



Vremea recoltei și a bucuriei, la Otopeni



● Bunătățile toamnei, cu aromă, mireasmă și colorit spectaculos, pentru trei zile la dispoziția vizitatorilor

Ajunse la cea de-a VIII-a ediție, "Zilele Recoltei", care s-au desfășurat în perioada 29 septembrie - 1 octombrie, au fost motiv de mare sărbătoare în Otopeni. Zeci de producători din județul Ilfov, și nu numai, au pus la dispoziția cetățenilor orașului, roadele bogate ale toamnei, cu mireasma și coloritul lor spectaculos, în cadrul unui eveniment de succes, care a pus în valoare moștenirea rurală, ducând tradiția mai departe.

Ionela CHIRCU

Așadar, timp de trei zile, otopenari, dar și localnici din zone mai apropiate sau mai îndepărtate de oraș, au sărbătorit toamna și s-au bucurat de darurile ei și de prieperea mâinilor muncitoare ale producătorilor. Fiind oaspeții unor gaze minunate și ai unui loc senzational în care s-au putut înfrupta din aroma inconfundabilă a mustului, s-au delectat cu savoarele pastramelor de oaie, a cârnăciilor, a fructelor românești de sezon, a cozonacului și produselor de cofetărie și patiserie tradiționale. Asta, în timp ce și-au cumpărat și conserve de iarnă pentru câmară.

Producători agricoli, meșteșugari și gospodine și-au expus produsele în standuri amenajate special pentru degustare și vânzare. "Am venit din Siliștea Snagovului, comuna Gruiti, unde avem

o gospodărie frumoasă, cu solarii și grădina mare. Suntem printre producătorii incluși în proiectul "Tomata", iar astăzi am venit la "Zilele Recoltei"



cu vinete, roșii, castraveți, ardei gras, gogoșari, murături puse de noi, bulion făcut în casă. Produsele noastre sunt de bună calitate, controlate de Ministerul Agriculturii. Comercializăm produsele și în piața de aici. La piață vindem roșiile de calitate I și a II-a, iar pe restul, pe cele care sunt crăpate

- le facem bulion, zarzavat pentru ciorbe sau zacuscă", ne-a spus Anisoara Dumitrache, din Siliștea Snagovului.

Produse de toate felurile, pentru toate gusturile

Pe o vreme superbă și o atmosferă încântătoare, cu standuri care mai de care mai îmbietoare, zeci de comercianți și-au expus produsele. "Noi suntem apicultori. Locuim în orașul Otopeni și, de regulă, nu vindem producția obținută. De fapt, noi am ajuns apicultori mai mult dintr-un hobby moștenit din familie. L-am preluat de la soțul meu și am

absolut tot ce produce albina. Din păcate însă, românul încă nu este educat să consume mierea de albine și să excludă zahărul. Noi, ca apicultori, încurajăm oamenii să consume miere", ne-a spus Florina Apostol, comerciant care își desfășoară activitatea și la Institutul de Apicultură. Așadar, comercianții au îndemnat la o alimentație sănătoasă. "Suntem veniți de la Moara Dom-

nească, iar aici, la "Zilele Recoltei", am adus produsele pe care le avem la stațiunea didactică. Avem foarte multe soiuri de pere, mere, prune etc. Toate naturale. Pentru iubitorii de lavandă, am adus și această plantă, cu mireasma ei îmbietoare", ne-a spus și Marius Traian, reprezentant al stațiunii didactice de la Moara Domnească. De altfel, producătorii de la Moara Domnească participă an de an la acest târg.

Printre cele mai mari atracții ale "Zilelor Recoltei" au fost și florile. Chiar dacă nu au fost toate de sezon. "Brandul nostru se numește "Bulb de vis". Proiectul a luat naștere în urma jubileului mele pentru flori. Bulbii de lalele și de ranunculus se produc în Moara Vlășiei, împreună cu o mare plantație de bujori, cam o mie de tufe. Și, este într-o continuă dezvoltare momentan. Ne dorim să ajungem la zece mii de tufe de bujori. Chiar în această dimineață ne-au vizitat câteva doamne care ne-au admirat florile, spunând că nu au mai văzut așa ceva până acum la acest târg. Știm, este ceva inedit, dar am zis că dacă tot sunt "Zilele Recoltei", și bulbii de la-

lele tot o recoltă sunt, mai ales că lunile de plantare sunt octombrie-noiembrie. Așa că, de ce să nu participăm și noi? Sunt foarte mulți oameni care își doresc să planteze florile în ghivece cum este cazul celor care locuiesc la bloc, în timp ce, oamenii care stau la curte își pot face o grădină foarte frumoasă cu ele", ne-a spus Andreea, unul dintre producătorii participanți.

Organizatorii Ne bucurăm că oamenii au început să cumpere alimente tradiționale românești

Timp de trei zile, o oază de culoare, cu decoruri de toamnă, a încântat privirile și a umplut sufletele de căldură vizitatorilor festivalului de la Otopeni. În perioada 29, 30 septembrie și 1 octombrie a avut loc a VIII-a ediție a târgului de toamnă "Zilele Recoltei". A fost un eveniment special, în care gospodinele și-au pregătit cămărilile

cu toate cele de trebuință pentru toamnă, murături, zacuscă ș.a.m.d. Pe lângă proviziile pentru sezonul rece, a fost binevenit și un must cu pastramă. Cărnăciorii i-au găsit tot aici. Ne-a ajutat și vremea. Așa fost o muncă de echipă. Acest mic festival al toamnei este organizat an de an de administrația noastră, sub îndrumarea domnului primar Silviu Gheorghie. Deja este o tradiție pentru noi. Așa cum sunt și "Zilele orașului Otopeni", tot așa avem și "Zilele Recoltei", la Otopeni. Ne bucurăm că am putut face ceva atât de frumos și de util pentru cetățenii noștri. În cele trei zile am avut peste 30 de comercianți care și-au expus produsele. Am avut trei zone cu grătare, doi comercianți care au vândut must și struguri, și în rest, doamnele cu zacuscă, gogoșari, clătite, langoși, brânzeturi, pastramă de oaie, siropuri. Au predominat conservele, zacusca de ardei, de ciuperci etc. Am avut un stand foarte frumos cu produse artizanale - câni, străchini, linguri. Producătorii merg peste tot în țară și promovează produsele. A mai fost și o zonă de plăcinte cu brânză, doveac, mere, langoși, gogoși, scovergi ca la bunica acasă. Am mai avut și un stand cu prăjituri. Pentru al doilea an, am avut și un stand cu produse arăbești - sarailii, cafea făcută la nisip, prăjituri tradiționale arăbești cu alune, cu fistic. A fost ceva inedit, dar foarte apreciat. Otopeni este un oraș mare, cu oameni deosebiți. Cu ani în urmă, aici își făcea cumpărăturile marele poet Adrian Păunescu și era foarte încântat de produse și de condițiile de comercializare. Dănsul spunea că aici este o mică Elveția. Mă bucur că au început oamenii să caute produsele românești în detrimentul celor importate. Cam 70% dintre comercianții de la acest târg vând și în piață, deci pot fi găsiți și acolo. Pe parcursul celor trei zile, în intervalul orar 09:00-21:00, am avut alături de noi Serviciul de Ambulanță București-Ilfov, Jandarmeria și serviciul de pază și protecție care s-au asigurat că evenimentul se desfășoară în cele mai bune condiții, fără incidente și fără probleme", ne-a spus reprezentanții Administrației Pieței Agro-alimentare Otopeni, la finele evenimentului.

