



ZAKLJUČNO POROČILO OPERACIJE
KAMEN IN KULINARIKA

OBMOČNE OBRTNO-PODJETNIŠKE ZBORNICE SEŽANA

Območna obrtno-podjetniška zbornica Sežana
✉: Kraška ulica 6, 6210 Sežana

☎: 00386 5 73 00 060
@: klementina.krizman@ozs.si
URL: www.ooz-sezana.si

Območno obrtno-podjetniška zbornica Sežana (v nadaljevanju: OOO Sežana) se je 4.9.2017, kot vodilni partner prijavila za dodelitev nepovratnih sredstev iz podukrepa – Podpora za izvajanje operacij v okviru strategije lokalnega razvoja, ki ga vodi skupnost, ki so bila razpisana glede na predhodni javni poziv LAS.

16.7.2018 je OOO Sežana prejela odločbo, da se za operacijo KAMEN IN KULINARIKA nameni 38.835,48 EUR.

OOO Sežana je vodilni partner projekta. Ostali partnerji v projektu so:

- Višja strokovna šola ŠC Srečka Kosovelca Sežana
- Zavod za šport, turizem in prosti čas Sežana
- Javni zavod Komenski Kras
- Društvo VEZI, enota DIVAČA in
- MARMOR SEŽANA d. d.

Pobuda za projekt je bila dana s strani gostincev ker so si želeli večjo in predvsem enotno prepoznavnost svoje dejavnosti na Krasu. Pri tem so si želeli upoštevati tradicijo obdelave kamna s čimer bodo dvignili dodano vrednost lokalnim proizvodom in se usmerili v trajnostni turizem, ki bo omogočal odpiranje novih delovnih mest v gostinstvu, kamnoseštvu in turizmu. Hkrati bodo dvignili kvaliteto in prepoznavnost hrane s spodbujanjem uporabe lokalno pridelane hrane preko delavnic za kuharje.

Večjo povezanost med kulinaricnimi ponudniki in kamnoseki Krasa so želeli pridobiti z enotno blagovno znamko. V ta namen se je organizirala delavnica z Vojko Žgavec Clemenz. Zaradi zahtevnosti in kompleksnosti (nastanek nove blagovne znamke) je delavnica potekala v več fazah.

V oktobru 2018 so se pobudniki sestali z izvajalcem delavnice. Izvajalcu so predstavili želje in cilje. Želja je, da bi se blagovna znamka oblikovala z razvojem zgodbe kamna v gostilni, ki bo vsebovala razvoj prototipov kamnitih izdelkov (kamniti krožniki, mlinčki, mlini, kamen za žar, terilnica...), temelječ na tradiciji in uporabnosti v gostinstvu, z namenom večje razpoznavnosti Krasa. Želja je obogatitev gostinske ponudbe s kakovostnimi kamnitimi izdelki ter pri tem ohranjati kulturno dediščino s sodobno interpretacijo le-te. Da bi bili cilji doseženi je Vojka Žgavec Clemenz oblikovala vprašalnik, ki je bil osnova za oblikovanje blagovne znamke. Da bo nova blagovna znamka čim bolj udejanjala želje ponudnikov smo večkrat (7- krat) organizirali srečanje vseh gostinskih ponudnikov (tudi sirarjev, medarjev, vinogradnike) in kamnosekov Krasa in Brkinov. Skupaj smo odgovorili na vprašanja in skupaj oblikovali kriterije za nastanek nove blagovne znamke, ki bo predstavljala »KAMEN IN KULINARIKO«. Ob predstavitvi nove blagovne znamke, pa je Vojka Žgavec Clemenz uvodoma predstavila osnovni pomen blagovne znamke z vsemi njenimi dejavniki.

Nastala je nova blagovna znamka - MARTELIN- Kras, umetnina kamna in okusov. Martelin je nova blagovna znamka, ki bo spodbujala, da se bodo trajno tudi v gostinskih in turističnih storitvah uporabljali kamniti izdelki in s tem dodatno pripomogli k skupni razpoznavnosti in dvigu turistične ponudbe. Martelin bo skupna zgodba KAMNA IN KULINARIKE.

Nastanek nove blagovne znamke Martelin - Kras, umetnina kamna in okusov pa je osnova za nastanek 6-ih prototipov, ki so posledica natečaja, ki ga je izpeljala Višja strokovna šola ŠC Srečka Kosovela Sežana. Ocenjevali sta se dve kategoriji:

- A kategorija – kulinarika/gostinstvo
- B kategorija – turistični spominek

Na natečaju, ki je trajal od oktobra 2018 do marca 2019, je sodelovalo 10 študentov. Izdelali so 29 izdelkov, kateri so bili razstavljeni v Kosovelovem domu v Sežani. Vsi izdelki so zadovoljili pričakovanja naročnikov projekta.

Na podlagi strokovnega ogleda je bila ocenjevalna komisija enotnega mnenja, da v **kategoriji A – kulinarika/gostinstvo** dobi:

1. mesto »KOMBINACIJA DNEVA«, avtorica PETRA PIKA MOZE. Uporaben pladenj, s posebnim dizajnom.
2. mesto »KAMNITI VALOVI – KRAŠEVČEK«, avtorica VERA MARTINOVIČ in
3. mesto »KAMEN LJUBI LES« - POSODICI ZA ZAČIMBE, avtor LUKA BOLTAR.

V kategoriji B-turistični spominek:

1. mesto »JAMSKA KOCKA«, avtor MARCEL KUMP. Kocka predstavlja Kras. Serijska proizvodnja je lahko vseeno unikat.
2. mesto »KOŠČEK KAMNA« - OBESEK ZA KLJUČE, avtor LUKA BOLTAR in
3. mesto »IZKLEŠI SVOJ KOŠČEK SREČE, IZKLEŠI SVOJ KOŠČEK KRASA« - KAMENČKI SREČE, avtorica PETRA PIKA MOŽE.

Dodatno POSEBNO PRIZNANJE ZA UNIKATEN IZDELEK pa je prejela VERA MARTINOVIČ, z izdelkom »kamniti valovi«. Ker je izdelek izstopal po vrednosti se je komisija odločila, da mu podeli posebno priznanje, študentka je namreč izdelek ocenila na 400€. Izdelek bi lahko uporabili za protokolarne namene.

Izdelki so bili razstavljeni tudi na zaključnem dogodku - Večerji v kamnolomu.

Dogodek Večerja v kamnolomu je bil organiziran kot promocijski dogodek. Ker je bil dogodek planiran zunaj v naravi, smo bili organizatorji za njegovo izpeljavo odvisni od vremena. In ravno vreme – dež, je bil vzrok, da je bil dogodek dvakrat prestavljen in organiziran šele 3. septembra 2019. Dogodek smo poimenovali kot »Večerja v kamnolomu - Kamen odpira vrata«. Sodobna kulinarčna interpretacija kamnoseške malice je obiskovalcem pričarala pristno doživetje kulturne in naravne dediščine Krasa. V kamnolomu Lipica so se zbrani družbi predstavili izvrstni chefi s Krasa in Brkinov, izbrani vinarji in udeleženci natečaja Kamen kulinarika s turističnimi spominki in izdelki za uporabo v kulinariki / gostinstvu. Organizatorji smo za prihodnje leto napovedali ponovitev dogodka v večji obliki, ki bi ga izkoristili za predstavitev nove blagovne znamke, ki bo odražala skrbno pripravljeno višjo kakovost in butičnost različnih segmentov turistične ponudbe na Krasu in v Brkinih.

Kot je po zaključku dogodka »Večerja v kamnolomu Kamen odpira vrata« povedal **Simo Komel, chef in predsednik sekcije gostincev pri OOO Sežana**, je večerja v kamnolomu plod sodelovanja in iskanja priložnosti za celovito promocijo destinacije kot celote: »Z večerjo smo izjemno zadovoljni, saj smo pobudniki in organizatorji dobili tako potrditev, da smo na pravi poti, kakor tudi smernice, kako naprej. Obljubljamo, da bomo prihodnje leto pripravili še večji in še boljši dogodek v imenu kulinarike in kamna.« Da sta kamnoseštvo in kulinarika že od nekdaj neločljivo povezana, pritrjuje tudi Andrej Kos, direktor podjetja Marmor Sežana: »Tovrstni dogodki, ki se odvijajo v kamnolomu so tudi za nas oblika promocije. Tudi večina turistov ali šolarjev, ki obišejo naše kamnolome, se iz njih vrnejo odprtih ust, zato verjamemo, da imamo tudi v povezovanju s kulinariko in drugimi dejavnostmi odlično priložnost, da na drugačen način skupaj promoviramo Kras kot celoto.« Ksenija in Martin Mahorčič (Gostilna Mahorčič), Matjaž Lindič (Okrepčevalnica Apetit), Peter Patajac (Okrepčevalnica Ruj), Simo Komel (Gostilna Kobjeglava in Bistro Grad Štanjel) in Irena Ozbič Škerlj (Kmečki turizem Škerlj) so poskrbeli, da je nekdanja preprosta kamnoseška malica postala kulinarčno doživetje. Posebno noto so prireditvi dodali izbrani kraških vinarjev (Vinakras, Vina Štoka, Vina Colja, Vina Kobal, Čotova klet in Kmetija Tavčar »Pri Starčih) ob glasbeni spremljavi domačina Tomaža Nedoha. Dogajanje je popestrila tudi Kobilarna Lipica s krajšo predstavo z lipicanci.

Žal nam je izbruh epidemije COVID-19 preprečil načrte in tako dogodka v letu 2020 zaradi Vladnih ukrepov v zeleni obliki nismo mogli izpeljati.

Kakor nam je vreme nagajalo pri izvedbi dogodka v kamnolomu, tako nam je nagajalo pri izvedbi delavnice za otroke. Le ta je bila organizirana 14. septembra 2019 v Pliskovici.

Delavnica bi morala biti organizirana v Kamnolomu, vendar je bilo na samem kraju odločeno, da bodo otroci imeli več od tega, če se delavnica izvede v stari vasi, kjer lahko vidijo surov kamen in izdelke, ki jih kamnoseki iz njega lahko naredijo. S tem namenom smo organizirali delavnico v Pliskovici. Izobraževanje je vodil kamnosek Jernej Bortolato iz podjetja KAMNOSEŠKI IZDELKI UMETNOSTNE OBRTI JERNEJ BORTOLATO S.P.. Delavnice se je udeležilo 20 otrok. V uvodnem delu, ki je bil poimenovan »OGLED KRAŠKE ARHITEKTURE NA ŽIVEM PRIMERU KRAŠKE VASI« so si otroci ogledali Pliskovico in njene arhitekturne značilnosti. Vas Pliskovica je razdeljena na več strjenih predelov, v katerih se prepletajo gase, kržade in klanci. Otroci so spoznali življenje Kraševca v preteklosti in sedanjosti ter vpliv načina arhitekture na življenje. V najstarejši del vasi so se podali skozi zadnja še ohranjena vhodna vrata v vas, kjer je nekoč delovala mitnica. Tu so spoznali prvine kraške arhitekture, ozke uličice primerne le za vozove, ter hiške z zunanjimi stopnišči in balkoni. V drugem delu - »OGLED KAMNOSEŠKE DELAVNICE S PREDSTAVITVIJO KAMNOSEŠKE OBRTI« so v kamnoseški delavnici izvedeli, da sta kamnarstvo in kamnoseštvo obrti, ki sta Kras zaznamovali s tipično kraško arhitekturo, izdelki iz kraškega kamna pa so gotovo pustili pečat v vsakdanjem življenju Kraševcev. Pliskovica je danes ena izmed redkih vasi, kjer je kamnoseška obrt še živa. Kako so nekoč in kako danes »pridobivali« in obdelovali kraški kamen je otrokom predstavil domači

kamnosek Jernej Bortolato, ki je za svoje kamnite izdelke prejel že več različnih nagrad in priznanj. Ta jim je v svoji delavnici predstavil osnove oblikovanja kamenja na primeru klesanja reliefnega kamnitega izdelka. Cilj delavnice je bil dosežen, saj so otroci osvojili pomen ohranjanja kulturne dediščine kamnoseštva.

K dvigu lastne identitete in kakovosti dela kamnosekov je pripomogla delavnica »Klesanje črk«, ki je bila organizirana 24. avgusta 2020. Bujno oko Marka Drpiča je spremljalo klesanje 15ih kamnosekov. Teoretičen del delavnice je potekal v prostorih Višje strokovne šole ŠC Sežana, kjer je predavatelj najprej podal zanimivo predavanje o izdelavi črk v kamnu. Zatem so udeleženi pregledali osnovne vrste pisav. Poznavanje njihovih lastnosti pomaga pri izboru prave črkovne vrste za klesanje ali pri načrtovanju novih napisov. Najprej so prisotni spoznali zakonitosti risanja črk in konstruiranja napisov in se poučili o izboru orodja in kamna. Konstruirali so tudi nekaj črk. V drugem, praktičnem delu, so spoznali oz. obnovili tehnike klesanja, spoznavali vrste kamnin ter orodje. Naredili so vaje za vodenje dleta na ravnih in zakrivljenih delih črk in se posvetili tehniki klesanja V-utora, ki je glavna značilnost v kamen vklesane črke. S papirja so na kamen prenesli konstruirane črke. Cilj izobraževanja je bil dosežen, obudili in oživili so znanje klesanja črk, ob tem pa spodbudili ustvarjalnost in dokazali, da tudi stare tehnike omogočajo nove oblike.

Da je ohranjanje in poznavanje tradicija pomembno za vse je dokazal tudi Jernej Bortolato, ki je vodil kamnoseško delavnico varovancem Društva »VEZI«. Varovanci so si najprej ogledali staro vas Pliskovica, kjer jim je bila na konkretnih primerih pokazana tipična kraška arhitektura, poučili so jih je o kamnu, različnih načinih obdelovanja ter različnih načinih rabe. Vsak uporabnik se je pod mentorstvom Bortolatota preizkusil v vlogi kamnoseka. Na kamnu so uporabniki ob mentorstvu oblikovali svojo inicialko imena. Delavnica je bila za sodelujoče zelo zanimiva in predvsem poučna. Namen delavnice je bil pridobiti osnovno znanje o uporabi kamna v Kraški arhitekturi. Na delavnici so udeleženi poleg tega izvedeli, kako so klesali kamen v starih časih in ugotovili, da kamen ne počí tako zlahka, če ga udarimo. Cilj izobraževanja je bil dosežen, obudili in oživili so znanje o kamnoseštvu, ob tem pa v sebi spodbudili ustvarjalnost.

Vrednotenje kraške zelenjave v gostinstvu je zajemala delavnica, ki jo je izpeljal kuharski mojster Rihard Baša. Gostincem je bil izpostavljen pomen lokalno pridelane hrane s poudarkom na vrednostih lokalno pridelane ekološke kraške hrane z namenom poenotenja znanja in ponudbe gostincev in s tem dvig kvalitete ponudbe ter dvig kvalitete predstavitve uporabljene lokalne hrane v kulinariki. Z namenom poenotenja predstavitev in s tem povečanje zaupanja gostov je tudi nastala nova blagovna znamka Martelin – Kras, umetnina kamna in okusov. Na terenu bodo tako vsi, ki bodo pod okriljem Martelina pripovedovali enako zgodbo, enako bodo tolmačili uporabo lokalnih sestavin. Torej prav to; poenotiti zgodbo.

Praktična delavnica, ki jo je v Rodiku kraškim kuharskim mojstrom izpeljal kuharski shef iz Vile Podvin je v uvodnem delu predstavljala tudi njihov marketinški pristop k trženju blagovne znamke Radol'ca« ter njihov koncept – povezovanja in združevanja z lokalnimi pridelovalci hrane in pijače. Koncept blagovne znamke »Radol'ca« - pristno sladka, s

katero upravlja Javni zavod za turizem in kulturo Radovljice je pokazatelj pravega marketinškega pristopa, katerega potrebujemo tudi na Krasu.

- Radol'ca pristno sladka,
- Okusi Radol'ce in
- Festival čokolade

so le tri Blagovne znamke med najbolj prepoznavnimi produkti. Udeležencem delavnice je tako Marcela Klofutar na praktičnih primeih predstavila marketinške prijeme s katerimi se morajo spopasti tudi Kraševci, če bodo želeli, da bo blagovna znamka Martelin - Kras, umetnina kamna in okusov zaživela.

Tako je pogovor delavnice potekal tudi o povezovanju na lokalni ravni in obujanju starih receptov. V praktičnem delu je chef Uroš Štefelin predstavil tri jedi, in sicer:

- JELENOV CARPACCIO z orehi in sladoled
- ZASEKA Z JAJČNO PENO in polenta
- VAMPI po dunajsko

Udeleženci so bili z delavnico zelo zadovoljni, saj jim je kuharski šef na praktičen način predstavil moč povezovanja in sodelovanja.

Delavnica, ki jo je izvedel Uroš Štefelina v sodelovanju z Marcelo Klofutar (Vila Podvin) je udeležencem doprinesla ogromnega znanja o trženju turističnih produktov, zato marketinške delavnice z Vojko Žgavec Clemenz nismo posebej organizirali, saj smatramo, da je bil naš cilj dosežen.

Zavod ŠTIP in partner Zavod Komenski Kras, ki sta sodelovala tudi pri organizaciji natečaja za izbor najboljših kamnitih izdelkov – prototipov, uporabnih v gostinstvu in turizmu sta izvajala naslednje aktivnosti: promocija natečaja in njegovih nagrajencev na družbenih omrežjih (www.visitkras.info in www.stanjel.eu) ter na socialnem omrežju Facebook (profil TIC Sežana in FB stran Štanjel tourism), ki se je v avgustu 2020 preimenovala v Visit Štanjel) in v lokalnih tiskanih medijih – Kraški obzornik (glasilo Občine Sežana) in glasilo Burja (glasilo Občine Komen).

Pri izoblikovanju turističnega produkta, z namenom zadržanja turistov dan ali več na Krasu, so bile v okviru operacije izvedene 4 delavnice. Zavod ŠTIP je organiziral 2 delavnici, Občina Komen (oziroma pred njo Javni zavod Komenski Kras, ki je bil v času trajanja projekta likvidiran) 2.

- Ena delavnica je bila organizirana v obliki terenskega ogleda oz. obiska pri ponudnikih turističnih storitev. Preko celega dneva, 11. 12. 2019, se je obiskalo 10 ponudnikov (gostilne, turistične kmetije, vinarje, čebelarje, kamnoseke).
- Ena delavnica na temo oblikovanja privlačnih turističnih produktov, ki je potekala 22. januarja 2019 v dvorani Kras-Carso v upravni stavbi Občine Sežana je bila namenjena strokovnim službam na področju turizma.
- Ena delavnica na temo kreiranja in trženja kraške kulinarične ponudbe turistom, ki je potekala 31. januarja 2020 v dvorani Kras-Carso v upravni stavbi Občine Sežana je bila

namenjena gostinskim ponudnikom, turističnim kmetijam s kulinarično ponudbo, osmicam, vinarjem in kamnosekom. Delavnice se je skupno udeležilo 16 oseb.

- In ena delavnica na temo povezovanja kamna in kulinarike v inovativne turistične produkte, ki je potekala 28. februarja 2020 v dvorani Kras-Carso v upravni stavbi Občine Sežana, je bila namenjena gostinskim ponudnikom, turističnim kmetijam s kulinarično ponudbo, osmicam, vinarjem in kamnosekom.

Z namenom promocije vseh aktivnosti operacije, so bile le-te objavljene na obstoječi turistični strani Krasa – www.visitkras.info in www.stanjel.eu (z mesecem avgustom 2020 je bila stran ukinjena, zamenjala jo je nova stran www.visitstanjel.si), na socialnem omrežju Facebook (profil TIC Sežana) in stran Visitkras ter v lokalnih tiskanih medijih – Kraški obzornik (glasilo Občine Sežana) in Burja (glasilo Občine Komen).

V času izvajanja projektnih aktivnosti je občinski svet občine Komen sprejel Odlok o ukinitvi Javnega zavoda Komenski Kras (Uradni list RS, št. 82/2019) ter sklep o začetku postopka likvidacije zavoda. Na podlagi navedenega je bila predlagana sprememba partnerja v projektu in sicer, namesto Javnega zavoda Komenski Kras, je nov partner Občina Komen.

Z opisanimi dogodki je projekt KAMEN IN KULINARIKA zaključen. S posameznimi operacijami smo posredno ali neposredno prispevali k izboljšanju pogojev za zagotavljanje boljše kakovosti življenja, povečali družbeno povezanost, spodbujali lokalno samooskrbo ter dvignili dodano vrednost Krasa.

Multiplikativna vrednost projekta deluje razvojno v smislu spodbujanja podjetniških aktivnosti v kamnoseštvu, gostinstvu, turizmu in kmetijstvu. Operacija dviga potencial za razvoj novih dejavnosti ter generira razvoj novih produktov, ki bodo služili uporabnikom dolga leta po zaključku operacije. Krepi zavedanje pomena in ohranjanja kulturne in naravne dediščine ter čistega okolja. Povezuje, izobražuje, razvija nove uporabne izdelke, usposablja za upravljanje oz. skrb za ohranjanje in razvoj rezultatov po zaključku ter omogoča izvajanje novih operacij v prihodnje.

Sežana, 14.12.2020