

EDITORIALE

FATTORIE APERTE E DI QUALITÀ

L indubbio successo di "Fattorie Aperte" è un fatto concreto. Siamo alla quinta edizione del progetto di promozione e sostegno del sistema agro-alimentare regionale e provinciale. Nei giorni 11 e 18 maggio 2003 le "Fattorie Aperte" accoglieranno i cittadini che vorranno riappropriarsi del rapporto col territorio e le proprie tradizioni alimentari, nei luoghi cioè dove si "produce il cibo che mangiamo".

Sono trentasei le Fattorie modenesi che apriranno ai consumatori attenti a tutti gli aspetti della nutrizione e dell'ambiente.

La rete delle Fattorie accreditate nel circuito provinciale, favorisce un percorso che si snoda attraverso le "eccellenze alimentari forti" della nostra provincia - Parmigiano Reggiano biologico e non, Prosciutto di Modena dop, Aceto Balsamico Tradizionale di Modena dop, Lambrusco doc, Ciliegia tipica di Vignola, zampone e cotechino igp - per toccare gli aspetti più significativi: dalla qualità alla sicurezza produttiva, dall'origine del prodotto alla tracciabilità, ai rapporti tra alimentazione, stili di vita e ambiente.

Sappiamo che la tradizione alimentare è l'insieme delle conoscenze dei cibi e delle regole che ne guidano l'uso: possiamo affermare che mangiare è cultura. Acquisire l'abitudine a frequentare i luoghi di produzione ricchi di profumi e sapori tipici, può esserne una testimonianza.

Le "Fattorie" comunque sono "aperte" per tutto l'anno, il rapporto di comunicazione diretta con il consumatore, con il cittadino è garanzia di fiducia, di trasparenza, di qualità del prodotto.

È questo il vero futuro della nostra agricoltura, un'agricoltura sicura, strumento di tutela dell'ambiente, gelosa custode della qualità e dei nostri insuperabili prodotti tipici.

La competizione con il mercato globale sarà molto aspra soprattutto sul versante delle produzioni agricole: le nostre aziende potranno svilupparsi solamente puntando sui prodotti di qualità.

Enrico Corsini

*Assessore alla Alimentazione e Agricoltura della
Provincia di Modena*

AVVISO AI LETTORI

Come annunciato nella rivista precedente, la nuova normativa approvata dal Governo, sulle tariffe agevolate nelle spedizioni in abbonamento postale delle pubblicazioni, penalizza in modo pesante l'editoria degli enti locali. Per questo motivo alcuni parlamentari hanno richiesto una revisione del Decreto.

La Giunta Provinciale ha deciso di continuare l'invio gratuito della rivista agli abbonati, sperando che il Governo ripristini le precedenti agevolazioni tariffarie.

Vi preghiamo, in caso di mancata o tardiva consegna della rivista, di contattare la segreteria di redazione (059.209213) e segnalare il disagio postale.

Si informano inoltre i lettori che sul sito internet www.provincia.modena.it è possibile leggere, cliccando su "Informazione", le riviste e le trasmissioni televisive realizzate dall'ufficio Stampa, e sotto la voce "Manifestazioni ed eventi" si trovano tutte le iniziative del cartellone di "Modena è" e altre notizie sugli eventi che non hanno trovato spazio nella rivista.

2
LIBRI

3
EDITORIALE

Fattorie aperte e di qualità



4

SISTEMA MUSEALE

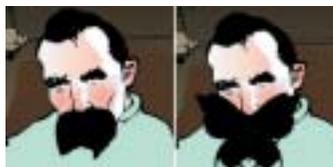
Un orto di biodiversità



6

ITINERARI AMBIENTALI

Un fantastico di guglie



8

MOSTRE

Über Menschen

10

MOSTRE

Dalla fotografia al quadro



12

MUSICA

Van Sonate

13

CARTELLONE

Maggio in fiera

Mostre

Spettacoli

Sport

21

TURISMO

Idee in cammino

22

SPORT

Orienteering trova le Piane

23

SPORT

Bici da montagna



24

PRODOTTI TIPICI

Lambrusco Mio

25

AGRICOLTURA

Sapori della nostra terra

26

RESTAURI

La ricerca delle origini



27

MOSTRE

Sanctitatis flores

28

AMBIENTE

Modena Costa Rica

29

CULTURA

30

TURISMO

31

AMBIENTE