**Targi HORECA®/GASTROFOOD/ENOEXPO® wiedzą co dobre**

Wszystko wskazuje na to, że tegoroczna edycja Targów HORECA®/GASTROFOOD/ENOEXPO® zapisze się w historii jako jedna z ciekawszych. Finał krajowej selekcji Bocuse d’Or Poland 2019 r., liczne spotkania z ekspertami branży i wybitnymi szefami kuchni, solidna dawka wiedzy i doświadczenia prezentowana w Akademii HORECA oraz degustacja powracającego na stoły głąbika krakowskiego. To tylko kilka z powodów, dla których warto w dniach 20-22 listopada odwiedzić Centrum Targowo-Kongresowe EXPO Kraków.

**„Tradycja w natarciu”**

W 2019 Kraków otrzymał tytuł Europejskiej Stolicy Kultury Gastronomicznej. To zaszczytne miano zobowiązuje, dlatego na Targach zostanie zaprezentowane wszystko to z czego polska kuchnia słynie na świecie. Na zwiedzających czekać będzie mnóstwo atrakcji i nowości zgodnie z hasłem przewodnim **„Tradycja w natarciu”**: krakowskie produkty lokalne w nowej odsłonie, wina z endemicznych odmian winorośli z różnych krajów, spotkania z blisko 350 wystawcami oraz bogaty program merytoryczny. Po raz pierwszy w ramach targów odbędą się dwa wydarzenia szkoleniowo-warsztatowe: **Chef’s Day** (20 listopada) dla szefów kuchni oraz **F&B Day** (21 listopada) dla managerów i kierowników gastronomii.

**Głąbik krakowski**

Ważnym elementem dziedzictwa kulinarnego Krakowa jest przywracanie od zapomnienia lokalnych produktów takich jak **głąbik krakowski**, który jeszcze w latach 60. XX wieku gościł na krakowskich stołach w sałatkach lub po przetworzeniu w formie kiszonek. Targi w Krakowie wraz z Urzędem Miasta Krakowa, realizatorem projektu SLOWFOOD CE, zainicjowały akcję sadzenia głąbika z krakowskimi szefami kuchni. Kolejnym etapem były zbiory. Na targach będzie można spróbować potraw na bazie głąbika, a w przyszłości znaleźć je w kartach dań krakowskich restauracji.

**Powrót do korzeni**

Analogicznie do trendów w kulinariach, gdzie kucharze sięgają do korzeni i wskrzeszają zapomniane warzywa, w winiarstwie obserwujemy identyczny mechanizm. Na ENOEXPO® będziemy gościć producentów z całego świata, którzy przygotują specjalną selekcję lokalnych szczepów i wyjątkowe degustacje. Ponadto w programie targów wina z konkursów o Medal ENOEXPO® 2019, Cool Climate i Rose International Championship, 8 stoisk narodowych, polskie wina, piwa i alkohole rzemieślnicze.

**Spotkania, które będą początkiem zmian – Akademia HORECA**

40 godzin warsztatów, 26 godzin pokazów, 34 ekspertów decydujących o kształcie branży hotelarskiej, gastronomicznej i winiarskiej w Polsce. Tak w skrócie zapowiada się Akademia HORECA, w której cenieni specjaliści z kraju i zagranicy podzielą się wiedzą. Każdy kto weźmie udział w licznych spotkaniach otrzyma zbiór gotowych odpowiedzi, konkretnych rozwiązań oraz realnych inspiracji. Gwiazdą tegorocznej edycji będzie Roger van Damme – cukiernik, z powodzeniem prowadzący restaurację Heet Gabaar w Belgii uhonorowaną jedną gwiazdką Michelin. W przewodniku Gault & Millau restauracja Het Gebaar uzyskała wynik 19.5/20. Wśród cenionych ekspertów spotkamy m.in.: Małgorzatę Bednarz – MWM Partners, Adama Chrząstowskiego – Eksperta Dziedzictwa Kulinarnego, Prezydenta Bocuse d’Or Academy Poland, Tomasza Habdasa – Liczby na Talerzu, Joannę Ślusarczyk – organizatorkę The Best Chef Awards. Wiedzą podzielą się uznani Szefowie Kuchni: Łukasz Cichy, Michał Cichy, Grzegorz Fic, Marcin Filipkiewicz, Przemysław Klima, Rafał Koziorzemski, Marcin Sołys, Patrycja Stefanów-Kot i wielu innych.

Szczegóły

[www.horeca.krakow.pl](http://www.horeca.krakow.pl)

[www.enoexpo.krakow.pl](http://www.enoexpo.krakow.pl)