



Un restaurante de Cracovia entre los mejores de Europa

2023-02-24

El restaurante "Fiorentina" de Cracovia, famoso por su cocina polaca, ha sido galardonado en el concurso World Culinary Awards. El título de mejor de Europa se concedió a un restaurante italiano.

"La mejor cocina polaca de Cracovia" - es con lo que el propietario del restaurante "Fiorentina" anuncia su restaurante. Esta opinión fue compartida por el jurado del concurso *World Culinary Awards*, que declaró al "Fiorentina" de Cracovia el mejor restaurante de Polonia. También fueron galardonados otros dos restaurantes de Cracovia y uno de Varsovia.

El concurso *World Culinary Awards* es un proyecto de los organizadores del certamen World Travel Awards, que funciona desde 1994 y concede premios a entidades del sector turístico.

Los *World Culinary Awards* premian a restaurantes de todo el mundo en categorías regionales y temáticas. El título de mejor restaurante de Europa fue para "Uliassi", de Senigallia en Italia, cuyo chef es el famoso Mauro Uliassi.

El restaurante "Fiorentina", de Cracovia, llegó a la final del concurso al mejor restaurante de Europa, junto con restaurantes de renombre como "Noma", "DiverXO" e "Hiša Franko". "Fiorentina" fue reconocido como el mejor restaurante de Polonia.

"Fiorentina" se encuentra en los interiores históricos de una casa en la calle Grodzka de Cracovia. Actualmente, su chef es Robert Koczwara. El restaurante ha ganado numerosos premios y distinciones nacionales e internacionales, además de figurar en la Guía Michelin y, anteriormente, también en la Gault Millau.

La especialidad del restaurante es la carne de vacuno, en particular la *bistecca alla fiorentina*. Aunque tanto el nombre del restaurante como sus platos estrella se inspiran en la cocina toscana, la carta, que cambia cada temporada, presenta muchos platos modernos y originales basados en productos frescos y locales.

Distinciones para otros restaurantes de Cracovia

Otros restaurantes nominados al título de mejor de Polonia son "Bottiglieria 1881" y "Zazie Bistro", de Cracovia, y "Butchery & Wine", de Varsovia.

"Bottiglieria 1881" se inspira en la cocina italiana, al igual que "Fiorentina". Está dirigido por el chef Przemysław Klima, que en septiembre fue preseleccionado como uno de los cien mejores cocineros en el prestigioso concurso culinario The Best Chef Awards. "Bottiglieria 1881" es el único restaurante de Polonia con una estrella Michelin.

El segundo candidato cracoviano al título de mejor de Polonia fue "Zazie Bistro", situado en el número 34 de la calle Józefa, en el corazón del barrio Kazimierz de Cracovia. El chef es Adrian Pycia.

"Zazie" tiene el ambiente de un bistró de estilo francés informal pero elegante. Las inspiraciones francesas también se aprecian en el menú. Como la mayoría de los restaurantes



**Magiczny
Kraków**

que han sido reconocidos por los *World Culinary Awards*, "Zazie" figura en la Guía Michelin y también posee una distinción Bib Gourmand.

El "Butchery & Wine" de Varsovia es un establecimiento especializado en filetes de ternera y figura desde hace años en la Guía Michelin.