



Slovenija se v letu 2021 ponaša z laskavim nazivom – **Evropska gastronomska regija**. Gastronomija postaja vedno bolj prepoznaven del slovenskega turizma, ki skupaj z lokalnimi ponudniki hrane nudi unikatne zgodbe in doživetja.

Z željo, da skupaj sooblikujemo in podpremo nadaljnji razvoj zelenih trajnostnih pristopov, **vas vabimo na posvet, namenjen strokovni javnosti:**

SLOVENIJA – EVROPSKA GASTRONOMSKA REGIJA 2021

**LOKALNA HRANA S KRATKIMI DOBAVNIMI VERIGAMI –
IZZIV IN PRILOŽNOST ZA SLOVENSKI TURIZEM**

**ki bo v petek, 27. 8. 2021,
na Brdu pri Kranju.**



Kongresni center

8.30 – 9.00 **Dobrodošlica ob posebnih napitkih**

9.00 – 9.10 **Uvodni pozdrav**

mag. Marjan Hribar, direktor JGZ Brdo

Matjaž Rakovec, župan Mestne občine Kranj in predsednik Sveta gorenjske regije

Rok Šimenc, direktor BSC Kranj Regionalne razvojne agencije Gorenjske

Gasper Kleč, direktor Razvojne agencije Sora

09.10 – 09.30 **dr. Jože Podgoršek**, minister za kmetijstvo, gozdarstvo in prehrano: Pomen pridelave in predelave lokalne hrane v vrednostnih verigah,

09.30 – 9.50 **Maja Pak**, direktorica Slovenske turistične organizacije: Okusiti Slovenijo – pomen lokalne hrane v gastronomski ponudbi slovenskega turizma,

09.50 – 10.10 **Boštjan Noč**, vodja Konzorcija evropsko zaščiteneh slovenskih živilskih pridelkov in izdelkov: Zaščiteni kmetijski pridelki in živila kot ambasadorji Slovenije,

10.10–10.30 **prof. dr. Janez Bogataj**, Okusiti Slovenijo – kako graditi kulinarično prepoznavnost destinacij.

10.30 – 11.00 **Odmor z lokalnimi prigrizki**

11.00 – 11.20 **Jorge Brito**, medobčinski izvršni sekretar CIM Região de Coimbra, Portugalska: Evropska gastronomska regija – milijon zgodb o hrani, *(predavanje bo v angleškem jeziku)*

11.20 – 11.40 **mag. Darko Ferčej**, vodja oddelka za EU projekte, E Zavod: Mediteranska prehrana in inovativni produkti,

11.40 – 12.00 **Klemen Langus**, direktor Turizma Bohinj – zavoda za pospeševanje turizma: Kolektivne blagovne znamke v Julijskih Alpah na primeru Bohinjsko, povezava s kulinariko in lokalnimi dobavnimi verigami,

12.00 – 12.20 **Marcela Klofutar in Uroš Štefelin**, Vila Podvin: Kako v praksi poteka sodelovanje med pridelovalci lokalne hrane in z Michelinovo zvezdico nagrajeno restavracijo,

12.20 – 12.40 **Tomaž Bolka**, Gostilna Krištof, Krištofove kulinarične zgodbe skozi sodelovanje z lokalnimi ponudniki hrane.

Račji otok

13.00 – 15.00 **Janez Šetina**, Chef kulinarike JGZ Brdo se predstavi: Kako javni zavod sodeluje z lokalnimi ponudniki hrane in oblikuje vrhunska kulinarična doživetja.

Pogostitev z izbranimi dobrotami brdske kulinarike in s posebnimi koktejli Višje strokovne šole za gostinstvo, velnes in turizem Bled

Obvezne prijave na tej povezavi

Dodatne informacije:

Helena Cvenkel: BSC Kranj, Regionalna razvojna agencija Gorenjske;

031 302 382, helena.cvenkel@bsc-kranj.si

Gasper Kleč: Razvojna agencija Sora: 031 389 891, gasper.klec@ra-sora.si

Udeležba na dogodku bo možna v skladu s takrat veljavnimi pogoji za preprečevanje širjenja virusa.

Vabljeni, da odkrijete in okusite slovenske kulinarične zgodbe!



[Prijave na tej povezavi](#)

