Slow Food Masterclass w restauracji ART

2019-09-27

W czwartek, 26 września odbyła się 4 z 6 tegorocznych kolacji z cyklu Slow Food Masterclass, organizowanych przy współpracy z organizacją Slow Food International i najlepszymi krakowskimi restauracjami, jako część oficjalnego programu wydarzeń Europejskiej Stolicy Kultury Gastronomicznej

Tym razem gości zaprosiła restauracja ART, a specjalnym gościem wieczoru był chef Peter McKenna z Glasgow w Szkocji, członek slowfoodowego klubu szefów kuchni Slow Food Chefs' Alliance. Kucharze w nim zrzeszeni kierują się specjalnym dekalogiem zasad odpowiedzialnej i zrównoważonej gastronomii, jak m.in. pielęgnowanie lokalnych tradycji kulinarnych, wspieranie lokalnych rolników i hodowców, stosowanie składników dań pochodzących ze zrównoważonych upraw, wspieranie idei fair trade i zero waste.

Obok Petera w kolacji gotowali także: Przemysław Skibiński (Ed Red), Konrad Tota (Galeria Tortów Artystycznych) oraz Michał Cienki i Wiktor Kowalski (Restauracja ART)

Restauracja ART to także partner specjalnego „menu stołecznego” inspirowanego dziedzictwem kulinarnym Krakowa. Można go spróbować do końca roku w tej i ponad 20 innych krakowskich restauracjach.

Kolejne spotkanie Slow Food Masterclass już 5 listopada, a tym razem jej bohaterkami będą dwie szefki z Niemiec.