

Takmer 7700 ľudí prechutnalo Zimný festival jedla

Ochutnať Slovensko sa oplatí! Pod týmto sloganom lákal tento rok Zimný festival jedla 2018 (ZFJ) gurmánov z celého Slovenska, aby prišli ochutnať špeciality do vybraných reštaurácií. Jedlá od TOP šéfkuchárov v tých najlepších reštauráciách na Slovensku mohli návštevníci ochutnať za zvýhodnené ceny od 15. januára do 25. februára. Návštevníci si mali dokonca možnosť vo vybraných reštauráciách, ocenených Zlatou vidličkou zakúpiť až štvorchodové menu.

S počtom návštevníkov 7632 zaznamenal ZFJ nárast až o 12 % oproti minulému roku. Veľký úspech mala aj tohtoročná novinka festivalu – Champagne POMMERY víkendy. Celkovo sa uskutočnili 4 vo vybraných 13 reštauráciách po celom Slovensku. Niektoré reštaurácie práve cez tieto víkendy dosahovali nárast rezervácii až o 60 %. Úspešné boli aj sprievodné akcie festivalu, ku ktorým patrila otváracia večera festivalu vo FOU ZOO, kurz varenia s hviezdnyim šéfkuchárom Igorom Čehym.

Majitelia reštaurácií mohli byť spokojní, počas ZFJ sa tržby zvýšili o približne o 15 % a v niektorých časových úsekoch až o 25 %. TOP reštaurácie si aj tento rok dali záležať na ponuke festivalového menu, čo sa odzrkadlilo aj na záujme návštevníkov o rezervácie.

„Prioritou festivalu zostáva aj naďalej rozvoj gastroturistiky a prezentácia najlepších reštaurácií a šéfkuchárov z celého Slovenska, edukácia návštevníkov o našich tradíciách a podpora regionálnych producentov potravín,“ informoval Radoslav Nackin – riaditeľ ZFJ.

Podakovanie patrí partnerom, ktorí ZFJ podporujú už od jeho začiatkov a napomáhajú tak zviditeľňovať slovenskú gastronómiu: RTVS, Rádio Slovensko, mesto Bratislava, Visit Košice a Bratislava RegionTourism či WineLoversClub a Champagne Monopole, ako aj všetkým mediálnym partnerom.

Sme radi, že aj slovenskí producenti sa začali zapájať a treba vyzdvihnúť hlavného partnera, minerálnu vodu FATRA – ako oficiálnu vodu ZFJ a tiež Champagne POMMERY.

Vydal: Pre Gurmánov, s.r.o., organizátor ZFJ, nackin@gurman-club.sk

PR servis: Advantage, spol. s r.o., Ján Hlava, 0907 802 816, hlava@advantage.sk

A ktoré boli tie NAJnavštevovanejšie reštaurácie tento rok?

Košický kraj : Camelot Košice , Baránok Košice, Montana steak house Hotel Yasmin Košice,

NAJ reštaurácie Bratislavský kraj

- Au Café ,Bratislava
- Carnevalle, Bratislava
- CUBES, Hotel Aston Bratislava
- Fou Zoo, Bratislava
- Savoy, Hotel Carlton, Bratislava
- WabiSabi, Bratislava
- Mlyn 108, Modra

- Montana SteakHouse, Hotel Yasmin, Košice

NAJ reštaurácie Žilinský a Trenčiansky kraj

- Afrodita, Chateau Čereňany
- Diva pri synagóge, Trenčín
- Villa Nečas, Žilina

NAJ reštaurácie Trnavský kraj

- Villa Rosa, Dunajská Streda
- Taky's, Galanta

NAJ reštaurácie Košický kraj

- Camelot, Košice
- Baránok, Košice

Najlepšia obsluha ZFJ:

WabiSabi, Bratislava
Afrodita, Chateau Čereňany

Nováčik ZFJ 2018:

STEAKPARK by Hotel Park Avenue, Piešťany
MONTANA SteakHouse, Hotel Yasmin, Košice

Reštaurácie s najväčším progresom oproti roku 2017 (kvalitnejšie menu, počet rezervácií)

- WabiSabi, Bratislava
- Au Café, Bratislava
- Mlyn 108, Modra
- Villa Rosa, Dunajská Streda
- Diva pri Synagoge, Trenčín
- Villa Nečas, Žilina

Najobľúbenejšie jedlá :

Kategória „Naše ikonické jedlo“:

- Špagety so šafranovým cremefraiche, zaúdená mušľa Svätého Jakuba čerešňovým drevom, pyrė z wakame rias
Au Café Bratislava
- Pstruh, repa, chren
Savoy , Hotel Radisson Bratislava
- Mizuna listový šalát s misodressingom, tempura s daikonponzu a cibuľkou, aburinigiri
WabiSabi, Bratislava
- Filet S. Petra na vanilke, podávaný na mangovom bulgure
Villa Nečas, Žilina

Kategória „Chute regiónov“:

- Vyprážený kapor bez kostí s vlaškými orechmi s redukciov z jablčného octu a melasy, šalát zo zeleného jablka, zeleru a kyslej smotany, cesnakový chlieb
CUBES Hotel Aston, Bratislava
- Chrbát z mliečneho prasiatka s jabĺčkovou omáčkou, pečeným

cesnakom, na masle glazovaným jablkom s tymianom,
hadomorom a zemiakovým mousseline

Mlyn 108, Modra

- Tatarák z údeného pstruha, s kaviárom, sušenou domácou roštenkou podľa starej tradície a chrumkavým chlebíkom

Afrodita Čereňany

- Čokoládové kocky starej mamky s marhuľovým karamelom a maslovým prachom

Camelot, Košice

Kategória „Kuchárova voľba“ :

- Ibérico/čierny koreň, repa, čili

Fou Zoo, Bratislava

- Dryaged chrbát z mangalice, beluga šošovica, jablkovo-feníklový šalát, zelerové pyrė

Carnevalle, Bratislava

- Jelení rostbeaf na bryndzovom krupote so sušenou slivkou, pečená tekvica v ríbezl'ovom víne a rozmarínová omáčka

Diva pri Synagóge, Trenčín

- Gaštanová polievka 2018- Gaštany, foiegras, slanina, Košický OPRE cide

Baránok reštaurácia, Košice

Dezertom festivalu sa stal:

Čokoládovo karamelový krém s pomarančovou penou z reštaurácie ZuckmannVilla, Piešťany.