

## Mesec kuhinje z radičem



TV KOPER, 20. 01. 2022, PRIMORSKA KRONIKA, 18:44

**BRANKO VRABEC** (voditelj)

Požrešni divjačini je ubežal vsaj solkanski radič in se je danes v Novi Gorici lahko začel mesec kuhinje s to lokalno vrtnino. Gre za promocijsko akcijo, ki jo pripravlja novogoriška **obratno podjetniška** zbornica, da bi zbližala različne ponudnike in javnosti pokazala, kaj vse mogoče pripraviti iz tega avtohtonega pridelka.



**KSENIJA ČERNUTA** (novinarka)

6 domačih gostincev je danes v Solkanu prikazalo nekaj izbranih jedi iz goriškega radiča. Vsak krožnik je bil nekaj posebnega.

**PATRICIJA FURLAN** (predsednica sekcije za gostinstvo in turizem pri Obrtno-podjetniški zbornici Nova Gorica)

Ta umetnina, vrtnina, ta Goriška roža, solkanski regot ima kar nekaj izpeljav. Pripravljamo jih lahko, ga lahko za solate, hladne predjedi, v različnih testeninah, glavna jed, samostojna solata, tudi v sladica ga lahko pripravimo.



**KSENIJA ČERNUTA** (novinarka)

Promocijska akcija traja ves mesec, izvajali pa bodo tudi preko digitalnih kanalov.

**ROBERTA FILIPIČ** (**Obrtna zbornica** Nova Gorica)

Cilj akcije pa je, da promoviramo radič, sedaj v tej fazi, v t. m., ko je aktualen in da posebej v teh časih, ko je, ko so gostinci posebej izpostavljeni nekim izzivom še bolj podpremo in jih promoviramo, njihove krožnike in seveda povabimo vse v njihove lokale.

**KSENIJA ČERNUTA** (novinarka)

Pri tem pa ne smemo pozabiti na pridelovalce, ki imajo v tednih polne roke dela. Se pa izplača, saj je cena dobra.

**TEJA KORSIČ** (pridelovalka goriškega radiča)

Cena je kar odraz dela. Ki ga vložimo. Nič ne moremo reči, da je to, da je cena previsoka, ker je dela, ker dela, ogromno. Predvsem, ko ga enkrat pobremo, to ni iz danes na jutri.

**KSENIJA ČERNUTA** (novinarka)

Povpraševanje je trenutno precej višje od ponudbe, zato večino pridelka prodajo doma.