



BEGINNING FARMER EXTENSION
24 – 27 Noviembre 2011
Fano – ITALIA

4º INFORME REUNIÓN

La cuarta reunión del "Proyecto BEFARMEX" se llevó a cabo en Fano, Italia, en el período del 24 al 27 noviembre de 2011. Esta fue la cuarta actividad de movilidad del proyecto. Los participantes fueron treinta: cinco de Turquía, ocho de Rumania, dos de Italia, tres de España, tres en Hungría y dos de Grecia.

Después de la llegada de todos los participantes, la reunión se inició la mañana del 25 de noviembre con la visita a una granja, un molino de aceite, una granja de cría especializada y el agroturismo.

La visita comenzó en la granja "Yo Lubachi", ubicado en la pequeña ciudad de Fratte Rosa, un pequeño pueblo en la provincia de Pesaro-Urbino a unos 400 metros sobre el nivel del mar, con 1.000 habitantes. La finca se sitúa en la parte sur-oeste de la aldea de Fratte Rosa, cubre unas 60 hectáreas y produce principalmente cereales, hortalizas, forrajes y productos hortícolas. Se trata de una granja orgánica, y en algunas partes de la finca, el propietario Sr. Rodolfo Rosatelli tiene olivares, viñedos y cerezos silvestres. La característica más relevante de esta granja es la producción de habas, pasta de habas y harina de habas y aceite de oliva. Fratte Rosa aldea tiene un suelo y un microclima adecuado para el cultivo de la haba. De hecho, el haba prefiere tierra arcillosa, calcárea y que es una característica muy común de la tierra Fratte Rosa. Las flores de haba, a más tardar muchas otras especies de leguminosas y su maduración tiene lugar en el comienzo de mayo. Después de varios años de estudios, investigaciones y experimentaciones del ecotipo de haba crecido históricamente en Fratte Rosa se recuperó. Tiene una vaina más ancha y baja que contiene 3 o 4 semillas grandes y redondos.

En particular, dulce y tierna, esta leguminosa está incluida en el repertorio de las variedades nativas regionales bajo el nombre de "Favetta Fratte Rosa". Sólo cuatro fincas en Fratte Rosa, entre las cuales la granja "Yo Lubachi" son los guardianes de la semilla y puede crecer. Un producto típico de Fratte Rosa hecha con harina de haba, producido y vendido en la granja "Yo Lubachi" se llama "Tacconi". Es un tipo de pasta hecha con trigo y harina de haba y tiene la forma de pequeñas tiras de 20 cm a 25 de longitud y 3 - 4 mm de espesor y anchura de la pasta compacta y arrugada. El origen de "Tacconi" se remonta a la aparcería, cuando un tercio de la tierra se utilizó para el cultivo de trigo y la mitad de la cosecha se le dio al propietario. Lo que quedó fue utilizado por los agricultores la siembra para el consumo familiar, y para pagar por trabajo a destajo. El temor de quedarse sin harina de trigo, considerado como un bien supremo, empujó a los agricultores a utilizar las harinas alternativas, como la harina de haba. La relación correcta entre el trigo y las harinas de habas se encontró, para que pueda obtener un producto sabroso y nutritivo, como valiosa "Taccone".



La visita siguió en el molino de aceite "Giuseppe Storoni", que es también el nombre del propietario. En esta fábrica se producen 3 diferentes variedades de aceite extra virgen de oliva: Frantoio, Leccino y Reggiola. El propietario mostró las maquinarias utilizadas en las diferentes etapas del proceso de aceite de oliva: la recogida, prensado, molienda y así sucesivamente. Esta granja también se especializa en diferentes tipos de producción de vino. En ambas granjas los participantes pudieron degustar los diferentes productos.



Después de que los participantes fueron a la granja cooperativa 3A en el Frontón. La granja cooperativa 3A cuyo propietario es el Sr. Marcelo Bartolini se ha especializado en la cría de ganado desde los años setenta. En la granja es posible encontrar aproximadamente 100 ganado principalmente de la especie llamada "italiano rossa Pezzata". Los animales crecen libres y fuera de todo el año. Algunos animales son llevados a las montañas para el pastoreo de alrededor de 1,000 hasta 1,700 metros sobre el nivel del mar durante el período comprendido entre finales de mayo hasta finales de octubre. Desde 2010 decidió diversificar su actividad agrícola y de cría de la granja a partir del turismo. En el restaurante de este agroturismo llamado Pian di Gallo, derivado del nombre antiguo de la zona, los participantes comieron una degustación de diferentes comidas en su mayoría producidos en la propia explotación o en otras granjas de la misma área.



Después de la comida, los participantes visitaron el monasterio de Fonte Avellana, en la ciudad de Serra S. Abbondio en las laderas de la montaña Catria. Fue fundada en 1014 por San

Romualdo, se convirtió en una abadía en el año 1325 y el complejo se compone de una ermita y un monasterio que fue a través de 1000 años de historia, incluyendo la supresión en 1810 (Napoleón) y 1866 (Reino de Italia). Devuelto bajo la dirección de los monjes Camaldoleses, en 1935, Fonte Avellana recuperó su antiguo esplendor, tanto espiritual como arquitectónicamente.



Después de eso, los participantes fueron a visitar la sede de Medit Silva, donde el Presidente Sr. Vincenzo Fatica habló sobre la historia y las actividades llevadas a cabo por la Fundación Medit Silva. El teniente de alcalde de Miss Emanuela Toccaceli trajo la bienvenida del alcalde y de toda la administración de la visita del equipo de Befarmex. Sr. Andrea Montresor explicó el sistema italiano en materia de educación para los agricultores y los problemas financieros. Su intervención fue apoyada por el Sr. Davide Torcellini, un representante local de la Federación para los agricultores "Coldiretti", la mayor asociación de agricultores en Italia. En particular, explicó su actividad y los diferentes tipos de asistencia para los agricultores asociados.



Al final del día, los participantes visitaron el Castillo de Frontón y disfrutaron de la cena en un restaurante típico del pueblo. Hoy en día el castillo es uno de los ejemplos más finos de la arquitectura militar del siglo 11. Durante largos períodos se mantuvo bajo la jurisdicción de la cercana ciudad de Cagli, y Gubbio. Fue comprada en 1985 por la Autoridad Municipal de Frontón, que lo posee en la actualidad. Después de una cuidadosa restauración, ahora se abre a los visitantes, pero también está disponible para conferencias, bodas civiles, banquetes (máx. 150 personas), exposiciones, etc previo acuerdo con la asociación local Pro Loco.



Al día siguiente, el 26 de Noviembre, los participantes comenzaron su trabajo sobre este proyecto en la sala de reuniones del hotel en Fano. Después de una breve presentación de los participantes de cada país, el coordinador de Turquía describió las actividades ya realizadas por cada socio y las actividades a realizar durante los próximos meses. En particular, durante la reunión, los participantes discutieron sobre el material didáctico y el libro que se presentará al final del proyecto, se distribuyen las tareas para cada país.