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

Tradycyjne wielkopolskie potrawy i produkty na Starym Rynku (2)

W czwartek 13 sierpnia 2015 roku o godz. 15.00 na scenie kulinarnej na Starym Rynku w Poznaniu, z udziałem Krzysztofa Grabowskiego, Wicemarszałka Województwa Wielkopolskiego, odbędzie się uroczyste podsumowanie i wręczenie nagród laureatom finału wojewódzkiego XV edycji konkursu „Nasze Kulinarne Dziedzictwo – Smaki Regionów”. Wydarzenie odbywa się pod patronatem honorowym Marka Woźniaka, Marszałka Województwa Wielkopolskiego.

Ideą konkursu jest identyfikacja produktów regionalnych, promocja regionalnej żywności oraz zachęcenie mieszkańców obszarów wiejskich do poszukiwania alternatywnych źródeł dochodu. Organizatorem konkursu na szczeblu centralnym jest Polska Izba Produktu Regionalnego i Lokalnego w partnerstwie ze Związkiem Województw RP, a w regionach samorządy województw wraz z ośrodkami doradztwa rolniczego. Nagrody dla laureatów ufundował Urząd Marszałkowski Województwa Wielkopolskiego w Poznaniu.

Konkurs, którego zadaniem jest przybliżenie mieszkańcom Poznania oraz turystom najbardziej charakterystycznych dla Wielkopolski produktów i potraw tradycyjnych, odbywa się pierwszego dnia Ogólnopolskiego Festiwalu Dobrego Smaku.

Współzawodnictwo pomiędzy Kołami Gospodyń Wiejskich, małymi firmami przetwórstwa spożywczego z obszarów województwa oraz osobami indywidualnych, będzie mieć miejsce się na terenie Muzeum Archeologicznego. Oceny produktów dokona kapituła powołana przez Polską Izbę Produktu Regionalnego i Lokalnego. W tegorocznej edycji konkursu zgłoszono do oceny pięćdziesiąt produktów spożywczych. Zgodnie z regulaminem oceniane produkty podzielone zostaną na cztery podstawowe kategorie oraz podkategorie:
1. **Produkty regionalne pochodzenia zwierzęcego**: produkty i przetwory mięsne, produkty i przetwory z ryb, produkty mleczne oraz miody;
2. **Produkty i przetwory pochodzenia roślinnego**: przetwory owocowe, przetwory warzywne, produkty zbożowe oraz wyroby cukiernicze;
3. **Napoje regionalne**: napoje bezalkoholowe oraz napoje alkoholowe;
4. **Inne produkty** (produkty łączące produkty roślinne ze zwierzęcymi np. farsze).

Kapituła konkursu, po dokonaniu degustacji i oceny zaprezentowanych podczas finałów regionalnych produktów, przyzna nagrodę główną w każdej podkategorii oraz wyróżni po dwa produkty w każdej kategorii.

Oprócz oceny produktów, która odbędzie się na terenie Muzeum Archeologicznego, na scenie usytuowanej na Starym Rynku odbędzie się konkurs kulinarny na najlepsze danie regionalne. Po przeprowadzonym naborze wśród restauracji – członkach Sieci Dziedzictwa Kulinarnego Wielkopolska – do konkursu przystąpiły trzy ekipy:

• **RSH s.c. HOT-elarnia Puszczykowo**, która zaprezentuje zupę ślepe ryby (zupa ziemniaczana z borowikiem) oraz danie główne - pieczoną perliczkę w ziołach w złocistym sosie, podawaną z jęczmienną kaszą perłową i burakami z żurawiną na ciepło;
• **Pensjonat Pela – Wacek** z Borui w powiecie nowotomyskim przygotuje zupę: kartoflankę z kwaśnej śmietany, a daniem głównym bedzie pstrąg wędzono – pieczony ze smażonymi szparagami oraz rumiane pyzy z pikantnym sosem śmietanowo-ziołowym;
• **Restauracja “Pod Niebieniem”** z Poznania zgłosiła w konkursie przystawkę w postaci carpaccio z kaczki po poznańsku i danie główne - jesiotra z rakami, pałką wodną, tatarakiem i puree z grochu.

Samorząd Województwa Wielkopolskiego przykłada dużą uwagę do popularyzacji żywności wysokiej

jakości pochodzącej z naszego regionu. Na terenie Wielkopolski odbywa się ciągu roku wiele imprez w ramach cyklu „Smaki Regionów”, promujących lokalną żywność wśród konsumentów. Mamy się czym pochwalić także pod względem ilości produktów zarejestrowanych na Liście Produktów Regionalnych i Tradycyjnych MRiRW – z Wielkopolski pochodzi ich 90.

Ważną rolę odgrywa również Sieć Dziedzictwa Kulinarnego Wielkopolska, która jest częścią Europejskiej Sieci Regionalnego Dziedzictwa Kulinarnego. Prowadzi ona działania mające na celu rozwój turystyki kulinarnej poprzez wspieranie lokalnej produkcji żywności wysokiej jakości. Działania te obejmują przedsiębiorstwa związane z sektorem żywności, tj. gospodarstwa rolne i rybackie, sklepy farmerskie, gospodarstwa agroturystyczne, zajazdy i restauracje
serwujące dania regionalne. Zainteresowanie członkostwem w Sieci cieszy się rosnącą popularnością, o czym świadczy choćby wzrastająca liczba miejsc oznaczonych charakterystyczną niebieską tabliczką.

Dziękujemy za odwiedziny i zapraszamy ponownie