



**Magiczny
Kraków**

Slow Food-CE, spotkanie projektowe

2018-04-11

W dniu 10 kwietnia w winiarni Krakó Slow Wines przy ul. Lipowej spotkali się entuzjaści kultury dobrego jedzenia, skupieni wokół idei ruchu Slow Food. Spotkanie było okazją do prezentacji i dyskusji o projekcie „Slow Food-CE”, którego partnerem jest Miasto Kraków.

W spotkaniu udział wzięli blogerzy i dziennikarze kulinarni, osoby związane z krakowską gastronomią, przedstawiciele placów targowych, organizacji pozarządowych, a także m.in. Urzędu Marszałkowskiego Województwa Małopolskiego, Akademii Wychowania Fizycznego i Małopolskiej Organizacji Turystycznej. Magda Wójcik (Najedzeni Fest!) opowiedziała o przygotowanej w ramach działań projektowych analizie dziedzictwa kulinarnego Krakowa od średniowiecza aż do czasów współczesnych. Artur Kinasz (Fundacja Targ Pietruszkowy) wyjaśnił, jakie korzyści można uzyskać otrzymując tytuł „Slow Food Earth Market”, czyli „targu ziemi”, rekomendowanego przez ruch Slow Food targowiska produktów ekologicznych, obecnie jednego z zaledwie 69 takich miejsc na świecie. Szymon Gatlik z Wydziału Promocji i Turystyki Urzędu Miasta, kierownik projektu Slow Food-CE, przedstawił działania projektowe i spodziewane korzyści, a przede wszystkim zaprosił uczestników spotkania do dalszej współpracy w ramach Lokalnej Grupy Działania. Finalnym efektem realizowanego do maja 2020 roku projektu ma być wykreowanie kulinarnego produktu turystycznego Krakowa, opartego o filozofię Slow Food, skupiającego ofertę punktów sprzedaży (sklepów, targowisk) i gastronomii, a przede wszystkim – przybliżającego odwiedzającym bogactwo dziedzictwa kulinarnego miasta, od obwarzanka i maczanki po krakowsku, przez wpływy królowej Bony i kuchni C.K. Austrii, aż po nieznane szerzej ciekawostki, jak choćby cukierki króla Jagiełły, czy XVIII-wieczne hodowle karczochów na Czarnej Wsi.

Slow Food-CE to projekt z budżetem 2,46 miliona Euro, współfinansowany z unijnego programu Interreg Europa Środkowa wspierającego wspólne działanie rozwoju miast i regionów w Austrii, Chorwacji, Czechach, Niemczech, na Węgrzech, we Włoszech, Polsce, Słowacji i Słowenii. Zadaniem projektu jest zwrócenie uwagi na tradycje związane z żywnością: lokalną specyfikę i często zanikające tradycje i zwyczaje.

Obok Krakowa, partnerami projektu są instytucje i organizacje z Wenecji (Włochy), Dubrownika (Chorwacja), Kecskemet (Węgry), Brna (Czechy) i Krakowa. Liderem Projektu jest stowarzyszenie Slow Food z Włoch.