3 października 2019, Poznań



**Znamy zwycięzców 19. edycji Kulinarnego Pucharu Polski**

**Od 19 lat polska gastronomia czeka co roku na te dwa dni, podczas których najlepsi profesjonalni kucharze walczą o tytuł „Najlepszego z najlepszych”. Tegoroczne zmagania   
w ramach Kulinarnego Pucharu Polski miały miejsce w dn. 1-2 października i jak zawsze zapewniły ogromną porcję emocji. To był pojedynek na smaki na najwyższym poziomie …**

Przez ostatnie dni Poznań był stolicą polskiej gastronomii. Wszystko za sprawą odbywających się w dn. 30 września – 3 października Międzynarodowych Targów Gastronomii i Wyposażenia Hoteli POLAGRA GASTRO / INVEST HOTEL, a także towarzyszącego im Kulinarnego Pucharu Polski – konkursu mogącego pochwalić się rekomendacją najważniejszych stowarzyszeń branżowych w Polsce   
i cieszącego się ogromnym prestiżem w gronie szefów kuchni.

O najwyższe miejsce na podium walczyło 10 ekip kucharskich wyłonionych w ramach konkursów kwalifikacyjnych, które odbywały się w całej w Polsce od października ubiegłego roku. *Taki sposób eliminacji do finału Kulinarnego Pucharu Polski zapewnia bezstronność i pozwala wyłonić naprawdę znakomitych w swym zawodzie ludzi, oddanych zawodowi kucharza, a co najważniejsze z głową pełną kulinarnych pomysłów i doskonale opanowanymi technikami kulinarnymi* – informuje Agnieszka Glamowska, menedżer Kulinarnego Pucharu Polski.

Każda z zakwalifikowanych drużyn przygotowała 3 dania. Dużej dawki pomysłowości wymagała przystawka, w której obligatoryjne do zastosowania były papryka świeża, Ser Bursztyn, jajko oraz olej   
z esencją masła. Zawodnicy musieli także zaserwować danie główne z obligatoryjnym użyciem wołowiny Flank Stek, szpiku kostnego, ziemniaka i śliwki. W deserze natomiast pojawiły się: gruszka   
i orzechy laskowe.

Te wyborne dania, które wyszły spod rąk niezwykle utalentowanych kucharzy oceniało międzynarodowe Jury pod przewodnictwem Jarosława Walczyka. Za stołem sędziowskim zasiedli również: Jean Bos, Dariusz Struciński, Paweł Mieszała, Bartosz Peter (zwycięzca Kulinarnego Pucharu Polski w latach 2017 i 2018) oraz Emmanuel Lorieux, Sean Owens, Alain Hostert i Sebastian Pettersson.

Międzynarodowe Jury, które oceniało uczestników Kulinarnego Pucharu Polski najwyższe noty przyznało **Bartoszowi Fabisiowi i Michałowi Kozłowskiemu**, którzy reprezentowali Nifty no.20 Hotel Puro Poznań.

Na kolejnych miejscach na podium uplasowali się:

Paweł Kubera i Paweł Żurkowski z Hotel DeSilva Premium w Poznaniu – II miejsce

Marcin Nowak i Maciej Małecki z Puro Hotel Warszawa – III miejsce.

Więcej informacji o konkursie na [www.kpp.mtp.pl](http://www.kpp.mtp.pl) oraz [www.facebook.com/kulinarny](http://www.facebook.com/kulinarny).

**Kontakt dla mediów: Katarzyna Świderska, e-mail: katarzyna.swiderska@mtp.pl, tel. 691 033 850.**

