Warsztaty SlowFood CE w Krakowie

2018-02-13

Od 7 do 10 lutego gościli w Krakowie partnerzy projektu „Slow Food-CE”, realizowanego w ramach programu INTERREG Europa Środkowa. Obok warsztatów i szkoleń dotyczących badania wspólnego dziedzictwa kulinarnego, uczestnicy projektu z Wenecji (Włochy), Brna (Czechy), Dubrownika (Chorwacja) i Kecskemet (Węgry) mogli zapoznać się z małopolskimi produktami regionalnymi i poznać tradycyjne metody ich wytwarzania. Obok kiełbasy lisieckiej i oscypka nie zabrakło oczywiście krakowskiej dumy, czyli obwarzanka.

W najbliższych miesiącach partnerzy projektu, w tym Kraków, przeprowadzą serię wywiadów z osobami, które pomogą opisać zjawisko jakim jest lokalne dziedzictwo kulinarne: rolnikami, producentami żywności, sprzedawcami z placów targowych, szefami kuchni, ale także badaczami kultury kulinarnej Krakowa.

Niezbędnym warunkiem projektu będzie także utworzenie Lokalnej Grupy Działania, wspierającej aktywności projektowe. Program spotkania został przygotowany wspólnie przez polskich partnerów projektu, czyli Urząd Miasta Krakowa i Slow Food Polska.

FOT: Życie Od Kuchni

Wizyta przedstawicieli Slow Foodu stała się także okazją do ogłoszenia Targu Pietruszkowego tzw. Earth Market, czyli „targiem ziemi”.

Dotąd zaledwie 68 targowisk na całym świecie uzyskało to wyróżnienie (Targ Pietruszkowy będzie 69). Nadawane jest ono w uznaniu dla promowania modelu handlowego zgodnego z filozofią ruchu Slow Food: oferowania lokalnych produktów bez chemii przez lokalnych rolników i przetwórców.

Targ Pietruszkowy działa w każdą środę (13.00 – 17.00) i sobotę (8.00 – 13.00) w podziemiach hali „Korony” oraz na sąsiednim placu (ul Kalwaryjska 9-15).