„Europejski Fundusz Rolny na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich: Europa inwestująca w obszary wiejskie”
Publikacja opracowana przez Centrum Doradztwa Rolniczego w Brwinowie Oddział w Krakowie
Instytucja Zarządzająca Programem Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014–2020 – Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi
Publikacja współfinansowana ze środków Unii Europejskiej w ramach Schematu II Pomocy Technicznej
„Krajowa Sieć Obszarów Wiejskich” Programu Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014–2020

Produkty lokalne w systemach jakości żywności i krótkich łańcuchach dostaw na przykładzie Włoch

Broszura informacyjna podsumowująca wyjazd studyjny
20 – 28 października 2019, Włochy

Kraków 2019

Opracowanie merytoryczne: Klaudia Kieljan, Waldemar Gorajczyk

Opracowanie techniczne: Klaudia Kieljan, Krzysztof Kucia

Autorzy zdjęć: Marcin Gałek, Waldemar Gorajczyk, Beata Olbrychowska, Klaudia Kieljan

Fot. na okładce: *„Zafferano dell'Aquila" DOP, Marcin Gałek*

W przygotowaniu opracowania wykorzystano informacje zawarte na stronach internetowych podmiotów oraz notatki uczestników wyjazdu: Olga Gałek, Marta Starmach, Joanna Bobowska, Joanna Grudnik, Kamil Gwóźdź, Alicja Gąsiorowska, Piotr Nowak, Waldemar Gorajczyk, Dariusz Grzonka, Kacper Jasnos.

Copyright © Centrum Doradztwa Rolniczego w Brwinowie Oddział w Krakowie

Wszystkich zainteresowanych współpracą z KSOW informujemy o możliwości rejestracji w bazie partnerów KSOW na stronie www.ksow.pl

Kraków 2019

O projekcie:

Projekt pt. „Produkty lokalne w systemach jakości żywności i krótkich łańcuchach dostaw na przykładzie Włoch" zrealizowany został w ramach Planu Operacyjnego Jednostki Regionalnej Krajowej Sieci Obszarów Wiejskich Województwa Małopolskiego na lata 2018 – 2019.

Celem operacji było wsparcie w zakresie rozwoju działalności wytwórczej gospodarstw rolnych, uczestnictwa rolników w systemach jakości żywności i organizacji łańcuchów dostaw produktów żywnościowych poprzez prezentację dobrych przykładów z Włoch.

Cel operacji był realizowany poprzez cele szczegółowe:

- Promowanie wytwarzania produktów w systemach jakości żywności.
- Promowanie krótkich systemów sprzedaży żywności wytworzonej w gospodarstwie rolnym.
- Promowanie współpracy w ramach dystrybucji żywności lokalnej w łańcuchach dostaw.
- Wspieranie rozwoju przedsiębiorczości na obszarach wiejskich przez podnoszenie poziomu wiedzy i umiejętności w obszarze małego przetwórstwa lokalnego i form dystrybucji żywności.

Operacja obejmowała zorganizowanie dziewięciodniowego wyjazdu studyjnego do Włoch prezentującego przykłady działalności w zakresie wytwarzania żywności wysokiej jakości w oparciu o lokalne surowce i zasoby, w tym wytwarzania w systemach jakości żywności oraz przykłady organizowania sprzedaży z gospodarstw rolnych i działań partnerskich na rzecz tworzenia systemów dystrybucji i promocji żywności lokalnej.

W wyjeździe studyjnym uczestniczyło 30 osób z terenu województwa małopolskiego, w tym połowa do 35 roku życia zamieszkująca obszary wiejskie, przedstawiciele różnych środowisk zaangażowanych w rozwój obszarów wiejskich w Polsce, w tym rolników i organizacji branży rolniczej oraz instytucji podejmujących w swojej działalności zadania na rzecz rozwoju obszarów wiejskich.

Partnerzy projektu:

- Fundacja Miejsc i Ludzi Aktywnych, Kraków
- Małopolski Ośrodek Doradztwa Rolniczego z siedzibą w Karniowicach
- Akademia Ignatianum w Krakowie

Wprowadzenie

Rozwój krótkich łańcuchów dostaw i lokalnych systemów żywnościowych oraz produkcji żywności wysokiej jakości stanowią od kilku lat kluczowe kierunki działań zarówno w unijnych, jak i krajowych dokumentach mających na celu wsparcie rozwoju rolnictwa.

Zakres ten wpisuje się w ujęty w PROW 2014-2020 3 priorytet unijny w zakresie rozwoju obszarów wiejskich i jego cel szczegółowy - poprawa konkurencyjności producentów rolnych poprzez lepsze ich zintegrowanie z łańcuchem rolno-spożywczym poprzez systemy jakości, dodawanie wartości do produktów rolnych, promocję na rynkach lokalnych i krótkie cykle dostaw, grupy i organizacje producentów oraz organizacje międzybranżowe.

Cel główny rządowego programu wsparcia polskiego rolnictwa „Plan dla wsi" stanowi rozwój produkcji żywności wysokiej jakości, szczególnie ekologicznej, tradycyjnej i regionalnej, wzmocnienie roli producentów w łańcuchu żywnościowym. Powyższy zakres tematyczny wpisuje się również w działania ujęte w Strategii Zrównoważonego Rozwoju Wsi, Rolnictwa i Rybactwa na lata 2012-2020 oraz Strategii na rzecz Odpowiedzialnego Rozwoju do roku 2020.

Wytwarzanie produktów rolno-spożywczych i ich bezpośrednia sprzedaż daje możliwość dywersyfikowania źródeł dochodów rolników i szansę wypromowania regionów i kraju poprzez produkty lokalne. Kierunek zmian preferencji konsumentów i wzrostowy trend popytu na produkty wysokiej jakości pozwala wnioskować, że szansą rozwojową dla polskich producentów rolnych jest wytwarzanie i sprzedaż produktów niszowych, niskoprzetworzych, tradycyjnych i lokalnych. Chęć rozwoju działalności gospodarstw rolnych w tym zakresie przyczynia się do poszukiwania nowych rozwiązań i przykładów mających ulepszyć funkcjonowanie produkcji i sprzedaży produktów lokalnych z polskich gospodarstw rolnych.

Produkty lokalne mogą być wyróżnione i chronione na poziomie europejskim w systemach jakości żywności, w zakresie nazwy i specyfiki wytwarzania zapewniając jednocześnie bezpieczeństwo żywności, jej identyfikowalność i powtarzalność cech jakościowych. Systemy jakości żywności pozwalają chronić produkty najwyższej jakości o charakterystycznych cechach wynikających z kultury i specyfiki regionu, w którym dany produkt jest wytwarzany, sprzyjają systemowi produkcji i lokalnej gospodarce oraz pozwalają chronić środowisko.

Europejskie systemy jakości żywności

- System Chronionych Nazw Pochodzenia ChNP (*wł. Denominazione d'Origine Protetta – DOP*, *ang. – Protected Designation of Origin – PDO)*, Chronionych Oznaczeń Geograficznych ChOG (*wł. Indicazione Geografica Protetta – IGP, ang. – Protected Geographical Indications – PGI)* i Gwarantowanych Tradycyjnych Specjalności GTS (*wł. Specialità Tradizionale Garantita – STG, ang. Traditional Speciality Guaranteed – TSG)* oraz równoważny system ochrony nazw pochodzenia i oznaczeń geograficznych dla win - wł. Denominazione di origine controllata (DOC), Denominazione di origine controllata e garantita (DOCG), Indicazione geografica tipica (IGT).

ChNP, wł. DOP, ang. PDO

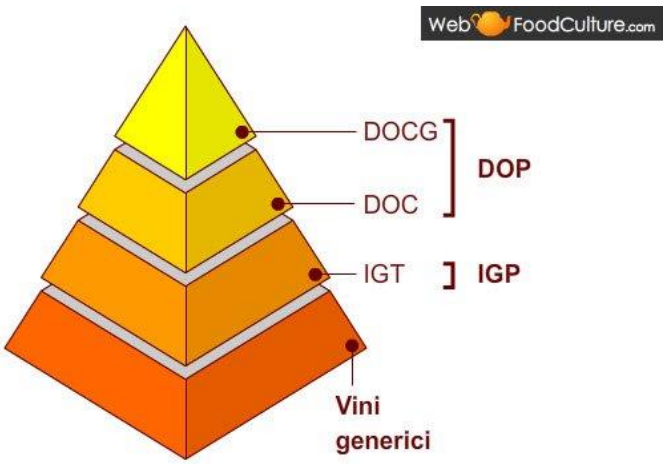
ChOG, wł. IGP, ang. PGI

GTS, wł. STG, ang. TSG

Polskie produkty z Chronioną Nazwą Pochodzenia	Polskie produkty z Chronionym Oznaczeniem Geograficznym	Polskie produkty z Gwarantowaną Tradycyjną Specjalnością
• Bryndza podhalańska • Oscypek • Redykołka • Wiśnia nadwiślanka • Podkarpacki Miód Spadziowy • Karp zatorski • Fasola Piękny Jaś z Doliny Dunajca • Fasola wrzawska • Miód z Sejneńszczyzny/Łoździejszczyzny • Czosnek galicyjski	• Miód wrzosowy z Borów Dolnośląskich • Rogal świętomarciński • Wielkopolski ser smażony • Andruty kaliskie • Truskawka kaszubska • Suska sechlońska • Miód kurpiowski • Kiełbasa lisiecka • Fasola korczyńska • Śliwka szydłowska • Jabłka łąckie • Chleb Prądnicki • Obwarzanek Krakowski • Miód drahimski • Kołocz śląski • Jabłka grójeckie • Ser koryciński swojski • Jagnięcina podhalańska • Cebularz lubelski • Krupnioki śląskie • Kiełbasa biała parzona wielkopolska • Kiełbasa piaszczańska	• Półtorak • Dwójniak • Trójniak • Czwórniak • Olej rydzowy • Pierekaczewnik • Kiełbasa jałowcowa • Kiełbasa myśliwska • Kabanosy • Kiełbasa krakowska sucha staropolska

Baza DOOR na stronie Komisji Europejskiej https://ec.europa.eu/

- System ochrony win



Baza E- Bachus na stronie Komisji Europejskiej https://ec.europa.eu/

- System Rolnictwa Ekologicznego

W poszczególnych krajach funkcjonują również krajowe systemy jakości żywności lub inne programy wyróżniające wyjątkową żywność o specyficznych właściwościach.

Polskie systemy jakości żywności

	Jakość Tradycja
	Produkcja Integrowana
	System Jakości Wieprzowiny PQS (Pork Quality System)
	System Jakości Wołowiny QMP (Quality Meat Program)
	System Gwarantowanej Jakości Żywności QAFP (Quality Assurance for Food Products)

Wytwarzanie produktów wysokiej jakości oraz sprzedaż w krótkich łańcuchach dostaw cieszy się znaczną popularnością w Europie Zachodniej, w tym głównie we Włoszech. Włochy są krajem europejskim o największej liczbie produktów z oznaczeniami geograficznymi uznawanym przez Unię Europejską (299 produktów rolno-spożywczych DOP, IGP, STG; 526 wina DOCG, DOC, IGT). To również kraj z bardzo dobrze rozwiniętymi i funkcjonującymi systemami promocji i sprzedaży produktów lokalnych. Dysponują jednymi z najlepszych przykładami organizowania się rolników i wspólnej działalności w konsorcjach w celu ochrony, promocji i sprzedaży żywności.

WŁOCHY

Oficjalna nazwa: Republika Włoska
Oryginalna nazwa: Repubblica Italiana
Stolica: Rzym
Ludność: 60 483 973
Powierzchnia: 302 072 km²
Język: włoski
Waluta: Euro
Największe miasta: Rzym, Mediolan, Neapol, Turyn, Palermo, Genua, Bolonia, Florencja, Bari, Katania

Włochy – państwo położone w Europie Południowej, na Półwyspie Apenińskim, będące członkiem Unii Europejskiej, należące do siedmiu najbardziej uprzemysłowionych i bogatych państw świata – G7. Według danych z 2014 r. Włochy są ósmą gospodarką świata i czwartą gospodarką Europy. Zajmują pierwsze miejsce w produkcji win na świecie.

Włochy podzielone są na 20 regionów, 107 prowincji i 8092 gminy. Wewnątrz terytorium Włoch znajdują się dwa państwa-enklawy: San Marino na północy i Watykan na terenie Rzymu. Bardzo długa linia wybrzeża, aż 7600 km, graniczy z akwenami Morza Śródziemnego: Morze Liguryjskie, Morze Tyrreńskie, Morze Jońskie i Morze Adriatyckie. Na obszarze Włoch znajdują się dwa systemy górskie, są to Alpy (z najwyższym szczytem Europy - Mont Blanc) na północy i Apeniny ciągnące się niemal całej długości Półwyspu Apenińskiego. Góry i wyżyny stanowią około 77% powierzchni kraju. Włochy niemal w całości leżą w strefie klimatu podzwrotnikowego o jego śródziemnomorskiej odmianie.

Rolnictwo we Włoszech

Grunty orne i użytki zielone stanowią prawie 35% całkowitej powierzchni Włoch. W rolnictwie pracuje ok. 4% mieszkańców kraju. Zróżnicowane warunki klimatyczne, glebowe i wysokości nad poziomem morza determinują różnorodność upraw i hodowli. Jedną z najbardziej rozpowszechnionych upraw jest winorośl, a co za tym idzie produkcja win oraz gaje oliwne i wytwarzanie oliwy. Pozostałe ważne uprawy to warzywa, buraki cukrowe, kukurydza, pszenica, ziemniaki i ryż. W mniejszych ilościach produkuje się jęczmień, żyto, karczochy, papryczki chili i arbuzy. Wśród produktów ogrodniczych najważniejsze są oliwki, jabłka, pomarańcze, figi, daktyle i orzechy. W produkcji zwierzęcej największe znaczenie ma hodowla bydła, owiec, trzody, drobiu oraz w mniejszym zakresie koni, mułów, osłów i bawołów. W branży rolno-spożywczej dominuje mleczarstwo, a liczba markowych serów wytwarzanych we Włoszech sięga pięćdziesięciu rodzajów, w tym najbardziej znane: parmezan, gorgonzola, ricotta czy mozzarella.

Dzień I - Region Lacjum

Mercato Centrale Roma. Rynek żywnościowy znajdujący się na głównym dworcu kolejowym Termini w Rzymie, przez co stał się nie tylko miejscem przejazdu, ale także przestrzenią dla wszystkich poszukujących pysznych smaków. Miejsce to oferuje najwyższej jakości produkty i potrawy lokalne i tradycyjne stanowiąc centrum kulinarnego dziedzictwa Włoch. Oferowane są tu najlepsze autentyczne i tradycyjne dania kuchni rzymskiej i włoskiej na jednym rynku spożywczym. Jest to miejsce, w którym mieszkańcy i turyści z całego świata spotykają się i jednoczą przy jedzeniu - w tym sensie jest to także centrum kultury. Na powierzchni 1900 metrów kwadratowych i na trzech piętrach Mercato Centrale Roma znajdują się sklepy i restauracje oferujące produkty spożywcze wytworzone ręcznie z lokalnych składników przez wykwalifikowanych rzemieślników. Obiekt otwarty jest 365 dni w roku od 8.00 rano aż do północy. Hasłem firmowym MCR jest „La bontà è elementare" („Dobroć jest prosta").

il mercato
CENTRALE
ROMA

Dzień II - Region Lacjum

Ministerstwo Polityki Rolnej, Żywnościowej, Leśniej i Turystycznej/Ministero delle politiche agricole alimentari, forestali e del turismo/. Spotkanie przeprowadzone przez przedstawicieli Rady ds. Badań rolniczych i analizy gospodarki rolnej **CREA – Consiglio per la ricerca in agricoltura e l'analisi dell'economia agraria.** CREA jest wiodącą włoską organizacją badawczą zajmującą się łańcuchami dostaw produktów rolno-spożywczych o publicznym statusie prawnym, nadzorowaną przez Ministerstwo Polityki Rolnej, Żywnościowej i Leśnej (Mipaaf). Ich kompetencje naukowe obejmują rolnictwo, zwierzęta gospodarskie, ryby, lasy, przemysł rolny, żywieniowy, a także sektor społeczno-gospodarczy. Posiada pełną autonomię naukową, ustawową, organizacyjną, administracyjną

i finansową. Podczas spotkania omówiono tematykę promocji i wsparcia dla funkcjonowania produktów lokalnych i regionalnych we Włoszech.

We Włoszech 299 produktów spożywczych jest chronionych w unijnym systemie oznaczeń geograficznych oraz 526 win posiada świadectwo jakości i pochodzenia w systemie włoskim. W puli 299 oznaczeń geograficznych – najwięcej, bo 112 znaków stosuje się w kategorii "owoce świeże i przetworzone", 53 na sery, 46 na oliwy.
Wartość rynkowa włoskich produktów z oznaczeniem geogaficznym wynosi 15,2 mld euro i stanowi 18% całego rynku żywności we Włoszech. Sektor produktów z oznaczeniem geograficznym reprezentowany jest przez 197 347 podmiotów (producentów, przetwórców). Dla najbardziej rozpoznawalnych produktów struktura wygląda następująco:

- Parmigiano Reggiano: 2820 hodowli, 330 serowarni, co daje 50 000 miejsc pracy;
- Grana Padano: 3857 hodowli, 127 serowarni, 40 000 miejsc pracy;
- Prosciutto di Parma: 3900 hodowli, 50 000 miejsc pracy;
- Mozzarella di Bufala Campana: 1247 hodowli, 11 200 miejsc pracy;
- Pecorino Romano: 12 000 hodowli, 33 serowarnie, 25 000 miejsc pracy.

Ze względu na wielkość produkcji, producentów produktów regionalnych dzieli sie we Włoszech na:

- Duże zakłady, które mogą wyprodukować m.in. 200 000 t Grana Padano, 150 000 t Parmigiano Reggiano, 8,5 mln t Prosciutto di Parma;
- Mała produkcja (marginalna) – produkty lokalne, uprawa warzyw tradycyjnymi sposobami przez małe grupy producentów (10-20), poniżej 5000 kwintali.

W ramach konsorcjów zrzeszonych jest 66% producentów produktów z oznaczeniem geograficznym. Na rynku sera – tylko serowarnie podlegają kontroli pod kątem oznaczeń geogaficznych, wędlin – tylko masarnie (producenci), warzyw i owoców – zarówno przetwórnie, jak i producenci (plantatorzy, sadwonicy, rolnicy), oliwy – wytwórcy oliwy, świeże mięso – producenci i przetwórnie. W sektorach, w których rolnicy jako producenci nie są zrzeszeni – Włosi myślą o ich zrzeszeniu w przyszłości, by kontrolować produkt na każdym etapie wprowadzania na rynek.
Obecnie wszystkie konsorcja zajmujące się produktami z oznaczeniem geograficznym reprezentuje instytucja "OriGIn Italia" (www.origin-italia.it). Produkty winiarskie reprezentowane są przez FEDER DOC (www.federdoc.com).

Produkty wprowadzane są na rynek poprzez:

- Krótkie łańcuchy sprzedaży, w których produkt trafia praktycznie wprost od producenta do konsumenta;
- Długie łańcuchy sprzedaży, w których istotnym ogniwem jest pośrednik, co powoduje znaczny wzrost ceny dla konsumenta i najczęściej z bardzo małym zyskiem dla producenta.

Wartość owoców i warzyw "BIO", wprowadzanych na rynek z certyfikatem ekologicznym, wynosi odpowiednio: 17% - rolnik/gospodarstwo, 34,5 – pośrednik, 48% sprzedaż produktu. Cena produktu waha się znacznie w zależności od wybranego łańcucha sprzedaży.

Założenia i cele stosowania krótkich łańcuchów dostaw opierają się o następujące założenia:

- godziwe wynagrodzenie dla rolników,
- edukacja konsumencka w odniesieniu do konkretnego produktu,
- obniżene kosztów transportu (dostawy na bliskie odległości),
- gwarancja jakości i bezpieczeństwa produktu,
- zrownoważony rozwój,
- ochrona środowiska.

Planując łańćuch sprzedaży produktu bierze się pod uwagę m.in. sposób/metodę, czas wykonania produktu, asortyment, sezonowość, opakowanie.

Wśród form sprzedaży w tzw. krótkim łańcuchu we Włoszech stosuje się: sprzedaż bezpośednia w gospodarstwie, punkt sprzedaży, internet, adopcja uprawy/zwierzęcia hodowlanego, mlekomaty i samoobsługowe dystrybutory, ogródki działkowe w miastach.

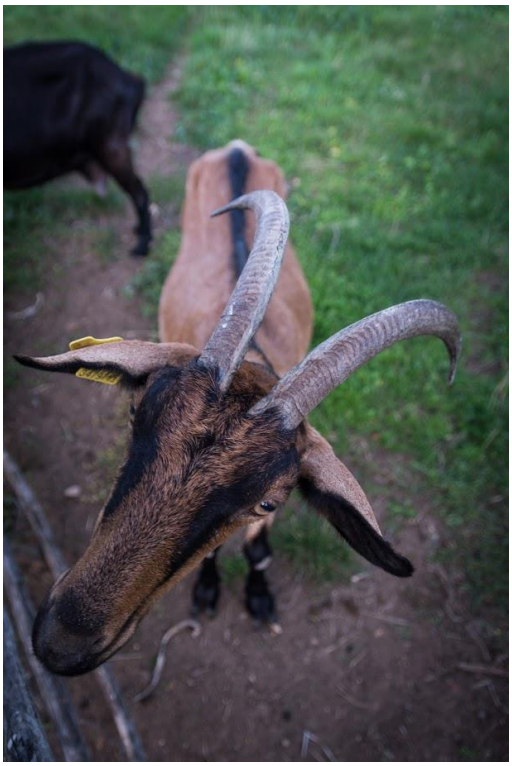
Gospodarstwo IL Torrino dei Gelsi. Położone na wsi (ok. 30-40 minut drogi do Rzymu) pomiędzy Tivoli i Palestriną, za starożytnymi rzymskimi akweduktami, w otoczeniu stuletnich drzew morwy, drzew oliwnych i zielonych pagórków. Gospodarstwo znajduje się na wzgórzu Faustyna, w regionie bogatym w historię, znaleziska archeologiczne oraz wspaniałe lasy dębowe i kasztanowe. Stanowi idealne miejsce na relaksujący pobyt w otoczeniu przyrody, z dala od szalonego tempa miasta, w wyjątkowym klimacie. Właściciel łączy działalność rolniczą z działalnością noclegową i edukacyjną. Dla gości serwowane są lokalne potrawy i wina.

Noclegi oferowane są w rustykalnym budynku z wieżą pochodzącą z początku XI w. Hotel dysponuje zapleczem 3 apartamentów, 2 z mini-kuchnią i dwuosobową sypialnią, wszystkie wyposażone w najlepsze udogodnienia. Dom został poddany konserwacji i renowacji, która zachowała pierwotny wygląd bez zmian – ściany z kamienia i cegły, dach z ręcznie wykonaną dachówką. Meble zostały wykonane zgodnie z wiejską tradycją, aby przywrócić atmosferę, przywołując rytm życia w zgodzie z naturą. Gospodarstwo wyposażone jest w kuchnię umożliwiającą gotowanie dla sporych grup oraz samodzielnie tłoczy olej. Specjalnością jest oliwa z oliwek oraz oliwy smakowe – m.in. rozmarynowa, mandarynkowa, z dodatkiem trufli bialych i czarnych.

Właściciel gospodarstwa *Livio Terilli* - docent ds. marketingu i promocji oraz strategii producentów regionalnych, jak również Prezes Agroturystyki w Regionie Lacjum przedstawił wykład dotyczący modelu marketingu dla gospodarstwa agroturystyczego, podpierajac się swoim własnym, sprawdzonym przykładem. Agroturystyka opiera się na 4 zasadniczych funkcjach istotnych z punktu widzenia konsumenta: noclegi, edukacja (warsztaty, wizyty, szkolenia), restauracja, organizacja eventów (np. Imprez firmowych,

koncertów, festynów) i sprzedaż produktów lokalnych. Każda z ofert ma przypisany odpowiedni target i jest tworzona z myślą o spełnieniu oczekiwań konsumenta. W przypadku IL Torrino dei Gelsi struktura przychodów za 2018r. rozłożyła się następująco: 48 % przychodu stanowiły eventy, 29% sprzedaż produktu, 13% noclegi, 10% restauracja.

Gospodarstwo La Fattoria del Parco powstało dzięki wsparciu finansowemu Regionu Lacjum na obszarze i z wykorzystaniem zniszczonych budynków starej kopalni – żwirowni (zlikwidowanej w latach 50-tych XX w.).



Gospodarstwo specjalizuje sie w hodowli kóz rasy Camosciata delle Alpi pochodzącej ze Szwajcarii, skąd rozprzestrzeniła się na wiele krajów europejskich (w szczególności na Francję i Niemcy) oraz poza Europę. We Włoszech jest hodowana w regionach alpejskich, szczególnie w Piemoncie i Trydencie. Nazwa wiąże się z podobieństwem ubarwienia tej rasy do kozicy. Jest to jedna z siedmiu ras kóz oficjalnie uznanych w Szwajcarii, mocna i silna, dostosowuje się do najbardziej różnorodnych warunków.

Podstawowe zasady, na których opiera się hodowla, to: poszanowanie cyklu reprodukcyjnego zwierząt i produkcja tradycyjnych serów z mleka koziego. Oprócz stałej opieki i kontroli Gianfranco – współwłaściciela i lekarza weterynarii, firma w całym łańcuchu produkcji i dystrybucji sera poddana jest kontroli wszystkich służb dbających o bezpieczeństwo żywności. Gospodartwo oferuje sery: Caciotta, Caprini Fantazja, Ricotta di Capria. Przetwórstwo mleka jest domeną Emilio, który dzięki fachowej ręce i wielkiej pasji tworzy sztukę mleczarskieką. Jego ricotta i ser kozi z makiem zostały

uhonorowane prestiżową nagrodą rzymską, zajmując odpowiednio drugie miejsce w 2012 r. i pierwsze w 2013 r. Większość sera sprzedaje się na miejscu – klienci odbierają osobiście towar, osoby indywidualne mogą zakupić w sklepie na miejscu w gospodarstwie. Firma posiada 3 punkty sprzedaży sera w niedalekiej od siebie odległości.

Nie bez znaczenia jest fakt, że La Fattoria del Parco funkcjonuje w gminie Vicovaro, która znajduje się w obrębie Parku Krajobrazowego „dei Monti Lucretili". Park charakteryzuje się obecnością licznych cieków wodnych należących do zlewni rzeki Aniene, które głęboko wyryły zbocza gór Lucretili, w szczególności mniejszych szczytów: Monte Arcaro, Monte Follettoso i Monte Marcone na południowo-wschodnim krańcu Monte Gennaro. Dzięki temu powstał bogaty pod względem przyrodniczym głęboki wąwóz Ronci, jeden z najbardziej naturalnych, dzikich biotopów w parku.

Dzień III - Region Abruzja

Kooperatywa Altopiano di Navelli. Kooperatywa powstała w 1971 r. zrzesza obecnie 80 małych producentów szafranu, jednej z najdroższych przypraw świata, z płaskowyżu Navelli w regionie Abruzja. Uprawiany przez nich szafran posiada od 2005 roku certyfikat unijnego systemu Chronionych Nazw Pochodzenia - wł. DOP, sprzedawany pod oryginalną nazwą „Zafferano dell Aquila". Obszar produkcji „Zafferano dell'Aquila" DOP obejmuje 13 gmin, gdzie uprawę należy prowadzić na terenach położonych na wysokości między 350 a 1 000 metrów nad poziomem morza.

Szafran produkowany na tych terenach odznacza się wysoka jakością dzięki specyficznemu systemowi uprawy, doboru stanowiska i przestrzeganiu zasad uprawy określonej w rejestrze DOP. Poletka uprawne powinny być usytuowane w klimacie suchym na optymalnej wysokości 700 m n. p. m. Cebulki szafranu wysadzane są w sierpniu w glebę uprzednio nawożoną obornikiem owczym dobrze przefermentowanym w ilości 30 t/ha. Wszystkie zabiegi należy wykonywać ręcznie, zwłaszcza odchwaszczanie poletek, co w konsekwencji prowadzi do lepszego wzrostu cebulek. Co roku cebulki szafranu wysadzane są na innej działce, co jest wyjątkową cechą DOP, przerwa w uprawie powinna wynosić minimum 5 lat na jednym

poletku. Cebulki wysadzane są w odległości około 20 cm, następnie obsypywane aby usprawnić rozrost nowych cebulek. Faza kwitnienia tej rośliny przy pada na październik, cały cykl wegetacyjny trwa do wiosny.

Najbardziej pożądanym surowcem są czerwone, długie pręciki w kielichu kwiatu. W celu ich pozyskania zbiera się kwiatostany wczesnym rankiem przez 20 dni, kiedy jeszcze płatki kielicha są zamknięte. Trudno jest przewidzieć ile czasu danego poranka potrwa zbiór. Członkowie kooperatywy pomagają sobie wzajemnie w zbiorach. Świeżo zerwane kwiaty należy pozbawić cennych pręcików poprzez oderwanie jedynie ich czerwonej części w taki sposób, aby udało się oddzielić wszystkie 3 za jednym razem. Cały proces zbiorów odbywa się ręcznie. Uzyskane w ten sposób pręciki są suszone w niskiej temperaturze delikatnym płomieniem drewna migdałowego, ewentualnie dębowego. Suszenie podkreśla zapach i smak przyprawy. Tak przygotowany surowiec pakowany jest do saszetek. Czynność ta należy do konsorcjum. Produktem finalnym jest stuprocentowo czysty szafran, którego produkcja wynosi ok 20 kg/rok.

Producenci zrzeszeni w kooperatywie oddają swoje zbiory szafranowe do Kooperatywy, gdzie odbywa się jego pakowanie w specjalnym laboratorium. Corocznie próbka ususzonego szafranu jest kontrolowana przez Izbę Handlową pod kątem zgodności produkcji ze specyfikacją. Szafran sprzedawany jest głównie w sposób bezpośredni ze sklepu kooperatywy, ale również w mniejszych ilościach do sklepów w większych miastach oraz na eksport. Uprawa szafranu nie daje wysokich korzyści finansowych, jest ona prowadzona dla podtrzymania tradycji i ze względów sentymentalnych. Młodych rolników zachęca się do uprawy tej rośliny poprzez rozdawanie im bulw szafranu w celu samodzielnego rozmnożenia. Konsorcjum nie dostaje z kasy państwowej żadnych środków finansowych, a większość pozyskiwana jest z różnego typu projektów.

Produkowany szafran jest odmianą uprawną (*Crocus sativus)* używany głównie jako przyprawa do dań, ciast i napojów. Uprawa szafranu narodziła się w Azjii, dawniej używany był jako lekarstwo przeciwbólowe. Posiada bardzo dużo karotenu, 8 tyś. razy więcej niż marchewka. Ta odmiana szafranu nigdy nie jest dzika i rośnie dzięki pracy rolnika. Termin przydatności suszonego szafranu w zamkniętym opakowaniu wynosi 3 lata do nawet 10 lat. Należy go przechowywać z dala od światła i wilgotności.

Consozio di Tutela Vini di Abruzzo/ Konsorcjum Ochrony win w Abruzji zrzesza ponad 400 producentów wina z chronionymi nazwami pochodzenia i oznaczeniami geograficznymi DOCG, DOC, IGT. Wino z Abruzji z odmian czerwonych winogron od kilku lat jest uważane za jedno z najlepszych we Włoszech. Obszar produkcji win znajduje się pomiędzy Morzem Adriatyckim a masywami Gran Sasso we Włoszech i Majella. Obszar ten charakteryzują silne zmiany temperatury między dniem i nocą, co w połączeniu z dobrą wentylacją gwarantuje winorośli idealny mikroklimat do wegetacji i winogrona o nadzwyczajnej jakości.

Azienda Vinicola CantinArte - gospodarstwo należące do Konsorcjum Ochrony Win w Abruzji o powierzchni 12 hektarów, gdzie 6 ha przeznaczonych jest pod uprawę winorośli, w tym 2 ha na białe wino, pozostała część osadzona jest 800 drzewkami oliwnymi. Uprawa winorośli prowadzana jest w dwóch winnicach oddalonych od siebie o ok. 70 km, gdzie różnica wysokości pomiędzy nimi wynosi 600-700 m n.p.m. Główną specjalizacją gospodarstwa jest produkcja wina z certyfikatami jakości DOCG, DOC i IGT oraz wysokiej jakości oliwy z oliwek. Obiekt dysponuje kantyną eksperymentów w zakresie produkcji win, gdzie badane są parametry produkowanego wina, takie jak: stopień słodkości, temperatura (22 st. C – wino białe, 25 st. C – wino czerwone), wilgotność. Rocznie w gospodarstwie produkuje się ok. 20000 litrów wina oraz 4000 litrów oliwy głównie z przeznaczeniem na sprzedaż za granicę. Kantyna jest również w stanie wyprodukować niewielkie ilości miodu.

Gospodarstwo posiada także miejsca noclegowe oraz organizuje spotkania z artystami co jest niewątpliwie dodatkowym jej atutem.

Dzień IV - Region Umbria

Consorzio di Tutela dell'Olio Extra Vergine di Oliwa. Konsorcjum ochrony oliwy z oliwek extra vergine z regionu Umbria DOP z Chronioną Nazwą Pochodzenia. Jak wskazują liczby w regionie Umbria jest 27 000 hektarów gajów oliwnych, 250 olejarni, średnia produkcja wynosi około 90 000 kwintali oliwy rocznie, z czego 8 000 z certyfikatem DOP. Odmianą, która reprezentuje całą Umbrię jest z Moraiolo. Obszar produkcji oliwy Umbria DOD obejmuje wzgórza Spoleto, Martani, Trasimeno, Amerini.

Oleoteca Bartolomei znajduje się w regionie Umbria, w miejscowości Montecchio. Produkcja oliwy kontynuowana jest od ponad 100 lat. Region, w którym znajduje się oleoteka to obszar o doskonałych warunkach do uprawy drzewek oliwnych zarówno pod względem doskonałych właściwości gleby, jak i sprzyjającej ekspozycji na południe, charakteryzuje się niską wilgotnością, która nie sprzyja uprawie drzewek oliwnych. Skaliste zbocza powodują że woda powstała z opadów szybko odpływa, natomiast występujące wiatry rozwiewają wilgotne masy powietrza.

Gospodarstwo uprawia drzewka oliwne z przeznaczeniem głównie na produkcję oliwy. Większość odmian drzew oliwkowych, które są przeznaczone do produkcji oliwy, nie nadaje się do produkcji oliwek przeznaczonych do bezpośredniego spożycia. Jednak w 2012 roku w gospodarstwie przeprowadzono eksperyment – sprowadzono z Sycylii specjalną odmianę drzewek oliwnych, które mogą być wykorzystywane zarówno do produkcji oliwy jak i nadają się do bezpośredniego spożycia. Posadzono 1000 drzewek tego rodzaju, a pierwszy zbiór oliwek odbył się w 2018 r.

Drzewka oliwkowe przeznaczone do bezpośredniego spożycia są znacznie bardziej słodkie i przyciągają owady. Dlatego jedno takie drzewko sadzi się na 100 drzewek oliwnych przeznaczonych do produkcji oliwy.

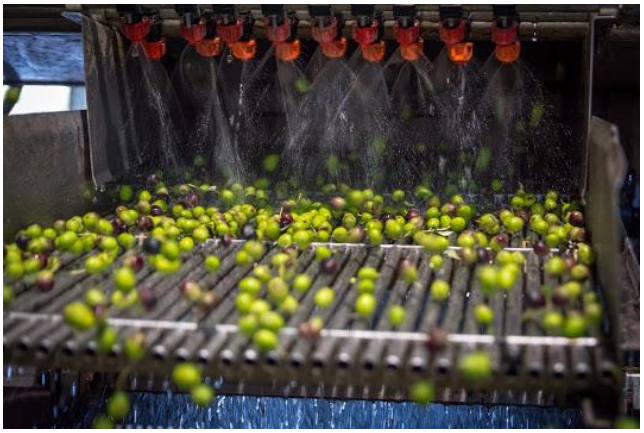
Gospodarstwo posiada 15 ha gajów oliwnych. Na 1 ha sadzi się ok 330 sztuk drzewek oliwnych. Z jednego drzewka uzyskuje się średnio ok. 20 kg oliwek, a ze 100 kg oliwek można wytłoczyć ok. 12-15 litrów oliwy.

Właścicielami gospodarstwa są 3 siostry, które zarządzają i pracują w nim. W gospodarstwie pracuje łącznie 15 osób, w tym 4 osoby to członkowie rodziny, a pozostali pracownicy to osoby związane z gospodarstwem od 30 lat. Nie wszyscy jednak zatrudnieni są na stałe przez cały rok.

W 1956 r. w regionie wystąpiły mrozy, co spowodowało że wszystkie drzewka oliwne w gospodarstwie zostały ścięte. Następnie z jednego obciętego konaru wyrosły po 3 nowe drzewka (tam gdzie korzenie nie zostały zniszczone przez mróz). Można powiedzieć, że drzewko oliwne raz wsadzone „żyje wiecznie" rodząc z roku na rok oliwki.

Zbiór oliwek dokonywany jest ręcznie za pomocą specjalnych „grabek" – którymi „wyczesuje" się oliwki, lub mechanicznie - przy użyciu specjalnych wibrujących wytrząsarek (szczotek), które przesuwa się wzdłuż gałęzi, dzięki czemu pod wpływem wibracji owoce są strząsane na plandekę (siatkę) rozłożoną pod drzewem.

Zbiór oliwek rozpoczyna się w połowie października, a kończy w połowie lub pod koniec grudnia, w zależności od sezonu. Oliwki zbiera się kiedy owoce są w połowie zielone a w połowie czarne. Po zebraniu oliwki są ładowane do pojemników i przenoszone do olejarni, gdzie natychmiast wykonuje się czynności ważenia, usuwania liści i mycia. W ciągu 12 godzin zebrane oliwki muszą zostać przetworzone na oliwę. Proces produkcji oliwy obejmuje 4 kroki:



1. Mielenie oliwek wraz z pestką do stanu pasty.
2. Ugniatanie - mieszanie pasty z oliwek w celu ułatwienia oddzielenia składników płynnych i stałych.
3. Ekstrakcja - poprzez prasę lub „dekanter" część stała (Sansa) jest oddzielana od części płynnej (olej + woda).
4. Oddzielanie - Ostatnim krokiem jest separator (lub wirówka), który obracając się z dużą prędkością, oddziela olej od wody.

Olej otrzymany w tym naturalnym procesie bez dodatku chemicznego jest oliwą z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia. Olej jest poddawany analizie chemicznej w celu ustalenia, czy wartości chemiczne są zgodne z parametrami określonymi przez prawo. Otrzymany olej jest następnie butelkowany po krótkim naturalnym osadzeniu w zbiornikach (sedymentacja).

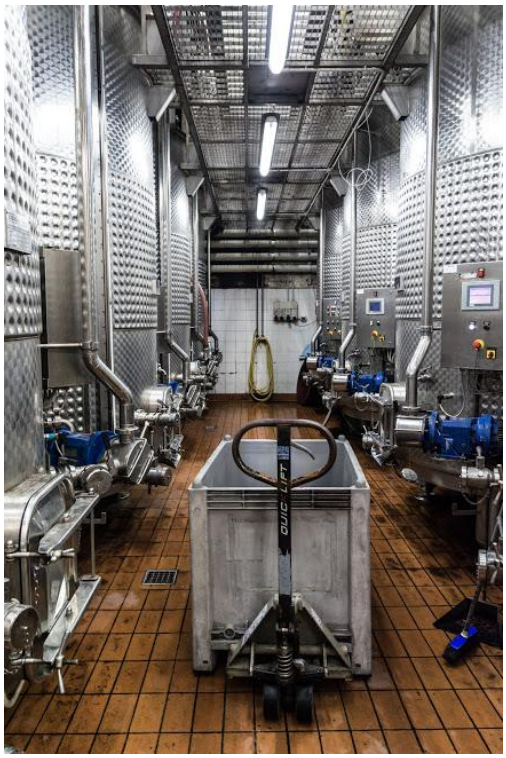
Gospodarstwo świadczy także usługi wytłaczania oliwy dla innych mniejszych gospodarstw, które nie mają własnej infrastruktury do tłoczenia oliwy z oliwek.

Produkowana oliwa w Oleotece Bartolomei posiada unijny certyfikat jakości DOP świadczący o wysokiej jakości produkowanej oliwy i związku produktu z regionem.

W gospodarstwa znajduje się także muzeum, w którym zostały zgromadzone maszyny i zabytkowe narzędzia związane z produkcją oliwy z oliwek z wystawą prezentującą wszystkie etapy produkcji oliwy z oliwek. Spacerując po salach wystawowych zwiedzający ma okazję odkrywać tajemnice zbiorów oliwy sprzed ponad 6000 lat.

Oprócz prowadzenia muzeum, nowoczesnej linii produkcyjnej, w ramach działalności prowadzony jest również wiejski sklep i restauracja w oparciu o produkty lokalne.

Antonelli San Marco to ekologiczne gospodarstwo z winnicami zlokalizowane w centralnej części obszaru słynącego z produkcji win wysokiej jakości DOCG - Montefalco. Gospodarstwo obejmujące łącznie 170 ha upraw, w tym 52 ha to uprawa winorośli, dodatkowo w gospodarstwie produkuję się oliwę z oliwek, wędliny, uprawia różne rodzaje zbóż, słonecznik. Wina produkowane są z winogron pochodzących z własnych ekologicznych upraw. Produkcja win odbywa się różnymi metodami – w stalowych dużych cysternach, w dużych drewnianych beczkach (o pojemności ok. 2,5 tys. litrów), jak również w małych beczkach (ok. 200 litrów) wykonanych z drewna dębowego (tzw. metoda barrique). Produkcja win w małych beczkach powoduje, że drewno dębu oddaje dojrzewającym w nich winom swój smak. Beczki te należy jednak wymieniać co 2 lata, gdyż nowa beczka oddaje winu najwięcej smaku dębiny i tanin. Kantyna jest zlokalizowana pod ziemią, rocznie produkuje 340 butelek wina. 60% wyprodukowanych win sprzedawana jest w regionie Umbrii, ok. 30 % przeznaczone jest na eksport (sprzedaż do prestiżowych restauracji na całym świecie), a ok. 10% to sprzedaż w innych regionach Włoch. Kantyna należy do Konsorcjum Producentów Win z Montefalco. Konsorcjum zrzesza 74 kantyny. Jego rolą jest kontrolowanie cen, promocja win oraz nawiązywanie współpracy i zawieranie kontraktów na dostawy win. Właściciel kantyny jest członkiem i jednocześnie prezesem Konsorcjum. W ramach konsorcjum produkowane jest 500 win ze znakiem jakości DOC w tym 40 win ze znakiem DOCG.



W całej firmie Antonelli zatrudnionych jest 32 osoby, w tym jedna osoba zajmująca się marketingiem. Kantyna produkuje wina tzw. ekonomiczne (tańsze) oraz prestiżowe (wysokiej jakości), łącznie 12 rodzajów win. Firma Antonelli oferuje odwiedzającym ją gościom zwiedzanie kantyny i winnicy wraz z omówieniem procesu produkcji wina, degustację win, możliwość zakupu win we własnym sklepie. Oferta firmy obejmuje ponadto wynajem 6 luksusowych apartamentów oraz możliwość uczestnictwa w warsztatach kulinarnych z przygotowywania tradycyjnych potraw włoskich, których elementem jest także właściwy dobór wina do spożywanego jedzenia.

Azienda Agraria di Francesco Botti to nieduże rodzinne gospodarstwo oddalone ok. 3 km od miejscowości Montefalco, obejmujące 52 ha różnego rodzaju upraw, w tym 11 ha winorośli, 5 ha gajów oliwnych, 19 ha to uprawy drzew czereśni i orzecha z przeznaczeniem na pozyskiwanie drewna do produkcji wysokogatunkowych mebli. Reszta obszaru zajęta jest pod uprawę słoneczników. Wszystkie uprawy i otrzymywane z nich produkty są ekologiczne. Gospodarstwo nie posiada własnej tłoczni oliwy, lecz korzysta z usług innych olejarni. Gospodarstwo produkuje 50 tys. butelek win rocznie oraz ok. 6-7 tys. litrów oliwy z oliwek/rok. Do produkcji zarówno win jak i oliwy wykorzystuje wyłącznie surowce pochodzące z własnych upraw. Gospodarstwo produkuje 4 rodzaje win, w tym 3 czerwone i 1 białe oraz 1 rodzaj oliwy Extra Virgine. Odmiany drzew oliwnych wykorzystywane do produkcji oliwy to: Frantoio, Leccino, rodzime San Felice, a przede wszystkim Moraiolo. Ich oliwki są zbierane ręcznie od połowy października i wyciskane na zimno w ciągu kilku godzin od zbioru. Dlatego olej ma intensywną barwę i intensywny zapach. Olej nie jest filtrowany, aby zachować jego najwyższą wartość.

Produkcja win odbywa się w dużych drewnianych beczkach; tylko jeden rodzaj wina produkowany jest w małych beczkach metodą barrique. Produkowane wino nie jest filtrowane, lecz podlega procesowi naturalnej sedymentacji. W kantynie wino produkowane jest od 4 pokoleń (ponad 100 lat). Kantyna należy do Konsorcjum do Konsorcjum Producentów Win z Montefalco. Firma oferuje spacer po gospodarstwie, omówienie procesu produkcji win, degustację wina, oliwy oraz lokalnych wędlin. W kantynie można zakupić wytwarzane w gospodarstwie wina oraz oliwę. Wina posiadają znak jakości DOCG. 60% produkcji wina sprzedawana jest za granicą, 40% to sprzedaż na terenie Włoch i sprzedaż bezpośrednia w kantynie. Wina mogą być wysłane kurierem w każdą stronę świata.

Dzień V - Region Umbria

Il Tartufo di Paolo. Właściciele gospodarstwa zajmują się pozyskiwaniem, znajdowaniem, przetwarzaniem i sprzedażą produktów z trufli, najdroższych na świecie grzybów, rosnących pod ziemią głównie w lasach Francji, Włoch i Hiszpanii. Gospodarz zbiera trufle od 30 lat. Początkowo traktował to zajęcie jako hobby a nadwyżkę sprzedawał do pobliskich restauracji. Widząc, że to produkt sezonowy wpadł na pomysł, żeby trufle przetwarzać. Założył własną firmę i powiększył swoją działalność o przetwarzanie i konfekcjonowanie do słoików. Obecnie przyjmuje trufle od okolicznych zbieraczy. We Włoszech zarejestrowanych jest koło 200 000 osób zajmujących się zbieraniem trufli, którzy muszą posiadać pozwolenie i uiścić opłatę roczną w wysokości 100 Euro, aby móc sprzedawać wnoszą kolejną opłatę -100 Euro. Właściciel planuje uprawę czarnych trufli. W tym celu zasadził odpowiedni rodzaj dębów, ale na efekty będzie musiał poczekać kilkanaście lat. W firmie Il Tartufo di Paolo zatrudnionych jest około 20 osób, prowadzą sprzedaż detaliczną i hurtową. W przetwórni przerabiają świeże trufle, robiąc różnego rodzaju kremy z dodatkami pieczarek, oliwek i leśnych grzybów.

Składniki te są myte, mielone, a następnie pakowane w słoiczki i sterylizowane. Trufle to niezwykle aromatyczny składnik, jeden z najcenniejszych produktów wykorzystywany w restauracjach. Dodaje się je do makaronów, mięs czy risotto. Świeże trufle można przechowywać w lodówce od 15 do 20 dni w temperaturze 30 C, owinięte ręcznikiem papierowym, w celu zabezpieczenia przed utratą wilgoci. Ze względu na rzadkość ich występowania osiągają bardzo wysokie ceny w zależności od wielkości i pory roku. Grzyby te rosną od sierpnia do października tzw. trufle letnie. Jest ich stosunkowo mało, ze względu na brak deszczu i wilgoci w lecie. W związku z tym są droższe od tych, które rosną w zimie czyli od października do marca. Trufle w stanie naturalnym rosną w górach i wymagają dużej ilości wilgoci. Czasami rosną pod ściółka, ale również do 50 cm pod ziemią. Naturalnym stanowiskiem trufli są lasy bukowe. Do pozyskiwania trufli wykorzystuje się psy, każdej rasy po przejściu odpowiedniego szkolenia. Wyróżniamy dwa rodzaje trufli białą oraz czarną. Bardziej aromatyczna trufla biała jest bardziej prestiżowa, a co za tym idzie droższa.

Macelleria Norcineria Casale de li Tappi to gospodarstwo położone w samym sercu doliny Santa Scolastica w Norcii. W gospodarstwie prowadzi się hodowlę świń rasy Suino Nero dei Nebrodi. Jest to lokalna rasa czarnej świni domowej, która pochodzi od dzików. Rasa ta jest odporna na zmiany klimatu. Hodowana jest w sposób naturalny. Żyje na powietrzu, ma wydzieloną dużą przestrzeń i żywi się zbożem, roślinami strączkowymi, soczewicą, fasolą oraz grochem. Chów trwa 2,5 roku. Zarówno klimat, sposób hodowli i cechy genetyczne wpływają na niezwykły smak i walory mięsa. Mięso tej rasy jest bardzo cenione przez smakoszy, gdyż jest pozbawione cholesterolu i posiada wysoką zawartość kwasów tłuszczowych omega 3. Oprócz tej rasy hodowana jest również rasa różowa Maiale Rosa. Obiekt pełni dodatkowo funkcję gospodarstwa dydaktycznego. Osły znajdujące się w gospodarstwie wykorzystywane są do terapii zwierzęcej dla osób niepełnosprawnych. W gospodarstwie hoduje się również kury, które znoszą jajka w czterech kolorach: seledynowe, pistacjowe, różowe i niebieskie. Obiekt prowadzi również masarnię i przetwórnię. Rocznie przetwarzają około 200 sztuk świń. Z mięsa wieprzowego wytarzają najwyższej jakości szynkę Prosciutto di Norcia. Jest to szynka długo dojrzewająca a proces ten trwa 1,5 roku. Sprzedają ją na lokalnych targach oraz w swoim sklepie. W gospodarstwie zatrudnionych jest 10 osób.

Oprócz produkcji zwierzęcej w gospodarstwie uprawia się rośliny strączkowe: soczewicę IGP, groch roveja, różne rodzaje fasoli oraz orkisz. Uprawa prowadzona jest na powierzchni 700 ha, grunty położone na wysokości 1500 m n.p.m. W zmianowaniu przeważa uprawa soczewicy. Siew następuje sukcesywnie od

marca do kwietnia, natomiast zbiór od sierpnia do końca września. Gospodarstwo zrzeszone jest w kooperatywie, która liczy 14 członków i 30 podczłonków. Uczestnictwo w kooperatywie daje im możliwość wspólnego użytkowania maszyn oraz wspólnej sprzedaży. W ramach działalności prowadzony jest sklep.

Norcia - Wizyta w sklepie z produktami lokalnymi. Miasteczko położone na skraju Apeninów, jest głównym włoskim źródłem czarnych trufli oraz znanym od stuleci ośrodkiem rzemiosła rzeźnickiego. Słynie z licznych sklepików ze wspaniałych salami, omszałymi szynkami, różnymi wędlinami, w otoczeniu past i sosów truflowych, serów i doskonałych win.

Cioccolateria VETUSTA NURSIA. To rodzinna firma produkująca czekoladę i produkty z czekolady. Ojciec właściciela ukończył Uniwersytet na kierunku spożywczym oraz uczył się cukiernictwa w prestiżowej firmie w Perugii. Swoją wiedzę przekazał synowi, który podtrzymuje rodzinne tradycje. Cioccolateria VETUSTA NURSIA wytwarza wyjątkowe wyroby czekoladowe z wykorzystaniem produktów lokalnych, trufli, orkiszu, soczewicy i miodu. Składniki do wyrobów czekoladowych są naturalne i pochodzą z tego terenu. Przy produkcji czekolady nie używa się tłuszczy oraz konserwntów. Firma nastawiona jest na jakość produktów, a nie na ilość. Produkuje się tam czekoladę tradycyjną gorzką, mleczną oraz białą. Nowością jest różowa czekolada, która staje się bardzo popularna we Włoszech. Do jej porodukcji dodaje się czerwone owoce. Wyroby można zakupić w lokalnym sklepie przy fabryce, jak również na różnych targach, między innymi w stolicy Umbrii - Perugii na Międzynarodowym Festiwalu Czekolady Eurochocolate.

Dzień VI - Region Umbria

Facoltà di Agraria dell'Università degli Studi di Perugia. Wydział Rolniczy Uniwersytetu w Perugii znajduje się w starożytnym opactwie benedyktyńskim (od momentu jego założenia) i zawsze był jednym z punktów odniesienia na poziomie krajowym w zakresie badań teoretycznych i praktycznych z dyscyplin związanych m.in. rolnictwem i produkcją zwierzęcą. Oferta edukacyjna obejmuje kilka kursów, które umożliwiają studentom dogłębne zbadanie poszczególnych dziedzin rolniczych. Proponowane nauki odnoszą się zarówno do aspektów technicznych, jak i kierowniczych, aby szkolić specjalistów. Wydział Rolniczy Uniwersytetu w Perugii współpracuje z Fundacją Edukacji Rolniczej i oferuje studentom możliwość praktycznego wykorzystania wiedzy zdobytej na podstawie doświadczeń terenowych w gospodarstwach i w ogrodzie botanicznym.

W ramach wizyty odbyło się spotkanie z Dr. Alfredo Battistini – przedstawicielem CREA di Perugia, który, wygłosił wykład współautorstwa Prof. Angelo Frascarelli i Prof. Francesco Galioto - przedstawicieli Uniwersytetu w Perugii/Wydział rolniczy na temat wytwarzania produktów wysokiej jakości oraz sprzedaży w krótkich łańcuchach dostaw, produktów z oznaczeniami geograficznymi uznawanym przez Unię Europejską DOP, IGP, STG, silnej polityki promocji i rozwoju rynku produktów lokalnych we współpracy z Ministerstwem Rolnictwa. Włochy to kraj europejski o największej liczbie produktów spożywczych posiadających certyfikaty nazw pochodzenia i oznaczeń geograficznych, a włoska kuchnia jest mocno związana z terytorium pochodzenia produktów spożywczych. System oznaczeń geograficznych UE w rzeczywistości sprzyja systemowi produkcyjnemu i gospodarce regionalnej. Chroni środowisko, ponieważ utrwala nierozerwalny związek żywności z terytorium jej pochodzenia, to z kolei pociąga za sobą zachowania ekosystemów i różnorodności biologicznej. Wspiera spójność społeczną całego społeczeństwa a jednocześnie dzięki certyfikacji produktów żywnościowych konsumenci otrzymują większe gwarancje bezpieczeństwa żywności. Podkreślona została istotność regulacji prawnych dotyczących wytwarzania produktów wysokiej jakości, przestrzegania zasad znakowania produktów, w tym stosowania oznaczeń pochodzenia produktów. Rząd włoski stworzył specjalną stronę internetową na której można znaleźć najważniejsze informacje o produkach wysokiej jakości http://www.ismeamercati.it/flex/FixedPages/IT/QualidoVetrina.php/L/IT. Obecnie ta strona jest zarządzana przez niezależną od rzadu agencję usług.

MADE IN ITALY

Azienda Agraria SAIO Famiglia Mancarelli. Gospodarstwo rodzinne produkujące winogrona na 13 ha winnic i oliwki na 2 ha gajów oliwnych. Położone w pobliżu miasteczka Asyż na wysokości 350 m nad poziomem morza i 800 m od Bazyliki św. Franciszka. Gospodarstwo zostało założone 32 lat temu przez Alfio Mancarellego, najpierw sprzedawało winogrona i oliwki (nieprzetworzone), a od 2005 roku rodzina Mencarelli produkuje najwyższej jakości wina, oliwę z oliwek z pierwszego tłoczenia oraz inne produkty lokalne. Obiekt prowadzi sklep i restaurację. Nazwa gospodarstwa i zarazem sprzedawanych produktów SAIO pochodzi od tradycyjnej nazwy szaty św. Franciszka. Na stałe pracuje w gospodarstwie siedem osób, wszyscy pracownicy to członkowie rodziny. Produkują 40 000 butelek wina rocznie, jedna trzecia to wino białe reszta to czerwone. Znaczną cześć produkcji eksportują do USA i innych krajów Europy. Gospodarstwo SAIO należy do stowarzyszenia agroturystycznego Strada Dei Vini Del Canticco w Umbrii. Skalisty teren góry Subasio, z typowym białym i różowym kamieniem, sprawia, że ziemia w winnicach jest idealna do otrzymywania win wysokiej jakości, wyśmienitych, eleganckich, alkoholowych i intensywnie pachnących. Podstawowa produkcja opiera się na dwóch szczepach win: Grechetto i Sangiovese. W swojej ofercie handlowej mają sześć rodzajów wina butelkowanego: Grechetto, Colle Asio, Sangiovese, Merlot-

Sangiovese, Eremo i Legenda Major. Charakterystyczną cechą tej okolicy są często wiejące wiatry, gwarantujące zmiany temperatury nawet w lecie, co daje większą aromatyczność produkowanych win. Gleba do produkcji wina, w tym gospodarstwie jest wilgotna i przepuszczalna jednocześnie, co czyni ją doskonałym podłożem dla produkcji winogron. Słońce nasłonecznia winogrona z odpowiednią intensywnością dzięki prawidłowej orientacji rzędów. Ręcznie wykonywane prace w winnicy są gwarancją wysokiej jakości produkcji. Na początku rzędów w winnicy właściciele sadzą róże, które pełnią funkcję ochronną przed pasożytami, jeżeli coś niepokojącego dzieje się z różą, wtedy jest to sygnał do stosowania zabiegów ochronnych w winnicy. Róża jest również symbolem Matki Boskiej i jest tradycyjnym symbolem chroniącym winnice w tej okolicy. Mają plany wybudowania nowej kantyny do produkcji wina jednak ze względów biurokratycznych, od 4 lat nie mogą uzyskać pozwolenia na jej budowę.

Gospodarstwo produkuje oliwki w trzech odmianach: Leccino, Frantolo i Moraiolo na powierzchni 2 ha. Sprzedają ją we własnym sklepie, w butelkach i puszkach. Charakterystyczną cechą produkcji oliwy jest to, że musi zostać przerobiona w gospodarstwie w ciągu 24 godzin po zbiorze. Ten rok nie był korzystny dla producentów oliwy w tym regionie, ponieważ niska temperatura w maju wpłynęła negatywnie na wielkość zbioru. Szacują, że w tym roku wyprodukują ok. 1/3 tego co zazwyczaj produkują. Naturalna zjawiskiem w produkcji oliwy jest nieco mniejsza wydajność gaju oliwnego co drugi rok.

Dzień VII - Region Toskania/Umbria

Pecorino Toscano jest włoskim serem DOP/ChNP od 1996 r. Jego wyjątkowy i delikatny smak wynika z idealnej równowagi między naturą, środowiskiem i długą tradycją mleczarską. Pecorino Toscano jest produkowany wyłącznie z mleka owczego pochodzącego z pastwisk na obszarze pochodzenia (Toskania i niektóre sąsiednie gminy w Lacjum i Umbrii) zgodnie z wymogami przepisów dotyczących produkcji.

Caseificio Fattoria Buca Nuova. Gospodarstwo specjalizujące się w produkcji i sprzedaży serów owczych Pecorino di Pienza, które można wytwarzać tylko w dolinie Val d'Orcia w Toskanii. Obiekt funkcjonuje od lat 60-ych, sklep został otwarty w 1970 r. Sprzedaż bezpośrednia serów odbywa się jedynie w tym miejscu, gdzie prowadzona jest produkcja.

Wytwarzanie serów odbywa się 3 razy w tygodniu w poniedziałki, środy i piątki. Każdorazowo przerabiane jest 100 tys. litrów mleka na dzień. Jeszcze 20 lat temu gospodarstwo posiadało własne owce, ale obecnie skupują mleko od hodowców w promieniu do 60 km od siedziby. Zimą produkcja jest największa, dostosowana do cyklu natury. W latach 60-tych w ten obszar przeprowadzały się całe rodziny z Sardynii wraz z własnymi owcami, budynki zakupywali za symboliczne kwoty, co stworzyło warunki do rozwoju produkcji serów w tej dolinie. W gospodarstwie pracuje na stałe 16 osób, z czego 14 na produkcji. Skupowane mleko każdorazowo poddawane jest kontroli, a wytworzone produkty mają wiele certyfikatów oraz nagród na skalę międzynarodową. Firma produkuje 17 gatunków serów pecorino. Z serwatki robiona jest ricotta. Sery są robione ręcznie. Sery pecorino dojrzewają od 3 do 6 miesięcy. Dojrzewający ser jest z początku obracany co 12 godzin, później raz w tygodniu, zależy to od etapu dojrzewania. Na linii produkcyjnej panują najwyższe standardy bezpieczeństwa, co podlega też częstej kontroli. Tam, gdzie robi się sery mniej dojrzałe panuje temperatura $+4^0$C, natomiast sery dojrzałe przetrzymywane są w temperaturze $+10\text{-}12^0$C. Duży wpływ na jakość sera ma pokarm spożywany przez owce, ale w tej części Włoch jest to doskonale skomponowane.

Azienda Agricola Crociani. Winiarnia zajmuje się uprawą około 10 ha winorośli i produkcją toskańskich win z gwarantowanym pochodzeniem DOCG, DOC, IGT, w tym wina Nobile di Montepulciano, najbardziej prestiżowego wina produkowanego w Montepulciano i jednego z najstarszych na całym terytorium Włoch. Powstaje ono z mieszaniny trzech szczepów winogron: z lokalnej odmiany Sangiovese o nazwie Prugnolo Gentile 60-80%, Canaiolo Nero 10-20% oraz do 10% inne grona np. Mammolo. Winobranie przypada na początek października, moszcz uzyskany z winogron poddaje się kilkutygodniowej fermentacji, następnie wino trafia do dębowych beczek na 2 lata. Wino dojrzewające trzy lata uzyskuje prawo do określania Riserva. Krócej starzone i lżejsze wina mają odrębny status i występują jako drugie wino regionu pod nazwą „Rosso di Montepulciano". Warto również zwrócić uwagę na luksusowe wino VinSanto z Montepulciano, którego nazwa pochodzi od faktu, że od wieków było spożywane podczas Mszy Świętej. Jako destylat z Nobile produkowana jest również doskonała wysokoprocentowa Grappa.

Proces starzenia win odbywa się w XIV-wiecznych piwnicach, przy Via del Poliziano 15, w górnej części zabytkowego centrum Montepulciano. Rocznie wytwarza się 65 tys. butelek wina.

W roku 1980 wino Nobile jako pierwsze otrzymało etykietę DOCG, która jest szczytem włoskiej klasyfikacji win, z gwarantowanym pochodzeniem wina. Oznaczenie DOCG jest najwyższym, prestiżowym oznaczeniem stworzonym dla ochrony najlepszych producentów. Jest przyznawane winom spełniającym określone warunki co do pochodzenia, wydajności z hektara, sposobu wytwarzania. Wino z Monetpulciano bierze swoją nazwę z języka włoskiego, gdzie nobile znaczy szlachetny. Apelacja "Vino Nobile di Montepulciano DOCG" znajduje się na górzystym terenie pomiędzy Val d'Orcia i Val di Chiana. Winnice położone są na wysokości od 250 do 600 m n.p.m..

Producenci wina Nobile zrzeszeni są w konsorcjum, które powstało w 1965 roku w celu ochrony i promocji wina „Nobile di Montepulciano" zarówno we Włoszech, jaki i za granicą. W celu promocji rejonów miasta Montepulciano ze względu na ich historię, kulturę, a przede wszystkim bogatą tradycję winiarską, w 1998 roku zostało utworzone Stowarzyszenie „Droga wina Nobile z Montepulciano".

Gospodarstwo posiada również 6 ha gaju oliwnego i wytwarza wysokiej jakości oliwę z oliwek.

Azienda Agricola Carlo & Marco Carini. Gospodarstwo wytwarzające produkty lokalne i prowadzące sprzedaż bezpośrednią. Farma Carini to kompleks o powierzchni 140 hektarów, położony między zboczami góry Tezio a równiną jeziora Trazymeńskiego, obszar tradycyjnie uznawany za szczególnie odpowiedni do uprawy winorośli i oliwek. 100 ha obsadzone jest roślinami do przetwórstwa, 16 ha zajmują winnice, 9 ha gaj oliwny, uprawiana jest tez m.in. cieciorka, żyto. Występuje tu 4 rodzaje drzew oliwnych: Frantoio, Moraiolo, Lecino i Dolce Agogia (w sumie ok 2900 szt. drzew). Ponadto farma specjalizuje się w hodowli świń rasy Cinta Senes i wytwarzaniu produktów mięsnych, mortadela, salami, kiełbasy. Część gospodarstwa porośnięta jest lasem gdzie wypasane są świnie. Na terenie gospodarstwa występują również trufle, ale nie są zbierane, służą za część pokarmu dla świń. Winorośla mają 40 lat, najmłodsza winnica ma 20 lat. Produkcja jest podzielona po połowie, czyli po 8 ha winogron białych i czerwonych. Początkowo gospodarstwo miało wąską specjalizację, ale z czasem poszerzyli działalność o hodowlę świń i produkcję oliwę. Od 2001 r. gospodarstwo zaczęło korzystać ze wsparcia finansowego z UE. Zakupiono m.in. cysterny, beczki. Gospodarstwo nastawione jest na ciągły rozwój i szukanie innowacji. W tym roku otrzymali dofinansowanie na rozwój pszczelarstwa. Wnioski o fundusze składane są poprzez spółkę rolną. 70% win sprzedawana jest na miejscu. Gospodarstwo należy do konsorcjum chroniącego wina, produkowane jest 40 tys. butelek rocznie oraz 5 tys. do kartonów. Ceny win od 2001 r. są na stałym poziomie.

Dzień VIII - Region Toskania/Umbria

Tenuta di Paganico. Gospodarstwo ekologiczne w regionie Toskania posiadające 1500 hektarów upraw, pastwisk, lasów, gajów oliwnych oraz winnic. Znakiem firmowym gospodarstwa jest ekstensywna hodowla ekologiczna bydła rasy Maremmana żyjącego w stanie wolnym oraz świń rasy Cinta Senese. W celach edukacyjnych hodowane są również półdzikie konie rasy Maremmano, niegdyś powszechnie używane do zapędzania bydła w górzystych rejonach Toskanii. Oprócz hodowli bydła i trzody, gospodarstwo prowadzi również działalność gastronomiczną, zajmuje się przetwórstwem lokalnych produktów: mięsa, oliwek, winorośli oraz prowadzi działalność edukacyjną, której celem jest promowanie i tworzenie doświadczeń związanych z sezonowością upraw opierających się na cyklach i rytmach natury.

Bydło Maremmana utrzymywane w stanie półdzikim, znakomicie radzi sobie w trudnych warunkach klimatycznych, dobrze znosi niskie temperatury, z bydła pozyskuje się mięso, którego przetwórstwo odbywa się w regionie. Obecnie w Tenuta di Paganico wypasane są 119 sztuki bydła, przy czym 40 sztuk żyje stale

na wolności a pozostałe zaganiane są wieczorami do wolnostojących otwartych zagród bądź trzymane na padokach. Dojrzałe zwierzęta dokarmiane są sianem, natomiast cielaki otrzymują wielozbożową mąkę, aby przyspieszyć szybkość ich wzrostu. Obserwując życie bydła Maremmana, można zauważyć zmiany barwy ich umaszczenia - różowoskóre cielęta, białe umaszczenie w okresie letnim oraz ciemne w okresie zimowym, co stanowi znakomitą ilustrację zmienności cykli natury. Turyści i odwiedzający mają możliwość obserwacji ciągłych zmian i powiązań pomiędzy warunkami klimatycznymi a życiem hodowanego bydła i trzody w szerszym zakresie całego gospodarstwa.
Do gospodarstwa przynależy również lokalny sklep gastronomiczny oferujący produkty oparte na lokalnym przetwórstwie oraz restauracja oferująca oprócz samej gastronomii możliwość skorzystania z usług noclegowych. Gospoda przynależy do sieci SlowFood i bazuje na lokalnych produktach oraz sezonowych potrawach.

Bonifazi Federico s.a.s. Azienda agraria/Frantoio oleario. Gospodarstwo położone jest w pobliżu jeziora Piediluco, na szczycie zielonej doliny składającej się głównie z gruntów ornych. Tutaj, dzięki szczególnemu mikroklimatowi, uprawia się zboża i rośliny strączkowe: orkisz, fasolę, soczewicę i paszę dla inwentarza. Gospodarstwo specjalizujące się głównie w uprawie drzew oliwnych i wytwarzaniu oliwy z oliwek Umbria DOP, a także hodowli bydła rasy *chianina* utrzymywanego przez cały rok w stanie dzikim, dostarczając gajom oliwnym nawozu organicznego. Ponadto gospodarstwo wytwarza i sprzedaje produkty z trufli i makaron. Uczestniczy w kampanii Campagna Amica, inicjatywie wspierającej włoskie rolnictwo w trzech głównych obszarach sprzedaży bezpośredniej, turystyki i zrównoważonego rozwoju ekologicznego.

Regiony odwiedzane podczas wyjazdu

Abruzja/Abruzzo – stolica L'Aquilla

Lacjum/Lazio – stolica Rzym

Toskania/Toscana – stolica Florencja

Umbria/Umbria – stolica Perugia

Uczestnicy wyjazdu