



Norymberga i Kraków przy wspólnym stole

2018-10-31

W październiku Kraków odwiedziło siedemnastu restauratorów z miasta partnerskiego, Norymbergi, chcących poznać tajniki kuchni *Europejskiej Stolicy Kultury Gastronomicznej 2019*.

Goście w trakcie pobytu (19-22 października) mieli możliwość zapoznania się z małopolskimi smakami, w które obfituje odwiedzony przez nich Stary Kleparz. Lokalnych specjałów próbowali także podczas degustacji wyrobów benedyktyńskich, którą przygotowano w Opactwie w Tyńcu.

Tradycja kulinarna Krakowa i Norymbergi spotkała się też dwukrotnie przy wspólnym stole podczas warsztatów kulinarnych. Goście z Norymbergi, pod fachowym okiem szefa *Studia Twój Kucharz* – Bartłomieja Płócienniaka, stawili czoła kulinarnemu wyzwaniu, jakim było przyrządzenie trzech naszych tradycyjnych potraw - żurku, pierogów i kremówki. Smaki frankońskie zawitały do Krakowa dzięki Christophowi Zielkemu - właścicielowi Cafe Bar Wanderer & Wanderer Bieramt – który już wcześniej realizował różne projekty kulinarne i kulturalne we współpracy z kawiarnią Nowa Prowincja. Christoph przeprowadził warsztaty, w efekcie których przedstawiciele krakowskich restauracji mogli poznać tradycyjną recepturę sałatki bawarskiej i delektować się smakiem słynnych norymberskich kiełbasek.

Projekt został zrealizowany przy współpracy z Biurem Polenreisen, mającym swoją siedzibę w Domu Krakowskim w Norymberdze, a także przy wsparciu Zagranicznego Ośrodka Polskiej Organizacji Turystycznej w Berlinie oraz Małopolskiej Organizacji Turystycznej.

Wizytę kulinarną z Norymbergi można uznać za wydarzenie inicjujące przyszłe projekty związane z przyznaniem Krakowowi tytułu *Europejskiej Stolicy Kultury Gastronomicznej 2019*.