



Ove, 2016. godine, po četvrti put, u restoranu „Ribarac“, na Ribarskom ostrvu kraj Novog Sada, održana je regionalna konferencija o hrani - Moja Kravica Food Talk, ovoga puta pod nazivom „Food Revolution“ – Revolucija ukusa, mirisa, tehnika, imena i publike, a sve to vezano za hranu. Organizator konferencije bila je Color Press Grupa koja izdaje niz kulinarskih magazina: Pošalji recept, Torte i kolači, Šerpe i lonci, Bakina kujna i Bakini slatkiši, Hrono kuvar, Jamie Magazine i dr. Kao generalni pokrovitelj potpisala se Moja kravica Kuhinjica i kompanija Imlek, uz pokrovitelje Mesimo zajedno, Mg Mivela, Jana, Illi company, Bata Pežo, Hleb i kifle, HBO Color Media Events, Bač u srcu Bačke, Heror media pont, Grad Novi Sad - Gradska uprava za kulturu Grada Novog Sada Odsek za informisanje, Pokrajinski sekretarijat za privredu, vodoprivrednu i šumarstvo, Turistička organizacija Novi Sad. Ford je bilo zvanično vozilo konferencije, AMSTEL - zvanično pivo, Grand kafa - zvanična kafa i Vinarija Aleksić - zvanična vinarija konferencije.

Skup je otvorio član Gradskog veća za privredu, gospodin Goran Sečujski, koji se priključio ovogodišnjoj revoluciji i uspostavljanju novih sisrema u domenu ishrane, i naveo značaj hrane sa privrednog, ali i sa turističkog aspekta. Ističući hranu kao strateški resurs, gospodin Sečujski ni ovom prilikom nije propustio da spomene dva brenda Novog Sada - Futoški kupus i Fruškogorski lipov med.

Ambasadorka Francuske u Srbiji, gospođa Christine Moro, prisutnima se obratila na srpskom jeziku, ali je govorila o istoriji francuske kuhinje koja datira od reneranse, i prva je u svetu, 2010. godine od strane UNESCO-a, uvrštena u svetsku kulturnu baštinu.

Generalna sekretarka Svetske asocijacije somelijera (ASI), gospođa Michele Astrom Chantome, podelila je sa prisutnima svoje impresije i rekla, da je pre dvanaest godina, za svog boravka u Srbiji, stekla utisak o zemlji dobre hrane, ne tako dobrog vina i loših restorana, a danas je vidi kao zemlju fantastične, organske hrane sofisticiranih ukusa, odličnih vina i sa lokalima prijatne atmosfere, koji, bez obzira na veličinu, imaju vrsne konobare i somelijere.

Posle uvodne reči glavne urednice kulinarskih izdanja CPG, gospođe Ženje Aćimović, nizali su se predavači, moderatori i njihovi gosti na teme: Od kvasca do digital brenda, Revolucija u globalnoj kuhinji, Ko je nova publika restorana u regionu, Hrana bogata proteinima, Korpa zdrave hrane, Inovacije u poslastičarstvu, Nova imena na regionalnoj vinskoj karti, a gastroheritolog, gospođa Tamara Ognjević, inspirativno je govorila o tome „Šta je prvo skuvano u francuskom loncu - sjaj i beda nacionalizacije evropske trpeze“.

Učesnici su podelili svoja iskustva sa prisutnima, pa se moglo čuti da su chia semenke, kuzu prah, himalajska so, žitarice od celog zrna, biljna mleka, kurkuma, mača čaj, obavezni sastojci

„zdrave“ kuhinje, kao i đumbir, limunova trava, matnjak...; da najbolje jelo skuvate ako se opustite, uživate i u njega unesete ljubav; da jedno jelo 90% zavisi od kvaliteta namirnica, a samo 10% od načina interpretacije; da je sve prisutnije pravilo „prvo slikaj jelo, pa jedi“ - zapravo odlična prezentacija i reklama, jer u najkraćem roku dolazi do široke publike; da je vladajući trend u pripremanju jela inovativnost, jela poznatog ukusa pripremana na nov način, i da su za potpun doživljaj ne manje bitno kako se hrana predstavlja uz odgovarajući servis, salvete, escajg, ambijent...; da jednostavno može biti i ekskluzivno; da dobar kuvar mora biti iskren, a hrana izaziva emocije...

Gošća iz Hrvatske je konstatovala da „ovaj region poseduje takav brend kojim bi mogli da pometemo čitav svet“, a mladi kuvar Aleks Žujević imao je zadovoljstvo da pred ovakvim auditorijumom predstavi svoj kuvar.

Konferenciju je pratilo oko 200 predstavnika iz oblasti medija, komunikacija, marketinga, kulinarstva, gastronomije, vinarstva, prehrambene industrije, poljoprivrede, NVO, predstavnici Vlade Republike Srbije i Vlade AP Vojvodine.

Saopšteni su novi trendovi, što na panelima, što kraj stolova na terasi „Ribarca“ prepunim raznih delicija sponzora, iskustva razmenjena, utisci podeljeni, i kao i uvek kada je reč o hrani, raspoloženje je bilo na nivou.

Više fotografija možete da pogledate na našoj Facebook stranici:

<https://www.facebook.com/topsrbia>.