



**P**ieno successo dell'iniziativa "Fattorie aperte: colori e sapori dell'Emilia Romagna" giunta alla sua quarta edizione. Il 26 maggio "Cantine aperte"

# FATTORIE APERTE TUTTO L'ANNO

**S**ono state migliaia le persone che nelle due giornate di "fattorie aperte" hanno scelto di immergersi nella vita delle 33 aziende agricole ed agrituristiche, che hanno riaperto le porte al pubblico nelle domeniche del 12 e 19 maggio.

Attraversando il territorio provinciale, in un ideale viaggio enogastronomico, i cittadini hanno degustato prodotti della tradizione contadina, riscoperto antichi sapori, conosciuto le varie tecniche produttive e dell'allevamento e trascorso una piacevole giornata in mezzo al verde.

Le visite sono un'occasione per un contatto a "caldo" con un mondo concreto fatto di donne e uomini che lavorano, di terra e di profumi, di odori e di sapori tutti da riscoprire; un'esperienza certamente divertente, in ambienti attrezzati per accogliere visitatori interessati anche a partecipare in prima persona alle attività delle aziende. Gli organizzatori delle "Fattorie aperte" - hanno infatti obbligatoriamente partecipato a corsi di formazione e d'aggiornamento - hanno sottoscritto la "carta della qualità" per assicurare qualità e

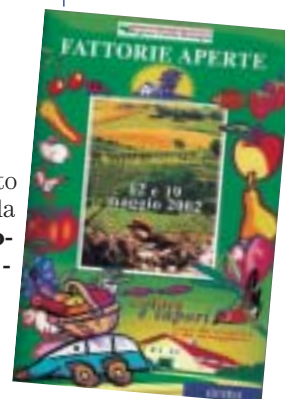
sicurezza delle visite.

Dopo l'avvio nel 1999 del progetto "Fattorie Aperte ai Consumatori" voluto dalla Regione Emilia Romagna e dalla Provincia di Modena, l'esperienza si è caratterizzata in una vera e propria offerta di turismo verde all'insegna della valorizzazione della campagna, della cultura del territorio rurale di una maggiore conoscenza delle produzioni agroalimentari.

Un nutrito gruppo di fattorie, diversificate dalla pianura alla montagna, propongono così a scuole, famiglie e gruppi di persone le loro caratteristiche aziendali: la vocazione a produzioni tipiche che vanno dal parmigiano reggiano alla ciliegia di Vignola, al lambrusco o all'aceto balsamico o a produzioni di nicchia quali piante officinali, frutti del bosco e apicoltura. In queste fattorie viene poi enfatizzato il rapporto con l'ambiente naturale, l'opportunità di vivere all'aria aperta, di rilassarsi con una passeggiata o con un'attività sportiva.

Ma le fattorie resteranno "aperte" anche dopo le due domeniche di maggio; per tutto l'anno proporranno le loro attività a cittadini e famiglie. Per prenotare una visita all'azienda basta consultare l'elenco

delle aziende che hanno aderito all'iniziativa, nel sito della Provincia di Modena [www.provincia.modena.it/eventi2002/fattorieaperte2002](http://www.provincia.modena.it/eventi2002/fattorieaperte2002).



## CANTINE APERTE

**D**il 26 maggio gli amanti dell'enoturismo possono seguire le manifestazioni organizzate in tutta Italia dal Movimento Turismo del Vino. Cantine Aperte vede nel modenese l'adesione di alcuni importanti realtà: la Cantina sociale di Settecane, in via Modena 184 - Castelvetro (tel. 059-702505) conosciuta per il lambrusco grasparossa di Castelvetro; l'Azienda Agricola Pedroni in Via Risaia 2 a Rubbiara di Nonantola (tel. 059-549019) che per l'occasione apre al pubblico anche la sua straordinaria acetaia; l'azienda Agricola Villa in strada Cavezzo 200 a Corlo di Formigine 8 (tel. 059-510736).

Cantine Aperte significa degustazioni guidate, visite alle cantine e ai vigneti alla scoperta dei segreti per una perfetta vinificazione.

Una delle principali risorse nazionali, il vino, diventa così un'occasione per conoscere, incontrarsi, divertirsi, riscoprire i propri territori o imparare ad apprezzarne di nuovi.