

STUDY TRIP *Meet the Romanian Agriculture*

Structurarea acestui program a avut în centrul atenției siguranța desfășurării evenimentului, precum și potențialul deosebit al arealului nostru. Ne referim aici la ineditul unicității geografice pe care o putem promova. Am ales pornirea din București deoarece majoritatea zborurilor internaționale operează pe Aeroportul Otopeni. Sosirea invitaților va fi liberă și prima noapte de cazare va fi în București. Invitații vor avea timp să se acomodeze și înainte și după cină. Hotel în centru pentru posibilități de diverse.

Ziua 1 - 19 iunie 2017 Primire invitați, cazare, cină festivă.

Ziua 2 - 20 iunie 2017

09.00 - Plecare de la hotel

09.30-11.00 - **Universitatea de Științe Agricole și Medicină Veterinară București**

Prezentarea unui centru universitar, punct de plecare al specialiștilor pe drumul agriculturii și al dezvoltării rurale. Se are în vedere prezentarea tuturor instituțiilor de acest gen din România. La întâlnire va participa și Ministrul român al Agriculturii.

11.30-13.00 - **AGROINDUSTRIALA PANTELIMON**

Gazdă: Dr. Mihai Petcu

Vizitarea unei ferme de vaci rasa Holstein, fermă de elită prin efectivul pe care îl deține. Domnul Doctor Mihai Petcu, împreună cu familia, vor prezenta drumul performanței genetice, produsele proprii, precum și FERMA ANIMALELOR, un concept inedit pentru sensibilizarea tinerei generații și apropierea acesteia spre cunoașterea animalelor domestice.

13.00-14.00 Masa de prânz la fermă, cu produse românești

14.00-17.00 - **Deplasare spre ferma lui Arnaud Perrein (Ialomița) și vizită în fermă**

Președintele Asociației Producătorilor de Porumb din România (APPR)

17.00-20.00 - **Deplasare spre Tulcea și cazare la hotel**

20.30 - Cină festivă

Ziua 3 - 21 iunie 2017

08.00-09.00 Mic dejun

09.30 - **Îmbarcare pe vapor. Croazieră interactivă în Delta Dunării**

Prezentare program Ivan Patzaichin - Mila 23

Amfitronul acestei călătorii va fi Ivan Patzaichin, canoist român, cvadruplu laureat cu aur la Jocurile Olimpice de vară din 1968, 1972, 1980 și 1984 și triplu laureat cu argint. Călătoria în Delta Dunării are ca scop și promovarea a ceea ce deținem ca unicitate. Din discuțiile purtate cu Domnul Patzaichin vom reliefa invitațiilor eforturile depuse pentru conservarea acestui areal:

- *derularea de proiecte/programe de turism pentru experiență axată pe natură și cultură, experiență activă în aer liber;*
- *elaborarea de programe și strategii în vederea creșterii calității vieții și a oportunităților de dezvoltare a comunităților;*
- *sprrijinirea inițiativelor private care conduc la dezvoltarea economică, socială și culturală a comunităților și care au ca scop final creșterea calității vieții;*
- *protejarea, promovarea și susținerea dezvoltării patrimoniului natural, istoric, arheologic și cultural.*

Masa de prânz va fi asigurată din produse locale, la bordul vaporului dotat cu toată logistica necesară conferințelor și va fi însoțită de voia bună pe care știm să o oferim.

Vom fi însoțiți de un echipaj medical ce va asigura intervenția în caz de nevoie.

20.30 - **Debarcare la Tulcea. Cină festivă într-o locație inedită**

Ziua 4 - 22 iunie 2017

08.00-09.00 Mic dejun

10.00-11.00 - **Vizită la MIADMAR**

Gazdă: Dan Buhai

Firma si-a propus sa valorifice, pe de-o parte indelungata traditie pescareasca a familiei asociatilor-fondatori (de peste o sută de ani), si pe de alta parte, resursele piscicole variate și abundente din Delta Dunării si Marea Neagră din zona proprie de activitate.

Astfel, pe langa comercializarea de peste proaspat marin si/sau de apa dulce provenit din capturi sau achizitii proprii, firma a dezvoltat si promovat o serie de produse din pește, după retete traditionale și/sau BIO, parte din ele certificate de MADR, altele fiind în curs de certificare. Toate produsele atestate traditional sunt înregistrate la OSIM și sunt comercializate sub brandul DELTAICA.

11.00-12.00 - **Deplasare spre ANGELO - Greci**

12.00-16.00 - **Vizită Grup ANGELO**

Gazdă: Paula Vals

Prezentare, degustări și suveniruri alimentare.

Prezentarea brandului MOESIS

Grupul de firme ANGELO a luat fiinta in anul 1992, cu capital integral autohton. Activitatea de producție alimentară: cofetărie - patiserie, panificație, prelucrarea legumelor și fructelor, prelucrare și ambalare miere, prelucrare și ambalare fructe de pădure, fabrică de ambalaje. De remarcat este faptul că activitatea de producție se desfășoară integral în mediul rural, ceea ce înseamnă o siguranță socială pentru 300

de familie din acest areal. Grupul deține 11 cofetării în Dobrogea, are distribuție în 7 județe și 15 puncte de lucru.

Produsele alimentare sunt în totalitate naturale. Scopul principal al grupului este de a promova produsul tradițional autohton. În acest sens, s-au pornit procedurile specifice obținerii atestărilor pentru Produse Tradiționale și Produse Consacrate. Noul brand al Grupului - **MOESIS** - aduce pe piața internă și externă inclusiv produsele raw vegan, deja prezente în meniurile companiei aeriene Blue Air. Produsele tradiționale dobrogene sunt o încununare a unei istorice coabitări a tuturor etniilor de pe aceste meleaguri, transpuse în rețete, nume și gusturi atribuite tuturor acestora.

La finalul vizitei se va face o **prezentare a Parcului Național Munții Măcinului** (cei mai bătrâni din Europa), o arie protejată de interes național ce corespunde categoriei a II-a IUCN (parc național, zonă specială de conservare). Prezentarea va fi susținută de directorul Parcului, Viorel Roșca, la sediul aflat în apropiere. Sediul deține o expoziție de larg interes.

Masa de prânz în zonă.

16.00-16.30 - Deplasare la ALCOVIN MĂCIN - furnizor al Casei Regale a României

16.30-18.00 - Vizită la ALCOVIN MĂCIN

Gazdă: Serghei Cozma

Prezentare, degustări și suveniruri alimentare

ALCOVIN Măcin își așează viile la poalele munților Măcinului, formând o linie oarecum paralelă cu Dunărea Veche, pe direcția nord-sud, prin Măcin, Greci, Carcaliu și Cerna.

Din întâlnirea rocilor vulcanice cu calcarul sau loess-ul, la care se adaugă ceața binefăcătoare ce se lasă pe brațul vechi al Dunării (brațul Măcin), se naște terroir-ul, atât de particular și specific al zonei. În prezent, la Măcin se produce o gamă variată de vinuri. Crama Dobrogeana și Pivnița lui Terente figurează deja în circuitul turistic, oferind doritorilor degustări de vinuri și meniuri tradiționale însoțite de vinuri obținute din viile de la Carcaliu și Cerna.

Între vinurile albe, specific Podgoriei Sarica Niculițel e Aligoté-ul (soi francezesc la origine). Vin sec, corpulent, mineral, "mirosind" a pământ, dar și a flori când e foarte proaspăt și tânăr, Aligoté-ul se potrivește excelent cu peștele de Dunăre, dar și cu preparatele din brânză de capră sau oaie din partea locului.

19.00 - Trecere cu bac spre Galați

20.00 - Cazare hotel în Galați

20.30 - Cină pe vapor

Ziua 5 - 23 iunie 2017

08.00-09.00 Mic dejun

09.00-09.30 - Deplasare spre SIMONGRIG

09.30-11.00 - Vizită la SIMONGRIG

Gazdă: Petre Grigore

Producător de legume sănătoase cu un aspect și gust plăcut, fără reziduuri de pesticide, cu o durată mare de păstrare dacă sunt menținute în condiții corespunzătoare. Depozitele construite și dotate la standarde europene permit livrarea de legume proaspete tot timpul anului. Societatea a fost gândită ca o organizație cu viziune nouă, construită pe baza de principii noi în care accentul se pune pe calitatea produselor obținute prin folosirea de noi tehnologii moderne cu o forță de muncă redusă, după ultimele norme în domeniu. Structura de culturi a fermei este diversificată asigurând un echilibru între legume și cereale în cadrul exploatației. SIMONGRIG produce

legume (cartofi, ceapă, morcov, țelină, pătrunjel, păstârnac, sfeclă roșie, ridiche neagră), cereale (grâu, orz, porumb) și plante tehnice (floarea soarelui, soia, rapiță, sfeclă de zahăr).

11.00-11.45 - Deplasare spre Viile, jud. Galați

12.00-15.00 - Vizită și masa de prânz la EUROFRUCT

Gazdă: Bogdan Lefter

O livadă născută de la zero și așezată pe rod bun cu capital autohton. Complexitatea investițiilor și managementul dedicat producției de calitate au creat o companie de succes. Complex horticol cu livadă pe 75 hectare, plantație viticolă pe 10 hectare și 5.000 mp de seră pentru floricultură și legumicultură. Surse de finanțare: două europroiecte, fiecare în valoare de câte 500.000 de euro, contract de leasing pentru gama de mașini și utilaje agricole, credit bancar cu dobândă subvenționată.

15.00-16.00 - Deplasare spre Matca, jud. Galați

16.00-18.00 - Vizită la ferma de taurine aparținând Agrimat Matca

Gazdă: Gavrilă Tuchiluş

Gavrilă Tuchiluş a transformat fostul IAS Tecuci într-o fermă profitabilă și cu un management profesionist. Transferat în 1990 în acest spațiu care nu se deosebea cu nimic de alte organizări agricole pre-decembriste, protagonistul acestui incredibil reviriment, specialistul de 33 de ani la acea vreme, făcea o micro-revoluție... Astăzi, lucrează împreună cu fiul său aproape 5.000 de hectare și deține peste o mie de vaci de lapte din rasa Holstein. Tehnologia de ultimă oră, disciplina de fier și totala implicare sunt câteva dintre secretele acestui succes incontestabil, o adevărată poveste demnă de un vis american, desfășurat... tocmai la Galați.

18.00-19.30 - Deplasare spre Brăila, cazare hotel

20.00 - Prezentare și degustare vinuri de Huși. Cină festivă

Ziua 6 - 24 iunie 2017

08.00-09.00 Mic dejun

09.00-10.00 - Deplasare către AGRICOST - Insula mare a Brăilei

10.00-16.30 - Vizită în cea mai mare exploatare agricolă din Uniunea Europeană

INSULA MARE A BRĂILEI, UN CENTRU DE PERFORMANȚĂ ȘI EXCELENȚĂ

Gazde: Constantin Duluțe - administrator AGRICOST

Lucian Buzdugan - Director AGRICOST - IMB

Vizita are ca scop prezentarea excelenței în agricultură și a locului în care performanța atrage toate companiile de input-uri din lume pentru a demonstra calitatea produselor proprii. Această incursiune în lumea agriculturii de top, vine să demonstreze, că pe traseul acestei călătorii informale începută la USAMV găsim și la finalul ei specialiștii pe care învățământul agricol românesc îi dezvoltă. Vizitarea loturilor agricole din IMB reliefează, de fapt, capacitatea specialiștilor români de a susține o agricultură de excepție.

Masa de prânz va fi asigurată într-o locație inedită, amenajată de către gazde.

16.30-19.30 - Deplasare către București

19.30 - Cazare hotel în București

20.00 - Cină festivă și organizarea plecării invitaților, pentru următoarea zi (25 iunie 2017)