



Il quarto incontro del progetto "BEFARMEX" ha avuto luogo nelle città di Fano e Frontone, Regione Marche nell'Italia centrale, dal 24 al 27 novembre 2011.

I partecipanti a questo quarto incontro sono stati ventitre (23) in totale e più precisamente dai seguenti paesi: TURCHIA:5, UNGHERIA: 3, ROMANIA:8, ITALIA:2, SPAGNA:3, GRECIA:2

Il **primo giorno**, il 24 Novembre, fu il giorno di arrivo dei partecipanti nella città di Fano.

Il **secondo giorno**, il 25 Novembre, tre visite ebbero luogo. In dettaglio:

- 1) Visita all'azienda "I Lubachi", produttrice di fava nel paese di Fratte Rosa.

L'azienda si estende per circa 60 ettari e produce principalmente cereali, foraggi e ortive. E' un'azienda biologica e una parte di essa è destinata alla piantagione di ulivi, vigneti e impianti di visciole selvatiche. La caratteristica principale di questa azienda è la produzione di fava, pasta di fava, farina di fava e fava sott'olio. Il proprietario spiegò ai partecipanti che dopo diversi anni di studi, ricerche ed esperimenti, venne recuperato l'ecotipo della fava storicamente coltivata a Fratte Rosa. Questa fava ha un baccello corto e un po' tozzo con 3 o 4 semi rotondeggianti. Particolarmente dolce e tenero questo legume è incluso nel repertorio regionale delle varietà autoctone con il nome di "Favetta di Fratte Rosa". Solo quattro aziende agricole a Fratte Rosa, tra cui "I Lubachi" sono guardiani del seme e possono coltivarlo. I partecipanti videro inoltre un prodotto tipico di Fratte Rosa, fatto con farina di fava, prodotto e venduto nell'azienda "I Lubachi" dal nome "Tacconi": un tipo di pasta fatta con farina di grano e di fava a forma di piccole strisce di 20-25 cm di lunghezza e 3-4 mm di spessore e larghezza di pasta compatta e rugosa.



- 2) Visita all'oleificio "Storoni" nel paese di Fratte Rosa

In questo oleificio si producono 3 varietà di olio extra-vergine di oliva che i partecipanti assaggiarono: frantoio, leccino e reggiola. Il proprietario spiegò e mostrò i macchinari usati nelle varie fasi di produzione di olio: raccolta, pres-

atura, molitura ecc.... L'azienda è anche specializzata nella produzione di diversi tipi di vino.

- 3) Visita all'azienda zootecnica e agriturismo "Pian di Gallo" nel paese di Frontone

L'azienda cooperativa 3A si è specializzata nell'allevamento a partire da fine anni '70. L'azienda gestisce circa 100 capi di bestiame, la maggior parte dei quail sono della razza "pezzata rossa italiana". Gli animali stanno all'aperto tutto l'anno e alcuni di essi vengono portati al pascolo in montagna ad un'altezza compresa tra i 1.000 e i 1.700 metri s.l.m. durante il periodo da fine maggio a fine ottobre. Dal 2010 il proprietario decise di diversificare la sua attività, iniziando quella agrituristica. I partecipanti poterono pranzare nel ristorante dell'agriturismo Pian di Gallo, nome che deriva dal vecchio nome dell'area, e gustare diversi piatti con prodotti coltivati nell'azienda stessa o in quelle limitrofe.

In seguito, i partecipanti visitarono il Monastero di Fonte Avellana nel paese di Serra S. Abbondio, fondato nel 1014 da S. Romualdo e il castello di Frontone, uno dei migliori esempi di architettura militare dell'11° secolo. Ci fu una visita anche presso la sede di Medit Silva per incontrare il Presidente, la vice-sindaco e due rappresentanti delle associazioni locali di agricoltori.



Il **terzo giorno**, 26 Novembre, i partecipanti si incontrarono nella sala riunioni dell'hotel Beurivage a Fano. L'incontro durò dalle ore 09.00 alle ore 16.00 e si discusse di diversi aspetti tecnici e gestionali del progetto Befarmex: report sull'analisi dei bisogni degli agricoltori, materiale didattico e manuale. Al termine i partecipanti visitarono la città di Fano.

Il **quarto giorno**, 27 Novembre, i partecipanti partirono da Fano.

Per maggiori informazioni contattateci:

**E-mail:** [befarmex@yahoo.com](mailto:befarmex@yahoo.com)

**Facebook:** BEFARMEX

**Web:** [www.befarmex.com](http://www.befarmex.com)

**BEGINNING FARMERS EXTENSION**  
**Grundtvig Learning Partnerships**

