



**Magiczny
Kraków**

Europejski Kongres Gastronomiczny „Food & Art & Technology”

2019-10-25

W piątek, 25 października w Centrum Kongresowym ICE rozpoczął się Europejski Kongres Gastronomiczny „Food & Art & Technology”, którego partnerem strategicznym jest Europejska Stolica Kultury Gastronomicznej Kraków 2019. Kongres jest spotkaniem największych autorytetów w branży restauracyjnej. Dotyczy zagadnień związanych z turystyką kulinarną. W tym roku uczestnicy dyskutują także o nowych technologiach w żywieniu.

Dzięki decyzji Europejskiej Akademii Gastronomicznej, Kraków został ogłoszony Europejską Stolicą Kultury Gastronomicznej roku 2019. Rok ten obfituje w Krakowie w wydarzenia, które mają na celu przedstawić sztukę kulinarną naszego regionu oraz zwiększyć świadomość dotyczącą kultury kulinarności Krakowa i okolic. W ramach projektów ESKG Kraków 2019 i Slow Food-CE promowane są smaki naszego regionu, a także produkty regionalne, takie jak: obwarzanek krakowski, pstrąg ojcowski, chleb prądnicki, kiełbasa piaszczańska, kiełbasa lisiecka, głąbik krakowski, czy czosnek galicyjski.

Europejski Kongres Gastronomiczny to kolejna okazja, by skupić się nad świadomą sztuką gastronomiczną i móc wymienić poglądy z największymi autorytetami w branży. W trakcie jednodniowego kongresu odbywają się wykłady oraz panele dyskusyjne. Wykład inauguracyjny – „Mózg a smak” wygłosi prof. Charles Spence z Uniwersytetu Oksfordzkiego. W panelu „Sztuka na talerzu” na scenie pojawią się szefowie kuchni – zdobywcy 18 gwiazdek Michelin: Martin Berasategui, Elena Arzak, Paco Perez, Juan Luiz Fernandez, Wojciech Modest Amaro, oraz eksperci Sara Perez, Rafael Anson Oliart.

Drugi panel poświęcony jest tematyce turystyki kulinarnej. Biorą w nim udział eksperci z Ministerstwa Sportu i Turystyki RP, przedstawiciel Światowej Organizacji Turystyki, Prezes Polskiej Organizacji Turystycznej, ekspert Przewodnika Michelin, a także przedstawiciele miasta Krakowa oraz Kraków Airport.

Więcej o programie Europejskiego Kongresu Gastronomicznego, można znaleźć na oficjalnej stronie kongresu: food-art-tech-kongres.pl