



Cztery Strefy Slow Food niebawem w Krakowie

2019-09-13

- **Specjalne Strefy Slow Food, spory krok na drodze do stworzenia nowej oferty turystycznej, mają spowodować, że na niwie kulinarnej Kraków zacznie kojarzyć się przede wszystkim z wysokiej jakości produktem regionalnym - mówi Katarzyna Opoczka, kierownik projektu Slow Food Central Europe w Krakowie.**

Od 2017 r. Miasto Kraków jest partnerem międzynarodowego projektu Slow Food Central Europe w ramach programu Interreg Europa Środkowa, który ma na celu propagowanie lokalnego dziedzictwa kulinarnego, idei Slow Food oraz stworzenie opartej na nich oferty turystycznej. Na czym obecnie skupione są prowadzone przez Urząd Miasta Krakowa działania?

Katarzyna Opoczka (kierownik projektu Slow Food Central Europe w Krakowie): Naszym obecnym celem jest wsparcie sześciu lokalnych produktów i zaprezentowanie poprzez nie bogatej historii regionu. Przyglądamy się obwarzankowi, kielbasie piaszczańskiej, pstrągowi ojcowskiemu, chlebowi prądnickiemu, czosnkowi galicyjskiemu i głąbikowi krakowskiemu. Każdy z tych produktów ma zupełnie inną historię, w każdym przypadku stoją też przed nami inne wyzwania: od problemów z dostępnością, po słabą ich znajomość wśród turystów i mieszkańców.

Jakie wyzwanie towarzyszy produktowi tak świetnie znanemu jak obwarzanek?

To pieczywo o długiej tradycji, od 2010 roku opatrzone unijnym znakiem chronionego oznaczenia geograficznego, co oznacza, że obwarzanki powinny być wypiekane zgodnie z określoną recepturą i w granicach administracyjnych miasta Krakowa i powiatów krakowskiego oraz wielickiego. Certyfikat nie zapobiega jednak poważnemu problemowi, jakim jest podrabianie obwarzanków. Jako urząd nie możemy zakazać tego procederu, ale możemy prowadzić działania edukacyjne i uświadamiać klientom, jak rozpoznać prawdziwego obwarzanka. Pokazujemy też podczas warsztatów jak się wypieka obwarzanki, żeby pokazać jak prosty jest ich skład.

Chcielibyśmy również, by mieszkańcy zaczęli postrzegać obwarzanka nie tylko jako szybką przekąskę w drodze do pociągu, czy do pracy, ale jako pieczywo, na bazie którego można przygotować świetne kanapki. Wymyśliliśmy więc hasło "Obwarzanek nie tylko w biegu", a do akcji zaangażowaliśmy m.in. Żywe Muzeum Obwarzanka.

Obwarzanek jest wszechobecny. Inaczej jest w przypadku, również chronionego certyfikatem, chleba prądnickiego, który jest obecnie trudno dostępny.

Pierwszy certyfikat został uzyskany przez legendę krakowskiego piekarnictwa, Antoniego Madeja. Obecnie chleb ten wypieka inna, certyfikowana firma, a my uświadamiamy krakowskim piekarzom, że warto uzyskać certyfikat. Mamy nadzieję, że kolejne piekarnie podejmą to wyzwanie i chleb prądnicki pojawi się także na placach targowych i w innych miejscach, gdzie zakupy robią bardziej świadomi, szukający jakościowego jedzenia, klienci. Jeżeli w najbliższym czasie pojawi się kolejny producent, uznamy to za wymierny sukces kampanii informacyjnej prowadzonej w ramach projektu Slow Food-CE.

Pstrąg ojcowski to marka doskonale znana, zarówno szefom kuchni, jak i świadomym konsumentom. Jego producentki w bardzo profesjonalny sposób promując swoją markę, od kilku lat promują także nasz region, nie tylko lokalnie, ale i na międzynarodowych imprezach. Jak Urząd zamierza wspomóc ten produkt?

Zależy nam na rozproszeniu ruchu turystycznego, a Ojcowski Park Narodowy, gdzie hodowany jest pstrąg, stanie się jednym z miejsc, które będziemy promować jako świetną destynację dla



zarówno dla mieszkańców, jak i turystów – także tych biznesowych, którzy szukają niebanalnego sposobu na spędzenie czasu. Chcemy, żeby krakowskie szlaki dziedzictwa kulinarnego łączyły się z małopolskimi szlakami turystycznymi. Piękne okoliczności przyrody i świetne jedzenie oraz możliwość wysłuchania historii, która stoi za produktem, to doskonały sposób na spędzenie dnia w Krakowie i okolicach podczas jednodniowej bądź weekendowej wycieczki.

Wielu krakowian słyszało o kielbasie lisieckiej, piaszczańska jest zdecydowanie mniej znana.

Wyroby te są dość podobne pod względem struktury i sposobu przyprawiania, różnią się oczywiście miejscem pochodzenia. Naszym podstawowym wyzwaniem jest uświadomienie krakowianom historii tego certyfikowanego ostatnio produktu. Legendę o kielbasie piaszczańskiej, nazywanej też kijacką, świetnie opowiada pan Szczepan Gawor, który podjął się trudu jej certyfikowania. Mieszkańcy Piasków, które obecnie są dzielnicą Krakowa, skarżyli się u króla Kazimierza Wielkiego na rzeźników krakowskich, którzy zabraniali im handlu w stolicy. Król obiecał im pozwolenie na sprzedaż swoich wyrobów pod warunkiem, że przemycą kielbasę przez dobrze strzeżone bramy miasta. Piaszczanie wydrążyli więc w długich kijach otwory i tam ukryli kielbasy. Stąd sami zostali potem nazwani kijakami. Tak brzmi jedna z wersji legendy. Tak naprawdę nazwa kijak wzięła się stąd, że handlarze ci wieszali swoje produkty na kijach, które były też nieodłącznym elementem ich stroju. Obecnie mamy nadzieję, że - jak w przypadku chleba prądnickiego - kielbasę piaszczańską zaczną produkować kolejne zakłady.

Kielbasa piaszczańska prowadzi nas do czosnku galicyjskiego, który używany jest przy jej produkcji.

Czosnek galicyjski - o charakterystycznym aromacie i lekko fioletowawej barwie - jest najmłodszym certyfikowanym produktem. Niestety również jest nagminnie podrabiany - w jego miejsce sprzedawany jest czosnek innego pochodzenia. Będziemy więc starać się edukować mieszkańców i zachęcać by sięgali po może i droższy, ale sprawdzony i lokalny produkt.

Najmniej znany na tej liście jest chyba głąbik krakowski, który właściwie zniknął z krakowskiego jadłospisu.

Na szczęście nadal są osoby, które pamiętają głąbika z własnych domów. Mamy nadzieję nie tylko przywrócić go na krakowskie stoły, ale też stworzyć nowy kulinarny produkt turystyczny. Rozpoczęliśmy od prowadzonej wspólnie z Targami HORECA akcji angażującej szefów kuchni. Mamy nadzieję, że po tę kulinarną nowinkę z przeszłości sięgną okoliczni rolnicy i za sezon lub dwa głąbiki będzie można kupić na placach targowych.

W przypadku każdego z produktów rozmawiamy też z restauratorami i hotelarzami, licząc na to, że trafią one do restauracji, choćby do menu śniadaniowego, gdzie zostaną wyróżnione i opisane. Chcemy - na niwie kulinarnej - zacząć kojarzyć się przede wszystkim z wysokiej jakości produktem regionalnym.

Pomóc mają w tym też specjalne Strefy Slow Food, spory krok na drodze do stworzenia nowej oferty turystycznej. Obecnie planujemy cztery takie strefy: Kazimierz / Podgórze, Kleparz, Plac Centralny i Północ. Prace nad nimi potrwać do końca kwietnia. Będziemy z ich pomocą promować produkty slow foodowe, miejsca, w których można dobrze zjeść, czy po prostu spokojnie, w duchu slow life, spędzić czas. Chcemy zachęcić turystów do schodzenia z utartych szlaków i odkrywania miasta od innej, kulinarnej, strony.