

## Województwo Wielkopolskie na Targach Smaki Regionów

Organizatorem stoiska Wielkopolski na targach Smaki Regionów jest Samorząd Województwa Wielkopolskiego. W tym roku będzie można poznać kuchnie 14 regionów naszego kraju.

*Ideą targów, jest promocja regionalnej żywności oraz zachęcenie mieszkańców Wielkopolski do zapoznania się z produktami regionalnymi pochodzącymi z naszego województwa. Samorząd Województwa Wielkopolskiego corocznie organizuje stoisko WIELKOPOLSKI dla członków Sieci oraz regionów współpracujących z naszym regionem, dzięki któremu nasi wystawcy mają okazję się poznać, zaprezentować przed zwiedzającymi oraz nawiązać współpracę z potencjalnymi kontrahentami. Sieć Dziedzictwa Kulinarne Wielkopolska w ten sposób już od 10 lat pomaga małym, rodzinnym firmom wchodzić na duży rynek – przekonuje Wicemarszałek Województwa Wielkopolskiego Krzysztof Grabowski.*

32 producentów zrzeszonych w Sieci pozwoli zapoznać zwiedzających z szerokim asortymentem różnorodnych regionalnych produktów reprezentujących branże:

- ✓ **przetwórcy mięsa** – 6 firm: będzie możliwość posmakowania wędlin od najlepszych wytwórców: w tym m.in. Wędliniarstwo Stefan Słociński, Tradycyjne Jadło, Rolnicza Spółdzielnia im. Jarosława Dąbrowskiego w Kruszewni, Wiorek-Smaki Tradycji, Wędzarnia Barbarka i Smak Tradycji.
- ✓ **przetwórstwo mleka** – 7 firm, w tym aż 2 firmy: TOP-TOMYŚL, Frąckowiak mogą poszczycić się posiadaniem unijnego oznaczenia Chronione Oznaczenie Geograficzne na wielkopolski ser smażony, będzie okazja do degustacji i porównania tych produktów, a także skosztowania serów kozich Marka Grądzkiego.
- ✓ **miody i produkty pasieczne** – 6 firm: miody wielkopolskie to tradycyjnie najwyższa jakość: wielokwiatowy, lipowy, rzepakowy, akacjowy, gryczany, spadziowy, faceliowy.
- ✓ **wyroby piekarnicze i cukiernicze** - 2 firmy, w tym pieczywo ekologiczne z piekarni Aga Bagietka.
- ✓ **przetwórstwo owocowo – warzywne** – 5 firm, w tym m.in. produkty ekologiczne z firmy Folwark Wąsowo oraz powidła śliwkowe węgierkowe ze znakiem Jakość Tradycja, a także wytwórcy soków tłoczonych – znani, jak Izabela Płonka Tłocznia Soków Owocowych „TeSO” oraz Przetwórnia Owocowo-Warzywna Monika Kurzawa-Gryszczenia „Gryszczeniówka”.
- ✓ **producenci olejów tłoczonych na zimno** – 3 firmy: Semco ze Śmiłowa k. Szamotuł oraz Vitacorn z Poznania.
- ✓ **restauracje** – 2, Restauracja Pałac Popowo Stare oraz Pierogarnia „Pierozak”.
- ✓ **produkcja tradycyjnych napojów alkoholowych** – 1 firma: VIN-KON z Konina z owocowymi winami.

W tegorocznej edycji targów gościć będziemy 5 regionów partnerskich, które będą prezentowały:

- **Region Żupanija Vukovarsko-Srijemska z Chorwacji** – na ich stoisku będzie można skosztować między innymi przysmaku z Chorwacji o nazwie Slawoński kulen, który otrzymał znak unijny Chronione Oznaczenie Geograficzne.

- **Region Brandenburgia z Niemiec** – na ich stoisku będą wystawiać się firmy produkujące regionalne produkty takie jak oleje tłoczone na zimno oraz stowarzyszenie o nazwie Samenbau Nordost, które zajmuje się ekologicznym rozmnażaniem nasion warzyw, roślin uprawnych, ziół i kwiatów.
- **Region Rozwoju Północ z Mołdawii** – na ich stoisku będzie można skosztować regionalne produkty takie jak: miody, suszone owoce oraz orzechy.
- **Okręg Sibiu z Rumunii** – zaprezentują się producenci – Limbasan David Daniel wytwarzający: kiełbaski z baraniny, pikantne kiełbaski z kozłiny, solone produkty mięsne z baraniny, solone produkty mięsne z wołowiny oraz Mununar Hortensia wytwarzający: ser z woła, wędzony ser chili, wędzone sery z ziołami, sery z pieprzem i kminkiem, branza burduf – ser owczy.
- **Obwód Tarnopolski z Ukrainy** – zaprezentują się firmy wytwarzające owoce, produkty mleczne, słodocze oraz napoje alkoholowe.

*. Sieć Dziedzictwa Kulinarne Wielkopolska zrzesza obecnie 134 członków, wśród których są producenci żywności wysokiej jakości, przetwórcy, restauracje, gospody i gościńce.*

Tegoroczna edycja targów Smaki Regionów będzie kusić zapachem i smakiem również dzięki scenie kulinarnej. **Gościem specjalnym wydarzenia będzie Mateusz Gessler** – kucharz, restaurator, miłośnik dobrego jedzenia, znany szerokiej publiczności również jako juror programu telewizyjnego TVN MasterChef Junior, który wystąpi jako ambasador produktów certyfikowanych Spółdzielni Mleczarskiej Udziałowców w Strzałkowie. Z idolem młodych kucharzy będzie można spotkać się również na stoisku województwa wielkopolskiego. Nie zabraknie także szefów kuchni z lokalnych restauracji, którzy będą przygotowywać dania w oparciu o produkty regionalne i tradycyjne. Tematem przewodnim będzie m.in. przygotowywanie kiełbasy wielkopolskiej białej parzonej, wpisanej w ubiegłym roku na Listę Nazw Produktów Chronionych na terenie Unii Europejskiej oraz dań, dla których ta kiełbasa właśnie będzie bazowym produktem.

Targom Smaki Regionów będą również towarzyszyć inne wydarzenia takie jak:

- **Wręczenie certyfikatów członkowskich Sieci Dziedzictwa Kulinarne Wielkopolska:**

W sobotę 29 września o godzinie 12:00 na scenie głównej w pawilonie 3A zostaną wręczone certyfikaty członkowskie Sieci Dziedzictwa Kulinarne Wielkopolska nowym regionalnym producentom oraz restauratorom, którzy przeszli pozytywną weryfikację Zespołu Opiniującego – Doradczego ds. Sieci oraz uzyskali zgodę Zarządu Województwa Wielkopolskiego na członkostwo. Certyfikaty wręczy Wicemarszałek Województwa Wielkopolskiego Krzysztof Grabowski

- **Wręczenie medalu Targów Smaki Regionów**

Medal Targów Smaki Regionów po raz kolejny zostanie przyznany najlepszym produktom żywności naturalnej i tradycyjnej. Lista laureatów zostanie ogłoszona 30 września br., podczas Targów Smaki Regionów. Wyróżnione produkty będą prezentowane na stoiskach wystawców podczas targów.

Celem konkursu o Medal Targów Smaki Regionów jest wyłonienie najlepszych produktów żywności naturalnej i tradycyjnej, zgłoszonych jako eksponat wystawienniczy, na stoisku targowym podczas trwania Targów Smaki Regionów w Poznaniu. W tym roku Komisja Konkursowa rozpatrzy ponad 50

zgłoszeń. Nagrody wręczy 30 września, o godz. 12:00 na scenie głównej w pawilonie 3A Marszałek Marek Woźniak, Wiceprezes Zarządu Związku Województw RP podczas oficjalnego otwarcia targów.

- **Finał XVIII edycji ogólnopolskiego Konkursu „Nasze Kulinarne Dziedzictwo – Smaki Regionów”**

Finał XVIII edycji ogólnopolskiego Konkursu „Nasze Kulinarne Dziedzictwo – Smaki Regionów” organizowany jest przez Polską Izbę Produktu Regionalnego i Lokalnego. Podsumowanie konkursu odbędzie się w 30 września br. (niedziela) o godz. 13.00 w pawilonie 11 (Igllica) na terenie MTP w Poznaniu.

Najwyższe wyróżnienia w postaci tzw. PEREŁ za produkt lokalny oraz danie regionalne zostaną wręczone również przetwórcom z Wielkopolski.

W tym czasie zostanie wręczony również „Klucz do Spiżarni”. Wzorem lat ubiegłych, Kapituła Krajowa wybierze laureatów „Klucza do Polskiej Spiżarni”, przyznawanego osobom szczególnie zasłużonym w regionach dla wspierania kulinarnego dziedzictwa, promocji i budowy rynku produktów regionalnych, lokalnych i tradycyjnych.

Targi Smaki Regionów to nie tylko kulinaria ale również szereg wydarzeń artystycznych. Oficjalne otwarcie targów, które nastąpi w niedzielę 30 września br. o godzinie 12:00 uświetni występ **Zespołu Ludowego „Stawiszynianki”**

**Targi Smaki Regionów odbędą się w dniach 29 września- 1 października 2018 roku na Międzynarodowych Targach Poznańskich (pawilon 3A). Wstęp na wydarzenie jest wolny. Serdecznie Zapraszamy!**