kjer *»poudarek dajemo tradicionalnim pasmam, ki so naj-*

bolj prilagojene temu okolju in najbolj znajo izkoristiti naravne danosti in naravne vire tega okolja». Za konec velja predstaviti še poizvedovalno članico iz Komna, Ado Špacapan, ki skupaj s sinom Agom sledi zgodbi »zmeraj smo delali na tipičnih domačih jedeh, čim bolj lokalno obarvano«.⁴

Zaključek

Vsi snovalci, ki smo sodelovali pri izvedbi kulinarčnih paketov, smo prepričani, da bo gost na Krasu užival, pa ne zgolj zaradi lepe, neokrnjene narave, posebnosti kraške kulture, temveč tudi zaradi Kraševcev in Kraševk, ki so in bodo pisali pristne, edinstvene in inovativne zgodbe. Mirno lahko trdimo, da smo v okviru paketa vsi spoznali, da ni dovolj, da živiš v lepi, neokrnjeni naravi z bogatim tradicionalnim znanjem in novimi idejami, temveč je za pristen uspeh treba imeti še mnogo socialnih vrtilin. Potrebno je sodelovanje, sočutnost in razumevanje drugega, znati drugemu pomagati in ga opolnomočiti, znati deliti in ne skrivati svojih znanj in idej, znati vzpostavljati kompromise in včasih tudi stopiti korak nazaj. Le tako je možno ob dobrih zunanjih in finančnih pogojih stopiti dva koraka naprej in lažje doživeti svoj osebni in družbeni uspeh. Brez socialnih vrednot namreč trajnostni turizem ne bo zaživel in ne bo prispeval k boljšemu in bolj zdravemu življenju v skupnosti.

VIRI IN LITERATURA

Literatura:

Fakin Bajec, J. 2011: *Procesi ustvarjanja kulturne dediščine: Kraševci med tradicijo in izzivi sodobne družbe*. Ljubljana: Založba ZRC.

Peljhan, L. 2019: *Poletimo v novo turistično sezono: spoznavanje trendov v turizmu in dobrih praks za ustvarjanje turističnih inovacij*. Interno gradivo pridobljeno na delavnici organizirani v okviru

projekta FOST-INNO in Združenja za razvoj turizma pri Območni obrtno-podjetniški zbornici Ajdovščina v sodelovanju z RRA Severne Primorske d.o.o. Nova Gorica.

World Tourism Organization (UNWTO). 2019. *International Tourism Highlights*. Madrid: UNWTO.

Spletni viri:

Spletni vir 1: *Podelitev prestižnega naziva Evropska gastronomska regija 2021 Sloveniji kot edinstveni vrhunski gastronomski destinaciji*. <https://www.slovenia.info/sl/novinarsko-sredisce/sporocila-za-javnost/8809-podelitev-prestiznega-naziva-evropska-gastronomska-regija-2021-sloveniji-kot-edinstveni-vrhunski-gastronomski-destinaciji> (dostop: 29. 11. 2019).

Spletni vir 2: *V prvih devetih mesecih več kot 13,2 milijonov prenočitev*. https://www.slovenia.info/sl/novinarsko-sredisce/novice/10641-v-prvih-devetih-mesecih-vec-kot-13-2-milijonov-prenocitev?utm_campaign=si-nov19-pr-tta-43&utm_medium=email&utm_source=Net-Results# (dostop: 28. 11. 2019).

Spletni vir 3: *Izbira za petko*. <https://www.slovenia.info/sl/edinstvena-doizvetja-slovenije> (dostop: 28. 11. 2019).

⁴ Več o načinu in možnosti naročanja paketov pa na spletni strani www.krascarso-foodtour.com.