Gradivo za medije ob prireditvi **PO PRIMORSKO**

**V centru Ljubljane bo v petek dišalo po primorskih jedeh in vinu.**

**V tednu, ko praznujemo dan vrnitve Primorske k matični domovini,**

**bo v starem mestnem jedru že drugo leto zapored potekala prireditev**

**v organizaciji primorskih živilskih podjetij in zadrug pod pokroviteljstvom**

**Mestne občine Ljubljana.**

**Informacije o prireditvi**

Kdaj: petek, 16. september 2016 od 12. do 18. ure

Kje: Stritarjeva ulica, Ljubljana

Osrednji govornik ob 13. uri: mag. Dejan Židan, minister za kmetijstvo, gozdarstvo in prehrano.

Po 16. uri bo sledil nagovor generalnega direktorja GZS Sama Hribar Miliča.

Nastopajoči:

* Pihalni orkester Marezige
* Rudi Bučar
* povezovalec programa Iztok Gustinčič

S predstavitvami in degustacijami bodo sodelovala živilska podjetja in zadruge: Kras, Vinakras Sežana, Vinakoper, Vinska klet Goriška Brda, Mlekarna Planika, Mlinotest, Delamaris, Pivka perutninarstvo, KZ Agraria Koper, KZ Tolmin in KGZ Idrija.

**Novinarska konferenca: petek, 16. september 2016 ob 11. uri v Mestni hiši Ljubljana (Banketna dvorana, 1. nadstropje)**

Pri predstavitvi agroživilskega sektorja primorske regije bodo sodelovali predsedniki uprav in direktorji sodelujočih podjetij in zadrug.

**KRAS**

Kras, mesnopredelovalna industrija iz Šepulj, ima več kot 50-letno tradicijo na področju proizvodnje mesnih izdelkov in predelave mesa. Iz pretežno predelovalca mesa in pršuta v začetku obstoja se je v zadnjih dvajsetih letih preoblikoval v enega vodilnih proizvajalcev mesnih izdelkov v Sloveniji. Ohranja

tradicijo Krašovcev in kljub tehnološkim novostim izdeluje kraški pršut po klasični metodi: svinjskemu

stegnu je dodana samo morska sol, čist zrak, burja in skrben nadzor mojstrov pa zagotovijo, da si lahko po 12 do 16 mesecih zorenja odrežete okusno, rubinasto rdečo in sočno rezino kraškega pršuta.

Kras je certificiran proizvajalec izdelkov z zaščiteno geografsko oznako na nivoju EU (kraški pršut, kraški zašink in kraška panceta). Poleg teh pa proizvodni program zajema še celo paleto ostalih

mesnih izdelkov: kuhan in pečen pršut, prešano slanino, salame, mortadelo.

Bistvo je skrito v imenu družbe in njeni vpetosti v okolje, v katerem deluje, ter dejstvu, da se ne more izogniti prenosu vrednot iz znamke Kras kot znamke slovenske pokrajine. Mnoge značilnosti blagovne znamke Kras so dejansko tudi značilnosti Krasa kot pokrajine. Močna je povezanost z okoljem, za katerega velja, da je prepoznan kot atraktivna izletniška pokrajina, povezana z zračnostjo, slikovitostjo, obiska vrednimi vasmi ter predvsem kulinariko. S tem Kras ustvarja unikaten odnos, ki ga potrošnik sprejema kot podoživljanje pozitivnih izkušenj Krasa kot pokrajine in kulinarično gurmanske destinacije. Znamka v vseh svojih dimenzijah predstavlja domačnost, veselje, užitek in podoživljanje Krasa.

**VINAKRAS SEŽANA**

Dolgoletna tradicija in zaupanje kraških kmetov sta pripomogla, da je Vinakras Sežana največja klet v kraškem vinorodnem okolišu, v katerem je s trto zasajenih nekaj čez 600 ha vinogradov. Od tega imajo 50 ha lastnih vinogradov v okolici Komna, preostalo količino grozdja pa odkupijo od svojih zadružnikov s celega Krasa.

Pri njih je doma teran, ki vedno znova očara s svojo intenzivno temno rdečo barvo, prijetno svežino in sadnostjo. Njegova pridelava je omejena na Kraško planoto, kjer trte refoška zajemajo svojo moč iz rdeče ilovnate zemlje, imenovane jerina ali »terra rossa«. Od tod izvor njegovega imena (terra – zemlja). Svoj pečat pa mu pridajo tudi podnebne značilnosti Krasa in pridne roke kraških vinogradnikov in vinarjev.

Tu je doma Vinakras Sežana – klet s tradicijo, dom edinstvenih vin in največji pridelovalec terana na svetu. Prizadevajo si k razvoju vinogradništva in vinarstva v skladu z naravnimi danostmi, ki jih ponuja kraško okolje. To počnejo na naravi prijazen način ter tako ohranjajo kakovostno okolje za prihodnje generacije.

**VINAKOPER**

Tisočletna zgodovina vinogradništva in vinarstva je temelj kleti Vinakoper, ki je nastanjena v osrčju domovine refoška. Ko se po cesti iz osrednje Slovenije peljemo mimo Črnega kala, začutimo v zraku nekaj posebnega. Prevzame nas toplejši zrak in še nekaj ... vonj po morju. Tu otroci največkrat vzkliknejo – poglej, morje!

Prav tu se začenja ena izmed najbolj edinstvenih dežel v Sloveniji – dežela refoška. Kdo ne pozna Kopra in okolice, posejane z vinogradi! Do koder ti seže pogled, se srečuješ z vinogradi Vinakoper. Od Debelega rtiča pa do Sečoveljskih solin se razteza slovenska obala ... Ampak ne samo to. To je dežela, kjer zori naš refošk, zato jo imenujemo kar domovina refoška. Tu se refošk počuti tako kot otrok pri svoji mami – varen in srečen, ker je v najboljših rokah.

Vinakoper skrbi za koprski refošk že skoraj 70 let, prav tako pa so pod svoje okrilje vzeli kraljico malvazijo in pa edinstveni sladki muškat.

**VINSKA KLET GORIŠKA BRDA**

Klet Brda je največja pridelovalka in izvoznica slovenskih vin, ki s prepoznavnim slogom osvaja ljubitelje vina doma in v kar 26 državah sveta. Klet združuje 400 briških vinogradniških družin, ki soustvarjajo uspešno zgodbo briškega  vinarstva. Njihovo poslanstvo je v vinu izraziti edinstvenost teritorija Goriških Brd ter z uspešnim trženjem doma in v svetu prispevati k razvoju področja in dobrobiti tukajšnjih ljudi.

Njihovo glavno vodilo pri vsakodnevnem delu je globoko spoštovanje do narave in njenih ciklov, saj se kakovost rodi v vinogradu. Pravijo jim junaki vinogradov.

Herojsko vinogradništvo je poslanstvo, ki izhaja iz ljubezni do zemlje in bogate dediščine njihovih prednikov. V povprečju obdeluje vsaka družina 2–3 ha površin, povečini na strmih pobočjih, kjer ni možnosti namakanja ali strojnega dela. Prav zato mora biti velika večina opravil v vinogradih opravljena ročno – z veliko pozornosti do naravnih ciklov, kar pomeni tudi natančno spremljanje kakovosti. Čeprav je to zahtevno in ne vedno ekonomsko vzdržno, imajo zemlja, vinogradništvo in vino neverjetno emocionalno vrednost.

Skrivnost, kako skrbeti za vinograd, se prenaša iz roda v rod – neprisiljeno, naravno, s potrpežljivostjo in ljubeznijo. Proces menjave generacij v vinogradu je dolgotrajen, saj morajo mlajši osvojiti

tradicionalne veščine prednikov postoma, da jih ponotranjijo – medtem pa pridobivajo nova znanja v izobraževalnih ustanovah. Lahko bi rekli, da je pridelovanje grozdja in vina v Brdih neprestano kapljanje tradicije, ki se izboljšuje s sodobnim znanjem.

**MLEKARNA PLANIKA**

Odkupujejo in predelujejo izključno samo slovensko mleko, ki je pridelano na hribovitih območjih občin Tolmin, Kobarid, Bovec in Idrija. Na leto odkupijo približno 8 milijonov litrov mleka. V Mlekarni Planika posebno pozornost posvečajo svežemu, pasteriziranemu nehomogeniziranemu mleku. Njihovo mleko ima specifičen poln okus, na kar nedvomno vplivajo prehrana, način vzreje živali in visokogorski predeli odkupnega območja, kjer se živina pase v poletnih mesecih, pozimi pa jo rejci krmijo s kakovostno krmo. Poleg sirov z naravno skorjo, konzumnega mleka, surovega masla, kislega mleka, kefirja, pinjenca, sirotke, tolminske skute in eko jogurta, so proizvajalec tudi sladke albuminske skute, ki jo odlikuje visok delež beljakovin, kot sta albumin in globulin. Zaradi visoke kakovosti samega mleka so tudi proizvedeni izdelki visoko kakovostni.

Z odkupom mleka od kmetov pripomorejo k obstoju živinoreje, obdelanosti kmetijskih zemljišč, doprinosu dohodka kmetom in zaposlovanju delavcev na teh področjih. Imajo tudi lastno posestvo Bogata v Bovcu, kjer redijo okrog 130 krav za proizvodnjo ekološkega mleka. V Mlekarni Planika Kobarid imajo muzej Od planine do Planike. Muzej je posvečen predstavitvi tradicije pašništva in sirarstva v teh krajih.

Njihovi izdelki prihajajo iz tistega dela Slovenije, kjer je zrak poln življenjske energije, narava pa je pravljično lepa in razkošna. Spoštujejo vse, kar je narava ustvarila in tako pristopajo tudi k svojemu delu. Prizadevajo si ohraniti prvinskost brez nepotrebnih posegov v naravne procese.

**MLINOTEST**

Mlinotest je Ajdovsko podjetje z častitljivo tradicijo – prihodnje leto bo praznovalo 160 let neprekinjenega delovanja. Koncern, ki danes v skupini zaposluje več kot 730 ljudi, ima sedež v Ajdovščini, hčerinske družbe pa tudi v Kopru, Umagu, hrvaškem Karlovcu in v Rumi v Srbiji.

Testenine, mlevski in pekovski ter drugi sorodni izdelki so med potrošniki prepoznani kot izredno kakovostni in slovenskemu okusu všečni. Poleg klasičnih ponuja Mlinotest tudi izdelke, po katerih sodobni potrošnik vse bolj povprašuje – bio izdelki, izdelki iz posebnih mok, na primer pire, ajde, pa tudi izdelke, ki jih v času, ki s svojim tempom narekuje tudi tempo pri pripravi obrokov, vse bolj iščemo – to so okusni izdelki, ki so hitro in enostavno pripravljeni. Od letošnjega leta proizvajajo tudi brezglutenske izdelke, saj pozorno spremljajo zahteve in želje tudi najbolj zahtevnih potrošnikov.

Danes Mlinotest s ponosom in v razmislek izpostavlja, da je resnično slovensko podjetje tisto podjetje, ki daje delo in kruh ljudem v Sloveniji in je v slovenski lasti. Njihovi izdelki so resnično dobri in pogrinjka vredni, kar mu priznavajo tako domači kot tuji potrošniki. Mlinotest namreč čedalje bolj uspešno prodaja tudi v tujini.

**DELAMARIS**

Zgodba Delamarisa se začne že v letu 1879, ko je bilo ustanovljeno prvo podjetje za predelavo rib na slovenski obali. O leta 2014 se več kot 135 letna tradicija nadaljuje v novem sodobnem objektu za predelavo rib v sklopu skupine Pivka.

Delamaris ohranja tradicionalne recepture in hkrati razvija nove okuse. Pripravljeni izdelki so enako kot nekoč, brez vsakršnih aditivov (tj. konzervansov, ojačevalcev okusa, barvil ) in brez glutena ter predstavljajo naravni vir kalcija in maščobnih kislin omega-3.

Najbolj poznani izdelki so tradicionalna Turistična pašteta, Skuše z zelenjavo Izola Brand, Weekend in Picnic ter Fileti skuše v Mediteran olju. Bogastvo zgodb in okusov ter tradicionalne mediteranske recepture se ohranjajo z vsakim dnem znova še danes. Delamaris ostaja pojem vrhunske kakovosti in je zgodba praktičnih - že pripravljenih in naravnih ribjih izdelkov, ki je poznana širom po svetu.

**PIVKA PERUTNINARSTVO**

»*Vsak dan nekaj dobrega*!« je slogan Pivke perutninarstva s tradicijo od leta 1959. Je vrhunski in inovativen proizvajalec perutninskega mesa z najvišjo kakovostjo. V ponudbi Pivke so poleg piščančjega mesa že pripravljeni izdelki za peko in žar ter salame, šunke, hrenovke, paštete in narezki.

Reja piščancev Pivke je predvsem na Vipavskem in Krasu, kjer je mediteranska klima in prevetreno ozračje ter ni intenzivne industrije, ki bi onesnaževala tla. Z lastno proizvodnjo krmil  ter številnimi analizami zagotavljajo najvišjo kakovost mesa in nadzor v vseh fazah proizvodnje.

Pivka perutninarstvo je edino podjetje na Slovenskem, ki ima kar dva certifikata Višja kakovost, in sicer za meso z maščobnimi kislinami omega-3 in koristnim antioksidantom selenom. Kakovost potrjujejo tudi najvišje medalje z vsakoletnega Mednarodnega ocenjevanja mesa in mesnih izdelkov v Gornji Radgoni, za kar je Pivka perutninarstvo dobila tudi poseben naziv: *Nosilec kakovosti*. Pivka d.d. je edina na sejmu AGRA že peto leto zapored prejela Posebno priznanje za varne mesnine, letos tudi Posebno priznanje za tržno ponudbo svežega mesa, 19 medalj ter kar 5 šampionov za tri zaporedne zlate medalje.

**KMETIJSKA ZADRUGA AGRARIA KOPER**

Kmetijska zadruga Agraria Koper združuje kmete iz štirih obalnih občin. Letos obeležuje 70. obletnico delovanja. Letno odkupijo cca 1800 ton svežega sadja in zelenjave. Ugodne klimatske razmere omogočajo v Istri pridelavo skozi vse leto. Osnovna usmeritev zadruge je tudi stalno zagotavljanje višje kakovosti pridelka in skrb za zdravje potrošnikov. Imajo 10 trgovin, kjer zvestim kupcem poleg svežega sadja in zelenjave nudijo celo paleto domačih dobrot, od salam ter drugih mesnih izdelkov do domačih jogurtov, mleka, bakalarja, raznovrstnih sirov in drugih živil.

Kdor pozna Agrario Koper, zagotovo ve, da je kruh iz njihove pekarne nepogrešljiv spremljevalec istrskega pršuta ter Agrarijine mortadele. V njihovih mesnicah v Kopru ter Luciji prodajajo izključno meso slovenskega porekla. Piko na »i« so dodali še s sodelovanjem lokalnih ribičev in ponudbo svežih rib. Še najbolj so ponosni na svoje sadje in zelenjavo, ki ju odlikujejo svežina, okus, sonce ter bližina morja. Proizvode istrske zemlje nudijo dnevno po celi Sloveniji.

**KMETIJSKA ZADRUGA TOLMIN – "SALAMERIJA ALPIJA"**
Mladi obrat iz Tolmina, katerega najpomembnejši slogan je tradicija, ponuja veliko slastnih mesnin iz Posočja. Svoje izdelke ustvarjajo po starih receptih, po klasičnih metodah in z veliko vloženega truda, da bi na mizah okusili dobrote kot nekoč.

Širok izbor suhih mesnin, kot so alpska klobasa, domača, milanska ter furlanska salama, divjačinske salame, tolminski želodec in še bi lahko naštevali, so v lanskem letu popestrili še s proizvodnjo poltrajnih izdelkov. Kot prva izmed teh je bila na trgu tolminska klobasa v naravnem ovoju, pripravljena na tradicionalen način, od letos pa proizvajajo tudi domače hrenovke. Najnovejši proizvod, na katerega so zelo ponosni, so hrenovke z olivnim oljem, saj so prvi na trgu s takšnim izdelkom.

Zaupajte tradiciji, ki jo je ta mladi obrat ponovno oživel in skupaj z njimi cenite kakovost tradicionalnih mesnih izdelkov iz Posočja.

**KMETIJSKO GOZDARSKA ZADRUGA IDRIJA**

So manjša zadruga, ki pokriva področje dveh občin, Idrijo in Cerkno. V zadrugo je včlanjenih 125 kmetov, ki se povečini ukvarjajo z živinorejo – proizvodnjo mleka in mesa. Glavna dejavnost zadruge je odkup mleka in živine. Letno odkupijo okrog 3,6 mio l mleka. Njihova klavnica ima od leta 2013 certifikat za zakol živali iz ekološke reje, mesne izdelke pa proizvajajo po domačih tradicionalnih receptih in postopkih.

Zadruga ima v svoji sestavi še sedem trgovin – štiri živilske, ki poslujejo pod franšizo Mercatorja in tri tehnične, kjer poleg ostalega zagotavljajo tudi ves reprodukcijski material za potrebe idrijsko-cerkljanskih kmetov in vrtičkarjev. V živilskih trgovinah se trudijo, da zagotavljajo kar se da največ izdelkov in proizvodov z lokalnega področja, zato njihovi potrošniki lahko zaupajo tako kakovosti kot poreklu njihove ponudbe.

Mesne izdelke, poznane kot »Mesne dobrote iz Idrije«, tržijo predvsem lokalno, na Primorskem in Notranjskem, v zadnjem času pa se že uveljavljajo tudi v širšem slovenskem prostoru. Prav zaradi visoke in stalne kvalitete, ki jo dosegajo z uporabo najboljših sestavin, vse njihove mesne proizvode krasi slogan: Okus je doma v kvaliteti.

Dodatne informacije:

barbara.rupnik@gzs.si, 01 5898 292

<https://www.facebook.com/Po-primorsko-1600598480201684/>