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 zaprasza na Smaki Regionów 2024

Jak pyszny jest nasz region po raz kolejny będziemy mogli przekonać się podczas targów Smaki Regionów. Urząd Marszałkowski Województwa Wielkopolskiego przygotował na to wydarzenie wypełnione regionalnymi smakowitościami stoisko. Tegoroczna edycja cieszących się dużym zainteresowaniem targów odbędzie się w dniach 27- 29 września na terenie pawilonu 3A MTP w Poznaniu. Wstęp wolny! Wydarzenie patronatem objął Marek Woźniak, Marszałek Województwa Wielkopolskiego.

Województwo będzie promować na swoim 390m2 stoisku żywność regionalną wysokiej jakości. W tym roku zaprezentuje się 34 lokalnych producentów, przetwórców i restauratorów, z szerokim asortymentem różnorodnych regionalnych produktów opartych na lokalnych i tradycyjnych recepturach. Koneserzy poszukujący wyjątkowych smaków będą mogli spróbować m.in. mięs i wędlin, serów – smażonych, kozich czy dojrzewających, przetworów mlecznych, miodów, wyrobów piekarniczych i cukierniczych, przetworów owocowo-warzywnych z ekologicznych gospodarstw oraz olei tłoczonych na zimno. Wśród wystawców znajdą się również przedstawiciele trzech regionów partnerskich: Korei Południowej, Chorwacji i Ukrainy, którzy będą serwować flagowe produkty i potrawy regionalne.

Podczas trzydniowego święta żywności Województwo Wielkopolskie przygotowało wiele atrakcji, w tym pokazy kulinarne z udziałem znanego kucharza.

W tym roku gościem specjalnym wydarzenia będzie 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.

W piątek, 27 września od godz. 10.00 do 15.00 zaprezentuje pokazy kulinarne dla uczniów szkół gastronomicznych z całej Wielkopolski – Piły, Rawicza, Brzostowa, Krotoszyna, Nietążkowa, Kępna, Pleszewa, Kalisza, Liskowa, Wrześni i Poznania. Tego dnia Smaki Regionów odwiedzi ponad 600 uczniów i uczennic wraz z opiekunami.

W sobotę, 28 września o godz. 11.00 nastąpi oficjalne otwarcie targów „Smaki Regionów”.

Od godz. 13.00 odbędzie się otwarty pokaz kulinarny skierowany dla zwiedzających. Podczas pokazu Laurentiu „Lorek” Zediu zaprezentuje dania m.in. z wykorzystaniem żywności zagrożonej marnotrawstwem.

Z kolei o godz. 14.00 po raz drugi odbędzie się Bitwa Małych Mobilnych Kuchni Warsztatowych, w której gotowanie promujące niemarnowanie jedzenia zaprezentują wielkopolskie banki żywności. W kulinarne szranki staną Wielkopolski Bank Żywności z Poznania, Bank Żywności w Koninie, Bank Żywności w Pile oraz bank Żywności w Lesznie.

Pokazy kulinarne oraz zmagania banków żywności są 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 SWW blisko 4 miliony złotych.

Tego samego dnia wręczone zostaną Medale Targów Smaki Regionów. To prestiżowe wyróżnienie przyznawane jest corocznie producentom lokalnej i tradycyjnej żywności. Nagradzani są wystawcy, którzy oferują najlepsze produkty pochodzenia roślinnego oraz zwierzęcego.

Ponadto wyłonieni zostaną finaliści ogólnopolskiego konkursu „Nasze Kulinarne Dziedzictwo – Smaki

Regionów", który organizowany jest przez Polską Izbę Produktu Regionalnego i Lokalnego. Najwyższe wyróżnienia w postaci PEREŁ za produkt lokalny oraz danie regionalne zostaną wręczone również przetwórcom z Wielkopolski. Wśród nominowanych znajdują się:

W kategorii potrawa:
1. RTM Sp. z o.o „Olandia" za Miętus Warciański na puere z skorzonery z pasternakiem.
2. KGW w Wijewie za Czerninę i pieczone udka kaczki z pampuchami i buraczkami zasmażanymi.

W kategorii produkt:
1. PPHU Familijna Żerków za smalec zapiekany z cebulką,
2. SM Września za Twaróg półtłusty z Wrześni,
3. OSM Jarocin za serek śmietankowy,
4. Serowarnia Mera Vallis Grażyna Szłapka za Rokpol – OrdoBlue,
5. KGW w Skrzynkach za marmeladę z rabarbarem i hyćką,
6. Oleje Trawińscy Sp. z o.o Sp. komandytowa za olej rzepakowy tłoczony na zimno,
7. KGW w Błażejewie za tort cytrynowy,
8. Żółty Parasol Rolniczy Handel Detaliczny Barbara Wawrzyniak za herbatkę owocową.

Na stoisku z Wielkopolski wystawią się firmy reprezentujące następujące branże:
- PRZETWÓRCY MIĘSA – 3 firmy: będzie możliwość posmakowania wyrobów od producentów „Smak Tradycji" Irena Olejniczak i PPHU Familijna Żerków oraz „Tradycyjne jadło".
- PRZETWÓRSTWO MLEKA – 7 firm: Zakład Produkcji Spożywczej i Handlu Frąckowiak Sp. z o.o. posiadający unijne oznaczenie Chronione Oznaczenie Geograficzne na wielkopolski ser smażony - będzie 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.
- MIODY I PRODUKTY PASIECZNE – 3 firmy: będzie można skosztować naturalnych miodów wielkopolskich najwyższej jakości m.in. wielokwiatowych, lipowych, rzepakowych, akacjowych, gryczanych, spadziowych i faceliowych od Miodów SUSZKA, Gospodarstwa Pasiecznego NATURPLON Dendek Bartłomiej oraz z Naszej Pszczelarni.
- PRZETWÓRSTWO OWOCOWO – WARZYWNE – 6 firm, w tym m.in. produkty z Przedsiębiorstwa Produkcji Spożywczej „Frykas" Sp. z o.o.,przetwory owocowe od „Gryszczeniówki", soki od Gospodarstwa sadowniczego Mateusz Pluta i Tłoczni Soków Owocowych „TesO" Izabeli Płonki, a także suszone owoce z firmy MicroFood,
- PRODUCENCI OLEJÓW TŁOCZONYCH NA ZIMNO – 4 firmy: Semco, Przedsiębiorstwo Produkcyjno-Handlowo-Usługowe VITACORN Sp. z o.o., Oleje Trawińscy i Naturini,
- RESTAURATORZY - 4 firmy: Olandia, Lizawka i Pierożak oraz restauracja „Stara osada",
- PRODUCENCI RZEMIEŚLNICZYCH ALKOHOLI, PIW ORAZ WINNICE – 7 firm: Browar Gzub, Winnica Lipka Wielka, Winnica Jaworowo, Winnica Zielona, Fundacja „Boni mores", Enosfera oraz Drake Krzysztof Kaczor.

Serdecznie zapraszamy!


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


WIELKOPOLSKA
Strzałkowo Spółdzielnia
Mleczarska Udziałowców
Strzałkowo


ORGANIZATORZY
POLSKIE REGIONY
BRANŻOWY
TARGI
Smaki
REGIONÓW
ORGANIZATORZY
mtp
GRUPA
POLSKIE REGIONY
PARTNER BRANŻOWY


WIELKOPOLSKA
WIELKOPOLSKA
SAMORZĄD
OJEWÓDZTWA
LKOPOLSKIEGO




WIELKOPOLSKA
WIELKOPOLSKA
WIELKOPOLSKA
Pierożak Pierogarnia
Wytwórnia lodów Miś
5



Dziękujemy za odwiedziny i zapraszamy ponownie