

A természetben megtalálható, kiemelkedő minőségű nyersanyagra épülő gasztronómia bemutatására készül néhány, elsősorban a Bükkhöz kötődő termelő június 18-án Szilvásváradon, a Szalajka-völgyben - hangzott el a Magyarországon eddig példa nélküli rendezvény beharangozó sajtótájékoztatóján Egerben.

A Termelői gasztronómia "a kerek erdőben" elnevezéssel meghirdetett programon az egeri Macok Bisztró, a szilvásváradai Sáfrány Pisztrángos, a mónosbéli Sándor Tamás bükki sajtukészítő, a szomolyai Hegyi-Kaló Pincészet, valamint a virágoskúti Rózsa Péter biogazda mutatkozik be az érdeklődők előtt.

Macsinka János, a Macok Bisztró séfje kiemelte: a hagyományteremtő szándékkal életre hívott rendezvény célja, hogy kiemelje jelenlegi helyzetéből a hazai termelői gasztronómiát. Kifejtette: a gasztronómiának a termelőkkel közösen a környezetünkben megtalálható, kiemelkedő nyersanyagra kell építenie, legyen szó akár sajtról, halról, borról, húsokról, zöldségekről vagy gyümölcsökről. "E nélkül ugyanis soha sem lesz gasztronómiai felemelkedés Magyarországon" - hangsúlyozta.

Sándor Tamás arról beszélt, be szeretnék mutatni a térség erdeinek, mezőinek értékeit, javait, kezdve a magvaktól és a gyógynövényektől a gyümölcsökön, virágos termékeken át a halakig, húsokig, hogy minél többen megismerhessék ezen termékek ízeit. Sokan vannak ugyanis, akik még egyáltalán nem találkoztak az ezekre a termékekre jellemző ízekkel - tette hozzá.

Elhangzott egyéb mellett: a termelők a Szalajka-völgyi, előadásokkal, beszélgetésekkel is színesített rendezvénnyel fel szeretnék hívni a figyelmet arra, hogy léteznek olyan elfelejtett gasztronómiai értékeink amelyekre érdemes nagyobb hangsúlyt fektetni. Mindezt pedig úgy, hogy a résztvevők különleges környezetben, "tő mellett" élvezzék a természet ezen erőforrásait.

2016. június 6.

*Forrás: MTI*