



Nie przegap! Najważniejsze imprezy kulinarne w Krakowie

2019-12-11

Kalendarz krakowskich wydarzeń kulinarnych puchnie od degustacji, spotkań i targów. Kulinaria wpisały się też w festiwale poświęcone muzyce. Tym samym Kraków staje się znakomitą destynacją dla osób, które interesują się jedzeniem jako elementem kultury.

Rynek Główny, Mały Rynek, Plac Wolnica, place targowe. W tych miejscach niemal od zawsze krakowianie zaopatrywali się w wiktuały. Dziś odbywają się w nich targi i festiwale kulinarne, które są świetnym sposobem na spędzenie wolnego czasu i okazją do poznania zarówno nowinek, jak i tradycyjnych produktów. Te ostatnie wypełniają stragany podczas choćby Targów Wielkanocnych i Bożonarodzeniowych, zaczynających się na miesiąc przed świętami, Małopolskiego Festiwalu Smaku, Święta Obwarzanka (maj), czy Festiwalu Pierogów (sierpień).

Jedzenie uliczne gości w parkach – podczas Pikników Krakowskich i na placach targowych – na Starym Kleparzu raz w miesiącu, od kwietnia do października, odbywa się Art&Food Bazar, podczas którego można spróbować dań z przeróżnych zakątków świata, napić się wina i po prostu spędzić czas ze znajomymi. We wrześniu ma tu miejsce poświęcona ziemniakom edycja Najedzeni Fest!, kiedy każdy z gotujących ma obowiązek przygotować dania zawierające tę ukochaną przez Polaków bulwę.

Najedzeni Fest! to jedna z największych, odbywających się kilka razy w roku, krakowskich imprez kulinarnych – pierwsza edycja tych targów odbyła się w 2013 r., kiedy w nieczynnym hotelu Forum ponad 70 restauratorów, producentów i kucharzy nakarmiło kilka tysięcy osób. Od tego czasu formuła wzbogaciła się o pokazy dokumentów kulinarnych (te ostatnie organizują także niezależne kina Kika i AgraFka), degustacje i warsztaty kulinarne. Wizyta na Najedzonych to najprostszy sposób na to, by przekonać się co piszczy w krakowskich kulinariach. Z kolei ci, którzy lubią tzw. street food, powinni sprawdzić kalendarz Street Food Polska Festival. Wegetarianie odwiedzają Veganmanię, podczas której prezentują się wystawcy przygotowujący dania kuchni roślinnej. W Forum Wydarzeń gości też Festiwal Kuchni Azjatyckiej.

Codzienne zakupy krakowianie robią już nie tylko na funkcjonujących od lat placach targowych, ale odwiedzają też nowe targi, jak Targ Pietruszkowy, Ekosfera (Mateczny i Północ), czy kameralny Plac Handelka, na których można kupić jedzenie wysokiej jakości, często bezpośrednio od producentów. W tych miejscach często można nie tylko zaopatrzyć spiżarnię, ale wziąć udział w warsztatach kulinarnych.

Od kilku lat doświadczenia kulinarne towarzyszą w Krakowie kulturze wysokiej. Podczas krakowskich festiwali muzycznych: Misteria Paschalia, czy Opera Rara organizowane są wykwintne kolacje, a o powiązaniach muzyki i kuchni opowiadają eksperci. Już trzykrotnie kulinaria były mocnym elementem czerwcowego Jarmarku Świętojańskiego – plenerowej imprezy rekonstrukcyjnej, która opowiada o czasach renesansu. Z jej okazji krakowscy restauratorzy mierzą się z kuchnią dworską i przygotowują dania, które są nią inspirowane. Do krakowskiego dziedzictwa kulinarnego sięgają też Zapusty – impreza wieńcząca okres karnawału.

Wielbiciele trunków powinni wpisać w jesienny kalendarz dzień św. Marcina, kiedy odbywa się Festiwal Młodego Wina, podczas którego prezentowane jest wino z bieżącego rocznika produkcji



krakowskiej Winnicy Srebrna Góra. Kolejne wydarzenie organizują też inni małopolscy winiarze, którzy pod hasłem Zaulek Małopolskiego Wina zapraszają na degustację win na Skwerze Judah (Kazimierz). Kolejnym punktem jest Jesień Enologiczna organizowana przez stowarzyszenie Kobiety i Wino. Członkinie stowarzyszenia organizują też liczne spotkania, szkolenia i degustacje.

Spotkania dotyczące trunków i kulinariów, m.in. świetne „Podwieczorki na dwa kieliszki”, podczas których Mariusz Kapczyński przepytuje różne kulinarne osobowości, odbywają się regularnie w Krakó Slow Wines. Winne degustacje i spotkania z winiarzami organizuje też m.in. Magazyn Wina, Barawino, Stoccaggio, Żonglerka czy Lustra. Ci, którzy szukają informacji na temat rzemieślniczych browarów, powinni udać się na Beerweek Festival lub One more Beer Festival. Swój Festiwal Kawy mają osoby uzależnione od aromatycznego naparu z ziaren kawowca. Koktajli w najlepszych barach można spróbować podczas World Class Cocktail Festival.

Jeżeli dodać do tych imprez odbywające się dwa razy w roku Restaurant Week (kwiecień i październik), w którym bierze udział 40 restauracji, czy poświęcony sztuce kulinarnej Fine Dining Week (luty i przełom sierpnia i września) oraz liczne organizowane przez restauracje kolacje specjalne (często organizują je choćby ZaKładka Bistro de Cracovie, Filipa 18 oraz krakowskie restauracje o profilu fine dining, które np. goszczą znakomitych szefów kuchni z innych krajów), czy warsztaty kulinarne, kalendarz każdego krakowskiego foodie zapełnia się dość ściśle.

Krakowscy szefowie kuchni spotykają się przy okazji kolacji degustacyjnych, warsztatów dla profesjonalistów i konkursów kulinarnych. Z kolei organizowana przez Urząd Miasta Krakowa wspólnie z krakowskimi restauracjami akcja Krakowskie Menu Stołeczne, czy program Slow Food Central Europe pozwalają na to, by przybliżyć szefom kuchni i fascynatom gastronomii bogate kulinarne dziedzictwo regionu i są okazją do wymiany doświadczeń oraz przyczyniają się do tego, że krakowska gastronomia rozkwita.

W listopadzie odbywa się największa impreza branżowa – podczas Międzynarodowych Targów Wyposażenia Hotelu i Gastronomii HORECA®, Targów Artykułów Spożywczych i Napojów dla Gastronomii GASTROFOOD® oraz Międzynarodowych Targów Wina w Krakowie ENOEXPO prezentuje się ponad 350 wystawców z całej Polski i zagranicy.