

# MANTOVA AGRICOLTURA

5•6 Settembre-Ottobre  
2006



Bimestrale d'informazione del settore agricoltura - area sviluppo socioeconomico

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

**Dal piano agricolo triennale 2004-2006  
alla nuova programmazione  
comunitaria 2007-2013**



# EVENTI Settembre-Ottobre 2006

## 🍄 XII FIERA PROVINCIALE SUL TARTUFO

**Località:** Borgofranco sul Po (MN)

**Periodo:** 1 - 6 Settembre

Manifestazione dedicata alla valorizzazione del tartufo bianco. Verranno realizzate degustazioni secondo le antiche ricette locali.

## 🍇 FIERA MILLENARIA

**Località:** Gonzaga (MN)

**Periodo:** 2 - 10 settembre

## 🍷 MANTUA WINE

**Località:** Carpi (MO)

**Periodo:** 2 settembre

Un evento che coinvolge l'universo sensoriale attraverso la combinazione di musica, colori e sapori. Nella piazza principale si terrà la presentazione del lambrusco rosso e bianco doc e degli altri rinomati vini mantovani.

## 🍷 PRODOTTI TIPICI A CORTE

**Località:** Casatico di Marcaria (MN)

**Periodo:** 15 - 17 settembre

Nella splendida cornice di Corte Castiglioni, il visitatore potrà scoprire i sapori della cucina mantovana preparati con i prodotti tipici del nostro territorio.

## 🍇 FESTA DELL'UVA

**Località:** Monzambano (MN)

**Periodo:** 18 - 19 settembre

Rievocazione storica del borgo con cortei in abiti medioevali, che ripropongono la quotidianità popolare e i grandi banchetti dei signori.

## 🍷 SAPORI ED AROMI DEL TERRITORIO MANTOVANO

**Località:** Villa Poma (MN)

**Periodo:** 23 - 26 settembre

Mostra mercato dei prodotti tipici locali nella piazza del paese.

## 🍷 SALAMI E SALUMI

**Località:** Mantova

**Periodo:** 6 - 8 ottobre

4ª edizione - Rassegna nazionale dei salumi e dei salami italiani.

## 🍄 XII FIERA PROVINCIALE SUL TARTUFO

**Località:** Bonizzo (MN)

**Periodo:** 6 - 11 ottobre

Manifestazione dedicata alla valorizzazione del tartufo bianco. Verranno realizzate degustazioni secondo le antiche ricette locali.

## 🍄 XI CONVEGNO LOMBARDO SUL TARTUFO

**Località:** Bonizzo (MN)

**Periodo:** 7 ottobre

**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**  
**MANTOVAGRICOLTURA**

**Bimestrale di informazione del Settore Agricoltura Area Sviluppo Socioeconomico**

Realizzato nell'ambito del Piano di Sviluppo Rurale Misura "N" 2000-2006

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

**Direttore responsabile**  
Egidio Del Canto

**Redazione**  
Palmira Vanoni, Egidio del Canto  
Gabriele Belli

**Hanno collaborato**  
Palmira Vanoni  
Maurizio Fontanili  
Maurizio Castelli  
Michele Deodati  
Francesco Dugoni  
Gruppo Agroalimentare  
Corrado Pignagnoli  
Sportello del Consumatore ASSE

**Progetto e realizzazione grafica, consulenza culturale**  
Edizioni Diabasis

**Editore**  
Provincia di Mantova  
Area Sviluppo Socioeconomico

**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**

Settembre/Ottobre 2006  
n. 5/6

**Eventi Settembre/Ottobre**

Maurizio Castelli	
<b>Editoriale</b>	pag. 2
Gruppo agroalimentare	
<b>Agricoltura e sistema agroalimentare</b>	pag. 3
Corrado Pignagnoli	
<b>Con il nuovo programma per lo sviluppo rurale possono migliorare i redditi agricoli?</b>	pag. 9
Programma	
<b>Fiera Millenaria di Gonzaga 2006</b>	pag. 13
Francesco Dugoni	
<b>Agenzia per la Gestione Intelligente delle risorse energetiche (AGIRE)</b>	pag. 19
Michele Deodati	
<b>Latte crudo: arriva il kit autorizzatorio per i comuni in difficoltà</b>	pag. 20
Sportello del Consumatore - ASSE	
<b>Additivi</b>	pag. 20
<b>Scadenze e termini</b>	

Maurizio Castelli \*

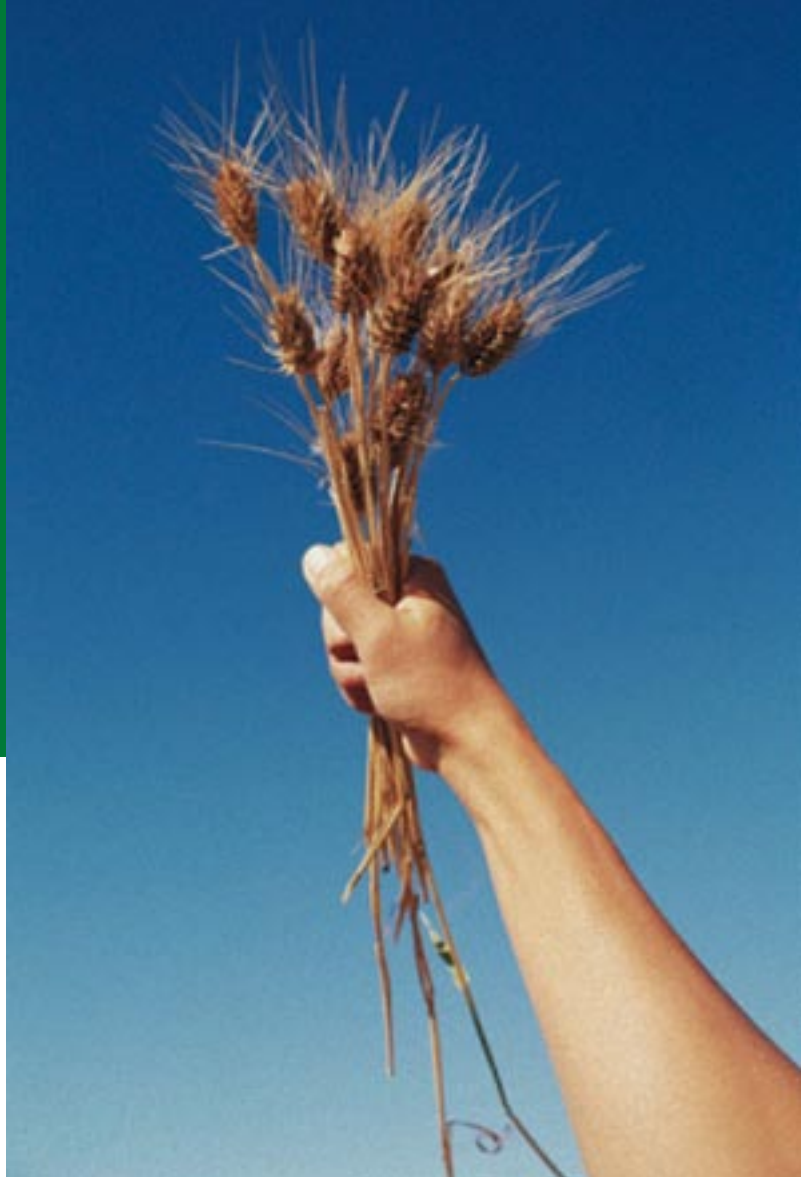
## EDITORIALE

Ho accettato volentieri l'incarico di Assessore all'Agricoltura che Maurizio Fontanili, confermato Presidente della Provincia dagli elettori mantovani, ha voluto offrirmi.

Nella sua più recente intervista al settimanale "La Cittadella", lo stesso Presidente connota questa scelta come un segno di apprezzamento per il lavoro professionale di dottore agronomo da me svolto, con attenzione alla gestione del territorio e ai problemi produttivi dei sistemi agroalimentari, delle imprese e degli imprenditori agricoli. Per questo mi è richiesto un impegno non più tecnico ma politico-amministrativo, rivolto al sistema primario mantovano, alla sua gente e agli imprenditori coinvolti nei nuovi equilibri, che la dimensione internazionale dei mercati e l'intervento della Politica Agricola Comune sollecitano.

Siamo infatti in un tempo caratterizzato dalla competizione, ormai globale, che induce alla crescita e a dimensioni d'impresa adeguate, sufficienti per essere protagonisti sul mercato internazionale. Ma non è solo un problema di singole imprese, è tutto il sistema locale a dover competere secondo modi innovativi. Quando affermiamo che prodotto agricolo e territorio sono gli elementi caratterizzanti la tipicità e a questo valore affidiamo i prezzi dei prodotti e quindi dei redditi degli imprenditori agricoli, accettiamo la novità nel modo di produrre e di vendere. Sono scelte da affrontare con una cultura d'impresa diversa da quella dei modelli consolidati: oggi produrre vuol dire adattarsi alla variabilità dei consumi e ai diversi stili di vita dei consumatori. Si chiedono cibi tipici, sicuri, qualità fondata e garantita dalla qualità del territorio e si domanda anche l'opportunità di usare il territorio per attività ricreative e culturali, lontane dagli stress urbani. È quest'ultimo lo spazio della multifunzionalità, una scelta d'impresa fino a ora praticata soprattutto nella forma dell'agriturismo ma destinata ad ampliarsi, anche perché voluta dalla politica agricola della UE.

Competitività, quindi, da affrontare insieme con una politica locale che, a partire dalle Organizzazioni professionali agricole, coinvolga il sistema delle imprese e sviluppi reti e alleanze sia ricorrendo alla cooperazione, tradizionale per il nostro territorio, sia alle diverse forme di accordo, integrazione e fusione capaci di assicurare le condizioni di successo nella competizione.



Per tutti vale l'impegno a una crescita culturale che non è lo snaturamento dell'agricoltura e delle sue tradizioni, ma è l'accettazione che essere imprenditore agricolo oggi vuol dire acquisire nuove conoscenze, sviluppare la capacità d'innovare e produrre in modo socialmente responsabile.

È anche la funzione di questo periodico che vuole essere uno strumento di informazione, di diffusione delle innovazioni nel settore e di confronto tra operatori e istituzioni.

Un percorso già previsto dalla programmazione di questo Assessorato; si tratta ora, ed è l'impegno assunto dalla coalizione uscita vincente nell'ultima competizione elettorale, di continuare a promuovere l'agroalimentare mantovano nella sua dimensione di sistema.

Sono anche personalmente convinto che questa è la condizione per garantire un tenore di vita equo alla popolazione agricola (come ci impegna a fare il recente Trattato che adotta una Costituzione per l'Europa, Roma 29 ottobre 2004) e per assicurare la necessaria e giusta attenzione ai bisogni personali e collettivi dell'agricoltura nella nostra società.

\* Assessore all'Agricoltura



Gruppo agroalimentare

# AGRICOLTURA E SISTEMA AGROALIMENTARE

## Dall'agricoltura al sistema agroalimentare

La recente elaborazione del piano agricolo triennale, PAT 2004-2006, della Provincia di Mantova ha aiutato a leggere l'agricoltura come sistema. Dall'agricoltura al sistema agroalimentare esprime, in sintesi, il progressivo interesse per la trasformazione delle produzioni primarie, vegetali e zootecniche, anche perché, già nelle imprese agricole, produzione e trasformazione hanno spesso confini indefiniti. Inoltre, specie nella provincia mantovana, la larga presenza della cooperazione agricola, prevalente nella trasformazione del latte e nella macellazione delle carni bovine, rende ragione del progressivo passaggio al più ampio sistema agroalimentare. E questo proprio a partire dall'impresa cooperativa nella quale l'imprenditore agricolo partecipa, in quanto socio, alle successive fasi di trasformazione e anche di commercializzazione, come avviene nel caso del consorzio di secondo grado attivo nella filiera lattiero-casearia provinciale. In ogni caso, l'approccio per sistemi agroalimentari è l'elaborazione più recente che esprime attenzione anche alle relazioni territoriali, alla progressiva integrazione dei rapporti tra città e campagna, alla multifunzionalità dell'agricoltura. Ancora, l'attenzione all'equa remunerazione del lavoro agricolo che la UE ricorda nel recentissimo trattato per la Costituzione Europea, dato a Roma nell'ottobre 2004, suggerisce che l'obiettivo delle imprese agroalimentari è il reddito.

Un insieme di problemi e nuovi orizzonti che il Piano di Sviluppo Rurale 2007-2013 della Regione Lombardia, in corso di completamento, affronta suggerendo alle imprese e ai sistemi locali i possibili percorsi. Di seguito, le brevi memorie settoriali vogliono raccontare la recente evoluzione dell'agricoltura mantovana, nel periodo compreso fra il Piano Agricolo e il prossimo Piano di Sviluppo.

## Superfici a produzioni vegetali

Il Sistema Informativo Agricolo della Regione Lombardia (SIARL) censisce ogni anno le principali modalità d'uso dei suoli agricoli lombardi ai fini del contributo PAC. Questo prezioso strumento consente di osservare le principali variazioni negli investimenti produttivi della superficie agricola della nostra provincia nel triennio 2003-2005.

Nel corso del 2004 e del 2005 si è registrato, rispetto al 2003, un lievissimo incremento sia della superficie agricola utilizzata (SAU

maggior complessivamente dello 0,55%) sia della superficie agricola totale (SAT + 0,44%).

I seminativi, specie i cereali, rappresentano ancora la destinazione produttiva prevalente anche se questi ultimi, in due anni, hanno perso oltre sette punti percentuali.

In particolare il mais, indiscusso dominatore del paesaggio rurale, viene penalizzato dall'introduzione del disaccoppiamento PAC con una riduzione di superficie investita pari a circa 10.500 ettari (-14,8% in due anni) a tutto vantaggio della soia (che mantiene una superficie investita molto altalenante e rappresenta un buon indicatore dell'incertezza del momento) e della barbabietola la quale ha registrato incrementi da record della estensione interessata. Tali aumenti troveranno, nell'anno in corso, una drastica riduzione a causa della chiusura dei principali stabilimenti di lavorazione e delle scelte della politica comunitaria. Nell'ambito delle colture avvicendate diminuiscono i terreni destinati a patata (-10%, pari a 40 ettari) mentre si mantiene stabile il pomodoro.

Crescono complessivamente le foraggere finalizzate all'alimentazione del bestiame: +12% per le avvicendate e +500% per i prati permanenti. Le colture orticole, in calo rispetto al 2003 (-12%), hanno visto in controtendenza la fortissima crescita dell'area destinata a melone (+69%) a conferma della grande attenzione rivolta a questo prodotto. Le coltivazioni legnose agrarie hanno accresciuto la superficie di quattro punti percentuali: ciò è imputabile anche ai nuovi impianti di vite (+6,4%). Una redistribuzione in termini negativi si è avuta anche per le superfici a riposo che si sono ridotte in due anni di quattro punti percentuali.

Da ultimo merita di essere segnalato l'aumento di una destinazione produttiva molto specializzata, quella dei vivai (+14,5%).





2005	SUPERFICIE (ha)	VARIAZIONE % 2005/2003
<b>SEMINATIVI</b>	138.217	-0,65
Cereali	85.559	-7,60
- di cui Mais	61.920	-14,54
Soia	8.002	4,72
Barbabietola	11.471	53,13
Patate	341	-10,26
Pomodoro	2.438	-4,65
Coltivazioni orticole	2.715	-12,39
- di cui Melone	1.134	64,11
Colture foraggere avvicendate	26.558	4,76
<b>RIPOSO</b>	7.787	-2,05
<b>COLTIVAZIONI LEGNOSE AGRARIE</b>	4.117	4,41
Vite	1.965	6,45
Fruttiferi	2.038	0,54
- di cui Pero	744	-7,35
Altre colture legnose agrarie	114	62,86
<b>COLTIVAZIONI FORAGGERE PERMANENTI (PRATO)</b>	8.773	3,71
<b>ORTI FAMILIARI</b>	61	-3,17
<b>VIVAI</b>	1.165	14,44
<b>ALTRE SUPERFICI UTILIZZATE</b>	9.228	17,18
<b>S.A.U. PROVINCIALE</b>	169.348	0,55
<b>FABBRICATI AGRICOLI</b>	3.476	2,60
<b>TARE ED INCOLTI</b>	7.796	-4,24
<b>ALTRA SUPERFICIE NON UTILIZZATA</b>	1.243	11,88
<b>S.A.T. PROVINCIALE</b>	181.863	0,44

## Il patrimonio zootecnico

I dati relativi al patrimonio zootecnico riportati nella tabella allegata sono quelli ufficiali raccolti dall'ISTAT e identificano la consistenza del bestiame al 1° dicembre 2003, 2004 e 2005.

La maggior solidità numerica in termini zootecnici è attribuibile ai suini che, con oltre 1.500.000 di capi, registrano, sino al 2005, un trend positivo di sette punti percentuali, mentre si stabilizza il numero di animali per l'anno 2006 esprimendo un consolidamento

della forte espansione avvenuta negli anni precedenti a seguito di processi di concentrazione. Le variazioni del patrimonio bovino risentono delle variazioni del prezzo di mercato della carne, delle mutate politiche agricole comunitarie e dell'applicazione del premio unico che ha scoraggiato le aziende medie e medio-piccole a proseguire l'allevamento. Vista la difficoltà di reperire sul mercato bovini di razze tradizionali da carne, sta emergendo la tendenza di fecondare manze "da latte" con embrioni di razze "da carne" o, in alternativa, vacche da latte a fine carriera con seme di Blu belga. Modesto ma costantemente in crescita il patrimonio dei bufalini.

	2005	VARIAZIONE % 2005/2003
<b>BOVINI</b>		
Di età inferiore a 1 anno	127.704	--22,29
Da 1 a 2 anni		
-Maschi	46.390	-34,90
-Femmine	37.206	28,82
Oltre 2 anni:		
Riproduttori		
-Vacche da latte	102.057	-3,57
-Altre vacche	407	-44,47
-Tori	1.150	30,96
Altri bovini	0	
<b>TOTALE BOVINI</b>	<b>314.914</b>	<b>-11,88</b>
Vitelli bufalini	283	7,42
Bufale	506	11,86
Altri bufalini	253	61,26
<b>TOTALE BUFALINI</b>	<b>1.042</b>	<b>22,65</b>
<b>STRUZZI</b>	<b>921</b>	<b>7,38</b>
Agnelli	287	9,41
Pecore ed agnelle montane dal latte	1.024	-7,81
Pecore ed agnelle montane non dal latte	1.352	5,33
Altri ovini	120	51,67
<b>TOTALE OVINI</b>	<b>2.783</b>	<b>2,91</b>
Capretti	85	2,35
Capre e caprette montane	397	5,54
Altri caprini	10	-140,00
<b>TOTALE CAPRINI</b>	<b>492</b>	<b>2,03</b>
Cavalli	1.820	-1,10
Asini	52	-53,85
Muli e bardotti	0	
<b>TOTALE EQUINI</b>	<b>1.872</b>	<b>-2,56</b>
Scrofe	72.370	5,21
Verri	1.817	0,83
Altri suini	1.452.574	7,06
<b>TOTALE SUINI</b>	<b>1.526.761</b>	<b>6,97</b>



## L'andamento dei prezzi negli anni 2003-2005

Il prezzo dei suini da macello, nel triennio dal 2003 al 2005, è andato costantemente calando, a causa di un eccesso di offerta rispetto alla domanda, quest'ultima condizionata dalla riduzione dei consumi interni di salumi e carne suina. Il 1° semestre del 2006 è stato caratterizzato da una lieve ripresa della quotazione.

Nel triennio osservato, il prezzo dei due principali formaggi tipici ha avuto lo stesso andamento decrescente, con un calo più accentuato per il Parmigiano Reggiano che tra il 2003 e 2005, ha subito una riduzione del prezzo del 26%. Le ragioni di questo deprezzamento sono da imputare all'incremento della quantità di latte destinato alla produzione di questi formaggi e alla minore competitività delle imprese italiane sui mercati esteri, costrette a concorrere con prodotti di imitazioni a basso costo. In questo avvio di anno, la ripresa

dei consumi nazionali e internazionali e la ricerca di nuovi mercati di sbocco, hanno dato un po' di sollievo ai prezzi di entrambi i formaggi, lasciando presagire che il 2006 sarà una migliore annata rispetto al biennio trascorso.

Nel comparto cerealicolo, il prezzo del frumento (buono mercantile) e del granoturco (a frattura farinosa) hanno registrato un buon aumento nel 2004 sul 2003, per poi subire un vistoso calo nell'anno successivo a causa di un eccesso di produzione. Il rialzo delle quotazioni nel 1° semestre del 2006 è da imputare al consueto progressivo esaurimento delle scorte nel periodo invernale.

Il 2005 è stato un anno negativo anche per il mercato del foraggio secco, determinato da un calo del 36% rispetto al 2004. La prima quotazione media semestrale del 2006, per quanto condizionata dai primi sfalci primaverili, si è mantenuta su livelli inferiori a quelle raggiunte nel 2003 e nel 2004.

Andamento dei prezzi all'ingrosso di alcuni principali prodotti sulla piazza di Mantova - Anni 2003-2005 e 1° semestre 2006 (Quotazioni medie minime mensili)

	€/un. mis.	2003	2004	2005	media 1° semestre 2006	tendenza 2006
Suini 160-180 kg	€/kg	1,26	1,24	1,13	1,21	▲
Reggiano stagionatura 12 m <sup>(1)</sup>	€/kg	9,00	8,30	6,75	6,84	▲
Grana padano stagionatura 10 m <sup>(2)</sup>	€/kg	6,46	5,57	5,31	5,53	▲
Frumento (Buono mercantile)	€/t	137,05	144,82	118,18	130,11	▲
Granoturco a frattura farinosa	€/t	142,66	152,92	121,16	126,14	▲
Erba medica fienata 1° taglio	€/t	118,28	127,89	82,18	68,63	▼

(1) A causa di una modifica nella classificazione da gennaio a marzo è stato considerato il prezzo della produzione 2003 (1/1 - 31/12)  
(2) Da gennaio a marzo è stato considerato il prezzo della produzione 2004 (1/3 - 30/4)

Fonte: Elaborazione Servizio Studi e Informazione Statistica Economica su dati Borsa Merci di Mantova

## Il Commercio estero agroalimentare

Se tra il 2003 e il 2004 l'import agroalimentare aveva subito un lieve calo dell'1,4%, tra il 2004 e il 2005 ha riportato una crescita del 14% grazie all'aumento significativo dei prodotti dell'agricoltura (+16,3%) e degli alimenti per animali (+43,1%). I prodotti del lattiero-caseario dopo un incremento straordinario nel 2004 del 51,9%, nel 2005 hanno ridotto le importazioni dello 0,9%. Nel 2005 le esportazioni sono aumentate del 12,8%, a fronte di un calo tra il 2004 sul 2003 del 7,4%. I prodotti agro-alimentari protagonisti dell'incremento esportativo sono stati quelli della macinazione (+43,2%), gli alimenti per animali (+11,3%), il lattiero caseario (+8,8%) e le carni e i prodotti a base di carne (+8,7%). L'anno 2006 ha aperto con un'inversione di tendenza rispetto all'ottima performance conseguita nel 2005. Nel primo trimestre le importazioni sono calate globalmente del 10,2%, mentre le esportazioni del 9,2%. Le industrie che hanno ridotto i flussi sia in entrata che in uscita sono quelle





che producono alimenti per animali, latte e derivati, e carni e preparati a base di frutta e ortaggi. L'anno 2006, per il settore agroalimentare, è cominciato all'insegna di una fase economica fortemente segnata dalla crisi aviaria e dal calo generalizzato dei consumi alimentari. Alle problematiche congiunturali si aggiungono le conseguenze del processo di liberalizzazione dovuto alla riforma della PAC, alla riduzione di barriere commerciali nell'ambito del WTO e ai numerosi accordi commerciali internazionali che hanno comportato un accrescimento della concorrenza. Il comparto agroalimentare mantovano sta fronteggiando queste nuove sfide attraverso la valorizzazione e la difesa dei propri prodotti con il riconoscimento del marchio DOP.

**Import Export agroalimentare della provincia di Mantova - anni 2003-2005 e variazioni 1° trimestre 2006**

Merce	Import			Variaz. % Import			Export			Variaz. % Export		
	2003	2004	2005	04/03	05/04	06/05	2003	2004	2005	04/03	05/04	06/05
Agricoltura, caccia e pesca	113.248.213	99.369.182	115.531.746	-12,3	16,3	15,2	8.515.187	7.754.820	11.473.415	-8,9	48,0	30,3
Carni e prodotti a base di carne	30.997.435	29.193.716	36.561.699	-5,8	25,2	-7,3	64.065.428	74.577.998	81.069.646	16,4	8,7	-8,9
Pesci conservati e trasformati e prodotti a base di pesce	22.641.344	24.029.043	28.752.939	6,1	19,7	11,4	261.124	43.594	104.677	-83,3	140,1	11,9
Preparati e conserve di frutta e di ortaggi	13.842.736	15.467.692	13.189.712	11,7	-14,7	-14,5	5.187.908	3.315.451	3.965.558	-36,1	19,6	-3,7
Prodotti lattiero-caseari e gelati	55.035.673	83.614.743	82.885.320	51,9	-0,9	-17,5	75.484.783	66.180.003	72.008.509	-12,3	8,8	-4,8
Prodotti della macinazione, amidi e fecole	6.183.323	5.622.689	3.998.552	-9,1	-28,9	19,2	12.974.752	16.053.701	15.232.235	23,7	-5,1	-25,7
Alimenti per animali	75.306.905	56.992.108	81.552.117	-24,3	43,1	-53,4	35.566.300	22.530.077	32.251.947	-36,7	43,2	-21,8
Altri prodotti alimentari	26.027.577	24.224.437	24.855.009	-6,9	2,6	5,9	88.998.600	78.981.479	87.754.448	-11,3	11,1	-11,3
<b>Totale</b>	<b>343.283.206</b>	<b>338.513.610</b>	<b>387.327.094</b>	<b>-1,4</b>	<b>14,4</b>	<b>-10,2</b>	<b>291.054.082</b>	<b>269.437.123</b>	<b>303.860.435</b>	<b>-7,4</b>	<b>12,8</b>	<b>-9,2</b>

Fonte: Elaborazione Servizio Studi e Informazione Statistica Economica su dati Istat

## La trasformazione agroalimentare

La provincia mantovana offre una diffusa presenza delle imprese di trasformazione agroalimentare. Le filiere principali, quanto a valore del fatturato, sono la macellazione di carne suinicola, di carne bovina e il lattiero-caseario ove domina la produzione di formaggi tipici.

La tabella riassume le principali performances realizzate nel territorio mantovano. La macellazione suinicola è definita sulla base provinciale mentre quella di carne bovina è desunta dai risultati gestionali dell'unità produttiva del Macello cooperativo, ora Unipep, insediata in Pegognaga.

I valori della trasformazione in formaggi tipici è invece dedotta dai dati forniti dai rispettivi Consorzi di tutela.

**Trasformazione agroalimentare in provincia di Mantova - Anno 2005**

Trasformazione	um	um	% 05/04	um	2005	% 05/04
macellazione suinicola	n° suini	n° suini	3,28	000 €	604.952	-3,1
macellazione bovina	tonnellate	tonnellate	1,21	000 €	121.697	7,84
formaggio Grana Padano	forme	forme	9,48	000 €	226.809	3,64
formaggio Parmigiano Reggiano	forme	forme	3,49	000 €	88.371	2,59





La macellazione suinicola, realizzata prevalentemente in quattro grandi macelli, di cui uno cooperativo, mantiene il proprio trend in aumento quanto a capi macellati; un numero eccedente la produzione provinciale. La dinamica è in controtendenza rispetto alla macellazione nazionale che ha visto, nel 2005, una flessione stimata in circa il 5%. Il valore del fatturato mostra invece una contrazione determinata dalla riduzione dei prezzi dei principali tagli pregiati. In particolare il taglio per prosciutto crudo ha visto una contrazione media di oltre il 23%. La conseguenza è una diminuzione del valore del fatturato pari al 3,1%, nonostante l'incremento quantitativo dei capi macellati.

La macellazione bovina, ottenuta in una struttura cooperativa, segnala invece un trend in modesto aumento quantitativo ma in netto aumento in termini di fatturato. L'aumento di valore dimostra il miglioramento delle ragioni di scambio e quindi il maggior apprezzamento unitario delle carni macellate. Pare quindi superato il trend negativo dei primi anni del secolo, conseguente al fenomeno della BSE.

La produzione di Grana Padano ha ottenuto un incremento quantitativo molto consistente accompagnato dalla contrazione dei prezzi unitari, rilevati per la stagionatura a 10 mesi; questi infatti decrescono, sulla piazza di Mantova, del 5,3% su base annua. Da segnalare che la produzione di Grana Padano è ottenuta per il 73% in imprese cooperative.

Il Parmigiano Reggiano aumenta modestamente in quantità mentre sull'aumento di fatturato, meno che proporzionale, incide la contrazione di prezzo, più lieve rispetto al Grana Padano. Infatti è contenuta nello 0,9% del prezzo unitario per la produzione a 12 mesi di stagionatura. Nel comprensorio mantovano del Parmigiano Reggiano la produzione di formaggio è ottenuta in cooperativa per il 93% del totale.

## ALTRE FILIERE DI RILIEVO

### Il riso

Il numero delle aziende risicole mantovane negli anni 2003, 2004 e 2005 è rimasto sostanzialmente invariato, contando rispettivamente 61, 64 e 63 unità, il 90% circa delle quali localizzate nell'area compresa tra la Sinistra Mincio e la Sinistra Po, la restante parte in Destra Mincio.

Com'è noto, la risicoltura virgiliana è, di fatto, monovarietale, identificandosi da decenni nel Vialone nano, varietà che negli anni considerati ha occupato in percentuale il 67,95, il 70,16 ed il 67,83 delle risaie mantovane.

Proprio per salvaguardare questa nicchia produttiva e dare nuova propulsione all'intero comparto risicolo mantovano è in corso l'iter per il riconoscimento dell'IGP "Riso Vialone nano mantovano".

**Aziende risicole e semine in provincia di Mantova**

	2003	2004	2005	Variazioni % 04/03	Variazioni % 05/04
Vialone nano (ha)	720,36	802,00	698,43	11,33	-12,92
Carnaroli (ha)	70,65	82,00	97,80	16,06	19,26
Superficie risicola totale (ha)	1.059,98	1.143,00	1.029,59	8,30	-10,32
Aziende risicole	61	64	63	4,91	-1,57

Dal punto di vista quantitativo, è possibile stimare per il 2003 una produzione provinciale di risone pari a circa 60.000 q.li, che diventano circa 65.700 nel 2004 e 57.800 nell'anno successivo: con un'accettabile approssimazione possiamo quantificare la produzione di riso lavorato in circa il 55-57% del risone annualmente prodotto.

Le quotazioni del Vialone nano sul mercato di Mantova hanno registrato nel 2003 una costante crescita, passando dai 31,00 €/q.le di febbraio ai 42,70 €/q.le di fine anno. Successivamente, dal gennaio 2004 al marzo 2005 tali quotazioni hanno registrato una progressiva contrazione, passando da 42,27 €/q.le a 24,20 €/q.le, per poi presentare una significativa ripresa ed un assestamento attorno a valori di circa 37,00 €/q.le sul finire del 2005.

A loro volta, le quotazioni del Carnaroli, in significativa crescita dal settembre 2003, quando registravano 38,80 €/q.le e fino al maggio 2004, quando un quintale di Carnaroli sulla piazza di Mantova veniva quotato ben 47,00 €, hanno poi conosciuto un costante calo che solo nel dicembre 2005 ha palesato un'inversione di tendenza.

È possibile stimare il valore complessivo della produzione risicola virgiliana in circa 1.975.000 € nel 2003, 2.244.000 € nel 2004 (+13,63% rispetto all'anno precedente) e 1.698.000 € nel 2005 (-24,34% rispetto all'anno precedente).



	2003		2004		2005	
	q.li risone	valore (euro)	q.li risone	valore (euro)	q.li risone	valore (euro)
Vialone nano	39.600	1.400.000	45.250	1.618.000	38.400	1.248.000
Carnaroli	3.880	133.000	4.700	185.000	5.400	156.000
Altre	16.100	442.000	15.750	441.000	14.000	294.000
Produzione totale (q.li risone)	59.580		65.700		57.800	
Valore totale produzione risone (euro)		1.975.000		2.244.000		1.698.000

## La vitivinicoltura nella cantina Colli Morenici

L'anno 2005 è stato caratterizzato da una diminuzione delle quantità rispetto al 2004 sia per le uve bianche che per quelle nere. In particolare si registra una diminuzione del 40% delle uve consegnate dai soci presso la Cantina insediata in Ponti sul Mincio, con una diminuzione media anche di mezzo grado zuccherino da attribuire al particolare andamento climatico verificatosi in fase di maturazione delle uve (notevoli precipitazioni e scarsa illuminazione).

Analizzando i dati si evince una notevole riduzione della consegna delle uve bianche (25% di media, con Chardonnay 27%, Pinot Grigio 26%, ecc.) e in particolare si può evidenziare però un aumento della qualità delle uve conferite che quindi comporta un aumento della produzione dei vini DOC con riduzione dei vini IGT.

Il prezzo dei vini all'ingrosso non ha avuto gli aumenti attesi e quindi anche il valore di conferimento delle uve consegnate non si scosterà di molto da quanto realizzato nello scorso anno, anche se è prevedibile un leggero aumento, pari al 2-3%, rispetto al 2004.

Per quanto riguarda le singole aziende agricole associate possiamo dire che sostanzialmente siamo in presenza di vigneti di recente impianto, adeguati ai disciplinari di produzione delle DOC. Fattori limitanti paiono l'assenza di robusti investimenti per aumentare la produzione e il limitato ricambio generazionale degli imprenditori.

## Il lambrusco mantovano

Il lambrusco mantovano, nell'Oltrepo e nel viadanese, conta su quattro cantine cooperative insediate in Quistello, Gonzaga, Pog-

gio Rusco e Viadana. Sono 807 i soci conferenti per una superficie vitata di 802 ettari. Il vino prodotto è pari a 93.000 ettolitri mentre il DOC è limitato a 15.600 ettolitri. Il valore della produzione è stimato in 4,9 mln di Euro.

## Il florovivaismo nel comprensorio cannetese

Il comprensorio del florovivaismo ha il proprio fulcro in Canneto sull'Oglio ma si estende ad altri comuni mantovani e della vicina provincia di Cremona coinvolgendo anche, sia pure marginalmente, alcuni territori della pianura bresciana. Tanto che è in progetto un distretto interprovinciale per il florovivaismo comprendente l'ambito descritto. La superficie coltivata ammonta a circa 1.700 ettari, come rilevato nel recentissimo lavoro di mappatura dei vivai. Possono essere mutate le superfici, rispetto al 2004, in senso di puntualità delle zone coltivate, ma complessivamente l'ammontare degli ettari è rimasto tale. Gli anni di forte incremento delle aree coltivate sono infatti da riferire alla seconda metà degli anni Novanta. Il dato comprende le sole aree a vivaio in pieno campo e restano da determinare quelle a copertura in serra o magazzino. Gli addetti ammontano a circa 1.000 unità, comprendendo titolari, dipendenti fissi e avventizi stagionali. Il numero fa riferimento sia a ditte vivaistiche che ai "garden" o alle ditte impiantistiche e di manutenzione del verde.

In merito al valore del fatturato le stime del settore, frutto di interviste agli operatori, fanno ascendere a circa 60 milioni di euro, nel 2005, la produzione vendibile. Il 20% circa in più rispetto ai 50 milioni stimati nel 2004.

Corrado Pignagnoli \*

## CON IL NUOVO PROGRAMMA PER LO SVILUPPO RURALE POSSONO MIGLIORARE I REDDITI AGRICOLI?



La politica agricola dell'Unione si regge su soldi e regole del gioco, prevalentemente contenute nei documenti che si chiamano OCM, organizzazioni comuni di mercato.

Mentre sulle regole l'Unione delega poco o nulla agli Stati membri (tanto i più forti nei negoziati ottengono regole per loro abbastanza soddisfacenti) sulla spesa dei soldi lascia qualche margine in più.

È ciò che avviene proprio per i soldi del **programma per lo sviluppo rurale** la cui gestione, in Italia riguarda le Regioni e quindi anche la Regione Lombardia. Quasi tutto di ciò che più conta è già deciso o comunque costretto entro binari che non consentono grandi deviazioni.

In questo quadro la Regione Lombardia, come tutte le altre, ha predisposto un primo documento di programma che è stato la nostra guida alle riflessioni qui di seguito riportate e che si aprono con una specie di piccolo vocabolario; se la lingua non è comune o conosciuta non ci si intende.

### 1. Piccolo vocabolario

(per capire meglio alcune parole e/o concetti usati in questo articolo e contenuti in particolare nella "prima bozza del programma regionale per lo sviluppo rurale". A proposito: se si vuole la partecipazione attraverso il "paternariato" dei "portatori di interesse" forse non sarebbe male aggiungere al testo del programma un allegato contenente la spiegazione di tutte le parole e i concetti con significati che, come dimostra questo vocabolario, sono plurimi...).

#### a. RURALE

*della campagna; chi abita, lavora nella campagna; (1)  
rurale: un concetto che, soggetto a una perenne evoluzione storica, deve essere di volta in volta rivisto ed adeguato; (2)  
fino agli anni Cinquanta rurale e agricolo hanno potuto essere considerati sinonimi, così come industriale e urbano. Il territorio rurale è oggi interessato da processi di de-specializzazione e... la quota degli addetti all'industria è più elevata in campagna che in città. (2)*

#### b. SVILUPPO

*incremento, potenziamento, espansione;  
economico: crescita economica considerata non soltanto nei suoi*

*aspetti quantitativi ma anche in quelli qualitativi, come una migliore distribuzione del reddito, la qualità dei consumi. (1)*

#### c. REDDITO

*complesso delle entrate; a seconda del fattore produttivo impiegato si definisce salario o stipendio, interesse, profitto, rendita;*

**il reddito di impresa (o profitto)** è la differenza tra i ricavi e i costi relativi a un esercizio;

**il reddito disponibile** di un individuo o di una collettività familiare è il reddito che rimane a disposizione dopo il pagamento delle imposte e del costo indispensabile alla propria sussistenza. (1)

#### d. VALORE AGGIUNTO (VA)

*differenza tra il valore dei beni e servizi che una impresa produce e vende e il valore di quelli che acquista per impiegarli nel processo produttivo e rappresenta la quota del valore di un prodotto che l'impresa aggiunge mediante la sua attività. (1)*

#### e. COMPETITIVITÀ

*capacità di una impresa o di un prodotto di competere con la concorrenza. (1)*

#### f. CONCORRENZA

*la situazione di competitività fra produttori:*

- concorrenza **perfetta**: in tali condizioni **ideali** il prezzo non può essere che unico;

- concorrenza **monopolistica**: concorrenza perfetta tranne l'omogeneità delle merci offerte;

- concorrenza **sleale**: attività concorrenziale fra imprenditori caratterizzata dall'impiego di mezzi atti a danneggiare gli altri operatori;

- **limiti alla concorrenza** imposti dalla legge...; possono derivare da accordi fra imprese. (1)

(1) Da Enciclopedia Zanichelli.

(2) Da Sociologia del verde di V. Merlo, Ed. Franco Angeli.

### 2. I soldi del nuovo programma

Innanzitutto una prima "buona" notizia: i soldi calano rispetto al precedente programma 2000-2006 e non è un piccolo calo; si tratta di un -21,4% che per l'Italia è "solo" del -13% (dobbia-



mo essere contenti: ci hanno pestato un piede solo, non tutti e due!).

Una seconda notizia: si comincia a discutere il programma senza sapere con certezza quanti ne arriveranno in Regione Lombardia (come dire: avvia la macchina e parti che poi ti dico quanta benzina c'è nel serbatoio).

Ciò nonostante la Regione, molto saggiamente, dice: facciamo una simulazione, al momento del tutto ipotetica, così da poter ragionare sulla destinazione dei fondi.

**In Regione Lombardia nei prossimi 7 anni per lo "sviluppo rurale" si spenderanno 302 milioni di euro invece di 344 rispetto ai precedenti 7 anni.**

A chi sono destinati?

Su questo aspetto non ci sono (o dovrebbero essere?) dubbi: le imprese del mondo rurale (agricole e non agricole).

Questa è una buona notizia?

Dipende dai punti di vista: certo gli agricoltori non sapevano che la PAC (politica agricola comunitaria) fosse diventata PRC (politica rurale comunitaria): cioè sul carro agricolo montano i non agricoli.

D'altra parte non devono lamentarsi: le imprese agricole e la terra lavorata sono in continuo calo. E poi il commercio internazionale si sta globalizzando e si importa di più: è un processo irreversibile. Insomma: i soldi sono messi nel bilancio agricolo quando in realtà si finanzia di tutto proprio mentre aumenta la dipendenza dall'estero di ciò che mangiamo.

### 3. Ci sarà il miglioramento dei redditi?

Prima di tentare di rispondere (sarà possibile?) a questa domanda occorre dare un'altra notizia: la conoscenza dei redditi agricoli è una delle cose più difficili. Sapere quanto guadagnano effettivamente le imprese agricole non è facile, soprattutto in Italia. E ciò nonostante che:

- dovrebbe essere una conoscenza precisa e diffusa;
- tutti possono "sentire" voci di evidenti difficoltà a far quadrare i conti specie in alcuni comparti (da ultimo quello lattiero-caseario) e in alcune aree (collina e montagna in testa);





- tutti possono constatare la riduzione del numero delle imprese agricole, segno evidente di difficoltà economiche.

Eppure di tutto ciò non esiste una misurazione precisa. Bisogna quindi che ci accontentiamo di usare gli unici dati disponibili: quelli del VA, il **valore aggiunto** (per il cui significato si veda il piccolo vocabolario al punto 1). E la differenza fra misura dei redditi e misura VA non è piccola: il VA in molti casi può far credere che un po' di soldi restino in tasca, mentre se si misurano i redditi effettivi (comprendendo cioè tutto, compreso il proprio lavoro e gli interessi dei capitali investiti ecc.) si può scoprire che si perde.

Fatta questa premessa e affidandoci ai numeri del VA (valore aggiunto) possiamo trovare molte statistiche per capire come vanno e andranno i conti delle imprese agricole. Ed è lo stesso documento della Regione, che evidentemente ha già fatto un po' di conti, che ci offre una indicazione precisa:

**...anche nello scenario migliore ipotizzato la RIDUZIONE DEL VALORE AGGIUNTO sarebbe non trascurabile... con una CONTRAZIONE REALE DEL 13% rispetto al dato medio 2000-2002.**

Quindi sul **“quanto”** possono migliorare i redditi agricoli (o almeno il valore aggiunto) le campane sembrano suonare a morto. Ma lo stesso documento della Regione ci fa sperare, dichiarando che

**“occorre” un deciso e RILEVANTE INTERVENTO DI SOSTEGNO ALLA REDDITIVITÀ del settore e agli investimenti basato anche su ALTRE RISORSE oltre a quella dello sviluppo rurale e sulla capacità del sistema di ottimizzare e sinergizzare le misure e i contributi provenienti da diverse fonti.**

In sostanza si può concludere che se non si trovano “ALTRE



RISORSE” i redditi (valore aggiunto) agricoli non solo non miglioreranno ma peggioreranno?

Questo interrogativo è preoccupante per i produttori agricoli che vivono del loro lavoro (per quelli che speculano sulla terra il discorso è diverso) ma non va lasciato senza risposte concrete, che possono essere trovate solo se si allarga un po' l'orizzonte. A questo fine si pongono alcune domande, così tanto per guardarci intorno senza aspettare troppo che si allenti il cordone della borsa, quella dei sempre più striminziti bilanci pubblici.

#### 4. Parole in forma di domande che aspettano risposte in forma di fatti

Le domande da porre sarebbero tante e bisognose di riflessioni approfondite: da quelle sul sostanziale disinteresse sul tema della dipendenza (sovranità) alimentare dell'Italia, fino a quelle più banali relative ai costi extra-agricoli di ogni euro effettivamente incassato da un'impresa agricola.

L'economia dell'articolo e il carattere della rivista non lo consentono: qualche domanda però è inevitabile e urgente.

##### Prima domanda

**Premessa:** le evidenti difficoltà delle imprese agricole e di non poche di quelle extra agricole del mondo rurale nelle zone di collina e montagna non sono frutto del caso. Fra i promotori del progressivo abbandono della materia prima agricola italiana si devono annoverare i consumatori e la loro sostanziale disattenzione non solo e tanto all'origine della materia prima quanto alle difficoltà di scegliere in base al buon rapporto prezzo-qualità.

Il miglior modo per promuovere una loro scelta consapevole su questa base sarebbe la pubblicità comparativa, quella appunto che consente di rapportare il prezzo di un prodotto a quello dei concorrenti in base a precisi parametri qualitativi. Mentre si è finora visto un solo caso (quello dell'acqua minerale Sant'Anna) di pubblicità comparativa, aumentano forme sempre più pesanti di pubblicità per molti alimenti, con costi a carico dei consumatori.

##### Domanda

Tenere il consumatore all'oscuro del rapporto prezzo-qualità danneggia e quanto i redditi delle imprese mantovane che pro-

ducono e delle famiglie che consumano?

E poi: è un caso o qualcuno si dà da fare perché non si diffonda la pubblicità comparativa?

##### Seconda domanda

**Premessa:** in un numero dello scorso anno di questa rivista era stato messo in evidenza che almeno nel caso del Parmigiano-reggiano e del Grana padano all'enorme diminuzione all'origine dei prezzi di questi due formaggi (e le cose oggi non vanno molto diversamente) non era corrisposta se non una minima diminuzione dei prezzi al consumo (alcune marche, soprattutto nei grattugiati, hanno persino aumentato i prezzi!). Si chiedeva nello stesso articolo alle Associazioni dei consumatori una attenzione a questo fenomeno quanto meno scandaloso. L'abbandono, almeno in quel caso, dei consumatori al loro destino di pecore da tosare da parte delle loro Associazioni propone una domanda.

##### Domanda

La disattenzione delle Associazioni dei consumatori non meriterebbe delle iniziative concrete da parte dei "portatori d'interesse" della produzione di quei formaggi?

E quanto potrebbe risultare utile in termini di miglioramento dei redditi associare queste iniziative ad altre per le quali intervengono le "misure" del programma per lo sviluppo rurale?

##### Terza domanda

**Premessa:** le principali filiere agroalimentari presenti nella provincia di Mantova (lattiero-caseario, salumi, carni, ecc.) potrebbero avere uno sbocco di grande rilevanza nella ristorazione collettiva (ospedali, case protette, mense scolastiche) creando circuiti molto più corti degli attuali. Ciò richiede un "partenariato stretto" la cui attivazione dipende esclusivamente dalle Istituzioni locali (ASL, Provincia, Comuni). L'attivazione di questi circuiti, associati alle "misure" del programma provinciale di sviluppo rurale, potrebbe essere un punto di forza pari almeno a metà del fatturato della spesa pubblica per la ristorazione collettiva.

##### Domanda

Tra i tanti "tavoli" previsti dal programma regionale perché non restituire anche il "tavolo della ristorazione collettiva"?

\* Gruppo delle 6 dimensioni



Dal 2 al 10 settembre a Gonzaga (Mantova)

# FIERA MILLENARIA, L'AGRICOLTURA MANTOVANA IN VETRINA

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 2 al 10 settembre.

Sarà il ministro alle Politiche Agricole, Paolo De Castro, a inaugurare l'edizione 2006 della Millenaria, Fiera Nazionale dell'Agricoltura che si svolgerà dal 2 al 10 settembre a Gonzaga (Mantova). Tra le più longeve del Belpaese – le prime testimonianze risalgono al 1495 – la Millenaria mette in vetrina l'eccezionale dell'agricoltura mantovana e lombarda, qualificandosi come appuntamento espositivo tra i più dinamici e innovativi del panorama nazionale, con oltre 500 espositori, 90 eventi in programma, e un bilancio di 120mila visitatori nella passata edizione.

Il core business della manifestazione ruota intorno ai settori leader della produzione mantovana – agricoltura, zootecnia e agroalimentare – ma ampi spazi sono dedicati anche all'artigianato, al commercio e alla cultura.

Nove giorni di mostre, convegni, gastronomia, spettacoli e folklore, in un programma che coniuga sapientemente momenti ad alto contenuto specialistico e intrattenimento per il grande pubblico, per dare una testimonianza vera e attuale del versatile mondo che in questo angolo di terra lombarda gravita intorno al settore primario.

Il polo fieristico della Millenaria si estende su una superficie di 120mila mq, di cui 22mila coperti, a cui si aggiungerà nei prossimi mesi un nuovo edificio di 3mila mq in fase di realizzazione.

È organizzata dalla Società "Fiera Millenaria di Gonzaga srl" i cui soci sono: Comune di Gonzaga, Provincia di Mantova, Camera di commercio di Mantova, Associazione Mantovana Allevatori, Mantova Expo e Banca Agricola Mantovana spa - Gruppo MPS

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

Sponsor della manifestazione:

Banca Agricola Mantovana spa - Gruppo MPS

## MOSTRE E MANIFESTAZIONI ZOOTECNICHE

Da Sabato 2 fino alle ore 15,00 di Lunedì 4

• **Esposizione di Suini di Razze Pure e Suini da Ingrassio destinati alla produzione del Suino Pesante Tipico**

La denominazione "Suino Pesante Tipico" è riservata alla carne di suino fresca destinata principalmente alla trasformazione in salumi e prosciutti crudi tipici e in

## ORARI

Sabato 2 dalle 11,30 alle 23,30

Domenica 3, sabato 9 e domenica 10 dalle 9,30 alle 23,30

Lunedì 4, martedì 5 e giovedì 7 dalle 17 alle 23,30

Mercoledì 6 e venerdì 8 dalle 9,30 alle 12,30 (ingresso gratuito con accesso alle sole aree esterne) e dalle 17,00 alle 23,30

## INGRESSO

Euro 6 sabato e domenica

Euro 5 lunedì, martedì, mercoledì, giovedì e venerdì

(gratuito fino ai 14 anni)

"Fiera Millenaria di Gonzaga srl"

Via Fiera Millenaria, 13

46023 Gonzaga (MN)

tel. 0376 58098 - fax 0376 528153

e.mail: info@fieramillenaria.it

per variazioni e aggiornamenti del programma: [www.fieramillenaria.it](http://www.fieramillenaria.it)

parte al consumo fresco, le cui qualità, reputazione e caratteristiche sono riconducibili alla combinazione di fattori genetici, ambientali, tradizionali e di particolari tecniche di allevamento.

La denominazione SUINO PESANTE TIPICO è sinonimo di suino maturo, di peso e taglia elevati rispetto al suino tradizionalmente allevato al di fuori della zona tipica di produzione.

### Sabato 2

ore 9.00 -13.00: confronto fra i vari tipi genetici.

### Domenica 3

Esposizione dei vari tipi genetici.

### Da Mercoledì 6 a Venerdì 8

• **Dairy Club Mantova, Concorso di Toelettatura e Conduzione**

Il Dairy Club si propone di promuovere l'attività selettiva della razza Frisone Italiana presso i giovani allevatori membri di famiglie che gestiscono allevamenti iscritti al Libro genealogico. In particolare intende avvicinare i giovani al mondo dell'allevamento del bovino da latte attraverso la partecipazione a manifestazioni fieristiche sia ufficiali sia specifiche per giovani allevatori; promuovere e incoraggiare studi e ricerche in collaborazione con gli uffici tecnici dell'ANAFI e le scuole di agricoltura per lo sviluppo e la conoscenza della gestione dell'allevamento da latte; sviluppare iniziative che possano utilemente contribuire alla diffusione delle tecnologie di allevamento e di selezione, nonché la crescita culturale, professionale, imprenditoriale dei giovani

al fine di garantire la continuità delle imprese zootecniche.

Da Venerdì 8 fino alle ore 15,00 di Domenica 10

• **"Mostra Frisona della millenaria"**

Il tradizionale appuntamento per i bovini di razza Frisone iscritti ai Libri genealogici, ufficialmente riconosciuto, a carattere provinciale. Verranno presentati anche animali stranieri, come previsto dall'opzione n.2 del Regolamento delle mostre ufficiali.

### Sabato 9

ore 18.00: inizio lavori di valutazione mostra Bovina.

### Domenica 10

• **Mostra razza "Red Holstein" della Provincia di Mantova**

Viene riproposta, visto il successo della scorsa edizione, la mostra dedicata alle vacche "Red Holstein" della provincia di Mantova. Quest'anno la manifestazione avrà carattere ufficiale e sarà aperta alla partecipazione anche di allevamenti provenienti da province limitrofe.

ore 9.00: inizio lavori di valutazione.

### Da Sabato 2 a Domenica 10

• **Mostra polli, volatili ornamentali e colombi**

Colombi di tutte le specie, tacchini, oche, la barbuta d'Anversa, l'olandese nana, l'anatra della Sassonia, l'anatra corritrice indiana, l'anatra smeraldo e quella delle Bahamas, il Germano reale e i fagiani, le gallinelle con ciuffo o con



la corona, con la barba e con i baffi, dai più svariati colori e dimensioni. Galli maestosi e galline mai viste, fagiani multicolori, pavoni e altri esemplari di tantissime razze diverse.

• **Mostra razze cunicole allevate in Italia**

Con oltre 100 esemplari appartenenti a 41 razze diverse, i conigli rappresentano un'alternativa ad altre forme di allevamento tradizionale.

• **Mostra razze ovi-caprine**

In esposizione capi appartenenti alle razze Saanen e Camosciata delle Alpi iscritti ai libri genealogici allevati in provincia di Mantova.

**MANIFESTAZIONI E SPETTACOLI EQUESTRI**

**Tutti i giorni** dalle ore 21.00

**Balli Country con compagnie western.**

**Da Sabato 2 a Domenica 10**

• **Mostra mercato di varie razze di equini e attacchi**

• **Maneggio gratuito per bambini con accompagnatori abilitati (dalle 18.00 alle 20.00).**

**Da Venerdì 1 a Domenica 3**

**EQUIRADUNO REGIONALE** organizzato da Fitetrec-Ante Lombardia ed Emilia Romagna con partenza da Mantova e da Reggio Emilia ed arrivo a Gonzaga Domenica 3 alle ore 13.00.

**Domenica 3** dalle ore 10.00 alle 11.30, dalle ore 15.00 alle 19.00, dalle ore 20.00 alle 23.00:

Tappa nazionale Team Penning (tre livelli di categoria)

**Lunedì 4 - Martedì 5** ore 20.30: gara di velocità, con ostacoli naturali

**Mercoledì 6** ore 20.30: Team Penning trofeo "Fiera Millenaria di Gonzaga"

**Giovedì 7** ore 20.30: gara di velocità, con ostacoli naturali

**Sabato 9** dalle ore 18.00 alle ore 23.00 gara regionale Team Penning

**Domenica 10** dalle ore 15.00 alle ore 19.00 gara nazionale di TREC organizzato da Fitetrec-Ante Lombardia.

Per informazioni e partecipazioni: tel. 368 3340954.

**Domenica 3** ore 10.00

**Il Ministro per le Politiche Agricole, Alimentari e Forestali Paolo De Castro inaugura la Millenaria.**

Al termine consegna dei Premi intitolati a Mauro Pezzali ed 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, CIA, Confagricoltura

**Lunedì 4** ore 21.00

**"Il passaggio generazionale nelle imprese agricole: il patto di famiglia, il trasferimento del fondo rustico, la cessione e donazione d'azienda, la società agricola ed il trasferimento delle quote, riflessi nel trasferimento dei diritti Pac"**

Relatori

**Gianpaolo Tosoni** - Tributarista e Pubblicista

**Augusto Chizzini** - Prof. Ord. di Diritto Processuale Civile all'Università di Parma - Notaio

**Antonio Vincenzi** - Responsabile Ufficio Legale Confagricoltura Nazionale

**Massimo Bagnoli** - Responsabile Ufficio Fiscale Nazionale della Confederazione Italiana Agricoltori

**Gaetano Varano** - Capo Area Azione Sindacale Coldiretti Nazionale

**Sabato 9** ore 9.45

**"Dai campi ai negozi: quanto mi costi?" - I meccanismi di formazione dei prezzi dei prodotti agroalimentari**

Relazione introduttiva

**Franco Torelli** - ricercatore di mercato

Illustrazione della ricerca effettuata da Valeria Musi, Luciano Rinaldi e Franco Torelli per CRPA di Reggio Emilia.

*Intervengono*

**Lorenzo Bazzana** - Capo Servizio Tecnico-Economico Coldiretti Nazionale

**Ermanno Comegna** - Direzione Servizio Economico Confagricoltura Nazionale

**Giuliana Roncolini** - Responsabile Nazionale CIA settore mercati ortofrutticoli e seminativi

**Roberto Fiammenghi** - Direttore Operativo Food di Coop Italia

**Dino Abbascià** - Presidente Nazionale FIDA Concommercio

**Gaetano Pergamo** - Direttore Nazionale FIESA Confesercenti

**Giacinto Brighenti** - Presidente Federconsumatori Lombardia

**Domenica 10** ore 9.45

**"L'identità dell'Oltrepò Mantovano: dal Piano strategico ai Progetti di sviluppo"**

*Introduzione di* **Paolo Falceri** - Presidente Fiera Millenaria

*La visione strategica dell'Oltrepò Mantovano*

**Fabrizio Schiaffonati** - Politecnico di Milano

*Dalle idee ai progetti "L'Oltrepò Mantovano: logistica e mercato; classe creativa; riserva del '900"*

**Daniele Fanzini** - Politecnico di Milano

*"L'identità di un territorio: tra cultura, storia ed economia"*

**Paolo Bocchi** - Sindaco di San Giacomo delle Segnate

**Anna Bonini** - Sindaco di Suzzara



**Marco Giavazzi** - Sindaco di San Benedetto Po

*“Le reti territoriali nell’Oltrepò Mantovano: esperienze innovative a confronto”*

**Alessandro Pastacci** - Sindaco di Quistello

**Carmelita Trentini** - Garcia Consulting

*Una scelta di governance per l’attuazione del Piano di marketing*

**Ercole Montanari** - Presidente Camera di Commercio di Mantova

**Maurizio Fontanili** - Presidente Provincia di Mantova

**Enzo Gemelli** - Coordinatore Comuni dell’area

**Cesare Stevan** - Pro Rettore Politecnico di Milano - Polo Regionale di Mantova

*Conclusioni*

Rappresentante Istituzionale Regione Lombardia

*Moderatore*

**Enrico Grazioli** - Direttore Gazzetta di Mantova

#### CONVEGNI ED EVENTI OSPITATI DALLA MILLENARIA

**Lunedì 4** ore 18.00 (Sala Convegni)  
**Workshop della Millenaria - “La presenza degli immigrati nel settore agricolo in provincia di Mantova”**

L’evoluzione statistica dei dati dello studio effettuato nel 2005 e il piano d’azione.

Relazioni introduttive di **Carmelita Trentini** - Garcia Consulting e di **Fausto Banzi** - Assessore alle Poli-

tiche Sociali e Sanitarie della Provincia di Mantova.

**Martedì 5**  
ore 18.00 (Sala Convegni)

**“La prevenzione del rischio incendi nelle aziende agricole”**

Convegno organizzato dal Servizio Prevenzione e Sicurezza degli Ambienti di Lavoro dell’ASL di Mantova e Comando Provinciale Vigili del Fuoco di Mantova.

ore 21.00 (Sala Convegni)

**“Reflui zootecnici: uso agronomico, salute degli animali, tutela dell’ambiente”**

Convegno organizzato da “Gruppo Allevatori Agricoltori e Professionisti” in collaborazione con Facoltà di Agraria - Università “Sacro Cuore” di Piacenza.

**Mercoledì 6**  
ore 9.30 (Sala Convegni)

**“Rapporto anziani: aspettative di vita, problematiche e tempo libero”**

Convegno organizzato da ANP - CIA, CNCD - Coldiretti, CGAI - Confagricoltura.

ore 18.00 (Sala Convegni)

**“Cooperazione, impresa e responsabilità sociale: testimonianze ed esperienze”**

L’impresa socialmente responsabile esercita sul territorio in cui opera e nelle relazioni con i soggetti con cui interagisce caratteri di correttezza e rispetto dei diritti reciproci: quali percorsi le imprese cooperative e di capitali hanno attivato e quali vantaggi

ne derivano alla comunità?

Convegno organizzato da Legacoop e CRU di Mantova.

*Interranno*

**Luca Bernareggi** (Presidente Regionale Legacoop Lombardia), **Roberto Sgavetta** (Vice Presidente Coop Consumatori Nordest), **Walter Belluzzi** (Presidente Provinciale AVIS), **Renato Gandolfi** (Caritas Mantova), **Carlo Zanetti** (Amministratore delegato Cleca/Presidente Associazione Industriali di Mantova), **Claudio Fabbri** (Vice Presidente UNIPEG), **Gino Motta** (Presidente Polriva), **Ughetta Gaiozzi** (Presidente Cooperativa sociale Olinda), **Giancarlo Brunello** (Segretario Generale Fondazione Cesar/Direttore relazioni esterne di Unipol).  
Coordina **Nicola Siliprandi** - Direttore di “I Love Mantova”.

**Giovedì 7**

ore 18.00 (Sala Convegni)

**“Imprenditrici agricole tra produzione e alimentazione: cosa mettiamo nel cestino di Cappuccetto Rosso?”**

Convegno organizzato da Ass. Imprenditrici di CIA, Coldiretti, Confagricoltura.

ore 21.00 (Sala Convegni)

**“La casa del futuro: risparmio, uso di fonti d’energia rinnovabili e certificazione della prestazione energetica”**

Convegno organizzato da “Ecosolutions” e con la partecipazione di tecni-

ci, impiantisti e enti di certificazione.

**Venerdì 8** ore 18.00 (Sala Convegni)

**“Prove di competitività”. Progetto di razionalizzazione del sistema lattiero caseario cooperativo in provincia di Mantova**

Saluto di **Ercole Montanari** - Presidente CCAA Mantova

Presentazione di **Maurizio Ottolini** - Presidente Confcooperative Mantova

L’analisi del sistema e le proposte operative, **Maurizio Castelli** - Assessore Provinciale all’Agricoltura di Mantova

Interventi di **Aldo Caleffi** (Presidente Coldiretti Mantova), **Massimo Lorenzi** (Presidente Confagricoltura Mantova), **Mario Lanzi** (Presidente CIA Regionale).

**Sabato 9** ore 16.00 (Sala Convegni)

**“Energia da Biomasse: stato attuale e prospettive”**

Convegno organizzato dalla Provincia di Mantova e dall’Istituto Tecnico Agrario di Palidano

*Interranno*

**Maurizio Fontanili** (Presidente Provincia di Mantova), **Patrizia Grazioli** (Dirigente Scolastico ITAG Palidano),

**Paolo Falceri** (Presidente Fiera Millenaria di Gonzaga Srl), **Valter Francescato** (AIEL), **Francesco Dugoni** (Agenzia AGIRE), **Alberto Orlandini** (Docente ITAG Palidano), **Hermann Widmann** (Imprenditore).

Conclude i lavori l’Assessore Provinciale all’Agricoltura **Maurizio Castelli**.





## EVENTI

**Sabato 2**

ore 20.30 (Area sud maneggio)

**"IL TRACTEUR PULLING ITALIA"** - Campionato Italiano TPI 2006 - Nona tappa

Trattori Elaborati che sviluppano fino a 2.000 cv trascinando un rimorchio zavorrato su di una pista in terra battuta. In collaborazione con APIMA Mantova.

**PESCA CON BILANCINO**

(Canale di bonifica)

**Domenica 3**

"Gara Interprovinciale"

**Domenica 10**

"Gara Nazionale"

Organizzazione società APS Mogliese-Colmic in collaborazione con la FIP-SAS di Mantova

**Martedì 5** ore 20.30 (ex convento)

**PARMIGIANO REGGIANO**

... Buono con tutto

... Buono per tutti

Riflessioni con gusto, organizzate da Confocooperative Mantova e Accademia Italiana della Cucina.

Parmigiano Reggiano con Mostarda Mantovana, Risotto alla Pilota, Aceto Balsamico di Modena, Lambrusco Mantovano.

Interverranno **Giovanni Ballarini** e **Renzo Dall'Ara**

**Venerdì 8** ore 21.00 (area maneggio)

**I° TROFEO MILLENARIA DI "BEACH SOCCER"**

Triangolare di calcio su sabbia tra Reggiana C.5, Bagnolo C.5 e una selezione ALL STARS.

**Domenica 10** (area maneggio)

**"QUAD IN PROVE DI ABILITA' A TEMPO"****Moto 4x4 in spettacolari evoluzioni**

ore 10.30 raduno moto quad

ore 15.00 prove ed evoluzioni

Organizzata in collaborazione con Padana Quad di Borgoforte (Mn) e BimboSport di Concordia (Mo).

**Domenica 10** dalle ore 10.00 alle ore 19.00

**IV° CONCORSO NAZIONALE ZUCCHE INTAGLIATE**

Abilità professionale, originalità del soggetto artistico ed effetto scenico per il concorso nazionale di zucche intagliate a tema libero.

Ore 18.30 e ore 21.00 (ex convento)

**"IL TAGLIERE DELLA VALLE D'AOSTA"**

Degustazioni guidate di salumi e formaggi; connubio di gusti, sapori e profumi di una splendida Regione Italiana: la Valle d'Aosta.

Organizzato da ONAS e ONAF. Abbinamento vini a cura di AIS di Mantova. È consigliata la prenotazione, costo degustazione euro 5,00. per info: 333 3278431.

**VIVA IL POLLO**

Arrosto, alla griglia, in umido, in gelatina, fritto o in insalata. Accompagnato dai profumi mediterranei di un mazzetto aromatico o in versione esotica con mandorle e ananas. Alla cacciatora, alla diavola e alla Marengo, secondo le

ricette della tradizione, oppure con zenzero e curry, come raccomandano le nuove tendenze in cucina.

Sono infinite le declinazioni gastronomiche del pollo, pietanza di principi e di poveri, che ha attraversato generazioni di storia trovando sempre un posto da protagonista sulle tavole e nelle mense di tutte le latitudini e le longitudini, in una ricca trama di relazioni tra tradizione e innovazione, tra locale e globale.

Tante virtù, a fronte di un piccolo prezzo, fanno del pollo un alimento dal valore altamente "democratico", a cui la Fiera Millenaria dedica un doveroso tributo dopo la profonda quanto irrazionale crisi innescata dal fenomeno aviaria.

**Mercoledì 6 - Venerdì 8** alle ore 20.00 nel chiostro dell'ex convento

**"Dalla cresta alle zampe, con qualche 'magone': poveri ma buoni!"**

Serate di degustazione ad invito con la partecipazione del gastronomo **Davide Paolini**, dell'allevatore **Luciano Pigorini**, dell'esperto **Maurizio Arduin** e dello storico **Giancarlo Malacarne**.

**FATTORIE DEL GUSTO**

(area multifunzionalità)

**"SERATE ARDENTI"****La campagna che stuzzica e coltiva passioni**

Tutti i giorni dalle ore 19.00 alle ore 23.00 degustazioni guidate e note di cucina in compagnia dell'Agriturismo.

**Sabato 2****"Tartufo"**

A cura dell'Az. Agr. "La Ca' dal Trifulin" Domenica 3

**"Salam casalin dei contadini mantovani"**

A cura dell'Az. Agr. Corte Valle San Martino

**Lunedì 4**

**"Il rosso dell'estate"** - presentazione del vino vivace con Benso Bertolasi A cura dell'Az. Agr. Corte Restara

**Martedì 5****"Tiroto"**

A cura dell'Az. Agr. Corte Nigella

**Mercoledì 6****"Mostarde con Parmigiano Reggiano di diversa stagionatura"**

A cura dell'Az. Agr. Corte La Pecora Nera

**Giovedì 7****"Aglio e peperoncino"**

A cura dell'Az. Agr. Arginino Piccolo

**Venerdì 8****"Zucca, zucca delle mie brame, con quale pane questa sera ti farai tentare?"**

A cura dell'Az. Agr. San Leone

**Sabato 9****"Rafano"**

A cura dell'Ass. Agr. Urlaub am Bauernhof (Carinzia)

**Domenica 10****"I pani speziati della tradizione contadina (sesamo, noci, farro, finocchio...)"**

A cura dell'Az. Agr. Corte Gardinala.



## SPAZIO MULTIFUNZIONALITÀ E PRODOTTI DI FATTORIA

(area multifunzionalità)

### • Laboratorio Preparazione

#### Mostarde

Anche quest'anno è presente il laboratorio di preparazione di uno dei principali prodotti di fattoria della nostra provincia: la mostarda. In esposizione, oltre alle mostarde, alcuni derivati della senape tra cui l'olio, i germogli e i semi di senape.

Ogni giorno, dalle ore 21.00 (sabato e domenica dalle 18.00), un'azienda diversa presenterà e venderà le proprie mostarde.

(Presenti le aziende agricole: Loghino Sei Piane, Corte Donda, Corte Le Caselle, Senga, Corte Caselline, Corte Restara, Cascina Sguazzarina, Corte Virgiliana, Ca' Roma).

### • La Via Lattea Mantovana

Piccoli caseifici familiari si alterneranno, ogni sera dalle 21.00, alla preparazione del formaggio con abile maestria casearia "in diretta".

(Presenti le aziende agricole: Prussian, L'Alba, Natura Agricola, Postumia, Cà Rossa).

### • Idee per il futuro delle campagne

Un angolo al servizio delle Aziende Agrituristiche che intendono sviluppare la vendita dei loro prodotti. Inoltre ogni sera dalle 21.00, esperti si confronteranno con i produttori su temi di particolare attualità per lo sviluppo della multifunzionalità in agricoltura.

**sabato 2 e domenica 3** – G. Bonfanti: attrezzature per la trasformazione dei prodotti di fattoria.

**lunedì 4** – M. Boschetti, M. Bottazzi: problemi di mercato, amministrativi e fiscali della vendita diretta.

**martedì 5** – A. Olivucci, M. Castelli: petizione per la salvaguardia della biodiversità rurale e del progetto "Agricoltori custodi".

**mercoledì 6** – M. Arduin, G. Scalpelin, P. Rasori: salviamo gli allevamenti avicoli rurali.

**giovedì 7** – R. Pinton: l'etichettatura dei prodotti di fattoria (la mostarda).

**venerdì 8** – R. Signorini, E. Negri, R. Pedrazzoli, Az. Agr. Urlaub am Bauernhof: Xa edizione "Di Zucca in Zucca" e presentazione del progetto "La Strada della Zucca".

**sabato 9 e domenica 10** – A. Longagnani: processi di trasformazione e innovazioni nei prodotti di fattoria.

### • Il mercato contadino

Mostra mercato di prodotti di fattoria delle aziende del Consorzio Agrituristico Mantovano (mostarde, formaggi, carne di struzzo, salami, riso, miele).

### MADE IN ITALY

(area multifunzionalità)

#### "Verso la qualità sulla strada della trasparenza"

in collaborazione con Coldiretti Mantova. 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.

### SALONE PRODOTTI AGROALIMENTARI

(Padiglione 1)

I prodotti agroalimentari della tradizione italiana, per soddisfare la curiosità e l'interesse dei consumatori amanti dei prodotti tipici e tradizionali.

### SALONE DEL MOBILE E DELL'ARREDAMENTO

(Padiglione 8)

Un'esposizione specializzata di mobili e complementi d'arredo, tantissime idee per arredare la propria casa.

### SALONE DELL'AUTO

(Tensostruttura auto)

Una rassegna completa di tutte le novità delle maggiori case automobilistiche: l'occasione per spaziare tra le moltissime proposte del settore.

### APPUNTAMENTI D'ARTE E CULTURA

**Da Sabato 2 a Domenica 10** (ex-convento)

#### Mostra fotografica "Born somewhere" di Francesco Zizola

A cura di Giuseppe Prode.

Francesco Zizola nato a Roma nel 1962, fotografo professionista dal 1981, lavora per le maggiori testate italiane ed estere. Ha avuto molti riconoscimenti a livello internazionale fra cui: i premi "World Press Photo" nel 1995, 1997, 1998, 2002 e 2005, e inoltre il "World Press Photo of the Year" nel 1996 per una foto che documenta la

tragedia dei campi minati in Angola e il premio Pictures of the Year nel 1997 e 1998 e 2004. Ha pubblicato i seguenti libri fotografici: *Né Quelque Part/Born Somewhere* (Delpire 2004/ Fusi Orari - Settembre 2005), *Etat d'enfances per la collana Photopoches* (Nathan, 1999), *Sei Storie di Bambini* (Contrasto, 1997) e *Ruas* (Group Abele editions, 1994).

**Domenica 3** ore 18.30

(ex convento)

#### Inaugurazione della mostra.

Prezioserà Francesco Zizola.

**Sabato 2** ore 17.30 (ex convento)

#### UN LIBRO ED IL SUO AUTORE

Presentazione del libro di Eugenia Mazzali ed Arrigo Caleffi

#### "Le cattedre ambulanti nel passaggio della Società mantovana da agricola ad agro-industriale"

Per promuovere lo sviluppo dell'economia agricola nascono alla fine dell'ottocento le prime Cattedre Ambulanti di Agricoltura, un'esperienza in essere fino al terzo decennio del Novecento: un modo di divulgazione ancora attuale nei principi ed un fatto culturale che ha segnato lo sviluppo del settore primario. Il testo, scritto a quattro mani da Arrigo Caleffi, mancato un anno fa, e da Eugenia Mazzali, vuole anche essere un racconto di vicende umane legate all'attività agricola mantovana.



## CONCERTI

Presso **"IL PASCOLO"** (Area presso ex convento) - Inizio ore 22.00 - concerti gratuiti. In collaborazione con **Wine Bar Pizzeria Steakhouse "Le Botti"** di Gonzaga (MN).

Dopo le ore 24.00 accesso dall'esterno del quartiere fieristico (ingresso presso ex convento).

Tutte le sere al termine dei concerti fino alle 2,00 piano bar o dj set.

**Sabato 2: Sine Frontera**

**Domenica 3: Albert Ray Rock'n roll Band**

**Lunedì 4: Charanga de Cuba** Musica tradizionale cubana - Havana Cocktail Party

**Martedì 5: Innocenti Evasioni** in "Omaggio a Lucio Battisti"

**Mercoledì 6: Strabela Band Cover Band**

**Giovedì 7: Roy Paci & Aretuska** dalla Sicilia con furore Skatenante

**Venerdì 8: Cinzano Five Lounge Music e Radio DeeJay con Nicola Savino e Dj Angelo**

**Sabato 9: Pali & Dispari Serata Zelig**

**Domenica 10: Owen Gerrard Irish Trio** direttamente da Dublino - Irish Folk & Cover

in apertura **Fitnessmania**

(step, capoeira, pilates, spinning...).

**FUOCHI D'ARTIFICIO**

**Domenica 10** ore 23.30

**Fuochi d'artificio**

della ditta

APE Parente Romualdo.



## I RISTORANTI

**La BETTOLACCIA,**  
**la BARCHESSA,**  
**la REGGIOLESE**

Le bettole della tradizione

**"SAPORI E SAPERI DI FATTO-  
RIA" all'Osteria dello Scalo  
Grasso**

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

**Sabato 2** dalle ore 20.00

**"Tartufo"**

Azienda Agrituristica Loghino Montada

tel. 0376 520318 cell. 335 8350780

**Domenica 3** dalle ore 12 e dalle ore 20.00

**"Tortelli di patate e cipolle"**

Azienda Agrituristica Corte Caselline  
tel. 0376 729994 cell. 333 3507335

**Lunedì 4** dalle ore 20.00

**"Risotto alla pilota"**

Azienda Agrituristica Il Galeotto  
tel. 0376 229165 cell. 339 2370707

**Martedì 5** dalle ore 20.00

**"Maltagliati"**

Azienda Agrituristica Corte Panicella  
cell. 339 7433420

**Mercoledì 6** dalle ore 20.00

**"Carne Avicola"**

Azienda Agrituristica Tre Ramazze  
tel. 0376 274851 cell. 333 2040225

**Giovedì 7** dalle ore 20.00

**"Risotto col puntel"**

Azienda Agrituristica Corte Bazza  
tel. 0376 45688 cell. 348 2636362

**Venerdì 8** dalle ore 20.00

**"Tortelli di zucca"**

Azienda Agrituristica Loghino Vallazza  
tel. 0386 55430

**Sabato 9** dalle ore 20.00

**"Carne Bovina"**

Azienda Agrituristica Tre Ramazze  
tel. 0376 274851 cell. 333 2040225

**Domenica 10:** dalle 12.00 e dalle 20.00

**"Maiale"**

Azienda Agrituristica Corte Colombarola

tel. 0376 252575 cell. 338 5214433

Disponibilità: max 50 posti

È gradita la prenotazione ai numeri sopra indicati.

Apertura tutte le sere alle ore 20.00.

Domenica 3 e Domenica 10 Settembre apertura anche alle ore 12.00.

## I BURATTINI

**Premio Nazionale dei Burattinai "Campogalliani d'oro" 2006, 17a edizione.**

Teatro Baracca e Burattini (Bocciodromo) ore 18.15.

**Martedì 5**

**"Le disgrazie di fagiolino"**

Compagnia Romano Danielli

**Mercoledì 6**

**"Fanfurla"** - Compagnia Elis Ferracini

**Giovedì 7**

**"Fagiolino e Sandrone barbiere dei morti"** Compagnia Dimmo Menozzi

**Venerdì 8**

**"Il gatto con gli stivali"** - Compagnia Cà Luogo d'arte  
ore 19.30

**Assegnazione del Premio Nazionale "Campogalliani d'oro" 2006.**

## IN STRADA

**Domenica 3** dalle ore 17.00 alle 19.00 e dalle ore 20.30 alle ore 21.30

**"Mitoka samba":** il travolgente ritmo della musica sudamericana nei viali della Millenaria, con i percussionisti itineranti della famosa scuola di samba brasiliana.

**Lunedì 4 - Martedì 5 - Mercoledì 6** dalle ore 18.30 alle ore 22.30

**"Asino bus":** di fermata in fermata, in groppa agli asinelli.

**Mercoledì 6** dalle ore 19.00 alle 23.00

**"Il gioco dell'oca":** il classico gioco realizzato tra il pubblico e con il pubblico.

**Giovedì 7** dalle ore 19.00 alle 23.00

**"Il contastorie":** uno strano personaggio, l'omino del "Tacabanda", passa suonando un antico organetto a manovella, i piatti e la grancassa.

**Venerdì 8** dalle ore 19.00 alle 23.00

**"Corri in fiera":** una corsa tutta da

ridere, chi arriva primo vince i prodotti gastronomici che è riuscito a portare fino al traguardo.

**Sabato 9** alle ore 21.00 e Domenica 10 alle ore 17.00

**"Les tons chromes"**

Théâtre de la Toupine, quelli de "La Vache".

Dalla Francia torna lo straordinario teatro di strada de La Toupine: uno spettacolo esilarante al quale non si può mancare! "Les Tons Chromés" è humour, gusto per l'irrazionale e per la bellezza dell'effimero, un delirio musicale; una "cosa" con le ruote che si muove con commedianti musicisti e con strumenti musicali di tutti i tipi. Una rappresentazione burlesca che coinvolge bambini e adulti, che trascina tutti in un mondo fantastico.

## SPETTACOLI

Presso la **"Balera"** (Bocciodromo) - ore 21,30 - spettacoli gratuiti

**Lunedì 4:** Edmondo Comandini, Orchestra spettacolo romagnola

**Mercoledì 6: Michele,** il cantante anni Sessanta e la sua Orchestra spettacolo

**Venerdì 8: Roberta Cappelletti,** Orchestra spettacolo romagnola

**Sabato 9:** Finale dell'elezione **Fotomodella Mantovana 2006.**

**Lunedì 4** (ex Convento) - ore 21.30

**"Moda sposi"**

sfilata di moda.



Francesco Dugoni \*

## AGENZIA PER LA GESTIONE INTELLIGENTE DELLE RISORSE ENERGETICHE (AGIRE)



È stata costituita il 7 giugno scorso la società AGIRE, Agenzia per la Gestione Intelligente delle risorse energetiche. Il progetto, finanziato dalla Comunità europea nell'Ambito del Programma Energia Intelligente in Europa, si propone di sviluppare una modalità innovativa per contribuire a promuovere l'utilizzo di fonti rinnovabili e il risparmio energetico su scala provinciale, attraverso la creazione e l'avvio di un'Agenzia autonoma su un piano legale e funzionale, ma strettamente connessa alla Provincia su un piano d'indirizzo e finanziario.

Da un punto di vista organizzativo-funzionale si tratta di una società consortile a responsabilità limitata. La governance è in capo a un Consiglio d'Amministrazione. Il capitale sociale, interamente versato, è di 50.000 euro.

La compagine sociale dell'agenzia vuole essere il più possibile rappresentativa dei principali soggetti portatori di interesse del territorio provinciale, di natura pubblica e privata, nonché del mondo produttivo e dei consumatori.

I soci sottoscrittori e la relativa partecipazione societaria sono elencati in tab. 1.

Tab. 1 - La compagine sociale di AGIRE

ENTE/SOCIETÀ	CAPITALE SOCIALE	RIPARTIZIONE CAPITALE SOCIALE
	euro	(%)
Provincia di Mantova	18.250,00	36,50%
Camera di Commercio di Mantova	9.000,00	18,00%
SIEM	4.000,00	8,00%
SISAM	4.000,00	8,00%
TEA	4.000,00	8,00%
Mantova Energia	2.000,00	4,00%
ALER	1.500,00	3,00%
Codima	1.000,00	2,00%
COLDIRETTI	1.000,00	2,00%
Comune di Bagnolo	1.000,00	2,00%
Comune di Sermide	1.000,00	2,00%
Comune Roncoferraro	1.000,00	2,00%
Indecast	1.000,00	2,00%
Sogesca	1.000,00	2,00%
Federconsumatori	250,00	0,50%
<b>Totale</b>	<b>50.000,00</b>	<b>100,00%</b>

L'Agenzia, creata in partnership con altre due realtà europee, e precisamente la Regione di Zlin della Repubblica Ceca ed il Comune di Gijon (Spagna), ha già nominato una proprio consiglio di Amministrazione ed è in fase di consolidamento lo staff operativo. A presiedere la Società, è stato nominato il dott. Carlo Sordelli, figura emblematica a livello provinciale e non solo nel settore delle

energie rinnovabili, mentre la figura di Direttore è stata affidata al dott. Francesco Dugoni già in forza presso la Provincia di Mantova in qualità di responsabile dell'Osservatorio Energie Rinnovabili e Sostenibilità.

### Attività di AGIRE

Attraverso la creazione dell'agenzia ci si propone di sviluppare una serie di attività tra cui:

- favorire un collegamento funzionale tra competenze e strutture che a oggi si occupano di progetti e servizi connessi al tema energetico a livello provinciale, realizzando economie di scala e assicurando un riferimento unitario per l'utenza;
- favorire la creazione di sinergie tra soggetti locali attorno a una struttura autonoma e partecipata dai principali stakeholder, laddove la Provincia di Mantova possa giocare un ruolo di indirizzo in un ambito concertato e condiviso;
- creare le premesse per avviare un processo di sviluppo sostenibile volto a raggiungere, con riferimento al territorio provinciale, i più ambiziosi obiettivi nazionali ed europei quanto a: riduzione delle emissioni di gas serra di cui al Protocollo di Kyoto, fissati nella misura del 6,5% rispetto ai livelli del 1990, entro il 2008-12; aumento del volume di energia prodotta da fonti rinnovabili, pari al 12% entro il 2010.

### Obiettivi specifici

Entrando nel merito degli obiettivi specifici che AGIRE intende rag-

giungere si possono prefigurare i seguenti target operativi:

- creare un partenariato pubblico privato sulla questione dell'energia sostenibile;
- promuovere l'uso razionale dell'energia;
- promuovere e sostenere lo sviluppo di fonti energetiche rinnovabili;
- sostenere le autorità regionali e locali, le PMI e aziende agricole per sviluppare e utilizzare best practice nel settore dell'efficienza energetica;
- disseminazione di informazioni sulle tecnologie, strategie e opportunità offerte dalle nuove fonti di energia;
- promuovere la cooperazione internazionale tramite la partecipazione a progetti comunitari.

### Sede Operativa

AGIRE avrà una propria sede operativa a Mantova in piazza Sordello 43. Grazie a un contratto di locazione firmato con la Provincia di Mantova saranno messi a disposizione alcuni locali, di proprietà dell'Ente, presso i quali opererà lo staff dell'agenzia terminati i lavori di sistemazione. Operando secondo lo schema di un vero e proprio "sportello per l'energia" potranno accedere ai servizi dell'Agenzia singoli cittadini, imprese, aziende, tecnici di enti pubblici e società private nonché amministratori al fine di raccogliere informazioni, chiedere studi di fattibilità e assistenza in campo energetico.

\* Direttore AGIRE

Michele Deodati \*

## LATTE CRUDO: ARRIVA IL KIT AUTORIZZATORIO PER I COMUNI IN DIFFICOLTÀ



Aumenta la vendita di latte crudo con erogatori automatici. Ma cos'è il latte crudo? Si tratta di latte munto, filtrato e refrigerato ma non pastorizzato, messo sul mercato entro le 24 ore dalla mungitura. Un esempio pressoché unico di passaggio dalla produzione al consumo nell'arco di poche ore.

Il livello qualitativo di questo prodotto è indubbiamente più elevato rispetto al latte pastorizzato, anche se di alta qualità: vitamine, sali minerali, enzimi e proteine restano inalterati, proprio perché manca qualsiasi trattamento termico. A farne le spese può però essere la sicurezza, soprattutto in caso di insufficiente refrigerazione o scarsa pulizia degli apparecchi. Un'indagine di Altroconsumo ha rivelato però che il latte crudo così erogato è esente da microrganismi dannosi. Il prodotto è quindi sicuro, anche se in qualche caso la presenza di batteri, che di per sé non significa pericolosità, era superiore ai valori limite delle Circolari regionali.

Un aspetto da migliorare riguarda l'informazione al consumatore. Non esistono infatti istruzioni chiare su come consumare o conservare questo prodotto. Spesso i distributori sono sprovvisti di qualsiasi indicazione, altre volte non mancano le contraddizioni, come ad esempio l'invito a bollire, che equivale alla pastorizzazione di un latte che per definizione si dice crudo.

Gli agricoltori che hanno voluto cimentarsi in questa nuova formula distributiva collocando gli erogatori in vie e piazze di paesi e città, non sempre hanno incontrato il favore delle amministrazioni comunali. A destare le maggiori perplessità nei funzionari, è soprattutto la scelta di posizionare il distributore su un'area pubblica. Per

il cittadino alle prese con la pubblica amministrazione, la trafila è tristemente nota: lungaggini burocratiche, pretestuose richieste di integrazione, balletti di competenze, dinieghi immotivati. Per fare chiarezza sugli aspetti autorizzatori, la Provincia di Mantova ha realizzato un vademecum appositamente studiato per fornire ai comuni una sorta di kit su come valutare le domande secondo uno schema istruttorio razionale e coerente. Innanzitutto è l'agricoltore a dover presentare una domanda completa, che descriva minutamente l'impianto, l'ubicazione scelta, la porzione di suolo da occupare, la durata dell'occupazione. Spetta poi al responsabile del procedimento verificare la sussistenza dei requisiti per l'esercizio dell'attività e l'acquisizione dei pareri dai competenti uffici comunali su viabilità e sicurezza stradale, edilizia e urbanistica, tutela ambientale. Per gli aspetti sanitari si esprime invece il Servizio Veterinario dell'ASL. L'iter si conclude con l'emanazione dell'atto di concessione, che indica durata, canone, obblighi del concessionario, nonché eventuali condizioni tecnico/amministrative a cui è subordinata l'attività.

In caso di diniego, la motivazione deve fondarsi su risultanze istruttorie riferite a pericolo per la circolazione, pregiudizio per il decoro architettonico, l'ambiente o l'igiene pubblica. Per un corretto e trasparente rapporto con l'imprenditoria, è bene che i comuni maggiormente interessati dal fenomeno si dotino per tempo di un regolamento che individui le zone del territorio comunale più idonee per la collocazione di questi apparecchi.

\* Responsabile Ufficio Commercio Provincia di Mantova

Sportello del consumatore - ASSE

## ADDITIVI, DAVVERO INNOCUI?

Gli additivi sono sostanze che vengono aggiunte alla maggior parte dei prodotti alimentari lavorati industrialmente per gli scopi più diversi: per conservare i cibi, per esaltarne il gusto, per accentuarne il colore, ecc. Ma che cosa sono gli additivi? E soprattutto, sono davvero innocui? A disciplinarne l'utilizzo è il d. m. 209 del 27/02/96, che stabilisce i criteri generali di utilizzo ed enumera gli additivi autorizzati. Anche se considerate innocue, queste sostanze dovrebbero essere utilizzate solo quando indispensabili. Alla fine è la stessa normativa a beffare il consumatore poiché, ad esempio, non esiste alcuna ragione tecnica per l'utilizzo dei coloranti, gli esaltatori di sapidità vengono impiegati al solo scopo di camuffare la scarsa qualità delle materie prime, le direttive UE sono sempre più permissive.

Sul fronte della tossicità, i test di laboratorio sugli animali non sono direttamente applicabili all'uomo, che vive in media molto più di qualsiasi animale ed è molto più sensibile ai fattori di tossicità. L'impiego di sostanze additive negli alimenti può risultare quindi da un lato ingannevole, essendo un sistema per occultare carenze qualitative, dall'altro rischioso, poiché l'eccessivo permissivismo ha portato ad un uso sproporzionato rispetto alle reali esigenze della produzione. Meglio sarebbe intervenire con una riforma che limiti l'uso di addensanti, conservanti ed emulsionanti ai soli casi indispensabili.

# Scadenze e termini

## SERVIZI DI RIFERIMENTO

Domande	Servizio referente	Scadenza
<p><b>Misura:</b> Formazione e qualificazione degli operatori agricoli L.R. 7/2000 art. 10 lett. D), E) Progetti anno 2007</p>	Funzioni Generali - Strutture e Infrastrutture - UMA	15 settembre 2006
<p><b>Produzione biologica:</b> (Reg. 2092/91): prime notifiche e notifiche di variazione</p>	Produzioni Vegetali e Tipiche Agriturismo	tutto l'anno
<p><b>Tesserino tartufo:</b> Domanda per il rilascio e/o vidimazione</p>	Produzioni Vegetali e Tipiche Agriturismo	tutto l'anno
<p><b>Patentini fitosanitari:</b> Rilascio patentino per uso e acquisto di prodotti tossici e nocivi</p>	Produzioni Vegetali e Tipiche Agriturismo	tutto l'anno
<p><b>Imprenditore agricolo professionale:</b> Domanda di riconoscimento</p>	Funzioni Generali - Strutture e Infrastrutture - UMA	tutto l'anno
<p><b>Vigneti:</b> Estirpazioni, reimpianti anticipati e trasferimenti di diritti (reg. CE 1493/99)</p>	Produzioni Vegetali e Tipiche Agriturismo	tutto l'anno

## PER TROVARCI

**Area Sviluppo Socioeconomico**  
asse@provincia.mantova.it

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

**Servizio Funzioni Generali - Strutture e Infrastrutture - U.M.A.**  
tel. 0376 401801 - fax 0376 401850  
agricoltura2@provincia.mantova.it

**Servizio Produzioni Vegetali e Tipiche - Agriturismo**  
tel. 0376 401831 - fax 0376 401869  
agricoltura1@provincia.mantova.it

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

### ORARI DI APERTURA AL PUBBLICO

LUNEDÌ mattina	8,30 - 12,00
pomeriggio	14,30-16,30
GIOVEDÌ	8,30-17,00
MARTEDÌ - MERCOLEDÌ - VENERDÌ	8,30-12,00



# MantovaCaseificiAperti®

"Dalla mungitura alla stagionatura"  
"From milking to seasoning"

*In collaborazione con*



**PARMIGIANO  
REGGIANO**

CONSORZIO DEL FORMAGGIO  
PARMIGIANO REGGIANO



CONSORZIO TUTELA  
GRANA PADANO



CONFEDERAZIONE  
COOPERATIVE ITALIANE  
Unione Provinciale di Mantova