



Europejska
Stolica Kultury
Gastronomicznej
Kraków 2019

Interreg 
CENTRAL EUROPE European Union
European Regional
Development Fund

SlowFood-CE



Europejska
Stolica Kultury
Gastronomicznej
Kraków 2019

Interreg 
CENTRAL EUROPE European Union
European Regional
Development Fund
SlowFood-CE

Dziedzictwo i współczesność

Krakowska gastronomia



Kraków to Europejska Stolica Kultury Gastronomicznej 2019 – tytuł ten przyznaje Europejska Akademia Gastronomiczna. Miasto od stuleci cenione za wartości dziedzictwa kultury staje się teraz także europejskim centrum dziedzictwa kulinarnego i – po prostu – miejscem, gdzie można spróbować pysznej kuchni polskiej.

Nic dziwnego – krakowska scena restauracyjna kwitnie. W każdym tygodniu można znaleźć informację o nowym, otwierającym się właśnie miejscu. Czasem jest to lokalik prowadzony przez zapaleńca, niewiele większy od chustki do nosa, kiedy indziej sprawnie naoliwiona gastronomiczna maszyna w rękach doświadczonego restauratora.

Co cieszy najbardziej, krakowska gastronomia rozrasta się z werwą poza ściśle centrum i popularne turystyczne szlaki. Znajduje przystanie pomiędzy osiedlowymi blokami, rosnącymi jak na drożdżach biurkami i centrami handlowymi. Gości przyjezdnych, karmi pracujących, zaprasza sąsiadów, by bliżej się poznali. Coraz chętniej przecież odwiedzamy restauracje – w 2017 r. na posiłki poza domem Polacy wydali 36 miliardów złotych. To aż o 9 proc. więcej niż rok wcześniej. A wraz z falą nowych gości restauracji przychodzi wiele zmian.

Coraz bardziej pomysłowe są wnętrza krakowskich restauracji, coraz lepsza obsługa, coraz ciekawsze dania. Szefowie kuchni wracają z zagranicznych staży, lecz nie odtwarzają tego, co gotowali w innych krajach – wykorzystują swoje umiejętności, by zaproponować nowe interpretacje klasycznych polskich potraw. Nie sięgają przy tym po anonimowe produkty wielkich sieci, a zaopatrują się u małych, lokalnych producentów. Cierpliwie tłumaczą, że posiłek też może stać się pewnego rodzaju opowieścią – o emocjach, wspomnieniach, miejscu. A historia, którą przekazują na talerzu jest coraz pełniejsza, między innymi przez to, że świadomie dobierają do potraw wina, także te, które powstały z winogron rosnących w okolicach Krakowa, a nawet w administracyjnych granicach miasta.

Kulinarna

(i nie tylko) historia Krakowa

W średniowieczu Kraków był stolicą Polski. Położony na ważnych szlakach handlowych, należał do najbogatszych miast Europy. Jego kuchnię na przestrzeni wieków ukształtowały – obok polskiej tradycji – wpływy niemieckie, włoskie, bliskowschodnie (żydowskie i muzułmańskie), a nieco później także francuskie i austrowęgierskie. Niestety z dawnych czasów nie zachowały się receptury, ale wiadomo, że w domach jadano tłusto i jednostajnie oraz przestrzegano licznych postów. Urozmaiceniu jadłospisów Krakowian sprzyjał dobrobyt oraz zakładane w mieście klasztory: wraz z zakonnikami również przybywały do Krakowa nowe składniki i zioła.

Niemiecka kuchnia wpływała na kuchnię Krakowa od czasów lokacji miasta w 1257 roku. Zresztą w wiekach średnich wielu mieszczan pochodziło z Niemiec, a język niemiecki był na krakowskich brukach najbardziej powszechny. Nie da się jednak nie zauważyć wpływów docierających do miasta na przykład z Norymbergi, miasta hanzeatyckiego, zaangażowanego w międzynarodowy handel. Docierały tam cenne korzenie i przyprawy, które były wykorzystywane do produkcji pierników, ciastek będących symbolem bogactwa i lekiem na wiele dolegliwości.

W Krakowie pieczono ciasto zwane miodownikiem, którego smak powoli wzmacniano i urozmaicano różnymi dodatkami między innymi pieprzem, od którego piernik bierze swoją nazwę. W XVII wieku powstał tu pierwszy polski cech piernikarzy wyodrębniony z cechu piekarzy, a pierniki były sprzedawane w aptekach oraz zjadane jako zakąska do wódki bo "kto nie pija gorzałki i od niej umyka, ten nie godzien słodkiego kosztować piernika!"



Dziś bajgiel powrócił na krakowską scenę kulinarną po latach emigracji, głównie w Nowym Jorku.



Wpływy włoskie w kulinariach nie zaczynają się, wbrew pozorom, z przybyciem w 1518 r. do Polski księżniczki Bony z rodu Sforza, która na wawelskim zamku zasiadła na królewskim tronie u boku męża, Zygmunta I Starego. Najwcześniejsze inspiracje kuchnią Italii pojawiają się poprzez zakony fundowane na terenach polskich, a posiadające włoskie korzenie. Były to np. klaryski, dominikanie i franciszkanie, a w późniejszym okresie kapucyni i bonifratrzy. To nie wszystko, bo druga fala Włochów dotarła do miasta dzięki kontaktom handlowo-finansowym. Domy bankowe Sieny, Florencji czy Genui lub Wenecji działały w Krakowie już w XIV wieku, co stanowiło także potwierdzenie gospodarczej potęgi ówczesnej stolicy Polski. Faktem jest jednak, iż to właśnie z królową Boną dotarły do Krakowa włoskie sery z parmezanem na czele i nieznanne wcześniej warzywa: brokuły, kalafior, czy kapusta nazywana odtąd „włoską”, a wino wyparło z królewskich i magnackich stołów powszechnie spożywane wcześniej piwo.

Nie było by kuchni krakowskiej gdyby nie Żydzi. Część kupców żydowskich docierała do Krakowa znad Morza Czarnego przez Lwów. Razem z nimi na krakowskich stołach pojawiały się przyprawy korzenne, takie jak gałka muszkatołowa, migdały i mak. To jeden z powodów, dla których krakowska wersja gefiltefish przyprawiana jest w odróżnieniu od pozostałych wersji na słodko: z dodatkiem migdałów i cynamonu. W okolicach Krakowa, słynącego z karpia zatorskiego czy ryb ze Staniątek, danie przyrządza się głównie na bazie karpia. Podobnie jest z cymesem, czyli słodką potrawą z marchewki, doprawianą sporą ilością cynamonu. Wariacja na temat gefiltefish, czyli karp po żydowsku (dzwonki z karpia w galarecie doprawionej migdałami i cynamonem) stała się zresztą popularnym daniem podczas katolickiej wigilii w Krakowie.



Polityczno-ekonomiczne ograniczenia przyczyniły się do popularności śledzia na żydowskich stołach. Dziś żydowskie restauracje na Kazimierzu podają go w co najmniej kilku odsłonach. Popularne są wersje z rodzynkami, łączące smaki słodkie i kwaśne. Podobnie było z czulentem, daniem opartym o tanie kasze czy fasolę, z dodatkiem koszerne mięsa.

Pisząc o kulinarnych wpływach żydowskich w Krakowie, nie można pominąć bajgla. Pierwsza drukowana wzmianka o słowie „bajgiel” znajduje się w dokumentach miejskich Krakowa z 1610 r. Samo słowo ma najprawdopodobniej pochodzenie niemieckie (co wynika zapewne z dużej liczby przybyszów z Niemiec po lokacji miasta na prawie niemieckim w 1257 r. lub z korzeni języka jidysz, o którym mówi się, że to „niemiecki, ale z poczuciem humoru”) i oznacza okrągły bochenek chleba. Pieczywo pierwotnie ofiarowywane kobietom w połogu, symbolizujące cykliczność życia, od XVII w. występuje w większości aszkenazyjskich wspólnot żydowskich w Krakowie. Dziś bajgiel powrócił na krakowską scenę kulinarną po latach emigracji, głównie w Nowym Jorku.

W Krakowie silne były również wpływy z innych zakątków Bliskiego Wschodu, przyniósł polskiej kuchni grykę, mak, sorbety (mrożone soki owocowe), bakalie, konfitury, czyli owoce smażone w miodzie, nugaty, makagigi (ciastka z miodu, maku, orzechów, migdałów), chałwy. Zakorzeniły się także w polskiej kuchni wschodnie sposoby przyrządzania mięsa: marynowanie, siekanie; szaszłyki, tatar, przyrządzanie mięsa (głównie baraniny) z owocami suszonymi i marynowanymi jarzynami.

Nowości z Orientu miasto zawdzięczało w średniowieczu dwóm włoskim potęgom handlowym średniowiecza. Wenecja i Genua,

potężne republiki morskie, w swoich strefach wpływów wykraczały daleko poza basen Morza Śródziemnego. Już w XIII w. pod auspicjami chanów tatarskich Genueńczycy przemianowują stary grecki port Teodozję na Kaffę i rozpoczynają wymianę handlową z Europą zachodnią szlakiem lądowym, który prowadził przez Lwów i Kraków, tak zwanym szlakiem tatarskim, a nie tylko drogą morską. Tą drogą docierały do miasta pierwsze cenne przyprawy i korzenie z kupcami ormiańskimi, bywało lub żydowskimi. Specjały te trafiały oczywiście – ze względu na wysokie ceny – głównie na stół królewski.

Znacznie później, bo w XVII-XIX wieku stolica Małopolski w tym czasie znajdowała się pod silnymi wpływami docierającymi do Krakowa z Austrii.

Z Wiednia przybywają do Polski ziemniaki – dar dla polskiego króla Jana Sobieskiego od cesarza Leopolda I. Początkowo podchodzono do nich nieufnie i na swoją kolej w kuchni musiały jeszcze poczekać. Najpierw jako roślina ozdobna, z czasem podbiły serca i żołądki Polaków. Z tego samego kierunku dotarła do Krakowa kawa. Ziarno przybyło z Wiednia do Krakowa, choć pierwotnie uważano ten napój, mający korzenie arabskie, za szatańskie dzieło. Pierwsze kawiarnie powstały w Krakowie już w końcu XVII w.

Pod koniec XVIII wieku Kraków w wyniku rozbiorów Polski znalazł się pod panowaniem austriackim. Odsunięcie od władzy Polaków pociągnęło za sobą konieczność sprowadzenia do Krakowa austriackich urzędników, którzy byliby w stanie ich zastąpić. Wraz z nimi przybyły typowe austriackie potrawy, jak choćby wienerschnitzel (zwyczaj panierowania przywędrował do Polski przez dwór Habsburgów), czy salceson z sosem musztardowym i sałatka ziemniaczana. Również w zupach widać zapożyczenia z kuchni austriackiej.





Wizerunek obwarzanka jest wykorzystywany do promocji miasta i restauracji w Krakowie. Przy Starym Kleparzu działa Żywe Muzeum Obwarzanka.

Jedzenie

na ulicy i na targu

Kraków to od stuleci miasto handlowe. W średniowieczu rytm życia miasta wyznaczały m.in. jarmarki. Jeden mały na św. Wita (11-17 czerwca) i dwa duże, trwające dwa tygodnie: na św. Stanisława (3-14 maja) i na św. Michała w końcu września. Wtedy to do miasta zjeżdżali kupcy z całej Europy i zawierano umowy handlowe. Na Rynku skupiał się krakowski handel, zaopatrywali się tu nie tylko kupcy, ale i mieszczanie.

Tradycja handlowa Krakowa trwa do dziś nieprzerwanie. W całym mieście działa kilkadziesiąt mniejszych i większych targowisk, wśród nich najstarsze: Stary Kleparz, gdzie kupcy spotykają się z klientami nieprzerwanie od 1335 roku oraz Plac Nowy, założony w sercu żydowskiego miasta na początku XVII wieku. Sukces odniósł Targ Pietruszkowy uruchomiony w Podgórzu, gdzie produkty można kupić bezpośrednio od lokalnych rolników i producentów, którzy przeszli selekcję organizatora targu. Targ Pietruszkowy to jeden z zaledwie kilkudziesięciu targowisk na całym świecie skupionych w utworzonej przez ruch Slow Food sieci Earth Markets.

Kraków – miasto studentów, artystów i turystów posiada bardzo bogate tradycje jedzenia ulicznego. Najtańszą formą jedzenia ulicznego w Krakowie już w czasach średniowiecza były tak zwane kuchnie pod słońcem (faryny) prowadzone na placach targowych przez faryniarki. Wszystko wskazuje na to, że faryny funkcjonowały w niezmięnionej niemal formie przez stulecia. Obok kiełbasek, salcesonu i wątróbek, u faryniarek można było zjeść barszcz na kościach, grochówkę, zupę ziemniaczaną i krupnik oraz najtańszą zupę rumfordzką. Podawano w nich także flaki i „kiszkę posoczną z tatarczaną kaszą”, bigos, kartofle, kaszę i groch, a także głąbiki z Czarnej Wsi. Ich dolne pędy kiszono.



Targ Pietruszkowy to jeden z zaledwie kilkadziesięciu targowisk na całym świecie skupionych w utworzonej przez ruch Slow Food sieci Earth Markets.



W całym mieście działa kilkadziesiąt mniejszych i większych targowisk, wśród nich najstarsze: Stary Kleparz.

jedzenie na ulicy i na targu

Najsłynniejsza faryna funkcjonowała podobno w przejściu od Rynku Głównego do Małego Rynku i sławna była dzięki podawanej zimą gęsinie. W farynach na Kleparzu jedzenie podawano w glinianych miseczkach. Kleparskie specjalności to: kiszki ordyńskie z tłuszczem krajany w kawałki, podobny do nich, ale mniej tłusty salceson krwawy „kadryl”, do którego dodawano fragmenty uszu wieprzowych czy nosa. Na rogu Grodzkiej i Poselskiej podawano ponoć najlepszą maczankę. Ten jeden z najbardziej krakowskich przysmaków powstał w końcu XVII wieku jako szybka gorąca przekąska dla miejskich wozaków. Maczanka to długo pieczony karczek z kminkiem i cebulą w gęstym sosie, w którym maczało się bułkę wodną. Później mięso zaczęto podawać w bułce. Dziś w tej formie maczanka jest jednym z przebojów krakowskich food trucków.

Obwarzanek

okrągły „król” Krakowa

Najbardziej charakterystyczny krakowski wypiek to niepozorny okrągły obwarzanek. Tradycyjnie posypywany solą, makiem lub sezamem, ostatnio także serem, czarnuszką, ziołami. Produkcja, tak jak 600 lat temu, odbywa się ręcznie i to piekarz przekształca kulkę ciasta w sulkę – wałeczek o grubości palca, po czym skręca dwie lub trzy sulki ze sobą i łączy ich końce, tworząc zgrabne kółko. Po tym jak ciasto wyrośnie, trafia do gorącej kąpieli, czyli jest obwarzane. Obgotowane krążki są posypywane solą, ziarnami maku lub sezamu, a następnie pieczone.

Pierwsze wzmianki o krakowskim obwarzanku (łac. circinellos) pochodzą z 1394 r. Z rachunków dworskich dowiadujemy się, że trafiły one na stół królowej Jadwigi. Początkowo wypiekano go jedynie w czasie Wielkiego Postu, z upływem czasu cech piekarzy uznał, że można piec go cały rok, ale jedynie w piątki i dni postne: informacja o takiej zgodzie pojawia się w dokumentach z sesji cechu piekarzy 8 stycznia 1720 roku. Wypiek ograniczono też do jedynie kilku krakowskich piekarni. Za pieczenie obwarzanków bez zezwolenia, bądź poza dozwolonymi terminami, karano. Piekarze uciekali się do różnych tłumaczeń: w 1771 r. piekarz Izdebski, który wypiekał obwarzanki mimo zakazu cechowego, wyjaśniał, że owszem piekł, ale nie sprzedawał ich w Krakowie.

Obwarzanka sprzedawano w średniowieczu i wiekach późniejszych w jatkach na Rynku, potem z wiklinowych koszy, aż w końcu z mobilnych budek. W 2000 roku w Krakowie było 180 punktów sprzedaży obwarzanka. Dziś średnia dzienna produkcja obwarzanka to 150 000 sztuk.

Wizerunek obwarzanka jest wykorzystywany do promocji miasta i restauracji w Krakowie. Przy Starym Kleparzu działa Żywe Muzeum Obwarzanka.



Najbardziej charakterystyczny krakowski wypiek to niepozorny okrągły obwarzanek.

Współczesność

restauracje i imprezy kulinarne

Małopolska jest liderem zmian gastronomiczno-kulinarnych, a Kraków drugim po Warszawie największym ośrodkiem gastronomicznym w Polsce. Powtarzając za renomowanym szefem kuchni Adamem Chrząstowskim z wyróżnionej w 2017 roku przez Michelin, Gault & Millau oraz Slow Food Polska restauracji Ed Red – czynniki takie jak przywiązanie do tradycji, duża liczba zainteresowanych polską kuchnią turystów i dostęp do unikalnych produktów sprawiają, że to jedna z najważniejszych kulinarnych destynacji Polski. Warto podkreślić, że region i kuchnia małopolska nie zostały zindustrializowane tak jak w wielu miejscach w Europie Zachodniej. Przetrwwały tradycyjne metody obróbki i konserwacji produktów: kiszenie, wędzenie i suszenie w dymie – trzy metody, które pozwalają określić cechy smakowe małopolskiej kuchni, a które są cenione przez najlepszych szefów.

Spośród polskich regionów to właśnie Małopolska posiada najwięcej produktów regionalnych zarejestrowanych w UE. Z Małopolski pochodzą ponadto 203 produkty tradycyjne, umieszczone na liście Ministerstwa Rolnictwa (mleczne, mięsne, rybołówstwa, warzywno-owocowe; piekarnicze; oleje i tłuszcze; miody, gotowe dania i produkty, napoje).

Małopolskie produkty regionalne to: kiełbasa lisecka, karp zatorski, obwarzanek, redykołka, suska sechłońska bryndza podhalańska, fasola Piekny Jaś, oscypek, jagnięcina podhalańska.

Z Krakowa wywodzą się kucharze promujący polską kuchnię, jak Adam Chrząstowski (Ed Red), Rafał Targosz (ZaKładka Food & Wine) czy Marcin Filipkiewicz (Copernicus), który otrzymał wyróżnienie Międzynarodowej Akademii Gastronomicznej oraz Nagrodę Szefa





Kuchni Przyszłości (Chef de L'avenir). Szefów kuchni wyróżniają też przewodniki Michelin i Gault & Millau (m.in. Grzegorz Fic z Albertiny, Tomasz Dziura z Andromedy Alfy, Łukasz Cichy z Białej Róży, Piotr Regucki z Corse, Dawid Macheta z Nolio, Daniel Myśliwiec z Karakteru).

Kraków to jedno z dwóch zaledwie polskich miast, w którym restauracje wyróżnia przewodnik kulinarny Michelin. Obecnie jest ich 25. Swoje rekomendacje dla krakowskich lokali przyznały także: Gault & Millau oraz Slow Food Polska. Z kolei w ostatniej edycji organizowanej od 11 lat przez Urząd Miasta i Krakowską Kongregację Kupiecką Akcji Rekomendacji Krakowskich Restauracji wyróżnienia i rekomendacje otrzymało w łącznie 86 restauracji. Lokale te promowane są w specjalnym przewodniku „Kraków na widelcu”.

Na krakowskich targach często można spotkać małych producentów z miasta i okolic. Kolejnym miejscem, gdzie można ich znaleźć, są festiwale kulinarne. Od lat 90. organizowano ich dość sporo, festiwal pierogów czy święto chleba, mają stałe grono odbiorców. Od kilku lat cyklicznie odbywają się też mniejsze festiwale kulinarne (kiedyś Foodstock, dziś Najedzeni Fest!, Art & Food Bazar, czy Festiwal Młodego Wina), a także festiwale restauracji (Restaurant Week, Fine Dining Week).

Działania kulinarne towarzyszą niektórym miejskim festiwalom kulturalnym. W ostatnich latach powrócono do organizowania w parkach otwartych pikników, które cieszą się wielkim zainteresowaniem mieszkańców i gości. Nową inicjatywą jest zorganizowane w tym roku po raz drugi wydarzenie o nazwie Krakowskie Zapusty czyli Wielkie Smażenie Chrustu. Impreza nawiązuje do tradycji

spotkań ostatecznych, ale też przybliży krakowianom charakterystyczne dla tego miejsca i okresu dania i potrawy, wśród nich przede wszystkim chrust i inne typowe dla polskiego karnawału słodkości.

Kraków to również centrum dziennikarstwa kulinarnego: obok wywodzących się z Krakowa największych polskich osobowości telewizyjnych (Robert Makłowicz, Ewa Wachowicz, Anna Starmach), w mediach i Internecie publikuje ogromna grupa dziennikarzy i blogerów kulinarnych. Najbardziej znane blogi to: Dania kontra Ania, Kraków na widelcu, Życie od kuchni.

W Krakowie powstał też poświęcony kulinariom startup – portal Haveabite. Dzisiaj, jak przed wiekami Kraków jest otwarty na smaki z całego świata. Można próbować różnych kuchni w restauracjach, można również nabyć składniki i eksperymentować w zaciszu własnej kuchni lub uczestniczyć w warsztatach kulinarnych. A ponieważ to Kraków – na pewno będzie smacznie!



**Małopolska jest liderem zmian
gastronomiczno-kulinarnych, a Kraków
drugim po Warszawie największym
ośrodkiem gastronomicznym w Polsce.**

Kraków

miejsce spotkań (nie tylko) przy stole

Kraków rocznie odwiedza ponad 13 milionów turystów z całego świata. Przyciąga ich niezwykle dziedzictwo kultury, historia, zabytki i muzea, a także oferta festiwali kultury, wydarzeń sportowych oraz kongresów i konferencji.

Branża spotkań (mice) to jeden z najbardziej dynamicznie rozwijających się sektorów turystyki, wpływający nie tylko na rynek konferencji i kongresów, ale także na branżę hotelową i gastronomiczną. Wspiera strategicznie rozwój turystyki biznesowej i branży spotkań, również kształtując własne marki konferencyjne np. Open Eyes Economy Summit, czy Miasta Historyczne 3.0.

Z raportu „Branża Spotkań wynika, iż w 2017 r. w ponad 6 tysiącach wydarzeń konferencyjnych w Krakowie udział wzięło ponad 600 tys. uczestników, którzy w krakowskich fimach zostawili nawet 1,3 mld złotych (300 mln euro).

Co ważne, zwiększyła się liczba uczestników wydarzeń międzynarodowych, a to dowód, iż Kraków stał się już prawdziwie międzynarodową destynacją kongresową.

Pod koniec 2017 roku do dyspozycji organizatorów spotkań było 168 obiektów konferencyjnych o łącznej pojemności prawie 100 tys. miejsc i ponad 33 tys. m² powierzchni wystawienniczej. Profil tych obiektów jest bardzo różnorodny, począwszy od sal muzealnych, poprzez historyczne pałace i klasztory, hale sportowe, centra konferencyjne, aż po podziemne sale w kopalniach.

Ze względu na potęgę krakowskiego ośrodka akademickiego, miasto jest chętnie wybierane jako gospodarz kongresów naukowych, w szczególności medycznych. Tylko w 2018 roku odbyły się tu m.in. Światowy Kongres Osteoporozy i Osteoartrozy – WCO 2018, kongres



**Kraków rocznie odwiedza
ponad 13 milionów turystów
z całego świata.**



Kraków – miejsce spotkań (nie tylko) przy stole

European Wound Management Association ewma, Europejska Konferencja Lekarzy Rodzinnych – WONCA Europe oraz Międzynarodowy Kongres Polskiego Towarzystwa Kardiologicznego PT Kardio. Dużo jest też wydarzeń gospodarczych i samorządowych, jak Europejski Kongres Samorządowy, konferencja stowarzyszenia Aspire, Cybersec, Digital Dragons, Open Eyes Economy Summit.

Kraków

easy access

Niewątpliwie duży wpływ na wzrost liczby przyjazdów turystów biznesowych z zagranicy ma rozbudowa infrastruktury Kraków Airport. To drugie największe lotnisko w Polsce pod względem liczby pasażerów oraz operacji lotniczych. W 2018 r. obsłużył prawie 7 milionów pasażerów, którzy mogą skorzystać z 100 połączeń na 4 kontynentach. W sezonie zimowym połączenia do stolicy Małopolski oferują 23 linii lotniczych, m.in: Austrian Airlines, British Airways, Brussels Airlines, easyJet, FlyDUBAI, izraelskie linie lotnicze EL-AL, Eurowings, Finnair, Jet2.com, KLM, Lufthansa, Norwegian, PLL LOT, Ryanair, SAS, SWISS International Air Lines.

Kraków oferuje turystom zróżnicowaną bazę noclegową, począwszy od tańszych pokoi w pensjonatach, aż po luksusowe hotele i każdy znajdzie nocleg dostosowany do swoich potrzeb. W mieście w 2019 roku funkcjonuje 175 hoteli z ponad 11,3 tysiącami miejsc noclegowych.



Obwarzanek – nie tylko w biegu

Kraków, razem z Wenecją, Dubrownikiem, Brnem i Kecskemet, bierze udział w koordynowanym przez organizację Slow Food międzynarodowym projekcie SlowFood-CE (Interreg Europa Środkowa). Zadaniem projektu jest zwrócenie uwagi na dziedzictwo kulinarne: tradycje związane z żywnością, lokalną specyfikę i zwyczaje, także te zanikające lub niemal zupełnie zapomniane.

Obwarzanek krakowski, jako kulinarny symbol Krakowa, znakomicie wpisuje się w idee projektu SlowFood-CE. Sam obwarzanek, stanowiący najpopularniejszą przekąskę w mieście, specjalnej promocji nie potrzebuje. Ważne jednak, by w świadomości zarówno turystów, jak i mieszkańców, zbudować obraz obwarzanka, jako produktu składającego się na dziedzictwo gastronomiczne Krakowa, mającego niezwykle bogatą historię i tradycyjną recepturę. Dlatego w ramach projektu SlowFood-CE promowana będzie idea „Obwarzanek – nie tylko w biegu”.

Jednocześnie podjęte zostaną próby przywrócenia na krakowskie stoły (ale też na targi warzywne) krakowskiego głąbika – warzywa dawno zapomnianego, ale kiedyś popularnego, zwłaszcza w wersji kiszzonej. Może dzięki projektowi SlowFood-CE krakowski głąbik, stanie się kolejnym, obok obwarzanka, gastronomicznym przebojem Krakowa.



Europejska
Stolica Kultury
Gastronomicznej
Kraków 2019

Zapraszamy do Krakowa – Europejskiej Stolicy Kultury Gastronomicznej 2019.

Więcej informacji i program wydarzeń znajdziecie na:

www.kulinarny.krakow.pl



Urząd Miasta Krakowa
WYDZIAŁ DS. TURYSTYKI

pl. Wszystkich Świętych 3-4
31-004 Kraków
tel. +48 12 616 60 52
wt.umk@um.krakow.pl
www.krakow.pl

ISBN: 978-83-66039-40-7

www.kulinaryny.krakow.pl