



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 zaprezentowała się na targach SMAKI REGIONÓW

\*20 września Marek Woźniak, Marszałek Województwa Wielkopolskiego oraz Wicemarszałek Krzysztof Grabowski wzięli udział w uroczystym otwarciu Targów SMAKI REGIONÓW. Z ramienia Związku Województw Rzeczypospolitej Polskiej (ZWRP), jako jego wiceprzewodniczący, Marszałek Woźniak wręczył nagrody w Konkursie o Medal Targów SMAKI REGIONÓW. ZWRP wraz z Międzynarodowymi Targami Poznańskimi jest współorganizatorem wydarzenia.\*

Tego samego dnia odbył się finał ogólnopolskiego konkursu „Nasze Kulinarne Dziedzictwo – Smaki Regionów” organizowanego przez Polską Izbę Produktu Regionalnego i Lokalnego. W uroczystym wręczeniu nagród „PERŁY 2015” uczestniczył Wicemarszałek Krzysztof Grabowski. Kapituła XV edycji konkursu przyznała wyróżnienia producentom z Wielkopolski za następujące produkty:

- Twaróg tradycyjny z mleka krowiego – Lila Nowaczyk, Grobia gm. Międzychód,
- Keks angielski – Piekarnia Cukiernia Jan Vogt, Pleszew,
- Olej rzepakowy wielkopolski – Kazimiera Szymańska PPHU Vitacorn, Poznań,
- w kategorii danie regionalne za: „ślepe ryby” z borowikiem oraz pieczoną perliczkę z jęczmienną kaszą „PERŁĘ 2015” otrzyma Restauracja TASTE\_it w HOT\_elarni\*\*\*\* HOTEL&SPA w Puszczykowie.

Regiony biorące udział w targach zaprezentowały przede wszystkim żywność o charakterze lokalnym oraz tradycyjnym. Na stoisku Województwa Wielkopolskiego w pawilonie nr 3A MTP, zorganizowanym przez Urząd Marszałkowski Województwa Wielkopolskiego, swoją ofertę przedstawili lokalni producenci, przetwórcy i restauratorzy - członkowie Sieci Dziedzictwa Kulinarne Wielkopolski. W sumie 41 wystawców reprezentujących branżę przetwórstwa mięsnego, mlecznego i owocowo - warzywnego. Na stoisku będzie można kupić miody i produkty pasieczne, wyroby cukiernicze i piekarnicze oraz oleje tłoczone na zimno. W tym roku gośćmi naszego stoiska byli przedstawiciele regionu Chungcheongnam-Do z Korei Południowej, który łączy z Wielkopolską porozumienie o współpracy regionalnej podpisane w 2002 roku. Koreańczycy zaprezentują tradycyjne produkty rolne, hangwę - ryż smażony w tradycyjny sposób, czerwony żeńszeh, suszony imbir z cukrem oraz chusę - lokalny alkohol z jabłek. Warto podkreślić, że Samorząd Województwa Wielkopolskiego kładzie szczególny nacisk na promocję regionu poprzez popularyzację tradycyjnej wielkopolskiej żywności. Z Wielkopolski pochodzi już 90 produktów zarejestrowanych na Liście Produktów Regionalnych i Tradycyjnych Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi, 4 produkty znalazły się w rejestrach Unii Europejskiej. Są to: rogal świętomarciński, andruty kaliskie, wielkopolski ser smażony (Chronione Oznaczenie Geograficzne) oraz olej rydzowy (Gwarantowana Tradycyjna Specjalność). Ważną rolę odgrywa również Sieć Dziedzictwa Kulinarne Wielkopolska, która jest częścią Europejskiej Sieci Regionalnego Dziedzictwa Kulinarne. Zrzesza producentów i przetwórców żywności, rolników, restauracje, gospodarstwa agroturystyczne, sklepy z tradycyjną żywnością, których celem jest promocja regionalnej żywności opartej na lokalnych zasobach surowców. Sieć prowadzi m.in. działania, mające na celu rozwój turystyki kulinarnej.

Podczas targów Smaki Regionów odbyły się także degustacje i pokazy kulinarne. Na scenie głównej w pawilonie 3A wystąpiły zespoły z różnych regionów Polski. Województwo Wielkopolskie reprezentował Zespół Folklorystyczny Liskowianie. Więcej o atrakcjach targowych na <http://www.smaki-regionow.pl/pl/>

„SMAKI REGIONÓW” odbyły się w dniach 19 - 22 września na terenie MTP. Wydarzenie towarzyszyło targom Polagra Food.























Dziękujemy za odwiedziny i zapraszamy ponownie