



**Magiczny
Kraków**

Krakowianie o dziedzictwie kulinarnym miasta [WIDEO]

2018-12-20

Mieszkańcy Krakowa i nie tylko mogą skorzystać z kolejnych materiałów przygotowanych w ramach realizacji projektu Slow Food-CE.

Projekt Slow Food-CE w Krakowie skupi się na opracowaniu nowego produktu turystycznego powiązanego z lokalnym dziedzictwem kulinarnym i wspierającego lokalną gastronomię. Pierwszym krokiem staje się tym samym rozpoznanie czym właściwie jest owo dziedzictwo kulinarne Krakowa. O jego tle historycznym można przeczytać w powstałym w 2017 roku na zlecenie Urzędu Miasta Krakowa opracowaniu. Kolejnym działaniem było przeprowadzenie wywiadów z ponad trzydziestoma osobami powiązanymi zawodowo z branżą gastronomiczną. Opowiadały one o swojej historii i pracy, a także dzieliły się swoją wiedzą. - To bardzo zróżnicowane grono – tłumaczy Szymon Gatlik z Urzędu Miasta Krakowa. - Zależało nam na tym, aby usłyszeć głosy osób powiązanych z kulinariami na różne sposoby: czy to produkujących jedzenie, czy to prowadzących punkty gastronomiczne, animujących scenę kulinarną miasta, czy w końcu naukowych ekspertów. Zarejestrowany materiał można obejrzeć na [YouTube](#).

Wywiadów udzielili: Kamil Bryś – właściciel foodtrucka „Andrus. Maczanka po krakowsku”, Magdalena Sobczyk – właścicielka straganu z żywnością ekologiczną na Placu na Stawach, Wojciech Bosak – wykładowca akademicki, ekspert winiarski, Renata Rusnak – blogerka zaangażowana w ruch Slow Food, Tadeusz Czekalski – wykładowca akademicki, Zbyszek Kmiec – restaurator i znawca produktów lokalnych, Marcin Chorążki – rolnik prowadzący gospodarstwo ekologiczne, Lucyna Gawel – rolniczka prowadząca gospodarstwo ekologiczne, Katarzyna Płachecka i Karolina Milczanowska – prowadzące poświęcony jedzeniu portal Haveabite.in oraz Kraków Foodie, Krzysztof Barczyk – współwłaściciel rodzinnych zakładów mięsnych, Adam Chrzastowski – szef kuchni i ekspert, Adam Cichowski – właściciel tradycyjnej cukierni, Agnieszka Wyrobek-Rousseau – enolożka, współwłaścicielka Winnicy Wieliczka, Agnieszka Sendor współprowadząca rodzinną hodowlę pstrąga Pstrąg Ojcowski, Alicja Kowalik – współorganizatorka Targu Pietruszkowego, Bartek Kieżun – dziennikarz i autor książek kulinarnych, Grzegorz Czaja – piekarz, Jacek Bender – rolnik uprawiający warzywa i stare odmiany zbóż, Jakub Lorek – prowadzący wraz z rodziną gospodarstwo agroturystyczne „Koziarnia”, Jan Baran – restaurator, właściciel restauracji „Pod Baranem”, w której podawana jest tradycyjna polska kuchnia mieszczańska, Janusz Fic – szef kuchni w Dworze Sieraków, Łukasz Cichy – szef kuchni w restauracji „Biała Róża”, Marcin Pławecki – szef kuchni restauracji „Gęść w dymie”, Marta Krzyżek Siudak prowadząca Muzeum Obwarzanka, Mirosław Jaxa Kwiatkowski – współwłaściciel winnicy Srebrna Góra, Michał Binkowski – współwłaściciel małej, tradycyjnej piekarni, Magda Wójcik – dziennikarka, organizatorka festiwali kulinarnych (Restaurant Week, Fine Dining Week, Najedzeni Fest), Magdalena Kasprzyk-Chevriaux – dziennikarka kulinarna, Jan Wiesław Nalepa – prezes Spółki Kupieckiej Stary Kleparz i Leszek Marasik – rolnik prowadzący gospodarstwo ekologiczne.