vinetur

Eslovenia guarda sus mayores sorpresas lejos de Liubliana, Bled y las cuevas de Postojna

La apicultura, Velika Planina y Cerknica muestran el lado menos conocido del país

sábado 21 de noviembre de 2026



Más allá de Liubliana, el lago Bled o las cuevas de Postojna, Eslovenia reúne una serie de lugares, costumbres y productos que ayudan a entender mejor un país de dos millones de habitantes con una oferta muy concentrada en pocos kilómetros. La

promoción turística eslovena sitúa entre sus imágenes más conocidas la capital a orillas del Ljubljanica, el castillo de Bled sobre el acantilado, la iglesia de la isla del lago, el castillo de Predjama encajado en la roca, el lago Bohinj, el valle del río Soča y la localidad costera de Piran. Junto a esas visitas, el país conserva un patrimonio menos visible ligado a la historia, la apicultura, la montaña y la cocina regional.

Uno de esos lugares está en Hrastovlje, en el sur del país, cerca de las fronteras con Italia y Croacia. En la iglesia de la Santa Trinidad se conserva un fresco del siglo XV con la llamada Danza de la Muerte. La escena muestra a esqueletos guiando hacia la tumba a figuras de todas las clases sociales, del papa al campesino. La obra se encuentra dentro de un recinto fortificado y forma parte de un patrimonio medieval que suele quedar fuera de los itinerarios más conocidos.

La apicultura ocupa un lugar central en la identidad del país. La organización turística eslovena cifra en más de 90.000 el número de apicultores, una proporción alta para su tamaño. Eslovenia impulsó además la declaración del 20 de mayo como Día Mundial de las Abejas en la ONU, en homenaje a Anton Janša, pionero de la apicultura moderna nacido en el siglo XVIII. Esa relación con las abejas se aprecia en los colmenares tradicionales pintados a mano y también en servicios orientados al visitante, como masajes con miel, inhalaciones de aire procedente de colmenas o estancias de descanso construidas junto a ellas.

En la zona de Velika Planina pervive uno de los asentamientos de pastores de altura más antiguos y mejor conservados de Europa, de acuerdo con la información turística oficial del país. Sus cabañas de techos ovalados siguen asociadas al pastoreo de verano. Allí se elabora de forma artesanal el Trnič, un queso con una forma singular que, según la tradición local, los jóvenes regalaban a sus parejas como muestra de afecto.

Otro caso singular es el lago Cerknica, uno de los mayores lagos polje de Europa. Su rasgo principal es que no permanece lleno todo el año. Con las lluvias y el deshielo, el agua ocupa una gran extensión y lo convierte en el mayor lago del país. En verano, en cambio, el agua se filtra por sumideros subterráneos y el espacio deja paso a praderas utilizadas para el pastoreo o la siega. Esa alternancia responde al relieve kárstico, muy

presente en varias zonas de Eslovenia.

La montaña forma parte de la vida cotidiana del país. Existe un dicho popular según el cual todo esloveno debería subir al monte Triglav, de 2.864 metros, al menos una vez en la vida. La red de senderos supera los 10.000 kilómetros, según la promoción turística eslovena, y es habitual que las rutas se hagan en familia. Ese vínculo con el medio natural también se traslada a las ciudades.

En Liubliana, la capital, la presencia de zonas verdes va unida a una costumbre muy extendida en otoño: la recolección de setas, castañas y hierbas silvestres en bosques próximos al área urbana. El casco antiguo concentra algunos de los puntos más visitados, como el Puente Triple, el Puente de los Dragones y el castillo. A poca distancia se encuentra Metelkova Mesto, una antigua área militar convertida en espacio cultural y artístico. En ese mismo ámbito funciona el Celica Art Hostel, instalado en una vieja cárcel militar y reformado con intervenciones de distintos artistas.

El río Soča, conocido por el color intenso de sus aguas, combina paisaje y memoria histórica. Durante la Primera Guerra Mundial fue escenario del Frente del Isonzo, al que aludió Ernest Hemingway en Adiós a las armas. En la zona todavía se conservan trincheras, túneles excavados en la roca y posiciones militares como el Fuerte Herman, en Bovec. Buena parte de esos restos se integran en el llamado Camino de la Paz, una ruta que une senderismo y recuerdo de la guerra.

La vida doméstica aporta otra costumbre llamativa para muchos visitantes. Al entrar en una casa eslovena, lo habitual es descalzarse y usar zapatillas de interior que el anfitrión reserva para las visitas. La práctica, muy extendida, también se mantiene en escuelas, oficinas y alojamientos rurales, según la información difundida por el sector turístico del país.

La gastronomía ofrece otro recorrido menos conocido. Eslovenia divide su cocina en 24 regiones gastronómicas y cuenta con 10 restaurantes con estrellas Michelin, de acuerdo con los datos oficiales de promoción. En el noreste, el aceite de semilla de calabaza, llamado bučno olje, es uno de los productos más reconocibles. Se utiliza en ensaladas y cremas, pero también aparece en postres, como el helado de vainilla con unas gotas de este aceite y pipas tostadas.

En el suroeste, la proximidad con Italia se nota en el kraški pršut, un jamón curado secado con la bora, y en la recogida de trufas en los bosques del valle de Vipava. En Prekmurje, la repostería tiene una referencia clara en la Prekmurska gibanica, un pastel con Denominación de Origen Protegida elaborado con capas de queso fresco, manzana, semillas de amapola y nueces. En el apartado del vino, la promoción turística eslovena cita el tinto Teran y los blancos del valle de Vipava, además de recordar que el país conserva una vid de más de 400 años.

Entre los productos ligados a la artesanía figuran las tablas pintadas de colmena, conocidas como Panjske končnice. Estas piezas reproducen una costumbre de los siglos XVIII y XIX, cuando los apicultores decoraban la parte frontal de las colmenas con escenas religiosas, satíricas o populares. También aparecen como recuerdos frecuentes la sal marina de Sečovlje y la flor de sal, recolectadas a mano desde hace más de 700 años con métodos tradicionales de raíz veneciana en la costa de Piran.

La lista se completa con licores artesanales como la Medica, elaborada con miel de abeja carniola, o el Smrekovec, preparado con brotes tiernos de abeto silvestre. A ellos se suma el encaje de Idrija, una labor de bolillos con siglos de historia que la información turística oficial presenta como parte del Patrimonio Inmaterial de la Humanidad.