

“绿色美食”将成为今年斯洛文尼亚旅游一大卖点

斯洛文尼亚卢布尔雅那，2021年5月21日 /PRNewswire/ -- 随着斯洛文尼亚慢慢开始重新向游客打开大门，斯洛文尼亚推出了一段新的“斯洛文尼亚美食”视频，该视频深入分析了斯洛文尼亚成为美食度假之旅理想选择的原因，并探讨了首次获得米其林星级的厨师、种植商和自然世界之间的密切联系。斯洛文尼亚致力于在所有领域实现可持续发展，因此获得了“2021年欧洲美食区”称号，并被公认为是“欧洲最激动人心的新美食之都”之一。

要查看多媒体新闻稿，请点击：

<https://www.multivu.com/players/uk/8899151-video-highlights-slovenias-green-gastronomy-as-one-of-the-key-reasons-to-visit-in-2021/>

斯洛文尼亚：欧洲最激动人心的新美食之都

正如新视频所展示的那样，斯洛文尼亚厨师的一个得天独厚的优势是他们能够就地取材。斯洛文尼亚烹饪理念以“从菜园到餐桌”的原则为基础，这体现在厨师与当地种植商之间的密切关系，以及斯洛文尼亚景观与传统烹饪体验之间的深厚联系中。

对斯洛文尼亚美食的独特洞察

通过这段视频，观众可以了解全部六个拥有让人梦寐以求的米其林之星的餐厅（Hiša Franko为两星米其林餐厅，以及Hiša Denk、Atelje Restaurant、Vila Podvin、Dam Restaurant和Gostilna pri Lojzetu均为一星米其林餐厅），以及他们的特色和发展轨迹，并探讨他们与当地种植商的关系如何能帮助定义和激发创作出世界级菜肴。在视频中，Ana Roš、Gregor Vračko、Jorg Zupan、Uroš Štefelin、Uroš Fakuč和Tomaž Kavčič等名厨纷纷亮相，借此机会与观众分享他们的愿景、敬业精神、对食物和环境的激情和热爱。

当然，如果不展现一下这里未遭破坏的原生态自然环境，任何关于斯洛文尼亚的视频都绝非完整，这种自然和环境也有助于创造如此众多的独特的当地食材。其中还包括对斯洛文尼亚屡获殊荣的酿酒师的介绍，这些酿酒师现在得到了《Decanter》杂志等专家认可，被认为是世界上最优秀的一些酿酒师。

这段视频是斯洛文尼亚旅游局与著名的《国家地理》摄影师兼导演Ciril Jazbec、国际知名摄影导演Sven Pepeonik和食品造型师Gruša Zorn合作制作。

要观看新视频，请访问：<https://ter.li/wo2y9m>

有关斯洛文尼亚美食领域的更多信息，或者如要规划您自己的斯洛文尼亚烹饪探险之旅，请访问：<https://www.tasteslovenia.si/en/>