



Zarząd Europejskiej Akademii Gastronomicznej obradował w Krakowie

2019-03-26

W piątek 22 marca zarząd Europejskiej Akademii Gastronomicznej obradował w Krakowie. Jej przedstawiciele: Rafael Ansón, Maciej Dobrzyniecki i Inmaculada Quintana Cabrera spotkali się z prasą oraz branżą turystyczną i okołobiznesową.

Kraków odwiedzili członkowie zarządu Europejskiej Akademii Gastronomicznej, czyli organizacji skupiającej się na wspieraniu kultury gastronomicznej. W ubiegłym roku EAG przyznała Krakowowi tytuł Europejskiej Stolicy Kultury Gastronomicznej 2019. - Kraków realizuje mnóstwo przedsięwzięć, w ramach przyznanego miastu tytułu. Pragniemy nie tylko zachęcić turystów do odwiedzenia Krakowa i zakochania się w tym mieście, ale planujemy też przedsięwzięcia adresowane dla mieszkańców, by poznali Kraków „od kuchni” - powiedziała Anna Korfel-Jasińska, zastępca Prezydenta Miasta Krakowa do spraw Edukacji Sportu i Turystyki.

- Jesteśmy świadomi bogatego dziedzictwa gastronomicznego Krakowa, które jest częścią dziedzictwa kulturowego. Da się też zauważyć rosnącą popularność Krakowa jako destynacji gastronomicznej - mówił Maciej Dobrzyniecki - sekretarz generalny Europejskiej Akademii Gastronomicznej. - Gastronomia i turystyka są branżami szczęścia, a do tego przynoszą wysokie dochody - dodał Rafael Ansón, prezydent Europejskiej Akademii Gastronomicznej i wyraził nadzieję, że przyznany Krakowowi tytuł stanie się inspiracją choćby do zebrania domowych przepisów, a także pretekstem dla innych miast, by lepiej przyjrzały się swojemu dziedzictwu kulinarnemu. Rafael Anson wyraził uznanie dla działań prowadzonych przy okazji ESKG 2019 przez Urząd Miasta Krakowa. Podkreślił przy tym, że to wyjątkowa na skalę europejską inicjatywa. - Kraków może stać się talerzem, na którym pokazujemy dziedzictwo Europy - powiedział Ansón podczas spotkania z dziennikarzami.

Członkowie EAG: Rafael Ansón, Maciej Dobrzyniecki i Inmaculada Quintana Cabrera spotkali się również z prezydentem Krakowa prof. Jackiem Majchrowskim, a także przedstawicielami branży turystycznej i okołobiznesowej. Rafael Ansón podkreślił, że w zeszłym roku Hiszpanię odwiedziło 84 mln turystów, z czego 20 mln ze względu na ofertę gastronomiczną kraju. - Turysta gastronomiczny wydaje 20 proc. więcej niż zwykły turysta, co oznacza, że zostawił on w naszym kraju 90 miliardów euro - argumentował Ansón.

Podczas spotkania dyskutowano o tym, jakie produkty i pomysły mogłyby wypromować gastronomiczną ofertę Krakowa - i samo miasto - na świecie. Podkreślano też konieczność skupienia się na lokalnej kuchni i tradycyjnych przepisach oraz zaangażowania do ich promocji uznanych ekspertów. Kolejnym ważnym tematem były działania skierowane dla uczniów szkół gastronomicznych. Elżbieta Kantor, dyrektor Wydziału ds. Turystyki, opowiedziała szerzej o programie partnerstwa i współpracy z miastem przy działaniach związanych z przyznaniem Krakowowi tytułem ESKG 2019.

- Przed nami wielkie wydarzenia i wielkie oczekiwania, ale i może być wielki sukces, jeżeli tytuł będzie dobrze wypromowany i różne krakowskie środowiska będą ze sobą współpracować, by dobrze go wykorzystać - podkreślił wagę współdziałania Wojciech Blecharczyk z Krakowskiej Izby Gospodarczej „RH plus”.