



**Magiczny
Kraków**

Co w krakowskich kulinariach piszczy? Smakowity październik

2019-10-09

Kolacje degustacyjne, wieczory z kieliszkiem wina, ostatnie imprezy plenerowe. Krakowskie życie kulinarne wraz z nadchodzącą jesienią przenosi się w zacisza restauracji. W październiku nie zabraknie jednak okazji do mniej kameralnych spotkań przy talerzu.

Kolacja inspirowana Hołdem Pruskim - 3 października

Już 3 października restauracja Filipa 18 zaprasza na składającą się z sześciu dań kolację degustacyjną z paringiem win nawiązującą do Hołdu Pruskiego w Królewskim Krakowie. Szef kuchni Marcin Sołtys przygotuje tę kolację wraz z Michałem Lelkiem – szefem kuchni restauracji Halka w Aries Hotel & Spa oraz Grzegorzem Grędą – szefem kuchni restauracji Romantyczna w Hotelu SPA Dr Irena Eris Wzgórza Dylewskie. Kolację poprowadzi Paweł Białobrocki. Wydarzenie jest objęte patronatem “Europejskiej Stolicy Kultury Gastronomicznej 2019”

Vinci Dining - 3 października

Już 3 października w restauracji Szara Gęś odbędzie się wydarzenie kulinarne inspirowane postacią i twórczością Leonarda da Vinci w 500 rocznicę śmierci geniusza renesansu. Wydarzenie to organizowane w ramach projektu „Europejska Stolica Kultury Gastronomicznej Kraków 2019” i ma charakter zamknięty, wstęp za zaproszeniami.

Jesień Enologiczna - 3, 18, 25 i 27 października

Program tegorocznej Jesieni Enologicznej to przede wszystkim warsztaty i degustacje. Wśród krakowskich wydarzeń organizowanych przez Stowarzyszenie Kobiety i Wino znalazły się m.in. degustacja “Wina BIO - moda czy konieczność” (3 października, Gertrudy 5), spotkanie poświęcone polskim winom musującym (18 października, Pstrąg Ojcowski, Ojcowski Park Narodowy), degustacja win z winnic Wieliczka oraz Słońce i Wiatr (18 października, godz. 20, Wino i Miód, Rynek Dębnicki 13, kolacja z winami z winnicy Bliskowice (25 października, Zakładka Bistro de Cracovie, ul. Józefińska 2). Tego samego dnia odbędzie się kolejna Tajemnicza Degustacja, czyli koncept polegający na połączeniu sześciu idealnie dobranych win ze świetną, pełną fantazji kuchnią, oraz – co istotne – zaproszeniem gości do stołu nie w restauracjach, lecz w tajemniczych, niespodziewanych, ale zawsze pięknych miejscach w Krakowie (25 października, szczegóły na Facebooku projektu). Ostatnim spośród październikowych wydarzeń będzie piknik Grzyby i Wino (27 października, Winiary koło Krakowa), połączony z ogniskiem i warsztatami dotyczącymi połączeń wina i grzybów.

Plac Handelka - 6 i 13 października

W niedzielę na zakupy bezpośrednio od małych producentów zaprasza nowo powstały Plac Handelka przy ul. Św. Filipa 14. Już 6 października odbędzie się edycja poświęcona przetworom, a tydzień później wszyscy zainteresowani tym, jak marnować mniej jedzenia powinni odwiedzić Kiermasz Zero Waste.

Art&Food Bazar - 6 października

W niedzielę 6 października (godz. 11-17) na Starym Kleparzu odbędzie się Art&Food Bazar. To ostatnia w tym roku plenerowa edycja tego małego festiwalu kulinarnego, na którym królują owoce



**Magiczny
Kraków**

morza. Na kleparskich straganach z pewnością nie zabraknie też propozycji dla mięsożerców, wegetarian i przeróżnych słodkości.

Restaurant Week 16-31 października

Jesienny Restaurant Week namawia do dojrzałej i pełnej szacunku miłości do jedzenia. Wraz z kolejną edycją festiwalu rozpoczyna się odsłona kampanii dedykowanej promocji zero-waste pod hasłem "#KochajJedzenie". Dzięki wcześniejszemu wyborowi menu goście wspierają niemarnowanie żywności w restauracjach. Restauracje znając bowiem wcześniej liczbę gości i ich menu, kupują dokładnie tyle składników, ile potrzeba. Żeby wziąć udział w festiwalu należy za pośrednictwem www.restaurantweek.pl zrobić rezerwację w jednej z 40 krakowskich restauracji. Specjalne trzydaniowe menu i festiwalowy koktajl kosztują 49 zł. Ze względu na ogromną popularność z rezerwacją stolika nie warto czekać na ostatnią chwilę.

Najedzeni Fest! Etnicznie - 20 października

Festiwal kulinarny Najedzeni Fest! w tej edycji poświęcony będzie kuchniom etnicznym. Ponad 30 wystawców zaprezentuje wszelakie kuchnie, przede wszystkim azjatycką, bliskowschodnią i polską. Spróbować będzie można m.in. azjatyckich pierożków, aromatycznych curry, hummusu, ale i proziaków czy klopsów. Do tego świetne kawy, kraftowe piwa, wina z Gruzji, Polski i Moraw. Podczas tej edycji Najedzeni łączą się z targami Kup Se, więc wizyta w Forum Przestrzenie (godz. 11-18) to także świetna okazja by kupić drobiazgi bezpośrednio od polskich projektantów.

Europejski Kongres Gastronomiczny - 25 października

Wstęp za zaproszeniami. Wydarzenie organizowane w ramach "Europejskiej Stolicy Kultury Gastronomicznej 2019". Szczegóły: food-art-tech-kongres.pl.

Krakowskie kulinaria w podróży

W październiku po raz kolejny Kraków odwiedzi inne miasta, by prezentować wysoki poziom kuchni oraz lokalnych produktów. 12 października 12 restauracji zaprezentuje swoje umiejętności podczas finałowej gali XII edycji Wine&Food Noble Night. Po raz kolejny prześledzimy trendy kulinarne ukryte w autorskich, dwudaniowych menu, skomponowanych specjalnie na tę okazję. Zespoły restauracyjne wybrane w ogólnopolskich eliminacjach zaprezentują swój kunszt na żywo, na oczach publiczności. Kraków reprezentowany tam będzie przez restaurację L'Atmosphere. Z kolei 24 października kucharze restauracji Art. pokażą swój kunszt podczas specjalnego wydarzenia zorganizowanego w Ambasadzie Polski w Lizbonie.