

REGIONALNE SMAKUJE NAJLEPIEJ

Marszałek Województwa Łódzkiego wspólnie z Polską Izbą Produktu Regionalnego i Lokalnego rozpoczyna kampanię promocyjną żywności tradycyjnej pod nazwą „Regionalne smakuje najlepiej”. Jako region jesteśmy wiodącym producentem żywności w skali kraju, w tym też żywności o najwyższej jakości. Gdzie możemy szukać takiej żywności?

Zacznijmy od geografii. Województwo jest otoczone od północy, wschodu i zachodu wielkimi dolinami rzek, obfitującymi w łąki i w naturalny sposób przystosowanymi do produkcji najwyższej jakości mleka. Mamy więc Mleczną Pradolinę Bzury, Mleczną Dolinę Warty i Mleczną Dolinę Pilicy, w których ulokowało się szereg mleczarni, w tym największe w województwie: OSM Łowicz, Wart-Milk Sieradz i OSM Radomsko. Mamy w łódzkim kilkanaście małych/średnich producentów nabiału, prawie wszyscy są na prawach spółdzielni mleczarskich (OSM), tzn. odbierają mleko od setek lokalnych rolników – członków spółdzielni, co jest gwarancją wysokiej jakości. Posiadaczami znaku „Jakość Tradycja” są OSM Goluchów, KLIMEKO, OSM Łowicz, OSM Krośnice, JOGO Łódź, RPSM Szczerców.



wyroby mleczarskie firmy ŁSM JOGO

Łódzkie jest częścią największego w Polsce zagłębia owocowego ciągnącego się od Łowicza poprzez Skierniewice, Rawę Mazowiecką do Grójca i Warki. Specjalizujemy się w produkcji jabłek, gruszek, śliwek, borówek i innych owoców. Praktycznie całe wschodnie powiaty woj. łódzkiego są pokryte sadami owocowymi. W sercu Zagłębia Owocowo-Warzywnego znajduje się Instytut Ogrodnictwa, który czuwa nad rozwojem nowych odmian, jakością i ochroną owoców i warzyw. W północnej części Zagłębia (Łowicz, Kutno) mamy też sporo upraw warzywnych, głównie pomidorów i ogórków. Dynamicznie rozwija się produkcja soków tłoczonych na zimno. Posiadaczami znaku „Jakość Tradycja” są tłocznie WIATROWY SAD (Kałęczew), VERO (Lubowidza).

W zachodniej części województwa mamy z kolei Zagłębie Ziemiaczane (Sieradz-Błaszki), które jest częścią większego Zagłębia Wielkopolskiego, czołowego polskiego zagłębia produkcji i przetwórstwa warzyw (np. suszu warzywnego). Bardzo silne Zagłębie Warzywne znajduje się też nad Górną Wartą w rejonie Pajęczna – Działoszyna- Wielunia, z najbardziej znanymi ogórkami kiszonymi i chrzanem. Posiadaczem znaku „Jakość Tradycja” za Chrzan Nadwarciański i ogórki kwaszone z Siemkovic jest firma MORYŃ. Kolejnym zagłębiem warzywnym jest Zagłębie Cebulowe (Łęczyca - Grabów), czy też

Zagłębie Paprykowe w okolicach Opoczna przynależące do Zagłębia Radomskiego ze stolicą w Przytyku.



sałatki, chrzan i papryka
firmy MORYŃ

Wokół Łodzi ulokowało się kilkadziesiąt małych zakładów produkujących żywność wysokiej jakości na potrzeby aglomeracji łódzkiej. Możemy mówić o Pierścieniu Pieczywa Tradycyjnego, ciągnącego się od Koluszek, poprzez Ozorków Szadek, Stoczki-Porąbki – małych piekarni rodzinnych lub GS-owskich, zaopatrujących nas we wspaniałe wypieki na naturalnym zakwasie. Wokół Łodzi ulokowało się też sporo masarni, które produkują wędliny w tzw. „klasie premium”, czyli bez konserwantów i sztucznych dodatków, stosujących tradycyjne receptury, obróbkę i wędzenie. Posiadaczami znaku „Jakość Tradycja” są wyroby z GS Szadek, Masarni Katusza w Białej Woli, ZM Koniarek i Jan Lisiecki.



kiełbasa schabowa i
pieczona z firmy
KONIAREK

Mówiąc o żywności tradycyjnej nie sposób pominąć Doliny Mrogi (Wzniesień Łódzkich) – mamy tam kilkadziesiąt producentów wyrobów gotowych, wędlin, pasztetów, serów, miodów. Najbardziej znane są pierogi i zalewajka z Buczka, posiadająca znaki „Jakość Tradycja”. Mniejsze zagłębia to „Kraina Mlekiem i Miodem Płynąca” w Burzeninie, czy też Zagłębie Truskawki w Buczku k. Łasku. Na terenie całego województwa mamy producentów wspaniałych miodów, a w kilku miejscach zagłębia pieczarkowe.

Szczególną gwarancją jakości produktów regionalnych jest znak „Jakość Tradycja”, uznawany w całej Unii Europejskiej. Aby uzyskać znak, należy wykazać się co najmniej 50-letnią tradycyjną recepturą i poddać drobiazgowej procedurze kontroli jakości. Znak nadaje Kapituła Polskiej Izby Produktu Regionalnego i Lokalnego złożona z największych polskich ekspertów kulinarnych. Ponadto, aby utrzymać znak firma jest poddana wrywkowej kontroli przez specjalną inspekcję jakościową. Woj. łódzkie ma najwięcej znaków „Jakość Tradycja”! Izba uruchomiła też specjalny portal www.smakipolski.pl, na którym można znaleźć więcej informacji o regionalnych producentach, produktach i sklepach w woj. łódzkim.



Andrzej Siemaszko
Urząd Marszałkowski Woj. Łódzkiego