

Gastronomický LOVE FOOD Festival v Zašové

4. 10. 2014 pořádala Místní akční skupina Rožnovsko v rámci 10. Ročníku Zašovských slavností gastronomický festival LOVE FOOD. Cílem tohoto gastronomického festivalu bylo návštěvníkům ukázat umění těch nejlepších restaurátérů z okolí a představit regionální produkty a potraviny oceněné značkou Pravé Valašské.

LOVE FOOD Festival se odehrával před Kulturním domem v Zašové na nově zrekonstruované návsi, která byla v rámci akce slavnostně otevřena. Během dne se na LOVE FOOD Festivalu Zašová vystřídalo kolem 3.000 návštěvníků, kteří mohli ochutnat degustační menu 5 restaurací. Dále mohli návštěvníci ochutnat nebo navštívit přes 15 stánků s regionálními produkty. Většina vystavovatelů byla nositeli regionální značky Pravé Valašské, například Pekárna Anežka, Anna Smýkalová s tkanými výrobky, paní Kašparová předvedla výrobu lidových krojů nebo dřevěné hračky Kami, které nezaujaly pouze dětské návštěvníky. Z dalších produktů bylo možné ochutnat či zakoupit aróniové sirupy, pravé valašské trdelníky, Královskou čokoládu, chilli nebo kravské a kozí produkty. Kolorit stánku s kozími produkty dodala malá kůzleta v ohrádce. Ochutnávky krajových specialit zajišťovaly partnerské Místní akční skupiny Královská stezka, Oslavka a britská MAS North Pennine Dales Leader. Na jejich stáncích bylo možné ochutnat např. britskou snídani a britské speciality, sýry nebo uzené bio produkty z Vysočiny.

LOVE FOOD Festival byl slavnostně zahájen v deset hodin sabráží, kterou provedl Vícemistr ČR a SR v sabráži Petr Sláma, a ochutnávky od jednotlivých restaurátérů. Návštěvníci gastronomického festivalu tak mohli zdarma ochutnat například dýňovou polévku, pohankový tatarák, domácí játrovou paštiku, šneka nebo žabí stehýnka. V poledne proběhla první kuchařská show, kterou předvedl pan Eichner zastupující Starou gardu z Asociace kuchařů a cukrářů ČR. Na pódiu divákům prozradil přípravu jejich vynikajícího pohankového tataráku. K obědu si návštěvníci mohli pochutnat na neodolatelných menu jednotlivých restaurací. Hotel Duo připravil pohankové rizoto s houbami a grilovaný bůček se švestkovou omáčkou. Přípravu pohankového rizota divákům předvedli kuchaři Hotelu Duo na pódiu. Mezitím se na dalším grilu Zebra bar-restaurant připravovala pečená žebírka a Qualivo burger. Opodál Hotel Abácie podával jelení ragú na červeném víně s pohankovým rizotem. Restaurace u Zvonu a grill bar restaurant lákal návštěvníky na tygří krevety s balsamicovým glazé nebo na hovězí glazírované hrudí s bavorským knedlíčkem. Restaurace Passage přichystala pro gurmány šneky na různé způsoby, žabí stehýnka, tataráky z bizona a anguse nebo domácí sýry. Na poslední kuchařskou show nastoupili zástupci Řeznictví a uzenářství Machač a na pódiu předvedli a okomentovali porcování prasete. Na jejich stánku bylo možné ochutnat zabijačkové speciality a pečené selátko, které se po celý den rožnilo a svou vůní nalákalo nejednoho návštěvníka.

Ke grilovaným specialitám se nehodilo nic jiného než pivní speciály z Rožnovského pivovaru. Naopak k francouzským specialitám se hodila lahodná vína, která podávala francouzská restaurace Passage. Ke kávě či čaji si návštěvníci mohli pochutnat například na mrkvovém nebo nugátovém dortu, dýňovém nebo borůvkovém koláči a bramborových šiškách s mákem.

Ve večerních hodinách předvedl jeden z dvojice barmanů Barmani Zlín Jakub Orel svou barmanskou show, do které zatáhl i diváky, kteří mu pomáhali míchat a následně vypít připravené nápoje.

Po celou dobu LOVE FOOD Festivalu měli ti nejmenší k dispozici velikou trampolínu, skákací hrad nebo malování barvičkami na obličej. K dobrému jídlu a pití byl také připraven bohatý kulturní a hudební program. Na pódiu se tak vystřídaly například kapela Fleret, Reflexy, zpěvačka Kristína nebo zpěvák Petr Kolář.

