



DOPORUČUJE ČASOPIS APETIT

generální partner Pilsner Urquell

**Tisková zpráva**

**17.5. 2011**

### **Prague Food Festival v Královské zahradě**

Minulý ročník Prague Food Festivalu probíhal v Jižních zahradách, letos se tento svátek jídla přesouvá do Královské zahrady, která je opravdovým klenotem mezi zahradami Pražského hradu. Těšit se můžete na delikatesy od nejlepších šéfkuchařů této země, znamenité nápoje a spoustu novinek v doprovodném programu – škola čepování piva, barmanská škola, show Hvězdy vaří... Prague Food Festival probíhá od 27. do 29. května 2011. Záštitu nad akcí převzali Livia Klausová, manželka prezidenta ČR a Bohuslav Svoboda, primátor hlavního města Praha. Generálním partnerem festivalu je Pilsner Urquell.

Motto letošního festivalu je „**Ochutnejte svět**“ - gastronomicky zastoupeny jsou tyto země: Argentina, Belgie, Česká republika, Čína, Francie, Chile, Indie, Indonésie, Itálie, Japonsko, Laos, Rakousko, Španělsko, Thajsko, USA, Vietnam. Návštěvníci ochutnají domácí i exotické speciality od nejzajímavějších restaurantů z publikace Maurerův výběr Grand Restaurant. Mezi podniky, které budou na festivalu vůbec poprvé se řadí restaurace Phenix, The Augustine hotel, Monastery, Chagall's, Huang He, Kobe, Mozaika a Krystal Mozaika, Marriott, Les Moules, La Gare, Bistro Florentýna a krkonošský hotel Horizont.

Nebudou chybět oblíbené Cooking shows šéfkuchařů, které budou probíhat v historické budově Míčovny od pátku do neděle celé odpoledne. Můžete se třeba těšit na Milana Hořejše, Stevena Trumfhellera nebo Zdeňka Pohlreicha. Letošní novinkou je mini-kuchařská show s názvem „**Hvězdy vaří**“, kde budou známé osobnosti, Jitka Schneiderová a David Novotný, Jana Krausová a Jiří Menzel, Martha Issová a Dalibor Balšínek, vařit před zraky diváků.

V sobotu 28.5. proběhne na hlavním pódiu v Míčovně speciální **gastronomická beseda** s Radiožurnálem s názvem „Co chcete nejčastěji vědět o gastronomii?“. Moderátor Jan Pokorný, hosté: vydavatel Grand Restaurantu Pavel Maurer, autorka Kuchařky pro dceru Jana Florentýna Zatloukalová, šéfkuchař Robert Nerad a vedoucí zahraniční redakce Radiožurnálu Jiří Hošek.

Dalším bodem programu, který byste jistě neměli minout, je „**Párování piva s jídlem**“. Degustovat se bude celé portfolio společnosti Plzeňský Prazdroj v čele se značkami Pilsner Urquell a Master, ale objeví se i některé kategorie piv, které ještě nejsou široce rozšířeny na českém trhu. K jednotlivým značkám piva vám starší obchodní sládek Plzeňského Prazdroje **Václav Berka** doporučí několik kombinací pokrmů, které navrhli přední čeští šéfkuchaři.

Na festivalu bude **Mistr světa v čepování Pilsner Urquell** Lukáš Svoboda! Pravdivé přísloví říká, že sládek pivo vaří a hostinský pivo dělá. A přesně to bude na Prague Food Festivalu nejen vidět, ale především si to vlastníma rukama vyzkoušíte pod vedením nejlepších výčepníků z mezinárodní soutěže Pilsner Urquell Master Bartender, kteří představí různé styly čepování piva a praktické ukázky doplní o informaci, jaké jsou přednosti každého způsobu čepování. Na stánku Master Bartender můžete získat titul „Výčepní učeň Pilsner Urquell PFF 2011“ a s tím spojené ocenění. 1. cena 50 l sud, 2. cena 30 l sud, 3. cena 3x5 l soudek

Návštěvníci si budou moci namíchat drink za doprovodu profesionálních barmanů. Probíhat bude prezentace Stock Prestige vodky a v souvislosti s tím představení dalších výrobků a jejich řízená degustace pod vedením zkušených odborníků. Páteční **barmanská show** v hlavním sále Míčovny se odehraje v režii Romana Uhlíře z Cloud9. Sobotní show bude spojena s představením nového projektu Pavla Maurera – Maurerův výběr Grand Bar. Na PFF bude probíhat registrace hodnotitelů do celostátní ankety o nejlepší a nejzajímavější bary ČR.

Řízené „**Degustace vín a sommeliérský minikurz**“ se budou odehrávat na PFF poprvé a každodenně. Ochutnáte domácí vína (Spielberg, Veltlin.cz – moravští bio-dynamičtí vinaři ze sdružení Autentisté) a zahraniční vína od společnosti Bacchus – Champagne Taittinger – Francie Champagne, Maison Louis Jadot – Francie Burgundsko, Zenato – Veneto Itálie, Cono Sur – Chile a Trivento – Argentina.

Agentura Extenda – Kancelář na podporu **Andalusie** v zahraničí – nabídne zajímavosti své země. Kromě festivalového menu, si návštěvníci vychutnají sherry tak, jak je podáváno přímo u zdroje a sice z rukou mistra veneciadora, který návštěvníkům předvede unikátní metodu nalévání sherry z výšky a zároveň je zasvětil do tajů snoubení tohoto jedinečného vína s jemnou sušenou šunkou – jamón ibérico. Chybět nebude speciální kurz flamenco!

**Netradiční zmrzlinu** z gorgonzoly s vlašským ořechem, z ricotty s kandovaným ovocem, pивní i vinnou připraví Café Angelato, dále si vychutnejte celou řadu smetanových zmrzlin a ovocných sorbetů...

Na společném stánku CzechTourismu a Asociace hotelů a restaurací AHR ČR se budou poprvé festivalově prezentovat pokrmy z projektu **Ochutnejte Českou republiku** – Czech Specials. Pokrmy ze sekce Czech Specials – Light Vás přesvědčí, že i česká kuchyně umí připravit zdravá a lehká jídla. Děti zde budou moci vyzkoušet některý z pokrmů zařazených do kategorie Czech Specials – Family.

Můžete se těšit na zajímavou show, kdy „lidským“ šéfkuchařům bude sekundovat robotický **Kenwood Cooking Chef**.

Další novinka: Letos se PFF zaměřuje na **zdravý životní styl**. (brusinky, Fresh Bar, Biodynamická vína).

Čerstvé ovocné fresh džusy a speciální ovocné a zeleninové fondue s variací dipů rozmanitých chutí celého světa ochutnáte na stánku **Spar Fresh Bar**.

**Americké brusinky** – kromě své charakteristické chuti mají příznivé účinky na zdraví! Připravte se na celou řadu pokrmů z těchto červených bobulovitých plodů.

Hlídaný **Dětský koutek** – denně od 12.00 do 20.00 určený dětem od 3 do 10 let. Vyrobí si originální královskou korunu, náhrdelník z pop cornu a těstovin, na papírové talíře si namalují své oblíbené jídlo. Pro starší děti je připraven speciální gastrokvíz a křížovka na téma „Ochutnejte svět“. Připraveny jsou dárečky od Mattoni a Intersparu.

#### **Těšit se můžete na podniky:**

AROMI A LA FINESTRA

BISTRO FLORENTÝNA

BUDDHA-BAR

CHAGALL'S

CHATEAU MCELY, PIANO NOBILE

CORINTHIA TOWERS, RICKSHAW

FRANCOUZSKÁ REST. ART NOUVEAU

HORIZONT, PEC POD SNĚŽKOU

HUANG HE

KAMPA GROUP RESTAURANTS

KOBE

KULAŤÁK

LE GRILL & GARDEN @ KEMPINSKI

LES MOULES A LA GARE

LOKÁL

LVÍ DVŮR

MANDARIN ORIENTAL, ESSENSIA

MARRIOTT

MLÝNEC

MOZAIKA A MOZAIKA KRYSTAL

PHENIX

RADISSON BLU, ALCRON A LA ROTONDE THE AUGUSTINE, MONASTERY

THE SUSHI BAR

U EMY DESTINNOVÉ  
V ZÁTIŠÍ  
YASMIN, NOODLES

**Nápoje:** Pilsner Urquell, Master, Mattoni (nealko), Stock Prestige vodka, dodavatel zahraničních vín Bacchus, Káva De'Longhi, vinařství Spielberg, autentická bio-dynamická vína z uskupení Veltlin.cz

**Základní info:**

**Datum:** 27.5.2011 – 29.5.2011 **Čas:** 12.00 – 22.00, neděle do 21.00

**Místo:** Pražský hrad – Královská zahrada, Míčovna

**Vstupenky:**

Vstupné činí 400 Kč (zahrnuje 150 Kč vstup + 250 Kč balíček 10ti Grandů na základní ochutnávku).

**Předprodej:** [www.praguefoodfestival.cz](http://www.praguefoodfestival.cz) a Ticketpro

Pokud budete potřebovat fotografie v tiskové kvalitě či jiné informace, neváhejte mě kontaktovat.

**Kontakt:**

Dominika Vrkotová, tiskový servis, 606 886 103 [dominika@praguefoodfestival.cz](mailto:dominika@praguefoodfestival.cz)