Kraków, 25.09.2020 r.

Informacja prasowa

****

**Szlakiem małopolskich smaków**

**A może by tak rzucić wszystko i ruszyć w kulinarną podróż po Małopolsce? Czy do tradycyjnych smaków regionu – oscypków, maczanki krakowskiej, kwaśnicy, obwarzanka czy śliwowicy, dołączyły nowe? Czy znane przysmaki odkryjemy w nowoczesnej formie? Co poleciliby nam miejscowi eksperci? Na smakowite szlaki Małopolski zapraszają ambasadorowie kampanii *Małopolska. Poznajmy się.***

Śledząc współczesne trendy kulinarne, można zauważyć coraz wyraźniejszą tęsknotę za regionalną kuchnią oraz produktami naturalnymi – i nic nie zapowiada tego, by miała to być chwilowa moda. Dla wielu to nie tylko kwestia szacunku dla tradycji, ale też styl życia. Małopolska kuchnia to niezwykłe, różnorodne bogactwo smaków. Mistrzowsko wykorzystuje lokalne produkty, łącząc nowe trendy światowej kuchni z polską tradycją. Od czego zacząć kulinarną podróż „poza utartymi szlakami”?

**Sielski odpoczynek z domową kuchnią**

Dwa, trzy dni, a może cały tydzień spokojnego odpoczynku w gospodarstwie agroturystycznym? Brzmi jak dobry czas, nie tylko dla tych, którym doskwiera brak własnej działki. *Dla spragnionych lasów, grzybów i pysznych lokalnych serów dobrym kierunkiem jest Gościniec Banica w Beskidzie Niskim. Przywita Was tam wielki brodacz ze stadem kóz i wspaniałą domową kuchnią, kozimi serami, które sam wyrabia i pachnącym chlebem, który sam piecze. Wszystko co tam zjecie robione jest przez gospodarzy –* mówi **Maja Dutkiewicz, dziennikarka kulinarna Radia Kraków, ambasadorka kampanii „Małopolska. Poznajmy się”**. Potrzebujecie świętego spokoju i pysznego, domowego jedzenia? Głowy na pewno odpoczną, a brzuchy będą zadowolone.

**Targ Pietruszkowy**

Naturalnie, lokalnie i bezpośrednio – tak w trzech słowach można opisać Targ Pietruszkowy na krakowskim Podgórzu. Idea tego, jak i innych targów jest odpowiedzią na rosnące potrzeby mieszkańców, a także szefów kuchni poszukujących lokalnych, naturalnych produktów najwyższej jakości. *To jedyny w Polsce targ, który zaliczono do elitarnego grona 69 tzw. Targów Ziemi (Earth Market), czyli miejsc, których jakość gwarantuje International Slow Food – opowiada* **Bartosz Wilczyński, Promotor Kulinarny, znawca kuchni i wina, ambasador kampanii „Małopolska. Poznajmy się”**. I dodaje: *To tu można spróbować ekologicznych produktów z Małopolski i takich w których uprawa czy hodowla odbywa się w sposób tradycyjny, bez chemii. Gospodarstwa są niewielkie, maksymalnie do 15 hektarów. Warunkiem jest też to, by były oddalone od Krakowa nie więcej niż 150 kilometrów. Sprzedający oferują to, co sami wytworzyli. Wszystkie stoiska są oznaczone odpowiednio, więc nie trzeba się domyślać, które z nich są eko, a które jeszcze nie.*

Ponadto dla fanów targu od niedawna organizowane są specjalne wycieczki do rolników i hodowców, którzy sprzedają tam swoje produkty. Jeśli szukacie miejsca, od którego można zacząć poznawać smaki Małopolski i ludzi, którzy są pasjonatami dobrego jedzenia, musicie trafić na Targ Pietruszkowy.

**Stary Kleparz**

Cukiernia, tureckie przysmaki, sklepik z holenderskimi serami, trzy bistra serwujące kuchnie azjatyckie oraz kultowa kawiarnia – to tylko część kultowego Starego Kleparza w Krakowie, który działa od 1366 roku. *Na Rynku Kleparskim w świeże warzywa, owoce, mięso czy sery zaopatrują się często starsi mieszkańcy Krakowa. Poznać ich można od razu – zakupy robią z koszykami w dłoniach i nierzadko w kapeluszu na głowie*  – mówi **Maja Dutkiewicz.** I dodaje: *Handlują tu całe pokolenia rolników, hodowców i wytwórców z całej Małopolski. W tygodniu na Starym Kleparzu funkcjonuje mnóstwo kiosków i budek, w których dostać można świetne jedzenie. Właściciele niektórych z nich cyklicznie gotują w pobliżu swoich stoisk, można więc skosztować różnych specjałów.* To wszystko sprawia, że Stary Kleparz zmienia swój charakter i jest odwiedzany już nie tylko przez tradycyjną klientelę, ale także przez osoby poszukujące najwyższej jakości produktów lokalnych, np. najlepszych krakowskich szefów kuchni, poszukujących składników do swoich nowatorskich dań.

Stary Kleparz wychodzi naprzeciw trendowi poszukiwania i chęci odkrywania nowych, ciekawych smaków. To tu organizowane są imprezy kulinarne takie jak Art&Food Bazar czy Najedzeni Fest. *Kleparz zamienia się w jedną wielką restaurację na świeżym powietrzu. Kulinarni aktywiści, ale także znani szefowie kuchni serwują jedzenie wprost ze stoisk. A to wszystko zaledwie 10 minut spacerem od Rynku Głównego* – opowiada **Bartosz Wilczyński.** To kolejny przykład na to, że targi dbają o wysoką jakość produktów i nie są już kojarzone jak dawniej, z podstawowymi, dużymi zakupami. Obok Starego Kleparza, znajduje się także Plac Handelka, na którym cyklicznie organizowany jest targ.

**Gęś w dymie**

Nowoczesna kuchnia poza utartym szlakiem? Kulinarni eksperci Maja i Bartosz polecają restaurację Gęś w Dymie w Laskowej na Sądeczczyźnie. *Szef kuchni Marcin Pławecki jest uznanym królem polskiej gęsiny, jego**półgęski nie mają sobie równych, a restaurację prowadzi z pomocą całej rodziny* – mówi **Maja Dutkiewicz.** *Nieopodal restauracji znajduje się zamek w Wiśniczu, do którego zwiedzenia zachęcamy. Co ciekawe, na tym właśnie zamku powstała pierwsza zachowana polska książka kucharska, czyli "Compendium ferculorum, albo zebranie potraw" –* dodaje **Bartosz Wilczyński.**

**Małopolskie winnice**

Nie można zapomnieć, że początek jesieni to intensywny czas w winnicach i okres winobrania*. Uwielbiamy przede wszystkim winnice położone na Małopolskim Szlaku Winnym. Często odwiedzamy winiarzy jurajskich, a także tych z okolic Tarnowa. Cenimy ich pracę i niesamowity rozwój. Ich wina z przyjemnością serwujemy na kolacjach i degustacjach komentowanych* – mówi **Bartosz Wilczyński.** I dodaje: *A jak wino, to i sery, najlepiej górskie. Te w sezonie od ulubionych baców. Polecamy Jarka Buczka z Bacówki u Bucka w Ochotnicy Górnej oraz Wojtka Komperdę i jego bacówkę na Hali Majerz w Pienińskim Parku Narodowym.*

To właśnie w Małopolsce zarejestrowanych jest najwięcej winnic. Winobranie już się rozpoczęło, więc teraz szczególnie warto wybrać się tam na wycieczkę.

**Szczyrzyckie przysmaki**

Kulinarnych powodów, aby wybrać się do Szczyrzyca w Beskidzie Wyspowym jest co najmniej kilka. *W Szczyrzycu koniecznie trzeba odwiedzić Opactwo Ojców Cysterów i przyklasztorny browar, w którym od 1623 roku robi się piwo szczyrzyckie. Znawcy mówią że jest ono dobre i uczciwe* –opowiada **Maja Dutkiewicz.** I dodaje: *Po drugie, dobrym pomysłem na wypad jest Wioska Indiańska, w której przespać się można w prawdziwym tipi. Namioty rozbite są w starym jabłoniowym sadzie, liczącym sobie pół wieku. Robią tam cydr Frys, wytrawny, naturalnie gazowany i niefiltrowany oraz inne owocowe cuda z drzew rosnących w sadzie.*

*Polecamy także sprawdzić gospodarstwo agroturystyczne Koziarnia i RestoBar Ogień w Szczyrzycu. Oba koncepty rozwija rodzina Lorków.* *Gości Koziarni na drzwiach witają żółte plakietki przewodnika Gault&Millau. Ogień to najmłodsze dziecko i restauracja działająca w systemie pop-up (czyli w niektóre weekendy), w jej ławach zasiadają smakosze z całego kraju i gotują znani szefowie kuchni*

– mówi **Bartosz Wilczyński**.

**Kraina wód**

Są niezwykle **cenne, unikatowe** i stanowią jedno z największych bogactw naturalnych Małopolski. Te do picia mogą stanowić doskonałą suplementację diety. Te o właściwościach leczniczych mogą wspierać leczenie wielu schorzeń. *Nasz region to niekwestionowany lider pod względem występowania wód mineralnych i leczniczych w kraju.* – **mówi Tomasz Urynowicz, Wicemarszałek Województwa Małopolskiego**. I dodaje: *To właśnie z Małopolski pochodzi co trzecia woda butelkowana, którą znajdziemy na sklepowej półce, i to właśnie tu znajduje się ponad trzydzieści procent wszystkich złóż wód leczniczych w kraju. Nigdzie indziej w Polsce nie znajdziemy też takiej liczby basenów z wodami termalnymi.*

Mapa Małopolski obfituje w mnóstwo smaków wartych odkrycia*. Na ministerialnej Liście Produktów Tradycyjnych mamy ponad 180 pozycji. Każdy z tych małopolskich produktów jest zaproszeniem do niezwykłej podróży kulinarnej* – mówi **Grzegorz Biedroń,  prezes Małopolskiej Organizacji Turystycznej.** I dodaje: *Zapraszamy do dodawania swoich poleceń, nie tylko kulinarnych, na stronie internetowej* [*www.poznajmysie.malopolska.pl*](file:///C%3A%5CUsers%5CKarina%20Adaszak%5CDownloads%5Cwww.poznajmysie.malopolska.pl) *w specjalnie przygotowanym do tego* [*formularzu*](https://poznajmysie.malopolska.pl/zglos-miejsce)*.*

**O kampanii:** Kampania„Małopolska. Poznajmy się.” ma na celu aktywizację mieszkańców Polski do realizacji podróży turystycznych do Małopolski oraz ukazanie regionu jako idealnego miejsca do wypoczynku w duchu „slow”, czyli niespiesznego, uważnego podróżowania. Podkreśla również bezpieczeństwo – Małopolska jest liderem w skali kraju co do liczby obiektów posiadających certyfikat Polskiej Organizacji Turystycznej „Obiekt bezpieczny higienicznie”. Kampania promocyjna realizowana przez Województwo Małopolskie i Małopolską Organizację Turystyczną potrwa do końca 2020 r. Więcej informacji: [www.poznajmysie.malopolska.pl](http://www.poznajmysie.malopolska.pl).

**Kontakt do mediów:**

Paulina Zając

e-mail: paulina.zajac@lbrelations.pl

Tel. +48 720-809-836