

ON THE ROAD

In giro per le strade dell'agroalimentare mantovano

Giacomo Ghidelli



Mantova, aprile 2011

Quaderni monotematici della rivista Mantovagricoltura
n. 8

Il quaderno è disponibile in formato elettronico sul sito
www.provincia.mantova.it
sezione AGRICOLTURA – DOCUMENTI



ON THE ROAD

In giro per le strade dell'agroalimentare mantovano

Giacomo Ghidelli

Mantova, aprile 2011

Si ringraziano per i contributi le realtà produttive dell'agroalimentare mantovano incontrate nel nostro viaggio e qui citate in ordine alfabetico:

Allevamenti Guerrina, Az. Agr. Cantone, Az. Agr. Corte Valle San Martino, Az. Agr. Imperiata, Az. Agr. Ricchi, Brendolan spa, Cantina Sociale Cooperativa di Quistello, Centro Servizi per il Florovivaismo di Canneto sull'Oglio, Consorzio Export 3P, Consorzio Latterie Virgilio, Consorzio Melone Mantovano, Consorzio Salame Mantovano, Cooperativa Orticola - OP di Guidizzolo, Corte Forte d'Attila, Corte Spinosa, Gremizzi Sergio, Industria di Macellazione Ghinzelli Marino, Istituto di Biometeorologia (sede di Bologna) del CNR, Laboratorio Pastaio Agostino, Latteria Sociale Gonfo, Latteria Sociale Mantova, Lorenzini Naturamica, OP Bellaguarda, OP Francescon, Pastificio Pasta Gioiosa, Ristorante Agriturismo Prato Lamberto, Ristorante Cortaccia Biocucina, Ristorante Corte Brandelli, Ristorante Giallozucca, Ristorante Papacqua, Slow Food Mantova, Soc. Agr. Boccarone, Soc. Agr. Gandini, Soc. Agr. Ronconi Giacomo, Soc. Agr. Sacca Valenza Benedetto, Tecnovivai, Unipeg, Vivai Marconi, Vivai Rossi Lucio, Zanetti spa. Concludo, ringraziando quattro persone che, a vario titolo, mi hanno aiutato: Claudia Balottari, Dolores Cipresso, Valeria Dalcore e Riccardo Pastore.

Stampa: Tipografia Operaia, Mantova, Via Nazario Sauro 33/A

INDICE

PREFAZIONE

Maurizio Fontanili (Presidente della Provincia di Mantova)
e Maurizio Castelli (Assessore all'Agricoltura) pag. 9

A MO' DI INTRODUZIONE pag. 11

**QUANTITÀ, QUALITÀ, SOSTENIBILITÀ:
TRE PAROLE CHE METTONO UN ACCENTO
EUROPEO SULL'AGROALIMENTARE MANTOVANO.** pag. 13

**LE VIE DEI CANTI E LE VIE DELLA TERRA:
OTTO PASSI NELL'AGROALIMENTARE MANTOVANO** pag. 19

1. La "Via Lattea" pag. 20

Il Grana Padano

Il latte: Corte Spinosa

Il formaggio: Latteria Sociale Mantova

La commercializzazione: il Consorzio Latterie Virgilio

Una storia di confine Corte Forte d'Attila e Zanetti

Il Parmigiano Reggiano

Il punto di partenza: la Società Agricola Sacca

Valenza Benedetto.

Dove si fa il Parmigiano: la Latteria Sociale Gonfo

Nuove vie per la commercializzazione:

Consorzio Export 3P.it

Il Grana Padano e il Parmigiano Reggiano in tavola

2. La strada della carne bovina pag. 40

La produzione: Società Agricola Boccarone

La macellazione: Unipeg

Commercializzazione: Allevamenti Guerrina

A tavola, a tavola

3. Sulle strade dei vini pag. 47

La strada dei colli mantovani

Barbatelle: l'Azienda agricola "Cantone"

La cantina: l'Azienda agricola "Ricchi"

La strada del Lambrusco mantovano
L'uva: l'Azienda agricola "Imperiata"
Il vino: la Cantina Sociale Cooperativa di Quistello
Vino & Cibo

4. Nei boschi e tra gli alberi pag. 59

Tecnovivai di Zecchina Felice e Pieremilio
Vivai Rossi Lucio

Un progetto del CNR per la qualità dell'ambiente

5. Le vie degli orti pag. 66

*Gremizzi Sergio, Azienda Agricola: all'origine
della verdura*
*Cooperativa Orticola - Organizzazione di
Produttori di Guidizzolo: l'unione rende grandi*
*Società Agricola Gandini: nuove tecnologie
per le qualità*

Andar per cibi vegetariani

6. La grande via del grande maiale pag. 75

*Allevare & macellare: la Società Agricola
Ronconi e l'Industria Macellazione*
Ghinzelli Marino
La doppia filiera: il Consorzio Latterie Virgilio
*Salami, prosciutti e affini: una filiera che,
con Brendolan, conquista il mondo Il maiale*
"in filiera corta": l'Azienda Agricola Corte
Valle San Martino

Il salame mantovano, un bene da valorizzare:
Il Consorzio Salame Mantovano

I mille gusti del maiale

7. Il melone che viene da lontano e che va lontano pag. 86

Dove nascono i meloni: i Vivai Marconi
Il melone in campo: a Viadana e Sermide,
OP Bellaguarda e Lorenzini Naturamica

Il melone in campo: a Rodigo, OP Francescon

Il melone in tavola

8. La religione del tortello

pag. 97

Il tortello verde

Il tortello rosso

Il tortello giallo

Ma se uno volesse farseli?

Tortello Amaro di Castel Goffredo

Tortello della Possenta di Ceresara

Tortello di Zucca

EPILOGO: BUON VIAGGIO!

pag. 111

PREFAZIONE

“In giro per le strade dell’agroalimentare mantovano” è voluto con l’obiettivo di raccontare quel mix di agricoltura e trasformazione che chiamiamo sistema agroalimentare e che nelle crisi economiche ricorrenti dimostra di saper reggere. Regge anche perché larga è la presenza cooperativa e il ricambio generazionale è in atto. Ci si affida così alle nuove generazioni di giovani imprenditori capaci di cogliere la domanda emergente.

Grandi produzioni, di qualità, sicure sono i caratteri propri richiesti e offerti ai consumatori europei. Ma è necessario uno sforzo ulteriore per far conoscere questo sistema e i suoi protagonisti.

Non abbiamo voluto qui selezionare le migliori imprese: crediamo infatti che tutte le imprese mantovane siano “le migliori”. Qui abbiamo voluto offrire esempi che possano costituire il riferimento per altri bravi produttori, in modo da innalzare il grado di conoscenza e la competitività dell’intero nostro sistema agroalimentare.

Abbiamo usato lo strumento delle strade proponendo percorsi curiosi e attenti anche alle singolarità delle culture, non solo alimentari.

È uno schema di lavoro e di proposta progettuale, di comunicazione, utile per il prossimo Milano Expo 2015.

Ci auguriamo che questa proposta possa essere affinata e migliorata in modo da pervenire all’appuntamento milanese e ottenere il massimo della produttività a favore dell’intera comunità mantovana.



Maurizio Castelli
Assessore all’Agricoltura



Maurizio Fontanili
Presidente della Provincia

A MO' DI INTRODUZIONE

Pur essendo nato e vissuto a Milano, conosco la terra mantovana da quasi sempre. L'ho avvicinata, innanzitutto, attraverso i racconti di mia moglie e della sua famiglia, tutta composta da mantovani doc. Figlia di contadini e trasferitasi a Milano agli inizi degli anni '60, da mia moglie, ho appreso i racconti dei filò invernali nella stalla e quelli delle sponde dei fossi profumati di piccole viole in primavera, fossi generosi di pesci che venivano “raccolti a mastellate” quando si sbarravano con le chiuse. Grazie ad altre voci ho vissuto le ripetute partenze di sua madre per la stagione del riso, da cui tornava con la cassetta di legno che fungeva da valigia colma di “novello” ma anche, purtroppo, con i conseguenti strascichi di artrosi e di altre malattie professionali che ne hanno segnato la maturità. C'erano poi i racconti della grande corte contadina e dell'aia su cui si ballava nelle sere d'estate; il frutteto con le api che pungevano, l'orto con le peschine un po' mangiate dai calabroni ma gustose come l'infanzia. C'era la neve dell'inverno, raccolta con una tazza dalla siepe e mescolata con limone e la “panna” che si formava sul latte munto e lasciato raffreddare, per una “granita” fuori stagione. E poi c'era lui, il grande Fiume, con le sue isole da raggiungere in barchino per un buon appostamento di caccia e che ogni tanto, nel caldo dell'estate, inghiottiva nei suoi gorghi qualche ragazzo e la sua imprudente giovinezza. Immagini completate dal contatto diretto con la *gens* mantovana, facilmente percorsa da scoppi d'ira e da altrettanto subitanei “scoppi di pace”. Ma poi, popolo segnato dall'intelligenza, dall'ironia e – soprattutto – dalla concretezza: dalla voglia di immergersi nella vita, di farla, di cambiarla. E infatti queste storie un po' da “Albero degli zoccoli”, queste immagini – se vogliamo – di un'agricoltura da presepe che si sono stratificate nell'anima di un cittadino, oggi nella realtà sono del tutto svanite grazie alla trasformazione che ha investito queste terre e di cui gli stessi abitanti sono stati i primi protagonisti.

Una trasformazione che, per altro, conosco abbastanza bene, anche perché la mia frequentazione del mantovano – ma questa volta a livello professionale – continua ininterrotta da molti anni: il primo lavoro (l'elaborazione di uno studio svolto per il Grana Padano dei Prati Stabili) è infatti della metà degli anni '90. E dopo il Grana ci sono state tante altre occasioni di incontro e di analisi del territorio e dei suoi prodotti,

delle sue peculiarità, dei suoi punti di forza e di debolezza, delle sue aziende agroalimentari e delle sue caratteristiche: una serie di approfondimenti e di successivi ampliamenti di conoscenze che hanno avuto un momento di approdo nelle pagine consegnate al volumetto dal titolo “Dalla sostenibilità alla qualità del sistema agroalimentare mantovano”, pubblicato lo scorso anno in questa stessa collana.

Ma a proposito di trasformazioni, è interessante segnalare che anche lo stesso nome di agricoltura oggi è approdato a un livello diverso e più complesso, che siamo abituati a definire con il termine composto di “agro/alimentare”, così che quando ragioniamo sull’agricoltura mantovana, ci troviamo in realtà a discorrere sul “sistema agroalimentare mantovano”. Il che – come sovente capita – non è soltanto un semplice modo di dire. In realtà, anzi, è proprio un “modo di fare”: *il modo di fare agricoltura oggi*, di cui il mantovano è un esempio importante in Italia.

Sistema esemplare, perché proprio nelle sue punte avanzate indica la strada che necessariamente si deve percorrere. Una via fatta di grandi dimensioni (anzi, di “grandi produzioni territoriali, di qualità e sicure perché prodotte qui”, come si va ripetendo da tempo), di grande qualità (frutto di processi che devono essere continuamente perfezionati, guidati, controllati e comunicati), di grande efficienza nel mercato. Una efficienza che nasce, per l’appunto, dall’integrazione tra il settore agricolo e quello alimentare.

Detto con altre parole, un sistema esemplare perché è capace di dare vita a nuove forme di sostenibilità (economica, ambientale e sociale), sviluppate attraverso il lavoro comune di soggetti privati e pubblici presenti nel territorio che – tutti insieme e in modo consapevole – concorrono a definire il ruolo e il futuro del mantovano.

Ma andiamo avanti.

Per chi scrive, accanto alle conoscenze nate del ricordo e di quelle successive che derivano dall’analisi della “materialità” del territorio, c’è stato poi l’approfondimento delle radici di questa terra: quelle che, partendo dall’oggi, ci conducono giù nel terreno degli anni trascorsi, le radici della storia dell’agroalimentare mantovano.

E seguendo queste radici, il territorio rivela in modo ancor più de-

terminato il suo volto. Si scoprono fili di mille colori che legano il presente al passato. Appaiono tradizioni tenacemente conservate e che esplodono nel nostro palato quando ci si siede a tavola presso uno dei molti eccellenti ristoranti che punteggiano la zona. Si vede, con le scoperte degli archeologi, come già nel V secolo a.C. la suinicoltura fosse importante per questa economia. Se andiamo ai tempi dei Gonzaga scopriamo nelle testimonianze del tempo non soltanto l'erba alta, nutrimento per le vacche da latte, ma anche il melone, che faceva bella mostra di sé sulla tavola dell'*augusto signore*. Si pensa al rilevante fenomeno del florovivaiismo e contemporaneamente si pensano – o forse fantasticano – possibili correlazioni con la capacità di conservare quel vasto tratto dell'antica foresta che un tempo ricopriva tutta la Pianura Padana, conosciuto oggi con il nome di Bosco della Fontana. E così via.

Percorsi che si intersecano e che sollecitano idee e desideri di approfondimento, di esplorazione delle molte vie che segnano la mappa del mantovano: per metterle a disposizione del lettore curioso che – anche in vista dell'Expo 2015 – voglia avvicinarsi con leggerezza al senso complessivo dell'agroalimentare di questa terra.

QUANTITÀ, QUALITÀ, SOSTENIBILITÀ: TRE PAROLE CHE METTONO UN ACCENTO EUROPEO SULL'AGROALIMENTARE MANTOVANO.

Se con una fantastica macchina del tempo potessimo essere proiettati negli anni della signoria dei Gonzaga, potremmo vedere come la vocazione agricola di queste terre è – ed è proprio il caso di dirlo – “ben radicata”. Non potendo volare tra i secoli dobbiamo affidarci allo storico ed economista Renzo Paolo Corritore, il quale ci avverte come a quei tempi sono diversi gli autori che qualificano il mantovano con il marchio di “granaio di Venezia”. Terra di abbondanti produzioni, evidentemente destinava sin d'allora il molto all'esportazione, indirizzando in particolare i propri commerci alla potente vicina. Se ci spostiamo poi tra le pagine di Stefano Jacini, l'importante ministro dei lavori pubblici nel

neonato regno d'Italia, ma poi anche lo studioso dell'agricoltura italiana (celebre la sua "Inchiesta" prodotta in 5 anni di lavoro, dal 1881 al 1886, da una commissione parlamentare da lui presieduta sulle condizioni dell'agricoltura nel nostro Paese), scopriamo che il mantovano passa dalla condizione di fornitore di una potente città a quella di granaio dell'intera Lombardia. Una vocazione che si è mantenuta nel tempo. Posso offrire – rapidamente e senza annoiare – alcune cifre del fenomeno?

Per farlo attingo alla pubblicazione del febbraio 2010 "Mantoverrà", dove sono state raccolte le relazioni presentate a un convegno che esplorava il futuro della provincia in tutte le sue varie componenti. La relazione che mi viene in aiuto è quella di Maurizio Castelli, assessore all'Agricoltura¹.

Partiamo da un dato: oggi, in Lombardia, il valore medio per abitante della produzione agricola è pari a circa 600 euro. Quello del mantovano è invece di 3.100 euro: più di cinque volte la media regionale, un dato che già la dice lunga sull'importanza anche economica del settore primario per questa provincia. Complessivamente, poi, il valore della produzione agricola mantovana è di circa 1.321 milioni di Euro, pari a poco meno del 21% di quello regionale e al 2,6% di quello nazionale. Se poi dalla produzione agricola allarghiamo lo sguardo sull'intero sistema agroalimentare, vediamo che il 71% di ciò che si produce in queste terre è "esportato" al di fuori della provincia: vien da dire che l'antica vocazione al commercio cresce ben solida su antiche radici.

D'altra parte, anche l'uso del terreno, per così dire, aiuta. Oggi l'86% del territorio mantovano è a destinazione agricola e se vi aggiungiamo quel 3% bagnato dai fiumi e dai laghi (il mantovano è percorso, complessivamente, da 40.000 km di "fossati"), avremo un quadro abbastanza chiaro sulle "fonti" dell'agroalimentare, su quelle della sua abbondanza e della sua capacità di mantenere e di sviluppare nel tempo i propri frutti. E infatti oggi, con parola agricoltura, anche la parola "granaio" ha mutato di senso. Se nei secoli scorsi il grano la faceva da

1. Cfr. MAURIZIO CASTELLI, *"Un sistema di grandi produzioni territoriali"*, Mantoverrà, pg. 105 e sgg

padrone, oggi il “granaio” si è trasformato, per così dire, in una grande dispensa, dove sono contenuti, oltre ai prodotti strettamente agricoli, carni, salumi, formaggi, vini e tante altre prelibatezze. Una “dispensa” circondata da alberi, frutto della crescita del florovivaismo nella zona. E se guardate bene, tra gli alberi, scoprirete cascine con ristoranti, punti di vendita diretta, agriturismi ricchi di prodotti naturali: luoghi in cui aggirarsi con lentezza, capaci di offrire meditazione al cuore e gioia a tutti i sensi.

Ma il mantovano non è soltanto il luogo di grandi quantità produttive. Qualche anno fa, una pubblicità di un copertone per auto affermava: “La potenza senza il controllo è nulla”. Qui, parafrasando, si potrebbe dire che “la quantità senza la qualità è nulla”. E che la qualità senza la sicurezza alimentare è ancor meno. Qualità e sicurezza sono infatti gli altri due parametri che contraddistinguono la produzione agroalimentare mantovana: basti pensare alle grandi produzioni di Parmigiano Reggiano, di Grana Padano e a tutti gli altri prodotti certificati o in via di certificazione (dalle pere al vino, dal melone al salame) che parlano in lingua mantovana. Cibi (perché di questo, alla fine si tratta) che nascono da regole produttive codificate, approvate dalla Regione, dalla Grande Distribuzione e – a volte – rese ancora più severe da norme internazionali a cui i prodotti devono sottostare se vogliono varcare i confini e raggiungere alcuni iperselettivi mercati del Nord. Una qualità, però, che non dobbiamo intendere come caratteristica esclusiva dei prodotti, ma che deve essere vista come proprietà del sistema agroalimentare mantovano nella sua completezza. E che lo sforzo vada in questa direzione, non c'è dubbio.

Lo vediamo, ad esempio, proprio nella crescita organizzativa di alcune strutture che sono diventate leader grazie alla loro trasformazione e, soprattutto, integrazione. Come le grandi cooperative “lattiero-casearie”, in cui si fondono tradizioni, competenze, storie differenti anche se contigue. Una crescita organizzativa che si è tradotta in benefici ad ampio raggio per tutte le imprese che vi hanno partecipato. Oppure pensiamo al diverso ritmo della qualità con cui si muovono le organizzazioni dei produttori: catene di piccoli agricoltori che hanno potuto sciogliere (se mi si passa il gioco di parole) le catene che li rendevano totalmente dipendenti dal mercato; imprese che nelle alleanze hanno eliminato molti vincoli che derivavano loro dalla piccola dimen-

sione; piccole imprese che unendosi hanno potuto, infine, accedere a un know how più solido e a opportunità più ampie e che sono riuscite ad affrontare il mercato con una forza ben diversa da quella che potevano mettere in campo quando erano sole. E, ancora, imprese che associandosi e unendo le loro competenze, sforzi e dimensioni hanno potuto vincere importanti bandi regionali.

Un percorso che ha arricchito la qualità dell'impresa da tutti i punti di vista: sia la qualità produttiva, sia quella del risultato economico. Ma al di là delle questioni dimensionali, c'è soprattutto un aspetto che vorrei mettere in risalto: ed è la "visione" delle imprese. In altri termini, ciò su cui vorrei porre l'accento è la capacità di "pensare in grande" da parte delle imprese, caratteristica che è stata fatta propria anche da piccole ma efficienti strutture, che hanno conseguito risultati importanti proprio grazie a quello che potremmo chiamare il fattore "ricerca di una grande qualità": ricerca di innovazione e di efficienza su tutti i fronti, da quello produttivo a quello di marketing e di comunicazione.

Ed è proprio questo il senso della frase "piccolo è bello ma grande è necessario" che si è sentito ripetere in molte occasioni, quando si parlava dell'agroalimentare mantovano. Dove l'aggettivo "grande" era riferito sia agli aspetti dimensionali, sia agli aspetti più immateriali, al modo di pensare e di porsi nel mercato. Come dire che per poter diventare grandi, bisogna innanzitutto cominciare a "pensare in grande": una grande qualità organizzativa per una grande qualità – e in molti casi anche una grande quantità – produttiva. D'altra parte, che questa necessità di "pensare in grande" sia un fattore necessario, abbiamo potuto ampiamente verificarlo proprio in questi tempi di crisi: le imprese piccole, inefficienti, che hanno scelto – per svariate ragioni – di restare chiuse nella propria originaria dimensione, le imprese deboli sono state spazzate via. Le altre, quelle che hanno saputo "pensare in grande" da vari punti di vista, non soltanto sono rimaste nel mercato ma, in molti casi, sono cresciute nonostante la crisi. E i dati che troviamo nella già citata relazione di Castelli, e a cui rinviamo il lettore curioso e in cerca di approfondimenti, lo dimostrano.

Tutti i fattori posti sin qui al centro del discorso, li ritroviamo anche quando iniziamo a ragionare sull'essenziale tema della sostenibilità ambientale di questo territorio.² Concordo con chi mette in rilievo che le

produzioni di questo territorio sono ottenute nel rispetto della sostenibilità voluta dall'UE.³ Una sostenibilità che è, “benché perfettibile, dimostrata dalle autorizzazioni, dai rilievi e controlli svolti, dagli investimenti per gli adeguamenti strutturali realizzati dagli allevatori e dallo sviluppo della zootecnia nelle aree protette”. Certamente, esiste un importante problema di sostenibilità ambientale legato alla zootecnia, visto che la provincia presenta un'eccedenza di nitrati pari a poco più del 14% della soglia ammessa per legge: un problema che non prevede soluzioni miracolistiche, ma che deve essere affrontato in un'ottica di “sistema”, dando vita a una serie articolata di interventi territoriali, capaci di coinvolgere i produttori e gli enti pubblici.⁴

Un problema che però può essere risolto, come è testimoniato ad esempio dalla grande crescita “quantitativa della zootecnia nel territorio del Parco del Mincio (...) dove i vincoli agli insediamenti civili e industriali hanno reso possibile, negli anni recenti, il mantenimento dell'attività d'allevamento e un forte aumento di capi bovini da latte (+97% nel

2. Per chi fosse interessato a una ispezione più completa del termine “sostenibilità” riferito al territorio mantovano – e quindi anche delle sue implicazioni economiche e sociali – rinvio al volume (curato da chi scrive, e comparso in questa stessa collana nel settembre 2010) intitolato “Dalla sostenibilità alla qualità del sistema agroalimentare mantovano”. Al proposito segnalo anche l'interessante articolo a commento apparso sulla rivista Mantovagricoltura, n. 3 del 2010 a firma di Corrado Pignagnoli. Tra le molte cose che l'autore mette correttamente in evidenza (e che completano con puntualità alcuni aspetti del mio testo), mi corre l'obbligo di fare una sola precisazione. A un certo punto Pignagnoli sostiene che avrei definito il territorio mantovano un'isola ecologica e, giustamente, sottolinea l'equivocità della definizione. Sull'equivocità (e anche sulla sua incongruità, visti i problemi ambientali non piccoli che nella pubblicazione sono stati messi in luce) sono perfettamente d'accordo. Infatti, quella, è un'espressione che nel mio testo non compare...

3. Anche qui rinvio al già citato intervento di Castelli, da cui ho tratto le frasi qui poste tra virgolette.

4. Spiegata in estrema sintesi, la questione è la seguente. Sulla base delle direttive europee e di quelle nazionali, la Regione Lombardia, dopo analisi del suolo e delle acque effettuate sul suo intero territorio, ha definito una serie di “aree vulnerabili” per le quali ha fissato il limite di spargimento delle deiezioni animali in 170 kg di azoto per ettaro. Nel mantovano è considerata “area vulnerabile” oltre il 75% della Superficie Agricola Utilizzata. A questo problema, si aggiunge poi il fatto che, se guardiamo all'intero patrimonio zootecnico provinciale, vediamo che la sua capacità complessiva di produzione di azoto in campo supera i 190 kg per ha. Ma per un'illustrazione più puntuale, si veda il già citato Dalla sostenibilità alla qualità del sistema agroalimentare mantovano, pp. 52 e sgg.

periodo 2000-2006)”. Un risultato in base a cui si può “affermare che il Parco Mincio fa bene alla zootecnia da latte ed è augurabile che la zootecnia faccia bene al Parco”. Un esempio che – prosegue Castelli – mostra, “almeno in quest’area, che ambiente naturale e produzione agricola e zootecnica non sono necessariamente in competizione. Che quest’area si presenta come “un esempio di tendenza verso la green economy”.

Altro problema emergente, sempre in tema di sostenibilità ambientale, è poi quello dello stato delle acque, “indispensabili al benessere dell’agricoltura e quindi al benessere dell’intera economia provinciale, vista l’importanza del sistema”. Un problema non semplice quello del loro risanamento, la cui soluzione richiede il coordinamento innanzitutto delle varie forze che operano all’interno dei singoli Enti Pubblici e poi quello tra i vari Enti che operano nel territorio, così da mettere in campo uno straordinario sforzo comune per dare a tutti un’acqua utile all’irrigazione, alla vita ittica e alle attività legate al tempo libero.

Da un lato, quindi, problemi legati alla trasformazione, a modi di fare che nel passato non mettevano di certo a tema ragionamenti sulla sostenibilità e che ha visto tutti uniti in questa dimenticanza operatori privati ed enti pubblici. Problemi legati a un modo di fare e di pensare sempre più superati, vista la cogenza delle leggi e il grado di consapevolezza crescente in tutti gli operatori. E, dall’altro, soluzioni legate a processi di qualità che stanno sviluppandosi con forza e che devono costantemente crescere nel tempo. Una qualità che già si nutre e che sempre più dovrà nutrirsi di cultura, parola ampia e variegata di contenuti tutti positivi: cultura ambientale, produttiva, di gestione, di marketing e di comunicazione.

Poco più di un anno fa, la rivista nazionale dell’Associazione allevatori definiva Mantova come una città in cui “cultura fa rima con agricoltura”. Noi potremmo dire ancora di più. Se questo sistema agroalimentare riesce a proporsi come un modello per l’Europa, vi riesce perché qui si pratica una vera e propria “AgriCultura”. Ed è praticandola con sempre maggior consapevolezza che questo territorio potrà proporsi a tutti come un “territorio vincente”, vale a dire, come conclude la relazione di Castelli, “un sistema che vuole essere un modello di produzione agroalimentare in Europa, buono e bello”.

LE VIE DEI CANTI E LE VIE DELLA TERRA: OTTO PASSI NELL'AGROALIMENTARE MANTOVANO

“Le vie dei canti” è il bellissimo libro che Chatwin dedicò al viaggio e al senso del viaggiare: si potrebbe dire all'uomo come “ente viaggiante” e alla sua capacità di dar senso a ciò che vede, a ciò che incontra, inventando canti, storie, legami tra luoghi e senso.¹

Al centro del racconto c'è l'Australia con le sue “*vie dei canti*” (per l'appunto), che la ricoprono come una rete di sentieri invisibili. Ma cosa sono queste vie dei canti. “I miti aborigeni sulla creazione (scrive Chatwin) narrano di leggendarie creature totemiche che nel Tempo del Sogno avevano percorso in lungo e in largo il continente cantando il nome di ogni cosa in cui si imbattevano – uccelli, animali, piante, rocce, pozzi – e col loro canto avevano fatto esistere il mondo”.² Per questo l'Australia si presenta ai suoi e ai nostri occhi come una specie di grande castello della memoria intertribale, dove ciascuna tribù entra in contatto con le altre attraverso i canti (tra l'altro è proprio da questo contatto e dal modo in cui si realizza che prende forza la coscienza dell'appartenenza di tutti a un unico genere) e in questo modo si “appropria”, disegna, dà senso alla propria terra.

Credo sia questa una bellissima lezione sul senso del viaggiare, che non si risolve soltanto nella pura meraviglia di fronte a ciò che si vede, ma che diventa invece anche conferimento di significato a ciò che si incontra. O, per meglio dire, che parte come accoglimento del senso pre-esistente che altri uomini hanno dato alle cose: un senso che deve essere accolto con rispetto e meditato a fondo se vogliamo che tutto ciò possa diventare arricchimento della nostra cultura personale e di gruppo, fattore di scambio e di comprensione tra le varie popolazioni.

Ma come fanno gli aborigeni a riconoscere questi antichi canti che segnano le vie e il territorio come ragnatela e le cose che lo punteggia-

1. BRUCE CHATWIN, *Le vie dei canti*, Milano, Adelphi, 1988.

2. *cit.* pg. 11.

no come pietre miliari? La risposta a prima vista ha del paradossale: “Il nostro popolo dice di riconoscere un canto *dal gusto o dall'odore*”.³ Come dire che il significato, che è cosa immateriale, lo si riconosce attraverso una materialità che si rivela improvvisa, che ci afferra con il suo gusto e con il suo odore per riportarci indietro nel tempo, sin là dove nasce il senso originario della cosa che ci sta di fronte.

Ecco, credo che non ci sia miglior viatico per l'inizio del nostro viaggio nelle vie (di terra, questa volta) dell'agroalimentare mantovano. Un viaggio in cui cercheremo di mescolare storie, racconti, fotografie di realtà produttive, sapori. Per conoscere e per capire meglio.

1. La “Via Lattea”

Quante sono le “vie lattee” che conosce l'uomo? Innanzitutto, ovviamente, c'è la “madre di tutte vie”, quella che vediamo attraversare il cielo nelle notti trasparenti con la sua scia luminosa di infinite stelle. Poi c'è quella che conoscono gli sciatori (e che propriamente si chiama “Vialattea”): collocata in Piemonte e dintorni, offre 400 km di piste, tutte collegate tra loro. Infine, se dalla montagna ci spostiamo nel mantovano, c'è la via lattea... vera: quella che parte dal latte e arriva ai formaggi. Una “via” che comprende addirittura due stelle polari – il Grana Padano e il Parmigiano Reggiano – a loro volta circondate da tante altre piccole stelline, il burro, il mascarpone e tanti altri formaggi locali, apprezzati dai palati di grandi e piccoli. Andiamo quindi a farci un giro, partendo dal suo... punto di partenza. Che è “terra-terra”, nel senso che il punto di partenza della via lattea mantovana spunta dalla terra: è l'erba. Facciamone un po' di storia.

Chi si trovi a passare da Piazza delle Erbe a Mantova può ancora oggi ammirare la bellissima Torre dell'Orologio. Ben piantata sulla sua base rettangolare, fu costruita negli anni 1472-1473 su progetto di quel discepolo di Leon Battista Alberti che rispondeva al nome di Luca Fancelli, architetto che dopo essere intervenuto sul Palazzo del Podestà,

3. *cit.* pg. 83.

rifece anche i portici antistanti al Palazzo della Ragione. Il suo nome – torre dell’Orologio – le venne dato grazie all’opera di Bartolomeo Manfredi, meccanico, matematico e astrologo alla corte dei Gonzaga, che progettò e realizzò la straordinaria macchina astronomica, l’orologio, per l’appunto che, restaurata nel 1989, fa oggi bella mostra di sé al confine tra il cielo e la terra.

Bartolomeo Manfredi dell’Orologio, soprannome ereditato dal padre Giovanni, costruttore di un precedente orologio citato in documenti che risalgono al 1413, non fu però soltanto l’ideatore di quella meraviglia. Alcuni anni prima, nel 1461, dopo una serie di visite alle campagne mantovane durante le quali ebbe modo di apprezzare il “grasso trifoglio, alto fino al zenocchio”, con la collaborazione di altri studiosi ebbe modo di suggerire una serie di interventi che avrebbero reso possibili le condizioni da cui ancora oggi nasce la grande strada del latte e dei formaggi.

Punto di partenza era la valorizzazione del Naviglio di Goito, che era stato costruito da Ludovico II di Gonzaga, dopo che Goito, strappata ai Visconti, entrò a far parte dell’universo mantovano. L’opera, progettata dall’ingegnere Giovanni da Padova, era assolutamente innovativa: scandita da 8 conche (o chiuse) che consentivano di superare i dislivelli, diventò il “perno” di un sistema di irrigazione diffuso in tutta la provincia, grazie a cui il trifoglio (ma anche l’erba medica, altre leguminose e colture prative) poté prosperare su grandi aree da cui i buoi da lavoro e le vacche da latte traevano ricco alimento. È l’inizio della “filiera” del formaggio, ma anche di quella della carne, che si sviluppa nei secoli e che oggi dà a tutti frutti buoni e importanti: al consumatore la pienezza e la tradizione del gusto; alle strutture produttive l’economia. Ma restiamo ai nostri due formaggi. E cominciamo, in rigoroso ordine alfabetico, dal Grana Padano.

Il Grana Padano

Nel mantovano, i territori che producono il Grana Padano si estendono tutti al di sopra del Grande Fiume, il Po (al di sotto siamo nel regno del Parmigiano Reggiano). Da ricordare, innanzitutto, che il Grana Padano mantovano corrisponde al 28% del Grana Padano prodotto in

Italia, un dato che ne sottolinea l'importanza strategica anche dal punto di vista economico. I suoi produttori fanno parte (come tutti gli altri del Nord-Italia) del grande Consorzio del Grana Padano, a cui vanno i compiti di controllo, tutela e promozione di questo formaggio.

Ma chi sono questi attori del territorio, che interpretano una storia e una specificità produttiva da cui nasce un Grana dalle così ben delineata identità territoriale e dalle altrettanto individuate caratteristiche qualitative?

Il nostro non è ovviamente un viaggio esaustivo, ma si limita a prendere in esame alcune realtà produttive e commerciali, capaci di offrirci un panorama significativo di ciò che accade. A partire dalla “Grana Padano way”.



Figura 1: Individuazione delle strutture caratterizzanti la “Grana Padano way”

Il latte: Corte Spinosa

Non appena si supera la Tangenziale Nord che circonda Mantova, si entra nel territorio di Porto Mantovano. Quindi, piegando a destra, si percorrono poco meno di quattro chilometri e si raggiunge la località Spinosa: un piccolo agglomerato di case ben ordinate (che in tutto accolgono 108 abitanti) di fronte alle quali sorge, maestosa, Corte Spinosa.

Risalente al Cinquecento, viene attribuita da alcuni direttamente a

Giulio Romano e da altri al suo allievo e successore nella carica di “prefetto delle fabbriche di Mantova” G.B. Bertani. Accanto alla corte storica, sorgono gli edifici più recenti, che accolgono il bestiame da latte che, nel corso degli ultimi anni, ha visto un deciso incremento (dal 2007, + 22%). Oggi queste stalle ospitano 780 bovini da latte, suddivisi in 430 vacche produttrici, 150 manze (vale a dire animali che ancora non producono ma che hanno superato l’anno di età), 150 manzette e 50 vitelle. Il tutto per una produzione annua di 37.000 quintali di latte che, rispetto al 2007, ha fatto registrare un aumento di 12,1%.

Per completare il rapido ritratto dell’azienda, vanno citati ancora due dati. Innanzitutto la presenza di animali da carne: 800 vitelloni, che portano così la “popolazione” delle stalle a 1.580 bovini. E in secondo luogo la superficie agricola utilizzata dall’impresa che – tra terreni di proprietà e quelli in affitto – ha raggiunto nel 2009 i 314,23 ettari, di cui più di 240 coltivati a mais e prato, mentre il rimanente è coltivato a riso e a soia.

Nelle pagine precedenti si ragionava di interventi sul fronte della qualità e dell’efficienza che devono accompagnare costantemente il cammino delle imprese del settore e di come questi siano favoriti dalla collaborazione tra imprese, dalla capacità di unire sforzi e competenza. Su questo fronte, per quanto riguarda questa azienda, c’è da ricordare la sua adesione al progetto concordato di cui è capofila UNIPEG, società cooperativa leader nella macellazione. Si tratta di un progetto integrato che ha come finalità la valorizzazione della carne bovina attraverso programmi per l’innovazione tecnologica e per lo sviluppo di nuovi processi che incrementano la competitività di filiera, recependo gli stimoli provenienti dal mercato e orientando la produzione verso le nuove esigenze del consumatore.

Grazie a questa “unione delle forze”, l’impresa ha potuto ottenere – nel quadro del Programma di Sviluppo Rurale 2007-2013 gestito dalla Regione Lombardia – finanziamenti che, integrati con investimenti propri, consentiranno la costruzione di una stalla per capi da rimonta (bovini da latte) con strutture per il ricovero foraggi, concimaia e vasca liquami; la realizzazione di un impianto di movimentazione liquami e di un impianto solare termico. Altri finanziamenti saranno indirizzati alla gestione sostenibile dell’impresa, in particolare alla realizzazione di

opere che favoriscono la conservazione della biodiversità nelle risaie: in ciascuna risaia sarà realizzata una specie di “camera di compensazione” che sarà sempre piena di acqua durante i periodi di asciutta, così da garantire buoni livelli di biodiversità della fauna e della fauna acquatiche.

Dal punto di vista economico, però, permangono ancora molti problemi: senza integrazioni e contributi UE è difficile “fare profitto” e infatti al margine dell’impresa contribuiscono anche le integrazioni di reddito delle contribuzioni comunitarie, che sono pari all’8,5 % del fatturato.



Figura 2: Il complesso cinquecentesco di Corte Spinosa

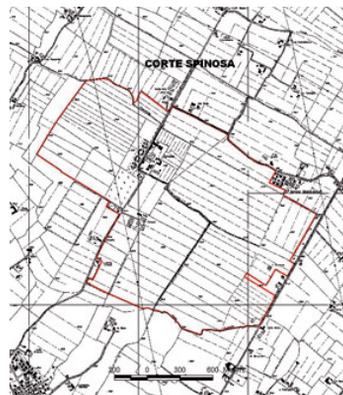


Figura 3: Individuazione di Corte Spinosa su CTR

Il formaggio: Latteria Sociale Mantova

Riprendiamo il cammino e torniamo verso Mantova, fermandoci quasi all’ingresso di Porto Mantovano. Qui ha sede la Latteria Sociale Mantova: fondata nel lontano 1929, oggi questa impresa rappresenta un polo di qualità e di innovazione. Un polo in continua crescita, da molti punti di vista.

Basti pensare che dal 1990 a oggi il latte conferito dai soci è passato da 247 mila a 941 mila quintali (circa il 12,6% del latte vaccino prodotto nel mantovano) e che la produzione ha raggiunto le 180.000 forme di

Grana Padano. Alla base di tutto ciò, oltre alla soddisfazione degli oltre 120 soci che partecipando a un ciclo integrato di produzione vedono riflettersi sui loro conferimenti di latte i benefici economici della vendita del prodotto finito, c'è la capacità di innovare. Oggi il ciclo produttivo è certificato UNI EN ISO 9001:2000; i locali in cui avviene la stagionatura (progettati per accogliere sino a 200.000 forme), sono dotati di un impianto a climatizzazione differenziata per rispettare i tempi di maturazione dei singoli gruppi di forme; al fine di rispondere alle esigenze di mercato, la cooperativa produce anche un particolare tipo di Grana Padano, che ha ottenuto la certificazione biologica ICEA. Naturalmente tutta la produzione è soggetta ai controlli previsti dal Consorzio per la Tutela del Formaggio Grana Padano ed è quindi certificata DOP (Denominazione Origine Protetta).

Ma ancora non basta. L'innovazione è anche su altri fronti. Un sottoprodotto della lavorazione del latte è il siero. Tradizionalmente lo si utilizzava per allevare maiali. Ma il problema della sovra produzione di nitrati a cui si accennava nelle pagine precedenti ha consigliato un'altra strada. Le Latterie realizzano così un impianto di concentrazione del siero (il primo in Italia) e vende le circa 150.000 tonnellate di siero concentrato sul mercato tedesco, dove esiste il know how per impiegarlo nell'industria alimentare e in quella farmaceutica. Un altro intervento è quello che ha consentito di riutilizzare all'interno dello stabilimento le acque ricavate dal processo di concentrazione, con risparmio di acqua di falda. E quello che ha permesso di reimmettere negli impianti anche tutte le frigorifiche e le calorie prodotte dal processo di lavorazione, con un risparmio di circa 300.000 euro l'anno.

Infine, poiché il formaggio non nasce da solo o dalle macchine ma soprattutto dall'abilità di chi lo lavora, la cooperativa è molto attenta anche sul fronte del rapporto con i suoi 80 dipendenti. Per loro, corsi di formazione periodici e riunioni di informazione sulle strategie complessive della cooperativa; incontri mensili con i responsabili di reparto a cui vengono fornite informazioni economiche sull'andamento dell'azienda e con cui vengono discusse le scelte tecniche.

Crescita in efficienza e in qualità da tutti i punti di vista, in base a una visione "olistica" dei rapporti d'impresa. E il Grana Padano che nasce dal trifoglio dei prati stabili, ancora oggi coltivati senza fertilizzanti o diserbanti chimici, può prendere la strada della commercializzazione

e andare alla conquista di tutti mercati: anche di quelli internazionali.



Figura 4: Sala di lavorazione del latte



Figura 5: Sala di lavorazione delle panne

La commercializzazione: il Consorzio Latterie Virgilio

Dopo una piacevole sosta al punto di vendita diretto della Latteria Sociale Mantova che offre, oltre ai formaggi, appetitosi e invoglianti prodotti locali, dirigiamoci verso sud-est e dopo 2 chilometri e mezzo raggiungiamo l'ultima tappa del nostro cammino: il Consorzio Latterie Virgilio.

Fondato 43 anni fa, il Consorzio nasce originariamente con il compito di collocare sul mercato i derivati del latte, che allora erano costituiti prevalentemente dalle panne. Il 1° aprile 1968 erano infatti entrati in vigore per il settore "lattiero-caseario" i nuovi regolamenti della Comunità Europea, che consentivano lo scambio dei prodotti nei 6 Paesi che facevano parte di quello che allora si chiamava MEC (Mercato Comune). I singoli caseifici della zona non erano però in grado di assicurare il pieno rispetto delle normative comunitarie per quanto riguardava la sicurezza igienico-sanitaria. Si costituisce quindi il Consorzio: il primo impianto entra in funzione nel febbraio del 1969 e da lì esce il primo burro italiano riconosciuto dalla Comunità Europea.

Con il trascorrere degli anni, ovviamente, le cose sono però profondamente cresciute e mutate, anche se il burro continua a essere un suo prodotto tradizionale, tanto che il 25 % del burro italiano nasce proprio a Mantova. Oggi il Consorzio appoggia le proprie basi su oltre

2.000 allevatori per 75 imprese associate, che conferiscono 32,5 milioni di kg di latte, 47 milioni di kg di panna, 440.000 forme tra Grana Padano e Parmigiano Reggiano e, infine, 576.000 suini.

Già, perché con il tempo l'impresa ha esteso la propria azione anche su altri fronti. Oltre a detenere la maggioranza di Euroformaggi, dell'Antica Formaggeria e del Caseificio S. Silvestro, oggi infatti il Consorzio macella suini e stagiona e commercializza prosciutti. Ma di questo parleremo più tardi, quando ci occuperemo della "Grande via, grande maiale).

Se ora andiamo al risultato complessivo dell'attività del Consorzio, ovvero all'analisi del fatturato, vediamo che i formaggi negli ultimi anni ne realizzano il 50,6%, scavalcando ormai stabilmente la macellazione (35,2%). La "cremeria" (latte, panna, mascarpone e burro) è al terzo posto con il 14,0%. Interessanti sono anche i dati relativi all'esportazione, che consolida il proprio trend positivo raggiungendo i 64 milioni di euro e passando dal 9% del fatturato del 1995, al 16% del 2009. Così, ancora una volta, si conferma che la qualità e l'efficienza unite alla dimensione fanno bene agli affari, visto che il Consorzio aumenta le proprie esportazioni proprio verso i mercati dei paesi più ricchi ed esigenti: Unione Europea, USA e Canada.



Figura 6: La "cremeria"



Figura 7: Magazzino di formaggio

Una storia di confine Corte Forte d'Attila e Zanetti

Spostiamoci ora in un'altra storia: una storia di confine tra filiera lunga e filiera corta, tra Grana Padano e Parmigiano Reggiano. È la storia che collega la "Corte Forte d'Attila" e l'impresa "Zanetti".

«*From farm to fork*», dal campo alla tavola, è un'espressione ampiamente utilizzata dall'Unione Europea nelle definizioni delle strategie nel settore agroalimentare. La famiglia Bonfante di Roncoferraro l'ha fatta sua, aprendo un piccolo caseificio con relativo punto vendita nella propria azienda di Nosedole di Roncoferraro (a 20 km circa a est di Mantova). Il nome dell'azienda Corte Forte d'Attila viene dalla tradizione che vuole in queste zone l'accampamento degli Unni e lo storico incontro fra Attila e Papa Leone I nel 452 d.C.

La superficie in conduzione è di circa 50 ettari e il frutto di tutte le coltivazioni (sinteticamente: mais, erba medica e soia) è impiegato nell'alimentazione del bestiame aziendale (al 2011: 80 vacche da latte e 57 da rimonta per un totale di 138 capi), così che la quasi totalità degli alimenti necessari sono prodotti in azienda.

Nel 2006, dopo attente valutazioni, la famiglia Bonfante ha aperto un caseificio aziendale, dove trasforma circa 100 tonnellate all'anno del proprio latte (il 17%) in formaggi e latticini che poi vende direttamente, con un fatturato (previsto) per il 2011 di circa 50.000 euro. Il resto del latte (500 tonnellate all'anno, pari all'83% della produzione), viene invece conferito alla Zanetti di Marmirolo che ne fa, come vedremo poi, Grana Padano Dop. Il fatturato presunto di questo secondo canale è di 200.000 euro.

Per la famiglia Bonfante, l'apertura del caseificio aziendale non ha però significato soltanto l'avvio di una nuova storia imprenditoriale. Curiosi e attenti, i titolari hanno frequentato corsi da casaro a Thiene, in aziende casearie situate nel nord est (Caseificio Sociale di Ponte di Barbarano, Vicenza), nel nord ovest della Pianura Padana (Latteria Sociale di Cameri, Novara) e nel sud d'Italia (Battipaglia e il casertano). L'obiettivo era – ed è – la continua ricerca di nuovi formaggi e di nuove tecniche apprese in un confronto continuo con altri caseifici: visite, periodi di lavoro, scambio di esperienze con gli altri operatori.

Tutti fattori che scandiscono un percorso di innovazione, nella consapevolezza che i propri formaggi sono non soltanto un “prodotto” ma il frutto di un “*sistema-prodotto*”.

La possibilità di seguire tutta la filiera, dalla produzione della materia prima fino alla conclusione della stagionatura, permettono infatti di assicurare la massima qualità e costanza del prodotto finito.

Nascono così formaggi più o meno stagionati, tra cui lo *Stravecchio*, l'*Amarone*, il *Latteria*, il *Quadratone*, la *Caciotta Biancaneve*, il *Montale*, il *Taleggino*, il *Forte*, l'*Ubrico* (affogato in vinacce di lambrusco Mantovano), la *Caciotta semi stagionata* e l'*Occhiatello*. Tra i latticini freschi troviamo mozzarella, ricotta, crescenze aromatizzate, yogurt.

Oltre che nel punto vendita aziendale, i formaggi vengono venduti al mercato contadino di Mantova (il sabato mattina sul lungo-rio) e attraverso altri negozi, seguiti direttamente.

L'azienda Bonfante opera quindi su due filiere: quella corta, con i formaggi prodotti in casa (dove l'imprenditore “ci mette *direttamente* la faccia” con il consumatore), e quella più lunga, con la quale l'imprenditore partecipa alla moderna produzione industriale e, *indirettamente*, ai grandi mercati nazionali e internazionali.



Figura 8: Corte Forte d'Attila



Figura 9: L'azienda Corte Forte d'Attila al mercato contadino di Mantova

La Zanetti spa, l'impresa a cui l'azienda Bonfante conferisce la maggior parte del latte, opera nel settore caseario da più di 100 anni. Oggi

è un'azienda leader nella produzione, stagionatura e commercio di formaggi italiani di qualità ed è da anni la prima impresa italiana nell'export di Grana Padano e di Parmigiano Reggiano, entrambi DOP.

L'azienda viene fondata alla fine dell'ottocento e tra il 1920 e il 1940 diventa una dei principali stagionatori di formaggi grana. Nel 1946 acquisisce il caseificio di Marmirolo (MN) e inizia una attività produttiva in proprio, lavorando 70 ettolitri di latte al giorno per una produzione giornaliera di 14 forme di grana. Con il passare degli anni l'attività si è sviluppata e il caseificio è progressivamente cresciuto fino ad arrivare alle dimensioni attuali, dove la trasformazione giornaliera è di 2.300 ettolitri di latte, che garantiscono una produzione di oltre 400 forme di Grana Padano ogni giorno.

Dopo la guerra, la Zanetti è fra le primissime aziende a lanciarsi nell'attività di esportazione: Francia, Svizzera, Regno Unito sono i primi mercati esteri, dove tuttora il Grana Padano e il Parmigiano Reggiano Zanetti sono conosciuti e apprezzati. Ma oltre ai mercati dell'Unione Europea e dei Paesi dell'Est (in cui l'impresa è saldamente presente) c'è anche il resto del mondo. E infatti attraverso cinque filiali estere e organizzazioni locali, l'impresa esporta anche in Canada, Stati Uniti, Sud America, Australia, Giappone e in altri Paesi dell'Estremo Oriente, realizzando con l'esportazione oltre il 50% dell'intero fatturato.

Oggi, come si diceva, l'impresa è leader nell'esportazione di Grana Padano (prodotto e stagionato prevalentemente nella sede di Marmirolo) e Parmigiano Reggiano (prodotto e stagionato prevalentemente nella sede di Parma). Con i suoi sette stabilimenti e magazzini di stagionatura nelle zone d'origine ha conservato le radici col territorio e le ha valorizzate come segno distintivo di una qualità che caratterizza i suoi prodotti.

La volontà di fornire un assortimento più completo e prodotti con sempre maggior contenuto di servizio, ha spinto la Zanetti a effettuare consistenti investimenti, che si sono focalizzati soprattutto nel settore del taglio e confezionamento di formaggi (anche del grattugiato fresco) e che si sono dispiegati prevalentemente nello stabilimento di Lavis (TN), certificato B.R.C. high level e ora anche I.F.S.

Il fatturato 2010 ha superato i 320 milioni di euro. Nell'impresa lavorano 335 persone.



Figura 10: Stabilimento Zanetti in Marmirolo (MN)



Figura 11: Stabilimento Zanetti nella campagna di Marmirolo

Il Parmigiano Reggiano

Il viaggio nel grande universo del Parmigiano Reggiano che tutto il mondo ci invidia e che molti tentano – senza successo, ovviamente – di copiare, parte come al solito dal latte, con una visita “virtuale” a un allevamento. Il secondo passo ci porterà nell’antica sapienza dei casari, grazie alla cui abilità viene “fatto” il formaggio. Infine vedremo come il nostro Parmigiano spicca il volo verso il mondo attraverso una iniziativa di commercializzazione nuova e di grande successo.

Ma innanzitutto partiamo dalla terra, dal luogo in cui viene fatto. E diciamo subito che l’area da cui nasce il Parmigiano Reggiano (del mantovano) è compresa a nord dal grande fiume e a Sud dalle Province di Reggio Emilia e Modena. Qui le condizioni ambientali, la tradizione culturale e quindi le caratteristiche tecnico-produttive sono assai diverse da quelle da cui nasce il Grana Padano.

La sua storia è altrettanto lunga, le sue specificità organolettiche (rispetto all’altra grande Dop) sono ben riconoscibili, la sua “nobiltà” è indiscussa. Due grandissimi figli del latte di alta qualità locale, per i quali è doveroso utilizzare il termine di “eccellente”, di cui in altri contesti si tende ad abusare. Anche qui, prima di metterci in viaggio, un accenno alla dimensione quantitativa: il Parmigiano Reggiano prodotto in provincia di Mantova costituisce il 100% della produzione lombarda di questo formaggio (il resto è prodotto essenzialmente in Emilia-Romagna) e l’11% della produzione nazionale.

Il punto di partenza: la Società Agricola Sacca Valenza Benedetto.

Passiamo il Po e andiamo a Pegognaga, nella piccola frazione “Sacca” che sorge su un antico alveo del fiume Zara dove, per l'appunto, si formava una caratteristica sacca, ancora ben individuabile nel paesaggio della zona. Qui troviamo l'azienda agricola Sacca Valenza Benedetto.

L'inizio dell'attività agricola e dell'allevamento da latte – conferito tuttora al caseificio Gonfo di Villa Saviola per la produzione di Parmigiano Reggiano – risale agli anni '70, quando l'azienda era condotta dal Valenza Benedetto, padre di Cesare e Nicola, gli attuali conduttori.

L'allevamento nasce con tre stalle per vacche a stabulazione fissa. Nel 1978 viene costruita la prima stalla a stabulazione libera, che dà la possibilità di allevare circa 150 capi di bestiame con 70 vacche in mungitura. Successivamente, nel 2001, con un importante investimento, viene costruita un'altra stalla: è modernissima, con accessori e sala mungitura all'avanguardia, e permette un incremento dell'allevamento fino agli attuali 420 capi bovini, di cui 210 vacche in lattazione (180 vacche in mungitura).

All'innovazione della struttura segue l'aumento di terreno in conduzione, che attualmente, ammonta a 84,64 ettari, di cui 30,53 sono di proprietà dell'impresa. La coltivazione principale, data la tipicità della produzione che si basa sull'impiego di almeno il 50% della sostanza secca dei foraggi da fieni, è l'erba medica, a cui viene dedicato quasi il 66% della superficie agricola. Oggi l'azienda utilizza per proprio consumo tutta la produzione foraggera e cerealicola, ricorrendo al mercato soltanto per 2.000 quintali di prodotto (mangimi per lo svezzamento, soia, orzo etc.).

La Società Agricola Sacca Valenza Benedetto conferisce in caseificio, per la produzione di Parmigiano Reggiano, 20.000 quintali di latte annui, con un incremento continuo, variabile dai 500 ai 1.000 quintali l'anno: grazie infatti agli investimenti a cui si è fatto cenno, la produttività è cresciuta dai 12.000 quintali conferiti nel 2001 ai 20.000 del 2010. Il fatturato complessivo è oggi pari a un milione e settecentomila euro, di cui 1.400.000 deriva dalla vendita di latte.



Figura 12: Individuazione della Società Agricola Sacca Valenza Benedetto di Valenza Cesare e Nicola

Dove si fa il Parmigiano: la Latteria Sociale Gonfo

A poco più di 10 chilometri a ovest dalla sede della Società Agricola Sacca Valenza Benedetto, c'è il comune di Motteggiana e qui, ai piedi della sponda dell'argine maestro del fiume Po, incontriamo la Latteria Sociale Gonfo. (a cui, tra l'altro, si accede direttamente dall'argine)

Questa Latteria vanta una tradizione casearia che risale agli inizi del secolo scorso, che si fonda sul forte legame con il territorio e che, unita all'abilità del casaro nella trasformazione del latte, diventa uno degli elementi determinanti l'elevata qualità del Parmigiano Reggiano.

Infatti ancora oggi, così come in tutta la zona tipica, la lavorazione è sostanzialmente artigianale e ripete le cadenze della tradizione, dove l'arte del mastro casaro è fattore fondamentale per la buona riuscita del prodotto finale. Nel caso della Latteria Gonfo questa tradizione si tramanda, letteralmente, da padre in figlio: nell'ultimo secolo infatti, ben tre generazioni successive della stessa famiglia hanno rivestito questo delicato e prezioso ruolo. All'inizio c'era Guglielmo Capitani, poi si è passati a Romano e l'ultimo, Angelo Capitani, ha appena passato il testimone per raggiunti limiti di età. Ma, anche per il forte coinvolgimento derivante da una storia così lunga e fruttuosa, non cessa di dare quotidianamente, attraverso la sua presenza, il suo prezioso contributo

nella lavorazione.

Il latte viene globalmente conferito da 21 soci, allevatori di vacche da latte, la cui ubicazione è compresa in un raggio di soli 3 chilometri rispetto alla sede del caseificio. Anche questo è un altro elemento peculiare di questa realtà cooperativa che, nonostante il consistente incremento della dimensione aziendale, ha conservato una sua precisa conformazione nell'inserimento territoriale, in linea con la tradizione che voleva il "casello" (il luogo in cui si conferisce il latte) pressoché contiguo alle stalle.

Anche qui si è assistito a una rapida diminuzione del numero degli allevamenti, bilanciata però da un progressivo incremento della dimensione aziendale. Il profilo imprenditoriale medio dei soci conferenti corrisponde a una tipologia piuttosto tradizionale, caratterizzata però dalla capacità a incorporare innovazioni organizzative e manageriali, fatto questo propiziato anche dall'età media degli imprenditori. Oltre il 50% dei soci (che conferiscono più del 70% del latte) ha infatti una età media intorno ai 40 anni.

I conferimenti sono aumentati sia in quantità sia in valore nel corso del tempo. Se guardiamo agli ultimi sei anni, il latte conferito è passato dai quasi 95.000 quintali del 2005 agli attuali 111.000 e il valore – che nel 2005 era di circa 3,3 mln di euro – ha raggiunto gli 8,0 mln di euro. Parallelamente è cresciuto il numero e il valore delle forme prodotte: dalle 17.068 del 2005 (per un valore complessivo che si avvicinava ai 4,5 mln euro), siamo oggi a quasi 21.000 forme (60 al giorno), per un valore di oltre 6,5 mln di euro.

Da segnalare infine che nel corso degli ultimi anni il latte conferito è aumentato anche in conseguenza del processo di incorporazione del Caseificio Gazzina Nuova Soc. Coop. di Suzzara, avvenuto nell'anno 2008.



Figura 13: Latteria Sociale Gonfo, sala lavorazione latte



Figura 14: Forma di Parmigiano Reggiano prodotta nel caseificio Gonfo

Il mercato di riferimento della Latteria Gonfo è rappresentato in prevalenza da clienti locali che assorbono l'intera produzione della latteria. Tra questi il Consorzio Export 3P.it: vediamo da vicino di cosa si tratta.

Nuove vie per la commercializzazione: Consorzio Export 3P.it

Ecco un breve ritratto del Consorzio, mutuato anche dallo studio sulla sostenibilità dell'agroalimentare mantovano a cui ho fatto cenno, che presentava proprio questa struttura consorzio come "esempio di un nuovo modo di fare impresa agroalimentare" presente nel territorio.

Ogni impresa vive sull'equilibrio economico che scaturisce dall'integrazione di tre fattori: il mercato di prossimità, quello nazionale, quello internazionale. L'equilibrio è necessario perché consente di intraprendere strade differenziate, che permettono di affrontare il mercato nella sua complessità, aumentando in modo qualitativo e quantitativo la presenza dell'impresa e favorendo il superamento di eventuali crisi che si possono manifestare sull'uno o sull'altro mercato. Non sempre però le piccole e le medie imprese, proprio per le loro dimensioni, riescono a essere presenti nel mercato internazionale, anche se offrono prodotti di elevata qualità. Il Consorzio – nato nel 2000 come sviluppo di una precedente esperienza – si propone a queste imprese come l'interlocutore che le aiuta a conquistare una posizione al di fuori dei confini,

operando esclusivamente sul mercato internazionale.

La strategia che ha guidato lo sviluppo del Consorzio è fondata su quattro punti:

- essere il tramite con l'estero per imprese agroalimentari piccole e medie, capaci però di assicurare alta e costante qualità
- porsi nei confronti del mercato internazionale come operatori specializzati nell'intermediazione, capaci di assicurare completezza di informazione, puntualità di consegne, correttezza di rapporti commerciali
- affrontare il mercato con posizioni di assoluta trasparenza: l'interlocutore conosce il prezzo del prodotto e il prezzo del servizio che aggiunge valore al prodotto
- utilizzare, per la conquista del mercato internazionale, una strategia di comunicazione integrata:
 - o il web, concepito come vero e proprio "portale": vetrina del I e imprese; strumento di e-shopping; dispensatore di informazioni sul territorio e sulla sua cultura, di cui i prodotti sono concreta testimonianza; momento di diffusione di news sul mercato e sulle attività dei soci; blog per commenti e dibattiti
 - o una newsletter periodica sulle imprese e sui mercati
 - o contatto diretto tra clienti e soci, attraverso l'organizzazione di visite, assaggi di prodotti etc.

Il Consorzio mette inoltre a disposizione una piattaforma di preziose consulenze professionali: un servizio traduzioni, consulenza legislativa, analisi di mercato e prospettive, consulenza su contributi da enti pubblici a sostegno dello sviluppo d'impresa e della sua internazionalizzazione.

Ma, ancora, sviluppa (con una presenza collettiva a fiere e workshop, realizzata anche grazie al sostegno dei contributi regionali e del Ministero del commercio Internazionale) una forte azione di promozione, attraverso cui punta a divulgare presso i consumatori la cultura e i saperi sottesi ai prodotti proposti dalle aziende associate.

Oggi il Consorzio, attraverso le venti aziende associate (principalmente caseifici e aziende agricole), offre un paniere di prodotti gastronomici che, con il Parmigiano Reggiano, vede presenti anche altri formaggi Dop, quali il Grana Padano, il Gorgonzola, il Taleggio, la

Mozzarella di bufala, per arrivare al Culatello di Zibello Dop, oltre che mostarde e vini.

Nell'arco di 5 anni il fatturato è passato dai 440.000 euro del 2004 ai 5.200.000 del 2009. Di questo fatturato il 50% è realizzato sul mercato europeo (40% in Paesi dell'Unione Europea), il 15% nel mercato nord-americano e il 35% sul mercato del Far-East.

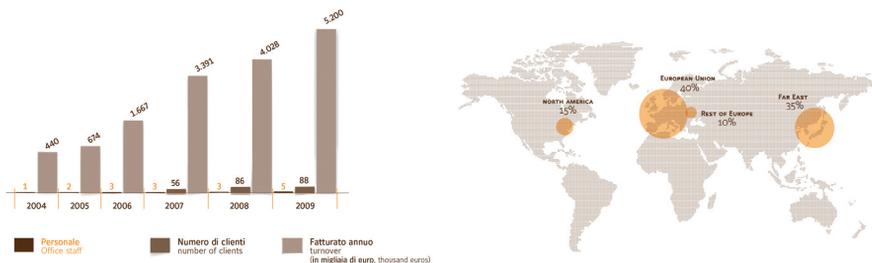


Figura 15 A e B: valore del fatturato e mercati d'esportazione del Consorzio Export 3P

A questo punto possiamo dire di aver quasi concluso il nostro viaggio nella "via lattea mantovana". Ma per terminarlo degnamente, tutti a tavola.

Il Grana Padano e il Parmigiano Reggiano in tavola

Il Grana Padano e il Parmigiano Reggiano, lo si sa, sono formaggi presenti sulle tavole dei cinque continenti e hanno da sempre collezionato citazioni in tutto il mondo (ad esempio, ne "Le memorie di Casanova" si racconta che il buon Giacomo non si limitasse a consumare il Parmigiano Reggiano in prima persona, ma che ne facesse anche omaggio alle sue conquiste, le quali, buongustaie, dimostravano di apprezzarlo più di un mazzo di fiori). Ma noi stiamo compiendo un viaggio nell'agroalimentare mantovano, e qui resteremo. Non però per segnalare le migliori cucine della Provincia (ce ne sono di straordinarie, anche rintanate in vecchie "bettole" a cui, a prima vista, non daresti due soldi), ma per citare alcuni piatti che costituiscono la spina dorsale del "mangiar mantovano", in cui questi formaggi giocano un ruolo di primo piano.

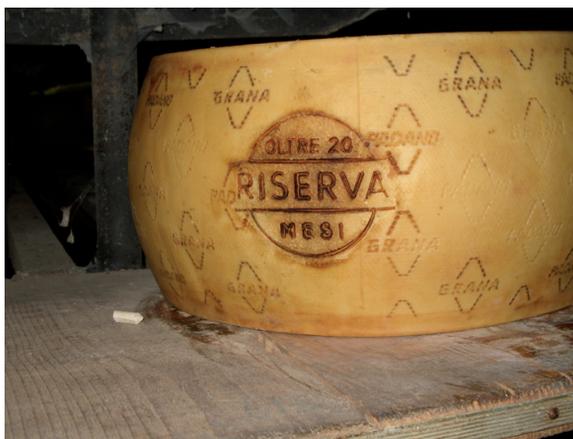


Figura 16: Grana Padano, riserva oltre 20 mesi

A partire dagli agnolini, piccoli ravioli che segnano invariabilmente i giorni delle feste più importanti: tanto importanti quanto lo è il ripieno di questi ravioli – da mangiare rigorosamente in brodo –, fatto con polpa di manzo cotta in tegame con cipolla, olio e burro e vino bianco, salamella di suino e pancetta cotte nel burro, il tutto impastato con uovo, pepe, noce moscata e, naturalmente formaggio grattugiato in quantità.

Oppure i tortelli di zucca, altro cibo rituale del mantovano (se ne parla sin dall'anno 1000) che conosce (come gli agnolini, d'altra parte) tante varianti di forma, di ricette e di condimento quante sono le... famiglie in cui vengono preparati, anche se, naturalmente, tutti sono segnati dalla "costante grana" o da "costante parmigiano" (e qui, ma non solo qui, si potrebbe aprire una guerra fratricida in nome del gusto...), da usare abbondante nel ripieno e anche dopo, quando sono scodellati nel piatto. Medesimo è poi il ragionamento che bisogna fare per gli gnocchi di zucca, citati per la prima volta da Bartolomeo Stefani (cuoco alla corte dei Gonzaga) anche se, ovviamente la loro data di nascita è molto più antica.



Figura 17: Parmigiano Reggiano, in magazzino

Il Questi formaggi sono poi parte integrante anche dei capunsei, piccoli gnocchi a base di pangrattato con cui si racconta che *Mamma Bigia*, nella frazione Pozzo Catena di Solferino, sfamasse i giovani fuggiaschi che transitarono da casa sua dopo che si erano rifiutati di aderire alla Repubblica Sociale di Salò. E sempre a proposito di formaggi e di genitrici, qui è il caso di dedicare un pensiero grato a *Nonna Ida* che nel 1930, quando era ancora una ragazza, trascrisse su un quadernetto, copiandola da un calendario su cui era appuntata, una antica ricetta di famiglia: quella del Tortello Amaro di Castel Goffredo. Passano gli anni, scoppia la guerra e tante cose sono perse e distrutte. Tra queste c'è il quaderno con la ricetta. Ma la memoria e la tradizione orale soccorrono e il tortello amaro riprende a vivere. E oggi è proprio quella di Nonna Ida la ricetta ufficiale dei tortelli con l'erba di S. Pietro – e con tanto formaggio –, che vengono gustati nella sagra a loro dedicata durante la terza settimana di giugno.

Per le gole golose e gli stomaci robusti c'è poi il riso alla pilota, dove salsiccia e formaggio si mescolano in allegria, che può essere ulteriormente arricchito da bracioline o costine di maiale cotte alla griglia, da appoggiare alla piramide di risotto e da mangiare contemporaneamente. Da notare però che in questo caso in nostro risotto cambia nome e diventa il “risotto col puntèl”.

Il viaggio ha però bisogno di un'ultima tappa, di un ultimo canto: una punta solitaria di Grana o di Parmigiano, da gustare con la mostarda mantovana di “pom campanin”. Una “circuminsessione” di gusto che celebra le nozze davanti a un bicchiere di Lambrusco: mantovano, naturalmente.

2. La strada della carne bovina

Molti aspetti delle vicende che hanno segnato la storia della “via lattea” dovrebbero essere ripetuti identici per quanto riguarda la strada della carne bovina: l’inizio è pur sempre l’erba. Avventurandoci in questo nuovo viaggio, saranno quindi altri gli elementi da mettere in rilievo, dando per assodati quelli originari.

Questo viaggio toccherà tre tappe: un grande allevamento da carne, un grande macello cooperativo e una impresa zootecnica mista (da latte e da carne), scelta perché pratica la filiera corta e commercializza la carne nel punto vendita aziendale: anche se ha ancora poca significatività dal punto di vista economico, la filiera corta (e l’abbiamo visto anche nel mondo dei formaggi) è un indizio di un nuovo modo di rapportarsi al consumo, dove vengono in primo piano i temi della sostenibilità (eliminazione dei trasporti e di imballaggi “pesanti”) e dello stretto legame con il territorio (si consuma lì dove si produce: l’imprenditore “ci mette la faccia”, si diceva). Da un certo punto di vista si potrebbe dire che la filiera corta è la via che viene percorsa da chi cerca di introdurre anche in altre aree dell’agroalimentare gli esempi positivi percorsi dal settore vitivinicolo, che da tempo – con il “turismo del vino” – ha fatto di questa modalità di entrare in rapporto con il mercato un suo punto di forza.

La produzione: Società Agricola Boccarone

Quasi a mezzavia sulla strada che si snoda da Mantova a Goito, troviamo Marmirolo. Qui, a Corte Tezzoli, c’è una delle tre sedi di questa azienda: è quella più grande e impegna il 63% della superficie coltivata. Per raggiungere le altre due sedi dovremo invece dirigerci per 13 km verso nord-est e raggiungere Canedole di Roverbella, dove troviamo Corte Bertola e Corte Boccarone, a cui fanno capo rispettivamente il 22% e il 15% della superficie globale coltivata (la restante percentuale del 15% circa è occupata dalle cosiddette “tare”: le costruzioni, i fossi, le “capezzagne”, vale a dire le strade sterrate all’interno della proprietà necessarie a raggiungere i campi coltivati, e così via). La superficie agricola impiegata è ovviamente destinata a colture che producono per lo più cibo per gli animali: poco più di 298 ettari sono infatti coltivati a mais e i restanti 50 ettari a frumento.

L'allevamento è ricco di capi: mediamente, nel 2009 sono stati presenti in stalla 4.835 capi, per un peso complessivo di 21.750 quintali (da considerare, inoltre, che all'allevamento di bovini l'impresa unisce anche un allevamento di suini, collocato in corte Boccarone).

I bovini sono distinti in scottone, femmine, e in bovini maschi; i cicli di ingrasso sono diversi e dipendono dal peso dell'animale al momento dell'acquisto (che in genere si aggira sui 350 kg) e dal sesso: è più breve per le femmine ed è più lungo per i maschi. Tutti di origine francese e irlandese, i capi maschi vengono ingrassati sino a 650 kg (ma quelli di razza Charolaise raggiungono i 700 Kg), mentre le femmine si fermano a 500 kg.

Il fatturato che l'azienda ne ricava è importante. Nel 2009, considerando anche i 430.000 euro di integrazioni e premi percepiti dall'Unione Europea, ha superato i 14 milioni di euro, con un valore – molto elevato – di oltre 40.000 euro per ettaro di superficie agricola utilizzata.

Anche in questo caso l'attenzione agli interventi di ammodernamento dell'impresa, indispensabili per essere presenti con efficacia nel mercato, è costante. Così, sfruttando anche i contributi erogati dal Programma di Sviluppo Rurale 2000-2006 e 2007-2013, si è riusciti a ristrutturare stalla e concimaia, sostituendo le coperture in eternit; si sono realizzati nuovi silos; si sono acquistate nuove macchine agricole.

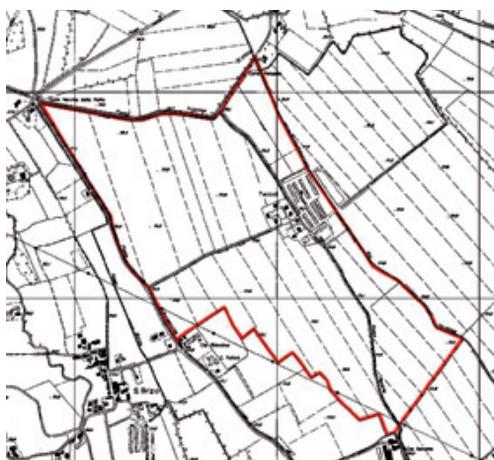


Figura 18: Corte Tezzoli, su Carta Tecnica Regionale

La macellazione: Unipeg

Se sino ad ora il cammino si è svolto tutto nel territorio che si estende al di sopra del Po, per andare da Unipeg (anzi: da Unipeg Società Cooperativa Agricola, come recita il suo nome completo) dobbiamo prendere l'autostrada del Brennero e dirigerci a sud, superare il Fiume e fermarci a Pegognaga, paese che dista circa 30 km da Mantova. Il nome del paese, che secondo alcuni deriva dal latino "pecunia" (denaro, ricchezza), avrebbe tratto origine dal fatto che queste terre erano in grado di offrire raccolti molto redditizi. Un nome, in ogni caso, indubbiamente propiziatorio per l'attività di questo macello.

Unipeg nasce nel 2004, dall'unificazione di MCLC di Pegognaga e di Unicarni di Reggio Emilia, aziende dalla più che cinquantennale esperienza nella macellazione delle carni bovine. Sorta con l'obiettivo di valorizzare la produzione dei soci allevatori, offrendo prodotti dagli elevati standard qualitativi, Unipeg è oggi la prima cooperativa in Italia nel settore della macellazione e lavorazione delle carni bovine fresche e la seconda in assoluto nel mercato nazionale. Opera con 2 stabilimenti di produzione, è sostenuta da oltre 1.000 soci, vi operano più di 600 persone fra dipendenti e collaboratori esterni. Nel 2010 sono stati macellati 270.691 capi e il suo fatturato ha sfiorato i 410 milioni di euro.

Ma cosa significa, in questo caso, valorizzare la produzione dei soci allevatori? Innanzitutto significa essere in grado di coprire tutta la gamma di prodotti richiesti dal mercato, attivando in più un sistema capace di garantire risposte personalizzate per contenuto e servizio a ciascun cliente. Unipeg offre infatti una gamma completa di prodotti di carni bovine: carni in osso, carni disossate, carni già confezionate in vaschette, carni per la lavorazione industriale fresche e congelate, hamburger etc. etc. Ma poi significa anche essere in grado di farsi garanti, presso il cliente finale, della qualità di tutta la filiera. E quindi, esigere dai soci il rispetto di disciplinari di produzione che, tra l'altro, escludono promotori di crescita e sono attenti non soltanto all'alimentazione ma anche al benessere più generale dell'animale. Al disciplinare di produzione si affiancano poi quelli di etichettatura che i dati che vanno ben al di là delle normative di legge e che consentono una completa tracciabilità dei prodotti. Ma la valorizzazione nasce anche, ovviamente, dalle certi-

ficazioni di qualità: quelle che caratterizzano i processi, quelle ambientali e quelle di prodotto.



Figura 19: Unipeg, reparto lavorazione carni bovine

Infine, sempre nell'ambito delle strategie che mirano alla valorizzazione della produzione dei soci, la Cooperativa ha prestato anche grande attenzione agli aspetti distributivi, scegliendo società commerciali e piattaforme di distribuzione dislocate in aree strategiche del territorio nazionale: collocate in 9 diverse regioni, garantiscono un costante presidio del territorio e una vicinanza al cliente finale che consente di migliorare continuamente il servizio offerto.

In tema di innovazione, ci sono poi da segnalare gli investimenti (attuati anche con i contributi derivanti dal Piano di Sviluppo Rurale) sul fronte sia degli impianti di macellazione, sia sul fronte della sicurezza alimentare. Importante è poi la realizzazione della nuova centrale energetica: sorge su un'area di 3.500 metri quadrati ed è alimentata da olio derivante dal grasso animale (un sottoprodotto della macellazione bovina). L'investimento è di 10 milioni di euro; smaltisce 10.000 tonnellate di rifiuti l'anno, con un produzione di 27.000.000 di Kwh/a. L'energia elettrica e il calore prodotti dall'impianto, che non ha uguali in Italia, saranno utilizzati dallo stesso macello, il quale risparmierà annualmente una bolletta di 3 milioni di euro. In più, l'energia non utilizzata sarà immessa nella rete elettrica nazionale, con ulteriori vantaggi per tutti.



Figura 20: Unipeg, impianto trattamento reflui

Commercializzazione: Allevamenti Guerrina

Per visitare gli allevamenti Guerrina dobbiamo tornare sopra il Po: Mantova, Porto Mantovano e San Giorgio sono le tre “location”, come si direbbe con linguaggio cinematografico, degli allevamenti, per altro distanti l’uno dall’altro una piccola manciata di chilometri.

L’impresa impegna 70 ettari di superficie agricola. Anche in questo allevamento sono presenti, equamente divisi, bovini vacche da latte e capi da macellazione (800 in tutto). La macellazione viene effettuata presso Unipeg. Ma la carne non viene ceduta tutta al macello: il 40% circa torna infatti all’azienda, che provvede alla vendita. I suoi clienti sono ristoranti e mense, ma anche privati.

L’azienda si è infatti dotata di un punto vendita diretto (che, essendo vicino a Mantova, si chiama “Corte Guerrina, la tua corte in città”) che viene aperto il venerdì e il sabato. Gestito da due familiari che sono normalmente impegnati nelle attività aziendali, vede la presenza anche di due macellai professionisti.

Chi vi si reca, inoltre, può trovare non soltanto carne buona, ma anche prezzi contenuti: per il loro calcolo viene infatti applicato un ricarico minimo sul prezzo che si sarebbe ottenuto dal macello e che copre i costi di trasformazione. Una scelta, questa della filiera corta, che serve a compensare le annuali oscillazioni del mercato

Nel 2009 il fatturato dell'impresa è stato di 1.350.000 euro ed è derivato per il 53,30% dal latte. Gli investimenti per ammodernamenti (dalle stalle di mungitura alle macchine agricole, all'impiantistica) dal 2002 al 2010 hanno ampiamente superato il milione di euro, di cui poco più di 100.000 euro sono stati derivati dai finanziamenti dei vari Piani di Sviluppo Rurale.



Figura 21: Allevamenti Guerrina, stalla per vacche da latte

A tavola, a tavola

Accomodati davanti a una tavola mantovana, diventa difficile esplorare tutte le ricette in cui la carne la fa da padrona, a partire dai già citati agnolini e dal loro ripieno. Per uscire dall'imbarazzo, guardiamo a una ricetta, anzi al modo principe di cucinare la carne in questa terra: allo stracotto che, come fanno le ricette, gli abitanti e i frequentatori della zona, può essere sia d'asino, sia di manzo. Anzi, originariamente, di bue, il castrato che ha superato i 4 anni, oggi però quasi del tutto scomparso perchè sostituito dalle macchine agricole.

Le ricette ci dicono che questa modalità di cottura, lenta e dolce (i puristi sostengono che debba durare non meno di 5-6 ore a fuoco bassissimo) è indicata per le carni meno tenere e consente di ottenere un equilibrio di sapori tra il pezzo di carne e il fondo di cottura, sempre molto ricco e aromatico. Sempre i puristi consigliano l'uso di una brasiera di ghisa: caratterizzata da una bassa conducibilità termica,

riesce a immagazzinare il calore distribuendolo in modo uniforme e lentamente su tutte le pareti del recipiente, moderando gli effetti del contatto diretto con la fiamma.

Per quanto riguarda la carne, ideale è un taglio ricco di connettivo e cartilagini, che andrà seccato con lardo e aglio (eventualmente con salvia e chiodi di garofano): la cottura lenta, a bassa temperatura e a calore umido intenerirà la carne e nel contempo scioglierà il lardo, il tessuto connettivo e le cartilagini, ammorbidendo ulteriormente lo stracotto.

In ogni caso, dopo aver lardellato il pezzo di carne, lo si sala, lo si infarina, si fa sciogliere del burro e del lardo e lo si rosola. Quindi si unisce sedano, carota e cipolla affettati, si bagna con brodo e la si fa cuocere per circa 30 minuti. A questo punto si aggiunge il vino, si abbassa ulteriormente la fiamma coprendo la brasiera prima con un foglio di carta pergamenata (o di alluminio) e poi con un piatto fondo pieno d'acqua: l'acqua fa condensare più celermente il vapore prodotto dalla carne e lo fa ricadere sulla carne mantenendola sempre umida). Dopo 4 ore (ma, come si diceva, anche 5 o 6) lo stracotto è pronto.

La carne, a questo punto tenera e gustosissima, va servita tagliata a grosse fette cosparse con il loro sugo. A fine cottura le verdure possono essere passate al setaccio insieme all'intingolo, per ottenere una specie di crema vellutata.

E adesso che l'avete davanti a voi, una fetta di polenta (ma anche del puré) e... buon appetito.

3. Sulle strade dei vini

Si fa presto a dire “vino”, quando si parla del “vino mantovano”. E si sbaglierebbe. Perché qui, anche se la vitivinicoltura ha dimensioni limitate rispetto ad altre realtà vicine dove l’offerta è molto abbondante (basti pensare alla produzione dell’Emilia e del Veneto), il tema della diversità è quello che deve fare da guida. Diversità di territorio, che invita a gite “fuori porta” ripetute per scoprirne angoli, feste e tradizioni differenti. E diversità dei vini prodotti. Per cominciare ad avvicinare tutto ciò, diamo un rapido sguardo all’articolazione della zona, prima di addentrarci nel viaggio tra i 2.000 ettari che nella provincia sono dedicati stabilmente alla vitivinicoltura e che sono quasi equamente divisi nelle due aree di riferimento.

Il punto di partenza potrebbe essere quello dei territori a nord di Mantova, che si distendono appena sotto il Lago di Garda, dove ci aspettano le cosiddette Colline Moreniche. Qui il terroir esprime numerosi vitigni, base di un’ampia serie di vini di carattere internazionale ma anche di gusto più tradizionale, dal carattere gentile come la brezza del lago o, se si preferisce, come la curva delle colline, o come le piacevoli anse del Mincio che scende da Peschiera e che ci accompagnano lungo il nostro viaggio.

A Sud, domina invece la natura dell’Oltrepò: una pianura segnata dal grande fiume, dalle sue canalizzazioni, dagli ampi spazi che esprimono le tipologie di Lambrusco, “signore” di quest’area. Un vino dalle caratteristiche assai differenti dal Lambrusco tradizionale. Perché se siamo sempre in presenza di un vino gradevole e (come dicono gli esperti) di facile “beva”, scopriamo che il Lambrusco mantovano offre al palato un corpo più consistente, che si caratterizza in base alle diverse zone di produzione.

Inoltre, la specificità della vitivinicoltura mantovana la scopriamo anche attraverso i vari modelli imprenditoriali presenti nella zona. C’è l’impresa privata, diffusa in entrambe le aree con aziende piccole e specializzate, o con imprese più grandi e ricche di una più ampia offerta; e c’è la cooperazione, presente con Cantine Sociali sia nella zona dei Colli Morenici, sia nell’area del Lambrusco. Ed anche da questo punto di vista si scopre la “pluralità” dei vini mantovani.

Dopo queste brevi note siano pronti a intraprendere i nostri viaggi, inserendoci nell'importante fenomeno del turismo del vino che – ricordiamolo – a livello nazionale ha un giro d'affari di circa 3 miliardi di euro l'anno, con una proiezione di crescita dell'8% in termini di presenze e del 10% in termini di fatturato.

La strada dei colli mantovani

Seguendo i suggerimenti proposti da Città del Vino, iniziamo il nostro viaggio facendo una bella escursione in bicicletta. Il percorso inizia dalle leggere ondulazioni che si affacciano sul Lago di Garda. Sono i Colli Morenici Mantovani. La prima località che si incontra è Ponti Sul Mincio, dove sorge il castello cui è addossata la Chiesa di Sant'Antonio Abate. Percorrendo la strada panoramica si arriva poi a Monzambano, borgo di origine medievale, come dimostra il castello arroccato su una collina al centro del paese (interessante notare che le mura di entrambi i castelli sin qui incontrati sono state costruite con ciottoli di fiume) e dove torneremo per una visita più dettagliata alle imprese che abbiamo scelto. A pochi chilometri si trova Cavriana, dove ha sede anche Villa Mirra Siliprandi, una delle residenze più care ai Gonzaga (ora sede del Museo Archeologico dell'Alto Mantovano), una torre e una pieve che risalgono all'XI secolo. Proseguendo, troviamo Castiglione delle Stiviere, la città di San Luigi Gonzaga e, ai limiti della pianura, Volta Mantovana, dove ogni anno si svolge la Mostra dei passiti, e dove, nella sua parte alta, ammiriamo due delle residenze dei Gonzaga: Palazzo Cavriani e Villa Venier. In questo percorso, tra cascine, corti, granai, loggiati e ville signorili ci si trova proprio immersi in una scenografia rinascimentale. Le Valli del Mincio rappresentano una delle zone umide italiane più estese e oltre che dall'omonimo fiume sono attraversate da fiumicelli e canali che, intersecandosi, creano un fitto reticolo di mulattiere e sentieri, ideali per distensive passeggiate in bicicletta.

Smontati da sella (ma anche no) proponiamo una visita alla “Vivai Cantone” e alla cantina della “Ricchi F.lli Stefanoni”. Entrambe le imprese, come si accennava, sono nel comune di Monzambano: un centro affacciato sul Mincio, collocato a poco più di 30 km da Mantova, all'interno del più ampio anfiteatro morenico del Garda, a pochi minuti da Peschiera del Garda. Un territorio che dal 1976 esprime ufficialmente la DOC “Garda Colli Mantovani”.

Barbatelle: l'Azienda agricola "Cantone"

L'azienda, che sorge alle spalle del comune di Monzambano, sulla Strada dei Colli, produce sia uva da vino, sia le viti per piante madri da portainnesto, ovvero le barbatelle.

La superficie impiegata è di poco superiore ai 13 ettari, di cui circa 6 sono dedicati alla produzione di uva da vino e poco più di 2 alla produzione di barbatelle (le superfici rimanenti sono seminate per lo più a prato o vengono dedicate alla coltivazione dell'orto).

Il vigneto è indirizzato alla produzione di diverse varietà di uve, tra le quali troviamo il verdicchio, il merlot e il cabernet.

La produzione vivaistica è capace di 400.000 barbatelle annuali. Ma oggi, complice la progressiva riduzione delle produzioni dei consumi interni, si è assestata su una produzione di 120.000 piante.

Fra le barbatelle più richieste per l'impianto di nuovi vigneti, troviamo le viti internazionali Chardonnay, Merlot, Cabernet. Da questa azienda nasceranno però anche vigneti di Trebbiano, Soave e Verdicchio.

Se avete voglia di una sosta, c'è anche un agriturismo ad attendervi: l'antico casale del cinquecento – che appartiene alla famiglia Gandini, proprietaria dell'azienda agricola, da ben quattro generazioni – è stato oggetto di un lungo e accurato restauro. Oggi sono disponibili 5 appartamenti bilocali e una camera.



Figura 22: Vivai Cantone, barbatelle

La cantina: l'Azienda agricola "Ricchi"

Benvenuti in quella che è stata definita come la "miglior cantina della Lombardia" (parola di Vinitaly 2010). Vale a dire, benvenuti nella cantina Ricchi F.lli Stefanoni di Claudio e Gian Carlo Stefanoni. Per raggiungerla avrete percorso in direzione Nord la strada provinciale Mantova-Peschiera e, all'altezza centro abitato di Monzambano, avrete svoltato a sinistra in Via Festoni. Qui, dopo circa 1.500 metri, sarete arrivati. L'azienda, come si diceva, è condotta dalla famiglia Stefanoni, una presenza storica di queste terre, che si è svolta sotto il segno dell'innovazione: loro è la scelta (e furono i primi a farlo qui in collina) di irrigare la vite attingendo le acque, per sollevamento, dal fiume Mincio; loro è la seconda trattrice acquistata nella collina mantovana (siamo negli anni '50). Una capacità di innovazione che, in anni più recenti, ha visto un progressivo e costante ammodernamento della cantina: presse pneumatiche per la pressatura soffice, pigiadiraspatrici, fermentini e vasche con rigoroso impianto di raffreddamento per il controllo della temperatura in fase di fermentazione, sistema automatizzato e computerizzato per i rimontaggi, per la rottura del cappello e per il macerato delle uve rosse e filtri per la pulizia dei mosti.

Oggi l'azienda conduce una superficie di complessivi 42 ettari, di cui quasi 19 sono collocati nel Comune di Monzambano e poco più di 23 nel Comune di Cavriana. Di questa superficie, ben più di 27 ettari sono in zone Doc e sono quindi destinati alla produzione di uva da vino, ripartita equamente tra bacca bianca (Chardonnay, Trebbiano Giallo, Garganega, Moscato giallo, Cortese) e bacca rossa (Merlot, Cabernet Franc/Sauvignon, Rondinella, Sangiovese, Carmenera).



Figura 23: Azienda Ricchi, il centro aziendale

La produzione 2009 ha superato le 230.000 bottiglie (+ 12% circa rispetto al 2008): 114.086 di vini rossi, 86.182 di vini bianchi, 30.042 bottiglie tra spumante e passito.

Il fatturato annuo, che è stimato in oltre 1.250.000 euro, deriva per il 9,8% dall'esportazione. Importante è la quota che viene venduta attraverso il punto vendita aziendale (42%), che testimonia il fascino e la capacità di attrazione dei vini di questa azienda. Ben meritata, d'altra parte, se stiamo ai numerosi premi – anche internazionali – che qualificano il suo lavoro.

Affermano i proprietari: “La nostra produzione nasce da una lunga esperienza di rispetto del territorio, delle uve prodotte, degli aromi e dei ritmi che la natura ci suggerisce da sempre. Le tecnologie sono utili per migliorare la qualità, ma è la nostra *etica produttiva* a determinare il rispetto di modi e tempi che per noi sono di fondamentale importanza”.



Figura 24: Azienda Ricchi, barricaia

La strada del Lambrusco mantovano

La passeggiata tra i vigneti e le strutture dedicate alla produzione del Lambrusco mantovano che proponiamo è tutta concentrata nella zona di Quistello. Collocato nella piana alluvionale dell'Oltrepò, questo Comune dista circa 40 km da Mantova e copre una superficie di circa 45 km quadrati. Adagiato sul lato destro del fiume Secchia, probabilmente deriva il proprio nome da "Custellum", un emissario del Po che scorreva lì vicino.

Oltre ad essere la "capitale" del Lambrusco mantovano, Quistello offre anche molti luoghi da visitare, come si conviene a un centro che stimola il turismo del vino. Alcuni scavi hanno portato alla luce insediamenti tardoantichi e romani, in particolare nella frazione di Nuvolato. Sempre in questa frazione troviamo la chiesa romanico-matildica di San Fiorentino Martire, che risale all'XI secolo e che conserva all'interno resti pittorici di affreschi del XV e XVI secolo. Qui, inoltre, nel 2004 è inoltre stato istituito il Museo "Giuseppe Gorni" – importante architetto e artista internazionale che ha lavorato moltissimo in tutta la zona – che è stato collocato nell'ex scuola elementare, un edificio che risale agli anni '30, progettato e completato con decorazioni dallo stesso artista. Tra l'altro a San Rocco, sempre nel territorio di Quistello, c'è il "monumento alla prima lega contadina", che fu realizzato proprio da Gorni.

Sempre per restare agli aspetti artistici, c'è poi – proprio a Quistello – la chiesa intitolata a San Bartolomeo: è stata ricostruita nel 1732 con le pietre di un precedente castello. All'interno si possono ammirare una tavola con figure in rilievo della Madonna delle Grazie e una Via Crucis dell'artista mantovano contemporaneo Lanfranco, alle cui opere il Museo Diocesano di Mantova ha dedicato un'intera sala.

A chi ama girovagare, il territorio offre un interessante percorso ambientale e naturalistico nel Parco delle Golene della Foce, che dal fiume Secchia arriva sino al Po. E per non far mancare proprio nulla ci sono anche itinerari alla ricerca di prodotti locali: le pere mantovane IGP, il Parmigiano Reggiano e, ovviamente, il Lambrusco mantovano. Sul quale però, prima di avvicinarci alle due imprese che abbiamo scelto, vale la pena di spendere ancora qualche parola per raccontare una storia interessante.

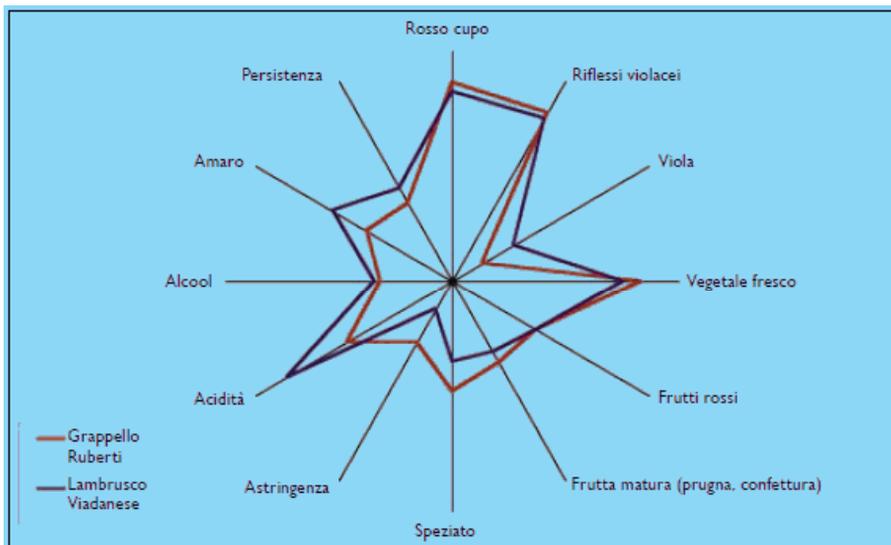
Il Grappello Ruberti è un vitigno autoctono scoperto da Ugo Ruberti, studioso quistellese, esperto d'agricoltura e viticoltura (Ugo Ruberti, *Conferenze d'agricoltura tenute al circolo delle conferenze popolari in Quistello*, Società tipografica già compositori – Bologna, 1882), di cui sino a qualche tempo fa se ne era persa traccia. In realtà, testimonianze storiche di questo vitigno sono presenti dai primi del '900, quando il noto ampelografo Dal Masso, nel convegno di Quistello del 1939 e successivamente al convegno viticolo della Val Padana-San Benedetto Po affermava che per moltissimo tempo il *Grappello Ruberti* era stato l'unico vitigno coltivato in questa zona e lo indicava come una varietà ben distinta dal Lambrusco Viadanese, dal quale differiva per la resistenza al gelo e per la morfologia del grappolo.

Purtroppo, come si diceva, per svariate vicissitudini questo vitigno ha conosciuto nel corso del tempo una progressiva regressione, sino alla totale assimilazione con il Lambrusco Viadanese, tanto da far pensare che – nella realtà – l'uno fosse sinonimo dell'altro. Ma nel 2006, anche su richiesta delle imprese della zona, la Provincia di Mantova, in collaborazione con il Dipartimento di Produzioni Vegetali dell'Università di Milano, ha lanciato un progetto che aveva l'obiettivo di verificare l'esistenza di eventuali differenze tra due vitigni.

Ovviamente non si trattava di una banale curiosità storica: validarne la diversità significava infatti offrire alle imprese vitivinicole una possibilità di innovazione tecnica e una conseguente capacità di maggior penetrazione commerciale.

Sono così state condotte una serie di indagini approfondite, sono stati realizzati campi sperimentali e oggi il progetto ha raggiunto le sue conclusioni, attestando la decisa autonomia dei due vitigni, tanto che per il Grappello Ruberti è stata richiesta l'iscrizione al Catalogo Nazionale dei Vitigni. La figura seguente riassume le differenze all'analisi e alla degustazione dei due vitigni.

A questo punto, il consumatore attento alle differenze e alle dimensioni autoctone delle produzioni ha qualcosa in più da far scoprire al suo palato.



L'uva: l'Azienda agricola "Imperiata"

Raggiungere i vigneti dell'azienda "Imperiata" (di proprietà della Società Agricola Colombare di Stefano Angeli & C) è semplice: dal centro urbano di Quistello si prosegue sull'argine del fiume Secchia che arriva al Po (siamo nel Parco delle Golene della Foce) e dopo un breve tragitto si è arrivati.

I vigneti dell'azienda si estendono per circa 13 ettari, su una superficie complessiva di oltre 122 ettari. Il core business dell'impresa è collocato infatti nella zootecnia da latte e poiché il frutto del "lavoro" delle 190 vacche è destinato alla trasformazione in Parmigiano Reggiano, la maggior parte dei terreni (più di 81 ettari) è coltivata a erba medica e ad altre graminacee. Da segnalare che il latte è conferito alla latteria sociale Frizza, una delle maggiori produttrici di Parmigiano Reggiano Dop dell'area mantovana.

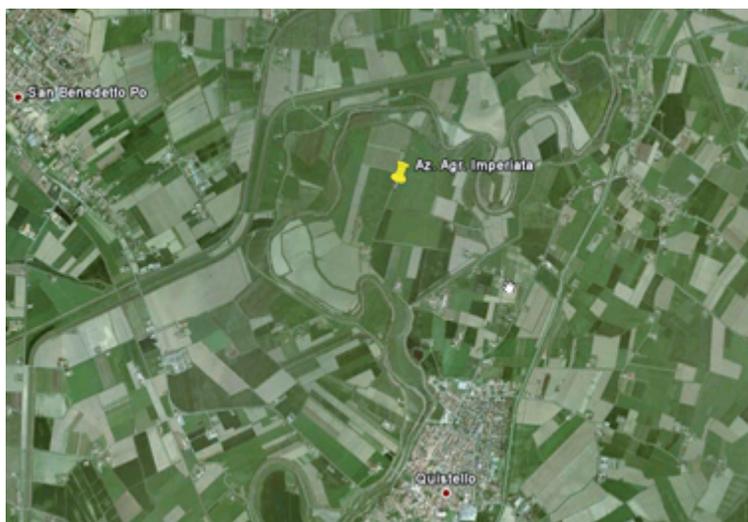


Figura 25: Individuazione territoriale azienda Imperiata

Le uve sono invece conferite alla Cantina Sociale Cooperativa di Quistello (che visiteremo tra poco) e nascono da diversi tipi di vitigni, consentendo così di ottenere diverse varietà di vino. Tra i filari vediamo infatti il Lambrusco Viadanese, l'Ancellotta (appartiene alla famiglia dei Lambruschi di qualità superiore e sembra debba il suo nome alla famiglia modenese Lancellotti o Lancillotto, che nel XIV-XV secolo ne diffuse la coltivazione), il Lambrusco Marani (che può essere vinificato in purezza o entrare con una quota dell'85% nel Lambrusco mantovano), il Lambrusco Maestri (vitigno vigoroso e produttivo) e, ovviamente, il Grappello Ruberti.

Gli impianti risalgono agli anni 1998, 1999, 2002, 2004 e rispettano la produzione di uva prevista dal disciplinare del Lambrusco Mantovano Doc di 170 quintali per ettaro. I vigneti, i cui terreni sono di medio impasto e di medio impasto tendente all'argilloso, sono collocati nell'area golenale in prossimità degli argini del fiume Secchia e vengono coltivati con le tecniche della lotta integrata, nel rispetto dell'ambiente, del consumatore e dell'operatore.

Il vino: la Cantina Sociale Cooperativa di Quistello

La cantina è stata costituita nel 1928 per iniziativa di un gruppo di viticoltori della zona. Attualmente è forte di 230 soci, i quali lavorano una superficie complessiva di 230 ettari, che si estende lungo le rive del fiume Secchia e che produce oltre 50.000 quintali di uve l'anno, per un valore finale che si aggira attorno ai 3 milioni di euro. L'azienda è certificata ISO 9001:2000, a dimostrazione della qualità di processo produttivo, amministrativo e della rintracciabilità.

La Cantina è stata tra le prime a seguire i dettami della lotta integrata: ha fornito ai soci un'assistenza tecnica che indicava loro quantità e tipologia dei prodotti da utilizzare; si è richiesto ai soci di rispettare limiti di impiego al di sotto di quelli prescritti per legge; si sono diffusi i controlli in campo e al momento del conferimento. Ma, ancora, la Cantina segue i soci anche con visite dirette dei tecnici e con corsi di formazione periodici; realizza programmi di reimpianto guidato, premiando la qualità delle uve che arrivano in cantina. Da sempre, infine, valorizza i vitigni autoctoni (soprattutto quelli dei Lambruschi), esaltando la tipologia dei vari vigneti, la cui conoscenza strutturale si è accumulata nel corso del tempo.

Il risultato lo si legge nella varietà delle tipologie di vini prodotti e nella loro qualità. Oggi, in Cantina si possono trovare 10 etichette diverse: *80 Vendemmie* (rosso e rosato), che nasce dal *Lambrusco Ruberti* vinificato in purezza; la famiglia dei *Lambrusco Mantovano* che, con le varianti rosato, rosso e rossissimo, mostrano in concreto come si possono sapientemente mescolare uve da vitigni diversi per ottenere vini dalla diversa personalità pur nella comunanza del nome; il *Gran Bianco* e il *Gran Rosso del Quistello*, che con gradazioni diverse accompagnano i vari momenti della convivialità mantovana (ma non solo); dopo il Bianco di Quistello (che nasce da uve Trebbiano), troviamo il *Dolce del Vicariato* di Quistello (vino spumante che nasce da uve moscate del territorio) e infine il Vin Cot, il mosto cotto, che viene usato come condimento per piatti a base di carni e per insalate, accompagnato da dolci, gelati e frutta o, semplicemente, aggiunto all'acqua per ottenere una bibita con cui dissetarsi nei caldi pomeriggi delle estati della "bassa".



Figura 26: La cantina di Quistello, 80 vendemmie, da uve di Grappello Ruberti

Dal punto di vista dei riconoscimenti, c'è da dire che il suo l'unico Lambrusco che vanta 2 bicchieri e l'Oscar Qualità-Prezzo sulla guida dei vini del Gambero Rosso. Nel 2010, inoltre, la "Guida ai Vini d'Italia" de l'Espresso ha premiato con il punteggio di 15/20 l'*80 Vendemmie*, con 14,5/20 il *Lambrusco Mantovano Rossissimo* e con 14/20 il *Gran Rosso del Vicariato*. Come è stato scritto con giusto orgoglio "... da sempre tra i migliori Lambruschi d'Italia".

Vino & Cibo

Proporre abbinamenti preferenziali tra i vini e i cibi mantovani fa correre rischi di dibattiti senza fine. Per premunirci da una tale terribile eventualità, ci affideremo al cosiddetto "principio di autorità", proponendo i suggerimenti di Slow Food Mantova, che ci sembra si destreggi con grande sapienza e con un po' di giusta prudenza tra... Scilla e Cariddi. Lasciamo quindi la parola all'Associazione.

"I vini mantovani sono, come è ovvio, il compagno ideale di molti piatti della gastronomia locale, fra le più rinomate d'Italia (basta sfogliare le annuali guide dei migliori ristoranti del Belpaese per rendersene conto). Proviamo allora a dare qualche suggerimento sugli abbinamenti cibo-vino, senza però togliere a nessuno la voglia di sperimentare

alternative sul campo, anzi sulla tavola.

Con il tipico antipasto mantovano di salumi, l'accompagnamento principe è quello col lambrusco, anche se non è da sottovalutare, specie in versione aperitivo, un'altra possibile fonte di sgrassante frizzantezza: uno spumante brut dei colli morenici.

Passando ai primi piatti, è sempre il lambrusco il compagno più classico di *sorbir d'agnoli* e risotto alla *pilota*, mentre per i tortelli di zucca (piatto di non facile abbinamento, con la sua dolcezza temperata da amaretto e noce moscata) conviene puntare su un bianco dei colli mantovani piuttosto aromatico, magari un sauvignon blanc. I *capunsei*, tipici gnocchetti di pane dell'Alto Mantovano, serviti in genere con burro fuso e salvia, si sposano a meraviglia con un charetto o un rosso d'annata collinare.

Quanto ai secondi, altro piatto-bandiera del Mantovano è il luccio in salsa, ovvero accompagnato da polenta e da un intingolo a base di acciughe e capperi, per il quale un bianco dei colli, meglio se in versione spumante, è senz'altro un ottimo compagno di viaggio. Altra inossidabile accoppiata è quella fra lambrusco e cotechino (che a Mantova, a dispetto di ogni convenzione dietetica, si mangia anche a Ferragosto, alla Fiera delle Grazie), mentre gli strutturati rossi a base merlot e cabernet dei Colli Mantovani affinati in legno sono l'ideale per preparare e accompagnare lo stracotto d'asino alla mantovana.

Per finire con i dolci, la notissima sbrisolona e la meno nota ma altrettanto squisita torta di San Biagio (tipica di Cavriana) sembrano fatte apposta per un buon bicchiere di passito dei colli.”

A questo punto non ci resta che augurare a tutti i lettori, una buona digestione.

4. Nei boschi e tra gli alberi

Ci sono certe iniziative che sembrano segnate dal destino o, quanto meno, da una storia che viene da molto lontano, che rotola giù attraverso i secoli e che ti arriva davanti, quasi chiamandoti a capire, a proteggere, a fare, a sviluppare.

Stiamo parlando del florovivaismo mantovano: del fatto che proprio qui, su iniziativa del Centro Servizi per il Florovivaismo di Canneto sull'Oglio, si sta sviluppando il Distretto PlantaRegina (che illustreremo qui di seguito) della Lombardia. E, risalendo nei secoli, stiamo parlando del fatto che a pochi chilometri da Mantova, nel comune di Marmirolo, possiamo andare a passeggiare nel Bosco della Fontana che, con i suoi 230 ettari di superficie, è il più grande tratto esistente – e vivente – dell'antica e grande foresta che un tempo copriva l'intera Pianura Padana e che oggi ospita la sede Centro Nazionale per lo studio e la conservazione della Biodiversità Forestale.

D'altra parte, ricordiamo che – a parte il passato e i suoi richiami che pur fanno parte in modo forte del presente – il territorio mantovano è positivamente segnato da ben 51.000 ettari di area protetta, in cui troviamo 2 parchi regionali (Oglio Sud e Mincio), 7 riserve naturali regionali (Complesso Morenico di Castellaro-Lagusello, Garzaia di Pomponesco, Isola della Boschina, Isola Boscone, Le Bine, Palude di Ostiglia, Torbiere di Marcaria, Vallazza e Valle del Mincio) 9 zone di protezione speciale (Isola Boscone, Isola Boschina, Paludi di Ostiglia, Valli del Mincio, Bosco Fontana, Vallazza, Parco Regionale Oglio Sud, Riserva regionale Garzaia di Pomponesco, la zona di Viadana, Portolo San Benedetto Po e Ostiglia), 15 siti di importanza comunitaria (Le Bine, Bosco Foce Oglio, Valli di Mosio, Lanca Cascina S. Alberto, Lanche di Gerra Gavazzi e Runate, Torbiera di Marcaria, Isola Boschina, Isola Boscone, Vallazza, Bosco Fontana, Complesso morenico di Castellaro-Lagusello, Ostiglia, Ansa e Valli del Mincio, Chiavica del Moro e Pomponesco) e 9 parchi locali di interesse sovra-comunali (Castiglione delle Stiviere, Ostiglia, Golene di Foche Secchia, Parco Regionale del Gruccione, Solferino e Chiese, Casalmoro, Colline Moreniche, S. Lorenzo, Golenale lungo il Po: di questi, ben 7 sono stati istituiti dalla Provincia negli ultimi sei anni). Accanto a ciò, c'è poi da segnalare il fatto che la Provincia ha previsto la creazione di ulteriori

4.500 ettari di bosco: una iniziativa che consentirebbe di raggiungere l'obiettivo di "soddisfare in casa" l'intero fabbisogno di legname dell'industria lombarda (circa 4,5 milioni di tonnellate l'anno), attualmente scoperto per oltre tre quarti.

Un elenco lunghissimo di situazioni e di progetti che ho voluto riprodurre nella sua quasi completezza per sottolineare con forza come questo territorio sia la naturale sede di una iniziativa che ha assunto una dimensione regionale: la creazione, per l'appunto, del Distretto PlantaRegina, promosso, come si diceva, dal Centro servizi per il Florovivaismo con sede in Canneto sull'Oglio, Comune situato a poco più di 37 km a ovest di Mantova.

Il Centro persegue da anni l'attività di promozione e valorizzazione del comparto vivaistico della zona, che si distingue per la produzione di piante caducifoglie, e che con i suoi circa 1.700 ettari è la maggiore area di produzione a livello europeo di questo genere di piante, la cui qualità viene oggi individuata (per l'appunto) dal marchio *PlantaRegina* creato e promosso proprio dal Consorzio sin dal 2006.

Perché una pianta possa fregiarsi di questo marchio, deve superare diversi esami che ne accertino la buona vigoria vegetativa, la giusta conformazione e la certezza di attecchimento: una serie di qualità che sono ottenute dai produttori grazie al rispetto di precise regole (di produzione, di manipolazione in fase di raccolta, confezionamento, stoccaggio e trasporto) dettate da un vero e proprio disciplinare. Naturalmente, affinché una pianta possa fregiarsi di questo marchio, deve anche essere stata prodotta nella zona di origine: un'ampia area posizionata nella parte sud della Regione Lombardia, estesa sulle province di Mantova, Cremona e Brescia, situata a ridosso dell'abitato di Canneto sull'Oglio, presso la confluenza del fiume Chiese nell'Oglio. E oggi sono oltre 300 le varietà di piante prodotte e commercializzate con il marchio PlantaRegina.

Questo marchio, grazie ai servizi del Centro, oltre a garantire la qualità è anche il portatore di un vero e proprio sistema di impiego razionale del verde, in cui la pianta diventa elemento centrale di valorizzazione ambientale, tutela del paesaggio ed elemento di sostenibilità ambientale degli insediamenti urbani. Per assicurare questi risultati, il Centro

offre consulenza alle amministrazioni pubbliche per la realizzazione del verde pubblico e assistenza tecnica alle aziende florovivaistiche, promuove la ricerca di nuovi mercati, organizza corsi di formazione professionale, convegni e seminari, dà vita a nuove banche dati.

A partire da questa realtà, il Centro si è fatto promotore del Distretto che, costituito nell'ottobre del 2010, vede come partner, tra gli altri, le Province di Mantova, Cremona e Bergamo, le Associazioni di categoria, i Comuni del territorio, il Politecnico di Milano con il Polo regionale di Mantova, l'Università Cattolica di Piacenza, la Fondazione Università di Mantova, il Gal Oglio-Po, l'Istituto Post-universitario Santa Chiara di Casalmaggiore (Cr), e cinquanta aziende. La rivista Paysage partecipa come media partner.

Al di là dei vari passi formali che ne stanno segnando lo sviluppo (adesione al Distretto di altre aziende, costituzione della Società di Distretto – che dovrà gestire risorse e progetti comuni, oltre che promuovere i progetti delle singole aziende – e del Comitato di Distretto, chiamato a garantire la progettualità e il coordinamento territoriale); al di là di queste questioni, si diceva, compito del Distretto sarà quello di sviluppare una forte aggregazione tra tutte le aziende della filiera, dai produttori agli operatori del verde, dai produttori e commercianti di macchine per il vivaismo ai trasportatori, dagli istituti di credito agli operatori agrituristici e così via. Solo così, infatti, si riuscirà sia a promuovere in Italia e all'estero le produzioni del Distretto, sia a sfruttare meglio i finanziamenti comunitari perché, come sempre, l'unione fa la forza.

Ma andiamo ora a vedere da vicino alcune realtà imprenditoriali che hanno ovviamente sede a Canneto sull'Oglio e che contribuiscono a dare vita a questa innovativa strada del florovivaismo”.

Tecnovivai di Zecchina Felice e Pieremilio

L'azienda dei fratelli Zecchina è situata a poco più di 2 km dal centro di Canneto sull'Oglio. I suoi vivai si collocano invece a cavallo tra le province di Mantova e Cremona e si estendono su quasi 90 ettari.



Figura 27: Vivai di latifoglie (Celtis Australis)

La superficie complessiva gestita dall'impresa è invece di 108 ettari, di cui circa 3 sono occupati da strade, fossi, fabbricati etc. Di questa superficie, il 65% è in comuni mantovani (Canneto sull'Oglio 40%; Casalromano 20%, Acquanegra sul Chiese 5%) e la parte restante in comuni cremonesi (Ca' D'Andrea 16%, Voltido 11%, Drizzona 7% e Torre De' Picenardi 1%).

L'impresa mescola in modo sapiente esperienza, attenzione alla qualità e innovazione: circa il 90% della superficie a vivaio è stata dotata di un sistema di irrigazione a goccia in pieno campo, completamente automatizzato. Questa tecnologia, che consente risparmi di acqua, di manodopera e di "costi vettura" (un tempo, per poter irrigare, le persone dovevano spostarsi), permette anche di raggiungere i migliori risultati colturali.

Oggi l'offerta del vivaio articola una vasta gamma di piante ornamentali a foglia caduca, in zolla e a radice nuda oltre a un'ampia scelta di piante in contenitore. Ma ecco un po' di numeri: annualmente in vivaio si producono 120.000 piante in campo, 20.000 in contenitore e circa 1.000 piante a forma (spalliera, cubo, a tetto).

Tecnovivai commercializza la propria produzione in Italia (60%) e all'estero, per un fatturato complessivo di circa 2 milioni di euro (anno 2010). Ma visto che stiamo parlando di cifre, segnaliamo anche che in questi ultimi anni gli investimenti per ammodernamenti (costruzione di un nuovo capannone e uffici, realizzazione dell'impianto goccia a goccia) hanno superato i 400.000 euro, di cui poco più di 160.000 sono stati finanziati dai Programmi di Sviluppo Rurale.

Vivai Rossi Lucio

Se da Canneto sull'Oglio vi dirigete a nord verso Casalromano, al km 1,5 incontrate i Vivai Lucio Rossi, che fanno parte dell'azienda agricola di Antonio Arienti.

Anche in questo caso i terreni del vivaio sono distribuiti su più province: Mantova, Cremona e Brescia. E anche qui un po' di dettaglio: la superficie complessiva del Vivaio è di 86,28 ettari. Di questi, il 70% è in comuni mantovani (Canneto sull'Oglio 50%, Acquanegra sul Chiese 13% e Casalromano 7%); il 27% nel cremonese (Casteldidone 11%, Piadena 8%, Calvatone 5% e Drizzona 3%). Il restante 3% dei terreni è collocato nel bresciano, nel Comune di Fiesse.

Mantenendo una tradizione che dura fin dai primi anni '50 – che si fonda sulla forte passione, sull'esperienza e sulla continua attenzione all'evoluzione tecnologica del settore – il Vivaio è presente nel mercato con una posizione di primo piano nella produzione di latifoglie a foglia caduca.



Figura 28: Piante in vaso con impianto di irrigazione a goccia

L'azienda produce annualmente 180.000 piante, di cui 30.000 vengono commercializzate in zolla. Il suo mercato di riferimento principale è l'Italia dove realizza il 70-75% del fatturato, che ha raggiunto i 3 milioni di euro (dato dell'anno 2010).

Anche in questo caso l'attenzione all'innovazione è costante. Recentemente, al fine di sviluppare nelle piante una maggior resistenza alla siccità, ai parassiti e per favorire una più decisa velocità di crescita, si è attivata una sperimentazione di micorizzazione (vale a dire di inserimento nelle radici di particolari funghi che vivono in simbiosi con la pianta e facilitano l'assorbimento di sostanze dal terreno). Negli ultimi anni, inoltre, sono stati attuati una serie di investimenti strutturali che hanno sfiorato il milione di euro, di cui più di 284.000 sono stati finanziati dai Piani di Sviluppo Rurale.

Si è così potuto procedere alla costruzione di un nuovo capannone, all'acquisto di macchine, alla sistemazione dell'area dedicata alla messa a dimora delle piante in vasi, alla realizzazione dell'impianto di irrigazione a goccia e di un impianto a pannelli solari.

Oggi, a garanzia di un processo produttivo controllato in ogni sua fase, i Vivai Lucio Rossi sono certificati con il marchio ISO 9002.

Un progetto del CNR per la qualità dell'ambiente

Concludiamo il nostro cammino presentando un progetto di ricerca i cui risultati sono destinati a incidere nella vita di milioni di persone. Il progetto nasce per iniziativa del Centro Servizi per il Florovivaismo da cui siamo partiti, ed è stato sviluppato da Ibimet, l'Istituto di biometeorologia (sede di Bologna) del CNR.

Obiettivo della ricerca è studiare e catalogare le essenze arboree in base a due parametri: la loro capacità di assorbire le emissioni di anidride carbonica e delle altre sostanze responsabili del degrado dell'aria (ossidi di azoto, anidride solforosa, metalli pesanti etc.) e la contestuale capacità di emettere ossigeno.

La ricerca, determinando per ciascuna specie botanica di maggiore

interesse vivaistico e in uso nelle città le sue varie capacità, ha così individuato quali sono le piante che possono più di altre contribuire a migliorare la qualità dell'aria.

In questo modo, si offre la possibilità, a chi deve progettare nuove aree verdi, di farlo non soltanto in base a criteri estetici e paesaggistici, ma anche partendo da criteri strettamente ecologici.



Figura 29: Progetto Centro Servizi - CNR Ibimet

L'obiettivo finale del lavoro è costruire una banca dati strutturata in una serie di schede innovative che offrono, oltre alle abituali indicazioni, informazioni inedite e specifiche sull'impatto ambientale che le varie specie possono causare o subire, e quindi sul contributo che possono assicurare per superare le criticità ambientali, soprattutto delle grandi città .

Un'attività complessa, che consente di realizzare interventi di florovivaismo che si inseriscono al meglio nella pianificazione territoriale e che aiutano il recupero ambientale nel territorio in Italia e nel mondo.



Figura 30: Pavia, esempio di recupero ambientale realizzato da Centro Servizi Florovivaismo

5. Le vie degli orti

Secondo una recente ricerca, la preoccupazione maggiore dei consumatori italiani (dopo la perdita del lavoro) è quella che riguarda l'ambiente e la sua sostenibilità. E infatti, il 58% dei consumatori è convinto che l'attenzione verso i temi legati alla sostenibilità aumenterà sempre di più, mentre il 65% è disposto a considerare la possibilità di “spendere qualcosa di più per acquistare prodotti a basso impatto ambientale”.

Sempre secondo questa ricerca, vediamo poi che per la stragrande maggioranza degli italiani (81%), “uno stile di vita sostenibile è fondamentale per prevenire danni alla salute”. Se andiamo poi a vedere cosa significhi “stile di vita sostenibile”, scopriamo (con altri dati) che per il 78% delle persone lo stile sostenibile deriva da una alimentazione fatta di cibi sani, di provenienza sicura, di origine certa (un dato, quest'ultimo, che si incrocia con quello di un'altra ricerca, in cui si afferma che ben oltre il 25% dei consumatori chiede sovente un prodotto contrassegnato dal marchio di origine DOC o IGP).

Non c'è nulla da fare: stando a questa, ma anche ad altre numerose ricerche di mercato, le parole che ci balzano incontro quando ci avviciniamo al tema dell'orticoltura sono “italianità”, “vicinanza”, “qualità”, “salute”, “informazione”, “sostenibilità”.

Detto in altri termini, il consumatore (per la precisione: 9 consumatori su 10) si fida di più di un prodotto che “venga da vicino”, che non abbia dovuto fare tanta strada per arrivare sino in tavola. E di un prodotto che offra sì qualità, ma che rispetti anche l’ambiente e la sua sostenibilità, perché è il frutto di agricoltori responsabili, che pensano, oltre al profitto, anche alle conseguenze delle loro azioni e delle loro scelte. Una qualità, poi, che deve unirsi al servizio, alla capacità di rispondere alle esigenze di chi lavora e che – sempre più frequentemente – preferisce acquistare, ad esempio, insalata già pulita e lavata, perché le cose da fare sono sempre di più e il tempo che ci resta nella giornata è sempre di meno.

Un altro dato interessante da considerare come viatico per il nostro viaggio “all’interno degli orti” e delle loro produzioni (ma vedremo che a volte siamo di fronte a “orti” molto atipici) è anche l’atteggiamento degli italiani nei confronti del cibo, che guarda con crescente attenzione a una dieta ricca di verdura (e frutta)..

Armati di queste informazioni e suggestioni preliminari, mettiamoci ora in viaggio verso le colture orticole del territorio mantovano. E subito vediamo che si tratta di una importante realtà.

Con oltre 5.500 ettari di coltivazioni in pieno campo e 775 ettari di ortaggi prodotti in serra, la provincia di Mantova occupa il primo posto a livello regionale (Cremona, seconda per estensione, coltiva poco più di 3.000 ettari complessivi). Per vedere un po’ più da vicino questa realtà, visiteremo tre realtà produttive.

Gremizzi Sergio, Azienda Agricola: all’origine della verdura

La sua sede è al limitare di Asola Mantovana (Comune a 40 chilometri da Mantova), in Cascina Rosettina. Dal 1980, questa azienda che produceva ortaggi si è trasformata in vivaio, specializzandosi in un’ampia produzione di piante di ortaggi in foglia: lattughe, indivie, scarole, cicorie, catalogne, biette da costa, finocchi, prezzemolo, rucola, basilico, zucchine, porri, cipolle, cetrioli, cavolfiori, cavoli verza, cavoli cappuccio, cavoli broccolo, cavoli di Bruxelles e cavoli cinesi.

Tutte le coltivazioni sono fatte in serre di vetro – che si estendono per 2 ettari – al fine di offrire allo sviluppo delle piante la massima luminosità e quando in certi periodi dell'anno la luce non basta, interviene un impianto automatico di luci artificiali. Le serre sono comunque tutte automatizzate: sono dotate di un impianto di riscaldamento e di climatizzazione (che gestisce autonomamente le aperture in base alla temperatura impostata e agli eventi atmosferici) e di un impianto di irrigazione anch'esso, per l'appunto, automatizzato.

Completano le attrezzature due linee di semina automatizzate: la prima per cubetti, la seconda per contenitore alveolato; ci sono poi due celle di germinazione per la nascita delle piantine con umidità e temperatura variabile (dai 18 ai 25°), una cella per la conservazione del seme e un laboratorio per test di germinazione.

La produzione è programmata in base agli ordini e alle date di consegna. Ad esempio, in certi periodi dell'anno per il singolo cliente vengono effettuate due semine con una consegna unica, oppure due semine e due consegne alla settimana, per evitare una maturazione troppo concentrata. Naturalmente, anche la dimensione dei cubetti in cui germogliano le piantine dipende dalle richieste e dai periodi di trapianto e varia da 3,2 cm. a un massimo di 5.

La qualità delle piantine è la conseguenza di una accurata scelta delle materie prime e di una grande cura nella loro conservazione, manipolazione e lavorazione. Mentre le torbe provengono dalla Germania, i semi vengono forniti da ditte sementiere Olandesi e Francesi. Al ricevimento del lotto si effettua un test di germinabilità in laboratorio e in serra. Quindi, se i risultati sono positivi, si prosegue con la semina. E la qualità è del tutto assicurata.

Nel 2010 sono state prodotte, complessivamente, 70 milioni di piantine.



Figura 31: Azienda agricola Sergio Gremizzi, vivaio d'insalate in serra (Archivio Gremizzi)

Cooperativa Orticola - Organizzazione di Produttori di Guidizzolo: l'unione rende grandi

Da Asola Mantovana spostiamoci ora verso Guidizzolo, “terra di antiche libertà e novellieri”, Comune collocato a mezza strada tra Goito e Castiglione delle Stiviere. Nella nostra marcia, che è di circa 20 chilometri, superiamo Castel Goffredo (patria del Tortello amaro), sfioriamo Medole e, poco prima di arrivare a Guidizzolo, raggiungiamo la Frazione Rebecco, dove ha sede la nostra Cooperativa Orticola.

La Cooperativa nasce nel 2004, su iniziativa di 7 aziende produttrici di ortaggi a foglia. La superficie coltivata dalle “7 sorelle” (ma queste non inquinano...) è complessivamente di 200 ettari, dei quali circa un terzo in strutture protette e il rimanente in pieno campo.

La produzione è per il 70% di insalate (lattuga e gentile) e per il resto di cavoli (verza e cappuccio), cicorie (catalogna e pan di zucchero), bietola da costa. I prodotti conferiti alla cooperativa sono distribuiti sui principali mercati italiani del Nord (da Torino a Firenze) attraverso le catene della Grande Distribuzione Organizzata (40%) e i mercati generali di ortofrutta. Recentemente, inoltre, si sono avviati importanti canali commerciali verso l'estero (Germania, Austria). Il fatturato complessivo è di circa 8 milioni di euro.



Figura 32: Appezzamento d'insalata, coltura in pieno campo
(Archivio Op Guidizzolo)

La storia di questa Cooperativa è la testimonianza migliore del detto “L’unione fa la forza”. Come afferma il titolare di una di queste imprese, “Se resti solo resti indietro. Fai fatica ad andare avanti. Insieme, invece, abbiamo conquistato buone tappe”. Quali sono è presto detto: si è potuta programmare la produzione, adeguandosi collettivamente alle richieste del mercato e assicurando presenza costante e integrata dei prodotti; si è migliorata la qualità della produzione perché – unendosi – si sono potute sviluppare ricerche agronomiche e colturali che hanno mirato anche al rispetto dell’ambiente; si sono infatti potuti sviluppare programmi di difesa integrata ed effettuare analisi dei residui su tutti i lotti, assicurando così il pieno rispetto anche dei disciplinari della GDO, che aumenta addirittura del 50% i vincoli stabiliti dai disciplinari regionali per i vari trattamenti.

Così, nel rispetto dell’ambiente, la qualità di questi prodotti arriva sulle nostre tavole, aiutando la nostra buona salute.

Società Agricola Gandini: nuove tecnologie per la qualità

Una sana passeggiata di un chilometro e mezzo verso Guidizzolo e arriviamo all’orto dell’azienda Gandini. Un orto un po’ strano, a dire il vero. Ce ne accorgiamo subito appena entriamo nelle serre tecnologiche dell’azienda dove, con cultura idroponica, vengono prodotti 60.000 quintali di pomodori all’anno, tra insalatari verdi e ciliegini (o datterini, varietà mini-ovale di piccola pezzatura, dal colore rosso brillante molto acceso, e grappolo a spina di pesce carico di 10-12 frutti, dal sapore

unico). I prodotti sono certificati Global GAP (Good Agricultural Practice), una certificazione che attesta la sostenibilità delle produzioni agricole, il cui protocollo è stato messo a punto dall'Eurep (Euro-Retailer Produce Working Group), che raggruppa alcune tra le più importanti catene commerciali europee.

Cominciamo col dire che la coltura idroponica è una tecnica di coltivazione fuori suolo, in cui la terra è sostituita da un substrato inerte (argilla espansa, perlite, vermiculite, fibra di cocco, lana di roccia etc.). La pianta viene irrigata con una soluzione nutritiva di acqua e sali minerali che, oltre ad apportare gli elementi necessari alla crescita, permette il totale controllo qualitativo e igienico-sanitario. Sviluppata in Olanda, questa tecnica comincia a farsi strada anche in Italia.

Le serre tecnologiche della Gandini occupano 70.000 metri quadrati e sono a circuito chiuso, senza emissioni all'esterno. Come antiparassitario si usa solo zolfo in polvere, che viene fatto sublimare in appositi fornellini, e combatte soprattutto insetti e funghi antagonisti, parassiti di altri patogeni. I controlli della crescita sono effettuati settimanalmente e in base ai dati si definiscono parametri di riscaldamento, di aerazione, di irrigazione e così via. I controlli della nutrizione sono invece giornalieri e anche qui, in base ai dati, si somministrano alle piante i nutrienti nelle proporzioni ottimali.



Figura 33: Pomodoro da mensa, produzione in serra

Il ciclo di produzione è annuale (le serre vengono svuotate, sterilizzate e reimpiantate nel mese di dicembre) e consente quindi di soddisfare le fondamentali esigenze della GDO: sicurezza di approvvigionamento e prodotti di elevata qualità. Questi pomodori, tra l'altro, nei frigoriferi dei consumatori hanno una vita media di circa 20 giorni.

Per far vivere un "orto" siffatto, l'impresa ha continui scambi di idee e di know-how con gli altri produttori, sviluppa relazioni internazionali ed è costantemente in contatto con i maggiori esperti europei del settore, che visitano le serre ogni due mesi. La collaborazione non si limita però agli aspetti tecnologici: sul fronte commerciale ci aspetta una gradita sorpresa che la dice lunga sul successo di queste imprese. La Gandini collabora infatti con la Cooperativa Agricola di Guidizzolo da cui veniamo e si esplica nella realizzazione di partnership per la promozione e lo smistamento dei prodotti sui diversi mercati nazionali.

Nel 2009, la coltivazione di pomodoro ha permesso di realizzare l'80% dei 5.500.000 euro di fatturato complessivo dell'azienda.

Andar per cibi vegetariani

La cucina tradizionale mantovana, lo si sa, è ricca di tante cose ma, come tutte le cucine locali italiane, non ha mai prestato particolare attenzione a cibi esclusivamente vegetariani. Certo: ci sono piatti straordinari come i tortelli (nelle loro varie versioni) che dovrebbero – sottolineo “dovrebbero” – trovare un posto d'onore in tutte le cucine che usano i vegetali come ingredienti fondamentali. Ma si tratta di singoli piatti.

Ho quindi pensato di concludere il nostro percorso segnalando alcuni ristoranti che – in misura più o meno decisa – sono interpreti di questa nuova “via del gusto”: segnalazioni per le quali devo ringraziare la mia amica Valeria Dalcore, giornalista mantovana, che ha molto meglio di me sotto mano (anzi: “sotto palato”) la situazione.

I primi due sono collocati nel cuore di Mantova, entrambi in Corte dei Sogliari. Il primo è il ristorante *Giallozucca*, alla cui tavola potrete gustare piatti come l'orzo mantecato al gorgonzola e porri con radicchio trevisano spadellato. Oppure i fiori di zucchine fritti in pastella; la

frittatina alle erbe e formaggi con “Quenelle d’Asino” (è un formaggio friulano: mi raccomando: che l’accento sia sulla “i”). Oppure la crema di asparagi con le punte arrostitite.

Se ci trasferiamo alla Cortaccia Biocucina, la scelta si amplia e si può optare per il piatto unico di Tagliatelle di castagne al parmigiano con tempura di sedano rapa e carote. Oppure gustarsi un pranzo completo di antipasto, primo e secondo, scegliendo tra le focaccine aromatiche con verdure di stagione al forno; le scagliette di formaggio Monte con cipolla rossa marinata al balsamico, la terrina di gorgonzola di capra ai fichi rossi di montagna e noci con “Pan de Mei”; gli spaghetti con pepe e ricotta di pecora al fumo di ginepro, alloro e abete; il flan Cortaccia con fonduta di Monte veronese e i bastoncini di polenta frita con verze stufate e lamelle di ricotta stagionata (latte ovino d’Olzai).

Se siete alla ricerca, invece, di qualcosa di ancor più caratterizzato, il posto giusto è il Papacqua, ristorante vegetariano-macrobiotico, collocato alle spalle del Lago di mezzo, in via Daino. Qui, secondo la tradizione di questa cucina, potrete trovare tutti i cereali integrali del mondo (riso rosso, riso nero, riso bianco, farro, orzo, miglio, kamut, cus-cus etc.) cucinati in modi diversi, ma sempre serviti in un piatto unico, con accompagnamento trionfale di verdure di stagione. Oppure, ad esempio, potete accostare la pasta integrale alla “carbonara vegetale”, con tofu e zafferano; le zuppe di stagione; lo spezzatino di seitan; le polpette di cereali o di verdure. Naturalmente potete poi concludere la ricca sosta con le torte caserecce, cucinate tutte rigorosamente senza burro e con zucchero di canna.

Ma c’è anche il “fuori-porta” vegetariano. Basta uscire da Mantova con una passeggiata di soli 8 chilometri e recarsi all’agriturismo Prato Lamberto. Qui, nel territorio in cui si è svolta la battaglia di Curtatone e Montanara, magari in compagnia del vostro cane o del vostro gatto che impareranno a convivere con la cavalla Dolly, le galline, i quattro cani e i sette gatti di Claudia (la proprietaria e cuoca) che da sempre abitano la corte, potrete avere la gradita sorpresa di addentrarvi in antiche ricette mantovane rivisitate in chiave vegetariana. E quindi gustarvi bruschette con salse, focacce, pizze, pane con pasta madre, pasta fatta in casa e risotti, minestre, seitan, tofu, frittate, verdure ripiene, legumi, dolci, frutta, confetture, mostarda di pere e cotogne e formaggi. Senza

dimenticarvi di fare – prima o dopo: ma forse è meglio prima – una bella “bicicletata” negli incantevoli itinerari del Parco del Mincio e del Parco Oglio Sud.

6. La grande via del grande maiale

Nel mantovano, la via del maiale è grande da molti punti di vista.

Innanzitutto per i numeri. Si pensi che qui ogni anno si allevano oltre 1.200.000 suini (quasi 3 capi per abitante, il 30% dei suini di tutta Lombardia e il 13% della produzione nazionale), se ne macellano oltre 2.400.000 e che il valore della produzione totale – circa 780 milioni di euro l'anno (2010) – è pari al 47% di quello regionale e a oltre il 18% del valore nazionale. Una più che grande produzione (alcuni la definiscono “grandiosa”) che, val la pena sottolinearlo, è ampiamente sostenibile: tutti i 150 allevamenti esaminati dall'Autorità regionale (pari a $\frac{3}{4}$ del totale) si sono visti attribuire l'autorizzazione integrata ambientale.

Questa importanza quantitativa si riflette poi nelle strutture di importanza nazionale che, con sede nel mantovano, seguono e accompagnano e aiutano lo sviluppo del mercato. È nel mantovano, infatti, la Commissione Unica Nazionale dei Suini da Macello, che ha tra i suoi compiti anche quello di fissare settimanalmente il prezzo medio all'ingrosso dei suini. E sempre qui ha sede il CREFIS, il Centro Ricerche Economiche sulle Filiere Suinicole dell'Università Cattolica del S. Cuore, ospitato dalla Fondazione Università di Mantova, che mette a disposizione degli operatori studi, ricerche e informazioni di mercato.

Ma del maiale è grande anche la tradizione. Come dice Stefano Scansani (giornalista e storico) aprendo la pubblicazione intitolata *La fenomenologia del maiale*, “Vi devo parlare di diverse declinazioni del maiale, per spiegare perché qui, nel bel mezzo della valle Padana, siamo così *suinofili*, legati con una tenacia quasi culturale al sacrificio del porcello e perché ne alleviamo quasi un milione e mezzo al colpo e all'anno. I legami tra noi e i “*nima*” (i porcelli sono gli animali per antonomasia, appunto) sono tanto ancestrali da essere penetrati anche nei cromosomi nostri”. E non potrebbe essere diversamente.

Qui la presenza del maiale è testimoniata sin dal V secolo a.C.: gli scavi dell'insediamento etrusco a Forcello di Bagnolo San Vito hanno fatto venire alla luce ben 50 mila resti di ossa animali, di cui il 60% appartenenti a suini. È la testimonianza della presenza di grandi allevamenti che producevano per il consumo locale e per l'esportazione.

Negli scheletri degli animali, infatti, le parti posteriori sono scarsamente rappresentate, quasi che le loro cosce fossero salate, affumicate e, per l'appunto, esportate. Verso il centro Italia e la Grecia, si suppone. Questo centro sorgeva infatti alla confluenza di due importanti direttrici di traffico: la via di terra, diretta verso Bologna, e la via marittima adriatica che, sfruttando gli scali portuali di Adria e Spina, era rivolta all'Egeo.

Abitudine antica, quindi, questa di allevare maiali. Che nel mantovano non si interruppe mai. Pensate che per misurare un bosco si indicava il numero dei maiali che poteva nutrire ("ma se ingrassa anche 1.000 porci!") e che i porcari, per la loro conoscenza del territorio, venivano addirittura chiamati a dirimere questioni di confini. Come fece Matilde di Canossa nel 1096, che a decidere sui confini di un territorio posto nell'Oltrepò scelse come giudici (a dispetto dei loro soprannomi) proprio due "governatori" di maiali: Giovanni detto il Cane e Gerardo detto il Pazzo. E per concludere un ultimo dato: nel 1854 il censimento del bestiame nel mantovano ci dice che erano presenti 13.365 suini: una cifra modesta, rispetto a quella citata in partenza, ma che (per i tempi) era certamente interessante.

Via grande, quindi, da tanti punti di vista. Percorriamone insieme alcuni tratti.



Figura 34: Il maiale curioso

Allevare & macellar: la Società Agricola Ronconi e l'Industria Macellazione Ghinzelli Marino

La prima azienda che visitiamo è la Società Agricola Ronconi, collocata a 13 km circa a nord di Mantova, a Canedole, località che sorge a mezza strada tra Roverbella e Castelforte.



Figura 35: Maiale in allevamento

Si tratta di un grande allevamento, dove crescono – in 7 siti produttivi diversi – circa 100.000 “suini pesanti” l’anno. La dizione con cui vengono individuati (“suino pesante”) ci dice subito che la loro destinazione è quella del salumificio e infatti, come ci viene detto, le loro carni sono utilizzate per la stagionatura o per la realizzazione dei migliori insaccati italiani ed europei.

I 16 dipendenti dell’allevamento lavorano con cura: i maiali permangono in allevamento almeno per 10 mesi, un tempo che consente una crescita equilibrata e controllata. Nutriti con mangimi del tutto “OGM free”, raggiungono mediamente i 170 chili. Dopo di che vengono conferiti tutti al Macello Ghinzelli, di Viadana.

Sorta nel 1978, l’Industria Macellazione Ghinzelli Marino è un punto di riferimento per tutta la realtà viadanese. Il macello lavora circa 600.000 capi l’anno, che provengono da 70 allevamenti diversi, tutti collocati in un raggio di 50 km, e che hanno sede nella provincia di Mantova e in quella di Brescia.



Figura 36: Macello Ghinzelli

Esperienza e professionalità sono i punti di forza di questa struttura, certificata ISO 9001:2008. La qualità delle carni è continuamente monitorata da un laboratorio interno ed è, per altro, garantita anche da controlli esterni: l'Italia vanta infatti – tra i paesi europei – il maggior numero di addetti alla prevenzione, al controllo e alla verifica di tutte le fasi di macellazione. Sono infatti oltre 5.000 i veterinari che seguono i macelli del nostro Paese.

I mercati di sbocco finale delle carni lavorate sono quelli italiani per le produzioni Dop, ma il macello è attivo anche sui mercati internazionali, dove esporta le carni destinate a prodotti meno pregiati.

La doppia filiera: il Consorzio Latterie Virgilio

Abbiamo già incontrato il Consorzio Latterie Virgilio durante il nostro viaggio nella Via Lattea del mantovano. In effetti il Consorzio è un esempio significativo dell'incrocio tra la filiera del formaggio e quella del maiale e che ha la propria origine in un fatto molto semplice: un sottoprodotto della fabbricazione del formaggio è il siero; il siero è un ottimo cibo per maiali. E infatti, sovente, chi produce formaggio “produce” anche maiali. Vediamo quindi questo secondo aspetto dell'attività del Consorzio.

Seguendo il detto di un anonimo che oggi campeggia nell'home page del sito (“Bisogna fare cose folli, ma farle con il massimo della prudenza”), il Consorzio entra nel settore carni nel 1993 con l'acquisizione del macello “Consorzio Mantua s.r.l.” di Bagnolo San Vito. Costantemente cresciuto nel tempo, gli impianti – che occupano complessivamente oltre 140.000 mq – si sviluppano oggi su una superficie coperta di 26.000 metri quadri e servono gli oltre 100 allevamenti consorziati, distribuiti in Lombardia, Veneto, Emilia Romagna, vale a dire nelle zone che tradizionalmente conferiscono il maggior numero di suini per la produzione della neonata DOP del “Gran Suino Padano”.

E infatti i tagli forniti sono, da un lato, le cosce destinate ai circuiti di lavorazione delle DOP del prosciutto di San Daniele, del prosciutto di Parma, del prosciutto di Carpegna, del prosciutto Veneto. E, dall'altro, tagli quali Coppe, Lombi, Costine, Lardo, Lardello, Gole, Spalla, Pancetta, Pancettone. In particolare, alcuni di questi tagli sono destinati a DOP come il Salame Brianza DOP, il Salame Cacciatorino DOP, la Coppa Piacentina DOP. E, tanto per sottolineare il fatto che la qualità ha trovato qui una casa importante, segnalo anche che l'azienda esporta anche verso la Russia, il Giappone e la Svizzera.

D'altra parte il suo sistema di certificazioni è importante. Per limitarci a quello relativo alla carne suina, diciamo che il “Certificato rintracciabilità Carne Suina”, il “Certificato Global standard Carne Suina” e il “Certificato International Food Standard Carne Suina” sono tra quelli che ne qualificano l'attività.



Figura 37: Il macello del Consorzio Virgilio in Bagnolo S.Vito

Il Consorzio, come si accennava precedentemente, ha inoltre percorso un notevole processo di integrazione nel settore della macellazione. E per consolidare le proprie capacità produttive ha assunto rilevanti partecipazioni in società che si occupano di macellazione, lavorazione e stagionatura dei prosciutti. Così oggi il Consorzio partecipa (con il Macello Ghinzelli di Viadana, che abbiamo appena lasciato, tanto per sottolineare ancora che *l'unione fa la forza*) imprese quali Bertana di Cremona (macellazione e lavorazione carni suine), Brendolan Prosciutti. Tra l'altro, l'acquisizione di Brendolan rientra in un progetto di sviluppo finalizzato al completamento della filiera, che va dall'allevamento dei suini pesanti alla macellazione, dalla stagionatura alla commercializzazione dei prosciutti di qualità con uno dei marchi più noti in Italia.

Da notare, infine, che alla capacità di sfruttamento del ciclo di lavorazione dal punto di vista economico, si è recentemente aggiunta anche quella dal punto di vista ambientale: da poco è infatti entrata in funzione una centrale a cogenerazione che utilizza l'olio derivato dal grasso dei suini, realizzando così un perfetto ciclo completo. Con in più il fatto che l'energia prodotta in sovrabbondanza rispetto alle necessità del Consorzio viene venduta alla rete nazionale.

Salami, prosciutti e affini: una filiera che, con Brendolan, conquista il mondo

Proseguiamo il nostro viaggio. Dopo l'allevamento e il macello è la volta dei salami. Ma, ovviamente, anche dei prosciutti e di tutto il resto, visto che – come si sa – del maiale non si butta via proprio niente.

E cominciamo il nostro percorso partendo proprio dalla Brendolan che abbiamo appena citato.

Sorta nel 1927, oggi Brendolan è azienda leader in Italia nel settore della stagionatura dei prosciutti. A dire il vero è un po' lontana dai nostri tragitti (la sede è Meledo di Sarego, in provincia di Vicenza), ma sta la convenienza farci un viaggio proprio per comprendere a fondo come la filiera che nasce nel mantovano dai formaggi e dai maiali si estende poi a raggiera in tante parti d'Italia.



Figura 38: Brendolan, prosciutto Carpegna Dop

Brendolan è infatti presente anche a San Daniele del Friuli (con due stabilimenti), a Villanova di San Daniele, a Traversetolo, a Langhirano (entrambi in provincia di Parma) e a Carpegna (provincia di Pesaro-Urbino).

Sono sei i punti su cui l'azienda basa la qualità dei prodotti:

- Allevamento di razze suine selezionate e controllate dalla nascita.
- Controllo dell'alimentazione.
- Macellazione in linea con i più rigorosi standard igienico-sanitari.
- Lavorazioni accurate e nel rispetto delle varie tradizioni.
- Stagionatura dei prosciutti oltre i tempi imposti dalle normative.
- Distribuzione veloce, puntuale e capillare.

Come si vede è ancora la filiera e il suo controllo a farla da padrone. Una filiera produttiva interamente controllata ha come risultato la massima sicurezza alimentare e la completa tracciabilità di ogni prodotto. Fatti che si traducono in credibilità, competitività e forte affermazione commerciale. Brendolan porta infatti i suoi 30 prodotti diversi (dai prosciutti agli affettati a molte altre specialità locali) sulle tavole di tutto il mondo. In Italia, naturalmente. Ma poi anche in Europa, negli USA, in Canada e in Giappone.

Il maiale “in filiera corta”: l’Azienda Agricola Corte Valle San Martino

Ma torniamo ora “a casa” e andiamo nell’Oltrepò, a Moglia, Comune che dista circa 40 km da Mantova, dove ci aspetta – oltre al Museo lineare delle bonifiche, un percorso di circa 10 km che costeggia i canali di bonifica intorno al fiume Secchia e che può essere gustato a piedi, in bicicletta o a cavallo – anche l’Azienda Agricola Corte Valle San Martino.

Sarà una bella visita. Perché qui, oltre ai campi coltivati a cereali, foraggi, vite, piante da frutta e ortaggi, è presente un parco botanico con oltre 100 essenze diverse tra cui piante autoctone, da legno, da frutta ed ornamentali, tutte rigorosamente identificate da esatti cartellini che riportano il nome scientifico, quello botanico e il nome comune. E dove ci aspetta, soprattutto, l’antica tradizione dei salumi.

Come dimostra il monumento al “Divin porcello” eretto all’ingresso della corte, oggi l’attività si concentra infatti prevalentemente sull’allevamento del “suino pesante”, le cui carni sono impiegate per la produzione aziendale di salumi tipici di alta qualità, secondo la tradizione contadina. Perché qui, dall’ottocento, il “salam casalin”, il nobile culatello che richiede oltre un anno di stagionatura, la spalla, prodotto particolare, difficile da stagionare e che viene fatto in pochi esemplari e i ciccioli invernali sono ancora fatti secondo le vecchie ricette. Il maiale, come si usava un tempo, viene macellato soltanto d’inverno, gli impasti sono fatti come quelli di una volta e la stagionatura non avviene in celle, ma in cantine e in vecchie case, umide e ventilate al punto giusto. Insomma: qui anche la muffa che ricopre la pelle dei salami ha il profumo di un tempo.

Chi lo desidera potrà gustare questi prodotti nell’agriturismo in cui ha sede l’azienda. E poi potrà farsene una scorta anche per gli amici acquistandolo direttamente in loco o nei mercati contadini, o in manifestazioni locali: tutti luoghi che assorbono l’intera produzione di questa impresa.

Sempre nell’agriturismo, infine, si può ammirare anche la mostra sul suino e sulle tradizioni popolari e si possono leggere i bei volumi

della biblioteca rurale: un modo per recuperare le testimonianze di un passato, a volte non molto lontano negli anni, ma oramai lontano anni luce dalla vita di tutti i giorni.

Il salame mantovano: un bene da valorizzare: Il Consorzio Salame Mantovano

A pensarci bene, come dice D. Nigrelli di Slow Food, ancora oggi, il “pane e salame” è grande segno di convivialità: “Chi in casa ha del buon salame non è mai solo, nel senso che l’offrire un assaggio di una fetta di salame con il semplice pane del fornaio è indice (per fortuna) ancora, di un saper vivere con la modestia di una sapienza antica, di un’apertura mentale ancorata alle tradizioni più sincere e veraci, di un sano e solido concetto della quasi sacralità nei confronti dell’ospitalità di matrice contadina”.

Ma perché ciò continui a esistere anche in futuro, diventa importante valorizzare e proteggere questo prodotto straordinario, dalle caratteristiche uniche. Proprio per questo, nel 2002 è nato il Consorzio Salame Mantovano, anche e soprattutto grazie allo stimolo e all’impegno della Provincia di Mantova. Oggi il Consorzio è formato da 13 aziende che producono e certificano circa 5.000 tonnellate all’anno di salame.

Ma quali sono le caratteristiche evidenti di questo antico e ottimo prodotto? Leggiamone una sintetica descrizione. Il colore del salame mantovano è rosso fragola. La sua pasta è compatta e morbida, punteggiata di minuscoli frammenti di grasso di color bianco o rosa. La sua preparazione – che un tempo veniva curata dal “masin”, atteso ospite delle corti contadine nei mesi invernali – prevede esclusivamente l’uso di carni suine, macinate a grana grossa e condite con sale, pepe, aglio e un po’ di vino (la mitica “cunsa”). L’impasto viene quindi insaccato in budello di maiale e legato a mano. Da notare che, in base al tipo di budello usato, il salame offrirà caratteristiche diverse: c’è, ad esempio, il budello che viene usato per avere una stagionatura e una conservazione più lunga e quello che viene usato per salami di pezzatura medio-piccola ad asciugatura medio-veloce.

A questo punto il nostro viaggio è quasi terminato. Non prima, però, di una sosta “con i piedi sotto il tavolo”.

I mille gusti del maiale

Impossibile esaurire in un breve spazio nomi degli insaccati e, soprattutto, delle ricette con cui si può cucinare la carne di maiale nel mantovano. Faremo quindi, come sempre, una scelta arbitraria, segnalando soltanto alcune cose. Non senza però aver prima avvertito che la tradizione gastronomica-alimentare legata al maiale ha origini celtiche: la disponibilità di boschi e le caratteristiche della sua carne, ricca di grassi, ne hanno infatti sostenuto la diffusione e l'impiego che è giunto, con la complicità del territorio un tempo boscoso e degli inverni da sempre freddi, anche nel mantovano.

Fatta questa precisazione che mette in pace la nostra coscienza storica, cominciamo con un elenco, partendo proprio dai salumi. Tra i quali – oltre al salame – troviamo il salame con lingua (nasce dall'antichissima tradizione di infilare strisce di lingua di maiale nel salame già insaccato), il salame pancettato (dopo aver insaccato pasta di salame e cubetti di pancetta, far affumicare leggermente), la pancetta con filetto (inserire un filetto nella pancia del maiale e far stagionare con cura), la salamella (da usare, abbiamo già accennato, eventualmente con braciola ai ferri per il *Risòt a la Pilota* ma anche, in sostituzione del pesce gatto, nel *Risòt menà*) e, ovviamente, il prosciutto crudo. Ma non è finita. Perché ci aspettano ancora il *gras pistà*, o *pistò*, o *pistùm* (fare un battuto di aglio e di lardo e poi spalmarlo su crostini caldi) e le greppole (cuocere per circa 6 ore pezzettini di grasso di maiale e strizzarli, sino a ottenerne striscioline croccanti; quindi condire con sale e altri aromi per gustarle da sole come stuzzichini o calde con la polenta. Attenzione, però. Qui siamo di fronte, praticamente, a colesterolo nel suo stato solido e quindi a un cibo quasi insostenibile per uno stomaco poco abituato. Ma fate ancora attenzione: ho detto “quasi”!).

E dopo l'elenco siamo alla ricetta. Per godercela andiamo al ristorante Corte Brandelli, a Pomponesco (MN), prossimo al Po, a una trentina di chilometri a sud-ovest di Mantova. Qui ci aspetta il “guancialino con le marasche”, ricetta inventata da Lino Turrini, padrone della cucina e autore di libri preziosi su mostarde, sulla rivisitazione della cucina mantovana, sulla cucina dei Gonzaga e sulle “ricette dell'amore”. A sentir lui la cosa è semplice. Si prende il guanciale, carne ricca di collagene ben infiltrato in modo gelatinoso che la rende particolarmente

prelibata al palato. Quindi, come per fare il brasato, lo si fa rosolare, lo si aromatizza con cipolla, sedano e un po' di burro e lo si cuoce in forno a una temperatura di 100 gradi per tre ore. Il segreto sta tutto nella cottura, che deve essere fatta senza vino ma con le marasche, il frutto che un tempo pendeva dagli alberi di ogni corte contadina e che lui, il gran cuoco, mette sotto spirito. Passato il giusto tempo, il guancialino è pronto. E poiché, come dice il commissario Montalbano, quando si mangia non si parla, non c'è altro da aggiungere.



Figura 39: Guancialino con le marasche
(Archivio Corte Brandelli)

7. Il melone che viene da lontano e che va lontano

Anche il melone come il maiale, oltre ad avere un grande futuro davanti a sé (è questo che tutti ci auguriamo e che i dati fanno presumere), ha anche un grande passato alle spalle. I primi documenti scritti che ci parlano di questo straordinario frutto sono conservati nell'archivio dei Gonzaga. Ad esempio, il 3 agosto 1548 il podestà Felice Fiera spedisce quattro bellissimi meloni al Duca Francesco Gonzaga e, presentandoli all'intermediario "*signor Castelano et Secretario di Sua Eccellentia*", li accompagna con alcune raccomandazioni: "*Molto magnifico signor mio osservandissimo, mando quattro meloni che io credo sian boni, ma son bellissimi. La supplico farne avere dono a Madama illustrissima et al Cardinale et a sua Eccellentia perché non ancora parse qua de più belli*".

Numerose sono anche le immagini che lo raffigurano, a partire da un affresco della Chiesa di Sermide, che si fa risalire al XII secolo, dove il melone fa bella mostra di sé circondato da altri prodotti agricoli. Per andare a un'epoca più recente, lo troviamo su alcune maioliche del XVII secolo conservate nel Museo di Viadana e anche su un olio su tela, dello stesso periodo, che lo raffigura circondato da altri frutti.

Ma testimonianze dell'antica presenza del melone le troviamo anche in Mantova città: tracce risalenti al 1579 testimoniano la presenza di un oratorio dedicato a "Santa Maria del melone", nella centralissima via Cavour. Un oratorio che ebbe un donatore illustre, San Carlo Borromeo, che lo trasmise alla Confraternita di Santa Croce. Nel 1808, però, il luogo, malinconicamente, cambia destinazione e viene trasformato in una stalla. D'altra parte, c'è da dire che la protezione aveva ben funzionato: il melone si era già profondamente radicato in tutto il territorio.

Oggi la zona di produzione di melone mantovano è assai ampia. Lo troviamo coltivato sempre a Sermide e a Viadana (dove prevalgono numerose aziende di dimensione medio-piccole), ma anche nell'area a nord-est di Mantova (Rodigo, Gazoldo degli Ippoliti), caratterizzata dalla presenza di poche aziende dalle grandi dimensioni.

Per proteggere e valorizzare le qualità territoriali di questa produzione, si è sviluppata negli anni scorsi l'iniziativa per far attribuire il

marchio IGP al Melone Mantovano. Coordinato e finanziato dalla Provincia, il percorso è stato estremamente complesso e si è sviluppato innanzitutto attraverso la costituzione del Consorzio del Melone Mantovano. Qualche numero aiuta a comprendere la dimensione del lavoro che la Provincia ha svolto direttamente per aiutare la conquista dell'obiettivo:

- 6 anni di impegno
- 36 imprese coinvolte
- 23 comuni interessati
- 50 riunioni tra produttori e istituzioni
- 10 convegni, tra cui 3 di importanza nazionale
- 55.000 euro di stanziamenti per il sostegno all'operatività del Consorzio.

Uno sforzo importante, quindi, che ha coinvolto produttori della provincia mantovana ma anche del cremonese. A Casteldidone questa coltivazione prende infatti l'avvio nel 1958, grazie a una famiglia di agricoltori provenienti da Viadana (MN). D'altra parte si sa che sovente l'agricoltura sorvola i confini burocraticamente tracciati sulla carta e che uno dei compiti della politica e delle istituzioni è lavorare per preservare e valorizzare la vera identità delle cose, ovunque esse siano dislocate.



Figura 40: La campagna del melone

Oggi, parlare del “Melone Mantovano”, significa raccontare una produzione, che nasce da una superficie di 2.300 ettari (2.100 coltivati dagli oltre 40 membri del Consorzio), di circa 65.000 tonnellate all’anno, pari al 95% della produzione lombarda e a oltre il 10% di quella dell’intera nazione. Una produzione che porta nelle tasche degli agricoltori un valore crescente, che nell’ultimo anno ha raggiunto i 65 milioni di euro. Andiamo quindi a vederla da vicino.



Figura 41: Il melone

Dove nascono i meloni: i Vivai Marconi

Quando siete a Roverbella (Comune situato a 15 km circa a nord di Mantova) proseguite sempre a nord per altri 5 km circa e avrete raggiunto la sede dei Vivai Marconi, dove ogni anno circa 3.000.000 di meloni trovano la propria origine. Qui nascono infatti le piantine che nella loro maggior parte saranno trapiantate nei vivai mantovani. C’è però da sottolineare il fatto che anche molti i meloni si formeranno, ad esempio, nelle province di Verona, Piacenza o Parma (verso le quali i Vivai Marconi “esportano”) è sempre nel mantovano che quei meloni hanno visto la luce. Un segno d’origine che ne segna, almeno in parte, la qualità.

Attivi da 30 anni, i Vivai Marconi – oltre ai meloni – producono anche lattughe e cicorie, pomodoro da industria e da serra e cavoli di tutte le specie, anche per il biologico. Le sue serre coprono una superficie complessiva di 60.000 mq, di cui 30.000 di serra in vetro (è qui che nascono le piantine per melone) e 30.000 in plastica.



Figura 42: Vivai Marconi, serre per piantine di orticole

Le serre in vetro sono totalmente automatizzate: dotate anche di impianti per illuminazione artificiale (utili per i giorni più bui dell'anno) e di irrigazione automatica, riscaldate con temperature mantenute tra i 20-22 gradi per favorire una germinazione e una crescita ottimale, sono però governate dall'esperienza e dalla sensibilità degli operatori, che controllano quotidianamente i processi di sviluppo e che intervengono per soddisfare puntualmente i vari fabbisogni della piccola pianta.

Per quanto riguarda i semi, a volte vengono portati direttamente da clienti che hanno rapporti diretti con le imprese sementiere, con le quali sviluppano anche test sperimentali in campo; altre volte sono invece acquistati direttamente dal vivaio su specifiche fornite dal cliente.

I test di germinazione sono fatti direttamente in serra, così che la reale capacità di sviluppo del seme viene verificata esattamente, nel luogo in cui avverrà. Le torbe sono acquistate in Germania e, ancora una volta, è l'esperienza che indica le composizioni da utilizzare, in base ai contenitori che saranno utilizzati e alle varie tipologie di piante. Al proposito c'è da dire che – dal punto di vista vivaistico – le piante vengono catalogate a seconda dei periodi di trapianto: quelle precoci (per trapianti effettuati a partire da marzo) impiegano circa 45 giorni per raggiungere lo sviluppo ottimale e dopo la germinazione vengono messe in vasetti dal diametro di 8 cm e cimare; le piante che sono trapiantate a partire da maggio impiegano invece soltanto 25 giorni per raggiungere la loro dimensione ideale e vengono consegnate in

contenitori più piccoli senza ulteriori lavorazioni. Un altro momento critico è quello del trasporto al cliente, che viene effettuato con camion climatizzati per evitare (soprattutto alle piante precoci) sbalzi nocivi di temperatura.

Attrezzato per fornire piante da orto in cubetto, in polistirolo e in lana di roccia, il vivaio occupa circa 20 persone.

Ma ora, visitate le serre, andiamo in campo, dove incontreremo tre aziende, ciascuna delle quali è emblematica per la realtà imprenditoriale che rappresenta.

Il melone in campo: a Viadana per OP Bellaguarda e a Sermide per Lorenzini Naturamica

Sermide è collocata a poco più di 50 km a nord-est di Mantova, appena sotto il Po, e occupa una posizione veramente strategica: è al confine di tre regioni (Lombardia, Emilia-Romagna, Veneto), di quattro province (Mantova, Ferrara, Rovigo, Modena) e offre quindi la possibilità di raggiungere in poco tempo le maggiori città d'arte dell'area. Come se non bastasse è attraversata dalla pista ciclabile Destra Po, che dal Brennero potrebbe portare i ciclisti volenterosi sino al Delta.

In prossimità di Sermide si raggiunge S. Croce, una piccola frazione di Sermide, dove ha sede la Lorenzini Naturamica, seconda tappa del nostro giro.

L'azienda è stata fondata dal nonno dell'attuale proprietario verso la metà degli anni '30. La svolta verso la coltivazione di un melone di qualità è avvenuta invece nel 1984. La superficie totale su cui si sviluppa l'azienda è di quasi 500 ettari. Oltre alla sede di Santa Croce, la Lorenzini ha un secondo sito produttivo a Pachino (Siracusa), fatto che le assicura la possibilità di essere continuamente presente nel mercato da marzo a dicembre. E presente con meloni, come si diceva, di elevata qualità, nati da un processo che si è sviluppato sotto il segno della ricerca.

E infatti l'azienda, grazie a investimenti, a collaborazione con enti e a studi specifici, ha conquistato diversi primati.

- 1a azienda che protegge i suoi prodotti con la lotta biologico-inte-

grata ad essersi avvalsa delle analisi di un laboratorio autorizzato, a garanzia di assenza di residui di fitofarmaci nei frutti. L'azienda, che aveva iniziato il proprio percorso come produttore biologico, dopo svariati anni ha trasferito il sapere acquisito negli schemi della lotta integrata, conservando le metodologie più interessanti: uso del letame come fertilizzante, uso di prodotti a base naturale come zolfo e rame per combattere le malattie, lanci di insetti predatori per contrastare quelli dannosi, monitoraggio continuo delle colture per intervenire soltanto sulla soglia del danno e non prima. E per assicurare la mancanza di residui di eventuali sostanze dannose, come si diceva, i prodotti sono controllati da un laboratorio esterno.

- la 1a azienda agricola singola in Italia ad aver ottenuto la certificazione di processo UNI EN ISO 9002. Una certificazione che è stata rilasciata da ben due Enti di Certificazione accreditati Sincert: il CSQA di Thiene (VC) e il CertiAgro di Milano.

- 1a azienda in Europa ad avvalersi del Well-Brix, l'analizzatore del grado zuccherino del melone non invasivo e di elevata precisione; tra l'alto i meloni della Lorenzini vengono commercializzati solo se raggiungono 14 gradi Brix, mentre la normativa europea ammette frutti con un livello di maturazione minimo di 8° gradi brix.

- 1a azienda ad aver prodotto un melone che, grazie a un codice impresso sulla buccia, assicura la rintracciabilità di ogni singolo frutto (e non solo della partita come normalmente accade). Il consumatore o il commerciante che volesse conoscere in modo dettagliato la storia del melone che ha tra le mani non ha che da andare sul sito dell'impresa, inserire il codice e tutte le sue domande trovano risposta.

- 1a azienda in Italia ad aver ottenuto la certificazione di prodotto (e non solo di processo, quindi). La certificazione è stata rilasciata da Agroqualità di Roma.

Oggi Lorenzini Naturamica produce oltre 50/60.000 quintali di meloni l'anno (una variazione che ovviamente dipende dall'andamento del clima), che distribuisce dal Lazio a tutto il nord Italia. Il fatturato complessivo raggiunge i 10/12 milioni, di cui il 25/30% viene realizzato sui mercati esteri, in particolar modo sul mercato inglese e su quello francese.



Figura 43: Lorenzini, il melone Naturamica (Archivio Lorenzini)

Lasciata S.Croce di Sermide si attraversa l'Oltrepo mantovano fino al viadanese. Qui ha sede l'Organizzazione Produttori Ortofrutticoli Bellaguarda, frazione di Viadana.

Fondata nel 1973, in realtà è la naturale prosecuzione di una prima forma di associazione tra i produttori nata nel 1956. Oggi a Bellaguarda fanno capo 130 imprese (piccole e medie) e l'Organizzazione assicura ai propri soci una competitività nel mercato basata su nuove idee, nuovi servizi e una assistenza continua: fattori praticamente inaccessibili ad aziende di piccole dimensioni, come sono per lo più quelle che fanno parte di questa Organizzazione.

Come racconta il vicepresidente Giordano Torchio, Bellaguarda nacque sotto un portico e oggi offre ai propri soci un magazzino di quasi 7.000 mq coperti, un piazzale di 19.000 mq, linee automatizzate per la pulizia, calibratura e prezzatura di meloni e anguria, 8 celle frigorifere, un laboratorio per le lavorazioni di IV gamma (angurie, meloni e zucche vengono affettati e ricoperti da un imballaggio trasparente), una zona di spedizione a temperatura controllata di 1.500 mq, con 8 rampe per carico-scarico dei prodotti. Da qui partono tutti i giorni buoni prodotti verso l'intero centro-nord Italia: meloni e angurie, innanzitutto (rispettivamente 60.000 e 100.000 quintali l'anno), ma poi zucche (10/15.000 quintali), pere, peperoni e altri ortaggi.



Figura 44: OP Bellaguarda

Lo sviluppo si è svolto sotto la guida del principio “grande è necessario e la qualità è indispensabile”: quantità e qualità sono infatti i presupposti per essere interlocutore credibile e affidabile della GDO, canale importante a cui si rivolge l’Organizzazione. E se la quantità è assicurata dall’unione e dalle funzioni di marketing che aiutano a capire quando e cosa produrre, la qualità è ricercata e sviluppata grazie all’aggiornamento che viene fornito ai soci, e ai controlli rigorosi che vengono esercitati sulla produzione.

Il melone in campo: a Rodigo, OP Francescon

Torniamo sopra il Po e se ci spostiamo a 18 km a nord ovest di Mantova arriviamo a Rodigo. Qui troveremo l’azienda agricola OP Francescon. Partita nel 1968 con la coltivazione del melone in pieno campo su una superficie di un ettaro, oggi questa azienda è il leader assoluto in Italia: la superficie condotta (nel mantovano ma anche in Sicilia) è di oltre 700 ettari; la sua produzione copre il 40% della produzione del melone mantovano, vale a dire il 4% della produzione nazionale. Sempre più presente sui mercati internazionali, ne deriva oltre il 20% del fatturato.

Come sempre le cifre dicono molto di un’azienda, ma non dicono tutto. Potremmo parlare delle certificazioni ottenute da tempo (la EurepGAP e la UNI EN ISO 14001:2004). O dei magazzini (14.000 mq)

certificati in base ai severi standard della grande distribuzione BRC e IFS, che richiedono controlli accurati. Ma per comprenderne a fondo la realtà, è bene forse fare un percorso diverso, guardando alle azioni che sono state condotte nei vari ambiti. Azioni che avevamo messo in luce nella pubblicazione dedicata alla sostenibilità del territorio mantovano (a cui rinviamo per un racconto completo) e che qui riprendiamo nelle loro linee essenziali.

Produzione. Tutte le tecniche colturali impiegate non sono votate al risparmio, ma alla qualità. Ad esempio, i prodotti in campo sono coperti con tessuto non tessuto così da preservarli da eccessive variazioni climatiche; ovunque si sono adottati processi di fertirrigazione per eliminare gli sprechi e assicurare ai prodotti esatte quantità di apporti; si impiegano fertilizzanti e fitofarmaci di elevata qualità per assicurare tempi di carenza più brevi.

Ambiente. I terreni sono lontani dalle fonti di inquinamento, comprese le strade di grande traffico; su ogni appezzamento si conducono indagini approfondite per stabilire la “ricetta produttiva” più adeguata; ove le acque per irrigazione non rientrino negli standard aziendali, vengono scavati pozzi.

Dipendenti. La maggior parte dei lavoratori stagionali sono persone migranti, a cui viene assicurato non soltanto un rapporto di lavoro regolare, ma anche una serie di importanti facilitazioni, quali la possibilità di alloggiare in abitazioni di proprietà dell’azienda concesse in uso gratuito. Si sviluppano processi formativi su vari aspetti della produzione che coinvolgono moltissimi dipendenti.

Territorio. La Francescon OP destina gratuitamente ogni anno oltre 100 quintali di prodotto alle varie feste e manifestazioni che punteggiano l’estate mantovana. E ha realizzato nel comune di Rodigo (sede dell’azienda) un monumento pubblico, dedicato, naturalmente, al melone.

Si: il melone mantovano è cosa buona, giusta e complessa. E crediamo che gli esempi citati ne abbiano dato, anche se soltanto in qualche misura, conto.



Figura 45: Rodigo, il monumento al melone inaugurato nel giugno 2009

Il melone in tavola

I gusti e abitudini alimentari degli italiani stanno cambiando. Lo si constata frequentando ristoranti, lo si legge sulle rubriche e nei servizi giornalistici che i vari mezzi di informazione dedicano alla cucina e all'alimentazione. In questo quadro dominato da una tendenza al "salutismo", il melone conquista posizioni. E nascono ricette di ogni tipo. Ricco di acqua, apporta poche calorie (48 per 100 grammi); è ricco di fibre, vitamine e sali minerali. E, soprattutto, si è scoperto che si presta a tantissime preparazioni, dolci o salate che siano.

Ve ne proponiamo un brevissimo elenco, cominciando dagli antipasti. Naturalmente, si inizia con il classicissimo prosciutto e melone. Ma poi incontriamo la bruschetta di melone e peperone, l'insalata di lattuga melone e mozzarella, di cui esiste la variante di melone, emmental, pomodoro e lattuga. Sempre come antipasto lo potete gustare a spicchi, con ricotta e prosciutto croccante (vale a dire prosciutto passato in padella e poi nel mixer con la ricotta) o, se volete, potete anche godervi una tartare di melone sormontata da fette di prosciutto crudo passato in padella.

Se passiamo ai primi piatti, possiamo incontrare il risotto con scalogno, melone e menta; la zuppa al vino bianco con prosciutto, da servire rigorosamente fredda e, possibilmente, nella scorza di melone svuotato; e per finire, visto il nostro amore per la pasta, l'insalata di orecchiette, prosciutto e melone.

Per i secondi piatti vi potremmo proporre una lonza di maiale con il melone bianco, arricchita da una salsina allo sherry; oppure un branzino al melone (strisce di filetto di branzino crudo, condite con una salsa di yogurt, panna, rafano e lime e servite con insalata di melone); il melone ai formaggi (dadini di melone con ricotta, petite suisse, caprini, panna e pistacchi); oppure, una trota affumicata al melone: i filetti del pesce, ben guarniti con il nostro magico frutto, vanno serviti con una salsa di yogurt, cipolla tritata, panna aceto, sale e pepe.

Per i dessert, a partire dal gelato al melone o dalla macedonia con melone, c'è soltanto il limite della vostra fantasia.

8. La religione del tortello

L'epoca del fast food (che non a caso corrisponde all'epoca della *nouvelle cuisine*, quasi che perdendo le radici e la storia se ne debbano inventare altre) è anche l'epoca in cui, come è stato detto, "i cibi non sono più fatti per essere mangiati ma per essere venduti". Il viaggio che con quest'ultima tappa si sta concludendo ha voluto invece proporre il fatto che i cibi vanno anche raccontati, perché è anche attraverso questi racconti che riusciamo ad avvicinarci alla cultura, alle tradizioni, al pensiero, alle emozioni di un territorio.

Nel nostro viaggio ne abbiamo già incontrate di situazioni significative da questo punto di vista: basti pensare, ad esempio, al formaggio e a ciò che ha significato nella cultura del luogo. O alla ritualità del "fare i salami", che ravviva ricordi – almeno nelle persone "diversamente giovani" – di feste invernali che si protraevano per alcuni giorni.

D'altra parte il cibo e la ritualità sono un binomio assolutamente inscindibile, che in tutte le culture affonda le radici in luoghi, fatti e storie carichi di significati. A partire dal concetto che, in tutte le religioni, e quindi in tutti i fondamenti delle varie civiltà, il cibo è "dono di Dio". A partire, se andiamo a leggere la Bibbia nel libro dell'Esodo (16, 16-18), dalla Manna con cui Dio nutrì il popolo ebraico durante il suo cammino di 40 anni nel deserto.

Un'origine, quella del dono di Dio, che nella cultura ebraica, ma anche in quella islamica e in quella buddhista, ha dato origine anche a una serie di articolate prescrizioni rituali. Il libro Levitico dell'Antico Testamento insegna quali cibi sono puri (*kashèr*) e quali sono quelli impuri (*tarèf*). Così fa la cultura islamica, dividendo i cibi in "*halāl*", leciti, e in *harām*, proibiti. Il buddhismo raccomanda l'astinenza dalle carni, per rispettare la vita degli animali.

Nella cultura cristiana, i legami con il cibo sono altrettanto profondi, anche se meno ritualizzati. C'è il divieto di consumare carne nel giorno del Venerdì Santo, ad esempio, e la Gola è ancora oggi uno dei "sette vizi capitali", a insegnamento di una corretta limitazione ed educazione alimentare. Ma qui l'impronta più evidente, il legame più profondo tra cibo e religione, è indubbiamente quello che segna l'istituzione dell'Euca-

restia nell'Ultima Cena, dove il pane e il vino sono stati scelti come il "ricordo" del Cristo.

Affinché, però, il titolo scelto per questo capitolo (*La religione del Tortello*) non sembri blasfemo, diciamo subito che il nostro viaggio in quest'ultima tappa del cammino nell'agroalimentare mantovano sarà segnato da un lato dal tentativo di ripercorrere anche gli aspetti rituali di questi cibi, e dall'altro da un loro accostamento a luoghi di culto tipici delle zone visitate. In sintesi, mescoleremo un po' di profano e di sacro, cercando di mettere in evidenza le tessiture che li legano.

Partendo da questa idea, sono tre i tortelli che vorremmo mettere al centro dell'attenzione e sono tre i luoghi di culto che visiteremo. Partendo dal centro più lontano da Mantova, e avvicinandoci gradualmente alla città (una sorta di "viaggio di ritorno all'origine"), incontriamo il Tortello Amaro di Castel Goffredo, con l'Oratorio della Croce di Selvole; il Tortello della Possenta di Ceresara, con il Santuario della Possenta. E, infine, il Tortello di Zucca, con il Santuario di Santa Maria delle Grazie.

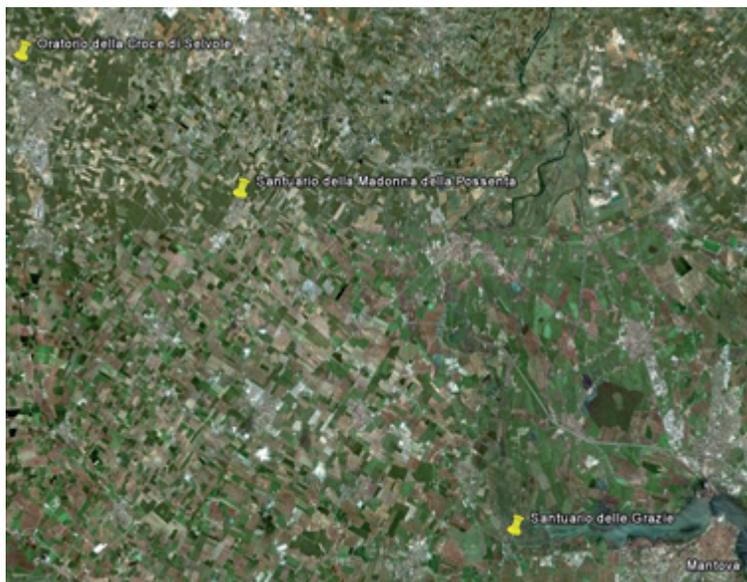


Figura 46: La strada del tortello

Il Tortello Verde

La prima zona che visiteremo è quella di Castel Goffredo, Comune situato a circa 40 km a nord ovest di Mantova. Terra ricca di corsi d'acqua, era abitata sin dall'età del bronzo e, dopo vari passaggi tra i Visconti, la Repubblica Veneta e i Gonzaga, divenne definitivamente "mantovana" a partire dal 1441.

Parlando del "Tortello Amaro", non si può non parlare del bel libro che la Città di Castel Goffredo, la locale Pro Loco e la Provincia di Mantova gli hanno dedicato e da cui trarremo interessanti notizie. Ma prima, facciamo un salto nel Laboratorio "Pastaio Agostino" dove il maître Francesco Ferrari li produce. Maître, certamente, perché Francesco ha lavorato come cuoco per vent'anni, sino a quando ha deciso di intraprendere questa nuova attività, spinto da una passione personale, dall'amore verso il padre Agostino (a cui non a caso ha intitolato il laboratorio) e della soddisfazione di riuscire a riproporre – tra i molti altri prodotti di pasta fresca che escono dalle sue mani – anche la tradizione del Tortello Amaro di Castel Goffredo, che viene "riprodotta" dal nostro pastaio in circa 30 quintali l'anno.



Figura 47: Il tortello amaro di Castel Goffredo

Ma, anche, una tradizione che è tutta racchiusa nel raggio di 5 chilometri, visto che, appena fuori dai “confini” di questa terra, il tortello amaro è riconosciuto come esclusiva consuetudine “de chei del Castèl”. In realtà il Tortello Amaro è il frutto di una passione sotterranea, di un amore, di una cura estrema e di un’erba, la balsamite (Erba Amara o Erba di S. Pietro), che da sempre abita gli orti di questa zona e che ricresce a primavera, se trattata con cura e protetta dal gelo.

Una tradizione che, come abbiamo già accennato nel corso di queste pagine, ha rischiato anche la scomparsa. La storia ci racconta, infatti, che “nel 1930, nonna Ida giovinetta trova su un calendario la ricetta scritta del tortello amaro. La trascrive su un quaderno che poi è andato perso, tra guerra, sfollamenti e traslochi. Per fortuna la ricetta le è rimasta in mente e ha potuto riproporla nel dopoguerra come ricordo di famiglia. E come cultura specifica della famiglia, se anche il maestro Favalli, suo fratello, una bella figura della locale banda musicale, gli ha dedicato una canzone.”

Ma, oltre alla passione personale, c’è anche un legame più sotterraneo con la cultura del luogo: quello religioso. Come racconta Corrado Bocchi, la tradizione orale indica che il Tortello amaro era il piatto tipico della sagra di Selvole, un piccolo borgo situato a circa 1 km dal *Castèl* e che veniva preparato solo in quell’occasione. A Selvole esiste un Oratorio dedicato a *Sant’Elena e all’invenzione della Croce*, che risale al 1742. A questo punto Bocchi analizza i testi “dell’Antico e del Nuovo Testamento che parlano espressamente dell’*amaro* e dell’*amarezza*, sia in termini spirituali e religiosi, sia come cibo rituale”. E qui ritrova passi che ci raccontano della Pasqua ebraica, durante la cui notte si mangerà la carne dell’agnello “con azzimi ed erbe amare”. Ripercorre la Passione del Cristo al quale, giunto al Golgota, fu dato “da bere vino mescolato con fiele”. Tornando al Giovedì Santo, e ricordando che l’erba è chiamata anche Erba di S. Pietro, cita il passo in cui S. Pietro *pianse amaramente* per il rinnegamento del Cristo. E conclude dicendo: “Tra le ipotesi in merito a un piatto così particolare, credo che si possa parlare (...) di un piatto dalle origini *rituali*, legato al culto della Croce, antico culto cristiano presente a Selvole e testimoniato dal suo Oratorio. Un piatto che assomma in sé la bontà (...) segnato però dall’*amarezza*, dal ricordo della Passione di Cristo. Un’ipotesi, appunto, solo un’ipotesi.”



Figura 48: Oratorio di Selvole di Castel Goffredo
(Archivio ©PELIZZONI BENITO)

Il Tortello Rosso

In compagnia di questa ipotesi, andiamo ora da Castel Goffredo verso Mantova e, percorrendo circa 10 km sulla strada che porta il nome del nostro punto di arrivo, approdiamo a Ceresara. Anche se è terra di ciliegie, che in latino si dice *cerāsum*, non facciamoci trarre in inganno. Il nome del paese proviene in realtà dall'antica famiglia dei Conti Ceresara. Alcuni ritengono che fossero nobili provenienti da Milano; altri storici sembrano invece più propensi a credere che si trattasse di nobili calati in Italia al seguito di Federico I° Barbarossa, che affidò ad essi il feudo nel mantovano.

Evidentemente, comunque, a queste terre si affezionarono a tal punto che nel loro stemma, con un cane rampante appoggiato su base verde (la terra), compare un albero con frutti rossi che, c'è da scommetterci, sono ciliegie. E questa non improbabile ipotesi ha suggerito, in tempi recenti, la creazione di un tortello caratterizzato dalla presenza di questo frutto.



Figura 49: Il tortello della Possenta (archivio Golosaria 2010)

Una creazione che ha impegnato in discussioni e assaggi alcuni esponenti dell'Accademia Gonzaghese degli Scalchi, alcune signore di Ceresara e ristoratori locali. Così, agli inizi di marzo 2009, si è arrivati alla formulazione della ricetta del "*Tortello della Possenta di Ceresara*" con ripieno di ciliegia: una creazione che si sta diffondendo nel territorio e che riscuote tuttora l'attenzione di curiosi e di esperti per la sua caratteristica colorazione rossa e l'amabile sapore dolce, che ben si coniuga con il resto degli ingredienti salati. Un incontro gastronomico che, come dice la memoria storica del luogo ma soprattutto la fantasia, richiama "senza dubbio" i fasti della cucina dei Gonzaga, segnata proprio anche da questi contrasti. In ogni caso supponiamo che i 2.000 alberi di ciliegia che qui da anni si coltivano siano assolutamente felici di esser passati da fornitori di... mal di pancia a protagonisti di un primo delizioso.

Il legame con il luogo di culto che proponiamo non ha quindi, come nel caso del Tortello Amaro, radici che si perdono nel tempo. Però potrebbe avere un legame con il futuro, nel senso proprio in quel luogo di culto si potrebbe invocare una... protezione Celeste per la fortuna di questo piatto.

Per farlo, usciamo da Ceresara, dirigiamoci verso Mantova, ma dopo neppure due chilometri giriamo a sinistra verso il Santuario della Possenta. Sono molte le ipotesi che si fanno sull'origine del nome di questo santuario, che sembra rinviare o al termine di "notevole possesso", per indicare il grande fondo terriero di cui faceva parte, o al

dialettale “pòss”, per alludere alla presenza di un antichissimo pozzo, centro di una leggenda che ancora si tramanda.

Si racconta infatti che “in tempi remoti alcuni malandrini che infestavano la campagna si introdussero di notte nell’umile chiesa della Possenta (che allora, ovviamente, aveva altro nome) per far bottino dell’oro e dei gioielli che ornavano in abbondanza l’immagine della Madonna. Ma alcune collane s’impigliarono nel braccio della statua. I malandrini allora, spezzatolo, lo gettarono nell’asciutto pozzo vicino. Al tocco del braccio benedetto, dal fondo arido, scaturiva una sorgente di acqua limpida e fresca come polla alpina. E da allora – quell’acqua – bevuta con fede non solo guarisce i mali fisici anche i più gravi e ostinati e incoraggia e conforta gli spiriti deboli ed abbattuti, ma con speciale larghezza aumenta o dona la secrezione lattea alle mamme che l’impetrano.”

L’origine del Santuario sta nell’alto medioevo, quando in quella località sorse una piccola chiesetta, che ben presto divenne luogo di culto Mariano. Il primo documento che nomina l’Oratorio, e che attesta la Visita Pastorale del Vicario del Cardinale Ercole Gonzaga, risale al 1544.

Con il passare degli anni, l’edificio originario subisce modifiche e trasformazioni. Oggi è un edificio a pianta quadrata, con una facciata in stile barocco. L’interno ci rivela due corpi di fabbricato nettamente distinti e diversi: il presbiterio, con arco leggermente acuto, e la navata, con arco a botte. Il presbiterio con archi ogivali quasi tondi risalgono alla prima metà del secolo XV, mentre la navata e la relativa facciata sono posteriori di almeno tre secoli. L’Oratorio di cui si parla nel documento citato doveva infatti essere costituito da almeno due campate, una delle quali serviva da presbiterio, e l’altra da navata. Nel tempo, quest’ultima venne sostituita con quella attuale, che è sì molto più ampia, ma un po’ disarmonica rispetto alla struttura originale.

Molti sono gli affreschi colorati, posti sulle pareti interne. Nel Santuario, inoltre, è conservata una statua in terracotta raffigurante la Madonna che sorregge sulle ginocchia il Bimbo, il quale stringe nella sinistra un uccellino: per quanto riguarda l’epoca possiamo affermare che risale al XV secolo. L’autore, invece, è ignoto.



Figura 50: Il santuario della Possenta

Il Tortello Giallo

Cristoforo Colombo “scopre l’America”, si importa la zucca e già attorno al 1500 nasce il tortello che ne porta il nome, a dimostrazione di quanto il popolo mantovano sappia da sempre trasformare in eccezionalità i prodotti eccezionali. In realtà, a quanto dicono gli storici, si trattò di una “inclusione”, nel senso che la “cultura del tortello”, nel mantovano, esisteva da sempre, tant’è che se ne trova traccia in documenti che risalgono al 1200.

Secondo quanto riportato dal Berti, famoso cuoco mantovano, fu Libissa, contadina lombarda, a inventare i “raffioi, avviluppati in pasta di sfogliata e detti dai Lombardi malfatti” ben otto secoli fa. La parola “tortei”, sempre secondo il Berti, appare per la prima volta nelle cronache gastronomiche della Corte Mantovana intorno al 1500, dove sono chiamati, “fiori ripieni di ogni ben di Dio” (verdure, formaggi, spezie etc. etc.).

In ogni caso, con il tempo il Tortello di Zucca diventò l’elemento unificante del vasto “mosaico del tortello” che disegnava il territorio. A renderlo tale furono i Gonzaga, che lo promossero a simbolo della loro

Corte dopo che i loro cuochi li ebbero perfezionati con l'aggiunta della mostarda mantovana, per accentuare il contrasto dolce-salato.

Ma non solo. A Mantova, all'inizio del Seicento si era a creata una numerosa comunità ebraica, formata da più di 3.000 persone. Ciò era potuto accadere grazie alla politica di tolleranza religiosa praticata dai Gonzaga, tanto che il Ghetto, che in tutte le altre città nacque in ossequio alle disposizioni di papa Paolo IV contenute nella bolla *Cum nimis absurdum* del 1555, qui fu istituito dalla Corte soltanto dopo molte resistenze. Con la ghettizzazione – che terminerà soltanto nel 1798 con l'arrivo delle truppe napoleoniche – 408 famiglie (il 7% della popolazione cittadina) furono costrette a concentrarsi in due contrade, le cui porte si aprivano all'alba e si chiudevano al tramonto. Cominciò la decadenza della comunità. Ma si era solo agli inizi. Il colpo più duro arrivò infatti nel 1630: invasa dai Lanzichenecchi, Mantova fu travolta dalla peste e gli ebrei, accusati di essere gli *untori*, furono costretti alla fuga. Si racconta che morirono a centinaia travolti dalla corrente del Po, mentre cercavano di abbandonare la città.

Ma si racconta anche che molti cuochi sopraffini, che venivano dalla Corte dei Gonzaga, si rifugiarono nei paesi vicini. Così a Piadena nacque il *turtèl e sàlsa*, a Casalmaggiore i *blisgòon*, a Cremona i tortèi de sòca e a Crema i turtèi cremàsch: varie forme di tortelli di zucca e di tortelli dolci, che hanno segnato di "mantovanità" tutti i territori in cui si sono accasati. Ma con varianti di condimento e di ritualità.

Ad esempio, nell'Oltrepò mantovano i Tortelli di Zucca, disdegnando sia la forma "a portafoglio" sia il burro, assumono la forma di grande tortellino e sono conditi con sugo di pomodoro. Un po' in tutto il mantovano, il Tortello di Zucca è ancora oggi il piatto tradizionale "di magro" della cena della Vigilia di Natale e del giorno di S. Antonio, mentre a Crema i turtèi sono il rigoroso primo del pranzo natalizio (e di tutti i giorni di "gran festa" in genere. Insomma, come possiamo constatare, quella che potrebbe esser definita come "*la tradizione fuggiasca*" si è incarnata in molti modi e vive molte vite.

Chi non avesse modo di gustarla dalla propria tradizione di famiglia, non deve però disperare. Naturalmente può sempre andarla a cercare in qualche ottimo ristorante o agriturismo mantovano, ma può anche,

come tutti i mantovani, godersela a casa propria. Come?

Se dalla Possenta, che è stata l'ultima nostra tappa, proseguiamo verso Mantova, dopo una decina di chilometri incontriamo una vecchia conoscenza: il paese di Rodigo. Che oltre a essere patria di meloni, è anche la sede di "Pasta Gioiosa", pastificio della famiglia Storti che ha segnato con la propria presenza anche altri settori dell'agroalimentare mantovano.

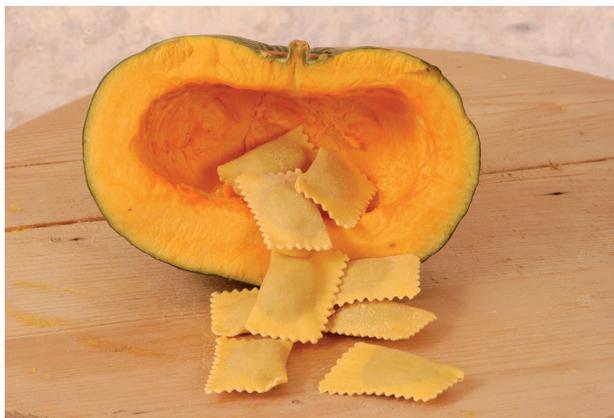


Figura 51: Il tortello di zucca (archivio Pasta Gioiosa)

L'attività "pubblica" di questa famiglia inizia infatti ai primi del 1900, quando il capostipite Vincenzo apre un negozio di alimentari a Rivalta sul Mincio e inizia a produrre salami, salamelle e cotechini, che poi mette in vendita. Con il figlio Giovanni l'attività espande la notorietà di questi prodotti al di fuori del paese e il negozio diventa un punto fisso di ritrovo dei cacciatori che, prima del gusto della caccia, si gustavano un bel panino col salame. Con la terza generazione la produzione inizia ad assumere un aspetto più propriamente di "ampio artigianato". E si costruisce un laboratorio a Rodigo, dove si continua a produrre un salame secondo ricette tradizionali che, come recita la poesia dal titolo "Al salam mantuan" pubblicata sul loro sito, "Al si taia cul curtel,/ che profòm, che fragransa,/as möv parfin al stomac,/e li budeli ad la pansa". ("Lo si taglia con il coltello,/ che profumo, che fragranza,/e si eccitano persino lo stomaco/e gli intestini nella pancia").

Verso la fine degli anni '80, la passione per la cucina mantovana esige però uno sviluppo. E nasce, per l'appunto, "Pasta Gioiosa",

un'altra impresa di "ampio artigianato", il cui obiettivo è specializzarsi non soltanto in pasta fresca ma anche nei due pilastri della tradizione mantovana: gli Agnoli e i Tortelli di Zucca. Un obiettivo colto con successo, se stiamo ai numeri (ma il gusto lo conferma). Oggi, di soli Tortelli di Zucca, Pasta Gioiosa ne produce 250 quintali l'anno: tutti rigorosamente a mano.

Usciti dal pastificio, proseguiamo per un'altra decina di chilometri verso Mantova e raggiungiamo il Santuario delle Grazie, che sorge sulle rive dell'ultimo tratto del Mincio, prima della formazione dei Laghi cittadini. Le origini di questa chiesa risalgono al 1200 e sono collocate in un piccolo altarino con immagine della Madonna e del Bambino che sorgeva su un promontorio. Con il tempo, attorno all'altarino fu costruito un Oratorio e quindi, terminata una delle ricorrenti epidemie di peste, Francesco Gonzaga ringraziò la Madonna per la cessazione del flagello facendo erigere un tempio, di cui si procedette alla consacrazione nel Ferragosto dell'agosto del 1406.



Figura 52: Il Santuario delle Grazie (Curtatone –MN)

Dal '400 al '500 le eleganti linee del tempio furono sommerse da una marea di altre costruzioni: convento, scuola, oratorio, biblioteca e, attorno al grandissimo piazzale che fungeva da sagrato, un portico a 52 arcate, che diventò, come vedremo, sede della fiera. Dopo altalenanti distruzioni e costruzioni, oggi il Santuario ci accoglie con

un porticato ornato di lunette in cotto affrescate. L'interno gotico è a un'unica navata, quasi tutta ricoperta da una impalcata in legno a doppia loggia, con 80 nicchie che ospitavano quasi tutte statue (di legno stoffa e cartapesta) in posizioni che alludono a scampati pericoli: ex voto, insomma (oggi ne rimangono circa 40).



Figura 53: Santuario delle Grazie, Giuanin adla masola

Come ex voto sono cere che raffigurano parti anatomiche (occhi, seni, braccia, bubboni pestiferi), con cui i fedeli ringraziavano la Madonna per la guarigione e che disegnano motivi serpentiformi lungo tutta l'impalcata in legno. Pendente dal soffitto al centro della navata, un cocodrillo impagliato: forse ucciso per miracolo da un barcarolo che soccorse, con l'ausilio della Vergine, il fratello; o, forse, come suggeriscono altri, scappato da uno zoo esotico dei Gonzaga. In ogni caso, il bestione se ne sta lì dal XV o XVI secolo a simboleggiare la lotta contro il male.

A ricordo e continuando la tradizione nata nel 1425 per volontà di Gian Francesco Gonzaga, che volle il mercato di Ferragosto sul piazzale della Chiesa, da allora ogni anno viene allestita la Fiera delle Grazie, grande connubio tra sacro e profano. In realtà la Fiera è un enorme laboratorio artistico all'aperto e un forte richiamo e non soltanto per i mantovani. Nel grande piazzale del Santuario, decine di artisti si dan-

no convegno da tutto il mondo per creare, dipingendoli con gessetti colorati sull'asfalto, grandi quadri. Il concorso prende il via la notte del 14 agosto con la benedizione – da parte del Vescovo – dei gessetti. Quindi il lavoro prosegue fino al pomeriggio di ferragosto. Ammirate ogni anno da decine di migliaia di persone, le opere sono poi lasciate, in balia della pioggia e del sole, alla sola protezione della Vergine, che provvede sapientemente e immancabilmente a farle scomparire, così che l'anno successivo si possa rifare il concorso ...

Cosa c'entri tutto ciò con i Tortelli di Zucca è presto detto. Che i Tortelli di Zucca c'entrino con le tradizioni religiose l'abbiamo già osservato. E cosa abbia a che fare il Santuario delle Grazie con i Tortelli di Zucca è facile da scoprire: uscite di qualche passo dal grande sagrato e vi ritrovate alla Locanda delle Grazie, dove vi aspetta la simpatica signora Daniela che, come è stato scritto, è “un'ostessa vera, che sa accogliere, consigliare e, cosa davvero rara, raccontare. Nella sua voce di sicura inflessione mantovana, orlata di simpatico campanilismo, rivivrete i racconti della antica corte dei Gonzaga. Sta a voi tracciare la sottile linea tra verità e leggenda, a vostro gusto. Vi consiglio però di non farlo e di ascoltare, una volta tanto. Forse in tal modo la piccola corte di Mantova ne risulterà smisuratamente ingrandita, tanto che persino i nani di corte vi appariranno come giganti. Forse potreste avere un sussulto voi, che a Vienna avete dedicato giornate intere a classificare e valutare ogni pasticceria, nello scoprire che la Sacher è stata in realtà inventata a Mantova e gli odiati austriaci se ne sono poi *rubati il merito*”.

Ma mi raccomando: dopo l'ascolto, il silenzio. Che aiuta a gustare come meglio non si potrebbe quel cibo ricco di tradizione, cultura e passione che si chiama Tortello di Zucca.

Ma se uno volesse farseli?

Tortello Amaro di Castel Goffredo

Per il ripieno, si lessa un kg di erbe già pulite (utilizzando soltanto il verde) in poca acqua salata, le si scola e le si macina con il coltello o la mezzaluna. Si rosola la salvia (20-30 gr di foglie piccole) in 200 gr di burro. Quando la salvia è croccante, la si toglie e nel burro si fa stufare

una cipolla bianca, tagliata sottile, con qualche spicchio di aglio “vestito” (con la buccia). Quando la cipolla è cotta, si toglie tutto dal burro, si sbuccia l’aglio, vi si unisce la salvia e un pugno di pane grattugiato e si passa tutto nel mixer. Le erbe, con questo composto, vanno quindi fatte rosolare nel solito tegame con il burro residuo. Quando le erbe si sono asciugate, le si distende su un piano, vi si aggiunge sale, noce moscata e l’erba amara: dalle 12 alle 20 foglie tritate (c’è chi li ama meno e chi più amari). Si mescolano con le erbe e vi si aggiungono ancora 50 gr di pane grattugiato, due uova e 150 gr di formaggio grattugiato. A questo punto l’impasto deve riposare al fresco per 12 ore, così che l’erba amara a crudo possa rilasciare i suoi sapori.

Il giorno dopo si prepara la pasta con un kg di farina di grano tenero e 11 uova (11 tuorli e 10 albumi); si tira la sfoglia sottile e la si taglia a quadrati di 4 cm per lato. Si mette il ripieno, si piega la pasta a triangolo, fissando tra loro i bordi. A questo punto i tortelli sono pronti: cuocerli in acqua salata e servire (nell’ordine) con una spolverata di buon formaggio grattugiato, burro fuso (rosato ma non annerito) e salvia croccante.

Tortello della Possenta di Ceresara

Gli ingredienti per il ripieno prevedono l’uso di 200-300 gr di passata di ciliegie, 250 gr di ricotta fresca, 100 gr di mostarda di ortaggi, 2 manciate di formaggio grattugiato, 1 pizzico di zenzero, 1 pizzico di cannella. Con questi ingredienti si realizza un impasto molto ben amalgamato, che vien lasciato riposare il tempo di preparazione della pasta.

Si prepara la sfoglia di pasta all’uovo nelle solite proporzioni di 1 kg di farina per 10 uova, aggiungendo gocce di succo di ciliegia e di rapa rossa frullata con la chiara dell’uovo per ottenere la colorazione rossastra. La si tira sottile, si tagliano dei quadrati, si mette il ripieno e li si chiude “a portafoglio” o “a caramella”. Quindi, li si cuoce in acqua salata e li si serve con una spolverata di formaggio e burro fuso.

Tortello di Zucca

È stato giustamente detto che le ricette dei Tortelli di Zucca sono tante quante sono le famiglie mantovane, visto che ogni famiglia custodisce e tramanda una propria ricetta con piccole varianti che deter-

minano le sfumature di gusto. È quindi estremamente imbarazzante doverne scegliere una. Però, poiché bisogna pur arrivare al traguardo, arbitrariamente racconterò quella praticata nella famiglia mantovana di mia moglie, da cui questo viaggio è partito.

Si prende 1 chilo di zucca mantovana, la si avvolge nella carta stagnola e la si mette in forno. Quando è diventata tenera, si elimina la buccia e i semi e la si lavora con la forchetta fino a ridurla a una crema uniforme. A questo punto si aggiungono 150 gr di grana grattugiato, 150 gr di amaretti tritati, 150 gr di mostarda mantovana (di “pom campanin”) con l’aggiunta di un pezzo di cedro candito, una grattugiata di buccia di limone, un pizzico di noce moscata e sale. Si lavora l’impasto finché diventa asciutto e quindi lo si lascia riposare per qualche ora. Poi si prepara la sfoglia, con 6 uova e 6 etti di farina di grano tenero. La si tira ben sottile, la si taglia a quadrati di 2 cm, si mette il ripieno, si piega la pasta a triangolo e si fissano bene tra loro i bordi. Acqua salata per cuocerli e poi si servono con un sugo di pomodoro ben ristretto, a cui alla fine si sarà aggiunto un po’ di burro crudo. Quando i Tortelli di Zucca sono nel piatto, una spolverata di grana. Qualcuno ci grattugia sopra anche un po’ di noce moscato.

EPILOGO: BUON VIAGGIO!

Spero che questo viaggio vi abbia un po’ incuriosito e un po’ divertito. E che soprattutto vi abbia regalato una qualche sollecitazione per un viaggio non virtuale nel territorio mantovano.

Da parte nostra, a questo punto, non ci resta che tornare dalle Grazie a Mantova. Ma per farlo faremo un bel ritorno lento, lungo, gaudente, ricco di giri che non faremmo mai se fossimo di fretta. Ma ne val la pena. Saremo ricompensati da Mantova in persona, che ci verrà incontro con la sua emozionante immagine, ferma nello specchio magico nel lago.

Stampato dalla Tipografia Operaia snc di Mantova
nell'aprile 2011



Assessorato Agricoltura

Settore Agricoltura, Attività produttive,
caccia e pesca
U.O. Agricoltura
Via Don Maraglio, 4 - 46100 Mantova
Tel. 0376 401811 - Fax 0376 401850
e-mail: agricoltura2@provincia.mantova.it