



Najveća regionalna konferencija o hrani Moja kravica Food Talk 2018 u organizaciji kompanije "Color Media Communciations", u novootvorenom novosadskom hotelu „Sheraton“, u petak 08. juna i ovoga puta privukla je veliki broj poznatih imena iz sveta kulinarstva, od šefova, vlasnika uglednih restorana, gastro inovatora, novinara i publicista koji se bave ovom temom, do poznatih iz sveta show biznisa.

Otvaranju konferencije su prisustvovali potpredsednik Pokrajinske vlade i sekretar za privredu i turizam, gospodin Ivan Đoković, šefica Pregovaračkog tima Srbije sa EU, prof. dr Tanja Mišćević, ambasadorica Izraela u Srbiji, Nj. E. Alona Fišer-Kam, član Gradskog veća za privredu i turizam Grada Novog Sada, gospodin Milorad Radojević. Mr Eyck Zimmer, nagrađen titulom "Chef of the Year in Great Britain 2006" i "Chef of the Year in Portugal 2008." otvorio je temu „The Soul Of a Chef“, Mirko Veselinović iz OZZ „Benišek - Veselinović“ upoznao je prisutne sa Klasterom „Vojvođanski dućan“, naš najveći gastroheritolog, gastroheritolog i direktorka ARS centa Beograd, gospođa Tamara Ognjević, govorila je o jelima na nemanjićkom dvoru. Ove godine prvi put su dodeljene "Food Talk Awards" za najbolje prehrambene proizvode u različitim kategorijama.

Gosti manifestacije mogli da su da se upoznaju sa širokom ponudom najboljih vojvođanskih proizvođača poljoprivrednih proizvoda: „Vrtlari“ iz Malog Iđoša, „Friški jazački“ sir iz Jazka kraj Vrdnika, „Pastai testenina“ iz Sremske Kamenice, PG „Spelta Jokić“ iz Ravnog Sela, PG „Radišić“ iz Čuruga, Kiselo&Slatko sokovima iz Novog Sada, „Truf Truf“ proizvodima od tartufa iz Novog Sada, OZZ „Benišek - Veselinović“ Sremski Karlovci, Katica Biber Šnur iz Muzeja kuglofa „Gea“, „House of food“ sa proizvodima od aronije iz Beograda,, kompanija „Suncokret“ D. O. O. iz Hajdukova i dr. Vodio se razgovor o tome šta jedemo, o domaćim jelima i uvođenju standardizacije u restorane; o deklaracijama proizvoda koje u velikom procentu čitaju mlađe generacije za razliku od starijih. Na pitanje šta kupujemo, za neke je pitanje moralne odgovornosti prema potrošačima, za druge pitanje profita, što podrazumeva da svako od nas pojedinačno treba da štiti sebe i svoju porodicu, ali uz pomoć insitucija, koje su još uvek retko spremne da štite potrošače. Jedan od zaključaka je bio da iza svakog proizvoda treba da stoji istina. Izjava o vladajućoj tendenciji: minimalan trud za maksimalno zadovoljstvo u činiji, izazvala je buru oduševljenja. Marketinške agencije su odlično plaćene od velikih proizvođačkih kompanije sa zadatkom privlačenja što većeg broja potrošača, i one to rade ne birajući sredstva. Na tržištu je prisutna trka u gastro originalnosti i inovativnosti ali, i pored sve većeg broja jedinstvenih restorana koja nude poseban gastro doživljaj, zbog socijalne situacije fast food je čest izbor. Vojvođanska kuhinja se bazira na „kašici“, supi i rinflajšu i staroj dobroj piti. U užoj Srbiji prevladavaju jela sa roštilja. Na tržištu nedostaje veganska i vegetarijanska ponuda,

hrana bez glutena, laktoze... Meso, krompir, salate su i dalje najzastupljeniji, čak i u restoranima. Mogućnost 20% skuplje i 100% bolje koriste samo retki u ishrani. Odlazak u restoran treba da bude poseban doživljaj. Međutim, u Srbiji ima više restorana sa picama i pastama nego bilo gde u svetu. Jedan od uvažanih gostiju ovogodišnjeg VI Food Talk-a, dugogodišnji novinar Goran Milić, izneo je svoje iskustvo po kojem to ne bi trebalo da bude manjak već naprotiv. Ispričao je zgodu da se jednom, u razgovoru sa poznatim šefom, dotakao teme hrvatske hrane. Sagovornik mu je pohvalio picu. Vidno razočaranog Milića je utešio rečima da se oko kineske hrane „tuku“ samo Kinezi, a oko pice bar 200 država sveta. Argentine je nazvao najvećim majstorima u pripremi mesa, Australiju zbog bogate multikulturalnosti, zemlju dobre hrane. Podsetio se na vreme mladosti koju je proveo u Francuskoj, i da je jedva čekao da pobegne iz Nemačke i zadovolji svoj apetit sa dobrom francuskom hranom. Već odavno to više nije tako, i ne samo da je hrana u Nemačkoj odlična, već se može govoriti o ujednačenom dobrom evropskom ukusu. Prisutni na Konferenciji sa žaljenjem su propratili vest o odlasku poznatog autora kulinarskih putopisa Entoni Bordejna.. koji je i među učesnicima imao veliki broj poklonika.





