**Az ország legnevesebb séfjei látogatnak Sopronba**

**Íme a SopronFest gourmet kínálata**

**Zenés élményfőzés, rendhagyó vidéki villás brunch, vegán vacsoraest, Michelin-csillagos séfek, kiváló borok, prémium kávék és szakmai beszélgetések a SopronFesten. Május 11. és 17. között Sopron 12 étteremében és vendéglátóhelyén 27 gourmet program várja a vendégeket. Többek között a városba látogat és ide teszi át a konyháját Gianni, Bíró Lajos, Mautner Zsófia, Szabi a pék és Jahni László, a balatonszemesi Kistücsök séfje, a helyi gasztro színtérből pedig Harrer-Abosi Beatrix és Erhardt Zoltán is izgalmas menüvel készül. A fesztivál területén pedig miközben a Halott Pénz, Azahriah, vagy éppen Majka koncertjére várunk, az ország legjobb Food Truck konyháinál falatozhatunk.**

Április 1. óta már nem titok többé, hogy a SopronFest idei titkos headlinere nem más, mint a Halott Pénz, akik május 17-én lépnek majd fel a Lővérek nagyszínpadán, de a rajongók már a hét elején is találkozhatnak az egyik frontemberrel, **Járai Márkkal**, aki főzőtudományát is megmutatja a fesztiválon. Május 11-én Járai Márk és barátai egy zenés élményfőzésre érkeznek **a Deák Étterembe** a SopronGourmet keretén belül.

Az Opusz Terem nemcsak a térség, hanem az egész ország egyik meghatározó gasztronómiai helyszíne, ahol május 11-én **Thür Ádám, a debreceni IKON étterem séfje, és Molnár Attila, az Opusz Terem és az ország egyik legismertebb baristája** arra vállalkozott, hogy a tradicionális magyar alapanyagokra és italokra építve, fiatalos lendülettel, merész módon prezentáljanak egy menüsort, amit csak és kizárólag a SopronFest vendégei kóstolhatnak meg.

**Dalnoki Bence - a 2023-as Bocuse d’Or-bronzérmese, a két Michelin-csillagos Stand Étterem sous-chefje** rendhagyó workshop eseményen mesél majd munkájáról az érdeklődőknek. Május 12-én **Gianni Annoni**varázsol olasz aperitivót a Fórum Pizzériába, finom falatkákkal és ízletes italokkal. Május 13-án **Mautner Zsófia** a Bojtorina Vegán Kitchen vendégeként ízletes vegán ételsort készít. Május 16-án két legendás étterem találkozik: a **Kistücsök séfje, Jahni László és Erhardt Zoltán** séfek négykezes vacsorával készülnek, ahol 6 fogás és az azokat kísérő borok Balaton és Sopron fúzióját mutatják be.Május 17-én **Bíró Lajos**séf és étteremtulajdonos érkezik majd a Tercia Hubertus étterembe, illetve szintén ezen a napon **Szabi, a pék** a Harrer Cukrászda teraszán süti majd a legjobb kovászos tésztájú pizzákat. A város legendás cukrászdája és csokoládéműhelye egész héten kiemelt helyszíne a fesztiválnak**, Harrer-Abosi Beatrix** ízletes kávéval, és finom süteményekkel vár minden látogatót. Május 18-án **Csomós András a Hotel Sopron executív séfje és Gyüjtő Ádám a kétszeres zöld Michelin csillagos Graefl Major séfje**invitál mindenkit egy sikkes, ám mégis fenntartható brunch-ra a ZAKAnT étterembe.

A legendás soproni borvidék a SopronFest programjainak is meghatározó eleme. Idén a Vinodomban az esemény borát is megválaszthatják a látogatók. A hét során ezen a helyszínen Rókusfalvy Pál helyi borászokkal beszélget majd, valamint innen a pincetúra és traktoros dűlőjárás is innen indul majd. A Soproni borvidék pincéi egész héten várják a látogatókat a *Nyitott pincék* program keretében, míg a pünkösdi hétvégén a Rejpál-házban a SopBorFestet rendezik meg.

A SopronFest fő helyszínén, a Lővér kempingben a legkiválóbb soproni borászatok a

**Poncichter Borfalu**ban várják a fesztiválozókat, akik a Street Kitchen meghívására az ország legjobb Food Truckjainak kínálatát is megkóstolhatják. A Balatoni Kör ajánlásával a Lővérekbe érkezik még a keszthelyi Creative Kitchen by John’s Pub és a Mérce Szigliget.

Igazi gasztro kavalkádnak ígérkezik tehát Az idei SopronFest. A minőségi kínálatot Csapody Bence gasztronómiai-turisztikai tanácsadó, a Kistücsök FOOD & ROOM szállodavezetője állította össze. „*Az egyik legfőbb szempont egy változatos programkínálat összeállítása volt, amelyben helyet kap a helyi gasztronómiai kultúra és a nemzetközi konyhák bemutatása is. Ezért is szervezünk beszélgetést a helyi alapanyagok és helyi borok szerepéről a soproni vendéglátásban, de emellett megismerkedhetnek a látogatók például az olasz aperitivo “intézményével” is. Fontos volt továbbá, hogy olyan színes programkínálattal rendelkezzenek a gasztronómiai fesztiválok, amelyek minden korosztályt meg tudnak szólítani valamilyen módon. Ehhez eszköz lehet az, hogy zenészek főznek, vagy éppen az is, hogy nemzetközi sikereket elért szakemberek tartanak workshopot az egyetemen.”* – fogalmaz Bence.

A Sopron Gourmet számos eseménye ingyenesen is látogatható, de a férőhelyek korlátozott száma miatt mindenképpen érdemes időben regisztrálni.

További információ: [**https://sopronfest.hu/programtabla/**](https://sopronfest.hu/programtabla/)