

Cracovia

¡Encontrémonos en la mesa!



La Capital Europea
de la Cultura
Gastronómica
Cracovia 2019





La Capital Europea
de la Cultura
Gastronómica
Cracovia 2019

Patrimonio y modernidad

Gastronomía de Cracovia



Cracovia es la Capital Europea de la Cultura Gastronómica del año 2019, título otorgado por la Academia Gastronómica Europea. La ciudad que a lo largo de siglos ha sido apreciada por valores del patrimonio cultural, hoy en día se convierte también en el centro europeo del patrimonio culinario-y, simplemente- un lugar donde se puede probar la deliciosa cocina polaca.

No es de extrañar- el escenario de restaurantes en Cracovia está floreciendo. Cada semana puedes encontrar información sobre algún nuevo sitio que inaugura su actividad. A veces es un local pequeño llevado por un entusiasta, un poco más grande que un pañuelo, en otras ocasiones es una máquina gastronómica, debidamente engrasada, en manos de un restaurador experimentado.

Lo que más agrada es que la gastronomía de Cracovia crece con energías fuera del centro estricto de la ciudad y las rutas turísticas populares. Encuentra sus puertos entre los bloques de viviendas, edificios de oficinas que crecen cual champiñones y centros comerciales. Les da cobijo a los de fuera, les da de comer a los trabajadores, invita a los vecinos para que se conozcan mejor. Cada vez con mayor frecuencia visitamos restaurantes- en el año 2017 los polacos destinaron a comer fuera de casa 36 mil millones zlotys. Es hasta un 9 % más que el año anterior. Y con la ola de nuevos clientes de restaurantes, vienen muchos cambios.

Los interiores de los restaurantes de Cracovia son cada vez más ingeniosos, el servicio cada vez mejor y los platos cada vez más interesantes. Los jefes de cocina vuelven de las prácticas en el extranjero, sin embargo no reproducen lo que estaban cocinando en otros países, sino que aprovechan sus habilidades para proponer nuevas lecturas de platos polacos clásicos. Además, no utilizan para ello productos anónimos de grandes cadenas, sino que compran directamente de los pequeños fabricantes locales. Explican con paciencia que un plato puede convertirse en una especie de cuento- sobre emociones, recuerdos, lugares. Y la historia que transmiten a través del plato es cada vez más completa, entre otros porque eligen con conciencia los vinos que combinan con los platos, también los vinos hechos con viña creciente en las cercanías de Cracovia, incluso en los límites administrativos de la ciudad.

La historia culinaria

(y no sólo) de Cracovia

En la edad media Cracovia era la capital de Polonia. Localizada en las rutas comerciales importantes, Cracovia era una de las ciudades más ricas de toda Europa. A lo largo de siglos, su cocina, a parte de la tradición polaca, ha sido modelada por las influencias alemanas, italianas, del Oriente Próximo (judías y musulmanas), y un poco más tarde también francesas y austrohúngaras. Es una pena que no se hayan preservado las recetas de tiempos remotos, sin embargo se sabe que en casas se comía platos de mucha grasa y bastante monótonos, y también se respetaban numerosos ayunos. Lo favorable para diversificar el menú de los habitantes de Cracovia ha sido el bienestar de la gente y los claustros que se fundaban en la ciudad: junto con los religiosos llegaban a Cracovia nuevos ingredientes y hierbas.

La cocina alemana estaba influyendo la cultura de Cracovia desde los tiempos de la locación de la ciudad en 1257. De todas formas, en la edad media varios habitantes de la ciudad provenían de Alemania, y el idioma alemán era el más popular en las calles. Sin embargo, no se pueden negar las influencias que llegaban a la ciudad, por ejemplo desde la Núremberg, ciudad hanseática, comprometida con el comercio internacional. Es donde llegaban raíces y especias de mucho valor, que se utilizaban para hacer los pierniki (galletas duras con miel y especias), galletas símbolo de prosperidad y... medicina para muchas dolencias.

En Cracovia se elaboraba un pastel llamado miodownik (de miel), cuyo sabor se iba fortaleciendo poco a poco y diversificando con varios ingredientes, entre otros con la pimienta, a la que debe su nombre *piernik*. En el siglo XVII se fundó en Cracovia el primer gremio de los artesanos fabricantes de pierniki, que surgió del gremio de



Hoy *obwarzanek* ha vuelto a la escena culinaria tras años de emigración, principalmente en Nueva York.



panaderos, y las galletas de jengibre se vendían en farmacias y se comían como aperitivos para acompañar chupitos de vodka, porque, como dice un antiguo proverbio en versos: “quien no bebe vodka y de ella se esconde, no es digno de probar la galleta dulce de jengibre”.

Las influencias italianas en el arte culinario no empiezan, a pesar de las apariencias, con la llegada en 1518 a Polonia de la Princesa Bona de familia Sforza, que estuvo en el trono real junto con su marido, Segismundo I el Viejo, en el castillo de Wawel. Las inspiraciones más tempranas con la cocina de Italia aparecen en Polonia gracias a las órdenes de frailes fundadas en las tierras polacas, y de raíces italianas, tales como las clarisas, dominicanos, franciscanos, y posteriormente los capuchinos y hermanos de San Juan de Dios. Y aquí no termina la historia, ya que la segunda ola de Italianos llegó a la ciudad gracias a los contactos comerciales financieros. Los bancos de Siena, Florencia, Génova o Venecia estaban presentes en Cracovia ya en el siglo XIV, lo que era también una confirmación de la potencia económica de la entonces capital polaca. Ciertamente que junto con la reina Bona llegaron a Cracovia quesos italianos, con el parmesano a la cabeza, y las verduras anteriormente desconocidas: brócolis, coliflor o berza llamada a partir de entonces “Italiana”; el vino ocupó el lugar de la cerveza, que anteriormente se consumía de forma generalizada en las mesas de reyes y magnates.

La cocina de Cracovia no podría existir sin cocineros judíos. Una parte de comerciantes judíos llegaba a Cracovia de la costa del Mar Negro, pasando por Lvov. Con ellos aparecieron en las mesas de Cracovia los condimentos, como la nuez de moscatel, almendras y amapola. Este es uno de los motivos del porqué la versión de Cracovia del plato *gefiltefish* se condimenta, a diferencia con las demás versiones, de forma dulce: añadiendo almendras y canela. En las cercanías de Cracovia, famosa por su carpa de Zator o los peces de Staniatki), los platos se preparan básicamente en base de la carpa. Un caso parecido es el de cymes – un plato dulce de zanahoria, sazonado con una



abundante cantidad de canela. Una variación de *gefiltefish*, es decir carpa al estilo judío (trozos de carpa en gelatina condimentada con almendras y canela) se convirtió en un plato popular durante la cena católica de Nochebuena en Cracovia. Las restricciones políticas y económicas contribuyeron a la popularidad del arenque en las mesas de familias judías. Hoy en día, los restaurantes judíos en el barrio de Kazimierz, lo sirven preparado de varias maneras. Las populares son las versiones con pasas, que unen sabores agridulces. Un caso parecido fue el de *czulent*, un plato basado en polenta o alubias baratas, con la adición de carne kosher.

Escribiendo sobre las influencias judías en Cracovia, no se puede olvidar de *obwarzanek* (rosca tipo pretzel). La primera mención impresa sobre la palabra “*obwarzanek*” aparece en los documentos municipales de Cracovia del año 1610. La palabra misma probablemente tiene origen alemán (lo que se debe, probablemente, a gran afluencia de personas de Alemania después de la fundación de la ciudad en base a la ley alemana en 1257), o del idioma yidish, del que se suele decir que es “alemán, pero con sentido de humor”) y significa una barra de pan redonda. Este pan inicialmente fue ofrecido a las mujeres en la etapa posparto, ya que era símbolo del carácter cíclico de la vida; desde el siglo XVII este pan está presente en la mayor parte de las comunidades judías ashkenazi en Cracovia. Hoy *obwarzanek* ha vuelto a la escena culinaria tras años de emigración, principalmente en Nueva York.

En Cracovia fueron fuertes también las influencias de otros rincones del Oriente Próximo, que trajo a la cocina polaca trigo sarraceno, semillas de amapola, sorbetes (jugos de fruta congelados), nueces, frutas secas, mermelada, o la fruta confitada en miel, los turrone, *makagigi* (galletas de miel, semillas de amapola, nueces y almendras), *halvas*.

También se volvieron populares en la cocina polaca las maneras orientales de preparar la carne: marinar, picar de forma fina, elaborando brochetas, tartar de bistec, preparación de carne

(básicamente de cordero) con frutos secos y verdura marinada.

En la edad media, Cracovia debía las novedades del Oriente a dos potencias comerciales de Italia- a Venecia y Génova, unas repúblicas marítimas potentes, que en sus zonas de influencias fueron mucho más allá de la cuenca mediterránea. Ya en el siglo XIII, bajo los auspicios de los Khan tártaros, los Genoveses renombraron el antiguo puerto griego Teodesia llamándolo Kaffa y comenzaron el intercambio comercial con Europa occidental por una ruta terrestre, que llevaba por Lvov y Cracovia, la llamada ruta tártara, y no sólo por mar. Por esta vía llegaron a la ciudad primeros condimentos tan preciados especias, con los comerciantes de Armenia, a veces judíos. Dichos manjares- sobre todo debido a un precio alto- llegaban básicamente a la mesa real.

Mucho más tarde, ya que fue en el siglo XVII-XIX, la capital de Małopolska estuvo bajo una fuerte influencia que llegó a Cracovia desde Austria. Es de Viena de donde vienen a Polonia las patatas- el regalo del emperador Leopoldo I para el rey polaco Juan Sobieski. Al principio fueron tratadas con desconfianza y tuvieron que esperar aún bastante para su turno en la cocina polaca. Primero como una planta decorativa, con el paso de tiempo ganó los corazones y los estómagos polacos. El café llegó a Cracovia desde la misma dirección. Los granos de café vinieron a Cracovia desde Viena, aunque inicialmente se consideraba esta bebida, con raíces árabes, como una obra de Satanás. Sin embargo, a finales del siglo XVII ya se abrieron las primeras cafeterías.

A finales del siglo XVIII Cracovia, a consecuencia de las particiones de Polonia, estuvo bajo el dominio austriaco. El alejamiento del poder a los polacos resultó en la necesidad de traer a Cracovia a los funcionarios austriacos que pudieran sustituir a los polacos. Con su llegada vinieron a Cracovia los platos de la comida austriaca, como, por ejemplo *wienerschnitzel* (la costumbre de empanar la carne vino a Polonia a través de la corte de los Habsburgos) o el *salceson* (queso de cerdo) con salsa de mostaza y la ensaladilla de patata. También en las sopas se ven los préstamos de la cocina austriaca.





La imagen de la rosca de Cracovia se utiliza para la promoción de la ciudad y de restaurantes en Cracovia. En el Stary Kleparz opera el Museo de *Obwarzanek*.

Comida en el mercado y en la calle

Cracovia ha sido una ciudad comercial durante siglos. En la Edad Media, el ritmo de la vida de la ciudad fue determinado por ferias; una feria pequeña, por el San Vitus (de 11 a 17 de junio) y dos grandes, de dos semanas cada una: por San Estanislao (de 3 a 14 de mayo) y por San Miguel a finales de septiembre. Es cuando a la ciudad venían los comerciantes de toda Europa y es cuando se cerraban acuerdos comerciales. En la plaza del mercado es donde proliferaba el comercio de Cracovia, aquí compraban no sólo los comerciantes, sino también los burgueses.

La tradición comercial de Cracovia continúa hasta nuestros días. En toda la ciudad hay varias docenas de mercados más pequeños y más grandes, entre ellos el más antiguo: Stary Kleparz, donde los comerciantes se encuentran con sus clientes continuamente desde el año 1335, y Plac Nowy (Plaza Nueva), fundada en el corazón de la ciudad judía a principios del siglo XVII. El éxito tuvo también Targ Pietruszkowy (el Mercado de Perejil), fundado en Podgórze, donde los productos se pueden comprar directamente a los agricultores y fabricantes locales, que han pasado positivamente la selección del organizador del mercado. Targ Pietruszkowy es una de apenas pocas docenas de mercados en el mundo, inscrita en la red Earth Markets, creada por el movimiento Slow Food.

Cracovia- la ciudad de estudiantes, artistas y turistas, tiene muy rica tradición gastronómica callejera. La forma más barata de comida callejera en Cracovia, ya en la Edad Media, fueron las llamadas cocinas bajo el sol (farines) que se montaban en las plazas de mercado por las cocineras. Todo parece indicar que las farines funcionaban en la forma casi invariable durante siglos. Además de las salchichas, queso de



Targ Pietruszkowy es una de apenas pocas docenas de mercados en el mundo, inscrita en la red Earth Markets, creada por el movimiento Slow Food.



En toda la ciudad hay varias docenas de mercados más pequeños y más grandes, entre ellos el más antiguo: Stary Kleparz.

cerdo e hígados, también se podía comer la sopa *borscht* en el caldo de huesos, sopa de guisantes, sopa de patatas y sopa de semillas y la sopa más barata de Rumford. Dicen que la harina más popular funcionaba en el pasaje de la Plaza del Mercado Principal a la Plaza del Mercado Pequeño, y fue famosa gracias a la carne de ganso que se servía ahí en invierno. En las harinas en Kleparz las comidas se servían en los cuencos de arcilla. Las especialidades de Kleparz fueron los intestinos de ordin con grasa, cortada en trozos, parecido a ellos y no menos gordo queso de cerdo sangriento “*kadryl*” al que se añadían fragmentos de orejas o de hocicos de cerdo. En la esquina de las calles Grodzka con Poselska dicen que se servían la mejor “*maczanka*” (mojadura). Según cuentan, esta delicia, una de las más locales y típicos de Cracovia, se inventó a finales del siglo como un plato rápido para los cocheros de Cracovia. *Maczanka* es el cuello del cerdo horneado mucho tiempo con comino y cebolla en salsa espesa, en la que se mojaba trocitos de pan. Posteriormente la carne empezó a servirse en pan. Hoy *maczanka* en esta forma es uno de los éxitos de los food truck de Cracovia.

Obwarzanek (la rosca)

el „rey” redondo de Cracovia

El producto de la panadería de Cracovia más característico es una rosca redonda discreta. Tradicionalmente espolvoreado con sal, semillas de amapola o sésamo, recientemente también con queso, semillas de neguilla o hierbas. La producción, al igual que hace 600 años, se realiza a mano y el panadero transforma una bola redonda de masa en una *sulka*- un rodillo alargado de tamaño de un dedo, luego enrolla dos o tres rodillos juntos, uniendo sus puntas, y haciendo un círculo de forma limpia. Después de que el pastel haya crecido, se introduce en un baño caliente, es decir, se está escaldando. Los anillos cocidos son a continuación espolvoreados con semillas de amapola, sésamo, y posteriormente se hornean.

Las primeras menciones sobre la rosca de Cracovia (en latín *circinellos*) datan del 1394. De las cuentas de la corte sabemos que estaban presentes en la mesa de la reina Eduvigis. Al inicio sólo se preparaban durante la Cuaresma, con el paso de tiempo el gremio de panaderos decidió que se podía elaborar todo el año, pero sólo los viernes y días de cuaresma. La información sobre dicho consentimiento aparece en los documentos de la sesión de panaderos del 8 de enero de 1720. Su preparación fue restringida también sólo a pocas panaderías de Cracovia. La elaboración sin permiso, o fuera de fechas permitidas fue penalizada. Los panaderos recurrían a varias explicaciones: en 1771 el panadero Izdebski, quien elaboraba las roscas a pesar de la prohibición del gremio, explicaba que aunque sí era cierto que las elaboraba, no las vendía en Cracovia.

A rosca de Cracovia se vendía en la Edad Media y en los siglos posteriores en los pequeños locales comerciales en la Plaza, luego directamente de unas canastas de mimbre, y finalmente de los estancos móviles. En el año 2000 en Cracovia existían 180 puntos de venta de la rosca. Actualmente, la producción diaria de este panecito es de 150 000.



El producto de la panadería de Cracovia más característico es una rosca redonda discreta.

El día de hoy

restaurantes y fiestas culinarias

La región de Małopolska es el líder de cambios gastronómico-culinarios, y Cracovia- como segunda después de Varsovia- mayor centro gastronómico en Polonia. Repitiendo las palabras del famoso jefe de cocina Adam Chrząstowski, del restaurante Ed Red, distinguido en el año 2017 por Michelin, Gault&Millau y Slow Food Polska- los factores como el apego a la tradición, un gran número de los interesados por la cocina polaca, y el acceso a los productos únicos, hacen que sea uno de los destinos culinarios más importantes de Polonia. Cabe subrayar que la región y la cocina de Małopolska no han sido tan industrializadas como en muchos sitios en la Europa Occidental. Han llegado a nuestros tiempos los métodos tradicionales del tratamiento y conservación de productos: decapado, ahumado y secado al humo, tres métodos que permiten definir las características de sabor de la cocina de Małopolska, y que son apreciadas por los mayores Jefes.

De entre las regiones polacas es Małopolska la que tiene el mayor número de productos regionales, registrados en la UE. De Małopolska se originan 203 productos tradicionales, que figuran en la lista del Ministerio de Agricultura (productos lácteos, de carne, de pesca, verduras- frutas; de panadería, aceites y grasas; mieles, platos y productos elaborados y bebidas).

Los productos regionales de Małopolska son: *kiełbasa lisiecka*- chorizo de cerdo ahumado de la localidad Liszki, carpa de cultivo de Zator, *obwarzanek*- tipo de pretzel en forma de anillo, *redykołka*- queso ahumado montañés, *suska sechłońska*- ciruela seca ahumada, *bryndza podhalańska*- queso de leche de oveja de la región de Podhale, vainas blancas de grano grande *Piękny Jaś*, *oscypek* - queso montañés ahumado, y el cordero de la región de Podhale.





De Cracovia vienen también los cocineros que promocionan la cocina polaca, como Adam Chrzastowski (Ed Red), Rafał Targosz (Zakładka Food&Wine) o Marcin Filipkiewicz (Copernicus), galardonado con la distinción de la Academia Gastronómica Internacional y el Premio del Jefe de Cocina del Futuro (Chef de L'avenir). Los Jefes de cocina también aparecen mencionados en las guías de Michelin y Gault&Millau (entre otros, Grzegorz Fic de Albertyna, Tomasz Dziura de Andromeda Alfa, Łukasz Cichy de Biała Róża, Piotr Regucki de Corse, Dawid Macheta de Nolio y Daniel Myśliwiec de Karakter).

Cracovia es una de las dos únicas ciudades polacas, de las que los restaurantes aparecen mencionadas en la guía gastronómica de Michelin; su número actual es de 25. Los locales de Cracovia también están recomendados por Gault & Millau y Slow Food Polska. Por otra parte, en la última edición de *Akcja- Rekomendacja* (acción-recomendación) organizada desde 11 años por el Ayuntamiento y por la Asociación de Comerciantes de Cracovia, las distinciones y recomendaciones fueron otorgadas a un total de 86 restaurantes. Estos locales se promocionan en una guía especial „Cracovia en el tenedor”.

En las ferias de Cracovia se puede encontrar muy a menudo a pequeños fabricantes de la ciudad y cercanías. Otro lugar, donde les podrás encontrar, son los festivales culinarios. Desde los años 90 fueron organizados en un gran número, como festival de empanadillas o fiesta del pan- son los festivales que tienen un público fiel y permanente. Desde hace varios años también se organizan los festivales culinarios más pequeños (en el pasado Foodstock, hoy Najedzeni Fest!, Art & Food Bazar, o Festival del Vino Joven),



y también los festivales de los restaurantes (Restaurant Week, Fine Dining Week). Los eventos culinarios suelen acompañar algunos de los festivales de cultura municipales. En los últimos años se ha vuelto a organizar en los parques los picnic abiertos, que gozan de un gran interés de habitantes de Cracovia y de los visitantes. Una nueva iniciativa es organizar, este año por primera vez, un acontecimiento titulado “Krakowskie Zapusty” (Carnaval de Cracovia), es decir “Wielkie Smażenie Chrustu” (Gran elaboración de buñuelos llamados chrust). La fiesta remite a la tradición de encuentros de carnavales, pero también acerca a los habitantes de Cracovia los platos y comidas características para este lugar, entre ellos sobre todo chrust y otros dulces típicos para carnavales polacos de dulces.

Cracovia es también el centro del periodismo gastronómico a parte de las mayores personalidades televisivas que vienen de Cracovia (Robert Makłowicz, Ewa Wachowicz, Anna Starmach), en los medios e Internet publican un gran número de periodistas y bloggers culinarios. Los blogs más conocidos son: Dania Contra Ania, Cracovia en un tenedor, Vida desde la cocina. En Cracovia es donde se creó un startup dedicado al tema culinario- portal Haveabite.

Hoy, al igual que varios siglos atrás, Cracovia está abierta a sabores del mundo entero. En Cracovia se pueden probar varios tipos de cocina en restaurantes, pero también se pueden comprar ingredientes y experimentar en el silencio de su propia cocina o participar en los talleres culinarios.

Y, como es Cracovia, ¡seguramente será sabroso!



La región de Małopolska es el líder de cambios gastronómico- culinarios, y Cracovia- como segunda después de Varsovia- mayor centro gastronómico en Polonia.

Cracovia

lugar de encuentros (no sólo en la mesa)

Cracovia es la ciudad visitada por más de 13 millones de turistas del mundo entero al año, que vienen atraídos por un excepcional patrimonio cultural, por la historia, monumentos históricos, museos, y también por la oferta de festivales de cultura, acontecimientos deportivos, congresos y conferencias. El sector de reuniones (MICE) es uno de los sectores de turismo con un desarrollo más dinámico, que influye no sólo en el mercado de conferencias y congresos, sino también y en el sector hotelero y gastronómico.

Constituye un apoyo estratégico al desarrollo de turismo de negocios y al sector de reuniones, creando también sus propias marcas de conferencias, p.ej. Open Eyes Economy Summit o Ciudades Históricas 3.0. De acuerdo con el informe “Sector de Reuniones”, en el 2017, en más de 6 mil eventos de conferencias en Cracovia participaron más de 600 mil personas, que en las empresas de Cracovia han dejado incluso 1,3 mil millones de zlotys (300 millones de euros). Lo importante es que ha crecido el número de participantes de eventos internacionales, prueba de que Cracovia ya se haya convertido en un destino de congresos verdaderamente internacional.

A finales de 2017 los organizadores de reuniones disponían de 168 centros de conferencias, para casi 100 mil plazas y 33 mil m² de superficie de exposiciones. El perfil de estos centros es muy variado, empezando por salas de museos, por palacios y claustros históricos, polideportivos, centros de conferencias, terminando en salas bajo tierra en las minas.

En vistas a la potencia del centro académico de Cracovia, la ciudad es a menudo elegida como anfitrión de congresos científicos, en particular los médicos. Tan sólo en 2018 se han organizado aquí,



**Cracovia es la ciudad visitada
por más de 13 millones de turistas
del mundo entero al año.**



Cracovia – lugar de encuentros (no sólo en la mesa)

entre otros: Congreso Mundial de Osteoporosis y de Osteoartritis WCO 2018, Congreso European Wound Management Association EWMA, Conferencia Europea de Médicos de cabecera– WONCA Europe y el Congreso Internacional de la Asociación Cardiológica Polaca PT Kardio. Adicional, hay varios eventos económicos y políticos (a nivel de autoridades locales), como El Congreso Europeo de Autogestión, conferencia de la asociación Aspire, Cybersec, Digital Dragons y Open Eyes Economy Summit.

Cracovia

easy access

El que haya crecido el número de visitantes extranjeros que vienen por negocios se debe, indudablemente, en gran parte a la ampliación de la infraestructura de Krakow Airport. Es el segundo aeropuerto más grande en Polonia por la cifra de pasajeros y por el número de operaciones aéreas. En el 2018 dio servicio a casi 7 millones de pasajeros, que pueden aprovechar 100 conexiones en cuatro continentes. En la temporada de invierno las conexiones a la capital de la región de Małopolska, las ofrecen 23 líneas aéreas, entre otros: Austrian Airlines, British Airways, Brussels Airlines, easyJet, FlyDUBAI, líneas aéreas de Israel EL-AL, Eurowings, Finnair, Jet2.com, KLM, Lufthansa, Norwegian, PLL LOT, Ryanair, SAS y SWISS International Air Lines.

Cracovia ofrece a los turistas una base hotelera muy diversa, desde las habitaciones más baratas en las pensiones, terminando en hoteles de lujo- todos encontrarán la oferta hecha a su medida. En el año 2018 Cracovia tiene 167 hoteles con más de 10,8 mil habitaciones.





La Capital Europea
de la Cultura
Gastronómica
Cracovia 2019

Le invitamos a Cracovia- la Capital Europea de la Cultura Gastronómica 2019.

Más información y programa de actividades en la página:

www.culinary.krakow.pl



Ayuntamiento de Cracovia
OFICINA DE TURISMO

pl. Wszystkich Świętych 3-4
31-004 Kraków
tel. +48 12 616 60 52
wt.umk@um.krakow.pl
www.krakow.pl

ISBN: 978-83-66039-30-8

www.culinary.krakow.pl