



Dyskusje, warsztaty i starcie szefów kuchni na targach HORECA

2019-11-18

W najbliższą środę, 20 listopada rozpocznie się 18. edycja Międzynarodowych Targów Wyposażenia Hoteli i Gastronomii HORECA/GASTROFOOD w Krakowie. W przestrzeniach EXPO Kraków przy ulicy Galicyjskiej 9 do piątku, 22 listopada zostanie zgromadzonych ponad 400 wystawców z branży gastronomicznej i hotelarskiej z Polski i zagranicy. Wśród nich pojawi się krakowska strefa Slow Food. Impreza odbywa się równocześnie z Międzynarodowymi Targami Wina w Krakowie ENOEXPO, które są okazją do spotkania producentów i importerów wina.

Coroczne targi odwiedza ponad 14 tysięcy gości z całej Polski oraz Europy. Jest to prestiżowe wydarzenie o wieloletniej tradycji, podczas których branża hotelarsko-gastronomiczna podsumowuje rok, a także prezentuje nowości i trendy na kolejny sezon. Każda edycja targów to wiele wykładów, dyskusji, pokazów, a także degustacji. W krakowskiej strefie Slow Food odbędą się pokazy kulinarne najlepszych szefów kuchni z Krakowa - Michała Cienkiego (Art Restauracja), Łukasza Cichego (Biała Róża) i Grzegorza Fica (Albertina). Będzie się można spotkać z producentami Pstrąga Ojcowskiego, Kiełbasy Piaszczańskiej, Żywym Muzeum Obwarzanka, a także z organizatorami Targu Pietruszkowego i targów Ekosfera.

W ramach projektu Slow Food-CE i pod patronatem Europejskiej Stolicy Gastronomicznej Kraków 2019 Targi w Krakowie wraz z organizatorem Międzynarodowych Targów Wyposażenia Hoteli i Gastronomii HORECA w Krakowie postanowiły przywrócić do łask głąbika krakowskiego. W akcję zaangażowani są też uznani szefowie kuchni z krakowskich restauracji. Głąbik Krakowski jest jednym z produktów regionalnych promowanych w ramach projektu Slow Food-CE. Głąbikowi poświęcony zostanie jeden z paneli dyskusyjnych w czasie Chef's Day środę, 20 listopada.

W tym roku szczególne zainteresowanie wzbudzają polskie eliminacje najważniejszego konkursu kulinarnego na świecie czyli Bocuse d'Or, w którym wystąpi czołowa szóstka polskich szefów kuchni. Kraków reprezentować będą Michał Stężalski (Szara Gęś) i Mateusz Suliga (Hotel Unicus). Wśród jury czołowe polskie nazwiska szefów kuchni na czele z Adamem Chrzóstowskim i Kurtem Schellerem. W zagranicznym jury zasiądą wielkie kulinarne nazwiska z Bocuse d'Or Winners, Emmanuel Renaut 3 gwiazdki Michelin i 7 pozycja w rankingu 100 Best Chefs in the World. Konkurs odbędzie się w czwartek, 21 listopada, w godz. 10.00-16.30 w Hali Wisła.

Wydarzenie organizowane jest pod patronatem Kulinarnej Krakowa – Europejskiej Stolicy Kultury Gastronomicznej 2019.

[Program wydarzeń](#)