



## Krakowska restauracja z dwiema gwiazdkami Michelin

2023-07-28

**Znany i ceniony na świecie Przewodnik Michelin nagrodił trzy restauracje w Polsce prestiżowymi „gwiazdkami”, siedem otrzymało tytuł Bib Gourmand, a aż 39 znalazło się w rekomendacjach. Dwie gwiazdki otrzymała krakowska restauracja Bottiglieria 1881.**

Przewodnik Michelin istnieje od 1900 r. i jest uznawany za najważniejszy przewodnik kulinarny na świecie – zarówno pod względem wysokości sprzedaży, jak i historii oraz reputacji. W tegorocznej edycji Michelin Guide objął swym zasięgiem 62 regiony i miasta, z czego aż 30 znajdujących się w Europie.

– 19 czerwca 2023 r. to znamienita data dla restauratorów trzech miast – Warszawy, Krakowa i Poznania. Jest to przełomowa chwila w historii polskiej gastronomii. Selekcja Przewodnika Michelin 2023 potwierdziła przynależność Polski do grona krajów dbających o dziedzictwo kultury gastronomicznej Europy. Gratuluję wszystkim wyróżnionym restauratorom, a słowa szczególnego uznania kieruję do debiutantów w światowej rodzinie Michelin oraz do „gwiazdek” polskiej gastronomii. Przynależność do Rodziny Michelin to prestiż, ale też zobowiązanie do corocznej weryfikacji poziomu gastronomicznego szefa kuchni. To również ogromna możliwość wymiany doświadczeń poprzez udział w międzynarodowych projektach zaadresowanych tylko do wyróżnionych – powiedział Maciej Dobrzyniecki, prezydent Polskiej Akademii Gastronomicznej i wyłączny partner Przewodnika Michelin w Polsce.

Czerwony Przewodnik oparty jest o rozbudowany system symboli, opisujących każdy lokal. Dodatkowo przy restauracjach oznaczonych gwiazdką, umieszcza się wykaz trzech ich specjalności kulinarnych. Przy tworzeniu przewodników Michelin stosuje anonimowe inspekcje, nie pobiera się opłat za umieszczenie obiektu na liście, ale rości sobie prawo do jego wizytacji średnio raz na 18 miesięcy w celu aktualizacji oceny.

Wstępem do wyboru najlepszych, wyróżniających się wysokimi standardami lokali była selekcja miast, w wyniku której wyłoniono Kraków, Poznań i Warszawę. Następnie, zgodnie z postanowieniami porozumienia zawartego pomiędzy Przewodnikiem Michelin a Polską Organizacją Turystyczną, inspektorzy wyruszyli w Polskę, dając szansę całej branży gastronomicznej z największych polskich miast, by pokazać się z jak najlepszej strony i znaleźć się w elitarnym gronie miejsc gwarantujących najwyższe przeżycia kulinarne. Ostatni etap stanowi dokonanie podsumowania i uhonorowania prestiżowymi odznaczeniami – Gwiazdkami Michelin oraz Bib Gourmand – topowych lokali. Ceremonia wręczenia plakiet Michelin odbyła się 27 czerwca w Poznaniu.

– Serdecznie gratuluję restauracjom dostrzeżonym i wyróżnionym przez Przewodnik Michelin, które w naturalny sposób stają się gastronomicznymi ambasadorami Polski. To wyjątkowa chwila dla polskiej marki i jej rozbudowy, a także dla rozwoju tego rodzaju turystyki na rynku międzynarodowym. Wierzę, że lokale i szefowie kuchni zapewnią gościom szukającym autentycznych, a zarazem wyrafinowanych kulinarnych przeżyć, najlepszy pokaz polskiej gościnności. Ich wysiłek wyznacza również poziom, do którego dorównać będzie starała się rodzima scena gastronomiczna. Warto zaznaczyć, że poza największymi polskimi miastami, uznanie znalazło posiadające bogate tradycje kulinarne na Podhalu Kościelisko – przyznaje sekretarz stanu w Ministerstwie Sportu i Turystyki, Andrzej Gut Mostowy – pełnomocnik prezesa



RM ds. promocji polskiej marki.

- Dziś rozpoczynamy zupełnie nowy rozdział polskiej turystyki gastronomicznej. Marka Przewodnika Michelin i rekomendacje w nim zawarte to nieoceniony magnes przyciągający miłośników kuchni nie tylko z Europy, ale i całego świata. Podjęcie tej współpracy przez Polską Organizację Turystyczną stanowi ogromne wzmocnienie naszych działań promocyjnych, a w zakresie podróży tego typu, wręcz ich ukoronowanie. Rodzima scena kulinarna to jeden z naszych głównych motywów przewodnich prowadzonych kampanii. Z całą pewnością możemy przyznać, iż połączenie niezapomnianych doznań turystycznych i smakowych stanowi wyśmienite połączenie - mówi Rafał Szmytke, prezes Polskiej Organizacji Turystycznej.

- Kraków to dziś kulinarny makrokosmos. Tworzą go tworzą ludzie, którzy w historycznym sercu Polski postanowili realizować marzenia zawodowe. Robią to z fantastycznym skutkiem! Do tegorocznej edycji przewodnika trafiło aż 18 restauracji z Krakowa. To właśnie krakowska restauracja Bottiglieria 1881, jako pierwsza w kraju, otrzymała dwie gwiazdki w słynnym czerwonym Przewodniku. To najlepsze potwierdzenie, że oferta gastronomiczna stanowi ważny atut, dla którego warto odwiedzić Kraków - mówi Elżbieta Kantor, dyrektor Wydziału ds. Turystyki Urzędu Miasta Krakowa.

Współpraca Polskiej Organizacji Turystycznej z Przewodnikiem Michelin niesie za sobą szereg korzyści. Rozwój infrastruktury oraz transportu, promocja regionalnych tradycji kulinarnych i lokalnego rynku spożywczego, przyciągnięcie inwestorów w branży hotelarsko-gastronomicznej, wzrost jakości świadczonych usług, prestiżu polskich miast na całym świecie i zainteresowania przez turystów zagranicznych - to tylko jedne z wielu spodziewanych efektów. Objęcie Warszawy, Krakowa i Poznania promocją międzynarodowego wydawnictwa to także szansa na rozwój kadr gastronomicznych, które ze względu na stałe nadążanie za obowiązującymi trendami i wizytami wymagających najwyższych doznań smakowych gości i inspektorów, będą musiały nieustannie poszerzać wiedzę oraz doskonalić swoje umiejętności.

---

## Restauracje wyróżnione przez Przewodnik Michelin:

- **Dwie gwiazdki:** Bottiglieria 1881 (**Kraków**)
- **Jedna gwiazdka:** Muga (Poznań), NUTA (Warszawa)

## Bib Gourmand:

- **Warszawa:** alewino, Kieliszki na Próżnej, Koneser Grill, Le Braci
- **Poznań:** Fromażeria, TU.REStAURANT
- **Kraków:** MOLÁM

## Rekomendacje:

- **Warszawa:** Bez Gwiazdek, Butchery & Wine, Concept 13, Dyletanci, elixir by Dom Wódki, Epoka, Europejski Grill, Hub.praga, Kontakt, Muzealna, Nobu Warsaw, Nolita, Rozbrat 20, Szóstka
- **Poznań:** 62 Bar & Restaurant, A nóż widelec, Delicja, NOOKS, Papavero, SPOT., The Time, Zen On



**Magiczny  
Kraków**

- **Kraków:** Albertina, Amarylis, Artesse, Copernicus, Farina, Filipa 18, Fiorentina, Hana Sushi, Karakter, Kogel Mogel, NOTA\_RESTO by Tomasz Leśniak, Pod Nosem, Pod Różą, Szara, Załadka, Zazie
- **Kościelisko:** Giewont