



**Magiczny
Kraków**

Kawa i Krakowski koktajl na Zabarbarze

2019-05-15

Na sukces najlepszych restauracji na świecie składa się szereg składników. To nie tylko świetna kuchnia, ale i bar. Pierwsze Krakowskie Targi Kultury Gastronomicznej Zabarbar kładą akcent właśnie na ten aspekt funkcjonowania restauracji.

Pierwsze Krakowskie Targi Kultury Gastronomicznej Zabarbar, które odbędą się w poniedziałek 20 maja w Pałacu Czeczotka (ul. Wiślna 1) skierowane są dla osób pracujących w restauracjach: barmanów, kelnerów, czy szefów kuchni i to głównie dla nich skrojony jest program imprezy. W Pałacu Czeczotka będzie więc można nie tylko poznać ofertę producentów sprzętu wyposażenia baru, czy się doszkolić, ale i przyszytyć brodę i zrobić tatuaż. – To wydarzenie przygotowane przez pracowników branży gastronomicznej z myślą o tym, by zintegrować środowisko i poprawić jakość kultury gastronomicznej w krakowskich restauracjach – mówi Radosław Fećko, pomysłodawca i organizator Zabarbaru.

W programie targów położono nacisk na szkolenia i wykłady dla barmanów oraz baristów. Podczas targów odbędzie się też finał konkursu na „Krakowski koktajl”. Zadaniem konkursowym było stworzenie autorskiego koktajlu oraz przygotowanie historii opisującej jego powstanie. Oparty na wódce koktajl ma składać się z pięciu składników, w którym jeden to produkt z Listy Produktów Tradycyjnych prowadzonej przez Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi dla Małopolski. Finaliści konkursu to Szczepan Sochacki, Jerzy Skura, Paweł Michalik, Kamil Skoczek, Dominika Kulik, Filip Wieczorek, Dawid Skrzypek i Artur Malicki.

Wystawcami Zabarbaru są m.in. producenci i dystrybutorzy fartuchów i zapasek, mebli, napojów, czy wyposażenia baru: od barmańskich akcesoriów, po ekologiczne słomki. Z kolei w strefie poświęconej kawie będzie można poznać ofertę Hard Beans Coffee Roasters, Your Coffee, Blossom i Dobra Palarnia Kawy.

Wstęp na targi kosztuje 10 zł.

Program wydarzenia (godz. 12-21):

12:30 - "Klient kontra gość" czyli rola Świadomości Gastronomicznej w procesie budowania i funkcjonowania - Michał Kwiatkowski

13:15 - "Koktajlowa Polska" na przykładach z Krakowa i nie tylko w latach II RP - Bartosz Paluszkiewicz

14:00 - "Biodynamiczna uprawa wina" na przykładzie certyfikowanej Winnica Wieliczka

14:45 - "Od sieciówki po speciality" cupping kaw wszelakich - Krzysztof Wiciak - Blossom

15:30 - "Wódki okresu międzywojennego" - czyli nie tylko czysta - Bartosz Paluszkiewicz.

Wydarzenie otrzymało patronat Krakowskiej Stolicy Kultury Gastronomicznej 2019.