



Spotkanie Europejska Stolica Kultury Gastronomicznej Kraków 2019

2019-02-13

Wizyty szefów kuchni ze świata, międzynarodowy kongres gastronomiczny i szereg imprez dla mieszkańców miasta i odwiedzających Kraków turystów - w poniedziałek 11 lutego ogłoszono program Europejskiej Stolicy Kultury Gastronomicznej.

W czerwcu 2018 roku, podczas konferencji prasowej, Kraków został ogłoszony Europejską Stolicą Kultury Gastronomicznej 2019. Powodów tej decyzji możemy dopatrywać się w wielu czynnikach: to właśnie Kraków jako jedno z dwóch polskich miast pojawia się na kartach słynnych przewodników Michelin oraz Gault et Millau, naszym atutem są też najwyższej jakości regionalne produkty, świetny i rozwijający się z roku na rok sektor gastronomii, a także gościnność i miła atmosfera.

Anna Korfel-Jasińska, Zastępca Prezydenta Miasta Krakowa

Najlepszym dowodem na to, że Kraków na ten tytuł zasługuje, jest codzienna praca restauratorów – powiedziała Anna Korfel-Jasińska, Zastępca Prezydenta Miasta ds. Edukacji, Sportu i Turystyki witając licznie zgromadzonych w Urzędzie Miasta Krakowa gości: przedstawiciele branży gastronomicznej i hotelarskiej, korpus konsularny, a także media.

Maciej Dobrzyniecki, Prezydent Zarządu Akademii Gastronomicznej w Polsce, Sekretarz Generalny Europejskiej Akademii Gastronomicznej

Do restauratorów zaapelował Maciej Dobrzyniecki, Prezydent Zarządu Akademii Gastronomicznej w Polsce, sekretarz generalny Europejskiej Akademii Gastronomicznej, która nadała Krakowowi tytuł Europejskiej Stolicy Kultury Gastronomicznej. - Ważne dla mnie jest, abyście zrozumieli, że jesteście jedną społecznością. Powinniście myśleć o tym, jak przez synergię działań osiągnąć lepsze efekty i obrócić ten rok w zyski swoje, miasta i regionu – powiedział Maciej Dobrzyniecki. Zaprosił też restauratorów, by specjalnie na ESKG przygotowali danie, które będzie wizytówką restauracji. Zapowiedział również, że 9 października 2019 roku odbędzie się w Krakowie kongres gastronomiczny, podczas którego na zaproszenie EAG Kraków odwiedzą odznaczeni gwiazdkami Michelin szefowie kuchni z całego świata.

Kluczowym hasłem Europejskiej Stolicy Gastronomicznej będzie dziedzictwo kulinarne Krakowa. W coraz większej liczbie restauracji możemy znaleźć w kartach oznaczenia pokazujące pochodzenie dań, czy poszczególnych produktów, wskazujące co jest lokalną specjalnością. Jest to ważne nie tylko dla odwiedzających miasto turystów, którzy chcą lepiej zrozumieć miejsce, które odwiedzają, ale także dla mieszkańców miasta – stwierdziła Magdalena Wójcik, organizatorka Restaurant Week i Najedzeni Fest!, która opowiedziała również o tym jak czerpać



z historii miasta i przekładać dawne z opowieści na współczesny język kulinarny. Temat ten podjął Bartek Kieżun i przedstawił różne typy działań edukacyjnych, które propagują kulturę i historię danego miejsca właśnie poprzez kulinaria.

Dziedzictwo kulinarne to też punkt wyjścia do wielu imprez i wydarzeń zaplanowanych na ten rok w Krakowie. Ich program ogłosiła Katarzyna Gądek- zastępczyni Dyrektora Wydziału ds. Turystyki UMK

- Chcemy w tym roku pokazać bogactwo dziedzictwa kulinarnego miasta, różnorodność i świetną jakość produktów z naszego regionu. Ten tytuł powinien też stymulować całą branżę do pracy nad jakością. Odejźmy od wizji, że naszym głównym klientem jest turysta, który odwiedzi restaurację raz - powiedziała Katarzyna Gądek. W tym roku planujemy zorganizowanie szeregu imprez, skierowanych zarówno dla turystów, jak i mieszkańców. Kraków odwiedzą szefowie kuchni zjednoczeni w Chef's Alliance, czyli pracujący zgodnie z filozofią Slow Food, a także inne wybitne osobowości świata kulinariów - mówiła o planach Urzędu Miasta Krakowa w tym roku Katarzyna Gądek i zaprosiła do współpracy przy tworzeniu kalendarza tegorocznych wydarzeń branżę gastronomiczną, instytucje kultury, organizatorów eventów kulinarnych, media i blogerów. Przedstawiła też pokrótce przygotowany przez UMK program partnerski.

Katarzyna Gądek, Zastępca Dyrektora Wydziału ds. Turystyki Urzędu Miasta Krakowa

Jednym z tegorocznych wydarzeń będzie konferencja Made for restaurant, która odbędzie się 12 kwietnia w ICE Kraków. Tematem wiodącym konferencji będzie innowacja w gastronomii, planujemy nie tylko prelekcje, ale i warsztaty dla osób pracujących w branży gastronomicznej. Dzięki współpracy z miastem Kraków, naszym gościem specjalnym będzie świetna szefowa kuchni Ana Ros - zapowiedziała Agnieszka Małkiewicz organizująca Made for Restaurant.

Z kolei Arlene Stein i Olga Badowska ogłosiły, że druga polska edycja forum Terroir Hospitality odbędzie się właśnie w Krakowie. -Założenie Terroir to wymiana doświadczeń i wspólne odkrywanie tożsamości miejsca, a także opowiadanie jego historii poprzez jedzenie -mówiła Arlene Stein. W ramach Terroir do Krakowa przyjadą szefowie kuchni i eksperci kulinarni z całego świata.

Ciekawym, innowacyjnym formatem projektu „Europejska Stolica Kultury Gastronomicznej Kraków 2019” będzie „wirtualne gotowanie”. Polegać ono będzie na równoczesnym przyrządzaniu dań w różnych światowych restauracjach, co będzie można śledzić za pomocą transmisji internetowej, a tematem przewodnim będzie kuchnia Krakowa i Polski. Dodatkowo miasto opracuje własny kalendarz wydarzeń kulinarnych na rok 2019 oraz kolejne lata. Obok istniejących już Krakowskich Zapustów, Festiwalu Pierogów, czy ścieżek „kulinarnych” powstaną nowe projekty, związane z m.in. propozycją jedzenia ulicznego - już w średniowieczu działały na ulicach Krakowa faryny (przenośne stragany z prostą żywnością dla mieszczan, kupców i żaków), a „odkryta na nowo” maczanka po krakowsku była przysmakiem krakowskich fiaków już w XVII wieku.



Celem Projektu Europejska Stolica Kultury Gastronomicznej Kraków 2019 jest promocja oraz ochrona dziedzictwa kulinarnego Krakowa jak i promocja szeroko pojętej kultury gastronomicznej .

Projekt oparty jest na 3 podstawowych założeniach :

- wykorzystanie produktów lokalnych, tradycyjnych, regionalnych;
- wykorzystanie tradycyjnych przepisów;
- kultywowanie kultury gastronomicznej, edukacja gastronomiczna - gościnność.

Efektom projektu ma być m. in stworzenie produktu kulinarnego Miasta Krakowa oraz wykreowanie Miasta Krakowa jako destynacji kulinarnej

Zaplanowane w Projekcie działania obejmują:

- branżowe wydarzenia skierowane do wyspecjalizowanej grupy kulinarnej w tym m.in. warsztaty kulinarne
- otwarte wydarzenia dla mieszkańców i turystów
- działania promocyjne prowadzone zarówno na rynku krajowym jak i zagranicznym
- działania edukacyjne skierowane do branży kulinarnej i mieszkańców oraz turystów

Projekt kierowany jest do podmiotów działających w branży gastronomicznej i okołogastronomicznej tj.:

- Producentów produktów regionalnych, tradycyjnych i lokalnych;
- Restauracji i hoteli;
- Stowarzyszeń kucharzy, szkół gastronomicznych oraz szefów kuchni;
- Organizacji pozarządowych;
- Instytucji kultury, placówek konsularnych;
- Organizacji turystycznych;
- Blogerów w tym influencerów, którzy propagują ideę kuchni regionalnej, budowania kultury gastronomicznej;
- Sieci handlowych/punktów sprzedaży;
- Podmiotów gospodarczych, które widzą realne korzyści w przystąpieniu do projektu;
- Innych podmiotów wpisujących się w założenia projektu.

Podmiot, który ubiega się o uczestnictwo w Projekcie Europejska Stolica Kultury Gastronomicznej Kraków 2019 musi działać w ramach jednego z 3 obszarów tematycznych:



- Dziedzictwa kulinarnego Krakowa w tym tradycji, przepisów, potraw;
- Produktów regionalnych, tradycyjnych i lokalnych;
- Kultura gastronomiczna, edukacja gastronomiczna - literatura i sztuka inspirowana kulinariami kultywowanie tradycji wspólnego biesiadowania.

Co nas czeka w najbliższym czasie?

3 marca zapraszamy do Starej Zajezdni na ul. Św. Wawrzyńca 12 na Krakowskie Zapusty.

Przygotowaliśmy atrakcje dla dzieci i dorosłych. Zapraszamy w godzinach 11:00-18:00.

Pączki, kawa oraz chrusty, na Krakowskie przyjdź Zapusty

Już wkrótce młodzi adepci szkół gastronomicznych będą rywalizować w konkursach:

- 8-9 marca w szranki staną uczestnicy XX Małopolskiego Konkursu Szkół Gastronomicznych, który odbędzie się pod hasłem „Kulinarne Dziedzictwo” i jest włączony w działania Klubu Szeferów Kuchni w ramach Święta Krakowskiej Gastronomii.
- 27-28 marca uczestnicy XVIII Małopolskiego Konkursu Kucharsko-Cukierniczego organizowanego przez Zespół Szkół Specjalnych nr 14 w Krakowie będą mieli okazję do zaprezentowania swoich umiejętności. Celem konkursu jest integracja uczniów szkół branżowych specjalnych z Małopolski i zagranicy m.in. z Czech, Słowacji i Węgier.

Zapraszamy!