



**Időpont:** június 29.

**Helyszín:** Pákozdi, Hősök tere 9.

Immáron fél évtizede rendezik meg a Pákozdi Gasztro-Fesztet. Az öko-szemlélet garancia arra, hogy a június 29-i, egész napos rendezvényen a résztvevők ételből, italból, programokból az eredetit, a természeteset: a valódit kapják.

A poharakba kerülő bor a 450 millió éves hegy lankáin termett gyümölcsből érlelődött, a halat pedig adja a tó. Itt nem lesz "mikrózás", gyorsmelegítés, tubusból nyomott ízesítő szószok, se slime-gyúrogatás, se playback. Street food helyett "treatfood", azaz csemege, ritka élvezet jut a látogatóknak - mindenből. A fesztivál nyitányaként szolgáló két kategóriában (vöröshús és hal) megrendezendő főző-verseny, illetve a napot záró Sipos F Tamás koncert között a szervezők kézműves harapnivalókat és bort kínálnak, a színpadon autentikus zenei és táncprodukciókat, a gyerekeknek pedig népi játékokat.

A kézműves fogalom itt azonban már nem csupán a minőség iránti nosztalgia húrjait igyekszik megpendíteni, hanem a Magyar élelmiszer könyvben megjelent, szigorú szabályozás alapján előállított ételeket, italokat jelöl. A pákozdi rendezvény vendégei, a kirakodóvásár látogatói tehát biztosak lehetnek abban, hogy a tányérjukra kerülő falatok, a melléjük kortyolt italok, a desszertként fogyasztott lekvárok konzisztenciájukban, összetételükben és érzékszervi hatásaikban vagy tökéletesen egybevágnak a valódi élelmiszerekről alkotott elképzeléseikkel (ha még van), vagy éppen a kóstolásuk tapasztalatai alakítanak ki új igényeket - ízvilágok, vágyak számára nyitva kapukat.

A húsok pl. a hagyományos receptúrák alapján, a megadott érlelési idők szerint, valódi füstöléssel és kézi feldolgozással készülnek. A fűszerpaprika csak természetesen szárított és kézzel szedett, a lekvár 60 százalékban valódi gyümölcs alapanyagú, a sajt bio tejből van, a pálinka meg csak kisüsti lehet. Idén a helyi mesterek mellett a határon túli történelmi borvidékek pincészeitől elhozza remekeit a Maurer Borászat a Szerémségből, a Rozsmán Borászat Muravidékről, a Heit Borászat Erdélyből és az érmelléki Mados Borászat.

És valódi lesz a zene is! Sipos F. Tamást ugyanis a természetes hangzásokat kedvelő PartYssimo zenekar tagjai kísérik. Az ötödik Pákozdi Gasztro-Fesztben gyönyörű természeti környezetben ad egymásnak találkozót az étel, a bor és a jókedv.

Program:

10.00 A rendezvény és a Halfőző Nap megnyitója

12.00-18.00 Kulturális hagyományörző programok, kézműves kirakodóvásár és a határon túli magyar borvidékek bemutatkozása.

15.00 Csörömpölő Zenekar gyermekeknek

18.00 Kákics Együttes

20.00- 23.00 PartYssimo Zenekar

Sztárvendég: Sipos F. Tamás

Gyermekprogramok:

Játszóház, kézműves foglalkozások, lufibohóc és egyéb meglepetések, kézműves kirakodóvásár

A Velencei-hegység oldalában fekvő település természeti látnivalókban igen gazdag. A kirándulók felkereshetik a Magyarországon egyedülálló földfelszíni alakzatokat a Pákozdi-ingókövek természetvédelmi területen, a felfedezhetik a barlangokat, bejárhatják a nagyszerű kilátást nyújtó turistautakat, barangolhatnak, futhatnak az eleven élővilágú tórészen.

A ponty, harcsa, a csuka, a süllő és a bodorka mellett – hogy csak a legnépszerűbb fajtákat említsük a „Velencei-tó Badacsonya” másik kincse a bor. Az ország legöregebb hegységének gránitos lejtőin különleges ásványi anyagok táplálják a szőlőt úgy, hogy a szemek éjjel is érnek, hiszen a talaj a nappal magába szívott hőt ilyenkor sugározza vissza. A kiváló honos fajták (a zöld veltelini, rajnai rizling, olaszrizling, chardonnay) termesztésére egyre több pákozdi borászati vállalkozás épül. A település és környéke izgalmas ízekkel kecsegtető borutakkal övezett.