



UZAVRELI PILIĆNJAK u MUZEJU SUVREMENE UMJETNOSTI

Priredio ŽELJKO SUHADOLNIK • Snimio MARKO ČOLIĆ

Google prevoditelj / translator: http://translate.google.com/translate_t

VINO i KULTURA - OVAJ PUT BEZ NAZNAKA KULTURE OSIM U NAZIVU USTANOVE KOJA JE POSLUŽILA KAO POZORNICA, GUŽVOVITO i, IAKO NIJE UOPĆE BILO ZAMIŠLJENO KAO OKTOBERFEST, VIŠE VAŠARSKI, LOGISTIKA NESPREMNA ZA TAKAV DOGAĐAJ NA VISOKOJ RAZINI i ZA VEĆI POSJET



Pogled na izlagački prostor u Muzeju suvremene umjetnosti, odmah nakon otvorenja festivala u petak prije podne, dok još nije bilo gužve i dok je još za degustaciju i razgovor posjetitelja i proizvođača atmosfera bila idealna. Ako je već događanje organizirano u hramu umjetnosti, zar se zidovi nisu mogli nečime ukrasiti, a ne da budu, neprimjereno, goli-golcati?

Kad se nešto poduzima i u najboljoj namjeri, moguće je, dakako, pogriješiti, pa ne ostvariti željeni i zaokruženo (ponuđač i potrošač) očekivani rezultat.

VESELJE DOBITNIKA!

Prijatelji i partneri na istarskome posjedu Meneghetti - zagrebački odvjetnik **Miroslav Plišo** te **Goran Hanžek**, znan već dugo iz krugova vina ali i iz turizma te koji je u savez ušao sa svojih nešto više od pet hektara vinograda, burno su, na Stanciji u Balama, proslavili izbor vina Meneghetti 2006 crveno za najbolju kapljicu na Zagreb Wine & Gourmet Festivalu 2011, a u izboru posjetitelja-vlasnika kartice American Express. Ali, nije na tome i stalo, naime promptno su reagirali i ubrzo poslije festivala u Zagrebu su u suradnji s nekoliko uglednijih ugostiteljskih objekata organizirali Dane Meneghetti, na kojima se gostima nudilo i posebno preporučivalo upravo ovo njihovo nagrađeno vino. Bravo! To svakako treba pohvaliti, naime nije cilj osvojiti medalju ili nagradu nego je to tek želja, a cilj je, dakako, preko te nagrade (dobro) plasirati proizvod.

Prisjetimo se: Plišo je preuzeo posjed Meneghetti 2001. i tada, u suradnji sa stručnjacima i ne



Posjetitelji festivala vlasnici American Express kartice biraju najbolje vino priredbe a American Express proizvođača nagrađuje karticom i s 15.000 kuna. Dobitnik je ove godine odvjetnik Miroslav Plišo, vlasnik Stancije Meneghetti iz Istre (na slici s partnerom Goranom Hanžekom), za vino Meneghetti crveno 2006, a veselje kad je čuo za ishod izbora, sa spomenutim vinom pokazuje Damir Bosak, podrumar u Meneghettiju

izaći je od Pinota crnoga oko 85 posto te od 15 posto chardonnaya. Sa Stancije Meneghetti dolazi i odlično maslinovo ulje. ■

propuštajući stvar slučaju, krenuo s projektiranjem novih vinograda, na dvjema lokacijama, jedna je na samoj stanciji Meneghetti i na crvenici, tu su posađene crne sorte Cabernet sauvignon, Merlot i Cabernet franc, a druga je kod Buja, na bijeloj zemlji, tu su stavljeni Malvazija istarska, Chardonay, Pinot sivi, Pinot bijeli i Muškati bijeli. Hanžek mu se kao partner pridružio lani. Zasad Meneghetti u rodu ima 10 hektara, a u pripremi za sadnju je još desetak ha. Aktualni podrum je površine 1000 četvornih metara, no u tijeku je njegovo proširenje, za još toliko. O vinogradima u strukovnome smislu brinu znani ekspert iz Furlanije **Marco Simonit**, koji surađuje s velikim imenima poput **Gravnera, Doriga** itd. te njegov kompanjon **Sirch**, a proizvodnju vina nadgleda **Walter Filiputti** iz Furlanije, on je bio proizvođač vina a sada se bavi edukacijom o vinu. Posjed Meneghetti izlazi uskoro s vinima od dvije mješavine bijelih sorata, jedna je od Malvazije istarske, Chardonnaya, Pinota bijeloga i u kategoriji svježih vina te cijenom nešto pristupačnija, a druga je od Chardonnaya i Pinota bijeloga (Pinot sivi je odstranjen, i zamijenjen bijelime) kao odležano zrelo vino. I u segmentu crnoga vina bit će dvije kategorije, jedna svježija i jedna odležana, u tu ambiciozniju i predviđenu za duže odležavanje spomenutim crnim sortama pridruženo je malo Refoška, da vino dobije na izričaju domaćega teritorija. Muškati je, u dobrim godinama, predviđen dakako za desertno vino. Tu je još i pjenušac rađen klasičnom metodom, novi koji će



Možda će idućih godina nagradu za vino dobiti još jedan zagrebački odvjetnik, naime advokat **Mladen Vukmir**, na slici za degustacije i razgovora s **Chiarom Abbona** iz sjajne pijemontske kuće **Barola Marziano Abbona**, također se bavi vinom, nedavno je od ljubitelja prešao i u proizvođače i to u Slavoniji, kod Požege, a s vinarem iz **Beketža Zlatkom Lukačevićem** i s još nekoliko prijatelja lansirao je vinski robnu marku **Rudine**

U nemogućnosti da svoju ambiciozno zamišljenu eno-gastro priču, zbog, čuli smo, zauzetosti prostora programom iz osnovne djelatnosti ustanove što je događanju bila lanjski domaćin, održe u već iskušanome ambijentu, te u želji da ostanu na kolosijeku vezivanja plemenite kapljice i umjetnosti i da u tome smislu kao pozornicu za svoj dvodnevni gourmetski sadržaj vezan ponajviše uz **Bakhov nektar** odaberu ništa manje nego nedavno otvoreni zagrebački hram likovne umjetnosti, kao i u nedostatku ovećih reprezentativnih mjesta za takve programe u Zagrebu, organizatori četvrtog međunarodnog festivala **Zagreb Wine & Gourmet** odabirom **Muzeja suvremene umjetnosti** u glavnome gradu, unatoč tome što su okupili solidan broj izabranih izlagača i uglednih imena iz segmenta vina i kulinarike – novinare, predavače s visokocijenjenih ustanova, organizatore renomiranih vinskih ocjenjivanja, chefove - iz zemlje i svijeta, te unatoč tome što su, i s cijenom ulaznice od 150 kuna privukli mnogo publike, nisu ovaj

put polučili puni pogodak. Ocjena je to koju temeljim na osobnom iskustvu, ali i na reakcijama brojnih izlagača i posjetitelja. Od kojih je poslije na internetu bilo dosta prosvjednih reakcija. Činjenica je da nekoga koji za nešto plati ne zanimaju mogući problemi ponuđača nego to što dobije kad odvoji traženu cijenu, dakle izlagač koji plati koliko je platio za svoje mjesto i posjetitelj koji je platio 150 kuna za ulaznicu imali su puno pravo izvoljevati...

Izlagači na četvrtom Zagreb Wine & Gourmet Festivalu bili

su – opravdano - nezadovoljni prostorom u kojemu su se, strpani tijesno jedan do drugoga, osjećali kao u kakvom uzgajalištu pilića, i u kojemu je nedostajalo zraka. Mnogi od njih, posebice oni smješteni, upravo zbog takvog prostora, pored zida i podalje od prolaza, bili su nezadovoljni i pozicijom što su je dobili i do koje se posjetitelji, zbog silne gužve, i nije bilo lako probiti. Izlagači su, k tome, bili dosta nervozni i zato što baš i nisu imali nekih mogućnosti da u podnevnim satima pođu negdje ručati, naime Muzej, dakako, nije restoran, ima tek kafić, a u blizini muzejske zgrade u Novom Zagrebu i nema neke



Kuhari su u bijelome i s kuhačom nastupali u šatoru ispred ulaza u Muzej suvremene umjetnosti, a u civilnoj odjeći i s čašom u Muzeju. Christian Cabalier, chef Apetita, posjetio je, među ostalima, Josipa (Velimir) Koraka i Martinu (Vlado) Krauthaker, a Toni Šelendić, chef u Baltazaru, zajedno s Baltazarovim sommelijerom Krešom Šesničem, članove specifične grupe Vini veri (= iskrena vina) Valtera Mlečnika iz Slovenije, Stanka Radikona iz Italije i Giorgia i Vesnu Clai iz naše Istre. Vini veri (Mlečnik, Radikon, La Castellada, Dario Prinčić, Edi Kante, Benjamin Zidarich, Franco Terpin...) našli su uvoznika u Hrvatsku, to je poduzeće Natura Vino od Željka i Mladena Šogorića



Značajnim korakom prema naprijed nastupaju mlade snage, konkretno Milan (Ante) Grabovac iz Imotskoga, i rođak mu Mislav Maršić, koji upravo završava enologiju na fakultetu u Zagrebu i Grabovcima pomaže u podrumu. Grabovci, koji su osjetno poboljšali pjenušce, upravo su izašli s prvom berbom (2009) zinfandela, iz njihova vinograda blizu Trogira

restoranske ponude.

Prijedlog i organizatorima ovog festivala, ali i onoga krajem studenoga u zagrebačkom hotelu The Regent Esplanade (gdje, doduše, nije bilo problema s

TRAŽITE VRHUNSKU KVALITETU?

(proizvoda, usluga i cijene?)

NAŠLI STE JE!

GRO-PROM d.o.o.

CENTAR VRHUNSKIH VINA HRVATSKE

Brezovička 21

Tel.: 01/6545 418 • Fax: 01/6545 414

e-mail: info@gro-prom.hr

www.gro-prom.hr

MLADA I ZALJUBLJENA

VINARIJA CAPO

Oni su mladi i zaljubljeni. Ova kratka, ali jasna rečenica opisuje ih u potpunosti.

Zaljubljeni su u kraj u kojemu se njihova vinarija nalazi – u plavo nebo, poljsko cvijeće, svježi zrak, zemlju, ljude i miris domaće kuhinje. Kad smo pokušali uhvatiti bit ove prekrasne zemlje shvatili smo da se to ne može učiniti fotoaparatom ili kistom – pomoću njih može se opisati samo djelić ljepote, ali nažalost sve ostaje na tome. Ta ljepota može se dočarati jedino kroz vino. Samo kroz vino može se doživjeti boja, miris i okus ove regije, a što je još važnije, može se osjetiti trenutak savršenog sklada - kada izađeš van, raširiš ruke i duboko udahneš te osjetiš zemlju kroz sve pore svog tijela.

Svoju mladost ne smatraju nedostatkom, jer upravo im ona daje strast, hrabrost i entuzijazam. Unatoč mladosti, ne boje se zgrabiti ovo predivno okruženje i pretočiti ga u vino, vino koje savršeno predstavlja i odražava ljepotu ovog kraja.

Vinarija CAPO otvorila je svoja vrata 2009. godine. Vinarija i vinogradi s trsovima starima oko 15 godina smješteni su u malenom, živopisnom selu Fernetiči, odmah pored Brtonigle (Verteneglio), u regiji koja oduzima dah svojom ljepotom, blagom klimom i bogatom vegetacijom. Točka koje ne smijete zaobići u Brtonigli je San Rocco, jedan od najboljih butiknih hotela i restorana u Hrvatskoj. Inspiracija su i piktoreskna mjesta poput Grožnjana (Grisignana), grada umjetnika, i Motovuna (Montona), domaćina značajnog filmskog festivala te rodnog grada Marija Andrettija, poznatog vozača automobilističkih utrka. Motovunska šuma, smještena u dolini rijeke Mirne, na glasu je po crnom i bijelom tartufu u kojima možete uživati u gotovo svakom istarskom restoranu. Ukoliko više volite more ili ste pak za partiju golfa, Umag i Savudrija udaljeni su od vinarije samo 15 minuta automobilom, tako da ima ponešto za svačiji ukus.

Na tržištu su trenutno svježija bijela vina CAPO - malvazija istarska, chardonnay, sivi pinot, žuti muškat žuti i sauvignon. Vina iz

berbe 2009. karakteristična su po svojoj snažnoj strukturi i visokoj potentnosti te se odlično sljubljuju s hranom. Krajem ove godine očekujemo da će za tržište biti spremna i prva serija bijelih vina njegovanih u drvenoj bačvi - sauvignon, chardonnay i malvazija, te crni pinot. Cuvée od cabernet franca i cabernet sauvignona bi pak trebao biti spreman za gurmanski užitek 2012. godine.





KAKO KUHAJU MEDVJEDI.

Na Zagreb Wine & Gourmet Festivalu prilika je bila vidjeti – kako kuhaju hokejaši zagrebačkog Medveščaka. Pozvani da se, umjesto s palicama ovaj put okušaju kuhačom, bili su igrači **Andy Sertich**, na slici, te **Dominik Kanaeta** i **Gašper Krošelj**. Njima su uz štednjak pomagali profesionalni kuhari **Katjuša Štekar**, chef u restoranu Majda u Italiji, **Christian Cabalier**, chef restorana Apetit iz Zagreba, i **Olivier Grouard**, chef pri Veleposlanstvu Francuske u Beču. Sad bismo mogli očekivati da Medvjedi uzvrate i da te kuhare pozovu k sebi, na svoj teren, na led, da se oni okušaju, dakako uz njihovu pomoć, na klizaljicama, s palicom i pakom. Ako je kuhanje Medveščakovaca proglašeno kao spektakl, kakav li bi tek bio spektakl ova spomenuta uzvratna varijanta!...



Mladi svjetlaju i u Međimurju: jedini izlagač iz Međimurja na festivalu bio je **David Štampar**, na slici sa suprugom **Monikom**. David je sin **Bojana Štampara**, a privukao nas je kuriozitetom: lijepim CRNIM vinom **Sveti Urban 2009**, od cabernet sauvignona i gamaya 50:50 posto. Prva berba tih crnih sorata kod Štamparovih bila je 2007. Štamparovi su, dakako, došli i sa zaštitnim znakom Međimurja – pušipelom (moslavac) i sauvignonom

ručkom jer nudila ga je Esplanada a i u blizini hotela ima se kamo poći nešto toplo jesti za ručak): uz kuharske showove, u festivalskim šatorima gdje je obično smješten dio programa vezan prvenstveno uz tanjur, mogle bi se organizirati prezentacije nekoliko regijskih kuhinja s lokalnim kuharskim zvijezdama u glavnoj ulozi, ali ne tek pokazno nego komercijalno a po popularnoj cijeni. Tako da ne samo sudionici festivala-izlagači i organizacijsko osoblje mogu unutar samog festivala poći na (jedinstveni) ručak, nego da se tu, baš i na jedinstveni ručak primame stanovnici Zagreba, možda bi se odazvali i oni što nisu razmišljali o posjetu vinskome festivalu ali bi ih ručak mogao privući pa onda i, poslije, i zadržati i na vinskome dijelu...



Antun Plančić s Hvara ponovno se, nakon dužeg vremena, pojavio kao izlagač u Zagrebu. Predstavio je novu svoju etiketu: **Pharos 2006 Grand cru**, od **Plavca maloga** i **Drnekuše**, donio je i jednosortna vina od domaćih kultivara, **Bogdanuše**, **Drnekuše** i **Plavca maloga**. Rekao je da odustaje od marke **Ivan Dolac** i da će ubuduće, da bi bolje skrenuo pažnju na otok na kojemu živi i radi, kao marku razvijati **Pharos**



Luciano Visintin Veralda iz Brtonigle, u dobrom raspoloženju, u društvu s Karmelom Tancabel iz Istravina i Agrokora: bijela vina i rosé su mu od domaćih sorata Malvazija istarska i Refošk, osobito je ponosan na Malvaziju Prestige i na Rosé, a crnjaci su od Cabernet sauvignona i Merlota (Merlot Riserva). Od dijela ružičastog vina iz 2008., zbog njegove voćnosti i odlične kiselosti Visintin je odlučio proizvesti i pjenušac!

Dobar sadržaj u neprimjerenoj realizaciji

Nezadovoljstvo se stvaralo, i kod izlagača i kod posjetitelja, i zbog stoga što je bilo praktički nemoguće lijepo – bez guranja i straha da vam, upravo zbog toga guranja, na odjeći ne završi vino iz nečije čaše – degustirati te komunicirati na relaciji izlagač-posjetitelj odnosno obratno, a i zato što posjetitelji koji su na festival došli nešto kasnije, dakle ne odmah na početku radnog vremena (bilo je od 10 do 19 sati), nisu imali gdje odložiti kapute, naime garderoba ih nije primala jer bila je, kako je stajala obavijest, popunjena. Priča za sebe je i organizacija programa na razini iznad prizemlja s izlagačima, ambijenta koji od izlagačkoga dijela nije odijeljen zidom što bi sprječavao žamor odozdol, pa kako je razglas na predavanjima-okruglom stolu bio loš, u publici se ništa nije moglo razumjeti od onoga što su pričali govornici za stolom. Šteta, jer tema okruglog stola bila je vrlo zanimljiva – Perspektiva i realni potencijal hrvatskog vina i vinskog turizma, a svoja mišljenja i stavove o tome iznosili su uz protagoniste s domaće vinske scene i neki uglednici iz vana.

Primjedba ima i na to što podaci u katalogu nisu baš bili posve točni, naime kao izlošci navedena su neka vina kojih nije bilo, i možda bi to prošlo nezapaženo da nije bilo riječ o nazivima koji privlače pažnju i rado bi ih se kušalo.

- Kao da je to bilo jučer: strepili smo nad našim prvim Zagreb Wine Gourmet festivalom. Nismo znali kako će ga prihvatiti vinari i ostali izlagači a kako posjetitelji. Željeli smo hrvatskoj i međunarodnoj javnosti pokazati svu snagu i potencijal hrvatske enologije i gastronomije na način kako to rade afirmirane eno-gastronomске sile. Znali smo da je to ambiciozan projekt, ali smo imali jasnu viziju. Bili smo više nego svjesni da će biti teško ostvariti ono što je u našim zamislima, našim snovima. Danas, s četvrtim Zagreb Wine & Goutrmet Festivalom, možemo reći da je stvarnost nadmašila našu viziju, sva naša očekivanja, čak i najsmelija maštanja. Uz to što smo kao izlagače imali doista kremu, uspjeli smo postići da nam se u Zagrebu iz svijeta pridruže takva imena i institucije kao Institut od Master od Wine iz Londona, Decanter, brojni ugledni vinski novinari, šefovi kuhinja, među njima čak i jedan iz dalekog

Brazila, vinski trgovci, evo nekoliko najznačajnijih imena osoba pojedinačno: Lynne Sherriff, Josef Schuller, Nicholas Joly, Sarah Kemp, Christelle Guibert, Peter Moser iz austrijskog Falstaffa, od chefova od naših Branko Ognjenović, Željko Neven Brevec, Ana Ugarković, Robert Perić, Teo Fernetich, Deniz Zembo, od vanjskih Christian Cabalier, koji djeluje u Zagrebu, pa Felipe Bronze iz Rija, Goran Amnegard iz Švedske, koji inače, u svojoj domovini proizvodi i vino, pa Francuz Olivier Grouard, Talijan Damiano Nigro s jednom Michelinovom zvjezdicom, Jure Tomić iz Brežica kao član udruge Jeunes Restaurateurs d'Europe, Mira Šemič, istaknuta sommelijerka koja je vodila Lanivinu Malu školu vina za žene – rekla je Ingrid Badurina Danielsson, direktorica zagrebačkog poduzeća Laniva d.o.o., organizatora Zagreb Wine & Gourmet festivala.



Organizacijski trio za Zagreb Wine Gourmet Festival: Željko Bročilović Carlos, Ingrid Badurina i Andrea Maceljki

U vremenu kriza i kad izlagači, svjesni ne baš nježnog materijalnog ulaganja, i te kako razmišljaju gdje bi se i u kojem obliku i opsegu pojavili pred javnošću sa svojim proizvodima, Laniva d.o.o., u kojoj, uz Ingrid Badurinu, kao operativce u organizaciji manifestacije treba svakako istaknuti Andreu Maceljki i Željka Bročilovića Carlosa, uspjelo je eto dobiti jako dobra izlagačka imena i niz uglednika kao goste-predavače, ali i popriličan broj posjetitelja, među njima, što



Iz daleke Južne Afrike osobno do je Zagreba potegnuo Johann Kriege, vlasnik vrlo uglednog tamnošnjeg vinskog posjeda Kanonkop. I donio, uz pinotage, i svoje prestižno vino Cabernet sauvignon Paul Sauer (nazvano tako po djedu mu)

je izlagačima bitno, i veći broj trgovaca, distributera i uvoznika, te novinara, odavde i iz vana, međutim za iduću godinu i optimalni učinak trebat će uistinu dobro razmisliti gdje i kako organizirati priredbu vodeći računa o nizu detalja vezanih ne samo uz vinsku nego i uz opću logistiku. 🍷



Na štandu Decantera, gdje je bila izložena na Decanterovu World Wide Awardu nagrađena hrvatska kapljica: Nicholas Joly iz doline Loire u Francuskoj, koji je dan uoči otvorenja festivala u Agrokorovoj Vinskoj akademiji u Zagrebu održao zanimljivo predavanje o nužnosti što prirodnije proizvodnje vina, da bi se postigao autentičniji i zdraviji, a bogme time i tržišno interesantniji proizvod

IZLAGAČI

Na četvrtom Zagreb Wine & Gourmet Festivalu bili su kao izlagači 124 vinske kuće iz Hrvatske i svijeta te 16 ponuđača raznih delikatesa, kao maslinovog ulja, sira, šunke, pršuta, čokolade (čokoladu je predstavio Nestlé). Dakako da je većina izlagača bila iz Hrvatske. Dobro je s vinarima bila zastupljena Slovenija (znana i renomirana imena kao Batič, Istenič, Kabaj, Radgonske gorice, Santomas, Simčič Marjan, Simčič Edi, Sčurek, Steyer, Tilia, Joannes), iz Austrije je stigao jedan od najboljih tamo Polz, iz Njemačke sjajan Clemens Busch iz Mosele, Italija također vrlo dopro zastupljena (Abbona Marziano, Berlucchi, Bisol, Firriato, Kante, Tenuta Biserno, La Castellada, Marramiero, Radikon, Zidarich, Terpin, Prinčič, Cantina Terlan...), iz Novog Zelanda nazočan Mount Nelson...

Među ponuđačima delikatesa istaknuli bismo naše ponajbolje proizvođače maslinova ulja Ipšu, Oleu bb Duvilija Belića (vrlo veliki broj sjajnih jednosortnih ekstra djevičanskih ulja) i Stanciju Meneghetti, navodimo i da je Belje izašlo s kulenom, kao i OPG Matijević iz Suze, Arbacommece pak s prerađenom ribom, Dukat sa sirom, Kudelić šunkom, Mataš s pršutom... Nestlé je ne samo izložio svoje čokolade nego je one tamne dao i majstorima kuhače Ani Ugarković i Olivieru Grouardu da od njih kreiraju čokoladne čarolije, tj. slastice zamamna okusa. ■

SIRHA - 2011 - BOCUSE d'OR

ISHODIŠTE NAJNOVIJIH TRENDOVA U GASTRONOMIJI

Pripremila MAJA BATOR

Google prevoditelj / translator: http://translate.google.com/translate_t

HRVATSKI CHEFOVI NISU SE OVAJ PUT PLASIRALI NA NATJECANJE NAZVANO PO SLAVNOM FRANCUSKOM KULINARU, ALI SU GA U ORGANIZACIJI HRVATSKOG KUHARSKOG SAVEZA POSJETILI. IZ LYONA, ZASIGURNO SVJETSKJE PRIJESTOLNICE HEDONIZMA ZA STOLOM, JAVLJA SE NAŠA SURADNICA

Nismo se ovaj put plasirali na natjecanje Bocuse d'Or odnosno Zlatni Bocuse u Lyonu, ali ipak smo tamo bili nazočni – kao posjetitelji! Hrvatski kuharski savez organizirao je za osobe iz područja naše kulinarike strukovno putovanje na gastro-sajam SIRHA u Lyonu. Što je točno SIRHA? To je međunarodni sajam hotelijerstva i cateringa, u sklopu koje se odvija *Bocuse d'Or*. Posjet toj manifestaciji bio je vrhunska strukovna izobrazba.

Prije nešto više od 20 godina SIRHA je učinila ono što prije toga nije nitko: organizatori su uspjeli nagovoriti najbolje svjetske chefove da izađu iz svojih *kuharskih laboratorija* i vrhunski talent pokažu svijetu. Jedinstveni koncept ovog globalno značajnog strukovnog lyonskog događaja zasnovan je na strasti, izvornosti, inovaciji i izvrsnosti. Međunarodni profesionalni sajam kulinarike spojen je s jednim od najvršnjih kuharskih showova današnjice. Događanje u Lyonu izvor je brojnih novih trendova u cateringu.

Lyon je tih dana u punome smislu bio svjetska kulinarska prijestolnica: više od 2200 izlagača u 22 hale, od kojih je 13 međunarodnih, predstavilo je najnovije trendove u gastronomiji, proizvode te opremu za proizvodnju. Manifestaciju je obišlo nekih 160.000 posjetitelja ili 15 posto više nego na prethodnom sajmu 2009. godine, zabilježeni su dolasci oko tisuću novinara iz 136 zemalja te oko 10.000 kuhara. Oko 60 posto posjetitelja su decision makers u svojem području: manageri, trgovci i chefovi restorana, hotela i hotelskih lanaca. Svakodnevno se održavalo oko 1200 demonstracija proizvoda i gotovih jela, a predstavljeno je i 600 novih proizvoda.