

Pillár József öltözteti a világbajnok ételeket

BÍRÓ DÁNIEL - DÉLVILÁG NAPILAP

2010.12.22. 06:00

Szentes - Két arany- és két ezüstérmét hozott haza a magyar küldöttség a luxemburgi gasztronómiai világbajnokságról, és mindegyik sikerben része volt Pillár Józsefnek: az ő eheto növényeivel díszítették az ételkölteményeket. A szentesi kertészt idén itthon és külföldön is kitüntették.

Olyannyira nélkülözhetetlenné kezd válni az eheto virág a magyar gasztronómiában, hogy már kalauzok is segítik a vendéglők ellátását. Csak, hogy mindenki értse: a minap egy szolnoki étterem séfje azzal hívta fel Pillár Józsefet, hogy pár órán belül szüksége lenne néhány dekoratív és ízletes fűszernövényre. A szentesi kertészmérnök nem tudta elvinni a cipősdoboznyi szállítmányt, busz se ment éppen arra, ezért a következő vonatra adta fel a csomagot. A virágok odaértek, és éppen olyan sikert arattak, mint a hazai küldöttség a novemberben Luxemburgban rendezett gasztronómiai világbajnokságon, ahol 2400 séf versengett. Az ifjúsági és a katonai válogatott ezüst-, a felnőttválogatott aranyérmét, egyéniben Varga Károly pedig világbajnokát nyert. Ami közös, hogy mindegyik ételkölteményt szentesi virágokkal díszítették.

Hírlevél feliratkozás

Értesülni szeretnék a napi friss helyi hírekről! E-mailemre levél érkezik, amelyben megerősítem a feliratkozást.

[Milyen a legutóbbi hírlevél?](#)



Az olasz és a magyar Szakácsszövetség is kitüntette a szentesi kertészmérnököt.
A szerző felvétele

- Hálával tartozunk Pillár Józsefnek, aki csodálatos szentesi kertjéből nagy gondossággal válogatta ki nekünk a legszebb, a legkülönlegesebb növényeket, ehető virágokat, fűszernövényeket, salátaféléket. A zsűri nem győzött csodálkozni a soha nem látott salátakülönlegességein - mondta lapunknak Varga Károly. **Prohászka Béla**, a Magyar Gasztronómiai Szövetség elnöke ehhez annyit fűzött hozzá, hogy óriási szerepe volt a sikerben Pillár Józsefnek, akinek növényei nem csupán ehetőek, hanem - ahogy a szakma fogalmaz - segítenek abban, hogy a séfek szemmel etessék a vendégeket. A vizuális élmény ugyanis éppen annyira fontos ma már, mint az ízek harmóniája.

- Én csak kertészkedem, virágainkat a szakácsok viszik diadalra. Amit ők megálmodnak, azt nekünk kell felöltöztetnünk. Most, úgy látszik, nyerő növényeket kaptak tőlünk - mondta Pillár József, amikor az idejének sikereiről kérdeztük. A szentesi kertészmérnök ma már 370 fajta növénykülönlegességet nevel egyhektáros gazdaságában, ebből közel 100 ehető virág. Az egyre szélesebb kínálatot maguk bővítik génbankok és saját nemesítések segítségével. A kereslet is egyre nő, mert a szépérzéssel bíró szakácsok és cukrászok már adnak a külcsínre. A Parlament - ahová szintén szállít - után Csongrád megyében is kapós lett a Pillár-virág: több szegedi étterem a kuncsaftjai közé tartozik. Az ő és családja - felesége, fia és unokái is segítenek neki - 20 éves munkáját idén itthon és külföldön is elismerték. 2010-ben az olasz és a magyar szakácsszövetség is kitüntette, illetve nem kis meglepetésére a Magyar Tudományos Akadémia innovációs díját is elnyerte.