

W 2023 roku Polska Organizacja Turystyczna rozpoczęła współpracę ze znanym na całym świecie Przewodnikiem Michelin. W ramach tej inicjatywy inspektorzy Michelin wyróżnili trzy regiony naszego kraju: Mazowsze z Warszawą, Wielkopolskę z Poznaniem oraz Małopolskę z Krakowem, spośród których aż 49 restauracji zostało wybranych do Przewodnika.



Fot. Polska Organizacja Turystyczna, Rafał Meszka

- To wielka chwila dla Polski, rodzimych miast i branży turystycznej - mówi

prezes Polskiej Organizacji Turystycznej Rafał Szmytke. – Przewodnik Michelin stanowi drogowskaz dla tych, którzy kierują się nie tylko niezapomnianymi doznaniem smakowymi, ale i przeżyciami turystycznymi.

Nasz kraj, który przecież ma bogate tradycje kulinarne, po raz pierwszy w historii pojawia się w Przewodniku Michelin. Znalezienie się w tak prestiżowym zestawieniu jest kolejnym impulsem rozbudowy polskiej marki. Światowe trendy pokazują, że podróże gastronomiczne cieszą się rosnącym zainteresowaniem, szczególnie u osób poszukujących autentycznych doświadczeń związanych z danym miejscem.



Fot. Polska Organizacja Turystyczna, Rafał Meszka



Fot. Polska Organizacja Turystyczna, Rafał Mieszka

Przewodnik Michelin jest jedynym i najstarszym przewodnikiem kulinarnym działającym globalnie. Jest to unikatowe dzieło, którego marka od 1900 r. rozpoznawalna jest na całym świecie gastronomicznym i nie tylko. Przewodnik Michelin jest najważniejszym źródłem informacji o restauracjach godnych uwagi osób, które lubią podróżować śladami smaków. Wybór restauracji jest dokonywany zgodnie ze sprawdzoną przez ekspertów przewodnika Michelin metodologią. Wykorzystuje ona pięć uniwersalnych kryteriów: jakość wykorzystywanych składników, sztuka kulinarna, harmonia smaków, osobowość szefa kuchni oraz spójności pozycji w menu. Przewodnik Michelin stosuje renomowane oznaczenia w postaci słynnej gwiazdki Michelin.

W związku z przyznanymi odznaczeniami dla polskich restauracji zachodzi wyjątkowa okazja do promocji turystyki kulinarnej w naszym kraju, w szczególności trzech polskich miast: Warszawy, Poznania i Krakowa.

Restauracje w Warszawie, Krakowie i Poznaniu w Przewodniku
Michelin



Fot. Polska Organizacja Turystyczna, Rafał Mieszka

W pierwszym etapie, w prestiżowym zestawieniu pojawią się trzy polskie regiony, a kolejne dołączą do nich w następnych latach. Dla sektora HoReCa w Polsce jest to ogromna szansa, ale i motywacja do wprowadzenia turystyki gastronomicznej na jeszcze wyższy poziom.

- Dołączenie Krakowa, Poznania i Warszawy do kulinarniej elity wpłynie na tworzenie standardów na poziomie krajowym oraz pozycjonowania Polski jako celu podróży gastronomicznych na globalnym rynku usług turystycznych - uważa prezes Polskiej Organizacji Turystycznej, Rafał Szmytke. - Przewodnik Michelin stanowi drogowskaz dla tych, którzy kierują się nie tylko niezapomnianymi doznaniem smakowymi, ale i przeżyciami turystycznymi. W czasach odbudowy przyjazdów do Polski gwarancja jakości oraz najwyższych standardów jest istotnym elementem branym pod uwagę przez gości zagranicznych. Wierzę, że współpraca z marką Michelin będzie motywacją do dalszej pracy dla całego sektora, co przyniesie wymierne korzyści gospodarcze.

Współpraca Polskiej Organizacji Turystycznej z Przewodnikiem Michelin niesie za sobą szereg korzyści. Rozwój infrastruktury oraz transportu, promocja regionalnych tradycji kulinarnych i lokalnego rynku spożywczego, przyciągnięcie inwestorów w branży hotelarsko-gastronomicznej, wzrost jakości świadczonych usług, prestiżu polskich miast na całym świecie i zainteresowania przez turystów zagranicznych - to tylko jedne z wielu spodziewanych efektów.

Selekcja polskich miast była pierwszym krokiem porozumienia między Polską Organizacją Turystyczną a Przewodnikiem Michelin. Kolejny to propozycje konkretnych lokali. Inspektorzy Michelin sprawdzali i oceniali polskie restauracje. Przede wszystkim zwracali uwagę na jakość dań i sposób ich podania. Pierwszą w Polsce restauracją, która otrzymała gwiazdkę Michelin, było warszawskie Atelier Amaro, uhonorowane nią w 2013 roku. W 2016 wyróżniono restaurację Senses, również w Warszawie. Cztery lata później gwiazdka powędrowała do Krakowa, do restauracji Bottiglieria 1881. Dwa pierwsze lokale już nie istnieją, a krakowska Bottiglieria 1881 w 2023 roku została pierwszą polską restauracją odznaczoną dwiema gwiazdkami Michelin. Razem z nią po jednej gwiazdce dostały poznańska Muga i warszawska Nuta.

W Poznaniu, oprócz gwiazdkowej Mugi w przewodniku znalazły się i inne rekomendowane przez inspektorów Michelin miejsca. W wyróżnionych lokalach punktem wyjścia są tradycyjne polskie i wielkopolskie smaki i lokalne, sezonowe produkty. Szefowie kuchni nie zatrzymują się jednak na znanych i lubianych klasykach. Szukają własnej drogi i eksperymentują, a wynikiem ich poszukiwań są dania, które kuchnię polską przedstawiają w najlepszym – i współczesnym – świetle. W przewodniku Michelin 2023 znalazły się też restauracje czerpiące z kuchni śródziemnomorskiej, a nawet taka, w której króluje ramen.

Warszawa zmienia się nieustannie. Na jej kulinarnej mapie wciąż przybywa nowych miejsc i nie starcza dni, by wypróbować je wszystkie. Wśród nich są takie, które potrafią zaskoczyć nawet stałych bywalców warszawskich lokali; które zawsze serwują dania na najwyższym poziomie i do których po prostu chce się wracać. To restauracje rekomendowane przez przewodnik Michelin.

Warszawskie atrakcje, hotele i restauracje są rozproszone. Choć turyści wędrują najczęściej szlakiem Traktu Królewskiego – od Starego Miasta, przez Aleje Ujazdowskie z Łazienkami Królewskimi, aż po pałac w Wilanowie – to miasto ma do zaproponowania znacznie więcej nieoczywistych miejsc i dzielnic. Część z najlepszych warszawskich

restauracji, takich jak Epoka czy Europejski Grill, znajdziemy przy głównym turystycznym szlaku lub w energetycznym, nieco chaotycznym centrum stolicy. Inne poprowadzą nas na odkrycie takich dzielnic, jak zielone Powiśle, staną się pretekstem do odkrycia zrewitalizowanego prawego wybrzeża Wisły, lub tak jak Hub.praga powiodą nas na jej prawy, dzikszы brzeg.

W Krakowie - zarówno na Starym Mieście, jak i na Kazimierzu czy Podgórzu działa mnóstwo restauracji serwujących kuchnię na najwyższym światowym poziomie. Wiele z nich łączy tradycyjne polskie smaki i produkty z nowoczesnymi technikami gotowania i artystycznym podaniem. Nie tylko warto zatrzymać się w nich na obiad podczas zwiedzania dawnej stolicy Polski. Restauracje same w sobie są powodem, aby przyjechać do Krakowa na wyjątkowo smaczny weekend! Trzeba tylko wiedzieć, gdzie zarezerwować stolik.

W materiale wykorzystano dane: <http://kukbuk.pl>