

**MISTRZOSTWA POLSKI
W DZICZYŹNIE 2019**
MEMORIAŁ MARIANA TARNAWSKIEGO
15.03.2019 r.

To niebagatelne, jedyne w swoim rodzaju, wydarzenie na kulinarnej mapie Polski. W fachowe ręce zawodowych kucharzy trafi comber z sarny. Dwuosobowe zespoły staną w szranki kulinarne w piątek, 15 marca 2019r. Miejsce zawodów - urokliwy Pałac w Orli!

Konkurs jest poświęcony pamięci zmarłego przed rokiem właściciela firmy Las-Kalisz i wielkiego pasjonata kuchni z dziczyzny - **Mariana Tarnawskiego**.

Obecnie trwa etap kwalifikacyjny wyłaniający zespoły kucharzy, którzy zaprezentują się na finale. W trakcie samej imprezy podziwiać będzie można nie tylko pracę znakomitych uczestników, ale również wiele dowiedzieć się na tematy związane z łowiectwem czy kuchnią myśliwską, a także spotkać takie autorytety w dziedzinie kulinarnej jak:

Adam Chrzastowski (felietonista Food Service oraz adamchrzastowski.natemat.pl, prowadzący kulinarne programy telewizyjne, wiceprezes Stowarzyszenia Polska Inicjatywa Kulinarna, Head Chef Bocuse d'Or Academy Poland, szef kuchni oraz współtwórca restauracji wielokrotnie nagradzanych w przewodnikach Michelin oraz Gault & Millau),

Paweł Salamon (zdobywca prestiżowego wyróżnienia w międzynarodowym kulinarnym Żółtym przewodniku Gault & Millau 2015, 2016, 2017 oraz 2018r., uczestnik wydarzenia Goût de France 2016r., 2017r., nominowany do statuetki Hermes 2016 r., zdobywca tytułu Wielkopolskiego kucharza roku 2016 w konkursie kulinarnym im. Rafała Jelewskiego, zdobywca Kulinarного Pucharu Polski 2016r. a zarazem najwyższego trofeja kulinarnego w Polsce, zdobywca wyróżnienia w kategorii Młody Talent 2017 r podczas Gali 100 BEST Restaurants Poland).

Mariusz Pieterwas (właściciel i szef kuchni w gdyńskiej restauracji Krew i Woda od 2015 r., którą otworzył wraz z żoną po wielkim sukcesie małego bistro Multi-Food, w krajach Europy zachodniej, doskonalił swoje umiejętności między innymi w wyróżnionej gwiazdką Michelin restauracji Bohemia na Jersey na kanale La Manche, był szefem kuchni hotelu Bella Luce na wyspie Guernsey, Executive Chef dwóch restauracji w Walii The Lamb Inn oraz Candy Licensed Restaurant jednocześnie, zastępca szefa kuchni w Milton Hill House **** w Oxfordzie oraz Szef kuchni w Londyńskim The Swan, szef kuchni w Niemczech w restauracji Zur Sonne we Frankfurcie).

Jaroslav Orsevski (pracował przez kilkanaście lat jako Szef Kuchni na Litwie i Irlandii. Certyfikowany sędzia na konkursach kulinarnych przez WACS. Uczestnik międzynarodowych konkursów kulinarnych takich jak World

Organizator: Las-Kalisz Sp. z o. o., ul. Krotoszyńska 1, 63-714 Kobierno,
Konkurs odbędzie się we wnętrzach: **Pałacu w Orli**, Orla 50, 63-720 Koźmin Wielkopolski
www.mistrzostwadziczyna.pl

Culinary Cup 2014. IKA Culinary Olympics 2014, 2016, World Culinary Cup 2018 w których wielokrotnie stawał na podium).

Piotr Mielczarek (odbywał szkolenia oraz praktyki w renomowanych miejscach: w Ashanti International School of Culinary Arts, Le Cordon Bleu w Londynie, w Kurt Scheller Academy, Dominique Ansel Bakery London, juror wspierający sędziów technicznych w Kulinarnym Pucharze Polski 2018r.).

Całą imprezę poprowadzi **Wojciech Charewicz** - autor wielu książek kulinarnych, dziennikarz, podróżnik, myśliwy, wędkarz, a przede wszystkim kucharz.

Program Mistrzostw Polski w Dzikizynie oraz wydarzeń towarzyszących*

8:30 – start konkursu zawodowych kucharzy (do ścisłego finału na podstawie wcześniejszych kwalifikacji jury dopuści od 6 do 10 zespołów). Kucharze po wylosowaniu numerów startowych będą w równych odcinkach czasowych wchodzić na stanowiska. Planowane zakończenie części konkursowej ok. 14.30

12:00 – **Legenda Mariana Tarnawskiego** - przedstawienie sylwetki Mariana Tarnawskiego, wieloletniego prezesa firmy Las-Kalisz, któremu poświęcony jest konkurs.

12:30 – pokaz kulinarnych umiejętności Jana Kuronia dla zgromadzonej publiczności, zaproszonych gości oraz szkół gastronomicznych

13:30 – „**Wieści z lasu**” – barwna historia o naturach lasu, gotowaniu i coś jeszcze w wykonaniu **Wojciecha Charewicza** – kucharza, podróżnika, myśliwego, wędkarza i szachisty. Trzykrotnego finalisty mistrzostw Polski w grillowaniu. Specjalisty potraw z dzikizyny, z ryb i tradycyjnej kuchni regionalnej Polski. Autora blisko 900 publikacji kulinarnych. Pomysłodawcy i współautora książki kucharskiej „Dieta i miłość”. Autora scenariuszy i prowadzącego programy kulinarne.

14:30 – 17:00 – „**Szumia knieje**” - prelekcje związane z szeroko pojętą kulturą łowiecką w krótkich wykładach leśników, myśliwych i kucharzy. Podczas wykładów możliwość zobaczenia i porozmawiania z sokołnikami, właścicielami i hodowcami psów myśliwskich. Informacje o zasadach obowiązujących w lasach, o kulturze i historii.

16:00 – konferencja prasowa przewodniczącego jury oraz przedstawicieli głównych organizatorów

17:00 – główny pokaz kulinarny połączony z degustacją przygotowanego dania przygotowany przez **Jana Kuronia** (absolwenta prestiżowej szkoły kulinarnej Le Cordon Bleu w Londynie; prowadzącego pokazy i warsztaty kulinarne

Organizator: Las-Kalisz Sp. z o. o., ul. Krotoszyńska 1, 63-714 Kobierno,
Konkurs odbędzie się we wnętrzach: Pałacu w Orli, Orla 50, 63-720 Koźmin Wielkopolski
www.mistrzostwadzikizyna.pl

oraz szkolenia dla kadr w restauracjach specjalizujący się w kuchni tradycyjnej polskiej, francuskiej i hiszpańskiej; gotującego cyklicznie w kuchni „Dzień Dobry TVN”; publikującego na łamach wp.pl; autora książki „Sprytna kuchnia czyli kulinarna ekonomia”; inicjatora kampanii „Kulinarni czarodzieje”, zajmującej się edukacją kulinarną dzieci i młodzieży).

19:00 – Gala dinner z kolacją degustacyjną z dziczyzną na której zostaną ogłoszone wyniki konkursu oraz przybliżona sylwetka **Mariana Tarnawskiego**, któremu poświęcony jest konkurs.

Całość imprezy uświetnią swoją obecnością sygnaliści myśliwscy, którzy odpowiednimi sygnałami będą informować o kolejnych częściach konkursu.

Jury międzynarodowe w tym członkowie posiadający certyfikaty jurorskie jako najwyższy stopień w tej kategorii.

Miejsce: **Pałac w Orli, Orla 50, 63-720 Koźmin Wielkopolski**

Data: **15.03.2019r.**

Strona wydarzenia: www.mistrzostwadziczyna.pl lub na profilu FB: www.facebook.com/mistrzostwadziczyna/

Kontakt: Rzecznik Mistrzostw Polski w Dzikizynie Małgorzata Jochaniak, +48 600 981 800

Lub Grzegorz Gęsiarek, +48 669 536 055

*program może ulec jeszcze drobnym modyfikacjom

Organizator: Las-Kalisz Sp. z o. o., ul. Krotoszyńska 1, 63-714 Kobierno,
Konkurs odbędzie się we wnętrzach: **Pałacu w Orli, Orla 50, 63-720 Koźmin Wielkopolski**
www.mistrzostwadziczyna.pl