Kulinarny Rajd Mistrzów

Kolejna nominacja do Kulinarnego Pucharu Polski została wręczona. Pierwsze miejsce w Kulinarnym Rajdzie Mistrzów i bilet do finału 20. edycji KPP zdobyli Bartosz Rosa i Paweł Spodzieja z Hotelu Liberte 33 w Poznaniu (894 pkt.).

Na kolejnych miejscach uplasowali się: Karol Smykiewicz i Maciej Winiarek z restauracji Nowy Gurewicz z Otwocka (II miejsce – 860 pkt.) i Jakub Żymelski i Wojciech Schmidt z Hotel & Restauracja Antonińska z Leszna (III miejsce – 849 pkt.). Nagrodą w konkursie za zajęcie I miejsca było 8 tys. zł brutto plus nagrody rzeczowe, za zajęcie II miejsca 6 tys. zł brutto plus nagrody rzeczowe i za zajęcie III miejsca 4 tys. zł brutto plus nagrody rzeczowe. W jury zasiedli: Jerzy Pasikowski, Robert Sowa, Marcin Budynek, Giancarlo Russo, Wiesław Bober, Theofil Vafidis, Wojciech Harapkiewicz, Michał Chrapowicz oraz Karol Okrasa (prowadzący). Przez cały dzień drużyny z dwunastu restauracji z całej Polski zmagały się w konkurencji sprawnościowej oraz w konkurencji głównej. Pierwsza z nich polegała na jak najszybszym luzowaniu całej kaczki na poszczególne elementy: pierś ze skórą z kostką od skrzydła, udko z/k, szyja, skrzydełka, kości. W konkurencji głównej zawodnicy musieli przygotować: przystawkę ciepłą (8 talerzy) i danie główne (8 talerzy) Organizatorem wydarzenia był Haston City Hotel. Impreza odbyła się w Haston Congress Center we Wrocławiu.

PATRONAT MEDIALNY

BARTOSZ ROSA
Szef Kuchni
Hotel Liberté 33 i L33 Bistro&Bar

Na stworzenie koncepcji i dopracowanie dań mieliśmy zaledwie 4 dni. Próby odbywały się późnymi wieczorami z uwagi na wytężoną pracę restauracji w godzinach jej funkcjonowania. Zaprezentowaliśmy przystawkę: mus z karpia/posypka ziołowa/chrupiąca skóra z karpia z kawiorem/biała kapusta z chrzanem/pianka jabłkowa/sos z chorizo i skorupiaków/jabłko z panchettą i danie główne: pierś z kaczki sous vide z kruszonka ziołową/pierożek z kaczką/serca kacze/puree z marchewki z pomarańczą/modra kapusta z gruszką w ziemniaczanym fondzie/brukselka/tonka/sos demi-glace z kaczki. Podczas konkursu daliśmy z siebie 120 % zaangażowania, nie mniej przy tak silnej konkurencji nie mieliśmy pewności, czy dostaniemy się do finału. Ogromne podziękowania kierujemy w stronę zarządu Hotelu Liberté 33 za wsparcie i zaangażowanie w proces przygotowania do konkursu oraz doping na każdym jego etapie.