Tisková zpráva, 5. 5. 2023

**Kongres *Česká brambora v gastronomii* zasvětil celý den této neobyčejné plodině**

**Brambory jsou nedílnou součástí našich jídelníčků. Avšak za posledních dvacet let se snížilo množství zemědělských ploch, na kterých se v České republice pěstují, zhruba o čtvrtinu. A to i přesto, že 78 % Čechů vnímá tuzemské brambory jako lepší než ty ze zahraničí\*. Jak tento nepříznivý trend změnit a z brambor znovu udělat hrdinu našich talířů? Na to se ve čtvrtek 4. 5. snažili najít odpověď odborníci hned z několika sektorů – od pěstitelů, přes obchodníky až po gastronomy. Na unikátním kongresu *Česká brambora v gastronomii*, který byl součástí třídenního festivalu MAKRO CZECH GASTRO FEST, se toho však hosté měli příležitost dozvědět mnohem více!**

*„Dnes se nám povedlo něco neuvěřitelného. Na jeden den jsme pod jednu střechu dostali odborníky a specialisty ze všech koutů České republiky, aby společně hovořili o důležitosti na první pohled tak obyčejné plodiny – brambory. My v****makro*** *jsme přesvědčeni o tom, že si brambory zaslouží udržet své čestné místo v české kultuře jídla. A stojí za to o nich hovořit napříč sektory, aby si zachovaly významnou a důstojnou roli v české gastronomii,“* popisuje **vedoucí komunikace makro ČR Martin Čivrný.**

V úvodu nabitého programu vystoupil mimo jiné také **ministr zemědělství Zdeněk Nekula**, který udělil akci svou záštitu. *„Erteple, kobzole, zemáky či brambory. Je jedno, jak se jim říká, že mají odlišné pojmenování, důležité je, že jsou všude stejně oblíbené a nemohou chybět v žádné kuchyni. Považuji za důležité, aby si spotřebitelé vybírali brambory z naší domácí produkce. Proto vítám každou iniciativu na podporu jejich pěstování. Věřím, že může být příkladem dobré praxe, jak propojovat segmenty pěstování, obchodu, gastronomie a koncové spotřeby. Doufám, že dnešní kongres přispěje také k většímu zájmu o české brambory a o potraviny z nich,“* uvádí ministr zemědělství **Zdeněk Nekula**.

Cílem kongresu bylo ukázat bramboru jako tradiční českou, zdravou, výhodnou a v neposlední řadě chutnou surovinu, která má své místo v tuzemské kultuře stravování. Proto se organizátor akce, velkoobchod **makro ČR,** zeptal na brambory přímo těch, kterých se to týká – svých zákazníků z řad restaurací, jídelen, hotelů a dalších gastronomických provozoven\*\*. Pro polovinu z dotázaných brambory znamenají především chutnou přílohu, avšak celých 91 % si neumí bez této suroviny své podnikání představit. *„V průzkumu jsme zjistili, že restauratéři především kupují původem české brambory, nezajímají se ale moc o odrůdu nebo varný typ. Na prvním místě je u nich kvalita a až druhořadá je cena. I tato zjištění pro nás byla určitým ujištěním toho, že české brambory mají místo v místních restauracích a poptávka po nich je vysoká. Budeme se proto maximálně snažit našim zákazníkům vyhovět,“* říká **Martin Čivrný**.

Akce představila brambory z mnoha různých úhlů pohledu a na různá témata hovořili odborníci na slovo vzatí. Například profesorka **Jana Dostálová** ukázala, že brambory jsou ve skutečnosti mnohem zdravější, než si většina lidí myslí. **Vlastimil Rasocha** představil odrůdy vhodné pro gastronomii. „*Pro mě bylo překvapení, kolik lidí přišlo a brambora je zajímá. Je to evidentně surovina, která vzbuzuje emoce a jak dnes říkal kolega Richardson z USA – tato plodina je sexy a měli bychom přejít z toho, že můžeme jíst bramboru na měli bychom jíst bramboru,“* doplňuje Rasocha*.* A nechyběl ani pohled do historie na význam brambor na českém území v podání historika **Martina France**. Zkušenosti s bramborami mezi sebou také sdíleli zástupci různých gastronomických zařízení v ojedinělé panelové diskusi. Na pódium se sešli představitelé moderní restaurace, hotelu, bistra i institucionálního stravování.

Kongres *Česká brambora v gastronomii* byl organizován jako jedna z dalších aktivit 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.

\* Průzkum realizovaný v březnu 2023 velkoobchodem **makro ČR** na vzorku 210 zákazníků tohoto velkoobchodu.

\*\* Průzkum realizovaný v březnu 2023 velkoobchodem **makro ČR** na vzorku 102 gastronomických zákazníků tohoto velkoobchodu.

**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)