INFORMACJA, al. Niepodległości 34, 61-714 Poznań, hol główny, tel.: 61 626 66 66; fax 61 626 67 44, e-mail: kancelaria@umww.pl

Wielkopolska na targach Smaki Regionów

W dniach 11 – 14 września na terenie MTP w Poznaniu w pawilonie 8 odbędzie się po raz pierwszy samodzielna wystawa pn. „Smaki Regionów” – pawilon 8. W ramach tego wydarzenia zaprezentowane zostaną posiadające oznaczenia unijne produkty z Wielkopolski: andruty wielkopolskie, wielkopolski ser smażony, rogal świętomarciński i olej rydzowy.

W niedzielę wstęp wolny dla szerokiej publiczności wejściem od strony ul. Śniadeckich. W pozostałe dni wstęp będzie odpłatny.

Regiony z Polski oraz kilka z zagranicy przedstawią przede wszystkim żywność o charakterze lokalnym, a więc charakterystycznym dla swoich regionów, oraz tradycyjnym. Żywność ta ma charakter naturalny, tzn. surowce do jej wytwarzania nie zostały poddane procesom technologicznym zmieniającym ich skład – np. mleko nie jest odtłuszczone, śmietana nie jest sztucznie zagęszczana ani homogenizowana, wędliny nie zawierają dodatków białkowych i innych. Żywność tę będą przedstawiać na stoiskach regionów przede wszystkim ci producenci, których produkty zostały wpisane na Listę Produktów Tradycyjnych Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi. Lista liczy obecnie 899 produktów, w tym 86 z Wielkopolski. Na stoiskach spotkamy się z różnorodnymi znakomitymi wędlinami, serami, miodówkami, przetworami z owoców i warzyw oraz innymi regionalnymi specjałami. **Stoisko Wielkopolski będzie gościło 30 producentów z żywnością tradycyjną i regionalną.**

Elitą wśród pokazywanych produktów będą produkty z oznaczeniami unijnymi, w tym z Wielkopolski: andruty kaliskie, wielkopolski ser smażony, rogal świętomarciński i olej rydzowy. Na pewno nie zabraknie ciekawych produktów z innych województw, w tym oscypka i bryndzy podhalańskiej, które jako pierwsze z Polski uzyskały znak „Chroniona Nazwa Pochodzenia”. Zwracajmy uwagę na oznakowania produktów, ponieważ posiadanie oznaczenia unijnego gwarantuje oryginalność wyrobu i jego najwyższą jakość.

Od kilku lat część polskich regionów, w tym Wielkopolska od 2008r., należy do Europejskiej Sieci Dziedzictwa Kulinarnego. Europejska Sieć Regionalnego Dziedzictwa Kulinarnego, która działa w 24 regionach z 8 państw europejskich daje szerokie możliwości ochrony odrębności kulturowej regionu i zachowania dziedzictwa kulinarnego, ponieważ obejmuje nie tylko producentów żywności, ale także dostarczycieli surowców, czyli hodowców, ogrodników, rolników, hurtownie, także sklepy z tradycyjną żywnością lokalną, restauracje, kawiarnie itp.

Głównym celem regionów znajdujących się w Sieci jest promocja rozwoju tradycyjnej i naturalnej żywności opartej na lokalnych zasobach surowców, poprawa jakości regionalnej żywności oraz wzmocnienie regionalnej tożsamości. W obrębie każdego regionu istnieje regionalna sieć zrzeszająca producentów uczestniczących w Sieci - są nimi m.in. gospodarstwa rolne, zakłady przetwórstwa żywności i restauracje, podkreślające swoje powiązania z regionem. Członkowie Sieci Dziedzictwa Kulinarnego z różnych regionów będą również przedstawiać swoją ofertę, a można ich rozpoznać po charakterystycznym międzynarodowym logo, rozpoznawalnym w wielu regionach Europy.

Żywność regionalną można nie tylko zobaczyć i posmakować, ale także zakupić. Oprócz wystawy na scenie w pawilonie 8 odbywać się będą cały czas występy artystyczne o różnym charakterze, nie tylko folklorystycznym, a także podsumowanie XI edycji konkursu „Nasze Kulinarne Dziedzictwo – Smaki Regionów” w dniu 11 września o godz. 11.30 uwieńczone wręczeniem „Pereł” - nagród za najlepsze produkty żywnościowe o charakterze regionalnym i tradycyjnym w Polsce. Z Wielkopolski mamy w tym roku trzech laureatów:

1/ Beata Walkowiak gospodarstwo agroturystyczne w Pakosławiu za szparagi kiszone,

2/ Beata Futyma gospodarstwo agroturystyczne Huta Szklana gm. Krzyż Wielkopolski za ser albuminowy „Cygier,”

3/ Jaśkowa Zagroda –Napachanie za szare kluchy z okrasą i kapustą.

Źródło: DR

Dziękujemy za odwiedziny i zapraszamy ponownie