

Přijďte si užít jedinečný gurmánský zážitek! Chybět nebude Zdeněk Pohlreich, zábava, ani skvělé jídlo a pití!



28. 04. 2017 12:47

Park u bazénu v Liberci se 27. a 28. května 2017 promění v mekku české i světové gastronomie a zábavy pro celé rodiny, neb bude poprvé hostit největší český gurmánský festival dobrého jídla a pití, Bosch Fresh festival. Ten navíc svým podtitulem OCHUTNEJ SVĚT! láká všechny Severočechy k degustaci vybraných zahraničních pokrmů a delikates.

Pokud si ale myslíte, že jde o novinku, mýlíte se! Festival již působil v řadě měst. Šest let je stabilním bodem programu města Plzeň, dlouhá léta je zakotven v Pardubicích, navštívil Prahu a Brno. Jenom loňský ročník festivalu přilákal bezmála 100 tisíc návštěvníků, kteří zkonsumovali celkem 250 tisíc degustačních porcí. Na každém z festivalů se pak představilo 20 top restaurací, 11 pivovarů, které dohromady přivezli až 50 pivních speciálů a vytočili 25 tisíc piv, 10 vinařství, s celkem 5 tisíci prodanými lahvemi vína, 4 pražírny kávy a 10 tisíc uvařených káv.

Bosch Fresh festival si po letech úspěšného fungování vysloužil renomé prvotřídní akce. To potvrzuje i fakt, že záštitu nad celým projektem převzal ministr zemědělství Marián Jurečka, dále primátor města Liberec, Tibor Batthyány a v neposlední řadě hejtmán Libereckého kraje, Martin Půta.

Co Vás v programu čeká?

– 3 pódia s živými show známých kuchařů!

– Bosch cooking stage – jedná se o hlavní pódium, tradičně nejsledovanější v rámci celého festivalu. Zde se s živými kulinářskými show představí vyhlášení šéfkuchaři a známé osobnosti jako Zdeněk Pohlreich, Marcel Ihnačák, Karolína Kamberská alias Karolína Domácí kuchařka, Viet Anh Doan aneb Liu ze seriálu Ohnivý kuře, herec nebo oceňovaný český kuchař Radek David. Každé vystoupení pak bude doplněno sommeliérským doporučením toho nejlepšího vína hlavního vinařství festivalu Piálek&Jäger.

– Bosch workshop stage – velmi oblíbené interaktivní pódium, na kterém se budou střídat všechny kuchařské hvězdy. Připraveno bude pět vybavených kuchyní a čtyři vybraní šťastlivci budou mít jedinečnou příležitost si připravit některou ze specialit svého favorita. Tuto stage bude uvádět moderátorka TV Prima, Sandra Parmová, která na festivalech v jiných městech provází kulinářskými workshopy již třetím rokem.

COFFEE stage – všem fanouškům dobré kávy zde mistři svého oboru, baristé, předvedou vše, od pražení kávy, přes latté art až po odborné přednášky a workshopy.

Tím ale program zdaleka nekončí!

Bosch Fresh festival se vždy snaží podporovat místní, kvalitní a regionální suroviny a projekty, proto spojil své jméno hned s několika z právě probíhajících.

Ryba na talíř – jedná se o projekt pod záštitou ministra zemědělství, Mariána Jurečky a podstatou kampaně je informovat širokou veřejnost o pozitivě konzumace rybího masa. Projekt prezentuje rozmanitost rybí kuchyně a poukazuje na to, že rybí maso je nejen chutné, ale především zdravé.

Regionální potravina Libereckého kraje – do projektu s cílem podpořit domácí producenty lokálních potravin se zapojilo, mimo festivalu, také 8 hotelových škol a potravinářských učilišť zřizovaných krajem. Mladí učni a budoucí kuchaři se stanou součástí workshopových show Zdeňka Pohlreicha a dalších šéfkuchařů na Bosch workshop stage. Jídla, které si společně uvaří, budou obsahovat suroviny a ingredience označené Regionální potravinou Libereckého kraje. Show můžete navštívit v sobotu i v neděli na Bosch workshop stage.

Baroko s Czech Tourism – tohle pozoruhodné historické období, které je pro rok 2017 hlavním komunikačním tématem projektu Czech Specials, agentury Czech Tourism, podpoří na festivalu špičkový český kuchař, Radek David. Oceňovaný chef restaurací La Veranda připraví speciální barokní menu. Show uvidí návštěvníci v neděli 28. května.

Soutěž o restauraci roku

Kromě skvělé podívané můžou návštěvníci po celou dobu konání festivalu degustovat menu TOP restaurací severočeského regionu a v soutěži si zvolit tu nejlepší z nich. O vybrané lahůdky, ať už regionální nebo světové kuchyně zde není nouze, proto rozhodně bude z čeho vybírat. Svou oblíbenou restauraci pak můžou návštěvníci podpořit a hlasovat pro ni a spolu s hlasy odborné poroty rozhodnout o vítězi.

Zážitková gastronomie

O netradiční pohlazení chuťových pohárků se po celou dobu konání festivalu postará zážitková gastronomie. A když říkáme zážitková, půjde opravdu o prvotřídní zážitky!

Severočeští návštěvníci můžou, možná poprvé ve svém životě, ochutnat pochoutky extrémního cateringu, jako Žraločí polévku s kokosovým mlékem a koriandrem, Velbloudí kebab s tahini, Tacos s krokodýlem v tempuře nebo Ceviche z barakudy. V molekulární kuchyni pak bude přední český mixolog, Tomáš Kubíček, přeměňovat kapalné skupenství na pevné a podobně. Ochutnáte tedy například tradiční českou krupicovou kaši v mražených pusinkách nebo koprovku s vizáží mýdlové bubliny. A pokud ani to náročným experimentátorům nestačí, můžou zkusit různé úpravy cvrčků, sarančat nebo červů v restauraci Šach Mat, která se zabývá entomofágií (neboli hmyzí gastronomií).

Zajímavým bodem letošního ročníku bude ale i objevování různých světových kuchyní a specialit. „V minulých letech jsme si všimli velkého zájmu lidí o vše, co souvisí se zahraniční gastronomií. Proto jsme se rozhodli pojmut letošní ročník jako takovou malou cestu napříč kulinářským světem. Návštěvníci tak mohou ochutnat kuchyni indickou, vietnamskou, americkou, francouzskou, středomořskou a další“, uvádí Martin Nauš, pořadatel festivalu.

Co se bude na festivalu pít?

Gurmánský Bosch Fresh Festival nabídne kromě gastronomických pochoutek také výborné pivo a víno.

Hlavním pivovarem festivalu bude pro rok 2017 opět Pilsner Urquell, který slaví neuvěřitelných 175 let od uvaření své první várky. Vrchní sládek pivovaru, pan Vojtěch Homolka se na festivalu letos zaměří hlavně na

snoubení zlatavého moku s lahůdkami české i světové gastronomie. „K dobrému jídlu patří jednoznačně i správně ošetřené a načepované pivo. To koneckonců patří ke kuchyni, a nejen té tradiční, od nepaměti. Nekonečný svět gastronomie nabízí spoustu netušených kombinací nejen na talíři, kde je pivo jedinečnou ingrediencí ve slaných i sladkých pokrmech, ale velký požitek může přinést také díky vhodnému párování jídel s nápoji.

Dobře zvolený pivní doprovod dokáže naservírovaný pokrm proměnit ve skutečný gastronomický zážitek,“ říká sládek plzeňského pivovaru Vojtěch Homolka.

Nicméně nabídka piva bude ještě bohatší. Všem fanouškům zlatavého moku nabídne každý festival ochutnávku celkem z 6 minipivovarů, takže na své si přijdou opravdu všichni.

Hlavním vinařstvím pro letošní ročník se nově stalo Vinařství Piálek & Jäger z Jižní Moravy. A že se jedná o partnera více než povolaného, dokazuje i fakt, že zásobuje ty nejocetňovanější české restaurace, jako michelinský Alcron, La Degustation Boheme nebo Restaurant Eska ale také například Grand Cru, Terasa u Zlaté Studně, Café Savoy, a mnoho dalších. Na Bosch Fresh festivalu nabídne většinu svého sortimentu, jako je tematické lehké cuvée Freš, značková vína originální certifikace

Znojmo a zabrousí i do nejvyšších pater vín pro gastronomii, kterým je například Chardonnay Grand reserva.

Kromě Vinařství Piálek & Jäger se v Liberci ale představí dalších 4 vinařství, které nabídnou jak tuzemská vína, tak vína zahraniční produkce.

Spojení s kvalitou

Po úspěšné loňské tour se festival pro letošní rok opět spojil se značkou domácích spotřebičů BOSCH společnosti BSH. Spolupořadatelem bude stejně jako přecházející 2 roky FTV Prima se značkou Prima Fresh. „Spojení domácích spotřebičů Bosch s jedinečnou gastronomickou akcí, jakou je Fresh Festival, vnímáme jako ideální symbiózu. Kvalitní gastronomie potřebuje nejen kvalitní suroviny a kuchaře, ale nepochybně také kvalitní spotřebiče. O kvalitě, technologické vyspělosti a elegantním designu domácích spotřebičů Bosch se budou moci návštěvníci sami přesvědčit na Bosch workshop stage, kde mj. vystoupí i ambasádorka značky Bosch Karolína Kamberská,“ říká Radka Petrášková, Head of Marketing CZ/SK, ze společnosti BSH domácí spotřebiče.

„Věříme, že první ročník festivalu v Liberci přiláká, stejně jako na BOSCH FRESH FESTIVALECH v ostatních městech, desetitisíce gurmánů a že se stane inspirací pro všechny, kdo holdují dobrému jídlu a pití“ dodává Martin Nauš, pořadatel festivalu.

Předprodej vstupenek

Pro všechny zájemce připravili navíc organizátoři poprvé v historii možnost, zakoupit si vstupenky v předprodeji v síti Ticketportal nebo online na www.freshfestival.cz/vstupenky. Výhodná cena vstupenky 100 Kč obsahuje jednodenní vstup na kterýkoliv den vybraného festivalu a dárek v hodnotě 40 Kč v podobě oroseného ležáku Pilsner Urquell, který si můžou návštěvníci sami, za asistence a výkladu Mastera Bartendera, načepovat do skla.

Festival se uskuteční 27 a 28. května 2017, v Parku u bazénu v Liberci. V sobotu bude v celém areálu probíhat program mezi 10:00–20:00 a v neděli pak od 10:00 do 17:00 hodin.

Otevírací doba:

Sobota 27. května 10 – 20 hod

Neděle 28. května 10 – 17 hod.

Vstupné:

Na místě: 100,- Kč jednodenní vstup
Předprodej: 100,- Kč + dárek v hodnotě 40,- Kč
ZTP a děti do 130cm vstup zdarma

Vstup do areálu:

- k dispozici budou dva vstupy do festivalového areálu
- hlavní vstup bude z Tržního náměstí
- druhý vstup bude umístěn přímo naproti prodejně Albert v ulici Budyšínská u zastávky autobusu Tržní náměstí
- u obou vstupů budou umístěny pokladny s prodejem vstupenek

Parkování:

- Parkoviště u prodejny Albert (vzdálené 50m od areálu festivalu)
- Parkovací plocha v ulici Pastýřská (100m od areálu)
- Parkoviště na Tržním náměstí (150m od areálu)

Kapacita parkovacích míst je omezená, proto doporučujeme zvolit dopravu na festival pomocí MHD, cílová stanice nese název Tržní náměstí.

TZ/Bosch Fresh festival