



Dwie gwiazdki Michelin dla krakowskiej restauracji

2023-06-21

Po raz pierwszy w historii polska restauracja otrzymała tak wysokie wyróżnienie w słynnym przewodniku Michelin. W sumie, w tegorocznej edycji odnajdziemy 39 rekomendowanych lokali z Warszawy, Poznania i Krakowa.

Na podstawie weryfikacji i ocen inspektorów 3 restauracje zostały nagrodzone prestiżowymi „gwiazdkami”, siedem otrzymało tytuł Bib Gourmand, a aż 39 znalazło się w rekomendacjach. Ceremonia wręczenia Plakiet Michelin zaplanowana została na 27 czerwca w Poznaniu.

Wstępem do wyboru najlepszych, wyróżniających się wysokimi standardami lokali była selekcja miast, w wyniku której wyłoniono Kraków, Poznań i Warszawę. Następnie, zgodnie z postanowieniami porozumienia zawartego pomiędzy Przewodnikiem Michelin a Polską Organizacją Turystyczną, inspektorzy wyruszyli w Polskę, dając szansę całej branży gastronomicznej z największych polskich miast, by pokazać się z jak najlepszej strony i znaleźć się w elitarnym gronie miejsc gwarantujących najwyższe przeżycia kulinarne. Ostatni etap stanowi dokonanie podsumowania i uhonorowania prestiżowymi odznaczeniami - Gwiazdkami Michelin oraz Bib Gourmand – topowych lokali.

- Serdecznie gratuluję restauracjom dostrzeżonym i wyróżnionym przez Przewodnik Michelin, które w naturalny sposób stają się gastronomicznymi ambasadorami Polski. To wyjątkowa chwila dla polskiej marki i jej rozbudowy, a także dla rozwoju tego rodzaju turystyki na rynku międzynarodowym. Wierzę, że lokale i szefowie kuchni zapewnią gościom szukającym autentycznych, a zarazem wyrafinowanych kulinarnych przeżyć, najlepszy pokaz polskiej gościnności. Ich wysiłek wyznacza również poziom, do którego dorównać będzie starała się rodzima scena gastronomiczna. Warto zaznaczyć, że poza największymi polskimi miastami uznanie znalazło posiadające bogate tradycje kulinarne na Podhalu Kościelisko - przyznaje sekretarz stanu w Ministerstwie Sportu i Turystyki, Andrzej Gut Mostowy – pełnomocnik prezesa RM ds. promocji polskiej marki.

Przewodnik Michelin pojawia się na rynku od 1900 roku i jest uznawany za najważniejszy przewodnik kulinarny na świecie. Stanowi numer jeden zarówno pod względem wysokości sprzedaży, jak i historii oraz reputacji. W tej edycji Michelin Guide objął swym zasięgiem 62 regiony i miasta, z czego aż 30 znajdujących się w Europie.

- 19 czerwca 2023 roku to znamienita data dla restauratorów trzech miast - Warszawy, Krakowa i Poznania. Jest to przełomowa chwila w historii polskiej gastronomii. Selekcja Przewodnika Michelin 2023 potwierdziła przynależność Polski do grona krajów dbających o dziedzictwo kultury gastronomicznej Europy. Gratuluję wszystkim wyróżnionym restauratorom, a słowa szczególnego uznania kieruję do debiutantów w światowej rodzinie Michelin oraz do „gwiazdek” polskiej gastronomii. Przynależność do Rodziny Michelin to prestiż, ale też zobowiązanie do corocznej weryfikacji poziomu gastronomicznego szefa kuchni. To również ogromna możliwość wymiany doświadczeń poprzez udział w międzynarodowych projektach zaadresowanych tylko do wyróżnionych – mówi prezydent Polskiej Akademii Gastronomicznej i wyłączny partner Przewodnika Michelin w Polsce, Maciej Dobrzyniecki.

Czerwony Przewodnik oparty jest o rozbudowany system symboli, opisujących każdy lokal.



Dodatkowo przy restauracjach oznaczonych gwiazdką, umieszcza się wykaz trzech ich specjalności kulinarnych. Przy tworzeniu przewodników Michelin stosuje anonimowe inspekcje, nie pobiera się opłat za umieszczenie obiektu na liście, ale rości sobie prawo do jego wizytacji średnio raz na 18 miesięcy w celu aktualizacji oceny.

- Dziś rozpoczynamy zupełnie nowy rozdział polskiej turystyki gastronomicznej. Marka Przewodnika Michelin i rekomendacje w nim zawarte to nieoceniony magnes przyciągający miłośników kuchni nie tylko z Europy, ale i całego świata. Podjęcie tej współpracy przez Polską Organizację Turystyczną stanowi ogromne wzmocnienie naszych działań promocyjnych, a w zakresie podróży tego typu, wręcz ich ukoronowanie. Rodzima scena kulinarna to jeden z naszych głównych motywów przewodnich prowadzonych kampanii. Z całą pewnością możemy przyznać, iż połączenie niezapomnianych doznań turystycznych i smakowych stanowi wyśmienite połączenie – twierdzi prezes Polskiej Organizacji Turystycznej, Rafał Szmytke.

Współpraca Polskiej Organizacji Turystycznej z Przewodnikiem Michelin niesie za sobą szereg korzyści. Rozwój infrastruktury oraz transportu, promocja regionalnych tradycji kulinarnych i lokalnego rynku spożywczego, przyciągnięcie inwestorów w 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.

- W trudnym procesie ubiegania się o wyróżnienia nie bez znaczenia jest to, czy lokalną scenę gastronomiczną rozwijają najlepsi mistrzowie w tym fachu. Warszawa niewątpliwie posiada ten atut, o czym może między innymi świadczyć fakt, że to warszawskie Atelier Amaro, już w 2013 roku, znalazło się w przewodniku jako pierwsza z polskich restauracji. W komunikowaniu destynacji potrzebne są wyróżniki, cechy wyjątkowe i niepowtarzalne, które pozwalają destynacjom wybić się na tle dziesiątek, a nawet setek innych. Takie jak to, jest niezwykle ważne. Cieszy nas także, że niektóre z wyróżnień trafiły do restauracji członkowskich naszego stowarzyszenia, ponieważ to z nimi wspólnie będziemy budować atrakcyjną ofertę i promować nasze miasto – tłumaczy prezes Warszawskiej Organizacji Turystycznej, Barbara Tutak.

- Kraków to dziś kulinarny makrokosmos. Tworzą go tworzą ludzie, którzy w historycznym sercu Polski postanowili realizować marzenia zawodowe. Robią to z fantastycznym skutkiem! Do tegorocznej edycji przewodnika trafiło aż 18 restauracji z Krakowa. To właśnie krakowska restauracja Bottiglieria 1881, jako pierwsza w kraju, otrzymała dwie gwiazdki w słynnym czerwonym Przewodniku. To najlepsze potwierdzenie, że oferta gastronomiczna stanowi ważny atut, dla którego warto odwiedzić Kraków – mówi dyrektor Wydziału ds. Turystyki Urzędu Miasta Krakowa, Elżbieta Kantor.

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.

- To ogromne wyróżnienie dla Poznania i naszej gastronomii. Pękamy z dumy, że poznańskie restauracje w swoim debiucie, a w szczególności zdobywca Gwiazdki Michelin, dzięki swojej doskonałej jakości dołączają do elitarnego grona wyróżnionych przez Przewodnik. Jestem pewien, iż dzięki temu wyróżnieniu Poznań stanie się dla wielu turystów celem podróży właśnie



ze względu na ofertę kulinarną, a fakt, że stolica Wielkopolski staje się „stolicą polskiej gastronomii” nie będzie już nikogo dziwić – dodaje prezes Poznańskiej Lokalnej Organizacji Turystycznej, Jan Mazurczak.

Restauracje wyróżnione przez Przewodnik Michelin:

Dwie gwiazdki: Bottiglieria 1881 (Kraków)

Jedna gwiazdka: Muga (Poznań), NUTA (Warszawa)

Bib Gourmand:

Warszawa: alewino, Kieliszki na Próżnej, Koneser Grill, Le Braci

Poznań: Fromażeria, TU.REStAURANT

Kraków: MOLÁM

Rekomendacje:

Warszawa: Bez Gwiazdek, Butchery & Wine, Concept 13, Dyletanci, elixir by Dom Wódki, Epoka, Europejski Grill, Hub.praga, Kontakt, Muzealna, Nobu Warsaw, Nolita, Rozbrat 20, Szóstka

Poznań: 62 Bar & Restaurant, A nóż widelec, Delicja, NOOKS, Papavero, SPOT., The Time, Zen On

Kraków: Albertina, Amarylis, Artesse, Copernicus, Farina, Filipa 18, Fiorentina, Hana Sushi, Karakter, Kogel Mogel, NOTA_RESTO by Tomasz Leśniak, Pod Nosem, Pod Różą, Szara, Załadka, Zazie

Kościelisko: Giewont