**Istorinė diena Lietuvos gastronomijai: pirmą kartą šalyje – prestižinis „Bocuse d'Or“ konkursas**

Lietuvos gastronomijos scena ruošiasi istoriniam įvykiui – gegužės 28 d. Vilniuje, „Dūmų fabrike“ pirmą kartą įvyks nacionalinis „Bocuse d'Or“ konkursas, vieno elitiškiausių kulinarinių renginių pasaulyje atrankinis etapas. Tą pačią dieną taip pat bus paskelbti atnaujinti prestižinio „Michelin Guide“ restoranų įvertinimai, o abu šie įvykiai Lietuvos vardą dar ryškiau įrašys pasauliniame gastronomijos žemėlapyje.

**Ilgas kelias į gastronomijos olimpą**

„Mintis atvesti „Bocuse d'Or“ organizaciją į Lietuvą ore sklandė seniai, tačiau tokioms idėjoms tapti realybe reikia įdėti labai daug darbo. Viename vakarėlyje dar 2015 m. garsiai pasakiau, kad būtų labai smagu, jei ši organizacija pradėtų veikti mūsų šalyje. Tuo metu sulaukiau nuomonių, kad tai neįmanoma, kad dar nesame pasiruošę, bet štai jau bus dveji metai, kai Lietuva prisijungė prie „Bocuse d'Or“ šeimos“, – pasakoja Darius Katinas, „Bocuse d'Or Lithuania“ prezidentas.

Pasak jo, šis žingsnis žymi reikšmingą pripažinimą Lietuvos kulinarijos scenai, nes „Bocuse d'Or“ organizacija kruopščiai renkasi šalis, kuriose veikia.

„Ši organizacija, kurios pagrindinė būstinė įsikūrusi pasaulinėje gastronomijos sostinėje Lione, neina į kitas rinkas, neįsivertinusi įvairių aplinkybių. Tai nėra komercinė organizacija, tačiau pats „Bocuse d'Or“ yra pagal vertę brangiausias gastronominis prekės ženklas pasaulyje. Jie analizuoja kiekvieną rinką – kiek ji turi potencialo, kiek jos virtuvės šefai yra nusiteikę augti kaip profesionalai ir kaip asmenybės. Taip pat svarbu, kad toje šalyje šefo profesija būtų laikoma prestižine“, – teigia D. Katinas.

**Geriausių virtuvės šefų ringas**

„Bocuse d'Or“ konkursas, dažnai vadinamas gastronomijos olimpinėmis žaidynėmis, buvo įkurtas 1987 m. legendinio prancūzų šefo Paulo Bocuse'o. Pagrindinis finalas vyksta kas dvejus metus Lione, Prancūzijoje, o nacionaliniai ir žemyniniai atrankos etapai organizuojami visame pasaulyje.

„Tai yra prestižiškiausias konkursas pasaulyje. Jį sugalvojusio šefo P. Bocuse'o pagrindinė mintis buvo, kad šis renginys turi vienyti šefų bendruomenę, padėti jai dalytis patirtimi, burti bendraminčius ir skatinti sveiką konkurenciją“, – aiškina D. Katinas.

Jis pažymi, kad šis konkursas išsiskiria tuo, kad yra komandinis, o dalyviams tenka sudėtingos užduotys. Tai būna šaltas užkandis, dažniausiai gaminamas iš žuvies ar jūros gėrybių, taip pat – mėsos patiekalas, kurį reikia patiekti ant padėklo ir komisijos akivaizdoje supjaustyti lygiomis porcijomis. Šiame konkurse svarbiausia technika, profesionalumas, skonių išraiška ir senųjų Prancūzijos virtuvės tradicijų panaudojimas.

**Nacionalinio konkurso iššūkiai**

Gegužės 28 d. Vilniuje vyksiančiame nacionaliniame konkurse dalyviai susidurs su tikru iššūkiu – jie turės paruošti patiekalus iš konkrečių, organizatorių nurodytų ingredientų.

„Dalyviai turės panaudoti tokius privalomus ingredientus kaip ridikėliai, žalieji smidrai ir topinambai, briedžiukai. Karštam patiekalui – jaučio širdis ir veršienos nugarinė. Šaltam – Trakuose augintas upėtakis. Slaptasis ingredientas, kurį šefai sužino likus mėnesiui iki konkurso ir turi kūrybiškai panaudoti – „Sakiškių“ bravoro tamsusis alus su džiovintomis slyvomis“, – atskleidžia D. Katinas.

Nacionalinio konkurso nugalėtojams atsivers kelias į tarptautinę kulinarijos sceną, kadangi jie gaus galimybę reprezentuoti Lietuvą europiniuose ir pasauliniuose konkursuose.

**Lietuvos pripažinimas pasaulyje**

„Tiek Lietuvos patekimas į prestižinį „Michelin“ gidą, tiek pirmą kartą organizuojamas nacionalinis „Bocuse d'Or“ konkursas ženklina svarbius pasiekimus, įtvirtinančius mūsų valstybės poziciją tarptautinėje gastronomijos arenoje. Šie laimėjimai ne tik pritraukia keliautojus, besidominčius maisto kultūra, bet ir skatina visą Lietuvos kulinarinę sceną kilti į aukštesnį lygį. Tai ne vien mūsų virėjų ir restoranų įvertinimas, bet ir paskatinimas nesustoti, toliau kurti išskirtinius gastronominius potyrius, garsinančius Lietuvą pasauliniu mastu. O tai ypač svarbu dabar, kai kulinarinis turizmas tampa viena sparčiausiai augančių turizmo šakų visame pasaulyje – vis daugiau žmonių keliauja būtent tam, kad paragautų autentiškų patiekalų ir patirtų vietinę maisto kultūrą“, – pabrėžia nacionalinės turizmo skatinimo agentūros VšĮ „Keliauk Lietuvoje“ vadovė Olga Gončarova.

D. Katinas taip pat sako, kad Lietuvos įtraukimas į „Bocuse d'Or“ žemėlapį turi tiesioginę įtaką gastronominio turizmo plėtrai.

„Tai žymi mūsų šalies pripažinimą pasauliniame kontekste kaip gastronomijos valstybės. Augantis gastronominis turizmas – yra viena ryškiausių šiandienos tendencijų, todėl Lietuvos vardo atsiradimas šalia „Bocuse d'Or“ prekės ženklo yra labai svarbus, nes iš karto sukelia pasitikėjimą valstybe. Gastronomija besidomintiems turistams reikia gerų restoranų, viešbučių ir kultūrinių pramogų. Paprastai tai yra turtingi žmonės, išleidžiantys daug pinigų, tačiau nebūtinai jie ieškos tik pačių prabangiausių restoranų ir aukštosios virtuvės. Gal jie nueis į turgų ir nusipirks lietuviško skilandžio. Tačiau čia jie atvyks būtent dėl to, kad Lietuva yra „Bocuse d'Or“ organizacijos narė, nes tai reiškia, kad šalyje galima tikėtis kulinarinių patirčių“, – aiškina „Bocuse d‘Or Lietuva“ prezidentas.

Nors Lietuva dar tik pradeda savo kelią „Bocuse d'Or“ konkursuose, D. Katinas į ateitį žvelgia optimistiškai: „Nacionalinio „Bocuse d'Or“ konkurso nugalėtojai ateinančiais metais dalyvaus europiniame konkurse. Tokiu būdu Lietuva ir jos virtuvė taps dar labiau matoma, apie ją bus kalbama vis daugiau, o tai irgi padės pritraukti daugiau turistų. Nesvarbu, ar tu tame konkurse būsi pirmas ar dvidešimt ketvirtas, jau pats dalyvavimas reiškia, kad šalis turi gastronomines tradicijas, kurios yra įdomios.“