Magiczny Kraków

Jem w Krakowie: Marcin Filipkiewicz

2018-11-21

Tęskni za dobrą polską kuchnią, a sam stara się pokazywać znane dania w inny sposób. Szef kuchni hotelu Copernicus Marcin Filipkiewicz opowiada o krakowskiej gastronomii.

Na śniadanie: dom

Śniadania najczęściej jadam w domu. Praca od rana do późnej nocy nie sprzyja leniwym porankom w kawiarniach. Ale kiedy mam wolne, wychodzę bardzo chętnie, żeby spróbować nowych rzeczy i szukać inspiracji. Znajduję ją w przeróżnych miejscach, od niepozornych knajpek, po domy znajomych. Ostatnio zaskoczyło mnie połączenie: tatar z pstrąga z rodzynkami i granitą imbirową, którego spróbowałem w Florencji. Na pierwszy rzut oka – szaleństwo. Ale sprawdziło się świetnie i przeniosłem ten przepis do Copernicusa.

Na kawę: Tektura

Lubię to miejsce ze względu na atmosferę. Trafiłem tam przypadkiem, bo nie jestem wielkim kawoszem. Najbardziej lubię solidne espresso, a kawa kojarzy mi się z momentem wytchnienia, wyjściem do hotelowego baru i pięcioma minutami spokoju od szalonego tempa panującego w kuchni.

Na niedzielny obiad: Gospoda na Woli

Jest to tradycyjne polskie jedzenie, czyli coś czego szukam w dniu wolnym. Cieszy mnie, że głośno jest o nowych warszawskich restauracjach, np. tej w hotelu Raffles, właśnie dlatego, że wraca w nich tradycyjna kuchnia, tyle że wyniesiona na wyższy poziom. Ale nie poprzez ciekły azot, pianki i inne fajerwerki, a poprzez dobry produkt i inne do niego podejście. Mody wracają, nie tylko w przemyśle ubraniowym, ale i w kulinariach. Sam staram się pokazać, że np. łazanki nie muszą być mamałygą, a płatami makaronu z szyjkami rakowymi i brukselką.

Na szybką przekąskę i wieczorny wypad: Multi Qlti i Plac Nowy 1

Plac Nowy 1 wybieram, bo znam szefa kuchni. Brał udział w moim szkoleniu i okazało się że nadajemy na podobnych falach. Polubiłem to miejsce za bezpretensjonalność: można tu zjeść zakąskę i wypić piwo, albo usiąść na dłużej. W Multi Qulti próbuję ciekawych piw o nieoczywistych smakach.

Randka: Bottiglieria 1881

Nie randkuję, ale randka kojarzy mi się z dobrym winem. A Bottiglieria zrobiła na mnie spore wrażenie fantastycznym jedzeniem i świetnym wyborem win.

Ciastko: La baguette

Jestem łasuchem. Nie potrafię wybrać jednego ciastka, jednej cukierni. Ale La baguette lubię za indywidualne podejście do jedzenia. Oby powstawało więcej takich małych lokali.

Magiczny Kraków

Danie z Krakowa: kuchnia domowa i produkt

Nie wiem czy da się – oprócz obwarzanka – mówić o jakimś daniu, które jest czysto krakowskie. Kultura i kulinaria tego miejsca to mieszanina wpływów kilku narodowości, więc gdy myślę o Krakowie, do głowy przychodzi mi domowa, mieszczańska kuchnia i świetny produkt: np. żur na zakwasie z chleba prądnickiego z kiszonymi rydzami. Wymieniać można bez końca: suszone i wędzone śliwki, Pstrąg Ojcowski, mak, także biały. I kminek, coraz mniej używany, ale kiedyś powszechnie dosypywany np. do chleba i obowiązkowy w sosie do maczanki.

Szef, którym się inspiruje: Norbert Niederkofler i Simon Taxacher

Obaj gotują w trudnych do pracy pod względem logistycznym miejscach (Alpy), ale pracują na najwyższym poziomie i świetnie radzą sobie z wszelkimi trudnościami: od braku stałego personelu, po małą dostępność lokalnych warzyw przez większość roku. Do tego zwracają uwagę na lokalny produkt i ubierają go w sposób nowoczesny.

Marcin Filipkiewicz - od 2002 r. szef kuchni w hotelu Copernicus. W 2017 otrzymał tytuł Prix au Chef de L’Avenir. W 2015 r. został nominowany do Szefa Roku Gault&Millau Polska i otrzymał tytuł Szefa Roku Gault&Millau Polski Południowej.