



DOPORUČUJE ČASOPIS APETIT

Tisková zpráva

28.5. 2012

Hitem letošního Prague Food Festivalu se stal hmyz

Od 25. do 27. května 2012 probíhal v Královské zahradě Pražského hradu šestý ročník PRAGUE FOOD FESTIVALU. Areál o rozloze více než šesti hektarů hostil 34 nejlepších a nejzajímavějších restaurací, vyhlášené sommeliery, barmany a producenty nápojů a potravin. Během tří dnů navštívilo významnou kulinářskou akci 18 358 návštěvníků, což je opět více než v loňském roce. Návštěvnost odpovídá maximální kapacitě areálu.

Pátečního slavnostního zahájení se zúčastnil zakladatel Prague Food Festivalu Pavel Maurer spolu s producentkou PFF Monikou Maurerovou. Prvním soustem PFF – speciálně vyrobeným krekem z Biopekárny Zemanka, zahájila festival manželka českého prezidenta Livia Klausová, pod jejíž záštitou se festival konal. Na zahájení zatančila úřadující královna Velikonočního ostrova Rapa Nui – Lili Pate a zaspíval Dětský pěvecký sbor Českého rozhlasu.

Králičí paštiku s višňovou omáčkou, dušenou jehněčí kýtu, mrkvové pyrě s bylinkami či pěnu z farmářského kozího sýra s marinovaným zeleným chřestem a pikantním medovým sosem a spoustu jiných delikates letos ochutnali milovníci špičkové gastronomie v duchu festivalového motta: „**Mysli globálně, papej lokálně.**“

Atraktivním hitem Prague Food Festivalu byl bezesporu nedělní stánek restaurace Yasmin hotel, Noodles, kde lidé mohli ochutnat hmyz na slano i na sladko. **Prodalo se 600 sarančat, 3 litry cvrčků a 9 litrů červů.** Nejzábavnější menu měl Mandarin Oriental, Essensia – tzv. Techno – emocionální degustační menu **ve velké kulinářské laboratoři.** Jiří Štíft nabízel například okurkový salát v tubě na zubní pastu a zahrádku z bio potravin. Hosté mohli "ochutnat" prvního českého michelinského šéfkuchaře Romana Pauluse a jeho filet z dorády královské s kaší z kandovaného lilku. Skvělý dezert Sticky Toffee Pudding s anglickým vanilkovým krémem nabízeli na stánku restaurace La Patio. Pozornost získala parmazánová zmrzlina Angelato s fíky či alkoholická s hruškovici.

Nejvíce pokrmů letos prodali na stánku restaurace **U Emy Destinnové**, kde hosté mohli ochutnat od amerického šéfkuchaře Stevena Trumpfhellera Marylandské krabí dortíky s omáčkou z restované kukuřice a chili nebo ceviche ze žlutoploutvého tuňáka s kokosovo-zázvorovo-limetkovou zálivkou s opečenými sezamovými semínky. Druhým nejúspěšnějším podnikem na PFF je **Le Patio** – pod novým vedením šéfkuchařky Sofie Smith a třetí místo získal **Radisson Blu, Alcron/La Rotonde** michelinského šéfkuchaře Romana Pauluse.

Pro hosty byla zajímavá restaurace **Terasa U Zlaté studně**, kde probíhal klasický „fine dining“ (párování jídla s vínem) pod taktovkou chefa Pavla Sapíka, vítěze Grand Restaurantu 2012, chefa Davida Šaška (Aria, Coda) a Alexandera Lochmana majitele společnosti Bacchus Vins & Champagnes.

Prague Food Festival 2012 provázela spousta organizačních novinek. „Skvěle se letos osvědčilo naše rozhodnutí o předprodeji vstupenek na konkrétní časy a 3 vchody. Netvořily se fronty a počet lidí v areálu jsme měli neustále pod kontrolou. Gastronomické stánky se lépe a kvalitněji věnovaly zákazníkům. Naplnili jsme také požadavek hostů z minulého roku, kteří si přáli více míst k sezení,“ sdělil po festivalu organizátor PFF Pavel Maurer.

Velký ohlas měla letos Delikatesní show s 6. smyslem Whirlpool v hlavním sále Míčovny Pražského hradu. Poprvé na PFF si mohli návštěvníci zakoupit české i mezinárodní lahůdky nejrůznějších značek. Velký ohlas přinesly workshopy vedené odborníky. V pátek vystoupil na pódiu v Míčovně slavný španělský šéfkuchař Enrique Sánchez (Extenda - Agentura na podporu Andalusie v zahraničí), přijela legenda Fair Trade čokolády Josef Zotter a hlavní představitel rakouského Fair Trade pan Karl Pirsch. Nejvíce hostů již tradičně navštívilo workshopy Zdeňka Pohlreicha – Masa z celého světa a Zdravá kuchyně z Intersparu. Značný zájem vzbudily také prezentace Filipa Sajlera či Hanky Zemanové.

V pravidelných časech probíhaly na stánku Mammá koncerty neapolské skupiny "i figli di Mammá" Rosario De Luca (kytara a zpěv), Matteo Masullo (mandolína a housle) a Mozzarella show mistra Antonia Carbone - příprava mozzarely z buvolího mléka a tvarohu z Kampánie, vše poprvé v Praze a dokonce i v České republice! I letos probíhala na PFF Kenwood Cooking Show známého šéfkuchaře Riccarda Lucqueho.

Velký zájem byl opět o speciální doprovodné programy: Párování piva s jídlem pod odborným dozorem staršího obchodního sládky Plzeňského Prazdroje Václava Berky a řízenou degustaci vín Ivo Dvořáka, jedenáctinásobného vítěze sommeliérských soutěží v ČR, vítěze mistrovství světa Habanosommelier 2004. Na festivalu byl osobně přítomen Mistr světa v čepování piva Pilsner Urquell Lukáš Svoboda. Lidé si se zájmem zkoušeli různé styly čepování piva. Na stánku Master Bartender probíhala soutěž „Výčepní učeň PFF 2012“.

Na kubánském baru La Casa de la Havana vieja se nalévaly skvělé koktejly, probíhaly zde koncerty kubánských kapel a minikurz salsy.

Nápoje na PFF 2012: Bacchus Vins & Champagnes, Bohemia Sekt, Interspar Fresh Bar, káva De'Longhi, Mattoni, Pilsner Urquell, Master, Frisco, Birell

V tzv. Zóně zdraví si mohli lidé nechat změřit tlak a tuk, nechat si poradit od odborníků, probíhala zde prezentace značek Spar Vital, Spar Natur*Pur a Spar Free From. Návštěvníci mohli ochutnat královský nápoj ze zeleného ječmene. V dětském koutku na PFF vařily letos i děti. Na stánku Czech Specials si lidé mohli vyzkoušet namalovat gastronomická zátiší.

V pátek 25. května byly v Míčovně Pražského hradu vyhlášeny výsledky soutěže o nejsympatičtější farmu Prague Food Festivalu (probíhající na www.lidovky.cz), vítězem se stala farma Košík paní Dagmar Havlové. Zároveň byla oceněna Sýrárna "Salaš Ryžovna" - Biopotravina roku 2011. Farmy budou zalistovány na regionální úrovni v hypermarketech Interspar, který tímto podpoří lokální producenty a motto letošního festivalu.

Na festivalu byl oficiálně představen nový projekt Pavla Maurera o výletech za gastronomickými zážitky v zahraničí – Mňam Tour.

Kontakt: BcA. Dominika Vrkotová, tisková mluvčí, dominika@praguefoodfestival.cz, 606 886 103