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

Smaki Regionów zagościły w stolicy Wielkopolski

- Żywność naturalna i tradycyjna to obecnie coś, co można nazwać odpowiedzią na zapotrzebowanie żywności zdrowej. Wszyscy starają się dbać o zdrowie, wszyscy też tęsknią za smakami młodości i dzieciństwa. Tymi przysłowiowymi obiadami u babci, gdzie smaki wielu potraw były wyjątkowe i niepowtarzalne. Producenci takiej żywności starają się wrócić do tych starych receptur – mówił Marek Woźniak, Marszałek Województwa Wielkopolskiego w trakcie wydarzenia Smaki Regionów na terenie Międzynarodowych Targów Poznańskich.
30 września Marek Woźniak, Marszałek Województwa Wielkopolskiego, Członek Zarządu Związku Województw RP wręczył **Medale Targów Smaki Regionów** dla najlepszych produktów żywności naturalnej i tradycyjnej z obszaru państw Unii Europejskiej, zgłoszonych jako eksponat wystawienniczy podczas targów. W wydarzeniu uczestniczył Krzysztof Grabowski, Wicemarszałek Województwa Wielkopolskiego, przewodniczy komisji ds. żywności ZWRP.

- Staramy się podczas targów Smaki Regionów nagradzać tych najlepszych. To jest zawsze taka elita spośród producentów – podkreślił Marszałek Marek Woźniak.

Medalami Targów Smaki Regionów nagrodzono m.in. wielkopolski ser smażony oraz masło wrzesińskie. Pełna lista laureatów: https://smaki-regionow.pl/pl/aktualnosci/laureaci-medalu-targow-2023/

Samorząd Województwa Wielkopolskiego zaprosił w dniach 29 września - 1 października br. na stoisko Wielkopolski na targach Smaki Regionów. Nasze województwo po raz kolejny promowało na swoim stoisku żywność regionalną wysokiej jakości. Na wielkopolskim stoisku zaprezentowało się 30 lokalnych producentów, przetwórców i restauratorów, z szerokim asortymentem różnorodnych regionalnych produktów opartych na lokalnych i tradycyjnych recepturach. Koneserzy poszukujący wyjątkowych smaków mogli spróbować m.in. mięsa i wędlin, serów – smażonych, kozich czy dojrzewających. Były przetwory mleczne, miody, wyroby piekarnicze i cukiernicze, przetwory owocowo-warzywne z ekologicznych gospodarstw oraz oleje tłoczone na zimno. Podczas trzydniowego święta żywności Samorząd Województwa Wielkopolskiego przygotował wiele atrakcji, w tym pokazy kulinarne z udziałem znanego kucharza.

W tym roku gościem specjalnym wydarzenia był szef kuchni Laurentiu Zediu, znany z licznych występów telewizyjnych jako Chef Lorek. Polakom dał się poznać za sprawą VII edycji programu kulinarnego MasterChef, w którym zajął 2. miejsce. Jego specjalnością jest kuchnia mołdawska i rumuńska.

29 września Chef Lorek stworzył pokazy kulinarne dla uczniów szkół gastronomicznych z całej Wielkopolski – Piły, Rawicza, Brzostowa, Krotoszyna, Ostrzeszowa, Kępna, Kalisza, Liskowa, Wrześni, Nietążkowa i Poznania. Tego dnia Smaki Regionów odwiedziło ponad 600 uczniów i uczennic wraz z opiekunami. Następnego dnia otwarty pokaz kulinarny skierowany był dla zwiedzających. Podczas pokazu Laurentiu „Lorek” Zediu zaprezentował dania m.in. z wykorzystaniem żywności zagrożonej marnotrawstwem.
Po raz pierwszy odbyła się Bitwa Małych Mobilnych Kuchni Warsztatowych, w której gotowanie promujące niemarnowanie jedzenia zaprezentowały wielkopolskie banki żywności. W kulinarne szranki stanęły: Wielkopolski Bank Żywności z Poznania, Bank Żywności w Koninie oraz Bank Żywności w Pile.

Pokazy kulinarne oraz zmagania banków żywności były wynikiem realizacji przez Samorząd Województwa Wielkopolskiego „Programu ograniczania marnotrawstwa i strat żywności w Wielkopolsce na lata 2021-2025”. Dotychczas na walkę z ograniczeniem marnowania żywności przeznaczono z budżetu Samorządu Województwa Wielkopolskiego blisko 3 miliony złotych.

W trakcie Smaków Regionów wyłonieni zostali finaliści ogólnopolskiego konkursu **„Nasze Kulinarne Dziedzictwo – Smaki Regionów”**, który organizowany był przez Polską Izbę Produktu Regionalnego i Lokalnego. Najwyższe wyróżnienia w postaci **PEREŁ** za produkt lokalny oraz danie regionalne zostały wręczone również przetwórcom z Wielkopolski. Wśród nagrodzonych znalazły się:
1. Gęsina pieczona – ,,Smak Tradycji” Irena Olejniczak
2. Naturalny serek śmietankowy z Buku –,,Levant Foods” Zakład Mleczarski w Buku
3. Masło ekstra – Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska w Jarocinie
4. Szparagi konserwowe całe – Przedsiębiorstwo Produkcji Spożywczej ,,FRYKAS” Sp. z o.o.
5. Auflauf – omlet ucierany z cukrem i owocami zapiekany w piecu – KGW w Orpiszewie
6. Syrop z kwiatu czarnego bzu – Hyćka – Blus Marcin Sadowski Restauracja ,,Hyćka”
7. Danie: Pyrczanka z wędzonką – KGW „Grupa dla Rybna Wielkiego.

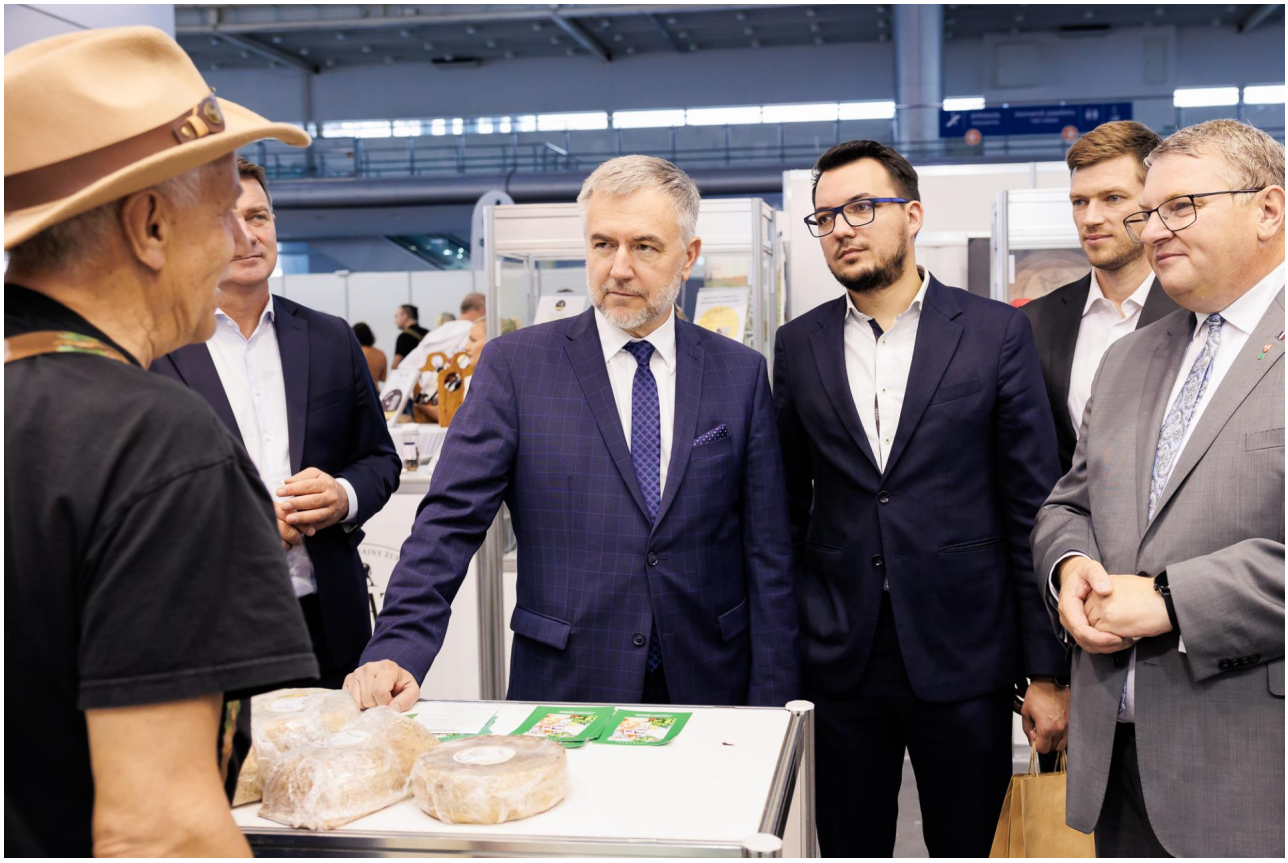
Na stoisku z Wielkopolski wystawiły się firmy reprezentujące następujące branże :

- przetwórstwo mleka - Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska TOP-TOMYŚL, Zakład Produkcji Spożywczej i Handlu Frąckowiak Sp. z o.o. posiadający unijne oznaczenie Chronione Oznaczenie Geograficzne na wielkopolski ser smażony - był okazja do degustacji i porównania tych produktów, a także skosztowania serów wytwarzanych w sposób rzemieślniczy od Przedsiębiorstwa Wielobranżowego Mera Vallis Grażyna Szłapka, czy ekologicznych serów kozich Marka Grądzkiego, jak również innych specjałów mleczarskich od czołowych producentów artykułów nabiałowych, tj. OSM Jarocin, SMU Strzałkowo, OSM Koło i SM Września;
- przetwórstwo mięsa – to możliwość posmakowania wędlin od Masarni Wiejskiej Wróblewicz Anna Wróblewicz oraz wyrobów od „Smaku Tradycji” Irena Olejniczak i PPHU Familijna Żerków;
- miody i produkty pasieczne - naturalne miody wielkopolskie najwyższej jakości m.in. wielokwiatowe, lipowe, rzepakowe, akacjowe, gryczane, spadziowe i faceliowych od Miodów SUSZKA, z Pasieki Sosenka, Gospodarstwa Pasiecznego NATURPLON Dendek Bartłomiej, z Pasieki Trzy Sady i z Naszej Pszczelarni;
- przetwórstwo owocowo – warzywne - m.in. produkty z Przedsiębiorstwa Produkcji Spożywczej „Frykas” Sp. z o.o., a także przetwory owocowe od Gryszczeniówki;
- producenci olejów tłoczonych na zimno – Semco i Przedsiębiorstwo Produkcyjno-Handlowo-Usługowe VITACORN Sp. z o.o., Oleje Trawińscy, Naturini;
- restauratorzy - Olandia, Lizawka i Pierożak;
- producenci rzemieślniczych alkoholi, piw oraz winnice – pięć firm: Browar Gzub, Winnica Wera, Winnica Lipka Wielka, Enosfera oraz Drake Krzysztof Kaczor.

Na terenie MTP organizatorzy zapewnili również atrakcje dla najmłodszych miłośnikach kulinariów. Dla dzieci przygotowano specjalne warsztaty, które wprowadziły je w fascynujący świat gotowania. W piekarence mali kucharze odkryją tajemnice procesu powstawania pieczywa – od surowych składników, poprzez tajniki wyrabiania ciasta, aż do momentu, gdy świeżutkie bułeczki opuszczają piec. W strefie Polskiej Ekologii odbyły się warsztaty dot. warzyw i owoców, które w interaktywny i ciekawy sposób podjęły próbę przekonania dzieci do spożywania naturalnych witamin pod różnymi postaciami. Warsztatom towarzyszyły degustacje naturalnych przetworów, gry, zabawy, a także konsultacje z ekspertami w zakresie zdrowotnych właściwości owoców i warzyw.








WYRÓŻNIENIE


WIELKOPOLSKA
WIELKOPOLSKA
WIELKOPOLSKA
WIELKOPOLSKA
Trzy Sady
Familijna Czernina
Smalec Zapiekany
Produkty
po Kuchennych
Rewolucjach
- Smalec zapiekany
- Czernina
- Bigos
- Żurek


WOJEWÓDZTWO
WARMIŃSKO-MAZURSKIE
WIELKOPOLSKA
WIELKOPOLSKA
WIELKOPOLSKA
MAŁOPOLSKA

Dziękujemy za odwiedziny i zapraszamy ponownie