



Cracovia come Capitale Europea della Cultura Gastronomica 2019

2020-03-05

Una dimostrazione virtuale di cottura, il convegno gastronomico, gli incontri di capocuochi di Cracovia e delle celebrità della gastronomia mondiale - ecco come si preannuncia l'anno 2019 a Cracovia, una città che è diventata la Capitale Europea della Cultura Gastronomica. Questo titolo è stato attribuito dall'Accademia Europea della Gastronomia per la prima volta.

- Siamo onorati che l'Accademia Europea della Gastronomia abbia scelto Cracovia attribuendo per la prima volta il titolo della Capitale Europea della Cultura Gastronomica 2019, ed oltre a ciò, che abbiamo riuscito a vincere Lisbona in finale. Meritiamo questo titolo? Ne sono sicuro! Abbiamo delle buone ricette, dei prodotti splendidi che provengono dai fornitori locali, ma soprattutto l'ambiente della nostra città è piacevole ed accogliente. Cracovia promuove una buona gastronomia da molti anni. L'azione intitolata la Raccomandazione dei Ristoranti di Cracovia è stata realizzata durante undici edizioni. Da molti anni invitiamo i cracoviani e i turisti al Festival dei pierogi. Però, offriamo anche delle iniziative nuove: il Giorno di Zapusty (la fine del Carnevale) di Cracovia, durante il quale si mantiene la tradizione dei dolci di Carnevale (chiamati chrust, faworki), e la Festa di Obwarzanek (ciambella di Cracovia) - ha detto Jacek Majchrowski, Sindaco di Cracovia.

Cracovia è una città unica, oltre a Varsavia, in cui i ristoranti sono stati onorati con le stelle della guida Michelin, ed attualmente ne sono venti-sei. Gault et Millau ha onorato due volte di più ristoranti e Slow Food Polska ne ha onorati otto. Cracovia possiede dei vantaggi che hanno permesso di raggiungere il successo: buone ricette, prodotti di migliore qualità che provengono dai fornitori locali, ospitalità ed ambiente piacevole.

Quest'anno, nell'ambito dell'attribuzione del titolo menzionato, il programma comprenderà i numerosi eventi, tra l'altro il convegno gastronomico per gli entusiasti di buona cucina del mondo intero, i incontri di capocuochi cracoviani e celebrità di gastronomia mondiale che gestiscono i ristoranti onorati tra l'altro dalle stelle di Michelin. Una forma interessante e innovativa sarà la dimostrazione della „cottura virtuale” cioè la preparazione simultanea dei piatti in vari ristoranti, l'osservazione di cui sarà possibile via Internet. Il tema principale di essa sarà la cucina di Cracovia e Polonia.