

Interreg



CENTRAL EUROPE

European Union  
European Regional  
Development Fund

SlowFood-CE

TASTE YOUR WAY  
THROUGH KECSKEMÉT  
WITH SLOW FOOD

# KECS KE MÉT



# KECSKEMÉT

EN-----

Kecskemét lies in the heart of Hungary, on the sandy plain between the Danube and Tisza rivers. An important market town for centuries, it had become a sizeable city by the turn of the 19th century. Kecskemét remains the capital of Hungarian Art Nouveau architecture and an important center for the arts. It is also known for its agricultural and pastoral traditions, and is referred to as the "orchard of Hungary" because of the quality of its local fruits, particularly apricots. Over the centuries, the presence of Hungarian, German, Greek, Jewish, and Roma peoples, and the Ottoman and Austro-Hungarian Empires, have contributed to Kecskemét's gastronomic heritage. Visitors to Kecskemét will find a food culture that is both rooted in local folk traditions and receptive to outside influences.

H-----

*Kecskemét Magyarország szívében, a Duna-Tisza közti Homokhátságon terül el. Mezővárosi jellegét évszázadokon át megőrizte. A XIX. sz. második felére az egykori mezőváros piactere szecessziós palotákkal díszes főtérré vált. Kecskemét máig a magyar szecessziós építészet „fővárosa”, belvárosát a stílus legszebb remekei ékesítik. Széles körben ismertek a mezőgazdasági és állattenyésztési hagyományai. A helyben termesztett gyümölcsök, különösen a kecskeméti barack kiváló minősége miatt "Magyarország gyümölcsöskertjének" is nevezik. Az évszázadok folyamán jelen lévő magyar, német, görög, zsidó és roma nemzetiségek, továbbá a török hódoltság és az Osztrák-Magyar Monarchia mind-mind hozzájárultak Kecskemét gasztronómiai örökségéhez. A Kecskemétre látogatók olyan gazdag gasztronómiai örökséget tapasztalhatnak meg, amely a helyi népi hagyományokban gyökerezik, és egyben ötvözi a külső hatásokat is.*



## **Concept by**

Martina Dotta, Alessia Paschetta

## **Editors**

*Slow Food*

Charles Barstow, Alice Pettenò

*Kecskemét Municipality*

Andrea Kolek, Tünde Puskás

*Slow Food Kiskunság*

Olga Rendek

**With the collaboration of**

Serena Alaimo, Victoria Smelkova

## **Translation**

Beáta Borbély

## **Layout and graphics**

Alessia Paschetta

## **Photos**

© Kecskemét Green Market, Producers from Kecskemét, Kecskemét Municipality, Slow Food Archive

## **Printing**

La Stamperia Carrù (Cn, Italy)

my  
infor-  
mation

NAME

-----

SURNAME

-----

PHONE NUMBER

-----

EMAIL

-----

TRAVELING WITH

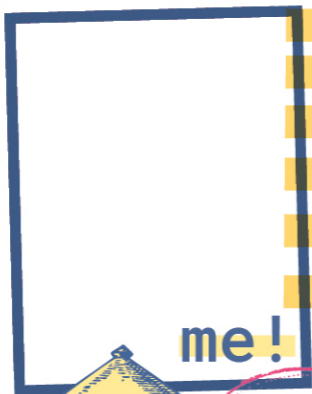
-----

*Bon  
Voyage!*

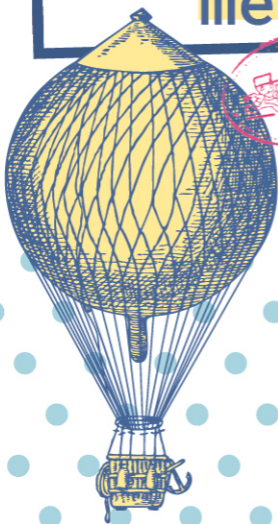




Your picture



me!



# Gastronomic adventures around Kecskemét



## A MORNING AT THE MARKET

The Market Hall of Kecskemét, located in the city center, hosts several vendor stalls as well as shops in the indoor and outdoor areas. A number of vendors are local producers who sell their own products; they come from Kecskemét and adjacent areas within 40 km of the city.

Welcome to Kecskemét! This is a centuries-old market town where you will find a great variety of local products and plenty of cultural programs in which to participate throughout the year.



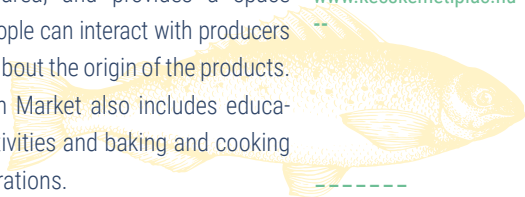
There are meat and fish shops, dairy products, pickles, and a wide selection of small-scale producers. An Earth Market, organized in accordance with Slow Food's quality criteria, takes place on the last Friday of every month in the outdoor area, and provides a space where people can interact with producers and ask about the origin of the products. The Earth Market also includes educational activities and baking and cooking demonstrations.



The Market Hall is open  
Tuesday-Friday  
from 6 a.m. to 2 p.m.  
Saturday  
from 6 a.m. to 1p.m.

For more information visit  
[www.kecskemetipiac.hu](http://www.kecskemetipiac.hu)

--



-----



If you need a break from shopping, don't hesitate to try the bars, cafés, breweries, and buffets that offer local delicacies such as sausage, *lecsó* (a sort of ratatouille), stuffed cabbage, and pastries.

-----

## CSARNOK ÉTELBÁR

This typical restaurant, which has been operating for 39 years, has a retro design and casual atmosphere. It offers homemade jellies, *csöregefánk* (a twisted donut), Hungarian savory scones, and baked apricot donuts.

EN-

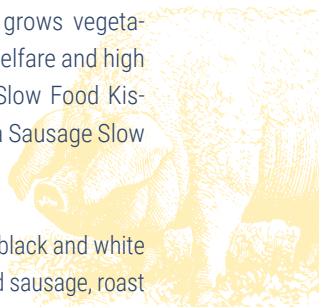
## KELESZTŐ – KISKUKTA

This family business celebrates the flavors of homemade cooking based on grandmother's recipes. Fresh ingredients are purchased directly from producers at the Market Hall. Don't miss the walnut-poppy seed roll!



## ÍZ-LELŐ CSEMEGE

Here you can taste meats from Ildikó Kis-Lőrinc and Pál Lakó's organic farm, which is located 20 km east of Kecskemét in Szentkirály village. The farm specializes in breeding mangalitza pigs and also grows vegetables. Great attention is paid to animal welfare and high quality. The farmers are members of Slow Food Kiskunság and producers in the Mangalitza Sausage Slow Food Presidium.



Try the fried black and white pudding, fried sausage, roast pork sirloin, and bacon.

No wonder the guests keep repeating the Hungarian saying: "We lick all our ten fingers after having eaten the delicacies here."



### **HANKOVSZKY APRICOT**

Kecskemét is known as the “orchard of Hungary” because its sand and loess soils are excellent for fruit tree cultivation.

The Hankovszky apricot was grown across Central Europe between the 18th and 19th centuries and was considered “the best Hungarian apricot.”

Hankovszky apricots are frequently turned into apricot jam, which is eaten with freshly baked bread and used in various desserts. Apricots are also used to make *pálinka*, a traditional fruit brandy.





## KECSKEMÉTI CSÁRDA ÉS BORHÁZ

Just a short walk from the city center, this restaurant welcomes visitors in a 170-year-old building with traditional decor. It is the best place for people looking for Hungarian cuisine and a warm atmosphere. There is a beehive oven and many old utensils. From spring to autumn, guests can enjoy their meal in the peace and quiet of the terrace. Traditional dishes and local delicacies are prepared using ingredients from the region, and there is a wide selection of wines.

## BETTI DELIKÁT

Starting directly from cattle farming, this restaurant seeks to revive the culture of high-quality beef consumption in Hungary. They have perfected the process of

meat maturation and made it popular with their high-quality steaks and burgers. You can also visit the farm by prior arrangement.



-----  
Discover local  
gastronomy:  
Here are some  
places that work  
within the Slow  
Food philosophy.  
-----



Kecskemét, Kölcsey u. 7  
[www.kecskemeticsarda.hu](http://www.kecskemeticsarda.hu)

--



Kecskemét, Csáky u. 18  
<https://bettidelikat.hu/>  
**Farm**  
NPK Charolais Farm Kft.  
Kecskemét, Kisfái Farm 264.

--

EN-

## KECSKEMÉTI SÖRMANUFAKTÚRA ÉS SÖRHÁZ

Beer was first brewed in Kecskemét in 1793, but unfortunately the brewery itself was short-lived. In the 19<sup>th</sup> century it operated as a distillery, and a brewery was established again in 2015.

The Kecskemét Beer Manufactory promotes a beer culture similar to that of the Czech tradition, so it is by no means a coincidence that their flagship beer is a Pilsner, the Pils12. Stop by the brewery to enjoy beer and food.



Kecskemét, Platter János u.5  
<http://kecskemetisor.hu>

--

## FALUSI FAGYIZÓ ÉS CUKRÁSZDA

The Falusi Ice Cream Parlor is a 4th-generation family shop operating since 1954, and everyone in the family is involved. They make artisanal ice cream and cakes. The members of the current generation learned from their grandparents and are skilled in traditional techniques that require no additives. The shop is located away from the bustle of the city, in a quiet and child-friendly location.



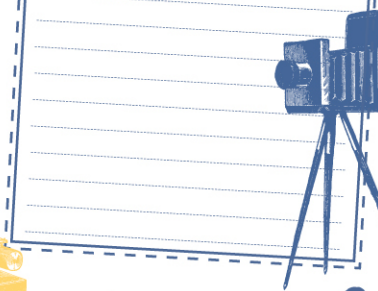
Kecskemét, Márvány u. 5  
[www.facebook.com/pg/eredetifalusi](http://www.facebook.com/pg/eredetifalusi)

--

# To do list

MUSEUMS

MUSIC  
PLAYLIST



TOP TEN  
MOMENTS

KM  
RUN

BOOKSBOOKS



# Best of food



## BREAKFAST



A large rectangular area with a dashed border and horizontal lines for writing.



## APERITIVI

A circular area with a dotted border and horizontal lines for writing.



## BEST PLATES

A vertical rectangular area with a solid border and horizontal lines for writing.

## -STREETFOOD-

A rectangular area with a decorative border and horizontal lines for writing.



## Strange THINGS

An area with a curved border and horizontal lines for writing.

## TANYACSÁRDA ÉTTEREM

The Old Farmhouse has been welcoming guests to the neighborhood of Lajosmizse for over 45 years. Its excellent cuisine has won international acclaim at numerous gastronomic competitions and exhibitions. This restaurant offers regional specialties and hosts gastronomic events during holidays and special occasions. In the evenings, the music of a gypsy band completes the rustic atmosphere.



## GEDEON TANYA

Tanya is a Hungarian word that refers to farms scattered on the outskirts—and indeed, this farm is located in the middle of the Bugacpuszta, a vast plain. The hospitality that you will receive in the



**Reservations recommended  
for groups**

Lajosmizse, Benetanya 625  
[www.tanyacsarda.hu/elerhetosegeink/](http://www.tanyacsarda.hu/elerhetosegeink/)  
 --



-----  
**Visit local  
farms,  
enjoy a  
delicious local  
farm-to-table  
meal, and learn  
more about our  
beautiful  
territory!**  
 -----

EN-

small guesthouse will remind you of visiting your grandmother. The farm is also home to gray cattle, racka sheep, and horses who live happily in the tranquil rural landscape. For those interested in nature and tradition, this place is a great introduction to the wild Hungarian countryside. Private parties, gastronomic events, and other fun activities are organized for guests.



Jakabszállás- Bugacpuszta,  
II.körzettanya 150  
[www.gedeonfarm.com](http://www.gedeonfarm.com)

--

## RENDEK ÖKOGAZDASÁG

This eco-farm is located in the Kiskunság National Park, on the windblown sands of Kunpuszta, 20 km west of Kecskemét. It is a fourth-generation family farm that represents the gastro-cultural heritage of peasant life in this part of Hungary. The Rendek family is part of Slow Food Kiskunság and plays an active role in the Mangalitzta Sausage Slow Food Presidium. In addition to mangalitzta pigs, the family raises other Hungarian livestock breeds, including racka sheep and poultry. The farm produces meat products (all processed and cured on site), jams, pickles, and



**To visit the farm,  
make a booking in advance.**  
For more information, visit  
[www.okomuzeum.hu](http://www.okomuzeum.hu)

--



EN-

juices using traditional methods. One of their specialties is the local watermelon variety, which is juicy and refreshing in summer and delicious as pickle in winter.



### **MANGALITZA SAUSAGE**

The corpulent mangalitzza pig grows very slowly and cannot be kept in small enclosures. After almost disappearing completely, the breed was revived in the late 90s. The main product made from mangalitzza pork is sausage, which is produced in various forms and sizes. The most traditional type is packed in the pig's duodenum and has a diameter of about 3 cm and a length of up to 70 cm!

The meat is minced finely with the animal's lard using an electric grinder, and seasoned with salt, pepper, sweet paprika, and other spices, depending on the producer's particular recipe. The sausages are stuffed into the casings by hand and cold-smoked over an acacia- or beech-wood fire. They are then left to age, ideally for at least 2-3 months.

## **DIMENZIÓ BORÁSZAT** **DIMENSION WINERY**

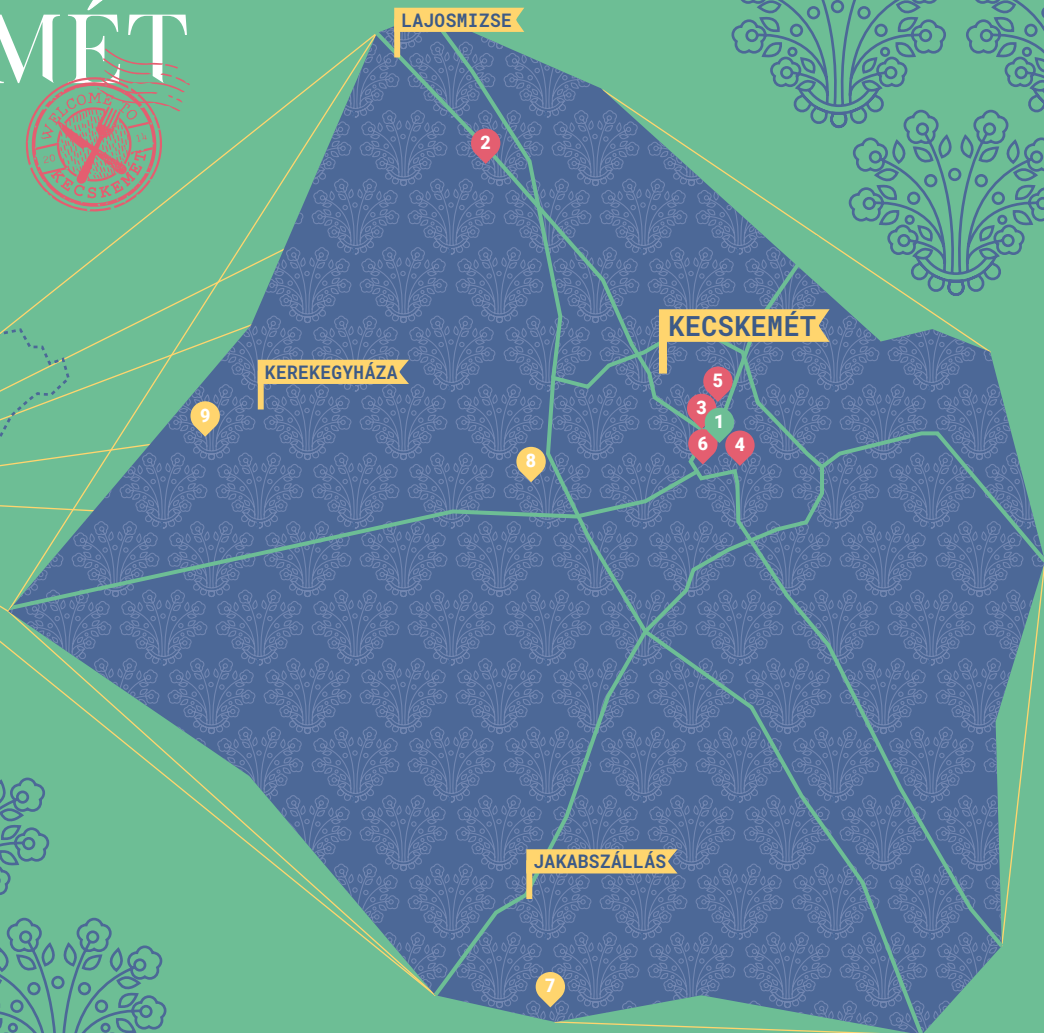
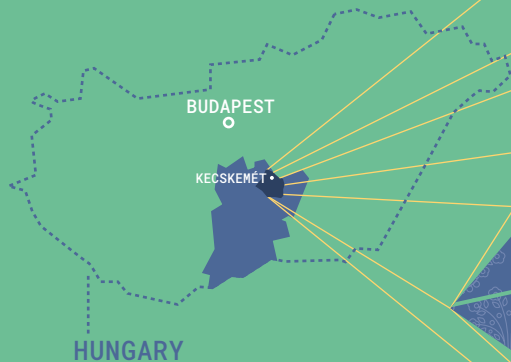
Dimension Winery has grown out of many years of conscious work, including decades of experience at the Research Institute for Viticulture and Oenology and knowledge of the latest technological advances of the time. In an effort to link the past and the future through wine, this winery combines tradition with nature and technology. The vineyards, many of which are centuries old, are cultivated with traditional, almost-forgotten grape varieties. The winery is located in Miklóstelep.



Kecskemét, Szarkásdűlő 99/a.  
[www.dimenzioboraszat.hu](http://www.dimenzioboraszat.hu)



# KECSKEMÉT



# LEGEND

MARKET

- 1 Piac- Market Hall

RESTAURANTS

- 2 Tanyacsárda Étterem
- 3 Betti Delikát
- 4 Kecskemét Sörmanufaktúra és Sörház
- 5 Falusi Fagyizó És Cukrászda
- 6 Kecskeméti Csárda Kft.

FARMS

- 7 Gedeon Tanya
- 8 Dimenzió Borászat
- 9 Rendek Eco-farm



# Pack your bags

Clothing

-----

-----

-----

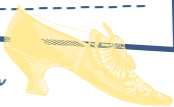
-----

-----

-----

-----

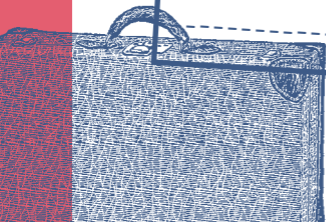
Shoes



-----

-----

-----



Beauty/toiletries/health

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

Tech

---

---

---

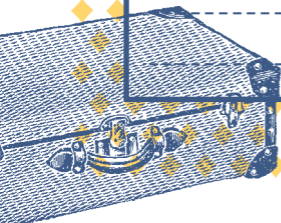
Other

---

---

---

---



# Gasztronómiai kalandok Kecskeméten



Szeretettel  
köszöntjük  
Kecskeméten,  
Magyarország  
szívében.

Városunk  
történelmi múltú  
piacközpont,  
ahol hagyományos  
rendezvények  
és kulturális  
programok várják  
a látogatókat  
egész évben.



## REGGELI KEZDÉS A PIACON

A város központjában elhelyezkedő piac külső szabadterén és beltéri csarnokában számos termelő és kereskedő árulja portékáit. Az árusok többségét termelők alkotják, akik Kecskemétről és a város 40 km-es vonzáskörzetéből érkeznek a piacra. A csarnokban árusító őstermelők között megtalálhatók a tejterméket, savanyúságot, mézet, tojást árusítók, to-



vábbá számos üzlet, pl. hentes, halasüzlet, pékség teszi teljessé a piaci kínálatot. A Slow Food szellemiségének megfelelően, a hagyományos ízek megőrzését és tradícióink ápolását szem előtt tartó Termelői Piac minden hónap utolsó péntekén kerül megrendezésre a piac külső, fedett részén, amelynek keretében a vásárlók tájékozódhatnak a termékek eredetéről is. A Termelői Piacon készült ételek elkészítését nyomon követhetik, és a termékeket meg is kóstolhatják a vásárlók.



## CSARNOK ÉTELBÁR

A 39 éve működő tradicionális étterem retro hangulatú üzletkialakítással és házas ízekkel várja vendégeit. Specialitásuk: igazi kulináris élvezetet nyújt



A Kecskeméti Piac nyitva tartása kedd-péntek:

6.00 – 14.00

szombaton: 6.00 – 13.00

vasárnap: 6.00 – 12.00

[www.kecskemetipiac.hu](http://www.kecskemetipiac.hu)

--

Ha megfárad a bevásárlásban, ne habozzon kipróbálni a reggelizők, kávézók, sörözők és kifőzdék egyikét, ahol friss, helyben készült finomságokkal, mint pl. hurka-kolbász, lecsó, töltött káposzta vagy sütemények várják a vásárlókat.

-----



H-

a házi kocsonya, csörögefánk, krumplis pogácsa és a helyben sült barackízes fánk.

## KELESZTŐ KISKUKTA

A családi vállalkozás repertoárját a nagymama receptjeire épülő házias ízek, a termelőktől vásárolt friss alapanyagok jellemzik. Senki ne hagyja ki a diós-mákos bejglijüket!



## ÍZ-LELŐ CSEMEGE

A csemege üzletben egy szentkirályi farmról származó húskészítményeket kóstolhatunk. A farmon a zöldségek termesztése mellett mangalica disznókat tenyésztenek gondos odafigyeléssel. A tenyésztők a SlowFood Kiskunság tagjai, és a Mangalica Kolbász Slow Food Presidium termelői.

Kóstolják meg a májas és véres hurkát, sült kolbászt és sertésbordát, mert nem hiába mondja minden magyar vendég, hogy „mind a tíz ujjunkat megnyaljuk az itt készült finomságok után.”







## **HANKOVSZKY KAJSZIBARACK**

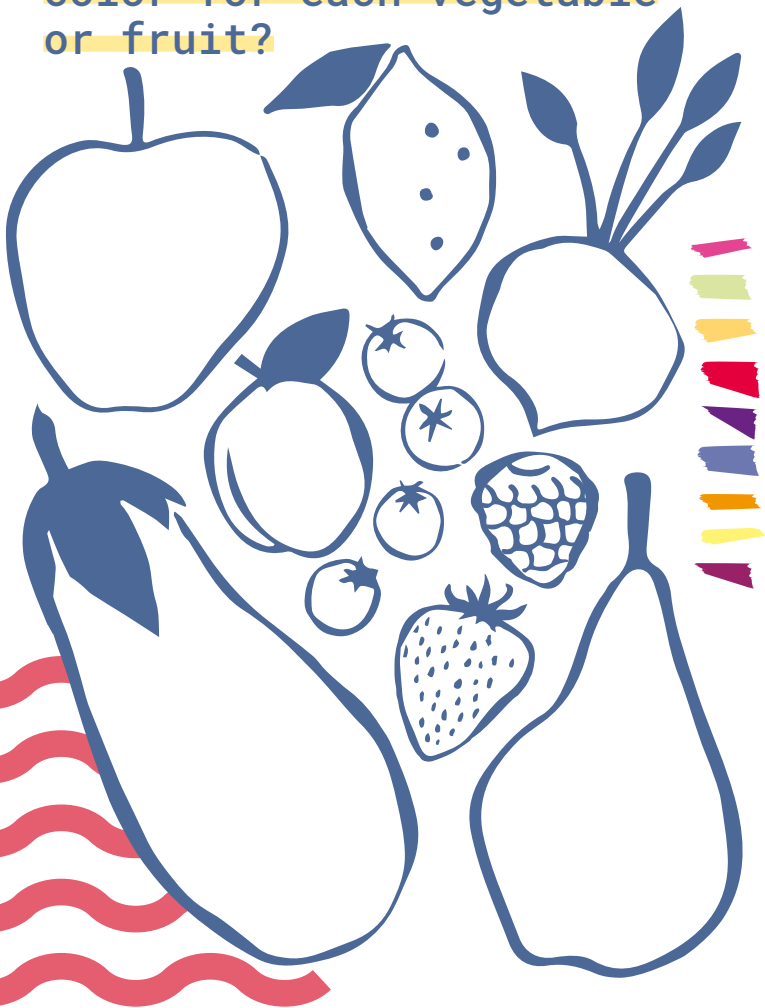
Kecskemét úgy ismert, mint "az ország gyümölcsöskertje", köszönhetően sajátos talajszerkezetének, vagyis a futóhomoknak és az annak

megkötésére szolgáló gyümölcsfáknak. A 18-19. század fordulóján az alföldi kajszi hódította meg Európát, és a "legjobb magyar kajszi" néven volt ismert. A kajszibarack lekvár az egyik legelterjedtebb módja a gyümölcs feldolgozásának, amelyet frissen sült kenyérre és a különböző desszertek elkészítésére használnak. A kajszibarack az alapja a hagyományos pálinkának is.





Can you pick the right color for each vegetable or fruit?



Make a drawing  
of your favorite  
thing from your trip



Take a picture of your drawing and  
send it to [international@slowfood.it](mailto:international@slowfood.it)



## KECSKEMÉTI CSÁRDA ÉS BORHÁZ

Kecskemét központjától pár perc sétára, egy 170 éves műemlék épületben, rusztikus környezetben várja vendégeit a Kecskeméti Csárda. A legjobb hely azok számára, akik a magyar konyhára és jó hangulatra vágnak. A belső térben búbos kemence és számos régi eszköz található. Tavasztól ősziig a fedett terasz békés csendjében fogyasztják a hagyományos fogásokat a vendégek. A helyi termelőktől vásárolt alapanyagokból készülnek a hagyományos és helyi ételek, melyeket a borválogatás tesz különlegessé.

## BETTI DELIKÁT

A minőségi marhahús fogyasztás kultúráját kívánják újraéleszteni Magyarországon, amelyet az alapoktól, a húsmarha tenyésztéstől kezdenek. Majd hozzáadott értéként a húsérlelés

-----

Fedezze fel  
a helyi  
gasztronómiát:

Itt található meg  
azokat a helyeket,  
amelyek a Slow  
Food filozófiáját  
követik.



-----



Kecskemét, Kölcsey u. 7  
[www.kecskemeticsarda.hu](http://www.kecskemeticsarda.hu)

--



Kecskemét, Csáky u. 18  
<https://bettidelikat.hu/>  
**Farm**  
NPK Charolais Farm Kft.  
Kecskemét, Kisfái Farm 264.

--

H-

fortélyait sajátították el és népszerűsítik a farmjuk adta környezetben steak vacsoráikon és országosan minőségi burgereikkel. A farmot előre egyeztetett időpontban látogatni is lehet.

## KECSKEMÉTI SÖRMANUFAKTÚRA ÉS SÖRHÁZ

Kecskeméten először 1793-ban főztek sört. Sajnos rövid életű volt az akkori sörház, az 1800-as évek elején már szeszfőzdeként üzemelt tovább. Majd hosszú idő után, 2015-ben lett újra sörrüzeme a városnak. A Kecskeméti Sörmanufaktúra célja, hogy hasonló sör kultúrát építsen ki, mint a cseheknél a lokálpatriotizmus jegyében. Nem véletlen, hogy a zászlóshajó sörük a Pils12. Álljon meg a Sörmanufaktúránál és kóstolja meg sörüket és ételeiket!

## FALUSI FAGYIZÓ ÉS CUKRÁSZDA

A Falusi Fagyizó egy 1954 óta működő negyedik generációs kis családi foglalkozás, ahol a család minden tagja részt



Kecskemét, Platter János u.5  
<http://kecskemetisor.hu>



Kecskemét, Márvány u. 5  
[www.facebook.com/pg/eredetifalusi](http://www.facebook.com/pg/eredetifalusi)

H-

vesz a munkában. Az üzlet fő profilja a torták mellett a hagyományos főzött fagyalt készítése. Specialitásuk a tradicionális főzési adalékanyagmentes eljárás megtartása, ahogy ezt régen látták és tanulták a Nagyszülőktől. Az üzlet városi forgatagtól távol, csendes, gyerekbarát környezetben található.



## TANYACSÁRDA ÉTTEREM

Az Öreg Tanyacsárda Lajosmizse szomszédságában már több, mint 45 éve fogadja vendégeit. Kitűnő konyhája számos gasztronómiai versenyen és kiállításon nemzetközi elismerést nyert. A tájjellegű ételspecialitások mellett az ünnepekhez, jeles napokhoz kötődően gasztronómiai rendezvénysorozattal is várja vendégeit. Programjai között megtalálható a lovasbemutató és az ökörsütés. A rusztikus hangulatot esténként cigány-



**Reservations recommended for groups**

Lajosmizse, Benetanya 625  
[www.tanyacsarda.hu/  
elерhetoseink/](http://www.tanyacsarda.hu/elерhetoseink/)

--

zenekar muzsikája teszi teljessé.

A csoportoknak előzetes regisztráció ajánlott.



## GEDEON TANYA

A historikus bugaci Pusztta közepén van egy kis panzió, ahol a vendéglátás olyan, mintha az utazó a saját nagymamájánál vendégeskedne. A tanyát őshonos állatok teszik igazán nyugalmassá, a szürke marhák, a rackabirkák és a lovak látványa elfeledteti a mindennapi gondokat. A természetet és hagyományokat kedvelőknek ez a hely kiváló lehet, hogy megismerjék a magyar pusztát. Örömteli programokat szerveznek vendégeiknek a születés- és névnapoktól a legény- és leánybúcsúig, a céges és családi kedvezményes hétfvégeken át a disznóvágásokig.

## RENDEK ÖKOGAZDASÁG

A Kiskunsági Nemzeti Park kunpusztai homokos részén, Kecskeméttől 20 km-re található ez a gasztrokulturális örökségünk paraszti életét képviselő negyedik generációs ökogazdaság. A Rendek család a Slow Food Kiskunság tagja és aktív szerepet tölt be a Managlica Kolbász Slow Food Presidiumban. A mangalica sertés mellett más őshonos magyar fajtát is tenyésztenek a far-

-----

Látogasson el helyi farmokra, kóstolja meg a helyben termelt és készített ételeket, és tudjon meg többet csodálatos vidékünkéről!



Jakabszállás- Bugacpuszta,  
II.körzettanya 150  
[www.gedeonfarm.com](http://www.gedeonfarm.com)

--



**A farmot előzetes regisztráció után lehet látogatni.**  
Bővebb információ:  
[www.okomuzeum.hu](http://www.okomuzeum.hu)

--

H-

mon, beleértve a racka juhot és szárnyasokat. Húskészítmények, lekvárok, savanyúságok és szörpök is készülnek a farmon. Egyik specialitásuk a helyi dinnyéből készült finomságok, ami üdítő nyáron és finom savanyúság télen.



## **MANGALICA KOLBÁSZ**

A mangalica sertés lassan hízik, és nem lehet kis területen tartani.

A 1990-es évek végén éledt újjá a tenyésztése, miután a fajtát a kihalás veszélyeztette. A mangalica húsból előállított legfőbb termék a kolbász, ami különböző módon és nagyságban készül.

A hagyományos mangalica kolbász disznóbélbe kerül, 3 cm vastag és akár 70 cm hosszú is lehet. A húst a

H-

szalonnával együtt apróra kell darálni elektromos darálóval, majd ízesíteni kell sóval, borssal, csemege paprikával és ízlés szerint más fűszerekkel. A bélbe töltés kézzel történik, és akác- vagy bükkfa tűzön hideg füstölést kap. Utána következik az érési idő, ami ideális esetben 2-3 hónap.

## **DIMENZIÓ BORÁSZAT** **DIMENSION WINERY**

A Dimenzió Borászat hosszú évek tudatos munkájának eredménye. Szakmai hátterét a Szőlészeti és Borászati Kutató Intézetben megszerzett több évtizedes tapasztalatra, valamint a kor technológiai szintje előtt járó legújabb technikai megoldásokra alapozza. Cél, a borászaton keresztül egy kapcsolatot létrehozni a múlt és a jövő között, ötvözve ezzel a tradíciót a természettel és a technikával. Ennek következtében igyekeznek a hagyományos, szinte elfeledett szőlőfajták legmodernebb és legkíméletesebb eljárásokkal való feldolgozásán át, ezen fajták rég elfeledett felélesztését megvalósítani.



Kecskemét, Szarkásdűlő 99/a.  
[www.dimenzioboraszat.hu](http://www.dimenzioboraszat.hu)  
..







# Color key

 Amazing day! ☀️

 I feel love ❤️

 Regular 🌱

 Hmmmmm ☁️

 Not so well ☁️🌧️

 Bad day ☁️🌧️

 Apocalypse now! ⚡️









ITEM

€



lunch

dinner

DELICIOUS

TO BUY

BEST EVER!

HATE THIS

LOVE THIS

TO DO

SHOPPING



HATE THIS



WOW!



LOVE THIS

TO DO



AMAZING



WOW!



AMAZING



## SlowFood-CE

Slow Food-CE is a transnational cooperation project that seeks to improve the capacities of local, public and private actors in order to safeguard and give value to their gastronomic cultural heritage as part of a vision that integrates economic, environmental and social sustainability.

The project intends to create a transferable model that can give traditional foods their true value, through knowledge of their producers, plant varieties, animal breeds, traditional processing techniques, folklore, cultural landscape, and enhance the common food heritage of Central Europe, leading to a new alliance between five cities: Venice, Dubrovnik, Brno, Kecskemét and Krakow.





# Interreg

## CENTRAL EUROPE



European Union  
European Regional  
Development Fund

### SlowFood-CE



---

This publication has been produced with the assistance of the European Union. The contents of this publication are the sole responsibility of the author and can in no way be taken to reflect the views of the European Union.