

ISSN2282-1376



Speciale
MELONE MANTOVANO

pag. 2 **Editoriale**

pag. 4 **Melone Mantovano, più vicino il marchio Igp**

pag. 6 **Al via la raccolta 2013**

pag. 8 **Il legame con l'ambiente**

pag. 16 **Misurare la sostenibilità dei sistemi agricoli aziendali e territoriali**

pag. 22 **Appuntamenti enogastronomici**

pag. 23 **Scadenze e termini**



provincia
di mantova
Assessorato
Politiche
Agroalimentari

MANTOVAGRICOLTURA

Trimestrale
di informazione
Settore
Sviluppo Agricolo,
Caccia e Pesca

n. **2**
2013

editoriale

a cura di

Alessandro Pastacci

Presidente Provincia di Mantova

Maurizio Castelli

Assessore alle Politiche Agroalimentari

Provincia di Mantova

La recentissima pubblicazione sulla Gazzetta Ufficiale dell'Unione Europea della domanda di registrazione del melone mantovano IGP (vuol dire che la UE riconosce che tutto è stato descritto e proposto correttamente) aggiungerà, ci auguriamo in tempi brevi, il melone ai prodotti di qualità del sistema agroalimentare della pianura padana.

Ricordiamo infatti che il melone mantovano è ottenuto in provincia di Mantova ma anche in alcuni comuni della vicina Cremona e in altri, nove in tutto, delle province emiliane di Modena, Ferrara e Bologna. Un prodotto interregionale, quindi, a segnalare che la qualità è indipendente dai confini amministrativi ma può e deve contare sulle buone condizioni territoriali. Infatti questa, come le altre produzioni alimentari europee, deve essere ottenuta in modo sostenibile. Vuol dire ricorrendo a modi di produzione che siano compatibili con il rispetto dell'ambiente, delle convenienze eco-

n. 2 - 2013

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

Trimestrale di informazione
del Settore Sviluppo Agricolo,
Caccia e Pesca

Direttore Responsabile:
Alessandra Ferrari

Redazione:
Daniele Lanfredini, Dino Stermieri

Hanno collaborato:
Maurizio Castelli, Giuseppe Nervo,
Andrea Povellato



nomiche, sia d'impresa che dei consumatori, e degli aspetti sociali, a partire dai rapporti di lavoro e del consenso sociale alla produzione. Un aspetto, quest'ultimo, molto dibattuto nel millennio scorso ove l'agricoltura era accusata di inquinamento diffuso tanto da indurre il sospetto di molti. Oggi, invece, prevale l'attenzione per la sostenibilità, l'obiettivo comune da ottenere condiviso dai produttori e richiesto, così ci sembra di poter dire, dai consumatori. Il tutto a garanzia della qualità delle produzioni alimentari.

Ed il melone è un possibile esempio di produzione per l'Europa, il più recente fra i vegetali. Una produzione antica, Gonzaga ed Estensi si omaggiavano con i migliori meloni dell'epoca, ma anche innovativa, sostenibile ed aperta al futuro. Le dimensioni di sistema e di rete d'impresе del melone mantovano, almeno il 10% del melone nazionale è prodotto qui, soddisfano le esigenze dei consumatori europei e dei mercati tanto che i produttori locali sono attenti ad estendere il calendario della produzione il più a lungo possibile, non solo nei più caldi mesi estivi. Il melone infatti, specie nei paesi del Nord Europa, è consumato tutto il tempo dell'anno e questo ha determinato la scalarità delle semine e delle raccolte. Il melone è perciò un altro esempio di agricoltura che s'adatta ai nuovi consumi, che non considera la grande distribuzione un nemico, che chiede qualità delle acque e dell'ambiente, che affronta il rapporto con i lavoratori (in gran parte immigrati) ricorrendo a contratti integrativi aziendali, nel rispetto delle loro tradizioni culturali e di fede, che mantiene o aumenta il fatturato e che cerca spazi sui mercati europei. Un modello di nuova agricoltura per la UE, voluto dagli imprenditori innovativi rappresentati dal Consorzio del Melone Mantovano, destinato a soddisfare i consumi nei nuovi e diversi stili di vita. Uno sguardo sul futuro, ben augurante per lo sviluppo economico e sociale dei territori padani.

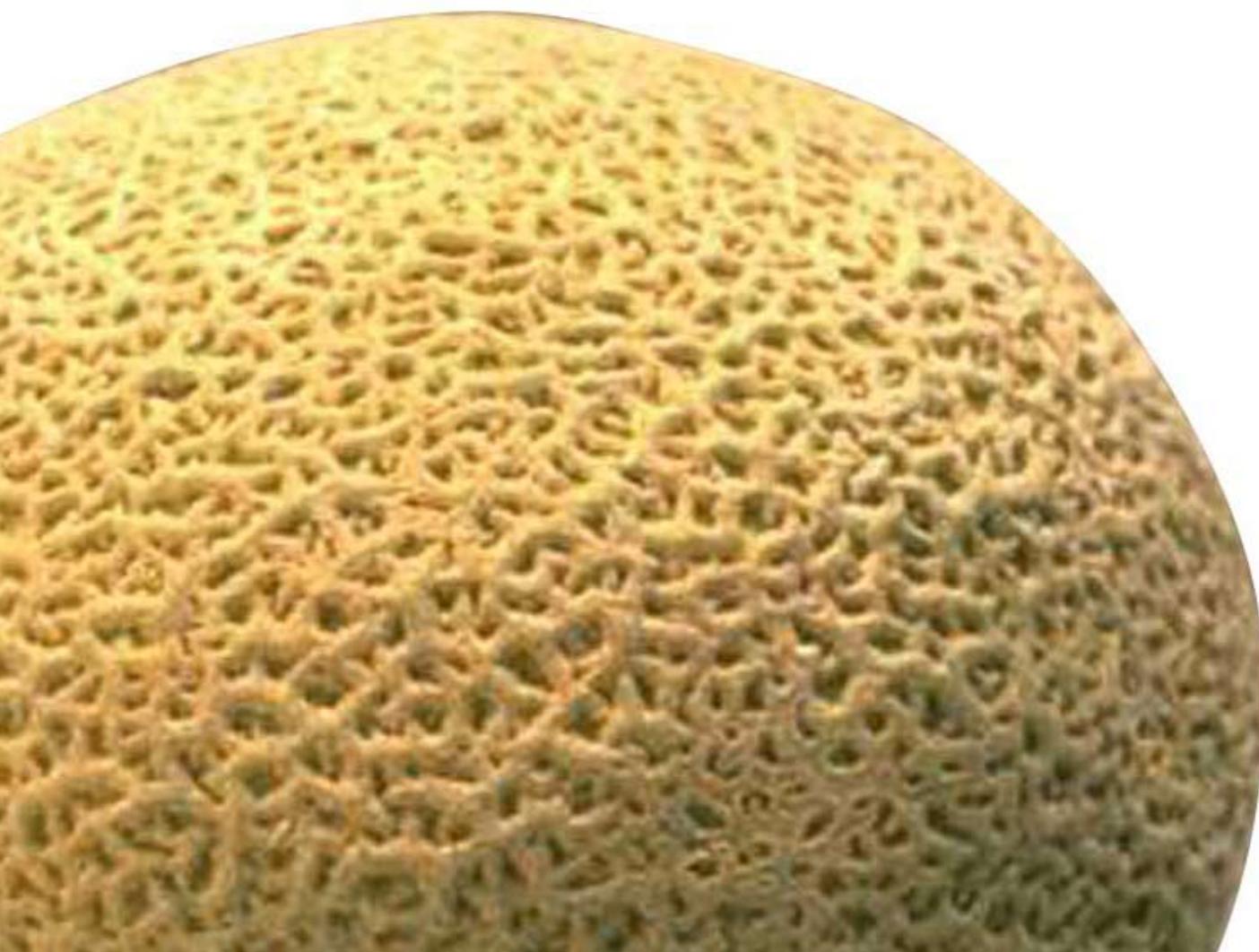


Melone Mantovano, più vicino il marchio Igp

Riconoscimento del marchio IGP al melone mantovano. Sulla Gazzetta Ufficiale dell'Unione Europea del 9 maggio è stata infatti pubblicata la domanda di registrazione. Con questo passaggio ufficiale si avvia verso la conclusione un iter iniziato nel 2007 con la presentazione da parte del Consorzio del Melone Mantovano della richiesta dell'Indicazione Geografica Protetta. Un lungo procedimento, scandito da tutta una serie di passaggi burocratici, seguito e coordinato dal servizio Produzioni vegetali e Agriturismo della Provincia.

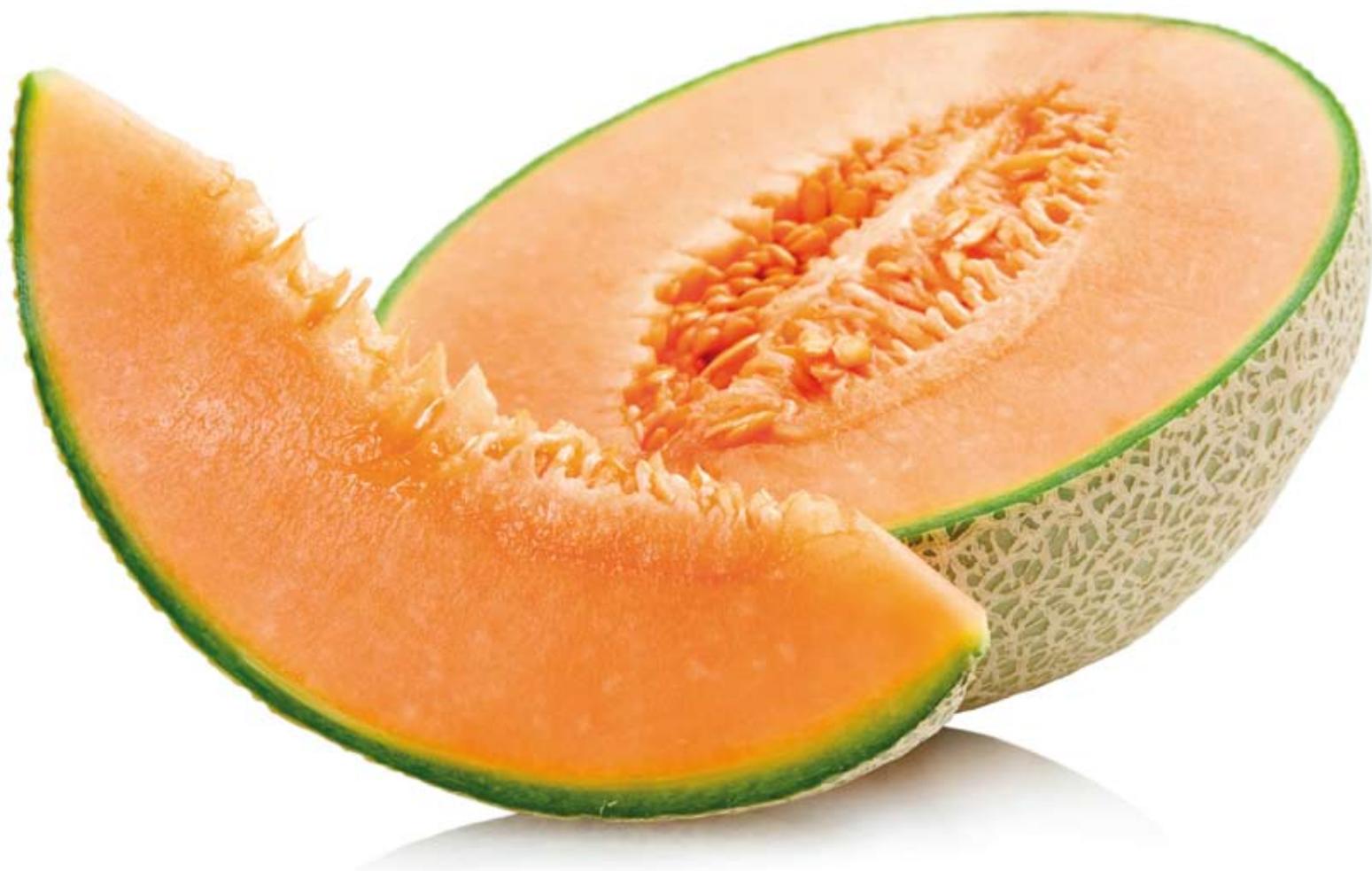
La denominazione IGP Melone Mantovano potrà essere applicata ai meloni a polpa color giallo – arancio fino al salmone delle varietà “cantalupo” e “retato”: i primi sono caratterizzati da una buccia liscia di color grigio – verde tendente al giallo ed hanno una forma sferica, i secondi hanno forma tonda o ovale con o senza incisione della fetta ma con una evidente retatura.

Nel complesso le caratteristiche che identificano il melone mantovano sono il sapore e l'aroma caratteristico: “odore di fungo e di polpa di anguria, aroma di tiglio e zucchini, la polpa succosa di color giallo-arancio fino al salmone, particolarmente spessa fibrosa e consistente” come si legge nel disciplinare.



La zona di produzione del Melone Mantovano Igp si estende tra le province di Mantova, Cremona, Modena, Bologna e Ferrara. Nel territorio mantovano nell'area di produzione sono compresi i comuni di Borgoforte, Carbonara, Castellucchio, Cavriana, Ceresara, Commesaggio, Dosolo, Felonica, Gazoldo degli Ippoliti, Goito, Magnacavallo, Marcarla, Mariana Mantovana, Piubega, Poggio Rusco, Pomponesco, Quistello, Redonesco, Rivarolo Mantovano, Rodigo, Sabbioneta, San Benedetto Po, San Martino dall'Argine, Sermide e Viadana. "Il riconoscimento tanto atteso arriva a conclusione di un lungo lavoro iniziato sei anni fa con la presentazione della domanda da parte del Consorzio di tutela al Ministero dell'Agricoltura – spiega l'assessore provinciale

alle Politiche Agroalimentari Maurizio Castelli -. In questi anni la Provincia ha costantemente accompagnato il Consorzio nel lavoro suggerendo la scelta dei migliori professionisti italiani nella preparazione dei documenti tecnici, contribuendo alla promozione del prodotto e accogliendo le richieste di collaborazione anche della Regione Emilia Romagna e delle Province di Bologna, Ferrara, Modena e Cremona, i cui produttori ora possono godere del riconoscimento Igp. Come Provincia siamo molto soddisfatti per un risultato che premia la professionalità degli imprenditori e delle imprenditrici del settore in un territorio che ora interessa due Regioni per un prodotto avviato sempre più consistentemente ai mercati di tutta Europa".





Al via la raccolta 2013

*Ma pesa il maltempo
Fiducia nel marchio Igp*

a cura del
**Consorzio
del Melone Mantovano**

Una campagna raccolta del melone 2013 che tarda a partire a causa del maltempo persistente. Un danno in termini di produzione, che se l'andamento si confermerà questo, sarà di notevoli proporzioni, a scapito sia dei produttori che dei consumatori. Ma chi pagherà per la situazione attuale? A quasi un anno dal terremoto sembra che le terre del Melone Mantovano non debbano trovare pace. I singoli produttori fanno sapere, tramite il Consorzio del Melone Mantovano IGP, che i danni possono già essere stimati in termini di milioni di euro. Mauro Aguzzi, presidente del consorzio, conferma che in campo, proprio a causa delle condizioni del terreno, è stato piantato solo il 5-10% di prodotto previsto, con il rischio quindi di arrivare a luglio con una sovrapproduzione che per i coltivatori significa prezzi bassissimi e di conseguenza ricavi risibili.

Osservando i dati della centralina Arpa di Sermide, da ottobre a marzo sono caduti 406 mm di pioggia. Non solo, in sei mesi è piovuto per 64 giorni, con un ritmo di 2-3 giorni di pioggia per settimana. Come se non bastasse, è stato più caldo, danneggiando così lo stato del terreno che, con temperature sottozero sarebbe stato sanificato con la conseguenza di favorire meglio la crescita delle radici. L'eccesso di pioggia e la conseguente mancanza di caldo e luminosità ha reso molto difficoltoso l'attecchimento delle pian-



Consorzio Melone Mantovano



tine, tanto che molte di queste sono state sostituite, spostando di conseguenza il primo raccolto di Meloni anche di qualche settimana, o comunque, porterà ad una prima scarsa raccolta. Per i produttori significa quindi rinunciare ad una potenzialità di mercato che, in questo mese dell'anno favorisce i ricavi migliori, mentre il consumatore si troverà a fare i conti con primizie rare e, soprattutto, costose. Inoltre la maggior parte del lavoro, a causa dei terreni inzuppati d'acqua, si è stati costretti a farli a mano senza l'ausilio delle macchine, con un aumento impressionante dei costi di manodopera che si abatterà sui bilanci aziendali.

La situazione, viste anche le previsioni meteo dei prossimi giorni, permane critica a scapito di uno dei prodotti d'eccellenza della provincia mantovana. Nonostante le problematiche del periodo, una buona notizia la comunica il Consorzio del Melone Mantovano IGP stesso: dopo gli ottimi risultati del 2012, quest'anno si partirà già da Maggio 2013 ad utilizzare il marchio IGP su tutto il territorio nazionale, in attesa del riconoscimento IGP europeo. Un dettaglio importante che, si augurano i produttori, darà maggior valore al prodotto melone stesso e che permetterà di recuperare parte dei proble-

mi causati dal maltempo.

Come precisa il presidente del Consorzio del Melone Mantovano Mauro Aguzzi, ottenere il riconoscimento europeo sarebbe un'opportunità in più anche per le piccole aziende per accrescere le vendite all'estero. Si tenga conto che attualmente i grandi produttori esportano fino al 30% sul mercato europeo (Belgio, Austria, Germania, Inghilterra, Francia e Svizzera). L'IGP è un marchio di qualità che accresce il prestigio del prodotto. Inoltre, dà maggiori opportunità di finanziamenti comunitari, indispensabili all'accrescimento della gestione aziendale. Nella logica dell'unione fa la forza è chiaro che più soggetti aggregati attorno ad un medesimo marchio costituiscono un'entità che si fa sentire sul mercato.

Obiettivo del consorzio per il prossimo futuro sarà quindi quello di sviluppare sistemi di comunicazione e di promozione per far conoscere l'IGP acquisita sia sul territorio locale che sul territorio nazionale; è già in cantiere la realizzazione del nuovo sito che seguirà la linea già dettata dalla cassetta, ossia dovrà essere giovane, moderno, interattivo e legato ai social media più importanti.



Il legame con l'ambiente tra storia e tradizione

di **Giuseppe Nervo**

L'importanza e l'attenzione prestata alla coltivazione del melone nella realtà mantovana è attestata dalle numerose ricerche e sperimentazioni condotte già in passato presso il Centro ricerche Montedison di Mantova, che sviluppa a partire dagli anni '70 materiali di copertura (films plastici), cultivar e tecniche colturali quali l'innesto erbaceo, che si diffonderanno successivamente anche in altre zone di coltivazione del Centro e Sud Italia. Nel corso degli ultimi cinquant'anni, grazie alle favorevoli condizioni pedo-climatiche ed alla vivace iniziativa imprenditoriale di diverse aziende, la produzione ha fatto registrare un sostanziale incremento, sino a raggiungere una superficie agraria utilizzata di oltre duemilacinquecento ettari ed un valore di produzione che supera i 60 milioni di euro. La tradizione del Melone Mantovano costituisce pertanto un'importante filiera produttiva sia a livello inter-regionale (Lombardia ed Emilia Romagna) che nazionale, non solo per il settore in sé ma anche per l'indotto che origina e per il ruolo di sostegno all'economia del territorio. Tra le attività imprenditoriali strettamente connesse vanno considerate anche quelle per la meccanizzazione delle diverse operazioni colturali e di condizionamento, l'impiantistica per l'irrigazione, i fornitori di mezzi tecnici, i servizi per la commercializzazione, il comparto del "packaging", ed il sistema dei trasporti. Questi importanti risultati e questa reputazione – ampiamente riconosciuta e testimoniata da numerosi articoli sulla stampa specializzata – sono stati conseguiti unendo una secolare "cultura del melone" (intesa come patrimonio di conoscenze e competenze tramandata per generazioni tra i coltivatori) ai fattori pedo-climatici propri della zona di produzione. Esaminando le Carte pedologiche della Regione Lombardia e di quella delle province di Ferrara, Modena e Bologna, si nota come le aree del comprensorio di produzione del Melone Mantovano siano interessate dalle unità cartografiche ben definite come: Ustalfs, Fluvents, Ochrepts, Usterts.

Il comprensorio, caratterizzato da un territorio a morfologia pianeggiante di origine fluviale e fluvioglaciale, è stato rimaneggiato nei secoli dall'azione erosivo-depositiva di ben cinque fiumi: Mincio, Oglio, Secchia, Panaro e Po. L'altimetria è compresa tra un max di m 50 sul livello del mare, rilevata nella parte più settentrionale (Rodigo) e un minimo di m 10 s.l.m. nelle vicinanze del fiume Po.

Il clima, caratterizzato da inverni freddi ed estati caldo-umide, con relativa uniformità delle temperature, promuove lo sviluppo della pianta e favorisce una regolare fioritura ed allegagione. Il mese più freddo è gennaio, con temperatura media di 2,7 °C, mentre quello più caldo è luglio con una media di 25 °C; la radiazione solare media annua è pari a 1331 kWh/m². Inoltre la zona interessata dal corso dei cinque fiumi, si caratterizza anche per avere una falda relativamente superficiale ed un gradiente medio annuo di piovosità compreso tra 600 e 700 millimetri. Così nei terreni particolarmente profondi e permeabili dell'areale di produzione dell'I.G.P. "Melone Mantovano" le radici estese e vigorose di questa cucurbitacea



possono facilmente penetrare in profondità e garantire un regolare apporto di acqua ed elementi nutritivi alla pianta, evitando qualsiasi tipo di “stress”, anche nelle fasi particolarmente delicate di allegagione ed ingrossamento dei frutti. Anche l’acqua di falda utilizzata per l’irrigazione e caratterizzata da una elevata concentrazione di sali minerali disciolti, contribuisce ad esaltare le caratteristiche organolettiche e qualitative dei frutti. Durante il periodo di coltivazione il concorso tra l’alta temperatura media, la radiazione solare e la scarsa piovosità, unite a un equilibrato e regolare apporto idrico e nutrizionale, si riflette sull’alto contenuto zuccherino e sull’espressione degli aromi caratteristici del frutto, chiaramente evidenziati dai profili sensoriali riportati in tavola 2 a pag. 11. Questi fattori microambientali specifici e peculiari, uniti all’esperienza secolare nell’adozione delle più opportune tecniche colturali ed alla messa a punto di pratiche di coltivazione sostenibile, contribuiscono a conferire al “Melone Mantovano I.G.P.” una reputazione solida, che gli deriva da peculiarità uniche ed irripetibili su tutto il territorio nazionale. In particolare la polpa di color giallo-arancio e/o salmone particolarmente succosa e croccante, con un elevato grado zuccherino ed una quantità media di potassio e sali minerali generalmente superiore a quella riscontrata in altre zone di coltivazione, oltre al sapore caratteristico, esaltato anche dall’odore di polpa di anguria e dall’aroma di tiglio, contribuiscono a rendere unici i frutti del “Melone Mantovano” ad Indicazione Geografica Protetta.

Metodi di produzione

La coltivazione dell’Indicazione Geografica Protetta I.G.P., “Melone Mantovano”, può essere effettuata in pieno campo, in coltura semiforzata in tunnelini o in coltura forzata in serra o tunnel ricoperto con film di polietilene o altro materiale plastico di copertura, completamente amovibile.

La coltivazione, tradizionalmente attuata nelle zone particolarmente vocate, su terreni profondi e freschi, consente l’ottenimento di frutti di qualità, adottando le tecniche colturali di seguito riportate in sintesi. Il trapianto, effettuato generalmente su terreno pacciamato, si esegue dalla seconda metà di febbraio a luglio, utilizzando piantine franche di piede allevate in contenitore, o piantine innestate su portainnesti resistenti alle malattie telluriche. L’investimento prevede, in relazione al sistema di coltivazione, densità variabili fino ad un massimo di 5.000 piante per ettaro mentre la forma di allevamento è quella orizzontale (a piatto) sia in pieno campo che in coltura protetta.

L’impollinazione dei frutti è ottimizzata con l’ausilio di insetti pronubi quali Apis mellifera o Bombus terrestris mentre la concimazione organica e/o minerale può essere effettuata sia in fase di preparazione del terreno che in copertura, in relazione al fabbisogno delle piante ed alla dotazione del terreno. L’irrigazione è praticata con il sistema localizzata a manichetta o a goccia, con cui è possibile la fertirrigazione.

La maturazione dei frutti deve essere oculatamente monitorata e la raccolta manuale viene effettuata anche giornalmente sia per i tipi lisci che per i tipi retati.





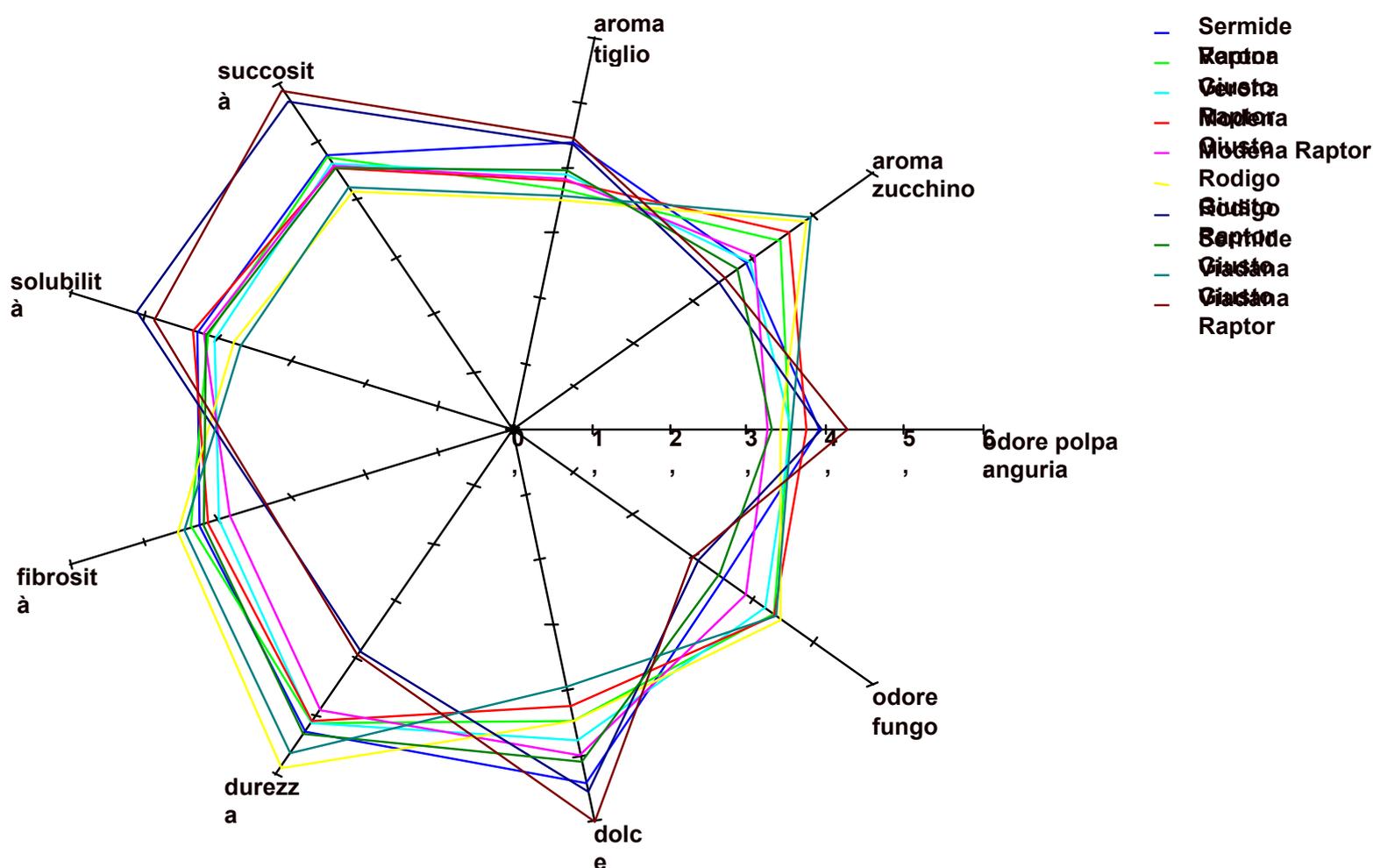
La produzione massima consentita per l' I.G.P. "Melone Mantovano" non deve superare le 30 t/ha per la tipologia liscia e le 38 t/ha per le tipologie retate. Trattandosi di frutti climaterici i meloni dell' I.G.P. "Melone Mantovano" devono essere condizionati lo stesso giorno della raccolta, direttamente in azienda o possibilmente presso idonee strutture di condizionamento e confezionamento. Il logo riportato in figura può essere utilizzato sino a un diametro minimo di 2,5 centimetri mentre il controllo sulla conformità del prodotto al disciplinare di produzione è svolto da Check Fruit di Bologna.



Tav.1– Definizione dei descrittori del melone precoce a buccia gialla e retata.

Descrittore	Definizione	Tecnica di valutazione	Riferimenti (scala da 1 a 9)
Odore di polpa d'anguria	Intensità dell'odore di polpa d'anguria	Annusare immediatamente il campione di melone dopo aver aperto la scatola salvaroma	Intensità 9: 500 g di polpa d'anguria + 0,5 g di acido ascorbico. Frullare per 3 minuti e ripulire dai semi.
Odore di fungo	Intensità dell'odore di fungo		SS (soluzione madre) =1 g di 1-octen-3-ol/100g.etanolo WS (soluzione di lavoro) = 1 g.S.S/100g.etanolo Intensità 9: 4 g. W.S./1000 ml. acqua Panna
Dolce	Intensità del dolce	Masticare il campione e valutare se si avverte la sensazione di dolce sulla punta della lingua	Intensità 9: 500 g. frullato di melone + 0,5 g acido ascorbico + 10 g. saccarosio Intensità 6: 500 g. frullato di melone + 0,5 g acido ascorbico + 6 g. saccarosio Intensità 4: 500 g. frullato di melone + 0,5 g acido ascorbico + 4 g. saccarosio
Durezza	Attributo meccanico relativo alla resistenza del prodotto a rompersi	Porre il campione tra i molari, chiudere le mascelle premendo con regolarità, misurando la resistenza che presenta il campione all'inizio della deformazione	Intensità 2: Formaggio Emmental fuso Intensità 4: Wurstel cocktail Intensità 9: Carota cotta 5 minuti
Fibrosità	Attributo geometrico relativo alla percezione di particelle di consistenza e forma diversa dal resto della massa durante la masticazione	Durante la masticazione, valutare il grado di presenza di particelle fibrose, di consistenza più dura rispetto alla massa	Intensità 6: 25 g. finocchio frullato e sfibrato + 10 fibre di finocchio tagliuzzate Intensità 2: 25 g. sedano frullato e sfibrato + 5 fibre di sedano tagliuzzate
Solubilità	Sensazione che si sviluppa quando il campione fonde molto rapidamente nella saliva	Porre un campione intatto in bocca, masticarlo 2-4 volte con i molari, poi apprezzare la rapidità di dissoluzione nella saliva di una parte o della totalità dei pezzi.	Intensità 3: Madeleine Intensità 5: Tuorlo d'uovo sodo Intensità 7: Meringa
Succosità	Attributo tattile che esprime il grado di percezione in bocca dell'umidità, rilasciata dal campione, quando viene sottoposto a pressione	Porre il campione sotto ai molari e premerlo: valutare quanta acqua viene rilasciata dal campione. Masticarlo e valutare il grado di umidità percepito.	Intensità 9: pesca sciropata Intensità 4: pesca fresca
Aroma di tiglio	Intensità dell'aroma di tiglio in bocca	Chiudere le narici. Introdurre in bocca il campione. Masticare il campione a bocca chiusa per 4-5 volte. Liberare il naso e valutare l'intensità della sensazione percepita.	Intensità 9: 2ml. tintura di tiglio (n.9.4831 Maraschi e Quirici)/1000 ml acqua Panna
Aroma di zucchini	Intensità dell'aroma di zucchini in bocca		Intensità 9: 500 g di frullato di melone e 300 g di zucchini non sbucciato + 0,5 g di acido ascorbico. Frullare per 3 minuti.

Tav. 2 – Profilo sensoriale dei campioni di melone mantovano



Origini del melone e sua introduzione in Italia

Le origini del melone (*Cucumis melo*) sono antichissime, ma piuttosto incerte. Secondo il naturalista Linneo e il suo collega De Candolle, la specie sarebbe originaria dell'Asia centrale, mentre secondo altri studiosi, come David Livingstone, esploratore missionario scozzese (metà 1900), potrebbe provenire dalle zone tropicali e sub tropicali dell'Africa, dalle quali si sarebbe diffusa in seguito in India, in Cina e in tutto il Medio Oriente, giungendo infine nel bacino del Mediterraneo. Solo successivamente, da qui, sarebbe stata introdotta in America.

Sull'origine africana del melone, però depongono favorevolmente anche le notizie fornite dal botanico Chevalier nel 1901, circa la presenza lungo il Nilo di varietà simili a quelle coltivate in Europa, come anche le ricerche di Schumacher e Thonning sul *Cucumis arenarius*, una varietà ritrovata allo stato selvatico nelle regioni del Sudan occidentale, ed assomigliante alle specie già

coltivate in altre zone.

Nel nostro Paese il melone sarebbe stato introdotto probabilmente nel I secolo a.C., a seguito di scambi commerciali intercorsi tra l'Asia e il bacino del Mediterraneo durante tutta l'età imperiale, come dimostrano alcuni dipinti raffiguranti poponi rinvenuti negli scavi di Ercolano.

Il primo autore a segnalare la presenza in Italia denominandolo melopepaes è Plinio, il quale racconta che il frutto era particolarmente gradito all'imperatore Tiberio.

Da quel momento in poi le notizie che giungono a noi sulla presenza del melone nel nostro Paese diventano scarse e frammentarie.

Di certo sappiamo che il re Carlo VIII, nel 1495, rimase così colpito dalla qualità del melone italiano, da importare alcune forme di Cantalupo provenienti dal napoletano e dalla Sabina in Francia, dove la coltura fu avviata con successo a partire dal XVI secolo.

Nel 1859 il botanico Maudin scrisse una memoria sulle cucurbitacee (famiglia botanica nella quale rientrano il melone, il cocomero, la zucca, ecc.) pubblicata



in Francia negli “Annali di scienze naturali”, nella quale precisa che i meloni, nonostante le molte varietà presenti, erano soliti essere distinti in due grandi categorie: i Cantalupo e i Retati. I primi, considerati i migliori per sapore e profumo, furono portati in Europa, ai primi del XV secolo, da alcuni missionari provenienti dai paesi asiatici e diretti per l'appunto a Cantalupo, antico castello e residenza papale alle porte di Roma. I Retati, di consumo popolare nei decenni a cavallo della Seconda Guerra mondiale, sono invece, a differenza dei Cantalupo, di sapore meno delicato e poco profumati, ma generalmente più rustici.

In Italia il melone ha trovato condizioni ambientali ed economiche favorevoli per svilupparsi in diverse forme: nelle regioni meridionali ed insulari, ad esempio, sono preferiti i meloni vernini, a lunga conservazione, mentre i meloni estivi si sono maggiormente diffusi nelle regioni centrali e settentrionali.

Il “Melone Mantovano”

La coltivazione del melone nel territorio della Provincia di Mantova e in alcuni Comuni di quelle limitrofe di Modena, Bologna, Ferrara e Cremona è antica, rinomata e ricca di riferimenti storici, artistici e bibliografici che ne confermano la reputazione. La sua notorietà affonda infatti le sue radici nella storia non solo di Mantova città – dove, come diremo più avanti, troviamo addirittura reperti archeologici dedicati a questo frutto risalenti al XVI secolo – ma anche in numerosi centri agricoli del territorio compreso tra i fiumi Mincio, Oglio, Secchia, Panaro e Po, tradizionalmente vocati alla coltivazione di questa cucurbitacea.

Nel mantovano il melone è presente principalmente nei tre centri agricoli di riferimento di Viadana, Sermide e Rodigo, oltre che nelle relative zone limitrofe, dove sono state riscontrate testimonianze risalenti alla fine del Quattrocento, che attestano l'abilità dei coltivatori nel selezionare i frutti fino ad ottenere un'elevata qualità, abilità che si è sviluppata e preservata ininterrottamente sino ai giorni nostri. Presso l'Archivio Gonzaga sono conservati scritti che riportano notizie particolareggiate sul melone, con descrizioni dettagliate dell'apprezzamento da parte dei Signori destinatari, a dimostrazione dell'importanza della coltivazione di tale frutto nella zona geografica delimitata. In una lettera datata 20 agosto 1529 (Arch. Gonzaga, b. 2513) si legge che: “... la quantità de li meloni che vene ogni matina in su la piazza è una cossa granda, et molti belli et boni....

Il 3 agosto 1548 (Arch. Gonzaga b. 2544), il Podestà Felice Fiera spedisce quattro meloni bellissimi al Duca

Francesco Gonzaga e li fa accompagnare da alcune raccomandazioni scritte al “signor Castelano et Secretario di Sua Eccellentia”. Scrive dunque il Podestà: “Molto magnifico signor mio observandissimo. Mando quatro meloni ch'io credo sian boni, ma sono bellissimi. La supplico farne aver dono a madama illustrissima et tri al cardinale et a sua eccellentia perché non ancora parse qua de più belli, et a vostra signoria baso le mani et mi raccomando. Da Viadana alli 3 di Agosto 1548. Di vostra signoria Parente et servitore Felice Fiera”.

Tra i riferimenti più antichi sulla coltivazione della cucurbitacea possiamo citare quelli del botanico bolognese Pier Crescenzi, docente presso l'Università di Bologna fra il XIII e il XIV secolo, il quale “nelle sue disamine relative a queste coltura illustra aspetti teorici e pratici di coltivazione che sono senza dubbio il frutto di secolari esperienze”.

Il Pier De Crescenzi, nella sua opera in materie di scienze botaniche “Ruralium Commodorum” (1303), tratta “de melloni, cioè poponi”, come di una delle tradizionali colture che del suo territorio. Di essi l'autore non fornisce soltanto il nome delle specie allora presenti ma suggerisce anche i modi migliori per la degustazione; “Li Melloni che per alcuni li chiamano poponi desiderano somigliantemente terra & aere quale desiderano (...) i cocomeri. Ma meno grassa e meno letaminata acciò che più saporosi e sodi divengano e più tosto si maturino. Alcuni sono grossi e mangiansi maturi, cioè quando cominciano a diventari odoriferi e gialli (...). Altri sono sottili e molto lunghi & quasi tutti torti, i quali li chiamano melangoli e questi appelliamo melloni, i quali si mangiano acerbi siccome li cedriuoli e sono di uno medesimo sapore, ma sono meno freddi e più digestibili e inperciò si dice che sono migliori dei cedriuoli. I melloni cioè poponi, sono freddi e humidi nel secondo grado e quelli che sono dolci sono temperatamente freddi”.

In piena epoca rinascimentale riferimenti alla coltivazione del melone giungono dagli scritti di Cristoforo da Messisbugo (1557), scalco rinascimentale alla corte ferrarese degli Este, il quale racconta che il frutto era tra quelli più coltivati negli orti che sorgevano in città ed in campagna. Non solo: una curiosità, avvolta tra storia e leggenda ma comunque significativa, è la presunta morte di Alfonso I d'Este (duca di Ferrara, Modena e Reggio Emilia dal 1505 al 1534) a causa di una indigestione di meloni.

Pochi anni più tardi, nel 1578, il ferrarese Marco Busato trasferisce il suo mestiere di potatore in un'opera che verrà ristampata fino al 1700: in essa viene esaltato il ruolo estetico degli alberi da frutto, anche e soprattutto come fonte di diletto e piacere per i nobili che li volevano per abbellire i loro giardini. L'autore fornisce

una dettagliata lista della varietà allora presenti e dedica molte pagine alle cucurbitacee (meloni, cocomeri e zucche) consigliando la pratica di “castrare” dette piante, cioè cimarle in modo da favorire la formazione dei getti laterali.

Andando avanti nei secoli leggiamo che nel 1644 il bolognese Vincenzo Tanara pubblica l'esauriente trattato di agricoltura “L'Economia del cittadino in Villa” nel quale fornisce indicazioni sull'orticoltura e frutticoltura in base all'esperienza praticata nel suo territorio di provenienza. Il Tanara suggerisce di coltivare, tra gli ortaggi “da orto”, le seguenti tipologie: “asparago, assenzio, cardi, cipolla, cocomeri, fagioli, finocchio, meloni, origano, fragole, salvia, ruta, ecc.” ulteriore riferimento ad una particolare vocazione del terreno allo sviluppo di questa cucurbitacea.

Come accennato in precedenza, i riferimenti alla presenza di coltivazioni di melone nel territorio non provengono, unicamente, da fonti bibliografiche ma anche da interessanti testimonianze artistiche. E' datata 1833 l'opera del pittore Angelo Lamma per il decoro della volta della Sala Consigliare del Consorzio dei Partecipanti di San Giovanni in Persicento (Bologna) nella quale l'artista raffigura i prodotti tipici dell'agricoltura locale di allora: tra di essi spiccano, oltre al mais, alberi di pesco e tralci di vite, anche i meloni.

Su alcune maioliche della metà del XVII secolo esposte nel Museo civico “A.Parazzi” di Viadana (Mantova) sono raffigurate alcune cucurbitacee che fanno da sfondo ad animali e ad altre immagini; nello stesso museo c'è un olio su tela risalente al sec. XVII con raffigurazione, con altri frutti, anche del melone; a Sabbioneta, nel Palazzo Giardino, vi sono affreschi rappresentanti scene tratte dal mondo della natura dove, con fiori ed uccelli, fanno bella mostra di sé anche alcuni meloni stupendi.

È il viadanesi a ospitare, grazie a una tradizione secolare di orti capillarmente diffusi, anche le prime forme di associazionismo fra i produttori: ne è un esempio la Cooperativa Agricola di Bellaguarda che nasce in questa forma nel lontano 1956. Viadana è poi anche il punto di irraggiamento di questa coltura nel cremonese. La coltivazione di meloni a Casteldidone inizia infatti nel 1958, quando una famiglia di agricoltori, proveniente da Viadana, introduce per la prima volta questa coltura in una zona che sino ad allora non la praticava. I risultati sono estremamente positivi, tanto che, nel giro di qualche anno, anche altri agricoltori locali iniziarono a coltivare meloni. Un numero di coltivatori che è cresciuto nel tempo, sino ad assestarsi in quello attuale.

La decisione di costituire un Consorzio unico, che comprendesse anche aziende dei Comuni limitrofi alla Provincia di Mantova, affonda quindi le proprie ragio-



ni anche in questa notazione storica, oltre che in motivazioni più propriamente culturali. E sempre da qui, sempre dalla volontà di valorizzare un'origine comune, nasce infine anche la decisione di tenere unite le produzioni mantovane, modenesi, bolognesi, ferraresi e cremonesi nella dizione generale “Melone Mantovano”: una paternità reale da cui ha preso vita un'unica famiglia di prodotto.

Sempre per restare a Viadana – e per avvicinarci un po' di più ai nostri giorni – una data importante per la produzione del melone è l'11 undici giugno 1966, quando (precisamente alle ore ventidue) viene ufficialmente costituito il “Consorzio del Melone Tipico Viadanesi”. La Gazzetta di Mantova, alcuni giorni dopo, riporta un ampio resoconto dell'evento, che vede anche la premiazione degli agricoltori associati di Bellaguarda, dell'Unione agricoltori Battelle di Salina e degli agricoltori associati di Casaleto, della Cooperativa di Salina. Nel presentare la Seconda Edizione della “Sagra del melone, prosciutto e...lambrusco” sempre la Gazzetta di Mantova del 5 luglio 1967, oltre a illustrare nel dettaglio il programma degli eventi, mette in grande evidenza l'iniziativa, nuova nel suo genere, di un convegno sul tema “Difesa della produzione del melone e relativi problemi di lotta antiparassitaria e di collocamento sui mercati italiani ed esteri”.

Ancora il quotidiano locale, in un articolo del 30 ottobre 1969 che descrive i risultati deludenti dell'annata, analizza e approfondisce le difficoltà emerse, con particolare riguardo all'illecita attività degli “stufatori”, coltivatori di pochi scrupoli che fanno maturare i meloni artificialmente, per poterli vendere “in modo assai anticipato” e a prezzi troppo bassi.

Da Viadana spostiamoci ora a Sermide. Nel Duemila, i restauri della chiesa di Sermide hanno portato alla luce, sull'arco che separa l'abside dal presbiterio, alcune decorazioni in cui compaiono i prodotti ortofrutticoli locali, tra i quali si distinguono in bella evidenza i meloni, frammisti a cipolle, zucche uva e fichi. È questa la te-



stimonianza – senz'altro attendibile – della presenza in zona del nostro frutto sin da tempi assai remoti. Infatti la costruzione della chiesa dedicata alla Santa Croce (e probabilmente voluta dai monaci Benedettini) risale ai secoli XI e XII d.C. Di certo essa esisteva nel 1479, perché un documento conservato nell'Archivio Gonzaga di Mantova riporta il resoconto della visita pastorale compiuta dal vescovo della città, il cardinale Francesco Gonzaga, proprio a Sermide, per consacrare la chiesa e...i suoi meloni.

Altra testimonianza è quella contenuta nella lettera datata 7 agosto 1480, inviata dalla podestaria di Sermide al signore Federico I Gonzaga: nell'inviare "30 frutti di mellone" si sconsiglia vivamente di "mandare a prendere melloni di Ferrara". I nostri sono più buoni, sembra di sentire dire: dove il campanilismo – sostenuto dal gusto – gioca qui la sua partita.

La terza zona del mantovano in cui il melone fa "da padrone" è quella di Rodigo, un paese a circa quindici chilometri dal capoluogo. Qui, in brevissimo tempo (e cioè nell'arco di soli cinquant'anni), grazie alla situazione pedologica e climatica, nonché alla vivace iniziativa imprenditoriale di alcune aziende (la prima a essere costituita fu quella dei fratelli Negrin, nel 1950), la produzione ha subito una vera e propria evoluzione, guadagnando a sé una sempre maggiore quantità di superficie coltivata.

Ma anche Mantova città è coinvolta dal melone. Tracce documentali risalenti al 1579 testimoniano la presenza di un oratorio dedicato a "Santa Maria del melone", nella centralissima via Cavour, che si trova a pochi passi dalla famosa piazza Sordello. Il donatore dell'oratorio fu San Carlo Borromeo, che lo trasmise in tale data alla Confraternita di Santa Croce, a testimonianza di una coltura e di una cultura profondamente radicata in tutto il territorio. Nel 1808, però, il luogo cessa di essere la casa della "Protettrice del melone" e, malinconicamente, cambia destinazione per essere trasformato in una stalla. D'altra parte, però, la protezione aveva ben funzionato: il melone era già diventato il frutto principe di tutto il mantovano.

Inoltre, Mantova, in tempi più recenti, viene segnalata in quanto ha favorito lo sviluppo delle tecniche di innesto erbaceo che iniziano a diffondersi in Italia (al Nord in particolare) verso la fine degli anni '70, grazie alle sperimentazioni condotte del centro ricerche del polo chimico (ex Montedison) della città.

La storia del "Melone Mantovano" – dizione che, ricordiamo, comprende anche la produzione del cremonese – è poi testimoniata anche dal continuo incremento delle superfici destinate alla sua coltivazione e a un costante

incremento del valore prodotto. Come viene documentato in ampiezza nella relazione socio-economica, oggi siamo di fronte a una superficie agraria utilizzata che si avvicina ai 2.300 ha e a un valore di produzione che nel 2006 supera i 64 milioni di euro.

Con queste cifre e queste peculiarità, la coltura del Melone – e la sua reputazione – rappresentano la migliore espressione di questa coltivazione della regione Lombardia, sia per il settore in sé ma anche per l'indotto che origina e per il ruolo di stimolo complessivo che copre nell'economia della zona: basti pensare, a questo proposito, a tutte le attività connesse, quali la meccanizzazione, l'impiantistica per l'irrigazione, i fornitori di mezzi tecnici, i servizi per la commercializzazione, il comparto del packaging, il sistema dei trasporti, etc. Questi importanti risultati e questa reputazione – testimoniata nel corso degli anni da numerosi e ricorrenti articoli e servizi sulla stampa specializzata – sono conseguiti attraverso l'incrocio tra una secolare "cultura del melone" (intesa come patrimonio di conoscenze e competenze tramandata nei coltivatori) e i fattori pedoclimatici della zona del mantovano-cremonese: una breve sintesi di argomenti che troviamo esposti con maggior agio nelle altre sezioni della documentazione. L'areale di produzione del "Melone Mantovano" risulta di particolare vocazionalità per conferire alti contenuti qualitativi al prodotto.

Il comprensorio è caratterizzato da un territorio a morfologia pianeggiante di origine fluviale e fluvio-glaciale rimaneggiata dall'azione erosivo-depositiva dei fiumi Mincio, Oglio e Po. L'altimetria è compresa tra un max di m 50 sul livello del mare rilevato nell'estremo nord (Rodigo) e un minimo di m 10 s.l.m. nelle vicinanze del fiume Po. Il clima è caratterizzato da inverni freddi e da estati calde afose, con relativa uniformità delle temperature. Il mese più freddo è gennaio (Tmedia CR 1,8 °C – Tmedia MN 3,6 °C) e quello più caldo è luglio (Tmedia CR 23,7 °C – Tmedia MN 26,2 °C). Le precipitazioni medie annue si misurano in 600-700 mm, un gradiente che pone la zona tra quelle più aride della regione Lombardia.

Questi fattori peculiari, uniti alla secolare attività dell'uomo, alle sue capacità culturali e alla messa a punto di pratiche di salvaguardia dell'ambiente – il "Melone Mantovano" viene coltivato promuovendo pratiche di coltivazione a basso impatto ambientale e favorendo la maturazione con l'ausilio di insetti pronubi – contribuiscono a conferire al "Melone Mantovano" una reputazione solida, che gli deriva da caratteristiche uniche e irripetibili non solo per la Lombardia ma per tutto il territorio nazionale.





Misurare la sostenibilità dei sistemi agricoli aziendali e territoriali

di **Andrea Povellato**

Istituto Nazionale di Economia Agraria

La responsabilità sociale dell'impresa

Nell'arco dell'ultimo decennio anche la gestione delle imprese agricole ha cominciato a misurarsi in modo concreto con la necessità di adottare metodi produttivi sostenibili che siano in grado di soddisfare - non trascurando i criteri economici di redditività dell'impresa - le necessità ecologiche e sociali delle generazioni attuali senza compromettere la possibilità di fruizione del capitale naturale e sociale da parte delle generazioni future. Sempre più viene richiesto alla gestione economica convenzionale di integrarsi con la gestione della sostenibilità.

Le ragioni principali di questo orientamento sono essenzialmente di tre tipi:

- pressioni da parte di vari portatori d'interesse - i cosiddetti stakeholder rappresentati, in sostanza, da gruppi sociali e istituzioni pubbliche e private che operano intorno all'impresa - preoccupati dell'impatto delle attività produttive sull'ambiente fisico e sociale;
- opportunità di mercato legate alla maggiore sostenibilità, dato che i consumatori sono sempre più sensibili alle caratteristiche dei prodotti in termini di protezione ambientale, di salute degli animali e di rispetto della legislazione sul lavoro;
- costi ambientali crescenti, motivo per cui le informazioni sull'ambiente sono diventate sempre più economicamente rilevanti per le scelte di allocazione dei prodotti e dei fattori produttivi.

È indubbio che le politiche ambientali di tipo regolamentativo-formulate in molti casi a partire dagli anni settanta-ottanta - un po' più tardi nel caso del settore agricolo - hanno spinto le imprese verso una sempre maggiore attenzione alla problematica ambientale. Non va, comunque, dimenticato che anche il progresso tecnologico ha creato i presupposti per una modifica sostanziale nei modi di produzione sulla base delle nuove conoscenze acquisite riguardo alle interrelazioni tra attività produttive e effetti ambientali. In generale si può affermare che, grazie soprattutto ai progressi nel campo dell'informatica, i costi della gestione ambientale per unità informativa sono diminuiti sostanzialmente negli ultimi decenni.

L'aumento delle conoscenze e l'evoluzione tecnologica offrono la possibilità alle imprese di adottare un approccio nuovo nei rapporti con l'ambiente che non viene più considerato un mero vincolo rispetto alle scelte imprenditoriali, ma una risorsa che deve essere valutata e gestita secondo una logica di lungo periodo e verso la quale vi è una responsabilità di tutela nei confronti della società. Quindi, anche la gestione sostenibile delle risorse naturali entra a far parte di quell'insieme di fattori economici, sociali ed ecologici di cui l'impresa dovrebbe tener conto



nell'interesse della collettività. Attorno a questi temi si è sviluppato negli ultimi anni un dibattito sulla "responsabilità sociale dell'impresa". Malgrado non manchino dubbi e perplessità sull'opportunità di inserire obiettivi diversi dalla tipica funzione obiettivo dell'impresa di creare profitto, emergono sempre più forti le richieste dell'opinione pubblica per una corretta informazione agli interlocutori interni ed esterni all'impresa (gli stakeholder), che integri i risultati economici con i risultati e l'impatto sociale e ambientale della propria attività.

Nel caso dell'agricoltura, le politiche di sostegno al reddito e gli interventi che premiano la gestione sostenibile dell'azienda agricola (es. i pagamenti agroambientali) rappresentano un motivo ulteriore per rendere evidenti al contribuente - che finanzia i programmi pubblici di sostegno all'agricoltura - il ruolo dell'attività agricola nella gestione delle risorse naturali. Enfatizzare il ruolo dell'agricoltura in una gestione sostenibile delle risorse naturali degli agroecosistemi è una sfida che gli agricoltori devono cogliere anche in aree agricole ad alta redditività e notevole intensità produttiva come la provincia di Mantova. I consumatori, e non solo i contribuenti, sono sempre più attenti negli acquisti di prodotti che hanno un impatto ambientale residuale, per cui è nell'interesse dei produttori agricoli investire in nuove tecnologie e pratiche agricole che minimizzano gli effetti negativi sull'ambiente e valorizzano gli effetti positivi in termini di

gestione del territorio e del paesaggio rurale.

La gestione sostenibile dei suoli agricoli a Mantova

Una gestione avveduta dei terreni agricoli rappresenta un elemento chiave nel determinare l'uso sostenibile delle risorse naturali da parte del settore primario. Il suolo, infatti, non è soltanto il principale fattore produttivo delle aziende agricole, ma svolge importanti funzioni di regolazione degli agro-ecosistemi, tra cui la regimazione delle acque, la conservazione della biodiversità e la conformazione del paesaggio. Nella tabella 1 si osserva che, secondo il Censimento dell'agricoltura del 2010, in provincia di Mantova la superficie agricola totale (SAT) rappresenta l'80% della superficie territoriale, un'incidenza percentuale ben superiore a quella media lombarda (52%). Anche la superficie agricola utilizzata (SAU) presenta valori consistenti (168.000 ettari) pari al 90% della SAT. In sostanza l'agricoltura mantovana ha un'importanza relativa in termini di territorio dedicato alle attività agricole (17% della SAU lombarda) ben superiore al peso della superficie territoriale (10%). L'orientamento colturale vede una forte specializzazione nei seminativi (154.000 ettari), mentre contributi abbastanza marginali vengono da parte di coltivazioni legnose (3%) e prati permanenti e pascoli (5%).





Tab. 1 - Distribuzione della superficie agricola per categorie colturali in provincia di Mantova

	2010 (ha)	2010 (ha)	2010 (ha)	In % su totale Lombardia
Superficie agricola utilizzata (SAU)	168.658	171.013	-1,4	17,1
- seminativi	154.205	156.657	-1,6	21,6
- coltivazioni legnose agrarie	5.645	4.050	39,4	15,5
- orti familiari	104	125	-16,7	21,3
- prati permanenti e pascoli	8.704	10.180	-14,5	3,7
Arboricoltura da legno				
4.454	4.604	-3,3	23,7	
Boschi annessi ad aziende agricole	966	630	53,5	0,7
Superficie agricola non utilizzata	2.485	2.318	7,2	6,9
Altra superficie	10.732	15.072	-28,8	23,3
Superficie totale (SAT)	187.295	193.637	-3,3	15,2
Superficie territoriale	233.884	-	-	9,8

Fonte: ISTAT, Censimento generale dell'agricoltura 2010 e 1990.

Sotto il profilo ambientale la scarsa presenza di prati permanenti rende più vulnerabile il sistema agricolo che potrebbe trarre vantaggio da una maggiore diffusione di superfici prative in termini di conservazione del suolo e anche di mantenimento della biodiversità. È peraltro evidente che, seguendo i soli calcoli economici, la produzione foraggera dei prati è poco conveniente rispetto a quella garantita dalle foraggere avvicendate. Un maggiore equilibrio tra le esigenze di mantenimento in buone condizioni dell'agroecosistema e la necessaria redditività economica dell'impresa sarebbe auspicabile in un orizzonte temporale medio-lungo.

Oltre alla composizione colturale, un ruolo molto importante nella conservazione del suolo viene giocato dalle pratiche agronomiche relative alla scelta delle colture e al tipo di lavorazione effettuata. Ad esempio la successione colturale dei seminativi ha una forte influenza

su molti aspetti della gestione aziendale, quali la concimazione, l'irrigazione e gli interventi fitosanitari. In provincia di Mantova si osserva come il 37% della SAU delle aziende con seminativi avvicendati sia oggetto di rotazione, il 54% ad avvicendamento libero e il 9% a monosuccessione (tab. 2). In quest'ultimo caso, di solito, si concentrano le maggiori criticità dal punto di vista della sostenibilità ambientale. Le scelte compiute dagli agricoltori mantovani si rivelano più corrette di quanto non accada in altre zone della Lombardia dove la percentuale di seminativi soggetti a monosuccessione è decisamente più alta (31%). Le aziende che sembrano relativamente più orientate a seguire un piano di rotazione e a evitare la monosuccessione sono quelle di ampiezza superiore ai 100 ettari che probabilmente godono di maggiori economie di scala in questa scelta. Al contrario nelle aziende sotto i 10 ettari prevale in misura relativamente superiore la pratica della monocoltura.

Tab. 2 - Superficie a seminativo lavorata per tipo di avvicendamento culturale in provincia di Mantova

	Monosuccessione	Avvicendamento libero	Rotazione	Totale ¹
N. aziende	961	3.820	1.734	6.515
Superficie	8.559	50.936	35.595	95.090
Superficie in % sul totale:				
Mantova	9,0	53,6	37,4	100,0
Lombardia	30,5	42,5	26,9	100,0
Italia	13,9	45,2	40,9	100,0

¹Sono escluse le colture protette ed i terreni a riposo. Il numero di aziende e la superficie dei non rispondenti non sono incluse.

Fonte: ISTAT, Censimento generale dell'agricoltura 2010.

Dai dati del censimento emerge come l'89% della superficie delle aziende che effettuano lavorazioni nei terreni a seminativo sia sottoposta a lavorazioni convenzionali (aratura), mentre le lavorazioni di conservazione e nessuna lavorazione coinvolgono rispettivamente il 3% e l'8% della superficie complessiva (tab. 3). Nel dibattito scientifico attuale le lavorazioni convenzionali sono messe sotto accusa in quanto sembra che contribuiscano in modo determinante all'erosione e alla degradazione del suolo e alla relativa perdita di sostanza organica. Le tecniche di minima o non lavorazione

potrebbero migliorare la conservazione del suolo, malgrado vi siano alcune problematiche agronomiche non sempre facilmente risolvibili. In realtà la scarsa diffusione di queste tecniche innovative dipende anche dalla necessità di modificare il parco macchine con investimenti in nuovi macchinari particolarmente rilevanti. È interessante notare che la diffusione di queste tecniche nella provincia di Mantova sembra incontrare un interesse relativamente maggiore rispetto al dato medio della Lombardia.

Tab. 3 - Superficie a seminativo lavorata per tipo di lavorazione del terreno in provincia di Mantova

	Lavorazione convenzionale (aratura)	Lavorazione di conservazione (a strisce, verticale, a porche permanenti)	Nessuna lavorazione	Totale ¹
N. aziende	7.288	284	1.354	8.926
Superficie	123.744	4.305	11.513	139.561
Superficie in % sul totale:				
Mantova	88,7	3,1	8,2	100,0
Lombardia	92,8	3,6	3,6	100,0
Italia	89,9	5,2	4,9	100,0

¹Sono escluse le colture protette ed i terreni a riposo. Il numero di aziende e la superficie dei non rispondenti non sono incluse.

Fonte: ISTAT, Censimento generale dell'agricoltura 2010.



Infine, la copertura del suolo anche nei periodi non utilizzati per la produzione può contribuire a migliorare la conservazione dei terreni agricoli. Quasi la metà dei terreni a seminativo nel mantovano non è soggetta a copertura durante il periodo invernale in cui gli effetti del dilavamento possono essere piuttosto rilevanti. Oltre un terzo della superficie utilizza colture invernali (es. frumento). La restante parte viene destinata a colture di copertura (3%) e a residui colturali (12%) in misura nettamente inferiore a quanto registrato in altre aree della Lombardia

Dai dati del censimento emerge come l'89% della superficie delle aziende che effettuano lavorazioni nei terreni a seminativo sia sottoposta a lavorazioni convenzionali (aratura), mentre le lavorazioni di conservazione e nessuna lavorazione coinvolgono rispettivamente il

3% e l'8% della superficie complessiva (tab. 3). Nel dibattito scientifico attuale le lavorazioni convenzionali sono messe sotto accusa in quanto sembra che contribuiscano in modo determinante all'erosione e alla degradazione del suolo e alla relativa perdita di sostanza organica. Le tecniche di minima o non lavorazione potrebbero migliorare la conservazione del suolo, malgrado vi siano alcune problematiche agronomiche non sempre facilmente risolvibili. In realtà la scarsa diffusione di queste tecniche innovative dipende anche dalla necessità di modificare il parco macchine con investimenti in nuovi macchinari particolarmente rilevanti. È interessante notare che la diffusione di queste tecniche nella provincia di Mantova sembra incontrare un interesse relativamente maggiore rispetto al dato medio della Lombardia.

Tab. 4 - Superficie a seminativo lavorata per tipo di copertura del suolo in provincia di Mantova

	Nessuna copertura	A colture invernali	A colture di copertura	A residui colturali	Totale ¹
N. aziende	4.131	4.506	583	1.337	10.557
Superficie	58.248	44.551	4.784	14.779	122.362
Superficie in % sul totale:					
Mantova	47,6	36,4	3,9	12,1	100,0
Lombardia	33,1	24,6	4,8	37,6	100,0
Italia	50,1	3,0	14,3	32,7	100,0

¹Sono escluse le colture protette ed i terreni a riposo. Il numero di aziende e la superficie dei non rispondenti non sono incluse.

Fonte: ISTAT, Censimento generale dell'agricoltura 2010.

Verso una produzione agricola responsabile: un'opportunità per l'agricoltura sostenibile

Il miglioramento della gestione agronomica dei terreni richiede uno sforzo supplementare da parte degli agricoltori mantovani, ma è altrettanto ineludibile che la riduzione dell'impatto ambientale delle pratiche agronomiche più intensive è attualmente uno dei temi più discussi nel dibattito sulla PACpost-2013. Nelle proposte della Commissione europea dell'ottobre 2011,

recentemente rimodulate dal Parlamento europeo, viene enfatizzato il ruolo della PAC nel promuovere e sostenere forme di agricoltura sostenibili, in particolare riguardo al mantenimento della fertilità del suolo, alla conservazione della biodiversità, delle risorse idriche e al contributo del settore primario alla stabilità climatica. Per raggiungere questi obiettivi, la Commissione europea ha proposto nuovi requisiti obbligatori - il cosiddetto greening - che probabilmente in futuro vincoleranno sempre di più l'accesso degli agricoltori ai pagamenti diretti.



Questo “inverdimento” della PAC prevede l’applicazione, sulla superficie ammissibile ai pagamenti, di requisiti agronomico-ambientali aggiuntivi rispetto alle misure di condizionalità finora richieste. La diversificazione delle colture, ovvero la presenza contemporanea di almeno tre colture differenti sulla superficie aziendale a seminativi, il mantenimento delle superfici a foraggiere permanenti e l’introduzione di aree d’interesse ecologico, rappresentate da superfici non coltivate, tra cui siepi, macchie boscate, fasce tampone e muretti a secco sono le misure proposte. Mentre i primi due standard (diversificazione colturale e mantenimento delle foraggiere permanenti) non dovrebbero avere un impatto molto rilevante per agricoltura mantovana, è probabile che la terza misura relativa all’obbligo di avere aree di interesse ecologiche in ogni azienda possa avere un impatto economico significativo soprattutto in quelle aziende che nel recente passato hanno intensificato la

produzione togliendo gli elementi non coltivati residuali costituenti un tempo la rete connettiva della biodiversità degli agroecosistemi.

La proposta ha suscitato numerose critiche da parte dei rappresentanti del mondo agricolo, che giudicano i nuovi obblighi particolarmente penalizzanti per la realtà produttiva italiana, caratterizzata da una dimensione aziendale inferiore alla media europea e, in alcune zone, da una marcata specializzazione nelle colture arboree. Gli aspetti tecnici dei nuovi requisiti ambientali sono ancora ancora in fase di discussione, ma è probabile che le misure effettivamente adottate penalizzeranno in modo particolare le realtà aziendali in cui il processo d’intensificazione produttiva non è stato accompagnato da scelte tecniche di protezione e gestione sostenibile delle risorse naturali.

EVENTI e MANIFESTAZIONI

giugno-dicembre 2013

MANIFESTAZIONE	PERIODO	DESCRIZIONE	LOCALITA'
MANTOVA CASEIFICI APERTI	Fino a Giugno	Progetto ideato dalla Provincia di Mantova – Settore Sviluppo Agricolo. Attraverso visite guidate alla scoperta dei luoghi e delle antiche tecniche di lavorazione di Parmigiano Reggiano e Grana Padano	Mantova e provincia
GRANDE FESTA DEL TORTELLO AMARO DI CASTELGOFFREDO	13-14-15-16 Giugno	Evento enogastronomico per valorizzare e far conoscere una realtà gastronomica locale	Castelgoffredo Parco "La Fontanella"
SAGRA DELLO STRUZZO IX [^] Edizione	21-22- 23- 24-25 Giugno	Evento enogastronomico per chiunque voglia apprezzare le ormai note caratteristiche della carne di struzzo come alternativa ai tradizionali piatti della cucina mantovana	Governolo di Roncoferraro Piazza G. Di Vittorio
MANTUAWINE 2013	14 Giugno	Evento del vino con itinerario alla scoperta dei Vini e Sapori mantovani	Verona – ex Chiesa di S. Silvestro
	19 Luglio		Volta Mantovana c/o filiale Cassa Padana
	13 Ottobre		Padernello (BS) Castello di Padernello
MELONARIA 2013	21-22-23 Giugno	Rassegna itinerante di promozione e valorizzazione del Melone Mantovano nelle piazze storiche dei terreni di produzione	Sermide
	22-23-24 Giugno		Rodigo
	27-28-29-30 Giugno		Goito
	29-30 Giugno		Viadana
	13 Luglio		Gazoldo degli Ippoliti
	27 Luglio		Casteldidone
FIERA MILLENARIA 2013	Dal 31 Agosto al 8 Settembre	Fiera Nazionale dell'Agricoltura	Gonzaga
CANTINE APERTE IN LOMBARDIA 21 [^] Edizione	15 Settembre 10 Novembre 8 Dicembre	Iniziativa con visita e degustazioni in cantina per gli appassionati della cultura enogastronomica e del vino e un approfondimento della tematica "Vino e giovani" per un bere consapevole	Cantine lombarde Colli Morenici e Lambrusco mantovano



SCADENZE e TERMINI

MISURA / DOMANDE	SERVIZIO REFERENTE	DATA APERTURA	DATA SCADENZA
Misura 221 Imboschimento dei terreni agricoli	Produzioni Vegetali e Agriturismo	15 maggio 2013	31 luglio 2013
Forestazione Reg. Ce 2080/92 e misura H Premi annuali di mancato reddito Con tale domanda il beneficiario si impegna a rispettare gli obblighi assunti confermando la superficie oggetto di impegno	Produzioni Vegetali e Agriturismo		30 Giugno 2013
Misura 223 Imboschimento di superfici non agricole	Produzioni Vegetali e Agriturismo	15 maggio 2013	31 luglio 2013
Misura 132 Sostegno agli agricoltori che partecipano ai sistemi di qualità alimentare	Produzioni Vegetali e Agriturismo	10 aprile 2013	30 settembre 2013
D.P.R. 290/01 Autorizzazione all'acquisto e impiego prodotti fitosanitari	Produzioni Vegetali e Agriturismo	La domanda può essere presentata tutto l'anno	La domanda può essere presentata tutto l'anno
Imprenditore Agricolo Professionale Domanda di riconoscimento	Competitività del Sistema Agroalimentare e Produzioni Animali	La domanda può essere presentata tutto l'anno	La domanda può essere presentata tutto l'anno

Settore Sviluppo Agricolo, Caccia e Pesca, Attività Estrattive

Dirigente Maria Cristina Longhi

Via Don Maraglio, 4 – Mantova

tel. 0376 401811 – fax 0376 401850

www.provincia.mantova.it/agricoltura/indexagri.htm

Servizio Produzioni Vegetali e Agriturismo

tel. 0376 401831 – fax 0376 401869

dino.stermieri@provincia.mantova.it

Servizio Competitività del Sistema Agroalimentare e Produzioni Animali

tel. 0376 401808 – fax 0376 401849

daniele.lanfredini@provincia.mantova.it

ORARI APERTURA AL PUBBLICO

LUNEDI' 8,30 – 12,00
14,30 – 16,30

GIOVEDI' 8,30 – 17,00
MARTEDI' - MERCOLEDI' - VENERDI' 8,30 – 12,00

Manifestazioni sul Melone Mantovano



M E L O N A R I A

2013



con il patrocinio di:



Regione Lombardia
Agricoltura



Consorzio Melone Mantovano

in collaborazione con:

Comune di Casteldidone

Comune di
Gazoldo degli Ippoliti

Comune di Goito

Comune di Rodigo

Comune di Sermide

Comune di Viadana

Sermide

21 - 22 - 23 giugno

Viadana

29 - 30 giugno

Rodigo

22 - 23 - 24 giugno

Gazoldo degli Ippoliti

13 luglio

Goito

27 - 28 - 29 - 30 giugno

Casteldidone (CR)

27 luglio