



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 powiązаныmi 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 Kmieć - restaurator i znawca produktów lokalnych, Marcin Chorążki - rolnik prowadzący gospodarstwo ekologiczne, Lucyna Gawęł - 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 Pławewski - 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 festiwalu 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.