



Véget ért a XII. Bioétel és Borfesztivált Hajdúszoboszlón. Az időjárás alaposan próbára tette a közönséget és a fellépőket egyaránt, a szervezők azonban eltökéltek voltak és így végül, a fesztivál végére a napsütés győzedelmeskedett a felhők fölött! Az esős időjárás ellenére, több ezer ember volt kíváncsi a Bio alapanyagból készült ételekre, italokra, no és persze a színpadon történetekre.

A főzés mellett, kísérő programként, kulturális eseményekből is bőven lehetett válogatni, hisz a három napon, több mint 40 csoport és előadó lépett fel. Volt itt a népzene-től a kemény rock-ig, a fúvósoktól musicalig minden. Ahogy már beszámoltunk róla, a fesztivál első napján, a Szent István parkba hintóval érkezett városunk polgármestere Dr. Sóvágó László, Zsolnay Gábor mesterszakács, a rendezvény szakmai házigazdája, Domján Zsuzsanna borkirálynő, a Földművelésügyi Minisztérium Érdekvédelemért Felelős Helyettes Államtitkárságának titkárságvezetője és a házigazda Máté Lajos, aki egyben a rendezvény fő szervezője és a Turisztikai Bizottság elnöke.

Az első nap sztárvendége a Balkán Fanatik volt, élőkoncertjük alatt tombolt a közönség. A szombati napon egymást követték a színpadon a jobbnál jobb produkciók. Este az igényes zenét kedvelőknek a Peet Project játszott. A remek zenei csemege után Tóth Gabi következett, kinek élő koncertje alatt, a zuhogó esőben, végig a helyén maradt a közönség, sőt többször visszatapsolták.

A fesztivál adott otthont, annak a rangos eseménynek is, melyen az Európai Kulturális Fórum, szlovákiai nagykövete, egy aranykereszt kitüntetést adott át, Pammer Istvánnak, aki jelenleg, az Európai Borlovagrend Magyarországi Konzulátusának elnöke. Eddig, ezt a kitüntetést a világon egyedül, Taiwan nagykövete kapta meg, és most a magyar konzulátus elnöke.

A fesztiválon, több mint 20 borászat, közel 50 féle borral jelentkezett a megmérettetésre, az ételek sorában pedig, 8 étterem, közel 100 étele vetélkedett. A szakmai zsűri, Zsolnay Gábor mesterszakács vezetésével úgy döntött, hogy 2014-ben a fesztivál étele, a „Lágostésztában sült mangalicaszűz, paprikával”, melyet Hungarospa Thermál Hotel szakácsai készítettek el, Ványi Zoltán konyhafőnök vezetésével. Volt még egy különdíj, ami a biomegfelelőséget igazolta, ebben az évben ezt a díjat a HUNGAROSPA vitte el. Második helyen a Sétány Kávézó és Palacsintázó, harmadikon a Hortobágyi Természetvédelmi és Génmegőrző Nonprofit kft. végzett

Az alábbi táblázatban megnézhetik kik lettek a dobogósok nagy bio vetélkedőn, melyet Zsolnay Gábor mellett szigorú zsűri bírált. Az ország egyetlen bio shefje, Varga István és Dr. Seres Zoltán ellenőr a BIO KONTROLL részéről.



A fesztivál étele:

1. Lángostésztában sült mangalicaszűz, paprikával.
Hotel Hungarospa- Ványi Zoltán konyhafőnök vezetésével.

2. Barátság Hotel: Szarvaskolbász

3. Hortobágyi Nonprofit Kft: Szürkemarkarha lábszár pörkölt

A fesztivál standja közönség szavazat alapján a Lorena étterem és panzió

A fesztivál bora több kategóriában:

Fehér

1. Szilágyi Borászat: Sárgamuskotály – Hárslevelű

Rosé

1. Dimenzió Borászat: Bűbáj Rosé

Vörös:

1. Gajdos Borászat: Bikavér

Desszert:

1. Kiss István – Sárgamuskotály Aszú 2005



Írta: Buzási László

2014. szeptember 14. vasárnap, 22:44



BIO BULI SZOBOSZLÓN

Írta: Buzási László

2014. szeptember 14. vasárnap, 22:44



Írta: Buzási László

2014. szeptember 14. vasárnap, 22:44





www.szoboszloihierek.hu Minden jog fenntartva