

MIRCEA GOIAN  
MARIA GOIAN

Sunt cunoscute eforturile comunitare pentru revitalizarea spațiului rural. Acesta trebuie să fie un loc de muncă (agricultură, silvicultură, acvacultură, pescuit, servicii, artizanate, turism) durabil, în care să se conserve mediul și să se dezvolte preocupările adiacente agriculturii și chiar preocupări neagricole. Această diversificare a muncii țăranului urmărește obținerea de venituri suplimentare care să-l apropie de orășean, oferind totodată pentru consum acestuia frumusețile peisajului rural și bunurile de consum specific țăranesc.

Există asociații de turism agrar în Franța, Elveția, Austria, Germania și Italia care oferă găzduire în casa proprie, în anexe gospodărești reamenajate sau parking pentru rulote și amenajări corespunzătoare (duș, toaletă, încălzire) cu sau fără prepararea hranei. Aceasta poate fi pregătită de către gazdă după canoanele gastronomiei locale, unii turiști venind special pentru a o degusta. În unele situații turiștii servesc preparatele culinare obișnuite, nespecifice la un restaurant local. Alteori turiștii preferă să-și prepare singuri hrana, beneficiind de belșugul unor produse curate și proaspete din gospodăria țăranescă.

Sunt situații în care, mai ales la sfârșit de săptămână, orășencele se instalează împreună cu familiile lor în localități rurale, în care "învață", adică participă la cursuri de artă țăranescă, anunțate prin agențiile de turism local, prin presă, televiziune.

Desigur există în rural un turism propriu-zis, dar și un agroturism, atunci când vizitatorului i se oferă pentru degustare produse specifice zonei, obținute de către cel care oferă găzduire, sau cumpărate din regiune de către acesta. În Italia, calitatea de antreprenor agroturistic se obține greu, fiind necesară dovada realizării de către țăran a unui venit din practicarea agriculturii de minimum 60 %. Țăranul comunitar nu dorește să piardă subvențiile oferite de stat lui, în calitate de agricultor. De aceea el poate și să ofere spre consum sau vânzare produse alimentare obținute din propria sa gospodărie, turistului pe care îl cazează. Agroturismul înseamnă așadar pentru țăranul comunitar o preocupare

supimentară, o diversificare a muncii lui, în care antrenează și o parte din familie (tineri, femei) la cazare, transport, curățenie, aprovizionare, prepararea hranei.

Agroturismul intinerant, mai ales al zonelor colinare urmărește satisfacerea gustativă a turistului prin realizarea unor microexcursii la crame, sau degustarea unor ape minerale existente în regiune, a unor specialități locale (pește, ciuperci, vânat), pe care cel doritor le poate obține în aparență personal (pescuit, cules, vânat) asigurându-i-se și posibilitatea de a le și prepara, la dorință, tot personal. În Italia se urmărește organizarea agroturismului itinerant, cu degustări și cumpărare a produselor, în zonele producătoare de brânzeturi, uneori turistul participând chiar la unele procese tehnologice (adăugarea cheagului, tăierea, așezarea pentru învechire sau ambalarea brânzeturilor).

În agroturism, cererea și oferta se găsesc la mare distanță. De cele mai multe ori nu se cunosc categoriile profesionale de agroturiști, cererea, gusturile și dorințele lor. Dacă agroturistul este un pescar învederat, trebuie să-i fie satisfăcută plăcerea de a simți mișcarea la vârful cârligului. De aceea, acvacultura, sub forma amenajărilor crescătoriiilor de crap, a păstrăvilor sau măcar popularea cu puiet a bălților este obligatorie. La orice luciuri de apă (mic baraj, iaz) se va încerca și cultura peștelui. Este greu de estimat economic dacă prin amenajările bălților mari producătoare de pește din sudul țării și transformarea lor în arabil prin desecări a rezultat un câștig. În județul nostru, zona mlăștinoasă a văilor ce curg spre Satchinez (actuala rezervație) era și o mare producătoare de pește, care împreună cu apele curgătoare chiar mai mici (Bega Veche, Niarad, Aranca ș.a.) contribuiau la hrănirea cu pește a populației. Aceste cursuri aveau o mică plajă, însoțită de vegetația de luncă, care în urma desecărilor a dispărut, odată și cu fauna ihtiologică, de fapt cu viața acestor cursuri de apă eutrofizate și poluate de către complexele zootehnice.

Desecările succesive au dus la scăderea nivelului apelor freatice care aprovizionau în anumite zone chiar plantele de cultură (centura Lovrin-Jimbolia- Sânnicolau Mare). Au secat fântânile din zona amintită iar specii lemnoase din parcul dendrologic de la Bazoș sunt amenințate cu dispariția. Unele canale de desecare serveau de fapt ca șanțuri anti-tanc în aberanta și permanenta "amenințare" din partea "capitaliștilor" și în gândirea eronată că arabilul era considerat categorie superioară de folosință.

În lucrarea de față autorii propun o formă superioară de agroturism - agroecoturismul. Se cunosc deja eforturile comunitare de a produce

"curat" adică nepoluant. Încărcătura de pesticide, de nitrați-nitriți din alimente și apă este alarmantă. Deși au apărut reglementări și legi care protejază mediul (deci omul), se vorbește despre "doza zilnică admisă" (ADI) de pesticide pe care le putem îngurgita (câte miligrame de pesticide ingerate cu alimente se consideră a fi mai puțin periculoase! etc.), agricultura ecologică, adică aceea în care se renunță la pesticide și îngrășăminte chimice artificiale în favoarea unor măsuri mai blânde, în care locul acestora este luat de remedii clasice, vechi și de fertilizarea organică. Totuși înscrierea în registrul agricol a unei ferme ecologice se face rar. La cele 15 țări comunitare, doar 400.000 ha practică acest tip de agricultură, ceea ce reprezintă 1,8 % din suprafață. U. E. are ca dezi-derat până în anul 2000 ajungerea la un procent de 2 %. Vis-a-vis de fenomenul poluării, prin practicarea unei agriculturi intensiv chimizate, țăranul român proaspăt împrăpătat dar și cel din zona în trecut necooperativizată ocupă un loc aparte: este încă sărac și practică fără să dorească o agricultură ecologică! De aceea este mai ușor acum (și mai greu peste să zicem 10 ani) de a declara în interes turistic o localitate întreagă care practică agricultura ecologică. Iată deci, că agroturismul practicat, să zicem la Ciacova, ar beneficia și de protejarea totală a turistului. Chiar în agroecoturism, acest lucru este posibil, întrucât se poate consuma să zicem pâine ecologică, obținută de țăran, care și-a înscris ferma lui într-un astfel de sistem, dar carnea, salata, fructele consumate la o masă provin de la producători necologici! Despre apa potabilă, în care ajung diverse noxe, nici nu mai vorbim. Un agroecoturism adevărat nu se poate practica în afara satului ecologic.

Cu alte cuvinte, satul românesc, cel destinat prin calitățile lui de a evolua spre un sat agroturistic poate fi dirijat spre satul ecologic, a unui agroecoturism total, care, practic ar putea suplini prin venituri, pierderile de recoltă survenite în urma neaplicării "cuceririlor" tehnologice de ultimă oră (pesticide, stimulatori de creștere ș.a.).

Ar urma ca obștea conștientizată să se asocieze pentru utilități în agroecoturism, mica industrie alimentară, clasică, tradițională, igienică și sănătoasă. Ar fi de dat câteva exemple: pregătirea brânzeturilor fermentate și a mezelurilor se face industrial cu adaus de nitrați care îi conferă durabilitate și prospețime (culoare roz la mezeluri). Dar nitrații sunt substanțe periculoase, care pot forma în intestinul uman nitrozamine cancerigene. De curiozitate, citiți pe ambalajul brânzeturilor ce cantitate de nitrați ingerați odată cu cașcavalul. Culmea este că, în prezent industria alimentară folosește (cu aprobarea expresă a STASS-urilor) substanțe toxice, oxidante și adaugă, ca antidot substanțe antioxidante (ascorbiat - vitamina C - boia, etc.).

În satul ecologic "făbrița" produce după rețete vechi, de pe vremea când oamenii nu știau să adauge nitrați la brânzeturi, și când boiaua, usturoiul, piperul și sarea conservau foarte bine mezelurile preparate. (Boiaua, ca antioxidant, era utilizată de țăran, înainte de a i se cunoaște rolul antioxidant).

În concluzie, satul ecologic poate profita pe baza agroecoturismul sau pe baza unei piețe viabile, în care să-și vândă la prețuri bune produsele alimentare nepoluate (legume, fructe) și prelucrate (brânzeturi, mezeluri, vinuri, sucuri ș.a.).

Lipsește încă inițiativa locală sau a unor primari sau consilieri inimoși și instruiți (deși unii dintre ei au fost în țări comunitare și au auzit și despre agricultura ecologică, iar alții și-au "înfrățit" localitatea) precum și legislația corespunzătoare.

## ECOLOGIC VILLAGE

### ABSTRACT

The authors propose for some romainian villages to practice a total ecologic agriculture to promote the agroecoturism and the marketing of agrofood products processing by local classic technologies. A new administrative, economic-productiv and environment protect notion is the *Ecologic Village*.

### BIBLIOGRAFIE

- GOIAN, M., - *Dezvoltarea spațiului rural*, (note de curs 1990-1997), USAB Timișoara.
- GOIAN, M., GOIAN, MARIA, ș.a., 1997, *Substanțe fitofarmaceutice*, Edit. Mirton, Timișoara.
- OTIMAN, P. I., 1997, *Dezvoltarea rurală în România*, Edit. Agroprint, Timișoara.
- \*\*\* - *Carta europeană a spațiului rural (Recomandarea 1926)*, Strasburg, 1996.
- \*\*\* - *Deutschland*, nr.3/1996, p.31.

Adresa autorilor:  
Dr. MIRCEA GOIAN  
Dr. MARIA GOIAN  
U.S.A.B. Timișoara  
Calea Aradului nr.119  
1900 - Timișoara  
ROMÂNIA