

Tisková zpráva:

28.5. 2013

Prague Food Festival 2013 se i přes nepřízeň počasí vydařil!

Od 24. do 26. května 2013 proběhl v Královské zahradě Pražského hradu VII. ročník PRAGUE FOOD FESTIVALU. Areál původních středověkých vinic hostil 24 nejlepších a nejzajímavějších restaurací, vyhlášené sommeliéry, barmany a producenty nápojů a potravin. I přes nepřízeň počasí byla návštěvnost stejná jako loňský rok - přes 18 000 hostů, což je absolutní kapacita tohoto prestižního místa.

Festival se nesl v duchu motto „Nejezte blbě!“. „*Za sedm festivalů podruhé přišlo. Nicméně lidé přišli, což nás nesmírně těší a vidím to jako důkaz, že kvalitní gastronomie přitahuje a že se návštěvníci chtějí něco nového dozvědět a hlavně nechtějí jíst blbě,*“ řekl zakladatel festivalu Pavel Maurer. Vlivem deštivého počasí se letos osvědčila novinka - degustační stany u každé restaurace, ve kterých se hosté mohli schovat a v klidu si vychutnat pokrmy.

Pátečního slavnostního zahájení festivalu se zúčastnilo všech 24 šéfkuchařů, kteří nastoupili před hosty s gastronomickými atributy prezentující jejich kuchyni. Pavel Maurer, producentka PFF Monika Maurerová a náměstek generálního ředitele Českého rozhlasu René Zavoral nakrojili společně první sousto festivalu z 50 kg dortu, který měl na sobě 300 ks čokoládových pralinek Lindt.

Z PFF na ostrov Mauritius

Neméně důležitým ceremoniálem bylo nedělní **finále gastronomického kvízu „Nejezte blbě!“**. Z 478 účastníků se na pódium do Míčovny proboujvalo 5 finalistů. Vítězem se stal Jaroslav Křištof ze Žďáru nad Sázavou a získal 2 letenky od společnosti Air Mauritius a 5 denní pobyt v luxusním hotelu Constance Belle Mare Plage. „*Poprvé jsem se účastnil nějaké soutěže. Zajímám se hodně o gastronomii. Kdysi jsme jezdili ke známým do Francie - jejich kuchyně mě k tomu přivedla a tím pádem i k vínu. Mimo prvního ročníku v Sovových Mlýnech jsme pravidelnými návštěvníky Prague Food Festivalu, na zimním Grand Restaurant Festivalu jsem byl třikrát. Ale na Mauritiu jsem nikdy nebyl a takhle daleko už vůbec ne,*“ zhodnotil šťastný vítěz.

Nejúspěšnější restaurací, stejně jako v loňském roce, se stal podnik **U Emy Destinové**, kde hosté mohli ochutnat od amerického šéfkuchaře Stevena Trumpfhellera například jelení carpaccio s liškami či grilovaný steak z Ahi tuňáka s avokádovým krémem. Druhým nejúspěšnějším podnikem na PFF byl **Le Grill & Garden@Kempinski** pod vedením chefa Marka Fichtnera a třetí místo získal Ondřej Slanina z podniku **Chateau St. Havel**.

Hmyzí menu

Svátek jídla nabídl nepřehledné množství delikates. Návštěvníci PFF mohli zkusit například na stánku Aureole vepřovou panenku v třešňovém kouři, či dortík ovoněný borovicí ze svatojiráského lesa z Chateau Mcely, Piano Nobile. Jen pro představu, v sobotu restaurace Ambiente Brasileiro naservírovala 340 kg masa a 300 ks ananasu. V neděli Čestr připravil 700 ks steaků, 50 metrů

klobásek z Preštíka a 4 ks Přeštických šunek po 12 kg. Velký zájem byl o restauraci Dish Fine Burger Bistro, která se účastnila poprvé a za celý páteční den vydala 1 200 ks burgerů. V neděli na stánku Yasmin, Noodles lidé ochutnali hmyzí menu - 1 200 ks sarančat, 600 ks švábů, 51 cvrčků a 350 Veleštitů císařských. „*Štírů byl nedostatek, museli jsme je posbírat z celé Evropy,*“ vysvětlil šéfkuchař Tomáš Kalina.

Hitem byla sýrová zmrzlina

Kromě výtečných pokrmů na stáncích restaurací si lidé mohli zakoupit v areálu PFF i různorodé delikatesy. Ochutnali například na 180 kg sýrů **Sedlčanský**. Největším hitem se stala sýrová zmrzlina z Modřeninů, přestože počasí zmrzlinám zrovna nepřálo. „*Díky spolupráci sedlčanských sýrařů a sládků Pivovarů Lobkowicz mohli hosté degustovat doporučené kombinace jednotlivých sýrů a pív. Na stánku Sedlčanský pak odevzdávali své vlastní tipy na párování sýrů a pív. Nejoblíbenější kombinací návštěvníků PFF se stal Sedlčanský Modřenin s Merlinem černým, na druhém místě se pak umístil Sedlčanský Modřenin s Jihlavským Grandem. Tento výběr potvrzuje, že lidé hledají na festivalu především chuťově výraznější a zajímavější jídla i nápoje,*“ sdělil Kamil Arnošt z Povltavských mlékáren.

Velký úspěch slavila v pátek i **Tvarůžková cukrárna** na stánku města Olomouc, která nabízela slané moučníky z Olomouckých syrečků. V neděli se na PFF představila Blanka Milfaitová, která v Novohradských horách vyrábí **nejlepší marmeládu** na světě. Hosté festivalu vzali stánek Naše dobroty „útokem“ a zakoupili 1 000 ks vítězné citronové marmelády, na odbyt šla i marmeláda s názvem „*Krvavá bouře nad pohořím*“, která obsahuje 58% krvavých pomerančů, šampaňské a portské víno. Letošní rok byla poprvé na PFF zastoupena značka prémiové čokolády **LINDT**, která přinesla návštěvníkům neobyčejný zážitek z ochutnávky zajímavých příchutí čokolády kombinovaných s vhodnými druhy vín od společnosti **BACCHUS Vins & Champagnes**.

Michelinské hvězdy na stánku Kenwood bavily hosty PFF!

Poprvé na stáncích restaurací probíhaly workshopy se šéfkuchaři. Nejzvláštnější workshop připravili na stánku Yasmin, Noodles. Neobyčejnou krupicovou kaši servírovali přímo na skleněný stůl, vzniklo tak umělecké dílo, které společně snědlo 12 účastníků workshopu. Pod dohledem šéfkuchaře Jiřího Štífta z restaurace Essensia hotelu Mandarin Oriental se lidé mohli naučit připravovat asijské jarní závitky, vítěz workshopu získal speciální masáž. Marek Fichtner z Le Grill & Garden@Kempinski vysvětloval, jaké maso se hodí na grilování. Patrik Havlíček z AvantGarde radil, jak správně připravit krevety.

Nejvíce živo bylo ve stanu společnosti **Kenwood**, která přivezla na PFF čtyři temperamentní italské šéfkuchaře oceněné michelinskými hvězdami - Moreno Cedroni, Stefano Ciotti, Alberto Faccani a Federico Delmonte, kteří si připravili speciálně pro Kenwood výjimečné recepty. Této hvězdné show se účastnil také náš známý šéfkuchař Riccardo Lucque. Denně v průměru 8 krát zopakovali cooking show, kterou za celé tři dny zhlédlo a speciality kuchařů ochutnalo cca 1 100 lidí.

Semináře probíhaly i na stánku časopisu **Apetit** – kurz sushi mistra Marka Hory, minikurz focení jídla s Lukášem Koňáříkem či zdobení cake pops s Hankou Rawlings. Za tři dny rozlili 120 l citronády a 68 l citrónovo-mátového čaje.

Slepé ochutnávky a kurzy vaření

Různorodé vůně a nálady se prolínaly jednotlivými programovými sály Míčovny Pražského hradu, vytvořily tak dokonalý celek v duchu filosofie „Nejezte blbě“ a zaútočily na chuťové buňky všech hostů. V hlavním sále letoš premiérově proběhl tzv. Institut chuti se slepou ochutnávku delikates z portfolia společnosti Spar Česká obchodní společnost s.r.o a její značky **SPAR Premium** a produktů dalších účastníků PFF. Součástí byly edukativní talkshows se zajímavými hosty a známými osobnostmi. Diskuze moderoval šéfredaktor Radiožurnálu Jan Pokorný a po celou dobu byl přítomen také specialista na sensoriku – enolog Hynek Vích, který vždy účastníkům odborně

přiblížil smyslové vnímání gastronomie. V prvním z vedlejších sálů se konaly tradiční řízené degustace vína a piva, letos poprvé také vody, koňaků a rumů. V druhém menším sále proběhly rodinné kurzy vaření pod názvem „Návrat ke společnému stolu“, které vznikly za podpory společnosti **Whirlpool** - dodavatele technického řešení festivalu. Těšily se výjimečnému zájmu z řad veřejnosti ale i médií. Kurzů se zúčastnily také známé osobnosti. Patroni projektu Dětský čin roku Jitka Čvancarová a Aleš Háma s dětmi se pod vedením Jiřího Štífa naučili připravit thajské nudle Pad Thai s krevetami. Pro zajímavost - kurz vaření se Zdeňkem Pohlreichem byl vyprodán 3 minuty po zahájení předprodeje 1.dubna 2013.

Poprvé na PFF regionální pivovary a kohoutková voda

Na letošním PFF se představilo sedm regionálních pivovarů Čech a Moravy z portfolia **Pivovarů Lobkowicz**. „*Během festivalového víkendu se vypilo přibližně 9 300 sklenic piva. Nejžádanější byl tmavý ležák Merlin a prémiový český ležák Lobkowicz, oba z pivovaru v jihočeském Protivíně. Vzhledem k chladnému a deštivému charakteru počasí návštěvníky zaujalo i nejsilnější pivo v nabídce - 18 % Jihlavský Grand,*“ řekl Petr Božoň, Group Brand Manager společnosti Pivovary Lobkowicz.

Na stánku společnosti **Veolia Voda** se zdarma podávala kohoutková s příchutí pomeranče, citrónu a máty. Také zde probíhal workshop s uznávaným sommelierem Ivo Dvořákem, který vysvětloval, proč je lepší při degustaci kombinovat víno s kohoutkovou, a ne s minerální vodou. U stánku **De'Longhi** hosté ochutnali 9 000 nápojů za celé tři dny. Velký zájem byl o krémovou horkou čokoládu, která v nepříznivém počasí příjemně zahřála. Vynikající vína z renomovaných vinařských oblastí celého světa dodala společnost **BACCHUS Vins & Champagnes** - ať už jde o Taittinger a Baron Philippe de Rothschild z Francie, Tasca d'Almerita ze Sicílie, Zenato z Itálie nebo Elesko ze Slovenska. Hosté festivalu vypili také 548 lahví vína z prestižního moravského vinařství **SPIELBERG**. Nejprodávanější byl Sekt SPIELBERG 2009 a Ryzlink Vlašský 2011 kabinet. Poprvé se na festivalu předváděly rituály čajovny **Tea Tao**. Kubánský bar **La Casa de la Havana vieja** snoubil rumy s cupcakes a cheesecakes, o karibskou náladu se postaraly kubánské kapely. **Interspar Fresh Bar** nabízel čerstvé ovocné a zeleninové džusy.

V koutku zdraví si lidé mohli nechat změřit tlak a tuk, k zakoupení byly značky Spar Vital, Spar Natur*Pur, Spar Free From, Spar Veggie. Ani letos nechyběl dětský koutek s dráčkem Ingo společnosti Interspar a Dětský čin roku s Whirlpoolem.

Kontakt:

Dominika Vrkotová,

tisková mluvčí

mail: dominika@praguefoodfestival.cz

mobil: 00420 606 886 103