

'Fattorie aperte', quattro domeniche a tutto campo

QUALE stagione migliore dell'autunno per godere dell'atmosfera di una domenica tra i prati e gli animali? Eccovi accontentati: è partita l'iniziativa 'Fattorie aperte', giunta quest'anno alla dodicesima edizione con due importanti novità: lo spostamento dell'iniziativa da aprile-maggio a ottobre, un mese ricco di colori, profumi e sapori unici, e la possibilità di usufruire di quattro domeniche consecutive per avvicinarsi alla natura e all'ambiente agricolo.

DICIOTTO aziende agricole dalla pianura alla collina, fino alla montagna, hanno aderito all'iniziativa in provincia di Bologna e vi aspettano, dopo il debutto del 3 ottobre, domenica prossima, il 17 e il 24 ottobre con numerose iniziative, spettacoli, laboratori per bambini, percorsi in mezzo alla natura e degustazioni dei mille prodotti che l'agricoltura ci offre: le patate, i funghi, i frutti tipici dell'autunno come l'uva, le pere, le castagne, i marroni.

NEL MESE di ottobre poi si celebra la Giornata mondiale dell'alimentazione, indetta dalle Nazioni unite: quale migliore occasione per celebrare il valore profondo del cibo e del lavoro dell'uomo che recarsi in una fattoria, vivere per qualche

ora a contatto con l'agricoltore e la sua famiglia, toccare con mano la fatica e la soddisfazione di preparare il cibo?

UN'OFFERTA ricca e diversificata vi aspetta quindi per le prossime domeniche (orario indicativo dalle 10 alle 18): potrete trovare tutte le informazioni nella guida realizzata dalla Regione e disponibile nelle sedi della Provincia e *on line* nel sito tematico di agricoltura della Provincia. A coronamento dell'iniziativa è stato indetto un concorso: potrete inviare i vostri contributi, commenti, foto o video delle giornate tramite il sito dedicato www.fattorieaperte-er.it; il vincitore trascorrerà un fine settimana in fattoria.

I 'prodotti del venerdì'

ECCO i 'prodotti del venerdì (prezzi al dettaglio in euro al chilo)

FINOCCHI 1,50/1,70

MELANZANE 1,50/1,70

PATATE 0,80/1,00

POMODORI *Insalatari*
1,30/1,50

SCAROLE 1,90/2,00

ZUCCHINE 1,30/1,50

MELE Golden Emilia
calibro 70-75 1,00/1,10

PERE *William* pezz. media
1,30/1,50

SUSINE Angeleno
1,30/1,50

UVA ITALIA 1,40/1,60.

E ORA per finire una prelibatezza facile e gustosa per i primi freddi: le pere al vino rosso. Lavate e pelate 4 pere non troppo mature, tagliatele a metà e togliete il torsolo; fatele cuocere in mezzo litro di vino rosso con 40 grammi di zucchero, profumo di cannella, chiodi di garofano e un ciuffetto di menta tritata. Lasciatele raffreddare nel liquido di cottura, scolatele e ponetele su un piatto, addensate il liquido di cottura con 10 g di fecola, versatelo sulle pere e servite.

**A cura del Centro
divulgazione agricola**



FEDAGROMERCATI ACMO BOLOGNA*

Ottime le pere del nuovo raccolto

NON MOLTI sanno che nella nostra regione, precisamente nelle province di Modena, Bologna, Ferrara, e Ravenna, si produce la bellezza del 70% di tutte le pere prodotte in Italia (e per la produzione di mele siamo al terzo posto dopo il Trentino Alto Adige e il Veneto). Tutti sanno però, almeno si spera, che la coltura delle pere avviene nelle così dette 'fabbriche a cielo aperto', cioè in campi aperti e soggetti a tutti gli eventi atmosferici (vento, pioggia, grandine, caldo, freddo, eccetera) e a tutti i possibili attacchi di parassiti animali, di insetti, di funghi, di crittogame e di virusi. Per quanto riguarda i parassiti animali o fungini, la tanto ingiustamente bistrattata chimica ha messo a disposizione degli agricoltori degli

strumenti veramente a basso impatto ambientale e altamente biodegradabili. Per gli eventi atmosferici molti agricoltori si sono dotati di costose reti antigrandine e per i colpi di sole anche di reti ombreggianti: però tutti possono capire che poco si può fare contro le gelate, o i caldi eccessivi, o l'assoluta siccità. Ecco allora che si può imputare agli eventi atmosferici del passato inverno e inizio primavera una resa inferiore in termini di quintali per ettaro, ma a questa minore produzione la natura ha risposto con una qualità eccellente, e il mercato, giocoforza, ha risposto con un contenuto aumentato dei prezzi.

* Associazione commercianti Mercato ortofrutticolo di Bologna

The thumbnail shows a newspaper page with several columns of text. At the top, there's a headline: "Fattorie aperte, quattro domeniche a tutto campo". Below it, there are smaller headlines and text blocks. At the bottom of the page, there is a section titled "La Meridiana" which appears to be a market price list or a small advertisement. It lists various items and their prices, such as "Mele Golden" at € 0,90 al kg and "Duchesse d'Angouleme" at € 0,80 al kg. There is also a small graphic of an apple.