Od fine diningu po street food: imprezy kulinarne w Krakowie

2018-11-09

Krakowska scena restauracyjna kwitnie. W każdym tygodniu można znaleźć informacje o nowych, otwierających się właśnie restauracjach, a kalendarz kulinarnych wydarzeń puchnie od degustacji, spotkań i targów.

Od kilku lat o doświadczenia kulinarne uzupełniane są świetne krakowskie festiwale muzyczne: Misteria Paschalia, czy Opera Rara podczas których zorganizowano uroczyste kolacje, a o powiązaniach muzyki i kuchni opowiadali eksperci. Już dwukrotnie kulinaria były mocnym elementem czerwcowego Jarmarku Świętojańskiego – plenerowej imprezy rekonstrukcyjnej, która opowiada o czasach renesansu. Z jej okazji krakowscy restauratorzy mierzą się z kuchnią dworską i przygotowują dania, które są nią inspirowane. Do krakowskiego dziedzictwa kulinarnego sięgają też Zapusty – impreza wieńcząca okres karnawału.

Regularnie miejskie place są sceną dla kulinarnych imprez: Targów Wielkanocnych i Bożonarodzeniowych, Małopolskiego Festiwalu Smaku, Święta Obwarzanka (maj), Święta Chleba (czerwiec), czy Festiwalu Pierogów (sierpień). Jedzenie uliczne gości w parkach – podczas Pikników Krakowskich i na placach targowych – na Starym Kleparzu raz w miesiącu, od kwietnia do października, odbywa się Art&Food Bazar, podczas którego można spróbować dań z przeróżnych zakątków świata, napić się wina i po prostu spędzić czas ze znajomymi. We wrześniu ma tu miejsce poświęcona ziemniakom edycja Najedzeni Fest!, kiedy każdy z gotujących ma obowiązek przygotować dania oparte na tym ulubionym polskim warzywie.

Najedzeni Fest! to jedna z największych, odbywających się kilka razy w roku, krakowskich imprez kulinarnych – pierwsza edycja tych targów odbyła się w 2013 r., kiedy w nieczynnym hotelu Forum ponad 70 restauratorów, producentów i kucharzy nakarmiło kilka tysięcy osób. Od tego czasu formuła wzbogaciła się o pokazy dokumentów kulinarnych (te ostatnie organizują także kina Kika i Agrafka), degustacje i warsztaty kulinarne. Wizyta na Najedzonych to najprostszy sposób na to, by przekonać się co piszczy w krakowskich kulinariach. Z kolei ci, którzy lubią tzw. street food, powinni sprawdzić kalendarz Street Food Polska Festival.

W listopadzie odbywa się największa impreza branżowa – podczas Międzynarodowych Targów Wyposażenia Hoteli i Gastronomii HORECA®, Targów Artykułów Spożywczych i Napojów dla Gastronomii GASTROFOOD® oraz Międzynarodowych Targów Wina w Krakowie ENOEXPO prezentuje się ponad 350 wystawców z całej Polski i zagranicy.

Wielbiciele trunków powinni wpisać w kalendarz św. Marcina, kiedy odbywa się Festiwal Młodego Wina, podczas którego prezentowane jest wino z bieżącego rocznika produkcji krakowskiej Winnicy Srebrna Góra. Konkurencyjną imprezę organizują też inni małopolscy winiarze, którzy pod hasłem Zaułek Małopolskiego Wina zapraszają na degustację win na Skwerze Judah (Kazimierz). Kolejnym punktem w jesiennym kalendarzu jest Jesień Enologiczna organizowana przez stowarzyszenie Kobiety i Wino.

Liczne degustacje wina i spotkania dotyczące kulinariów, m.in. świetne „Podwieczorki na dwa kieliszki”, podczas których Mariusz Kapczyński przepytuje różne kulinarne osobowości, odbywają się w Krakó Slow Wines na Lipowej 6F. Winne degustacje organizuje też m.in. Magazyn Wina, Barawino, Stoccaggio oraz Stowarzyszenie Kobiety i Wino. Ci, którzy szukają

informacji na temat rzemieślniczych browarów, powinni udać się na Beerweek Festival lub One more Beer Festival. Swój Festiwal Kawy mają osoby uzależnione od aromatycznego naparu z ziaren kawowca.

Jeżeli dodać do tych imprez odbywające się dwa razy w roku Restaurant Week, w którym bierze udział 40 restauracji, czy poświęcony sztuce kulinarnej Fine Dining Week oraz liczne organizowane przez restauracje kolacje specjalne, czy warsztaty kulinarne, kalendarz każdego krakowskiego foodie zapełnia się dość ściśle. Na tym tle wyjątkowy będzie rok 2019, kiedy to Kraków świętować będzie przyznanie miastu tytułu Europejskiej Stolicy Kultury Gastronomicznej 2019. Przed nami wizyty najlepszych szefów kuchni ze świata, międzynarodowy kongres gastronomiczny i morze innych kulinarnych atrakcji!