

**Tisková zpráva:**

**27.5. 2014**

## **Prague Food Festival 2014: hvězdy z regionů zářily vedle TOP pražských podniků**

Lanýžový tatarák, 60 kilový mečoun z Itálie, bizoní steak a mnoho dalších specialit nabídli ti nejlepší šéfkuchaři naší země.

Královská zahrada Pražského hradu hostila od pátku 23.5. do neděle 25.5. již VIII. ročník kulinařské přehlídky PRAGUE FOOD FESTIVAL. Představilo se 25 TOP pražských restaurací a poprvé i vybrané podniky z různých koutů České republiky. V duchu motto „Nejezte, nepijte ani nežíjte blbě“ se mohli návštěvníci setkat s těmi nejlepšími sommeliéry, barmany a producenty nápojů a potravin. Vedle michelinských šéfkuchařů prezentovali své umění také zástupci školních jídelen. Letošní novinka Badoit Fine Dining měla u hostů velký úspěch. Nedělní slunečné počasí lákalo k odpočinku v nové Grand Lehárně Orangina.

*„Za 3 dny navštívilo festival přes 17 000 hostů. Kapacita areálu Královské zahrady je omezena, protože se pohybujeme v památkově chráněném území. Jsme rádi, že jsme si splnili maximální počet návštěvníků na den. A to i vzhledem k pátečnímu nepříznivému počasí. Osvědčili se nám velké degustační stany, ve kterých se hosté mohli schovat před deštěm a v klidu degustovat,“ řekl zakladatel festivalu Pavel Maurer.*

Hlavní novinkou letošního PFF byla účast mimopražských podniků – Farma Košík (Tuchom), Zámek Liblice, La Bouchée (Brno), Jítrava Apartmán-Hotel (Liberecký kraj), Angusfarm (Nepomuk), U Štěpána (Petrovice u Sušice), Šupina & Šupinka (Třeboň) a vítěz Grand Restaurant 2014 Chateau Mcely, Piano Nobile (Mcely, Středočeský kraj).

*„Jsem moc rád, že regionální podniky uspěly ve velké konkurenci s pražskými matadory typu Aureole, Buddha-Bar, V Zátíší. A věřím, že to pro návštěvníky byla příjemná změna. Dokazují to i prodeje na letošním PFF - třetí nejúspěšnější ze všech restaurací za celé 3 dny se stal Angusfarm, pátou U Štěpána, osmou Jítrava Apartmán-Hotel a devátou Šupina & Šupinka,“ vyhodnotil festival Pavel Maurer.*

**Nejúspěšnější restaurací**, stejně jako v loňském roce, se stal pražský podnik **U Emy Destinnové**, amerického šéfkuchaře Stevena Trumpfhellera, který vydal za celé 3 dny festivalu například 60 kilo bizonních steaků, 90 kilo Black Angus masa, 125 kilo krevet či 1 700 porcí obráceného pistáciového cheesecaku. Druhým nejúspěšnějším podnikem se stalo **KOBE** pod vedením chefa Jaroslava Křenka a třetí místo získal **Angusfarm** - šéfkuchař Martin Lodr, který připravil se svým teamem 235 kg masa - z toho 80 kg vyhlášeného lanýžového tataráku.

### **HITY FESTIVALU:**

Čtvrtým nejúspěšnějším stánkem festivalu se stala "Husí játra" Filipa Töpfera. Milovníci dobrého jídla jich snědli 400 kilo!

Prodáno bylo 2 300 porcí kapřích hranolek podle tradiční receptury z oblíbené třeboňské restaurace Šupina & Šupinka.

Z francouzského menu restaurace a vinného baru Grand Cru návštěvníky festivalu zaujala nejvíce možnost ochutnat burgundské šneky - snědlo se jich více než 7 tisíc!

Na ohni se opeklo 1200 poctivých špekáčků, vydalo se 120 kilo Pražské šunky a 180 kilo burgerů – to vše na stánku Naše maso.

700 kousků pravých kokosových ořechů padlo v pátek a v sobotu na stánku Freshbedýnky – YesFresh.

Vypilo a snědlo se 15 tis. nápojů, čerstvých šťáv a zmrzliny, které přivezl nový generální partner festivalu **Kofola**. Točená Kofola chutnala domácím návštěvníkům i zahraničním turistům, kteří většinou kolový nápoj „Made in Czechoslovakia“ ochutnali úplně poprvé. Mlsné jazýčky příjemně zchladila zmrzlina z čerstvého ovoce, kterou připravil pan Ugo.

150 kg sýrů ve formě degustačního výběru **sýrových specialit ze Sedlčan** se snědlo s domácím chutney a kváskovým chlebem ze stejného města. Dalších 100 kg sýrů se proměnilo v delikatesy ve spolupráci s Ateliérem Culinari exklusivně pro Prague Food Festival – Sedlčanské sushi, tlačinka nebo zmrzlina ze Sedlčanského Hermelínu.

Na PFF nechyběla značka prémiové čokolády **LINDT**. Největší zájem byl o ochutnávku vysokoprocentních druhů čokolády Lindt Excellence v kombinaci s vínem.

Ve stanech **Pivovarů Lobkowicz** se vyčepovalo téměř 10 tis. piv celkem 9 značek. Nejžádanější byl český prémiový ležák Lobkowicz z jihočeského Protivína, následovaný pšeničným ležákem Chlumecký Vít z Pivovaru Vysoký Chlumeč. Velmi žádaná byla také piva anglosaského typu Ale. Zájem návštěvníků vzbudily také nově zařazené pivní degustace a škola správného čepování piva.

Kavárny **De'Longhi** připravily více než 12 000 horkých nápojů. Za 3 dny se na stánku uskutečnilo celkem 10 shows - mezi nimi například latte art workshopy, koktejl show či odborný seminář Roberta Trevisana na téma „Víte, co pijete?“

Velmi populární byl i stánek **Premier Wines** - Champagne Deutz, kdy řada lidí využila příležitosti ochutnat luxusní šampaňské. Stranou zájmu nezůstaly ani ostatní stánky společnosti Premier Wines. Z tisíců lahví prodaných vín byla nejpopulárnější vína italská.

Poprvé se festivalu účastnilo **Sdružení slováckých vinařů**. Návštěvníci tak ochutnali vína původem ze Slovácké vinařské podoblasti od vinařství Vinum Moravicum, Víno Blatel, Rodinného vinařství Košut, vinařství Ing. Richarda Tichého, Zámeckého vinařství Bzenec, Vinařství Štěpána Maňáka a SPIELBERG CZ. V teplém počasí bylo v hledáčku všech hostů růžové víno, kterého se na stánku vypilo a prodalo přes 350 lahví.

Pražský bar **La Casa de la Havana vieja** například spotřeboval 70 kg kapií, do kterých se podával speciálně pro festival připravený koktejl Stuffed Pepper, což je klasický „ala Gimlet“ koktejl v netradičním obalu!

## **BOHATÝ DOPROVODNÝ PROGRAM:**

### **Unikátní Badoit Fine Dining v rozkvetlé zahradě s výhledem na chrám sv. Víta!**

Šéfkuchaři ocenění Michelinem či anketou Grand Restaurant připravili speciální 3chodové menu + amuse-bouche, napárováné s luxusními alko i nealkoholickými nápoji. Hosté byli usazeni u jednoho dlouhého stolu a po celou dobu degustace se o ně starala profesionální obsluha. Zájem o tuto

novinku byl velký – zúčastnili se například gastronauti z Brazílie, Irska, Ameriky..Jeden z návštěvníků absolvoval za 3 dny dokonce 4 degustace Badoit Fine Dining! Své umění předvedli – vítěz Grand Restaurant 2014 a Badoit Grand Chef **Jan Štěrbá**, vítězové GR 2013 **Petr Fučík**, GR 2012 **Pavel Sapík**, GR 2005 **Michal Göth**, michelinští chefové **Oldřich Sahajdák**, **Roman Paulus**, **Riccardo Lucque** (držitel Michelin Bib Gourmand) a **Zdeněk Pohlreich**.

V Míčovně Pražského hradu probíhaly talkshow se zajímavými hosty s Janem Pokorným z Radiožurnálu v rámci nového projektu **Ceny české gastronomie**. Návštěvníci se tak osobně mohli seznámit například s Sanjivem Surim - President & CEO Zátíší Group (nominován v kategorii Osobnost gastronomie), s populární televizní dvojkou Kluci v akci (kategorie Pořad roku), s profesorkou Annou Struneckou, autorkou knihy Jak přežít dobu jedovou (kategorie Publikace roku), Petrem Hanzelem – Hostina pro tisíc (kategorie Dobrý čin roku). Výsledky Cen české gastronomie budou slavnostně oznámeny na podzim roku 2014. Též návštěvníci měli možnost zahlasovat o **nejoblíbenější České jídlo roku**, kdo nestihl může ještě stále na [www.cenyceskegastronomie.cz](http://www.cenyceskegastronomie.cz).

### **Kenwood Cooking Show**

Denně se uskutečnilo minimálně 7 kuchařských show, kterým dohromady za celé 3 dny přihlíželo více než 1000 návštěvníků. 13x měli návštěvníci PFF možnost ochutnat pokrmy od italského šéfkuchaře Morena Cedroniho, držitele dvou michelinských hvězd a hlavní osobnosti kuchařského show Kenwood.

**Ve škole vaření časopisu *Apetit*** jste se mohli naučit například asijské curry, francouzskou delikatesu Crêpes Suzette či domácí těstoviny a pravé bazalkové pesto.

### **Ideální školní jídelna versus nejlepší šéfkuchaři**

O přednášky a workshopy na téma zdravé stravování pro děti byl překvapivě velký zájem. „*Menu školních jídelen mělo úspěch a zároveň jsme tím dokázali, že i státní školní jídelna se může vejít do 30 Kč za porci a to s ohledem na to, že dodržuje lokálnost a sezónnost. Kapacita tohoto programu byla 100% naplněna,*“ řekla koordinátorka *Ideální školní jídelny* **Barbora Vojtová**. Hosté ochutnali školní obědy ZŠ Tusarova Praha 7, 10. školní jídelna Plzeň a Fresh & Tasty.

Ve stánku **Whirlpool** se návštěvníci mohli seznámit s novou řadou multifunkčních trub a ochutnat pokrmy připravené zdravě, chutně a rychle. Zároveň si také měli možnost prohlédnout nejnovější modely ze segmentu chladniček. Velmi živo bylo po celou dobu festivalu na stánku projektu Dětský čin roku, kde malí hrdinové sepsali za víkend více než 60 příběhů a setkali se také s patrony z řad známých osobností v čele s Alešem Hárou, Jitkou Čvančarovou, Petrou Černockou či Janem Révaiem.

Pro děti byl připraven i nový speciální dětský koutek Montessori.

Návštěvníci se letos poprvé mohli posadit do českých designových židlí TON.

### **Kontakt:**

Dominika Vrkotová

mail: [dominika@praguefoodfestival.cz](mailto:dominika@praguefoodfestival.cz)

mobil: +420 606 886 103