Hotel Lomnica bude počas víkendu žiariť novými hviezdami
Prichádza Enrico Bartolini, fenomén michelinského bedekra

Tatranská Lomnica, 8. novembra 2019

Slovensko počas dnešného a zajtrajšieho večera čaká gastronomická udalosť európskeho formátu. Hotel Lomnica bude totiž hostiť významného talianskeho šéfkuchára Enrica Bartoliniho (39), fenoména michelinského bedekra. Počas celej kariéry mu inšpektori udelili až osem michelinských hviezd, a to vďaka jeho piatim reštauráciám. Horúca správa je, že dve hviezdy získal Enrico v reštauráciách v Miláne a v Benátkach len dva dni pred príchodom na Slovensko.

Gastronomická špička z Milána Enrico Bartolini predvedie počas dvoch večerov doslova svoje kulinárske **„Crème de la Crème“**, pamätné 9-chodové menu s názvom **„Back to the Roots“ – „Návrat ku koreňom“.** Talent v oblasti fine-diningu odpremiéruje aj v spolupráci s tímom kuchárov Reštaurácie Sissi, ktorá je súčasťou Hotela Lomnica.

Hosťovanie talianskeho šéfkuchára na Slovensku je rozhodne výnimočným momentom pre našu modernú národnú gastronómiu. Nielen jeho počet hviezd, ktorý je zaznamenaný v Michelinskom sprievodcovi, je vrcholom celého ľadovca. Do popredia sa totiž dostáva netradičný edukačný presah.

V nasledujúcich riadkoch vysvetľuje rozmer gastronomického podujatia tá najpovolanejšia Ing. Zuzana Semanová, generálna riaditeľka Hotela Lomnica**. *„Je verejne známe, že aj na Slovensku z času na čas hosťujú michelinskí šéfkuchári. Jedinečnosť nášho podujatia s Enricom Bartolinim však spočíva v nastavení myšlienky celého pop upu. Na príprave dvoch zážitkových večerí sa budú totiž v plnej miere podieľať aj kuchári Hotela Lomnica. Práve tento fakt je na naše pomery naozaj nevídaný a nový. Enrico predstaví umenie nielen hosťom, ale svoje know-how a skúsenosti odovzdáva aj kuchárom Reštaurácie Sissi. Naši kolegovia sa na tento moment nesmierne tešili, pretože inšpirácie od Enrica budú môcť zúročiť v ďalšej práci,“*** skonštatovala riaditeľka, ktorá zároveň považuje návštevu michelinskej špičky za významnú udalosť pre slovenskú gastronómiu.

Enrico Bartolini vníma spoluprácu ako jeden zo spôsobom, akým môže spoznať krajinu, v ktorej dosiaľ nebol. ***„Som veľmi zvedavý na obľúbené zvyky miesta, ktoré navštevujem. Bol som doslova fascinovaný príjemným ľudským prístupom všetkých zamestnancov hotela, s ktorými som bol pri príprave spolupráce v kontakte. Verím, že prostredníctvom našej talianskej gastronómie a kultúry inšpirujem svojich slovenských kolegov a prinesiem im nové nápady a vízie. Vždy, keď opúšťam svoju domovskú reštauráciu v Miláne z dôvodu takýchto návštev v zahraničí, pripravím si zoznam obáv a tými sa snažím predísť rôznym nedostatkom, ktoré môžu na novom mieste vzniknúť. Je preto pre mňa veľmi dôležité vybrať pre nových hostí jedlá, ktoré budú prijaté aj v inej kultúre, ako je tá talianska. Rovnako dôležitý je aj výber správnych ingrediencií, techník,***

ktoré aplikujem pri príprave u nás v reštaurácii Mudec v Miláne. To všetko preto, aby sme mohli lepšie sprostredkovať zážitok z rozprávania o našej histórii," *objasnil Enrico.*

Z Milána pod Lomnický štít

„Enrico je človek, ktorý okrem svojich reštaurácií hosťuje na podujatiach takmer po celom svete. Je pre nás obrovská česť, rovnako tak aj pre Slovensko, že budeme u nás hostiť hviezdu takéhoto formátu. Získať ho bolo na jednej strane o šťastí. Bolo potrebné byť v správnom čase na správnom mieste, a to nám vyšlo. Tá druhá časť je ešte podstatnejšia. Rozhodujúci bol totiž priestor, kvalita gastro portfólia a produkt, ak to tak nazvem, ktorý sme mohli v Hoteli Lomnica vďaka rozvoju nášho fine-diningu Enricovi ponúknuť," dodala Ing. Zuzana Semanová.

Sekundantom michelinského menu bude slávna vinárska dynastia

Talianskym šéfkuchárom sa prítomnosť hviezd na dvoch zážitkových večeroch 8. a 9. novembra nekončí. Neodmysliteľnou súčasťou degustačných večerí je aj tzv. **„wine pairing"**, čiže párovanie jednotlivých chodov s vínami, ktoré celkový chuťový dojem z pokrmov správne vyzdvihne a dotvorí. Umenie michelinského šéfkuchára doplnia produkty z portfólia **vinárstva Mazzei**, ktoré svoju históriu v Taliansku píše od roku 1435. Pri tejto príležitosti zároveň prvýkrát navštívi Slovensko aj **markíz Francesco Mazzei**, ktorý je pokračovateľom toskánskeho vinárskeho rodu a zároveň výkonným riaditeľom vinárstva. Okrem Tatranskej Lomnice navštívil včera aj **Bratislavu**, kde umenie „wine pairingu" predstavil na zážitkovej večeri **v reštaurácii Selaví**. Tentoraz však v tandeme so šéfkuchárom **Jirkom Zajíčkom**.

Francesco Mazzei na margo tajomstiev wine pairingu prezradil, že sa v tomto smere neriadi žiadnymi striktnými pravidlami. ***„Naozaj si myslím, že každý z nás prirodzene objaví tú správnu kombináciu jedla k vínu a vína k jedlu,"*** vysvetľuje markíz. Dokonca vo viacerých kontextoch skloňuje rešpekt. Považuje ho za najdôležitejší atribút, ktorý by mal byť súčasťou každého správneho vinárstva alebo vinára. ***„Rešpekt voči krajine, rešpekt voči biodiverzite krajiny, rešpekt voči unikátnym charakteristikám každého územia. Dobrý vinár by mal mať tiež rešpekt voči tradíciám. V praxi to znamená, aby sa prostredníctvom uplatňovania svojich vinárskych skúseností snažil neustále zvyšovať potenciál pôvodného hrozna, ktoré pestuje,"*** dodal na záver***.***

Markíz ochutná aj slovenské vína

Francesco Mazzei veľa počul aj o našich slovenských vínach. Sám je na ne veľmi zvedavý a teší sa, že spozná ich chute. Príležitosťou mu bude aj piatková a sobotná michelinská večera, na ktorej sa budú k jedlám párovať aj vína slovenskej značky ViaJur. Ide o butikové vinárstvo, ktorého filozofiu predstaví priamo hlavný technológ ViaJur Michal Rigan. Poctivé korene vinohradníctva a vinárstva zasadili miestni vinári v Svätom Jure, pre ktorých bolo remeslo už odjakživa životným poslaním. Dnes tieto tradície zodpovedne uchovávajú, aby zúročovali dlhoročné skúseností svojich predkov na novej ceste ViaJur.