

NAGRADE GOURMAND

Oskarji kuharskih knjig

Sporočilo je bilo jasno in lepo: prvič od ustanovitve nagrade gourmand, ki si jo je leta 1995 zamislil Edouard Cointreau, peta generacija znamenite francoske družine Cointreau, so seznam najboljših kuharskih knjig na svetu objavili pred podelitveno slovesnostjo, načrtovano maja na Kitajskem.

Igor Bratož

Časi so pač taki, da potovanja na drug konec sveta odpadejo, pa čeprav bi šlo za 25. obletnico nagrade, veselje in ponos »kuharjev z besedami« pa sta zmeraj dobrodošla. Veselimo se lahko tudi Slovenci. V globalni konkurenci so si trije naslovi priborili naziv najboljših na svetu: knjiga Lojzeta Wieserja *Svatba okusov – Poroka Alp in Jadrana*, angleški prevod dela Janeza Bogataja *Z Valvasorjem za mizo – Prehranska kultura na Kranjskem v 2. polovici 19. stoletja* in angleška izdaja knjige družinskih receptov *Cook Eat Slovenia Špela Vodovc*.

Trijezična knjiga Lojzeta Wieserja *Svatba okusov – Poroka Alp in Jadrana*, ki jo je izdala njegova založba Wieser, založila pa celovška turistična zveza kot nasledek prvega festivala Dnevi alpsko-jadranske kulinarike izpred dveh let, je lanskega decembra zmagala na izboru Gourmand World Cookbook Awards 2020 v kategoriji regij, Lojze Wieser pa je kot eden od šestnajstih prejel posebno nagrado. To priznanje je knjigo, ki opozarja na vrhunsko gastronomijo in najboljše pridelovalce iz Slovenije, Furlanije, Istre in avstrijske Koroške, poleg državnih zmagovalcev uvrstilo v tekmo za izbor najboljše knjige na svetu v svoji kategoriji, v kateri je tekmovalo 225 regij.

Novica, ki je prišla ta teden, je bila več kot odlična. Založnik lahko zdaj na platnico prilepi nalepko, ki bo oznanjala prestižni naziv Best in the World – Food & Drink Culture. To sicer ni prvi Wieserjev uspeh na tem tekmovanju, mesto prvaka v kategoriji knjige/televizijski dokumentarci si je leta 2017 priboril s serijo *Okus Evrope 1*, leto pozneje pa mesto podprvaka z nadaljevanjem

Okus Evrope 2, obe gastronomsko-kulturni seriji sta predvajali postaji ORF 2 in 3sat.

Za *Nedelo* je Lojze Wieser povedal: »Če si izbran izmed mnogih in dobiš nagrado za najboljšo knjigo na svetu, potem je v časih, kakor jih ravnokar doživljamo, tako sporočilo nekaj izjemnega in nekaj lepega. Iz našega mikrokozmosa lahko dajemo svetu tudi kaj velikega in tako živimo tudi svet. Ravno naši predniki pa tudi sodobniki so znali in znajo iz vseh dobrot, ki jih imamo, narediti tisto, kar najbolj diši in kar ljudem najbolj prija. Ta knjiga bo lahko iz Celovca in celotnega prostora Alpe-Jadrana tako Evropi kot svetu prispevala nekaj dobrega. In to je dobro. Vsem soudeleženiim čestitam.«

Lovljenje rakov z žvižganjem

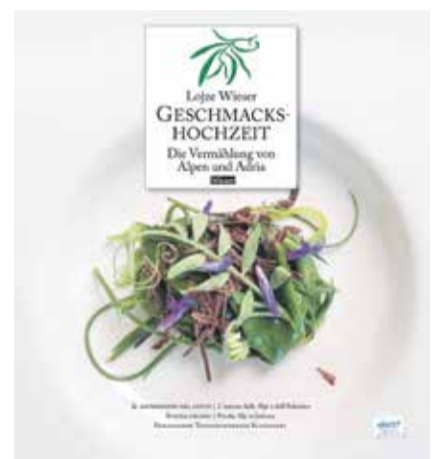
Knjiga Janeza Bogataja *Z Valvasorjem za mizo – Prehranska kultura na Kranjskem v 2. polovici 19. stoletja* je na istem izboru decembra zmagala v kategoriji del o lokalni kuhinji, januarja je bila v tej kategoriji, pravzaprav seznamu draguljev, ki podajajo svetovni pregled nad prehransko kulturo, uvrščena med najboljše tri in je tako pridobila nagrado najboljša na svetu (podelitvena slovesnost, ki bi morala biti maja na Kitajskem, je odpovedana). Bogatajeva knjiga je izšla lani ob 330. obletnici izida *Slave vojvodine Kranjske*, v njej avtor povzema Valvasorjeve zapise o takratni prehranski kulturi na Kranjskem in dodaja poglavje o splošni prehranski kulturi Evrope v 17. stoletju, s čimer pokaže vpetost Kranjske v širše evropske tokove. Po Valvasorjevi zaslugi vemo, da je imela takratna Kranjska tako rekoč vse za kar najbolj pestro vsakdanjo in praznično prehrano: žita na poljih, ribe v rekah, jezerih in morju, sadje, vinsko



Janez Bogataj FOTO IGOR MODIC



Lojze Wieser FOTO UROŠ HOČEVAR



trto in vina, gozdne sadeže, divjačino ... tudi rake, ki so jih lovili z žvižganjem. V tistem času je bilo kuharsko znanje še vedno del medicine, kuharja je šele v 18. stoletju postala umetnostna kategorija in se je šele pozneje osamosvojila. Bogatajeva nagradjena knjiga, dodajajo v založbi Hart, je za Slovenijo prepoznavna popotnica za prihodnje leto, ko bo Slovenija nosila naziv evropska regija gastronomije 2021 ter za leto 2022, ko bo Slovenija častna gostja Frankfurtskega knjižnega sejma.

Janez Bogataj je ob novici o nagradi za *Nedelo* povedal: »Nagrade sem bil zares vesel, saj je to eden od načinov, da lahko tudi t. i. stvarna literatura vstopa v evropski in svetovni prostor. Veliko mi pomeni tudi zato, ker je bil Valvasor verjetno eden prvih, ki je opozoril na lokalne in regionalne kulture. Zato je bilo že od izida *Slave vojvodine Kranjske* to njegovo delo naslednjih dvesto let deležno velikega zanimanja in tudi zgledevanja. Danes živimo pogosto v obrnjeni projekciji in ne zmoremo (ra-

zen častnih izjem) svojih idej, konceptov in rešitev uspešno ponuditi svetu, ampak svet projiciramo k nam.«

Slovenska tradicija in floralne pričeške

V kategoriji samozaložb in v kategoriji kulinaričnega turizma je nagradi gourmand za knjigo *Cook Eat Slovenia* prejela tudi Špela Vodovc, drugo mesto pri slednjih in tretje med samozaložbami. Avtorica prireja tečaje za tuje popotnike, ki se tako srečajo s tradicionalno slovensko kuhinjo in slovenskimi recepti, v knjigi, ki jo je izdala s pomočjo prispevkov s platforme množičnega financiranja Kickstarter, je zbrala več kot sto receptov slovenskih tradicionalnih jedi.

V kategoriji tiskarskih dosežkov je na izboru gourmand letos na drugem mestu pristala mariborska tiskarna Florjančič tisk, ki je za francosko založbo Fervel Editions vrhunsko natisnila knjigo o cvetličnih pričeskah floristke Héléne Supion in Jean-Yvesa Bardina *Sublimées*.

CITY AS A LAB MOBILNOST 2020

Soustvarjamo mobilnost.

ZABELEŽITE SI NOV DATUM

MEDNARODNA KONFERENCA JE ZARADI TRENUTNIH RAZMER V SLOVENIJI IN PO SVETU ODLOŽENA NA 20. IN 21. OKTOBRA 2020.

Še naprej vas vabimo k branju aktualnih vsebin o mobilnosti na rubriciranih straneh petkovega tiskanega Dela in na delo.si.

Velika pokroviteljica

Pokrovitelji

Partner

Delo d.o.o., Dunajska 5, SI 1509 Ljubljana, 1022080