



Lokalnie i sezonowo – kuchnia na miarę gwiazdki Michelin

2020-07-30

Nigdy bym się nie zgodził na przyjazd do Krakowa, gdybym nie wierzył, że to miasto ma wielki potencjał – mówi Przemysław Klima – szef kuchni w Bottiglieria 1881, pierwszej krakowskiej restauracji z gwiazdką Michelin.

Pada określenie „tradycyjna kuchnia krakowska”. Które smaki i zapachy przychodzą Panu do głowy jako pierwsze?

Przemysław Klima: Kminek. Dużo, dużo kminku! Dla mnie to numer jeden. I smak, i zapach. Najbardziej kojarzę go z domowym chlebem, przecież z tego właśnie słynie Kraków.

Coś jeszcze? Z jakich regionalnych produktów możemy być dumni?

Uwielbiam czosnek, oczywiście ten dobrej jakości. Mamy nasz regionalny czosnek galicyjski, chociaż w dużych, restauracyjnych ilościach ciężko go dostać, dlatego mieszamy go z czosnkiem zwykłym i fermentowanym. Niedługo będziemy serwować amuse-bouche z czosnkiem i piklowanym pomidorem oraz regionalną jagnięcinę z barbecue czosnkowym. Nasz kolejny superprodukt to jabłko. Szara Reneta ma bardzo fajny posmak, jest idealna do pieczenia. Ludzie nie chcą jej używać, wolą duże, czerwone jabłka, a przecież nasze zimowe jabłko „z piwnicy” jest najlepsze. Właśnie przygotowujemy deser na bazie samej Renety z dodatkiem miodu gryczanego z lokalnej pasieki.

Czy gotowanie w duchu slow food to właśnie używanie lokalnych produktów?

Chodzi o to, żeby używać tego, co mam w danym momencie pod ręką. Jeśli jest styczeń, to gotuję to, co jest dostępne w styczniu. W tym momencie nie ozdabiamy talerzy kwiatami czy trawami. Potrawa ma być podana monochromatycznie, bo taka jest też pogoda za oknem. Sałatka zimowa będzie bazować na buraku, korzeniu trybuli czy brukwi. Wiosną będą sałaty i kwiaty. I tyle, to dla mnie jest slow food – gotowanie bazujące na tym, co w danej chwili jest dostępne regionie i jest świetnej jakości. Prawie dziewięćdziesiąt procent tego, co mamy w karcie, pochodzi stąd. Nie używam niczego innego, bo to bez sensu.

Gdzie w Krakowie wybrać się po lokalne produkty dobrej jakości? Z których miejsc korzysta Bottiglieria 1881?

Targ Pietruszkowy na Podgórzu jest najlepszy – wszyscy to mówią i ja też potwierdzam. Tam zjeżdżają się ludzie z pasją do produktu, mali dostawcy, którzy wiedzą, co sprzedają. Podchodzą do tematu jak rzemieślnicy, z sercem. Aktualnie prowadzimy rozmowy na temat współpracy z ekologicznym gospodarstwem JeDynie, które działa na targu. Wolę zamawiać produkty u „sąsiada”, mam też nadzieję, że sam targ zyska na współpracy z szefami kuchni. Ufam lokalnym dostawcom i lubię mieć z nimi szczerą relację.

Jaka przyszłość czeka krakowską gastronomię? Co zrobić, by pielęgnować tradycję?

[Nigdy bym się nie zgodził na przyjazd do Krakowa, gdybym nie wierzył, że to miasto ma wielki](#)



**Magiczny
Kraków**

[potencjał](#). To miasto to nie tylko Rynek Główny i kilka znanych miejsc. Co chwilę otwierają się małe klimatyczne knajpki. Szczerze wierzę, że świadomość gości odwiedzających restauracje wzrasta, że szefowie kuchni nie podporządkowują swojego działania turystom i szybkiej konsumpcji. Tutaj bardzo dba się o gościa, o to, żeby wracał, żeby polecał jedzenie i chwalił obsługę. Kraków chce rozwijać swoją gastronomię.

Przemysław Klima - Szef kuchni w Bottiglieria 1881, pierwszej krakowskiej restauracji z gwiazdką Michelin. Doświadczenie zdobywał będąc prawą ręką szefów kuchni w pozostałych dwóch polskich restauracjach posiadających gwiazdki Michelin – Senses i Atelier Amaro. Na swoim koncie ma staże w legendarnej Nomie i dwugwiazdkowym Kadeau.

Informację na temat wszystkich krakowskich restauracji wyróżnionych w 2020 roku w przewodniku Michelin znajdziesz [TUTAJ](#)

O pierwszej krakowskiej gwiazdce Michelin przeczytasz [TUTAJ](#)