

MEGHÍVÓ

Ismeretek és ízek: a jó ízlés nagykövetei

Március 24-én a Hungexpo SIRHA Budapest kiállításon, egy egyedi, különleges rendezvény kerül megszervezésre abból a célból, hogy innovatív módon népszerűsítsük Magyarország mezőgazdasági, borgasztronómiai, turisztikai és wellness szektorának termékeit. Ezen a rendezvényen a magyar és az olasz séfek együttműködésében, a kiválasztott vendéglátó iskolák tanulói fognak elkészíteni olyan egyedi ételeket, amelyekhez magyar mezőgazdasági termékeket használnak fel, és amelyeket az olasz stílus szerint készítenek el. A rendezvény alatt elmagyarázzuk a Salus Konyha filozófiáját (**6T**), amely célja a magyar **T**radíciók, **T**ipikusságok (jellegzetességek) és **T**érségek népszerűsítése, felhasználva olyan **T**chnikákat, nyomon követhetőséget (**T**racciabilitá), amelynek eredményeképp az ételek a világ minden tájáról származó **T**uristának ízlenek. A rendezvényen részt vesz majd a magyar Flambírozó Csapat, amely első helyezést ért el a „Nők a Flambírozás Művészetében” nemzetközi versenyen 2021-ben, Gradoban. Jelen rendezvényt az az együttműködés tette lehetővé, amely a Magyar Nemzeti Gasztronómiai Szövetség és a Marco Polo Csoport között született meg a közös uniós projekteken történő részvétel folytatásaképpen.

A rendezvény megszervezésének célja, hogy népszerűsítse a képzés, a vendéglátás, a vendégfogadás és az egészség összekapcsolódását, bevonva az iskolákat, vállalatokat, intézményeket, kereskedelmi és iparkamarákat és szövetségeket.

Az esemény szervezésének célja összhangban van a magyar kormány Nemzeti Húsgalamb programjának céljával. Hat felépített látványkonyhában készül majd a Salus Konyha étel az autoritások és a meghívott vendégek számára. Az ételeket tanulók készítik el, szolgálják fel és mutatják be a vendégek számára. Az ételeket hozzá illő magyar borokkal párosítják.

A rendezvényt egy látványos flambír show-val zárjuk, Panyolai pálinka felhasználásával.

Jelen eseményen bejelentésre kerül a Nemzetközi Flambírozó Bajnokság szelekciós versenyének időpontja, melynek helyszíne a baktalórántházi Fenyves Hotel *****superior lesz.

Időpont: 2022. március 24.

Helyszín: HUNGEXPO – A pavilon versenyhelyszín lelátó
1101 Budapest, Albertirsai út 10.

Részletes program:

Érkezés 10 órától

10²⁰ – Köszöntő

Köszöntőt mond:

*Krivács András – Magyar Nemzeti Gasztronómiai Szövetség elnöke
Ferdinando Martignago – Marco Polo GEIE elnök*

11⁰⁰ - Showcooking

*Használt alapanyagok bemutatása, ételek bemutatása, versenyző csapatok/iskolák bemutatása
Salus Konyha filozófiájának ismertetése*

12³⁰ - Flambírozás

*Flambírozó szakemberek bemutatója
Flambír bajnokság meghirdetése*

13⁰⁰ - Zárszó

A programváltoztatás jogát fenntartjuk!

