



Zadovoljni su bili i učesnici, izlagači, predavači i predstavnici medija, organizacijom, uslovima u Hotelu „Grand“ na Kopaoniku, posebno prepodnevnom predavanjima i poslepodnevnim radionicama organizovanim da se nešto novo čuje, vidi, nauči. To bi mogao da bude utisak VI Winterfest - Wine & ski Kopaonik, koji će po rečima Nataše Budisavljević Radišić, direktorice Udruženja „Interfest“, organizatora ovog događaja, bez obzira na entuzijazam sa kakvim je zasnovan, zbog ekonomskih razloga sledeće godine biti „preseljen“ na neko drugo mesto.

Ona se zahvalila pre svih izlagačima, dovoljno hrabrim da dođu i po nesvakidašnje teškim uslovima, podrže ovu manifestaciju i pokažu da naši, domaći srpski proizvodi i na ovoj elitnoj destinaciji mogu da izgledaju poput svetskih i da na taj način budu promovisani, što je i želja i cilj ove manifestacije. Takođe, uputila je zahvalnost i predavačima, koji su uspeali da zainteresuju i zadrže pažnju prisutnih daleko duže od predviđenog termina.

Gospođa Budisavljević Radišić se zahvalila i MK Mountain Resort-u i osoblju Hotela „Grand“, koje je izlazilo u susret kada god je to bilo potrebno i dalo sve od sebe da se svi dobro osećaju.

Naglasila je da su ove godine preovladali proizvođači iz Vojvodine, ali da su prisutni bili i proizvođači Peglane kobasice i Pirotskog kačkavalja iz Pirota i da za sve sajamske nastupe u regionu i inostranstvu, svi zajednički treba da predstavljamo jedinstveni srpski proizvod. Takođe je naglasila da su prezentacije na temu hrane i vina bile najlepše ogledalo naše Srbije. Na njeno obraćanje nadovezao se Nemanja Papić, somelijer (SERSA), dodavši da moramo da se priključimo svetskim trendovima i da prezentacija hrane treba da bude poput odlaska u pozorište, uživanje u nečijoj kreaciji. U ovom slučaju ta kreacija je na tanjiru, i sa namernicama sa našeg podneblja, sa ukusima Srbije. - Moramo formu jela da uskladimo sa vremenom. Na našoj gastrosceni se ništa nije promenilo od vremena Karađorđeve šnicle. Nije reč o tome da ta šnicla nije dobra. Naprotiv. Ali, trebamo ići u korak sa vremenom da bismo sačuvali to što imamo. U suprotnom, to nešto će biti zaboravljeno - poručio je Nemanja Papić sa vrha Srbije. - Pokrenuli smo ovu priču koju želimo da svi raspičavate i u nju uvlačite nove ljude. Kao što smo nekada počinjali sa promocijom vina i njome sve zarazili. Isto tako treba da uradimo sa hranom - istakla je Nataša Budisavljević Radišić, sa saradnicom Jadrankom Beljan Balaban organizatorica „Interfesta“, međunarodnog festivala vina koji će ove godine biti održan u centru Novog Sada po 15. put; „Ukusa Vojvodine“, gastro festivala koji promoviše vojvođansku kuhinju, i koji će biti drugi put održan u Limanskom parku, takođe u Novom Sadu. Zaključak ovog izdanja Winterfest - Wine&Ski Kopaonik mogao bi se svesti na reči poznatog novinara Tibora Petrika koji je, između ostalog, rekao da Srbija treba da izlazi u svet samo sa premium proizvodima i gostoljubivošću prepoznatom još kod putopisaca iz turskog doba.



