Tisková zpráva, 26. 4. 2023

**Brambory budou mít vlastní kongres. Pěstitelé, obchodníci i gastronomové na něm zkusí najít recept na to, jak z této tradiční plodiny znovu udělat hvězdu českých polí i talířů**

**Produkce tradičních českých plodin neustále klesá. Výjimkou není ani tak pro Čechy samozřejmá součást jídelníčku, jako jsou brambory. Za posledních dvacet let se snížilo množství zemědělských ploch, na kterých se pěstují, zhruba o čtvrtinu. Tím, jak nepříznivý trend změnit, zachovat významnou roli brambor na českých polích a podpořit jejich důstojnou pozici na talířích spotřebitelů, se bude letos zabývat speciální kongres nazvaný *Česká brambora v gastronomii*. Uskuteční se 4. května 2023 v pražském O2 Universu a bude součástí unikátního třídenního festivalu Makro Czech Gastro Fest. Kromě ministra zemědělství Zdeňka Nekuly, který udělil akci svou záštitu, se ho zúčastní zástupci pěstitelů, obchodníků i gastronomů. Pro účast na festivalu je potřeba kontaktovat organizátory akce.**

*„Brambory mají své místo v české kultuře jídla a zaslouží si ho udržet. Aby toho ale bylo možné dosáhnout, je potřeba o bramborách hovořit napříč sektory. Od producentů přes distributory a obchodníky až po provozovatele restaurací i jídelen či koncové spotřebitele. Cílem kongresu je ukázat bramboru jako tradiční českou, zdravou, výhodnou a v neposlední řadě chutnou surovinu, která má své místo v tuzemské kultuře stravování,“* říká **místopředseda Českého bramborářského svazu Vlastimil Rasocha**.

Akce představí brambory z mnoha různých úhlů pohledu a na různá témata budou hovořit odborníci na slovo vzatí. Například profesorka **Jana Dostálová** ukáže, že brambory jsou ve skutečnosti mnohem zdravější, než si většina lidí myslí. **Vlastimil Rasocha** představí odrůdy vhodné pro gastronomii. A nebude chybět ani pohled do historie na význam brambor na českém území v podání historika **Martina France**.

*„Pro naše zákazníky z řad restaurací, jídelen, hotelů a dalších gastronomických provozoven představují brambory základní surovinu a nedílnou součást jejich podnikání. Kromě tradičních neloupaných brambor se stále oblíbenějšími stávají různé formy předem zpracovaných brambor, jako jsou například balené loupané vcelku nebo ty předkrájené ve formě hranolek. Navíc jsme se našich gastronomických zákazníků přímo na brambory zeptali. Zajímali jsme se třeba o to, jaké pokrmy z brambor nejčastěji připravují, zda se při nákupu zajímají o odrůdu či původ brambor. Z unikátního průzkumu vzešla pozoruhodná zjištění, která budeme prezentovat přímo na kongresu,“* popisuje **Jan Jindra, vedoucí nákupu čerstvých potravin makro ČR**.

Cílem kongresu *Česká brambora v gastronomii* bude především zatraktivnění této tradiční plodiny v očích restauratérů a učinit z ní hrdinu dne. I přesto, že většina restauratérů vnímá bramboru jako nedílnou součást svého podnikání, nepovažují ji za hvězdu. Je to pro ně především chutná příloha nebo přísada do polévek. Cílem kongresu bude ukázat, že klidně i celé menu může mít základ v bramborách – nebude vůbec nudné, a navíc ještě velmi ekonomicky výhodné.

Důležitou součástí konference bude také sdílení zkušeností mezi účastníky. Diskutovat budou mezi sebou zástupci jednotlivých gastronomických sektorů z řad moderních bister, institucí, hotelů a v neposlední řadě také restaurací. Avšak kongres nezůstane jen na území České republiky či Evropy. Výkonný ředitel společnosti Potatoes USA **Blair Richardson** například přiblíží, jak v USA přistupují k podpoře více než 2 000 farmářských rodin, které pěstují brambory. Tuzemské zkušenosti s vracením tradičních lokálních plodin na výsluní pak okomentují zástupci Iniciativy ČESKÉ POLE. Ta usiluje o to, aby plodiny jako brambory, křen či česnek měly nadále svoje místo nejen v jídelníčku Čechů, ale také v rámci domácí zemědělské produkce.

**Pro více informací kontaktujte:**

**Pavla Pokorná**

FleishmanHillard  
tel.: +420 777 228 276

e-mail: [pokorna@fleishman.com](mailto:pokorna@fleishman.com)

[www.ceskepole.cz](http://www.ceskepole.cz)