



„Ste hladní po zážitkoch? Je tu **letná edícia Zimného festivalu jedla 2021. Od 14. júna do 18. júla si môžete vychutnať kulinárske umenie najzaujímavejších reštaurácií Slovenska.** Prečo Zimný festival jedla v lete? Pre COVID-19 boli reštaurácie zatvorené a až dnes môžu otvoriť dvere všetkým gurmánom. Doprajte si pestré festivalové menu a podporte svojou návštevou reštaurácie, ktoré to nevzdali a naďalej chcú ponúkať zážitkovú gastronómiu. Rezervujte si už dnes zážitok plný chutí. Viac na Zimný festival jedla.sk.“

Takto znejú slová oficiálneho spotu k letnej edícii obľúbeného festivalu pre gurmánov, ktorý už 7. rok **organizuje známy reštauračný bedeker Gurmán na Slovensku.** Pre spomínaný COVID-19 mohli reštaurácie otvoriť až teraz v júni a, bohužiaľ, situácia v gastronómii, a teraz hovoríme o tých reštauráciách, ktoré ponúkajú serióznu, poctivú a zážitkovú kuchyňu, je tragická až katastrofálna. Samozrejme, take away bistrá, burgárne a pizzérie, tie mali počas COVID-19 zlaté časy, a často až trojnásobné tržby. Toto však nie je spoločenská gastronómia spojená so zážitkom a kvalitou. To sú väčšinou stravovacie prevádzky zamerané na objemy jedál za nízke ceny. Tie reštaurácie, ktoré prežili, a chcú nám opäť ponúkať kvalitnú kuchyňu, sú ekonomicky na pokraji, a čo je ešte horšie, odišli im kvalitní zamestnanci, ktorí sa už nevrátia. Bude im trvať minimálne tri roky, kým si vychovejú nových. Takže z týchto dôvodov, v oklieštenej zostave, nám ponúka svoje zážitkové festivalové menu 23 reštaurácií z celého Slovenska.

Sme nesmierne radi, že sa zapojili aj lídri a tvorcovia trendov modernej slovenskej gastronómie a **najocenejšie reštaurácie bedekrom Gurmán na Slovensku:**

- UFO watch.taste.groove, Bratislava – 3 Zlaté vidličky,
- Mlyn 108, Modra – 2 Zlaté vidličky,
- Gašperov Mlyn, Batizovce – 2 Zlaté vidličky,
- Chateau Čereňany – 2 Zlaté vidličky,
- Reštaurácia Slávia, Košice – 1 Zlatá vidlička.

Zapojili sa aj najlepší šéfkuchári Slovenska:



- Jozef Masarovič – 3 Zlaté vidličky,
- Marián Filo – 2 Zlaté vidličky,
- Jozef Breza – 2 Zlaté vidličky,
- Juraj Hruška – 1 Zlatá vidlička,
- ale aj someliérka roka Slávka Gašperová.

Každoročne zapájame do festivalu aj nové reštaurácie, ktorým chceme dať priestor ukázať sa gurmánom z celého Slovenska. **Nováčikmi budú:**

- Bistro Baróza, Bratislava, s výborným šéfkuchárom P. Slačkom,
- Ohnisko fire dining & brew bar, Košice, s výborným šéfkuchárom M. Thírym,
- Kazumi, Bratislava, s top suši majstrom A. Illéšom.

Sprievodné akcie sme obohatili o NOVINKU: v spolupráci so známou Školou varenia zo Sv. Jura sme pripravili gurmánom dva kurzy varenia s prestížnymi šéfkuchármi: Martinom Korbeličom a Jozefom Masarovičom.

Staronovou NOVINKOU sú aj Champagne víkendy, ktoré sme s naším novým partnerom Champagne Laurent Perrier obnovili, a ponúkneme vo vybraných reštauráciách cez vybrané víkendy k festivalovému menu pohár šampanského.

Hlavným partnerom festivalu sa stala svetoznáma značka vôd San Pellegrino, ktorú dováža a distribuuje spoločnosť KON-RAD, spol. s r. o. Tešíme sa, že túto skvelú vodu budú môcť ponúkať naše reštaurácie aj počas festivalu.

Veríme, že gurmánov tento festival opäť poteší a počtom rezervácií sa priblížime minulému roku. Našu pozvánku na ZFJ zakončíme informáciou, že už **od 5. júna sa spúšťa rezervačný systém** s malou výzvou:

Milí gurmáni, doprajte si pestré festivalové menu a podporte svojou návštevou reštaurácie, ktoré to nevzdali a naďalej chcú ponúkať zážitkovú gastronómiu.

Rezervujte si už dnes zážitok plný chutí.

Vydal: Gurmán Club, s.r.o, Rado Nackin, info@pregurmanov.sk

PR servis: Barbora Žiačiková, 0903 422 119,
ziacikova@advantage.sk

