

Legyen vége az egysíkú unalmas ételeknek és az egysíkú unalmas éttermeknek! A magyar konyha akkor lesz világhírű, ha a hagyományai mellett mindennap megújul és minőséget produkál. E két gondolat jegyében adták át idén is a IV. Hagyomány és Evolúció szakácsverseny díjait Magyarország legjobb gasztronómusainak.



A konyha éppúgy fejlődik, mint az élet maga. Ételek jelennek meg és tűnnek el, ahogyan a kor halad előre. Ahogy Molnár B. Tamás, a Magyar Gasztronómiai Egyesület egyik életrehívója elmondta, a gulyáskommunizmus idején Magyarország szinte kimaradt a világon végigsöprő gasztronómiai forradalomból. Nálunk eluralkodott a szürkeség és az igénytelenség. Sokáig a rendszerváltás után sem volt ez másképp. Jellemző, hogy a nemzetközi étteremkalauzokban

nem találtunk magyar éttermet Európa legjobb 1500 vendéglátóhelye között.

Hogy ez megváltozzon és a nemzetközi gasztronómiai revolutio-ból legalább evolúció legyen a tényérokön, komoly munkát végzett az egyesület.

Ennek egyik fontos eleme az immár negyedik alkalommal meghirdetett, OTP Klub által támogatott Hagyomány és Evolúció szakácsverseny, melynek döntőjében 13 szakács szerepelt. A mai díjátadó ünnepségen természetesen a hazai szakácsvilág és gasztronómia színe-java megjelent és a díjazottak saját különleges receptjeikkel kínálták meg a nagyszámú vendégsereget.

A döntőben pontyot és jércét kellett készíteni a versenyzőknek és a szakmai zsűri mindkét esetben Horváth Szilvesztert, a győri La Maréda főszakácsát találta a legjobbnak. A díjakat a győztesnek és a helyezetteknek Nagy Zoltán Péter az OTP Bank Nyrt. marketing igazgatója adta át. A legjobbak nagy összegű ösztöndíjakat kaptak, amelyet továbbképzésre fordíthatnak. Horváth Szilveszter az 1 millió forint mellé a nemrég megjelent Modernist Cuisine című ötkötetes gasztronómiai alaplűvet is hazaviheti, természetesen csak az után, ha mindenki megkóstolta különleges ízeit.

Külön köszöntötték Széll Tamást - két korábbi Hagyomány és Evolúció verseny győztesét -, aki a verseny harminc éves történetében első magyarként bekerült a világ legrangosabb szakácsversenye, a Bocuse d'Or Lyoni világdöntőjébe.

A rendezvényen mutatták be az első hazai Gault&Millau étteremkalauzt, melyben az anonim bírálók 328 hazai éttermet teszteltek, valamint 107 borászatot és 407 szállodát értékelték. Ilyen alapos helyzetkép még soha nem készült a hazai vendéglátásról. A GM tesztelői szerint az ország két legjobb étterme a budapesti Costes és az Onyx.