

**Pierwsza Wielka Gala Finałowa Akademii Mistrzów Smaku by Belvedere już za nami.**

**Ach, co to był za wieczór! Data 13 czerwca 2023 roku na długo pozostanie w pamięci grupy młodych adeptów sztuki kulinarnej oraz ich mentorów. Wtedy właśnie miała miejsce Wielka Gala Finałowa rocznika 2022/2023 Akademii Mistrzów Smaku by Belvedere. Dla wszystkich było to bardzo emocjonujące wydarzenie.**

Organizatorzy: Belvedere Gourmet Group oraz Akademia Mistrzów Smaku by Belvedere zadbał o wyjątkową oprawę tego wieczoru zapraszając Gości do imponującej Auli Kryształowej w Szkole Głównej Gospodarstwa Wiejskiego przy ulicy Nowoursynowskiej w Warszawie. Ujawniając, kto w ocenie kadry trenerskiej Akademii okazał się być najzdolniejszym uczniem pierwszej edycji Akademii oraz ceremonią wręczenia dyplomów wszystkim studentom uroczyste zakończono debiutancki rok akademicki 2022/2023. Wśród punktów programu wieczoru, znalazły się również uroczyste wręczenie nagród specjalnych dla najbardziej wyróżniających się Studentów rocznika oraz zwieńczającego galę eleganckiego Koktajl Party.

Gala, którą poprowadzili: Elżbieta Nitsze – prezeska Belvedere Gourmet Group oraz Paweł Gruba – ekspert merytoryczny Akademii Mistrzów Smaku by Belvedere, rozpoczęło częścią oficjalną wydarzenia – prowadzący po powitaniu zebranych Gości i opowiedzieli o idei i misji Akademii Mistrzów Smaku by Belvedere.

Przypomnijmy, że Akademia Mistrzów Smaku by Belvedere to wyjątkowy na skalę kraju i Europy projekt. W drodze preeliminacji w roku szkolnym 2022/2023 wyłoniono wyjątkowo uzdolnionych dwudziestu czterech uczniów i zapewniono im możliwość zdobywania kulinarnych umiejętności i doświadczenia w pracy w gastronomii pod okiem znakomitych trenerów i ekspertów cenionych zarówno w Polsce, jak i poza jej granicami. Było to 18 trenerów kulinarnych i 11 ekspertów merytorycznych. W ramach tego projektu studenci mieli możliwość szkolenia się i zdobywania nieodpłatnie wiedzy przez cały okres jego trwania. Cel Akademii Mistrzów Smaku by Belvedere to pomoc młodym kucharzom w pielęgnacji i rozwijaniu pasji, jaką jest sztuka kulinarna na najwyższym, światowym poziomie oraz wykreowanie w nich myśli o tym, że w przyszłości zostaną znanymi i docenianymi szefami kuchni, podobnymi do tych, z którymi mieli okazję pracować podczas zajęć.

Cykl piętnastu warsztatów, które odbyły się w ramach Akademii Mistrzów Smaku by Belvedere, dał świadectwo tego, że dzięki uczestnictwu w niej młodzi przyszli szefowie kuchni otrzymali doskonałą szansę na zdobywanie praktycznej i teoretycznej wiedzy pod okiem najznamienitszych ekspertów polskiej i zagranicznej sceny gastronomicznej. Uczniowie mieli możliwość odwiedzenia siedmiu wyjątkowych i nowoczesnych studiów kulinarnych: Chefs Atelier by Chefs Culinar, Studio Aruana w Hotelu Narvil Conference & SPA, Warsaw Academy of Pastry Arts, Akademii Czekolady Callebaut, Chef's Table by Ernest Jagodziński, Rational AG w Warszawie oraz specjalnie zaaranżowanej na potrzeby warsztatów Restauracji Belvedere w Łazienkach Królewskich.

Kolejnym punktem wieczoru było uroczyste wręczenie na scenie dyplomów dwudziestu czterem absolwentom pierwszej edycji Akademii Mistrzów Smaku by Belvedere z rocznika 2022/2023. Następnie podziękowano kadrze trenerskiej Akademii oraz szkołom i nauczycielom. Specjalną nagrodę dla najbardziej zaangażowanej szkoły w postaci całonocnych warsztatów kulinarnych dla uczniów placówki, poprowadzonych przez Davida Gaboriaud, otrzymał Zespół Szkół Zawodowych nr 4 im. Adama Chętnika z Ostrołęki. Uhonorowano również dwójkę najbardziej zaangażowanych nauczycieli – zaproszenia dla dwóch osób na kolację degustacyjną w Restauracji Belvedere otrzymały: Elżbieta Teper z Zespołu Szkół Ekonomiczno-Gastronomicznych im. J. Piłsudskiego w Tarnowie oraz Ewa Okowicka-Dyl ze szkoły w Ostrołęce.

Punktem kulminacyjnym wieczoru była oczywiście ceremonia wręczenia nagród dla studentów. O tym kto „stanął tego wieczora na podium” decydowały przyznawane przez trenerów kulinarnych studentom, w czasie warsztatów na przestrzeni całego roku, punkty kwalifikacyjne. Prowadzący najpierw ogłosili nazwiska trzech wyróżnionych osób, które wyjadą na warsztaty kulinarne połączone ze zwiedzaniem nowoczesnej fabryki Rational AG do Landsberg am Lech koło Monachium ufundowane przez mecenasa Akademii firmę Rational AG. Byli to: Marta Wachnicka (III Wyróżnienie), Dawid Cieśliński (II Wyróżnienie) oraz Agata Malinowska (I Wyróżnienie). Dodatkowo, dla I Wyróżnienia Patron Honorowy Akademii Izba Gospodarstwa Hotelarstwa Polskiego przygotował nagrodę jaką jest pobyt w Havet Hotel Resort & Spa. Zanim ogłoszono najzdolniejszego, czyli najlepiej ocenianego w roku akademickim studenta, przyznano nagrodę Akademii dla najlepszego cukiernika, której laureata poza punktacją generalną wskazali wspólnie trenerzy kulinarni Michał Iwaniuk oraz Kamil Szulc, którzy zdolności cukiernicze studentów oceniali podczas 14. warsztatów kulinarnych zorganizowanych w Akademii Czekolady Callebaut w Łodzi. Laureatką nagrody została Marta Lisiewicz, która jeszcze w tym roku wybierze się w zagraniczną podróż do jednej z fabryk czekolady Callebaut na specjalistyczne warsztaty cukiernicze połączone ze zwiedzaniem miejsca.

Emocje sięgnęły zenitu, gdy nadszedł czas ogłoszenia najzdolniejszego studenta – laureata głównej nagrody pierwszej edycji Akademii Mistrzów Smaku by Belvedere. Nagrodę ufundowaną przez Belvedere Gourmet Group w postaci stażu w dwugwiazdkowej Restauracji Mugaritz w San Sebastian pod okiem szefa Andoniego Luisa Aduriza wręczyła Prezeska grupy Belvedere oraz pomysłodawczyni Akademii Elżbieta Nitsze. Ten wyjazd kulinarny wraz z kolacjami specjalnymi w towarzystwie Szefa Kuchni Restauracji Belvedere, Tomasza Łagowskiego, będzie miała przyjemność odbyć Wiktoria Koziatek z Zespołu Szkół Zawodowych nr 4 im. Adama Chętnika w Ostrołęce.

Wisienką na torcie tego wieczoru, stało się ogłoszenie, że dwójka studentów, którzy w ogólnym rankingu Akademii uzyskali najwyższe noty otrzymają również nagrody specjalne od Patrona Honorowego Akademii Mistrzów Smaku — Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie. Wiktoria Koziatek oraz Agata Malinowska z rąk Jego Magnificencji Rektora prof. Dr hab. Michała Jerzego Zasady odebrały indeksy na studia tej uczelni na kierunku Hotelarstwo i Gastronomia. Na zakończenie części oficjalnej wieczoru, organizatorzy zdradzili kilka nowości, których będziemy świadkami w kolejnej edycji Akademii – dowiedzieliśmy się m.in. o poszerzeniu kadry trenerskiej o takie nazwiska jak Jakub Kuroń, Maciej Nowicki, Piotr Ogiński i Martin Gimenez Castro; oraz kolejnym Patronie Honorowym Akademii Mistrzów Smaku, którym jest organizator najbardziej prestiżowego konkursu kulinarnego na świecie Bocuse d’Or Poland. O tym jakie ta współpraca niesie korzyści dla przyszłych studentów Akademii opowiedział na scenie Prezes Zarządu Bocuse d’Or Poland – Jacek Krawczyk.

Następnie nadszedł czas na zasłużone świętowanie zakończenia udanego roku akademickiego podczas znakomitego koktajlu party w Auli Kryształowej przygotowanego przez Belvedere Catering.

Organizatorzy składają ogromne podziękowania mecenasom projektu i sponsorom Wielkiej Gali Finałowej: Chefs Culinar i Rational AG (główni mecenas) oraz Pepsi MAX, Akademii Czekolady Callebaut, Sempre, Narvil Conference & SPA, Chef’s Table by Ernest Jagodziński i Cheman.

Patronatem honorowym wydarzenie objęli: Szkoła Główna Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie oraz Izba Gospodarcza Hotelarstwa Polskiego.

### **O Akademii Mistrzów Smaku by Belvedere**

Akademia Mistrzów Smaku by Belvedere to autorski projekt edukacyjny Belvedere Gourmet Group. Misją Akademii jest aktywne wsparcie młodych talentów w rozwoju oraz pogłębianie pasji do kreowania smaków poprzez zetknięcie z doświadczeniem sztuki kulinarnej na najwyższym możliwym

poziomie przekazywanym przez wybitnych trenerów i ekspertów: kucharzy, cukierników oraz gości specjalnych Akademii. Co istotne, koncept Akademii jest formułą otwartą. Zakłada nie tylko rozwój jej studentów, ale również jej samej, jako miejsca łaknącego nowych pomysłów, czy koncepcji. Dlatego też Akademia zakłada ewolucję zarówno podczas pierwszej edycji, jak i kolejnych, po to, aby być miejscem wyjątkowym każdego dnia. Jest otwarta na nowych trenerów, kolejnych ekspertów, a także mecenasów mogących objąć ją opieką.

Więcej informacji o Akademii Mistrzów Smaku by Belvedere znajduje się na stronie internetowej [www.akademiamistrzowsmaku.pl](http://www.akademiamistrzowsmaku.pl) oraz na profilach społecznościowych: [facebook.com/AkademiaMistrzowSmaku](https://facebook.com/AkademiaMistrzowSmaku), [instagram.com/akademiamistrzowsmaku](https://instagram.com/akademiamistrzowsmaku).