

## EVROPSKA GASTRONOMSKA REGIJA 2021: KRANJSKE POTI OD NJIVE DO KROŽNIKA

Ankete kažejo, da so prebivalci Kranja naklonjeni turističnemu razvoju. Kar 89% od 345 vprašanih jih v letu 2019 odgovorilo, da bi moralo Kranj na letni ravni obiskati več turistov, 66% pa, da potrebujemo še več hotelov in restavracij.



Naslovnica knjižice

### Domačini in turisti si želijo boljše kulinarike

V nasprotju z nekaterimi že preobremenjenimi slovenskimi destinacijami je v Kranju še veliko prostora in naklonjenosti za razmah bolj privlačne turistične ponudbe, kar ne preseneča, saj so prebivalci mesta in okoliških naselij pomembni gostje, ki imajo v svojem prostem času prav takšne potrebe kot turisti.

Zato je Zavod za turizem in kulturo Kranj ob aktivnostih Evropske gastronomske regije 2021 zastavil bolj odločne korake na poti k izboljšanju tovrstne ponudbe, ki je pri posameznih ponudnikih sicer že dosegla zavidljivo raven, manjkajo pa širše povezovanje, promocija, inovativne zamisli, jasno zgrajena identiteta, kar vse bo v prihajajočih negotovih letih igralo ključno razvojno vlogo.

### Podeželska ponudba je zbrana v novi knjižici

V februarju je kot ogrevanje za gastronomske aktivnosti v kranjski destinaciji pod vodstvom zavoda izšla nova knjižica, z naslovom **Kranjsko na krožniku**. Prinaša vpogled v ponudbo podeželja, nastala pa je s podporo EU razvojnih sredstev in je del širše zastavljenega LAS-ovega projekta **Kulinarično popotovanje - Okusi Gorenjske**.

Med gostinskimi ponudniki izstopajo trije, ki so se v publikacijo uvrstili na podlagi strokovnega ocenjevanja, in sicer **Gostilna Krištof**, **Kmetija Pr' Končovc** in **Dom na Joštu**. Prek

intervjujev lahko spoznamo njihove »hišne filozofije«, objavljeni pa so tudi izbrani recepti, namigi za uporabo tradicionalnih sestavin in seznam priporočenih naslovov, na katere se lahko obrnemo, če želimo hrano kupovati neposredno od kmetov in predelovalcev.

Posebno poglavje je namenjeno **Posestvu Brdo**, ki svoja prizadevanja vedno bolj vlaga v zelene dobavne verige in javna naročila, poleg ambicioznih načrtov za prihodnost pa so med obiskovalci na dober sprejem naletele mnoge sveže zamisli, kot na primer vintage piknik košarice, s katerimi si lahko privoščite sproščeno malico na izbranih kotičkih posestva.

### V razvoj vrhunske kulinarike s čutom za socialno šibke

V letu 2021, ko je okrevanje gostiln in restavracij še vedno negotovo, velikih korakov na področju popestritve kulinarične ponudbe v Kranju ne bo mogoče uresničiti, lahko pa se zgradijo dobri temelji, ki bodo v prihodnosti v zadovoljstvo tako domačinov in obiskovalcev kot kmetov in gostinskih ponudnikov. V paleti različnih kulinaričnih zgodb pa je pomembno tudi, da ob načrtovanju in okušanju vrhunske kulinarike ne pozabimo na tiste bolj ali manj skrite ljudi med nami, ki so, čeprav jih obkroža obilje, pogosto lačni. Zato imajo v programu za prihodnja leta svoje mesto tudi dejavnosti, ki bodo pomagale odvečno hrano pred iztekom roka trajanja razdeliti socialno ogroženim in se s tem skušali približati ne samo solidarnostnim, ampak tudi "zero waste" idealom.



Jota iz knjižice **Kranjsko na krožniku**  
- »Jota po naše s kranjsko klobaso«