Magiczny Kraków

Europejski Kongres Gastronomiczny w Krakowie

2019-10-10

Europejski Kongres Gastronomiczny „Food & Art & Technology" odbędzie się w ICE Kraków, 25 października.

Organizatorzy – miasto Kraków i European Academy of Gastronomy – zapowiadają wieloaspektowe podejście do branży oraz udział jej autorytetów – zdobywców gwiazdek Michelin, profesora z Uniwersytetu Oksfordzkiego i ekspertów nowych technologii kulinarnych. Za realizację i logistykę wydarzenia odpowiada Mazurkas Congress & Conference Management.

Z ideą konferencji gastronomiczno-biznesowej „Food & Art & Technology" współgra lokalizacja, ponieważ Kraków został wybrany na Europejską Stolicę Kultury Gastronomicznej. Tytuł przyznała po raz pierwszy Europejska Akademia Gastronomiczna. W ostatnim etapie konkursu Kraków pokonał Lizbonę. Gospodarzami kongresu są miasto Kraków oraz European Academy of Gastronomy. Wydarzenie odbędzie się w ICE Kraków Congress Centre.

Motywem przewodnim kongresu będzie „mózgowa percepcja" smaku, sztuka kulinarna, turystyka gastronomiczna oraz nowe technologie w żywieniu. Głównymi punktami programu są trzy panele tematyczne i wykład inauguracyjny.
W ramach wykładu inauguracyjnego „Mózg a smak" prof. Charles Spence z Uniwersytetu Oksfordzkiego opowie o tym, do jakiego stopnia możemy wpływać na odczuwanie smaku. W pierwszym z paneli „Sztuka na talerzu" wystąpią szefowie kuchni, zdobywcy 18 gwiazdek Michelin (M. Berasategui, E. Arzak, P. Pérez, J. L. Fernández, W. M. Amaro). Mówcy skupią się na gastronomii jako sztuce kreowania nowych dań i wyznaczania trendów.

Kolejny panel „Kultura gastronomiczna nową destynacją" poświęcony będzie zależności między rozpoznawalnością w rankingach a dynamiką rozwoju gastronomii regionu. Autorytety branży turystycznej będą mówić również o przewodniku Michelin i jego wpływie na kształt branży. Kongres pod względem merytorycznym zamknie panel „Technologia w żywieniu – dokąd zmierzamy?" – w którym eksperci wskażą kierunki rozwoju oraz trendy w obszarze alternatywnych systemów rozwoju świata. Poruszane będą między innymi globalne zmiany klimatyczne, roślinne substytuty mięsa, biodegradowalne (a może jadalne) naczynia, „czyste" technologie produkcji żywności, nowe nawyki konsumpcji i ich wpływ na rynek gastronomii.

Wydarzenie zakończy Gala Dinner w restauracji Szara Gęś, dzięki której uczestnicy będą mieli okazję przejść od teorii do praktyki doświadczenia gastronomicznego. Pełen program kongresu znajduje się tutaj

Można jeszcze wziąć udział w konferencji. Udział w wydarzeniu kosztuje 307 złotych (standardowy pakiet) bądź 370 złotych (pakiet z kolacją). Aby zapisać się na wydarzenie, wystarczy wypełnić formularz rejestracyjny, dostępny na stronie organizatora w tym miejscu.