Magiczny Kraków

Co wspólnego ma dziedzictwo z... zieloną pietruszką?

2022-08-15

Współcześnie rozumiana troska o dziedzictwo zawiera w sobie zarówno dbanie o zabytki i symbole kultury, jak też pielęgnowanie inicjatyw skoncentrowanych na tym, co lokalne i wspierające społeczne więzi.

Wzrost świadomości i zachowań ekologicznych, promocja proekologicznych postaw, kształtowanie wspólnot lokalnych, a także tworzenie mechanizmów wspierania lokalnych inicjatyw opierających się na partycypacji to cele wymienione w strategii rozwoju Krakowa „Tu chcę żyć. Kraków 2030". Tradycyjne krakowskie targowiska, takie jak Stary Kleparz, ale też oddolne inicjatywy, jak stworzony przez mieszkańców Podgórza Targ Pietruszkowy, to przykłady realizacji tych celów, a wspieranie i promowanie takich przedsięwzięć to jednocześnie troska o szeroko rozumiane dziedzictwo kulturowe – w tym kulinarne!

Warto tu dodać, że współczesne podejście do dziedzictwa, wyrażone w 2011 r. w formie rekomendacji UNESCO dotyczącej historycznego krajobrazu miejskiego (*Historic Urban Landscape* – HUL) traktuje targowiska, jako integralny element tkanki miejskiej, podobnie jak tradycyjne zakłady rzemieślnicze czy szczególnie liczne w przypadku Krakowa (Miasta Literatury UNESCO), kameralne księgarnie i antykwariaty.

Organizowany od 2013 r. Targ Pietruszkowy mieści się na placu Niepodległości w samym sercu krakowskiego Podgórza i opiera się na trzech zasadach: lokalności, naturalności i bezpośredniości. **Targ odbywa się w soboty i środy w godz. 8.00–13.00**. Oferowane tu warzywa i owoce pochodzą z upraw lokalnych, mieszczących się nie dalej niż 150 km od Krakowa i są hodowane bez użycia nawozów sztucznych ani środków chemicznych. Produkty są sprzedawane bezpośrednio od rolników, którzy osobiście odpowiadają za ich jakość. Na Targu Pietruszkowym można dostać nie tylko warzywa i owoce, ale także wiele innych lokalnych i sezonowych produktów, takich jak: sery, jajka, pieczywo, miody, świeże i suszone zioła, mięsa czy ryby. Inicjatywa, która nawiązuje do tradycji handlu w Podgórzu, od 2018 r. jako jedyna w Polsce należy do prestiżowej sieci Slow Food Earth Markets.

Poza możliwością zakupu certyfikowanej żywności Targ Pietruszkowy organizuje także wydarzenia promujące krakowskie dziedzictwo gastronomiczne i kulturę kulinarną (co jest szczególnie istotne dla Krakowa, który w 2019 r. otrzymał tytuł Europejskiej Stolicy Kultury Gastronomicznej). Przy okazji targu odbywają się także Festiwale Szefów Kuchni z bezpłatnymi degustacjami, edukacyjne eko-kąciki i warsztaty dla dzieci, a także wycieczki do rolników, których towary można kupić na podgórskim targu. To ciekawy przykład międzybranżowej współpracy rzemieślników, twórców czy organizatorów różnych przedsięwzięć, którzy kierują się podobnymi wartościami i równie szeroko rozumieją dziedzictwo kulturowe.

W ostatnim czasie Targ Pietruszkowy odwiedziła delegacja Slow Food International z Włoch – miejsca narodzin ruchu slow, a dla wielu – ojczyzny dobrego jedzenia w ogóle. Przedstawicielki ruchu wspólnie z organizatorkami z Fundacji Targ Pietruszkowy testowały system kontroli jakości Slow Food PGS (Participatory Guarantee System), oparty na współpracy, zaangażowaniu wystawców oraz klientów,

którzy odwiedzają nawzajem swoje gospodarstwa. A wszystko po to, żeby na podgórskim targu było jeszcze zdrowiej – i jeszcze bardziej lokalnie.