

**AUTO
CONSERV
AZIONE**



VENETO
AGRICOLTURA
Azienda Regionale per i settori Agricolo, Forestale e Agro-Alimentare



REGIONE DEL VENETO

Le giornate della biodiversità 2015

Le giornate della biodiversità sono dei mercati e cioè un punto d'incontro tra domanda e offerta della biodiversità di interesse agrario, delle produzioni Agroalimentari Tradizionali venete e dei prodotti biologici.

Scopo delle giornate della biodiversità è quello di contrastare i motivi che hanno portato all'abbandono di quelle produzioni legate al territorio e alla tradizione locale. Con le giornate della biodiversità ci si propone quindi di attivare un mercato locale rivolto a consumatori e piccoli produttori fornendo prodotti finiti o mezzi tecnici utili per ottenerli.

Le giornate della biodiversità sono, in genere, calendarizzate in quanto le produzioni sono spesso legate alle stagioni e di conseguenza, nel tempo, sono diventate anche tradizionali. Alle giornate della biodiversità sono interessate tre categorie di persone/imprese e precisamente: chi è interessato a vendere; chi è interessato ad acquistare e chi cerca la cultura.

Tra gli **interessati a vendere** troviamo le Rivendite Agrarie che, dislocate sul territorio, forniscono un vero e proprio servizio di Assistenza Specialistica ai piccoli produttori. Numerose le Rivendite Agrarie che già aderiscono al progetto e lo scorso anno hanno contribuito a diffondere la biodiversità: alcuni

esempi sono la rivendite di Corbola (Rovigo) Molino Bergamini e la rivendita di Crespano (Treviso) Alfa Servizi. Attraverso la nostra newsletter i piccoli produttori sono informati quando i mezzi tecnici (sementi, animali, piante, ecc.) sono disponibili presso la Rivendita Agraria favorendo la prenotazione dei prodotti. Interessate a vendere con le giornate della biodiversità troviamo anche le cooperative che mettono a disposizione dei consumatori, locali e turisti di passaggio, una vasta gamma di prodotti legati alla biodiversità di interesse agrario, al territorio e al biologico. Un esempio dei prodotti forniti dalla Cooperativa La Fiorita: il Mais Sponcio (farina integrale macinata a pietra, tagliatelle al mais, biscotti al mais, polenta pronta e gallette); Fagiolo Gialét; bottiglie di vino con uve Bianchetta; cappelli, mantelli, cappotti e altri prodotti ottenuti con lane di pecore venete di razza Alpago; orzo Agordino decorticato per minestre, tagliatelle d'orzo, farina d'orzo, gallette d'orzo, bizza d'orzo e caffè d'orzo.

La biodiversità può essere venduta anche da parte di Imprese Agricole con vendita diretta aziendale o Aziende Agricole che partecipano ai mercati contadini settimanali. Come esempio l'Azienda Agricola Dalla Pria Mirco Selvatica (Corte di Piove di Sacco) vende presso il



suo spaccio avicoli veneti macellati e trasformati; la Società Agricola Sabadin Michele (Marcon) partecipa invece ai mercati contadini settimanali e vende tutti i venerdì a Mogliano Veneto, tutti i sabato a Treviso e tutti i martedì a Spinea. La newsletter,



periodicamente spedita ai consumatori, permette di conoscere per tempo le date utili per prenotare queste produzioni di qualità. Anche le Aziende Agrituristiche e le Fattorie Didattiche possono aderire alle giornate della biodiversità. Un esempio è l'Azienda Agriturbistica e Fattoria Didattica La Frattesina (Fratta - Rovigo) che, oltre a vendere pulcini e pulcinotti direttamente in azienda, organizza anche serate gastronomiche a tema e visite per scolaresche.

Giornate gastronomiche a tema legate alla biodiversità sono organizzate anche dalla ristorazione di qualità che acquisisce i prodotti direttamente da agricoltori che producono prodotti tradizionali come nel caso della Padovana Pesante servita da alcuni ristoranti come il Ristorante alla Corte (Bassano del Grappa) e la Tagliateria Catalana (Rossano Veneto). Giornate gastronomiche a tema sono

ancora organizzate dalla ristorazione che acquisisce i prodotti di Ditte di trasformazione come nel caso del Laboratorio Carni Menin Carlo Alberto (San Giovanni Lupatoto) che diffonde prodotti veneti lavorati come la carne di pecora Brogna.

Infine interessate alle giornate della biodiversità sono anche gli Istituti Agrari del Veneto e le Aziende Agricole Pubbliche che già all'interno dei loro programmi attivano azioni di conservazione e valorizzazione della biodiversità di interesse agrario.

Interessati ad acquistare sono invece quei consumatori che vogliono produrre direttamente per autoconsumo la biodiversità, le Produzioni Tradizionali o alimenti con metodo biologico. Interessati sempre all'acquisto sono anche Aziende Agrituristiche, Fattorie Didattiche, piccoli produttori agricoli e aziende part-time che credono nei prodotti di qualità.

Le giornate della biodiversità sono anche un utile riferimento per tutti quei **cittadini che cercano cultura** e non vogliono perdere la memoria delle produzioni legate al territorio e alla biodiversità locale.

Nel progetto il ruolo di **Veneto Agricoltura** è quello di creare le condizioni affinché l'incontro tra domanda e offerta sia equo e vantaggioso per tutti. Veneto Agricoltura non entra nella commercializzazione diretta dei prodotti. L'adesione alle giornate della biodiversità è gratuita per chi intende vendere. Per chi intende acquistare e per chi cerca la cultura l'adesione alla newsletter è gratuita.