****

**INFORMACJA PRASOWA**

Warszawa, 20 grudnia 2022

 **Mistrzyni polskiej sceny kawy na GASTROTARGACH SMAKKi**

**Jest jedną z trzech osób na całej kuli ziemskiej, która ma dwa tytuły mistrzowskie w dwóch różnych kawowych kategoriach. Już w marcu, Agnieszka Rojewska spotka się z uczestnikami GASTROTARGÓW SMAKKi w Centrum EXPO XXI w Warszawie, gdzie okazji, by osobiście poznać mistrzynię, będzie kilka.**

Agnieszka Rojewska to nie tylko niezwykle zdolna baristka, ale i jedna z najbardziej rozpoznawalnych polskich ambasadorek w świecie kawy. Początki historii mistrzyni sięgają 2008 roku, kiedy rozpoczęła pracę w kawiarni coffeheaven #134 w Poznaniu. Na pierwsze zawody, wewnętrzne eliminacje do Mistrzostw Polski w 2008 roku, nie mówiąc jej o tym, zapisała ją trenerka.

– *Było to „popchnięcie” w kierunku, do którego nie byłam przekonana. Czasem jednak potrzeba, żeby ktoś za nas podjął decyzję –* wspomina Agnieszka Rojewska.

Pierwszy sukces to zdobycie III miejsca w Mistrzostwach Polski Latte art w 2011 roku, które było dla niej samej dużym zaskoczeniem, kolejne już bardziej wypracowane. W 2014 została Mistrzynią Polski w Latte art, a w 2018 Mistrzynią Świata Baristów na zawodach w Amsterdamie. Z kolei w tym roku zdobyła pierwsze miejsce w Mistrzostwach Świata Coffee in Good Spirits (CIGS) w Mediolanie organizowanych przez World Coffee Championship. Przygotowania do CIGS, które sprawdzają wiedzę i umiejętności z dziedziny parzenia kawy i miksologii, trwały dwa miesiące.

*– Mistrzostwa świata to dobre miejsce, żeby promować lokalne smaki i produkty. Moje autorskie propozycje zawierały składniki, takie jak grzane wino i żubrówka, by podkreślić to, co popularne i charakterystyczne w Polsce –* mówi ekspertka.

Agnieszkę na zawodowej scenie wyróżniają swoboda, uśmiech i dobry kontakt z publicznością, choć podobno strach bywa paraliżujący. W takich sytuacjach pomaga też dobre przygotowanie.

 *– Głowa wtedy nie musi myśleć i analizować, ciało po prostu odtwarza wyćwiczony wcześniej występ* *–* opowiada.

Osiągnięć krajowych i międzynarodowych jest jeszcze 13. W tym przypadku, bez dwóch zdań, praktyka czyni mistrzem.

**Mistrzostwa drogą do sukcesu osób i firm**

Jak podkreśla Agnieszka, zwycięstwo w mistrzostwach świata to uczucie nie do opisania, a korzyści z udziału w profesjonalnych zawodach są liczne.

*– Dzięki uczestnictwu* *w imprezach organizowanych przez SCA dużo łatwiej polskim baristom i firmom otrzymać dobrą kawę na zawody czy do palarni. Każde zwycięstwo zwraca uwagę branży, konsumentów i sprzyja rozwojowi biznesu, dlatego warto próbować swoich sił podczas branżowych konkursów – twierdzi Agnieszka Rojewska.*

Najbliższe profesjonalne zawody baristów „CUP of Poland” odbędą się 24 marca 2023 roku w trakcie Festiwalu Kawowych SMAKKÓW GASTROTARGÓW. Tam mistrzyni wystąpi w roli sędziego, obok znanych w świecie kawy osób, takich jak: Katarzyna Zyzało-Moczydłowska, Marcin Rusnarczyk czy Anna Oleksak. Ten ogólnopolski konkurs skierowany do rzemieślniczych i dużych korporacyjnych palarni kaw pozwoli ubiegać się o prestiżowy tytuł „Najlepszej kawy w Polsce”.

*– Oceniany będzie smak i wygląd kawy, technika parzenia, kunszt pracy i profesjonalizm* *baristy. Degustacje zostaną przeprowadzane w 100% „w ciemno”, co oznacza brak informacji o marce kawy, osobie przygotowującej i rodzaju ekspresu. Obiektywny wybór najlepszego smaku zapewni wyjątkowa formuła oceny, na którą składać się będzie opinia konsumentów i światowej klasy profesjonalistów –*mówi Andrzej Zych, sędzia WBC (World Barista Championship), pomysłodawca „CUP of Poland”.

Tego typu zawody to doskonała okazja, by zwiększyć prestiż marki, mieć wpływ na rozwój biznesowy i nawiązać współprace z renomowanymi partnerami.

**Polska scena kawy**

Zmiany w zwyczajach kawowych Polaków, którzy coraz chętniej po nią sięgają, są nieodłącznie związane z funkcjonowaniem przedsiębiorców w tej branży. Zdaniem Agnieszki Rojewskiej nasz kraj nie ma się czego wstydzić, gdyż działają tu profesjonalni bariści, roasterzy, palarnie i firmy, które produkują innowacyjny sprzęt. Również dzięki lokalnemu oddziałowi Specialty Coffee Association Polska ma znaczącą pozycję na rynku kawy o wysokiej jakości. Będzie można się o tym przekonać podczas GASTROTARGÓW SMAKKi, gdzie segment kawowy stanie się mocnym filarem międzynarodowego wydarzenia, które zgromadzi branżę HoReCA.

W trakcie targów, podczas Olimpiady Kawy by Tom Obracaj & Marcin Rusnarczyk, mistrzyni przybliży historię swojego sukcesu i na stoisku zaprezentuje palarnię „Sheep and Raven”, którą prowadzi.

Więcej informacji znajduje się na [www.smakki.pl](http://www.smakki.pl) i w mediach społecznościowych: [Facebook](https://www.facebook.com/profile.php?id=100083541870398), [LinkedIn](https://www.linkedin.com/in/smakki-gastrotargi-1a9b0b242/) i [Instagram](https://www.instagram.com/smakki_gastrotargi/).

\* \* \*

**SMAKKi GASTROTARGI** to nowe wydarzenie na mapie branży HoReCa, które odbędzie w dniach 23-25 marca 2023 w Centrum EXPO XXI przy ul. Prądzyńskiego 12/14 w Warszawie. To projekt, który na stale zagości w kalendarzu branży, gdzie będą promowane najświeższe trendy w gastronomii i nowości produktowe. Hasło #gastronomia**wspolna**sprawa połączy społeczność, która działa na rzecz wspólnego celu, aktywnie wspiera się w rozwoju, dzieląc się wiedzą i doświadczeniem. Pomysłodawcami i założycielami nowej inicjatywy są m.in. Grzegorz Sendor, prezes zarządu i Anna Wielgos, wiceprezes zarządu firmy Space4Trade, organizatora GASTROTARGÓW SMAKKi. Oboje dysponują ogromnym doświadczeniem w organizowaniu targów o międzynarodowym zasięgu.

SMAKKi GASTROTARGI są członkiemSpecialty Coffee Association Poland, a więcej o wydarzeniu i uczestnikach będzie można usłyszeć również w [Podcaście o kawie](https://podcastokawie.pl/).

\* \* \*

**Kontakt dla mediów:**

Agnieszka Kuźma-Filipek, Lawenda Public Relations, tel. + 48 601 99 10 89, agnieszka@lawendapr.com

GASTROTARGI SMAKKi, media@smakki.pl, tel. + 48 502 580 418