

Nasza Euro

nr 4/2017 | ISSN 2083-4063

Biuletyn Krajowej
Sieci Obszarów Wiejskich
Województwa Wielkopolskiego

PROW incja

4



SAMORZĄD WOJEWÓDZTWA
WIELKOPOLSKIEGO



„Europejski Fundusz Rolny na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich: Europa inwestująca w obszary wiejskie”.
Instytucja Zarządzająca PROW 2014–2020 – Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi.

Publikacja opracowana przez Departament Programów Rozwoju Obszarów Wiejskich Urzędu Marszałkowskiego Województwa Wielkopolskiego w Poznaniu. Operacja współfinansowana jest ze środków Unii Europejskiej w ramach Krajowej Sieci Obszarów Wiejskich Programu Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014-2020.

SPIS TREŚCI

| | |
|---------------------------------------|----|
| Słowo wstępne | 3 |
| Unia wspiera handel lokalny | 4 |
| Wielkopolska kulinarną stolicą Europy | 6 |
| Promujemy turystykę wiejską | 10 |
| Wielkopolanie poznali dobre praktyki | 11 |
| W trosce o pszczelarstwo | 13 |
| Św. Marcin zawitał do Brukseli | 14 |

Wydawca:

Samorząd Województwa Wielkopolskiego
al. Niepodległości 34
61-714 Poznań



Opracowanie:

Jednostka Regionalna Krajowej Sieci Obszarów Wiejskich
Departament Programów Rozwoju Obszarów Wiejskich
Urząd Marszałkowski Województwa Wielkopolskiego
al. Niepodległości 34, 61-714 Poznań
tel. 61 626 60 00, faks 61 626 60 04
e-mail: ksow@umww.pl
www.wielkopolskie.ksow.pl, www.prow.umww.pl

Teksty:

Adrian Kapuściński
Paweł Kinal

Opracowanie graficzne i druk:

S-SPORT Sp. z o.o.
www.s-print.com.pl



Krzysztof Grabowski

Wicemarszałek Województwa Wielkopolskiego

Szanowni Państwo,

Ostatnie miesiące 2017 r. obfitowały w wydarzenia pokazujące jak ważną rolę w naszym regionie odgrywają obszary wiejskie. Trud wielkopolskich rolników wkładany w produkcję roślinną i zwierzęcą doceniamy między innymi wtedy, gdy mamy możliwość skosztowania pysznych przetworów i aromatycznych dań kuchni regionalnej. Okazją ku temu były targi Smaki Regionów, które odbyły się pod koniec września w Poznaniu. Tegoroczna edycja miała szczególny wymiar, ponieważ towarzyszyło jej Europejskie Forum Sieci Dziedzictwa Kulinarne – doroczne wydarzenie o międzynarodowym zasięgu, w trakcie którego spotykają się członkowie sieci z całej Europy, wymieniając się wzajemnie spostrzeżeniami i doświadczeniami. Organizacja forum to duży prestiż. Cieszę się, że tego rodzaju wyróżnienie spotkało w tym roku Wielkopolskę i zachęcam do zapoznania z relacją z wydarzeń targowych, konferencji i wyjazdów studyjnych, które przygotowaliśmy dla naszych gości.

Turystyka wiejska zyskuje coraz bardziej na znaczeniu, stwarzając możliwości mieszkańcom wsi do podejmowania działalności o charakterze nierolniczym. Samorząd Województwa Wielkopolskiego od 11 lat organizuje konkurs odkrywający najciekawszy zakątki wiejskie regionu. W październiku zaprosiliśmy do Wielkopolski przedstawicieli niemieckich mediów, aby zachęcić naszych zachodnich sąsiadów do odwiedzania województwa wielkopolskiego. Zaprezentowaliśmy m.in. obiekty wyróżniane we wspomnianym konkursie.

Na początku listopada miałem przyjemność podpisać umowy z beneficjentami, którzy przeprowadzą inwestycje w targowiska lub obiekty budowlane przeznaczone na cele promocji lokalnych produktów. Z funduszy unijnych w ramach Programu Rozwoju Obszarów Wiejskich skorzy-

sta 15 gmin. Zakontraktowana kwota pomocy jest wyższa w porównaniu z poprzednią perspektywą programową i wynosi około 10,5 miliona złotych.

W tym wydaniu biuletynu „Nasza euroPROWincja” przedstawiamy Państwu relację z wyjazdu studyjno-szkoleniowego dla przedstawicieli wielkopolskich Lokalnych Grup Działania. Wizyta odbyła się na terenie niemieckiej gminy Amtsberg, położonej w Kraju Związkowym Saksonii. Prezentujemy również nową inicjatywę Samorządu Województwa Wielkopolskiego, mającą na celu wsparcie pszczelarstwa w regionie. 14 listopada 2017 r. w Urzędzie Marszałkowskim odbyła się konferencja z udziałem środowiska pszczelarskiego. Owocna dyskusja pokazała, że należy szukać wszelkich rozwiązań mogących zapobiec wymieraniu rodzin pszczelich. W listopadzie miałem również zaszczyt reprezentować Województwo Wielkopolskie podczas dorocznych obchodów Dnia Św. Marcina w Brukseli. Biuro Informacyjne Województwa Wielkopolskiego we współpracy z Departamentem Programów Rozwoju Obszarów Wiejskich oraz LGD „Wrota Wielkopolski” (powiat kępiński) promowały w stolicy Unii Europejskiej dziedzictwo kulinarne i kulturowe naszego regionu. Z artykułu na ten temat dowiedzą się Państwo także o spotkaniach, które odbyliśmy w Belgii.

Z racji zbliżających się Świąt Bożego Narodzenia życzę Państwu, aby był to czas spędzony w rodzinnym gronie, wypełniony ciepłą i serdeczną atmosferą, pozwalającą choć na chwilę zapomnieć o codziennych zadaniach i czekających nas wyzwaniach. W nadchodzącym 2018 roku życzę spełnienia wszelkich zamierzeń i przedsięwzięć realizowanych na rzecz swoich małych ojczyzn, jak również wszelkiej pomyślności w życiu osobistym.

Serdecznie zachęcam do lektury.

Unia wspiera handel lokalny

15 gmin skorzysta ze środków na inwestycje w targowiska w ramach PROW 2014-2020. Pomoc unijna na ten cel wynosi około 10,5 miliona złotych. W poprzedniej perspektywie finansowej wybudowanych lub zmodernizowanych zostało 18 takich obiektów. Nowy program umożliwia inwestycje również w większych miastach, liczących do 200 tysięcy mieszkańców.



Uroczystość podpisania umów na inwestycje w targowiska lub obiekty budowlane przeznaczone na cele promocji lokalnych produktów odbyła się 3 listopada 2017 r. w Urzędzie Marszałkowskim w Poznaniu.

foto: Adrian Kapusiński

- Wysokość wsparcia ze środków Unii Europejskiej jest wyższa o około pół miliona złotych w porównaniu ze środkami jakie zostały wypłacone w ramach PROW 2007-2013. Zakontraktowane pieniądze pozwolą wybudować 7 nowych targowisk oraz przebudować lub zmodernizować 8 już istniejących – powiedział Wicemarszałek Województwa Wielkopolskiego Krzysztof Grabowski podczas podpisania umów z beneficjentami. Umowy zostały podpisane 3 listopada 2017 r. w siedzibie Urzędu Marszałkowskiego w Poznaniu.

Nabór wniosków odbył się od 14 do 28 kwietnia 2017 r. Do weryfikacji przedstawiono 19 projektów. Jeden z wnioskodawców wycofał się z aplikowania o fundusze, dwóch z kolei nie sprostało wymogom formalnym, natomiast jeden pomimo pozytywnej oceny nie podpisał umowy, w związku z czym umowy zostały zawarte z 15 beneficjentami, którzy przystąpią teraz do realizacji zadań.

Limit środków dla jednego beneficjenta wynosił 1 milion złotych, natomiast koszty kwalifikowalne nie mogły przekraczać 1 miliona euro. Do kosztów tych zaliczają się

przede wszystkim koszty budowy lub przebudowy targowiska, zakupu nowych urządzeń, materiałów i usług służących realizacji operacji oraz koszty ogólne, m.in. związane z przygotowaniem niezbędnej dokumentacji. Pomoc unijna stanowi 63,63% kosztów kwalifikowalnych projektów.

- Pula pieniędzy przeznaczonych na wsparcie inwestycji w targowiska nie została w całości wykorzystana. Powstała w ten sposób rezerwa zostanie przesunięta na działania związane z budową lub modernizacją świetlic wiejskich, co odpowiada potrzebom zgłaszanym przez potencjalnych beneficjentów – wyjaśnia Dyrektor Departamentu PROW UMWW Izabela Mroczek.

Inwestycje w targowiska lub obiekty budowlane przeznaczone na cele promocji lokalnych produktów w ramach działania „Podstawowe usługi i odnowa wsi na obszarach wiejskich Programu Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014-2020” można przeprowadzać nie tylko w miejscowościach wiejskich, ale również w miastach liczących do 200 tysięcy mieszkańców.

REALIZACJA PROW



Wicemarszałek Krzysztof Grabowski oraz Burmistrz Stawiszyna Justyna Urbaniak.

for. Adrian Kapuściński



Przedstawiciele gminy Pyzdry - Burmistrz Przemysław Dębski i Skarbnik Antonina Balicka podpisali właśnie umowę na realizację inwestycji. Kwota pomocy na budowę targowiska w Pyzdrach wyniesie prawie 1 milion złotych.

for. Adrian Kapuściński

Uzyskanie dofinansowania uzależnione jest od spełnienia warunków określonych w rozporządzeniu Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi. Przede wszystkim targowisko, będące przedmiotem inwestycji, musi być ogólnodostępne. Co najmniej 30% jego powierzchni powinno zostać przeznaczone dla rolników pod sprzedaż produktów rolno-spożywczych. Poza tym beneficjenci muszą zadbać o to, aby przed złożeniem wniosku o płatność, targowisko zostało utwardzone, oświetlo-

ne, przyłączone do sieci wodociągowej, kanalizacyjnej i elektroenergetycznej, wyposażone w odpływy wody deszczowej, zadaszenie na co najmniej połowie powierzchni handlowej, a także w miejsca parkingowe i urządzenia sanitarnohigieniczne. Zakończenie realizacji inwestycji dla operacji jednoetapowych nastąpi w przeciągu najbliższych dwóch lat, z kolei operacje wieloetapowe muszą zostać zakończone w terminie trzech lat od dnia podpisania umowy.

BENEFICJENCI ŚRODKÓW NA INWESTYCJE W TARGOWISKA W RAMACH PROW 2014-2020

| | |
|----|--------------------------|
| 1 | Gmina Zakrzewo |
| 2 | Gmina Łobżenica |
| 3 | Gmina Białośliwie |
| 4 | Gmina Wieleń |
| 5 | Gmina Wągrowiec |
| 6 | Gmina Chrzypsko Wielkie |
| 7 | Miasto i Gmina Szamotuły |
| 8 | Gmina Oborniki |
| 9 | Gmina Zbąszyń |
| 10 | Gmina i Miasto Pyzdry |
| 11 | Gmina Dąbie |
| 12 | Gmina Jaraczewo |
| 13 | Gmina Grodziec |
| 14 | Gmina i Miasto Stawiszyn |
| 15 | Gmina Dobra |



Wielkopolska kulinarną stolicą Europy

Od 23 do 26 września na terenie Międzynarodowych Targów Poznańskich odbyły się targi Smaki Regionów 2017. W trakcie kilkudniowej imprezy zaprezentowano dorobek kulinarny regionów z Polski i Europy. Blisko dwustu wystawców oferowało rozmaite produkty: soki, nalewki, oleje tłoczone na zimno, przetwory owocowe i warzywne, wędliny, pieczywo, gotowe potrawy oraz wiele innych specjałów. Imprezie towarzyszyło Europejskie Forum Sieci Dziedzictwa Kulinarne, które po raz pierwszy w historii zorganizowane zostało w Poznaniu. Podmioty zrzeszone w Sieci Dziedzictwa Kulinarne wzięły udział w wizytach studyjnych przygotowanych przez Samorząd Województwa Wielkopolskiego w obiektach należących do członków wielkopolskiej sieci.



fol. Adrian Kapuściński

Wielkopolskie stoisko podczas targów Smaki Regionów 2017 współtworzyły 4 regiony zagraniczne, m.in. turecki Okręg Gaziantep.

W ostatnich latach w społeczeństwach krajów rozwiniętych i rozwijających się zauważalne staje się rosnące zainteresowanie produktami regionalnymi. Podczas, gdy w poprzednich kilku dekadach proces globalizacji powodował ujednolicanie preferencji konsumentów żywności na całym świecie, obecnie poszukujemy w potrawach i produktach spożywczych czegoś, co czyni je oryginalnymi, niepowtarzalnymi i jedynymi w swoim rodzaju. Na pierwszy plan wysuwa się tutaj słowo tradycja. Powrót do korzeni, próba odtworzenia smaków z przeszłości, opartych na lokalnie dostępnych składnikach, stanowią ważny trend we współczesnej gastronomii. Promocji tego rodzaju działań oraz wspieraniu producentów tradycyjnej

i zdrowej żywności przyświecała idea powstania Europejskiej Sieci Dziedzictwa Kulinarne.

- Pomysł na przedsięwzięcie zrodził się 1994 roku w Skandynawii, szybko zyskując zainteresowanie kolejnych regionów starego kontynentu, chcących działać na rzecz podtrzymywania i upowszechniania dorobku kulinarnego w swoich małych ojczyznach. W chwili obecnej europejska sieć skupia ponad 1500 podmiotów z 45 europejskich regionów. Strategia funkcjonowania sieci bazuje na wspólnym, charakterystycznym logo (biała czapka kucharska na niebieskim tle), uzgodnionych kryteriach członkostwa oraz skoordynowanych działaniach marketingowych.

DZIEDZICTWO KULINARNE



for. Adrian Kapuściński

Niklas Fjellström – koordynator Europejskiej Sieci Dziedzictwa Kulinarnego (po prawej) oraz Mateusz Sieradzki – koordynator sieci w Wielkopolsce.

Każdego roku organizowane jest ogólnoeuropejskie forum dla członków sieci w trakcie którego wymieniamy się doświadczeniami i pomysłami jak rozwijać nasz wspólny projekt. W tym roku po raz pierwszy gościemy w Poznaniu, stolicy Wielkopolski – powiedział Niklas Fjellström, koordynator Europejskiej Sieci Dziedzictwa Kulinarnego podczas konferencji zorganizowanej w ramach forum.

W trakcie spotkania zaprezentowana została historia rozwoju Sieci Dziedzictwa Kulinarnego w naszym regionie.

- Wielkopolska jest członkiem sieci od 2008 roku. W chwili obecnej Sieć Dziedzictwa Kulinarnego Wielkopolska liczy 124 członków. Do tego grona należą m.in. firmy wędliniarskie, tłocznie soków, piekarnie, hotele, gospodarstwa agroturystyczne, restauracje oraz przetwórnice owocowe i warzywne. W tym roku miałem przyjemność wręczyć sześć certyfikatów członkostwa w sieci. Województwo Wielkopolskie czyni starania, aby zachęcać przedstawicieli branży spożywczej do udziału w przedsięwzięciu. Szczególnie zależy nam na większym zainteresowaniu firm z północnej Wielkopolski, gdzie Sieć Dziedzictwa Kulinarnego zrzesza tylko kilku członków – powiedział Krzysztof Grabowski, Wicemarszałek Województwa Wielkopolskiego, gospodarz tegorocznego forum.

Wielkopolski samorząd realizując projekt Sieci Dziedzictwa Kulinarnego regularnie zaprasza podmioty zrzeszone w sieci do udziału w targach i wystawach organizowanych nie tylko w naszym regionie, ale również w najważniejszych krajowych i zagranicznych imprezach o tematyce kulinarnej. Zapewniając darmową powierzchnię wystawienniczą oraz ponosząc trud organizacyjny przedsięwzięć, gwarantuje dogodną formę promocji firmom uczestniczącym w projekcie.

- Co roku członkowie Sieci Dziedzictwa Kulinarnego Wielkopolska prezentują swoją ofertę produktową podczas targów Smaki Regionów w Poznaniu, Wielkopolskich Dożynek Archidiecezjalno-Wojewódzkich, czy też łódzkich targów Natura Food. Jesteśmy również obecni na targach Grüne Woche w Berlinie. W tym roku wzięliśmy udział w Targach Dobrego Smaku, Żywności i Specjałów Regionalnych Slow Food w Stuttgarcie, natomiast w 2015 r. firmy z naszej sieci zaprezentowały się podczas targów TUTTOFOOD w Mediolanie – powiedział Mateusz Sieradzki, koordynator wielkopolskiej Sieci Dziedzictwa Kulinarnego.

22 września 2017 r. goście forum mieli okazję uczestniczyć w wizycie studyjnej zorganizowanej w obiektach należących do wielkopolskiej sieci. Odwiedzili m.in. firmę SemCo ze Śmiłowa koło Szamotuł, gdzie powstają zdrowe oleje tłoczone na zimno. Na własne oczy mogli przekonać się jak powstają „andruty kaliskie”, produkt regionalny zarejestrowany w Unii Europejskiej w kategorii Chronione Oznaczenie Geograficzne. Uczestnicy forum spróbowali również soków wytwarzanych przez firmę Płonka w tłoczni zlokalizowanej nieopodal Żelazkowa w powiecie kaliskim. Zawitali też do Opactwa Benedyktynów w Lubiniu, słynącego z pysznych nalewek oraz odwiedzili gospodarstwo Marka Grądzkiego w gminie Lwówek, producenta wielokrotnie nagradzanych serów kozich. W położonym nieopodal Lwówka Zębowie, goście posmakowali chleba wypiekanego w Gospodarstwie Rolnym Damiana Nowaka. Mieli również możliwość skosztować kuchni Dworu Stary Chotów koło Nowych Skalmierzyc oraz Restauracji „taste_IT” z Puszczykowa.

Tegoroczne targi Smaki Regionów były pod wieloma względami imprezą wyjątkową. Wzięło w nich udział blisko 200 wystawców z kilkunastu regionów Polski oraz pięciu regionów zagranicznych. Na stoisku przygotowanym



Marszałek Województwa Wielkopolskiego Marek Woźniak wręczył Medale Targów Smaki Regionów 2017. Siedem medali trafiło do wystawców z naszego regionu.

for. Adrian Kapuściński

DZIEDZICTWO KULINARNE

przez Samorząd Województwa Wielkopolskiego zaprezentowała się rekordowo duża liczba firm oraz regionów partnerskich. Nasz region reprezentowało 38 podmiotów, członków Sieci Dziedzictwa Kulinarne. Ofertę stoiska wzbogacili przedstawiciele Regionu Sibiu w Rumunii, Regionu Rozwoju Północ z Mołdawii, białoruskiego Regionu Witebsk oraz prowincji Gaziantep z Turcji.

Na scenie kulinarnej goście odwiedzający targi mogli śle-



for. Adrian Kapuściński

Na zaproszenie Wicemarszałka Krzysztofa Grabowskiego stoisko przygotowane przez wielkopolskich wystawców odwiedziła Wicemarszałek Województwa Mazowieckiego Janina Ewa Orzelowska.

dzić pokazy przygotowane przez wystawców oraz uznane autorytety w świecie gastronomii. Robert Makłowicz zachęcał do degustacji polskich win, podkreślając, że mimo iż Polska nie specjalizuje się w ich produkcji, to istnieją lokalni producenci, którzy zdecydowali się udoskonalić tę trudną sztukę. Znany z programów telewizyjnych kucharz i podróżnik zaprezentował swoje umiejętności na scenie przygotowując dla targowej publiczności potrawy z wielkopolskich składników.

Podczas uroczystego otwarcia targów Województwo Wielkopolskie reprezentowali Marszałek Marek Woźniak oraz Wicemarszałek Krzysztof Grabowski. Marszałek Województwa Wielkopolskiego wręczył Medale Targów Smaki Regionów za najlepsze produkty prezentowane podczas wydarzenia. W gronie nagrodzonych znalazło się aż siedem firm należących do Sieci Dziedzictwa Kulinarne Wielkopolska. Medale otrzymali Przedsiębiorstwo Produkcji Spożywczej FRYKAS z Kościana za „szparagi konserwowe całe”, Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska Top-Tomyśl z Nowego Tomysła za „tradycyjny gzik wielkopolski – twarożek”, Gospodarstwo Pasieczne Noteckie Miody z Biezdrowa koło Wronek za „miód borówkowy z borówką”, firma VIN-KON z Konina za „cydr bursztynowy”, poznańskie przedsiębior-

stwo VITACORN za „olej z orzecha włoskiego, tłoczony na zimno, nierafinowany”, firma SemCo za „olej rydzowy” oraz firma Escapada z Golina za „pastrami”. Dodatkowo wyróżnienie przyznano Gospodarstwu Pasiecznemu Bednarek „Notecki Miód” z Kuźnicy Czarnkowskiej za „miód gryczany pszczeli nektarowy”.

Bardzo ważnym i podniosłym momentem każdej edycji targów Smaki Regionów jest ogólnopolski finał konkursu „Nasze Dziedzictwo Kulinarne – Smaki Regionów” na najlepszy regionalny i lokalny produkt żywnościowy, a także na najlepsze danie oraz potrawę regionalną i lokalną. Konkurs, organizowany już po raz siedemnasty przez Polską Izbę Produktu Regionalnego i Lokalnego, ma na celu identyfikację i promocję polskich produktów regionalnych, osadzonych głęboko w polskiej tradycji i od lat wytwarzanych tymi samymi metodami oraz według tych samych receptur. Przebiega on dwuetapowo. W pierwszym etapie – w czasie finałów regionalnych – wyłonieni zostają laureaci w czterech kategoriach: produktów pochodzenia roślinnego, zwierzęcego, napojów i produktów mieszanych oraz najlepsze dania i potrawy regionalne i tradycyjne. Wielkopolski finał wojewódzki odbył się w tym roku 27 sierpnia 2017 r. w Gnieźnie podczas Dożynek Archidiecezjalno-Wojewódzkich. Jego laureaci zyskali prawo do ubiegania się o nagrodę Perły, fundowaną przez kapitułę konkursu i wręczaną podczas uroczystej gali w trakcie trwania targów Smaki Regionów.



Firma SemCo – jeden z laureatów konkursu o Medal Targów Smaki Regionów 2017.

for. Adrian Kapuściński

DZIEDZICTWO KULINARNE



fol. Adrian Kapuściński



fol. Adrian Kapuściński

38 firm zaprezentowało się przy stoisku przygotowanym przez Samorząd Województwa Wielkopolskiego. Powierzchnia wystawiennicza została sfinansowana ze środków Krajowej Sieci Obszarów Wiejskich w ramach PROW 2014-2020.

W ramach drugiego, ogólnopolskiego etapu tegorocznego konkursu jury postanowiło docenić cztery produkty regionalne pochodzące z Wielkopolski. Są to „olej z nasion ostropestu” wytwarzany przez firmę SemCo, „maślanka prosto z masielnicy” produkowana przez Średzką Spółdzielnię Mleczarską JANA, „miód akacjowy” z Kopaczewa z Pasieki Chmielewscy oraz „nalewka z czeremchy” autorstwa Wiesława Sałkiewicza z Poznania. Wśród nagrodzonych znalazł się też Paweł Powroźnik – szef restauracji „P jak Pysnie” z Ostrzeszowa, który oczarował kapitułę konkursową „ozorkami wieprzowymi na konfiturze cebulowo-porzeczkowej”.

Poza wyróżnieniem najlepszych produktów oraz potraw jury przyznaje specjalne nagrody dla osób szczególnie zasłużonych w regionach dla wspierania kulinarnego dziedzictwa, promocji i budowy rynku produktów regionalnych, lokalnych i tradycyjnych, którym wręczane są „Klucze do Polskiej Spizarni”. Kapituła konkursu postanowiła uhonorować taką nagrodą Wicemarszałka Województwa Wielkopolskiego Krzysztofa Grabowskiego.

Tegoroczne targi Smaki Regionów 2017 zostały dofinansowane ze środków Unii Europejskiej w ramach Krajowej Sieci Obszarów Wiejskich PROW na lata 2014-2020.



fol. Adrian Kapuściński

Ceremonia wręczenia Perel. W województwie wielkopolskim wyróżniono cztery produkty regionalne i jedną potrawę. Wicemarszałek Krzysztof Grabowski otrzymał z kolei Klucz do Polskiej Spizarni w dowód uznania zasług w zakresie promowania wielkopolskiego dziedzictwa kulinarnego.

Promujemy turystykę wiejską

Od 18 do 21 października 2017 r. Wielkopolska gościła dziennikarzy z Niemiec. Wizytę przygotowała wielkopolska Jednostka Regionalna Krajowej Sieci Obszarów Wiejskich wspólnie z Departamentem Rolnictwa i Rozwoju Wsi oraz Wielkopolską Organizacją Turystyczną. Celem przedsięwzięcia było zaprezentowanie ciekawych turystycznie, wiejskich zakątków naszego regionu i zachęcenie naszych zachodnich sąsiadów do odwiedzenia Wielkopolski. Goście poznali m.in. obiekty turystyki wiejskiej, wyróżnione w konkursie „Najciekawsze Zakątki Wiejskie Wielkopolski”.



foto. Adrian Kapuściński

Dziennikarze niemieccy odwiedzili m.in. Dwór Hercowo w Kościerzynie Wielkim w powiecie pilskim. Na zdjęciu wspólnie z gospodarzami obiektu, wicemarszałkiem Krzysztofem Grabowskim, wicestarostą pilskim Stefanem Piechockim oraz pracownikami departamentu PROW UMWW.

- Konkurs „Najciekawsze Zakątki Wiejskie Wielkopolski” organizowany jest od 2007 roku przez Zarząd Województwa Wielkopolskiego przy współpracy z Uniwersytetem Przyrodniczym w Poznaniu oraz Wielkopolskim Towarzystwem Agroturystyki i Turystyki Wiejskiej. Do tej pory nagrodziliśmy już 94 obiekty, natomiast 53 otrzymały wyróżnienia. Bez wątpienia każde z tych miejsc warte jest zobaczenia i polecenia – powiedział Wicemarszałek Krzysztof Grabowski podczas spotkania z dziennikarzami na terenie powiatu pilskiego. Gościom towarzyszył również Wicestarosta Pilski Stefan Piechocki.

W ramach wizyty dziennikarze mieli okazję odwiedzić Dwór Hercowo w Kościerzynie Wielkim w powiecie pilskim (II miejsce w 2016 r.), Dworek nad Drawą w Stefanowie w powiecie czarnkowsko-trzcianeckim (II miejsce w 2014 r.), Ośrodek Wypoczynkowy Olandia w Prusimiu w powiecie międzychodzkiem (I miejsce w 2011 r.) oraz Folwark Wąsowo w Wąsowie w powiecie nowotomyskim (I miejsce w 2015 r.).

O atrakcyjności oferty turystycznej świadczą jednak nie tylko same miejsca, w których można wygodnie przenocować i skosztować pysznej, regionalnej kuchni, ale również najbliższe otoczenie, pozwalające interesująco spędzić czas przeznaczony na wypoczynek. Z tego względu gościom

zapropozowano przejazd Wyrzyską Kolejką Wąskotorową na trasie Kocik Młyn – Białośliwie oraz zwiedzanie wagonowni w Białośliwiu. Podczas wizyty w Muzeum Kultury Ludowej w Osieku w powiecie pilskim dziennikarze obejrzeli pokaz tkacki, a także poznali dawną metodę wytwarzania masła. W Centrum Edukacji Regionalnej i Przyrodniczej w Mniszkach w powiecie międzychodzkiem wzięli z kolei udział w warsztatach wyplatania przedmiotów z wikliny, natomiast w poznańskim Muzeum Rogalowym na Starym Rynku własnoręcznie przygotowali tradycyjne rogalie świętomarcińskie.

Nie zabrakło również akcentów związanych z dziedzictwem kulinarnym. Dziennikarze odwiedzili miejsca zrzeszone w Sieci Dziedzictwa Kulinarne Wielkopolska, m.in. restaurację „Pod Niebieniem” w Poznaniu. O wyjątkowości wielkopolskiej kuchni, potwierdzonej charakterystycznym znakiem sieci (biała czapka kucharska na niebieskim tle), mogli przekonać się także we wspomnianych wcześniej Olandii oraz Folwarku Wąsowo.

Wizyta dziennikarzy niemieckich w Wielkopolsce dofinansowana została ze środków Unii Europejskiej w ramach realizacji Planu Operacyjnego Krajowej Sieci Obszarów Wiejskich na lata 2016-2017.



Goście z Niemiec wzięli udział w interaktywnym pokazie przyrządzania rogalu świętomarcińskiego.

foto. Adrian Kapuściński

Wielkopoleanie poznali dobre praktyki

Przedstawiciele wielkopolskich LGD wzięli udział w wyjeździe studyjno-szkoleniowym do Niemiec. Wizyta, zorganizowana w dniach 6-10 listopada 2017 r., miała na celu stworzenie okazji Lokalnym Grupom Działania w zakresie poszukiwania partnerów do współpracy międzynarodowej, podniesienia kompetencji pracowników oraz wymiany doświadczeń pomiędzy LGD poprzez pokazanie dobrych praktyk dotyczących zarządzania i wdrażania lokalnych strategii rozwoju, a także aktywizacji mieszkańców wsi. Uczestnicy wyjazdu zapoznali się z efektami wdrażania podejścia LEADER w ramach niemieckiego odpowiednika PROW 2007-2013 oraz PROW 2014-2020 w gminie Amtsberg, położonej w Kraju Związkowym Saksonia.



fot. R. Krysztofiak

Uczestnicy wyjazdu studyjnego odwiedzili m.in. zabytkową kopalnię cyny.

Na zaproszenie Wicemarszałka Krzysztofa Grabowskiego w wyjeździe studyjnym wzięli udział przedstawiciele większości LGD funkcjonujących w naszym regionie. Grupę z Wielkopolski przyjął burmistrz gminy Amtsberg Sylvio Krauze, który towarzyszył gościom przez większość pobytu. Uczestnicy mogli przekonać się jak dużą wartość niesie za sobą zaangażowanie społeczne mieszkańców. Gmina Amtsberg wyróżnia się pozytywnie pod względem mnogości oddolnych inicjatyw. Mieszkańcy chętnie zrzeszają się i w sposób aktywny wpływają na swoje najbliższe otoczenie. Główny cel tamtejszego LGD „Zwönitztal-Greifentsteinregion” to tworzenie zintegrowanych rozwiązań i projektów odpowiadających na zmiany demograficzne zachodzące w kraju naszych zachodnich sąsiadów. Plany rozwoju uwzględniają m.in. potrzeby lokalowe ludzi młodych zainteresowanych pozostaniem na wsi, tworzenie miejsc żłobkowo-przedszkolnych oraz wsparcie dla seniorów poprzez tworzenie domów opieki i zapewnianie moż-

liwości do aktywnej realizacji zainteresowań, np. w formie warsztatów.

- Rozwój naszej gminy pokazuje jak ważne jest działanie na poziomie lokalnym, bezpośredni i codzienny kontakt z mieszkańcami. Wówczas można zaobserwować realne potrzeby obywateli i za pomocą dostępnych narzędzi rozwiązywać lokalne problemy. Podejście LEADER w ramach Programu Rozwoju Obszarów Wiejskich bardzo się u nas sprawdza, widać to na każdym kroku. Z powodzeniem zachęcamy młode osoby do związania swojej przyszłości z rodzinną gminą. Pokazujemy, że również w niedużych miejscowościach są perspektywy dla biznesu – powiedział burmistrz Sylvio Krauze.

Podczas spotkania w jednej z działających na terenie Saksonii Lokalnych Grup Działania wielkopolskie LGD miały możliwość zaprezentowania swojej działalności i przedstawienia projektów zrealizowanych w ramach PROW.

WIZYTY STUDYJNE

Była to też doskonała okazja do zasygnalizowania możliwości podjęcia współpracy międzynarodowej. W spotkaniu wzięli udział przedstawiciele władz lokalnych gminy Amtsberg, a także reprezentanci miejscowej organizacji turystycznej oraz spółdzielni rolniczych.

Równie inspirującą częścią wyjazdu studyjno-szkoleniowego były odwiedziny w obiektach, których powstanie lub rewitalizacja zostały dofinansowane ze środków LEADERA. Gospodarze zaprezentowali gościom z Wielkopolski „Dom Opieki Osób Starszych” oferujący opiekę ambulatoryjną i zabiegi rehabilitacyjne dla osób w podeszłym wieku. Ciekawym przykładem projektu zrealizowanego w gminie Amtsberg jest inwestycja polegająca na przekształceniu i zaadaptowaniu budynków starej rodzinnej fabryki tkanin na lokale rodzinne. Przedsięwzięcie służyło m.in. ratowaniu starej zabytkowej infrastruktury i dostosowaniu jej do lokalnych potrzeb. Dążąc do poprawy sytuacji demograficznej w gminie, lokalne władze postanowiły również odrestaurować XVI-wieczny budynek dworski i zagospodarować go w charakterze żłobka i przedszkola. Popołudniami odbywają się tam z kolei spotkania seniorów. Inwestycja została ukończona w zaledwie pięć miesięcy.

Uczestnicy wyjazdu odwiedzili też muzeum z wyjątkową kolekcją złóż minerałów oraz nieczynną kopalnię cyny, która funkcjonuje obecnie jako atrakcja turystyczna. W tym miejscu można poznać 750-letnią historię wydobywania cyny oraz srebra. Podczas zwiedzania kopalni Wielkopolańscy mogli obejrzyć sprzęt górniczy, zapoznać się z geologią złóż, a także ówczesną technologią wydobycia.

Przedstawiciele LGD wzięli udział w warsztatach samodzielnego wytwarzania świec, zorganizowanych przez właścicieli rodzinnej firmy produkującej naturalne świece i kadzidełka z wykorzystaniem składników zapachowych dostępnych w różnych częściach świata. Odwiedzili też rodzinną serownię oferującą masło, smaczne sery z przyprawami, sery długodojrzewające oraz inne przetwory wytwarzane z mleka pochodzącego z własnego gospodarstwa.

Wyjazd studyjno-szkoleniowy dla wielkopolskich LGD został zorganizowany w ramach Planu Operacyjnego Krajowej Sieci Obszarów Wiejskich na lata 2016-2017.



Wizyta w „Domu Opieki Osób Starszych” wyremontowanym ze środków LEADERA. W środku na pierwszym planie Burmistrz Gminy Amtsberg Sylvio Krauze.

foto. R. Krysztofiak

W trosce o pszczelarstwo

14 listopada 2017 r. w Urzędzie Marszałkowskim w Poznaniu odbyła się konferencja poświęcona sytuacji pszczelarstwa w Wielkopolsce. Wzięło w niej udział blisko 200 osób. Podczas konferencji zaprezentowano inicjatywę Samorządu Województwa Wielkopolskiego, która zakłada wsparcie finansowe dla jednostek samorządu terytorialnego w naszym regionie na zakup sadzonek i drzew miododajnych przeznaczonych na zasadzenia w pasie drogowym lub na terenach rolniczych. Spotkanie środowiska pszczelarskiego zostało dofinansowane ze środków Unii Europejskiej w ramach Krajowej Sieci Obszarów Wiejskich.



foto. Adrian Kapuściński

Konferencja zgromadziła liczne grono uczestników, którzy debatowali na temat przyszłości pszczelarstwa w regionie.

Jak ważną i pożyteczną pracę wykonują każdego roku pszczoły nie trzeba chyba nikogo przekonywać. Ciężko też wyobrazić sobie, że mogłoby ich zabraknąć. Tymczasem, jak dowodzą badania, populacja pszczoł na całym świecie dramatycznie maleje. Ma to związek między innymi z wykorzystaniem środków ochrony roślin stosowanych w rolnictwie. Toksyczne pestycydy powodują choroby i wymieranie owadów zapylających. Naturalne wydaje się zatem, że należy podejmować kroki przeciwdziałające systematycznemu zmniejszaniu populacji pszczoł. Z takiej potrzeby zrodził się pomysł zorganizowania konferencji dla środowisk pszczelarskich działających w województwie wielkopolskim.

Spotkanie odbyło się 14 listopada 2017 r. w Urzędzie Marszałkowskim Województwa Wielkopolskiego w Poznaniu i zgromadziło blisko 200 osób zatroskanych o przyszłość pszczelarstwa. Jednym z prelegentów konferencji był Prezydent Polskiego Związku Pszczelarskiego Waldemar Kudła, który zaprezentował biologiczne i gospodarcze znaczenie pszczoł miodnych oraz konsekwencje wynikające z zagrożeń dla tego gatunku.

- W Polsce występuje ponad 470 gatunków pszczoł, z czego aż 222 to gatunki zagrożone wyginięciem. Najważniejszą rolę pszczołowatych w przyrodzie jest zapylanie roślin. Szacuje się, że dzięki ich pracy powstaje trzy czwarte światowej produkcji żywności. Zawdzięczamy im aż 4 tys. odmian warzyw i owoców – powiedział Waldemar Kudła.

Istotną kwestią mającą wpływ na zachowanie populacji pszczoł jest właściwa edukacja ekologiczna społeczeństwa. Wielkopolska Izba Rolnicza proponuje i wskazuje na możliwości wspólnych inicjatyw edukacyjnych, począwszy od przekazywania wiedzy na poziomie przedszkolnym w postaci zabaw, poprzez włączenie tematyki pszczelarskiej w program szkolnictwa podstawowego i średniego, wizyty uczniów w pasiekach, organizację konkursów tematycznych, na kształtowaniu odpowiednich postaw wśród dorosłych obywateli za pośrednictwem kampanii medialnych skończywszy.

- W tym roku Wielkopolska Izba Rolnicza była organizatorem Wystawy Rolniczej „Wielkopolska Wieś Tradycja i Nowoczesność”, która odbyła się 27 sierpnia podczas XIX Wojewódzko-

WYDARZENIA

Archidiecezjalnych Dożynek w Gnieźnie. Osoby zwiedzające miały okazję zapoznać się bliżej z tematyką pszczelarstwa na stoisku przygotowanym przez Wojewódzki Związek Pszczelarzy w Poznaniu – powiedział Prezes WIR Piotr Walkowski. W swoim wystąpieniu zwrócił również uwagę na potrzebę właściwej edukacji rolników w zakresie stosowania środków ochrony roślin, zwiększenia upraw roślin miododajnych oraz inicjowania procesu tworzenia zadrzewień śródpolnych, które są środowiskiem ostojowym w krajobrazie rolniczym, zapewniającym dzikim pszczołom miejsce do gniazdowania i pozyskania odpowiedniego źródła pokarmu.

W trakcie konferencji zaprezentowana została inicjatywa wsparcia finansowego dla jednostek samorządu terytorialnego na zasadzenia drzew miododajnych w pasach drogowych oraz na terenach rolniczych podjęta przez Samorząd Województwa Wielkopolskiego. Dofinansowanie może wynieść nawet do 90 % łącznej wartości kosztów, jednak nie więcej niż 20 000 zł. Wnioski o pomoc finansową na ten cel gminy i powiaty mogły składać do 30 listopada 2017 r.



Dzięki pracy pszczoł powstaje trzy czwarte światowej produkcji żywności.

Zródło: pxabay.com

Św. Marcin zawitał do Brukseli

Już po raz ósmy Samorząd Województwa Wielkopolskiego promował nasz region podczas „Dnia Św. Marcina” w Brukseli. Wydarzenie odbyło się 21 listopada 2017r. w brukselskiej siedzibie Biura Informacyjnego Województwa Wielkopolskiego. W uroczystych obchodach święta udział wzięli m.in. Europejski Komisarz ds. Przemysłu, Przedsiębiorczości i MŚP Elżbieta Bieńkowska, europarlamentarzyści, ambasadorzy z Polski i innych krajów członkowskich oraz Wielkopolanie mieszkający w stolicy Belgii.



Gośćmi święta promującego Wielkopolskę w Brukseli byli m.in. Komisarz Europejski Elżbieta Bieńkowska oraz Poseł do Parlamentu Europejskiego Andrzej Grzyb.

fort. KobusArt

Gospodarzem tegorocznego wydarzenia był Wicemarszałek Województwa Wielkopolskiego Krzysztof Grabowski, który w swoim przemówieniu otwierającym obchody przywitał gości następującymi słowami:

- Nasze święto na dobre zakorzeniło się już w tradycji brukselskiej, ale cieszy mnie fakt, że wiele osób, które chcą poznać bliżej kulturę i tradycję Wielkopolski, bierze udział w wydarzeniu po raz pierwszy.



foto: Paweł Kinał

Bogactwo dziedzictwa kulinarnego naszego regionu zaprezentowała Lokalna Grupa Działania „Wrota Wielkopolski” z powiatu kępińskiego.

W tym roku do udziału w obchodach „Dnia Św. Marcina” Samorząd Województwa Wielkopolskiego zaprosił Lokalną Grupę Działania „Wrota Wielkopolski”, która we współpracy z Departamentem Programów Rozwoju Obszarów Wiejskich zaprezentowała tradycyjne produkty regionalne. Paweł Powroźnik, szef kuchni restauracji „P jak Pysznie” z Kępna serwował między innymi pierz z gęsi w sosie żurawinowym, szare kluski okraszone boczkiem podane z kapustą oraz różne rodzaje pierogów. Dużym powodzeniem cieszyły się wędliny dostarczone przez „Zakłady Wędliniarskie Maryniak” z Grębanina Kępińskiego oraz przekąski w postaci serów i pasztecików. Goście wydarzenia mieli także okazję spróbować soków naturalnych z firmy „Gospodarstwo Sadownicze Owoc sok Aleksander Ofierski” z Książenic w gminie Grabów nad Prosną. Stoisko Województwa zostało przyozdobione dekoracjami nawiązującymi do gęsi jako symbolu tradycji świętomarcińskich.

Organizatorzy przedstawili zebranych gościom krótką inscenizację przygotowaną przez Interdyscyplinarną Grupę Teatralną „Asocjacja 2006”, która przybliżyła sylwetkę oraz życie Świętego Marcina z Tours. Przedstawieniu towarzyszył pokaz umiejętności ekwilibrystycznych zaprezentowany przez duet szczudlarzy. Na potrzeby „Dnia Św. Marcina” poznańscy cukiernicy wypiekali na miejscu tradycyjne

rogale świętomarcińskie, które jako pierwszy produkt z naszego regionu otrzymały certyfikat „Produktu o Chronionej Nazwie Pochodzenia w Unii Europejskiej”.

W ramach pobytu w Belgii przedstawiciele Województwa oraz Lokalnej Grupy Działania „Wrota Wielkopolski” uczestniczyli w spotkaniu z Andrzejem Grzybem, Posłem do Europarlamentu, podczas którego wyrażono poparcie dla licznych projektów promujących Wielkopolskę. Omówiono nowe inicjatywy mające na celu poszerzenie wiedzy na temat naszego regionu wśród mieszkańców Zjednoczonej Europy.

Uczestnicy wyjazdu odwiedzili belgijską Lokalną Grupę Działania „Haspengouw”, działającą na terenie południowo-wschodniej części prowincji Limburgia. Podczas spotkania w ramach wymiany doświadczeń przedstawiono prezentacje nt. działalności wielkopolskiej i belgijskiej LGD. Ważnym punktem były rozmowy o możliwości podjęcia współpracy przy realizacji projektów międzynarodowych. Po spotkaniu delegacja z Wielkopolski miała możliwość zobaczenia dwóch projektów wdrażanych przez „Haspengouw”. Pierwszy z nich realizowany był na farmie ekologicznej De Alverberg w miejscowości Kortesseem, która prowadzi działalność edukacyjną dotyczącą zrównoważonego rolnictwa oraz hodowli zwierząt. Celem drugiego projektu była rewitalizacja domu pustelnika oraz otaczających go terenów w miejscowości Vrijhern pod kątem wyeksponowania walorów kulturalno-historycznych, krajobrazowych oraz turystycznych tak, by stworzyć miejsce przyjazne mieszkańcom.

Wizyta przedstawicieli województwa w Belgii dofinansowana została ze środków Unii Europejskiej w ramach Krajowej Sieci Obszarów Wiejskich PROW na lata 2014-2020.



Uczestnicy wydarzenia mogli posmakować tradycyjnych rogali świętomarcińskich wypiekanych na miejscu przez poznańskich cukierników.

foto: Paweł Kinał

**Jednostka Regionalna Krajowej Sieci Obszarów Wiejskich
Departament Programów Rozwoju Obszarów Wiejskich
Urząd Marszałkowski Województwa Wielkopolskiego**

al. Niepodległości 34, 61-714 Poznań
tel. 61 626 60 00, faks 61 626 60 04
e-mail: ksow@umww.pl

www.wielkopolskie.ksow.pl | www.prow.umww.pl

Publikacja bezpłatna



**SAMORZĄD WOJEWÓDZTWA
WIELKOPOLSKIEGO**



„Europejski Fundusz Rolny na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich: Europa inwestująca w obszary wiejskie”.
Instytucja Zarządzająca PROW 2014–2020 – Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi.

Publikacja opracowana przez Departament Programów Rozwoju Obszarów Wiejskich Urzędu Marszałkowskiego Województwa Wielkopolskiego w Poznaniu. Operacja współfinansowana jest ze środków Unii Europejskiej w ramach Krajowej Sieci Obszarów Wiejskich Programu Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014-2020.