

# Portal Województwa Lubuskiego



## Sukces Lubuskiego na Polagra Food

**Kategoria** - Archiwum

**Data publikacji** -24 września 2017 godz. 11:22

**Lubuskie specjały docenione na "Polagra FOOD - Smaki Regionów"! Cztery Złote Medale MTP oraz cztery tradycyjne Perły zdobyło województwo lubuskie w konkursie "Nasze Kulinarne Dziedzictwo - Smaki Regionów". Wielki Finał XVII edycji konkursu odbył się 24 września br. w trakcie targów Smaki Regionów na terenie Międzynarodowych Targów Poznańskich. Laureatom pogratulował wicemarszałek Stanisław Tomczyszyn, który w niedzielę odwiedził targi i nasze stoisko.**

W dniach 23-26 września br. na Międzynarodowych Targach Poznańskich odbywa się święto polskiej, regionalnej, tradycyjnej i certyfikowanej żywności „Polagra FOOD – Smaki Regionów”. „Polagra FOOD – Smaki Regionów” to wyjątkowe wydarzenie dla osób, które cenią produkty od lokalnych dostawców oraz odżywiają się zdrowo. Na targach można znaleźć ekologiczną, certyfikowaną żywność z całej Polski. Targi te dają możliwość poznania wszystkich regionalnych potraw i produktów, stanowiących dziedzictwo kulinarne, które są przygotowane według dawnych receptur i filozofii słow.

W niedzielę targi i stoisko naszego regionu odwiedził wicemarszałek Stanisław Tomczyszyn. W tym samym dniu odbył się finał konkursu "Nasze Kulinarne Dziedzictwo - Smaki Regionów", podczas którego o Perłę 2017 walczyły lubuskie specjały.

**W XVII edycji konkursu Nasze Kulinarne Dziedzictwo-Smaki Regionów nagrodę „Perła 2017” otrzymali:**

1. Miód wielokwiatowy wiosenny – Jan Wróblewski Pasieka Wędrowną Debora
2. Szyńska suszona lekko podwędzana Pałac Wiechlice Zbigniew Czmuda
3. Krupnik – Marek Senator Likiernia Agnieszka Senator
4. P.W. „Salcum-Fixum” Jarosław Szlachetko i Magdalena Pętlewska – dania z kaczki (pasztet z kaczki oraz piersi z kaczki).

To nagroda dla najlepszych regionalnych i lokalnych produktów żywnościowych oraz najlepszych potraw regionalnych i lokalnych, wręczana w konkursie "Nasze Kulinarne Dziedzictwo - Smaki Regionów". Konkurs już od 17 lat pozwala na eksplorację kulinarnych walorów województw oraz identyfikację i promocję polskich produktów regionalnych, osadzonych głęboko w polskiej tradycji i od lat wytwarzanych tymi samymi metodami i według tych samych receptur.

Dorobkiem szesnastu dotychczasowych edycji konkursu jest zidentyfikowane parunastu tysięcy regionalnych, tradycyjnych produktów. To pokazuje jak duży potencjał smaków drzemie w różnych regionach i jak wiele wciąż mamy do odkrycia pod tym względem.

Konkurs "Nasze Kulinarne Dziedzictwo - Smaki Regionów" przebiega dwuetapowo. Pierwszy etap to półfinały regionalne a następnie Wielki Finał, który odbywa się corocznie podczas trwania Międzynarodowych Targów Poznańskich Polagra Food – Smaki Regionów.

### **Złoty Medal MTP**

Złoty Medal Międzynarodowych Targów Poznańskich to prestiżowe wyróżnienie przyznawane już od ponad 30 lat. Do konkursu o tą zaszczytną nagrodę rocznie startuje niemal 500 produktów. Ekspertki odpowiednich dziedzin, poddają ocenie zgłoszone wyroby z uwzględnieniem m. in. takich kryteriów jak innowacyjność, estetyka, ekonomiczność użycia czy bezpieczeństwo dla środowiska. Wyłonienie liderów branży, ma ułatwić konsumentom decyzję o zakupie.

Oceny produktów dokonuje grono wybitnych specjalistów reprezentujących odpowiednie dziedziny życia gospodarczego. poszukuje produktów nowoczesnych, innowacyjnych i wytworzonych w oparciu o najwyższej klasy technologie. Złoty Medal MTP jest zatem potwierdzeniem doskonałości produktu i w konsekwencji elementem jego promocji na rynku.

### **Medale targów otrzymali:**

- QZKO ekologiczne gospodarstwo Rolne - Kamila i Marcin Wojnowscy za Masło swoje z mleka koziego,
- Agronomik Polska Sp. z o.o. (Winnica Saint Vincent) za Wino białe półwytrawne Słoneczne 2016,
- P.W. "Salcum - Fixum" Jarosław Szlachetko za Pasztet z kaczki z kurkami,
- P.P.H. "Fisch-Net" Grzegorz Koza za "Wojnowska ryba na kwaśno".

**„Polagra FOOD – Smaki Regionów”** to wyjątkowe wydarzenie dla osób, które cenią produkty od lokalnych dostawców oraz odżywiają się zdrowo. Na targach można znaleźć ekologiczną, certyfikowaną żywność z całej Polski. Targi te dają możliwość poznania wszystkich regionalnych potraw i produktów, stanowiących dziedzictwo kulinarne, które są przygotowane według dawnych receptur i filozofii slow.

Wśród wystawców znajdowało się stoisko promocyjne Województwa Lubuskiego, zorganizowane przez Departament Rolnictwa, Zasobów Naturalnych, Rybactwa i Rozwoju Wsi, na którym producenci produktów regionalnych i tradycyjnych z województwa lubuskiego prezentowali swoje specjały.

Lubuskie reprezentowali:

- Przetwórstwo Mięsne Motyka
- Fisch-Net Grzegorz Koza
- QZKO Kamila i Marcin Wojnowscy
- Pasieka Wędrowna Debora Jan Wróblewski
- Browar EDI - Edward Wilk
- P.W. „Salcum-Fixum” Jarosław Szlachetko i Magdalena Pętłewska
- Likiernia Agnieszka Senator
- Biały Tulipan Rękodzieło - Jerzy Krzywda
- Agronomik Polska Sp. z o.o. - Winnica z Borowa Wielkiego

Organizatorzy tego wydarzenia Międzynarodowe Targi Poznańskie oraz Związek Województw RP – zaprosili do współpracy regiony z Polski. Wystawcami byli poszczególne województwa naszego kraju, które na swoich stoiskach zaprezentują ofertę producentów win, chlebów, ciasta, serów, wędlin i innych przetworów regionalnych.

Wydarzenie jest świętem polskiej, regionalnej, tradycyjnej i certyfikowanej żywności. W ubiegłorocznej edycji udział wzięło ponad 200 wystawców z 16 województw, a same targi odwiedziło 35 tys. zwiedzających.