

Kulinarna podróż do świata włoskich delikatesów w ramach nagrody dla najlepszego cukiernika I edycji Akademii Mistrzów Smaku by Belvedere.

Belvedere Gourmet Group, w której skład wchodzi między innymi doskonała restauracja Belvedere położona w samym sercu warszawskich Łazienek Królewskich, po raz kolejny zaprezentowała w wyjątkowy sposób swój wkład w rozwój młodych przyszłych, wybitnych szefów kuchni. Pisaliśmy już o wyjeździe zwyciężczyni I edycji AMS, Wiktorii Koziatek, do San Sebastian w Hiszpanii, a także o podróży do Landsberg am Lech koło Monachium w Niemczech dla trzech studentów, którzy zostali wyróżnieni podczas gali finałowej, która odbyła się 13 czerwca 2023 roku w Auli Kryształowej w Szkole Głównej Gospodarstwa Wiejskiego przy ulicy Nowoursynowskiej w Warszawie. Teraz przedstawiamy nagrodę, jaką otrzymał najlepszy cukiernik pierwszej edycji Akademii Mistrzów Smaku by Belvedere, Marta Lisiewicz. Warto w tym miejscu wspomnieć, że ten autorski program stworzony przez Belvedere Gourmet Group daje szansę młodym adeptom sztuki kulinarnej na poznanie praktycznej oraz teoretycznej wiedzy u boku największych autorytetów polskiej i międzynarodowej sceny gastronomicznej.

Nagrodą dla Marty Lisiewicz, uczennicy Zespołu Szkół im. Michała Konarskiego w Warszawie oraz najlepszego cukiernika I edycji Akademii Mistrzów Smaku by Belvedere, był wyjazd do Mediolanu do Akademii Czekolady Callebaut połączony z wyjątkowymi warsztatami kulinarnymi pod przewodnictwem Marty Giorgetti, Chef Chocolate Academy Milano. To niezapomniane wydarzenie, które przyniosło uczestnikom możliwość zgłębienia tajemnic włoskich deserów, zyskało wyjątkowy blask dzięki obecności ambasadora Callebaut i trenera kulinarnego Akademii Mistrzów Smaku, Macieja Rosińskiego.

Tematyka warsztatów skupiła się na sztandarowych włoskich deserach, a grupa miała okazję poznać sposób przygotowania takich smakołyków jak tiramisu, legere, gianduja, semifreddo i sbrisolona. Te zajęcia dostarczyły nie tylko teoretycznej wiedzy, ale również praktyki, która pozwoliła uczestnikom doskonalić swoje umiejętności w zakresie cukiernictwa.

Było nam niezmiernie miło mieć możliwość pokazania Marcie cukierniczy świat słonecznej Italii - w Akademii Czekolady w Mediolanie! Ta nagroda jest świadectwem naszego zaangażowania we wspieranie młodych talentów sztuki cukierniczej i zamierzamy kontynuować nasze zaangażowanie w Akademię Mistrzów Smaku by Belvedere. Marta wykazała się pełnym zaangażowaniem podczas szkolenia, wyjątkową pasją do słodkiego świata czekolady i jestem pewna, że nabyte umiejętności pomogą jej rozwijać własny styl cukierniczy. - Agata Baldwin, Trade Marketing Manager, Barry Callebaut Polska.

Jednak te warsztaty to nie tylko nauka. Podczas wyjazdu do Mediolanu uczestnicy mieli okazję odkryć kulinarne tajemnice tego włoskiego miasta. Pod opieką Marty Giorgetti, Chef Chocolate Academy Milano oraz ambasadora Callebaut i trenera kulinarnego AMS, Macieja Rosińskiego, odwiedzili niezwykle miejsca.

Na liście napotkanych na trasie podróży punktów znalazła się lodziarnia Ciacco Gelato Sens'Altro, gdzie można było skosztować najwyborniejszych włoskich lodów. Z kolei Pasticceria Iginio Massari, słynna cukiernia z mono porcjami, zachwycała uczestników unikalnymi smakami i najnowszymi trendami w cukiernictwie. Nie mogło również zabraknąć wizyty w najstarszej cukierni Mediolanu, Pasticceria Marchesi, gdzie tradycja i smak przenikają się wzajemnie, spotykając w tym wyjątkowym miejscu.

Głównym tematem tego wyjazdu były nie tylko desery. Grupa miała także okazję odwiedzić wyjątkowy Starbucks z palarnią kawy we wnętrzach Milano Roastery, co było prawdziwie wielkim doświadczeniem dla miłośników tego aromatycznego napoju.

Podczas wizyty w Mediolanie nie brakowało czasu na kosztowanie lokalnych specjałów i eksploracji miejscowych restauracji, co pozwoliło uczestnikom namacalnie poznać i docenić bogactwo włoskiej kuchni i tradycji tego pięknego kraju.

Kulinarna podróż po Mediolanie to nie tylko nauka. To przede wszystkim inspiracja i zaszczepienie chęci poznawania tradycji i kultury innych krajów. Partnerstwo z domem czekolady Callebaut i wsparcie Akademii Mistrzów Smaku oraz niezastąpione umiejętności Marty Giorgetti stworzyły przestrzeń, w której kulinarni pasjonaci mogli rozwijać swoje umiejętności i odkrywać nowe smaki. To także podróż przez włoskie obyczaje i tradycje, które zostaną z nimi na zawsze. Świat smaków i możliwości rozwoju otworzyły się przed uczestnikami tego wyjątkowego wyjazdu, zachęcając ich do dalszego doskonalenia swojego rzemiosła.

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 oraz na profilach społecznościowych: facebook.com/AkademiaMistrzowSmaku, instagram.com/akademiamistrzowsmaku.