



U autentičnom ambijentu poznatog novosadskog restorana nacionalne kuhinje „Sokače“ (Pap Pavla 11), i topao doček njegovog vlasnika, gospodina Jovana Nikolića Njegovana, održana je konferencija za medije povodom trećeg po redu Eno-gastronomskog festivala „Ukusi Vojvodine“, koji će biti održan 7. i 8. septembra u Limanskom parku, u Novom Sadu.

Festival ustanovljen sa zadatkom reprezentovanja tradicionalne vojvođanske kuhinje i apostrofiranja njenog mesta u savremenim gastro krugovima, uz osnaživanje malih proizvođača iz Vojvodine, već posle dva izdanja prepoznat je kao naizbežna eno-gastronomска stanica u kalendaru godišnjih događaja. Da bi odgovorilo zadatku, organizatori manifestacije Udruženje „Interfest“ Novi Sad, potrudili su se da okupe proizvođače koji svoju proizvodnju baziraju na starom načinu rada po recepturama nasleđenim od starijih generacija.

Menadžer ove jedinstvene fešte, gospođa Jadranka Beljan Balaban, saopštila je da je do sada prijavljeno 90 učesnika - izlagača i da je to, po mišljenju organizatora i gornja granica koju dozvoljavaju prostorni uslovi. Na taj način, smatraju organizatori, biće omogućena zastupljenost proizvoda na pravi način, kao i laka dostupnost publici, koja se očekuje u rekordnom broju. Od proizvođača ove godine će se predstaviti 80% onih koji su učestvovali na prethodna dva događaja, ali pripremljene su i novine koje će uneti neophodno osveženje. Gospođa Balaban je naglasila da će sve izloženo moći i da se proba, ali i kupi po povoljnijim cenama.

Dr Nikola Vuksanović, u ime organizatora takmičenja kulinara je pored ostalog predstavio III Internacionalno takmičenje Master kitchen, sa temom jela pripremljenih na vojvođanski način ili jela od proizvoda karakterističkih za ovaj prostor.

Ove godine se kao prijatelj manifestacije, pridužila MI „Neoplanta“ prepoznavši identičnu misiju - unapređenja kvaliteta tradicionalnih proizvoda. Marketing menadžer „Neoplante“, gospođa Zora Kovačević, iskoristila je priliku i predstavila novi proizvod ove kompanije, delikates „Zicer“ kobasicu na vojvođanski način, koja sadrži 70% čistog svinjskog mesa, u prirodnim crevima, bez pojačivača ukusa, veštačkih boja.

Za muzički deo festivala kao i uvek kada je u pitanju kvalitetan zvuk, zadužen je maestro Aleksandar Dujin, džez pijanista, kompozitor i aranžer. U duhu kulturnog identiteta grada, ovaj urbani događaj, na dve bine naizmenično će pratiti gudači, jazz orkestar i izvođači tradicionalnih pesama i igara.

Direktor Turističke organizacije grada Novog Sada, gospodin Branislav Knežević je istakao da su „Ukusi Vojvodine“ važan mozaik u turističkoj slici grada, u kojem se na godišnjem nivou održava 200 malih, velikih i svetski poznatih festivala, a sve u cilju obezbeđivanja dolazaka turista svih 365 dana. On je izrazio zadovoljstvo što su „Ukusi Vojvodine“ za samo dve

godine, u izrazito jakoj konkurenciji, uspeli da zauzmu poziciju u grupi velikih festivala, čemu je doprinelo mesto održavanja (istakavši da svi, a posebno turisti vole parkove), karakter porodične manifestacije, pažljivo planiran vizuelno-kreativni aspekt, a pre svega visok kvalitet ponuđenih tradicionalnih proizvoda.

Na konferenciji su se predstavili i gospođa Ljubica Erkić Buba, ispred „Pastai testenina“, i gospodin Sava Graorac, Prerada mesa „Mangulica“, redovni izlagači na ovoj manifestaciji. Popularna Ljubica Pastai je obećala da će osim izloženih preko 20 vrsta testenine proizvedenih na tradicionalan način ove godine u okviru štanda biti i kuvanja, pa će tako posetnici moći da probaju taške, nasuvo sa makom, pužiće sa vanila kremom i grožđicama, kao i šumski paprikaš sa glivama i obaveznim testom. Gospodin Sava Mangulica je najavio da će se uz standardne suvomesnate proizvode od mangulica, na štandu kuvati i specijalitet kuće - paprikaš od mangulice.

Organizatori su mislili i na decu, koju će, u za njih određenom prostoru, animirati profesionalni vaspitači. Osim igara, za decu su osmišlene radionice, gde će moći da umese svoju prvu pitu od jabuka, nauče kako se pravi voćna salata...

Vaučerima Ukusa Vojvodine u različitim apoenima, koji će ovog puta moći da se kupe na pet mesta, posetnici će moći da evociraju zaboravljene ukusa pevčjeg i ovčjeg paprikaša, riblje čorbe, sataraša, pasulja, sarme, kobasicu od mangulice, turinske kobasice, lemeški i sremski kulen... Osim brojnih vinarija i mali proizvođači kraft piva će predstaviti najnovije trendove u ovoj proizvodnji.

Organizatori su se potrudili da izađu u susret svim ukusima publike, i kada je u pitanju hrana i zabava. „Ukusi Vojvodine“ je festival koji se ne sme propustiti. Osim domaće publike najavljeni su grupe gostiju iz cele Srbije, Hrvatske, BiH, Slovenije, Mađarske i Rumunije.





Treći ukusi Vojvodine u Limanskom parku
petak, 30 avgust 2019 07:18

