



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 na „najsmaczniejszych targach w Polsce”

Podczas Smaków Regionów nasz region kolejny raz zaprezentował swoje najbardziej pyszne oblicze. Tegoroczna edycja cieszących się dużym zainteresowaniem targów odbyła się w dniach 27- 29 września, tradycyjnie na terenie MTP w Poznaniu. Urząd Marszałkowski Województwa Wielkopolskiego przygotował na to wydarzenie wypełnione regionalnymi smakowitościami stoisko.

- Żywność naturalna i tradycyjna to obecnie coś, co można nazwać odpowiedzią na zapotrzebowanie żywności zdrowej. Wszyscy starają się dbać o zdrowie, wszyscy też tęsknią za smakami młodości i dzieciństwa. Tymi przysłówiowymi obiadami u babci, gdzie smaki wielu potraw były wyjątkowe i niepowtarzalne. Producenci takiej żywności starają się wrócić do tych starych receptur – podkreśla Marek Woźniak, Marszałek Województwa Wielkopolskiego, który objął targi patronatem honorowym.

W wydarzeniu uczestniczyli Tatiana Sokołowska, Przewodnicząca Sejmiku Województwa Wielkopolskiego oraz Krzysztof Grabowski, Wicemarszałek Województwa Wielkopolskiego, przewodniczący komisji ds. żywności Związku Województw RP.

W sobotę 28 września br. zostały wręczone **Medale Targów Smaki Regionów** dla najlepszych produktów żywności naturalnej i tradycyjnej z obszaru państw Unii Europejskiej, zgłoszonych jako eksponat wystawienniczy podczas targów. Szczegóły na <https://smaki-regionow.pl/>.

Województwo Wielkopolskie promowało na swoim 390m² stoisku żywność regionalną wysokiej jakości. Tym razem zaprezentowało się 34 lokalnych producentów, przetwórców i restauratorów, z szerokim asortymentem różnorodnych regionalnych produktów opartych na lokalnych i tradycyjnych recepturach. Koneserzy poszukujący wyjątkowych smaków 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 znaleźli się również przedstawiciele trzech regionów partnerskich: Korei Południowej, Chorwacji i Ukrainy, którzy serwowali 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 był 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. Podczas pokazu Laurentiu „Lorek” Zediu zaprezentował dania m.in. z wykorzystaniem żywności zagrożonej marnotrawstwem.

Odbyły się też Bitwy Małych Mobilnych Kuchni Warsztatowych, w których gotowanie promujące niemarnowanie jedzenia zaprezentowały wielkopolskie banki żywności. W kulinarne szranki stanęły Wielkopolski Bank Żywności z Poznania, Bank Żywności w Koninie, Bank Żywności w Pile oraz Bank Żywności w Lesznie.

Pokazy kulinarne oraz zmagania banków żywności były 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.

Podczas „najsmaczniejszych targów w Polsce” wyłonieni zostali finaliści ogólnopolskiego konkursu „Nasze



Kulinarne Dziedzictwo – Smaki Regionów”, który organizowany został przez Polską Izbę Produktu Regionalnego i Lokalnego. Najwyższe wyróżnienia w postaci **PEREŁ** za produkt lokalny oraz danie regionalne trafiły również do przetwórców z Wielkopolski. Pełna lista uczestników kulinarnej rywalizacji:
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 Błazejewie za tort cytrynowy
8. Żółty Parasol Rolniczy Handel Detaliczny Barbara Wawrzyniak za herbatkę owocową.

Na stoisku Wielkopolski wystawiały się firmy reprezentujące następujące branże:

- PRZETWÓRCY MIĘSA – „Smak Tradycji” Irena Olejniczak, PPHU Familijna Żerków oraz „Tradycyjne jadło”.
- PRZETWÓRSTWO MLEKA – Zakład Produkcji Spożywczej i Handlu Frąckowiak Sp. z o.o., posiadający unijne oznaczenie Chronione Oznaczenie Geograficzne na wielkopolski ser smażony; sery wytwarzane w sposób rzemieślniczy od Przedsiębiorstwa Wielobranżowego Mera Vallis Grażyna Szłapka; ekologiczne sery kozie Marka Grądzkiego; specjały mleczarskie od czołowych producentów artykułów nabiałowych - OSM Jarocin, SMU Strzałkowo, OSM Koło i SM Września.
- MIODY I PRODUKTY PASIECZNE – naturalne miody wielkopolskie najwyższej jakości, m.in. wielokwiatowe, lipowe, rzepakowe, akacjowe, gryczane, spadziowe i faceliowych od Miodów SUSZKA, Gospodarstwa Pasiecznego NATURPLON Dendek Bartłomiej oraz z Naszej Pszczelarni.
- PRZETWÓRSTWO OWOCOWO – WARZYWNE – 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 – Semco, Przedsiębiorstwo Produkcyjno-Handlowo-Usługowe VITACORN Sp. z o.o., Oleje Trawińscy i Naturini.
- RESTAURATORZY - Olandia, Lizawka, Pierożak oraz restauracja „Stara osada”,
- PRODUCENCI RZEMIEŚLNICZYCH ALKOHOLI, PIW ORAZ WINNICE – Browar Gzub, Winnica Lipka Wielka, Winnica Jaworowo, Winnica Zielona, Fundacja „Boni mores”, Enosfera oraz Drake Krzysztof Kaczor.



















































Dziękujemy za odwiedzinę i zapraszamy ponownie