

prestiz

magazyn trójmiejski

MIESIĘCZNIK BEZPŁATNY nr 10 (2019 r.)



BURSZTYN

Prestiżowy towar
eksportowy

BARTOSZ BIELENIA

O roli w Bożym Ciele

MACIEJ MARCZEWSKI

GDYNIA - SAILING POLAND - THE OCEAN RACE!

SIŁA KOBIEC!

Aleksandra Dejewska

„Aż sobie zazdroścę”

Katarzyna Kozłowska

„50tka dookoła świata”

Patrycja Blender

„Siła pasji, kobiety z pasją”

MŁODZI KUCHARZE Z POLSKI DOCENIENI #S.PELLEGRINO YOUNG CHEF

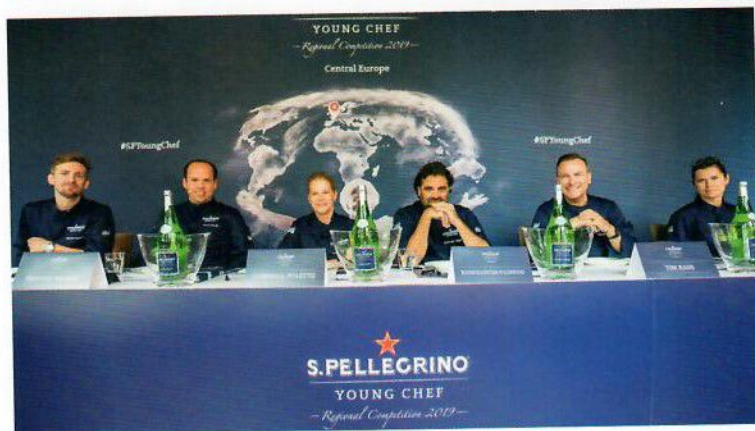
Poznaliśmy zwycięzców półfinału S.Pellegrino Young Chef 2019-2020 dla Europy Centralnej, jednego z najbardziej prestiżowych międzynarodowych konkursów kulinarnych dla młodych kucharzy z całego świata. Wśród nich znalazło się aż dwóch Polaków – Krzysztof Konieczny, chef „Sztuczka Bistro” w Sopocie oraz Łukasz Moneta, chef de partie „Nolita Restaurant” w Warszawie.

Konkurs w Hamburgu zdominowali Polacy – aż czworo z nich rywalizowało z sześcioma innymi reprezentantami z Niemiec, Austrii, Ukrainy i Węgier. Ostatecznie nagrody otrzymało dwóch naszych rodaków: Krzysztof Konieczny i Łukasz Moneta. Potrawę konkursową pierwszego z nich – słonecznik bulwiasty z pasternakiem, salicornem, grzybami i śmietaną – społeczność internetowa Fine Dining Lovers uznała za danie, które najlepiej wyraża osobiste przekonania twórcy. Drugi zaserwował jesiotra ze ślimakami i wygrał w głosowaniu mentorów z całego regionu na danie najlepiej odzwierciedlające idealne połączenie różnych kuchni.

Walka o nagrody główne rozegra się już w maju w Mediolanie. W przygotowaniach do tego wydarzenia zwycięzcom półfinałów pomagają będą tzw. Szefowie Mentorowie. Ci opiekunowie merytoryczni mają wspierać kandydatów w drodze po tytuł S.Pellegrino Young Chef poprzez szkolenia, dzielenie się wiedzą i wskazówki. Mentorzy wybrani zostaną spośród członków jury półfinałów regionalnych. I tutaj znowu duża szansa dla Polaków, ponieważ w jury półfinału dla Europy Centralnej zasiadały aż dwie osoby z Polski: Iwona Niemczewska – właścicielka i szef kuchni szczytńskiej restauracji „Z drugiej strony lustra”, laureatka nagrody Kobieta Szef 2018 Gault & Millau Polska oraz Marcin Popielarz – szef patron dwóch restauracji: Biały Królik w Hotelu Quadrille w Gdyni oraz Biłoi Trus w Leśnym Dworze w Sulęczynie, finalistą ubiegłorocznej edycji konkursu S.Pellegrino Young Chef.

- Ten konkurs to wielka szansa na pokazanie całemu światu walorów regionalnej kuchni i jej tradycji, opowiedzenia o swoich korzeniach, o sobie oraz przedstawienia swojej wizji dotyczącej przyszłości kuchni - tłumaczy Marcin Popielarz. - Uważam, że koncepcja potrawy powinna wypłynąć prosto z serca szefa. Tylko w taki sposób danie staje się kompletne i prawdziwe - podkreśla.

S.Pellegrino Young Chef to międzynarodowy konkurs kulinarny dla młodych kucharzy z całego globu. Inicjatywa skupia się na rozwoju wysokiej klasy gastronomii i propagowaniu „3 złotych zasad” w kuchni – umiejętności technicznych, kreatywności i osobistej wiary w komponowane dania. Kucharze, którzy zgłoszą chęć udziału w konkursie i zostaną do niego zakwalifikowani biorą udział w 12 półfinałach regionalnych.



Fot. S. Pellegrino



Marcin Popielarz