vinetur

La Eslovenia menos conocida revela la verdadera identidad del país

Abejas, pastores, lagos que desaparecen, huellas de guerra, cocina local completan la imagen más allá de Bled

miércoles 11 de noviembre de 2026



Eslovenia suele entrar en los planes de viaje por una imagen muy concreta: la isla del lago Bled, el castillo de Predjama encajado en la roca, las Cuevas de Postojna o el casco histórico de Liubliana junto al río Ljubljanica. A ese recorrido clásico se suman el valle del Soča, el lago Bohinj y la costa de Piran. Pero el país reúne otros elementos menos divulgados que ayudan a entender mejor su identidad, desde la apicultura y el pastoreo de altura hasta fenómenos kársticos, memoria de guerra y una cocina muy ligada al

territorio.

Uno de esos lugares aparece en Hrastovlje, en el sur del país, cerca de las fronteras con Italia y Croacia. Allí, la iglesia fortificada de la Santísima Trinidad conserva un fresco del siglo XV sobre la Danza de la Muerte. La escena muestra a esqueletos guiando por igual al papa, al rey, al rico y al campesino hacia la tumba. Es una de las piezas medievales más conocidas del arte religioso esloveno y contrasta con la imagen más asociada al país, marcada por lagos, bosques y pueblos alpinos.

La relación de Eslovenia con las abejas ocupa un lugar central en esa identidad. La organización turística del país recuerda que, con una población de unos dos millones de habitantes, el país cuenta con más de 90.000 apicultores. Eslovenia promovió además que la ONU declarara el 20 de mayo como Día Mundial de las Abejas, en homenaje a Anton Janša, figura de la apicultura moderna nacida en el siglo XVIII. Esa cultura se ve en los colmenares pintados a mano, en los productos de miel y también en propuestas de apiterapia, con inhalaciones de aire de colmena, masajes y espacios de descanso ligados a esta tradición.

Esa conexión con las formas de vida rurales también aparece en Velika Planina. En este altiplano de montaña se mantiene uno de los asentamientos de pastores de gran altitud mejor conservados de Europa. Sus cabañas, con cubiertas ovaladas de abeto, forman un paisaje muy distinto al de los pueblos alpinos más conocidos. En verano, cuando el ganado sube a los pastos, los pastores elaboran el Trnič, un queso artesanal con una forma que, según la tradición local, los jóvenes regalaban a sus parejas.

La geografía kárstica del país ofrece otro caso poco habitual en el lago Cerknica. Se trata de uno de los mayores lagos polje de Europa y su rasgo más llamativo es que no siempre está ahí. Durante la época de lluvias y el deshielo se llena hasta convertirse en el lago más grande de Eslovenia, mientras que en verano el agua se filtra por sumideros subterráneos y deja a la vista prados usados para el pastoreo y la siega. Ese cambio estacional resume bien el peso del karst en el paisaje esloveno, visible tanto bajo tierra, en cuevas como Postojna, como en superficie.

La montaña, de hecho, no es solo un recurso turístico. El organismo turístico esloveno explica que el llamado planinstvo, la cultura del montañismo, forma parte de la vida cotidiana de muchas familias. En el país hay más de 10.000 kilómetros de senderos señalizados y se mantiene la idea, muy extendida, de que subir al monte Triglav, de 2.864 metros, es casi un rito civil. No es raro ver a varias generaciones compartiendo rutas de fin de semana, algo que ayuda a entender la relación del país con sus parques, sus refugios y sus pueblos de alta montaña.

Esa cercanía con la naturaleza también se percibe en la capital. Liubliana es una ciudad de escala manejable, con amplias zonas peatonales, puentes muy reconocibles como el Triple y el de los Dragones, y la huella del arquitecto Jože Plečnik en buena parte de su imagen urbana. Pero la vida verde no se limita a los parques. En otoño, la recogida de setas, castañas y hierbas silvestres en los bosques próximos a la ciudad forma parte de hábitos que pasan de una generación a otra. En el otro extremo de esa tradición aparece Metelkova Mesto, antiguo recinto militar transformado en área cultural y artística, donde incluso una vieja cárcel funciona como alojamiento.

El valle del Soča reúne dos planos muy distintos. Por un lado, el río es uno de los paisajes más conocidos del país por el color de sus aguas. Por otro, esa belleza convive con un pasado bélico muy marcado. En la Primera Guerra Mundial, esta zona fue escenario del frente del Isonzo, uno de los episodios más duros de la contienda en esta parte de Europa. El Camino de la Paz recorre trincheras, túneles excavados en la roca y fortificaciones como el fuerte Hermann, en Bovec. La zona quedó además asociada a Adiós a las armas, la novela de Ernest Hemingway.

Las costumbres domésticas ofrecen otro rasgo muy asentado. Entrar en una casa eslovena suele implicar quitarse el calzado nada más cruzar la puerta. Lo habitual, según la tradición local, es que el anfitrión entregue unas zapatillas de interior, los copati, reservadas para las visitas. La práctica no se limita al ámbito privado y se mantiene también en escuelas, oficinas y alojamientos rurales, una señal de hasta qué punto la vida cotidiana está marcada por normas de hospitalidad muy precisas.

La cocina ayuda a leer esa diversidad territorial. La oficina turística divide el país en 24 regiones gastronómicas y apunta que la oferta va desde restaurantes con estrella Michelin hasta tabernas y casas de comida con recetas muy locales. Uno de los productos más reconocibles es el aceite de semilla de calabaza de Estiria, de color oscuro y sabor próximo a la nuez, usado en ensaladas, cremas e incluso postres. En el suroeste, el karst aporta el kraški pršut, un jamón curado por el viento de la Bora, además de la búsqueda de trufa en los bosques del valle de Vipava.

En el apartado dulce, la potica sigue siendo el gran pastel nacional, pero la región de Prekmurje conserva una especialidad propia, la Prekmurska gibanica, con capas alternas de queso fresco, manzana, semillas de amapola y nueces. En Bled, la kremna rezina se ha convertido en otro símbolo gastronómico: el Hotel Park afirma haber servido más de 15 millones de porciones de este pastel de crema y hojaldre. La parte vinícola también ocupa un lugar importante. Eslovenia reivindica una de las tradiciones más antiguas de Europa y recuerda que conserva una vid de más de 400 años. Entre los nombres más citados figuran el tinto Teran, en el karst, y los blancos del valle de Vipava.

Esa mezcla de paisaje, agricultura y herencia cultural se extiende a los recuerdos que muchos viajeros buscan llevarse a casa. Las Panjske končnice, tablas de colmena pintadas a mano, proceden de una costumbre de los siglos XVIII y XIX por la que los apicultores decoraban los frentes de madera con escenas religiosas, sátiras y relatos populares. A ello se suman la sal marina y la flor de sal de Sečovlje, recogidas de forma manual con métodos de raíz veneciana, los licores de miel Medica y de abeto Smrekovec y el encaje de Idrija, una labor de bolillos con siglos de historia que, según la organización turística del país, forma parte del patrimonio cultural inmaterial reconocido por la Unesco.