



Magiczny
Kraków

Krakowska restauracja ponownie z dwiema gwiazdkami

2024-07-23

Poznaliśmy najlepsze restauracje według najnowszej edycji przewodnika Michelin. Michelin nagrodił 6 restauracji w Polsce prestiżowymi „gwiazdkami”, 16 otrzymało tytuł Bib Gourmand, a aż 77 znalazło się w rekomendacjach. Dwie gwiazdki otrzymała ponownie krakowska restauracja Bottiglieria 1881, jako jedyna w Polsce.

Uhonorowanie odznaczeniami z czerwonego przewodnika – Gwiazdkami Michelin, Bib Gourmand oraz wyróżnieniami to najbardziej prestiżowe nagrody, jakie może otrzymać lokal gastronomiczny.

W 2024 r. po raz pierwszy jedna gwiazdka powędrowała do Gdańska, gdzie otrzymała ją restauracja **Arco by Paco Pérez**. W Małopolsce, poza Krakowem, gwiazdkę utrzymał zakopiański **Giewont**. Bib Gourmand uhonorowano 16 restauracji z całego kraju. Z Krakowa tytuł utrzymała restauracja **MOLAM**, a dołączyła do niej **Folga**. Z 77 rekomendowanych w tym roku polskich restauracji, z Krakowa wyróżniono 19 lokali, czyli o trzy więcej, niż w roku poprzednim: **Albertina, Amarylis, Artesse, Copernicus, Farina, Filipa 18, Fiorentina, Hana Sushi, Karakter, Kogel Mogel, Kropka (nowość), Mazi (nowość), Nami Beef and Reef (nowość), NOTA_RESTO by Tomasz Leśniak, Pod Nosem, Pod Różą, Szara, ZaKładka** oraz **Zazie**.

Polska Organizacja Turystyczna współpracuje z Przewodnikiem Michelin od 2023 roku w ramach specjalnego porozumienia. Współpraca ta niesie za sobą szereg korzyści. Rozwój infrastruktury oraz transportu, promocja regionalnych tradycji kulinarnych i lokalnego rynku spożywczego, przyciągnięcie inwestorów z branży hotelarsko-gastronomicznej, wzrost jakości świadczonych usług, prestiżu polskich miast na całym świecie i zainteresowania przez turystów zagranicznych – to tylko jedne z wielu spodziewanych efektów. Objęcie Warszawy, Krakowa i Poznania promocją międzynarodowego wydawnictwa to także szansa na rozwój kadr gastronomicznych, które ze względu na stałe nadążanie za obowiązującymi trendami i wizytami wymagających najwyższych doznań smakowych gości i inspektorów, będą musiały nieustannie poszerzać wiedzę oraz doskonalić swoje umiejętności.

Przewodnik Michelin istnieje od 1900 r. i jest uznawany za najważniejszy przewodnik kulinarny na świecie – zarówno pod względem wysokości sprzedaży, jak i historii oraz reputacji. W tegorocznej edycji Michelin Guide objął swym zasięgiem 62 regiony i miasta, z czego aż 30 znajdujących się w Europie.