

POZNAŃ ZAPRASZA

Dożynki Wielkopolskie organizowane są od 1999 r. – pierwszy raz w Rawiczu. W kolejnych latach gościły w całym województwie: 2000 r. - Gniezno, 2001 r. - Jarocin, 2002 r. - Oborniki, 2003 r. - Gostyń, 2004 r. - Chodzież, 2005 r. - Wolsztyn, 2006 r. - Lubasz (Pow. Czarnekowsko-Trzcianecki), 2007 r. - Kościan, 2008 r. - Ślesin (Pow. Koniński), 2009 r. - Piła, 2010 r. - Śrem, 2011 r. - Września, 2012 r. - Ostrów Wlkp., 2013 r. - Środa Wlkp., 2014 r. - Oborniki, 2015 r. - Buk (Pow. Poznański), 2016 r. - Lisków (Pow. Kaliski), a w minionym roku odbyły się w Gnieźnie. Jubileuszowe 20. Wojewódzko –Archidiecezjalne Dożynki Wielkopolskie zostaną zorganizowane w Poznaniu!

Miasto Poznań to dla wielu mieszkańców i turystów przede wszystkim znaczące w kraju centrum biznesu, kultury i nauki. Jednak przyglądając się dokładnie, Poznań – co wielu pewnie zdziwi, to siedziba ponad **730 gospodarstw** rolnych i ponad 300 podmiotów prowadzących działalność zaliczaną do działów specjalnych, gospodarujących łącznie na **8,4 tys. ha użytków rolnych**.

Na gruntach ornych, łąkach, pastwiskach, w sadach oraz szklarniach uprawiane są zboża, rzepak, buraki cukrowe i pastewne, ziemniaki, warzywa gruntowe oraz kwiaty i inne rośliny ozdobne. Obok upraw rozwija się również hodowla trzody chlewnej, bydła, owiec oraz koni - łącznie ok. 3500 szt. inwentarza.

Największa koncentracja użytków rolnych występuje w dzielnicy Nowe Miasto - w Garaszewie, Pokrzywnie, Krzesinach, Minikowie, Głuszynie i na Starołęce oraz na Starym Mieście – na Morasku i Radojewie.

Poza produkcją rolną pochwalić się możemy w Poznaniu licznymi gospodarstwami, w których działają przetwórczo zajmujące się produkcją surówek z warzyw czy kwaszeniem ogórków i kapusty.

Poznań, jak i Wielkopolska, wyróżnia się dbałością o dziedzictwo kulinarne. To w naszym mieście i regionie wytwarzane są słynne w całym kraju i Europie **rogałe świętomarcińskie**. Tradycja wypieku i renoma rogała wypracowana została przez cukierników i piekarzy z Poznania i okolic, którzy co roku, od przeszło 150 lat, na dzień Świętego Marcina oferują

mieszkańcom stolicy Wielkopolski ten wyrób. Tradycyjnie wypiekany poznański rogal świętomarciński może poszczycić się unijnym znakiem geograficznym, co potwierdza unijny certyfikat "Produktu o Chronionej Nazwie Pochodzenia w Unii Europejskiej". Tym samym poznański rogal trafił na prestiżową listę regionalnych specjałów, które powstają z lokalnych surowców, według oryginalnych przepisów i zgodnie z ekologią. Na co dzień technikę jego wypieku można podglądać i własnoręcznie ulepić ten smakołyk w Rogalowym Muzeum Poznania.

Kolejnym, uznanym przez specjalistów, ale i konsumentów produktem jest kiełbasa biała parzona wielkopolska, która jest 39 polskim produktem objętym ochroną w ramach unijnego systemu chronionych nazw pochodzenia, chronionych oznaczeń geograficznych i gwarantowanych tradycyjnych specjalności.

Wielkopolscy przetwórcy mogą pochwalić się licznymi certyfikatami potwierdzającymi wysoką jakość wyrobów rolno-spożywczych, jak też tradycyjną metodą produkcji. W naszym regionie mamy aż 93 zarejestrowane produkty tradycyjne. W stolicy regionu znajdziemy również gzik wielkopolski, wielkopolski ser smażony, leberkę wielkopolską, marynatę z korbola, poznański pumpernikiel Adama, plyndze, kaczkę pieczoną po wielkopolsku, galart, zrazy zawijane po wielkopolsku, bigos, ślepe ryby, szare kluski, czerninę, parzybrodę, golonkę po wielkopolsku, rumpuć i wiele, wiele innych.

Wiele z tych przysmaków można corocznie podziwiać i smakować na Ogólnopolskim Festiwalu Dobrego Smaku, Jarmarku Świętojańskim i innych wydarzeniach kulinarnych.