



Norymberga i Kraków przy wspólnym stole

2018-11-09

W dniach 19-22 października 2018 r. gościliśmy w Krakowie 17 restauratorów z partnerskiej Norymbergi, chcących poznać tajniki kuchni *Europejskiej Stolicy Kultury Gastronomicznej 2019*.

W trakcie pobytu w Krakowie goście mieli możliwość zapoznania się z małopolskimi smakami, odwiedzając między innymi Stary Kleparz, a także degustując wyroby benedyktyńskie podczas zwiedzania Opactwa w Tyńcu.

Tradycja kulinarna Krakowa i Norymbergi spotkała się też dwukrotnie przy wspólnym stole podczas warsztatów kulinarnych. Goście z Norymbergi, pod fachowym okiem szefa *Studia Twój Kucharz* – Bartłomieja Płócienniaka, stawili czoła kulinarnemu wyzwaniu, jakim było przyrządzenie trzech naszych tradycyjnych potraw: żurku, pierogów i kremówki. Z kolei smaki frankońskie zawitały do Krakowa dzięki Christophowi Zielkemu - właścicielowi Cafe Bar Wanderer & Wanderer Bieramt - który już wcześniej realizował różne projekty kulinarno-kulturalne z restauracją Nowa Prowincja. Christoph przeprowadził warsztaty, w efekcie których przedstawiciele krakowskich restauracji mogli poznać tradycyjną recepturę sałatki bawarskiej i delektować się smakiem słynnych norymberskich kiełbasek.

Projekt został zrealizowany przy współpracy z Biurem Polenreisen, mającym swoją siedzibę w Domu Krakowskim w Norymberdze, a także przy wsparciu Zagranicznego Ośrodka Polskiej Organizacji Turystycznej w Berlinie oraz Małopolskiej Organizacji Turystycznej.

Wizytę kulinarną z Norymbergi można uznać za wydarzenie inicjujące przyszłe projekty związane z przyznaniem Krakowowi tytułu *Europejskiej Stolicy Kultury Gastronomicznej 2019*.