



**Magiczny
Kraków**

Targi Horeca w Krakowie

2020-05-28

W przestrzeniach EXPO Kraków przy ulicy Galicyjskiej 9 zgromadzono ponad 400 wystawców z branży gastronomicznej i hotelarskiej z Polski i zagranicy! Wśród nich pojawiła się krakowska strefa Slow Food®. Impreza odbywała się równocześnie z Międzynarodowymi Targami Wina w Krakowie ENOEXPO®, które były okazją do spotkania producentów i importerów wina.

Dyskusje, warsztaty i starcie szefów kuchni - 18. edycja Międzynarodowych Targów Wyposażenia Hoteli i Gastronomii HORECA®/GASTROFOOD® w Krakowie.

Coroczne targi odwiedza ponad 14 tysięcy gości z całej Polski oraz Europy. Jest to prestiżowe wydarzenie o wieloletniej tradycji, podczas których branża hotelarsko-gastronomiczna podsumowuje rok, a także prezentuje nowości i trendy na kolejny sezon. Każda edycja targów to wiele wykładów, dyskusji, pokazów, a także degustacji. W krakowskiej strefie Slow Food odbyły się pokazy kulinarne najlepszych szefów kuchni z Krakowa - Michała Cienkiego (Art Restauracja), Łukasza Cichego (Biała Róża) i Grzegorza Fica (Albertina). Można było spotkać z producentami Pstrąga Ojcowskiego, Kiełbasy Piaszczańskiej, Żywym Muzeum Obwarzanka, a także z organizatorami Targu Pietruszkowego i targów Ekosfera.

W ramach projektu Slow Food-CE i pod patronatem Europejskiej Stolicy Gastronomicznej Kraków 2019 Targi w Krakowie wraz z organizatorem Międzynarodowych Targów Wyposażenia Hoteli i Gastronomii HORECA® w Krakowie postanowiły przywrócić do łask głąbika krakowskiego. W akcję zaangażowani są też uznani szefowie kuchni z krakowskich restauracji. Głąbik Krakowski jest jednym z produktów regionalnych promowanych w ramach projektu Slow Food-CE. Głąbikowi poświęcony został jeden z paneli dyskusyjnych w czasie Chef's Day w dniu 20 listopada.

W tym roku szczególne zainteresowanie wzbudziły polskie eliminacje najważniejszego konkursu kulinarnego na świecie czyli Bocuse d'Or, w którym wystąpiła czołowa szóstka polskich szefów kuchni. Kraków reprezentowali: Michał Stężalski (Szara Gęś) i Mateusz Suliga (Hotel Unicus). Wśród jury czołowe polskie nazwiska szefów kuchni na czele z Adamem Chrzastowskim i Kurtem Schellerem. W zagranicznym jury zasiadły wielkie kulinarne nazwiska z Bocuse d'Or Winners, Emmanuel Renaut 3* Michelin i 7 pozycja w rankingu 100 Best Chefs in the World. Konkurs odbył się w dniu 21 listopada.

Wydarzenie organizowane pod patronatem: [Kulinary Kraków - Europejska Stolica Kultury Gastronomicznej_2019](#)