

28. 09. 2018	www.delo.si	Stran/Termin:
Naslov:	V kraljestvu sladkega ni vse iz sladkorja	Naklada:
Avtor:	Boris Šuligoj	Površina/Trajanje: 1,00
Rubrika/Oddaja:		Žanr: SPLETNI ČLANEK
Gesla:	SLADKA ISTRA, KOPRSKA OBČINA	

<https://www.delo.si/novice/slovenija/v-kraljestvu-sladkega-ni-vse-iz-sladkorja-96303.html>

Tamara Kozlovič, pobudnica **Sladke Istre**: Sladice morajo biti tudi zdrave **Koper** – S festivalom, ki obuja tradicijo dobrih slovenskih in istrskih sladlic, izobražuje in promovira slašičarstvo ter gastronomijo, so začeli pred devetimi leti. Na pomoč so poklicali etnologa dr. Janeza Bogataja in zgodovinarja, raziskovalca istrskega izročila Alberta Pucerja, ki je tudi predlagal ime **Sladka Istra**. Na desetem festivalu, ki bo prvič tridnevni dogodek, pričakujejo najmanj 50.000 obiskovalcev in več kot 200.000 prodanih slaščic. Glavni pobudnik in motor dogodka je od vsega začetka vodja Turistične organizacije **Koper** Tamara Kozlovič.

Kako se je prireditev razvijala od leta 2009?

Prvo leto je bilo 40 stojnic, danes 140, namesto 30 ponudnikov sladlic jih je letos 120. Prvo leto smo natisnili 7500 kupončkov za sladice in jih razprodali v nekaj urah. Zdaj jih imamo 120.000. Ocenjujemo, da bo šlo v prodajo več kot 200.000 koščkov slaščic po 60 centov. To je priložnost za predstavitev tradicionalnih slovenskih in predvsem istrskih sladlic, skrbimo za izobraževanje, imamo več kuharskih delavnic, kuharskih šovov, sodelujejo mastercheffi Sara Rutar, Darko Klemen in Jaka Mankoč in vrsta drugih slašičarskih mojstrov, pripravljamo degustacije vin. Pri predstavitvi priprave inovativnih istrskih sladlic letos govorijo o tartufih v sladcah. Arhiv LTO **Koper** Jedro ekipe, ki pripravlja **Sladko Istro**. Foto Arhiv Lto **Koper** Kdo se predstavlja in kdo so obiskovalci?

Kavarne, slašičarne, restavracije, hoteli, gostinski obrati, turistične kmetije iz vse Slovenije, turistična kulturna društva ... Zaradi jubileja bomo prvič praznovali tri dni. Pričakujemo najmanj 50.000 obiskovalcev (kolikor jih je že bilo), veliko iz Hrvaške in Italije. V **Kopru** bodo v treh dneh tri potniške ladje s po več kot 1500 potniki.

Kaj odlikuje sladice, ki si prislužijo nagrade?

Sedemčlanska žirija išče inovativne pristope, zgodbo, kakovost. Nagrajene sladice objavimo že dva tedna prej, da jih lahko izdelovalci zagotovijo dovolj za pokušino že pred prireditvijo in po njej. Kajti na sami prireditvi je veliko verjetnosti, da zmanjkajo, ker je povpraševanje preveliko.

Ali podobne festivale organizirajo tudi drugod po državi?

Tistim, ki so to hoteli, smo predlagali, naj raje poiščejo kaj izvirnega. V Vižinadi v hrvaški Istri obstaja Slatka Istra, za katero na začetku nismo vedeli. Malo drugače je tudi zastavljena; tam za nekaj večernih ur svoje sladice razstavijo domače gospodinje, izkupiček od prodaje pa namenijo v dobrodelne namene. Odkar vemo drug za drugega sodelujemo s stojnicami; oni pri nas in mi pri njih. Arhiv LTO **Koper** Tamara Kozlovič v akciji Foto Arhiv Lto **Koper** Kako komentirate pomisleke, da gre za nevarno prireditev? Uživanje sladkorja namreč ni ravno zdravo.

Vse, kar počnemo čezmerno, škodi. O škodljivosti sladkorja organiziramo izobraževanja, veliko pozornosti namenjamo ozaveščanju. ZD **Koper** ima stojnico, kjer merijo sladkor v krvi. Vse več proizvajalcev ne uporablja umetnih sladil in drugih umetnih snovi. Ponujajo sladice za najrazličnejše bolnike; brez glutena, veganske sladice, sladice brez sladkorja. Trajnostni turizem ni namenjen samo varovanju okolja in dediščine, ampak tudi ohranjanju zdravja s pomočjo gastronomije. In tukaj imajo kupci priložnost, da neposredno od slašičarjev izvedo, kaj so zamešali v svoje izdelke.

Kako je z zastopanostjo sladlic iz tujine?

Prav tukaj imamo še veliko možnosti za razvoj. Lani je sodeloval najboljši italijanski slašičar z novim panetonom. Ob letošnjem desetem jubileju smo dogajanje razširili še na pet največjih mestnih trgov. Toliko različnih spremljajočih dogodkov še nismo imeli in tako poleg promocije istrske in slovenske gastronomije podaljšujemo turistično sezono v **Kopru**. Povezane vsebine Kulinarika / Okus mora vseeno prekašati dekoracijo (FOTO in VIDEO)