



NOVINARSKA KONFERENCA

Žalec, 25. 3. 2019

Fontana piv, svetovno znana turistična atrakcija, ponovno dviguje svoje pipe!

V soboto, 30. 3. 2019, ob 19. uri bo Fontana piv Zeleno zlato ponovno dvignila svoje pipe. Turistična atrakcija, ki je posvečena slovenskemu hmeljarstvu in pivovarstvu in na kateri se je do sedaj predstavilo že 33 različnih piv, varjenih s slovenskim hmeljem 25 različnih slovenskih pivovarjev, bo v soboto ponovno zaživela.

Otvoritveni dogodek

Pred dvigom posameznih pip fontane bo potekal ritmično-glasbeno-svetlobni spektakel, na katerem bodo nastopili Tabu, rudarji, hmeljarski par, plesalci modernih plesov, folkloristi, bobnarji ... Posamezni nastopajoči bodo s svojimi nastopi »pripovedovali« zgodbo posamezne pipe fontane. Program bo vodil Boštjan Romih. Predstavljena bodo piva in

pivovarji, imenovan bo ambasador nove sezone. Po uradnem delu otvoritve bo poskrbljeno za hrano in pijačo ter zabavo z DY Ney-em.

Novosti sezone delovanja fontane 2019

Fontana piv je s svojo ponudbo osrčje žalskega turizma in generator razvoja ostale ponudbe. Do sedaj je bilo na fontani prodanih več kot 145.000 vrčkov degustacijskih količin 6 dl. V letošnji ponudbi bo poleg standardnega vrčka Oskarja Kogoja s čipom in degustacijsko količino 6 dl (cena 8 EUR) tudi **vrček z degustacijsko količino 10 dl (cena 10 EUR)**, ob posebnih dogodkih pa tudi **vrček z degustacijsko količino 3 dl**.

Za dodatno promocijo fontane in njene ponudbe, piv in pivovarjev, prav tako pa za dodatno informiranje obiskovalcev smo to sezono za obiskovalce pripravili **letak/trganko z informacijami o vseh pivih ter pivovarnah, ki se bodo v sezoni 2019 predstavljali na fontani**. Novost letošnje sezone je tudi **spominek Zeleno zlato**, ki pripoveduje zgodbo slovenskega hmeljarstva in pivovarstva. Spominek združuje preteklost s sedanostjo, zgodbo očeta slovenskega pivovarstva Simona Kukca z zgodbo sodobnega časa, z zgodbo fontane piv. Spominek sestavljata steklenica lokalnega piva Kukec in vrček Fontane piv Zeleno zlato, ki ga je oblikoval priznani slovenski industrijski oblikovalec Oskar Kogoj, častni občan Občine Žalec.

Strategija piv v sezoni 2019

STRATEGIJA PIV 2019

- 1. PIPA – lokalno pivo Kukec**
- 2. PIPA – ambasadorjevo pivo**
- 3. PIPA – slovenski ležaki**
- 4. PIPA – piva SAŠKA regije**
- 5. PIPA – trend piva**
- 6. PIPA – eksperimentalna piva IHPS**

The image shows a close-up of a beer tap with a glass of beer. The tap has 'AMBASADORJEVO PIPA' written on it. A circular logo with '6 PIP' is overlaid on the glass. In the background, a man is smiling and holding a glass of beer.

V 2019 se bo na fontani predstavilo kar 23 pivovarjev s 27 različnimi pivi, varjenimi s slovenskim hmeljem.

Dobre turistične zgodbe ni brez dobre kulinarike. ZKŠT Žalec ob podpori Občine Žalec sistematično razvija kulinarično ponudbo in povezuje ponudnike pod skupno znamko Okusi Zeleno zlato. Iz nabora tipičnih jedi Spodnje Savinjske doline je znani slovenski kulinarični bloger Jernej Zver (jernejkitchen.com), ki je sodeloval že s številnimi kuharskimi mojstri, med drugim tudi z Ano Roš, razvil oz. posodobil 6 receptov jedi Zelenega zlata. Da bi možnost vključitve ponudili različnim gostincem, je bil pripravljen mešan nabor jedi od tradicionalnih (obirovska južina) do sodobnih (hmeljarski hamburger). Na poziv ZKŠT Žalec gostinskim ponudnikom v občini, naj na jedilnike vključijo jedi Zelenega zlata, se je do sedaj odzvalo 6 ponudnikov. Vsi so prejeli znamko Zeleno Zlato, ki so jo umestili na jedilnike ter v komunikacijska orodja, prav tako so označili vhode v svoje gostinske lokale. Ponudniki so ob občinskem prazniku prejeli tudi plaketo nosilec Okusov Zelenega zlata. Za promocijske namene je nastal Kulinarični zemljevid Žalca v slovenskem in angleškem jeziku. Oblikovan je bil tudi Teden Okusov Zelenega zlata z namenom promocije ponudnikov in jedi Zelenega zlata.

Kulinarična tura PIVO IN PAJS – kulinarično vodenje po okusih Zelenega zlata

V mesecu maju bo zaživela kulinarična tura PIVO IN PAJS, ki bo združevala hmeljarsko in pivovarsko zgodbo Žalca in okolice. Kulinarična tura bo združevala ponudbo Fontane piv Zeleno zlato, certificiranih gostinskih ponudnikov blagovne znamke Zeleno zlato in ponudbo lokalnih pivovarn. Kulinarična tura je vodena tura, namenjena omejenemu številu udeležencev (max. 7 oseb). Kulinarični vodnik bo v sklopu ture pripovedoval zgodbe hmeljarske in pivovarske tradicije, ki jih bodo udeleženci ture doživljali tudi v hrani in pivu.

Kulinarična tura torej vključuje obisk gostinskih ponudnikov, ki ponujajo jedi iz nabora Zelenega Zlata, lokalne kulinarične izdelke, ponudbo turističnih atrakcij in lokalnih pivovarn. Vsak obiskovalec dobi degustacijsko porcijo posamične jedi, pijačo – pivo in manjše promocijsko darilo. Vodenje manjše skupine (do 7 ljudi) izvaja lokalni – kulinarični vodnik. Skupino popelje po različnih točkah in gostinskih ponudnikih ter jim predstavi zgodbo posamičnih jedi skozi prizmo tradicije in sodobne inovativne kulinarike. Kulinarično vodenje se izvaja skozi celo leto v dveh različicah: poletni, ko deluje Fontana piv, osrednja atrakcija kulinaričnega vodenja, in zimski, ko obisk Fontane piv nadomestimo z obiskom Ekomuzeja hmeljarstva in pivovarstva Slovenije.

Prireditve in dogodki

Številne aktivnosti pri fontani: Plaža pri fontani, knjižnica pri fontani, Kuhna pri fontani in prireditve, združene v Festival Zeleno zlato, bodo tudi to sezono bogatile ponudbo fontane.

Pripravljamo pa nov dogodek **BEER VILLAGE – PIVO za VAS**, ki bo združeval gostinske ponudnike blagovne znamke Zeleno zlato, lokalne pridelovalce ter predelovalce Zeleno zlato, pivovarje fontane piv, hmeljarje in seveda zabavo, brez katere ne gre.

Kolesarska tura – HOPS NA KOLO

Kolesarjenje je trend turistične ponudbe vseh zelenih destinacij. Dolina Zelenega zlata s središčem v Žalcu, ki je predstavnica družine zelenih slovenskih destinacij, uresničuje poslanstvo zelene vizije slovenskega turizma poleg avtentične tradicije, ki jo ohranja in podpira v kulinariki, prireditvah in ostali ponudbi, tudi prek razvoja kolesarskega turističnega produkta – HOPS NA KOLO. Letos bomo organizirali kolesarjenje med hmeljišči in promocijo ture Hops na kolo.

Virtualno-resničnostni film – VIRTUALNO DOŽIVETJE ZELENEGA ZLATA



Ekomuzej hmeljarstva in pivovarstva Slovenije, urejen v nekdanji sušilnici hmelja, je skupaj s Fontano piv Zeleno zlato poklon tradiciji hmeljarstva, ki je zaznamovalo Spodnjo Savinjsko dolino. Aprila bomo njegovo vsebino obogatili z VR filmom **Virtualno doživetje zelenega zlata**.

Obiskovalci ekomuzeja bodo lahko vstopili v svet hmeljarjev in ga doživeli skozi virtualno resničnost. 140-letno tradicijo hmeljarstva in njegov vpliv na razvoj življenja na tem območju si bodo obiskovalci z virtualnimi očali ogledali v **360-stopinjski 3D tehniki**. Virtualna resničnost postaja del vsakdanjega življenja in bo po napovedih v nekaj letih prodrla v vsak kotiček človeškega življenja. Nedvomno bo narekovala tudi turistično ponudbo. V Občini Žalec s ponudbo ogleda VR filma stopamo v virtualno prihodnost, a hkrati ohranjamo spomin na preteklost.

Film predstavlja zgodbo skozi oči gospodarja, ki pripoveduje o zgodovini hmeljarstva v Savinjski dolini s poudarkom na pomenu hmelja in piva v Žalcu danes. Sprehodimo se skozi prizore spomladanskih opravil na hmeljišču ter obiranja hmelja, kot so to počeli nekoč, in veselja ob tem težkem sezonskem opravilu. Kljub trdemu delu pa se je vedno našel čas tudi za ljubezen. Marsikatera iskrica je preskočila. Včasih tudi tam, kjer morda ne bi smela. Tako

smo v filmu priča ljubezenski romanci med gospodarjem in obiralko Miciko. Bo njuna zgodba dobila srečen konec?

Pobudo za izdelavo virtualno-resničnostnega filma o hmeljarstvu kot obogatitev ponudbe ekomuzeja in fontane piv, ki pripovedujeta zgodbo o zelenem zlatu v Savinjski dolini, je podala Občina Žalec, ki je financirala produkcijo in nakup ustrezne opreme.

Film je plod sodelovanja med Občino Žalec, Zavodom za kulturo, šport in turizem Žalec ter Srednjo šolo za strojništvo, mehatroniko in medije Celje. Nastal je pod režijsko taktirko **Alena Pavšarja**, pod scenarij pa se je podpisala **Mateja Zorko Pavšar**. Pri dopolnjevanju scenarija je sodeloval celoten projektni tim v sestavi: **Janko Kos, Matjaž Omladič, Tanja Razboršek Rehar, Nataša Gaber Sivka, Lidija Koceli, Uroš Govek, Janez Oset in Tilka Potočnik**.

Glavno vlogo gospodarja – pripovedovalca je odigral **Vlado Novak**, eden od najvidnejših predstavnikov slovenskega gledališkega in filmskega prostora, vlogo ljubezenskega para pa **Jože Doberšek** in **Urša Majcen**. Pri snemanju so sodelovali tudi člani **Etnološkega društva »Hmeljarska vas« Šempeter**. Za glasbeno podlago je poskrbel **Gorazd Kozmus**, ravnatelj Glasbene šole Risto Savin Žalec.

Drugi ustvarjalci filma:

- **Nevenka Jelen** – predsednica Etnološkega društva »Hmeljarska vas« Šempeter, svetovalka pri filmu, kostumografinja,
- **Klemen Šalej** – Kmetija Šalej, svetovalec pri filmu, igralec,
- **Dragana Jusupovič** – igralka,
- **Vladimira Skale** – kostumografinja, vizažistka,
- **Marko Radosavljevič** – 3D oblikovalec, animator,
- **Janez Pustoslemšek** – snemalec, tonski mojster,
- **Samo Mervar** – direktor fotografije,
- **Katarina Poiškruh** – fotografinja,
- **Natalija Pavšar** – koordinatorka snemanja, rekviziterka,
- **Aljaž Žnidar** – kopiranje in arhiviranje videomateriala,
- **zaposleni in učenci Glasbene šole Risto Savin Žalec** – glasbena podlaga,
- **ANGLOS, d. o. o.** – prevod pripovedi,
- **Miha Barborič** – sinhronizator v angleški jezik,
- **Franc Jakob Rac** – sinhronizator v nemški jezik.

Film traja približno 14 minut, na voljo je v treh jezikih – slovenskem, angleškem in nemškem, namenjen pa je vsem, ki želijo bogato zgodovino hmeljarstva doživeti v čisto posebni izkušnji.

Obiskovalcem Ekomuzeja hmeljarstva in pivovarstva Slovenije bo na voljo od 1. aprila naprej. Vstopnina za ogled tako ekomuzeja kot filma znaša 5 EUR, samo ogled filma pa 3 EUR.

Premiera filma bo v soboto, 30. marca 2019, v ekomuzeju. Na isti dan med 19. in 21. uro (vsake pol ure) in v nedeljo, 31. marca, od 15. do 18. ure pa bo možen brezplačen ogled filma.

Žalec torej s svojo turistično ponudbo **navdihuje z avtentično tradicijo** ter jo s svojimi aktivnostmi ohranja in podpira, ob tem pa se spoštljivo ozira na lokalno skupnost in njeno dobrobit v prihodnosti.

Več informacij:

ZKŠT Žalec, vodja programa turizem Sabina Palir, zkst.turizem@siol.net

ZKŠT Žalec, vodja programa kultura Nastija Močnik, zkst.program@siol.net – za VR film