

Medea , 4 ottobre 2015

MEDEA, I SAPORI DELLA TRADIZIONE

Un rimprovero che viene spesso rivolto agli imprenditori agricoli (e non solo) friulani , è quello di non essere capaci di “fare sistema” .

Una frase inflazionata , forse, ma in molti casi una fotografia reale di una mentalità che nel mondo della produzione si riscontra di frequente, poiché l' individualismo (ovvero il “far da soli”) nega spesso i benefici di un intelligente lavoro comune .

Controcorrente e per certi versi pioniere di una nuovo approccio nei confronti del consumatore è il “**Progetto Medea**” ovvero un' iniziativa che parte da un piccolo coltivatore diretto del piccolo comune della destra Isonzo , molto apprezzato dalla locale Amministrazione ma anche della **Coldiretti** , fiera portabandiera di “Campagna Amica” e del “Chilometro Zero” .

Parliamo di **Andrea Felchero** , allevatore suinicolo che ha affiancato negli ultimi anni all'attività primaria (la cosiddetta “arte della norcineria”) anche quella della coltivazione dell'asparago bianco , delle pesche e nettarine e varie confetture , oltre ad un piccolo ma accogliente bed & breakfast curato dalla moglie **Donatella** .

Potendo contare sulla forza della propria famiglia ma anche di consolidate amicizie nella grande Organizzazione professionale dei Coltivatori diretti Andrea ha pensato di arricchire la propria proposta attivando un punto vendita diversificato ed arricchito di produzioni agroartigianali di colleghi agricoltori di provata serietà , completando in tal senso l' offerta per la gioia dei propri affezionati clienti che trovano nel cuore dell'azienda molti “sapori della tradizione “ senza dover fare ulteriori spostamenti , con relative spese . In occasione della presentazione del nuovo , accogliente e funzionale punto vendita e del progetto sono pertanto intervenuti, con una breve spiegazione , i partners e cioè l'azienda agricola “**LA BONIFICA** “ di **Maurizio e Sabrina Sain** di Fossalon-Grado (formaggi, latticini, mozzarelle) , l'az: “**BORDIGA**” di **Elisa Fava** di Gonars (formaggi caprini) ed il giovane apicoltore **Denis Zorzet** di Begliano con il proprio miele .



“Campagna Amica “ a “Chilometro zero”



Intervento di Maurizio Sain



Azienda Bordiga di Elisa Fava, Gonars



Intervento di Denis Zorzet

Comprensibilmente soddisfatto per questa positiva visibilità rurale il Sindaco di Medea, **Igor Godeas**, nonché il suo predecessore. **Alberto Bergamin** che aveva visto nascere , appoggiandola ,l'iniziativa proposta da Andrea Falchero .



Intervento di Paolo Cappelli fra Bergamin (a sn.) i Felchero ed il Sindaco Godeas



Il Sindaco Igor Godeas ed Andrea Felchero

Al perito agrario della Coldiretti Gorizia **Paolo Cappelli** è stato affidato il compito di sviscerare la complessa materia della vendita diretta nei suoi aspetti tecnici, amministrativi, organizzativi e delle norme sanitarie , contribuendo con la sua esaustiva e molto apprezzata relazione a far conoscere più da vicino questa originale realtà composita ed armonica, destinata a richiamare sempre di più un consumatore attento ai corretti rapporti fra qualità e prezzo , riscoprendo sapori dimenticati e soprattutto toccando con mano la filiera rurale e la serietà dei suoi protagonisti . (CF)



Degustazione in anteprima



Felchero : Famiglia ,Parenti...e "Friends"

Azienda agricola-Agriturismo

Fattoria Didattica

LIS ROSIS

di **Andrea Felchero**

34070 MEDEA (GO)

Via Trieste, 15

Tel. 0481-67200

Fax. 0481- 676900

Mob. +39 335 6810197

info@lisrosis.it

INFO :

info@claudiofabbro.it

335 6186627