

REGIONALNE SMAKUJE NAJLEPIEJ

Smaki województwa łódzkiego wywodzą się z wielowiekowych tradycji i zwyczajów żywieniowych mieszkańców naszego regionu. Do dzisiejszych czasów w całym regionie pielęgnowane są lokalne smaki zamykane w produktach i potrawach o wyjątkowych walorach kulinarnych.

REGIONALNE SMAKUJE NAJLEPIEJ to Kampania Promocyjna Żywności Regionalnej i Tradycyjnej prowadzona przez marszałka województwa łódzkiego wspólnie z Polską Izbą Produktu Regionalnego i Lokalnego. Jako region jesteśmy wiodącym producentem żywności w skali kraju, w tym też żywności o najwyższej jakości.

Inauguracja Kampanii nastąpiła 3 października 2018 w Gminnej Spółdzielni „Samopomoc Chłopska”, która zajmuje się produkcją chleba na naturalnym zakwasie, wspaniałych wypieków, wędlin wieprzowych i garmażu. Marszałek Witold Stępień spotkał się także z firmą KONKRET produkującą steki z wołowiny naturalnej oraz firmą Smaki Polski, promującą żywność tradycyjną na portalu www.smakipolski.pl.



produkty z GS „Samopomoc Chłopska” Szadek

- Nasz region jest nie tylko piękny turystycznie ale i coraz silniejszy kulinarnie. Akcja „Regionalne smakuje najlepiej” to doskonała okazja do tego aby promować nasze lokalne specjały. To część naszej tradycji i element lokalnej tożsamości. Zachęcam do poszukiwania lokalnych produktów, które są nie tylko smaczne ale i zdrowe – powiedział Witold Stępień marszałek województwa łódzkiego.



produkty z KLIMEKO i MROWISKA

Kolejnym etapem inauguracji Kampanii Promocyjnej było spotkanie z firmą KLIMEKO w Dionizowie, która jest liderem w wyrobie serów oraz wyrobów mlecznych oraz z gospodarstwem EcoFarming, które wyspecjalizowało się w hodowli przepiórek na mięso oraz jajka. Oprócz tego marszałek odwiedził gospodarstwo ekologiczne „Mrowisko” w Łopatkach, które zajmuje się hodowlą doskonałej jakości ekologicznych warzyw i owoców oraz piekarni rodziny Sokołowskich w Stoczkach-

Porąbkach, której Prawdziwy Chleb można znaleźć nie tylko w naszym województwie ale też w wielu miastach w Polsce.



Prawdziwy Chleb
z piekarni Stoczki Porąbki

Szczególną gwarancją jakości produktów regionalnych jest znak „Jakość Tradycja” przyznawany tylko najlepszym producentom. Uznawany jest on w całej Unii Europejskiej. Aby uzyskać znak producent musi 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 polskich ekspertów kulinarnych. Ponadto, aby utrzymać znak firma jest poddana wrywkowej kontroli przez specjalną inspekcję jakościową. Województwo łódzkie może się pochwalić największą ilością nadanych znaków „Jakość Tradycja”.

Andrzej Siemaszko
Urząd Marszałkowski Woj. Łódzkiego