

# Evropska gastronomska regija 2021: Slovenija

(VIR: <https://www.nasasuperhrana.si/clanek/evropska-gastronomska-regija-2021-slovenija/>)



OKUSITI SLOVENIJO  
*Taste Slovenia*



Na globalni ravni Slovenija že postaja vse bolj prepoznavna kot edinstvena, vrhunska gastronomska destinacija za butična, celo 5-zvezdična doživetja.

### Kako si je Slovenija prislužila naziv?

Slovenija je z bogato kulinarčno ponudbo in tradicijo postala dobro prepoznavna na področju kulinarike in si prizadeva to ponudbo še bolj obogatiti ter jo promovirati kot gastronomsko destinacijo do leta 2021.

Osnovo kandidature predstavlja [knjiga Okusiti Slovenijo](#), ki jo je uredil prof. dr. Janez Bogataj.

Izjemna raznolikost pokrajin in narave se povezuje s pestrostjo kulture in gastronomije. Preštejemo lahko kar 24 gastronomskih regij, butična vina pa prihajajo iz treh regij oziroma devetih okolišev: Primorska (Brda, Kras, Vipavska dolina, Istra), Podravje (Štajerska, Prekmurje) ter Posavje (Bizeljsko-Sremič, Dolenjska, Bela Krajina).

### **Priložnosti za Slovenijo**

Priložnost za Slovenijo je v še večjem povezovanju kmetijstva in turizma, ki skupaj ponujata izjemen potencial za razvoj edinstvenih in doživetih turističnih zgodb s kreativno, tradicionalno ali sodobno kulinariko in gastronomijo.

Turistična dejavnost v povezavi z gastronomskimi doživetji ob trajnostnem gospodarjenju odpira tudi priložnosti za nova delovna mesta na podeželju in dolgoročno vpliva na generacijsko prenavo, ustrezno poselitev in podjetniške priložnosti slovenskih podeželskih območij, kjer se kmetijska krajina prepleta z gozdovi z dobro ohranjenimi ekosistemi.

# Posebnosti gastronomske podobe



ALPE



MEDITERAN IN KRAS



PANONSKA NIŽINA

Posebnosti gastronomske podobe temeljijo v izjemnem kulturnem in razvojnem stičišču evropskega **alpskega**, **mediteranskega** in **kraškega ter panonskega** prostora, kar je skozi stoletja pogojevalo razvoj in oblikovanje specifičnih kulturnih in življenjskih slogov na ozemlju, ki ga danes ima Republika Slovenija.

## Gastronomske regije Slovenije



**24**  
gastronomske regije

**365**  
značilnih lokalnih in  
regionalnih jedi, ter pijač

**3**  
vinorodne dežele

1. Ljubljana in njena okolica 2. Dolenjska, Kočevska 3. Notranjska 4. Bela krajina 5. Kozjansko 6. Haloze, svet pod Donačko goro in Bočem, Ptujsko polje 7. Posavje in Bizeljsko 8. Prlekija 9. Prekmurje 10. Slovenske gornice 11. Maribor, Pohorje, Dravska dolina, Kozjak 12. Celje, Spodnja Savinjska in Saleška dolina, Laško 13. Koroška 14. Zgornja Savinjska dolina 15. Zasavje 16. Gorenjska 17. Rovtarsko, Idrijsko, Cerkljansko 18. Dolina Soče 19. Goriška brda 20. Goriška 21. Vipavska dolina 22. Krasi 23. Slovenska Istra 24. Brkini, Kraški rob