„Bądźmy tą stolicą”. Dyrektor Instytutu Ogrodnictwa o marce Skierniewic

data aktualizacji: 2026.09.18 autor: Anna Wójcik-Brzezińska



Od dziedzictwa profesora Pieniążka po analizę danych i regionalne smaki. Dyrektor Instytutu Ogrodnictwa w rozmowie z eglos.pl mówi o współczesnej tożsamości Skierniewic. (fot. Instytut Ogrodnictwa-PIB)

Skierniewice mają tradycję naukową, której efekty można znaleźć w sadach i na sklepowych półkach daleko poza miastem. Dziś szukają dla niej współczesnego języka. W rozmowie z dr. inż. Krzysztofem P. Rutkowskim, dyrektorem Instytutu Ogrodnictwa – PIB, pytanie o tożsamość miasta prowadzi od profesora Pieniążka do mediów społecznościowych, pracy informatyków i przyjemności jedzenia.

W naszej rozmowie co pewien czas powraca napis witający przyjezdnych: „Stolica Nauk Ogrodniczych”. Dyrektor Rutkowski przywołuje go, kiedy mówi o współpracy z samorządem, kształceniu młodych ludzi i pomyśle na produkt kojarzony ze Skierniewicami.

– *Bądźmy tą stolicą* – mówi.

Za tym krótkim zdaniem kryje się ambicja nadania znanemu hasłu nowej treści. Naukowa pozycja

Skierniewic ma swoją historię i instytucje. Mniej oczywiste jest to, jak przełożyć ją na doświadczenie mieszkańca, wybór młodego człowieka planującego przyszłość czy wspomnienie kogoś, kto przyjechał tu na weekend.

Dyrektor ma świadomość, jak szybko zmienia się otoczenie tej rozmowy. O wizerunku w mediach społecznościowych mówi:

– *On może być kształtowany, on może być przekreślony momentalnie.*

Dlatego interesuje go coś trwalszego: związek nazwy miasta z jakością, której człowiek sam doświadczył. Może to być dobra porada, udana współpraca z naukowcem, wreszcie smak owocu, po który chce się sięgnąć ponownie.

Pieniążek dla kolejnego pokolenia

Ogrodnicza tożsamość Skierniewic wyrasta z konkretnej zmiany w polskim rolnictwie. Instytut Sadownictwa powołano w 1951 r., a jego organizację powierzono prof. Szczepanowi Pieniążkowi. Upowszechnienie niższych drzew, wcześniejsze wchodzenie sadów w owocowanie i ograniczanie przemienności plonowania zmieniały pracę sadowników oraz dostępność owoców. Obecny Instytut Ogrodnictwa powstał w 2011 r. z połączenia Instytutu Sadownictwa i Kwiaciarstwa oraz Instytutu Warzywnictwa.

Rutkowski wraca do pokolenia producentów, którzy tę przemianę obserwowali. Wiedzieli, co zawdzięczają naukowcom ze Skierniewic. Dla nich nazwisko Pieniążka oznaczało doświadczenie zawodowe, zmianę sadu, nową odmianę. Dziś – zauważa dyrektor – to skojarzenie słabnie.

– *Teraz nam to umyka* – mówi o związku między miastem a pamięcią o profesorze.

Pozostają pomnik i nazwisko, trudniej zachować świadomość, co właściwie się za nimi kryje. To ciekawy moment w poszukiwaniu tożsamości miasta: osiągnięcie bywa tak skuteczne, że z czasem przestaje być zauważane. Dostępność jabłek staje się oczywistością. Wiedza, dzięki której można je wyhodować, przechować i dostarczyć do sklepu, znika z codziennego pola widzenia.

W opowieści Rutkowskiego Pieniążek pojawia się więc także jako punkt odniesienia dla przyszłości. Dzisiejsze pytania dotyczą odporności roślin na suszę, ograniczania strat czy zachowania jakości po zbiorze. Zmieniają się narzędzia, pozostaje bliskość nauki i praktyki.

Informatyk blisko natury

Dyrektor chciałby, żeby ogrodnictwo inaczej zobaczyli również młodzi ludzie. Praca w instytucie może oznaczać analizę wyników, nadzór nad bazami danych i modelowanie procesów. Taki obraz znacznie poszerza wyobrażenie o zawodach związanych z uprawą roślin.

– *To jest informatyka, to jest analityka na wysokim poziomie* – podkreśla.

Rutkowski opowiada o rozmowie z rektor Akademii Nauk Stosowanych Stefana Batorego i poszukiwaniu wspólnych obszarów działania. Na razie to rozmowy o możliwościach. Istotne jest jednak samo przesunięcie perspektywy: ogrodnicza specjalizacja miasta może zainteresować także kogoś, kto swoją przyszłość wiąże z komputerem, laboratorium czy analizą danych.

W tym miejscu dyrektor dodaje zastrzeżenie wynikające z doświadczenia badacza. Za wynikami analiz stoją żywe rośliny, dojrzewające owoce, zależność od pór roku. Znajomość procesów biologicznych pomaga zrozumieć dane. Cyfrowe narzędzia i kontakt z naturą spotykają się tu w jednej pracy.

Wiedza ze Skierniewic trafia do producentów również przez internet. Opracowany przez instytut system HortiOchrona udostępnia materiały pomagające rozpoznawać zagrożenia w uprawach oraz komunikaty o chorobach i szkodnikach. To jeden z przykładów, jak zmieniają się narzędzia doradztwa ogrodniczego.

Znaczną część pracy placówki wyznaczają zadania finansowane ze środków publicznych. W 2026 r. umowa instytutu z Ministerstwem Rolnictwa i Rozwoju Wsi wraz z aneksami obejmuje 54 zadania i około 26,85 mln zł dotacji celowej. To część finansowania placówki. Wśród tematów są materiały hodowlane kapusty lepiej znoszącej suszę, jabłoni odpornych na parcha czy malin o większej trwałości po zbiorze. Za tymi badaniami stoją problemy, z którymi producenci mierzą się w kolejnych sezonach.

Smak poddany próbie

Kiedy rozmowa schodzi na korzyści z nauki, Rutkowski chętnie wraca do jabłka. Przechowalnictwem i przetwórstwem zajmuje się od ponad trzydziestu lat. Opisuje sytuację dobrze znaną kupującym: owoce tej samej odmiany wyglądają podobnie, lecz jeden jest soczysty i chrupiący, a drugi miękki, niemal watowaty.

Dla konsumenta to rozczarowanie. Dla producenta – ryzyko, że klient zniechęci się do odmiany albo następnym razem wybierze inny owoc. Dyrektor chciałby, aby kupujący mógł szukać znanego smaku z przekonaniem, że znów go znajdzie.

– *My możemy pokazać pewne technologie, my możemy pokazać, jak utrzymać odpowiednią jędrność, soczystość tego jabłka, tylko ktoś to musi chcieć wdrożyć, ktoś musi chcieć ponieść koszty* – mówi.

W tym zdaniu mieści się znaczna część problemu współpracy nauki z gospodarką. Badacz potrafi wskazać rozwiązanie. O jego zastosowaniu decyduje rachunek producenta i dystrybutora, warunki stawiane przez handel, ostatecznie także wybór kupującego. Rutkowski uważa, że rozdrobnienie sektora utrudnia dotarcie z wiedzą, a dostępne zachęty do wspólnego finansowania innowacji nadal pozostawiają wiele do życzenia.

Polityka państwa próbuje połączyć te interesy. Polski Plan Strategiczny dla Wspólnej Polityki Rolnej na lata 2023–2027 przewiduje wsparcie gospodarstw i przetwórstwa, a także przepływu wiedzy między nauką, doradcami i rolnikami. Za administracyjnym językiem kryje się podobne pytanie: jak sprawić, żeby publicznie finansowane badania znalazły zastosowanie u producenta.

Dyrektor popiera zachęcanie konsumentów do wyboru polskiej żywności. Zastrzega jednak, że pochodzenie produktu łączy się z oczekiwaniem dobrego smaku. Klient płaci za coś, co ma mu odpowiadać, i nie zawsze będzie skłonny wybaczyć rozczarowanie w imię przywiązania do krajowego producenta.

– *Ale to musi nieść ze sobą gwarancję jakości* – mówi.

Podobnie można odczytać jego myślenie o Skierniewicach. Nazwa miasta na produkcie zyskiwałaby znaczenie dzięki kolejnym dobrym doświadczeniom kupujących.

MOŻE CIĘ ZAINTERESOWAĆ:

Jak wybrać najlepsze sale konferencyjne w Łódzkiem

Co zostaje w słoiku

Przy przetworach ta zależność staje się jeszcze ciekawsza. Rutkowski opisuje stoisko, na którym sprzedawca zachwala właściwości owocu. Obok stoi słoik. To, ile cennych składników zachowało się w gotowym produkcie, jest już osobnym pytaniem.

Opis właściwości świeżego owocu nie wyjaśnia jeszcze – zauważa dyrektor – *„co zamknęliśmy w słoiku”*.

Sposób przetwarzania może istotnie zmienić właściwości surowca. Właśnie na tym etapie przydaje się współpraca z instytutem: pozwala przyjrzeć się technologii i sprawdzić produkt. Domowa receptura może być początkiem przedsięwzięcia, a wiedza o procesie pomaga ją rozwijać.

Taką pracę umożliwia Centrum Przetwórstwa Produktów Ogrodniczych. Powstało przy wsparciu regionalnych funduszy europejskich, ma hale technologiczne do prac nad przetworami oraz pracownię badań preferencji konsumentów. Można tu zajmować się zarówno sposobem wytwarzania soku czy suszu, jak i reakcją osób, które miałyby go kupić. [5]

Instytut koordynuje także europejski projekt HortiFoodTrends, łączący naukowców, producentów i konsumentów w pracach nad produktami z owoców jagodowych. Biorą w nim udział partnerzy z Polski, Francji i Danii. Chodzi o opracowywanie żywności z udziałem jej przyszłych odbiorców. Smak, konsystencja i wygoda użycia stają się częścią pracy badawczej.

W takich przedsięwzięciach ogrodnicza stolica nabiera bardziej przystępnego znaczenia. Wiedza ze Skierniewic może towarzyszyć produktowi wytwarzanemu w innej gminie, regionie czy kraju. Związek z miastem polega wówczas na tym, gdzie znaleziono rozwiązanie i kto pomógł je zastosować.

Wspólny podpis i własny produkt

Rutkowski dobrze ocenia obecne relacje z samorządem. Cieszy go wspólny podpis prezydenta i dyrektora instytutu na zaproszeniach na tegoroczne Święto Kwiatów, Owoców i Warzyw. Widzi w nim sygnał zbliżenia: instytut potrzebuje wsparcia miasta, a miasto może korzystać z naukowej rozpoznawalności placówki.

Mówi też o wstępnych ustaleniach z prezydentem Krzysztofem Jażdżykiem dotyczących produktu, który kojarzyłby się ze Skierniewicami i pojawiał przy różnych okazjach. Jednym z rozważanych pomysłów jest „Wisienka Skierniewicka”.

– *Być może to będzie właśnie ta wisienka, być może to będzie coś innego, ale coś, co będzie nasze, nierozerwalne* – mówi dyrektor.

To nadal kierunek rozmów. Rutkowski sam wskazuje na koszty małej skali produkcji i trudność wejścia na rynek pełen soków, przecierów, suszonych owoców i innych przetworów. Dobry pomysł spotyka się tu z pytaniem o wytwórcę i klientów, którzy zechcą wracać po produkt także po zakończeniu święta.

Wizja dyrektora sięga przy tym dalej niż jeden specjał. Skierniewice widzi jako miejsce spotkań ludzi zainteresowanych jedzeniem: jego jakością, pochodzeniem, sposobem przygotowania. W rozmowie o możliwej współpracy instytutu z placówkami kultury pojawiają się warsztaty i dzielenie się wiedzą o przetworach. Jedzenie daje okazję do rozmowy osobom, które na naukową konferencję zapewne by nie przyszły.

Miasto zapamiętane ze smaku

Podobnie działa obecność naukowców podczas Święta Kwiatów. Przy stoisku łatwiej zapytać o chorujące drzewko lub nieudaną uprawę niż przekroczyć próg instytutu. Dyrektor mówi o działkowcach z wyraźną sympatią. Wie, jak wiele emocji wiąże się z niewielkim przydomowym ogrodem.

– *To są bardzo często proste porady, które ratują ich przydomowy ogródek* – opowiada.

Takie spotkanie daje mieszkańcowi osobisty powód, by traktować instytut jako część swojego miasta. Za nazwą placówki pojawia się człowiek, który wysłuchał i pomógł. Obok międzynarodowych projektów jest też ta skala działalności: bliska, codzienna, łatwa do zapamiętania.

Właśnie w połączeniu tych perspektyw można szukać współczesnej opowieści o Skierniewicach. Miasto uczestniczy w międzynarodowym obiegu wiedzy, a jednocześnie ma tematy, wokół których mogą spotkać się sąsiedzi. Wśród szybko zmieniających się internetowych obrazów taka tożsamość opierałaby się na powtarzanym doświadczeniu, znajomości miejsca i ludzi.

Rutkowskiemu zależy na przedsięwzięciu trwalszym niż kadencje władz miasta i zmiany w kierownictwie placówki.

– *Stwórzmy coś, co będzie się wiązało ze Skierniewicami* – mówi.

Pod koniec rozmowy ambicja ogrodniczej stolicy przybiera bardzo zwyczajną postać. Dyrektor wyobraża sobie gościa, który zapamiętał dobre owoce i warzywa, a potem mówi o mieście:

– *Ja tam chcę przyjechać, bo tam dobrze smakuje.*

Źródło: https://eglos.pl/aktualnosci/item/45715-badzmy-ta-stolica-dyrektor-instytutu-ogrodnictwa-o-marce-skierniewic