**KULINARIKA GORIŠKE REGIJE**

Goriška kulinarika je zelo bogata saj Goriška regija stoji v stičišču treh območij in vinskih regij, ki so vsaka zase zelo specifične, to so Vipavska dolina, Kras in Goriška Brda.

Šolski primer so že pršuti saj imamo Vipavskega, Kraškega in Briškega. Od vseh je seveda najbolj znan in najstarejši Kraški pršut, ki je navadno bolj sušen(kraška burja) od ostalih dveh.

Kar se tiče ostale kulinarike je pa tako, da je Kras najbolj znan po vrhunskih suhomesnatih izdelkih kot so pršut, panceta, zašinek itd, medtem ko je Vipavska dolina bolj znana predvsem po enolončnicah kot so Šelinka, Skuha, Fižolova mineštra, Vipavska jota itd. V Brdih je že bolj čutiti vpliv italijanske kuhinje saj so tukaj zelo znana bela in rumena polenta, razne frtalje, testeninske enočončnice in še bi lahko naštevali, nikakor se pa ne sme pozabiti briških češenj, ki so poleg Rebule pravi zaščitni znak Goriških Brd.

V samo Gorici in okolici so pa najbolj značilni Bleki, goriški radič, krvavice, goriške pečenice ter Pinca.

Zelo podobna zgodba je pri vinih kjer zaradi različne sestave tal, različne mikroklime in tradicij pridelujejo popolnoma med seboj drugačna vina, tako je na Krasu najbolj znan Teran(iz sorteRefošk) ter Malvazija; V Vipavski dolini najbolj znane avtohtone sorte Zelen in Pinela ter stara rdeča sorta Barbera; v Brdih pa svetovno znana Briška Rebula.

V goriški regiji in širši okolici se lahko poleg cel kup svetovno znanih vinskih kleti pohvalimo tudi z veliko vrhunskimi restavracijami.

Od starih tradicionalnih do novejših in modernejših gostiln in restavracij. V Novi Gorici tako izstopajo stara gostilna Hrast, ki s svojo znano tradicijo navdušuje že vrsto let. Gostilna Kekec, ki je od vedno znana po odličnem tatarskem biftku, florentisnki zarebrnici in gratiniranih palačinkah. Zelo dobro znana samopostrežna restavracija Vrtnica, ki s svojimi malicami že vrsto let skrbi, da zaposleni na občini in bližnjih trgovinah niso lačni. Cel kup je tudi odličnih picerij(Žogica, Grad Ozeljan…) V Kromberku se nahaja restavracija Dam, ki se lahko pohvali z Michelinovo zvezdico.

Tukaj so še vrhunske Hit-ove restavracije, ki že pregovorno `narekujejo tempo´ celotnemu primorskemu gostinskemu sektorju: restavracija Tiffany v hotelu Park, Restavracija Mediterrano kjer je doma znamenita Goričanka(jed ki je lahko rižota ali pa mineštra), ki jo je ob 70-letnici Nove Gorice kreiral vodja kuhinj v Perli Matjaž Šinigoj, ter seveda biser Hit-ovih restavracij, restavracija Calypso v Perli, ki je že 4 leta zapored uvrščena v kulinarično biblijo Michelinov kulinarični vodnik.

Zapisal: Alen Šraj