

## **Kraków Europejską Stolicą Kultury Gastronomicznej 2019!**

2021-09-06

**Europejska Akademia Gastronomiczna zdecydowała, iż to właśnie Kraków powinien stać się pierwszą Europejską Stolicą Kultury Gastronomicznej. Tytuł przyznano po raz pierwszy w historii!**

O przyznaniu tytułu poinformowali 28 czerwca 2018 r. podczas konferencji prasowej w Urzędzie Miasta Krakowa Prezydent Europejskiej Akademii Gastronomicznej – Rafael Anson wraz z Prezydentem Miasta Krakowa Jackiem Majchrowskim. Wtedy też podpisany został stosowny list intencyjny. Tym samym Kraków ogłoszono Europejską Stolicą Kultury Gastronomicznej roku 2019.

Powodów tej decyzji możemy dopatrywać się w wielu czynnikach: to właśnie Kraków jako jedno z dwóch polskich miast pojawia się na kartach słynnego przewodnika Michelin, gdzie wyróżnionych zostało 26 krakowskich restauracji. Niemal dwa razy więcej krakowskich lokali uhonorował Gault et Millau, a 8 rekomendował Slow Food Polska. Niewątpliwie Kraków posiada liczne zasoby, które zapewniły ten sukces – historyczne przepisy, najwyższej jakości produkty pochodzące od lokalnych dostawców, a także gościnność i miłą atmosferę. Krakowskie genius loci jest obecne także w gastronomii na Rynku Głównym, nad Wisłą, w uliczkach Kazimierza – w historycznych wnętrzach potrawy smakują naprawdę wyjątkowo. Z Krakowa wywodzą się też znani szefowie kuchni: Adam Chrząstowski, Rafał Targosz czy Marcin Filipkiewicz – wyróżniony przez Międzynarodową Akademię Gastronomiczną tytułem Szefa Przyszłości (Chef de l'Avenir).

W ramach Europejskiej Stolicy Kultury Gastronomicznej zostało zorganizowanych wiele wydarzeń m.in. kongres gastronomiczny dla specjalistów i pasjonatów dobrej kuchni z całego świata, spotkania krakowskich szefów kuchni i gwiazd światowej gastronomii prowadzących restauracje wyróżnione m.in. gwiazdkami przewodnika Michelin.

Ciekawym, innowacyjnym formatem tego projektu było „wirtualne gotowanie”. Polegało ono na równoczesnym przyrządzaniu dań w różnych światowych restauracjach, co można było śledzić za pomocą transmisji internetowej, a tematem przewodnim była kuchnia Krakowa i Polski. Dodatkowo miasto opracowało własny kalendarz wydarzeń kulinarnych na rok 2019 oraz kolejne lata. Obok istniejących już Krakowskich Zapustów, Festiwalu Pierogów, czy ścieżek „kulinarnych” w ramach m.in. Festiwalu Opera Rara oraz Jarmarku Świętojańskiego, powstaną nowe projekty, związane z kuchnią dworu królewskiego, Krakowa mieszczańskiego i akademickiego, czy jedzenia ulicznego - już w średniowieczu działały na ulicach Krakowa faryny (przenośne stragany z prostą żywnością dla mieszczan, kupców i żaków), a „odkryta na nowo” maczanka po krakowsku była przysmakiem krakowskich fiaków już w XVII wieku.