



BEFARMEX projesinin 4. yoplantısı 24-27 Kasım tarihleri arasında İtalya'nın merkezinde bulunan Marche bölgesindeki Fano ve Frontone şehirlerinde yapılmıştır.

Bu hareketlilikteki katılımcılar toplam 23 kişiydi. Ülkelere göre ayrıntılı olarak katılımcı sayıları şöyledir: TÜRKİYE:5, MACARİSTAN: 3, ROMANYA:8, İTALYA:2, İSPANYA:3, YUNANİSTAN:2

İlk gün, 24 Kasım'da, katılımcılar Fano'ya geldiler.

İkinci gün, 25 Kasım'da, 3 çalışma ziyareti yapıldı. Spesifik olarak;

1) Fratte Rosa kasabasında bulunan Bakla üretimi yapan "I Lubachi" çiftliğine yapılan çalışma ziyareti.

Çiftlik yaklaşık olarak 60 hektarlık alanı kapsamaktadır ve esas olarak hububat, sebze, yemlik bitki ve bahçe bitkileri üretimi yapmaktadır. Burası bir organik tarım işletmesidir ve sahibi burada zeytin, üzüm ve yabani vişne üretmektedir. Bu çiftliğin daha karakteristik ürünü ise bakla, bakla ezmesi, bakla unu ve zeytinyağlı bakla konservesidir. Çiftlik sahibi birkaç yıllık çalışma, araştırma ve deneylerden sonra baklanın tarihi ekotipi olan Fratte Rosa'nın kurtarıldığının açıkladı. Bakla tohum zarfı içinde 3-4 tane geniş ve yuvarlak tohuma sahiptir. Özellikle tatlı ve yumuşaktır. Bu daneler "Favetta Fratte Rosa" adı altında bulunan bölgesel doğal varyeteler dahilindedir. " Fratte Rosa'da "I Lubachi"ninde aralarında olduğu sadece 4 çiftlik bu bakla tohumlarını korumakta ve yetiştirebilmektedirler. Katılımcılar "I Lubachi" de bakla unundan üretilip satılan ve "Tacconi" olarak adlandırılan tipik ürünü gördüler. "Tacconi" buğday ve bakla unundan yapılan ince şeritler halinde kesilen, 20-25 cm uzunluğunda 3-4 mm kalınlığında unlu ve buruş buruş yapılmış bir makarna türüdür.

2) Fratte Rosa Kasabasında bulunan "Storoni" Zeytinyağı İmalathanesine yapılan çalışma ziyareti:



Bu imalathanede 3 farklı varyetede ekstra saf zeytinyağı üretilmektedir: frantoio, leccino and reggiola. İmalathanenin sahibi zeytinyağı üretim sürecine bağlı olarak makina kullanımının farklı aşamalarını gösterdi ve açıkladı: Bu aşamalar toplama, presleme, ezme ve diğer aşamalar. Bu

çiftlik aynı zamanda farklı şarap üretimi konusunda uzmanlaşmıştır.

3) Frontone Kasabasında bulunan "Pian di Gallo" isimli Büyükbaş Hayvan Çiftliği ve Agro-turizm işletmesine yapılan çalışma ziyareti:

Aile çiftliği olan 3A çiftliği yetmişli yıllardan beri büyükbaş hayvan beslemede uzmanlaşmıştır. Çiftlikte yaklaşık 100 adet "İtalyan pezzata rossa" olarak adlandırılan bir tür bulunmaktadır. Hayvanlar bütün bir yıl serbest olarak dışarda büyümektedirler. Bazı hayvanlar Mayıs sonundan Ekim sonuna kadar olan periyotta mera için deniz seviyesinden yaklaşık 1000-1700 metrelere çıkmaktadırlar. Çiftlik sahibi 2010 dan beri tarımsal ve hayvancılık faaliyetlerini tarım turizmi olarak değiştirmeye karar vermiştir. Katılımcılar bu çevrenin eski adından esinlenerek isimlendirilen Pian di Gallo adlı tarım turizmi restoranında, öğle yemeğinde hem bu restoranda hemde bu çevredeki diğer restoranlarda çoğunlukla kendileri tarafından üretilen farklı yemekleri tatmışlardır.

Çalışma ziyaretlerinden sonra katılımcılar Serra S. Abbondio kasabasında 1014 yılında S.Romuald tarafından kurulan Fonte Avellana Manastırı ile 11. yüzyılın askeri mimarisinin iyi örneklerinden biri olan Frontone kalesini görme imkanı buldular.

Katılımcılar ayrıca Medit Silva'nın merkezini ziyaret ederek kurumun başkanı, yarımcısı ve yerel çiftçi birliğinin temsilcisi ile tanıştılar.



Üçüncü günde, 26 Kasım, bütün katılımcılar Fano'da hotel Beurivage'nin toplantı salonunda toplandılar. Toplantı sabah 9 dan akşam üzeri 4 e kadar sürdü ve Befarmex Projesi'nin ihtiyaç analizi raporu, eğitim materyali ve booklet gibi genel ve teknik yönlerini gördüler. Toplantıdan sonra katılımcılar Fano'da kısa bir şehir turu imkanı buldular.

4.gün, 27 Kasım, bütün katılımcılar için ayrılma günüydü.

For more information, contact us at

E-mail: befarmex@yahoo.com

Facebook: BEFARMEX

Web: www.befarmex.com

