



Kraków Europejską Stolicą Kultury Gastronomicznej

2018-06-28

Kraków został wybrany na Europejską Stolicę Kultury Gastronomicznej 2019. Tytuł przyznała po raz pierwszy Europejska Akademia Gastronomiczna.

- Jesteśmy zaszczytzeni, 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 krakowską tradycję smażenie chrustu oraz Święto Obwarzanka. Z czym wiąże się zostanie stolicą kulinarną. Będziemy organizować w przyszłym roku kilka ważnych wydarzeń, które będą okazją do goszczenia w Krakowie specjalistów i pasjonatów dobrej kuchni i gwiazd światowej gastronomii. Chcemy też stworzyć nowe projekty i oprócz wspomnianych już pierogów czy obwarzanka promować przepisy związane z kuchnią dworu królewskiego, Krakowa mieszczańskiego czy akademickiego - mówi Jacek Majchrowski, Prezydent Miasta 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 Gaultt et Millau a 8 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 przyszłym 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.

[OTO FOTOKRONIKA MIASTA KRAKOWA](#)

Dodatkowo miasto opracuje własny kalendarz wydarzeń kulinarnych na 2019 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



**Magiczny
Kraków**

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 5 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 (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).

[**OTO FOTOKRONIKA URZĘDU MIASTA KRAKOWA**](#)