

Maria Adele Berti (Presidente Associazione “ Fava di Fratte Rosa”)

PRESENTAZIONE CASO STUDIO : La fava di Fratte Rosa

La nostra storia

1-la nostra storia inizia nel 2000 quando l’A. C. di Fratte Rosa ha inserito i “tacconi” come prodotto tradizionale della Marche.

I tacconi sono un tipo di pasta(si chiama così perché assomiglia ai ritagli dei tacchi delle scarpe) , ma sono fatti di farina di grano e di farina di fave.

2- in seguito l’Amministrazione Comunale partecipa ad un progetto GAL che ha portato alla ricerca storica su tale prodotto . Ne è uscito che i tacconi venivano fatti con un tipo di fava “nostrana”.Quella fava che si coltivava a Fratte Rosa,e a detta di tutti la migliore era quella coltivata nei lubachi che è un terreno argilloso che dà fava più dolce e tenera . Questa ricerca ha coinvolto diversi anziani agricoltori ,ma in particolare un agricoltore sensibile a questi temi Rodolfo Rosatelli che ha ritrovato una manciata di semi di questa fava .

3-Il progetto iniziale che si doveva fermare è continuato con la partecipazione dell’ASSAM e dell’Istituto CRA di Monsanpolo affinché questi pochi semi potessero essere riportati in purezza e riprodotti.

4- Dopo un lungo lavoro nel 2007 la fava di Fratte è stata iscritta al Repertorio regionale

Questo è stato il primo traguardo

La fava era stata recuperata , registrata e conservata .

Registrata con il nome di: **FAVA DI FRATTE ROSA**

GENERE :Vicia SPECIE :**Faba** LUOGO DI RIPRODUZIONE e CONSERVAZIONE :**Banca del germoplasma regionale Monsanpolo**

EFFETTIVAMENTE LA FAVA DI FRATTE ROSA PRESENTA DELLE CARATTERISTICHE DEL TUTTO PARTICOLARI .

Baccello corto e con 4 o 5 acini grandi,ma la caratteristica è che rimane dolce e tenera anche a piena maturazione .

Dalle ultime ricerche poi si è trovato che è ricca di polifenoli e antiossidanti.

5-In seguito all’iscrizione al repertorio regionale l’ASSAM in collaborazione con l’A.C. ha individuato 5 agricoltori custodi .

6-per non disperdere tutto il lavoro e per valorizzare questo prodotto ritrovato gli agricoltori custodi e l’amministrazione hanno fondato nel **2009** un’associazione per la conservazione e valorizzazione dell’ecotipo;la definizione di un disciplinare di produzione e la creazione un marchio collettivo.

7-Nel contempo sono stati realizzati convegni e feste per diffondere far conoscere e valorizzare questo prodotto ,si è lavorato per ritrovare altri piatti tradizionali,sollecitare cuochi e ristoratori locali ad usare la fava.

8-Altro risultato raggiunto è la creazione della filiera .

-Alcuni agricoltori producono il prodotto fresco e in parte secco.

-l'azienda Lubachi ha investito per la realizzazione della filiera così si possono trovare fave sott'olio, patè , fave secche per zuppe,tacconi pasta secca

CONSIDERAZIONI

Noi della favetta abbiamo visto che lavorando seriamente alcuni risultati ci sono(abbiamo lavorato anche all'educazione sul riutilizzo di certi prodotti nell'alimentazione) e ci sono tante persone interessate all'acquisto di questo prodotto perchè chi lo prova trova la differenza rispetto all'altra fava e la preferisce. Pertanto pensiamo che il lavoro svolto ,la legge regionale prima ed l'attività dell'ASSAM e del CRA hanno dato aiuto concreto e guidato le nostre azioni. Pensiamo che sia necessario continuare nella ricerca di prodotti autoctoni e mantenere attivo il repertorio e la rete di conservazione e sicurezza .

PROBLEMATICHE che poniamo

Ad oggi le difficoltà maggiori si trovano nella commercializzazione del prodotto fresco ,i nostri agricoltori non riescono a capire che fare insieme può aiutarci a risolvere i problemi .Poca attenzione, rispetto a questi prodotti, delle associazioni di categoria che in parte cercano la valorizzazione ,dall'altro non riescono a dare indicazioni ed essere figure referenti e propositive per gli agricoltori.

Poca valorizzazione di questi prodotti e degli agricoltori nelle azioni del PSR ,non sono sufficienti 100 o 200 euro l'anno per gli agricoltori custodi .bisognerebbe dare un aiuto concreto affinché questi prodotti della biodiversità diventino il vero sostentamento per le aziende che ci credono.

Qualche perplessità sulla sostenibilità della filiera .Sarebbe opportuno che nella nostra regione questi produttori della biodiversità riuscissero a fare massa critica e riuscissero a mettersi in rete per fare azioni comuni di valorizzazione nella nostra regione ,ma anche in Italia ,da soli nulla o poco si riuscirà a fare .Era nato il protocollo d'intesa per lavorare sulla sensibilizzazione nelle mense delle scuole all'utilizzo di questi prodotti, o verso i ristoratori illuminati ,ma non abbiamo più

visto l'assessore regionale al nostro fianco ,noi siamo andati avanti solo con il volontariato ,ma le cose non cambiano se non c'è la volontà politica e impegno di chi ci rappresenta a cambiare le cose ... un'approccio all'agricoltura in questi termini forse è troppo innovativo e le cose nuove spaventano .

L