

TLAČOVÁ SPRÁVA

Na Zimnom festivale jedla si vyše 6000 ľudí „prechutnalo“ Slovensko

Zimný festival jedla 2016 sa konal na celom Slovensku pod sloganom „Ochutnajte Slovensko.“ V spolupráci so Slovenskou agentúrou pre cestovný ruch sprístupnil širokej verejnosti tie najlepšie reštaurácie Slovenska. Jedlá od TOP šéfkuchárov si mohli gurmáni za zvýhodnené festivalové ceny vychutnávať od 14. januára do 17. februára. Až 80 % degustácií bolo trojchodových, a preto mali návštevníci naozaj veľa „materiálu“ na hodnotenie. Poďakovanie patrí partnerom, ktorí ZFJ podporujú už od jeho začiatkov a napomáhajú tak zviditeľňovať slovenskú gastronómiu: RTVS, News and Media holding, mesto Bratislava, Visit Košice a Bratislava Region Tourism, ako aj všetkým mediálnym partnerom.

Festival navštívilo o 20 % viac degustátorov oproti minulému ročníku. Počet všetkých degustácií sa vyšplhal až na číslo **6 342**. Veľký úspech mali Gurmán busy štartujúce z Bratislavy, a aj Gurmán Bus z Košíc bol takmer vypredaný. Gurmán víkendy, ako minuločná novinka, sa tiež uchytili a bol o ne omnoho väčší záujem. Návštevníci vďaka nim ochutnali nielen gurmánske špeciality, ale zároveň využili príležitosť na relax v špičkových wellness centrách. Zapájali sa najmä ľudia vo veku 30 - 50 rokov.

Hostia ocenili aj „novinku“, a to možnosť ochutnať festivalové raňajky v Moods v Bratislave a v San Domenico v Košiciach.

„Zimný festival jedla zarezonoval už aj v Maďarsku a Rakúsku, pretože sme zaevidovali návštevníkov aj z týchto krajín, i keď musíme stále hovoriť iba o skromnom počte. Ale potenciál tu určite je. Treba si však triezvo uvedomiť, ako gastronomicky silné sú tieto krajiny s dlhoročnou tradíciou. Prioritou však aj do budúcnosti bude slovenský gastroturista a jeho edukácia o našich tradíciách a podpora regionálnych producentov potravín,“ informoval Radoslav Nackin – riaditeľ ZFJ.

Minuloročná novinka, možnosť platby kreditnou kartou s okamžitou rezerváciou 24pay zazmluvnená s 8 bankami tento rok iba potvrdila svoju opodstatnenosť, lebo ju uprednostnilo pred prevodom, alebo internet bankingom až 70% hostí. Príjemným zistením tohto ročníka bol pokles storno rezervácií. Minulý rok si ľudia zarezervovali, ale neuhradili, takmer 6,5 % degustácií. Tento rok sa číslo znížilo na 4,5 %.

Kto sa zapájal ?

67 % Bratislava + Bratislavský kraj

22 % Trnavský, Trenčiansky, Banskobystrický, Nitriansky a Žilinský kraj

11 % Košický a Prešovský kraj

Návštevníci sa kreovali zo skupiny 25-60 roční. 70% vo veku 35-50 rokov.

A ktoré boli tie NAJnavštevovanejšie reštaurácie tento rok?

NAJ reštaurácie SR

- Carneville, Bratislava
- UFO, Bratislava
- River Bank, Hotel Grand River Park, Bratislava
- Brasserie Anjou, Hotel Sheraton, Bratislava
- Afrodita, Chateau Čereňany
- CUBES, Hotel Aston Bratislava
- Pavúk Wine Restaurant, Modra
- Diva restaurant, Bánovce nad Bebravou

NAJ reštaurácie mimo Bratislavy

- Afrodita, Chateau Čereňany
- Pavúk wine restaurant, Modra
- Hotel Dubná Skala, Žilina
- Diva restaurant, Bánovce nad Bebravou
- Baránok, Košice
- Mlyn 108, Modra

Medzi najlepšie menu účastníci festivalu zaradili (bez poradia):

Bratislava: CUBES hotela Aston, UFO, River Bank, Brasserie Anjou, Carneville

Slovensko: Afrodita Čereňany, Baránok Košice, Villa Rosa Dunajská Streda, Gašperov mlyn Batizovce, DIVA Bánovce nad Bebravou

Najlepšie jedlá v jednotlivých kategóriách podľa organizátora festivalu:

Chute regiónov:

a/ Bryndzový demikát so slaninovým chipsom a zemiakovou slamou – Nostalgie, Spišská Nová Ves

b/ Pomaly varené jemne zaúdené hovädzie rebro podávané s krémom z červenej kapusty a nakladaným horčičným semienkom - Pavúk wine restaurant, Modra

Ikonické jedlo:

a/ Štyri tváre topinambur: kaviár, kozí syr, avokádo, hľuzovka – Baránok, Košice

b/ Cviklová krémová polievka s kozím syrom a 12-ročným balzamikom – Brasserie Anjou, Hotel Sheraton, Bratislava

c/ Karfiolové krémové rizoto s olejom z bielej hľuzovky so syrovými kroketami a čerstvo nakrájanou jesennou čiernou hľuzovkou – CUBES, Hotel Aston, Bratislava

d/ Top Blade steak - Hovädzie lúpané plece pripravované na drevenom uhlí (JOSPER GRILL), fazuľové struky, zemiaková štrúdlá a hubová omáčka - Carnevalle, Bratislava

Recepty našich mám :

a/ Grilovaný sivoň potočný, krupoto s baby špenátom, bryndzová omáčka – UFO, Bratislava

b/ Pomaly pečený bravčový bôčik so slaninovým džemom, bravčovými chrumkami, karamelizovaným divým hadomorom a jablkovou omáčkou – Mlyn 108, Modra

Dezertom festivalu sa stalo jednoznačne :

Vtáčie mlieko od šéfkuchára Igora Čehyho z River Bank, Grand Hotel River Park, Bratislava

Najviac objednávané jedlá ZFJ 2016 :

1/ Top Blade steak - Hovädzie lúpané plece pripravované na drevenom uhlí (JOSPER GRILL), fazuľové struky, zemiaková štrúdlá a hubová omáčka - Carnevalle, Bratislava

2/ Grilovaný sivoň potočný, krupoto s baby špenátom, bryndzová omáčka UFO, Bratislava

3/ Vtáčie mlieko - River Bank, Grand Hotel River Park, Bratislava

4/ Jelení medajlónik s čučoriedkovou omáčkou a kroketami – Afroditá, Čereňany

5/ Cviklová krémová polievka s kozím syrom a 12-ročným balzamikom – Brasserie Anjou, Hotel Sheraton, Bratislava

6/ Pomaly pečený bravčový bôčik so slaninovým džemom, bravčovými chrumkami, karamelizovaným divým hadomorom a jablkovou omáčkou – Mlyn 108, Modra

7/ Pomaly varené jemne zaúdené hovädzie rebro podávané s krémom z červenej kapusty a nakladaným horčičným semienkom - Pavúk wine restaurant, Modra , 1 Vidlička

Čo o ZFJ hovoria šéfkuchári, manažéri a majitelia festivalových reštaurácií ?

Michal Škorec – Šéfkuchár DIVA restaurant, Bánovce nad Bebravou

My ako malá reštaurácia v malom meste sme boli veľmi poctení, že sme sa mohli zapojiť do tohto ročníka ZFJ. V Trenčianskom kraji to boli iba tri reštaurácie. Na nováčika sme mali celkom peknú návštevnosť a pomohlo nám to hlavne v rozvíjaní nášho mena. Naši zákazníci boli prevažne z iných miest a prišli na základe lákavého menu. Z obľúbených jedál u nás boli diviacke líčka, no veľký úspech mal aj dezert (bonus) škvarkové pagáče plnené slivkovým lekvárom.

Igor Čehy – Executive chef River Bank, Grand Hotel River Park, Bratislava - 1 Vidlička od Gurmán Award, 2 x Kuchár roka na Slovensku

Komunikoval som s hosťami a všetkých potešila ponuka aj výber menu. Na festivale sa zúčastnili napríklad aj predstavitelia ambasad a niektorí hostia boli u nás počas festivalu na pracovných obedoch, a to aj viackrát. Sme radi, že projekt je úspešný a určite sa zapojíme aj na budúci rok.

Peter Dandar - F&B manažér River Bank, Grand Hotel River Park, Bratislava

Spolu k nám prišlo počas Zimného festivalu jedla 130 hostí. Každý odchádzal nadšený. Snažili sme sa pripraviť príjemnú atmosféru a ponúkali sme hosťom najlepšie stoly s výhľadom na nábrežie. Hostia využívali väčšinou kupóny na 3-chodové menu. Všetkým veľmi chutilo. Ak mal niekto požiadavku, aby bolo jedlo gluten free, vyhovelí sme a zmenili suroviny na prípravu jedál. Hosťom sa páčila prezentácia jedla, ale aj priestory reštaurácie River Bank. Milo ich prekvapila naša pozornosť - pohárik medoviny. Najobľúbenejším jedlom bola foie gras kačacia pečeň a najväčším prekvapením v rámci servírovaných jedál bolo vtáčie mlieko ako dezert.

Roman Pavúk – Majiteľ Pavúk wine restaurant , Modra – 1 Vidlička od Gurmán Award, „Tematická reštaurácia roka 2012 – 2014“

Zimný festival jedla 2016 v tomto roku celkovo splnil naše predstavy, aj keď v porovnaní s minulým ročníkom našu reštauráciu navštívilo menej hostí, ale tí, ktorí si festival kúpili, sa seriózne zaujímali o nové jedlá a preto nás to teší, takže aj napriek slabšej účasti, festival splnil svoje poslanie. Najviac vyberané jedlo - menu v našej reštaurácii bolo 3-chodové menu, a ak by sme mali vybrať jedno jedlo, tak volíme na základe predaných porcií Panenku z diviaka na grile podávanú s paštrnákovým pyré a šípkovou redukciou.

Peter Kiss – Šéfkuchár UFO watch.taste.groove, Bratislava – 2 Vidličky od Gurmán Award, „Prémiová reštaurácia roka 2011“

Našu účasť v ZFJ hodnotíme veľmi pozitívne. Vďaka dobrej mediálnej podpore a organizácii k nám prilákal nových hostí, pre ktorých sme pripravili zážitok z dobrého

jedla, dokonalého servisu a samozrejme, neopakovateľnej atmosféry, ktorú reštaurácia UFO ponúka. Z môjho pohľadu som veľmi rád, že sa nám podarilo opäť pozitívne prezentovať našu kuchyňu a hostia odchádzali spokojní. Verím, že sa k nám budú vracieť a odporúčať nás svojim známym.

Pavol Benčík – CEO Benčík Culinary Group, reštaurácie Carnevalle a Zylinder, Bratislava

ZFJ je jediný gastro počin s celoslovenskou pôsobnosťou, ktorý dáva zákazníkom možnosť testovať kuchyne ich majstrov. Som naozaj rád, že aj naše reštaurácie Carnevalle a Zylinder sú jeho súčasťou. Podporuje to dôveru zákazníkov, o ktorú bojujeme.

Dana Říhová – Majiteľka reštaurácie Nostalgie, Spišská Nová Ves

Každým rokom vidím väčší záujem zo strany zákazníkov o Zimný festival jedla. Dostal sa do povedomia ľudí, usporiadateľ mu robí väčšiu propagáciu, ale i zúčastnené reštaurácie a hotely. Ja v mojej účasti vidím hlavne možnosť osloviť aj novú klientelu, ktorá o nás zatiaľ iba počula, no prišli nás i z okolitých miest navštíviť po prvýkrát. Slovenská kuchyňa podaná trochu modernejšie si získava popularitu u hostí, vraciame sa k tradičným surovinám ako bryndza, šošovica, krúpy. Nami ponúkané jedlá v tomto ročníku mali úspech, jednoduchý bryndzový demikát oslovil svojou poctivou chuťou, fileť z ostrieža so šošovicovým šalátom a karfiolovou kašou s vanilkou bol zvláštnou kombináciou jedál, ktorá prekvapila a zaujala, hovädzie stehno pripravené metódou sous-vide s dubákovým krupotom a koreňovou zeleninou bol tiež obľúbeným a chutným výberom. Zároveň nás navštívili aj účastníci Košickej trasy Gurmán busu, pre ktorých sme pripravili výstup na najvyššiu kostolnú vežu na Slovensku, aby si po zdolaní 155 schodov pozreli z výšky naše krásne šošovkovité námestie a pokochali sa výhľadom na Vysoké Tatry. Ako bonus pre zákazníkov sme si tento rok pripravili domáce zemiakové šúľance s makom a slivkovým lekvárom, tak ako ich robievali naše staré mamy. Verím, že i budúci rok bude záujem o takúto netradičnú akciu na Slovensku, ktorú organizuje Rado Nackin so svojim tímom z Gurmána na Slovensku.

*Vydal: Pre Gurmánov, s.r.o., www.zimnyfestivaljedla.sk - organizátor
PR servis: Advantage, spol. s r.o.*