

“Fattorie aperte”: l’agricoltura incontra i consumatori

TIZIANA NASOLINI
Osservatorio Agroambientale, Cesena
ROSSANA MARI - Servizio Regionale
Produzioni Agro-Alimentari
e Relazioni di Mercato

**Tanti incontri il 22 e 23 maggio in numerose
aziende di otto province per conoscere
le tecniche rispettose dell’ambiente,
i prodotti tipici, le tradizioni alimentari.**

(Foto Arch.
Osservatorio
Agroambientale,
Cesena)

L’educazione alimentare e le produzioni di qualità sono oggi temi di grande attualità a livello comunitario, nazionale e regionale. Il piano triennale dell’Unione europea per la tutela dei consumatori prevede il miglioramento dell’informazione alimentare rivolta ai consumatori, mentre già da diversi anni iniziative comunitarie diversificate hanno posto l’accento sulla salvaguardia dell’ambiente e la sensibilizzazione dell’opinione pubblica sulle produzioni tipiche.

Il mondo agricolo è decisamente parte in causa di tutte queste iniziative, essendo il settore produttivo direttamente responsabile dell’alimentazione e quello funzionalmente collegato all’ambiente.

Ogni prodotto agroalimentare presenta particolari caratteristiche organolettiche (nutrizione e gusto) che, nel corso degli anni, l’uomo ha saputo identificare nella realizzazione di specifiche preparazioni gastronomiche.

Per il consumatore, l’apprezzamento dell’identità rurale e dell’originalità dei sapori che ogni prodotto agricolo può offrire è notevole patrimonio culturale. Per i produttori agricoli una ricchezza e il fondamento della valorizzazione commerciale delle produzioni.

Difendere e promuovere la tipicità delle diverse produzioni agricole è, quindi, il modo migliore per rispondere alle esigenze del consumatore.

La rete regionale delle “fattorie aperte” ai consumatori. Nell’ambito delle attività di orientamento ai consumi della Regione Emilia-Romagna (legge regionale 15/97) otto Amministrazioni provinciali – Piacenza, Parma, Reg-

gio Emilia, Modena, Bologna, Ferrara, Ravenna, Forlì-Cesena – hanno elaborato il progetto “rete regionale di fattorie aperte ai consumatori”.

L’idea di rendere direttamente protagoniste le strutture agricole delle attività di educazione alimentare nasce dalla necessità di superare lo scollamento esistente tra il mondo della produzione e quello del consumo e di far conoscere l’attività agricola come recupero di cultura alimentare e di conoscenza delle produzioni alimentari tipiche del territorio. Gli obiettivi del progetto sono molteplici:

- * valorizzare i “saperi” e i valori del mondo rurale e favorirne la trasmissione presso i consumatori in generale;
- * far conoscere i prodotti tipici del territorio;
- * spiegare il percorso che segue il prodotto alimentare dal “campo alla tavola” lungo l’intera filiera agroalimentare, dall’azienda agricola, all’industria di trasformazione;
- * rendere noto lo stretto collegamento esistente tra i sistemi produttivi sostenibili e un’alimentazione sana ed equilibrata;
- * favorire la trasmissione delle informazioni ai consumatori e all’opinione pubblica in generale sulle caratteristiche dei metodi sostenibili di produzione agricola.

Le aziende. In ciascuna provincia sono state selezionate circa 10 aziende con le seguenti caratteristiche:

- rappresentatività delle realtà (di produzione e/o trasformazione) del territorio provinciale;
- adozione di sistemi di produzione a basso impatto ambientale (agricoltura

integrata, produzione biologica) e di certificazione della qualità delle produzioni;

- dotazione di strutture per l’accoglienza dei visitatori;
- possedere disponibilità e una buona capacità comunicativa.

Le giornate nelle “fattorie aperte”. In tutte le province aderenti al progetto, nei giorni 22 e 23 maggio 1999 le aziende selezionate apriranno le “porte” ai consumatori.

L’appuntamento avrà come titolo “*Fattorie aperte: sapori e colori dell’Emilia-Romagna*” e sarà pubblicizzato attraverso la stampa di una guida-catalogo e di iniziative informative.

Ciascuna azienda aprirà al consumatore un mondo particolare, inserito nel grande mosaico dei mestieri, dei prodotti dei paesaggi dell’agricoltura dell’Emilia-Romagna, una regione ricca di sapori e tipicità.

In un mondo come quello di oggi, in cui tutto tende al globale, la diversità ambientale di colture, animali, tradizioni elaborate in secoli di storia, è una grande ricchezza. Ignorare queste radici, perdere il legame con il territorio ci proietta verso un futuro culturalmente “più povero”.

Le “giornate in fattoria” sono un invito a conoscere la nostra agricoltura e, quindi, a coltivarne il futuro, insieme agli agricoltori. □

Per maggiori informazioni su “Fattorie aperte” rivolgersi a: Osservatorio Agroambientale di Cesena, tel. 0547.380754, oppure a Rossana Mari, assessorato Agricoltura, Regione Emilia-Romagna, tel. 051.284724.