2. KONFERENCA ŠTRUKLJEV

GASTRONOMIJA MED TRADICIJO, REALNOSTJO IN PRIHODNOSTJO

27. november 2026, 9.00–13.00

Narodni dom, Novo mesto



OKUSI NOVO MESTO

PROGRAM

8.30–9.00

PRIHOD UDELEŽENCEV, JUTRANJA KAVA IN PRIGRIZEK

9.00–9.10

POZDRAVNI NAGOVOR

Sara Tomšič, podžupanja Mestne občine Novo mesto

9.10–9.30

OD ZEMLJEVIDA DO KROŽNIKA: OKUSI, KI POVEZUJEJO DOLENJSKO

Barbara Jerovšek Volek, Dobrote Dolenjske

Kako lokalne okuse spremeniti v razlog za obisk Dolenjske? S kulinaričnim zemljevidom nadaljujemo zgodbo lanske konference in odkrivamo, zakaj se pristno gastronomsko doživetje začne pri lokalnih surovinah in njihovi kratki poti do krožnika.

9.30–10.15

1. MODUL
KEVDR PODCAST V ŽIVO: OZADJE LOKALNE KULINARIKE

Anže Mlakar, Marko Kuzmanović in Jure Matko, voditelji Kevdr podcasta

Voditelji Kevdr podcasta bodo gostili **Gregorja Krena**, someljeja in dolgoletnega člana ekipe Hiše Fink, ki je leta 2022 po izboru Gault&Millau Slovenija prejel naziv najboljšega natakarja oziroma someljeja v Sloveniji.

10.15–10.30

ODMOR

10.30–12.00

2. MODUL
PANELNA RAZPRAVA: KOT ŠTRUKELJ ZAVITA DOLENJSKA KULINARIČNA IDENTITETA

Grega Repovž, Gostilna Repovž, predsednik JRE Slovenija

Dolenjska ima odlične sestavine, jedi, tradicijo in ljudi. Kljub temu njena kulinarična identiteta ostaja kot štrukelj – zavita, razdrobljena in premalo prepoznavna. Kdo jo mora razviti: pridelovalci, gostinci, podjetniki, turizem ali gostje? In predvsem: kako jo spraviti iz razprav na jedilne liste?

»**Kdo bo razvil ta štrukelj?**«
O lokalni kulinariki veliko govorimo, na jedilnih listih pa jo pogosto težko najdemo. Hitro pokažemo na gostince, vendar odgovornost ni samo njihova. Pridelovalec mora zagotoviti kakovost in stalnost, gostinec mora jed razviti in jo znati prodati, podjetniki in turizem jo morajo spremeniti v prepoznavno zgodbo, gost pa jo mora želeti naročiti.

O tem, kje se dolenjska kulinarična zgodba ustavlja in kdo mora narediti prvi korak, bodo v pogovoru z **Gregom Repovžem** govorili:
Toni Kukenberger, Ekološka kmetija Kukenberger – pogled pridelovalca;
Jože Mrak, Gostilna Mrak – tradicija v vsakodnevni gostinski ponudbi;
Marko Pavčnik, Restavracija Pavus – sodobna interpretacija lokalne kulinarike;
Matevž Slokar, Kralj Matjaž – ideja, podjetništvo in trg.

12.00–13.00

KULINARIČEN ZAKLJUČEK S ŠTRUKLJI

Dobrote Dolenjske: degustacija štrukljev in dolenjske kulinarike.

Sodobni štruklji s Tanjo Rajar: prikaz priprave ajdovih štrukljev s hruškami z letošnjo tekmovalko MasterChef Slovenija.

O konferenci

Druga konferenca štrukljev: Gastronomija med tradicijo, realnostjo in prihodnostjo je strokovni zaključni dogodek pobude Okusi Novo mesto, ki odpira razpravo o ključnih izzivih in priložnostih za nadaljnji razvoj dolenjske gastronomije. Namenjena je gostinskim ponudnikom, lokalnim pridelovalcem, dobaviteljem in drugim, ki soustvarjajo gastronomsko podobo regije, pa tudi vsem, ki jih zanimata lokalna kulinarika in njen prihodnji razvoj.

Udeležba je brezplačna.
Obvezne prijave do 25. 11. 2026 v TIC Novo mesto na 041 202 080 ali tic@novomesto.si.

TIC NOVO MESTO
Glavni trg 11, 8000 Novo mesto
041 202 080 • tic@novomesto.si
visitnovomesto.si

Organizator: Zavod Novo mesto • Soorganizator: Dobrote Dolenjske

ZAVOD NOVO MESTO | NOVO MESTO | Dobrote Dolenjske Dolenjska Delights | Sofinancira Evropska unija | SKUPNA KMETIJSKA POLITIKA