



## Przewodniki partnerów projektu

2020-05-28

**Kraków jest jednym z partnerów realizujących międzynarodowy projekt „SlowFood-CE: Culture, Heritage, Identity and Food”, finansowany w ramach programu Interreg Europa Środkowa.**

Celem projektu jest prezentacja miast i regionów Europy Środkowej poprzez wspólną tradycję kulinarną, z wyeksponowaniem kulturotwórczej funkcji produktów żywnościowych oraz ich roli dla zachowania i pielęgnowania lokalnej tradycji. Dzięki realizacji jest opracowywana oferta produktowa dla turystyki przyjazdowej opartej o wspólną tradycję kulinarną i idee ruchu Slow Food.

Partnerzy projektu pochodzą z pięciu miast. Oprócz Krakowa, reprezentują tradycje kulinarne Wenecji, Dubrownika, Brna i Keckesemet. Każdy z partnerów przygotował „Travel Book”, swoisty przewodnik gastronomiczny, pozwalający w przyjemny sposób poznać ciekawe atrakcje i tradycje kulinarne.

### BRNO

**Poznanie smaków Południowych Moraw, tradycyjnych metod przetwarzania lokalnych produktów, które tworzą dziedzictwo gastronomiczne Południowych Moraw, a także odwiedzanie miejsc i upraw związanych z tradycjami i kulturą regionu Moraw Południowych, ułatwi odwiedzającym specjalny przewodnik gastronomiczny, który powstał w ramach projektu „SlowFood-CE: Culture, Heritage, Identity and Food”.**

Brno, drugie co do wielkości miasto w Republice Czeskiej, jest kulturalnym centrum Moraw Południowych pełnym nowoczesnej architektury, wąskich uliczek z kawiarniami i restauracjami, które zachwycają i zaskoczą każdego gościa wrażeniami kulinarnymi. Miasto leży w sercu Europy i jest bramą do regionu Moraw Południowych. Dzięki naturalnym warunkom i ciepłemu klimatowi 96% wszystkich winnic Republiki Czeskiej znajduje się na Morawach Południowych. Lokalni winiarze są regularnie zajmują miejsca w czołówce prestiżowych międzynarodowych konkursów. Oprócz wina odwiedzający mogą również spróbować produktów lokalnych producentów i hodowców, takich jak migdały, ogórki, szparagi, ryby lub wędzone mięso. W ostatnich latach na rynku działają małe browary. Na Morawach Południowych odbywa się wiele festiwali poświęconych nie tylko prawdziwej morawskiej gastronomii, ale także unikalnym w regionie tradycjom ludowym.

Przewodnik po gastronomii został opublikowany w czesko-angielskiej wersji i przedstawia 11



regionalnych restauracji i lokali gastronomicznych, w których goście mogą spodziewać się wspaniałych wrażeń kulinarnych, kilka małych gospodarstw i producentów rolnych oraz 7 tradycyjnych festiwali gastronomicznych, które każdego roku przyciągają tysiące osób zainteresowanych kulinarnymi doświadczeniami. Uroczystości kulinarne na Morawach Południowych są bardzo popularne. Odwiedzający spotykają się z lokalnymi produktami, tradycyjnymi technikami produkcji oraz zwykłymi i nowoczesnymi metodami przetwarzania. Poznają zrównoważone podejście do środowiska, a jednocześnie osobiście poznają dostawców lokalnych produktów.

Przewodnik gastronomiczny powstał w ramach międzynarodowego projektu „SlowFood-CE: Culture, Heritage, Identity and Food”. Języki angielski i regionalny są dostępne do pobrania [tutaj](#).

Projekt UE „SLOW FOOD - CE: Kultura, dziedzictwo i środowisko” jest finansowany z unijnego programu Interreg Europa Środkowa, który promuje współpracę między regionami Europy Środkowej. Projekt trwa 3 lata - od 1 czerwca 2017 r. do 31 maja 2020 r. Celem projektu jest współpraca podmiotów publicznych i prywatnych w pięciu miastach Europy Środkowej (Wenecja, Dubrownik, Brno, Kraków i Kecskemét) w celu opracowania i wymiany wspólnej metodologii identyfikacji niematerialnych źródeł dziedzictwa kulturowego i zaprojektowania modelu działania ukierunkowanego na ochronę i zwiększenie roli tradycyjnej żywności i jej produkcji.

[Więcej informacji](#)