

Niezapomniana podróż kulinarna do Hiszpanii nagrodą główną od Belvedere Gourmet Group dla zwyciężczyni I edycji Akademii Mistrzów Smaku by Belvedere – zapraszamy na relację z pobytu.

Belvedere Gourmet Group, znana z doskonałej jakości oferowanych usług, kolejny raz udowodniła swoje zaangażowanie w rozwój młodych talentów kulinarnych. Tym razem grupa ufundowała wyjątkową nagrodę główną dla zwyciężczyni pierwszej edycji Akademii Mistrzów Smaku by Belvedere. Przypomnijmy, że ten jedyny na skalę kraju, a może i Europy program ma na celu wsparcie i szkolenie przyszłych wybitnych szefów kuchni. Uczestnictwo w Akademii otwiera młodym adeptom sztuki kulinarnej drzwi do zdobywania doświadczenia i umiejętności na najwyższym światowym poziomie.

Dumną zwyciężczynią pierwszej edycji Akademii Mistrzów Smaku by Belvedere została Wiktoria Koziatek, uczennica Zespołu Szkół Zawodowych nr 4 im. Adama Chętnika w Ostrołęce. Wiktoria nie tylko zdobyła prestiżowy tytuł wybitnego mistrza smaku, ale także wygrała wyjątkowy, tygodniowy wyjazd kulinarny do Hiszpanii w towarzystwie samego szefa kuchni Restauracji Belvedere, Tomasza Łagowskiego.

Jestem niezmiernie wdzięczna za możliwość odbycia stażu w tak wyjątkowym miejscu, jakim jest Mugaritz. To doświadczenie, o jakim marzy wielu kucharzy, a ja miałam to szczęście, by je przeżyć. W ciągu tych pięciu dni starałam się czerpać jak najwięcej. Już od pierwszego dnia zanurzyłam się w fascynujący świat kuchni Mugaritz, od poznania historii ogrodu, przez pracę z produktami najwyższej jakości, po odkrywanie tajników fermentacji. Szczególnie zapadło mi w pamięć doświadczenie w fermentowni oraz sztuka komponowania potraw, które miałam okazję obserwować i degustować.

Poznanie pasjonatów kulinariów z różnych zakątków świata oraz rygorystyczne podejście do czystości w kuchni były dla mnie inspirujące. San Sebastian okazało się miejscem spełnienia moich marzeń podróżniczych. Zakochałam się w kulturze Hiszpanii, jej kuchni i atmosferze. Dzięki Szefowi Tomkowi Łagowskiemu miałam okazję odkrywać lokalne smaki, od pinchos po jeżowce. Kolacje degustacyjne w San Sebastian były kulinarnym arcydziełem, które na zawsze pozostaną w mojej pamięci. – Wiktoria Koziatek, zwyciężczyni pierwszej edycji Akademii Mistrzów Smaku by Belvedere.

Nagroda główna to niezwykła przygoda kulinarna, która obejmowała staż w dwugwiazdkowej restauracji Mugaritz w San Sebastian, pod okiem wybitnego szefa kuchni, Andoniego Luisa Aduriza. W ciągu pięciu dni stażu Wiktoria miała możliwość zgłębienia tajników sztuki kulinarnej i poznania wszystkich sekcji wspomnianej restauracji. Współpraca z międzynarodowymi stażystami z krajów takich jak Lima czy Korea była inspirującym, umożliwiającym wymianę doświadczeń i wiedzy przeżyciem.

Pięć dni w Mugaritz to było niezwykle doświadczenie dla każdego z nas. Wiktoria miała niepowtarzalną okazję, by krok po kroku poznać wszystkie stanowiska w kuchni tej wyjątkowej restauracji. Najbardziej fascynującym działem okazała się fermentacja - to prawdziwe źródło innowacyjnej wiedzy. Równie inspirujący był dział ogrodowy, dostarczający świeżych składników dla restauracji. Podczas naszego pobytu mieliśmy także okazję odwiedzić wiele lokalnych restauracji, dzięki czemu mogliśmy zanurzyć się w autentycznych smakach regionu. – powiedział Tomasz Łagowski, szef kuchni Restauracji Belvedere w Łazienkach Królewskich.

Oprócz tego zwyciężczyni miała okazję uczestniczyć w dwóch wyjątkowych kolacjach w renomowanych, gwiazdkowych restauracjach. Dwugwiazdkowa restauracja Amelia by Paulo Airaudo oraz trzygwiazdkowa Akelare pod przewodnictwem Pedro Subijana zapewniły niezapomniane, najwyższe doznania kulinarne, pozostawiając trwałe wspomnienia.

Dodatkowo Yannick Lohou, ceniony trener kulinarny Akademii Mistrzów Smaku oraz szef kuchni restauracji w warszawskim hotelu Nobu, zaprosił do odwiedzenia restauracji Nobu w San Sebastian,

dodając nowe kulinarne doświadczenia młodej mistrzyni smaku. Oprócz tego uczestnicy wyjazdu mieli okazję delektować się lokalnymi smakołykami serwowanymi w knajpkach uroczego San Sebastian. Podróż kulinarna do Hiszpanii była nie tylko okazją do nauki i rozwoju, ale także do odkrywania piękna tego miasta i otaczających go plaż.

Sukces pierwszej edycji Akademii Mistrzów Smaku by Belvedere i niezapomniana nagroda główna dla Wiktorii Koziątek to dowód ogromnej wartości tego unikalnego programu. Druga odsłona Akademii startuje już 4 października br., otwierając kolejną szansę dla młodych talentów kulinarnych. To doskonała okazja dla wszystkich zainteresowanych rozwojem w dziedzinie gastronomii, by zdobyć nie tylko wiedzę, ale i praktyczne doświadczenie pod okiem najlepszych szefów kuchni, trenerów kulinarnych i ekspertów znanych w całej branży.

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.