



Co w krakowskich kulinariach piszczy? Smakowity listopad

2019-10-31

Spotkania przy kieliszku wina, gęsinie oraz pojedynki świetnych szefów kuchni - kulinarny listopad w Krakowie zapowiada się interesująco.

Slow Food Masterclass - 5 listopada

5 listopada w restauracji Błonia Bistro będzie miało miejsce kolejne z wyjątkowych spotkań kulinarnych, organizowanych w ramach cyklu Slow Food Masterclass. Goście specjalni to Barbara Stadler i Luka Lübke z Niemiec. Cena za kolację z selekcją win z najlepszych regionalnych winnic to 160 zł, rezerwacje: rezerwacja@bloniabistro.pl.

Wina z Winnicy Wieliczka - 7 listopada

O naturalności, biodynamice w winiarstwie i perspektywach uprawy winifery w Polsce będzie można posłuchać podczas spotkania z właścicielami Winnicy Wieliczka, które odbędzie się w wine barze Lustra. Podczas spotkania będzie można spróbować też ponad ośmiu win z tej podkrakowskiej winnicy oraz faszerowanej gęsi. Konieczna rezerwacja: info@winebarlustra.pl lub telefonicznie: 665 990 239.

Degustacja wina Świętomarcińskiego - 9 listopada

W tym roku zamiast Festiwalu Młodego Wina odbędzie się bardziej kameralna degustacja win z tegorocznych zbiorów. Winnica Srebrna Góra zaprasza na nią 9 listopada. Rezerwacje: enotourism@winnicasrebrnagora.pl, koszt: 40 zł.

Podwieczorek na dwa kieliszki - 13 listopada

Po raz 49. Mariusz Kapczyński będzie rozmawiał ze swoim gościem na tematy związane z kulinariami. Tym razem będzie nim Łukasz Modelski - historyk sztuki i kultury średniowiecza, który w radiowej Dwójce prowadzi program „Droga przez mąkę”, w którym rozmawia z podobnymi sobie fascynatami kulinariów. Efektem rozmów jest wydana właśnie książka o tym samym tytule. Rezerwacje: wino@krakoslowwines.pl, cena biletu: 39 zł (w cenie wino i poczęstunek).

Cydrowe historie - 15 listopada

Listopadowy (15 listopada) Wytrawny Wieczór Filmowy w Kinie Kika poświęcony jest cydrom. O historii i metodach produkcji polskich cydrów rzemieślniczych opowie Paweł Woźniak, który poprowadzi też degustację tych trunków, a filmową część wieczoru wypełnią „Cydrowe historie”.

Kolacje z winem w ZaKładce - 15 i 29 listopada

ZaKładka - Bistro de Cracovie zaprasza na kolejne z cyklu kolacji z komentowaną degustacją win. Tym razem spróbować będzie można win z Bodegas Menade (15 listopada) oraz Winnicy Kojder (29 listopada).



Wege festiwal - 16 i 17 listopada

Po raz kolejny weganie i wegetarianie oraz inni zwolennicy kuchni opartej na roślinach, będą mogli zrobić zakupy i spróbować smakołyków z różnych zakątków świata. Wege Festiwal, który odbędzie się w Forum Wydarzeń (ul. Konopnickiej 28) potrwa dwa dni. Szczegóły imprezy [na Facebooku](#).

Międzynarodowe Targi Wyposażenia Hoteli i Gastronomii HORECA®/GASTROFOOD® /ENOEXPO® - 20-22 listopada

Targi HORECA to jedna z najważniejszych imprez branży gastronomicznej i hotelarskiej w Polsce, której towarzyszy atrakcyjny program towarzyszący: Akademia wiedzy HORECA z precyzyjnie dobranymi gośćmi specjalnymi oraz kulinarnym show w ramach Kuchni Mistrzów, a także warsztaty, spotkania i ponad 300 międzynarodowych wystawców oraz 17. Międzynarodowe Targi Wina ENOEXPO®. Szczegóły: targi.krakow.pl.

Chef's Day w Krakowie - 20 listopada

Chef's Day to cykliczne spotkania dla szefów kuchni i ich zastępców, mające na celu poruszanie i zgłębianie najbardziej aktualnych trendów w gastronomii, ale przede wszystkim inspirowanie, integrowanie i trening umiejętności pod okiem najlepszych specjalistów w danej dziedzinie. Pierwsza edycja Chef's Day w Krakowie zostanie zainaugurowana 20 listopada podczas 27. Międzynarodowych Targów HORECA®. W tym roku, w związku z tytułem "Kraków - Europejska Stolica Kultury Gastronomicznej 2019" uczestnicy skupią się na odkrywaniu dziedzictwa kulinarnego Krakowa jako wartości kulinarnej i biznesowej. Nie zabraknie tematów, z którymi na co dzień spotykają się szefowie kuchni, jak m.in.: desery w restauracji, warzywa i ich dostępność, młodociani pracownicy, trendy dotyczące lokalnych produktów, rozwój artystyczny - plating art, tworzenie silnej marki osobistej. Gościem specjalnym Chef's Day w Krakowie będzie Roger van Damm z restauracji Het Gebaar - Belgia, zdobywca tytułu "World's best pastry chef" nadanego podczas The Best Chef Awards 2017.

Bocuse D'Or - 21 listopada

21 listopada, na terenie targów HORECA, sześciu znakomitych szefów kuchni (Łukasz Budzik, Ernest Jagodziński, Jakub Kasprzak, Krzysztof Nawrocki, Michał Stężalski oraz Mateusz Suliga) stanie do rywalizacji o miano najlepszego, otwierając sobie tym samym drogę do europejskich finałów w Tallinie 2020. Wejście na konkurs Bocuse d'Or Poland 2019 jest bezpłatne po wcześniejszym [zarejestrowaniu się na stronie Targów Horeca](#).

I Edycja Małopolskiego Pucharu Szkół Gastronomicznych 2019 - 22 listopada

W dniu 22 listopada w Krakowie w Akademii Inspiracji MAKRO w Krakowie zostanie rozegrana I edycja Małopolskiego Pucharu Szkół Gastronomicznych 2019 - „SMAKI HISTORII czyli MAGICZNY SMAK KRAKOWA”. Pomysłodawcą i organizatorem konkursu



**Magiczny
Kraków**

jest Stowarzyszenie Małopolskich Kucharzy i Cukierników. Jest to impreza podsumowująca wszystkie konkursy, które Stowarzyszenie Małopolskich Kucharzy i Cukierników objęło patronatem merytorycznym w roku 2018/2019. Konkurs realizowany jest we współpracy z Partnerem Europejskiej Stolicy Kultury Gastronomicznej Makro Cash&Carry. Stowarzyszenie przyzna również jednej ze szkół dziką kartę na start w MPSZG 2019.