

Agricultorii ilfoveni și-au dat întâlnire la Pantelimon



● În premieră, producătorii au adus și produse certificate bio

"Ferma Animalelor" din orașul Pantelimon a găzduit, sâmbătă și duminică, cea de a IV-a ediție a "Târgului fermierului ilfovean și nu numai", eveniment desfășurat, ca de obicei, sub devizele „Alimente sănătoase pentru o stare de spirit bogată” și „Suntem ceea ce mâncăm” și care a reunit numeroși fermieri din Ilfov, dar și din Olt, producători de legume și fructe, crescători de păsări, dar și procesatori ai acestor produse. Manifestarea a fost un bun prilej pentru fermieri de a-și promova produsele, dar pentru vizitatori a însemnat bucuria de a descoperi ce înseamnă produse de calitate și gustoase și cum poți avea parte de cele mai bune roade ale pământului.

Cristina NEDELUCU

Toți cei care au trecut pragul "Fermei Animalelor" din orașul Pantelimon, weekendul trecut, au avut șansa de a descoperi cât de important este să ai ocazia de a participa la un eveniment de unde să îți poți face provizii cu produse sănătoase și gustoase, pentru întreaga familie.

Am stat de vorbă cu aproape toți participanții și ne-au făcut să înțelegem, în primul rând, care sunt ingredientele care susțin această activitate, astfel încât să dea rezultate. Cei mai mulți trăiesc din agricultură, creșterea animalelor și procesare, dar nu toți fermierii au meseria de agricultor, unii o fac ca pe un hobby, alții vor să ducă mai departe tradiția familiei. Ingredientele de bază rămân însă munca asiduă, implicarea și pasiunea, iar astfel rezultatele nu întârzie să apară.

Velicu Daniel este un producător de legume, care a adus la Pantelimon ardei iute și ardei gras bio. Acesta are o fermă de care se ocupă de aproximativ cinci ani și care dispune de o seră de 1,5 hectare suprafață. Gabriela Constantin a venit să promoveze tradițiile populare cu gogoși ca la bunica, plăcinte cu mere, pâinică de casă. "Facem aceste produse din hobby, pentru că ne place. Noi avem cu totul și cu totul altă meserie, dar vrem să vadă și tinerii din ziua de astăzi cum mân-

Produse de calitate și tenacitate

David George a venit din comuna Vidra cu roșii, conopidă, gogonele, varză roșie, castraveți, vinețe, fasole, ceapă, salată creată, dulceață de ardei iute. Producătorul ne-a spus că a fost un an bun, iar pământul a dat roade bogate pe care le-a produs în cele 8 solare ale fermei. Mircea Vainer, reprezentând firma Agro Zoo Gaic, din 1 Decembrie, a adus la târg ceapă galbenă și roșie, dar și usturoi. "Cu asta ne

"Târgul Fermierului Ilfovean și nu numai", o nouă ediție cu roade bogate



ocupăm de circa 6 ani. Funcționăm destul de bine, am început acum să înțelegem procesele și totul este românesc. Ne ocupăm și cu cultură mare, dar și cultură mică de legume, dar și cereale, gău, porumb floarea soarelui, orz. Avem peste 500 hectare pentru cultura

mare, iar cultura mică se desfășoară pe circa 20 de hectare", ne-a spus fermierul. Corina Chiricuță a venit din Siliștea Snagovului, cu Casa Corina Siliștea SRL. Aceasta este o fermă de păsări și prelucrare legume și fructe. Corina Chiricuță a venit cu compoturi, zacuscă, dulceață, sirop, ouă de prepețit, biblică, găină și rață. "Trebuie să fii tenace în această activitate, pentru că sunt probleme cu prețurile care nu se stabilizează. Am căutat să acopăr toate segmentele pieței, dar este dificil pen-

Cea mai mare plantație de mure din sud-estul Europei

Emil Tojeschi, din Izvorani, comuna Ciolpani, ne-a spus că reprezintă la târg cea mai mare plantație de mure din sud estul Europei. "După ce se coc murele, din cele mai frumoase facem un vin de mure cum nu ați băut niciodată, dar și lichior de mure, pălincă, gem, sirop. Numai ciobă de mure nu facem", a precizat acesta cu umor, menționând că orice do-



ritor poate găsi mai multe detalii pe www.plantatiemure.ro.

Singura plantație de soc ecologic din România

Dragomir Damian, de la Stațiunea de Cercetare Dezvoltare pentru pomicultură Băneasa, ne-a povestit că scopul participării acestei instituții la târgul din Pantelimon este acela de a prezenta proiectul BioArca, pro-

iect finanțat de UE prin Programul Național de Dezvoltare Rurală sub-măsura 16-4-A, care ajută producătorii să ajungă cât mai aproape de consumatori. "BioArca, de fapt, intenționează să pună mai mulți producători la un loc și să participe la astfel de târguri, să fie cât mai bine promovați, astfel încât produsele să fie disponibile direct fermierilor. Avem astăzi produse procesate. Stațiunea este parteneră în acest pro-



iect, în colaborare cu societatea Aromela sau SANA Plant Extract SRL, care pe lângă faptul că este fermă ecologică certificată din județul Dâmbovița, cu 10 hectare suprafață totală, are și unitate de procesare. În cadrul proiectului, ne-am propus să procesăm și produsele primare obținute la stațiunea pomicolă, ne ajută să le procesăm acolo. Momentan, stațiunea produce suc de mere, dulceață de căpșuni, dulceață de mure, iar Aromela propune siropuri de diferite plante, cel mai puternic fiind cel de aronia, aceasta deoarece suprafața cea mai mare în fermă este plantată cu aronia", ne-a spus Dragomir Damian, menționând că tot acolo se află și singura plantație de soc ecologic din România, un bun motiv pentru a produce și cea mai gustoasă limonadă cu soc și lămâie. Mihai Crăciun, de la Butfea, ne-a vorbit despre Grădina Crăciun, care are și o băncă proprie, la poarta fermei. "Am venit cu produse în mare parte conservate, din legume și fructe, în special produse de toamnă. Avem zacuscă de vinețe, de ghebe, pastă de roșii, suc de roșii, pastă de ardei capia, castraveți murați, ardei iute și proaspăt, și conservat, fasole grasă, ardei capia, salată, dulceață de cireșe. Toate sunt din producție proprie. Materia primă este produsă de noi. Nu ne putem eticheta pe materia primă a altor producători", a sublini-

at Mihai Crăciun.

Mihai Florian de la Crama Frust, din satul Islaz, comuna Brănești, a venit cu mai multe sortimente de vin, produs din struguri cumpărați preponderent din Dealul Mare. "Avem Chardonnai, Riesling, Rose, Fetească Neagră, Cabernet, dar și cupai", a precizat acesta.

Cei mai renumiți gogoșari

Ion Păunel din Pleșoiu, județul Olt, a venit în calitate de producător agricol, reprezentând bazinul de nord al județului Olt, prin comunele Pleșoiu, Strejești, Grădinar. A venit cu produse din Ferma Cristinei. "Avem 85 de ari de solar și 2 hectare de legume în câmp. Am adus tomate din soiuri bulgărești, gogoșari, inimă de bou, lacrima fecioarei etc. Ele se deosebesc prin gustul aparte pe care îl au", a spus fermierul. Acesta a adăugat că în privința gogoșarilor de câmp, Ferma Cristinei este foarte cunoscută în județul Olt, mai ales că, pe vremuri, peste 60% din cantitatea de gogoșari care se făcea în România provenea din acel bazin oltenesc. "Acum este diferit, pentru că în câmp este din ce în ce mai greu de produs, cel puțin partea de ardeiuri. Mai avem și conopidă, castraveți, tomate galbene, fasole fideluță, fasole grasă, vinețe de câmp, ardei iute, struguri de masă crescuți

în solar, praz", a mai spus fermierul.

Un ulei cu poveste

Ștefan Toma, fermier în comuna Bercești, se ocupă cu cultura mare de cereale, precum porumb, grâu, floarea soarelui. Fermierul ne-a vorbit despre uleiul produs de el, ulei de presă, presat la rece, natural. Ca produs, acest ulei își păstrează astfel multe proprietăți pentru că, fiind nefiltrat și păstrează și enzimele, și vitaminele. Uleiul dispune și de buletin de analiză emis de Inspectoratul de calitate a alimentelor din București. Pe etichetă am decoperit că este trece faptul că produsul este garantat. Conform normelor europene, eticheta include și un scurt istoric. Așadar, uleiul de la Tomiță Fermierul, producător și cultivator de floarea soarelui, este un ulei "care și-a propus să aducă pe mesele dvs. un ulei sută la sută natural, de bună calitate, obținut prin tradiția presării la rece a semințelor de floarea soarelui. Pentru a vă garanta calitatea produ-

sului, semințele sunt cultivate de noi, păstrând același soi de la începutul activității. Semințele obținute sunt selectate atent înaintea procesării, uleiul brut este lăsat 30 de zile la decantat nefiind tratat pentru a-și păstra conținutul de vitamine, minerale și enzime, aducând astfel un gust sănătos în alimentația dvs".

Mierea, destin și blestem

Ilie Nistor, din București, ne-a uimit cu mierea sa de o calitate incontestabilă, produsă în cadrul unei stupine care este amplasată în județul Argeș, comuna Uda. Ilie Nistor a venit cu șapte sortimente de miere fluidă și faguri cu miere căpăciată de pădure, de salcâm, de tei, rapiță, pomi fructiferi, fiind și singurul producător din țară de miere de oțetare. Apicultorul spune că încă din copilărie a simțit că a fost destinul său să aibă această preocupare nobilă și ne-a explicat că în contact cu mierea sa intră numai utilaje din inox sau sticlă. Acum, la bătrânețe, măiestria sa

este blestem, pentru că nu se poate lăsa, și tocmai de aceea, spre bucuria iubitorilor de miere, poate fi găsit la târgul săptămânal al Academiei de Științe Agricole și Silvicultură din București.

Pastele italiene produse la Popești-Leordeni, din nou, la târg

Direcția pentru Agricultură Județeană (DAJ) Ilfov, inițiatorul și organizatorul evenimentului din Pantelimon, a invitat la târg și anul acesta un producător de paste făinoase originar din Italia, recunoscut pentru calitatea produselor sale. Este vorba despre pastele lui Giovanni CinquePalmi, un bucătar italian venit în România în urmă cu 10 ani. În urmă cu 7 ani, Giovanni a înființat la Popești-Leordeni o firmă producătoare de paste italiene artisanale în 20 de sortimente care respectă cu strictețe rețetele din țara lor de origine. Riccardo Bertotto, care colaborează cu firma CinquePalmi de trei ani, ne-a spus că certificatul bio a fost acordat unei game diversificate de paste. "Avem o gamă largă de produse, de la paste la covrigei tipici italieni și sosuri pentru paste, paste proaspete, paste umplute", ne-a spus Riccardo Bertotto.

Ca la orice târg tradițional care se respectă, întâlnirea fermierilor a beneficiat de momente artistice, grație participării unor tineri dansa-

tori de la Școala Gimnazială Nr. 67 din București, cât și grație trupei "Helios" din Brănești, care au interpretat diverse cântece. De asemenea, cei mici au avut ocazia să învețe cum se face mustul.

DAJ Ilfov continuă promovarea producătorilor ilfoveni

Georgiana Ene, directorul Direcției pentru Agricultură Județeană Ilfov, este persoana care inițiază astfel de evenimente, pentru ca fermierii ilfoveni să-și facă cunoscute produsele. Este recunoscut de acum faptul că instituția pe care o conduce depune o activitate susținută în acest sens, precum și în privința încurajării fermierilor din Ilfov să se asocieze în cadrul unor cooperative agricole. "Anul trecut am organizat târgul cu 10 producători, anul acesta au venit 17 din județul Ilfov și Olt. De data aceasta avem și produse bio la târg. De ce târguri de acest fel? Pentru că este clar că fermierii au nevoie de piața de desfacere, pentru că au nevoie să fie cunoscuți, au nevoie să își fidelizeze clienții, în Ilfov, mai ales prin produse de nișă", a precizat directorul DAJ Ilfov.

Vești bune pentru fermieri

La târg a participat și Cristian Șilincu, directorul Oficiului Județean pentru Finanțarea Investițiilor Rurale București, care ne-a declarat că, începând cu 15 octombrie, vor fi deschise noile măsuri din Programul Național Strategic 2023-2027. "Sesiunea va debuta cu instalarea "tânărului fermier", probabil, unde sperăm să vină cât mai mulți fermieri, mai ales că apare o modificare destul de notabilă, comparativ cu perioada anterioară de programare. Dimensiunea fermei a scăzut la 2300 SO, pentru cei care cultivă legume în spații potestate. SO este indicatorul de dimensiune a fermei, practic 2300 SO înseamnă 1.000 mp de solar, bineînțeles cu angajamentul că vei mări suprafața la 3000 mp, dar dacă primești 70000 de euro, aceasta fiind valoarea proiectului pentru "tânărul fermier", cred că devine destul de interesant. Ulterior, mai avem măsurile pentru dezvoltarea sistemului de irigații, procesarea produselor agricole, investiții în sistemul zootehnic, deci sunt multe măsuri. Așteptăm fermierii să depună proiecte, pentru că sunt alocate sume importante", a spus Cristian Șilincu.

