

Slovenija postaja svetovni "MEATING PLACE"

Ljubljani in Sloveniji se 14. in 15. novembra obe-ta eden najpomembnejših kulinarčnih dogodkov, saj bo ljubljansko restavracijo diVino obiskal svetovno znani gastronomski zvezdnik Dario Cecchini, ki velja za najboljšega mesarja na svetu. Njegove izvrstne mesne izdelke je možno okušati praktično po celem svetu, od sredine novembra pa bo to možno tudi v Sloveniji.

Cecchini je pridobil svetovno slavo zaradi kakovosti svojih izdelkov in načina priprave, pa tudi zaradi svojega zavzemanja za spoštovanje živali in proti razvrednotenju majhnih, družinskih mesnic v primerjavi z velikimi trgovskimi centri. O tem je govoril v številnih intervjujih za svetovne medije, sodeloval pa je tudi na različnih kuharskih oddajah po svetu. Družina Cecchini se s tem poklicem ukvarja že skoraj četrto tisočletje, Dario pa je osma generacija umetnikov iz majhnega toskanskega mesta Panzano v regiji Chianti.

Kot pravi Cecchini, se veseli obiska Slovenije. "Gre za Italijo sosednjo državo, ki ima tradicijo dobre hrane in pijače," je dejal. V Slovenijo želi prinesiti svoje prepričanje, da pri mesu ni dobrih in slabih kosov. Vsi deli so uporabni, če so pripravljene na ustrezen način, pravi. Ob tem poudarja, da s tem na poseben način tudi spoštujemo in počastimo žival.

"V diVinu si štejejo v posebno čast, da nas bo obiskal sloviti Dario Cecchini. Restavracija je tudi edina v Sloveniji in v regiji s franšizo za uporabo njegovih izdelkov in njihovo pripravo po metodi, ki jo je razvil sam. Gre za nov in inovativen pristop v svetovni gastronomiji, s katerim so se na tečajih pod vodstvom Cecchinija in njegovih sodelavcev seznanili tudi naši kuharji. Sodelovanje s Cecchinijem je velika dodana vrednost ne le za našo restavracijo, ampak tudi za Slovenijo, ki na področju turizma z razlogom daje velik pomen svoji gastronomiji in želi postati evropska gastronomska točka. Posebno gastronomsko doživetje za goste pa bo tudi sodelovanje Cecchinija in našega kuharskega virtuozna Matjaža Cotiča, ki je zaščitni znak diVina, pravi vodja restavracije diVino Julija Krenker.

"Več o podrobnostih sodelovanja, tudi o šolanju naših zaposlenih, in samega Cecchinija bo moč slišati na novinarski konferenci. Ta bo predvidoma 14. novembra", je še poudarila.



O DARIU CECCHINIJU

Svetovno znani gastronomski mojster, bolj znan pod vzdevkom Najboljši mesar na svetu. Razvil je številne načine priprave mesa. Svoje znanje in gastronomsko filozofijo deli tudi v svoji šoli v Panzanu.

Več o njem si lahko preberete na:
www.dariocecchini.com

O RESTAVRACIJI diVino

Ljubljanska restavracija diVino, ki je del skupine Dulcis Gourmet, združuje le najboljše, moderno in tradicionalno. Naše jedi na eni strani spoštujejo izročilo tradicionalne kulinarike Goriških brd, kjer so naše korenine, na drugi pa se spogledujejo s sodobnimi trendi priprave hrane.

www.divino.si
www.gourmet.si

Več informacij:

Julija Krenker
vodja restavracije diVino

Tel.: 01 585 22 81
Mob.: 031 768 062