

Robert Trzópek na Międzynarodowym Forum Gospodarczym w Gdyni

W piątek 14 października, Robert Trzópek weźmie udział w Międzynarodowym Forum Gospodarczym w Gdyni. Jego wieloletnie doświadczenie w kraju i za granicą stanie się podstawą wykładu na temat budowania silnej marki w gastronomii, który szef kuchni restauracji Tamka 43 wygłosi podczas Panelu Przemysłu Czasu Wolnego.

Turystyka kulinarna



Co buduje magię restauracji? Jak stworzyć prawdziwie unikalną ofertę lokalu? Co to jest restauracja markowa? To pytania, na które odpowiedzi będą szukać uczestnicy Międzynarodowego Forum Gospodarczego w Gdyni, podczas Panelu Przemysłu Czasu Wolnego. Główną ideą bloku jest turystyka kulinarna oraz możliwości jakie daje dla miasta, regionu i kraju. Wśród prelegentów zaproszonych do udziału w panelu znalazł się Robert Trzópek – szef kuchni restauracji Tamka 43. To jedyny Polak, który aż sześć lat przepracował w restauracjach uznawanych powszechnie za najlepsze na świecie – w słynnej restauracji Noma w Kopenhadze (2 gwiazdki Michelin) oraz w legendarnej El Bulli (3 gwiazdki Michelin). To tam zdobył i szlifował umiejętności, które przeniósł na polski grunt. Wśród nich także kuchnię haute cuisine – ekstrawaganckie i niezwykle starannie przyrządzone dania, będące zarówno przedstawicielami kuchni tradycyjnej jak też mieszanką smaków i stylów kulinarnych. Robert Trzópek na przykładzie restauracji Tamka 43, opowie, na czym polega magia tej kuchni i jak budować silną markę w gastronomii. Jego wieloletnie doświadczenie za

granicą pozwala mu czerpać ze światowych standardów i wprowadzać nowatorskie metody w warszawskim lokalu. Obok kuchni Roberta Trzópka nie można przejść obojętnie. Kompozycja smaków oraz podanie odpowiadają najwyższym standardom i zadowolą wszystkich, którzy w kuchni poszukują inspiracji. Prelekcja podczas Międzynarodowych Targów Gospodarczych w Gdyni pozwoli szefowi kuchni Tamka 43 podzielić się wiedzą i doświadczeniem oraz z pewnością stanowić będzie ważny głos podczas dyskusji w ramach panelu.

DOSSIER:

Tamka 43 to kawiarnia, winebar i restauracja w jednym, która mieści się w modernistycznym budynku Narodowego Instytutu Fryderyka Chopina w Warszawie. Nowoczesna sceneria doskonale pasuje do serwowanej tam kuchni, która łączy tradycję z nowoczesnością. To zasługa światowej sławy szefa kuchni – Roberta Trzópka – specjalisty w dziedzinie gastronomii molekularnej oraz gotowania w niskich temperaturach metodą, sous-vide. Krótkie menu, częsta zmieniana lista dań przygotowywanych z najlepszych polskich i europejskich produktów sezonowych to jego autorski pomysł.

Zapraszamy na stronę internetową www.tamka43.pl oraz nasz profil w serwisie Facebook: <http://www.facebook.com/Tamka43>.

Kontakt prasowy:

Beata Grzybek, Marta Więckowska, MORE PR, ul. Sieczna 72 A lok.35, 03-290 Warszawa, tel. (22) 251 20 47, e-mail: b.grzybek@more-pr.com, martawieckowska@more-pr.com