Magiczny Kraków

Pierwsza krakowska restauracja z gwiazdką Michelin!

2020-07-03

Krakowska restauracja Bottiglieria 1881 dołączyła do grona najlepszych europejskich restauracji wyróżnionych w najnowszym Czerwonym Przewodniku Michelin**. Lokal działa na Kazimierzu od 2013 r. Serwuje wyrafinowane potrawy bazujące na lokalnych produktach z Małopolski.**

Bottiglieria 1881 to pierwsza krakowska restauracja nagrodzona gwiazdką Michelin. I trzecia w Polsce – po warszawskich Atelier Amaro oraz Senses, którym przyznano to wyróżnienie kilka lat temu.

Co – poza międzynarodowym uznaniem, wysokim poziomem usług i wybitnymi walorami smakowymi serwowanych potraw – łączy te trzy miejsca? To m.in. osoba obecnego współwłaściciela restauracji Bottiglieria 1881, Przemka Klimy, który w połowie 2019 r. wrócił do Krakowa z Warszawy, gdzie pięć lat spędził właśnie w warszawskich Senses i Atelier Amaro.

Jeszcze w sierpniu 2019 r. Przemek Klima – w wywiadzie dla portalu haveabite.in – mówił: „Inspektorzy Michelin przyjeżdżają do Krakowa co dwa lata. Wiem, czego oczekują, więc jeśli się u nas pojawią, to obsłużymy ich najlepiej, jak potrafimy. Nie spinam się na nagrody, co będzie, to będzie”.

Minął rok i stało się! Współprowadzona przez niego restauracja, jako pierwsza w Krakowie, uhonorowana została jedną gwiazdką Michelin, co oznacza, że jest bardzo dobra w swojej kategorii. Przypomnijmy, że prestiżowe gwiazdki przyznawane są według pięciu kryteriów – liczy się: jakość oferowanych dań, ich smak, sposób podania, styl kuchni, stosunek jakości do ceny oraz stałość poziomu kuchni lokalu.

Bottiglieria 1881 to wyrafinowana kuchnia bazująca niemal w całości na lokalnych produktach z Małopolski. „Kuchnia Bottiglieria 1881 to feeria smaków, niebanalne połączenia oraz różnorodność struktur. Nasi kucharze dbają o aspekt wizualny dań, dzięki czemu prezentują się one jak dzieła sztuki” – czytamy na stronie lokalu.

Pierwsza gwiazdka Michelin została przyznana restauracji w 1926 roku. Cztery lata później wprowadzono system trzygwiazdkowy. Gwiazdki przyznają tzw. inspektorzy – to anonimowi eksperci z całego świata, regularnie oceniający usługi kulinarne oraz hotelarskie. W trakcie korzystania z usług inspektorzy zachowują się jak zwyczajni klienci. Ujawniają się tylko w razie potrzeby uzyskania dodatkowych informacji o lokalu, już po uregulowaniu rachunku w restauracji lub hotelu.

Zapraszamy do lektury przewodnika kulinarnego „Smakuj Kraków w rytmie slow. Przewodnik po współczesnych tradycjach kulinarnych Krakowa i okolic” – pierwszego tak pełnego kompendium wiedzy na temat dobrej krakowskiej gastronomii, w którym wywiadu udzielił Przemysław Klima, szef Bottiglieri 1881.