

Prima FRESH festival přinese ještě víc

VALORJA RESTAURANT

CZECH NATIONAL CULINARY TEAM

CAFÉ IMPERIAL

MARCEL IHNAČÁK

U SAPÍKŮ RESTAURANT

Prima FRESH FESTIVAL

OCHUTNEJ MENU | LEGENDÁRNÍCH RESTAURACÍ

LIBEREC PARK BUDYŠÍNSKÁ
16. - 17. 6.
PÁTEK A SOBOTA

SKODA

02. 05. 2023 11:33

Prima FRESH festival odstartujte svoji tour v pátek 19. května v Plzni v parku za OC Plzeň Plaza a přinese ještě víc gastronomických zážitků na dosud nevídané úrovni. Festivalová tour pokračuje z Plzně nově do Olomouce a Brna a poté tradičně do Pardubic a Liberce. Gurmáni se mají opět na co těšit.

*„Letošní rok bude pro Prima FRESH festival doslova přelomový. Festivalovou tour rozšíříme o další dvě města na Moravě a nově tak pokryjeme území celé ČR. Navíc jsme připravili výrazné koncepční změny, pod heslem **Ještě více gastronomických zážitků**,“* přibližuje novinky letošního ročníku festivalu jeho ředitel Petr Jirásek.

A co si pod tím představit? Dorazí ty nejlepší podniky u nás, které jsou považovány v ČR za legendy. „Při přípravách letošního ročníku jsme udělali mezi lidmi anketu, které podniky u nás považují za legendární, a ty vybrané jsme oslovili. Ročník 2023 považujeme za unikátní,“ zdůrazňuje Petr Jirásek.

Legendy pod „jedním nebem“

Jedním z takových legendárních podniků je Café Imperial pod vedením Zdeňka Pohlreicha, které je mezi gurmány skutečným pojmem a při objednání na večeři je potřeba počítat s čekací dobou v řádu týdnů. Tak přesně tenhle podnik se podařilo získat pro Prima FRESH festival, kde bude svoje menu servírovat ve spolupráci s Valoria Restaurant.

Menu, které jen tak někde neochutnáte doveze náš „národák“, tedy Český Národní tým kuchařů a cukrářů, který se účastní kuchařských soutěží soutěží po celém světě a obsazuje ty nejvyšší příčky.

Nejlepší českou kuchyni najdou návštěvníci rozhodně v Restauraci U Sapíků na Klokočné. Až tam ale jezdit nemusí, Pavel Sapík totiž dorazí se svým menu na Prima FRESH festival.

Další legendou je také Restaurant Marcela Ihnačáka, který bude připravovat menu tradiční české kuchyně inspirované židovskou tradicí.

„Tato čtveřice podniků se na jednom místě jen tak nepotká, proto mají návštěvníci unikátní možnost ochutnat to nejlepší z gastronomie v České republice právě na Prima FRESH festivalu,“ pokračuje Petr Jirásek.

Nově výstaviště a Špilberk

Olomouc a Brno, to jsou nové lokality, kam letos festivalová tour zavítá. V Olomouci se brány otevřou 26. a 27. května na Výstavišti Flóra. V Brně je spoluorganizátorem festivalu TIC Brno a hrad Špilberk, a právě na Špilberku se ve dnech 2. a 3. června budou moci návštěvníci těšit na festivalový gurmánský zážitek. V Plzni festival tradičně svoji tour začíná a letos tomu není jinak, jen se festivalové dny posouvají na pátek a sobotu 19. a 20. května. Také v Pardubicích na Dostihovém závodisti je první den festivalu posunutý na pátek a sobotu 9. a 10. června. V Liberci přivítá festival návštěvníky tak, jak jsou zvyklí, pro letošní rok ve dnech 16. a 17. června v Parku Budyšínská.

Cooking stage ovládne hvězdná sestava

Pohlreich, Sapík, Ihnačák a „BESKY“. To jsou známá jména, která se objeví ve všech městech na hlavní cooking stage. Vařit bude ale také například kapitán „národáku“ Patrik Bečvář, Pavel Berky, šéfredaktorka časopisu Prima FRESH Klára Michalová a také herci ze ZOO. Ve všech městech zábavu rozproudí energická kapela Děda Mládek Illegal Band a v Pardubicích navíc také kapela Vega Elektra. Hudební produkci doplní stand up comedy Na stojáka, kde se u mikrofonu vystřídají komici jako Lukáš Pavlásek, Tigran, Daniel Čech nebo Karel.

Platit se bude online

„Velká změna se letos týká platebních podmínek, nově bude možné platit kartou, hodinkami nebo mobilem po celém areálu. V případě, že budou mít návštěvníci pouze hotovost, bude potřeba si koupit festivalový náramek s čipem a dobít si ho v hotovosti,“ vysvětluje nové podmínky Petr Jirásek. Díky partnerství s MasterCard od Komerční banky budou na majitele těchto platebních karet čekat zajímavé výhody.

Čokoláda pro sultána

Čokoláda, kterou má na svém stole ománský sultán, kampotský pepř s nejvyšším oceněním nebo pekelně ostrou chilli omáčku či jemnou lanýžovou paštiku – nejen tyhle delikatesy nabídnou ti nejlepší z nejlepších v Great Taste zóně. Ocenění Great Taste je udělováno ve Velké Británii porotou čítající více než 500 členů, která vybrané delikatesy hodnotí a na základě toho uděluje výrobkům hvězdy. V případě, že delikatesa získá nejvyšší ocenění, tedy tři hvězdy, může soutěžit o Golden Fork, a přesně tuhle cenu získala v roce 2021 česká firma Pepper Field se svým kampotským pepřem. Byli vůbec prvními v České republice, kterým se to podařilo a také jsou už stálíci na Prima FRESH festivalu. Cenu Great Taste má ale třeba také Pražská čokoláda Steiner & Kovařík, která dodává své výrobky sultánovi do Ománu, pak také výrobce skvělých paštik Melememaso nebo specialista na pálivé My-Chilli.

Řízené degustace na DeguStage

V tomto roce také přibyla nová stage s názvem DeguStage a jak název napovídá bude se degustovat. „Na nové stage budou probíhat řízené vinné degustace pod vedením zkušených sommelierů a k vínům se budou párovat vybrané delikatesy s oceněním Great Taste. TOP vína a TOP delikatesy slibují TOP zážitek,“ láká návštěvníky Petr Jirásek. Aby byl zážitek dokonalý, bude v sobotu k ochutnávkám vína hrát Cimbálová kapela Kaňúr. Pokud by přišla chuť na něco „tvrdšího“, tak je připravena i degustace výběrových tvrdých alkoholů.

Od lokálních podniků až po extrémní catering

Jako každý rok na festivalu nebudou chybět ty nejlepší lokální restaurace, bistra, kavárny a další podniky, které budou připravovat speciální menu, vařit voňavou kávu, míchat osvěžující drinky, prodávat skvělou zmrzlinu nebo sladké dezerty. Na své si prostě přijde každý, a to i milovník extrémní gastronomie a zážitkových restaurací. Tradičně bude možné vyzkoušet menu Extrémního cateringu, který v minulosti návštěvníkům naservíroval např. mořského ježka, medvěda, krokodýla, nebo šneky.

Kde se pivo vaří, tam se dobře daří

Na festivalu se pivo přímo vařit nebude, ale nabídka malých a řemeslných pivovarů bude široká – pivní speciály, piva ochucená ovocem nebo kořením či oblíbené osvěžující cidery. Velký výběr slibují také špičková vinařství z Čech a Moravy.

Tvořivá dětská zóna

Postaráno bude i o nejmenší návštěvníky. V dětském koutku budou připraveny nejrůznější aktivity od malování na obličej a tělo, třpytivé tetování až po workshop s gumičkovými copánky nebo tvůrčí balonkovou dílnu. Dětský program nabídne ve svém zázemí v dětském koutku také

Coca Cola nebo interaktivní zóna ŠKODA Auto, kde bude k vyzkoušení 3D simulátor 301 vozu Fabia R5, stolní curling, lapač světla nebo bublinový workshop.

Vstupné

Předprodej:

2denní vstupenka + sklenice na víno od Crystalexu - 249 Kč

2 denní vstupenka bez sklenice - 199 Kč

1denní vstupenka + sklenice na víno od Crystalexu - 199 Kč

1denní vstupenky bez sklenice - 150 Kč

Na místě:

1denní - 150 Kč

2denní - 250 Kč

Děti do 140 cm a ZTP mají vstup zdarma.

Sledujte Prima FRESH festival na Facebooku, Instagramu nebo na webu www.freshfestival.cz.

Prima FRESH festival 2023

Plzeň 19.-20. května, Park za OC Plzeň Plaza

Olomouc 26.-27. května, Výstaviště Flóra, Smetanovy sady 603

Brno 2.-3. června, Hrad Špilberk

Pardubice 9.-10. června, Dostihové závodiště, Pražská 607

Liberec 16.-17. června, Park Budyšínská

ZDROJEM TISKOVÉ ZPRÁVY JE PRIMA FRESH FESTIVAL