Podsumowanie Europejskiej Stolicy Kultury Gastronomicznej

2019-12-16

Zbliżający się koniec roku to czas podsumowań, również w Krakowie, w którym ostatnich 12 miesięcy upłynęło pod znakiem kulinariów. Przez cały rok 2019 Kraków nosił tytuł Europejskiej Stolicy Kultury Gastronomicznej. Celem projektu było budowanie wizerunku Krakowa jako znaczącego, w skali Europy, ośrodka kultury gastronomicznej oraz jako destynacji kulinarnej i stolicy regionu bogatego w lokalne i certyfikowane produkty spożywcze.

Zorganizowane 10 grudnia w Urzędzie Miasta Krakowa spotkanie podsumowujące Europejską Stolicę Kultury Gastronomicznej 2019 było okazją do zaprezentowania ważniejszych wydarzeń, jakie miały miejsce w mijającym roku.

– Dziś podsumowujemy projekt, ale go nie kończymy. Chcemy, żeby produkt kulinarny królował w Krakowie – podkreśliła Elżbieta Kantor. Dyrektor Wydziału Turystyki Urzędu Miasta Krakowa podkreśliła kluczową rolę 44 partnerów, którzy wspierali miasto w działaniach promujących Kraków jako destynację turystyki kulinarnej. W gronie tym znaleźli się szefowie kuchni, restauratorzy, lokalni producenci, dyrektorzy szkół gastronomicznych i instytucji kultury i media.

– W 2000 roku Kraków był Europejską Stolicą Kultury. Cały czas pamiętamy o tym tytule i budujemy na nim różne wydarzenia. Mam nadzieję, że tak samo będzie w przypadku Europejskiej Stolicy Kultury Gastronomicznej – powiedziała Anna Korfel-Jasińska, zastępca prezydenta Krakowa do spraw edukacji, sportu i turystyki, która wręczyła wszystkim partnerom pisemne podziękowania od prezydenta Krakowa Jacka Majchrowskiego.

Z inicjatywy szefów kuchni i restauratorów przez cały rok odbywały się liczne kolacje degustacyjne poświęcone regionalnym daniom i produktom, w tym jedna w pełni wegańska. Dużym zainteresowaniem cieszył się cykl kolacji Slow Food Masterclass, będący platformą do współpracy krakowskich i zagranicznych szefów kuchni zrzeszonych w Slow Food Chefs’ Alliance.

W 2019 roku w Krakowie odbyły się zarówno wydarzenia otwarte dla mieszkańców, takie jak Krakowskie Zapusty czy Święto Obwarzanka, jak i branżowe: konferencja MADE for Restaurant, Europejski Kongres Gastronomiczny „Food & Art & Technology”, czy finał konkursu Bocuse D’or, w trakcie którego trzecie miejsce zajął szef kuchni Michał Stężalski z restauracji Szara Gęś. W związku z tymi wydarzeniami Kraków odwiedziło wielu znamienitych szefów kuchni ze świata, zdobywców kilkudziesięciu gwiazdek Michelin. Jesienią odbyło się otwarcie Akademii Inspiracji MAKRO, w której udział wzięli przedstawiciele władz miasta.

Kulinarny Kraków przez cały rok był blisko mieszkańców i turystów, którzy odwiedzali nasze miasto. W Muzeum Krakowa odbywała się wystawa „Wieża Smaków”, poświęcona historii kultury jedzenia. Kraków włączył się w akcję „Menu Wolności” i 4 czerwca rozdał przechodniom 1989 obwarzanków. Po Krakowie jeździł specjalny tramwaj promujący Krakowskie Menu Stołeczne. Najświeższe informacje o wydarzeniach związanych z Europejską Stolicą Kultury Gastronomicznej można było zawsze znaleźć na stronie internetowej Kulinarnego Krakowa oraz na Facebooku. Sam Facebook wydał w partnerstwie

z Krakowem specjalny przewodnik po naszym mieście - pierwszy taki na świecie. Niebieska książeczka cieszyła się ogromnym zainteresowaniem krakowian i turystów i w ciągu kilku dni zniknęła z punktów InfoKraków. Wydawnictwo otrzymało branżową nagrodę Srebrnego Spinacza, przyznawaną przez Związek Firm Public Relations.

Kulinarne oblicze Krakowa prezentowane było również podczas ponad stu wydarzeń partnerskich w kraju i za granicą. Krakowskie kulinaria wzbudziły niemałe zainteresowanie w Warszawie podczas prestiżowego konkursu kulinarnego Wine&Food Noble Night. Nie brakowało także obecności Krakowa za granicą: Kraków zaprezentował się od kulinarnej strony na targach turystycznych w Berlinie, Lyonie i Wiedniu. Krakowskie restauracje promowały dziedzictwo kulinarne w trakcie specjalnych wydarzeń w Ambasadach RP w Madrycie, Rzymie, Lyonie, Edynburgu, Norymberdze i Lizbonie.

Krakowskie produkty promowane były w ramach programu Slow Food-CE, będącego częścią programu Europejskiej Stolicy Kultury Gastronomicznej Kraków 2019. Jednym z ciekawszych wyzwań projektu jest odtworzenie nowego produktu kulinarnego – głąbika krakowskiego, w którego promowanie zaangażowały się Targi w Krakowie, organizator 27. Międzynarodowych Targów Wyposażenia Hoteli i Gastronomii HORECA. Na tychże targach w Krakowskiej Strefie Slow Food odbywały się pokazy kulinarne w wykonaniu najlepszych krakowskich szefów kuchni. Odwiedzający mieli możliwość zapoznania się z regionalnymi produktami, spotkania z producentami i degustowania produktów, w tym wspomnianego wcześniej głąbika. Wcześniej, krakowscy szefowie kuchni zaangażowali się w sadzenie, zbiory i próby przetwarzania głąbika.

W trakcie spotkania w sali Obrad Urzędu Miasta odbyło się wręczenie nagród dla restauracji, które zwyciężyły w plebiscycie na najlepsze Krakowskie Menu Stołeczne. W projekcie wzięło udział 19 krakowskich restauracji, które na kilka miesięcy wprowadziły do swoich kart menu specjalną wkładkę zawierającą krakowskie potrawy. W internetowym plebiscycie prowadzonym przez portal Interia.pl krakowianie i turyści wyłonili trzy najlepsze: nagrody otrzymały Baroque Food&Style, Restauracja Copernicus oraz Szara Gęś.

Anna Korfel-Jasińska wyraziła nadzieję, że w kolejnych latach do współpracy przy projekcie Kulinarnego Krakowa włączy się jeszcze więcej lokalnych podmiotów. Podziękowała restauratorom za tworzenie kuchni krakowskiej opartej o tradycje odkrywane na nowo. Podkreśliła, że w 2019 roku Kraków odwiedziło aż 14 milionów turystów, którzy podróżują by doświadczyć i zasmakować Krakowa.