

Mečoun, bizon, holoubátka. Beko Fresh Festival oslaví dobré jídlo



21. 05. 2019 00:00

Svěží trendy a novinky v gastronomii, známé osobnosti, ochutnávky a pestrý program plný zážitků – to je třetí ročník gurmánské akce Beko FreshFestival, která se koná v Liberci v areálu Vesec v pátek 24. a v sobotu 25. května.

Tradiční tvář festivalu, Zdeňka Pohlreicha, tu doplní další hvězdy kuchařského nebe – Roman Vaněk a Radek David a také herec a autor blogu Gastromapa Lukáš Hejlík.

„Těší mě, že taková kuchařská celebrita, jakou je Zdeněk Pohlreich, je s námi od samého začátku. I to je pro nás známkou, že to děláme dobře,“ prohlásil ředitel Beko Fresh Festivalu Petr Jirásek.

Novinkou na festivalu je prezentace vybraných restaurací, které se pyšní nějakou specialitou. *Jde nám především o špičkovou gastronomii a exkluzivní gastro zážitky, jejichž level letos posouváme o několik latěk výše,“* dodal Jirásek.

Jednou z nových restaurací je The Bowls nabízející havajské sympatické misky naplněné rýží, syrovými rybami, zeleninou, bylinkami a ovocem, nebo Meat Vandals s trhaným vepřovým a pastrami v bulce či briošce. Představí se také Extrémní catering se šneky po toskánsku, mořským ježkem, bizoním burgerem či holoubátky. Svou premiéru bude mít také Mutant Fast Food se svým truckem, ze kterého naservíruje takzvanou fusion kuchyni.

Nejlepší rybí speciality představí restaurace Šupina a Šupinka, prezentovat se bude i Avocado Street Bistro, ve kterém je avokádo opravdu hlavní ingrediencí a součástí každého menu.

Škola vaření Fine Food Academy, kterou založil milovník dobrého jídla Honza Krob, připraví softshell krab burger, asijský open burger s mečounem, cheeseburger z nejlepšího hovězího na světě – z wagyu a další speciality.

Z libereckých vyhlášených podniků se návštěvníci mohou těšit např. na burgrárnu Q Burger Bar, Beer Warehouse či Půlměsíc Beer&Pasta, ale také na nově otevřenou Hospodu Na Růžku. Z Jablonce na Nisou pak přijede to nejlepší ze svého umění ukázat indická restaurace Curry Bar.

Maminky potěší zázemí pro kojení, krmení, přebalení a odpočinek s nejmenšími dětmi. MonPeri Baby zóna pro kojence a batolata nabídne plenky i ubrousky zdarma. Jako zpestření je přichystaný závod batolat v lezení.

Starším dětem bude určen program na Haribo Mini Workshop Stage. *„Děti se během workshopů stanou malými šéfkuchaři, naučí se připravit svačinku, užijí si hodně legrace, odnesou spoustu zážitků a spolu s tím i něco dobrého. Jednotlivé workshopy povedou profesionální kuchaři i kuchařské celebrity, několikrát za den děti pobaví i Kouzelník Pan Kravata,“* řekl Jirásek. Mnozí rodiče ocení i mobilní Dětský koutek, který jim umožní na chvíli vydechnout a nasát tu pravou atmosféru food festivalu. Vše bude zdarma.

Na festivalu vyrostou rozšířené a pohodlnější velkokapacitní stany, které nabídnou více míst k sezení. Pivaři jistě ocení živou kapelu Wband, vinaři pak řízené degustace vedené špičkovými sommeliery – například z Vinařství Piálek a Jäger. Chybět nebude ani De'Longhi Coffee zóna se školou kávy a prezentací místních pražírén.

Pro návštěvníky bude k dispozici bezplatné parkoviště s dostatečnou kapacitou v těsné blízkosti festivalového areálu. Stejně tak je možné využít obousměrné kyvadlové autobusové dopravy z centra města od obchodního centra Forum. První návštěvníci mohou tak v pátek na festival vyrazit ve 14 hodin a následujících patnáctiminutových intervalech, v sobotu pak první autobus vyjede v 10 hodin a následujících půlhodinách. K areálu dorazí do deseti minut.

Foto: Beko Fresh Festival