

PROKOP 2024

ZAŽIARI NA SLOVENSKU MICHELINSKÁ HVIEZDA?

PRÍLOHA

Dynamic
Relations

ENRICO BARTOLINI - DRŽITEĽ 13-TICH MICHELINSKÝCH HVIEZD PRICHÁDZA DO KAŠTIEĽA PÁLFFY



MICHELINSKÁ HVIEZDA SA PO 5-TICH ROKOCH VRACIA OPÄŤ NA SLOVENSKO. NENECHAJTE SI ÚJŠŤ TÚTO VÝNIMOČNÚ UDALOSŤ SVETOVÉHO FORMÁTU.

Back to the Roots II.

by Enrico Bartolini

ZAŽITE DEGUSTAČNÚ VEČERU BLÍZKO BRATISLAVY

MODERÁTORKA
VERA WISTEROVÁ VÁS BUDE SPREVÁDZAŤ CELÝM VEČEROM.

KULINÁRSKY ZÁŽITOK V PODOBE 5-CHODOVÉHO DEGUSTAČNÉHO MENU
SI VYCHUTNÁTE V JEDINEČNOM SPOJENÍ SO SLOVENSKÝM VINÁRSTVOM VIAJUR.

SÚČASŤOU CELOVEČERNÉHO PROGRAMU BUDE AJ ŽIVÁ HUDBA 4STRINGS SLÁČIKOVÉ KVARTETO

21.10.2024
O 19:00
V KAŠTIELI PÁLFFY,
SVÄTÝ JUR

PODUJATIE ORGANIZOVANÉ POD ZÁŠTITOU:

KAŠTIEĽ PÁLFFY
PRO REGE ET PATRIA

MICHELIN

Enrico Bartolini



Dynamic
Relations

KAŠTIEĽ PÁLFFY
PRO REGE ET PATRIA

PROKOP

KONFERENCIA V KAŠTIELI PÁLFFY



Dynamic
Relations


KAŠTIEL PÁLFFY
PRO REGE ET PATRIA

PROKOP

PODPORA MINISTERSTVA, SLOVAKIA TRAVEL A PARTNEROV



PARTNERI



MEDIÁLNI PARTNERI



**Dynamic
Relations**



PROKOP

LIVE STREAMING KONFERENCIE - TV JOJ A HN TELEVÍZIA



Zažiar na Slovensku michelinská hviezda?

HN HNtelevízia
77.4K subscribers

Subscribe

20 | Share | Download | Save | ...



BRATISLAVA / Slovensku stále chýba reštaurácia, ktorá by sa pýšila michelinskou hviezdou. Aká je kvalita nášho gastru a akú reputáciu má v zahraničí? Aj na tieto otázky hľadali odpovede predstavitelia gastronómie a cestovného ruchu na

Najčítanejšie

HN

Dynamic
Relations


KAŠTIEĽ PÁLFFY
PRO REGE ET PATRIA

PROKOP

DEGUSTAČNÁ MICHELINSKÁ VEČERA "BACK TO THE ROOTS BY ENRICO BARTOLINI NO.2" - UMENIE NA TANIERI



Dynamic
Relations


KAŠTIEĽ PÁLFFY
PRO REGE ET PATRIA

PROKOP

VIZUÁLNA KOMUNIKÁCIA KONFERENCIE



TLAČOVÁ SPRÁVA

Zažiari na Slovensku Michelinská hviezda?

V Kaštieli Pálffy diskutovala odborná verejnosť o budúcnosti gastronómie a cestovného ruchu Slovenska

Svätý Jur (21.10.2024) – Na konferencii pod záštitou ministra cestovného ruchu a športu SR, Dušana Keketiho, sa v panelovej diskusii stretli lídri segmentu, aby odborne debatovali o budúcnosti gastronómie a cestovného ruchu na Slovensku. V pozícii spikra sa o svoj príbeh a bohaté skúsenosti podelil Enrico Bartolini, svetová hviezda gastronomického sveta, ktorý na Slovensko zavítal už po druhýkrát. Aktuálne držiteľ 13 michelinských hviezd prezradil svoj recept na úspech, prítomné publikum inšpiroval a povzbudil. Aké výzvy Slovensko v tomto odvetví čakajú, a či má potenciál ako krajina zažiť na svetovej mape gastronómie, upresnili ďalší spikri: generálna riaditeľka Slovakia Travel, Ivana Vala Magátová a prezident Slovenského zväzu kuchárov a cukrárov, Vojto Artz. Konferencia sa konala v priestoroch Kaštiela Pálffy, kde po oficiálnej časti účastníci stretnutia pokračovali neformálnymi rozhovormi a networkingom odbornej komunity.

História sa píše v Kaštieli Pálffy

Kaštieľ Pálffy pýšiaci sa bohatou históriou bol dejiskom významných udalostí v minulosti, nie je tomu inak ani dnes. Historicky prvýkrát sa inštitúcie a predstavitelia Slovenska vyjadrili k téme, ktorá v odbornej verejnosti rezonuje už zopár rokov. Na konferencii, konajúcej sa pod záštitou ministerstva cestovného ruchu a športu SR, sa diskutovalo aj o tom, či sa Slovensko, ktoré je dnes známe krásnymi horami, lyžiarskymi strediskami či akvaparkami, môže zmeniť na krajinu, ktorú turisti a cestovatelia vyhľadávajú kvôli výnimočnej gastronómii. Taktiež zaznela otázka, či michelinská hviezda zažiarí aj v našom podnikaní. **Nasť ministerstvo má aktívny záujem o podporu a rozvoj gastronómie ako súčasť ponuky cestovného ruchu. Jedným z krokov, ktorým plníme svoju misiu pre cestovný ruch, bolo historické zníženie DPH na 5% pre ubytovanie a gastro zariadenia, čo sme docielili spoločným úsilím so SNS. Jednou z oblastí podpory rozvoja turistického ruchu a gastronómie je aj zaradenie Slovenska ako destinácie do celosvetových sprievodcov Michelinu. To, že v nich ešte nie sme, nás oberá o veľa príležitostí. Turistom tak chýba jedna z dôležitých motivácií prísť na Slovensko – ochutnať a objaviť slovenskú gastronómiu. Ako ministerstvo sme preto pripravení realizovať všetky potrebné úkony a procesy, ktoré s touto témou súvisia,** povedal minister cestovného ruchu a športu Dušan Keketi. **„Dobrá gastronómia je jeden z dôležitých pilierov cestovného ruchu. Cestovateľ si totiž z miesta, ktoré navštívil, odnáša najmä zážitok, ktorý následne ďalej šíri vo svojom okolí. Ak je zážitok pozitívny, dokáže prilákať na dané miesto ďalších potencionálnych výletníkov či dovolenkárov, čím pomáha rozvoju cestovného ruchu. Slovenská gastronómia má čo ponúknuť a verím, že kvalitná kuchyňa bude lákať na Slovensko tak domácich ako aj zahraničných návštevníkov, čím pomôže k nárastu incomingového turizmu,**“ uviedla k téme Ivana Vala Magátová, generálna riaditeľka Slovakia Travel.

Enrico Bartolini a jeho inšpiratívny hviezdny návrat ku koreňom

Enrico Bartolini pochádza z talianskeho Toskánska a do kuchyne tej najvyššej gastronómie sa dostal aj napriek tomu, že pôvodne chcel nasledovať svojho otca v obuvníckej praxi. Svoje kulinárske umenie ostril u tých najpovolanejších majstrov v Paríži, či v Londýne. Výnimočnú kariéru odštartoval v Taliansku v roku 2005, kedy sa ujal vedenia reštaurácie **Le Robinie**. Taliansky šéfkuchár patrí v súčasnosti medzi najznámejších svetových šéfkuchárov na svete. So svojimi 13 michelinskými hviezdami je zároveň

KONTAKT pre médiá:
Mária Danišová, SENIOR ACCOUNT MANAGER, +421 910 939 666, danisova@dynamic.sk
PR agentúra DYNAMIC RELATIONS, Rajsáková 7, 811 08 Bratislava, www.dynamic.sk

Dynamic
Relations


KAŠTIEĽ PÁLFFY
PRO REGE ET PATRIA

PROKOP

SUPERVÍZIA AGENTÚRY V BACKSTAGE



Dynamic
Relations


KAŠTIEĽ PÁLFFY
PRO REGE ET PATRIA

PROKOP

MÉDIÁ NA KONFERENCII



Dynamic
Relations


KAŠTIEĽ PÁLFFY
PRO REGE ET PATRIA

PROKOP

MÉDIÁ NA KONFERENCII



Dynamic
Relations


KAŠTIEĽ PÁLFFY
PRO REGE ET PATRIA

PROKOP

MEDIÁLNE VÝSTUPY

► NOVINY TV JOJ



► SPRÁVY RTVS



► TELEVÍZNE NOVINY MARKÍZA



► NOVINY TV JOJ - ZO SVETA EKONOMIKY



MEDIÁLNE VÝSTUPY

► HN MAGAZÍN



Taliansky šéfkuchár Enrico Bartolini sa na svoju dlhú kariéru v kuchyni opiera. Jeho restaurácie sú známe svojou kvalitou a inovatívnosťou. V tomto článku sa dozvieme viac o jeho práci a o tom, ako sa stáva šéfkuchár.

„Napríklad my v Toskánsku máme jeden veľmi dobrý a chutný druh rajčín, ktorý je však úplne odlišný od iného skvelého druhu rajčín v Neapole, na Sicílii či v Púli.“

Ked' už hovorme o školách, ako sa vďaka nim môže stať šéfkuchár? Bartolini odpovedá, že škola je dôležitá, ale nie je to všetko. Dôležité je aj to, ako sa študent učí a ako sa pripravuje na prácu. Škola by mala byť miestom, kde sa študent naučí nielen technickým zručnostiam, ale aj umeniu a kreativitě.

Keď už hovorme o školách, ako sa vďaka nim môže stať šéfkuchár? Bartolini odpovedá, že škola je dôležitá, ale nie je to všetko. Dôležité je aj to, ako sa študent učí a ako sa pripravuje na prácu. Škola by mala byť miestom, kde sa študent naučí nielen technickým zručnostiam, ale aj umeniu a kreativitě.

Keď už hovorme o školách, ako sa vďaka nim môže stať šéfkuchár? Bartolini odpovedá, že škola je dôležitá, ale nie je to všetko. Dôležité je aj to, ako sa študent učí a ako sa pripravuje na prácu. Škola by mala byť miestom, kde sa študent naučí nielen technickým zručnostiam, ale aj umeniu a kreativitě.

Keď už hovorme o školách, ako sa vďaka nim môže stať šéfkuchár? Bartolini odpovedá, že škola je dôležitá, ale nie je to všetko. Dôležité je aj to, ako sa študent učí a ako sa pripravuje na prácu. Škola by mala byť miestom, kde sa študent naučí nielen technickým zručnostiam, ale aj umeniu a kreativitě.

Keď už hovorme o školách, ako sa vďaka nim môže stať šéfkuchár? Bartolini odpovedá, že škola je dôležitá, ale nie je to všetko. Dôležité je aj to, ako sa študent učí a ako sa pripravuje na prácu. Škola by mala byť miestom, kde sa študent naučí nielen technickým zručnostiam, ale aj umeniu a kreativitě.

Keď už hovorme o školách, ako sa vďaka nim môže stať šéfkuchár? Bartolini odpovedá, že škola je dôležitá, ale nie je to všetko. Dôležité je aj to, ako sa študent učí a ako sa pripravuje na prácu. Škola by mala byť miestom, kde sa študent naučí nielen technickým zručnostiam, ale aj umeniu a kreativitě.

Keď už hovorme o školách, ako sa vďaka nim môže stať šéfkuchár? Bartolini odpovedá, že škola je dôležitá, ale nie je to všetko. Dôležité je aj to, ako sa študent učí a ako sa pripravuje na prácu. Škola by mala byť miestom, kde sa študent naučí nielen technickým zručnostiam, ale aj umeniu a kreativitě.

Keď už hovorme o školách, ako sa vďaka nim môže stať šéfkuchár? Bartolini odpovedá, že škola je dôležitá, ale nie je to všetko. Dôležité je aj to, ako sa študent učí a ako sa pripravuje na prácu. Škola by mala byť miestom, kde sa študent naučí nielen technickým zručnostiam, ale aj umeniu a kreativitě.

Keď už hovorme o školách, ako sa vďaka nim môže stať šéfkuchár? Bartolini odpovedá, že škola je dôležitá, ale nie je to všetko. Dôležité je aj to, ako sa študent učí a ako sa pripravuje na prácu. Škola by mala byť miestom, kde sa študent naučí nielen technickým zručnostiam, ale aj umeniu a kreativitě.

► HN MAGAZÍN

Šéfkuchár, ktorý (ne)stoí o hviezdy

HOCI JE REKORDÉROM V ZBIERANÍ PRESTÍŽNYCH OCENENÍ, VIAC MU ZÁLEŽÍ NA UTVORENÍ ATMOSFÉRY ČI VYZDVIHNUTÍ SUROVÍN. A ABY SI KVALITNÚ KUCHYŇU MOHLI VYCHUTNAŤ VŠETCI BEZ OHĽADU NA PRÍJEM.



ENRICO BARTOLINI zavítal na Slovensko druhýkrát. Očaril ho napríklad naše vína.



PASTVA PRE OČI I chuťové poháriky. Menu v Enricových podnikoch je vyjadrené do detailu.



TAKZVANÝ FINE DINING diho nebol doménou talianskej kuchyne. On je jedným z priekopníkov.



JEHO RESTAURÁCIA MUDEC v Miláne je okrem jedla naplnená umením ako rovnomenná galéria.



Enrico Bartolini

Bartolini je šéfkuchár, ktorý sa vďaka svojej práci stal jedným z najznámejších talianskych šéfkuchárov. Jeho restaurácie sú známe svojou kvalitou a inovatívnosťou. V tomto článku sa dozvieme viac o jeho práci a o tom, ako sa stáva šéfkuchár.

Bartolini je šéfkuchár, ktorý sa vďaka svojej práci stal jedným z najznámejších talianskych šéfkuchárov. Jeho restaurácie sú známe svojou kvalitou a inovatívnosťou. V tomto článku sa dozvieme viac o jeho práci a o tom, ako sa stáva šéfkuchár.

Bartolini je šéfkuchár, ktorý sa vďaka svojej práci stal jedným z najznámejších talianskych šéfkuchárov. Jeho restaurácie sú známe svojou kvalitou a inovatívnosťou. V tomto článku sa dozvieme viac o jeho práci a o tom, ako sa stáva šéfkuchár.

Bartolini je šéfkuchár, ktorý sa vďaka svojej práci stal jedným z najznámejších talianskych šéfkuchárov. Jeho restaurácie sú známe svojou kvalitou a inovatívnosťou. V tomto článku sa dozvieme viac o jeho práci a o tom, ako sa stáva šéfkuchár.

Bartolini je šéfkuchár, ktorý sa vďaka svojej práci stal jedným z najznámejších talianskych šéfkuchárov. Jeho restaurácie sú známe svojou kvalitou a inovatívnosťou. V tomto článku sa dozvieme viac o jeho práci a o tom, ako sa stáva šéfkuchár.

Bartolini je šéfkuchár, ktorý sa vďaka svojej práci stal jedným z najznámejších talianskych šéfkuchárov. Jeho restaurácie sú známe svojou kvalitou a inovatívnosťou. V tomto článku sa dozvieme viac o jeho práci a o tom, ako sa stáva šéfkuchár.

Bartolini je šéfkuchár, ktorý sa vďaka svojej práci stal jedným z najznámejších talianskych šéfkuchárov. Jeho restaurácie sú známe svojou kvalitou a inovatívnosťou. V tomto článku sa dozvieme viac o jeho práci a o tom, ako sa stáva šéfkuchár.

Bartolini je šéfkuchár, ktorý sa vďaka svojej práci stal jedným z najznámejších talianskych šéfkuchárov. Jeho restaurácie sú známe svojou kvalitou a inovatívnosťou. V tomto článku sa dozvieme viac o jeho práci a o tom, ako sa stáva šéfkuchár.

Bartolini je šéfkuchár, ktorý sa vďaka svojej práci stal jedným z najznámejších talianskych šéfkuchárov. Jeho restaurácie sú známe svojou kvalitou a inovatívnosťou. V tomto článku sa dozvieme viac o jeho práci a o tom, ako sa stáva šéfkuchár.

Bartolini je šéfkuchár, ktorý sa vďaka svojej práci stal jedným z najznámejších talianskych šéfkuchárov. Jeho restaurácie sú známe svojou kvalitou a inovatívnosťou. V tomto článku sa dozvieme viac o jeho práci a o tom, ako sa stáva šéfkuchár.

Bartolini je šéfkuchár, ktorý sa vďaka svojej práci stal jedným z najznámejších talianskych šéfkuchárov. Jeho restaurácie sú známe svojou kvalitou a inovatívnosťou. V tomto článku sa dozvieme viac o jeho práci a o tom, ako sa stáva šéfkuchár.

Bartolini je šéfkuchár, ktorý sa vďaka svojej práci stal jedným z najznámejších talianskych šéfkuchárov. Jeho restaurácie sú známe svojou kvalitou a inovatívnosťou. V tomto článku sa dozvieme viac o jeho práci a o tom, ako sa stáva šéfkuchár.

► HOSPODÁRSKE NOVINY

HOSPODÁRSKE NOVINY
PIATOK - NEDEĽA 26. - 27. OKTOBRA 2024

PUBLICISTIKA 7

Veľký dojem na mňa urobili vaše vína

ROZHOVOR

Na Slovensku som našiel množstvo talentovaných ľudí, ktorí majú skutočnú šancu presadiť sa v prestížnom gastronomickom odvetví fine diningu. Tvrď pre HN taliansky michelinský šéfkuchár Enrico Bartolini.



Enrico Bartolini bol hosťom hosťom počas svojho návštevy v Bratislave. Jeho restaurácie sú známe svojou kvalitou a inovatívnosťou. V tomto článku sa dozvieme viac o jeho práci a o tom, ako sa stáva šéfkuchár.

Enrico Bartolini je šéfkuchár, ktorý sa vďaka svojej práci stal jedným z najznámejších talianskych šéfkuchárov. Jeho restaurácie sú známe svojou kvalitou a inovatívnosťou. V tomto článku sa dozvieme viac o jeho práci a o tom, ako sa stáva šéfkuchár.

Enrico Bartolini je šéfkuchár, ktorý sa vďaka svojej práci stal jedným z najznámejších talianskych šéfkuchárov. Jeho restaurácie sú známe svojou kvalitou a inovatívnosťou. V tomto článku sa dozvieme viac o jeho práci a o tom, ako sa stáva šéfkuchár.

Enrico Bartolini je šéfkuchár, ktorý sa vďaka svojej práci stal jedným z najznámejších talianskych šéfkuchárov. Jeho restaurácie sú známe svojou kvalitou a inovatívnosťou. V tomto článku sa dozvieme viac o jeho práci a o tom, ako sa stáva šéfkuchár.

Enrico Bartolini je šéfkuchár, ktorý sa vďaka svojej práci stal jedným z najznámejších talianskych šéfkuchárov. Jeho restaurácie sú známe svojou kvalitou a inovatívnosťou. V tomto článku sa dozvieme viac o jeho práci a o tom, ako sa stáva šéfkuchár.

Enrico Bartolini je šéfkuchár, ktorý sa vďaka svojej práci stal jedným z najznámejších talianskych šéfkuchárov. Jeho restaurácie sú známe svojou kvalitou a inovatívnosťou. V tomto článku sa dozvieme viac o jeho práci a o tom, ako sa stáva šéfkuchár.

Enrico Bartolini je šéfkuchár, ktorý sa vďaka svojej práci stal jedným z najznámejších talianskych šéfkuchárov. Jeho restaurácie sú známe svojou kvalitou a inovatívnosťou. V tomto článku sa dozvieme viac o jeho práci a o tom, ako sa stáva šéfkuchár.

Enrico Bartolini je šéfkuchár, ktorý sa vďaka svojej práci stal jedným z najznámejších talianskych šéfkuchárov. Jeho restaurácie sú známe svojou kvalitou a inovatívnosťou. V tomto článku sa dozvieme viac o jeho práci a o tom, ako sa stáva šéfkuchár.

Enrico Bartolini je šéfkuchár, ktorý sa vďaka svojej práci stal jedným z najznámejších talianskych šéfkuchárov. Jeho restaurácie sú známe svojou kvalitou a inovatívnosťou. V tomto článku sa dozvieme viac o jeho práci a o tom, ako sa stáva šéfkuchár.

Enrico Bartolini je šéfkuchár, ktorý sa vďaka svojej práci stal jedným z najznámejších talianskych šéfkuchárov. Jeho restaurácie sú známe svojou kvalitou a inovatívnosťou. V tomto článku sa dozvieme viac o jeho práci a o tom, ako sa stáva šéfkuchár.

Enrico Bartolini je šéfkuchár, ktorý sa vďaka svojej práci stal jedným z najznámejších talianskych šéfkuchárov. Jeho restaurácie sú známe svojou kvalitou a inovatívnosťou. V tomto článku sa dozvieme viac o jeho práci a o tom, ako sa stáva šéfkuchár.

Enrico Bartolini je šéfkuchár, ktorý sa vďaka svojej práci stal jedným z najznámejších talianskych šéfkuchárov. Jeho restaurácie sú známe svojou kvalitou a inovatívnosťou. V tomto článku sa dozvieme viac o jeho práci a o tom, ako sa stáva šéfkuchár.

Enrico Bartolini je šéfkuchár, ktorý sa vďaka svojej práci stal jedným z najznámejších talianskych šéfkuchárov. Jeho restaurácie sú známe svojou kvalitou a inovatívnosťou. V tomto článku sa dozvieme viac o jeho práci a o tom, ako sa stáva šéfkuchár.

Enrico Bartolini je šéfkuchár, ktorý sa vďaka svojej práci stal jedným z najznámejších talianskych šéfkuchárov. Jeho restaurácie sú známe svojou kvalitou a inovatívnosťou. V tomto článku sa dozvieme viac o jeho práci a o tom, ako sa stáva šéfkuchár.

Enrico Bartolini je šéfkuchár, ktorý sa vďaka svojej práci stal jedným z najznámejších talianskych šéfkuchárov. Jeho restaurácie sú známe svojou kvalitou a inovatívnosťou. V tomto článku sa dozvieme viac o jeho práci a o tom, ako sa stáva šéfkuchár.

Enrico Bartolini je šéfkuchár, ktorý sa vďaka svojej práci stal jedným z najznámejších talianskych šéfkuchárov. Jeho restaurácie sú známe svojou kvalitou a inovatívnosťou. V tomto článku sa dozvieme viac o jeho práci a o tom, ako sa stáva šéfkuchár.

Dynamic Relations

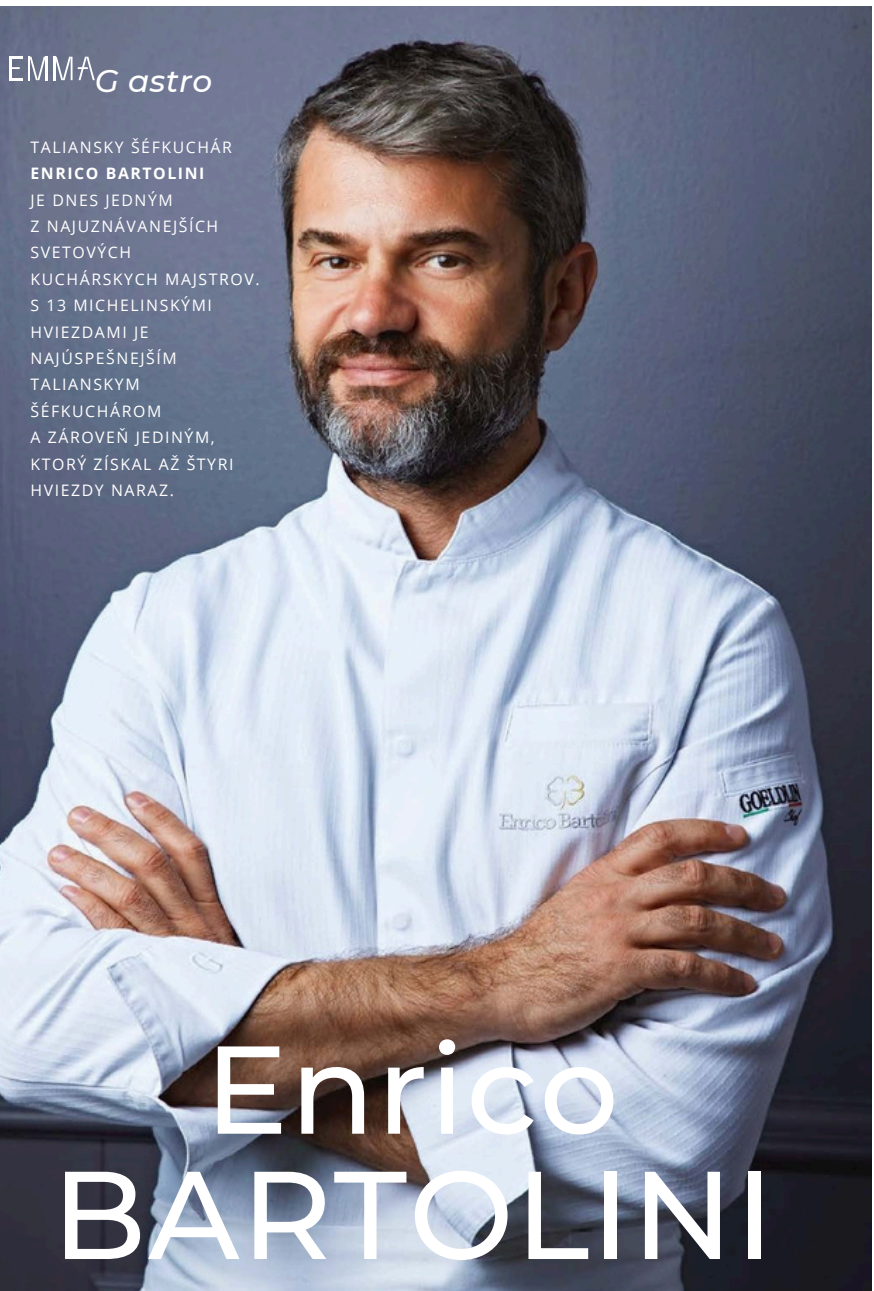
KAŠTIEL PÁLFFY

PRO REGE ET PATRIA

PROKOP

MEDIÁLNE VÝSTUPY

► EMMA



EMMA *Gastro*

TALIANSKY ŠÉFKUCHÁR
ENRICO BARTOLINI
JE DNES JEDNÝM
Z NAJUZŇAVANEJŠÍCH
SVETOVÝCH
KUCHÁRSKÝCH MAJSTROV.
S 13 MICHELINSKÝMI
HVIEZDAMI JE
NAJÚSPEŠNEJŠÍM
TALIANSKYM
ŠÉFKUCHÁROM
A ZÁROVEŇ JEDINÝM,
KTORÝ ZÍSKAL AŽ ŠTYRI
HVIEZDY NARAZ.

Enrico BARTOLINI

128. Január 2022 EMMA

Foto © Guido STAZZONI, zdroj Enrico BARTOLINI

► IN BAR & RESTAURANT

Dominika Noskovičová, kavičkári.sk

Slovensko navštívil michelinský šéfkuchár Enrico Bartolini

V pondelok 20. októbra sa odborníci z HORECA biznisu stretli v priestoroch Kaštieľa Pálffy na Svätom Jure na konferencii Hospodárskych novín, ktorej hlavnou témou bola dlhodobá diskutovaná otázka, či Slovensko v najbližšom čase môže očakávať príchod hodnotiteľov z bedekra Michelin a získať michelinské hviezdy. Na panelovej diskusii sa zúčastnili minister cestovného ruchu a športu Dušan Keketi, generálna riaditeľka Slovakia Travel Ivana Vala Magdiová a prezident Slovenského zväzu kuchárov a cukrárov Vojto Artz. Hlavným hosťom bol Enrico Bartolini, jeden z najoceňovanejších šéfkuchárov sveta, ktorý počas svojej kariéry získal 13 michelinských hviezd v reštauráciách v Taliansku, Dubaji, Hongkongu aj na Bali. Bartolini sa o slovenskej gastronómii vyjadril pozitívne a všetkých prítomných si získal svojou pokorou a láskou k práci. Podľa jeho názoru by sa šéfkuchári mali sústrediť najmä na to, aby svoju prácu vykonávali kvalitne, na pohostinnosť, ktorá je základom práce v gastronómii, a nezamýšľať sa pri tom až tak nad tým, či získajú alebo nezískajú za svoj výkon nejaké ocenenia. Na druhej strane podľa jeho názoru michelinské hviezdy určite plnia svoju úlohu v marketingu a vedia prilákať zákazníkov. Jediné konzistentnou kvalitnou prácou a pohostinnosťou si však reštaurácia vie hosť aj udržať. Minister cestovného ruchu dal na konferencii prísľub, že sa do konca svojho mandátu pokúsi dohodnúť s francúzskym bedekrom, aby Slovensko zaradilo do hodnotenia.



► PLUS 1 DEŇ

Rezort cestovného ruchu a športu chce vytvoriť podmienky na udelenie Michelinskej hviezdy

Bude na Slovensku svetová gastronómia?

Ministerstvo cestovného ruchu a športu (MCRS) SR podporuje gastronomický sektor v jeho ambíciách prilákať Michelinskú hviezdu na Slovensko. Uvedol to šéf rezortu Dušan Keketi (nominant SNS) na konferencii, na ktorej sa zúčastnili odborníci z oblasti cestovného ruchu a kulinárstva. „Naším cieľom je vytvoriť podmienky,

ktoré umožnia slovenským šéfkuchárom a reštauráciám zašlariť aj na medzinárodnej úrovni. Michelinská hviezda by bola obrovským uznaním kvality slovenskej kuchyne a významným krokom na rozvoj nášho gastroturizmu,“ uviedol Keketi s tým, že rezort je pripravený tento sektor výrazne podporovať. Vyššej konkurencieschopnosti v rámci stredo európskeho regiónu podľa ministra

BRATISLAVA

pomôže aj päťpercentná daň z pridanej hodnoty (DPH) na gastroslužby a na ubytovanie. Rezort dodal, že slovenská gastronómia už dnes ukazuje svoj potenciál prostredníctvom účasti na medzinárodných súťažiach, ako aj dosiahnutých úspechoch. Keketi verí, že Michelinská hviezda by Slovensku posunula



Dušan Keketi, minister cestovného ruchu a športu

ešte ďalej na svetovú mapu gastronómie. „Verím, že máme všetko potrebné na to, aby sme dosiahli tento cieľ. Slovensko má skvelých šéfkuchárov a bohaté kulinárske dedičstvo, ktoré si zasluži pozornosť a ocenenie,“ uzavrel.

tasr, foto: XXXX

► HORECA MAGAZINE

Michelinská hviezda u nás?

V Kaštieľi Pálffy diskutovala odborná verejnosť o budúcnosti gastronómie a cestovného ruchu Slovenska. Na konferencii pod záštitou ministrov cestovného ruchu a športu, Dušana Keketiho, sa v pondelok diskusii stretli ľudia segmentu.

V poslednú uplynulú noc sa o svoj príchod a budúcnosť snažili predstaviť Enrico Bartolini, taliansky šéfkuchár, ktorý má 13 michelinských hviezd, a Dušan Keketi, minister cestovného ruchu a športu. Horeca Magazine sa o ich príchode a budúcnosti gastronómie a cestovného ruchu Slovenska rozprávala v článku, ktorý nájdete na našej stránke.

ISTORIA SA PÍE V KAŠTIELI PÁLFFY
Kaštieľ Pálffy patril na bohatú históriu. Keď došlo k výstavbe nových priestorov v minulosti, bol to tu, kde sa nachádzala kuchyňa a gastronómie je aj súčasťou slovenskej histórie. Slovensko bolo súčasťou gastronómie a cestovného ruchu. To, čo sa v súčasnosti Slovensko snaží byť, bolo v minulosti súčasťou gastronómie a cestovného ruchu. To, čo sa v súčasnosti Slovensko snaží byť, bolo v minulosti súčasťou gastronómie a cestovného ruchu.

VÝZVY V OČIACH
Jednou z výziev Slovenska v tomto období je, ako sa dostať do gastronómie a cestovného ruchu. Slovensko má bohatú históriu a gastronómie je súčasťou slovenskej histórie. Slovensko má bohatú históriu a gastronómie je súčasťou slovenskej histórie.

BUDE CESTOVNÉHO RUCHU
Dobrá gastronómia je jednou z dôležitých pilierov cestovného ruchu. Cestovný ruch je dôležitou súčasťou gastronómie a cestovného ruchu. Slovensko má bohatú históriu a gastronómie je súčasťou slovenskej histórie.

ENRICO BARTOLINI A JEHO NÁVŠTAVU KU KONFERENCII
Enrico Bartolini patrí k najlepšímu šéfkuchárovi na svete. Jeho návšteva na Slovensku je veľkou udalosťou. Slovensko má bohatú históriu a gastronómie je súčasťou slovenskej histórie.

HYSTORIA GASTRONOMICKÉHO SVETA
Jednou z výziev Slovenska v tomto období je, ako sa dostať do gastronómie a cestovného ruchu. Slovensko má bohatú históriu a gastronómie je súčasťou slovenskej histórie.

KTO JE ENRICO BARTOLINI:
Enrico Bartolini patrí k najlepšímu šéfkuchárovi na svete. Jeho návšteva na Slovensku je veľkou udalosťou. Slovensko má bohatú históriu a gastronómie je súčasťou slovenskej histórie.

KTO STUŽI ZA KONFERENCII
Za prezidenta Slovenskej republiky na Slovensku najvyššieho úradníka. Slovensko má bohatú históriu a gastronómie je súčasťou slovenskej histórie.

► HOSPODÁRSKE NOVINY

GASTRO

Hviezdny šéfkuchár pre HN: Rýchlo sa zlepšujete, na Michelina máte už teraz

Bratislava – Úroveň slovenskej gastronómie rýchlo narastá. Máme šikovných a vzdelaných ľudí, ktorí znesú aj tie najprísnejšie kritériá. V exkluzívnom rozhovore pre HN to tvrdí taliansky šéfkuchár Enrico Bartolini, ktorý po celom svete prevádzkuje 22 reštaurácií oce-

nených dovedna 22 prestížnymi michelinskými hviezdami. „Na Slovensku som bol naposledy pred piatimi rokmi a za ten čas ste urobili citeľný posun vpred. Veľký dojem na mňa urobili predovšetkým vína z malokarpatskej oblasti. Rozprával som sa s tromi rôznymi some-

liérmi, a keby sa naučili po taliansky, okamžite by som ich zobral k sebe do svojej reštaurácie v Miláne,“ uviedol Bartolini, ktorý bol hlavnou hviezdou HNkonferencie Zažiar na Slovensku michelinská hviezda? A aká je jeho osobná rada našim šéfkuchárom? „Úroveň reštaurácie tvorí

mnoho prvkov, ktoré musia byť spolu dokonale prepojené. Avšak viac ako 50 percent úspechu tvorí kvalita obsluhy. Môžete mať skvelé jedlo, ale hosť k vám druhýkrát nepríde, ak im ho prinesie neochotní čašníci.“ (NP)

Viac na strane 7. Veľký...

Dynamic Relations

KAŠTIEĽ PÁLFFY
PRO REGE ET PATRIA

PROKOP

MEDIÁLNE VÝSTUPY

HNONLINE.SK

HNONLINE.SK

HN24.SK SLOVENSKO EKONOMIKA A FINANČIE SVET KOMENTÁRE

Focus

Ekonomik



Henric Bartolini bol hlavnou hviezdou poslednej HN konferencie. Zašiel na Slovensku michelinská hviezda? FOTO: HN/Peter Mayer

Hviezdny šéfkuchár pre HN: Slovenská gastronómia rýchlo napreduje, kvalitu na michelinskú hviezdu má už teraz

25.10.2024, 04:45

PAVEL NOVOTNÝ

Taliansky michelinský šéfkuchár Enrico Bartolini vysvetľuje v rozhovore pre HN okrem iného aj to:

Aký je tajný recept na úspech talianskej fine diningovej gastronómie.

Či je už Slovensko pripravené na svoju prvú michelinskú hviezdu.

Čo by odporúčal slovenským šéfkuchárom, ak by chceli nasledovať jeho úspešnú kariéru.

Viac ekonomického a politického spravodajstva nájdete na HNonline.sk.

Chcete získať zaujímavý pohľad na dianie vo svete?

+ ODOBERAŤ NEWSLETTER

Reklama

HNONLINE.SK

HNONLINE.SK

HN24.SK SLOVENSKO EKONOMIKA A FINANČIE SVET KOMENTÁRE AU

finweb

Zahraničná ekonomika Konsolidácia Domáca ekonomika Financie a burzy Témy



Na celkovo ministrov cestovného ruchu a športu Dušan Keketi (podľa HN) FOTO: TASR/Dušan Kováčik

Rezort cestovného ruchu chce vytvoriť podmienky pre udelenie prestížneho ocenenia reštaurácií

21.10.2024, 16:38

TASR

Podľa rezortu slovenská gastronómia už dnes ukazuje svoj potenciál prostredníctvom účasti na medzinárodných súťažiach, ako aj dosiahnutých úspechov.

Chcete dostávať výber kľúčových udalostí dňa?

+ ODOBERAŤ NEWSLETTER

Reklama

DNES24.SK

DNES 24

DOMOV SPRÁVY KRIMI ŠPORT KULTÚRA SVET MAGAZÍN

23. október 2024 | Rastislav Búgel | 20 SLOVENSKA

Na Slovensku NEMÁME ani jednu Michelinskú hviezdu: Štát má PLÁN! Podari sa to zmeniť?

Hoci Slovensko aktuálne nemá ani jednu Michelinskú hviezdu, ministerstvo to chce zmeniť.



Zdroj: Pixabay.com

Bude mať Slovensko reštauráciu s Michelinskou hviezdou? Podľa ministerstva cestovného ruchu sme k tomu blízšie, ako sme kedy boli. **Rezort vraví**, že Michelinská hviezda by pomohla slovenskému gastro sektoru zažiť a prilákať viac zahraničných turistov. „Ministerstvo cestovného ruchu a športu SR na čele s ministrom Dušanom Keketom podporuje slovenský gastronomický sektor v jeho ambíciách prilákať Michelinskú hviezdu na Slovensko.“

Chcú vytvoriť vhodné podmienky

„Naším cieľom je vytvoriť podmienky, ktoré umožnia slovenským šéfkuchárom a reštauráciám zažiť aj na medzinárodnej úrovni. Michelinská hviezda by bola obrovským uznaním kvality slovenskej kuchyne a významným krokom pre rozvoj nášho gastroturizmu,“ povedal minister cestovného ruchu Dušan Keketi.

„Máme zanietených a kvalitných ľudí so skúsenosťami, ktoré nazbierali vo svetoznámych reštauráciách, množstvo regionálnych surovín a receptúr, ktoré vytvárajú predpoklady na to, aby aj slovenská gastronómia dosiahla medzinárodnú úroveň a bola ocenená, aj objavená. Slovenskí kuchári už dnes získavajú prestížne medzinárodné uznania a naše ministerstvo je pripravené tento sektor výrazne podporovať,“ dodal šéf rezortu.

Viac zahraničných turistov

Sprawy rtw.sk pripomínajú, že podľa analýz dokáže gastroturistika do krajiny prilákať dosiaľ až pätnásť percent zahraničných návštevníkov. „Preto by účasť v Michelinskom bedekri znamenala pre slovenský turizmus veľa.“

MOHO BY VÁS ZAUJÍMAL

Múka, chlieb aj MASLO: Vieme, čo všetko bude v novom štátnom porovnávači cien!

Turisti obchádzajú Slovensko

„Tým, že v žiadnom Michelinskom bedekri aktuálne Slovensko nie je spomenuté, tak veľa či už interkontinentálnych návštevníkov Európy ho obchádza. Myslím, že zatiaľ sme v tom procese najdlhší, ako sme v histórii boli. Má sa nejaká šanca predstaviť, auditu a iných zmluvných dojednaní. Sľubujeme si od toho veľa a verím, že to v budúcom roku dotiahneme,“ priblížil minister Keketi.

Pomohlo by to celému sektoru

Kompetentní tvrdia, že získanie prvej Michelinskej hviezdy by nepomohol len s rozvojom cestovného ruchu. Prilákal by vraj aj nové tváre do gastro priemyslu. „Máme veľmi dobré nadsienie, sme dobrí kuchári, sme oceňovaní a sme veľmi dobrá pracovná sila, čo sa týka práce vonku. Možno spôsobom, keď bude ten Michelin, a budeme mať kopec kvalitných reštaurácií, tak sa vrátia,“ uviedol Vojto Artz, prezident Slovenského zväzu kuchárov a cukrárov.

CAS.SK

NOVÝ CAS

Pondelok 21. 10.

SPRÁVY PROMIENTY ŠPORTOVÝ CAS TIP OD VÁS DISKUSIJNÝ KLUB KVÍZY TVLSK HOROSKOP TITULKA

Dnes 16:52 | Správy | Dobrá správa

Michelinská hviezda konečne na Slovensku? Minister Keketi o novinkách v kulinárstve

Zdieľať

Diskusia / 2

Máte tip? Dajte nám vedieť



Minister cestovného ruchu a športu SR Dušan Keketi

Zdroj: TASR - Jacek Kozian

Ministerstvo cestovného ruchu a športu (MCRŠ) SR podporuje gastronomický sektor v jeho ambíciách prilákať Michelinskú hviezdu na Slovensko. Uviedol to šéf rezortu Dušan Keketi (nominant SNS) na konferencii, ktorej sa zúčastnili odborníci z oblasti cestovného ruchu a kulinárstva. Informoval o tom v pondelok odbor komunikácie rezortu.



„Naším cieľom je vytvoriť podmienky, ktoré umožnia slovenským šéfkuchárom a reštauráciám zažiť aj na medzinárodnej úrovni. Michelinská hviezda by bola obrovským uznaním kvality slovenskej kuchyne a významným krokom pre rozvoj nášho gastroturizmu,“ uviedol Keketi s tým, že rezort je pripravený tento sektor výrazne podporovať.

BRUTÁLNA VRAŽDA DOKTORKY († 30): Zabíj ju mal jej kolega a potom... Hrozné, čo sa stalo



Vyššie konkurencieschopnosti v rámci stredo európskeho regiónu podľa ministra pomôže aj **päťpercentná daň z pridanej hodnoty (DPH)** na gastroružby a na ubytovanie. Rezort dodal, že slovenská gastronómia už dnes ukazuje svoj potenciál prostredníctvom účasti na medzinárodných súťažiach. Snaží sa dosiahnuť medzinárodnú úroveň.

NAČITAMEŠE 24h / 3d / 7d

1. Spoved Ján o útoku medvedice s mláďatami: Hubár máne prosil, aby nehýšal! Čo ho zachránilo?

2. Stará mama odročila vnučatkú: O 5 minút bolo dievčatko († 3) mŕtve

3. Brutálna VRAŽDA doktorky († 30): Zabíj ju mal jej kolega a potom... Hrozné, čo sa stalo

4. Sestry Nizové išli od seba: Nečakané STÁHOVANIE! Daniela si zbatila veci a odišla aj s dcérou

5. 4 varovné SIGNÁLY pred smrťou: Liama Payne († 33): Desivé video aj SKAZA v hotelovej izbe

6. Rozrušenie SPORU Reného a Attilu: Kvôli TOMUTO zápasník VYFACKAL Plačovej muž!

7. Úprava výplácania rodičovského dôchodku dostala zelenú: Išlo to ťažšie, ako všetci očakávali

8. Desivé správy z Ruska: Zelenskyj reaguje! TOTO svet nemôže dovoliť

Nový Ken Follett

re správa

Ďalšie PR správy

Envidujeme vyše 500 žiadostí o zamestnanie, najväčší záujem majú predovšetkým mladí ľudia

re správa

Ďalšie PR správy

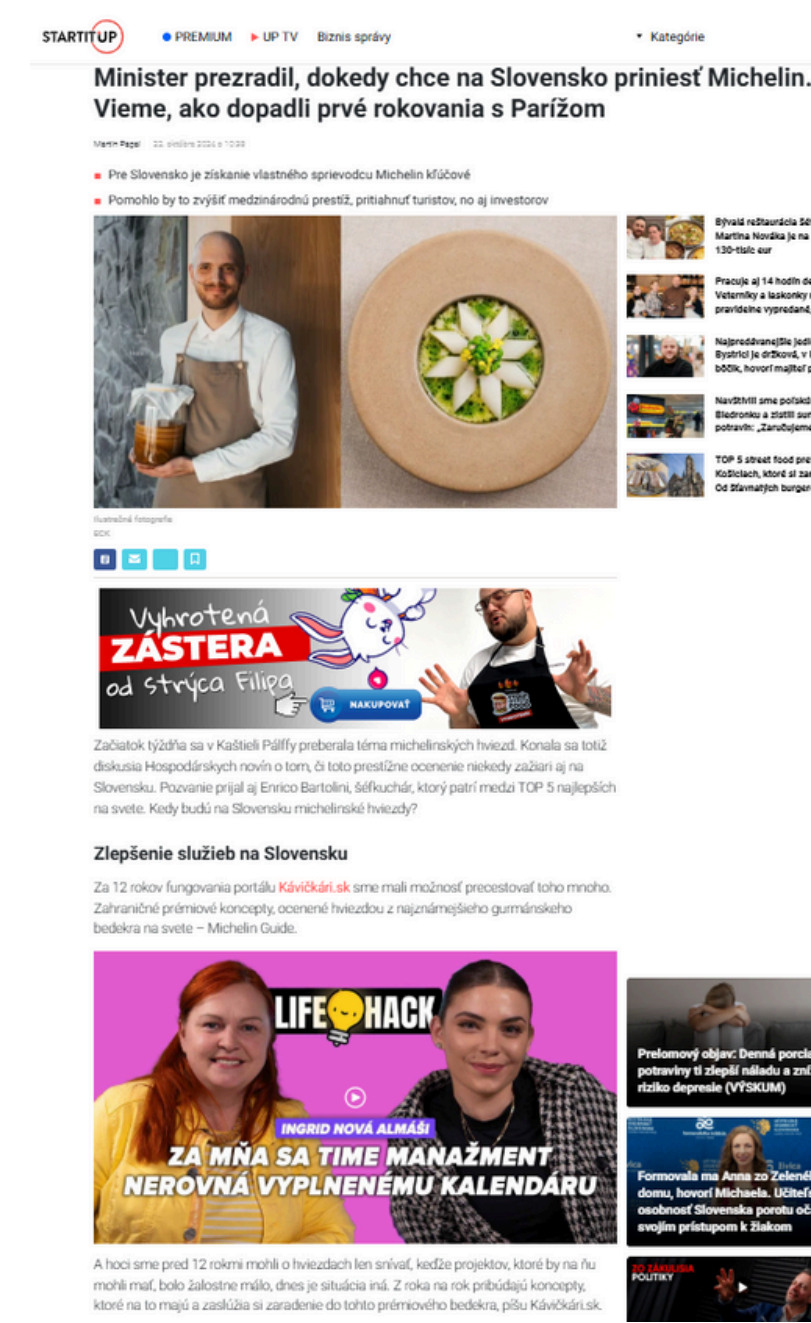
Dynamic Relations

KAŠTIEL PÁLFFY
PRO REGE ET PATRIA

PROKOP

TEREZ SK STARTITUI

STARTITUP.SK



MEDIÁLNE VÝSTUPY

► TVNOVINY.SK

tvnoviny.sk

EXKLUZÍVNEDOMÁCEZAHRAŇIČNÉEKONOMIKAŠPORTVIDEANIKÉ LOGO

Ekonomika

Slovensko ide do boja o Michelinské hviezdičky. Minister avizuje termín, kedy prídu „inšpektori jedla“

NAJČITANEJŠIE ČLÁNKY

DNES 3 DNÍ 7 DNÍ

1.

Získaz jazyky v noel, či vodičák pre seniorov s kratšou platnosťou...

2.

Nerodopadné príznaky rakoviny pľúc: Ochorenie môžu prezradiť prsty n...

3.

Z moderátorky Televíznych novín bude dvojnásobná mama

4.

Cieľené nájsady Slovákov na akciové maslo. Jeden z refaz...

5.

Va vojdnom kandál v Holandsku objavili rôsolovité čudo...

MARIÁN LECHAN, MARTIN ČELIGA

27. 10. 2024, 20:00

Slovensko chce byť na mape Michelin. Dostať sa do prestížneho reštauračného sprievodcu vôbec nie je jednoduché, no vždy to znamená aj obrovský prílev turistov v ocenej destinácii. Do boja o prestížne hviezdičky sa tak chce zapojiť aj štát.

Je to ako Oscar vo filmovom svete. Získať Michelinské ocenenia je kuchárskym snom.

Šéfkuchár Daniel Tillingier hovorí, že hviezd je viac - sú tri a tá tretia je najvyššia.

Dostať sa do ich bedekra, hoci aj bez hviezd, je niečo mimoriadne. Vo Francúzsku sú takých reštaurácií tisíce, v Poľsku stovky, pár je ich aj v Českej republike. Slovensko by ste na michelinskej mape hľadali márne.

„Neexistuje napísané pravidlo, je to skôr o jedinečnosti toho konceptu alebo tej reštaurácie na danom mieste a to vlastne hodnotia inšpektori,“ vysvetľuje šéfkuchár Tillingier.

Lokálnosť a čerstvosť

Aspirujúci podnik by mal dbať na lokálnosť, čerstvosť surovín a na tradície. A nemusí to byť len luxusná reštaurácia. Príkladom je aj stánok s tradičným jedlom v Singapure, ktorý hviezdu má.

Predčítajte si tiež:

Turista sa sťažoval na jedlo v reštaurácii. Kuchár ho fyzicky napadol

„Prinesie to obrovský turistický záujem. A zároveň je cieľom aby ten turista nielen prišiel sa najesť v ten konkrétny deň, ale aby navštívil Tatry, múzeum, kultúrnu pamiatku,“ opisuje prínos hviezd Vojto Artz, prezident Slovenského zväzu kuchárov a cukrárov.

Na to nadväzujú pracovné príležitosti. Gastroturistika je významným motívátorom.

► SVETEVITY.SK

VARME SPOLU

f i d

RECEPTYINGREDIENCIEČLÁNKYPRIHLÁSENIE

Získanie michelinskej hviezdy je pre Slovensko kľúčové (Foto: Peter Mayer/MaMa)

Viera Nemcová | 22. október 2024

Môže sa slovenská gastronómia zaradiť medzi svetovú špičku? Cestu k michelinskej hviezde máme otvorenú

Slovenská gastronómia je na prahu medzinárodného uznania. Na konferencii „Zažiarí na Slovensku Michelinská hviezda?“ sa v pondelok 21. októbra 2024 v nádhernom prostredí **Kaštieľa Pálffy** vo Svätom Jure stretli najlepší kuchári a odborníci, aby diskutovali, či má Slovensko šancu získať prestížne michelinské ocenenie. Medzi hosťami nechýbal ani svetovo uznávaný šéfkuchár Enrico Bartolini, ktorého skúsenosti a rady môžu otvoriť dvere aj slovenským reštauráciám na svetovú gastronomickú scénu. Čo myslíte, má Slovensko šancu zažiariť na michelinskej mape?

Má Slovensko šancu zažiariť na michelinskej mape?

Podujatie, ktoré v úvode tohto týždňa priťahlo pozornosť odborníkov z oblasti gastronómie, predstavilo nielen aktuálne trendy v kuchárskom umení, ale zameriavalo sa najmä na dosiahnutie prestížneho ocenenia Michelin pre slovenské reštaurácie, ktoré doposiaľ našej gastronómii chýbajú.

Konferencia sa konala pod záštitou Ministerstva cestovného ruchu a športu Slovenskej republiky a Hospodárskych novín. Primárnou témou diskusie boli kľúčové hodnotenia Michelinu, a to od kvality surovín až po originalitu a výslednú prezentáciu jedál.

Význam pre slovenskú gastronómiu

Téma absencie prestížneho michelinského ocenenia je na Slovensku už niekoľko rokov otvorená. Ako potvrdil aj Dušan Kekeli, minister cestovného ruchu a športu SR, dve rokovania s Parížom už prebehli. Slovensko v nich však neuspelo. Jedným z cieľov ministra je, aby sa Slovensku do konca jeho mandátu podarilo získať miesto v michelinskom sprievodcovi.

Aký potenciál naplnenia tohto cieľa majú slovenské reštaurácie? Potrebuje slovenská kuchyňa inovácie, aby mohla naplniť očakávania svetových gastronomických sprievodcov pre získanie michelinskej hviezdy? Odborníci sa zhodli, že vďaka tradičným jedlám a dostupnosti čerstvých a kvalitných lokálnych surovín, Slovensko tento potenciál má.

VARME SPOLU

f i d

RECEPTYINGREDIENCIEČLÁNKYPRIHLÁSENIE

Michelinský rekordér vyskúšal špecifickú rozmanitosť slovenských ingrediencií (Foto: Peter Mayer/MaMa)

Viera Nemcová | 22. október 2024

Slovensko nemá žiadnu michelinskú reštauráciu: Susedné krajiny sa pýšia niekoľkými – čo nám chýba?

Prečo na Slovensku nie je reštaurácia ocenená michelinskou hviezdou a čo nám chýba k jej získaniu? Aj to boli otázky, ktoré zazneli 21. októbra 2024 počas diskusie o budúcnosti gastronómie na Slovensku, ktorá sa uskutočnila v **Kaštieľi Pálffy** vo Svätom Jure. Jej špeciálnym hosťom bol 13-krát hviezdou ocenený taliansky šéfkuchár Enrico Bartolini, ktorý vlastní reštaurácie po celom svete. Prišiel porozprávať o úspechoch a skúsenostiach a zároveň predviesť svoju show **Back to the Roots**.

Má Slovensko šancu získať michelinskú hviezdu?

Jedným z pozvaných hostí bol aj minister cestovného ruchu a športu Dušan Kekeli, ktorý priblížil snahu Slovenska o získanie prestížnej michelinskej hviezdy. Podľa neho: „Je to skôr komerčná otázka, Michelin vstupuje do zmluvných vzťahov s jednotlivými krajinami, aby bola zabezpečená objektivita, aby si reštaurácie tú účasť nemohli kúpiť. Verím, že táto možnosť ako prezentovať Slovensko v zahraničí bude dotiahnutá a Slovensko sa objaví na tom zozname.“

Michelin vyžaduje stabilného partnera/subjekt, ktorý zaručí finančné parametre celého pridelenia a hodnotenia, ale nemôže byť spätý s konkrétnou reštauráciou. Dôležitá je tak otázka kritérií ako aj financií. Výsledná suma sa podľa podmienok inštitútu udeľujúceho toto ocenenie nemôže zverejniť.

Pre porovnanie so susednými krajinami je situácia taká, že vo Viedni majú 11 reštaurácií s aspoň 1 michelinskou hviezdou, v Budapešti majú 9 reštaurácií, ktoré obdržali aspoň 1 michelinskú hviezdu a majú tiež 59 odporúčaní v Michelin guide. Aj Praha sa môže pyšiť 2 reštauráciami ocenenými michelinskou hviezdou. Slovensko má kvalitu aj jedinečné tradície a identitu, ktorou sa môže odlíšiť od ostatných krajín. Napriek tomu nám toto ocenenie doteraz chýba.

V súčasnosti sa gastro sektor trápi s problémom nedostatočnej kvalifikovanej pracovnej sily. Popracovať by sme mali na vzdelávaní novej generácie v oblasti gastronómie a veľa tých profesionálnych tiež už odišlo pracovať do zahraničia. Prezident Slovenského zväzu kuchárov a cukrárov Vojto Artz o tejto situácii povedal: „že množstvo tých šéfkuchárov, ktorí pracovali vonku a získali tie skúsenosti sa vrátili a práve to sú tí, čo vedú tie najlepšie reštaurácie na Slovensku.“ Cestou, ktorou sa chce ministerstvo uberať, je propagovanie slovenskej gastronómie na veľtrhoch a vyššej konkurencieschopnosti podľa ministra pomôže aj päťpercentná daň z pridanej hodnoty na gastroslužby a ubytovanie.

Ako to vidí špičkový šéfkuchár Enrico Bartolini?

Na Slovensku máme možnosť, ako posunúť našu gastronómiu na svetovú mapu. Na získanie michelinskej hviezdy máme predpoklady, slovenská gastronómia sa pravidelne zúčastňuje medzinárodných súťaží, pýši sa dosiahnutými úspechmi a má špičkových šéfkuchárov. Enrico má bohaté skúsenosti zo svojich reštaurácií a na pridelených michelinských hviezdach si najviac cení to, že posudzovacia kontrola alebo inšpekcia je diskretná a nezasahuje do chodu.

V nedávnom období pozoruje zmenu, kedy sa gastro podniky a výrobcovia viac zameriavajú na kvalitu a nie na kvantitu. Nestačia však iba dobré zábery, treba hľadať podporu a proces kvalitnej potravinovej výroby musí začať už u poľnohospodárov. Rovnako tak vedenie dialógu a komunikácia sú podľa neho kľúčové aspekty úspechu. Je prirodzené, že niektorá značka je lákavejšia ako druhá.

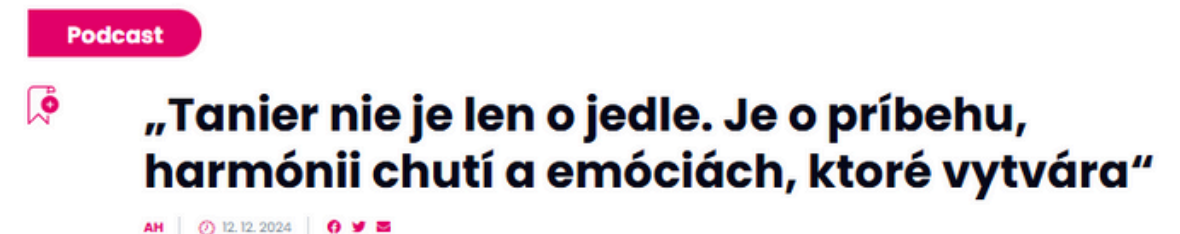
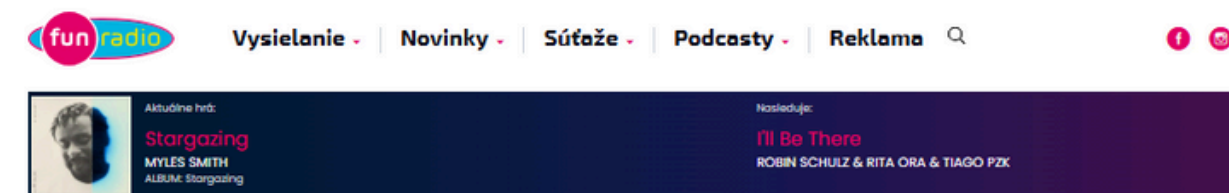
Dynamic
Relations

KAŠTIEĽ PÁLFFY
PRO REGE ET PATRIA

PROKOP

MEDIÁLNE VÝSTUPY

PODCAST "CHUTNÝ" -MODERUJE MILAN JUNIOR ZIMNÝKOVAL



Exkluzívny rozhovor s legendárnym šéfkuchárom Enricom Bartolinim, ktorý má na konte rekordný počet michelinských hviezd



V najnovšom podcaste CHUTNÝ, ktorý už nájdete aj v aplikácii Fun rádia, mal náš Junior tú česť privítať šéfkuchára s viacerými michelinskými hviezdami, Enrica Bartoliniho.

V exkluzívnom rozhovore sa môžeš ponoriť do sveta fine diningu, konceptu kalibrácie chutí a dôležitosti dokonalosti v detailoch. Objavte cestu, ktorá z Enrica urobila jednu z najvplyvnejších postáv svetovej gastronómie.

Dynamic
Relations

KAŠTIEĽ PÁLFFY
PRO REGE ET PATRIA

PROKOP

INFLUENCERI



Dynamic
Relations

KAŠTIEL PÁLFFY
PRO REGE ET PATRIA

PROKOP