**Rekordowa edycja Targów Smaki Regionów dobiegła końca**

**Koniec września to tradycyjnie już dla poznaniaków wielka fiesta regionalnej i tradycyjnej kuchni. A wszystko to za sprawą targów Smaki Regionów, które odbyły się na Międzynarodowych Targach Poznańskich. Tegoroczna edycja była rekordowa pod względem frekwencji, bowiem wydarzenie odwiedziło 30 446 zwiedzających.**

Smaki Regionów to pełna oryginalnej i smacznej żywności oferta adresowana do współczesnych, bardzo świadomych konsumentów, przykładających dużą uwagę do spożywanych produktów i poszukujących tych, które mają ekologiczne pochodzenie czy też ich produkcja jest potwierdzona certyfikatami jakości.

W ekspozycji udział wzięło 220 przedstawicieli lokalnych producentów wszystkich województw. Znaleźć tu było można takie rarytasy jak np.: śląskie oblaty, drożdżową babę maślaną produkowaną na specjalnie hodowanej i zasilanej pożywce droższy, przygotowywaną przez 72 h, pszenno-żytnie pierniki oleśnickie, ser koryciński, kiszone szprotki z Pomorza, salami z jelenia, schab ze świni rasy puławskiej, nalewki kresowe, miody nawłociowe, piwo Joppen warzone według rceptury, którą ponoć warzył sam Jan Heweliusz, przetwory owocowo-warzywne w postaci konfitur, dżemów, powideł, syropów i wiele innych smakołyków, których nie sposób znaleźć na sklepowych półkach.

**Live cooking w gwiazdorskim wykonaniu**

Tegoroczna edycja targów Smaki Regionów kusiła zapachem i smakiem również dzięki gwiazdom sceny kulinarnej. Pojawili się na niej znane i lubiane autorytety: Ola Nguyen i Laurentiu „Lorek” Zendiu zwyciężczyni i zdobywaca drugiego miejca w programie MasterChef 2018 oraz Tadeusz Muller – prowadzący program w TVN Style „Z gruntu zdrowo”.

**Medal targów Smaki Regionów**

Corocznie podczas targów przyznawane są Medale Smaków Regionów. To wyjątkowe wyróżnienie, którego zadaniem jest promować lokalne produkty i propagować ideę zdrowej tradycyjnej żywności. W tym roku Kapituła konkursowa oceniła 65 zgłoszonych produktów w dwóch kategoriach: produkty pochodzenia roślinnego i zwierzęcego. Przyznano 20 medali oraz trzy wyróżnienia.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 1 | Wielkopolskie | Spółdzielnia Mleczarska Udziałowców w Strzałkowie | Jogurt Śmietankowy Wiejski |
| 2 | Opolskie | Leśniczówka Gościejowice Sp z o.o. | Salami Z Dzika Pepperoni |
| 3 | Lubuskie | Salcum-Fixum | Pasztet Z Królika |
| 4 | Mazowieckie | Nalewki Staropolskie Karol Majewski I Wspólnicy Sp. Z O.O. | Nalewka Staropolska Świeża Wiśnia |
| 5 | Wielkopolskie | Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska Września | Serek Śmietankowy Ręcznie Wyrabiany |
| 6 | Mazowieckie | Zielono Mi Agnieszka Jarośińska | Borówka Amerykańska Konfitura Z Kwiatem Bzu Czarnego |
| 7 | Podkarpackie | Bożena Wisła Gospodarstwo Agroturystyczne W Bukowcu | Ser Solony Biały Z Beczki |
| 8 | Pomorskie | Fungopol Sp. Z O.O. Sp. K. | Zupa Podgrzybkowa |
| 9 | Warmińsko-Mazurskie | Zakład Wędliniarski Flis-Pol Jarosław Flis | Wędzonka Miłomłyńska |
| 10 | Mazowieckie | Entero S.C. | Mazowieckie Powidła Śliwkowe |
| 11 | Wielkopolskie | Semco Sp Z O.O. Sp. K. | Oleje Smakowe Bio |
| 12 | Warmińsko-Mazurskie | Pasieka Ranczo W Kaczej Dolinie | Miód Wielokwiatowy |
| 13 | Warmińsko-Mazurskie | Grzegorz Jabłoński Pasieka Jabłońscy | Miód Leśny |
| 14 | Łódzkie | Wiatrowy Sad Grażyna Wiatr | Sok Jabłkowy z Kałęczewa Z Sokiem Aloesowym z Wysp Kanaryjskich Ekologiczny |
| 15 | Opolskie | Nalewki Kresowe.Pl Stanisław Smarduch | Duch Kniei |
| 16 | Warmińsko-Mazurskie | "Qraś" Wędliny Robert Kurko | Kiełbasa Wołowa Orzechowa |
| 17 | Zachodniopomorskie | Gospodarstwo Rolne "Malinowy Ogród" | Syrop "Malinowa Rozkosz" |
| 18 | Kujawsko Pomorskie | Wytwórnia Musztardy Kcyńskiej | Musztarda Kcyńska Miodowa |
| 19 | Śląskie | Ogródek Dziadunia Czesław Ślusarczyk Sp. J. | Barszczyk Czerwony Dziadunia 370g |
| 20 | Dolnośląskie | Bielawska Wytwórnia Napojów Sp. z o.o. Sp. Komandytowa | Piwo Sowie Miodowe |

 **Wyróżnienia:**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 1 | MAZOWIECKIE | KRZYSZTOF KOWALSKI | SMALEC ZE ŚWINI ZŁOTNICKIEJ |
| 2 | POMORSKIE | ZEN - JEDZ ZDROWO | PASZTET Z KACZKI |
| 3 | POMORSKIE | EKOLOGICZNE GOSPODARSTWO PSZCZELARSKIE "EKO-BARĆ 1954" | MIÓD GRYCZANY Z BIERNATKI |

**Wielki finał konkursu kulinarnego dla kół gospodyń wiejskich Bitwa Smaków**

Podczas targów rozstrzygnięto także konkurs kulinarny dla Kół Gospodyń Wiejskich „Bitwa Regionów”, którego organizatorem był Krajowy Ośrodek Wsparcia Rolnictwa. Trzecie miejsce zajęło KW „Luba” w Lubajnach (woj. warmińsko-mazurskie) za lubę mazurską, czyli roladę ziemniaczaną z sosem kurkowym, drugie KW „Ach, te baby” w Kłaninie (woj. zachodniopomorskie) za gołąbki z rybką w lesie w dwóch smakach. Zwyciężczyniami okazały się panie reprezentujące KW w Gorzykowie (woj. wielkopolskie), które wykonały nadzianą roladę z kaczki w towarzystwie młodej kapusty. Laureatki, poza atrakcyjnymi nagrodami, zostały także uhonorowane Pucharem Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi.

Poza nagrodami głównymi, przyznano także wyróżnienia KW w Olendach (woj. podlaskie) za oszukanego królika oraz KW w Wilkowie (woj. dolnośląskie) za tort ziemniaczany z dziczyzną.

W tym roku zainteresowanie wydarzeniem było najwyższe w historii konkursu: aż 784 Koła Gospodyń Wiejskich wzięło udział w eliminacjach.

**Polska Izba Produktu Regionalnego i Lokalnego przyznała Perły na Smakach Regionów**

XIX edycja ogólnopolskiego Konkursu „Nasze Kulinarne Dziedzictwo-Smaki Regionów” na najlepszy regionalny i tradycyjny produkt żywnościowy oraz na najlepsze danie i potrawę regionalną i tradycyjną miała swój finał podczas targów. To wydarzenie, które organizowane jest przez PIPRiL, a jego rola skupia się identyfikacji i dokumentacji lokalnych i regionalnych wyrobów, osadzonych głęboko w polskiej tradycji i od lat wytwarzanych tymi samymi metodami i według tych samych receptur.

**Atrakcje dla zwiedzających**

Podczas targów nie brakło też atrakcji, które umilały czas i animowały całe rodziny do zabaw. Nie brakło tu warsztatów owocowo-warzywnych, które przygotowało Stowarzyszenie Polska Ekologia, organizatorzy zaprosili także wystawców Festiwalu Azjatyckiego, którzy serwowali różne potrawy z Chin, Japonii i Tajlandii. Nie brakło też konkursów, takich jak np. lodowy test smaku. A stałym elementem programu, który pojawiał się każdego dnia było kino kulinarne. W poniedziałek ekspozycję Smaków Regionów odwiedzały przede wszystkim grupy szkolne i przedszkolne, dzięki czemu targi miały także wymiar edukacyjny i przez zabawę uczyły dzieci o zdrowej żywności.