



Kraków Europejską Stolicą Kultury Gastronomicznej

2019-01-08

Wirtualne gotowanie, kongres gastronomiczny, spotkania krakowskich szefów kuchni i gwiazd światowej gastronomii - tak zapowiada się 2019 rok w Krakowie, który został Europejską Stolicą Kultury Gastronomicznej. Tytuł przyznała po raz pierwszy Europejska Akademia Gastronomiczna.

- Jesteśmy zaszczyceni, że Europejska Akademia Gastronomiczna, przyznając po raz pierwszy tytuł Europejskiej Stolicy Kultury Gastronomicznej 2019, wybrała właśnie Kraków, a na ostatniej prostej, w ścisłym finale udało nam się pokonać Lizbonę. Czy zasługujemy na to miano? Z całą pewnością tak! Mamy dobre przepisy, doskonałe produkty pochodzące od lokalnych dostawców, a przede wszystkim miłą i gościnną atmosferę. Od lat Kraków promuje dobrą gastronomię. Akcja Rekomendacja Krakowskich Restauracji Miasta miała już 11. edycji. Od lat zapraszamy krakowian i turystów na festiwal pierogów. Ale mamy też nowości: Krakowskie Zapusty, gdzie podtrzymujemy tradycję smażenia chrustu oraz Święto Obwarzanka - mówił Jacek Majchrowski, prezydent Krakowa.

Europejska Akademia Gastronomiczna uznała, że to właśnie Kraków powinien stać się Europejską Stolicą Kultury Gastronomicznej. Krakowskie restauracje jako jedyne poza warszawskimi mają wyróżnienia przewodnika Michelin - obecnie jest ich 26. Ponad dwa razy więcej krakowskich lokali uhonorował Gault et Millau, a osiem rekomendował Slow Food Polska. Kraków posiada zasoby, które zapewniły ten sukces - dobre przepisy, najwyższej jakości produkty pochodzące od lokalnych dostawców, a także gościnność i miłą atmosferę.

W tym roku w ramach Europejskiej Stolicy Kultury Gastronomicznej zostanie zorganizowanych wiele wydarzeń m.in. kongres gastronomiczny dla specjalistów i pasjonatów dobrej kuchni z całego świata, spotkania krakowskich szefów kuchni i gwiazd światowej gastronomii prowadzących restauracje wyróżnione m.in. gwiazdkami przewodnika Michelin. Ciekawym, innowacyjnym formatem będzie „wirtualne gotowanie”. Polegać ono będzie na równoczesnym przygotowaniu dań w różnych restauracjach, co będzie można śledzić za pomocą internetu, a tematem przewodnim będzie kuchnia Krakowa i Polski.

Dodatkowo miasto opracowało własny kalendarz wydarzeń kulinarnych na ten rok i kolejne lata. Obok wspomnianych już imprez, jak Krakowskie Zapusty czy Festiwal Pierogów, a także ścieżek „kulinarnych” w ramach m.in. Festiwalu Opera Rara czy Jarmarku Świętojańskiego powstaną nowe projekty związane z kuchnią dworu królewskiego, Krakowa mieszczańskiego i akademickiego. Krakowskie dziedzictwo kulinarne to także street food - już w średniowieczu działały na ulicach faryny, przenośne stragany z prostą żywnością dla mieszczan, kupców, żaków, a niedawno „odkryta na nowo” maczanka po krakowsku była przysmakiem krakowskich fiaków już w XVII wieku.

Europejska Akademia Gastronomiczna działa w ramach Międzynarodowej Akademii Gastronomicznej, organizacji zajmującej się szeroko rozumianą kulturą gastronomiczną. Założona w 1983 roku przez pięć akademii narodowych (hiszpańską, francuską, brytyjską, włoską i szwajcarską), obecnie liczy 29 członków z 23 krajów m.in. z Chin, Japonii, Libanu, Meksyku, Portugalii, Szwecji, USA i Polski.

Główną siedzibą Akademii jest Francja. Akademia współpracuje m.in. z agendami ONZ



**Magiczny
Kraków**

(UNESCO, FAO - Organizacją Narodów Zjednoczonych do spraw Wyżywienia i Rolnictwa, WHO - Światową Organizacją Zdrowia, UNWTO - Światową Organizacją Turystyki), Unii Europejskiej oraz Unią na rzecz Regionu Morza Śródziemnego (UfM).