



DOPORUČUJE ČASOPIS APETIT

PRAGUE FOOD FESTIVAL 2015

Královská zahrada Pražského hradu se stala dějištěm IX. ročníku historicky prvního gastronomického festivalu určeného pro širokou veřejnost - **Prague Food Festivalu**. Od 29. - 31.5. měli návštěvníci možnost ochutnávat nejrozmanitější a nejzajímavější restaurace z Maurerova výběru Grand Restaurant. V duchu motto "Nejezte, nepijte ani nežijte blbě" se na letošním ročníku tradičně představili nejlepší producenti delikates, nápojů a pokrmů. Novinkou byl doprovodný program v Míčovně: "Zdravá cesta" spojený s cooking show, degustacemi a workshopy.

Za tři dny navštívilo festival přes 17 tisíc gastronomů.

RESTAURACE

Pražský podnik **U Emy Destinnové** se stal nejúspěšnější restaurací již poněkolkáté v řadě. Americký šéfkuchař Steven Trumpfheller prozradil, že on a jeho tým za sobotu vydali asi 6000 porcí a spotřebovali 400 kg masa! Druhým v pořadí bylo stejně jako minulý ročník **KOBE**, které vsadilo na velice oblíbené a původní japonské plemeno s více než tisíciletou historií, hovězí Wagyu. Velmi milým překvapením je třetí místo slavného pražského podniku a nováčka festivalu **La Casa Argentina**. Předvedli své umění při přípravě nejlepší části zadního hovězího, tzv. Picanhi a dokázali, že o maso z grilu byl opět největší zájem. Mezi další "trháky festivalu" tradičně patří **Husí játra** pod vedením Filipa Töpfera, kde se prodalo cca celkem 4000 porcí (jater, polévky, prsou a husího srdce), husích jater se spotřebovalo 1/2 tuny a další nováček festivalu **Valoria Castle & Garden Praha** se svou nezaměnitelnou kombinací hovězích líček a koprové omáčky s karlovarským knedlíkem.

Dalšími lákadly bylo jako minulý rok hmyzí menu šéfkuchaře **Petra Ocknechta**. 24 hodin tažené kůzlé balené v bránici ze **Dvora Hoffmeister**, hovězí pupek od **Le Grill** nebo tradiční francouzská mušlová polévka z brněnského **La Bouchée**. Slovenská restaurace **Panonia** prezentovala svou úžasnou domácí kuchyň v čele s haluškami, pirohy či lokši a **Angusfarm** nezklamal svým tatarákem s ořechy.

NÁPOJE & DELIKATESY

Společnost **Kofola ČeskoSlovensko**, tradiční partner projektu, letos v Královské zahradě Pražského hradu otevřela bohatě zásobený Vodní bar a v něm kromě svého nealko portfolia představila unikátní Vodní kartu – ucelené portfolio pramenitých a minerálních vod vhodných k vínu a pro prémiovou gastronomii. Vodní karta zahrnuje tři značky: pramenitou vodu Rajec, neperlivou minerální vodu Evian a přirozeně perlivou minerální vodu Badoit. **Ugova čerstvá šťáva** nabídla úžasné kombinace a velký ohlas znovu vzbudila Ugova originální zmrzlina z čerstvého ovoce připravovaná před vašimi zraky.

Pivovary Lobkowicz nachystaly pro festival speciální várku piva Summer Ale z Pivovaru Vysoký Chlumeč, které mělo opravdu velký úspěch. Lobkowicz načepoval téměř 10 000 tisíc piv! Velmi oblíbenou zastávkou byla **Veuve Clicquot Champagne lounge**, kde se vypilo přibližně 150 láhví šampaňského a kde měli návštěvníci exkluzivní možnost seznámit se s novinkou Veuve Clicquot Rich.

Velikým tahákem byla účast hvězdy pražské barové scény, **La Bodeguita del Medio**. K DJ-ovi se přidávali na parketu i malé děti, které měli možnost zatančit si v rytmu Karibiku. Ti starší ochutnávali skvělé koktejly, kterých se vypilo cca 1500 za víkend. Poprvé na letošním festivalu prezentovala svá nejlepší vína tradiční moravská vinařství, která jsou členy **Českomoravského svazu vinařských podniků (CMSVP)** podporovaného Vinařským fondem. Členové tohoto vůbec nejstaršího vinařského svazu u nás jsou taková vinařství, jakými jsou Château Valtice – Vinné sklepy Valtice, Habánské sklepy, Vinařství Kovacs, Templářské sklepy Cejkovice, Vinařství Reisten, Vinařství Baloun, Vinium, Zámecké vinařství Bzenec a Bohemia Sekt. Široké portfolio vín doplnila biovína **Ekovín**, kde měli návštěvníci možnost seznámit se s výběrem 8 mimořádných vinařství, která vsadila na ekologickou produkci a zároveň se zúčastnit řízené degustace v rámci programu **Zdravé cesty**.

Milovníci sladkého si přišli na své na stáncích **Bon-Bon**, kde měli možnost ochutnat např. čokoládovou pralinku s kouskem česneku a **Lindt**, který umožnil konzumaci mnoha druhů čokolády za jednotnou cenu a párování s vínem.

Ve stáncích **De'Longhi** se již tradičně nabízela zdarma káva Kimbo té nejvyšší kvality z designových přístrojů.

Návštěvníci se mohli osobně setkat s redakcí časopisu **Apetit**, dlouholetého partnera PFF. Vařilo se, povídalo, odhalovala kulinární i redakční tajemství. Svě umění představil Ladislav Dvořák, který několikrát denně učil návštěvníky připravovat tradiční čínské knedlíčky Dim Sum.

Celý festival probíhalo živé vysílání **Radiožurnálu** a zároveň velmi zajímavé rozhovory se zástupci z řad organizačního týmu a účastníků pod vedením skvělého Jana Pokorného.

NOVINKY FESTIVALU:

Zdravá cesta

V programu "**Zdravá cesta**" se představily velmi zajímavé subjekty, které popsaly vývoj zdravých a delikátních potravin od semínka a živné půdy přes plody farem až k finálním pokrmům. **Koláčkova pekárna** nabízela 100% žitný chléb, **Koldokol** oživil oskeruše a představil své unikátní biolády. **Kokoza** učila jak kompostovat v městských podmínkách. Ovčí farma **Sonov** a farma **Držovice** představily své jedinečné sýry a **Pro-Bio** ukázalo, že to jde i bez lepku. **Pastafidli** připravovali čerstvé těstoviny za pomoci handicapovaných kolegů a **Sůl z Nového Zélandu** ohromila uzenou a pečenou solí. Za restaurace se na Zdravé cestě vystřídal **Terasa U Zlaté studně**, o které se mluvilo celý víkend a také **The Sexy Curry Company**, jež pod vedením známé Sofie Smith ukázali, že i curry může být sexy.

V rámci workshopů, cooking show a degustací v Míčovně měli návštěvníci možnost vidět např.: michelinského **Romana Pauluse** se svým týmem, **rodinu** kuchařů **Sapíkových**, jednoho z našich nejúspěšnějších restauratérů Inda **Sanjiva Suriho**, jak vaří se svými dětmi.

De'Longhi Colosseum

Návštěvníci měli jedinečnou a zcela unikátní možnost zažít show, která u nás nemá obdoby. Gladiátorské kulinární klání ve stylizovaném Colosseu De'Longhi pod taktovkou dvoumichelinského guru **Morena Cedroniho** z Itálie a týmu chefů **Riccarda Lucqueho**. V hodinových intervalech se vedle mistra svého řemesla z Itálie v gladiátorské aréně představili šéfkuchaři **Tomáš Černý** z restaurace **La Finestra**, **Miroslav Grusz** z restaurace **Aromi**, šéfkuchař bister **La Bottega Radek Hasman** či **Marek Pavala** ze **školy vaření Laboratorio**.

Fotbalová Ivíčata

Vůbec poprvé měli možnost návštěvníci ochutnat menu fotbalových reprezentantů do 21 let! Pod taktovkou šéfkuchaře **Rudolfa Jurigy** se ochutnávala holubí prsíčka, trhaná králíčí stehna či filátka z mořského vlka a to vše v přítomnosti dvou hvězd týmu, **Tomáše Kalase** a **Matěje Vydry**.

Jak chutná voda?

Vodní karta, první svého druhu u nás, je výsledkem spolupráce generální partnera festivalu společnosti Kofola s **aquasommeliérkou Beátou Vinkovou**. Návštěvníkům Vodního baru se tak přímo od osoby nejpovolanější dostalo vysvětlení, proč je důležité nepodcenit, jakou minerální a pramenitou vodu si v kavárně či restauraci objednají.

Víno – Co pijeme my?

Další novinkou IX. ročníku PFF se stal stánek s poněkud záhadným názvem „Vino - Co pijeme my?“. Nápad, který vzniknul v průběhu příprav na samotný festival dal základ velmi zajímavé myšlence, kterou se nám podařilo úspěšně zrealizovat. Každý den a každou hodinu naléval některý člen organizačního týmu MauMau svá oblíbená zahraniční vína.

Chill Out zóny

Velmi milým překvapením byla odpočinková zóna firmy **Pronamel**, kde si děti měly možnosti zahrát hry na konzolích a dozvědět se také jak pečovat o svůj chrup. **Radio Wave** připravilo pro návštěvníky Zdravé cesty v Míčovně venkovní útočiště s houpacími sítěmi a velmi příjemnou hudbou a na Střelecké cestě návštěvníci zahnízdili v **Rauch Grand Lehárně**. Vůbec poprvé nabídl **Badoit Picnic** možnost příjemné piknikové louky s ochutnávkou přírodní minerální vody Badoit a populárního focení s kuchařskými čepicemi či vařečkami. V relaxační zóně s **Ceragemem** odstranili zájemcům svalové napětí podél páteře. Pozadu nezůstaly ani restaurace, **Farma Košík** měla u svého stánku cimbálovou kapelu.

Dotyk – Interaktivní mapa

Ve vydáních **Týdeníku Dotyk** a **Dotyk Byznys** si mohli zájemci premiérově stáhnout interaktivního průvodce, který obsahoval všechny praktické informace, ale i různé tipy, mapu a fotogalerii šéfkuchařů.

Na své si přišli i ti nejmenší. **Maxíkova školka** připravila program na celý víkend plný her, soutěží a hlavně aktivního pohybu.

Stánek značky **Whirlpool** odhalil to nejzajímavější z aktuálních novinek v čele s řadou vestavných spotřebičů v atraktivním designu Absolute, kterou doplnily nové modely kombinovaných chladniček.

Podrobné informace o všech účastnících, partnerech a programu najdete na www.praguefoodfestival.cz

Další info + fotografie z PFF na vyžádání.

Kontaktní osoba: Marko Bačević, marko@grand-restaurant.cz