

Dallos Ferencnek a vendéglátás az élete. Több gasztronómiai vállalkozás kötődik hozzá Budapesten, de például Szegeden is az ő neve fémjelzi a Katedrális Éttermet. A Csabai Kolbászfesztiválon évek óta ő a zsűri elnöke.

**– Mit szeret a legjobban, ebben a szerepkörben?**

– Eleinte a szárazkolbászokat zsúriztem, aztán beszippantott a fesztivál semmihez sem hasonlító hangulata. Ez minden éven idehoz.

**– Ön is készít prémium minőségű kolbászt. Mi a titkos receptje?**

– Az én titkom az, hogy az igazi Csabai kolbász receptje alapján készítem a kolbászt. Amire nagyon odafigyelek, hogy a hozzávalók mindig minőségi alapanyagok legyenek.

**– Gasztronómiai érdekeltségei elsősorban a prémium ügyfél szegmenst célozzák meg. Hogyan változnak a fogyasztói igények, és hogyan szolgálja ki ezt a kolbászfesztivál?**

– Szeretem a fine dining világot, amelyre azt szokták mondani, hogy az az étkezés művészete. Ott szinte műalkotások kerülnek a vendég elé, azonban tudomásul kell venni, hogy a többség másra tart igényt. Viszont úgy gondolom, hogy magyaros ételeket, a sült kolbászt, de akár egy lángost is el lehet úgy készíteni első osztályú alapanyagokból, és lehet úgy tálalni, hogy az fantasztikus gasztronómiai élményt nyújtson.

**- Ön segít barátjának Hégyel Sándornak a Gourmet Bisztró működtetésében. Milyen hagyományőrző különlegességekkel készülnek?**

– Az legyen meglepetés, de annyit elárulhatok, hogy az előkészített, minden összetevőjében minőségi ételek ott, frissen nyerik el végső formájukat. Ráadásul egy csabai cukrászüzem kétféle különlegességet is készít a vendégeinknek kifejezette erre az alkalomra – érdemes lesz belekóstolni a kínálatba.