



La cucina polacca mostra il suo nuovo volto, esprimendo creatività e giovani talenti

La Polonia si sta affermando come una delle mete gastronomiche più affascinanti d'Europa: città creative, chef visionari, tradizioni reinventate e un evento speciale che ha portato i sapori di Varsavia fino a Milano

Negli ultimi anni la **Polonia vive una rinascita gastronomica** che ne sta ridefinendo l'identità culinaria. È un Paese che parla attraverso il cibo: profumi intensi, colori vibranti, una cucina fatta di radici profonde e idee nuove, capace di raccontare una storia di trasformazione culturale. Qui la tradizione incontra la modernità, mettendo al centro materie prime stagionali e tecniche contemporanee.

Le varie espressioni della gastronomia polacca

Varsavia e Cracovia hanno assunto un ruolo guida in questo fermento, città in cui la creatività sembra non esaurirsi mai. **Danzica** racconta nel piatto la freschezza del Baltico, mentre **Breslavia** e **Poznan** si caratterizzano per una vivace scena culinaria con atmosfere mitteleuropee, spirito giovane e contaminazioni internazionali che dialogano con il patrimonio gastronomico locale. In

questo mosaico di sapori, la cucina polacca diventa la lente attraverso cui leggere la storia del Paese, la sua capacità di rigenerarsi, di tornare ogni volta un po' diversa, pur rimanendo profondamente se stessa.

«Le vicende del Novecento hanno contribuito a creare una visione stereotipata della cucina polacca, da cui ancora oggi facciamo fatica a liberarci. Ma la realtà è molto diversa» – spiega **Barbara Minczewa**, direttrice dell'Ente del Turismo della Polonia.

«La nostra è una cucina ricchissima di verdure, molto più articolata di quanto si pensi: non ci sono solo patate e crauti. La Polonia conta 16 regioni e confina con Paesi che, nel corso del tempo, hanno influenzato cultura, lingua e gastronomia. La nostra cucina è il racconto della terra e del popolo che la abita.»



Barbara Minczewa, direttrice dell'Ente del Turismo della Polonia (Foto © Ufficio stampa).

Minczewa sottolinea anche il ruolo determinante della nuova generazione di chef:

«Negli ultimi anni molti giovani talenti hanno lavorato all'estero, per poi tornare in Polonia con un bagaglio di esperienze internazionali. Hanno scelto di riscoprire l'anima autentica della cucina polacca. Marcin Przybysz, per esempio, si è specializzato nel recupero delle antiche ricette, una tradizione sorprendentemente ricca di verdure, tartufi, caviale e asparagi, che lui scava, studia e reinterpreta con tecniche contemporanee. Bartosz Szymczak, invece, ha riportato al centro la dimensione della

cucina condivisa, intesa come luogo di amicizia, dialogo e apertura verso l'altro».

Una rinascita che l'Ente del Turismo sostiene convintamente: «Crediamo molto nella promozione del Paese attraverso la gastronomia, perché la Polonia ha un potenziale enorme. Da tre anni, grazie alla collaborazione con la Guida MICHELIN, raccontiamo non solo la nostra alta cucina, ma anche le persone che la animano e il meglio che ogni territorio ha da offrire.»

Una varietà territoriale, fonte di ricchezza a tavola

La forza della gastronomia polacca risiede nella sua varietà regionale. Le **montagne della Malopolska** custodiscono sapori antichi, le **campagne della Podlachia** parlano di tradizioni contadine, Varsavia intreccia influenze cosmopolite, mentre la **Pomerania** profuma di vento salmastro e mare del Nord. Dalle zuppe aromatiche dei **Carpazi** ai formaggi affumicati di montagna, dai pesci d'acqua dolce delle regioni lacustri ai pierogi, simbolo gastronomico nazionale reinterpretato oggi con tecniche raffinate, ogni piatto racconta un territorio e una comunità. Una lingua fatta di ingredienti locali, biodiversità e sostenibilità, che proprio per questo affascina sempre più viaggiatori gourmet.



Caviale Antonius servito su blinis dello chef Bartosz Szymczak (Foto © Ufficio stampa).

La Guida Michelin accende i riflettori sulla nuova Polonia

Questo rinnovato protagonismo non è passato inosservato alla [Guida Michelin](#) che, negli ultimi anni, ha incluso città e regioni polacche nella sua selezione europea. Un riconoscimento che ha consolidato l'immagine della Polonia come nuova frontiera del turismo gastronomico, valorizzando un patrimonio di creatività e qualità in continua crescita.

La scena culinaria polacca appare oggi più viva che mai, con giovani chef che sperimentano, reinterpretano e riportano alla luce ricette storiche integrandole con tecniche contemporanee. Un Paese che si racconta anche attraverso eventi speciali, come quello che pochi giorni fa ha portato **la cucina di Varsavia nel cuore di Milano**.

“Armonie di sapori”: quando Varsavia conquista Milano

Il **13 novembre 2025**, nel capoluogo lombardo, si è tenuto l'evento “**Armonie di sapori. Viaggio gourmet da Varsavia a Milano**”, un appuntamento che ha celebrato l'incontro tra la tradizione polacca e la cucina d'autore contemporanea. Una serata intensa, organizzata dall'[Ente Nazionale Polacco per il Turismo](#) in collaborazione con **Michelin 2025 Poland**, narrata attraverso i piatti di due tra i più importanti chef di Varsavia: **Marcin Przybysz** e **Bartosz Szymczak**, entrambi riconosciuti dalla Guida “rossa”. I due chef, molto diversi tra loro ma uniti da una visione comune, hanno interpretato la Polonia come un racconto fatto di memoria e ricerca, leggerezza e profondità.



Gli chef Marcin Przybysz e Bartosz Szymczak (Foto © Ufficio stampa).

Przybysz e Szymczak: due interpreti della rinascita gastronomica polacca

Marcin Przybysz è considerato una delle personalità più brillanti del fine dining polacco. Vincitore del titolo **Chef de l'Avenir** e del premio come **Giovane Talento della Regione Centrale** secondo Gault&Millau, ha costruito la sua identità culinaria accanto a giganti della gastronomia mondiale come Osteria Francescana, Geranium, Noma, The Ledbury e l'Hôtel de Ville de Crissier. Oggi guida il **ristorante Epoka**, all'interno dell'iconico Hotel Europejski di Varsavia, un progetto che riporta in vita ricette dei secoli XVI–XVIII trasformandole in esperienze sensoriali sofisticate, quasi teatrali. La sua cucina è un viaggio nel tempo: nostalgica, poetica, rigorosa, eppure sorprendentemente attuale.

*«Quando sono tornato in Polonia, ormai dieci anni fa, dopo aver lavorato tra Regno Unito, Svizzera, Danimarca e Italia, cercavo una direzione, un'idea di cucina che sentissi davvero mia» racconta **Marcin Przybysz**. «Per caso, un giorno, mi è capitato tra le mani un libro di ricette polacche stampato prima della Seconda guerra mondiale. Leggendolo, ho capito una cosa semplice e sconvolgente: non conoscevo la mia cucina. Dopo la guerra e il periodo comunista abbiamo perso quasi tutto il nostro patrimonio gastronomico, la memoria del gusto, il senso stesso della nostra tradizione.» Sfogliando quei testi, però, Przybysz ha scoperto anche un legame profondo e inaspettato con l'Italia. «C'è un episodio bellissimo che unisce le nostre*

storie culinarie. Nel XV secolo la regina Bona Sforza portò in Polonia moltissimi prodotti italiani: riso, pasta, sardine, tartufi, olio d'oliva. È tutto documentato nei libri antichi. È un filo che ci unisce da secoli e che oggi ritrova nuova forza nei valori che condividiamo: qualità, rispetto per il territorio, il desiderio di trasformare il cibo in un'esperienza culturale.» Dietro al suo lavoro c'è una visione che supera la dimensione della ristorazione. «Non lo facciamo per noi» ammette- «Lo facciamo per chi verrà dopo, per la prossima generazione di polacchi. Vogliamo dare ai nostri figli un punto di partenza migliore, un futuro migliore. E siamo noi gli unici in grado di insegnarglielo. Se non lo custodiamo noi, nessuno lo custodirà.»

Bartosz Szymczak, invece, rappresenta invece la Polonia che guarda lontano. Dopo anni trascorsi tra Gran Bretagna e Asia, lavorando accanto a chef come Tom Aikens e Lee Westcott, è tornato a Varsavia portando con sé un bagaglio di tecniche, emozioni e visioni cosmopolite. Nel suo **ristorante Rozbrat 20**, premiato con una stella Michelin, ogni piatto nasce dal confronto continuo con la sua brigata in un laboratorio creativo in cui la tradizione incontra ingredienti globali e suggestioni personali.

Due percorsi diversi, due identità complementari: la memoria da un lato, il mondo dall'altro. Insieme, rappresentano la nuova cucina polacca.

Il menù della serata “*Armonie di sapori*”

La serata milanese è stata un viaggio nel tempo e nello spazio. Przybysz ha portato in tavola ricette storiche reinterpretate con tocco elegante: la *maionese ai gamberi di fiume del 1936*, la *Miseria con trota fresca risalente al 1825*, il *lucio perca bollito nel suo sugo del 1926* e, per finire, una *legumina di noci del 1881* e un *petit four wety del 1682*, piccoli scrigni di storia gastronomica tornati a vivere grazie alla tecnica contemporanea.



Uno dei piatti serviti durante la serata milanese (Foto © Ufficio stampa).

Szymczak, invece, ha raccontato la Polonia di oggi. Il suo *aperitivo con caviale Antonius* servito su soffici blinis ha aperto un percorso intenso, seguito da una *tartare di manzo con levistico* e una *gelatina di mele alla Zubrowka*. I *pierogi, ripieni di carne e funghi marinati*, sono risultati tra i piatti più apprezzati della serata: buonissimi, perfettamente bilanciati, capaci di riassumere in un boccone l'essenza comfort della cucina polacca. Il momento più emozionante è arrivato però con il *capriolo con cipolle e grano saraceno*: un piatto sorprendente, per struttura, profondità aromatica e delicatezza. Una portata che ha raccontato con forza la sensibilità contemporanea della cucina polacca, capace di unire rusticità e finezza con naturalezza.

A completare il viaggio, i **vini provenienti da alcune delle cantine più interessanti della Polonia**, Turnau, Jakubow, Wieliczka e Jaworek, hanno rivelato un panorama enologico in pieno fermento, capace di accompagnare con eleganza una cucina sempre più matura.

La nuova cucina polacca si è confermata così un racconto vivo e identitario. È la storia di un Paese che ha ritrovato nel cibo un linguaggio culturale e un motore di rinascita. Eventi come quello di Milano mostrano quanto la sua scena gastronomica sia ormai pronta a dialogare con il mondo, sorprendere, emozionare e farsi ricordare.

Per maggiori informazioni: www.polonia.travel

Data di creazione

19/11/2025

Autore

sara-panizzon