



INFORMACJA, al. Niepodległości 34, 61-714 Poznań, hol główny, tel.: 61 626 66 66; fax 61 626 67 44, e-mail: kancelaria@umww.pl

Szparagi wracają na wielkopolskie stoły!

Wiosna to okres, w którym na nasze stoły wracają wyczekiwane świeże warzywa i owoce z lokalnych upraw. Jednymi z pierwszych dostępnych na rynechkach są szparagi. Polski Związek Producentów Szparaga oraz Katedra Warzywnictwa Uniwersytetu Przyrodniczego w Poznaniu zainaugurowały właśnie szparagowy sezon w Wielkopolsce, zachęcając do sięgania po to zdrowe i bogate w walory smakowe warzywo. Samorząd Województwa Wielkopolskiego udzielił wsparcia organizacji szparagowej konferencji 27 kwietnia, w której uczestniczył Krzysztof Grabowski, Wicemarszałek Województwa Wielkopolskiego.

Szparagi to warzywo, które dzięki swoim wyjątkowym walorom smakowym i właściwościom zdrowotnym zyskuje coraz większe grono sympatyków. Wielkopolska - w skali kraju - jest potentatem produkcji tego warzywa, w której ma ponad 50 % udziału. W powiatach wolsztyńskim i nowotomyskim, gdzie ta roślina jest najchętniej uprawiana, organizowane są coroczne święta dedykowane temu warzywu - mówił podczas spotkania Wicemarszałek Grabowski.

Województwo Wielkopolskie jest największym polskim zagłębiem szparagowym. Nasz kraj, z produkcją ok. 12 tys. ton rocznie, zajmuje w skali świata 13. miejsce i 6. w Europie. Szparagi są jednym z najwcześniejszych warzyw gruntowych, które możemy pozyskać z krajowych upraw. Zbiory, w zależności od pogody, trwają od końca kwietnia do końca czerwca. Z jednego hektara tej wieloletniej uprawy można uzyskać od 6 do nawet 12 ton szparagów. Białe, zielone i fioletowe to ich kolory, a barwa rośliny zależna jest od ilości słońca w czasie wzrostu. Wszystkie są smaczne i zdrowe. Konferencja połączona była z degustacją szparagowych specjałów. Gospodarzami spotkania byli Prezes Związku Producentów Szparaga Marian Jakobsze oraz prof. dr hab. Mikołaj Knaflewski z Uniwersytetu Przyrodniczego w Poznaniu.









Dziękujemy za odwiedzinę i zapraszamy ponownie