

# **Gastronomska kritika: Gastronomad – nova epizoda u utorak, 18. juna, u 15:15, na RTS 1**

Globalizacija, društvene mreže i lakši i brži načini komunikacije doprineli su popularnosti gastronomske kritike. Danas je teško da se zamisli da neko krene na put, a da ne potraži koji su dobri restorani ili lokalni specijaliteti. Gastronomska kritika nastala je početkom 19. veka, a smatra se da je otac "gastronomskog pisma"

Aleksandar Baltazar Grimo de la Rejnier. Ostalo je zabeleženo da je fizički nedostatak obe ruke pretvorio u prednost kada se radi o stvarima duha, ali i stomaka, pa mu se priznaje da je bio preteča i insipirator dendizma kako u odevanju, tako i u gastronomiji. Grimo je verovatno znao da je suština gastronomije u postepenosti otkrivanja i harmonije čula i duha. Voleo je da se sa svojim gostima poigrava i da ih neprestano sluđuje kako hranom, tako i sa postupcima. Naklonost koju je gajio prema pozorištu preneo je na gastronomsku scenu, tako da su jelo, hrana, gošćenje, protokol i konverzacija za stolom njegovim posredovanjem postajali novi prostori koje tek treba otkriti. U svojim delima Grimo se bavi dobrim jelima, gostionicama, a što je najvažnije gastronomskom kritikom u savremenom značenju te reči. Grimove gastronomske ludorije imaju dosta zajedničkog sa scenskom organizacijom. Učestvovanjem u rađanju gastronomske scene Grimo je izjednačio ljubav prema pozorištu i gastronomiji, uvodeći nove elemente u režim ishrane i obedovanje – umetnost, ritual, režiju, teatralnost i harmoniju.

U čast svih gastronomada i gastronomskih kritičara koji uživaju u dobroj hrani Katarina Petrović Kaja priprema piletinu prženu na engleski način, grašak na francuski način i pirinač "konde". Prijatno gledanje!