Novi Sad je dobio novu manifestaciju, a slična okupljanja ozbiljnog konkurenta, ali pre svega uspešnu nadogradnju, u afirmaciji kuvanja riblje čorbe na Dunavu. Ova o kojoj govorimo, održana je 24. marta 2012. godine.

Domaćinima, učesnicima, a pogotovo gostima je sve išlo na ruku, i predivan opušten ambijent, i program, i vreme koje je ovaj subotnji dan učinilo još prijatnijim.

Terasa restorana “Tračak”, na Ribarskom ostrvu kraj Novog Sada, na samoj obali reke, bilo je mesto održavanja turističke manifestacije takmičarskog karaktera pod nazivom “Prvi prolećni međunarodni zlatni kotlić- Ribarsko ostrvo”.

Okupljanje je počelo u ranim prepodnevnim satima, a kraj se u kasnim poslepodnevniom nije ni nazirao. Krivci za okupljanje 38 ekipa iz pet država,
koje su svoje umeće želeli da podele i ovom prilikom, velikog broja gostiju, kažu oko 600, ali i neznan broj slučajnih gostiju koji su prodefilovali tokom čitavog dana, bili su vlasnik restorana “Tračak”, Mitar Vučurević, naš poznati fudbalski radnik, i njegov prijatelj, ovoga puta u ulozi konferansijea i besprekornog voditelja čitave “parade”, Predrag Maravić.

Organizator programa, restoran “Tračak” i marketing agencija “Premar”, obezbedili su 3 kg ribe, a učesnici-takmičari uz kotizaciju od 1.500 dinara mogli su da se uključe u borbu za najbolju i najukusniju riblju čorbu u svojim kotlićima i tajnim i manje tajnim začinskim dodacima.

Mada nije krio zadovoljstvo o nesumnjivoj uspelosti, i po broju učesnika, ali i po broju gostiju, o ustanovljenju i porođajnim mukama prve manifestacije, ponešto nam je rekao Predrag Marović:

-Ovo okupljaje je organizovano, pre svega uz pomoć pojedinaca. Iz Turističke organizacije Grada Novog Sada podršku nam je pružio Jovan Ivanov,
koji je početkom marta pustio preko 2.000 meilova. Sredinom marta, za vreme Pihtijade u Rumenci, preko Branislava Popovića došli smo do pokrajinskog sekretara za regionalni razvoj Tomislava Stantića, koji nam je obezbedio stolove i klupe za oko 500 ljudi i to u vremenskom roku od 24 časa. Novosadski sajam nas je pomogao tako što nam je ustupio binu, a mi smo im za uzvrat usupili jedno takmičarsko mesto. Vinom su nas potpomogli Vinarija Mačkov podrum iz Iriga i Vinski podrum Kutjevo,
tako što su se njihova vina pila uz čorbu, ali bila i zaslužena nagrada pobedničkim kotilćima. Medijsku i logističku podršku dobili smo od RTV, Radio Jesenjina, Krajine i Kinga iz Novog Sada, Radia Bačka iz Bača i Radia Subotica,
koji su 26 dana besplatno puštali reklamu najavljujući ovu manifestaciju. Glavni sudija bio je poznati gastronom iz Kanjiže Pakai István, a Vladimir Živković, vlasnik firme ZO-ŽI d.o.o. iz Zvornika, učinio je humaninatrni gest kupivši za 2.200 dinara hleb od 6 kilograma dugačak pun metar, kojim će se sladiti njegovi radnici u ponedeljak.

-Kuvancije i alaske gurmanluke propratio je i mini sajam na kojem su predstavljeni eko proizvodi, zdrava hrana, sokovi i vino, začiniska paprika, a raspoloženje je upotpunila tamburaška banda braće Nikolić iz Novog Sada.

-Došli su nam ljudi iz Kecskemét-a, Kiskunfélegyház-a, Vukovara, Iloka, Bjeljine, Brčkog, Zvornika, Kikinde, Subotice, Šajkaša, Sombora, Apatina, Zrenjanina, Žitišta, Begeča i naravno Novog Sada. Cilj i svrha ovakvog načina okupljanje je pre svega druženje, i sa ili bez pomoći društvene zajenice i TONS-a, moj partner i ja smo odlučni u tome da održavamo ovu manifestaciju, ali tako što je sledeći susret najvaljujemo za jun ove godine, kada ćemo organizovati “Prvi letnji međunarodni zlatni kotlić – Ribarsko ostrvo”, krajem septembra “Jesenji”, a u decembru “Zimski zlatni kotlić”.

Kao i obično, imena nagrađenih nećemo ozvaničiti, jer, o”ukusima ne vredi raspravljati”. Nama je bila odlična čorba pod rednim brojem 83 koju je skuvao, a mi u slast pojeli, naš drug Boban Vuković, vlasnik Galerije vina Medijana iz Novog Sada.
Ono što je ovu manifestaciju izdvaja od svih sličnih sa ovih naših prostora je to da nije bilo improvizacije. Dnevni red se poštovao, raspoloženje je bilo prijatno i veselo, i nagrađeni i nenagrađeni su bili zadovoljni. Pilo se kvalitetno vino
iz staklenih čaša a čorba jela iz porcelanskih tanjira, nesebično ustupljenih specijalno za ovu priliku od
ljubaznog personala restorana Tračak. Sledeći susret zakazan je za prve letnje dane u junu i sigurno ćemo doći i ispratiti i taj događaj.

Više slika možete videti o v d e.