Pripravil za tisk 4 knjige z delovnim naslovom: Okusiti Slovenijo. V Sloveniji imamo od leta 2006 trdno postavljeno kulinarično ali gastronomsko strategijo. Ta strategija določila 24 gastronomskih regij. Od leta 2006 pa do lani postopno nabor najbolj značilnih, reprezentativnih jedi izpopolnjevali. Dokončni seznam 430 jedi. Začeli ste z 186. Za vse te jedi je bilo treba zbrati zgodbe, recepte. Založba prizadeva pridobiti ustrezna sredstva. Želimo 4 knjige v ščitnem ovitku izdati naslednje leto, ko bo Slovenija Evropska destinacija gastronomije. To je nova mreža, ki se tke v evropskem prostoru skupnimi cilji, nameni, izobraževanjem … Slovenija bo meseca maja naslednje leto uradno potrjena kot evropska regija gastronomije. Za nas je to lepo priznanje. Omogočen prestop, preskok. Mi smo v kulinaričnem smislu še vedno neznanka, kljub nekaterim poskusom. Dejstvo je, da se prepoznavnost gastronomska in zanimivost okolja z njegovimi lokalnimi in regionalnimi jedmi začne razvijati na dolgi rok. To ni stvar enega projekta. Za to se je treba odločiti. Sistematično delati na tem. Zato smo leta 2006 postavili gastronomsko piramido Slovenije. V teh letih od 2006 do letos smo naredili celo vrsto piramid za posamezne od teh 24 regij. Piramidalni princip omogoča, da zberemo podnožje piramide. Jedi vseh časov, vseh družbenih skupin, neko vrsto gastronomsko banko Slovenije ali neke regije v Sloveniji. Iz te množice podatkov v srednjem delu piramide narediti en sistem, en red. V tem primeru ima Slovenija 24 gastronomskih regij. Pride konica piramide, kjer je čim manj jedi, ki povedo vse o Sloveniji, njeni prehrani ali kateri koli regiji. Zahtevno delo zaradi psihiatrične situacije v Sloveniji, kjer se ljudje težko sprijaznijo daš v vrh piramide samo eno jed, dve ali tri. So reprezentanti vsega. Prebivalci Slovenije se bomo morali naučiti gledati na tak način. Biti ponosen na to kar imamo. Potencial, ki nas lahko pripelje daleč. Delati primerjave s tujino, kar tujina ne dela z nami. Francoska kuhinja dela na podoben način. Omenim eno od pomembnih svetovnih kuhinj. Univerza v Mariboru. Piramido in 24 regij moje delo. Pijače, kombinacije jedi in pijač, pripravil dr. Jurij Nemanič, naš znan enolog, klasični izbor in drzni izbor. K pršutu ne ponudiš samo rdečega vina, npr. teran …, ampak tudi kaj belega. Piramida za Slovenijo postavljena in strategija sledila že tudi Ljubljana, ki je to zelo dobro postavila. Postopoma še druga okolja. Poteka zelo dobra akcija za postavitev regionalnih kolektivnih blagovnih znamk. Deluje že 10 teh znamk: dobrote Dolenjske, Bohinjsko, Srce Slovenije. V okviru tovrstnega certificiranja za posamezne regije, občine postavimo kulinarične piramide. Osnova bodoče njihove razpoznavnosti

Vir: Nova24 ur. 2020. Iz oči v oči: gost Janez Bogataj. [Online].

Razpoložljivost: <https://youtu.be/X16qNbHKqjs> (14. 7. 2020)