

Danubius Gastro 2023

Na bratislavskom výstavisku Incheba Expo sa opäť konal veľtrh, ktorý prepája gastronómiu, kultúru stravovania a cestovanie. Výstava gastronómie Danubius Gastro, cestovného ruchu ITF Slovakiatour spojená s Autosalónom sa konala opäť v meradle spred čias poznačených koronakrízou. Na tradičnej výstave nechýbala ani spoločná expozícia Slovenskej poľnohospodárskej a potravinárskej komory a Slovenského mliečneho fondu. Na návštevníkov čakal počas štyroch vystavovacích dní bohatý program spojený s viacerými súťažami, v ktorých oslnili aj kvalitné slovenské potraviny.



Na slávnostnom otvorení veľtrhu pozdravil prítomných v mene domácich poľnohospodárov a potravinárov aj podpredseda SPPK Marián Šolty. V príhovore zdôraznil, že je nutné zmeniť pohľad na potraviny. „Nehovorme stále len o cene, hovorme o kvalite. Práve to nás môže posunúť dopredu, pretože, ak budeme stále obyvateľstvo masírovať dookola len tým, či sú ceny vysoké, alebo opäť mierne klesli, či si môžeme dovoliť to či ono, nič sa nezmení. Ľudia budú ďalej hľadiť na potraviny len cez peňaženky. Dokážme radšej, že tu máme kvalitné slovenské mliečne výrobky, mäsové výrobky či vína,“ povedal na pódiu Marián Šolty, ktorý je zároveň aj prezidentom Slovenského mliekarenského zväzu.



Poznamenal, že v obchodoch nájdeme tisícky domácich potravín so Značkou kvality SK. Na medzinárodných súťažiach získavajú slovenské potraviny výnimočné ocenenia. Presne o toto sa môžu všetci spotrebitelia oprieť, o kvalitné domáce produkty. „Na tejto výstave je všetko, čo by malo byť aj na našom stole doma. V obchodoch sú však často ponúkané aj rôzne zvláštnosti – ovocie, ktoré cestovalo tisíce kilometrov v tme a nikdy reálne slnko ani nevidelo. Takéto potraviny sa tiež dostávajú na náš trh. „Z rozprávok od Dobšinského však vieme, že jesť jahody v zime má svoje následky. Preto sa radšej stravujme tak, ako sa patrí – slovenskými výrobkami,“ vyslovil na slávnostnom otvorení podpredseda SPPK.



Už 29. ročník veľtrhu Danubius Gastro prináša možnosť spoznávať kvalitné potraviny, ochutnávať tradičné chute z regiónov a takýmto spôsobom propagovať to, čo doma vieme bez problémov vyrobiť a na čo môžeme byť právom hrdí. Potrebujeme, aby sám spotrebiteľ zažil a ochutnal poctivé slovenské potraviny. Len tak si bude môcť sám položiť na pomyselné misky váh jednotlivé produkty a zvažiť, či si kúpi napríklad voňavú a autentickú slovenskú paradajku alebo nezrelé jahody z dovozu, ktoré poznajú len útroby kamiónov počas prepravy na druhú stranu zemegule.

Všetko je o zážitku a poznaní. Preto veríme, že aj slovenskí potravinári, ktorí aktívne pristupujú k pozitívnej propagácii a zúčastňujú sa rôznych výstav počas roka, ponúkajú návštevníkom tradičné chute. Slovenské potraviny vedia zaujať a prilákať verných, ale aj nových spotrebiteľov.



Na stánku nechýbali tradičné ochutnávky pre verejnosť

V spoločnej expozícii SPPK a Slovenského mliečneho fondu sme prezentovali vynikajúce mliečne výrobky, pekárenské produkty, oleje, minerálne vody a hotové či mrazené výrobky.