

Ediția a III-a 2021

FESTIVALUL PEȘTELUI

**Show culinar de excepție cu
maestrul bucătar Horia Vîrlan**
**„M-am făcut bucătar
pentru că-mi place
să mănânc!”**



■ după ce, sâmbătă, brăilenii au participat la show-ul culinar prezentat de "Pește și Vin" și "Sunrise Marina", duminică seară, în ultima zi a festivalului, l-au putut vedea pe maestrul Horia Vîrlan la lucru
■ îndrăgitul chef Horia Vîrlan a gătit chifteluțe de crap și cannelloni umplute cu somn și creveți, după care a făcut un tur al prăvăliilor cu delicatessuri pescărești de pe Faleză, însoțit de primarul Marian Dragomir
■ brăilenii "s-au călcat în picioare" ca să facă poze cu Horia Vîrlan » **Pagina 4**

Show culinar prezentat de „Pește și Vin”
și „Sunrise Marina”

**„Ar fi minunat să fie și mai multe
restaurante cu specific pescăresc
la Brăila!”**



■ sâmbătă, în penultima zi a festivalului, brăilenii au participat la un show culinar de zile mari pus în scenă de chefi de la două dintre cele mai cunoscute restaurante cu specific pescăresc din Brăila ■ este vorba de "Pește și Vin" - o oază rustică, cu acoperiș de stuf, care te duce cu gândul la o vacanță în Deltă - și de "Sunrise Marina" - un loc aparte, care păstrează câte ceva din istoria orașului-port ■ publicul a fost invitat să guste din delicatessurile preparate la fața locului, iar norocoșii care au savurat "Tochitura de sturion cu sos și mămăliguță" sau "Marinata de crap" au acordat, în unanimitate, "Nota 10 cu felicitări!" » **Pagina 3**

Cel mai bine promovat și vândut produs
românesc la export,

**Mahala Rai Banda i-a fascinat pe
brăilenii de pe scena Festivalului
Peștelui**



■ în toate cele patru zile de festival, instituțiile de cultură ale orașului au făcut front comun și au ajutat la realizarea unui eveniment de proporții, cu mii de participanți ■ concomitent, municipalitatea a adus pe scena festivalului formații de renume - "Damian Drăghici & Brothers", lăutarii de la "Mahala Rai Banda", dar și trupa "Nord" din Brăila » **Pagina 2**

Primarul Brăilei:
**„Sunt foarte mulțumit!
Restaurantele au vândut,
brăilenii au savurat
bunătățile din pește!”**

Marian Dragomir, primarul Brăilei, este foarte mulțumit și de ediția din acest an, a III-a: "Fără îndoială, Festivalul Peștelui a contribuit la

creșterea consumului de pește. Pe parcursul evenimentului a fost o fluctuație continuă, brăilenii bucurându-se de bunătățile de la tot pasul. Mai mult, festivalul a promovat rețete cu pește de Dunăre prezentate la scenă și live pe facebook de chefi renumiți. De altfel, în aceste zile de festival tradițiile specifice zonei noastre s-au aflat în centrul atenției tuturor".

Întrebat dacă acest festival se va organiza și la anul, primarul a declarat: "Garantăm! Nu numai că vom organiza o nouă ediție ci și că va fi una cel puțin la fel de reușită!".



Cel mai bine promovat și vândut produs românesc la export,

Mahala Rai Banda i-a fascinat pe brăilenii de pe scena Festivalului Peștelui

■ În toate cele patru zile de festival, instituțiile de cultură ale orașului au făcut front comun și au ajutat la realizarea unui eveniment de proporții, cu mii de participanți ■ concomitent, municipalitatea a adus pe scena festivalului formații de renume - "Damian Drăghici & Brothers", lăutarii de la "Mahala Rai Banda", dar și trupa "Nord" din Brăila

Marian GHEORGHE

Lume, lume! S-a dus vestea în țară! Bunătăți culinare, pește din belșug, bucate alese și miros de lavandă pe toată Faleză Dunării, dar și muzică de calitate, cânt și voie bună! Într-un cuvânt, "Festivalul Peștelui" de la Brăila - Ediția a III-a! Și dacă tot am vorbit de show-uri culinare și restaurante cu specific pescăresc, e vremea să spunem câteva cuvinte și despre cealaltă componentă a proiectului inițiat de Primăria Municipiului Brăila.

Ca de fiecare dată, instituțiile de cultură ale orașului au făcut front comun și au ajutat la realizarea unui eveniment de proporții, cu mii de participanți, menit să promoveze tradițiile acestor meleaguri binecuvântate de Dumnezeu, în primul rând pescuitul. Centrul Județean pentru Conservarea și Promovarea Culturii Tradiționale Brăila (Centrul de Creație) a fost prezent la festival prin Atelierul de Revitalizare a Țesăturilor Tradiționale și Atelierul de ceramică. Partenerii Muzeului Brăilei "Carol I" și ai Primăriei Municipiului Brăila, Katiușa Design - atelierul de meșteșuguri rusești de la Jurilovca, Comunitatea Rușilor Lipoveni, Honey Loriană BIO și Lavandă Bio Brăila au fost, de asemenea, prezenți cu standuri superbe la Festivalul Peștelui. Mii de brăileni s-au delectat cu delicii culinare, dar au făcut coadă și la uleiul de lavandă, la miere bio sau produse meșteșugărești pe care le-au putut admira în cele patru zile de festival, pe Faleză Dunării.

Mai mult, încă de joi, 16 septembrie, în prima zi de festival, inimoși bibliotecari și voluntari din cadrul Bibliotecii Județene "Panait Istrati" Brăila, în frunte cu Valentina Chiriac, șef serviciu în cadrul instituției, au pregătit nu mai puțin de patru ateliere pentru cei mari și pentru cei mici, în aer liber. Ei au mesterit undițe, nuferi, semne de carte și peștișori și i-au invitat și pe ceilalți brăileni prezenți pe Faleză să li se alăture. De asemenea, biblioteca publică a pregătit și o inedită incursiune în istoria pescuitului la Brăila, prin intermediul expoziției "Brăila - Tărâmul pescăresc de altădată". Expoziția a inclus documente identificate în colecțiile Serviciului Județean Brăila al Arhivelor Naționale (SJAN) și ale BJPI de către inimoșii bibliotecari Angela Chiriac și Ion Volcu.



Brăilenii de la trupa „NORD“

"Mahala Rai Banda" are în jur de 80 de concerte pe an numai în Occident

Cât despre concertele puse la punct pe scena festivalului, ce să mai spunem.

Ansamblul "Pandelașul", prezent sâmbătă, 18 septembrie, pe scena festivalului, a fost o adevărată revelație pentru iubitorii de folclor. O încântare pentru brăilenii de toate vârstele, mai ales că a fost precedat de show-ul culinar prezentat de chefii de la "Pește și Vin" și "Sunrise Marina"! Dansuri, cânt și voie bună - așa poate fi exprimată,

într-o singură frază, evoluția copiilor și a tinerilor artiști de la "Pandelașul", care i-au determinat pe brăilenii de toate vârstele să se prindă în horă și să uite, chiar și pentru o oră, de griji, de necazuri și de pandemie.

Concertul Damian Drăghici & Brothers, de la ora 20.00, a picat cum nu se putea mai bine. Îmbinând muzica tradițională lăutărească cu elemente din jazz, rock, ragga și chiar dubstep, proiectul de suflet al lui Damian Drăghici, Damian & Brothers reprezintă, potrivit inițiatorului său, "un stil de viață, o formă naturală a trăirilor". Nu e de

mirare că, în doar trei ani, formația a susținut peste 600 de concerte "cu casa închisă". Sute de brăileni s-au îmbulzit până lângă scenă, ca să vadă și să audă mai bine, alții se desfătau la mesele pline cu de toate, de la midii în sos de vin, creveți în sos de usturoi, paella, creveți pane, păstrăv la grătar și dorada și până la crap, șalău și lup de mare.

Dacă la început erau ceva mai potoliți, brăilenii din fața scenei s-au prins în joc de la melodia "Mama mea e florăreasă". La "Domnișoară, domnișoară", "Șaraiman" și

"Ederlezi", vestita melodie țigănească devenită celebră odată cu interpretarea sa de către formația lui Goran Bregovic, a fost nebunie generală!

Demnă de toată lauda a fost și evoluția celor de la Trupa "Nord", din ultima zi a festivalului, care au urcat pe scenă imediat după show-ul culinar al maestrului Horia Vîrlan. Ca să nu mai vorbim de lăutarii de la "Mahala Rai Banda", aflați pentru prima dată la Brăila.

Trebuie spus doar că Formația "Mahala Rai Banda" are în jur de 80 de concerte pe an numai în Occident. În anul 2009, imediat după lansarea celui de-al doilea album al trupei, "Ghetto Blasters", un cronicar al ziarului britanic "The Independent" scria în publicația online despre lăutarii de la Mahala Rai Banda: "Excelenta muzică țigănească românească a renăscut plecând din două sate: Clejani, care a trimis în lume Taraful Haiducilor și satul Zece Prăjini, de unde a răsărit Fanfara Ciocârlia.

"Mahala Rai Banda" este o fuziune între cele două sate, cu riffuri minunate de trompetă, saxofon, trombon și voci sălbatice".

Nu este de mirare că, de la nunțile din România, "Mahala Rai Banda" a trecut direct pe scena Operei din Paris. Considerat, de departe, cel mai bine promovat și vândut produs românesc la export, "Mahala Rai Banda" i-a fascinat pe brăilenii de pe scena Festivalului Peștelui!

Show culinar prezentat de „Pește și Vin” și „Sunrise Marina”



„Ar fi minunat să fie și mai multe restaurante cu specific pescăresc la Brăila!”

■ sâmbătă, în penultima zi a festivalului, brăilenii au participat la un show culinar de zile mari pus în scenă de chefi de la două dintre cele mai cunoscute restaurante cu specific pescăresc din Brăila ■ este vorba de "Pește și Vin" - o oază rustică, cu acoperiș de stuf, care te duce cu gândul la o vacanță în Delta - și de "Sunrise Marina" - un loc aparte, care păstrează câte ceva din istoria orașului-port ■ publicul a fost invitat să guste din delicatesele preparate la fața locului, iar norocoșii care au savurat "Tochitura de sturion cu sos și mămăliguță" sau "Marinata de crap" au acordat, în unanimitate, "Nota 10 cu felicitări!"

Marian GHEORGHE

Eveniment de mare însemnătate pentru Brăila, Festivalul Peștelui promovează valorile și tradițiile locale, scopul acestui proiect inițiat de Primăria Municipiului Brăila fiind acela de a conserva identitatea locală, de a revitaliza și valorifica patrimoniul tradițional pescăresc din regiunea Dunării, precum și de a promova patrimoniul cultural, produsele și serviciile locale tradiționale, de pescuit ale zonei. Festivalul își propune, de asemenea, relansarea Brăilei din punct de vedere turistic - ideal aproape de îndeplinire, dat fiind succesul edițiilor de până acum și miile de brăileni care au participat la evenimente.

Sâmbătă seară, în penultima zi a festivalului, brăilenii prezenți pe Esplanada Dunării au putut participa la un show culinar de zile mari pus în scenă de chefi de la două dintre cele mai cunoscute restaurante cu specific pescăresc din Brăila.

Primii care s-au prezentat în fața publicului au fost chef Kenan Inci și chef Răzvan Stelian de la "Pește și Vin", restaurantul situat pe DN 22 B,

la km 4 (lângă APAN). După cum puncta și încântătoarea prezentatoare a festivalului, cei doi reputați chefi "ne-au provocat simțurile" cu două rețete care se vor regăsi, curând, pe lista de meniu: "Tochitura de sturion cu sos și mămăliguță" și "Rulou de ton cu somon în crustă de cartofi dulci și spumă de busuioac".

"Despre Restaurantul "Pește și Vin", cei care i-au trecut pragul știu că este o oază rustică, cu specific pescăresc, cu acoperiș de stuf, care te duce cu gândul la o vacanță în Delta. Meniul este o diversitate de pește și fructe de mare pregătite atât în stil tradițional, cât și în stiluri rafinate din bucătăria mediteraneană, reinterpretate și îmbogățite de imaginația cheilor. Toate acestea, preparate și servite într-o manieră autentică și elegantă", a spus gazda show-ului culinar.

Rând pe rând, ingredientele și-au făcut loc în vasele pline de arome ale cheilor de la "Pește și Vin", iar sosul de roșii, cu ardei iute, cimbrisor și usturoi, dres cu vin roșu și anason, a venit ca o binecuvântare pentru "Tochitura de sturion" așezată cu grijă în cuibul de mămăliguță pregătit de

chef Răzvan. Și, ca o încununare a eforturilor celor doi maeștri bucătari, la finele demonstrației culinare - când a fost gata ornat, cu măiestrie, de către chef Kenan și "Ruloul de ton" - a venit și nota acordată în unanimitate de cei care au gustat din preparatele culinare: "Nota 10 cu felicitări!". Inutil să mai spunem că preparatele au fost gata în mai puțin de 15 minute!

Șalău cu sos de rapane și Savignon Blank de la Domeniul Bogdan

A urmat demonstrația cheilor de la Restaurantul "Sunrise Marina", care au pregătit două rețete apetisante, în ton cu specificul evenimentului: "Marinata de crap" și "Șalău cu sos de rapane și codiță de raci cu sofrănel". În timp ce iscusitul chef Cătălin pregătea de zor ingredientele, expertul în vinuri de la "Sunrise Marina", Iulian, a desfășurat o sticlă de alb sec, Savignon Blank de la Domeniul Bogdan, numai bună pentru un asemenea eveniment, și a turnat, tacticos, în pahare.

"Sunrise Marina" reprezintă un loc aparte, care păstrează câte ceva din istoria bătrânului oraș-

port. Restaurantul cu specific pescăresc și nu numai îmbie la vacanță și provoacă cele mai rafinate gusturi, atât în materie de vinuri, cât și în ceea ce privește bucătăria tradițională. Meniul este pescăresc, mediteranean cu influențe grecești, cu rețete vechi românești și influențe turcești, cu elemente din bucătăria moldovenească și nord românească - pe scurt, un "amalgam oriental" definitoriu pentru Brăila de altădată.

Prima rețetă pregătită de reprezentanții Restaurantului "Sunrise Marina", "Marinata de crap", are la origini o rețetă a lipovenilor din zona Dobrogei. Vechi origini are și cea de-a doua rețetă, "Șalău cu sos de rapane și codiță de raci cu sofrănel". **"Ne-am propus să reînviem un pic din spiritul predecesorilor noștri, din produsele autentice, din produsele tradiționale. Am cules multe rețete direct de la oamenii locului, care le știau, la rândul lor, de la bătrâni. Le-am reinterpretat, păstrând gustul de altădată. Nu contează că ai o farfurie foarte frumoasă în față, dacă ceea ce ai gătit nu are gust",** a spus Iulian.

Și de data aceasta, publicul a

fost invitat să guste din deliciile pregătite de reprezentanții prestigiosului restaurant brăilean, iar notele acordate au fost pe măsura talentului pus în scenă de chefi: "Nota 10" în unanimitate!

Șalăul, mai precis rețeta de "Șalău cu mămăliguță și sos de smântână" este un preparat nelipsit din meniul restaurantului "Sunrise Marina". Nu este de mirare că, pentru al doilea preparat prezentat pe scena Festivalului Peștelui, s-au îmbulzit vreo 6-7 copii pe scenă, ca să guste bunătățile.

"Mulțumim Primăriei Brăila pentru invitație! Era și păcat ca, fiind pe malul Dunării, să nu avem un astfel de festival. Ar fi minunat să fie și mai multe restaurante cu specific pescăresc în Brăila, este loc pentru toată lumea. Învățăm unii de la alții!", a mai spus Iulian, expertul în vinuri nobile de la "Sunrise Marina".

Show-ul culinar de o oră al cheilor brăileni a fost urmat de evoluția artiștilor de la Ansamblul "Pandelașul". Nici că se putea mai bine: se măreau cozile de la tarabele cu preparatele pescărești, văzând cu ochii!

Show culinar de excepție cu maestrul bucătar Horia Vîrlan

■ după ce, sâmbătă, brăilenii au participat la show-ul culinar prezentat de "Pește și Vin" și "Sunrise Marina", duminică seară, în ultima zi a festivalului, l-au putut vedea pe maestrul Horia Vîrlan la lucru

■ îndrăgitul chef Horia Vîrlan a gătit chifteluțe de crap și cannelloni umplute cu somn și creveți, după care a făcut un tur al prăvăliilor cu delicatessuri pescărești de pe Faleză, însoțit de primarul Marian Dragomir

■ brăilenii "s-au călcat în picioare" ca să facă poze cu Horia Vîrlan



„M-am făcut bucătar pentru că-mi place să mănânc!”

Marian GHEORGHE

Aflat pentru a treia oară la Brăila, chef Horia Vîrlan, unul dintre cei mai îndrăgiți maștri bucătari din televiziune - cunoscut brăilenilor mai ales pentru show-ul culinar "Mama mea gătește mai bine" - a fost prezent, duminică seară, pe Faleza Dunării, în ultima zi a tradiționalului Festival al Peștelui, unde a gătit nu una, ci două rețete cu pește, de "le lăsa gura apă" celor de lângă scenă.

Preț de o oră, secundat de un alt bucătar, maestrul Horia Vîrlan a preparat, cu șarmul său inconfundabil, chifteluțe de crap cu piure de cartofi și praz și cannelloni umplute cu somn și creveți în sos de smântână dulce. Cu cât se apropia de final show-ul culinar al reputatului chef Horia Vîrlan, cu atât se umplea scena de miros de bucate alese, astfel că, la final, publicul mai-mai să dea buzna pe scenă, ca să guste delicioasele preparate. Stropite cu Aligote sec de pe malul Dunării și cu sos și ornate cu praz verde, preparatele îndrăgitului maestru bucătar au fost, totuși, gustate de prezentatoarea show-ului culinar de pe Faleza Dunării, în aplauzele multimei.

"Vă spun sincer: m-am făcut bucătar pentru că-mi place să mănânc! Îmi place să mănânc!", a mărturisit, dezinvolt, chef Horia Vîrlan, în timp ce gusta delicioasele preparate abia date jos de pe foc.

După mai bine de o oră de gătit, maestrul, însoțit de primarul Marian Dragomir și de viceprimarii municipiului Brăila, a făcut, după obicei, un tur al cherhanalelor, chioscurilor și minirestaurantelor deschise ad-hoc pe Faleză, cu prilejul festivalului. Brăilenii mari și mici s-au călcat la propriu în picioare ca să facă o poză cu inegalabilul om de televiziune, iar acesta, zâmbitor, s-a lăsat înduplecat de fiecare

dată. Maestrul a vizitat chioscurile cu delicatessuri, zăbovind în fața bucatelor tradiționale, a oalelor cu ciorbă de crap și cu storcean și în fața plitelor pe care sfârâiau bucățile de șalău, de somn ori de păstrăv proaspăt, "de-ți lăsa gura apă". "Are balta pește!", păreau să spună mușterii și micii proprietari de restaurante pescărești care nu mai pridideau cu onoratul comenzilor.

Cozi imense s-au făcut fie la hamsii și sardine prăjite, fie la saramura de crap, fie la chifteluțele de pește, dar brăilenii s-au bătut și pe midii, rapane, tentacule de caracatiță și inele de calamar. Se goleau, totodată, și butoaiele cu bere și cu vin. Mai ales că, atrași de mirosul irezistibil al bunătaților care-ți făceau cu ochiul de pe grătare, clienții luau câte o porție-două și pentru acasă. Nu e de mirare că, până la finele concertului care a urmat, se goliseră de-a binelea oalele cu bucate pescărești! Iar întârziatii au fost nevoiți să se mulțumească fie cu o porție de hamsii, fie cu o ceafă de porc, fie cu micii care concureau cu preparatele pescărești tradiționale.

"Îmi place Brăila, pentru că este un oraș cosmopolit, cu oameni primitivi. Eu însumi m-am născut la Galați! Vin aici cu mare plăcere, de fiecare dată când am ocazia. Mă aflu la acest festival pentru a treia oară și constat că este din ce în ce mai bine!", ne-a mărturisit, în exclusivitate, îndrăgitul chef Horia Vîrlan.

Și încă ceva: sâmbătă, la 18.00, un show culinar asemănător a fost prezentat brăilenilor de cunoscutele restaurante brăilene cu specific pescăresc, "Pește și

Vin" și Sunrise Marina". Ce mai, a fost nebunie în ultimele două seri ale festivalului, mai ales că bucatele alese mergeau de minune cu spectacolele puse în scenă de artiștii de la Pandelașul, ca să nu mai vorbim de Damian Drăghici & Brothers și Mahala Rai Banda.

