



## Градската ферма във фокуса на „Агра 2020“

Изложбите „Винария“, „Фудтех“ и „Вкусове от Италия“ представят световните тенденции в агросектора, преработвателната промишленост и кулинарията

**Г**радска ферма за микрорастения е типичният представител на модернизма в земеделието, който е сред топ експонатите на Международната селскостопанска изложба „Агра 2020“. Иновацията, представена от българска фирма, отговаря на изискванията за чиста храна на „една ръка разстояние“, която всеки може да произведе у дома и без да има двор. Зелe, броколи, чесън, лук, праз, магданоз, нахут, кейл, слънчоглед, грах, репички, синап са част от растенията, подходящи за отглеждане при стайни условия. Бейби културите се консумират веднага

след появата на първите едно-две листа – фаза, в която съдържанието на полезни вещества е най-голямо. Краткият срок на отглеждане между 10 дни и 4 седмици позволява да не се прилагат торове и препарати.

29-ото издание на „Агра“ е част от мегафорум, който се провежда за шеста година паралелно с изложбите „Винария“, „Фудтех“ и „Вкусове от Италия“. Най-голямата проява в областта на агробизнеса на Балканите се открива на 19 февруари в Международен панаир – Пловдив, и ще продължи до 23 февруари. Иновации от последно поколение ще демонстрират над 700 фирми от 5 континента. Сред

акцентите в „Агра 2020“ е и животновъдството. Секторът се представя с елитни в световен мащаб породи едър и дребен рогат добитък, както и модерно оборудване за отглеждане на птици и животни. Традиционно с последни постижения участват и научните институти от системата на Селскостопанска академия. Най-новата „тежка артилерия“ в земеделието показват и асове в производството на машини. Семена, торове, препарати за растителна защита, посадъчен материал, инвентар и др. са част от експонатите, които допълват картината на „Агра“.

Изложбите „Винария“ и „Фудтех“ и тази година са експонирани в тандем в Града на виното и деликатесите. Бутикови винарски изби, малки семейни предприятия, водещи производители и търговци презентират колекции от вина, напитки, храни, гурме линии и специалитети с най-високо качество. Посетителите могат не само да ги дегустират, но и да дадат своите оценки в конкурса „Изборът на потребителя“. В него българските продукти ще се конкурират с изисканите изделия на италианската кулинария, които присъстват в изложбата „Вкусове от Италия“.

Четирите изложби може да бъдат разгледани всеки ден от 9 до 18 ч., а в неделя – до 14 ч. Билетът струва 7 лева, а за ученици и пенсионери цената е 4 лева. Специалистите имат право на безплатен достъп с покана от изложител и онлайн регистрация.

**Номинации  
Фермер на Тракия - 2019 г.  
на вестник „Марица“**

Победителите ще бъдат наградени на 18 февруари от 18.30 ч. в хотел „Рамата Тримонциум“ Пловдив.

**2-6 стр.**



## Димитър Семерджиев

*Биопроизводството е работа за млади и образовани хора*

**Н**а биопроизводството залага Димитър Семерджиев. Градините му са в хасковските села Зорница, Големанци и Козлец. През 2015 г., използвайки възможностите, които предоставя Програмата за развитие на селските райони, кандидатства с проект по подмярка 6.1 и създава стопанство, в което първоначално отглежда общо 18 дка с нектарини и сливи по методите на биологичното производство. По-късно разширява стопанството си, като включва и отглеждане на зеленчуци – домати и пипер. Сега стопанисва около 40 дка с трайни насаждения и зеленчуци, които отглежда изцяло биологично.

Голямото му желание е да разгърне дейността си с оранжерийно производство на био зеленчуци. В плановете му влизат създаване на малък цех за сортиране, както и хладилна камера за съхранение на продукцията, която произвежда.

Най-трудното в работата, с която се е захванал, е реализацията на продукцията. Причината е в големия и евтин внос, както от високо субсидирани страни от ЕС, така и от такива извън съюза, които нямат ограничения на европейските регламенти. Това е голям проблем за много родни производители, които от години не намират решение, казва стопанинът.

Димитър Семерджиев е на 37 години. Той е агроном, завършил е Лесотехническия университет в столицата.

Има магистратура по растителна защита, след нея и докторантура по специалност „Биологична борба“.

Решава да се захване с производството на плодове и зеленчуци, което има нужда от млади и образовани хора. Биологичното производство у нас е

трудно поради това, че разрешените за използване препарати за растителна защита не са достатъчно ефикасни, биологичните торове не позволяват достигане на високи добиви, налага се много ръчен труд поради невъзможността да се използват хербициди и др. Всичко това води до увеличаване на себестойността на продукцията, а много от малките биопроизводители са принудени да продават на цените на конвенционално произведените плодове и зеленчуци.



## Васил Дамянов

*Избрах фермерството пред кариера в политиката*

**М**ежду кариера в политиката и фермерството Васил Дамянов залага на второто. „Бях избран за председател на Общинския съвет в Лесичово, Пазарджишко, но реших да поддам оставка от този пост. Селското стопанство е трудоемко и трябва да му се отдадеш за постоянно“, аргументира се днес Дамянов. Останал е обаче общински съветник в общината.

Васил Дамянов отглежда под аренда 1000 декара, около 150 от които със зеленчуци – картофи, пипер и груги в с. Памидово. Останалата земя е оставена за зърнено-житни и фуражни култури. Отделно от това има ферма от 80 месодайни говеда порода „Абердин Ангус“. За крехкото и сочно месо има осигурен пазар, то се изкупува от „Вила Юстина“. Люцерната, силажът и гругите фуражни култури се използват само и единствено за собствените ни животни, разказва Васил Дамянов. Така затваряме цикъла.

„По-интересна е пазарната реализация на зеленчуците. В селското стопанство има хроничен проблем с привличането на работна ръка. Ето защо търговците на едро са се нагърбили да предоставят тази услуга. Договаряме цена, а те идват с бригада и прибират реколтата. Така работя аз и съм доволен от тази формула“, преценява земеделският производител. Големият му плюс е, че освен хъс и ентузиазъм, има и подходящо образование – „Екология и опазване на околната среда“, в Аграрния университет в Пловдив.

Покрай грижите за стопанството е ангажирано цялото семейство. Само по време на кампании се набират допълнително работници. Досега Васил Дамянов не е кандидатствал по национални или европрограми. Фамилията разчита главно на собствените си сили.



## Христо Русинов

*Земята иска любов и правилна техника*

**Х**ристо Русинов е млад земеделски производител. Стопанството му е ситуирано в село Иван Вазово, община Калояново. За разлика от много свои колеги, които обикновено наследяват занаята от родителите си, в неговото семейство той е първо поколение фермер. Начало на стопанството си поставя през 2006 г., когато е едва на 25. Тогава се регистрира като земеделски производител. Кандидатства и е одобрен по Мярка 112 „Създаване на стопанства на млади фермери“ от първия период на Програмата за развитие на селските райони /2007-2013 г./ По проекта засажда 26 декара с маслодайна роза. Освен по мярката „Млад фермер“, Русинов е бенефициент и по Мярка 121 „Модернизирани земеделските стопанства“.

Към момента той обработва над 60 декара. Стопанството му включва 30 декара розови насаждения и още 30 декара овощни градини. Една от най-интересните култури, които той отглежда, са бадемите, които са известни с това, че изискват сериозни грижи и голям набор от познания. В градината има още сливи, ябълки, череши. Заради кампанияния характер на голяма част от културите, основната част от работата фермерът върши сам или с помощта на семейството. Земеделецът споделя, че ако си обичаш работата и имаш правилната техника, не е проблем да се грижиш и сам за 60 декара насаждения.

Христо планува да се развива още в областта на земеделието, както и да затвори цикъла при производството на маслодайната роза с изграждането на дестилерия. През 2020 г. той, заедно с други земеделски производители смятат да построят розоварна с помощта на Подмярка 4.2 от ПРСР – „Инвестиции в преработка и маркетинг на селскостопански продукти“.

Няма съмнение, че той ще следи изцяло технологичния процес, тъй като завършва магистратура със специалност „Технология на мазнините, етеричните масла, парфюмерията и козметиката“ в Университета по хранителни технологии в Пловдив. Зад гърба си има завършена и бакалавърска степен от Аграрния университет, със специалност „Лозаро-градинарство“.



## Илиян Дафов

*Качеството на продукцията е ключът към успеха в земеделието*

**42**-годишният Илиян Дафов се занимава със земеделие, след като завършва казармата. Със собствен бизнес се захваща преди няколко години. Преди това е работил в Испания като берач на грейпфрут.

„Баща ми не се е занимавал със земеделие, но годините, когато живееш в България, бяха такива, че семействата обработваха по 2-3 декара земя и това им осигуряваше една добра финансова помощ. Още от онези времена харесвам земеделието“, спомня си Илиян Дафов. Фермерът обработва 26 декара, които са разположени върху няколко землища – в селата Драгор, Юнаци и Ивайлово. Отглежда овощки – череши, лешници, круши и сливи, както и домати и пипер. Прилага нетрадиционна до преди няколко години за България технология и е сред първите в региона, които използват мулч фолио и капково напояване.

По думите на фермера отглеждането на домати и пипер било по-скъпо, отколкото на жито. В същото време изкупната цена била ниска. Доматът например се изкупува между 0,50 и 0,60 лв., а тръжната му цена на пазарите е поне 1,50 лв. „Имам намерение да разширявам стопанството“, казва Дафов. Сортовете са избрани и засадени специално, така че да могат да се берат поетапно и да се пласират един след друг. Така той реализира първо ранните череши, а след това късните, както и прасковите, кайсиите и доматиите.

По пътя към успеха обаче среща друг проблем, пред който се изправят малките фермери – почти невъзможно е да се закупи голяма площ обработваема земя. Причината е, че обикновено наследственият терен бил на много собственици, които не могли да стигнат до съгласие какво да правят с него.

Пазарджическият фермер е печелил проекти по мярката 6.1 „Стартова помощ за млади земеделски стопани“ и мярката 11 „Биологично растениевъдство“. За стопанството Илиян Дафов се грижи заедно с брат си, а по време на кампания наема и работници. Надницата, която дава за 4-часов работен ден, е 30 лв. Той не одобрява едnodневните договори, които се налага да прилагат земеделците, защото на работниците не им върви трудов стаж.

## Александра Стоянова

*Българската животинска продукция е запазена марка на международните пазари*



**А**лександра Стоянова е на 33 години и вече има собствено телеузоително стопанство. Изучавала е „Финансов контрол“ в УНСС. След това продължава с едногодишно обучение по Еразъм в Грац, Австрия – „Международен бизнес“. Младата дама има и магистратура по „Банкиране и финанси“ към Университета в Шефилд, а също така и по „Човешки ресурси и лидерство“ – ВУЗФ. През 2018 г. тя е единствената избрана жена в програмата на фондация „Америка за България“ за обмен на професионалисти от аграрния сектор към Университета „Тексас А&М“ /САЩ/, тясно свързан с процеса на телеугодяване. Именно с това е свързан и пътят ѝ в земеделието.

Александра Стоянова изцяло се отдава на страстта си преди 5 години, като за краткия период е успяла да умножи в пъти площта на стопанството си. То се намира в покрайнините на с. Боримечково, област Пазарджик, и дава работа на 15 души.

Всичко започва със засяването на 300 декара фуражни азотофиксиращи култури под биологичен контрол. На черноземята отглежда звездан, люцерна, червена детелина. Постепенно стопанството се разраства, а засетите култури днес се простират върху 1300 декара. Така тя се опитва да затвори цикъла, като произвежда собствен биологичен фураж за изхранване на телета, а те се ширят върху площ от 32 декара.

Само 2 години след като започва да се занимава със земеделие, младата дама решава да кандидатства по мярка 4.1 „Инвестиции в земеделските стопанства“, за изграждане и пускане в експлоатация на телеузоително стопанство с капацитет 500 телета. Така се създава марката „MATADOR“, където добичетата се уговяват единствено с биофуражни култури от собствени полета в западните части на Горнотракийската низина. „Стопанството ми отговаря на всички европейски критерии и ниски нива на стрес за месодайни породи и кръстоски, като Simmental, Hereford, Black Angus и Limousine“, отбелязва Стоянова. Тя предлага на пазара различни видове готово за консумация – телешко в буркани, стекове, меса за печене, заготовки от мляно месо.

Планира да усъвършенства узоителния процес с цел подобряване качеството на трупното месо и повишаване на ефективността.

„Макар и с бавни темпове, животновъдният сектор подобрява своята конкурентоспособност и българската продукция от животински произход намира реализация и на международните пазари, дори в условията на икономическа криза“, казва Стоянова.



## Николай Хосейни

*Млад пчелар разказва 93-годишна медена приказка*

**Н**иколай Хосейни е четвърто поколение пчелар. „Докато бях малък, всичко сочеше натат, че вероятно ще прекъсна веригата, тъй като до гимназиална възраст нямаш никакъв интерес към пчелите и производството им“, разказва той. Нещо повече, оказало се, че дори бил алергичен към тях. Поживял малко в чужбина обаче и връщайки се през 2014 г. у дома, съвсем естествено се влял в семейния бизнес.

Историята започва в далечната 1927 г., когато един от прадедите му – Йовчо Вълков, става известен из цяла България със своя нов занаят – пчеларството. За сватбата на дъщеря си – Костадинка Данчева, през 1951 г. той подарява четири 12-рамкови кошера. Сега Костадинка, която е на 91 години, все още продължава да дава съвети и напътствия, но фермата е поета от дъщеря ѝ, зет ѝ и техните деца – Николай и Емил Хосейни.

В момента фамилията притежава 200 кошера в с. Красново. Медът и пчелните продукти се продават в собствените им два магазина в Пловдив. Немалка част от бизнеса ни е търговия и производство на инвентар и оборудване за пчеларите, като част от тях са с марката „Хосейни“, посочва още Николай. Имат и собствена марка за козметика с пчелни продукти и натурални масла. Най-голямото признание за труда им идва миналата година, когато фамилията е обявена за „Пчелар на годината“.

„В годините сме вадели от кошер и 25 килограма мед и тройно повече“, прави анализ стопанинът. Проблемите в бранша са няколко: цената на меда се срива, има и много внос – от Китай и от Украйна. Големият обаче е, че медоносната пчела се влияе от климата и промените се отразяват на жизнения ѝ цикъл. Масовото измиране на пчелите в Северна България наскоро според него се дължи на пръсканията с пестициди и на ниския контрол от страна на държавата. „Имаме и чисто организационен проблем – пчеларските организации в България са над 70 и е трудно да се обединим за каквото и да е“, коментира той.

Фамилията няма голям опит с външно финансиране, разчитат повече на себе си. „Преди десетина години брат ми защити проект по „Млад фермер“, а сега сме подали по „Модернизация на малки и средни предприятия“, допълва Николай Хосейни.



## Даниела Христова

*Бъдещето е в модерното животновъдство и агро науката*

**Н**ад 300 овце има във фермата на 27-годишната Даниела Христова, която е зооинженер. Модерният животновъден обект е в харманлийското село Българин и е създаден по проект по подмярка 4.1 на Програмата за развитие на селските райони и, разбира се, с много работа. Проектът е за изграждане на нова ферма за отглеждане на овце и закупуване на специализирана земеделска техника.

Овцевъдството е потомствен поминък за семейството. Още праядото отглеждал овце в селото, а след него и наследниците. Родителите на Даниела Христова са зооинженер и ветеринар. Те, както и брат ѝ, участват активно в работата на стопанството, в което непрекъснато има много работа, особено през зимния сезон. Във фермата помагат и други роднини. Даниела признава, че да си животновъд, не е лесно. Ангажиментите са много, работи се от 6 часа сутринта, до 20-21 часа.

„Без програмата за развитие на селските райони това стопанство нямаше да го има, а ние най-вероятно нямаше да се занимаваме с овцевъдство“, признава Даниела. „Необходими са огромни инвестиции. Времето на фермите, в които се работеше ръчно, без познания за новото, отминава. Те просто не могат да съществуват, не са конкурентоспособни, не могат да предложат качествена продукция“, казва младият зооинженер.

Благодарение на програмата и успешно защитения проект, както и на подкрепата на банка, днес стопанството, което се развива успешно повече от 10 г., е напълно механизирано. Закупен е трактор, миксер и друга техника, необходима за отглеждането на животните. Фермата има фуражна кухня. В доилната зала едновременно могат да влязат 24 овце наведнъж, а млякото отива директно в хладилната вана. Храненето на животните, както и поенето, също са механизирани. Всичко това облекчава процеса и повишава качеството на млякото. То се предава в млекопреработващо предприятие в Хасково. Доволни сме от цените, макар че никога не са достатъчни. За момента сме стопирали бъдещи проекти и се задоволяваме с това, което сме постигнали“, казва младата жена.



## Светозар Василев

*С млякото от тези животни се прави легендарното сирене „Рокфор“*

**С**ветозар Василев е предприемач, който преди 15 г. се ориентира към фермерство след натрупан опит в държавната администрация и в Областната дирекция по безопасност на храните в Пловдив. По образование е ветеринарен лекар. След проучване на различни породи животни, той се спира на овцете „Лакон“, от чието мляко във Франция произвеждат световноизвестното сирене „Рокфор“. Светозар Василев е човекът, който през 2012 г. внася от Франция в България първото чистопородно стадо от 500 животни, а в момента те са 1500 броя. Основател и председател е на Асоциация за развъждане на породата „Лакон“ в България.

Фермата му е разположена в землището на хасковското село Пъстрогор. Като начало закупува старите обори към бившия стопански двор и отделно 30 декара земя. Върху нея вече е реализиран първият му проект, който е по мярка 4.1 „Инвестиции в земеделски стопанства“ от Програмата за развитие на селските райони. С европейските средства е построен модерен дом и са закупени съоръжения за 1500 овце – напълно оборудвана доилна зала, ленти за автоматично хранене, ремаркета за смилане на фуража и др. Закупена е и селкостопанска техника. Старите обори пък са преустроени в „бешешко“ отделение и боксове за агнетата. В землището на с. Пъстрогор обработва 3000 декара земя – собствена и арендована. Част от нея са пасища, има насята люцерна, отглеждат се и зърнено-житни култури, от които се произвежда част от фуража за животните.

Овцете се доят целогодишно и се гони максимумът за породата – 3-4 литра мляко на ден, като се спазват всички изисквания за качество и съхранение на млякото. Отскоро то се преработва в собствена мандра, която е част от реализираните бизнесплановете на Светозар Василев. Мандрата е в Садово и е изградена благодарение на втори спечелен проект по ПРСР. Той е по мярка 4.2. „Инвестиции в преработка и маркетинг на селкостопански продукти“. Дневно се преработват 10 тона сурово овче мляко, от което се произвежда класическо българско овче сирене, което се предлага под марката „Пъстрогор“. Там се преработват също и краве, биволско и козе мляко, от които също се произвежда сирене, а суровината се закупува от първокласни ферми в района. В края на миналата година овчето сирене „Пъстрогор“ прави фурор в Дубай по време на Международната изложба за хранителни продукти, а в момента се водят преговори за износ.

Светозар Василев е на път да реализира друга своя идея. На ход е изграждането на кланичен пункт за агнешко месо само от собствените животни, който е в чертите на фермата в Пъстрогор. „Целта ни е да стигнем директно до крайния клиент чрез специализирани магазини и ресторанти, като се елиминират няколко посредника“, казва г-р Василев и уточнява, че осигурява годишна заетост на 20 души във фермата и 16 в мандрата.

# Номинации **ФЕРМЕР НА ТРАКИЯ** ЗА 2019 ГОДИНА

## Мирослав Матев



*Спец по минералите се върна в Малево, за да „върти“ семейния агробизнес*

**М**ирослав Матев е един от малкото млади хора в България, които се занимават със земеделие и животновъдство. Едва на 29 години, вече е ангажиран с отглеждането на 30 000 патици и над 300 дойни крави, телета и юнци от породата черно-шарено говедео „Холщайн“.

Завършил е „Силикатни материали“ в ХТМУ – София. Въпреки амбицията му да продължи да учи „Системно програмиране“, дългът към семейството и любовта му към животните надделяват. През 2016 г. той се връща в хасковското село Малево и се заема със семейния бизнес. Подпомага фамилията си и в отглеждането на над 25 000 декара земи, заети с рапица, слънчоглед, пшеница в землищата на Малево, Димитровград, Жълти бряг, Царева поляна, Меричлери и др.

Мирослав Матев осигурява работа на общо 80 души. Бъдещите му планове включват разширяване на доилната зала, както и изграждането на мандра за биологично чисти млечни продукти, за която има готов проект. Една от основните трудности, с които се сблъсква в работата си, е липсата на кадри. Както повечето земеделски стопани, и той се бори с бюрокрация и административна тежест. Това е причината сам да финансира развитието на бизнеса си. Категоричен е, че животновъдството в България има бъдеще, трябва само повече хора, изпълнени с желание да работят.

Мирослав Матев почти няма почивни дни. Ежедневният контрол по отглеждането на животните, подаването на сведения към различни институции, счетоводството и работата на служителите му лишават младия човек от свободно време. Въпреки това той е категоричен, че ще продължи да се развива в тази сфера. Надява се един ден да предаде бизнеса на своите наследници, а те да работят със същия хъс, енергия, желание и любов, които влага самият той.



## Красимир Шапков

*От стария обор до модерната ферма*

**К**расимир Шапков е второ поколение животновъд. Историята на фермата му започва още през 1990 г., когато наследява от баща си 50 броя овце и с тях стартира собствен бизнес.

Днес, 30 години по-късно, стопанството на Шапков в село Устина е едно от най-модерните в региона. Животновъдът събаря старите сгради на бившето ТКЗС в селото преди 6 години и на тяхно място изгражда чисто нова ферма, съобразена с всички европейски изисквания, като стойността на целия проект е близо 1 милион лева.

Той е един от пионерите в своята област в пловдивския регион. Голяма част от стадото от 350 овце на Шапков вече е от новата за страната ни порода „Лакон“, а той е член на Асоциацията за развъждане на „Лакон“ в България. Животните се отглеждат най-вече за производство на мляко, което пък се използва изключително за направата на някои от най-скъпите и качествени френски сирена, като „Рокфор“.

Млякото, което се произвежда във фермата, излиза без всякакъв допир на човешка ръка, посредством иновативна тръбна система, която гарантира чистота и високо качество на продукта.

Освен 350 глави овце, за които се грижи, обработва и 350 декара земя, на която отглежда фуражи и люцерна за животните си.

Красимир Шапков е на една стъпка да затвори целия цикъл на производство. През миналата година е закупил мобилна мандра и реализира продукция по Наредба 26 за директни доставки. До няколко месеца очаква да заработи и модерна стационарна мандра в стопанството му. Плановете на земеделеца са в нея да произведе високочаковативни млечни продукти, без никакви примеси.



## Институт „Марица“ представя нов сорт зеле „Билан“

**С** нов сорт бяло главно зеле се представя на „Агра 2020“ Институтът по зеленчукови култури /ИЗК/ „Марица“ – Пловдив. Казва се „Билан“ и е съвместна разработка на колектив от учени от ИЗК „Марица“ и Аграрен университет – Пловдив. Сортът вече е признат от Патентно ведомство.

Има много добри вкусови качества и високо съдържание на витамин С. Подходящ е за консумация в свежо и преработено състояние, както и за получаване на кисело зеле.

Главите са кръгли, с тегло до 3 кг. Подходящ е за конвенционално и биологично производство. Средният добив е от 4 до 6 т/дка, по технология е предвиден за късно полско

производство с продължителност на вегетационния период 100-105 дни след разсаждане.

Притежава много добра устойчивост на мана, бактериоза и черни листни петна.

Проявява толерантност към нападение от зелеви неприятелни, като листни въшки и листогризеци гъсеници.



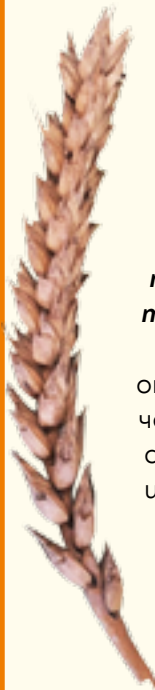
## Мека пшеница „Сашец“ гони приз за иновации

**И**нститутът по растителни и генетични ресурси /ИРГР/ в Садово за първи път ще представи на „Агра 2020“ най-новия си сорт обикновена мека пшеница „Сашец“. Сортът е признат в група А - подобрители на брашната.

Той се характеризира с отлични хлебопекарни качества в съчетание с висок добив, отчетен при изпитването му в Изпълнителната агенция по сортоизпитване, апробация и семеконтрол.

Сортът е създаден от доц. д-р Златина Ур от ИРГР, в сътрудничество с проф.

д-р Виолета Божанова от Института по полски култури в Чирпан. С този сорт ИРГР Садово ще участва в конкурса за иновации на изложението.



# PizzaAmerigo<sup>13</sup>

ВЗЕМИ НА МЯСТО  
или ПОРЪЧАЙ ОНЛАЙН

[www.pizzamerigo.com](http://www.pizzamerigo.com)

[www.facebook.com/PizzaAmerigo13](https://www.facebook.com/PizzaAmerigo13)

088 894 1287

бул. Ал. Стамболийски 131 (до БИЛЛА НА КОМАТЕВСКО ШОСЕ)



# Богата делова програма

**Б**огата делова програма съпътства трите изложби – „Агра“, „Винария“ и „Фудтех“. **Официалното им откриване е в сряда, 19 февруари, от 11.30 часа в Палата 6 на Международен панаир – Пловдив. Вижте част от акцентите:**

## Сряда

**13.30 – 17.30 ч.**

Кръгла маса „Предизвикателства пред семейното фермерство в България“.

**Място:** Пресклуб, Конгресен център, Организатор: Фондация „Земята източник на доходи“.

## Четвъртък

**09.00 – 17.00 ч.**

Международна конференция „Биологичното земеделие в България. Ще успеем ли да рестартираме системата“.

**Панел 1:** Важни промени на всички нива. Модератор: г-р Стоилко Апостолов, „Биоселена“.

**10.00 – 10.20 ч.,**

Откриване на конференцията

**10.20 – 10.30 ч.,**

Последни данни за биоизземелието в България, структурни и функционални промени в Министерството на земеделието – МЗХГ.

**10.30 – 10.40 ч.,**

Промените в Наредба 5: най-важните ефекти за операторите и контролиращите лица – МЗХГ.

**10.40 – 10.50 ч.,**

Мярка 11 – как ще се кандидатства през 2020 г.? – МЗХГ, ДФЗ.

**10.50 – 11.10 ч.,**

Какво очаква бизнесът от промените – позицията на БАБ – Веселина Ралчева, член на УС на БАБ

**11.10 – 12.20 ч.,**

История на най-популярната българска марка за биохрана и напитки – Любомир Ноков, „Био България“ ООД.

**12.20 – 12.30 ч.,**

Био-то в Нидерландия: как държавата и

бизнесът работят заедно?

**Панел 2:** Биоизземелието след 2020 г.

**14.30 – 14.45 ч.,**

Поглед в бъдещето: Има ли място за биоизземелието в следващия програмен период? – проф. Владислав Попов, АУ – Пловдив.

**14.45 – 15.00 ч.,**

Производство на биологични зеленчукови семена в България – гл. ас. Цветанка Динчева, ИЗК „Марица“ Пловдив, Петя Пенчева, „Биоселена“, проект LIVESEED.

**15.00 – 15.15 ч.,**

Медсърещащите препарати имат алтернатива в биологичното земеделие – резултати от изпитването на 4 нови продукта при малини и маслодайна роза – агр. Николай Тихов, „Биоселена“, проект RELACS.

**15.15 – 15.30 ч.,**

Кафе-пауза.

**15.30 – 15.45 ч.,**

Биобизнес към бизнеса – възможности за развитие – Николай Георгиев, Sunopta Foods Bulgaria.

# Капало®

## Еталон в Германия

### Само за 3.99 лв/дка\*

**Висок клас фунгицид  
за сигурна защита от болести**

**С метрафенон – помощник в борбата  
с кореновото гниене**

**Единствен със Stick & Stay формулация  
за най-бързо усвояване на работния разтвор**

\*Препоръчителна крайна цена при 100 мл/дка

Употребявайте продуктите за растителна защита по безопасен начин. Преди употреба прочетете етикета и информацията за продукта за растителна защита. Повече информация търсете на [www.agro.basf.bg](http://www.agro.basf.bg) или **f** BASF Решения в земеделието.



**BASF**  
We create chemistry



# за трите изложби

**15.45 – 16.00 ч.,**

Иновативна немска технология в помощ на биологичните лозари и овощари - Rudi Schneider, Schneider Verblasetechnik e. K. – Германия, и Божидар Петков, „Балкан Био Фрукт“ ООД, България.

**16.00 – 16.15 ч.,**

Карповирусен решава проблемите с ябълков и източен плодов червей при ябълки, круши, дюли, праскови, нектарини, кайсии и орехи – Елеонора Маркова, „Ариста лайфстайл сайънс“ България. **Място:** Зала „България“, Конгресен център, Организатор: Фондация за биологично земеделие „Биоселена“.

**09.30 – 16.00 ч.**

Семинар: „Иновации в селскостопанския сектор – пътят към устойчиво транснационално сътрудничество в регион Балкани – Средиземноморие“.

**Място:** Зала „Струма“, Конгресен център.

**11.00 – 15.00 ч.,**

Кръгла маса „Тенденции в развитието на хранителната индустрия и опазване на околната среда“.

**Място:** Пресклуб, Конгресен център.

**13.00 – 17.00 ч.**

Кръгла маса: „Предузвукателствата и решенията за земеделието, свързани с климатичните и екологичните промени“.

**Място:** Зала 2, Палата 6, Организатор: Селскостопанска академия.

## Петък

**09.00 – 13.00 ч.**

Международна научна конференция: „Биологичното земеделие – решение за промени в климата“.

**10.00 ч.,**

Откриване и приветствия. Връчване на годишна награда за биоземеделие, Лауреат „Биофактор“.

**10.30 ч.**

Пленарен доклад от акад. Атанас Атанасов.

**Място:** Зала „България“, Конгресен център, Организатор: ВУАБРР.

**09.00 – 13.00 ч.**

Актуални проблеми на хранително-вкусовата индустрия според най-съвременните изисквания на българската и европейската нормативна уредба Темите са: Здравословното

хранене – проблеми и решения. Фермерското и занаятчийското производство и пазари – проблеми и бъдеще. Биологично производство на храни. **Място:** Зала, Палата 7 Организатор: Съюз по хранителна промишленост.

**13.00 – 17.00 ч.**

Кръгла маса „Международна година на растителното здраве. Как да защитаваме по-добре растенията в променящия се свят“.

**Място:** Зала 2, Палата 6, Организатор: Селскостопанска академия.

## Събота

**16.00 ч.**

Конкурс „Изборът на потребителя“. Официално награждаване на отличени продукти от изложбите ВИНАРИЯ, ФУДТЕХ и ВКУСОВЕ ОТ ИТАЛИЯ.

**Място:** Конферентна зала, Палата 10.

## Неделя

**13.00 ч.**

Теглене на печелившите талони от попълнените анкетни карти за посетители.

**Място:** Палата 6, Организатор: Международен панаир – Пловдив.

# Биатлон® 4D

**Контролира и плевелите, които другите не могат**

**1D Контрол на широколистни плевели, включително трудните за контрол - теменуга, великденче и мак**

**2D Регистрация от 3<sup>ти</sup> до флагов лист**

**3D Гъвкав спрямо климатичните условия**

**4D Отлична смесимост с други продукти**

**Новият ГОЛЯМ хербицид приложен на 4 млн декара житни култури**



**BASF**  
We create chemistry

Употребявайте продуктите за растителна защита по безопасен начин. Преди употреба прочетете етикета и информацията за продукта за растителна защита. Повече информация търсете на [www.agro.basf.bg](http://www.agro.basf.bg) или **f** BASF Решения в земеделието.

# Агроиндустрията изпреварва тежката промишленост

Финансиращи програми стимулират иновациите и развитието в агросектора



Доц. д-р Иван Соколов е завършил Университета за национално и световно стопанство, специалност „Икономист счетоводител“. Защитил е дисертационен труд на тема „Управление и финансиране на публично-частни партньорства на местно равнище“ във Варненския свободен университет. През 2014 г. е избран за доцент в Европейското висше училище по икономика и мениджмънт. Автор е на множество статии, публикации, три учебни помагала и монография. Неговите научно-приложни интереси са в областта на предприемачеството, финансите и инвестиционния мениджмънт. Има богат практически опит в реалната икономика. Развил е собствен бизнес в областта на търговията, финансите, консултантските и инвестиционните проекти. От 2007 г. е главен директор на Международен панаир – Пловдив, а от 2013 г. – председател на Съвета на директорите. Членува в 5 бизнес и научни организации: Съюза на икономистите в България /член на Управителния съвет/, Сдружение за Пловдив /секретар/, ИКТ „Клъстер Пловдив“, Гражданско сдружение за нова високотехнологична индустриализация, Бизнес експертен съвет. През 2016 г. е избран за почетен консул на Чехия. Владее английски, руски и сръбски език.

**– Доц. Соколов, какви са акцентите на тазгодишния мегафорум, който обединява различни браншове в агросектора?**

– Тази година за пореден път ще продължи традицията да се показват иновативни продукти и новости на пазара както за българския, така и за световния. На шестото мегаиздание, което обединява лидери в земеделието – животновъдството, храните, винения бранш, се представят над 500 фирми от 20 държави – основно от България, Гърция, Италия, Германия, Чехия, Румъния, Великобритания, както и от САЩ.

**Отново се потвърждава тенденцията млади предприемачи и непознати до момента компании, но носители на новостите, да участват в изложението.**



Те са лидери в различни области, тепърва завземат пазари и чрез Международен панаир – Пловдив, демонстрират иновации. И тази година поставяме акцент върху науката. Селскостопанска академия участва представително със своите институти, които показват различни новости. Отделно има и много сдружения и компании с иновативни продукти, които през българския атакуват и международния пазар.

**Фокусът на това издание е върху животновъдството.**

Година наред то бе изпреварвано

от растениевъдството, но сега има потенциал за развитие.

Забелязва се бум при създаване на говедовъдни ферми за млеко-дойно направление. Има много програми, които финансиращо подкрепят тези компании. В България се настаняват и успешно се развиват най-известните месодойни породи, като „Блек Ангъс“, „Херефорд“ и др. Част от месото се реализира у нас, но в голяма степен се упражнява експорт. Във връзка със засиленото животновъдно участие има и много компании, които предлагат пълно оборудване за ферми и системи за отглеждане на различни животни. Така с помощта на



електрониката и автоматизацията, човешкият труд се свежда до минимум, а производителността се увеличава. Не са малко и компаниите, които представят торове, семена и препарати за растителна защита – както на химична основа, така и с приложения в биологичното земеделие.

**– Как е представен секторът на винопроизводството?**

– В сектора на винопроизводството компаниите, които произвеждат съдове за съхранение и преработка на вино, отново се представят с водещи продукти и с иновации, с които продължават процеса на усъвършенстване. В този сектор България е водеща страна, доказателство за което е реализацията на тези продукти в Италия, в Гърция, в Румъния, във Франция. Това говори не само за високото им качество, но и за конкурентната им цена. Международен панаир – Пловдив, е мястото, където производителите на тези продукти създават нови контакти и печелят нови клиенти. По отношение на самото вино, тенденцията върху която работихме и продължаваме да работим, е да дадем самочувствието на млади винарски изби. В България могат да се произвеждат не само масови вина и спиртни напитки, но и специфични за съответния регион и уникален тероар. Даваме възможност на тези изби да се представят в Града на виното по един елегантен начин, в резултат на което тяхното участие се увеличава с всяка изминала година. Посетителите ще могат да видят и да дегустират нови и много качествени бутикови вина.

**– Каква е причината за втора поредна година да не се провеждат дегустации и конкурс за най-добри вина и спиртни напитки, както и връчването на „Ритон“?**

– Конкурсът за най-добри вина и спиртни напитки се организира от

Националната лозаро-винарска камара. Те имат някакви административни въпроси за решаване и явно не са стигнали до консенсус, поради което и тази година не се провежда познатият конкурс. А дегустации се провеждат на самите щандове и оценка на вината правят потребителите. Това е важно и за нас, и за изложителите.

**– Ще има ли изненади на изложбата „Фудтех“?**

– На изложбата „Фудтех“, която е разположена в Града на виното, отново се представят доказани производители на месни храни, млечни продукти от бутикови мандри, мед и пчелни продукти. Силно присъствие имат и производители, които участват на фермерски пазари. Важно е да се отбележи, че се

**затвърждава изложбата „Вкусове от Италия“, която става все по-силна.**

Причина за това е, че техните продукти се приемат много добре от българските потребители. Изненадата тази година е, че участват нови продукти с високо качество и достъпни цени, които допълват гамата като цяло.

**– Завръщат ли се големите изложители на селскостопанска техника?**

– Селскостопанската техника има силно представяне. Развитието на земеделието и животновъдството е съпътствано от последно поколение машини, които тази година заемат по-големи площи. Ще се видят както модерни трактори и комбайни от во-

дещи световни производители, така и всякакъв прикачен инвентар.

**– А намира ли място в изложбата дигитализацията в агросектора, за която все по-често се говори?**

– Безспорно всички машини и съоръжения, които са представени, са изцяло подчинени на дигитализацията. Тази технологична новост е в тясна връзка с цифровата икономика. Към нея проявяват интерес много млади хора, които се насочват към земеделие и животновъдство, така и специалистите. Затова и деловата ни програма е наситена с прояви именно в областта на иновациите и дигитализацията в агросектора.

**– От ваша гледна точка, как се позиционира агроиндустрията в икономиката на страната?**

– От гледна точка на макроикономиката, се наблюдава, че

**агроиндустрията все повече се засилва за сметка на тежката индустрия.**

Специално в агросектора се усеща предприемчив дух. Има много финансиращи програми, които стимулират неговото развитие и предприемачите се насочват хищнически към тях. Специално леката промишленост, химията и машиностроенето се разглеждат в по-глобално развитие. България като малка държава не може толкова конкурентно да стои в тези области, макар че и за тях има подпомагане. Затова все по-често се наблюдава, че предприемачи, например от строителния бранш, стават производители на храни и напитки, и т.н.



# Полезно за посетителите

Експонатите на „Агра“, „Винария“ и „Фудтех“ са разположени, както следва:

## Палата 2

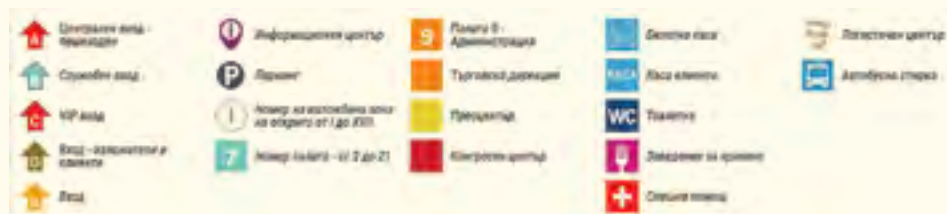
- Машини и съоръжения за сортиране, опаковане и складиране
- Техника за хранителната индустрия
- Торове и препарати

## Палата 3

- Машини, инсталации и съоръжения за животновъдството и растениевъдството
- Помпи

## Палата 6

- Селскостопанска академия
- Семена и посадъчен материал
- Селскостопански инвентар и съоръжения



# Приаксор®

## Бъдещето Днес

На препоръчителна цена от 4.35 лв/дка\*

Най-предпочитан SDHI фунгицид през 2019 г.

По-дълго действие за сигурен контрол на болести

Уникална мобилност в растението за защита и на новия прираст

По-високи добиви и печалба

**BASF**  
We create chemistry

**AgCelence®**  
Очаквайте повече.

\*Препоръчителна крайна цена при 75 мл/дка

Употребявайте продуктите за растителна защита по безопасен начин. Преди употреба прочетете етикета и информацията за продукта за растителна защита. Повече информация търсете на [www.agro.basf.bg](http://www.agro.basf.bg) или **f** BASF Решения в земеделието.



**Палата 10**

Машини и технологии за винопроизводство

**Палата 11**

Град на виното - вино, храни и високоалкохолни напитки

**Палата 13**

- Растениевъдство, семена и посадъчен материал, машини и съоръжения, парници и оранжерии, помпи
- Агрохимикали и торове

**Открити площи**

V - между палати 3, 6 и 7 - VII - зад палата 7 - IX - пред палата 13 - XI - северно от палата 6 Селскостопански машини и съоръжения; Резервни части; Посадъчен материал

## Конкурсът за иновации в 8 категории

**Н**ай-авангардните разработки в областта на селското стопанство, които се представят за първи път на „Агра“, ще бъдат отличени в конкурса за иновации. Те ще се оценяват от комисия, съставена от извънни експерти и учени. Награварата ще е в следните категории:

- 💡 Машини и инвентар за растениевъдството
- 💡 Технологии за растениевъдството
- 💡 Машини и инсталации за животновъдството
- 💡 Технологии за животновъдството
- 💡 Сортови семена и посадъчен материал
- 💡 Торове и препарати за селското стопанство
- 💡 Научна дейност и разработки
- 💡 Животновъдство

# PANORAMA SKY FOOD



понеделник - неделя  
monday - sunday  
18.00 - 24.00

Park Hotel Sankt Petersburg  
FLOOR 22

**0892 000 777**



## АГРАРЕН УНИВЕРСИТЕТ ПЛОВДИВ

**75**  
години

АУ е единственото специализирано държавно висше училище в България в областта на селското стопанство и сродните науки. През 2019 г. е акредитиран от НАОА с оценка 9,61 по десетобалната система, която го тежда в топ 3 сред университетите в България.

### Бакалавърски специалности

Агрономство (Полевъдство)

Лозаро-градинарство

Декоративно градинарство и озеленяване

Тропично и субтропично земеделие

Растителни биотехнологии

Растителна защита

Зооинженерство

Аграрно инженерство

Екология и опазване на околната среда

Аграрна икономика

Бизнес икономика

Икономика и управление на регионалното развитие

Аграрен туризъм



Кандидат-студентски изпити по биология, география и езикова култура

**27 юни и 25 юли**

АУ признава оценките от матурите като равностойни на оценките от конкурсните изпити

бул. „Менделеев“ 12, 032/654 250  
[www.au-plovdiv.bg](http://www.au-plovdiv.bg)

**ПОПОВ**

# БЪЛГАРСКА КОЛБАСАРСКА РАБОТИЛНИЦА

*Благодарим на нашите клиенти за оказаното съдействие*



## Серкадис®

**Толкова гъвкав, колкото  
Ви е необходимо**

**ИЗКЛЮЧИТЕЛЕН ДЪЛГОТРАЕН ЕФЕКТ  
СРЕЩУ БРАШНЕСТА МАНА**

**УНИКАЛНА МОБИЛНОСТ ЗА СИСТЕМНА  
ЗАЩИТА НА НОВИЯ ПРИРАСТ**

**БЪРЗО УСВОЯВАНЕ И ПОСТЕПЕННО  
ОТДАВАНЕ НА АКТИВНОТО ВЕЩЕСТВО**

**НАЙ-НИСКА ДОЗА НА ПРИЛОЖЕНИЕ  
СРЕД SDHI ФУНГИЦИДИТЕ**



**BASF**

We create chemistry

Употребявайте продуктите за растителна защита по безопасен начин.  
Преди употреба прочетете етикета и информацията за продукта за растителна защита.  
Повече информация за продуктите и промоциите на БАСФ – Решения в земеделието търсете на [www.agro.basf.bg](http://www.agro.basf.bg)

## „Мавруд“ с маслодайна роза – хит на „Винария 2020“

**М**авруд с листенца от роза, най-награждаваната водка в света, 15-годишна ракия, грузинско бренди – това са само част от напитките, които присъстват в богатата селекция на Международната изложба за лозарство и винарство „Винария 2020“. Новостите може да видите в Града на виното и деликатесите в Палата 11.

„Мавруд“ с листенца от роза е в специалната колекция на известна винарна от района на Пловдив. Тя ще покаже също оранжево и ледено вино, както и продукти, направени по технологията „Нов свят“. Те са по-плътни, ароматни и с по-високо алкохолно съдържание.

Колекции, съхранили качествата на местни сортове, ще представят и други български бутикови изби. Чара на неотлежалото вино демонстрират производители от района на Странджа. Бутилирането без отлежаване помага да се запази свежият плодов характер на местните вина.

Ракия, отлежавала 15 години, ще

бъде представена за първи път на изложбата. Тя е създадена от отбрани сортове българско грозде, като серията е лимитирана до 6000 бутилки.

На „Винария 2020“ гостува най-награждаваната водка в света, получила 72 международни награди и обявявана шест пъти за най-добрата в клас „Суперпремиум“. Еликсирът с рядко качество и чистота се произвежда в Полша, като се съчетават вековните традиции и съвременни методи.

Резултат от дългогодишни експерименти е новият вариант на прословутите португалски вина – те вече са подходящи за коктейли, защото са ориентирани към по-млада публика. Дистрибуторите ще презентират и грузинско бренди от известната дестилерия „Сарагивили“.

Вкусове и аромати от Венецианския път на виното изпъстрят колекцията на друг участник в изложбата. Посетителите ще опитат прочуто просеко, чиято родина е провинция Венеция. От това типично вино

ще бъдат представени и продукти в клас „Супериор“, разкриващи цялата му красота.

Една от изненадите на изложбата ще са готовите шотове. Забавните миникоктейли са с вкус на ликьор, кафе, праскова, ягода, боровинка, ирландски крем, а съдържанието на алкохол е 16%.

„Винария 2020“ ще демонстрира също последно поколение технологии и техника за бранша. Специалистите ще видят повече иновации, чрез които производството може да отговори на най-структурните изисквания.



### ВИСШЕ УЧИЛИЩЕ ПО АГРОБИЗНЕС И РАЗВИТИЕ НА РЕГИОНИТЕ

**БАКАЛАВЪРСКИ, МАГИСТЪРСКИ И ДОКТОРСКИ СПЕЦИАЛНОСТИ,**  
между които:

- УПРАВЛЕНИЕ НА АГРОБИЗНЕСА
- АГРАРНА ИКОНОМИКА
- ЕКОЛОГИЧНА СИГУРНОСТ
- АГРОЛЕСОВЪДСТВО
- ТУРИЗЪМ
- СЧЕТОВОДСТВО
- ФИНАНСИ
- ЧОВЕШКИ РЕСУРСИ
- ИНФОРМАЦИОННИ ТЕХНОЛОГИИ И ДР.

**КРАТКОСРОЧНИ И ДЪЛГОСРОЧНИ КУРСОВЕ**

**В ОБЛАСТТА НА ЗЕМЕДЕЛИЕТО, ИКОНОМИКАТА И МЕНИДЖМЪНТА**

**АТРАКТИВНИ СПЕЦИАЛИЗАЦИИ**

**Семестриална такса за първата година: 490 лв.**

*Формите на обучение позволяват едновременно да се работи и учи:  
дистанционна, задочна, индивидуална, редовна*

*Преди да се запишете, питайте студенти, които вече учат във  
ВУАРР!*

На [WWW.UARD.BG](http://WWW.UARD.BG) можете да видите специалностите и повече подробности.

На тел. 032 960 360 разберете кой е най-близкият до Вас офис.

# В Бърно

# 9000 вина ще се

От 1 до 3 май 2020 г. ще се проведе

**Ч**ехия ще бъде домакин на 27-ото издание на Световния винен конкурс „Coupours Mondial de Bruxelles“.

Дегустациите ще се проведат в гр. Бърно от 1 до 3 май 2020 г. в градския изложбен център, който е един от най-големите в Европа. 350 международни винени съдии ще оценяват качеството на над 9 000 проби вино от цял свят, а най-добрите ще получат златни и сребърни медали.

Бърно е разположен в сърцето на Южна Моравия, най-важния винен регион на страната. Лозарството в Чехия е едно от най-старите в Европа. Традицията за отглеждане на лозя датира от почти 2000 години, даже предхожда производството на бира,



## Растителнозащитна технология Лозя

**BASF**  
We create chemistry

Фази / Проблем	Пеперуда	5-10 см. Летораст	20 - 25 см. Летораст	Преди цъфтек	Край на цъфтек	Начало на оформяне на зърната	Нарастване на чепките/ преди затваряне	Прошарване/избистряне
Екскориоза	Делан® ВГ 50 мл/дка		Делан® Про 300 мл/дка	Делан® Про 300 мл/дка или Акробат® ВГ 200 мл/дка	Кабрио® Топ 200 гр/дка Кумулус® 200 гр/дка	Делан® Про 300 мл/дка или Акробат® ВГ 200 мл/дка	Орвего® 80 мл/дка или Акробат® ВГ 200 мл/дка	Сориал® 300 мл/дка или Полирам® 200 гр/дка
Обикновена мана		Вивандо® 20 мл/дка	Серкадис® 15 мл/дка	Вивандо® 20 мл/дка		Серкадис® 15 мл/дка или Кумулус® 200 гр/дка	Колис 40 мл/дка Кумулус® 200 гр/дка	Кумулус® 200 гр/дка
Брашнеста мана								
Сиво гниене								Кантус® 100 гр/дка
Вредители	Масай 25 гр/дка			Вазтак® Нов 12,5 мл/дка		Вазтак® Нов 12,5 мл/дка		



# борят за „Оскар“

27-ото издание на „Concours Mondial de Bruxelles“

с което страната е повече известна. През Средновековието чешките вина вече могат да се похвалят с добра репутация извън границите на страната. Благородници и буржоа от цяла Европа са предпочитали еликсирите, дори императорският двор във Виена имал интерес към тях.

Днешното лозаро-винарство в Чехия използва съвременни и екологично чисти технологии. Компаниите се фокусират върху производството на качествени вина. Виненият туризъм се разраства и върви ръка за ръка с развитието на лозарството.

96% от лозята в Чехия се намират в Моравия, а останалите 4% са в Бохемия. Климатичните условия са подобни на тези в региони като Елзас (Франция), Вайнвиертел (Австрия),

или най-добрите винарски райони на Германия.

Повече от две трети от общата лозарска площ е засадена с бели сортове грозде. Моравските бели вина се характеризират с много широка гама от аромати и с много свежест. Червените вина се открояват с плодови, меки и кадифени тонове. Лозята във винарския регион Бохемия принадлежат към най-северно разположените лозя в Европа.

Има много начини да се опознае чешкото вино. Въпреки това най-забавният и уникален начин да се докоснете до чешката винена култура е да се присъедините към празника на младото вино „Бурчак“. Той се провежда през втората събота на октомври в Южна Моравия.



**Posadi.bg** е онлайн борса за висококачествен овощен посадъчен материал - съвместен проект на Института по овощарство в Пловдив и Стоково тържище „Родопи 95“ АД. Предлагаме семена за зеленчукови култури на ИЗК „Марица“.



Борсата предлага богато разнообразие на фиданки от най-добрите български сортове: **орехи, бадеми, ябълки, круши, череши, праскови, кайсии**, а също и доскоро екзотичните за страната ни видове, като: **киви и арония**. Всяко от младите дръвчета носи знака на **Института по овощарство** - гаранция за качество и автентичност с дългогодишни традиции.

Намираме се в с. Първенец, в землището на най-голямата зеленчукова борса в България, управлявана от дружеството „Родопи 95“. Проектът е насочен към българските производители и цели да подпомага създаването и развитието на съвременни овощни градини, следвайки най-добрите традиции в родното овощарство.





Родена през 1861 година

## Чешката „Каменица“ дебютира в Панаира

**Б**ира „Каменица“, произведена в чешкия гр. Каменице, ще бъде представена за първи път на „Винария 2020“. Производителите ѝ твърдят, че не българското едноименно пиво, произвеждано доскоро в Пловдив, а тяхното първо е кръстено с това име. Доказателство за това е, че чешката бира „Каменица“ започва да се произвежда през 1861 г. от пивоварната в Каменице, а нашата е регистрирана с търговската марка „Каменица“ през 1881 г.

Съвременната „Kamenicka“ ще може да гезустирате на „Винария“. Тя е приготвена по традиционна технология от три вида малц. Характеризира се със златист цвят, чист аромат, мека горчивина и пълен вкус. Освен това е нефилтрирана и непастъризирана.

## Хит на Фудтех 2020

### Масло от кимион - черното злато на фараоните

**Д**емонстрации за приготвяне на масло от черен кимион е една от атракциите на Международната изложба за храни и напитки, опаковки, машини и технологии „Фудтех 2020“. Растението има славата на „благословеното семе, което лекува всички болести“. Заради уникалните си лечебни свойства то е известно и като „черното злато на фараоните“, а днес е моден хит в диетологията.

Един от най-големите български производители на млечни продукти показва специалистите, които се правят по ориенталски рецепти и са новост за нашия пазар. Това са три вида лабне, наподобяващо крема сирене - натурал-



*Защото обичаме сладкото!*

*Над 20 вида занаятчийски сладолед, приготвени на място сладкиши, торти, ръчен шоколад и бонбони, сандвичи с домашно произведени хляб и колбаси!*



+359 883 41 31 01



[www.gelateriatoscana.bg](http://www.gelateriatoscana.bg)

ул. „Генерал Никола Иванов“ 10,  
зад „Мол Пловдив“

## Сред кулинарните изкушения са млечни продукти по ориенталски рецепти, ориз с трюфели и други гурме храни

но, от краве мляко с червен пипер, и от козе мляко с джоджен, млечни конци по технологията за моцарела и каймак.

Освен тях посетителите ще опитат сирене, кашкавал, извара и кисело мляко от други водещи компании, които използват натурални съставки. Разнообразен е също асортиментът от месни специалитети, като при тях се залага основно на традиционни рецепти.

Гурме деликатеси от световни марки съдържа колекцията на друга фирма. Тя представя три чуждестранни

бренда за висококачествени биохранни. Ценителите ще видят варица и подправки, зеленчукови консерви, направени по бабина рецепта, но с

мо-



дерни  
тех-  
нологии,  
както и  
най-добро-

то от гръцката кухня - зехтин, сушени домати и патладжани, маслинова паста.

Гурме ориз за висша кулинария е една от изненадите на „Фудтех“, както и оризът с трюфели, съдържащ шест пъти повече антиоксиданти от обикновения.

Ще бъде презентирана и богата гама от сладкарски изделия, като бъбъл гофрети и сладкиши. Сред новостите са печени ябълки с канела в маслено тесто, десерти с ядки и сушени плодове без захар, протеинови барчета. Ще бъдат организирани два фермерски пазара с изделия от българската кулинарна традиция.

КИНО **АРЕНА**

**НОВИТЕ ФЕНКАРТИ  
ПО-УДОБНИ  
И ПО-ЕВТИНИ**



КИНО **АРЕНА** ПРЕДСТАВЯ

**СОНЯ ЙОНЧЕВА В „БОХЕМИ“**  
ЕКСКЛУЗИВНО ОТ РОЯЛ ОПЕРА ХАУС В ЛОНДОН



ROYAL  
OPERA  
HOUSE

THE ROYAL OPERA



ЛЮБОВ И СТРАДАНИЕ В БОХЕМСКИ ПАРИЖ

**БОХЕМИ**

СОНЯ ЙОНЧЕВА | ЧАРЛЗ КАСТРОНОВО

МУЗИКА ДЖАКОМО ПУЧИНИ | ДИРИГЕНТ ЕМАНУЕЛ ВИОМ | РЕЖИСЬОР РИЧАРД ДЖОУНС

САМО НА  
4, 7 и 8 МАРТ

All live cinema screenings are classified G4 by the BBFC. Musician names as Member and House of Commons are not in the order of the film. Photographed by Catherine Amey.

TRAFALGAR  
RELEASING



# Най-бързият повод за ЗАВИСТ.

Новият свръхмощен Audi SQ8 с 435 к.с. е тук.



Порше Пловдив  
ул. „Пазарджишко шосе“ №82А  
[www.porscheplovdiv.bg](http://www.porscheplovdiv.bg)

Audi SQ8: комбиниран разход на гориво — 7.8 л/100 км, CO<sub>2</sub> емисии — 204 г/км

Показаното в изображението превозно средство може да се различава в някои детайли от актуалните, предназначени за България, доставки. Част от показаното представлява опционално оборудване, което се доставя срещу доплащане.