

CONOSCI QUEL CHE MANCI

Tornano
le fattorie
aperte.
Il 16 e
il 23 maggio
sono ben 37
le aziende
agricole
modenesi
da visitare

Due domeniche tra campi, orti e stalle. Imparare a riconoscere le erbe medicinali scoprire i segreti dei casari, passeggiare tra le viti, mostrare ai bambini tutti gli animali da cortile, ma anche far provvista di alimenti biologici. Dopo il successo ottenuto nelle scorse edizioni - con una partecipazione di migliaia di visitatori - le aziende agricole e agrituristiche modenesi apriranno le porte al pubblico nelle domeniche 16 e 23 maggio. Il tutto avviene nell'ambito dell'iniziativa "Fattorie aperte" giunta quest'anno alla sua sesta edizione. I consumatori potranno assistere ai cicli produttivi e gustare in loco i sapori dei prodotti tipici soprattutto quelli a basso impatto ambientale ovvero biologico, integrato e qualità controllata. L'obiettivo principale della "due giorni tra i campi" - promossa e organizzata dall'assessorato all'Agricoltura e alimentazione della Provincia - è quello di rendere protagoniste le strutture agricole della attività di educazione alimentare.

"Con l'evoluzione della produzione e della distribuzione agro-alimentare, tutti perdiamo progressivamente ogni contatto con il ciclo produttivo degli alimenti. Ci sfugge una parte sempre più significativa della catena delle



**FATTORIE
APERTE!**



operazioni che conducono i prodotti del suolo sulla nostra tavola: la società agro-industriale e le città hanno fatto di noi dei "consumatori puri". Con il progetto regionale "Fattorie Aperte" - spiega Enrico Corsini, assessore all'Agricoltura e alimentazione della Provincia di Modena - abbiamo tentato un'inversione di tendenza favorendo il nascere di una relazione sistematica coi "siti agricoli" che sono vissuti ormai dalla comunità locale, come luoghi che accolgono con semplicità l'ospite per condividere usi, costumi e tradizioni rurali".

Gli obiettivi dichiarati dell'iniziativa sono quelli di: valorizzare i

saperi e i valori del mondo rurale modenese favorendone la trasmissione presso i consumatori; far conoscere i prodotti tipici del territorio e i percorsi che questi seguono lungo tutto la filiera ovvero dal campo alla tavola, dal produttore al consumatore; esplicitare il collegamento stretto esistente tra sistemi produttivi "sostenibili" e un'alimentazione sana ed equilibrata.

La rete delle Fattorie accreditate nel circuito provinciale, favorisce un percorso che si snoda attraverso le "eccellenze alimentari forti" della provincia - Parmigiano Reggiano biologico e non, Prosciutto di Modena dop, Aceto Balsamico Tradizionale, Lambrusco doc, Ciliegie di Vignola, coltivazione biologica, ecc...- 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.

Attraversando il territorio provinciale, in un ideale viaggio enogastronomico, il consumatore potrà degustare prodotti della tradizione contadina, riscoprire antichi sapori e conoscere le varie tecniche produttive e di allevamento utilizzate. In fattoria si potrà trascorrere una piacevole giornata in mezzo al verde, fare passeggiate nei campi, raccogliere fiori e frutti di stagione, pranzare negli agriturismi.

Per conoscere l'elenco completo delle Fattorie Aperte
Assessorato Agricoltura e Alimentazione della Provincia di Modena
tel. 059-209776
e-mail: fraulini.l@provincia.modena.it
www.provincia.modena.it

