vinetur

Eslovenia reivindica su cara menos conocida más allá de Liubliana, Bled y Piran

La promoción turística pone el foco en apicultura, aldeas de pastores, memoria histórica y cocina regional

jueves 12 de noviembre de 2026



La imagen turística de Eslovenia suele quedar reducida a unos pocos lugares muy conocidos: Liubliana, el lago Bled, las cuevas de Postojna, el castillo de Predjama, el valle del río Soča o la costa de Piran. La oficina de turismo del país sostiene, sin embargo, que esa postal explica solo una parte de un territorio pequeño y muy diverso, donde conviven patrimonio medieval, tradiciones rurales, memoria de guerra, cocina regional y una relación muy estrecha con la naturaleza.

Con unos dos millones de habitantes, Eslovenia concentra en distancias cortas una capital de escala media, zonas alpinas, áreas kársticas y una franja adriática. En Liubliana, el recorrido más habitual pasa por el río Ljubljanica, el castillo, el Puente de los Dragones y la huella urbana del arquitecto Jože Plečnik. A partir de ahí, el visitante suele continuar hacia Bled, con su isla y la iglesia de la Asunción, o hacia Bohinj y el Parque Nacional del Triglav. También forman parte de esa ruta frecuente Postojna, con su tren subterráneo, Predjama, construido junto a una pared rocosa, y Piran, donde pervive una fuerte influencia veneciana.

Más allá de ese circuito, la promoción turística eslovena pone el foco en una serie de lugares y costumbres menos conocidos. Uno de ellos está en Hrastovlje, en el sur del país, cerca de las fronteras con Italia y Croacia. Allí, la iglesia de la Santa Trinidad conserva un fresco del siglo XV sobre la Danza de la Muerte. La pintura muestra a esqueletos guiando por igual al papa, al rey, al rico y al campesino hacia la tumba, una escena habitual en la Europa medieval para recordar la igualdad ante la muerte. El valor del conjunto reside en su estado de conservación y en su rareza dentro de un país más asociado al paisaje que a este tipo de iconografía.

Otro rasgo que Eslovenia reivindica como parte de su identidad es la apicultura. El país afirma contar con más de 90.000 apicultores para una población de alrededor de dos millones de personas, una proporción muy alta en comparación con otros estados europeos. También recuerda que impulsó ante la ONU la declaración del 20 de mayo como Día Mundial de las Abejas, en homenaje a Anton Janša, figura del siglo XVIII vinculada a la apicultura moderna. Esa tradición se aprecia en los colmenares pintados a mano, en los productos derivados de la miel y en propuestas como la apiterapia, que incluye inhalaciones de aire de colmena, masajes con miel o estancias en las llamadas colmenas de relajación.

En la zona de Velika Planina sobrevive otra de las imágenes menos difundidas del país. En estas montañas se conserva uno de los asentamientos de pastores de gran altitud más antiguos de Europa. Sus cabañas, con cubiertas ovaladas de abeto, siguen vinculadas al pastoreo estival. La oficina de turismo subraya también la elaboración del trnič, un queso artesanal con forma de pecho femenino que, de acuerdo con la tradición local, los jóvenes regalaban a sus parejas como muestra de afecto.

La geología del karst vuelve a aparecer en el lago Cerknica, descrito como uno de los mayores lagos tipo polje de Europa. Su particularidad es que no mantiene siempre la misma forma. En época de lluvias y deshielo se llena hasta convertirse en el mayor lago del país, pero en verano el agua se filtra por sumideros subterráneos y deja al descubierto praderas utilizadas para el pastoreo o la siega. Ese comportamiento estacional permite que un mismo espacio se use para navegar en unos meses y para caminar o trabajar la hierba en otros.

La relación con la montaña también forma parte de la vida cotidiana. En Eslovenia se habla del planinstvo, una cultura excursionista muy arraigada que convierte las cumbres en un elemento habitual del ocio familiar. La promoción del país recuerda un dicho muy extendido: todo esloveno debería subir al monte Triglav, de 2.864 metros, al menos una vez en la vida. A ese imaginario contribuye una red de más de 10.000 kilómetros de senderos balizados, repartidos por macizos alpinos y zonas boscosas.

Ese vínculo con el medio natural no se limita a las áreas rurales. En Liubliana, la ciudad combina parques y zonas verdes con una costumbre muy extendida entre la población: la recolección de setas, castañas y hierbas silvestres en los bosques próximos a la capital. El recorrido urbano incorpora además espacios menos convencionales que el casco histórico. Entre ellos figura Metelkova Mesto, una antigua zona militar transformada en enclave cultural con grafitis y arte callejero. En ese mismo ámbito funciona el Celica Art Hostel, instalado en una vieja cárcel militar reconvertida en alojamiento.

El río Soča añade a su atractivo natural una fuerte carga histórica. Sus gargantas y montañas fueron escenario del Frente del Isonzo durante la Primera Guerra Mundial. La zona conserva trincheras, túneles excavados en la roca y fortificaciones militares, como el fuerte Hermann, cerca de Bovec. Parte de ese legado se ha integrado en el llamado Camino de la Paz, un itinerario que une senderismo y memoria histórica. El nombre del río aparece además asociado a Adiós a las armas, de Ernest Hemingway, una de las obras que ayudaron a fijar en el imaginario europeo la dureza de aquella campaña.

La vida doméstica es otro terreno donde el visitante percibe diferencias. Entre las costumbres más citadas está la de quitarse los zapatos al entrar en una casa y recibir del anfitrión unas zapatillas de uso interior, conocidas como copati. La práctica, muy extendida en hogares rurales y urbanos, también aparece en algunos alojamientos y centros de trabajo. Más que una anécdota, se presenta como un gesto de hospitalidad y de cuidado del espacio común.

La gastronomía ocupa un lugar central en esa imagen del país. Eslovenia habla de 24 regiones gastronómicas y de la influencia conjunta de los Alpes, el Mediterráneo y la llanura panónica. A ello suma una red de restaurantes y tabernas donde conviven cocina tradicional y restauración de alta gama. Entre los productos que la promoción oficial considera más propios figura el aceite de semilla de calabaza del noreste, de color oscuro y sabor que recuerda a la nuez. Se usa en ensaladas y sopas, pero también en postres, como el helado de vainilla con unas gotas de ese aceite y semillas tostadas.

En el suroeste aparecen otros dos nombres ligados a la mesa: las trufas del Karst y el kraški pršut, un jamón curado asociado al viento de la Bora. En la repostería, el pastel nacional es la potica, mientras que la región de Prekmurje presume de la prekmurska gibanica, elaborada con capas de queso fresco, manzana, semillas de amapola y nueces. La oferta de vinos incluye el tinto Teran, propio del Karst, y los blancos del valle de Vipava. Eslovenia recuerda además que conserva en Maribor una vid de más de 400 años, presentada como la más antigua del mundo aún en producción. En Bled, uno de los dulces más conocidos es la kremna rezina, y el Hotel Park afirma haber servido más de 15 millones de raciones.

La artesanía completa ese recorrido. Una de las piezas más reconocibles son las tablas pintadas de colmena, las panjske končnice, nacidas entre los siglos XVIII y XIX para decorar los frentes de madera de los colmenares con escenas religiosas, leyendas o estampas satíricas. Hoy se comercializan reproducciones hechas a mano. También tienen peso la sal marina y la flor de sal de Sečovlje, obtenidas con métodos tradicionales en la costa de Piran; los licores Medica y Smrekovec, elaborados con miel o brotes de abeto; y el encaje de Idrija, una labor de bolillos con varios siglos de historia que sigue formando parte del patrimonio artesanal esloveno.