



Cea de-a doua întâlnire în cadrul proiectului BEFARMEX a avut loc între 8 și 11 februarie 2011, în orașul Kalamata, Grecia, aflat la o distanță de aprox.250 km. sud-vest de Atena. La această întâlnire au fost prezenți 23 de participanți din următoarele țări: Turcia (6), Romania (8), Italia (4), Spania(2) și Grecia (3).

În prima zi, 8 februarie, data sosirii participanților, a avut loc un scurt tur al orașului Atena.

În timpul celei de-a doua zile, 9 februarie, toți membrii de proiect prezenți au participat la discuțiile ce au avut loc în sala de ședințe din KEK AIAS, satul Mikromani, situat la aprox.5 km. de centrul Kalamatei.

Pe parcursul discuțiilor, care au avut loc între orele 9 a.m. și 5 p.m., au fost vizate diferite aspecte manageriale și tehnice ale proiectului BEFARMEX, cum ar fi: pachetele de lucru, formatul chestionarului pentru fermieri, și alte grupuri de interese. În plus, în prima zi toți participanții au făcut o vizită de studiu la o fermă și o fabrică de anghinare. În timpul acestei vizite oficiale, un expert a explicat în amănunțime toate aspectele cultivării anghinarei, ale ambalării acesteia, precum și alte detalii tehnice despre cultivare, folosirea de fertilizatori, problemele economice și de costuri, și altele.

În timpul celei de-a treia zile, 10 februarie, au fost efectuate trei vizite de studiu, și anume:

a) vizitarea unei fabrici de ulei de măsline și oțet, aflată în afara orașului Kalamata.

Întreaga regiune din jurul Kalamatei, numită Messinia, este un important producător de măsline și mai ales de ulei de măsline. Participanții au beneficiat de un tur cu ghid specializat al întregii zone de producție. Astfel, s-au aflat amănunte despre producția, ambalarea și desfacerea uleiului de măsline, a măslinelor și a oțetului. Din punct de vedere educațional, această vizită de lucru a fost utilă pentru aceia care doresc să-și ridice propria fabrică de îmbuteliere și export a uleiului de măsline, a măslinelor și a oțetului. În timpul vizitei au fost evidențiate utilajele folosite în toate etapele de producție și ambalare, precum și normele de igienă impuse nu numai angajaților ci și acelor care vizitează instalația. Aceste norme de igienă asigură calitatea maximă a produsului final care merge direct la consumator.

b) vizitarea unei ferme de ovine aflată în afara orașului Kalamata.

Această vizită de lucru a oferit participanților ocazia de a vedea o fermă de creșterea ovinelor și modul în care această activitate se combină cu agricultura. De fapt, majoritatea fermierilor greci dețin ovine, chiar și în număr mic, ceea ce le asigură o parte din venitul lor din agricultură.

În fine, mai trebuie menționat faptul că laptele și iaurtul de oaie sunt în egală măsură populari pe piața grecească.

c) vizitarea unei ferme de măsline *bio* aflată în afara orașului Kalamata.

Vizitarea acestei ferme, chiar dacă nu a beneficiat de asistență specializată, a oferit participanților ocazia de a vedea o plantație de măsline care poate produce măsline *bio* și ulei de măsline la prețuri mici și fără ajutorul fertilizatorilor.

Cea de-a patra și ultima zi, 11 februarie, a oferit onora dintre participanți (turci și spanioli) ocazia de a vizita orașul Nafplion, în drum spre Atena. În Nafplion, venitul locuitorilor este asigurat atât din agricultură cât și din industria turismului local.

Pentru mai multe informații:

E-mail: befarmex@yahoo.com

Facebook: BEFARMEX

Web: www.befarmex.com



