

Lietuvoje penktą kartą bus renkami „30 geriausių restoranų“

Kovo 9-ąją, pirmadienį, startavo jau penktą kartą Lietuvoje vykstantys „30 geriausių restoranų“ rinkimai. Šventinių pusryčių metu Vilniaus restorane „Džiaugsmas“ Gero maisto akademija kartu su pagrindiniu projekto partneriu – indų ir interjero detalių prekės ženklu „iittala“ – pristatė šių metų naujienas ir paskelbė trumpąjį restoranų sąrašą. Iš jo Gero maisto akademijos nariai rinks savo 2020-ųjų favoritus.

Indėlis į Lietuvos gastronomiją

„30 geriausių restoranų“ rinkimai jau tapo laukiamiausiu ne tik pavasario, bet ir visų metų įvykiu restoranų kultūra besidominčių, maisto patirtis kolekcionuojančių ar tiesiog skaniai pavalgyti mėgstančių lietuvių tarpe. Tokie restoranų vertinimai vyksta pasauliniu mastu, taip pat kai kurios šalys turi savo restoranų reitingus.

Lietuvoje „30 geriausių restoranų“ rinkimai rengiami jau penktus metus iš eilės ir įgauna vis daugiau populiarumo ne tik mūsų šalyje, bet ir užsienyje – jie dažnai tarnauja kaip gidas į mūsų šalį atvykstantiems svečiams. Kaip ir kasmet, prie sklaidos užsienyje prisideda projekto partneris Nacionalinė turizmo skatinimo agentūra „Keliauk Lietuvoje“.

Žurnalo „Geras Skonis“ vyr. redaktorė, Gurmanų gildijos Lietuvos padalinio kanclerė Rasa Ščeponienė džiaugėsi, kad „Šis projektas pagimdė naują reiškinį. Tai yra ne konkrečiai patį 30 geriausių restoranų sąrašą, bet psichologinį reiškinį, svarbų valstybei, žmonėms. Šiandien mes nebekalbame tik apie restoranus atskirai, pavieniui. Žvelgdami į Lietuvos gastronomiją mes kalbame ir apie gastrominį turizmą, ir apie vartojimo kultūrą. Šis aspektas man atrodo rimčiausias, prasmingiausias ir solidžiausias projekto indėlis į Lietuvos gastronomiją“.

Dėmesio susilauks tvarumas

Šventinių pusryčių metu dukart iš eilės geriausiu Lietuvoje pripažintame restorane „Džiaugsmas“ Gero maisto akademijos Taryba pristatė šių metų projekto naujienas.

Viena jų – tvarumas (angl. *sustainability*). Padidėjęs sąmoningumas aplinkos tausojimo atžvilgiu skatina ir restoranus vykdyti kuo tvaresnę veiklą – galima pastebėti, kad per paskutinius porą metų viešojo maitinimo sektorius vis dažniau atsigręžia į vietinę produkciją, sezoninę virtuvę, tvarius interjero sprendimus, skiria daugiau dėmesio antrinių žaliavų perdirbimui ir tinkamam utilizavimui, mažesnes, bet daugiau maistinių medžiagų turinčias porcijas.

„Nuo 2021-ųjų metų tarp restoranų vertinimo kriterijų atsiras ir tvarumas. Šiais metais trisdešimtuko restoranus kalbinsime socialinės atsakomybės tema, teirausimės kokias praktikas jie taiko ir vienam iš restoranų skirsime specialią nominaciją „Tvariausias restoranas 2020“, - naujoves vardino Gero maisto akademijos įkūrėjas Linas Petrukaitis.

Kalbėdamas apie tvarumo tendencijas Lietuvoje restorano „Džiaugsmas“ virtuvės šefas Martynas Praškevičius pastebėjo, kad jo restorane tendencijos ir pamatinės vertybės išlieka tokios pačios kaip ir iki šiol. „Dabar visi grįžta prie paprastesnių dalykų, žmonės nori tiesiog skaniai pavalgyt. Reikia maisto, paprasto ir suvokiamo. Šiandien mada lygu metų laikui už lango. Pas mane tendencijos irgi tokios pačios išlieka – sezoniškumas.“, - sakė M. Praškevičius.

Lietuvoje penktą kartą bus renkami „30 geriausių restoranų“

Daugiau dėmesio kokybiškam restoranų vertinimui

Reprezentatyviausiu restoranų gidu Lietuvoje vadinamas „30 geriausių restoranų“ sąrašas – tai geriausių tų metų vietų rinkinys, kuris akivaizdžiausiai atspindi pokyčius ir tendencijas viešojo maitinimo sektoriuje.

„Balsuojančių jau nuo šių metų prašysime vertinti restoranus, kuriuose lankėsi nuo praeitų metų birželio 1 d. iki šių metų gegužės mėn., t.y. nuo praėjusių metų geriausių restoranų 30-uko paskelbimo iki balandžio mėn. pabaigos, kuomet bus uždaromas balsavimas. Palyginus su ankstesniais rinkimais, kuomet Gero maisto akademijos nariai turėjo galimybę vertinti restoranus aplankytus „per pastarąjį pusmetį“, suteiksime galimybę vertinti restoranus, lankytus ir vasaros metu. Tai reiškia, kad restoranui itin svarbu būti nuosekliam, turėti savo „veidą“, - pasakojo L. Petrukaitis.

Dar viena naujiena, kuri įsigalios nuo šių metų, nuosekliai bus mažinamas Gero maisto akademijos balsuotojų skaičius, taip siekiant tarp balsuojančių turėti tik itin aktyvius restoranų lankytojus.

Rinkimai, aktualūs visai Lietuvai

Pusryčių metu žurnalistams ir maisto temomis rašantiems tinklaraštininkams pristatytas trumpasis restoranų sąrašas, iš kurio Gero maisto akademijos nariai rinks savo favoritus. Kaip ir kasmet, restoranų-kandidatų sąrašą sudarė Gero maisto akademijos Taryba atsižvelgdama į visų Lietuvoje esančių maitinimo įstaigų sąrašą.

Šių metų trumpajame 60 kandidatų sąrašė atsidūrė restoranai iš 14 skirtingų Lietuvos miestų ir vietovių. „Tikrai labai džiaugiamės, kad projektui įsibėgėjus jis tapo nacionalinės reikšmės projektu ir geografija šiandien aprėpia visą Lietuvą. Taip pat, kad gastronomijos kultūra ir restoranų rinkimai tai nebėra tik Vilniui aktualus reiškinys, o juo aktyviai domisi ir dalyvauja visa Lietuva“, – spaudos konferencijos metu sakė Lietuvos viešbučių ir restoranų asociacijos prezidentė ir Gero maisto akademijos tarybos narė Evalda Šiškauskienė.

Šiomet pirmą kartą nominuotų restoranų yra 9, iš kurių 4 duris atvėrė tik pernai: „Brussels Mussels“ (Vilnius), „Muros“ (Vilnius), „Narushi“ (Vilnius), „Pink&Yellow“ (Vilnius), „Trattoria da Flavio“ (Vilnius), „Pachamama Dinner Club“ (Vilnius), „Arrivée“ (Kaunas), „BasiBasi“ (Anykščiai). „Kuchmistrai“ (Šakių raj.)

Dėl šiuo metu vykstančio perkėlimo į naujas patalpas į 2020 nominantų sąrašą nebuvo įtraukti šie restoranai: „Nineteen18“ (Vilnius) ir „14 Horses Brasserie“ (Vilnius).

Toliau visus atrinktus restoranus, kurių trumpajame sąrašė yra 60, vertins Gero maisto akademijos nariai. „30 geriausių restoranų“ balsavimas akademijos viduje tęsis iki balandžio pabaigos. Rezultatai, pradėdant nuo 30-os vietos, bus pradėti skelbti jau gegužės viduryje, o finalinė apdovanojimų ceremonija tradiciškai numatyta birželio antroje pusėje.

Rinkimus organizuoja Gero maisto akademija kartu su Lietuvos viešbučių ir restoranų asociacija, Lietuvos restoranų vyriausiųjų virėjų ir konditerių asociacija ir žurnalu „Geras Skonis“, bendradarbiaujant su someljė asociacija, „Go Vilnius“ ir Nacionaline turizmo skatinimo agentūra „Keliauk Lietuvoje“. Trečius metus iš eilės pagrindiniu projekto rėmėju ir partneriu tampa šiaurietiškas indų ir interjero detalių prekės ženklas „iittala“.

Lietuvoje penktą kartą bus renkami „30 geriausių restoranų“

Projekto trumpasis sąrašas, iš kurio renkami šalies geriausi 2020 m. restoranai:

VILNIUS: „Amandus“, „Astorijs Brasserie“, „Böff Steakhouse“, „Brussels Mussels“, „Da Antonio“, „Dine“, „Džiaugsmas“, „El Mercado“, „Ertlio namas“, „Gaspar’s“, „Gastronomika“, „Hazienda Steakhouse“, „Imperial“, „Meat“, „Muros“, „Mykolo 4“, „Narushi“, „Pachamama Dinner Club“, „Pink & Yellow“, „Saint Germain“, „Selfish“, „Sofa de Pancho“, „Somm“, „Stebuklai“, „Stikliai“, „Sweet Root“, „Telegrafas“, „Ti'ana“, „Time“, „Trattoria da Flavio“, „Trinity“.

KAUNAS: „Agave“, „Arrivè“, „Dia“, „Leti“, „Medžiotojų užėiga“, „Momo Grill“, „Monte Pacis“, „Nüman“, „uoksas“.

KLAIPĖDA: „Momo Grill“, „Monai“.

PALANGA: „4“, „Onorè“, „Pušų Paunksnėje“, „Restaurant Palanga“, „Vila Komoda“, „Žuvinė“ (ir Vilniuje).

ANYKŠČIAI: „Miške“, „BasiBasi“.

BIRŠTONAS: „Moon“.

DRUSKININKAI: „Velveti“.

LABANORAS: „Labanoras“.

NIDA: „Nerija“.

PLATELIAI: „Sala Plateliai Resort“.

ŠIAULIAI: „Avenue Brasserie“.

ŠAKIŲ RAJ.: „Kuchmistrai“, Zyplių dvaras

TRAKŲ RAJ., TRAKAI: „La Esperanza“, „Apvalaus stalo klubas“.

VENTĖS RAGAS: „Šturmų švyturys“.

