Magiczny Kraków

Kulinarne przeżycia w Krakowie, czyli projekt Slow Food Masterclass

2019-04-25

Przez najbliższych kilka miesięcy Kraków odwiedzą szefowie Chefs' Alliance z sześciu europejskich krajów. Każdy z nich poprowadzi warsztat z lokalnymi kucharzami, a także gotował będzie podczas specjalnej kolacji degustacyjnej z towarzyszeniem jednego (lub więcej) z szefów kuchni krakowskiej restauracji. Pierwsze spotkanie zaplanowano już na 25 kwietnia, a jego gościem będzie Gisli Matt Aundusson z Islandii.

– Tytuł Europejskiej Stolicy Kultury Gastronomicznej Kraków 2019 to okazja do prezentacji sztuki kulinarnej na wielu płaszczyznach. Także zasady ruchu Slow Food są dla nas cenne, szczególnie jeśli chodzi o prezentację bogatego dziedzictwa kulinarnego miasta, lokalnych, regionalnych i tradycyjnych produktów, a także dbałość o najwyższą jakość jedzenia i zrównoważone podejście do gastronomii. Zresztą, już od dwóch lat współpracujemy blisko ze Slow Food International realizując europejski projekt Slow Food-CE. Spotkania zaproszonych przez nas zagranicznych szefów z krakowskim środowiskiem gastronomicznym z pewnością przyczynią się do upowszechnienia filozofii Slow Food, ale także kulinarnej tradycji Krakowa – mówi Elżbieta Kantor, dyrektor Wydziału ds. Turystyki w Urzędzie Miasta Krakowa.

Pierwsze warsztatowe spotkanie zaplanowano już na 25 kwietnia, a jego gościem będzie Gisli Matt Aundusson z Islandii. Gisli jest head chefem i współwłaścicielem dwóch restauracji. Zimą gotuje w „SKAL!" w Reykjaviku, jedynej islandzkiej restauracji wyróżnionej znakiem Michelin Bib Gourmand (za stosunek jakości do ceny). W sezonie letnim, czyli od maja do sierpnia szefuje rodzinnej restauracji „Slippurinn" położonej na jednej z wysp archipelagu Vestmannaeyjar, na południe od stolicy kraju. W swojej kuchni Gisli znany jest z przywiązania do lokalnej tradycji i produktów – stosuje aż 15 z 21 islandzkich produktów wpisanych do Arki Smaku, jednego z najważniejszych projektów Slow Foodu, służącego zachowaniu bioróżnorodności w żywności.

Slow Food Chefs' Alliance to globalne zobowiązanie kucharzy, aby w swej pracy stosować zasady „good, clean and fair" (dobre, czyste i uczciwe) – naczelne motto Slow Foodu. Do dziś przystąpiło do niego ponad 1100 szefów z pięciu kontynentów, od Kanady, Meksyku i Argentyny, po Rosję, Indie, czy RPA. Kilku z nich zawita do Krakowa, aby podczas specjalnych warsztatów i kolacji z krakowskimi szefami kuchni podzielić się swoim doświadczeniem i filozofią.

Gisli Matt Aundusson jest head chefem i współwłaścicielem dwóch restauracji. Zimą gotuje w „SKAL!" w Reykjaviku, jedynej islandzkiej restauracji wyróżnionej znakiem Michelin Bib Gourmand (za stosunek jakości do ceny). W sezonie letnim, czyli od maja do sierpnia szefuje rodzinnej restauracji „Slippurinn" położonej na jednej z wysp archipelagu Vestmannaeyjar, na południe od stolicy kraju. W swojej kuchni Gisli znany jest z przywiązania do lokalnej tradycji i produktów – stosuje aż 15 z 21 islandzkich produktów wpisanych do Arki Smaku, jednego z najważniejszych projektów Slow Foodu, służącego zachowaniu bioróżnorodności w żywności.

Szczegóły projekty można znaleźć na fanpage'u Slow Food Masterclass Kraków.