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

Marszałek wręczył Medale Targów Smaki Regionów

Gzik wrzesiński wytwarzany przez Spółdzielnię Mleczarską we Wrześni to jeden z dwudziestu produktów, nagrodzonych Medalem Targów Smaki Regionów. Nagrody, podczas oficjalnego otwarcia Targów 3 października na terenie Międzynarodowych Targów Poznańskich, wręczył Marek Woźniak, Marszałek Województwa Wielkopolskiego. W wydarzeniu uczestniczył także Wicemarszałek Krzysztof Grabowski, który m.in. wręczył Odznaki Honorowe „Za zasługi dla Województwa Wielkopolskiego” .

Marszałek Marek Woźniak, jako Członek Zarządu Związku Województw RP podkreślił, że wszystkim polskim regionom bardzo zależy na promowaniu zdrowej, naturalnej żywności. – To bardzo ważna gałąź polskiej gospodarki. Chcemy przede wszystkim zapewnić tym produktom dobrą promocję. Uznanie na rynku zdobywają każdego dnia. Cieszy fakt, że coraz więcej konsumentów jest gotowych zapłacić więcej, by móc cieszyć się lepszymi produktami – powiedział.
Targi Smaki Regionów, które odbyły się w dniach 2-4 października na MTP, to prezentacja tego, co najlepsze w tradycyjnych, zdrowych i naturalnych kulinariach ze wszystkich zakątków Polski. Wielkopolskę reprezentowało 29 lokalnych producentów, przetwórców i restauratorów zrzeszonych w Sieci Dziedzictwa Kulinarnego. W tegorocznej edycji Smaków Regionów zaprezentowało się 190 wystawców – producentów tradycyjnej i ekologicznej żywności wyrabianej według tradycyjnych receptur. Zwiedzający mogli skosztować i kupić soki, nalewki, wędliny, sery, miody, przetwory, ryby i specjały kulinarne na co dzień trudno dostępne w sklepach.
Były też inne atrakcje. Na Scenie Kulinarnej pojawił się gość specjalny – Łukasz Konik, Szef Kuchni, znany jako juror w programie Junior MarsterChef. Ponadto przygotowano liczne atrakcje dla najmłodszych, wśród których znalazły się warsztaty kulinarne oraz gry i zabawy poświęcone ekologii i zdrowemu odżywianiu.
Punktem kulminacyjnym był finał konkursu o Medal Targów Smaki Regionów 2021, do którego zgłoszono aż 88 produktów, a otrzymali je: Spółdzielnia Mleczarska Września za gzik wrzesiński, Browar Gzub za piwo rzemieślnicze filtrowane, niepasteryzowane oraz firma SemCo za olej dyniowy.
W ramach niedzielnych targów odbył się także finał XX edycji konkursu „Nasze Kulinarne Dziedzictwo-Smaki Regionów”, organizowanego przez Polską Izbę Produktu Regionalnego i Lokalnego.
Ukoronowaniem finału było wręczenie nagród – „Perła 2021” oraz „Klucz do Polskiej Spiżarni” dla najlepszych regionalnych i tradycyjnych produktów żywnościowych oraz dla najlepszych dań i potraw regionalnych i tradycyjnych. Partnerem konkursu jest Związek Województw Rzeczypospolitej Polskiej.
Podczas gali Wicemarszałek Krzysztof Grabowski i Zofia Szalczyk, Radna Sejmiku Województwa Wielkopolskiego wręczyli Odznaki Honorowe „Za zasługi dla Województwa Wielkopolskiego” Polskiej Izbie Produktu Regionalnego i Lokalnego: prezes Izabelli Byszewskiej, wiceprezesowi Janowi Zwolińskiemu i Grażynie Kurpińskiej, pełnomocnikowi Zarządu. Krzysztof Grabowski podkreślił ogromny wpływ działalności Izby, która od 20 lat promuje i utrwala kulinarne dziedzictwo w naszym kraju. A także rolę ogromnej pracy Izby na rzecz dotarcia do producentów i pasjonatów tradycyjnej kuchni, którzy podtrzymują lokalne tradycje i przekazują je kolejnym pokoleniom. Dzięki działalności Izby wielu producentów tych wyjątkowych produktów i potraw mogło wpisać je na Listę Produktów Tradycyjnych oraz uzyskać certyfikaty unijne.
Wzorem lat ubiegłych, kapituła krajowa wybrała laureatów „Klucza do Polskiej Spiżarni”, przyznawanego osobom szczególnie zasłużonym w regionach dla wspierania kulinarnego dziedzictwa, promocji i budowy rynku produktów regionalnych, lokalnych i tradycyjnych. Klucz otrzymali: Zofia Szalczyk, Radna SWW oraz Janusz Nowak, właściciel Gospodarstwa Agroturystycznego „Karczma Kaliska”.
Targi Smaki Regionów były okazją do wręczenia certyfikatów dziewięciu nowym członkom Sieci Dziedzictwa Kulinarnego Wielkopolska, wśród których znaleźli się: Gospodarstwo Rolne Wiesław Wojtczak, Joanna Heller Kromka, Manufaktura Łagowski, Miody Suszka Inspiracje, Naturini- Izabela Losiak- Skorupska, Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska Jarocin, Pałac w Wąsowie, Winnica Edison oraz Winnica Vera Maciej Brzeziński.

Certyfikaty wręczali Wicemarszałek Krzysztof Grabowski, Niclas Fjellström – europejski koordynator Sieci Regionalnego Dziedzictwa Kulinarnego oraz Damiana Nowak, Dyrektor Departamentu Rolnictwa i Rozwoju Wsi UMWW.

„Perły 2021” dla produktów z Wielkopolski otrzymali:

1. Spółdzielnia Mleczarska Września za serek śmietankowy ręcznie wyrabiany,
2. Firma SemCo za olej z nasion wiesiołka,
3. Grupa dla Rybna Wielkiego za smalec z mięsem z piekarnika,
4. Alium Spółdzielnia Rolników Grupa Producentów Warzyw za szparagi marynowane,
5. Barbara Wawrzyniak Żółty Parasol za miód wielokwiatowy,
6. Manufaktura Rodzinna Jakub Buszko za chleb żółwieniecki "Krzyca",
7. Koło Gospodyń Wiejskich w Kurnatowicach za pyrowiankę i kaczkę nadziewaną z pyzami,
8. Stowarzyszenie Tradycja i Regionalność, Piotr Klejna za przywrócenie i promowanie kapłona (rosół polski z ryżem na kapłonie a la Stanisław Leszczyński oraz kapłon pieczony na słodko w szafranie – przepis tradycyjny z 1683 r.).




TARGI


TARGI


ORGANIZ
OLSKIE
GIONY
Międzynarod
Targi Poznań
PARTNER


TARGI
WYRÓŻNIENIE




MASARNIA WIEJSKA
WRÓBLEWICZ
Dziedzictwo Kulinarne
WIELKOPOLSKA
37
SCENA KULINARNA
Dziedzictwo Kulinarne
WIELKOPOLSKA


Miody
Szlaku Piastowskiego
Polska
40 zł
45 zł
30 zł
35 zł
25 zł
15 zł
FACELII LIPY
CHABRÓW
GRYCZANY


Fruvis
Tetra
668 021 976
WWW.OLANDIA.PL
OLANDIA
PARK
OLANDIA
PARK


Pieczywo
ZAPRASZAMY
strefy
w MINIPIEK
Projekt finan
Promocji Ziarna Zbó


Wielkopolska
Wielkopolska
Wielkopolska
WOJEWÓDZTWO
DOLNOŚLĄSKIE
DOLNY ŚLĄSK
Smak Tradycji
57


INSTYTUT
ROZWOJU
OBSZARÓW
WIEJSKICH
URZĄD MARSZAŁKOWSKI WOJEW


NASZE KULINARNE
DZIEDZICTWO
20 LAT


NASZE KULINARNE
DZIEDZICTWO
20 LAT
Polska
LATE


NASZE KULINARNE
DZIEDZICTWO
wielkopolska
wielka historia
wielka przygoda





Dziękujemy za odwiedziny i zapraszamy ponownie