



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

Samorząd Województwa Wielkopolskiego zaprasza na stoisko Wielkopolski na targach Smaki Regionów, które odbędą się w dniach 29 września - 1 października br. na terenie pawilonu 3A Międzynarodowych Targów Poznańskich. W sobotę, 30 września o godz. 11.00 Marek Woźniak, Marszałek Województwa Wielkopolskiego, Członek Zarządu Związku Województw RP wręczy Medale Targów Smaki Regionów dla najlepszych produktów żywności naturalnej i tradycyjnej z obszaru państw Unii Europejskiej, zgłoszonych jako eksponat wystawienniczy podczas targów. W wydarzeniu weźmie udział Krzysztof Grabowski, Wicemarszałek Województwa Wielkopolskiego, przewodniczy komisji ds. żywności ZWRP.

Województwo Wielkopolskie po raz kolejny będzie promować na swoim stoisku (350 m<sup>2</sup>) żywność regionalną wysokiej jakości. Na stoisku zaprezentuje się 30 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. mięsa i wędliny, sery – smażone, kozie czy dojrzewające, 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 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, 29 września od godz. 10.00 do 15.00 zaprezentuje 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 odwiedzi ponad 600 uczniów i uczennic wraz z opiekunami.

W sobotę, 30 września o godz. 10.00 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. 12.15 po raz pierwszy 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 oraz Bank Żywności w Pile.

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 Samorządu Województwa Wielkopolskiego blisko 3 miliony złotych.

W trakcie Smaków Regionów 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.

Na **stoisku Wielkopolski** wystawią się firmy reprezentujące następujące branże :

- przetwórstwo mięsa, 3 firmy: będzie możliwość posmakowania wędlin od Masarni Wiejskiej Wróblewicz Anna Wróblewicz oraz wyrobów od „Smaku Tradycji” Irena Olejniczak i PPHU Familijna Żerków.
- przetwórstwo mleka, osiem firm: 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 - będzie okazją 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, pięć firm: będzie można skosztować naturalnych miódów wielkopolskich najwyższej jakości m.in. wielokwiatowych, lipowych, rzepakowych, akacjowych, gryczanych, spadziowych i faceliowych od Miodów SUSZKA, z Pasieki Sosenska, Gospodarstwa Pasiecznego NATURPLON Dendek Bartłomiej, z Pasieki Trzy Sady i z Naszej Pszczelarni.

- przetwórstwo owocowo - warzywne, dwie firmy, w tym m.in. produkty z Przedsiębiorstwa Produkcji Spożywczej „Frykas” Sp. z o.o., a także przetwory owocowe od Gryszczeniówki.

- producenci olejów tłoczonych na zimno - cztery firmy: Semco i Przedsiębiorstwo Produkcyjno-Handlowo-Usługowe VITACORN Sp. z o.o., Oleje Trawińscy, Naturini,

- restauratorzy - trzy firmy: 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 zaplanowali również atrakcje dla najmłodszych miłośników kulinariów. Dla dzieci przygotowali specjalne warsztaty, które wprowadzą 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 odbędą się warsztaty z warzyw i owoców, które w interaktywny i ciekawy sposób podejmą próbę przekonania dzieci do spożywania naturalnych witamin pod różnymi postaciami! Warsztatom towarzyszyć będą degustacje naturalnych przetworów, gry, zabawy, a także konsultacje z ekspertami w zakresie zdrowotnych właściwości owoców i warzyw.





Dziękujemy za odwiedziny i zapraszamy ponownie