



Jesiotr w pustym pierniku, zupa krem z raków, mus ze szczupaka... – to tylko kilka z potraw, które wybitni szefowie kuchni przygotowali dla przedstawicieli branży HoReCa w ramach ekskluzywnej „Trendy Kolacji”. Pierwsze tego typu spotkanie z organizowanego przez sieć hurtowni MAKRO cyklu „SzeF dla SzeFów” odbyło się 24 kwietnia w restauracji Muzeum Pałacu Króla Jana III w Warszawie.

- Trendy są jak kręgi na wodzie – najpierw silne, potem z biegiem czasu coraz słabsze. Dlatego tak ważne jest, żeby je obserwować i czerpać z nich, kiedy są nowe i mają największą moc oddziaływania. A jak przewidzieć, co będzie trendy w przyszłości? Musimy znać przeszłość. Warto tradycję i doświadczenia poprzednich pokoleń tłumaczyć na język współczesnej gastronomii – wyjaśniała strateg marketingowy oraz specjalistka w dziedzinie trendologii Weronika Lewandowska na „Trendy Kolacji”. Ekskluzywne wydarzenie z cyklu „SzeF dla SzeFów”, organizowane przez sieć hurtowni MAKRO Cash&Carry Polska, odbyło się 24 kwietnia w restauracji Villa Nuova Muzeum Pałacu Króla Jana III w Wilanowie. Tematem przewodnim spotkania, w którym udział wzięło sześćdziesięciu przedstawicieli stołecznej branży gastronomicznej, były najnowsze trendy kulinarne, takie jak: rezygnacja z superfoods na rzecz comfort food, korzystanie z dzikich roślin z pola i łąki, powrót do prostoty podania, narracyjność jedzenia czy budowanie relacji międzyludzkich dzięki jedzeniu.

Goście mieli nie tylko możliwość posłuchania o trendach, ale też ich posmakowania. Autorami dań ilustrujących trendy byli wybitni szefowie kuchni: Maciej Nowicki z Muzeum Pałacu Jana III w Wilanowie, Jerzy Pasikowski – doradca kulinarny firmy Nestlé i współzałożyciel Fundacji Klub SzeFów Kuchni oraz Cezary Powąła i Michał Grzywacz – szefowie kuchni z hali MAKRO przy al. Jerozolimskich 184 w Warszawie. Mistrzowie zaserwowali m.in. przystawkę z łososia jurajskiego z pigwówką, paloną czarnuszką, kwaśną śmietaną i burakiem, na danie główne kurczaka zagrodowego z macierzanką, pęczakiem, bryndzą i warzywami baby, a jako deser – kaszę smażoną na rynce z potażem

rabarbarowym. Daniom towarzyszyły wina, specjalnie dobrane przez sommeliera.

Partnerami pierwszej „Trendy Kolacji” byli: „Nestlé Professional” – firma oferująca kreatywne rozwiązania dla gastronomii i vendingu, „Gastro Magic Service” – największa w Polsce wypożyczalnia sprzętu gastronomicznego, cateringowego, konferencyjnego i piknikowego oraz marka „Zagrodowy” – producent ekologicznego drobiu.



newss.pl

Pierwsza "Trendy Kolacja" w ramach cyklu "Szef dla Szefów"

MAKRO Cash & Carry

[press box](#)