



Kraków na Terra Madre

2018-10-01

Dzięki Paulinie Gulajskiej i Adamowi Chrzęstowskiemu Kraków miał swój dzień na targach Terra Madre - Salone del Gusto 2018 w Turynie. W „Terra Madre Kitchen” przygotowali oni specjalne danie - okrasę z wędzonego pstrąga ojcowskiego z sałatką z gruszek i ziół, na poppingu gryczanym z zabaione z destylatu gruszkowego. Prezentacja, wraz z odbywającą się dzień wcześniej konferencją prasową, była rozpoczęciem międzynarodowej promocji Krakowa jako Europejskiej Stolicy Kultury Gastronomicznej 2019.

„Terra Madre Kitchen” to specjalna strefa na Salone del Gusto, w której spotykają się szefowie z całego świata. Równocześnie gotują cztery zespoły, po jednym z każdego kontynentu, a podczas całej imprezy ponad 50. Dla zwiedzających to okazja, aby spróbować dań dosłownie z całego świata, zaś dla aktywnych w rodzinie Slow Food krajów – aby pokazać to, co mają najsmaczniejszego.

W tym roku zaproszenie organizatorów powędrowało do Adama Chrzęstowskiego, szefa krakowskiego (i warszawskiego) Ed Reda oraz do związanej z Targiem Pietruszkowym Pauliny Gulajskiej. Ich propozycja połączyła najlepsze produkty z bliższych i dalszych okolic Krakowa: pstrąga ojcowskiego oraz destylat gruszkowy od Krzysztofa Maurera. Danie z pewnością zasmakowało gościom pokazu – ponad 80 porcji okrasy rozeszło się w mgnieniu oka.

Dzięki udziałowi w europejskim projekcie „Slow Food CE”, którego liderem jest Slow Food International, Kraków zyskał szansę promocji podczas najważniejszej imprezy społeczności spod znaku ślimaka. Okazja ta została wykorzystana, aby nagłośnić fakt przyznania Krakowowi przez Europejską Akademię Gastronomiczną tytułu Europejskiej Stolicy Kultury Gastronomicznej 2019. Akademia obiecuje organizację w przyszłym roku m.in. europejskiego Kongresu Gastronomicznego oraz serii spotkań krakowskich szefów kuchni z gwiazdami światowej gastronomii. Szczegóły programu poznamy jeszcze tej jesieni.

Więcej informacji na stronie kulinarny.krakow.pl

Pstrąg po ojcowsku: