

3-17 kwietnia #SzanujJedzenie - Łódź Restaurant Week!

03.04.2019 16:20 Natalia Salamon / ŁOT

Festiwal najlepszych restauracji Restaurant Week to największe i najpopularniejsze wydarzenie kulinarne w Polsce. W nadchodzącej wiosennej edycji Festiwalu udział weźmie około 400 restauracji z 35 polskich miast. Ideą przewodnią Festiwalu będzie walka z marnowaniem żywności.

3-17 KWIETNIA 2019



RestaurantWeek.pl

SPONSOR WYDARZENIA



WODA FESTIWALOWA



PARTNER KULINARNY



PATRON EDYCJI



Inspiracją dla organizatorów była pierwsza, historyczna wizyta Massimo Bottury w Polsce. Najślynniejszy szef kuchni i restaurator świata przyjechał do Warszawy w lutym b.r. dzięki marce GRUNDIG w ramach festiwalu Fine Dining Week. Massimo Bottura jest pomysłodawcą projektu non-profit Food for Soul oraz wraz z marką GRUNDIG twórcą idei #RespectFood opierającej się o filozofię zero-waste. Podczas wyjątkowej kolacji oraz licznych spotkań właściciel Osteria Francescana*** (najlepszej restauracji świata z trzema gwiazdkami Michelin) promował ideę #RespectFood, czyli niemarnowania żywności i świadomej konsumpcji. Jak podkreślał, nieracjonalna produkcja i konsumpcja żywności odpowiadają za aż jedną trzecią problemów klimatycznych świata.

CEL NR 1 - NIEMARNOWANIE ŻYWNOCI

Każdego roku marnuje się ponad 1/3 światowej żywności. Każdy z nas wyrzuca rocznie około 200kg jedzenia. Festiwal Restaurant Week odbywa się więc w duchu #RespectFood. Formuła rezerwacji na Festiwal sprawia bowiem, że zgodnie z zasadami zero-waste w czasie jego trwania nie marnuje się ani trochę żywności. Restauracje uczestniczące w Festiwalu znają wcześniej liczbę Gości i ich menu za pomocą inteligentnego systemu wcześniejszych rezerwacji w internecie. Dzięki temu restauracje w bezprecedensowym wymiarze i skali mają możliwość planowania zakupu i wykorzystania składników.

Niemarnowanie jedzenia to także najważniejsze obecnie zadanie, jakie stoi przed branżą restauracyjną. Jak czytamy w raporcie "Champions 12.3" (stworzonym w ramach Celu Zrównoważonego Rozwoju ONZ [m.in.](#) przez członków Światowego Instytutu Zasobów - World Resources Institute), każda złotówka zainwestowana przez restaurację w oszczędzanie żywności przynosi aż siedem złotych zwrotu. Celem ONZ na najbliższe lata jest ograniczenie globalnego marnowania żywności o połowę.

REKORDOWA EDYCJA FESTIWALU

Nadchodząca wiosenna edycja Festiwalu (3-17 kwietnia, rezerwacje od 10 marca) w całości dedykowana jest promocji szacunku do jedzenia oraz sposobów ograniczenia marnotrawionych resztek. Restaurant Week przyłącza się do wiodących inicjatyw promujących świadome jedzenie oraz systemowe ograniczenie marnowania żywności, jako najnowocześniejsza platforma promocji niezależnej sceny restauracyjnej w kraju oraz jeden z największych festiwali restauracyjnych na świecie. W Festiwalu weźmie udział niemalże 400 najlepszych restauracji w kraju z 35 miast. Wiele z nich przygotowało na Festiwal specjalne popisowe menu oparte na filozofii zero-waste.

Restauracje uczestniczące:

Angelo Ristorante, Cztery Ściany, DaVella, Dwa Światy (Bałuty), Dwa Światy (Retkinia), Dzika Kaczka (Stacja Nowa Gdynia), Farina Bianco, Fatamorgana, Filharmonia Smaku, Gęsi Puch, Heksagon, King Kong, Klub Wino, Las Tablas Tapas Bar, LaVende Bistro, Lokal, MOTYWY, Piwnica Łódzka, Powidok, Quale, Restauracja Stary Rynek 2, Revelo, Róża Wiatrów (Kasor Resort & SPA), Sote (NoBo Hotel), Stare Kino by Antoine Lopez - Restauracja Kameralna, Szwalnia smaków, U Kretschmera (Tobaco Hotel), Wall Street BBQ, Zielona

Co można zjeść?

Przystawka (Stare Kino by Antoine Lopez): Jajko przyrządzane w temperaturze 67°C na espumie z zielonych szparagów z posypką pomarańczową

Danie główne (Fatamorgana): Kompresowane żołądki z indyka, duszona biała kapusta w sosie demi glace, kluski kładzione z emulsją maślano szczypiorkową.

Deser (Farina Bianco): Szyszka: czekolada, sorbet yuzu

DO WYGRANIA KOLACJA W NR 1 RESTAURACJI ŚWIATA I LOT NA MIAMI SPICE

Każdy festiwalowy Gość będzie miał szansę wygrania dwuosobowego rejsu LOT-em do Włoch oraz dzięki marce GRUNDIG dwuosobowej kolacji w Osteria Francescana***, najbardziej obleganej restauracji świata (w kolejce do rezerwacji stoi kilkadziesiąt tysięcy osób z całego świata). Wystarczy wybrać się na Festiwal i wrzucić do internetu zdjęcie zgodnie z czekającą na stole instrukcją. Z kolei w konkursie recenzenckim do wygrania będzie rejs LOT-em do Miami oraz uczestnictwo w festiwalu restauracyjnym Miami Spice. Aby wygrać należy zrecenzować wizytę w festiwalowym systemie rezerwacyjnym.

Rezerwacje: www.RestaurantWeek.pl

Do zobaczenia przy stole!