Magiczny Kraków

Dziedzictwo kulinarne i turystyka - spotkanie z Mariuszem Rybakiem

2018-12-20

Program Interreg Slow Food Central Europe wkracza na kolejny etap. Przedstawiciel Slow Foodu opowiadał osobom działającym na rzecz kultury kulinarnej Krakowa o prowadzonych przez Slow Food działaniach, które przyczyniają się do zachowywania tradycji.

Uczestnicy spotkania rozmawiali o tym, jak kształtowana jest nasza tożsamość kulturowa w dziedzinie kulinarnej. Część naszych przyzwyczajeń kształtowanych jest przez region, w którym się wychowaliśmy, część przez naszą rodzinę i to, skąd ona pochodzi. Niestety obecnie przekaz wiedzy z rodziców i dziadków na dzieci coraz częściej jest przerywany. - Proces kulturowy, poprzez który przekazywano przepisy, formy i praktyki kulinarne zdaje się powoli zanikać – zauważył prowadzący warsztaty Mariusz Rybak. Uczestnicy warsztatów opowiadali o swoich kulinarnych wspomnieniach z dzieciństwa oraz tęsknotach za produktami, które nie są już łatwo dostępne, zwracali też uwagę na złą jakość dostępnego w sklepie jedzenia.

Celem programu Interreg Slow Food Central Europe w Krakowie jest stworzenie nowej oferty turystycznej, która zapewni edukację przyjezdnych w dziedzinie lokalnego dziedzictwa kulinarnego, a przy tym promować będzie wartości głoszone przez Slow Food, w tym zrównoważoną konsumpcję. – Kraków nie funkcjonuje jeszcze w świadomości turystów jako miasto, które można odwiedzać ze względu na kulturę kulinarną. O jedzeniu dyskutuje się głównie w kontekście niskiej ceny – zauważył uczestnik warsztatu Bartosz Wilczyński.

Uczestnicy warsztatów zastanawiali się nad tym, co powinno być osią nowego podejścia do gastronomii w Krakowie – czy sztywna certyfikacja używanych produktów, czy skupienie się na skróceniu łańcucha dostaw i zaufaniu do dostawców i restauratorów. – Certyfikacja nie jest gwarancją jakości. Nie korzystam z certyfikowanego mięsa, ale musi ono być świetnego gatunku, bym mógł je przygotowywać w sposób, który wybrałem: sezonować na sucho – tłumaczył realia pracy restauratora i szefa kuchni Adam Chrząstowski.

Na pytanie jak w takim razie konsument może podejmować świadomą decyzję co do wyboru miejsc, w których je i kupuje jedzenie, Mariusz Rybak wskazał na projekty prowadzone przez Slow Food m.in. Arkę Smaku, Slow Food Travel i Chefs Alliance. – Nasze decyzje powinny być oparte na zaufaniu do producenta, czy szefa kuchni. Nie zawsze jest możliwe poznanie tych osób i metod ich pracy osobiście, musimy więc polegać na poleceniu innych. Uczestnictwo w tego typu programach jak nasze, również pomaga w dokonywaniu świadomych wyborów – mówił Rybak.

- Slow Food chce ułatwić dotarcie do wartościowych produktów, ale też inspirować zmiany i powrót do tradycyjnych metod produkcji – mówił Mariusz Rybak i podał przykład austriackiego święta chleba. Sukces frekwencyjny spowodował, że dostępne na nim produkty przestały być przygotowywane w sposób tradycyjny. Członkowie lokalnego Slow Foodu pomogli w przeszkoleniu lokalnych producentów i przywrócili tradycyjne metody produkcji w regionie. – Szkolenia prowadzili młodzi piekarze z miejsc, które mogli byśmy nazwać hipsterskimi. Ale często to oni kultywują obecnie piekarnicze tradycje – zauważył. Rybak opowiedział też o programie Slow Food Travel, dzięki któremu w Karyntii przygotowano szlak turystyczny, na którym znalazły się siedziby producentów tradycyjnego jedzenia z regionu.

Magiczny
Kraków