

Slovensko-portugalska naveza na ljubljanskem gradu

Umetnost revne kuhinje

V Gostilni na gradu v Ljubljani, skupnem projektu Ane Roš in Valterja Kramarja iz Hiše Franko v Starem selu pri Kobaridu ter kraševca Svetozarja Raspopovića iz gostilne As v Ljubljani, pogosto pripravljajo tematske večere. V ponedeljek so povezali slovensko in portugalsko kulinariko.

LJUBLJANA ▶ Na slovensko-portugalskem večeru v Gostilni na gradu so v ponedeljek svoje interpretacije lokalnih jedi predstavili **Ana Roš** in **Damjan Fink** ter mladi portugalski kuhar **Luca Bordin** iz lizbonske restavracije Quinta dos frades. Začetni krožnik, jelenov sprehod skozi zimsko pokrajino, sta pripravila gostitelja, Ana Roš in Damjan Fink, za njim pa so izmenjaje s portugalskim kolegom ponudili portugalske klobase z ingverjem in limeto, bučo, skrito v pašti, juho iz bovškega sira s postrvjimi ikrami, brancina, pedoče in črne oljke, goveji jezik s sladko gomoljčno zelenjavo ter za konec pečeno jajčno kremo in zlato hruško. K jedem so točili vina iz kleti **Aleša Kristančiča** (Movia) iz Ceglega.

Že v sredo, 23. januarja, pa v Gostilni na gradu začenjajo s serijo zanimivih večerov *Umetnost revne*

jev odlično ujema s koncem super industrijske in prehitre dobe - vrnitev k naravi, tradiciji in koreninam.” prireditelji utemeljujejo povod za niz večerov. *”Uporabiti bomo morali vse svoje znanje in inovativnost. Pričaku-*

tudi, da bo del koncepta pomudba vin, saj bodo iskali manj uveljavljene vinarje z odličnimi vini za dobro ceno. V sredo bosta na ljubljanski grad prišla v goste legendarni **Joško Sirk** in **Alessandro Cavagna** iz go-



Foto: Dejan Duboković

Kuharji in vinar na grajski večerji (z leve): Ana Roš, Luca Bordin, Damjan Fink in Aleš Kristančič

kuhinje, ko bosta Ana Roš in Damjan Fink z gosti kuhala iz poceni lokalnih sestavin. *”Ekonomska kriza tudi v gastronomiji pušča svoje sledi, a po mnenju mnogih se obrat v razmišljanju kuhar-*

jem, da bodo nastali super krožniki. Najboljši krožnik večera po mnenju obiskovalcev pa bomo z avtorskim podpisom kuharja obdržali na jedilniku en mesec.” napoveduje Ana Roš. Obljublja

stilne La subida iz Krmina, kjer pravzaprav gojijo koncept vrhunske kuhinje, ki je trdno povezana s tradicijo in sezonskimi lokalnimi sestavinami.

SAŠO DRAVINEC