**Kapituła Konkursowa:**

**Szef Kuchni Grzegorz Pomietło**

Grzegorz Pomietło pracuje w Art Hotelu od 1996 roku, a od 2006 jest szefem kuchni. W jego menu królują regionalne przepisy w nowoczesnym wydaniu. W wolnych chwilach jeździ na rowerze, gra w siatkówkę i spaceruje. Lubi kryminały Krajewskiego i Nadii Szagdaj. Najchętniej jednak zaczytuje się w lekturach branżowych, bo to właśnie doskonalenie kulinarnego warsztatu jest jego największą pasją W Art Restaurant znajdziecie wyjątkowe dania autorstwa Grzegorza. Wśród nich Dawny Smak Wrocławia - przepisy, które sto lat temu królowały na stołach naszego miasta

**Prof. Danuta Figurska-Ciura**

**Uniwersytet Przyrodniczy we Wrocławiu,** Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności, Katedra Żywienia Człowieka

W kręgu naukowych zainteresowań Pani Profesor leży szeroko rozumiana gastronomia, od towaroznawstwa żywności i technologii produkcji potraw, poprzez wyposażenie zakładów gastronomicznych, aż po projektowanie różnych konceptów gastronomicznych i formy organizacji i zarządzania zakładami gastronomicznymi.

Interesuje się dawną i nowoczesną sztuką kulinarną, trendami i zjawiskami na stale zmieniającym się rynku usług gastronomicznych. Szerokie doświadczenie we wprowadzaniu studentów na rynek pracy.

Kieruje projektem HorecaDuo, w ramach którego powstały i funkcjonują pierwsze na Uniwersytecie Przyrodniczym we Wrocławiu studia dualne na kierunku Technologia i organizacja gastronomii.

**Mariusz Kapczyński**

dziennikarz i krytyk winiarski, redaktor naczelny serwisu Vinisfera.pl, przeprowadzi Was winnym szlakiem, opowie o dolnośląskim winie. Mariusz Kapczyński to niestrudzony promotor polskich win. Niemal od samego początku towarzyszy „winiarskiej (r)ewolucji” w Polsce – o polskich winach pisał i promował je „zanim stało się to modne”, regularnie na stronach swojego serwisu uzupełnia bazę polskich winnic i ocenia rodzime butelki.

Jest członkiem zarządu Polskiego Instytutu Winorośli i Wina. Ma wielką słabość do tradycyjnych gruzińskich win wytwarzanych w amforach (kwewri). Organizuje seminaria, degustacje, szkolenia. Jako juror, regularnie bierze udział w różnych zagranicznych i polskich konkursach winiarskich.

W roku 2015 "Magazyn Wino" wyróżnił go nagrodą Grand Prix w kategorii "promocja kultury wina w Polsce". Od 2009 roku jest członkiem Polskiego Instytutu Winorośli i Wina. W roku 2018 nagrodzony przez krakowską Kapitułę Nagrody Świętego Marcina „za wyjątkowe zasługi w dziedzinie promocji polskiego wina”.

**Tomasz Wencek**

Gotuje by dawać ludziom radość. Radość z pysznego jedzenia, z towarzystwa przy stole, z momentu zatrzymania się i wyciszenia; radość z kolacji, podczas której dzieją się niepowtarzalne chwile.

To co gotuje jest mieszanką jego doświadczeń. Począwszy od wspomnień pomagania mamie przy obiedzie, odkrywania dzikiej natury razem z tatą i bratem, inspirującej pracy w najlepszych restauracjach w Barcelonie – Coure i Alkimia (1\*Michelin).

Dzięki wieloletniej pracy jako kucharz i szef kuchni we wrocławskim bistro Dinette utwierdził się w przekonaniu, że w gotowaniu najważniejsze są produkty – ich świeżość, jakość i pochodzenie.

Pomysłodawca i założyciel Fundacji Mniej Więcej. Obecnie stara się zagospodarować nadwyżki żywności w kreatywny sposób tak, aby nakarmić potrzebujące osoby w gościnnej atmosferze i z zachowaniem restauracyjnych standardów.

**Michał Kopik**

19 lat doświadczenia w branży piwnej - piwowar, certyfikowany sędzia piwny, szkoleniowiec,

ekspert i publicysta piwny. Specjalizuje się w:

projektowaniu receptur piwa, piwnym foodpairingu i miksologii, profesjonalnej ocenie sensorycznej piw, szkoleniu pracowników lokali gastronomicznych z wiedzy piwnej, szkoleniu konsumenckim z piwa.

Nagrody branżowe

* Nagroda ZPPP "Piwne Pozytywy" 2015 za promowanie wiedzy i kultury piwnej
* Liczne nagrody w polskich i zagranicznych konkursach piw rzemieślniczych dla piw warzonych w browarze Kingpin
* Złoty medal podczas International Beer Cup 2019 w Japonii dla piwa uwarzonego w

 Infinitum Brewing

* Dwa srebrne i brązowy medal podczas KIBA 2023 w Korei dla piw uwarzonych w Infinitum Brewing