



Polska sztuka kulinarna z twistem podbija serca turystów

2024-03-27

Kulinarium coraz częściej występuje jako przewodni motyw prezentacji zagranicznych, co związane jest z nadal dynamicznie rozwijającym się trendem turystyki miejskiej i kulturowej. Czy nasz gastronomiczny potencjał jest równie duży jak Neapolu, Marsylii, Barcelony czy Porto?

Mamy się czym pochwalić. Krakowska gastronomia to historyczne przepisy, najwyższej jakości produkty pochodzące od lokalnych dostawców, ale także gościnność i miła atmosfera. Warto zachęcić turystów by przekonali się, że w zabytkowych wnętrzach przy wąskich uliczkach starego miasta czy Kazimierza potrawy smakują naprawdę wyjątkowo.

Jeszcze w 2023 r. Polska Organizacja Turystyczna [rozpoczęła współpracę ze znanym Przewodnikiem Michelin](#), który istnieje na rynku już od 1900 roku i jest uznawany za najważniejszy przewodnik kulinarny na świecie zarówno pod względem wysokości sprzedaży, jak i reputacji. W tegorocznej edycji Michelin Guide objął swym zasięgiem 62 regiony i miasta, z czego aż 30 znajdujących się w Europie. W Polsce inspektorzy Michelin'a wyróżnili trzy regiony: Mazowsze z Warszawą, Wielkopolskę z Poznaniem oraz Małopolskę z Krakowem, 49 restauracji zostało wybranych do Przewodnika, w tym aż 18 z Krakowa, spośród których jest jedyna w Polsce [„dwugwiazdkowa”](#), czyli [Bottiglierią 1881](#).

Sukces ten wykorzystano podczas ITB Berlin, największych turystycznych targów na świecie. Kraków wspólnie z Poznaniem i Warszawą przyjął na nich ekskluzywną linię promocyjną, opartą na wyróżnieniach w tegorocznej edycji Michelin'a. W wydzielonym na Polskim Stoisku Narodowym „Michelin Corner” odwiedzający berlińskie targi mogli delektować się przekąskami przyciągającymi dosłownie wszystkimi zmysłami, prezentującymi najwyższy poziom polskiej sztuki kulinarnej. Na zaproszenie Polskiej Organizacji Turystycznej, Kraków reprezentowały restauracje Artesse oraz Albertina.

Wykwintna prezentacja Artesse odzwierciedlała wyjątkową historię dawnego pałacu Lubomirskich, na dziedzińcu którego mieści się restauracja. Jej menu konstruowane w oparciu o najstarsze kilkusetletnie zapisy kulinarne łączy dawne receptury z najnowszymi trendami. Prezentację na targach ITB restauracja oparła na tradycyjnej krakowskiej czekoladzie Wedla, wytwórni słynnej z najlepszych słodkości w całej Galicji od 1898 roku. W nawiązaniu do tej tradycji Artesse serwowało czekoladę w formie ręcznie robionych pralin z nadzieniem na bazie polskiej wódki Baczewski, której historia sięga XIX wieku i infuzowanej śmietanki z ziaren z małopolskiej palarni kawy. Galaretka miała smak czerwonych pomarańczy – ulubiony smak szefa kuchni, Mateusza Suliga – twórcy pralin. Degustującym bardzo przypadł do gustu ten krakowski *twist*.

Równie wytwornie prezentowała się Albertina. Szef kuchni, Grzegorz Fic, przygotował kwaśnicę na wędzonej doradzie z marynowanymi rydzami oraz wędzony comber z jelenia serwowany na pieprzowej chałce z majonezem z czosnku niedźwiedziego.

Bez wątplenia, Polska jako kraj, w tym Kraków, ma bardzo dużo do zaoferowania turystom



**Magiczny
Kraków**

kulinarnym. Restauracje krakowskie wyróżnia niezwykle menu na światowym poziomie. To kuchnia, która czerpie z tradycji polskiej i regionalnych, a następnie przekłada te wartości na współczesny język kulinarny, nierzadko sięga też po niebanalne globalne inspiracje.

Turystyka i gastronomia to nierozłączne dziedziny - turystyka odgrywa niebagatelną rolę w promowaniu kuchni, a rozpoznawalna kuchnia wpływa na rozwój turystyki kulinarnej, a za tym stoją już konkretne przychody do budżetów gminy. Obydwie te branże umacniają markę narodową.

Berlińskie targi turystyczne ITB to jedna z najważniejszych tego typu imprez na świecie. Odbývają się od 1966 roku. W 2024 roku w wydarzeniu wzięło udział ponad 5500 wystawców ze 170 krajów i regionów. Na stoisku Polski, liczącym ponad 500 metrów kwadratowych, miasto i region reprezentowały Urząd Miasta Krakowa oraz Małopolska Organizacja Turystyczna.