



TISKOVÁ ZPRÁVA

Přípravy jubilejního 5. ročníku GASTRO FOOD FESTU vrcholí

GASTRO FOOD FEST slaví v letošním roce malé jubileum. Na výstavišti Zahrada Čech v Litoměřicích totiž proběhne ve dnech 21. a 22. října již pátý ročník festivalu určeného pro všechny milovníky dobrého jídla a pití. Otevřeno bude v sobotu od 10 do 18 hodin a v neděli od 10 do 17 hodin.

Jediný festival svého druhu na Severu Čech nabídne návštěvníkům kulinářské umění předních restaurací nejen z Ústeckého kraje, cooking show uznávaných kuchařských mistrů celé České republiky, degustace vín lahodící chuťovým i čichovým buňkám z Čech, Moravy i ze zahraničí, prezentace minipivovarů a ochutnávky jejich speciálních edic piva.

Obohaceny nebudou ovšem pouze chuťové pohárky návštěvníků, ale také jejich mysl. Každý den bude přichystán bohatý kulturní program. Pokrmy podmanivých vůní, luxusních vzhledů, honosných názvů, ale zejména delikátních chutí přichystají v rámci kuchařských show několikachodová menu přední šéfkuchaři, v popředí s **Markem Raditschem, Markétou Hruběšovou, Radkem Šubrtem, Lukášem Uherem, Janem Heřmánkem** a řadou dalších.

Vedle vyhlášených kuchařských velmistrů představí své umění také šéfkuchaři předních restaurací z celé České republiky. Delikatesy plné překvapení a emocí, kterým se bude návštěvník dlouho dívat do očí, takový zážitek opět přichystá **Brouk na talíři**. Hmyzí speciality chystané přímo před zákazníkem se každoročně těší velikému zájmu. Na menu nebude chybět TOP hmyzí burger či saranče posazené na ovesné sušence. Jediným a nezapomenutelným gurmánským zážitkem budou jistě pro návštěvníka šnečí delikatesy, zejména pak šnečí hamburger olomoucké rodinné farmy **BARKONA SNAILS**. Rozmanitost Vietnamu přinese návštěvníkům **Bento House**. Nevšední zážitek plný kvalitních, čerstvých surovin a výrazného aroma typického pro Thajsko, který obohatí ne jeden chuťový pohárek, nabídne autentická pražská restaurace, **U Fugiho**.

Nově se na letošním festivalu představí například **Wine Food Klaret**, která pro návštěvníky připraví menu skládající se ze sushi, tapas či churrasca doplněné o kvalitní vína. Ručně vyráběné, luxusní čokoládové lanýže, které jsou vyrobeny pouze z čerstvých surovin a vybraných BIO přísad, nabídne **Čokoládová laboratoř**. **Podnos restaurant&bar** připraví pro návštěvníky mezinárodní menu kompletně bez lepku, cukru, laktózy i bez éček, která doplní o netradiční, moderní a molekulární drinky. Jak propojit gastronomii s uměním předvede **Rolovaná zmrzlina**, vyráběná z čerstvých surovin. Pro spokojenost všech zákazníků úspěšně nabídne také zmrzlinu ve veganském provedení. Kávu z čerstvě upražených zrn nadstandartní kvality s příběhem a tváří připraví pražirna **Zoban Litoměřice**.

Na festivalu nebudou chybět také prodejci delikates a doplňkového sortimentu. Široký sortiment alternativních a bio potravin najde návštěvník ve stánku **Zdravý svět GLOBUS Hypermarket Trmice**. V nabídce budou také bylinné čaje, koření míchané dle speciálních receptur bez soli a glutamátů, džemy a marmelády od **Mlsného Filipa** několikrát oceněné na nejslavnějších gurmánských soutěžích



světa, chilli dobroty nejrůznějších chutí, lyofilizované ovoce či špičková vína z vinařství **LAHOFER**. Ve spolupráci s Okresní agrární komorou Most se představí vítězné regionální potraviny v kategorii **Regionální potravina Ústeckého kraje 2017** a **Potravinářský výrobek Ústeckého kraje – Kraje Přemysla Oráče**.

Návštěvníka nebude ovšem na festivalu čekat pouze uspokojení chuťových pohárků, odnést si může také profesionální kuchyňský sortiment špičkové kvality. Nové trendy v oblasti gastronomie představí společnost **ELKUS s.r.o.**, hlavní partner GASTRO FOOD FESTU a dodavatel zařízení pro gastronomii. V rámci své show připraví dvouchodové menu Tomáš Kremlička a Vlastimil Jaša. Nově nabídne ruční nože a řezné nástroje společnost **ORS spol. s r.o.**.

V letošním roce jsme získali ocenění v podobě **ČESTNÉHO UZNÁNÍ** za výbornou spolupráci a podporu tohoto oboru od Asociace kuchařů a cukrářů České republiky, která opět převzala záštitu nad celou akcí. Tohoto ocenění si velice vážíme!

Těšíme se na Vaší návštěvu!