

KRZYSZTOF KOWALSKI

Urodził się w Nasielsku w 1964 roku. Jest mieszkańcem Winnik. Do szkoły podstawowej uczęszczał w Świeszewie. Gdy ukończył Technikum Mechanizacji Rolnictwa w Płońsku rodzice przekazali mu 16 hektarowe gospodarstwo, w którym od lat uprawiane były m.in.: zioła, len i rzepak.

Dzisiaj wraz z żoną i dwoma córkami (obecnie: studentka weterynarii oraz uczennica szkoły ponadgimnazjalnej) prowadzi 80 hektarowe gospodarstwo rolne. Uprawia w nim len i rzepak oraz prowadzi chów trzody rasy złotnicka biała we współpracy z Uniwersytetem Przyrodniczym w Poznaniu. Kontynuując tradycję rodzinną umiejętnie łączy to, co dawne z nowoczesnością, bowiem działalność związana z produkcją oleju jest obecnie głównym kierunkiem rodzinnego gospodarstwa. Do jego tłoczenia używany jest tylko własny surowiec, zapewnia to jakość i powtarzalność każdej partii oleju. Walory smakowe zarówno oleju, jak i produkowanego tu mięsa od wielu lat doceniają uznani restauratorzy, m.in. Adam Gessler.

Jest rolnikiem, a jednocześnie sprawnym przedsiębiorcą. Chcąc rozwijać swoje rodzinne przedsiębiorstwo szuka różnych form jego finansowania poza działalnością rolniczą. Od lat korzysta z kredytów preferencyjnych i refundacji z Programu Rozwoju Obszarów Wiejskich, dzięki nim np. zakupił nowoczesny sprzęt rolniczy i wybudował nową chlewnię.

Od kilku lat współpracuje ze stowarzyszeniem Lokalna Grupa Działania „Zielone Mosty Narwi”, które wspierając inicjatywy związane z produktem regionalnym i tradycyjnym, przekonało go do udziału w Konkursie o Laur Marszałka Województwa Mazowieckiego dla producentów żywności. Jak się później okazało z wielkim sukcesem, bo słoneczny olej lniany otrzymał tę prestiżową nagrodę za „Najlepszy Produkt Roku 2011” w kategorii „Mazowiecki Produkt Tradycyjny i Naturalny”.

Zarówno olej lniany, rzepakowy, jak i świnie rasy złotnicka biała produkowane w jego gospodarstwie zostały wpisane do Sieci Dziedzictwa Kulinarnego Mazowsza. Po tym wydarzeniu posypał się na niego deszcz nagród i zaszczytów. Warto wspomnieć, że reprezentował wraz z żoną Powiat Nowodworski na Dożynkach Wojewódzkich w Kozienicach (zostali tam starostami honorowymi), promował też województwo mazowieckie podczas Dożynek Prezydenckich w Spale. Olej lniany produkowany w jego gospodarstwie otrzymał we wrześniu tego roku pierwszą nagrodę w konkursie województwa mazowieckiego „Kulinarne Dziedzictwo – Smaki Regionów” na najlepszy produkt regionalny i lokalny. Już kilka dni później na Międzynarodowych Targach Poznańskich „POLAGRA” olej z Winnik został uznany za najlepszy w kraju i zdobył złoty medal za najlepszy produkt tradycyjny.

Tegoroczny Laureat znany jest ze swojego poczucia humoru i życiowego optymizmu i życzliwości dla innych. Lubi ludzi i swoją pracę. Przez 15 lat był sołtysem i nigdy nie należał do żadnej partii politycznej. Najważniejsza jest dla niego rodzina, a na co dzień stara się żyć zgodnie z maksymą Kornela Makuszyńskiego: „Mądrym być to wielka sztuka, ale dobrym być jeszcze większa”.