

**Barna Ádám**, aki az ízek világától eljutott a sikerek, díjak, elismerések világához, a gasztronómia csúcsára, a Michelin-csillag megszerzéséhez.

Barna Ádám élete összekapcsolódik Mezőberényvel, itt született, tanult és bárhol van a világban, ide látogat haza. Tanult, dolgozott és gyakran áldozatokat hozott sikereiért. Eredményei azonban őt igazolják, hiszen 2023 márciusában két magyar vidéki étterem is elnyerte a Michelin-csillagot.

Az egyik, az Esztergomban működő, még „friss” étteremnek számító 42 Restaurant, melynek létrehívója, séfje Barna Ádám. Iskolái elvégzése után az első „komolyabb” munkahelye a 2-es Számú Bisztró volt Békéscsabán, majd a Bélmegyeri Vadászkastély, mely meghatározó volt pályáján. A Vadászkastély főként kis létszámú társaságokat fogadott, mely során a legjobb értelemben vett vidéki vendéglátás valósult meg. A munka nagyon összetett volt, a konyha vezetése mellett minden olyan feladattal tele, ami a ház működéséhez és annak az idillnek a megteremtéséhez volt szükséges.

Minden alkalommal szeretettel beszél arról, mennyit jelentett neki az otthon, a főzés és a közös családi étkezések. Édesanyja és nagymamája mellett a Vadászkastélyban Rózsika nénitől tanulta meg igazán a jó házias ízek, a gondosság, és az egyensúly értékét az ételeknél. A bélmegyeri kastélyban folytatott munkája után a családjával kiköltöztek Ausztriába, ahol lépésről lépésre egyre jobb konyhákat bíztak rá, a végén egy ötcsillagos hotel konyháját vezette. Hazatérésük után öt évig neves vendéglátóhelyen dolgozott, ezután váltott az esztergomi 42 Restaurantra, amely megindítását követően fél évre jött a Michelin-csillag. Meggyőződése, hogy a séf személye és tudása sem a háttér, sem a csapat nélkül nem érheti el ezt az eredményt ilyen rövid idő alatt. Viszont tényleg nincs séf nélkül csillag! Vallja, hogy „ha végezzük a dolgunkat, csakis előre léphetünk!”

A 42 Restaurant megnyitásával megvalósult az álma és őszintén gondolja, amikor így fogalmaz:

„Ha a konyhákat egy szóval kellene jellemeznem, akkor az a szabadság lenne. Érzem, nagyon sok minden rejtőzik még bennem, sokat utazom, tapasztalok és számos hatás ér engem is. Jóval gazdagabbnak és sokszínűbbnek látom a világot annál, hogy valamit ne csináljak meg pusztán azért, mert egy adott étel nem illeszthető az étlap stílusához.

A legnagyobb kihívást az egyensúly jelentette számomra. Aztán megtaláltam a komfortérzetet – a komfortzónán túl.”

A nagy nyilvánosság és ismeretség ellenére is megmaradt szerény embernek. Első hívó szóra jött Mezőberénybe bemutatót, előadást tartani zsűrizni és támogató segítséget nyújtani. Munkája alázatra tanította, továbbá alkalmazkodni és előretekinteni. Munkája a hobbi, hobbi a munkája, melyet családja, gyermekei támogatása mellett eredményre fejlesztett. Nem tett mást, mint dolgozott. Tette a dolgát, azt, melyet pályája kezdetén választott. Szakács lett, mesterszakács, Michelin-csillagos séf. Méltán lehet büszke eredményére és méltán büszke rá Mezőberény. Nyitott, barátságos, derűs személyisége, embersége, kitartása, példamutató lehet a mai fiatalok, vállalkozók számára.

**Mezőberényhez való kötődése, országos és nemzetközileg is elismert gasztronómiai tevékenysége, mindezekon keresztül Mezőberény jó hírvének öregbítése érdemként, a város lakóinak tisztelete és nagyrabecsülése kifejezéseként, erkölcsi elismerésként 2024. évben Mezőberény Város Önkormányzati Képviselő-testülete Barna Ádámnak a „Mezőberény Város Díszpolgára” kitüntető címet adományozza.**