Krakowskie restauracje znowu wyróżnione!

2019-12-11

Deszcz nagród i wyróżnień - tak wyglądała jesień w krakowskiej gastronomii. Odbyło się rozdanie plakiet Michelin, dokonania szefów kuchni spod Wawelu nie umknęły uwadze inspektorów przewodnika Gault&Millau, a sam Kraków stał się areną pojedynku najlepszych kucharzy w Polsce o wstęp do europejskiego finału legendarnego konkursu kulinarnego Bocuse D'or. To nie wszystko, co działo się w listopadzie w kulinarnym Krakowie!

50 restauracji w przewodniku Gault&Millau

Gault&Millau to jeden z najbardziej wpływowych na świecie przewodników kulinarnych, założony w 1965 roku we Francji przez dwóch znanych krytyków kulinarnych: Henri'ego Gault'a i Christian'a Millau. W Polsce po raz pierwszy ukazał się 6 lat temu. Inspektorzy przewodnika anonimowo odwiedzają restauracje i przyznają im punkty oraz odznaczenie w postaci tzw. "czapek". W nowym wydaniu żółtego przewodnika na 2020 rok znalazło się aż 50 krakowskich adresów. Najwięcej, bo aż po trzy czapki, otrzymały restauracje Copernicus oraz Trzy Rybki.

Wyróżnienia dla krakowskich szefów kuchni

W dniu 25 listopada 2019 w Warszawie odbyła się premiera przewodnika kulinarnego Gault&Millau 2020, połączona z wręczeniem nagród najlepszym polskim szefom kuchni. Nie mogło zabraknąć w tym gronie szefów z Krakowa! Michał Hajdus z restauracji Wierzynek 1364 nominowany był w kategorii Szef Kuchni Tradycyjnej. Nominacja na Szefa Jutra po raz drugi wylądowała w rękach słynącego z miłości do podrobów Daniela Myśliwca z Restauracji Karakter. Z kolei Grzegorz Fic, szef kuchni restauracji Albertina Restaurant & Wine, nominowany był w najważniejszej kategorii - Szef Roku 2020.

Wręczenie plakiet przewodnika Michelin

21 listopada w restauracji Trzy Rybki w Hotelu Stary w Krakowie odbyło się wręczenie Plakiet Przewodnika Michelin 2019 Main Cities of Europe, zorganizowane przez Prezydenta Akademii Gastronomicznej w Polsce Macieja Dobrzynieckiego - partnera Przewodnika Michelin.

W ceremonii uczestniczyła również Zastępca Prezydenta Miasta Krakowa Anna Korfel-Jasińska, która wspólnie z Prezydentem Akademii wręczyła prestiżowe wyróżnienia najlepszym krakowskim restauracjom. Plakiety Przewodnika Michelin to dekoracyjne elementy zaprojektowane i wykonane przez Michelin po raz 3 w historii polskiej gastronomii, które pozwolą klientom zidentyfikować restauracje wyróżnione w Przewodniku Michelin 2019 Main Cities of Europe. Plakiety są potwierdzeniem przynależności do „rodziny Michelin" – grona ponad 20.000 restauracji na świecie, wyróżnionych w czerwonym przewodniku. Plakiety trafiły w ręce 25 restauracji z Krakowa. Wśród najlepiej ocenianych restauracji ponownie znalazły się Copernicus oraz Trzy Rybki – obie wyróżnione symbolem 3 sztućców, a także Zazie, która otrzymała wyróżnienie Bib Gourmand, oznaczające wysoką jakość w dobrej cenie.

Krakowskie produkty, producenci i szefowie na Targach HORECA

Druga połowa listopada obfitowała w wydarzenia również za sprawą 27. Międzynarodowych Targów Wyposażenia Hoteli i Gastronomii Horeca w Krakowie. Odwiedzający targi mieli

możliwość zapoznać się z regionalnymi produktami takimi jak Głąbik Krakowski, Obwarzanek Krakowski, Pstrąg Ojcowski i Kiełbasa Piaszczańska w Krakowskiej Strefie Slow Food, w której odbywały się degustacje, spotkania z producentami i pokazy kulinarne w wykonaniu najlepszych krakowskich szefów kuchni. Krakowskie produkty promowane są w ramach programu Slow Food-CE, będącego częścią programu Europejskiej Stolicy Kultury Gastronomicznej Kraków 2019.

Oprócz samych targów, na terenie EXPO Kraków odbywały się także liczne wydarzenia towarzyszące, spotkania z ekspertami branży i wybitnymi szefami kuchni. W trakcie Chef's Day by HORECA®, spotkania stworzonego przez i dla szefów kuchni, dyskutowano o idei slow food, poruszony został eksperci podsumowali pierwszy rok funkcjonowania Krakowskiego Menu Stołecznego. Jeden z paneli poświęcony został głąbikowi krakowskiemu - historia zapomnianej sałaty przedstawiona została na przykładzie akcji „Tradycja w natarciu" Targów HORECA®.

Konkurs Bocuse D'or w Krakowie

Gwoździem programu, który przyciągnął ogromne rzesze zainteresowanych, był odbywający się w czasie targów konkurs Bocuse D'or. W finale krajowych eliminacji konkursu walczyło sześciu polskich szefów kuchni. Jednym z nich był Michał Stężalski z krakowskiej restauracji Szara Gęś, który finalnie zajął trzecie miejsce. Jedno z głównych dań przygotowane zostało z Pstrąga Ojcowskiego z kaszą jaglaną i ślimakami z polskich hodowli. Kraków gościł polską i światową gastronomię w ramach projektu Europejskiej Stolicy Kultury Gastronomicznej. Patronat honorowy nad konkursem objął Prezydent Krakowa Jacek Majchrowski.