



Cztery strefy slow food w Krakowie

2020-05-28

Miasto Kraków stworzyło projekt Czterech Stref Slow Food w Krakowie, które są nowym pomysłem na ofertę turystyki kulinarnej miasta. Strefy Slow Food opisano, aby ukazywać możliwości wartościowego spędzania czasu w Krakowie “w rytmie slow”, z dala od utartych i zatłoczonych ścieżek.

W Krakowie powstały Cztery Strefy Slow Food

Cztery Strefy Slow Food mają stanowić wartość i inspirację dla krakowian oraz dla bardziej wymagających turystów. Za pomocą stref promowane będą produkty slow foodowe, miejsca, w których można dobrze zjeść, czy po prostu spokojnie, w duchu slow life, spędzić czas. Kraków chce zachęcić turystów do schodzenia z utartych szlaków i odkrywania miasta od innej, kulinarnej, strony.

Cztery Strefy Slow Food w Krakowie

Pierwsza ze stref to **Strefa Błonia**, obejmująca tereny dawnej Czarnej Wsi, w której niegdyś uprawiano głąbika krakowskiego - popularne warzywo, które po latach nieobecności na krakowskich stołach właśnie wraca do łask i jest uprawiany przez zapalonych amatorów ogrodnictwa. Strefa Błonia

Strefy zostały szczegółowo opisane w bezpłatnym eBooku “Smakuj Kraków w rytmie slow, który można pobrać ze strony www.kulinarny.krakow.pl oraz na drukowanej mapie, która dostępna będzie w punktach informacji miejskiej Info Kraków.

Cztery Strefy Slow Food w Krakowie (Slow Food District Areas) powstały w ramach projektu Slow Food CE realizowanego przez Miasto Kraków.