

3 Luglio-Settembre
2007



Trimestrale di informazione dell'Unità Organizzativa Agricoltura – Settore Agricoltura e Attività Produttive

Poste Italiane - Spedizione in A.P. - 70% - Mantova

PROMUOVERE INFORMARE COMUNICARE

Strategie per favorire
la competitività del comparto
agro-alimentare-zootecnico
“Made in Italy”



EVENTI

Settembre-Ottobre-Novembre-Dicembre 2007

FIERA PROVINCIALE DEL TARTUFO 12ª edizione

Località: **Borgofranco Po (MN)**
Periodo: **31 agosto - 6 settembre**
Rassegna fieristica dedicata alla promozione del tartufo mantovano

MANTUAWINE 8ª edizione

Località: **Carpi (MO)**
Periodo: **1º settembre**
Da giugno a settembre, tra armonie di suoni e colori, l'evento che esalta i 5 sensi

FIERA MILLENARIA DI GONZAGA

Località: **Gonzaga (MN)**
Periodo: **1 - 9 settembre**
Fiera agricola nazionale finalizzata alla promozione della cultura rurale dei prodotti della terra mantovana e lombarda

IL ROSSO ED IL NERO... 4ª edizione

Località: **San Giacomo delle Segnate (MN)**
Periodo: **1 - 9 settembre**
IV edizione a cadenza biennale della mostra-mercato di prodotti tipici e biologici locali

MANTOVA MANGIALONGA 10ª edizione

Località: **Provincia di Mantova - Itinerari enogastronomici**
Periodo: **luglio 2007 - marzo 2008**
La X edizione dell'itinerario enogastronomico propone la conoscenza della cucina mantovana, apprezzabile presso oltre 40 ristoranti selezionati su tutta la provincia di Mantova

FESTA DELL'UVA 34ª edizione

Località: **Monzambano (MN)**
Periodo: **14 - 17 settembre**
Rievocazione storica con abiti medioevali, ove rivivono la quotidianità popolare, i grandi banchetti e i bagliori delle armature

PRODOTTI TIPICI A CORTE

Località: **Marcaria (MN)**
Periodo: **15 - 16 settembre**
Nell'antica cornice di Corte Castiglioni verranno presentate degustazioni di prodotti tipici

CANNETO VERDE 2007 Promuoviamo le piante della strada del vivaio

Località: **Canneto sull'Oglio (MN)**
Periodo: **22 - 24 settembre**
La manifestazione intende promuovere la conoscenza e la diffusione del prodotto locale di piante a foglia caduca

SAPORI ED AROMI DEL TERRITORIO MANTOVANO 7ª edizione

Località: **Villa Poma (MN)**
Periodo: **29 settembre - 2 ottobre**
La manifestazione, giunta alla VII edizione, ha la finalità di far conoscere, oltre ai prodotti tipici locali, il Parmigiano Reggiano, attraverso un convegno e una mostra-mercato

SALAMI E SALUMI 5ª edizione

Località: **Mantova**
Periodo: **5 - 7 ottobre**
La manifestazione, giunta alla V edizione, ripropone una rassegna nazionale dei salumi e della norcineria italiana

SAGRA DAL NEDAR

Località: **San Benedetto Po (MN)**
Periodo: **5 - 7 ottobre**
Rassegna gastronomica di antiche ricette popolari

FIERA PROVINCIALE DEL TARTUFO 13ª edizione

Località: **Bonizzo (MN)**
Periodo: **12 - 17 ottobre**
La manifestazione è dedicata alla valorizzazione del tartufo bianco. Degustazioni realizzate secondo le antiche e tradizionali ricette locali

TARTUFESTA 10ª edizione

Località: **Carbonara di Po (MN)**
Periodo: **26 ottobre - 4 novembre**
Manifestazione dedicata alla valorizzazione del tartufo bianco. Stand enogastronomici per degustazioni delle antiche ricette locali

FIERA DEL GRANA PADANO E DEI PRATI STABILI 11ª edizione

Località: **Goito (MN)**
Periodo: **9 - 11 novembre**
Mostra mercato del Grana Padano e dei prodotti tipici locali e morenici

EXPO VINO NOVELLO 7ª edizione

Località: **Ostiglia (MN)**
Periodo: **10 - 11 novembre**
Mostra-mercato dedicata alla promozione e alla degustazione del vino novello

GUSTIBUS Viaggiando con gusto

Località: **Mantova**
Periodo: **23 - 25 novembre**
La prima edizione del festival raccoglie tutte le molteplicità dei prodotti enogastronomici della terra virgiliana

L'AGRITURISMO MANTOVANO PRESENTA I SUOI PRODOTTI 5ª edizione

Località: **Mantova**
Periodo: **2 dicembre**
Gli agriturismi mantovani in piazza delle Erbe per far conoscere i loro prodotti

IL PROFUMO DEL VINO 4ª edizione

Località: **Mantova**
Periodo: **8 dicembre**
La manifestazione, giunta alla IV edizione, si ripropone con degustazioni e vendita di vini mantovani nell'antica piazza delle Erbe a Mantova

IL CONSORZIO DEL SALAME PRESENTA IL SUO GIOIELLO 4ª edizione

Località: **Mantova**
Periodo: **9 dicembre**
Degustazioni a base di salame mantovano proposte dai produttori del Consorzio

PERA, RISO E MIELE IN PIAZZA 2ª edizione

Località: **Mantova**
Periodo: **16 dicembre**
Degustazioni dei prodotti tipici mantovani in abbinamento con le varietà della pera tipica mantovana Igp

MANTOVA LA DOLCE 4ª edizione

Località: **Mantova**
Periodo: **23 dicembre**
La manifestazione dal dolce sapore natalizio propone la degustazione, l'esposizione e la vendita di dolci mantovani

Tutela dei dati personali: comunicazione ai lettori ai sensi del Dlgs n. 196 del 30 giugno 2003

Caro Lettore, gentile Abbonato, i suoi dati fanno parte dell'archivio del periodico "Mantova Agricoltura" e vengono trattati nel rispetto di quanto stabilito dal Dlgs n. 196/03 sulla tutela dei dati personali. L'archivio è lo strumento che consente di ricevere regolarmente "Mantova Agricoltura".

I suoi dati non sono e non saranno oggetto di comunicazione o diffusione a terzi. Per essi Lei potrà richiedere, in qualsiasi momento, modifiche, aggiornamenti o cancellazioni: qualora volesse far inserire il suo nome nel nostro archivio per ricevere gratuitamente la rivista, scriva i suoi dati a:

"Mantova Agricoltura"
via Don Maraglio, 4 - 46100 Mantova
mantova.agricoltura@provincia.mantova.it

Provincia di Mantova MANTOVA AGRICOLTURA

Trimestrale di informazione dell'Unità Organizzativa Agricoltura, Settore Agricoltura e Attività Produttive

Registrazione del tribunale di Mantova n.11/99 - Registro Stampa

Direttore responsabile
Egidio Del Canto

Redazione
Paolo Micheli
Dino Stermieri
Egidio Del Canto

Hanno collaborato
Maurizio Fontanili
Dimitri Melli
Sergio Avanzini
Gabriele Belli
Cristina Cacciamani
Corrado Pignagnoli
Sportello del Consumatore
Fiera Millenaria

Progetto e realizzazione grafica, consulenza culturale
Edizioni Diabasis

Editore
Provincia di Mantova
Settore Agricoltura e Attività Produttive

Stampa
Tipografia Operaia s.n.c.
via Nazario Sauro, 33/A - 46100 Mantova

La redazione è lieta di accogliere articoli, suggerimenti, comunicazioni e quesiti inerenti l'agricoltura al seguente indirizzo:

Mantova Agricoltura
via Don Maraglio, 4, 46100 Mantova
tel. 0376 401804 - fax 0376 401850
mantova.agricoltura@provincia.mantova.it



Sommario

Luglio - Settembre 2007
n. 3

Eventi Luglio-Agosto-Settembre 2007

Maurizio Fontanili	
Editoriale	pag. 2
Corrado Pignagnoli	
Mantova in fiera Un patrimonio in evoluzione	pag. 3
Programma Fiera Millenaria di Gonzaga	pag. 8
Sergio Avanzini	
Alla ricerca di nuove strategie per il marketing agro-alimentare	pag. 13
Cristina Cacciamani	
Pianta caducifoglia del comprensorio cannetese	pag. 14
Dimitri Melli	
Agricoltori e Cacciatori uniti per "produrre ambiente"	pag. 16
Assessorato Caccia e Pesca	
È tempo di caccia	pag. 17
Sportello del consumatore	
Nuove regole per il latte crudo	pag. 20
Scadenze e termini	

Maurizio Fontanili *

EDITORIALE



MANTOVA AGRICOLTURA

Corrado Pignagnoli *

MANTOVA IN FIERA

Un patrimonio in evoluzione



Negli ultimi mesi mi sono trovato più volte e in modo crescente a riflettere sui concetti di sviluppo e progresso, cioè a pensare su che cosa si sia inteso in passato e si intenda oggi nell'accezione comune.

Ho sempre pensato, nella convinzione di avere presenti canoni filosofici, etici e religiosi, che progresso e sviluppo fossero due sostantivi che significano miglioramento e, se riferiti alla nostra società, crescita economica, culturale e sociale di tutti i segmenti della società, avendo come obiettivo prioritario il benessere e la felicità sia della singola persona che dell'insieme della società.

Nel periodo del dopoguerra, con sviluppo e progresso, si intendeva quasi esclusivamente miglioramento economico; questo concetto si è perpetuato sino ad ora ed è rimasto valido anche, quando e dove, il progresso o lo sviluppo continuano a verificarsi con atti che peggiorano la maggior parte degli aspetti della vita della comunità e delle singole persone.

Mi spiego meglio. Noi ci lamentiamo spesso perché la nostra provincia in 60 anni (dati riferiti al 2002) ha perso il 10 per cento del suo territorio. Si è sempre detto che era un sacrificio necessario per lo "sviluppo", cioè per la costruzione di nuove case, l'insediamento di industrie, la realizzazione di vie di comunicazione.

Ho appreso in questi giorni che l'Associazione dei Consorzi di Bonifica dell'Emilia Romagna ha denunciato che in quella regione, negli ultimi 15 anni, sono stati tolti all'agricoltura 200 mila ettari: un'estensione equivalente a quasi tutta la provincia di Mantova, che è di 237 mila ettari.

Ricordo che l'Emilia e la Lombardia sono regioni con piena occupazione e con il reddito pro-capite più alto d'Italia.

Ancora evidenzio che poche sono state le prese di posizione avverse all'annunciato inurbamento di circa 12 milioni di metri quadri in provincia di Verona, al confine con Mantova. Tutti dimenticano che l'aria di questi due territori è la più inquinata della Pianura Padana e, quindi, d'Europa, a causa della concentrazione di centrali termoelettriche nel Mantovano e del flusso veicolare a Verona. Senza dimenticare le violenze al Po, con l'eccesso di derivazioni, con le escavazioni abusive di sabbia; eventi che associati all'effetto serra sono la causa delle crisi idriche che ormai si ripresentano di anno in anno anche nelle nostre zone e sembrano preludere la desertificazione dei nostri territori.

Eppure molti pensano che lo sviluppo sia dato dal numero di nuove costruzioni e strade o dall'incremento di abitanti di una singola comunità.

Ora mi rivolgo a voi agricoltori, ai quali è diretto in primo luogo questo periodico: credete che andando avanti in questo modo si potrà continuare a parlare di difesa e promozione dei nostri prodotti agroalimentari, fiori all'occhiello del vostro lavoro, della vostra tradizione e della cultura della

nostra terra? Si potrà ancora parlare di rintracciabilità dei frutti di un'agricoltura, una delle migliori d'Italia o non sarà piuttosto che tra breve tempo i nostri prodotti agricoli cresceranno tra ritagli di terreno, residuo di un'urbanizzazione selvaggia e pieni di inquinanti? Inoltre questo tipo di sviluppo in un territorio a piena occupazione comporterà notevoli flussi immigratori; questi, nonostante l'impegno delle Istituzioni, quando accadono con eccessiva rapidità, producono squilibri sociali. L'immigrazione ha infatti alcune conseguenze: gli stranieri "servono per produrre" ma nello stesso tempo la presenza numerosa di cittadini provenienti da nazioni lontane meno fortunate della nostra generano paura e senso di insicurezza nelle comunità, al di là della volontà e della capacità delle amministrazioni di governare questi fenomeni; infine, un'altra conseguenza sta nel fatto che quando si verificano questi scompensi sociali è quasi costante la penetrazione della malavita organizzata. Purtroppo la ricca Italia del nord è colpita da questo fenomeno che provoca insicurezza, paura e disagio nelle persone. Per poco se non ci impegneremo tutti insieme a partire dalle Istituzioni e dal mondo produttivo.

Credo che queste considerazioni non provengano da una volontà di arrestare quello che comune-

mente viene definito progresso o sviluppo, o da un eccesso di pessimismo e nemmeno da un ambientalista fanatico. Sono le riflessioni di un amministratore che ritiene sia opportuno che tutti, a partire da chi ha responsabilità di rappresentanza sino alle categorie sociali, produttive e alle singole persone, debbano prendere coscienza del fatto che occorre rivedere il concetto di sviluppo perché il suo senso dal dopoguerra ad oggi è cambiato e la qualità di vita si basa su altri canoni.

Noi abbiamo intenzione di contenere l'urbanizzazione selvaggia, di realizzare solo le opere essenziali per migliorare la mobilità e di convergere ogni sforzo verso l'utilizzo dei mezzi pubblici. Questo si concretizzerà nel Ptcp (Piano Territoriale di Coordinamento Provinciale), che stiamo rivedendo assieme alle istituzioni locali. Deve però essere un impegno di tutti, a cominciare dalla consapevolezza dei singoli cittadini.

* Presidente della Provincia di Mantova



1. Fiere, mostre e mercati: un patrimonio pubblico da valorizzare. Come?

Gli Enti pubblici mantovani, in particolare la Provincia, sono impegnati da anni a sostenere la **Fiera Millenaria di Gonzaga** e **Mantova Expo** per offrire occasioni di promozione economica, ma anche sociale e culturale.

Porsi il problema della loro valorizzazione e dei modi per realizzarla potrebbe sembrare superfluo dal momento che è generale la convinzione della utilità delle fiere (anche quelle delle sagre paesane) e delle mostre-mercato. Ma così non è.

Questa rivista, di proprietà della Provincia-Assessorato all'Agricoltura, ha nel suo DNA una missione specifica: presentare e dibattere questioni di interesse generale. La riflessione che si vuole fare con queste pagine è relativa ad un patrimonio certo non secondario, quale è la partecipazione nel capitale sociale delle due strutture fieristiche sulle quali convergono interessi di diversi Enti pubblici in collaborazione stretta con quelli privatistici.

L'Assessorato all'Agricoltura, apre perciò un dibattito pubblico dal quale si augura di ricavare elementi di verifica sull'oggi e idee per un ulteriore impegno per il futuro.

Che ciò sia necessario è peraltro richiesto dalla continua evoluzione delle condizioni sociali ed economiche come dimostra anche la più tradizionale delle fiere come la ben nota **Millenaria** di Gonzaga.

Ma è anche necessario per assicurare ad un Ente pubblico come la Provincia una verifica democratica sul suo ruolo nella società, ruolo che deve essere continuamente sottoposto a riflessioni partecipate. Da qui nasce la domanda posta in apertura sul come valorizzare il "patrimonio fiere". Per meglio rispondere è bene tenere conto della sintetica presentazione di ciò che oggi siano la Millenaria e Mantova Expo (vedi riquadri A e B).

2. Progetti e proposte in sviluppo: quale ruolo per la Provincia?

L'insieme delle "missioni" o scopi delle due "fiere" mantovane più rilevanti può essere sinteticamente presentato come nel riquadro C, ovviamente riferito solo alla parte di attività per l'agroalimentare delle due "fiere-mostra".

Come risulta evidente, su ciascuna delle quattro aree indicate nel ri-

quadro, opera anche la Provincia-Assessorato all'Agricoltura.

Per esempio nel campo dello "sviluppo rurale" (al quale, come risulta dal programma, la Fiera di Gonzaga dedica largo spazio) l'Assessorato provinciale all'Agricoltura gestisce, su delega della Regione, il **Piano di sviluppo rurale** sulla cui base vengono erogati i finanziamenti ad aziende e organismi vari. E allora ci si può chiedere: nell'incontro con il pubblico indifferenziato delle fiere la Provincia non potrebbe offrire informazioni sull'uso dei finanziamenti in materia di "sviluppo rurale", casomai offrendo spazio espositivo ai realizzatori-fruitori dei programmi finanziati, oppure raccogliendo e presentando quanto viene prodotto dalla ricerca applicata sui diversi problemi dello sviluppo rurale, eventualmente ricorrendo anche ad esperienze europee?

Interrogativi del tutto simili possono essere formulati anche per le attività fieristiche relative ai mezzi tecnici o ai prodotti tipici mantovani.

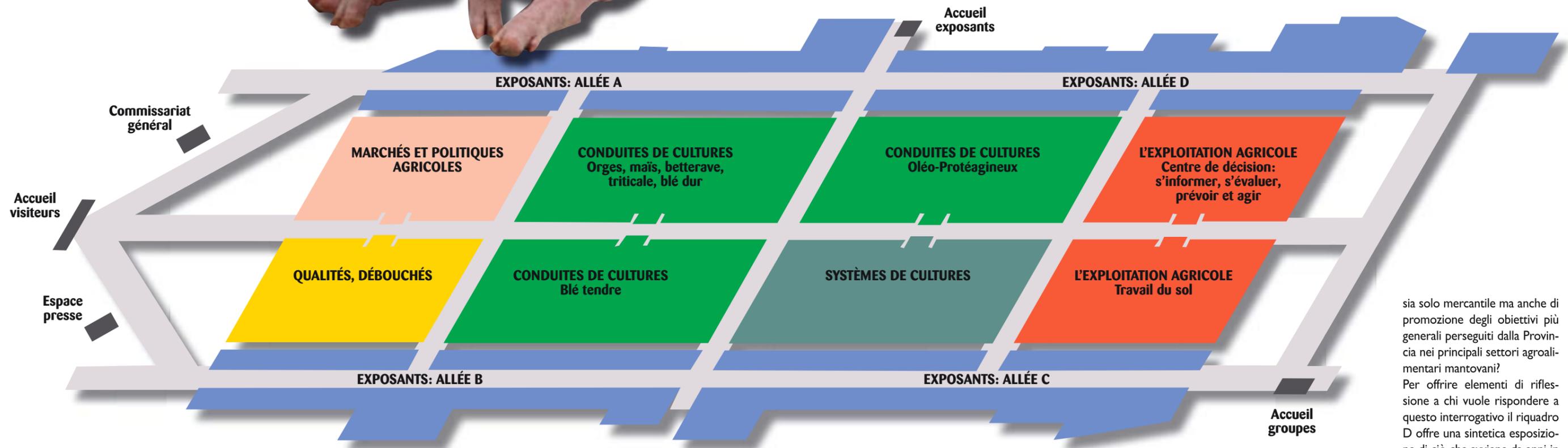
In sostanza: ci possono essere tanti modi per valorizzare il ruolo della partecipazione della Provincia (Assessorato all'Agricoltura) alle fiere nelle quali è presente con sottoscrizione del capitale sociale (sempreché si convenga che non tutto può esaurirsi in tale sottoscrizione!).

3. Interrogativi sulle modalità concrete

L'esempio riportato sullo sviluppo rurale non apre solo interrogativi di merito sul modo di partecipazione della Provincia-Assessorato all'Agricoltura ma anche domande sui modi di "fare fiera". A questo proposito, e sempre usando l'esempio delle competenze della Provincia in materia "rurale", occorre considerare che:

- le aree rurali coprono tutto il territorio provinciale con esclusione di poche porzioni fortemente urbanizzate;
- nella gran parte dei centri rurali si svolgono più o meno consistenti manifestazioni fieristiche e sagre paesane;
- l'opportunità di "mettere in mostra" e di vendere i "progetti" (realizzati o programmati) del Piano per lo sviluppo rurale non è solo funzionale ai compiti istituzionali della Provincia ma è anche una esigenza per rendere protagonisti quelli che realizzano progetti finanziati dagli Enti pubblici.

Queste considerazioni possono giustificare gli interrogativi sottoriportati che, come si può facilmente capire, riguardano tutte le aree di sviluppo indicate nel riquadro C.



a. Interrogativo sulle partecipazioni societarie della Provincia ad altre fiere e mostre-mercato

Attualmente la partecipazione è limitata alla Millenaria e a Mantova Expo. È opportuno un ampliamento della partecipazione anche ad altre fiere, seppure minori, per un ampliamento dei contatti con un pubblico ancora più vasto?

Questo interrogativo non necessariamente porta alla soluzione di una molteplicità di piccole partecipazioni. Per esempio, si potrebbe passare attraverso l'esperienza e la struttura della Millenaria? Perché non sviluppare, attraverso questa società, collaborazioni con le singo-

le iniziative di paese, sfruttando le realizzazioni dalla stessa promosse? In sostanza: perché non "fare sistema" fra tante piccole e medie manifestazioni fieristiche, casomai dando a ciascuna peculiarità specifiche?

b. Interrogativi sul modo di "fare sistema" nell'ambito delle diverse

aree di sviluppo delle attuali fiere e mostre-mercato partecipate

Per giustificare gli "interrogativi" che verranno posti è bene partire dalla constatazione che in tutte le fiere sono presenti come espositori i produttori e i commercianti di mezzi tecnici agricoli, in particolare delle

macchine agricole.

Rispetto alla tradizionale esposizione pura e semplice delle diverse marche di trattori o mangimi la Provincia non dovrebbe svolgere anche altre iniziative per garantire alle imprese agricole servizi di supporto in materia di mezzi tecnici?

Per rispondere a questo interrogativo, o almeno per giustificarlo, può essere utile fare riferimento a certe manifestazioni specialistiche europee. Per esempio a quella, ultima in ordine di tempo, tenutasi a giugno in Francia sulle filiere dei seminativi. È un evento nel quale il settore pubblico (attraverso un istituto sperimentale) detta le regole del sistema espositivo che riguarda le sementi, le macchine, i con-

cimi, gli antiparassitari, gli stocaggi ecc. Insomma, una garanzia fra chi offre mezzi tecnici e servizi a chi produce cereali all'insegna del motto: **"una mostra che aiuta a comprendere, a scegliere e a decidere"**.

È pensabile trasferire dentro gli Enti fiera una logica nella quale l'incontro fra gli interessi non

sia solo mercantile ma anche di promozione degli obiettivi più generali perseguiti dalla Provincia nei principali settori agroalimentari mantovani?

Per offrire elementi di riflessione a chi vuole rispondere a questo interrogativo il riquadro D offre una sintetica esposizione di ciò che avviene da anni in Francia alla mostra-fiera sulle filiere seminativi. Si può ipotizzare qualcosa di analogo per le filiere prevalenti in provincia di Mantova, come quelle del mais, della carne, del latte?

c. Interrogativi in tema di promozione dei prodotti tipici mantovani

Per le importanti iniziative di Mantova Expo nel settore dei

**Riquadro A - FIERA MILLENARIA DI GONZAGA - Società a responsabilità limitata**

Azionisti principali	Azioni possedute
Comune di Gonzaga	53,5%
Provincia di Mantova	20,5%
Camera di Commercio	20,5%
Ass. Mantovana Allevatori	2,5%
Banca Agricola (Gruppo MPS)	2,0%
Mantova Expo	1,0%

Consiglio di Amministrazione

Paolo Falceri (presidente), Isalberto Badalotti (vicepresidente), Maurizio Castelli, Fabio Cavazzoli, Enrico Forattini, Luigi Lazzarini, Corrado Losi, Graziano Mangoni, Enrico Marocchi, Luca Missora, Lorenza Petocchi, Luigi Pozzi

Collegio sindacale

Carlo Alberini (presidente), Alberto Berni, Luigi Gualerzi

Quartiere fieristico

120.000 m², di cui 22.000 coperti; di proprietà del Comune di Gonzaga, concessa in affitto alla Società Fiera Millenaria di Gonzaga Srl.

Attività

14 manifestazioni all'anno, di cui 3 di interesse agroalimentare, e cioè:

- Lambrusco e sapori d'Italia;
- Fiera Millenaria;
- Barmania

Bilancio

In pareggio: euro 2.000.000, di cui 60% da vendita spazi e 35% da visitatori, 5% altro

Esposizione e vendita

- Prezzi di vendita contenuti con aumento di offerta di servizi;
- Domanda di spazi espositivi superiore all'offerta

Visitatori

- Totali anno 2006: oltre 250.000;
- Per manifestazioni agroalimentari: oltre 140.000

Sviluppi programmati

- Promozione dei prodotti mantovani fuori provincia;
- Nuovi investimenti in strutture fisse

IDEE PER L'AGROALIMENTARE

In particolare attraverso la convegnistica ci si propone:

- aggiornamenti per gli agricoltori;
- verifica-confronto-acquisto di mezzi tecnici agricoli;
- incontro agricoltori-consumatori;
- promozione dello sviluppo rurale

Riquadro B - MANTOVA EXPO - Società a responsabilità limitata

Azionisti	Azioni possedute
Camera di Commercio	21,9%
Provincia di Mantova	20,0%
Comune di Mantova	19,9%
Banca Agricola Mantovana (Gruppo MPS)	6,6%
TEA Spa	6,6%
Fiera di Verona	6,4%
Fiera di Gonzaga	1,0%
Altri 40 soci	

Consiglio di Amministrazione

Aldo Caleffi (presidente), Roberto Pedrazzoli, Nicola Dal Dosso, Bruno Mori, Michele Chiodarelli, Maurizio Bonizzi, Alberto Righi, Maurizio Castelli, Candido Roveda, Claudio Valente, Lorella Ballasini

Collegio Revisori dei Conti

Leonardo Losi (presidente), Daniele Trida, Simone Pistoni

Strutture

Nessuna struttura espositiva fissa. Utilizzo di box espositivi in aree mercantili di piazza

Attività

Mostre-mercato, di cui 2 di interesse agroalimentare: "1000 e 2 Formaggi" e "Salami & Salumi"

Bilancio

In pareggio; volume di affari: euro 700.000, di cui 350.000 per le mostre-mercato agroalimentare ricavati da vendita spazi e destinati al noleggio di attrezzature e gestione aziendale

Esposizione e vendita

- Espositori/venditori: 200 circa sui due eventi
- Prezzi di vendita degli spazi: 800 euro per box (16 m²)

Visitatori

- Totali anno 2006: circa 125.000

Sviluppi programmati

- Promozione del territorio e dei prodotti legati ad esso in Italia e all'estero;
- Nuove formule di incentivazione del turismo attraverso eventi e mostre, fiere e convegni, tutelando il Made in Italy e le peculiarità di esso nelle sue molteplici formule (prodotti, eccellenze, artigianato e servizi, territorio ecc.)

IDEE PER L'AGROALIMENTARE

Promozione di un rapporto sempre più stretto fra agricoltura e consumatori

Riquadro C

Target	Aree da sviluppare ¹	Ruolo Millenaria Gonzaga	Ruolo Mantova Expo
agricoltori	aggiornamenti tecnici	sì	no
agricoltori	verifiche-confronto-acquisti mezzi tecnici	sì	no
mondo rurale ²	vendita prodotti del territorio mantovano	sì	in parte
consumatori	vendita prodotti tipici	in parte	sì

¹ Secondo quanto previsto da Fiera di Gonzaga e Mantova Expo.

² Gli abitanti del mondo rurale appartengono a tutte le classi professionali e sociali.

Riquadro D ³ - "Les culturales": l'esposizione che aiuta a capire, a scegliere e a decidere

Organizzata da ARVALIS con la collaborazione di CETIOM, FNAMS, ITB e UNIP.

In 40 ettari espositivi si potrà accedere alle informazioni con diverse modalità attrattive relative a:

- esposizione di nuovi materiali
- esposizione dei vegetali in campo
- presentazione pedagogica delle innovazioni
- dimostrazioni di strumenti di sostegno alle decisioni imprenditoriali
- scambi di esperienze con gli esperti dell'istituto ARVALIS
- contatti con più di 130 fornitori di mezzi tecnici

Le sezioni espositive (vedi planimetria)

- Mercati e politiche agricole (3 ettari)
- Qualità e sbocchi di mercato (3 ettari)
- Gestione delle colture di orzo, mais, bietola, triticale, grano duro, grano tenero (15 ettari)
- Sistemi di coltivazione (3 ettari)
- Gestione delle aziende agricole: fonti di informazioni, modalità di valutazione, sistemi di previsione e di azione (3 ettari)
- Gestione del suolo (3 ettari)
- Espositori di mezzi tecnici e cooperative di servizi (10 ettari)

³ Ricavato dal testo di presentazione con libera traduzione dal francese. Vedi nelle pagine precedenti la planimetria della mostra "Les culturales".

salumi e dei formaggi si prospetta un programma di uscita dal territorio provinciale in una proiezione anche verso l'estero. Già questo fatto rappresenta una occasione di valorizzazione fondamentale che sollecita una riflessione sulle modalità concrete. Fra le tante sembra opportuno sottolinearne una in particolare, a premessa della quale occorre richiamare qualche elemento sull'andamento economico dei settori del Parmigiano Reggiano e del Grana Padano.

A fronte delle periodiche condizioni di crisi, diversamente accentuate nel tempo, prima di ogni azione promozionale occorrerebbe cercare le ragioni profonde di tali crisi, evitando il solo riferimento alle ciclicità di mercato. Per esempio, nel caso dei grana, se non si chiariscono i condizionamenti di mercato derivanti dalla "moneta cattiva" (in particolare i succedanei e le contraffazioni) che scaccia la "buona" (i prodotti marchiati dai consorzi) si corre il rischio di promuovere i "buoni" senza castigare i "cattivi", vale a dire non si cambiano i rapporti di potere.

Ed è riduttivo e largamente insufficiente affidare il castigo dei "cattivi" solo agli accordi in sede UE o alla Guardia di Finanza o ai Nas. Occorre qualcosa di più diffuso e capillare verso chi in questo momento non fa distinzione e compra sia i "cattivi" sia i "buoni". In questa direzione che cosa dovrebbero fare gli Enti pubblici locali per esempio attraverso Mantova Expo?

La domanda potrebbe sembrare fuori dalla portata degli scopi di questa Società. Ma così non è, almeno per chi si pone alcuni interrogativi, quali i seguenti.

Si potrebbe studiare un piano di presenza di Mantova Expo proprio in quelle aree geografiche nelle quali è più forte e diffuso il consumo della "moneta cattiva"?

O ancora: se il ricorso alla "moneta cattiva" è fondata proprio sulla non conoscenza da parte dei consumatori delle differenze fra "cattiva" e "buona", perché non impostare un'azione di confronto nel corso delle mostre-mercato del tipo di quella prevista dalla regolamentazione comunitaria e nazionale che ammette, e in un certo modo caldeggia, la "pubblicità comparativa"?

E infine: perché non coinvolgere nell'azione di contrasto della "moneta buona" nei confronti della "moneta cattiva" le associazioni dei consumatori, troppe volte assenti proprio perché vengono scarsamente coinvolte?

* Gruppo delle 6 dimensioni

FIERA 1000 NARIA

PROGRAMMA FIERA MILLENARIA DI GONZAGA

ORARI

Sabato 1 dalle 11,30 alle 23,30
Domenica 2, Sabato 8 e Domenica 9
dalle 9,30 alle 23,30
Lunedì 3, Martedì 4, Giovedì 6, Venerdì
7 dalle 17 alle 23,30
Mercoledì 5 dalle 9,30 alle 12,30 (in-
gresso gratuito con accesso alle sole
aree esterne) e dalle 17,00 alle 23,30

INGRESSO

€ 6 (gratuito fino ai 14 anni)

Fiera Millenaria di Gonzaga srl
Via Fiera Millenaria, 13
46023 Gonzaga (MN)
Tel. 0376 58098 - Fax 0376 528153
info@fieramillenaria.it

per variazioni e aggiornamenti del programma: www.fieramillenaria.it



La Millenaria è Fiera Nazionale dell'Agricoltura iscritta nel calendario ufficiale delle Fiere Nazionali Specializzate.

Si tiene ogni anno tra la prima e la seconda domenica di settembre, quest'anno dal 1 al 9 settembre.

L'area espositiva è di 120.000 mq di cui 22.000 coperti.

PROGRAMMA

MOSTRE E MANIFESTAZIONI ZOOTECNICHE

Da Sabato 1 a Lunedì 3 "Mostra Frisone Italia Alleva"

La mostra si prefigge di evidenziare il lavoro svolto dalla selezione italiana per il miglioramento genetico della razza frisone.

Domenica 2 ore 9.00 Inizio lavori di valutazione

Da Martedì 4 a Mercoledì 5 "Dairy Club Mantova"

La necessità di dover tramandare l'attività imprenditoriale di un'azienda zootecnica ai propri figli è certamente uno dei problemi più importanti che ogni allevatore si pone. Il fatto che la gestione di una stalla, con i noti problemi legati soprattutto all'impegno pressante e continuo, non faciliti la divulgazione da parte dei titolari delle aziende ai propri figli, limita fortemente l'inserimento dei giovani nel processo produttivo familiare. Per altro gli stessi titolari trovano difficoltà a seguire con tempestività e continuità le nuove tecnologie che, sempre più velocemente, vengono proposte sia dal momento commerciale che selettivo. Consapevole di queste realtà che interessano principalmente il singolo allevatore, l'ANAFI si è fatta carico di creare una struttura di aggregazione dei giovani all'interno della quale i singoli potranno confrontare e promuovere proposte comuni in modo da poter concorrere al miglioramento della gestione dell'azienda familiare. Inoltre tale Associazione si pone l'obiettivo di formare futuri dirigenti, attraverso una "scuola" tecnica.

Martedì 4 dalle ore 9.00 alle ore 16.00 Corso di toelettatura e conduzione

Mercoledì 5 dalle ore 16.00 alle ore 18.00 Dairy Show con le categorie delle manze



Da Venerdì 7 alle ore 15.00 di Domenica 9 "GONZAGA RED, mostra Interregionale della Frisone Bianco-Rossa"

Organizzazione AMA in collaborazione con ANAFI e Fiera Millenaria

Domenica 9 Ore 9.00: inizio lavori di valutazione Mostra Ore 15.00: rientro degli animali in azienda

Da Sabato 1 a Domenica 9 Esposizione razze ovi-caprine: rassegna di capi appartenenti alle razze Saanen e Camosciata delle Alpi iscritti ai libri genealogici allevati in Provincia di Mantova

Esposizione settore avicolo: galli maestosi e galline mai viste, fagiani multicolori, pavoni, germani reali, fagiani e altri esemplari di molteplici razze diverse

Esposizione settore cunicolo: oltre 100 esemplari di razze diverse allevate in Italia; un'alternativa ad altre forme di allevamento tradizionale

Esposizione colombe e volatili ornamentali: colombe di tutte le specie, tacchini, oche, la barbata d'Anversa, l'Olandese nana, l'anatra della Sassonia, l'anatra corritrice Indiana, l'anatra smeraldo e quella delle Bahamas, le gallinelle con ciuffo, con la barba e con i baffi, dai più svariati colori e dimensioni

MANIFESTAZIONI E SPETTACOLI EQUESTRI

Da Sabato 1 a Domenica 9 Mostra mercato di varie razze di equini e attacchi

Da Venerdì 31 agosto a Do- menica 2 settembre EQUIRADUNO INTERREGIONALE organizzato da Fitetrec-Ante Lom- bardia. Partenza da Cremona e Reg- gio Emilia il 30 Agosto con arrivo e sfilata Domenica 2 alle ore 16.30

Sabato 1 ore 18.00 Presentazione e parata delle varie attività equestri

Domenica 2 dalle ore 17.00 Gara Interregionale di Team Penning

Lunedì 3 - Martedì 4 - Merco- ledi 5 ore 20.30 Gara di velocità con ostacoli naturali

Giovedì 6 ore 20.30 Team Penning trofeo "Fiera Millenaria di Gonzaga"

Venerdì 7 ore 20.30 Gara Interregionale di Barrel Racing e Pole Banding

Domenica 9 dalle ore 15.00 alle ore 19.00 Gara Nazionale di TREC organizzato da Fitetrec-Ante Lombardia **Per informazioni e partecipazioni tel. +39 368 3340954**

Domenica 2 Inaugurazione con visita delle Autorità

Al termine consegna dei Premi intitolati a Mauro Pezzali e Arrigo Caleffi

I CONVEGNI DELLA MILLENARIA

Organizzati in collaborazione con: Camera di Commercio di Mantova, Provincia di Mantova, Associazione Mantovana Allevatori, Banca Agricola Mantovana, Coldiretti, C.I.A., Confagricoltura

Lunedì 3 ore 21.00 (sala convegni) "Produzione di agroenergia, aspetti civilistici e fiscali" - Quan- do l'attività è agricola, le aggregazioni tra produttori agricoli e il tipo di società idoneo.

"Le società agricole e la tassazione catastale" - Le società a responsabilità limitata, in nome collettivo e in accomandita semplice rientrano nel reddito agrario; il DM attuativo; le società di trasformazione e di vendita di prodotti dei soci.

Relatori:
Gianpaolo Tosoni - Tributarista e Pubblicista
Francesco Preziosi - Responsabile Fiscale Coldiretti Nazionale
Nicola Caputo - Responsabile Fiscale Confagricoltura Nazionale
Massimo Bagnoli - Responsabile Nazionale Ufficio Fiscale CIA

Sabato 8 ore 10.00 (sala convegni) "I nitrati, una questione territoriale"

La "Direttiva nitrati" impone scelte tecnologiche e organizzative atte a permettere la prosecuzione dell'attività imprenditoriale degli allevamenti e la salvaguardia del territorio.

Relatori:
Silvia Paolini - ISMEA Roma, "L'evoluzione degli Allevamenti zootecnici in Lombardia, in Emilia Romagna e nel Veneto"
Sergio Piccinini - CRPA Reggio Emilia, "I trattamenti per ridurre l'azoto negli effluenti zootecnici"
André Le Gall - Institut de l'Élevage Parigi "L'esperienza dell'Organizzazione professionale agricola dell'Ovest della Francia per applicare la Direttiva Nitrati e risolvere i problemi dell'inquinamento da effluenti"
Maurizio Castelli - Assessore Provinciale all'Agricoltura, "Nitrati, da vincolo ad opportunità"
Interventi programmati delle Organizzazioni Professionali Agricole
Moderatore:
Matteo Bernardelli - Direttore Mantova Alleva & Produce-AMA

CONVEGNI ED EVENTI OSPITATI DALLA MILLENARIA

Sabato 1 Ore 19.00 (ex-convento, saletta 1° piano) "Osservatorio sul mercato delle carni suine" **Gabriele Canali** - ASMEA di Cre- mona **Maurizio Castelli** - Assessore Agri- cultura Provincia di Mantova

Martedì 4 Ore 17.30 (sala convegni) "Uno sguardo al futuro per coltivare il presente" Le imprenditrici agricole dall'attuale PSR al dopo 2013 Convegno organizzato da Associa- zione Imprenditrici di Cia, Coldiretti e Confagricoltura in collaborazione con Comitato dell'Imprenditoria femminile di CCIAA Mantova

ore 21.00 (sala convegni)
**"Nuove opportunità per lo
sviluppo dell'agriturismo"**
La nuova legge regionale, il rego-
lamento di attuazione e il piano di
sviluppo rurale
Convegno organizzato dal Consorzio
Agriturismo Mantovano
Sauro Coffani - Dirigente struttura
valorizzazione dei sistemi rurali della
pianura e della collina.
Unità organizzativa sviluppo e tutela
del territorio rurale e montano della
Regione Lombardia
Maurizio Castelli - Assessore al-
l'Agricoltura della Provincia di Mantova

Marco Boschetti - Direttore Con- sorzio Agriturismo Mantovano

Mercoledì 5 Ore 9.30 (sala convegni) "Il Medico di Famiglia: una figura insostituibile per migliorare il rapporto tra anziani e Servizio Sanitario" Convegno organizzato da A.N.P. Cia - C.N.C. D. Coldiretti - C.G.A.I. Confagricoltura

Ore 17.00 (sala convegni)
**"L'installazione dei
dispositivi di protezione in
caso di ribaltamento nei
trattori agricoli e forestali"**
Convegno organizzato dal Servizio
Prevenzione e Sicurezza degli Am-
bienti di Lavoro dell'ASL di Mantova
e dal Dipartimento Tecnologie di Si-
curezza dell'ISPEL di Roma

Giovedì 6 ore 21.00 (sala convegni)
**"La Biodiversità,
un'opportunità per l'azienda
agricola"**
Convegno di presentazione del pro-
getto "Contadini custodi" promosso
da Consorzio Agriturismo Mantova-
no, Fiera Millenaria, Provincia di Man-
tova e Gazzetta di Mantova
Maurizio Arduin - Zoonomo
Maurizio Castelli - Assessore all'Agri-
cultura della Provincia di Mantova
Loredana De Petris - Capogruppo
Commissione Agricoltura Verdi
L'Unione
Alberto Olivucci - Presidente Civil-
tà Contadina



Marco Boschetti - Direttore Consorzio Agrituristico Mantovano
Gianni Tamino - Biologo Università di Padova
Enrico Grazioli - Direttore Gazzetta di Mantova

Venerdì 7 ore 21.00 (sala convegni)
“Risparmiare con l'energia solare. Tecnologie, incentivi e finanziamenti”
 Convegno organizzato “Ecosolutions”

Domenica 9 ore 9.30 (sala convegni)
“L'uso intelligente del sole: dalle biomasse al solare”
 Convegno con escursione tecnica
 Organizzato da Agenzia A.G.I.R.E. e Istituto Tecnico Agrario “G. Strozzi” in collaborazione con Mantova Banca

EVENTI

Da Sabato 1 a Domenica 9
“Spazio per la Sicurezza negli Ambienti di Lavoro”
 Nelle corsie agricole il servizio di prevenzione e sicurezza dell'ASL di Mantova promuove la sicurezza negli ambienti di lavoro agricoli interagendo direttamente con i soggetti interessati e fornendo materiale informativo.
 Saranno esposte alcune macchine agricole adeguate alla normativa sulla sicurezza.

Sabato 1 ore 20.00 (ex convento)
“Come identificare il prosciutto di qualità”
 Degustazione ad invito con il giornalista Gianni De Luca
 A cura dell'Associazione Mantovana Allevatori

Giovedì 6 ore 20.00 (ex convento)
“Parmesan/Parmigiano Reggiano: è necessaria una sentenza?”
 Riflessioni con gusto, organizzate da Confcooperative Mantova e Accademia Italiana della Cucina

Venerdì 7 ore 20.00 (ex convento)
“Per... bacco, si mangia!”

Galà di prodotti tipici mantovani a cura di Coldiretti Mantova
 Serata di degustazione ad invito presentata da **Osvaldo Murri**, giornalista e collaboratore di “Vivere Meglio” (Rete 4)

Sabato 8
 Ore 20.30 (area sud maneggio)
IL TRACTEUR PULLING ITALIA - Campionato Italiano TPI 2007 - Nona Tappa
 Lo spettacolare ed entusiasmante appuntamento con trattori e autocarri elaborati che sviluppano fino a 2.000 cv trascinando un rimorchio zavorrato su di una pista in terra battuta. In collaborazione con APIMA Mantova

Ore 20.00 (ex convento)
VIVA IL LAMBRUSCO
 Degustazione ad invito
 Dopo il riso, la pasta, il maiale e il pollo, il viaggio della Millenaria nei sapori della terra mantovana porta in tavola quest'anno il Lambrusco, vino tipico del distretto mantovano-reggiano-modenese, emblema di una terra di uomini forti e di forti passioni.

Il Lambrusco, ambasciatore di cultura, incontra la tradizione “magiara” (Ungheria).
 Degustazione ad invito con la partecipazione dell'enologo **Franco Bernabei** e di **Luigi Bortolotti**, Guide Oro Veronelli.

In collaborazione con Associazione Italiana Sommeliers (Ais)-Mantova, Organizzazione Nazionale Assaggiatori di Salumi e Formaggi (Onas/Onaf) - Mantova e Accademia Gonzaghesca degli Scalchi.

Domenica 9
 Dalle ore 10.00 alle ore 19.00 (area multifunzionalità)
V CONCORSO NAZIONALE ZUCCHE INTAGLIATE

In collaborazione con Consorzio Agrituristico Mantovano

Ore 21.00 (ex convento)
“Quei formaggi del Lago di Como...”

Degustazioni guidate di formaggi lariani: semuda dell'alto lago, casoretta della Valle d'Intelvi, caprini della Vallassina, formaggi d'alpeggio allo zincarlin

A cura dell'Organizzazione Assaggiatori di Formaggio (Onaf) di Mantova e Onaf Como

È consigliata la prenotazione. Costo degustazione: € 5, per informazioni: tel. +39 333 3278431

FATTORIE DEL GUSTO (area multifunzionalità)

In collaborazione con Consorzio Agrituristico Mantovano
“SERATE ARDENTI”

La campagna che stuzzica e coltiva passioni

Tutti i giorni dalle ore 19.00 alle ore 23.00 note di cucina contadina

Sabato 1
 “I semi di zucca ricoperti di gusto”
 Prelibatezze di zucca preparate dalla famiglia Knafel dell'associazione agrituristica austriaca Urlaub am Bauernhof

Domenica 2
 “I semi di zucca ricoperti di gusto”
 Prelibatezze di zucca preparate dalla famiglia Knafel dell'associazione agrituristica austriaca Urlaub am Bauernhof

Presentazione della XI edizione della rassegna gastronomica “Di zucca in zucca” con degustazioni di tortelli

Lunedì 3
“La preparazione della sfoglia”

A cura dell'azienda agrituristica Le Caprette di Roncoferraro
 Alle ore 19.00 e 21.00, corso gratuito di avviamento alla preparazione della pasta fatta in casa. Per iscrizioni tel. 0376 324889

Martedì 4
“La preparazione dei cappelletti”

A cura dell'azienda agrituristica Lughino Sabbioni - tel. 0376 532377
 Alle ore 19.00 e alle 21.00, corso gratuito di avviamento alla preparazione della pasta fatta in casa. Per iscrizioni tel. 0376 324889

Mercoledì 5
“La preparazione dei tortelli”

A cura dell'azienda agrituristica Lughino Sabbioni - tel. 0376 532377
 Alle ore 19.00 e alle 21.00, corso gratuito di avviamento alla preparazione della pasta fatta in casa. Per iscrizioni tel. 0376 324889

Giovedì 6
“La preparazione delle mostarde”

A cura dell'azienda agrituristica Lughino Sei Piane - tel. 0386 40514 - 333 1060389

Venerdì 7
“Il gulasch”

A cura dell'Associazione per lo sviluppo rurale del Békés (Ungheria)
 Con le birre dell'azienda agricola Corte Pione - tel. 339 2120254 - 338 8018673

Sabato 8
“Il gulasch”

A cura dell'Associazione per lo sviluppo rurale del Békés (Ungheria)
 Con le birre dell'azienda agricola Corte Pione - tel. 339 2120254 - 338 8018673

Domenica 9
 Dalle ore 10.00 alle 18.00V edizione del concorso nazionale di zucche intagliate
 Dalle ore 18.00 alle 21.00 preparazione in diretta delle ciccole
 Azienda agrituristica Valle San Martino - Famiglia Mezza

SPAZIO MULTIFUNZIONALITÀ E PRODOTTI DI FATTORIA

(area multifunzionalità)
 In collaborazione con Consorzio Agrituristico Mantovano

Idee per il futuro delle campagne

Un servizio informazioni con schede sull'agriturismo (nuova legge regionale, nuovo regolamento di attuazione, piano di sviluppo rurale e risorse per lo sviluppo del settore) e sulla vendita dei prodotti di fattoria (vendita in fattoria, mercati contadini, raccolta libera in campo, commercio elettronico).

Il mercato contadino

Mostra mercato di prodotti di fattoria delle aziende agricole mantovane con mostarde, formaggi, carne di struzzo, salami, riso, miele, zucche. Saranno posti in vendita anche prodotti a rischio di estinzione come le patate bianche, la zucca mantovana e mele autoctone.

Miniaturizzazione degli impianti di trasformazione alimentare

Punto informazione sugli impianti da utilizzare nelle imprese agricole ed esposizione di attrezzature per la preparazione di prodotti di fattoria.

Progetto contadini custodi. Punto raccolta dati

La biodiversità è un'importante risorsa per l'azienda agricola e per i consumatori. Ma cosa rimane di

autoctono nelle nostre campagne? È l'obiettivo di una ricerca sulla biodiversità mantovana promossa dal Consorzio Agrituristico, dalla Fiera Millenaria di Gonzaga e dalla Provincia di Mantova, in collaborazione con Gazzetta di Mantova, per realizzare una mappatura e una catalogazione del patrimonio esistente. Un'importante risorsa economica, culturale, biologica e turistica che non deve essere dispersa. Si chiede a tutti di inviare delle schede di segnalazione sulle realtà ancora esistenti e di raccontare le loro esperienze (tel. 0376 324889 info@agriturismomantova.it)

MADE IN ITALY (area multifunzionalità)

In collaborazione con Coldiretti Mantova.

“Verso la qualità... per un vero made in Italy”

Aziende e cooperative agricole, nella massima trasparenza, presentano prodotti tipici enogastronomici legati al territorio mantovano. Il consumatore potrà così conoscerli, degustarli e acquistarli al giusto prezzo. L'adiacente spazio “Campagna Amica” sarà animato da varie iniziative di intrattenimento ricreativo e culturale.

“Il falso made in Italy”

Esposizione di prodotti agroalimentari presenti sugli scaffali dei nostri super/iper/mercati, alla parvenza italiani e “spacciati” per made in Italy, in realtà prodotti in altri paesi traendo in inganno i consumatori in una sorta di truffa e/o pirateria alimentare.



CONCERTI (area stadio) ore 21.30

Sabato 1
IORELLA MANNOIA "Onda tropicale tour"

Ingresso € 16 (comprensivo ingresso Fiera nella giornata)
Prevendita (più € 2): www.mantova.com (circuito Ticketone e Unicredit)
Per info: Box Office, tel. 0376 224599

Domenica 2
MAURIZIO CROZZA in "Mondo Crozza"

Ingresso € 10 (comprensivo ingresso Fiera nella giornata)
Prevendita (più € 2): www.mantova.com (circuito Ticketone e Unicredit)
Per info: Box Office, tel. 0376 224599

SALONE PRODOTTI AGROALIMENTARI (Padiglione 1)

Esposizione di prodotti tipici della nostra penisola, dal Piemonte alla Sicilia passando attraverso tipicità meno note come i formaggi lariani e ospiti d'oltre confine: quest'anno l'Ungheria, cercando sempre di soddisfare anche i "palati" più esigenti.

Nei giorni 7, 8, 9 settembre il gemellaggio enogastronomico con i prodotti tipici del Monferrato.

Tutti i giorni degustazioni guidate e gratuite dei prodotti presenti in rassegna curate dall'Organizzazione Nazionale Assaggiatori di Formaggi e Salumi e l'Associazione Italiana Sommeliers di Mantova.

APPUNTAMENTI D'ARTE E CULTURA

Da Sabato 1 a Domenica 9 (ex convento)

"Segni d'arte nell'ambiente rurale dell'Oltrepò - Segni lasciati nella pietra, nel ferro e nel legno dall'ingegno e dall'operosità della gente del Basso Mantovano"

Mostra fotografica e documentaria nel territorio del Destra Po-Sinistra Secchia a cura di: **Natalino Cavalli, Vittorio Negrelli, Carlo Parmigiani, Attilio Pignata e Anselmo Terzi**

Sabato 1 ore 17.30 (ex convento)

Inaugurazione della mostra con la partecipazione dei curatori, di **Luciano Roncai** (Facoltà Architettura di Milano - Polo di Mantova) e dell'artigiano **Federico Merli**

Domenica 2 ore 21.30 (ex convento)

"Donne in versi", reading al femminile: verranno interpretate poesie delle poetesse mantovane Tersilla Federici, Natascia Grazioli e Franca Goldoni. Lettura da parte dell'attore **Damiano Scaini** con sottofondo musicale del maestro di flauto traverso **Kartsen Braghittoni** ed il secondo flauto **Alessio Artoni**

A cura di Edi Ravagnini (Profumi e colori in Galleria-Mn) in collaborazione con Associazione Mantovani nel Mondo

Mercoledì 5 ore 20.30 (ex convento)

Presentazione del libro **"A day in the life" la storia del rock minuto per minuto** di **Enzo Gentile** in compagnia dell'autore e di **Giorgio Conte** in concerto

I RISTORANTI

La **BETTOLACCIA**, la **BARCHESSA**, la **REGGIOLESE** - Le bettole

della tradizione

La **MILLENARIA** pizzeria

"SAPORI E SAPERI DI FATTORIA" all'Osteria dello Scalco Grasso

Il tradizionale appuntamento del Consorzio Agrituristico ripropone tutti i giorni piacevoli incontri con le specialità della tradizione contadina della provincia mantovana, in un itinerario del gusto tra ristoranti agrituristici d'eccellenza che si avvicenderanno per proporre temi gastronomici diversi.

Sabato 1 dalle ore 20.00

"Il menù del contadino"

Aziende agrituristiche Corte Villorosi (tel. 0376 550470), Corte Valle San Martino (tel. 0376 557943), Corte San Giovanni (tel. 0376 381889)

Domenica 2 dalle ore 12 e dalle ore 20.00

"Il menù del contadino"

Aziende agrituristiche Corte Villorosi (tel. 0376 550470), Corte Valle San Martino (tel. 0376 557943), Corte San Giovanni (tel. 0376 381889)

Lunedì 3 dalle ore 20.00

"La carne bovina"

Azienda agrituristica Treramazze (tel. 0376 274851 - cell. 333 2040225)

Martedì 4 dalle ore 20.00

"La pasta"

Azienda agrituristica Corte Panicella (cell. 339 7433420)

Mercoledì 5 dalle ore 20.00

"Il tartufo"

Aziende agrituristiche Loghino Montada e Ca' dal trifulin (tel. 0376 520318 - 0386 40009)

Giovedì 6 dalle ore 20.00

"La zucca"

Azienda agrituristica San Leone (tel. 0376 668684 - cell. 333 1440664)

Venerdì 7 dalle ore 20.00

"Erbe aromatiche e verdure in cucina"

Azienda Agrituristica Le Calandre (tel. 0386 803027 - cell. 333 3766857)

Sabato 8 dalle ore 20.00

"Le polente"

Azienda agrituristica La Pecora nera (tel. 0386 427016 - cell. 348 5119981)

Domenica 9 dalle 12.00 e dalle 20.00

"Maiale"

Azienda agrituristica Corte Colombarola (tel. 0376 252575 - cell. 338 5214433)

È gradita la prenotazione ai numeri sopra indicati

Apertura tutte le sere alle ore 20.00. Domenica 2 e Domenica 9 settembre apertura dalle ore 12.

FUOCHI D'ARTIFICIO

Domenica 9 ore 23.30

Fuochi d'artificio della ditta A.P.E. Parente Romualdo

Sergio Avanzini *

ALLA RICERCA DI NUOVE STRATEGIE PER IL MARKETING AGRO-ALIMENTARE

Le sfide delle imprese dei prodotti tipici dell'agro-alimentare, di fronte a un mercato interno ormai maturo, sono rappresentate dai nuovi mercati. L'export è diventato infatti un'interessante opportunità, in particolare sul mercato nord-americano e su quello dell'Estremo Oriente, tuttavia queste imprese si trovano di fronte alla concorrenza dell'agro-pirateria che raggiunge ormai la quota stimata dei 50 miliardi di euro contro i 16,8 miliardi dei prodotti autentici; dati che esprimono in modo quanto mai chiaro e semplice la dimensione del fenomeno. Questa allarmante situazione, **Sergio Calzolari**, direttore marketing del Consorzio Latterie Virgilio, andava proponendo alla riflessione dei partecipanti al workshop nella sezione di Mantova dell'Istituto Tecnico Agrario, parlando delle strategie di marketing dell'azienda nella quale opera.

L'incontro ha rappresentato un significativo momento per proporre un confronto tra le strategie di due imprese che, operando nel settore primario, sono impegnate su filiere dalle caratteristiche piuttosto diverse: una importante cooperativa di 2° grado che aggrega l'offerta di prodotti lattiero-caseari e un Consorzio che raccoglie le imprese agrituristiche e promuove la filiera corta della vendita diretta (produttore-consumatore).

Rivolgendosi agli studenti del corso agro-industriale della scuola e agli operatori del settore, il dirigente scolastico introduceva i lavori del workshop ed evidenziava i nuovi orientamenti nella scelta dei canali di distribuzione, la crescente sensibilità dei consumatori riguardo alla sicurezza alimentare e alle esigenze della qualità degli alimenti.

Riflettendo sulla domanda di questi prodotti in ambito europeo, l'assessore provinciale **Maurizio Castelli** sollecitava ad accogliere positivamente le opportunità che derivano dal valore della qualità alimentare, di credere nella validità dei marchi anche come occasione per incrementare il reddito del settore agricolo. Focalizzava inoltre l'attenzione sul ruolo delle istituzioni e sull'atteggiamento che le imprese dovrebbero assumere nei confronti delle occasioni che offre la PAC in ambito europeo.

La situazione dell'agro-alimentare a livello del mercato nazionale era esaminata dal dott. Calzolari, che confermava una saturazione del mercato interno per molti prodotti, mentre l'export è in crescita (+10,8%). Individuava, quale unica strategia vincente, a suo parere, lo sviluppo dei prodotti a elevato contenuto di tradizione (che già oggi rappresentano il 65% dell'export); nonostante i dati



forniti nell'esordio sull'agro-pirateria, in particolare i formaggi e i salumi sono i due prodotti che offrono le maggiori possibilità di sviluppo, già pronti al consumo, di qualità elevata e ovviamente rivolti a un cliente con maggiore disponibilità di reddito. Concludeva l'intervento ricordando le più recenti innovazioni introdotte dalla cooperativa di 2° grado nella quale si trova a operare, e che fanno riferimento al packaging e a una maggiore informazione, buona trasparenza nei confronti del consumatore.

Anche il dottor **Marco Boschetti** del Consorzio Agrituristico Mantovano condivideva la strategia illustrata, insistendo sulle produzioni di nicchia e sulla filiera corta. Andava proponendo tutti i vantaggi per i consumatori dalla vendita diretta: tra i più significativi si segnalano la difesa del potere di acquisto, una maggiore garanzia di qualità del prodotto e una trasmissione di sapori e di

tecniche di produzione tradizionali. Auspicava inoltre la diffusione anche in Italia, a imitazione degli esempi centroeuropei e nordamericani, dei mercati contadini e di un avvicinamento del consumatore a una realtà e a una cultura a molti ancora sconosciuta. Dall'analisi della situazione produttiva, organizzativa e commerciale dell'agro-alimentare, scaturivano poi diverse valutazioni, anche divergenti, ma tutte compatibili e che debbono necessariamente convivere per migliorare lo sviluppo dell'intero settore. Gli esempi proposti hanno voluto rappresentare due fra le possibili risposte che le imprese hanno finora dato per organizzare il marketing dei prodotti agro-alimentari, per i quali si stanno aprendo nuove e importanti opportunità commerciali.

* Istituto Tecnico Agrario "Strozzi" - Mantova



Cristina Cacciamani*

PIANTA CADUCIFOGLIA DEL COMPENSORIO CANNETESE



NASCE IL MARCHIO PLANTAREGINA

Il Centro Servizi, nato nell'anno 1999 con lo scopo di promuovere e divulgare la produzione cannetese, ha operato per lo studio e realizzazione del marchio PlantaRegina, di recente registrazione. In ottemperanza a e in prosecuzione di ciò, e a completamento dell'iniziativa, è stato studiato un piano triennale di azioni orientate alla definizione di un disciplinare di produzione, e di un piano internazionale di marketing.



Nasce dalla terra del fiume Oglio un seme che si trasforma in una pianta.

Le chiome, guidate nella loro magnificenza dalle mani dell'uomo, crescono, si stendono, e si dispongono a formare una corona verde splendente. La PlantaRegina.

Magnifica, si veste di foglie verdi, rosse e dorate, e arreda il mondo con il suo splendore.

Inizia da lontano il cammino che ha portato all'identificazione del marchio delle alberature e trova la propria origine nel lavoro dei vivaisti, che all'inizio del 1900 coltivano le prime piante nel territorio di Canneto sull'Oglio, sino ai nostri giorni.

Una produzione di eccellenza a livello nazionale ed europeo, per estensione e tipologia di prodotto: la pianta caducifoglia, coltivata ad alto fusto, su un'estensione di circa duemila ettari, viene indagata e presentata dal Centro Servizi nello scorso anno 2006, con la pubblicazione *La mappatura dei vivai: storia ed economia del comprensorio cannetese*.

L'alto livello produttivo e la specializzazione del comparto emergono in questa fase come segno visibile di un cammino destinato a portare ad un'eccellenza di distretto e alla caratterizzazione tramite un marchio di qualità della pianta caducifoglia.

Nello stesso anno il Centro Servizi inizia un programma di studio di fattibilità del progetto di costituzione del marchio, che parte

dalle caratteristiche del comprensorio in oggetto, individuato nell'area cannetese, con il coinvolgimento delle aziende produttrici.

Dall'analisi congiunta delle aspettative dei produttori e delle modalità di certificazione del nuovo marchio, nell'anno 2007 viene realizzato e registrato il nuovo marchio PlantaRegina, presentato in anteprima all'assemblea dei soci del Centro Servizi, svoltasi nel mese di maggio.

PlantaRegina è una corona, i cui diademi sono rappresentati dalle alberature prodotte nel comprensorio, e riassume in sé l'eccellenza del prodotto, trasposta nel senso della regalità della pianta.

Inizia così anche la fase progettuale di promozione del marchio, programmata a livello nazionale ed europeo, ed estesa in prima battuta sul triennio 2007-2009.

Il progetto raccoglie le istanze delle ditte produttrici e nasce dall'esigenza di qualificare la produzione della pianta caducifoglia. Le azioni promosse dal Centro vertono attorno a tre tematiche di riferimento:

- la promozione e divulgazione della pianta caducifoglia e del relativo marchio;
- la strutturazione tecnica di un sito dinamico, tradotto in

più lingue, contenente la produzione del comprensorio e i riferimenti alle ditte produttrici;

- gli aiuti economici a sostegno dell'investimento aziendale e della commercializzazione del prodotto.

La strutturazione del progetto viene svolta sotto la consulenza e direzione dei componenti del Comitato Tecnico Florovivaismo, operativo presso il Centro Servizi a partire dall'anno 2004, con la definizione del protocollo produttivo, e lo studio del piano di marketing e attività previsto per i successivi anni.

Il Comitato, nella seduta svoltasi nello scorso mese di luglio, ha visto altresì la partecipazione dei rappresentanti delle Province e delle Camere di Commercio di Mantova e Cremona, al fine del coinvolgimento e del sostegno all'iniziativa.

Numerose le iniziative proposte per l'anno 2007, a partire dall'incontro con i referenti nazionali dell'Associazione direttori e tecnici pubblici giardini, svoltosi nelle giornate 8 e 9 giugno di quest'anno, occasione in cui sono stati visitati i vivai della zona e si sono avuti momenti tecnici di utilizzo di tecnologie innovative applica-

bili all'ambito urbano. La serata è stata occasione di incontro dei tecnici con i soci del Centro, e con i referenti degli Enti pubblici (Province e Camere di Commercio), i sindaci dei Comuni del comprensorio, il Parco Oglio-Sud, il Gal Oglio-Po. Nella serata è stato divulgato il progetto globale di marketing dell'area vivaistica. È in occasione della manifestazione Flormart di Padova che il Centro Servizi presenta al mondo florovivaistico la nascita di PlantaRegina, con l'allestimento di un'area espositiva di pregio, all'interno della quale lo spazio fieristico viene trasformato in un'area urbana; alcuni video promozionali portano a conoscenza del pubblico la storia del marchio e le attività del Centro Servizi.

In concomitanza, nella giornata di venerdì 14 settembre, verrà realizzata una conferenza stampa con quotidiani nazionali e riviste di settore.

La divulgazione del marchio viene poi estesa al mercato locale, italiano, europeo e ai Paesi dell'Est Europa, tramite la partecipazione a manifestazioni di settore, per concludersi con un convegno nell'ambito della manifestazione Canneto Verde, durante la giornata di inaugurazione della stessa, sabato 22 settembre 2007, alle ore 10.30, presso il Teatro Mauro Pagano.

Nell'ambito delle attività di sostegno al comparto, il Centro Servizi si pone come referente per le ditte del comprensorio nei confronti delle istituzioni locali e regionali, per captare tutte le possibili azioni di sostegno alla commercializzazione del materiale vivaistico e all'internazionalizzazione del settore.

In collaborazione con le Camere di Commercio di Mantova e Cremona, e con le agenzie regionali delle stesse, è in fase di strutturazione un piano di azioni strategiche, che vanno dalla realizzazione di corsi inerenti le modalità di commercio con l'estero e all'uso degli strumenti informatici, necessari alla promozione e al commercio del prodotto per via telematica.

Nel corso dell'anno 2008 verranno proseguite numerose iniziative, quali l'implementazione del sito internet con definizione dei disciplinari di produzione e dei relativi capitolati di appalto, realizzata dal Comitato Tecnico in collaborazione con l'Associazione direttori e tecnici pubblici giardini e con la Direzione Generale Agricoltura della Regione Lombardia.

La pubblicità delle attività del Centro verrà realizzata in modo costante durante l'anno, per comunicare la continuità di azione e im-

pegno nella promozione della produzione cannetese, sia su testate giornalistiche che con modalità maggiormente incisive, oltre alla pianificazione di giornate tecniche di visita dei vivai rivolte agli utilizzatori delle alberature, siano essi tecnici di pubblici giardini, paesaggisti o progettisti del verde.

La partecipazione alle manifestazioni fieristiche vedrà il susseguirsi di appuntamenti cadenzati in diverse epoche, tra le quali Flormart di Padova in settembre, Green is life in agosto, Four Oaks in settembre, Canneto Verde in settembre, e altre, allo scopo di divulgare il marchio PlantaRegina, e di creare momenti di contatto e scambio con potenziali mercati esteri.

Tale azione ricade nel progetto di internazionalizzazione,

poiché verrà promosso uno studio dei mercati di vendita, nell'ottica della situazione attuale e delle prospettive future di mercato.

Un marchio regale per una produzione di eccellenza, e un piano triennale di azioni di promozione e marketing: questo è ciò in cui crede il Centro Servizi, che sia giunto il momento di far conoscere al mondo la professionalità acquisita nel tempo dai vivaisti nel produrre alberature di pregio. La PlantaRegina.

* Centro Servizi
Florovivaismo srl

Piazza Matteotti 19
46013 Canneto s/Oglio (Mn)
Tel 0376 724048
Fax 0376 725413
info@csflorovivaismo.it



Dimitri Melli *

AGRICOLTORI E CACCIATORI UNITI PER "PRODURRE AMBIENTE"

Gli agricoltori e i cacciatori condividono un bene comune, una risorsa fondamentale e inalienabile: l'ambiente nel quale operano; i primi per svolgere l'attività agricola finalizzata a produrre risorse alimentari ad uso umano e zootecnico; gli altri per la protezione della fauna selvatica e per la pratica dell'esercizio venatorio.

Entrambi dunque sono i primi diretti beneficiari dell'ambiente, per cui è di fondamentale importanza operare in un'ottica comune di tutela dell'equilibrio ambientale.

Per gli agricoltori si impongono razionali processi produttivi rispettosi dell'ambiente; per i cacciatori non c'è esercizio venatorio senza protezione della fauna e non c'è protezione della fauna senza equilibrio ambientale.

Entrambi devono quindi "produrre ambiente".

Ne consegue la necessità irrinunciabile di una presa di coscienza comune sull'importanza di una salvaguardia dell'ambiente e di promuovere iniziative sinergiche a tutela dello stesso.

In questo contesto anche i rispettivi Settori istituzionali di appartenenza, il Settore "Agricoltura" e il Settore "Faunistico Venatorio" della Provincia di Mantova convergono sulla necessità di iniziative condivise che vanno oltre alle azioni comuni derivanti dalle competenze istituzionali già in essere, tra le quali ad esempio: la rappresentanza delle Associazioni Agricole in seno ai Co-



mitati di Gestione degli Ambiti Territoriali Caccia e della Consulta Faunistico Venatoria Provinciale; il risarcimento dei danni da fauna selvatica alle coltivazioni agricole; i contributi per i Piani di Miglioramento Ambientale ecc.

Una ulteriore possibile collaborazione è stata individuata e promossa mediante una iniziativa informativa e divulgativa su tematiche di comune interesse, attraverso questo periodico, "Mantovagricoltura".

Già nel precedente numero è stato riportato l'organigramma del Settore Faunistico Venatorio, nonché le azioni e le competenze dello stesso comparto, con particolare riferimento ai vari "Piani di controllo della Fauna Selvatica soprannumeraria" (Piccioni, Tortore, Corvidi, Volpi, Nutrie), e ai "Criteri per il risarcimento dei danni alle coltivazioni causati dalla fauna medesima".

In questo numero di Mantovagricoltura, in vista dell'apertura della Stagione Venatoria 2007/2008, viene proposto il

Calendario Venatorio Regionale, riportante le norme relative a: le giornate e gli orari di caccia, il carnieri giornaliero, l'allenamento dei cani, il tesserino venatorio, le specie cacciabili, i periodi di caccia. Vengono altresì riportate le Integrazioni Provinciali al Calendario Venatorio Regionale, con riferimento specifico alla caccia vagante, caccia da appostamento temporaneo, caccia da appostamento fisso, carnieri, Aziende Faunistico Venatorie, Aziende Agrituristiche Venatorie, modalità dell'attività venatoria nelle ZPS (Zone a Protezione Speciale), rapporti con le Province limitrofe.

* Assessore Caccia e pesca
Provincia di Mantova



Assessorato Caccia e Pesca

È TEMPO DI CACCIA

nel rispetto delle norme, dell'ambiente e dell'attività agricola

È "tempo di caccia"

È tempo di caccia: trascorso il periodo delle ferie estive, a partire dalla terza domenica di settembre, le doppiette potranno entrare in azione.

In vista della prossima apertura della stagione di caccia 2007/08 il Servizio Faunistico Venatorio della Provincia di Mantova, vista la positiva esperienza dell'anno scorso, sta inviando a casa dei cacciatori due strumenti fondamentali per l'esercizio venatorio: il Calendario Venatorio Regionale con le relative Integrazioni provinciali, nonché il Tesserino Venatorio.

Si è ritenuto opportuno allegare al tesserino venatorio un opuscolo, riportante principalmente il Calendario Venatorio Integrativo provinciale coordinato con quello regionale, nella consapevolezza, sicuramente condivisa anche dai cacciatori, della necessità di regole certe, in un'ottica di salvaguardia della fauna selvatica, di un equilibrio ambientale e per una corretta gestione dell'esercizio venatorio, così come testualmente è previsto dalla normativa regionale sulla caccia (L.R. 26/93).

Non c'è infatti esercizio venatorio senza salvaguardia della fauna, e non c'è salvaguardia della fauna senza equilibrio ambientale, al quale "tutti" dobbiamo concorrere quale bene comune inalienabile.

L'iniziativa di arrivare al domicilio di ogni cacciatore si inserisce nel nuovo processo di gestione dell'intero comparto finalizzato ad una maggiore integrazione del mondo venatorio con quello agricolo e ambientale e ad una valorizzazione della presenza dei cacciatori sul territorio.

Il recente tour di incontri territoriali promosso dal Settore presso gli Ambiti Territoriali Caccia, che ha costituito un prezioso e costruttivo momento di conoscenza e di verifica delle problematiche in essere e delle attese sul territorio, come pure la presenza sulle pagine di questa rivista rientrano nel suddetto processo di cambiamento.

Considerato che questo numero di Mantovagricoltura viene distribuito proprio all'inizio del mese di settembre, si riporta di seguito una sintesi delle principali disposizioni riportate nel Calendario Venatorio Regionale e nelle relative integrazioni provinciali.

Integrazioni che non si discostano molto da quelle della scorsa stagione e contengono solo un'ulteriore precisazione che riguarda la tradizionale limitazione della caccia vagante "a pieno campo" per una maggiore salvaguardia della fauna e delle produzioni agricole.

Per il testo integrale delle disposizioni si rimanda alla L.R. 17/04 inerente il Calendario Regionale e alla Delibera della Giunta provinciale n. 145 del 19 luglio 2007 inerente le integrazioni provinciali.

Non è possibile comunque fornire tutte le informazioni in merito alle disposizioni ministeriali inerenti le ZPS e alle norme regionali inerenti la caccia alle specie in deroga (fringuello e peppola) perché, al momento della consegna del presente articolo alla redazione (fine



luglio), sono in itinere entrambe le normative (decreto Ministero dell'Ambiente e legge regionale).

Stagione venatoria

Giornate e orari di caccia

La stagione venatoria, anche quest'anno, così come previsto dal Calendario Venatorio Regionale, inizierà la terza domenica di settembre, vale a dire il giorno 16 settembre 2007 e si protrarrà fino al 31 gennaio 2008.

Come sempre la caccia è consentita per 3 giorni la settimana a scelta del titolare della licenza, con esclusione del martedì e del venerdì (il cosiddetto "silenzio venatorio"), a partire da un'ora prima dell'alba fino al tramonto. Dal 1° ottobre al 30 novembre 2007 la caccia da appostamento fisso è consentita per cinque giorni settimanali, previo parere favorevole dell'Istituto Nazionale per la Fauna Selvatica.

Caccia vagante

Ferme restando le date di apertura e chiusura previste e il massimo di 3 giorni di caccia settimanali, questo tipo di esercizio venatorio avverrà con le seguenti modalità:

- dal 16 settembre 2007 all'1 ottobre 2007 compreso, la chiusura giornaliera è anticipata alle ore 12 per la sola caccia alle specie stanziali (lepre, fagiano e starna ecc.), per cui la caccia vagante alla migratoria nel pomeriggio (dalle ore 12 in poi) va effettuata senza l'ausilio dei cani;
- dal 2 ottobre 2007 al 31 dicem-

bre 2007 valgono le disposizioni del Calendario Venatorio Regionale, salvo chiusura anticipata alla sola selvaggina stanziale (lepre, fagiano e starna), su richiesta degli ATC, per il raggiungimento del prelievo venatorio e/o per ragioni contingenti;

c) dall'8 dicembre 2007 al 31 gennaio 2008 è vietato l'uso del cane da seguita;

d) dall'8 dicembre 2007 al 31 gennaio 2008 la caccia alla volpe è permessa solo con l'uso di cani da tana (bassotti e terrier);

e) dall'1 gennaio 2008 al 31 gennaio 2008 la caccia è consentita sempre per 3 giorni settimanali a scelta soltanto nelle paludi e lungo le rive di stagni, laghi, fiumi e canali questi ultimi con alveo di almeno 5 metri di larghezza e con presenza continua di acqua ed entro 50 metri dal battente dell'onda, con l'avvertenza che, avendo alcuni canali andamento dell'alveo non sempre regolare, la caccia è consentita solamente nei tratti di larghezza di almeno 5 metri dell'alveo, e con presenza continua di acqua, liberi da vincoli venatori e nel rigoroso rispetto delle normative vigenti. In detto periodo è permesso l'uso del cane da ferma.

Caccia da appostamento temporaneo

In forza delle summenzionate disposizioni che dal 16 settembre 2007 al 1° ottobre 2007 (compreso) anticipano la chiusura giornaliera della caccia vagante, la caccia da appostamento temporaneo è permessa dalle ore 12.00



senza l'ausilio di cani, al fine di garantire una maggiore salvaguardia della fauna e delle produzioni agricole.

Si auspica che tutti i cacciatori che praticano la caccia vagante, in sintonia con le richieste avanzate dalla Consulta faunistica venatoria provinciale unitamente alle Associazioni agricole e Venatorie, dimostrino attenzione all'ambiente e al patrimonio faunistico rispettando le suddette norme.

Dal 1° gennaio 2008 la caccia da appostamento temporaneo è consentita solo nei luoghi precedentemente indicati per la caccia vagante, pertanto l'andata e il ritorno dal capanno temporaneo di caccia in luoghi in cui è vietata la caccia in forma vagante vanno effettuati col fucile scarico e riposto nel fodero.

Caccia da appostamento fisso

Relativamente alla "Caccia da Appostamento Fisso", dal 16 settembre al 31 gennaio 2008 si applicano le disposizioni previste dal Calendario Venatorio Regionale (approvato con L.R. n. 17/04) e dalla legge regionale annuale riguardante le specie in deroga.

Dal 1° ottobre al 30 novembre 2007 è consentita la caccia per cinque giorni settimanali con esclusione del martedì e del venerdì, previo parere dell'Istituto Nazionale per la Fauna Selvatica (INFS).

Il carniere

Il Calendario Regionale per ogni giornata di caccia determina il carniere complessivo, che non può superare i 2 capi di selvaggina stanziale e i 30 capi di selvaggina migratoria.

In particolare il cacciatore non può superare giornalmente il seguente carniere:

- lepore comune: 1 capo
- palmipedi, trampolieri e rallidi: 10 capi complessivi per tutte le specie
- beccaccia: 2 capi
- tortora: 10 capi

I limiti giornalieri di carniere relativi alla selvaggina stanziale non si applicano nelle aziende faunistico-venatorie nelle quali valgono i piani di prelievo annuali approvati dalla provincia, come pure non si applicano, per la selvaggina stanziale allevata, nelle aziende agrituristico-venatorie.

Per quanto riguarda il carniere mantovano si riporta una tabella dei prelievi giornalieri e annui massimi/per cacciatore e /ATC previsti delle integrazioni provinciali al calendario regionale (tabella 1).

Caccia alla volpe

Agli appassionati della caccia alla volpe si ricorda che dall'8 dicembre 2007 al 31 gennaio 2008 è permessa solo con l'uso di cani da tane (bassotti e terrier).

Addestramento cani

L'allenamento e addestramento cani è consentito nei trenta giorni antecedenti l'apertura generale della stagione venatoria, sull'intero territorio regionale non soggetto a divieto di caccia.

Pertanto dal 18 agosto al 15 settembre 2007 tale attività è possibile con un numero massimo di 6 cani e per 4 giorni settimanali, ad esclusione del lunedì, martedì e venerdì. L'allenamento non è consentito nelle aree interessate dalle produzioni agricole di cui all'articolo 37, comma 8, della L.R. 16 agosto 1993, n. 26 ("Norme per la protezione della fauna selvatica e per la tutela dell'equilibrio ambientale e disciplina dell'attività venatoria"), anche se prive di tabellazione. Le aree escluse sono: i terreni con coltivazioni erbacee da seme, i frutteti specializzati, i vigneti e gli uliveti specializzati fino alla data del raccolto, i terreni coltivati a soia e riso, nonché a mais per la produzione di seme fino alla data del raccolto.

In assenza di specifiche normative statali e/o ministeriali è vietata l'attività di addestramento cani nella Zona Protezione Speciale (ZPS) denominata "IT 20B0501 Viadana, Portiolo, San Benedetto Po e Ostiglia", che interessa gli ambiti golenali del Po ricadenti nei comuni di Viadana, Pomponesco, Dosolo, Suzzara, Motteggiana, Quingentole, Borgoforte, Bagnolo San Vito, San Benedetto Po, Serravalle Po, Pieve di Coriano, Revere e Ostiglia, fatte salve eventuali nuove e diverse disposizioni statali e/o regionali.

ZPS

Nella Zona a Protezione Speciale (ZPS) denominata "IT 20B0501 Viadana, Portiolo, San Benedetto Po e Ostiglia", che interessa gli ambiti golenali del Po ricadenti nei comuni di Viadana, Pomponesco, Dosolo, Suzzara, Motteggiana, Quingentole, Borgoforte, Bagnolo San Vito, San Benedetto Po, Serravalle Po, Pieve di Coriano, Revere e Ostiglia, in assenza di specifiche normative statali e/o ministeriali è vietata qualsiasi forma di attività venatoria, fatte salve eventuali nuove e diverse disposizioni statali e/o regionali.

Tesserino venatorio

Il cacciatore deve essere munito del tesserino venatorio, rilasciato dalla Provincia di residenza e valido su tutto il territorio nazionale, della licenza di caccia valida e della ricevuta del pagamento dell'assicurazione personale.

Il cacciatore, all'inizio della giornata venatoria, deve indicare in modo indelebile negli appositi spazi del tesserino: il giorno, il mese, la provincia, l'ambito territoriale di caccia o comprensorio alpino o azienda faunistico-venatoria o azienda agrituristico-venatoria, nonché ogni capo di selvaggina stanziale non appena abbattuto e raccolto; per la selvaggina migratoria il numero dei capi abbattuti, suddivisi per specie, va indicato in modo indelebile al termine delle giornate di caccia e comunque sul posto di caccia.

Il cacciatore non può usufruire di più di 55 giornate di caccia durante l'intera stagione venatoria sull'intero

territorio nazionale.

Il tesserino è mezzo di controllo delle quantità e delle specie prelevate e a tal fine deve essere riconsegnato alla Provincia, che lo ha rilasciato, non oltre il 31 marzo di ogni anno.

Specie cacciabili e periodi di caccia

Dal 16 settembre al 31 dicembre 2007 la caccia è consentita agli esemplari di fauna selvatica appartenenti alle seguenti specie: coniglio selvatico, minilepre, beccaccia, allodola, merlo, quaglia, tordo bottaccio e tortora (*Streptopelia turtur*).

Dal 16 settembre 2007 al 31 gennaio 2008 la caccia è consentita agli esemplari di fauna selvatica appartenenti alle seguenti specie: alzavola, beccaccino, canapiglia, cesena, codone, colombaccio, combattente, cornacchia grigia, cornacchia nera, fagiano, fischione, folaga, frullino, gallinella d'acqua, gazza, germano reale, ghiandaia, marzaiola, mestolone, moretta, moriglione, pavoncella, porciglione, tordo sassello e volpe.

Dal 16 settembre all'8 dicembre 2007 la caccia è consentita agli esemplari di fauna selvatica appartenenti alle seguenti specie: pernice rossa, starna e lepore comune. In zona Alpi la caccia alla lepore comune termina il 30 novembre.

Dal 1° ottobre al 30 novembre 2007 la caccia è consentita agli esemplari di fauna selvatica appartenenti alle seguenti specie: coturnice delle Alpi, gallo forcello, lepore bianca, pernice bianca, camoscio, capriolo, cervo e muflone, fatta eccezione per le cacce di selezione agli ungulati.

Nelle aziende faunistico-venatorie i piani di assestamento presentati dal concessionario sono autorizzati dalla Provincia.

Tesserino venatorio degli ATC

Nel rispetto delle norme sancite dall'art. 30, commi 15, 18 e 19, della L.R. 26/93 e successive modificazioni e integrazioni i comitati di gestione degli

ambiti territoriali di caccia possono approvare regolamenti che prevedono l'uso di un tesserino interno finalizzato anche a una raccolta di dati utili e necessari a migliorare la gestione faunistica dell'ambito territoriale stesso.

La non corretta compilazione del tesserino interno comporta la sanzione di cui all'art. 51, comma 1, della L.R. 26/93 e successive modificazioni.

Divieti

Per quanto non espressamente richiamato dal Calendario Integrativo Provinciale, valgono le disposizioni contenute nella L.R. n. 26/93 e successive modificazioni e nel Calendario Venatorio Regionale.

In particolare si vuole richiamare l'attenzione del lettore cacciatore su alcuni divieti stabiliti dall'art. 43 della L.R. n. 26/93 che:

- 1) a norma dell'art. 21 della legge n. 157/92, vieta a chiunque:
 - a) l'esercizio venatorio nei giardini, nei parchi pubblici e privati, nei parchi storici e archeologici e nei terreni adibiti ad attività sportive;
 - b) l'esercizio venatorio nei parchi nazionali, nei parchi naturali regionali e nelle riserve naturali conformemente alla legislazione nazionale in materia di parchi e riserve naturali;
 - c) l'esercizio venatorio nelle oasi di protezione e nelle zone di ripopolamento e cattura, nei centri di riproduzione di fauna selvatica, nelle foreste demaniali ad eccezione di quelle che, secondo le disposizioni regionali, sentito il parere dell'Istituto Nazionale per la Fauna Selvatica, non presentino condizioni favorevoli alla riproduzione e alla sosta della fauna selvatica;
 - d) l'esercizio venatorio ove vi siano opere di difesa dello Stato e ove il divieto sia richiesto a giudizio insindacabile dell'autorità militare, o dove esistano beni monumentali, purché dette zone siano delimitate da tabelle esenti da tasse indicanti il divieto;
 - e) l'esercizio venatorio nelle aie e nelle corti o altre pertinenze di fabbricati rurali; e nelle zone comprese nel raggio di 100 metri da immobili, fabbricati e stabili adibiti ad abitazione o a posto di lavoro e a distanza inferiore a 50 metri da vie di comunicazione ferroviaria e da strade carrozzabili, eccettuate le strade poderali e interpoderali, nonché consortili o vicinali ad uso pubblico;
 - f) sparare da distanza inferiore a 150 metri con uso di fucile da caccia con canna ad anima liscia o da distanza corrispondente a meno di una volta e mezzo la gittata massima in caso di uso di altre armi, in direzione di immobili, fabbricati e stabili adibiti ad abitazione o a posto di lavoro; di vie di comunicazione ferroviarie e di strade carrozzabili, eccettuato quelle poderali e interpoderali; di funivie, filovie e altri impianti di trasporto a sospensione; di stabbi, stazzi, recinti e altre aree delimitate destinate al ricovero e all'alimentazione del bestiame nel periodo di utilizzazione agro-silvo-pastorale;
 - g) il trasporto, all'interno dei centri abitati e delle altre zone ove è vietata l'attività venatoria, ovvero a bordo di veicoli di qualunque genere e comunque nei giorni non consentiti per l'esercizio venatorio dalle leggi nazionali, dalle disposizioni della presente legge, di armi da sparo per uso venatorio che non siano scariche e in custodia; tale divieto non si applica, fuori dai centri abitati, per il trasferimento di cacciatori con armi scariche, unicamente nei giorni consentiti alla caccia, per brevi tratti di attraversamento di strade e ferrovie, fermo restando che il percorso di andata e ritorno dall'appostamento fisso di caccia va effettuato comunque con fucile scarico;
 - h) cacciare a rastrello in più di tre persone, ovvero utilizzare a scopo venatorio scafandri o tute impermeabili da sommozzatore negli specchi o corsi d'acqua;
 - i) cacciare sparando da veicoli a motore o da aeromobili o da natanti;
 - l) cacciare a distanza inferiore a 100 metri da macchine agricole in funzione;
 - m) cacciare su terreni coperti in tutto o nella maggior parte di neve e nei piccoli specchi di acqua circostanti, salvo che nella zona faunistica delle Alpi e nei territori delle comunità montane, sentito l'INFS, e su terreni pregiudicati da incendio per un minimo di due anni;
 - n) cacciare negli stagni, nelle paludi e negli specchi d'acqua artificiali in tutto o nella maggior parte coperti da ghiaccio o su terreni allagati da piene di fiume;
 - o) prendere o detenere uova, nidi e piccoli nati di mammiferi e uccelli appartenenti alla fauna selvatica, salvo che nei casi previsti dall'art. 6, comma 1, o nelle zone di ripopolamento e cattura, nei centri di riproduzione di fauna selvatica o nelle oasi di protezione per sottrarli a sicura distruzione o morte, purché, in tale ultimo caso, se ne dia pronto avviso nelle 24 ore successive alla competente Provincia;
 - p) usare richiami vivi al di fuori dei casi previsti dall'art. 26;

q) usare richiami vivi non provenienti da allevamento nella caccia agli acquatici;

r) usare a fini di richiamo uccelli vivi accecati o mutilati ovvero legati per le ali e richiami acustici a funzionamento meccanico, elettromagnetico o elettromeccanico, con o senza amplificazione del suono;

s) cacciare negli specchi d'acqua ove si esercita l'industria della pesca o dell'acquacoltura, nonché nei canali delle valli da pesca, quando il possessore le circonda con tabelle, esenti da tasse, indicanti il divieto di caccia;

t) commerciare fauna selvatica morta non proveniente da allevamenti per sagre e manifestazioni a carattere gastronomico;

u) usare munizione spezzata nella caccia agli ungulati; usare esche o bocconi avvelenati, vischio o altre sostanze adesive, trappole, reti, tagliole, lacci, archetti o congegni simili; fare impiego di civette; usare armi da sparo munite di silenziatore o impostate con scatto provocato dalla preda; fare impiego di balestre;

v) vendere a privati e detenere da parte di questi reti da uccellazione;

z) produrre, vendere e detenere trappole per la fauna selvatica;

aa) l'esercizio, in qualunque forma del tiro al volo su uccelli a partire dal 1° gennaio 1994, fatto salvo quanto previsto dall'art. 21, comma 7;

bb) vendere, detenere per vendere, acquistare uccelli vivi o morti, nonché loro parti o prodotti derivati facilmente riconoscibili, appartenenti alla fauna selvatica, che non appartengano alle seguenti specie: germano reale (*Anas platyrhynchos*); pernice rossa (*Alectoris rufa*); pernice di Sardegna (*Alectoris barbara*); starna (*Perdix perdix*); fagiano (*Phasianus colchicus*); colombaccio (*Columba palumbus*);

cc) il commercio di esemplari vivi di specie di avifauna selvatica nazionale non proveniente da allevamenti;

dd) rimuovere, danneggiare o comunque rendere inidonee al loro fine le tabelle legittimamente apposte ai sensi della legislazione nazionale e regionale a specifici ambiti territoriali, ferma restando l'applicazione dell'art. 635 del codice penale;

ee) detenere, acquistare e vendere esemplari di fauna selvatica, ad eccezione dei capi utilizzati come richiami vivi nel rispetto delle modalità previste dalla presente legge e della fauna selvatica licitamente abbattuta, la cui detenzione è regolamentata anche con le norme sulla tassidermia;

ff) l'uso di segugi per la caccia al ca-

moscio, salva la facoltà della provincia di vietarne l'uso per la caccia agli altri ungulati, sentiti i comitati di gestione degli ambiti territoriali o comprensori alpini di caccia;

gg) abbattere fauna stanziale da appostamento fisso.

2) È altresì vietato:

- a) abbattere o catturare le femmine accompagnate dai piccoli o comunque lattanti e i piccoli del camoscio, del capriolo, del cervo, del daino e del muflone di età inferiore a un anno, fatta eccezione per la caccia di selezione;
- b) arrecare disturbo alla selvaggina ovvero causare volontariamente spostamenti della stessa al fine di provocare la fuoriuscita da ambiti protetti per scopi venatori;
- c) detenere e/o usare fonti luminose atte alla ricerca della fauna selvatica durante ore notturne, salvo gli autorizzati dalla Provincia competente;
- d) addestrare o allenare cani da caccia al di fuori dei periodi e degli orari consentiti, con l'esclusione dei cuccioli di età non superiore a 15 mesi tatuati e iscritti all'anagrafe canina il cui allenamento o addestramento viene disciplinato dalla Giunta Regionale;
- e) effettuare fotografie o riprese cinematografiche non autorizzate dalla Provincia a uccelli selvatici durante la cova o l'allevamento dei piccoli nati.

3) La caccia è vietata sui valichi montani interessati dalle rotte di migrazione dell'avifauna per una distanza di mille metri dagli stessi; i valichi sono individuati dalle Province, sentito l'INFS, e comunque nel comparto di maggior tutela della zona faunistica delle Alpi e devono essere indicati nei piani di cui agli artt. 12 e 14 e nei calendari venatori.

4) Ogni cacciatore o gruppo di cacciatori non può usare più di 6 cani durante l'esercizio venatorio, fatta eccezione per chi pratica la caccia al cinghiale, dove tale limite sarà determinato dalla Provincia competente e comunque non potrà essere superiore a 18 cani.

5) Fermi restando i divieti di cui all'art. 5, comma 9, e all'art. 21, comma 1, lettere bb), cc) ed ee) della legge 157/1992, è consentita la consumazione anche in pubblico esercizio di fauna selvatica legittimamente abbattuta appartenente alle specie cacciabili.

TABELLA 1							
ATC	Carniere giornaliero di selvaggina stanziale per ogni singolo socio di ATC	Carniere annuo di selvaggina stanziale per ogni singolo socio di ATC			Prelievo venatorio per ogni ATC		
		Lepri	Fagiani	Starne	Lepri	Fagiani	Starne
1	2 capi, di cui 1 sola lepore	10	25	15	1.700	4.000	100
2	2 capi, di cui 1 sola lepore	10	30	10	2.500	6.000	100
3	2 capi, di cui 1 sola lepore	10	30	10	2.500	9.200	1.250
4	2 capi, di cui 1 sola lepore	10	30	10	2.000	4.000	1.000
5	2 capi, di cui 1 sola lepore	8	18	10	2.175	7.000	2.500

Sportello del consumatore

NUOVE REGOLE PER IL LATTE CRUDO

L'atto di intesa siglato tra Governo, Regioni e Province autonome di Trento e Bolzano, presso la Conferenza Stato-Regioni del 25 gennaio 2007 (Punto 3/B - Repertorio atti n. 5/CSR), ha fissato regole nazionali sulle procedure igienico-sanitarie da seguire per la distribuzione del latte crudo, cioè munto, filtrato e refrigerato, ma non pastorizzato, venduto sfuso entro 24 ore dalla mungitura attraverso distributori automatici.



La necessità di regolamentare, a livello sanitario, la commercializzazione di questo prodotto deriva dal fatto che il latte non viene sottoposto ad alcun trattamento termico, cosicché il prodotto, pur mantenendo tutte le sue qualità nutrizionali (è assai ricco di proteine e vitamine), presenta maggiori rischi microbiologici rispetto al latte pastorizzato.

Le nuove regole, infatti, stabiliscono i limiti per la presenza di alcuni microrganismi e sostanze pericolose per l'organismo, oltre a definire le regole per la commercializzazione e la pulizia dell'erogatore. Viene anche stabilito che sulle macchine erogatrici devono essere riportate alcune informazioni ai consumatori, tra cui la data di mungitura, la data di carica dell'erogatore, la data di scadenza del latte distribuito e le istruzioni per conservare il latte nel frigorifero di casa.

Le stesse indicazioni devono essere riportate sull'etichetta delle bottiglie, qualora la macchina erogatrice disponga di un sistema automatico d'imbottigliamento.

In ogni caso è obbligatorio riportare, tra le informazioni rivolte al consumatore, la dicitura "Latte crudo non pastorizzato".

Il latte crudo non erogato dalla macchina nella stessa giornata di riempimento, qualora non smaltito a norma di legge, deve essere riportato nell'azienda di provenienza, rispettando le condizioni igieniche e di temperatura e collocato in un serbatoio appositamente dedicato.

Con l'introduzione di queste nuove regole si intende garantire il miglioramento degli standard di sicurezza alimentare del latte crudo così da poter offrire una sempre maggiore tutela al consumatore.



SERVIZI DI RIFERIMENTO

Domande

Produzione biologica:
(Reg. 2092/91): prime notifiche e notifiche di variazione

Operatore agrituristico:
Rilascio certificato di complementarità

Tesserino tartufo:
Domanda per il rilascio e/o vidimazione

Patentini fitosanitari:
Rilascio patentino per uso e acquisto di prodotti tossici e nocivi

Imprenditore agricolo professionale:
Domanda di riconoscimento

Vigneti:
Estirpazioni, reimpianti anticipati e trasferimenti di diritti (reg. CE 1493/99)

Servizio referente

Produzioni Vegetali e Tipiche

Produzioni Vegetali e Tipiche

Produzioni Vegetali e Tipiche

Produzioni Vegetali e Tipiche

Funzioni Generali - Strutture e Infrastrutture - Gestione del P.S.R.

Produzioni Vegetali e Tipiche

Scadenza

tutto l'anno

tutto l'anno

tutto l'anno

tutto l'anno

tutto l'anno

tutto l'anno

PER TROVARCI

Settore Agricoltura e Attività Produttive
saap@provincia.mantova.it

Unità Organizzativa Agricoltura
via Don Maraglio, 4 - Mantova
tel. 0376 401811 - fax 0376 401850
agricoltura2@provincia.mantova.it
www.provincia.mantova.it/agricoltura/indexagri.htm

Servizio Produzioni Vegetali e Tipiche
Tel. 0376 401631 - fax 0376 401869
agricoltura1@provincia.mantova.it

**Servizio Funzioni Generali -
Strutture e Infrastrutture - Gestione del P.S.R.**
tel. 0376 401801 - fax 0376 401850
agricoltura2@provincia.mantova.it

Servizio Produzioni Animali
tel. 0376 401808 - fax 0376 401849
agricoltura3@provincia.mantova.it

ORARI DI APERTURA AL PUBBLICO

LUNEDÌ mattino 8,30 - 12,00
LUNEDÌ pomeriggio 14,30-16,30

GIOVEDÌ 8,30-17,00
MARTEDÌ - MERCOLEDÌ - VENERDÌ 8,30-12,00

MantovaMangialonga®

itinerario enogastronomico dei prodotti tipici mantovani
enological and gastronomical tour of mantova's typical traditional products



giugno 2007 - marzo 2008
june 2007 - march 2008

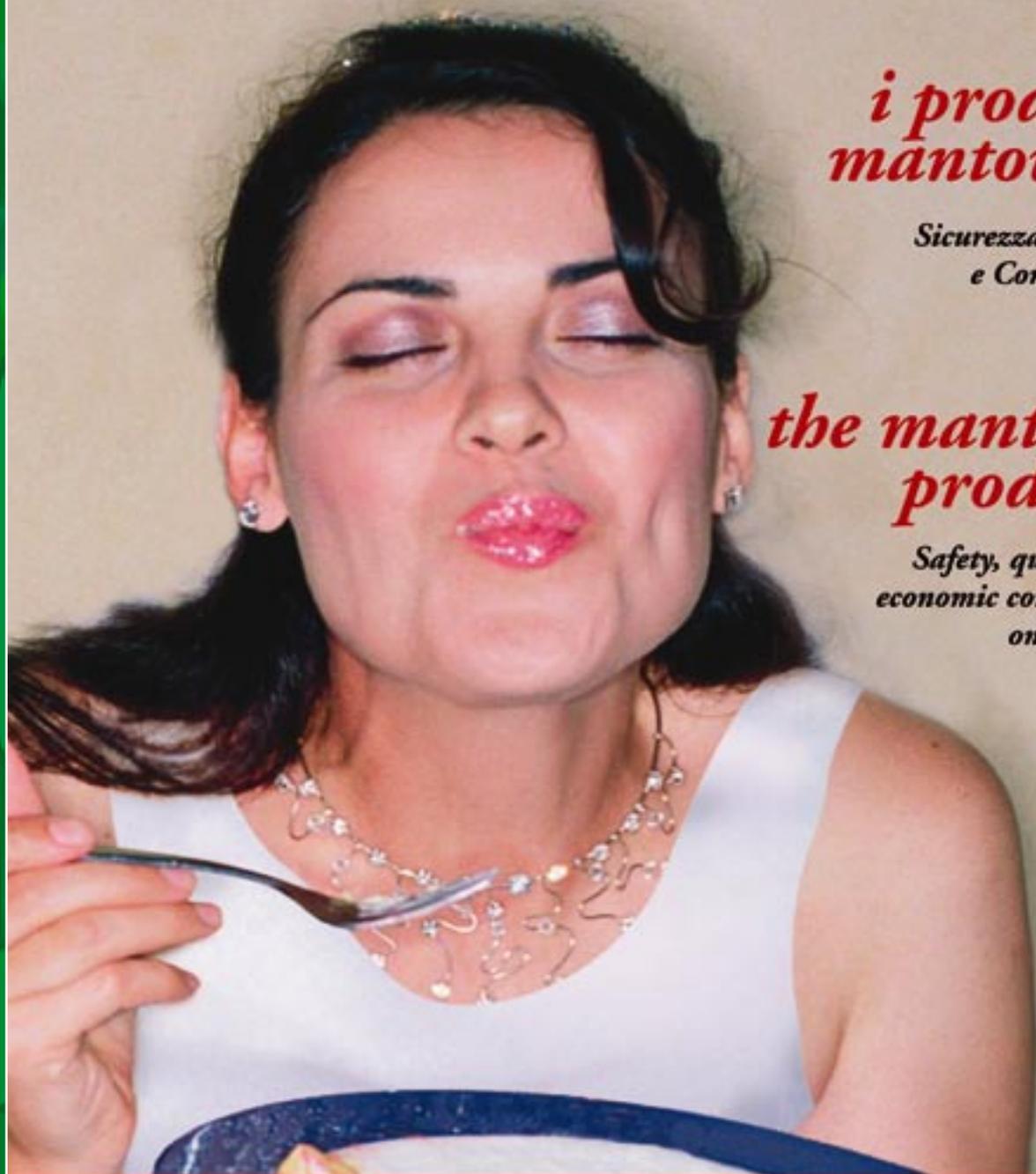
decima edizione
tenth edition

*i prodotti
mantovani*

*Sicurezza, Qualità
e Convenienza
in tavola*

*the mantuan
products*

*Safety, quality and
economic convenience
on the table*



www.provincia.mantova.it/commercio/mantovamangialonga.htm