



Con la complicità di agnoli e sugolo...

Terra e cibo di Mantova, una sorpresa!



Maurizio Castelli

*Assessore alle Politiche Agroalimentari
della Provincia di Mantova*

In copertina:

La campagna mantovana dall'argine del fiume Po,

Consorzio Territori del Mincio, Comune di Borgo Virgilio, agosto 2011

Fotografia di Adriano Castelli

Quaderni monotematici della rivista MANTOVAGRICOLTURA
n. 14

Il volume è stato realizzato da
Provincia di Mantova – Assessorato Politiche Agroalimentari

Il presente documento è disponibile anche sul sito
www.provincia.mantova.it
sezione per il cittadino-pubblicazioni

*Mai dimenticare di amare in modo esagerato:
è l'unica buona misura.*

CHRISTIANE SINGER,
Ultimi frammenti di un lungo viaggio, 2007

Maurizio Castelli

*Con la complicità
di agnoli e sugolo...*

Terra e cibo di Mantova, una sorpresa!

Mantova,

1^a edizione, marzo 2016

2^a edizione(in pdf), maggio 2016

Sommario

<i>Prefazione</i>	Pag 7
<i>Introduzione</i>	Pag 9
Cosa bolle in pentola?	Pag 11
Cominciamo da qui ...	Pag 13
1. NELLA POLITICA DELL'AMMINISTRAZIONE PROVINCIALE	Pag 15
1.1 Assessore	Pag 15
1.2 Fare politica?	Pag 17
1.3 Lo sguardo personale	Pag 23
2. INSEGNANTE, AGRONOMO DI CITTÀ, COSÌ ASSESSORE	Pag 29
2.1 Il "caso" liquami zootecnici, dal valore di surrogazione al valore di mercato	Pag 29
2.2 La cooperazione lattiero-casearia, un ponte fra i due Millenni	Pag 41
3. IL SISTEMA AGROALIMENTARE NEL NUOVO MILLENNIO	Pag 55
3.1 In principio	Pag 55
3.2 Il buono e il bello	Pag 58
3.3 Promozione e vocazione del territorio	Pag 61
3.4 Dieci anni per un sistema di qualità degli alimenti, sostenibili e sicuri perché prodotti qui	Pag 64
4. INNOVAZIONI CON PROFONDE RADICI	Pag 69
4.1 Il Grappello Ruberti	Pag 69
4.2 Il Melone Mantovano IGP	Pag 85
4.3 Il CREFIS, Centro Ricerche Economiche sulle Filiere Suinicole	Pag 102
4.4 Viste da vicino	Pag 106
5. PROMUOVERE IL TERRITORIO	Pag 121
5.1 L'esempio di "Golosaria nel mantovano"	Pag 121
5.2 Un segno di sostenibilità...	Pag 129
5.3 Mangiamo nutria!	Pag 138
5.4 I quaderni di Mantovagricoltura, un primo atlante	Pag 142
6. UN PENSIERO ...DI PASSAGGIO	Pag 147
APPENDICE	
Dire le cose che sono, come sono; fra espropri e valori fondiari	Pag 151
<i>Postfazione</i>	Pag 165

Prefazione



La ridefinizione dei concetti di globale e di locale, oltre a quella di stagionalità, è una delle conseguenze più importanti dei grandi mutamenti che hanno attraversato lo scenario della produzione agricola e alimentare mondiale negli ultimi vent'anni. La riconfigurazione del cibo come fatto sempre più appartenente alla sfera globale, in cui elementi altri dalla propria appartenenza geografica sono sempre più presenti e contribuiscono a formare prodotti, percezioni e gusti, non ha cancellato il locale. Anzi, esso riveste un ruolo di grandissima importanza, anche nelle strategie dei colossi industriali, che guardano sempre più alla qualità della materia prima e alla prossimità delle fonti di approvvigionamento. Solo che spesso si è preferito ignorare questo fatto per fare del locale un'arma ideologica, che ha funzionato come l'affermazione di un'idea di "resistenza" al cambiamento più che come innesco di un'organizzazione capace di interpretare e il cambiamento per posizionarsi rispetto ad esso. Che ha legittimato l'arroccamento e uno sguardo esclusivamente rivolto al passato, invece della presa di coscienza del territorio (e della tradizione) come di un orizzonte di proposta capace di cementare la comunità, a patto che sia capace di portarne le istanze al mondo esterno, al dialogo con l'altro. Invece di valorizzare il locale come una dimensione di impegno e di cittadinanza, luogo in cui opportunità e contraddizioni sono "di prima mano" ma anche punto di partenza e di ascolto, si è preferito semplificare. E allora giuste istanze di tutela e protezione sono diventate espressioni di protezionismo, l'orgoglio delle proprie radici è spesso stato svilito dalla foga populista e dal rifiuto dell'alterità, e il territorio è diventato sinonimo dell'esclusione dell'altro e della rimozione di una dimensione globale con cui, volenti o nolenti, tutti dobbiamo fare i conti.

Ecco perché libri come questo di Maurizio Castelli sono particolarmente importanti. Perché ci raccontano di un cibo e di un'agricoltura che sono consapevolmente locali senza essere localisti e di un legame profondo con il territorio che si esprime attraverso la coscienza delle proprie tradizioni ma anche con una necessaria interazione e integrazione con il mondo che cambia. Solo così, con questo approccio, si può scoprire un aspetto del concetto di locale spesso dato per scontato. L'aspetto secondo cui il territorio è il luogo privilegiato dove torna visibile e a portata di mano il legame spesso rimosso – soprattutto nelle economie sviluppate – tra produzione agricola e cibo. Il punto di vista dell'agronomo e

dell'assessore, in una narrazione cui si intrecciano sfera personale e sfera pubblica, valgono bene anche come testimonianza. Perché aiutano a ragionare su quanto sia complesso e delicato, dal punto di vista dell'impegno politico, sforzarsi di mantenere l'equilibrio tra le tante dimensioni, economiche, sociali e culturali, del pianeta cibo.

On. Prof. Paolo De Castro
Parlamentare europeo

Introduzione



Il segno indelebile della passione e del lavoro che per 10 anni Maurizio Castelli, Assessore all'Agricoltura della Provincia di Mantova e il sottoscritto per 5 anni come Presidente dell'Amministrazione Provinciale - e prima per 10 come Sindaco di Quistello - abbiamo costantemente profuso per le nostre comunità, per le nostre imprese, per il nostro territorio è rappresentato dal testo che avete tra le mani. La pubblicazione ha saputo ricostruire, con attenzione e dovizia, i passaggi e i risultati straordinari, che il lavoro di squadra, condotto con Maurizio Castelli dentro la Provincia di Mantova, ha portato. Per citare solo alcuni elementi d'attenzione, volendo fare una sintesi estrema vista l'ampia trattazione condotta, sono rilevanti: il Grappello Ruberti, il Melone Mantovano Igp, la Zucca "Cappello da prete mantovano", lo sviluppo del sistema produttivo Latte-Formaggi DOP, la risposta del sistema cooperativo nella ripresa post sisma 2012 e la proposta per Milano Expo 2015. Il quinquennio in corso ci ha visti impegnati nella più grande riforma della Pubblica Amministrazione, che abbiamo saputo affrontare con determinazione, traghettando la Provincia di Mantova al nuovo Ente di Area Vasta, salvaguardando i dipendenti, mantenendo le finanze in salute ma soprattutto riuscendo a continuare ad assicurare la maggior parte dei servizi sul territorio e l'avvio di opere di enorme portata come il Ponte di San Benedetto Po, la tangenziale di Guidizzolo e tanto altro, in un costante sforzo di modernizzazione del nostro territorio. Lo so, sono uscito dal seminato. L'ho voluto fare per dare il senso del lavoro ampio e complesso che abbiamo dovuto condurre, ma senza perdere l'amore per quel settore che per un mantovano rappresenta il simbolo della propria appartenenza culturale: l'agricoltura e l'agroalimentare. Per questo volli nel 2011 chi sapevo non avrebbe tradito le mie aspettative e quelle del sistema produttivo agricolo mantovano fino all'ultimo giorno. Grazie Maurizio per il lavoro che hai svolto e che svolgeremo insieme fino alla fine del nostro mandato per la comunità mantovana.

Alessandro Pastacci
Presidente Provincia di Mantova

Cosa bolle in pentola?

«Come il cibo viene preparato in pentola, così i pensieri cuociono nello spirito. “Cosa bolle in pentola?”, diciamo. Il nostro linguaggio familiare sa che lo spirito è una cucina. Pensare è cucinare: significa trasformare le nostre idee “crude” mediante il potere del fuoco. E i pensieri elaborati nelle cucine sono diversi da quelli delle aule di scuola. Nelle aule di scuola sono gli occhi a determinare l’etichetta. Tutte le idee devono essere chiare e distinte. Gli occhi lasciano sempre il mondo intatto perché sono sempre distanti e non possono far nulla. In cucina si insegna un’altra metafisica: il mondo non esiste per essere oggetto di contemplazione, esiste per essere mangiato, per essere trasformato in banchetto.»

Ho colto le parole scritte da Rubem A. Alves nel suo libro *Parole da mangiare* (edito da Qiqajon, Comunità di Bose, 1998) come la naturale premessa a questo lavoro sull’agricoltura e sull’agroalimentare mantovani. Una finestra sugli intrecci fra produzione alimentare, convivialità e storia personale. Nato nella trattoria gestita dai miei genitori in piazza Erbe a Mantova, fin da piccolo il cibo mi è sembrato una quantità enorme e indiscussa. Semplicemente c’era! E consumato insieme, da avventori occasionali o abituali ma quasi sempre in gruppo. E la convivialità si esprimeva sui tavoli da osteria, in legno mordenzato, rettangolari, da 8 persone. Intreccio presente anche nell’evento che ho vissuto decenni dopo, nel giugno 2006, a Rivalta sul Mincio. Prima della partenza per una breve vacanza al mare, alla trattoria “La stella”, insieme a Ivana, mia moglie e Adriano, il figlio secondogenito, gustavo il delicato risotto alle erbe che Leo prepara con cura e abilità. “Dove sei?”, mi chiese telefonicamente Maurizio Fontanili, da poco riconfermato Presidente della Provincia di Mantova, “Lunedì vieni a firmare, ti nomino assessore all’agricoltura”. E non andai al mare!

Nasce così l’incarico amministrativo e gli anni dedicati ad un impegno che ha reso ancor più profondo il legame, la conoscenza e la gratitudine per questo nostro territorio e la sua millenaria memoria: dagli “amanti di Valdaro” passando all’insediamento etrusco del Forcello, dalla centuriazione romana a Longino e al Preziosissimo Sangue e poi Matilde, la grancontessa, le bonifiche medievali, i Gonzaga e Osanna Andreasi, i Martiri e le donne della Congiura, le bonifiche moderne e infine lo sviluppo, a volte tracimante, dell’agricoltura e dell’agroalimentare dagli anni Cinquanta del secolo scorso.

Ora, al termine di quest’esperienza ricca di umanità e sorprese, volentieri dedico queste pagine a tutte le persone che ho incontrato e in particolare a quelle che a vario titolo sono ricordate e nominate qui. E al nostro futuro, coltivando la speranza che anche ciò che è qui scritto contribuisca ad esemplificare la potenza delle parole e, come ci ricorda il teologo protestante brasiliano Alves, la loro “capacità di creare mondi, di nutrire non solo speranze ma realtà concrete”.

Cominciamo da qui

Come funziona? E' la domanda che mi sono posto da tempo, forse da sempre. Che si è fatta più precisa con l'adolescenza e la maturità negli studi. Per diventare, dopo la laurea in scienze agrarie, l'insegnamento e la professione d'agronomo: "Ma come funziona l'agricoltura? questa nostra agricoltura?" Negli anni la domanda e la formulazione di una risposta, progressivamente più affinata, si sono mescolate con il quotidiano di marito, padre, cristiano e francescano secolare, nelle vicende sociali della seconda metà del "secolo breve" e nella vita della Chiesa locale.

I primi approcci al quesito e alle possibili risposte sono venute, da giovane insegnante, all'Istituto per geometri, poi titolato a Carlo D'Arco. Qui ho trovato un ambiente attivo e vivace, era il 1970 e si cominciava a sentire anche in provincia il Sessantotto. Fra i colleghi, Enio Camerlenghi mi ha accompagnato con i primi suggerimenti nell'insegnamento e introducendomi nel mondo dell'agricoltura mantovana. Erano i tempi dell'onda zootecnica e dei crescenti volumi di liquami: *sei una m... , anzi un liquame!*, diceva il mio secondogenito al primo nell'esplosione della sua ira di bambino, ancora inconsapevole ma che in casa sentiva parlare di liquami. Il tema liquame/inquinamento è qui descritto nell'evoluzione propria dei decenni: da rifiuto zootecnico, un costo detestato dagli allevatori, a materiale secondario che ora possiede un proprio valore di mercato.

Poi è venuto l'interesse ai bilanci, i "conti", una lettura non scontata della vita economica delle imprese agricole che di seguito, negli anni Novanta, ho trasferito ai bilanci delle cooperative lattiero-casearie. Studi finalizzati a suggerire comportamenti imprenditoriali coerenti con gli obiettivi d'impresa. In quest'ambito, dopo un apprendistato nell'insegnamento dell'economia agraria, devo alla lettura e allo studio del manuale di Michele De Benedictis e Vincenzo Cosentino, *L'economia dell'azienda agraria - Teoria e metodi* (Il Mulino, 1979), gli strumenti per affrontare l'analisi della gestione e i confronti fra imprese e sistemi d'impresa. Al manuale si sono felicemente aggiunti la conoscenza e lo scambio sviluppati nel corso degli anni con Roberto Pretolani, docente presso l'Università di Milano e la collaborazione del giovane collega Alberto Bertellini, in origine assistente di cattedra presso l'ITG "D'Arco". Quanto alla cooperazione lattiero-casearia questa è stata l'occasione di studio nella dimensione territoriale dei sistemi produttivi. E preziosa è la quasi ventennale collaborazione e poi l'amicizia con Riccardo Pastore, economista e valente cultore delle discipline della promozione territoriale.

Sono queste due esperienze, d'insegnante e di dottore agronomo, a costituire il *pedigree*, o la garanzia, per l'incarico d'assessore all'agricoltura che ho svolto dal 2006. Esperienze arricchite, negli anni, dai rapporti umani e professionali coltivati e sviluppati: con i colleghi docenti, con i compagni d'università, con

i professionisti, i ricercatori e gli studiosi sempre comprendendovi gli imprenditori agricoli e i cooperatori, attori dei processi da indagare e dei progetti da promuovere. In quest'ultimo tempo, nel nuovo millennio, gli anni d'assessorato mi hanno lasciato l'opportunità di raccontare, secondo il mio sguardo, che cosa siano l'agricoltura e l'agroalimentare. E, dopo aver messo in ordine quantità e valori dei quali si discuteva, ho capito e ho iniziato a dire come funziona questo nostro sistema che fino a qualche tempo fa chiamavamo agricoltura.

Se le due esperienze ricordate in precedenza sono assimilabili alle conoscenze di base, il percorso dei dieci anni d'assessorato, qui riportato, descrive i risultati delle indagini sul sistema agroalimentare, lasciandovi anche le tracce dei possibili sviluppi futuri; il tutto è compreso nel capitolo tre. Poi sono le "cose nuove", nate dalle domande degli imprenditori agricoli e del mondo produttivo, che ho affrontato quasi come un "intermediario d'innovazione", alcune con la partecipazione diretta e altre invece viste da vicino; vi ho dedicato il quarto capitolo. Infine fra i molti avvenimenti di promozione del territorio vissuti negli anni ho scelto i più attraenti, questi sono esposti nel capitolo cinque.

Nell'Appendice "Dire le cose che sono come sono" trovano invece spazio i lavori dedicati al mercato fondiario. Quello mantovano è studiato all'interno dei lavori della Commissione Provinciale Espropri di Mantova mentre i rapporti sul mercato lombardo sono promossi prima dall'Istituto Nazionale di Economia Agraria e poi sono redatti per il volume annuale "Il sistema agro-alimentare della Lombardia".



Milano, 24 luglio 2006, Palazzo Pirelli: è la presentazione degli assessori provinciali all'agricoltura lombardi al Ministro dell'agricoltura. Al centro l'on. Paolo De Castro con Viviana Beccalossi, assessore regionale all'agricoltura.

1. NELLA POLITICA DELL'AMMINISTRAZIONE PROVINCIALE

1.1 Assessore

“Assessore”, etimologicamente vuol dire “sedere accanto”; per me, al Presidente della Provincia.

Ma è stato un “sedere accanto” molto dinamico e soprattutto marchiato dall’obiettivo di garantire ai cittadini, mantovani e non solo, la continuità della produzione alimentare propria della nostra provincia.

Come? La prima sorpresa è stata una dichiarazione di principio, ineccepibile, sul ruolo d’assessore. Infatti, firmato l’incarico nel giugno 2006, Maurizio Fontanili, disse a me e ai colleghi: “Da oggi, siete miei collaboratori, accantonate le tessere di partito, vi ho nominati io”. Un modo imperativo, da “primario”, come è stato nella vita professionale.

Ho iniziato così, con il grande vantaggio per la libertà d’azione che il Presidente mi garantiva: “Fai quel che sai fare” mi disse da subito.

Dal momento della nomina, poi riconfermata dall’attuale Presidente Alessandro Pastacci nella primavera 2011, la mia vita è cambiata. Ero stato insegnante di materie agrarie sino al 2000 e contemporaneamente svolgevo l’attività professionale di dottore agronomo. Professionalità che ho portato con me: dall’esperienza di sperimentazione didattica nel progetto Cerere, alla metà degli anni Ottanta, iniziato all’azienda Bigattera, agli aspetti ambientali affrontati come agronomo e fra questi l’emergere della zootecnia intensiva e dei suoi carichi ambientali. Ho ascoltato molte persone, ho cercato di capire e di leggere gli obiettivi e le dinamiche della politica agricola europea, li ho confrontati con la realtà mantovana, con le attese degli imprenditori agricoli e del sistema d’imprese. E poi ho colto le novità e le storie aziendali originali e uniche, raccontandole e non facendone mistero. Spesso, infatti, si preferisce ricorrere alle storie d’impresa di altri territori per non suscitare gelosie. Ma ho invece preferito esemplificare con le storie dei “nostri” imprenditori e imprenditrici, spesso nominando chi ritenevo fra i migliori e sempre dichiarando che me ne assumevo la responsabilità.

Nel mio secondo quinquennio la riconferma della delega è stata diretta: “Ti nomino io!” mi disse d’impeto Alessandro Pastacci. All’inizio è stato un quin-

quennio ben avviato con una giunta di donne e uomini più giovani di me, la generazione successiva alla mia, ma fin da quasi subito è stato un tempo tribolato per l'irrompere delle riforme istituzionali. In questo mandato amministrativo ho però potuto partecipare al completamento di alcuni progetti avviati da tempo e li ho visti conclusi. Fra questi, in primo luogo, il Progetto Concordato con capofila la cooperativa San Lorenzo di Pegognaga, un progetto territoriale nuovo in Lombardia, poi il riconoscimento del vitigno Grappello Ruberti ad opera del Ministero dell'Agricoltura e infine quello del Melone Mantovano IGP da parte dell'Unione Europea.

Una delega assessorile, in questo secondo quinquennio, più orientata all'agroalimentare, al sistema nel suo complesso piuttosto che alla singola impresa. E qui, nel mantovano, sistema vuol dire quell'insieme di produzione agricola (latte, animali d'allevamento e d'ingrasso, cereali e ortaggi, ecc.) che è quasi totalmente trasformata in formaggi, carni macellate, orticole confezionate, ecc. Da qui, da questo "mix" di produzione e trasformazione, viene la definizione di sistema agroalimentare.

Ho ascoltato "seduto accanto" a molti, uomini e donne d'impresa, ricercatori e amministratori, accogliendo e proponendo ipotesi progettuali ma lasciando a ciascuno l'intraprendenza propria, nel rispetto della cultura contadina di noi mantovani. Non facili ma anche in questo caso ho voluto osservare e ho potuto cogliere la varietà e la ricchezza della diversità di ciascuno/a. Un aiuto a capire m'è venuto, tra gli altri, da Moise Susani, autore che, alla metà dell'Ottocento, ha lasciato una memoria viva dell'agricoltura mantovana di quel tempo, ed ancor oggi non siamo lontani dal suo veritiero racconto sul carattere dei contadini. Che Susani vede intelligenti, sarcastici e soprattutto capaci di disapprovare senza manifestare con evidenza questa loro scelta.¹

Sono stati anni di scoperta del modo mantovano di produrre alimenti e mi sono convinto della necessità di dover riconoscere ai protagonisti di questo sistema la dignità sociale propria di chi s'occupa di produrre cibo per la gente, un'attenzione che la comunità mantovana esprime in modo tiepido, molto tiepido. Per questo, specie in quest'anno ove Mantova è stata dichiarata Capitale italiana della Cultura, dovremmo accogliere l'invito dell'Associazione Italiana Allevatori che nel 2009 titolava un numero speciale della rivista nazionale dedicandolo a "Mantova, dove cultura fa rima con agricoltura". Un sollecito alla comunità mantovana e lombarda per questo mondo produttivo e per le sue valenze, alimentari, ambientali e sociali. Per me, una passione che m'ha spinto a cercare aziende e produzioni, uomini e donne d'impresa, a coniare espressioni o a cercare eserghi con la voglia di "dire le cose che sono come sono" e a raccontare la singolarità di questo sistema agroalimentare mantovano, nato da secoli in un "morbido paese" di "naturale abbondanza".

1 SUSANI M., *Sulle condizioni massime economiche dell'agricoltura nella provincia di Mantova 1844*, a cura di Renato Giusti, Mantova, Museo del Risorgimento, 1971

1.2. Fare politica?

“Fare politica? E’ una tentazione per un assessore provinciale!”; così mi diceva tempo fa il Direttore del Dipartimento di Economia, Management e Metodi quantitativi dell’Università degli Studi di Milano, che mi onora della sua amicizia. Quasi a mettermi in guardia poiché, sosteneva, la funzione dell’assessore provinciale all’agricoltura è quella di seguire l’applicazione delle azioni previste dalla Politica Agricola Comune, non quella di discuterne i contenuti. E in questo sono d’accordo. Ma senza omettere nella discussione, specie locale, le questioni aperte, gli adattamenti possibili, gli esempi concreti ai quali far riferimento cioè attingendo alle esperienze territoriali, proprio per evitare le generalizzazioni della “politica”.

Per questo ho voluto intervenire durante la rassegna di pareri inerenti il tema dello sviluppo della città capoluogo, pareri promossi e ospitati dal più diffuso quotidiano locale. Vi ho partecipato con lo scritto qui riportato :

Mantova futura. Ma alla larga dai municipalismi.²

Il recente dibattito sui temi dello sviluppo di Mantova coglie taluni aspetti della città e delle sue emergenze ma trascura, così mi pare, i nuovi bisogni della società mantovana e dei suoi territori. Sono bisogni indotti dai cambiamenti strutturali degli ultimi decenni e dalla crisi economica, ancor oggi pesante e a volte insostenibile per il quotidiano di molte persone. Limitare la discussione al solo contesto urbano credo rischi di confinare la tematica dello sviluppo ad una diatriba senza vie d’uscita, comunque poco propositiva.

Intervengo perciò, come assessore provinciale allo sviluppo economico e alle politiche agroalimentari, ritenendo che Mantova sia il centro urbano più significativo in un contesto territoriale ricco di distretti. Sono distretti industriali ma anche culturali, in presenza di grandi poli produttivi formati nei decenni recenti. Molti sono i nomi di imprenditori mantovani, conosciuti anche a livello nazionale e internazionale, attivi in un sistema d’imprese evoluto sempre più in una dimensione di interazione di rete e di mercati globali. A questi e alle imprese mantovane s’aggiunge un sistema agroalimentare capace, anche nei recenti e attuali anni di crisi, d’esprimere una presenza singolare e unica nel suo genere. Lo dimostrano l’aumento del valore della produzione, il mantenimento dell’occupazione senza ricorso ai licenziamenti o alla cassa integrazione, la realizzazione di rapporti sociali equilibrati e fecondi con gli immigrati (questi necessari a garantire la produzione), la capacità d’innovare processi e prodotti, l’acquisizione di nuovi mercati internazionali ed infine la domanda di ricerca scientifica e la promozione di nuovi distretti come scelta strategica per continuare a crescere. Un sistema esemplare, quindi, dal quale potremmo attingere per trasferire ad altri comparti economici, sociali e territoriali i modi e gli strumenti utili al buon governo dell’intera comunità mantovana.

² In *Gazzetta di Mantova*, 3 novembre 2011 , pag. 1

Del resto è noto come il sistema d'impresе mantovano lavori in modo integrato con le diverse componenti e i servizi sul territorio senza preoccuparsi di confini comunali o provinciali, ma anzi, richiedendo ai diversi livelli istituzionali una cooperazione complessa per raggiungere gli obiettivi comuni di maggiore competitività territoriale.

Mi pare invece che il recente dibattito sulla città resti molto "municipalista", d'interesse locale, senza considerare il ruolo di polo provinciale della città di Mantova. Un ruolo che mi auguro voglia essere rilanciato quando si coinvolgano i distretti della provincia ricordando, ancora, come la città capoluogo continui a trascurare la presenza, nel suo territorio, di uno dei maggiori complessi italiani dell'agroalimentare, il Consorzio Latterie Virgilio.

Sono, tutte queste prima descritte, attenzioni e realtà che meriterebbero di essere meglio conosciute se fosse accettato il principio, ineccepibile, che il buon governo nasce dalla conoscenza. Sapere chi siamo è prioritario quando si vogliono governare le dinamiche dei sistemi produttivi e territoriali praticando le conseguenti politiche delle alleanze. Altrimenti parliamo di ciò che non sappiamo e pare assai improbabile prospettare soluzioni ragionevoli alle questioni che c'interessano.

Proviamo allora a fare progetti comuni, in segmenti innovativi ricchi di domanda privata e pubblica coinvolgendo imprese, università, enti pubblici, associazioni e banche con la possibilità di candidarci all'impiego dei fondi comunitari, più facilmente fruibili in questi settori. Si pensi alla vasta necessità nel campo delle tecnologie rinnovabili, nel settore del risanamento ambientale, nella innovazione logistica o nelle tecnologie robotiche che possono trarre linfa dalle imprese esistenti e dai problemi correnti nel territorio mantovano. Occorre uno sforzo di progettualità più operativa e concreta e, quindi, più suscettibile di coinvolgimento privato come nei casi prima citati. Del resto se la stessa Associazione Industriali di Mantova riconosce al proprio Vice Presidente la delega al "territorio" e alla "green economy" vuol dire che questa, considerata fra le nuove frontiere dell'economia, è un percorso di sviluppo praticabile e concreto, anche qui, nella pianura del Po.

Fra le possibili scelte, nel panorama di risorse pubbliche scarse e in continua diminuzione, l'iniziativa che la provincia sta elaborando, finalizzata all'uso di tratti di strade e di reliquati per la produzione fotovoltaica tramite il leasing pubblico, assume il carattere di esempio per nuovi progetti. Sono le azioni necessarie per innescare nuove attività produttive e migliori professionalità, per contribuire allo sviluppo del sistema d'impresе mantovane e nello stesso tempo per dare una redditività all'ente pubblico. Che questi possa reinvestire nei servizi per la collettività. Nel caso descritto l'obiettivo è l'aumento delle magre risorse destinate alle manutenzioni stradali, scelta inevitabile se quest'anno le disponibilità hanno permesso la manutenzione straordinaria di solo il 3% della rete stradale statale e provinciale, estesa per 1.100 chilometri. Ma è anche un modo per superare i vincoli del patto di stabilità e rispondere il meglio possibile ai tradizionali e nuovi bisogni della comunità mantovana.



Una seconda occasione, questa più di cronaca, è venuta dal sisma del 2012 capace di un forte impatto sulla filiera lattiero-casearia mantovana. Un sistema in buone condizioni, un carattere singolare e positivo nel panorama assai deludente dell'economia mantovana e italiana, duramente colpito dal sisma. Ho scritto nei giorni immediatamente successivi gli eventi, qui stralciando le tabelle ormai datate e rinviando, ove necessario, alla rivista che ha ospitato l'articolo.

Terremoto e sistema agroalimentare mantovano³

“ Sono passate da poco le 4 del mattino. E' domenica 20 maggio, sono svegliato da alcuni robusti strappi. "An tirun", nel dialetto mantovano, è più violento di altri. La casa trema, quasi strappata. Resto fermo, in attesa, non mi avventuro per le scale, sono al secondo piano. Poi, in piazza, la gente a chiamarsi e a cercare conforto reciproco. Inizia così il terremoto e le sue conseguenze in una provincia, al confine fra le macroregioni del Nord Est e del Nord Ovest. Una provincia lombarda ma anche emiliana e un poco veneta, un territorio singolare di lunga tradizione nella produzione alimentare e nell'esportazione che è carattere proprio di quest'area dalla metà del Quattrocento in poi, dai Gonzaga, quindi, ad oggi. Un sistema agroalimentare ricco e diversificato che ha nella zootecnia il "core business" ma anche produzioni vegetali di qualità come è stato sottolineato anche nella recente giornata dell'economia organizzata qui, come in tutta l'Italia, dalla locale Camera di Commercio.

Il tutto ricordando che la sola produzione primaria mantovana rappresenta oltre il 20% di quella lombarda e il 2,6% della produzione agricola italiana. A questa si deve sommare il valore aggiunto della trasformazione agroalimentare. La trasformazione dei prodotti agricoli assicura redditi più elevati ai produttori primari, specie nel mantovano ove è diffusa la presenza della cooperazione, una forma d'impresa capace di trasferire ai produttori quote elevate di redditi. Questo avviene, in particolare, nel sistema lattiero-caseario ove il latte vaccino è orientato, quasi esclusivamente, alla produzione di formaggi di qualità. Mantova, infatti, è l'unica provincia che vede la contemporanea presenza del Grana Padano, al di sopra del Po e del Parmigiano Reggiano, nell'Oltrepo mantovano. Un sistema di grandi produzioni territoriali, di qualità e sicure perché prodotte qui, con un futuro legato alle dimensioni d'impresa e alle capacità d'esportazione verso i paesi ricchi. E qui troviamo, numerosi, i distretti agroalimentari, reti di imprese nella forma consortile che garantiscono le grandi dimensioni e favoriscono la concentrazione dell'offerta, entrambi fattori utili ad una maggior efficienza d'impresa e a sostenere l'export. L'aumento delle esportazioni conferma, in ogni caso, la globalizzazione in atto. In particolare, e per quanto qui interessa, è il sistema del Grana Padano a generare un va-

3 *Intersezioni*, rivista on line dell'Ordine dei Dottori Agronomi e Forestali di Milano, 6 giugno 2012, n.16 in www.intersezioni.eu

lore che ammonta nel 2011 a 373 mln di euro (+30,52 % nell'anno rispetto al precedente), mentre il sistema del Parmigiano Reggiano raggiunge i 131 mln di euro (+29,99%). In entrambi i casi è rilevante la partecipazione della cooperazione: infatti le forme prodotte dai caseifici sociali si confermano pari al 74,0% nel Grana Padano e al 91,0% nel Parmigiano Reggiano. Nel 2011 la provincia di Mantova occupa il primo posto nella produzione del Grana Padano con il 40% delle forme lombarde ed il 27,6% delle forme dell'intero consorzio, in totale le forme prodotte nel Consorzio sono 4.658.957.

E' su questo sistema che incidono i due eventi sismici del 20 maggio e del 29 maggio. In quest'ultimo giorno sono due scosse, una alle ore 9 circa e la successiva alle 13, a provocare ingenti danni. Una prima stima riguarda i formaggi in corso di stagionatura, conservati nei magazzini in apposite scalere: strutture in ferro e assi orizzontali d'appoggio in legno.

Di norma, fino alla marchiatura, i formaggi sono conservati presso i magazzini del caseificio benché non manchino strutture di stagionatura che raccolgono il prodotto di più latterie.

Nel corso dei decenni i magazzini si sono andati ampliando, in lunghezza ed altezza. La manualità è stata sostituita tanto che la pulitura periodica, operazione onerosa poiché ciascuna forma pesa circa 40 Kg, è oggi affidata a robot di pulizia. La stessa dimensione e la disposizione delle scalere è dettata dalle esigenze della macchina. Sono così possibili scalere molto più alte di quelle presenti nei magazzini tradizionali. Ma gli ancoraggi alle pareti delle strutture edili sono occasionali, ci si affida al peso e all'appoggio sul pavimento.

Gli esiti dei movimenti delle scosse, ondulatorie e sussultorie e superficiali nel caso del sisma delle ore 13 del 29 maggio, hanno determinato la destabilizzazione delle strutture. Queste, piegandosi, hanno coinvolto le scalere vicine, con effetto "domino".

I danni sono stimati nella tabella allegata nella quale si distinguono i due comprensori.



Latteria San Valentino



Latteria Sociale Mantova

TOTALE COMPLESSIVO FORME GRANA PADANO DANNEGGIATE	280.450	VALORE STIMATO IN EURO	67.450.000
TOTALE COMPLESSIVO FORME PARMIGIANO REGGIANO DANNEGGIATE	181.650	VALORE STIMATO IN EURO	55.250.000
TOTALE COMPLESSIVO FORME DANNEGGIATE	462.100	VALORE COMPLESSIVO IN EURO	122.700.000

Il valore del fatturato delle forme cadute è stimato tenendo conto del valore inventariato a bilancio delle cooperative lattiero casearie. Sono circa 6,50 €/Kg per il formaggio Grana Padano e 8,00 €/Kg per il formaggio Parmigiano Reggiano.

La stima del danno dovrà tener conto dei possibili recuperi ma fin d'ora è difficile prevedere che dagli enormi cumuli di formaggio, strutture in ferro e legno si possano estrarre integre quantità rilevanti di prodotto.

Inoltre la stima del danno dovrà considerare il valore delle scalere e i cedimenti, peraltro non molto diffusi, di murature perimetrali dei magazzini oltre ad altri danni strutturali ai locali e ai macchinari di caseificazione.

Ma è sulla produzione il danno più rilevante: come si può osservare si tratta di oltre il 28% della produzione annuale mantovana dei due grandi formaggi.



Infine è la riforma delle province, lanciata nel 2011 e culminata nel decreto legge del governo Monti nell'ottobre 2012, ad offrire l'occasione di un intervento utile per capire "di che cosa stiamo parlando". La discussione sollevata da quel tentativo di riforma è infatti molto enfatica e poco concreta.

Nuova provincia? Agroalimentare, tesoro di un intero territorio⁴

“ La gestazione della nuova provincia - senza nome - avviene in un clima di preoccupazione e di perplessità piuttosto che di fiduciosa speranza nel futuro. Devo ammettere che il tentativo di dare un nuovo ordine, infatti si parla di "riordino", attingendo solo ai parametri quantitativi dell'estensione territoriale e del numero di abitanti, tralasciando qualsiasi altra considerazione (es. le specificità delle comunità locali e dei territori), non favorisce un'attesa fiduciosa.

La provincia di Mantova è chiamata al "riordino" con la sua storia iniziata circa sei millenni fa. Lo testimonia la recente scoperta nei dintorni del porto, in zona Valdaro, dei due scheletri abbracciati, i nostri "amanti". Il loro ritrovamento ci definisce eredi della civiltà del Mincio. Una civiltà del Mincio, che da almeno cinque secoli, vive della produzione e dei commerci agricoli.

In particolare l'agroalimentare è il carattere distintivo, in epoca moderna, di questa provincia.

Lo ha riconosciuto, all'inizio del proprio intervento, anche il Presidente di Monte Paschi di Siena in occasione della presentazione del terzo volume della Storia di Mantova, edito a cura della Fondazione Banca Agricola Mantovana.

E in tema di agroalimentare il mantovano ha caratteri di singolarità quanto a varietà e qualità di produzioni (formaggi, carni, ortaggi, ecc.).

Ricordo volentieri che il melone mantovano ha recentemente conseguito il riconoscimento europeo di Indicazione Geografica Protetta e viene prodotto a Mantova e Cremona oltretutto nelle province di Modena, Ferrara e Bologna.

Inoltre l'agroalimentare mantovano si distingue per il modo di produzione; nel sistema d'impresa infatti è diffusa la presenza della cooperazione che assicura redditi adeguati ai soci produttori e per la presenza di lavoratori immigrati, oltre il 20% del totale degli occupati.

Segnalo, a partire dalla mia conoscenza, la positività dei rapporti fra imprenditori agricoli e lavoratori immigrati, espressa in alcuni contratti integrativi aziendali.

⁴ In *La nuova Cronaca di Mantova*, venerdì 16 novembre 2012, n. 43 pag. 1

E' anche presente una diffusa attività di ricerca operativa, culminata nella istituzione del Centro ricerche economiche sulle filiere suinicole – Crefis – a supporto dell'attività di macellazione suinicola, il più alto valore del fatturato nell'agroalimentare nostrano.

Più recenti sono le attività promozionali sostenute da Provincia e Camera di Commercio. La partecipazione alla fiera milanese Golosaria, ad esempio, ha permesso la diffusione sul mercato nazionale, del tortello amaro di CastelGoffredo.

Verso i mercati internazionali, invece, la promozione è stata facilitata dalla formazione dei Distretti agricoli, grandi aggregazioni d'impresе. Fra questi è molto attivo il Distretto agroalimentare di qualità "Po di Lombardia", che ha come capofila il Consorzio Latterie Virgilio. Il sistema mantovano è quindi vitale e in crescita.

Se devo immaginare questa realtà all'interno del riordino, ad oggi proposto con decreto legge, i numeri che posso citare sono legati al valore della produzione agricola.

Mantova produce per il 50%, Cremona per il 35% e Lodi per il 15%. Insieme il 40% dell'intera produzione agricola lombarda. A buon intenditor della forza dei numeri... poche parole!

A me, che da oltre sei anni m'occupo di agricoltura come assessore provinciale, interessa ricordare che questo, mantovano, è un sistema di produzioni territoriali ottenute da imprenditori e imprenditrici capaci che, specie nelle giovani generazioni, esprimono professionalità, voglia di innovazione, attenzione ai nuovi mercati e coraggio d'impresa. Sono storie da raccontare, le ho cercate, ascoltate, condivise e mi auguro che continuino a circolare dentro e fuori i confini provinciali, vecchi e nuovi, assicurando il ruolo trainante che ha oggi l'agroalimentare nell'economia e nel sociale del nostro tempo.



1. 3 Lo sguardo personale

Ho detto in precedenza dei passaggi fondamentali, di vita e di professione, in particolare dei due quinquenni d'impegno amministrativo. Ma nel ripensare a questi ultimi dieci anni ho avvertito che il modo di guardare e di riflettere sul sistema agricolo e agroalimentare mantovano è stato alimentato anche dalle preziose letture, quasi amicizie, che hanno segnato la mia vita.

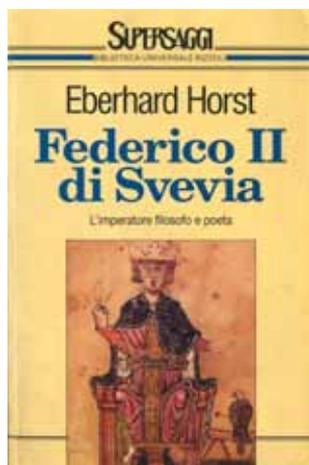
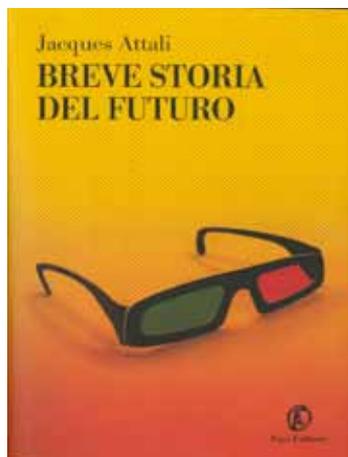
Le riporto qui, con un breve commento per ciascun libro, a partire dalle letture più recenti fino alle più lontane negli anni, prossime al mio diventare uomo adulto.⁵ Ecco:

⁵ Ho scelto i libri la sera precedente il Seminario organizzato dalla Provincia di Mantova, Assessorato alle politiche agroalimentari, dal titolo "La Provincia di Mantova per il sistema agroalimentare mantovano" tenutosi in Fiera Millenaria di Gonzaga il giorno 8 settembre 2015.



Il vecchio che leggeva romanzi d'amore
di Luis Sepúlveda. L'ho letto negli anni Novanta, poi l'ho ripreso da assessore alla caccia, lo sono stato dal novembre 2009 al maggio 2013. Vi cercavo la vita dell'anaconda, temibile predatore della nutria, ma nel Sudamerica tropicale! Vi ho trovato un racconto, amabile, che ho letto recentemente ad una giovane donna.

Breve storia del futuro
di Jacques Attali, consigliere di Mitterand e primo presidente della Banca Europea per la ricostruzione e lo sviluppo. Mi ha insegnato a leggere il futuro, ben saldo sulla storia recente e passata della gente, di uomini e donne d'oggi.

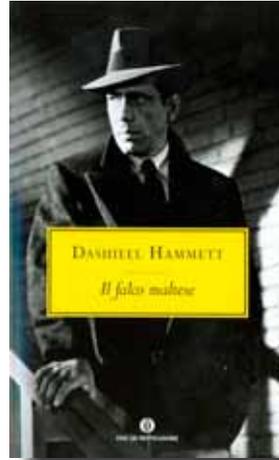


Federico II di Svevia
di Eberhard Horst. “.. tra i principi della terra il più grande, Federico II, *stupor mundi* e miracoloso trasformatore”. Il suo Trattato sulla falconeria è rimasto per secoli, fino all'Illuminismo, una pietra miliare di anatomia. Fascinoso, per me uomo di terra.

Il falco maltese.

Il “giallo” di Dashiell Hammett che “ha restituito il crimine alla gente”.

E’ stato l’inizio della mia passione per i gialli, ancor viva.

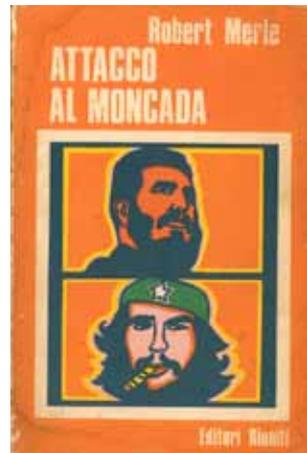


Vita di San Francesco d'Assisi,

scritta da Luigi Salvatorelli, laico, non credente, umbro come lui. Per me l’incipit dell’appartenenza all’Ordine Francescano Secolare. Siamo alla metà degli anni Ottanta.

Attacco al Moncada

di Robert Merle. L’avventura di Fidel e compagni all’assalto della fortezza di Batista, il 26 luglio del 1953, un fallimento clamoroso, una disfatta. Ma da qui nasce la rivoluzione cubana, l’utopia possibile!

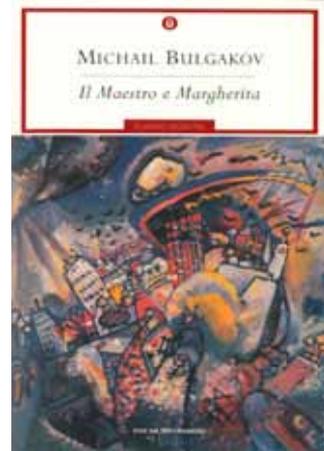




Cent'anni di solitudine

di Gabriel García Márquez. Una meraviglia, sognante: "Il colonnello Aureliano Buendía molti anni dopo di fronte al plotone d'esecuzione si sarebbe ricordato di quel remoto pomeriggio in cui suo padre lo aveva condotto a conoscere il ghiaccio."

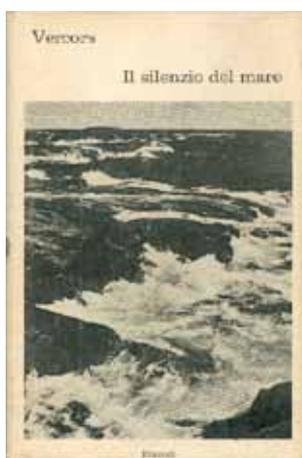
Il maestro e margherita
di Michail Bulgakov. Una fiaba russa, la mia lettura preferita durante il servizio militare, siamo nell'estate del 1969, alla scuola allievi ufficiali di complemento del Genio Militare a Roma Cecchignola.



L'autunno della Repubblica

di Eugenio Scalfari. All'inizio del "miracolo economico", un'Italia e una Chiesa in veloce cambiamento. M'ha accompagnato subito dopo la laurea, nella primavera del 1969.

Per una teologia del laicato
 dell'insuperato teologo Yves M. Congar, protagonista nel Concilio Vaticano II. Mi fece scoprire la novità, per quel tempo, dell'essere laici nella Chiesa. Fu anche l'inizio della conoscenza di Ivana che mi regalò l'edizione italiana, nel 1967, con dedica.



Il silenzio del mare

di Vercors, Einaudi 1964. Lo considero il mio "primo" libro. E' comunque fra i primi testi non scolastici che mi hanno impresso, nella mente e nel cuore, la guerra e i suoi protagonisti. Una guerra che ho vissuto, inconsapevole, nei miei primi due mesi di vita.

E da ultimo il mio sguardo familiare; con Ivana ho vissuto oltre quarant'anni, due anni dopo la sua morte ho voluto dedicarle un libro, *L'utopia e la conserva*. Una vita spirituale nella contemporaneità, richiamando nel titolo il modo con il quale lei ricordava il nostro quotidiano, insieme. Io agronomo, lei teologa: "E a chi ci chiedeva che tipo di famiglia fosse la nostra rispondevamo convinti che c'era un'ampia gamma di interessi, *dal liquame alla Trinità*, senza timore d'infangare il Dio della fede comune."



LA FOTONOTIZIA

Attività educative con le api: festa alla Rossonano



■ ■ Festa delle api ieri alla residenza sanitario assistenziale Rossonano a Dosso del Corso, dove l'apicoltura è un'attività sperimentata a livello educativo per gli ospiti disabili: con gli ospiti e gli operatori alla Rossonano si produce miele e lavora cera pura. Ieri mostra (nella foto l'assessore provinciale Castelli) delle arnie donate dall'associazione apicoltori Mantova e decorate anche dagli utenti delle coop sociali Agorà, Fior di loto, Ippogrifo, La Quercia e La Stazione.

Festa Rossonano, maggio 2014. Uno sguardo curioso ... alla ricerca dell'ape regina!

2. INSEGNANTE, AGRONOMO DI CITTÀ, COSÌ ASSESSORE

Ho scelto le due esperienze più significative nelle quali l'insegnamento negli Istituti di secondo grado e la professione di dottore agronomo si sono mescolate, nel nuovo Millennio, con l'assessorato.

Un mix per uno sguardo sul passato, rivolto al futuro.

2.1 Il "caso" liquami zootecnici, dal valore di surrogazione al valore di mercato

Prospettive di sviluppo dell'agricoltura mantovana è il titolo del convegno che prende atto del veloce evolversi del settore primario e soprattutto dell'impetuoso avanzare nel territorio delle presenze animali e delle produzioni zootecniche. Siamo alla metà degli anni Settanta, nel secolo scorso. Fra i temi dibattuti è la conservazione della fertilità dei suoli, stretta fra la *monocoltura di mais, in rapida espansione, e la presenza di notevoli masse di sostanza organica di origine suinicola da smaltire*¹. E' una delle prime occasioni ove il tema dei liquami zootecnici viene posto all'attenzione pubblica. Da quel tempo le indagini, i confronti e gli studi territoriali si moltiplicano con l'obiettivo di orientare e governare la gestione dei liquami, specie di quelli prodotti negli allevamenti specializzati. Questi erano e sono caratterizzati dall'elevata concentrazione, d'impresa e territoriale, in una dinamica ch'è stata definita di progressivo gigantismo.

E' di quell'anno la legge cosiddetta "Merli", la n. 319/76, che imponeva alle amministrazioni periferiche il controllo degli scarichi e la redazione del catasto degli scarichi produttivi. Per soddisfare questa necessità la Provincia di Mantova, con l'assessore alla Sanità e Ambiente Maria Dalmaschio, ricorse alla legge n. 285/77 assumendo 33 giovani tecnici e laureati per realizzare un progetto, poi chiamato "Progetto Ambiente", finalizzato alla tutela delle acque e dell'ambiente.

¹ Si veda il Convegno "Prospettive di sviluppo dell'agricoltura mantovana", Amministrazione della Provincia di Mantova, Mantova, Teatro del Bibiena, 5 ottobre 1976 ed in questo la relazione da me letta *Rapporti con la regione, Compensori e Piani zonali*, frutto del lavoro di un gruppo coordinato da Eugenio Camerlenghi e dallo scrivente.

In parallelo al Progetto sono stati condotti alcuni studi conoscitivi ed avanzate proposte progettuali interessanti, in particolare, l'Oltrepo mantovano, territorio che in quel tempo apparteneva al "comprensorio 31". Qui la larga presenza zootecnica e l'attenzione per l'ambiente delle pubbliche amministrazioni ne hanno fatto un laboratorio territoriale benché qualche tentativo di accantonare la "questione liquami" sia avvenuto basandosi sull'affermazione, riportata in una lettera al direttore del quotidiano mantovano: *Ma che cosa volete che sia per un po' di pipì nel fosso!* I volumi di reflui erano invece rilevanti e in costante crescita, il patrimonio suinicolo raddoppiava ogni dieci anni, tanto che l'ordine di grandezza, per meglio cogliere la dimensione, era individuato in uno strato ideale dell'altezza di circa mezzo centimetro steso, ogni anno, sulla superficie agraria utilizzata del comprensorio 31. Ma da parte di tutti l'attenzione era che di ambiente ma anche e soprattutto di produzione alimentare si doveva discutere; con passione ed avendo ben chiare le priorità, come è nel carattere proprio delle genti qui insediate. E la qualità dell'ambiente era considerata, come lo è oggi, un fattore di competitività, specie per il prodotto agricolo-alimentare più rappresentativo dell'Oltrepo, il formaggio Parmigiano Reggiano DOP.

Dal dimensionamento della presenza zootecnica² ai lavori del Progetto Ambiente³ si è arrivati a proporre un'ipotesi progettuale di governo dei liquami⁴, fino alla presentazione del tema in occasione di convegni nazionali. Proprio in uno di questi eventi si è stimato il valore del liquame, ciò per valutare la convenienza economica allo spandimento. E vi si affermava *la non convenienza economica allo spandimento dei residui di vitelli da latte; convenienza che si riscontra sempre e anche nelle condizioni più onerose (stockaggio in vasche in c.a. e massima distanza considerata) per i rifiuti di vitelloni e di suini purché, per questi ultimi, si riduca la diluizione indotta dalle acque di lavaggio.*⁵ Il valore dei liquami, stimati secondo l'aspetto economico del valore di surrogazione, viene riportato, come esemplificazione, nella tabella seguente, estratta dal lavoro citato.

2 CAMERLENGHI E. e CASTELLI M. , *Gli scarichi zootecnici nel comprensorio dell'Oltrepo Mantovano*, in "Acqua e aria", n 8 ottobre 1978.

3 PROVINCIA DI MANTOVA, *Atlante dei corsi d'acqua superficiali del comprensorio 31*, "Progetto Ambiente", vol. 1, Mantova agosto 1979; PROVINCIA DI MANTOVA, *Catasto degli scarichi zootecnici del comprensorio 31*, "Progetto Ambiente", vol. 3, Mantova agosto 1979.

4 AAVV, *Possibilità di smaltimento dei liquami zootecnici nell'Oltrepo mantovano*, Convegno del 6 settembre 1981 in Gonzaga, Fiera Millenaria.

5 CNR, "Inquinamento del terreno". Somministrazione al terreno degli effluenti di allevamenti intensivi zootecnici, Udine 14 ottobre 1981, documenti CNR AC/4/121-133. Il documento AC/4/133 è di E.CAMERLENGHI e M.CASTELLI, *Studi conoscitivi sulle possibilità di smaltimento dei liquami zootecnici nel mantovano*.

TABELLA 1: Valore a metro cubo del liquame tal quale (anno 1980)

<i>oggetto</i>	<i>um</i>	<i>quantità</i>	<i>um</i>	<i>£/Kg</i>	<i>um</i>	<i>£ totali</i>
N	Kg	5,2	£	605	£	3.146
P ₂ O ₅	Kg	2,6	£	517	£	1.334
K ₂ O	Kg	5,9	£	318	£	1.876
Sostanza organica	Kg	34	£	26	£	884
Totale						7.240

NB: Liquami suini in ricoveri a uso contenuto di acque di lavaggio, dotati di corridoi di defecazione, sostanza organica kg 48/mc

Per confronto il valore di surrogazione dei liquami di vitelloni da carne era stimato in £ 7.481/mc mentre per i vitelli da carne bianca il valore era stimato in £ 2.339/mc.

In quel periodo, quindi, la gestione agronomica dei liquami era discussa e supportata dalla stima del valore ottenuto ricorrendo all'aspetto economico del valore di surrogazione.

Sempre in quegli anni si svilupparono alcune ipotesi progettuali, in tema di gestione dei liquami, da parte di un gruppo di tecnici, compreso lo scrivente, riuniti in uno studio associato denominato Collettivo Tecnico Interdisciplinare. Fra i lavori più significativi sono lo *Studio conoscitivo della situazione agricolo-zootecnica e geologica del territorio comunale*, Bagnolo S.Vito (MN) 1979 e il progetto di fattibilità *Trattamento e smaltimento agronomico dei liquami nel comune di Marcaria*, Coprat soc. coop., Mantova 1985. Qui l'azzonamento cartografico per dimensionare il carico di liquami smaltibili fu inserito nelle Norme Tecniche del Piano Regolatore Generale Comunale. Verificammo, nel gruppo di lavoro, come quella scelta si sia rivelata troppo rigida e poco gestibile perché affidata unicamente alla discrezione degli allevatori. Ed era ancora da conseguire la convinzione che il liquame potesse essere una risorsa anche economica. Infatti si discuteva di smaltimento, di scarichi e di spandimento piuttosto che di riuso o reimpiego agronomico. Ci vorrà qualche tempo per giungere a questa modificazione del linguaggio tecnico e amministrativo che sarà anche l'indicatore dell'avvenuto aggiornamento culturale.

Poi, nel 1982, un altro convegno a Gonzaga, in occasione della Fiera Millenaria, il 5 settembre, sempre con l'Amministrazione Provinciale di Mantova ma questa volta l'iniziativa è dell'assessore all'agricoltura Franco Bertellini. *Inizia così l'esperienza della Carta dei suoli che, fin da subito, si propone come strumento utile a contenere il consumo sistematico (di suolo, NdR) non solo legato all'urbanizzazione e all'industrializzazione ma anche ad altre attività quali le attività estrattive, l'inquinamento non solo da sostanze derivate dall'industria ma anche da ciò che produciamo in agricoltura ad esempio attraverso lo spargimento dei liquami o dei*

*fanghi e talvolta le errate coltivazioni, l'errato uso di fertilizzanti, l'errato uso di sostanze che immettiamo nel suolo.*⁶

I primi anni di studio, una volta costituito il gruppo di lavoro appoggiato all'Istituto Superiore Lattiero Caseario, hanno interessato l'indagine provinciale a livello territoriale ottenendo, oltre alla Carta dei suoli, le derivate Carta della capacità d'uso dei suoli, Carta del deficit idrico globale, Carta per lo spandimento dei liquami zootecnici e Carta dell'erodibilità dei suoli. A queste sono seguite indagini nella dimensione aziendale destinate all'assistenza tecnica agli agricoltori e alla preparazione di carte (dei suoli e derivate) utili per la gestione dell'azienda agricola. I primi lavori pubblicati riguardarono l'area dell'Oltrepo in Sinistra Secchia e i comuni di Rodigo e Ponti sul Mincio. La cartografia prodotta era costituita dalla carta dei suoli vera e propria (con la classificazione, la descrizione e la localizzazione dei diversi suoli delle aree investigate) e da una serie di carte derivate che, a partire dai dati di base, classificavano i terreni secondo diverse tematiche: ad esempio vennero redatte le Carte della Capacità d'uso dei suoli (che delimitava le aree più o meno vocate all'attività agricola), le carte di attitudine allo spandimento dei liquami, carte attitudinali per una determinata coltura, carte della fertilità chimica, ecc.⁷

Una prima fase di questo lavoro è stata completata a metà degli anni Ottanta con il rapporto pubblicato nel 1985⁸. Qui lo sforzo prevalente è l'indagine di carattere territoriale con particolare interesse agli aspetti metodologici. Ma sono presenti anche, nella parte seconda dello studio, le indagini a livello aziendale intese ad individuare le "Unità di paesaggio aziendali" (U.P.A.). Queste estese a due applicazioni pratiche a livello aziendale, una in un'azienda della collina, l'altra in un'azienda della pianura dell'Oltrepo in Sinistra Secchia. Qui sono soprattutto le indagini territoriali a svilupparsi. Infatti è a partire dagli studi mantovani che l'allora ERSAL, su incarico della Regione, estende il Progetto Carta Pedologica a tutta la pianura lombarda concentrandosi sugli obiettivi di pianificazione territoriale. Siamo alla fine degli anni Ottanta e da quel tempo prevalgono gli obiettivi di carattere ambientale piuttosto che quelli a supporto della produzione alimentare. Lo sviluppo della cartografia pedologica si è successivamente esteso a tutta la Lombardia benché si debba riconoscere che, a distanza di anni, l'interesse per i risultati dell'imponente lavoro ed il loro uso ai fini della pianificazione territoriale siano andati decrescendo.

6 VIANELLO G., *Relazione*, Convegno "La carta dei suoli nella Provincia di Mantova", Atti, Arti Grafiche Chiribella, Mantova 1983.

7 BUFFA S., *Comunicazione personale*, novembre 2015.

8 AMMINISTRAZIONE PROVINCIALE DI MANTOVA, ASSESSORATO AGRICOLTURA, *Dal territorio all'azienda agricola: guida per uno studio dei suoli, l'esempio del mantovano*, Arti Grafiche Chiribella, Mantova 1985.

Nel frattempo assumeva maggiore forza l'intervento dell'autorità sanitaria, tramite le Unità Socio Sanitarie Locali (U.S.S.L.). Si deve però attendere il 1988 perché l'U.S.S.L. 47, come Associazione dei Comuni Virgiliani, emani una direttiva specifica nella quale sono considerate le varie tipologie di allevamento e i sistemi di stabulazione per il calcolo delle volumetrie e della durata degli stoccaggi dei reflui sia solidi che liquidi.⁹ Sono le prime iniziative dirette alla realizzazione dei bacini di contenimento dei liquami e dei letami, rapportati ad una capacità di 180 giorni di stoccaggio, 120 giorni per le bovine da latte; interventi ritenuti indispensabili per garantire il miglioramento delle condizioni igienico/ambientali delle aziende e dell'ambiente in generale, soprattutto in quei territori dove si concentravano gli allevamenti intensivi di suini. E' chiara l'impostazione di carattere sistemico intesa a garantire le condizioni preliminari per la corretta gestione, territoriale e aziendale, dei liquami. Strumento necessario sono state le Ordinanze sindacali, emesse in ciascuno dei 16 comuni associati mentre *contestualmente si cercò di normare la pratica dell'utilizzazione agronomica dei reflui attraverso i regolamenti locali di igiene con l'introduzione di semplici principi attuativi.*¹⁰ Dopo le prime reazioni degli allevatori e delle associazioni di categoria, l'azione di informazione e di divulgazione dei metodi di corretta utilizzazione agronomica dei reflui hanno orientato gli imprenditori agricoli ad accettare il ruolo "preventivo" dell'U.S.S.L. per la tutela della salute dei cittadini da una parte e per il rispetto dell'ambiente dall'altra contribuendo, al tempo stesso, ad avvalorare l'opportunità del riuso a fini agronomici dei liquami zootecnici.

*Ancora, nel dicembre del 1993 Regione Lombardia emana la L.R. 37 ed il suo regolamento attuativo. Questo contiene le attività di utilizzazione agronomica, le caratteristiche degli stoccaggi nonché il carico di peso vivo/ettaro, questo non doveva essere maggiore dei 40 qli/ha sui suoli in conduzione diretta (proprietà e affitto). In riferimento alla Legge 319/76, con la L.R. 37 le operazioni di utilizzazione agronomica dei reflui zootecnici dovevano essere autorizzate dal Sindaco territorialmente competente, previa acquisizione dei pareri dell'U.S.S.L. e della Provincia.*¹¹

Nello stesso tempo la medesima Regione predisponendo un software per la redazione dei Piani di Utilizzazione Agronomica, denominato GIARA37. Ed è proprio l'U.S.S.L. 47 che "testa" questo programma informatico poiché i servizi regionali riconoscevano la rilevante presenza zootecnica e la varietà di casi propri del mantovano; come dire il mantovano come esempio di laboratorio territoriale.

E' però nell'anno 1999 la svolta per una nuova regolamentazione sulla gestione dei liquami. Vi concorrono il Testo Unico Ambientale (D.Lgs.vo 152/99) attraverso il quale si definisce il concetto di "utilizzazione agronomica" a livello

9 ORLANDI P., *Comunicazione personale*, novembre 2015.

10 ORLANDI P., *ib*

11 LANFREDINI D., *Comunicazione personale*, novembre 2015

nazionale (art. 38) e il D.M del 19 aprile 1999, il cosiddetto Codice di Buona Pratica Agricola. Questi accolgono la Direttiva nitrati, nome convenzionale che individua la direttiva comunitaria n. 91/676/CEE, lasciata dormiente per anni nel nostro paese. I contenuti fondamentali di questa direttiva sono l'individuazione di zone vulnerabili ai nitrati di origine agricola (ZVN), nelle quali zone è introdotto il divieto di spargimento dei reflui degli allevamenti oltre un limite massimo annuo di 170 kg di azoto per ettaro e la regolamentazione dell'utilizzazione agronomica dei medesimi reflui zootecnici con l'opportuna definizione dei necessari programmi d'azione. Questi stabiliscono le modalità con le quali possono essere effettuati gli spandimenti.

In base alla normativa nazionale alle Regioni veniva demandato il compito di designare le Zone Vulnerabili ai Nitrati (Z.V.N.) e di redigere i relativi Programmi d'Azione. Anche se, in verità, la Regione Lombardia, ancor prima delle scelte nazionali, si era adeguata a quanto richiesto dalla Direttiva Nitrati a partire dal 1993, disciplinando la gestione dei reflui zootecnici e coinvolgendo le aziende zootecniche nel rispetto delle disposizioni in particolare per quanto riguarda la realizzazione di idonee strutture di stoccaggio degli effluenti e la dichiarazione di Piani di Utilizzazione Agronomica (PUA).¹²

In ogni caso negli anni si sono susseguiti diversi provvedimenti da parte di Regione Lombardia, così come è avvenuto nelle altre regioni, che affrontano i problemi gestionali ed interessano nel profilo territoriale la definizione delle aree a seconda della vulnerabilità delle acque mentre in quello aziendale riguardano la predisposizione di un "sistema informatico nitrati". Questo è disposto sulla piattaforma Sis.Co. (Sistema delle Conoscenze) per la dichiarazione che deve essere compilata e presentata da ciascuna azienda agricola. Una modalità che è attualmente definita come Procedura Gestione Nitrati.

Nell'insieme di questa lunga esperienza di governo è diffuso, fra gli operatori, il parere che in questi venticinque anni l'evoluzione normativa, nazionale e regionale, abbia portato ad un progressivo impoverimento della prevenzione e il governo territoriale dei reflui zootecnici si sia ancorato ad una gestione, nei fatti, repressiva e burocratica. Una considerazione che trova nel parere di Nicola Balboni¹³ un sicuro appoggio:

Secondo il mio parere, ma anche di altri tecnici con i quali sono in contatto, la Procedura Gestione Nitrati (PGN) non dovrebbe comprendere un minuzioso "progetto" di fertilizzazione dei singoli terreni o delle coltivazioni (approccio "aziendalista" tipico dell'agronomia degli anni passati), bensì dovrebbe mettere in evidenza il rispetto di soli 3 indicatori essenziali delle condizioni strutturali degli allevamenti: 1 - carico di azoto zootecnico per ettaro, ovvero la verifica dei limiti imposti dalla direttiva nitrati. Attenzione però, mentre le superfici delle aziende sono

¹² LANFREDINI D., *Comunicazione personale*, novembre 2015

¹³ BALBONI N., *Comunicazione personale*, ottobre 2015.

calcolate con molta precisione, con i dati di foto aeree misurati e validati nel Siarl, il calcolo dell'azoto contenuto nei reflui è necessariamente una semplice e assai grossolana stima. Ne deriva che il calcolo dell'indicatore è spesso molto aleatorio (denominatore certo e numeratore incerto) e temo non regga la verifica giudiziaria.

2 - fabbisogni delle colture, ovvero gli apporti azotati (compreso N chimico) devono essere inferiori o uguali ai fabbisogni azotati delle colture (stessa cosa per la P_2O_3).

3 - stoccaggi: ossia la verifica delle autonomie degli stoccaggi aziendali per i reflui (questa è la vera sicurezza per la gestione dei nitrati e la protezione ambientale). Penso che ogni sforzo tecnico e scientifico per dettagliare con la massima precisione l'aderenza alla realtà degli elementi di calcolo di questi 3 indicatori sarà utile per le aziende e per l'ambiente. Si tratta di una verifica. Non credo, invece, che la dimostrazione annuale dello spandimento delle quantità di reflui sulle singole coltivazioni e nei mesi previsti sia utile al contenimento dell'inquinamento. Anzi, è questa fase "progettuale" della PGN che si slega totalmente dalle realtà aziendali (anche per evidenti, enormi, limiti di leggibilità della PGN prodotta da Sis.co) a porre grandi limiti operativi, è quantomeno "accademica" e comporta grandi appesantimenti burocratici. Chi può immaginare che un allevatore, fra i suoi impegni e preoccupazioni, prima di spandere i reflui consulti il piano di spandimento per le dosi, i tempi e i modi? Chi può credere che ciò sia o diventi realtà? Credo nessuno, a parte qualche funzionario o qualche "cittadino". Sono quindi evidenti le forzature messe in campo su questo tema da una distorta ingegneria burocratica.

Ma è nell'Oltrepo mantovano che matura una proposta, ricca di operatività, per risolvere la lunga questione dei liquami. Qui, nei territori in cui la cultura e la tradizione della cooperazione è molto forte e si sintetizza nel motto 'solo progettando e lavorando insieme si può produrre benessere per noi e per la collettività', il nostro intento è quello di rafforzare il legame di collaborazione esistente tra le aziende agricole del territorio e tra le latterie di trasformazione, per accrescere ulteriormente la cultura della collaborazione e della condivisione, favorendo investimenti compartecipati per migliorare il reddito, per tutelare il territorio e il Parmigiano Reggiano.¹⁴

Il tema conduttore è il conseguimento dello sviluppo sostenibile nella gestione ambientale dell'allevamento zootecnico, ad iniziare dai liquami per "chiudere" finalmente una questione ormai intergenerazionale!

I passaggi sono riassumibili nella adesione al cosiddetto "Progetto Concordato" (2008-2010), nell'accreditamento del Distretto Agroalimentare di qualità Po di Lombardia (2010) e nella realizzazione del progetto di Distretto Agrimultitasking (2013 -2014).

14 CARAMASCHI C., *Introduzione* nel quaderno "La filiera latte -Parmigiano Reggiano in area mantovana", Mantova 2013. Ora anche in http://www.provincia.mantova.it/Upload/Docs/7913_PROGETTO_CONCORDATO.pdf

In concreto la cooperativa San Lorenzo di Pegognaga, nata nel 1992 ed attualmente composta da 70 soci, ha partecipato al Programma di Sviluppo Rurale (PSR) 2007-2013 aderendo, con altri soggetti privati, al Progetto concordato denominato "La filiera latte -Parmigiano Reggiano in area mantovana". L'idea progettuale nasce nel 2007 e consiste, nella quota di progetto di propria competenza, nella realizzazione di un separatore mobile per liquami che sia possibile spostare da un'azienda all'altra a seconda dei bisogni. La macchina è in grado di operare per la separazione dei reflui aziendali ottenendo una frazione solida cedibile a clienti terzi esterni all'azienda e una frazione liquida chiarificata da reimpiegare sui suoli aziendali. Per l'acquisto della macchina separatrice, comprensiva di rimorchio e gruppo elettrogeno di alimentazione, l'importo ammesso è stato di € 100.000 ed il contributo concesso e liquidato è pari a € 35.000.



Il separatore mobile al lavoro, in primo piano Claudio Caramaschi

Tale intervento mira ad affrontare e risolvere la questione nitrati con una soluzione che viene dagli allevatori, i più diretti interessati alla produzione zootecnica nel rispetto dell'ambiente.

E' la soluzione propria delle "cooperative territoriali", questa è la denominazione adottata in Olanda, le quali mirano a migliorare radicalmente i

*rapporti fra agricoltori e Stato, introducendo nuove forme di autoregolamentazione locale e nuove strategie per lo sviluppo locale...in linea con il principio, generalmente accettato, di sussidiarietà della UE.*¹⁵



Jan Douwe van der Ploeg al centro, il più alto, in occasione del "Giovedì agricolo" del 25 marzo 2011. Qui è ospite del Consorzio Virgilio e del suo Presidente Paolo Carra (alla sua sinistra) come relatore sul tema I nuovi contadini all'interno dei distretti.

Il secondo passaggio è l'accreditamento, da parte di Regione Lombardia nell'ottobre del 2010, del Distretto agroalimentare di qualità Po di Lombardia, con capofila il Consorzio Latterie Virgilio. Una scelta coerente con il voler essere "nuovi contadini", come s'è detto sopra, cioè reti d'impresе che possano incidere sulle scelte di politica agricola, almeno regionale. Del resto il Distretto Po di Lombardia presenta un valore della produzione che è circa un sesto della Produzione Vendibile (PV) agricola regionale: una dimensione economica che implica una inevitabile capacità di negoziazione, anche con la Regione.

I distretti sono, nei fatti, l'occasione per progettare il futuro delle politiche dell'agroalimentare lombardo tanto che, dopo l'accreditamento, Regione Lombardia ha proposto un bando di partecipazione, sulla misura 124 del PSR, per la presentazione dei progetti di distretto o "Piani di distretto". Il Distretto Po di Lombardia, il distretto a maggior valore del fatturato in Lombardia, ha proposto

¹⁵ VAN DER PLOEG J.D., *I nuovi contadini. Le campagne e le risposte alla globalizzazione*. Donzelli editore, Roma 2009, pag. 246.

un progetto dal titolo *Agrimultitasking, agroservizi, innovazione e sostenibilità nelle filiere agroalimentari di qualità*. Questo, approvato nel giugno 2012, ha trovato una buona valutazione ed è interessante poiché mette a frutto l'esperienza maturata dal gruppo di imprese. Infatti il separatore mobile realizzato dalla Cooperativa San Lorenzo nell'ambito del progetto concordato, già ricordato, è impiegato a supporto della realizzazione del progetto di distretto. Che vuol valorizzare la gestione interaziendale dei liquami e il reimpiego del materiale separato, destinato al mercato, suggerendo nuovi modelli di impresa multiprocessuale. Questo è il terzo passaggio nel percorso di ricerca della sostenibilità dell'allevamento zootecnico nella pianura lombarda.

Qui, nella figura è schematizzato il processo di riuso della frazione solida separata¹⁶ che in parte è destinata ad alimentare gli impianti di biogas, in parte al vermicompostaggio e in parte all'orticoltura di qualità, specie nella produzione di melone mantovano IGP.



Dall'allevamento al reimpiego della frazione solida separata

Di particolare interesse, anche per l'immediatezza esemplificativa, è la possibilità di sostituire il mais ceroso destinato agli impianti di biogas con il

¹⁶ GARIMBERTI S., *Un modello di reti d'impresa per una produzione sostenibile. L'esperienza della coop San Lorenzo*, Convegno "Dai monaci benedettini alla conservazione del cibo. Il caso del formaggio Parmigiano Reggiano". Revere (MN), 14 maggio 2015

residuo secco, solido separato, in un rapporto di circa 3:1. Ovvero tre tonnellate di solido separato valgono, quanto a valore energetico, una tonnellata di mais ceroso. Una scelta di sostenibilità che risponde anche all'esigenza sociale di destinare le produzioni vegetali, il mais in questo caso, non alle produzioni energetiche ma a quelle animali e umane. Sostituire il mais destinato agli impianti di biogas con il solido separato dai liquami è un ulteriore passaggio verso una maggior sostenibilità del sistema agro-zootecnico della nostra pianura.

*In conclusione va osservato come l'esperienza in corso rappresenti un interessante modello di reti di imprese con integrazione tra filiere diverse e un esempio virtuoso di chiusura del ciclo dei nutrienti in un ambito territoriale, come è quello del bacino padano, ad elevati carichi. L'aspetto gestionale e di coordinamento del complesso delle attività, attraverso l'individuazione di un soggetto avente questo ruolo specifico, è alla base della sostenibilità ambientale ed economica del modello.*¹⁷

Quanto all'insieme dell'esperienza mantovana dettata, in origine, dall'aumento delle quantità di liquami zootecnici da smaltire fino alla valorizzazione mercantile dei prodotti ottenuti dal trattamento degli stessi sono passati circa 40 anni. Un processo lungo che è proceduto, di pari passo, con il cambiamento culturale e il modo d'affrontare la questione liquami. Non più rifiuti inquinanti e costosi da smaltire ma sottoprodotti con un proprio valore di mercato. In particolare i contratti che la Cooperativa San Lorenzo sta stipulando con i gestori degli impianti di biogas per la fornitura di solido separato ad uso energetico e/o con gli acquirenti di vermicompost per uso fertilizzante sono definiti con prezzi intorno ai 10 euro per tonnellata. Si noti come la metà di questo valore copra, mediamente, i costi di trasporto.¹⁸

Un ulteriore miglioramento della sostenibilità ambientale ed economica, nonché sociale – è indubbio che i trattamenti dei liquami esprimono la volontà degli allevatori di sottrarsi al ruolo, in verità ormai accantonato, di inquinatori – viene dalla riduzione del contenuto di azoto dei liquami trattati, già privati della sostanza secca. Anche la riduzione di azoto nella frazione liquida alleggerisce il carico di azoto dei suoli e riduce l'apporto di nutrienti garantendo il rispetto di legge (la cosiddetta Direttiva Nitrati) nei confronti degli elevati carichi di bestiame allevato. Il progetto, avanzato dall'Associazione Mantovana Allevatori, adotta una tecnologia israeliana, denominata TAYA, consistente nel trattamento microbiologico delle acque di scarico, previa separazione della sostanza secca.

Il prototipo è installato e funzionante presso una Demo Farm nell'Oltrepò mantovano.

L'azienda di Ezio e Davide Gemelli di Pegognaga è stata prescelta per questa esperienza. In essa sono allevati 110 capi da latte di cui 55 capi adulti in produzione. Il latte è destinato alla produzione di Parmigiano Reggiano. Si estende su 13 ettari coltivati ad erba medica e a sorgo da granella. L'impatto ambientale, fortemente penalizzante

¹⁷ GARIMBERTI S., *Comunicazione personale*, novembre 2015.

¹⁸ VALENZA C., *Comunicazione personale*, novembre 2015

per effetto della normativa vigente basata sulla vulnerabilità dei suoli, è mitigato dalla produzione e vendita di compost per la lombricoltura e dalla cessione della frazione organica ad impianti di biogas. Rimane la parte fluida dei liquami con il suo contenuto in azoto.

L'impianto pilota è costituito da due contenitori con una capienza di 1,5 mc collegati tra lo da un sistema di pompe per simulare il passaggio che, in un impianto reale, avviene tra un bacino e l'altro. Il sistema è dotato di sensori ed è continuamente collegato ad una rete wireless che consente il monitoraggio, in remoto, da parte dei tecnici israeliani.

In questi mesi, costante è stato il monitoraggio da parte nostra e dei colleghi ingegneri della ditta costruttrice, sia attraverso i prelievi di reflui destinati alle analisi dei vari parametri, sia con un fitto scambio di dati e rilievi tecnici.

Questa esperienza è iniziata nel luglio 2015 e in ottobre, in occasione della presentazione del progetto presso il padiglione di Israele in EXPO, sono stati illustrati i risultati fin qui conseguiti. Risultati assolutamente positivi visto che il grado di abbattimento dell'azoto totale si aggira attorno all'80-85%.¹⁹



La presentazione del progetto a tecnologia Taya ad Expo, Milano 5 ottobre 2015. Al centro Alberto Gandolfi, Presidente dell'Associazione Mantovana Allevatori.

19 BELLINI M., *Comunicazione personale*, dicembre 2015



Inaugurazione del progetto pilota a tecnologia Taya, Pegognaga (MN) , 20 luglio 2015

2.2 La cooperazione lattiero-casearia, un ponte fra i due Millenni²⁰

L'interesse per la cooperazione lattiero-casearia mantovana si sviluppa, in particolare per me, a partire dai primi anni Novanta. Dapprima per coglierne le convenienze d'impresa e la capacità di permanenza della produzione alimentare nel territorio, successivamente per comprendere le dinamiche del sistema e, ove possibile, governare i processi. E' un interesse che s'è sviluppato per un quarto di secolo prima da tecnico e ricercatore poi da assessore e che ha avuto il culmine nella ricerca sulla cooperazione, voluta da Confcooperative Mantova e dal suo Presidente Maurizio Ottolini, svolta a partire dal 2005. Qui, per comprendere le esigenze del settore ho scelto di intervistare, sulla base di una griglia di domande predeterminate, tutti i presidenti di cooperativa e i rispettivi consigli d'amministrazione. Una scelta positiva vista la ricchezza e l'approfondimento dell'analisi di gestione e le speranze verso il futuro, ivi comprese le attese che hanno sollecitato le iniziative sul versante della formazione d'impresa.

²⁰ Qui riprendo il rapporto elaborato e presentato in occasione del Convegno organizzato dalla Accademia dei Geogofili Sezione Nord Est, "Il futuro del latte in Val Padana. Scenari attuali e prospettive" , Sant'Angelo Lodigiano 13 marzo 2015. Gli atti sono in corso di pubblicazione. Il rapporto *Cooperare per competere, il caso del sistema mantovano: caratteri strutturali e dinamiche recenti*, è scritto in collaborazione con Alberto Bertellini. Il testo qui riportato è la quota parte di mia competenza.

Quest'ultime realizzate, in particolare, nell'ambito delle attività istituzionali della Fondazione Università di Mantova capace così di rispondere, come s'usa dire oggi, "alle esigenze del territorio" anche per l'attenzione dell'allora Presidente Giuseppe Pacchioni e del Segretario Generale Frediano Sessi.

Sono qui descritti i principali passaggi che hanno caratterizzato i lavori compiuti. Questi sono il risultato dell'impegno di gruppi di lavoro, di norma interdisciplinari, che negli ultimi decenni, in ricerche diverse, hanno investigato il sistema lattiero caseario cooperativo mantovano.

In principio è Agropolis (1990-1992)

Alla fine degli anni Ottanta del secolo scorso era attivo a Mantova Agropolis, *Centro di progettazione e Servizi innovativi per l'Agroindustria*. Nato per volontà degli Enti locali mantovani e del Gruppo Montedison il centro è operativo dal 1987 ed ha svolto la propria attività fino al 1992. E' in questi anni che prende forma il progetto *Gestione informatizzata dell'impresa zootecnica e dell'impresa cooperativa di trasformazione*. L'obiettivo progettuale è teso a sviluppare servizi a supporto dell'incremento delle capacità imprenditoriali nel settore della trasformazione cooperativa del latte vaccino, mediante la diffusione di cultura d'impresa e la introduzione di tecnologie informatiche. Il progetto ha coinvolto gli aspetti gestionali per aprirsi a quelli, vissuti dagli operatori del settore come i più urgenti, di gestione e sviluppo dei rapporti mercantili. Le cooperative sono state scelte nell'area mantovana in Sinistra Po, nel comprensorio del Grana Padano.

L'indagine, già in quel tempo, ha fatto emergere l'importanza del carattere dimensionale. Infatti è la società a maggior quantità di latte lavorato ad ottenere i migliori risultati, come valore di conferimento. Fra le proposte operative, che il gruppo di lavoro formula, prevale l'attenzione alla dimensione, individuando in circa 500.000 quintali/anno quella ottimale. Da ultimo, fra le azioni di comunicazione ed immagine di Agropolis, troviamo la pubblicazione della relazione finale di progetto, ospitata, in sintesi, su *L'informatore Agrario*.

I risultati di un progetto di gestione

LA COOPERAZIONE LATTIERO-CASEARIA NELLA PADANIA MANTOVANA

M. Castelli, F. Bonetti, V. Monfrini, R. Pastore, P. Turla, G. Zecca

Nel mantovano la cooperazione lattiero-casearia conserva un ruolo strategico, ma la polverizzazione delle strutture e del mercato, l'incertezza dei prezzi (particolarmente pesante per i formaggi stagionati) e la limitata possibilità di investimento rendono poco praticabile una politica di marketing e di riconversione-diversificazione del prodotto

Gli orientamenti della politica agricola comune (pac) si esprimono di fatto, a partire dagli anni ottanta, nell'ordine di «produrre di meno»; gli imprenditori agricoli sono fortemente contrariati da questi vincoli, che paiono penalizzare l'intera realtà agro-zootecnica dell'area padana.

Area, questa, caratterizzata da una zootecnia che, privilegiando l'intensivazione (1), ha fatto prevalere il peso delle produzioni animali nella formazione della produzione vendibile.

In Lombardia agli allevamenti è attribuito, nel 1990, il 71,2% della produzione vendibile agricola (2); valore che a Mantova sale al 76,6% nel medesimo anno (3).

Qui, nel profondo sud lombardo, la produzione di latte vaccino è avviata in gran parte alla trasformazione in formaggio tipico (Grana Padano e Parmigiano-Reggiano) presso strutture cooperative.

Questa filiera, costituita da aziende produttrici di latte e cooperative di trasformazione, è coinvolta in un processo di ristrutturazione sollecitato dalle misure della pac non meno che dalla concorrenza esercitata dalle eccedenze di produzione dei partner europei.

Ma se l'impresa zootecnica da latte è stretta fra vincoli economici (costi di produzione) e quantitativi (quote fisiche di produzione introdotte dalla Cee a partire dal 1984) tali da suggerire interventi nella dimensione della razionalizzazione delle tecniche di produzione, l'impresa di trasformazione trova nel mercato di sbocco dei prodotti finali (formaggio in prevalenza) l'ostacolo da affrontare e superare.

Questo è vero specie nella trasformazione di tipo cooperativo, ove l'obiettivo è la massimizzazione del valore di trasformazione, che consente, di conseguenza, l'adeguata remunerazione del latte conferito dai soci-cooperatori.

Nella difficile congiuntura, la scelta progettuale di indagare prioritariamente il settore della cooperazione lattiero-casearia è parso di immediato interesse.

IL CONTESTO TERRITORIALE

«Latte: prodotto strategico dell'economia mantovana» titola un recente convegno (4) tenutosi a Mantova.

Qui sono stati ricordati alcuni caratteri fondamentali dell'evoluzione avvenuta, negli anni ottanta, nel settore zootecnico da latte della provincia mantovana.

Fra gli aspetti più significativi troviamo: — il dimezzamento degli allevamenti lattieri (da 8.237 stalle del 1980 si scende alle 4.157 del 1990);

— la specializzazione degli allevamenti, ovvero la riduzione dei capi da rimonta rispetto ai soggetti in produzione;

— la concentrazione, ovvero l'aumento di vacche da latte per ciascun allevamento.

Il numero medio passa da 22 capi nel 1984 (anno di introduzione delle quote latte da parte della Cee) ai 33,5 capi del '90; è il 50% in più.

Anche in questo segmento produttivo appare lo sviluppo di un sistema che in altri settori economici è chiamato «a pelle di leopardo».

Ed è interessante notare come in alcuni comuni concentrati attorno alla città di Mantova, questa compresa, il numero di vacche da latte sia aumentato dal 1984 al 1990.

Se a questo sommiamo l'incremento di produttività che l'Associazione provinciale allevatori di Mantova ha calcolato, per lo stesso periodo, nei +20,4% per le vacche controllate e nei +22,4% per quelle non controllate, si può affermare che nel territorio mantovano esiste «un'isola lattiera» ove gli imprenditori hanno scelto la produzione, non le quote.

Nei nove Comuni costituenti l'isola (figura 1) sono circa 32.000 le vacche gestite secondo criteri di efficienza.

Qui gli allevamenti si concentrano tendendo alla dimensione tecnico-economica ottimale.

Nell'isola, a fronte di una dimensione media provinciale di 33,5 capi da latte per allevamento, troviamo 47 vacche per struttura.

Ovvero, ci si avvicina a quella dimensione di ottimalità che le analisi condotte dal

L'Osservatorio di economia agraria per la Lombardia individuano nella classe di allevamento con mandrie costituite da 60-79 capi in produzione; in questa classe il costo di produzione del latte è minimo: 578 lire/kg (tabella 1).

Quanto al settore della trasformazione, ben 560.000 tonnellate di latte, il 71% del totale prodotto in provincia, sono lavorate presso i 114 caseifici cooperativi presenti al 1990.

Di questi, parte sono insediati nell'area del Grana Padano e parte nell'Oltrepò mantovano, zona di produzione del Parmigiano Reggiano.

In media ogni caseificio lavora 5.000 t l'anno; dato sul quale incide la struttura molto frazionata dell'Oltrepò (5).

MERCATO E MARKETING

Oltre agli aspetti strutturali ed economici, è altrettanto importante rappresentare lo scenario



Figura 1 - L'isola lattiera mantovana

Il Piano Territoriale di Coordinamento Provinciale (1994-2001)

Fin dall'inizio il Piano Territoriale di Coordinamento Provinciale (PTCP)²¹, che esprime il livello intermedio di pianificazione territoriale, fra Regione e Comuni, ha voluto comprendere, fra le indagini conoscitive e progettuali, la descrizione de *Il sistema della trasformazione lattiero-casearia in forma cooperativa nel mantovano*.²²

La singolarità del sistema mantovano è data dalla presenza di entrambe le DOP con il fiume Po a discriminare i due comprensori. Lo studio ha interessato i caseifici sociali, imprese qui dominanti nella trasformazione del latte. Sono 28 nel comprensorio del Grana Padano (GP) e 45 in quello del Parmigiano Reggiano (PR), esaminati per i rispettivi bilanci negli anni 1994 e 1995. Il lavoro di ricerca propone l'esistenza di un sistema in due insiemi, caratterizzati nella diversità fra i comprensori del GP e del PR, sempre in Provincia di Mantova, dalla dimensione economica, da un Valore di Conferimento Unitario - V.C.U. - maggiore nel PR, da oneri finanziari più elevati nel PR, da una quantità di latte conferito per ciascun caseificio quasi tripla nel GP rispetto al PR e da una presenza di suini più che doppia nel GP rispetto al PR.

Le proposte operative, sentiti alcuni testimoni privilegiati, si esprimono per sistemi e sono qui riassunte in sintesi:

- *il sistema aziendale* segnala la presenza di strutture di caseificio da adeguare alle normative igienico-sanitarie, di qualità, ambientali e di sicurezza sui luoghi di lavoro, specie nell'Oltrepo,
- *il rapporto con il sistema ambientale-territoriale* legge la positività della ricchezza prodotta dal sistema dei caseifici, oltre 320 milioni di Euro, il 33% della PLV provinciale,
- *il rapporto con il sistema del mercato* presenta una netta divaricazione di percezione fra i operatori. Il formaggio PR è considerato una "nicchia" mentre nel caso del formaggio GP ciascuno promuove il proprio formaggio a seconda delle opportunità mercantili,
- *il rapporto con il sistema legislativo-istituzionale* lascia lo spazio, ai operatori, di confrontare le politiche regionali e provinciali,
- *il rapporto con il sistema culturale* esprime la convinta adesione alle certificazioni di qualità secondo il modello fatto proprio dalla regione Emilia Romagna nel comprensorio del PR mentre nel Consorzio del GP ci si limita a certificare la trasformazione in caseificio, non l'intera filiera.

21 Il Piano Territoriale di Coordinamento Provinciale è redatto dal Politecnico di Milano, Dipartimento di Scienze del Territorio. Responsabile della convenzione, con l'Amministrazione Provinciale di Mantova, è stata Maria Cristina Treu.

22 CASTELLI M., *Il sistema della trasformazione lattiero-casearia in forma cooperativa nel mantovano. Rapporto conclusivo*. Pro-manuscripto, Mantova agosto 1996

Le tesi di laurea (2001-2004)

Il rilievo e l'elaborazione dei dati e dei valori di bilancio del sistema cooperativo, per l'universo, prosegue nella seconda metà degli anni Novanta a cura di due studenti universitari, poi felicemente laureati, impegnati a redigere la propria tesi di laurea.

Sono il dott. Alberto Bertellini, laureato a Parma nell'anno 2000 e il dott. Alessandro Carli, anch'egli laureato a Parma nel 2003. Il primo ha elaborato i bilanci relativi agli anni 1997 e 1998, il secondo i bilanci degli anni 2001, 2002 e 2003. Questi pregevoli lavori hanno contribuito a strutturare al meglio la serie storica dell'analisi di bilancio delle cooperative lattiero-casearie mantovane, sempre distinguendo i due insiemi GP e PR, in particolare negli anni ove era venuta a mancare l'opportunità di elaborare i bilanci medesimi ai fini della pianificazione territoriale.

Il Progetto Cooperazione (2005-2007)

Il progetto nasce in seno all'Unione Cooperative di Mantova ove è colto il violento processo di ristrutturazione delle filiere agroalimentari in atto nei territori della pianura padana. Ed è ben presente la necessità di governare, per quanto possibile, il fenomeno. Il lavoro, svolto da una équipe interdisciplinare, ha previsto il rilievo diretto, con intervista del Presidente o dell'intero Consiglio d'amministrazione, di tutte le imprese cooperative, nel nostro caso, in particolare, di tutte le cooperative lattiero-casearie esistenti al 2005 ed è descritto nel rapporto finale.²³



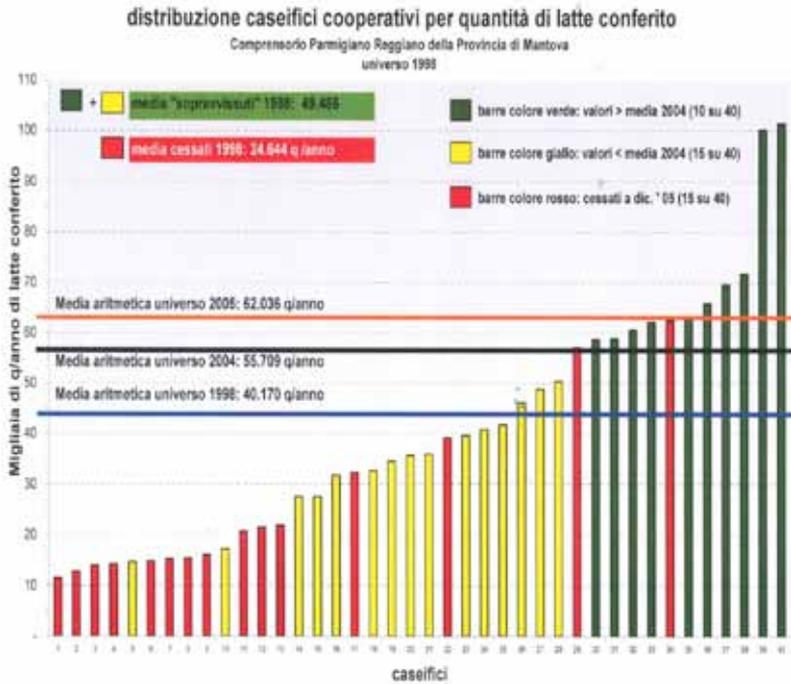
La consegna al Presidente Maurizio Ottolini del progetto "Il sistema agroalimentare di Confcooperative in Provincia di Mantova", dicembre 2007

²³ CASTELLI M., PASTORE R., BERTELLINI A., *Il sistema agroalimentare di Confcooperative in Provincia di Mantova*, pro-manuscripto, Mantova 7 dicembre 2007.

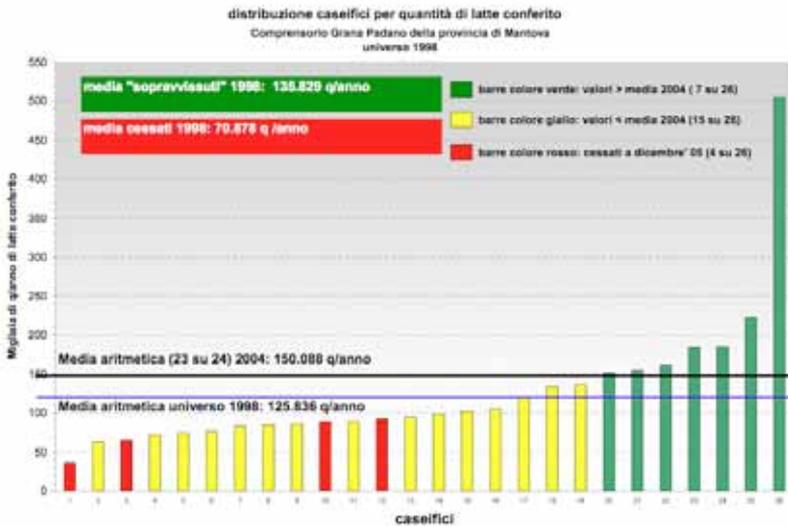
Il sistema della cooperazione lattiero-casearia mantovana è stato indagato a fondo e fra gli aspetti più significativi emersi troviamo:

- Il dimensionamento del valore della produzione, distinto per comprensorio e la distribuzione della ricchezza che, in parte è destinata alle imprese agricole nella forma di valore di conferimento e in parte al sistema territoriale locale nella forma di costo di trasformazione.
- La distribuzione dei caseifici per quantità di latte conferito ha messo in evidenza come la dimensione sia il fattore predisponente e decisivo nella chiusura dei caseifici, specie nel comprensorio PR. Sia nel caso del PR che del GP sono quindi i “piccoli” a chiudere. Tanto che all'avvertenza primigenia “piccolo e bello ma chiude” abbiamo preferito, come scelta d'equipe, essere più “soft” ma egualmente determinati con “piccolo è bello ma grande è necessario”. Uno slogan fortunato che ha avuto fra i più convinti assertori Massimo Lorenzi, allora Presidente di Confagricoltura Mantova e il suo successore, il compianto Sergio Cattelan. Affermazione che presumo abbia influenzato più di un presidente a valutare le dimensioni d'impresa come un rischio ineliminabile e ad orientarsi a forme di collaborazione o associazione con altre strutture. Che sono state scelte inusuali, nella cooperazione, di certo in quella mantovana, almeno fino a quel tempo. Infatti sono avvenute negli anni successivi alla ricerca e alla sua divulgazione.
- Oltre al “grande è necessario” nel progetto si sottolinea che “efficiente” è comunque e sempre utile. Anche qui si procede per esempi. Sono due le società (Latteria PR 1832 e Latteria GP MN 446) indicate come modelli gestionali efficienti capaci di garantire elevati e continui, nel tempo, valori di conferimento distribuiti ai soci.

Il tutto con l'obiettivo, strategico per la cooperazione, di “produrre maggior valore” nelle varie fasi della filiera ma in particolare nella trasformazione. Maggior valore da re-distribuire ai soci conferenti.



Distribuzione dei caseifici per classe d'ampiezza, PR



Distribuzione dei caseifici per classe d'ampiezza, GP

La comunicazione esterna (2006-2012)

Il risultato dei lavori di progetto ha trovato numerose occasioni di divulgazione sia all'interno del mondo imprenditoriale cooperativo che nel più vasto mondo produttivo, culturale, scientifico e istituzionale. Di seguito ricordiamo alcune di queste azioni di comunicazione:

- Mantova, laboratorio per i due formaggi Parmigiano Reggiano e Grana Padano
 - a) presso il Consorzio Virgilio, Bagnolo San Vito, 2006
 - b) comunicazione al XV Convegno annuale SIEA, Bari 8 giugno 2007
 - c) seminario tecnico presso il Consorzio Virgilio, Mantova 2007
- La presentazione di un rapporto sul formaggio Parmigiano Reggiano mantovano presso il Senato della Repubblica, Commissione Agricoltura e produzione agroalimentare, nella Audizione informale del 25 luglio 2007.
- Le presentazioni annuali dal titolo *Prove di competitività. Progetto di razionalizzazione del sistema lattiero caseario cooperativo in Provincia di Mantova.*
- Le presentazioni annuali dei "Rapporti congiunturali", fino al 2012.



Incontro degli assessori provinciali del Parmigiano Reggiano



“Mantova, laboratorio per i due formaggi DOP Parmigiano Reggiano e Grana Padano”

Comunicazione di Maurizio Castelli

XV Convegno annuale SIEA Bari, 8 giugno 2007

2

Comunicazione al Convegno annuale SIEA, Bari, 8 giugno 2007

Verso il futuro: le aggregazioni e i mercati europei e mondiali (2007-2014)

Da ultimo sono le aggregazioni fra cooperative, avvenute in forma diversa, a segnalare la positività dell'azione di studio, ricerca e restituzione dei risultati, in forma di proposte operative, agli operatori e a Confcooperative, associazione proponente il progetto.

Nelle figure successive sono ricordati alcuni esempi, fra i più significativi osservati.



Gazzetta di Mantova, 7.11.2006

ACCORPAMENTI

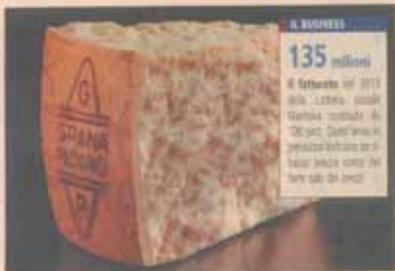
La «Latteria Sociale» si avvia a incorporare la Latteria Santa Maria Formigada di Bagnolo San Vito

Grana, maxi-fusione a Mantova

Nascerà una cooperativa con oltre 320mila forme prodotte, il 55% destinato ai mercati esteri

Approva la fusione tra due delle più importanti lattiere della provincia di Mantova. E ora la «Latteria Sociale» si avvia a incorporare la Latteria Santa Maria Formigada di Bagnolo San Vito, diventando così la seconda cooperativa per la produzione di Grana padano, dopo la Soriana, nel Cremonese.

Dalla scorsa luglio è fino alla fine del 2014 è ripo-



Al valore, «sta in piedi» e riferimento sono il segmento dei formaggi a tavola a livello di commercializzazione che rappresenta il 70 per cento», spiega il direttore della Latteria Sociale Mantova. Sono 28 i punti di raccolta distribuiti in tutta la provincia e la ricerca di nuovi spazi non si ferma, anche in conseguenza dell'obbligo di uscita alla stregua, che in Italia di circa 30mila forme di Grana padano scartate nella Federazione Rassa -

Stiamo verso l'area del Molisano, e in particolare l'Umbria prima (ovvero in Basilica, un compromesso negativo per i prezzi del latte e dei formaggi). In ogni caso, il progetto della Latteria Mantova è molto ambizioso, perché il mercato ha un'evoluzione piuttosto rapida e non bisogna altrettanto (dati) nel caso non siano approssimati potrebbero essere pregiudiziali», spiega Tassinari. «Cerchiamo di avere un mix di prodotti, per raggiungere

Agricole, 3-9 ottobre 2014

La difficile realtà del nostro paese, la crisi dei consumi e la necessità di nuovi sbocchi commerciali hanno orientato alcune strutture cooperative a praticare la commercializzazione dei formaggi e dei loro derivati (formaggi porzionati, grattugiati, ecc.) sul più ampio mercato europeo e anche sui mercati mondiali. Due sono le strutture che meglio di altre praticano, con successo, questa scelta. Sono la Latteria Sociale Mantova, la più grande fra le cooperative mantovane di I grado e il Consorzio Latterie Virgilio, Cooperativa di II grado. Sono questi i due poli di aggregazione prevalenti nel sistema mantovano della produzione di formaggi duri. Il primo polo, la Latteria Sociale Mantova, come tutte le cooperative, raccoglie il latte degli allevatori soci, lo lavora a formaggio Grana Padano DOP e lo commercializza con una propria rete commerciale. Nel corso degli anni si è ampliata anche acquisendo altre cooperative lattiero-casearie. Il secondo polo, il Consorzio Latterie Sociali, ha come propri soci i caseifici sociali, di entrambi i comprensori a DOP. Per questo commercializza, in Italia e all'estero, sia il Grana Padano DOP che il Parmigiano Reggiano DOP tramite una propria rete commerciale. Di queste due realtà si riassumono i principali valori del fatturato suddivisi per aree di mercato.

Fatturato (milioni di euro)

CONSORZIO VIRGILIO	2013	2012	LATTERIA SOCIALE MANTOVA	2013	2012
Italia	405,1	439,4	Italia	57,6	57,8
	(80 %)	(80 %)		(53 %)	(53 %)
UE	85,0	92,4	UE	42,4	41,3
	(17 %)	(17 %)		(39 %)	(38 %)
Extra UE	17,2	18,3	Extra UE	8,9	9,4
	(3 %)	(3 %)		(8 %)	(9 %)
Totale	507,3	550,1	Totale	108,9	108,5

Fatturato per aree mercantili

In sintesi

Un sistema capace di produrre formaggi di qualità, a Denominazione d'Origine Protetta (DOP), in grandi quantità che s'apre ai nuovi e vasti mercati internazionali. E' il risultato di vent'anni di trasformazioni che hanno coinvolto, nel locale, l'intera filiera produttiva dei formaggi così come avviene nel mondo e nei diversi sistemi produttivi. Il lattiero-caseario mantovano, con entrambi i due grandi formaggi a DOP, ha saputo affrontare la ristrutturazione, in questo sollecitato dalle numerose chiusure di strutture obsolete, di medio-piccole dimensioni. Modificate le produzioni, abbandonato l'allevamento suinicolo annesso al caseificio le latterie sociali si sono concentrate sul *core business* dei formaggi di qualità. Un sistema che s'adatta ai tempi e che nelle sue strutture esemplari affronta la competizione sui mercati europei e mondiali. *Da questo caseificio non uscirà più una sola forma di formaggio* dice Stefano Pernigotti, Presidente della più grande fra le cooperative mantovane. Infatti oltre l' 80% della produzione d'impresa è oggi trasformato in porzionati e grattugiati, segno dei nuovi consumi e dei mutati modelli di vita dei consumatori, in Italia e nel mondo. Che è anche una risposta ai dubbi di un altro Presidente, Aristide Tazzoli, sempre attivo nel comprensorio mantovano del Grana Padano: *Negli anni '50 non sapevamo a chi vendere il latte e abbiamo costituito le cooperative e oggi non sappiamo dove mettere il formaggio*. La scelta di lavorare i formaggi "trasformandoli" è una possibile risposta al "dove mettere il formaggio". Con l'attesa, ragionevole, di

aumentare il valore complessivo trattenuto e migliorare la ricchezza redistribuita ai soci allevatori.

A questa realtà s'è giunti, in questi 20 anni, anche tramite i progetti di ricerca e le proposte operative intese a razionalizzare il sistema cooperativo mantovano. Progetti accompagnati dalla divulgazione e dal confronto pubblico sugli aspetti gestionali e strutturali, su quelli economico- finanziari e territoriali tanto da sollecitare i presidenti, i consiglieri d'amministrazione e i soci conferenti ad orientarsi ed adeguarsi ai tempi nuovi. E il sisma del 2012 è stato, non certamente voluto!, una prova affrontata e superata positivamente tanto da essere la garanzia della robustezza del sistema. Gli stessi bilanci delle società lo confermano. In un solo anno, infatti, a fronte di circa 130 milioni di Euro di danni, danni ai formaggi e alle strutture produttive dell'intero sistema provinciale, la ricostruzione è avvenuta attingendo a risorse proprie. Gli interventi pubblici sono, infatti, solo marginali. Vuol dire che la ricostruzione è avvenuta attingendo prevalentemente all'autofinanziamento, ai crediti assicurativi e al sistema creditizio. Il tutto a ulteriore conferma della solidità del sistema lattiero-caseario cooperativo mantovano. Aperto al futuro, s'è detto, per la speranza dei produttori e delle comunità locali, oggi forti di un esempio incontestabile.



Domani²⁴, ***dopo il sisma 2012***

“Conclusioni” volevo titolare il finale di questo paragrafo dedicato alla cooperazione ma poi l’ho chiamato “Domani” perché la memoria di ciò che è accaduto, nel sisma e dopo, è per affrontare il futuro.

*Una comunità, fatta memoria, si chiede come sarà il domani e come affrontarlo. La comunità mantovana è stata colpita nel suo territorio, sorpresa da un terremoto, raro ma non nuovo nella valle del Po, che ha intaccato uno dei prodotti alimentari più tradizionali, ricco di almeno mille anni di storia.*²⁵

²⁴ Seguo la traccia della conclusione del quaderno di Mantovagricoltura n. 10 dal titolo *Il sistema lattiero-caseario cooperativo mantovano e il sisma del 2012*, Mantova settembre 2013. Ora anche in http://www.provincia.mantova.it/UploadDocs/8489_SISMA.pdf.

²⁵ CALEFFI A. - MAZZALI E., *Accadde molti secoli fa...Grana Padano*, editoriale Sometti, Mantova 2000.



Giovedì 24 maggio 2012, pomeriggio. La visita dell'allora assessore all'agricoltura di Regione Lombardia, Giulio De Capitani, alla Latteria Sociale Mantova.

Abbiamo fatto il punto, allevatori, associazioni di categoria, istituzioni e comunità locali. Ciascuno e insieme ha e abbiamo reagito, dopo aver pianto il disastro, organizzandosi, recuperando il recuperabile, chiedendo la solidarietà ed offrendo ciò che restava della produzione. Ma, da subito, pensando al futuro. Nel quaderno è descritto il sistema agroalimentare mantovano, c'è un sistema, non sono solo produttori dispersi o occasionali. E c'è un sistema robusto, specie nella produzioni di formaggi, che vuol dire anche responsabilità vista la grande importanza del sistema nell'economia locale. Infatti poco meno di un terzo del Grana Padano DOP è prodotto in questa nostra provincia. Sistema vuol dire risorse territoriali, professionalità, degli imprenditori e degli operatori, vuol dire tradizione storica e sistemi d'impresa. E qui c'è cooperazione, tanta cooperazione. Ed anche ricambio generazionale e imprenditori giovani. Con discrezione anche qui il ricambio è avvenuto e avviene, alcune delle responsabilità più alte di questo sistema sono oggi occupate da giovani imprenditori, o almeno di mezza età, tanto da dover riconoscere che l'insieme delle operazioni di coordinamento nell'immediato dopot terremoto si sono rese possibili specie per la presenza di questi giovani imprenditori: dai presidenti di alcuni caseifici sociali, al presidente del Consorzio Virgilio, a quello dell'Associazione Allevatori, ai presidenti e soci di società cooperative di servizi legate al mondo della produzione alimentare, per ricordare i più noti. Non sono conclusioni ma esprimo la speranza che la produzione alimentare di qualità

prosegua nel rispetto delle normative, delle comunità, dell'ambiente e del territorio, dei consumatori. A quest'ultimi confermo, se mai ce ne fosse bisogno, che qui, nel mantovano, esiste un "grande sistema di produzioni alimentari di qualità, sostenibili e sicure perché prodotte qui".

Non è uno slogan ma è la realtà territoriale mantovana che il terremoto ha intaccato ma, come è scritto, non piegato. E tutti, cooperative lattiero-casearie e imprenditori attivi nella stagionatura dei formaggi, hanno investito il necessario per rimettere in piedi le scalere e i magazzini di stagionatura. E' già il domani con qualche speranza in più per chi si occupa di produzione alimentare ed anche per le comunità locali che vedono la continuità della produzione come esempio significativo per la sofferente economia del nostro paese. Che volentieri accompagniamo con la solidarietà e la vicinanza di tutti.

”



*Istituto d'Istruzione Superiore IS Strozzi, Mantova, dicembre 2015.
Qui con il dirigente Massimo Pantiglioni nel corso del Convegno "Uno sguardo retrospettivo verso il futuro" dedicato ai trent'anni del corso Cerere ad orientamento agro-industriale.*

3. IL SISTEMA AGROALIMENTARE NEI PRIMI ANNI DEL NUOVO MILLENNIO

3.1 In principio

Descrivere il passaggio dall'agricoltura all'agroalimentare coincide, per me, con la storia d'insegnante che s'imbatta nella proposta del Ministero della Pubblica Istruzione intesa a rinnovare gli istituti e i corsi di studio, nel mio caso dell'istruzione tecnica poiché insegnavo all'Istituto per geometri Carlo D'Arco. Si discuteva da decenni di riforma dell'istruzione e alla metà degli anni Ottanta furono proposti numerosi progetti, detti "sperimentali". Fra questi, particolarmente adatto al territorio mantovano e alla sua economia, era il progetto di sperimentazione scolastica denominato "Cerere", iniziato, qui a Mantova, nel 1985 presso l'istituto per geometri. La scelta era caduta non sul corso ad orientamento agrario, di fatto già presente all'istituto tecnico agrario "Strozzi" di Palidano di Gonzaga, ma sul più aggiornato orientamento agro-industriale. Pareva, a me, ai colleghi insegnanti e all'allora Preside dell'istituto, fosse il corso adatto per i tempi nuovi che andavano maturando; in questo confortati dagli studi esemplari condotti nel nostro paese da Bertelè e Brioschi.¹

E' qui che ho cominciato a praticare la sperimentazione didattica, a discutere d'innovazione e di progettazione, non solo didattica e ad intravedere quella mescolanza di produzione agricola e di trasformazione dei prodotti primari che abbiamo iniziato a definire "agro-industriale" per passare in breve al più attuale "agroalimentare". Un'iniziativa che ci ha dato speranze nuove tanto da lasciarci lo spazio per qualche presunzione come dimostra la vignetta, tratta dalle strisce di Charles M. Scultz, scherzosamente adattata ai corsi sperimentali attivi presso l'istituto scolastico, prima il Cerere poi il Sirena.

¹ BERTELE' U.-BRIOSCHI F., *Il sistema agricolo-alimentare in Italia*, Il Mulino, Bologna 1976; degli stessi autori è *L'economia agro-alimentare italiana*, Il Mulino, Bologna 1981.



Perchè no???



E' di qualche anno dopo, era il 1997, il quaderno della Camera di Commercio dedicato alla lettura della transizione in atto nel territorio mantovano verso l'agroalimentare, appunto. La proposta, accolta da Antonino Zaniboni, allora presidente camerale, si è concretizzata nel terzo dei Quaderni dell'economia provinciale, editi dall'Ufficio Studi. "Gli anni Novanta dall'agricoltura all'agroalimentare nella Provincia mantovana" è il titolo che descrive la trasformazione in atto e contiene gli scritti di un gruppo di professionisti, me compreso.²

Il quaderno n. 3 della collana Quaderni dell'Economia Provinciale, 1997

² Sono, dopo la presentazione di Elena Spagna, in ordine alfabetico Alberto Bertellini, Michele Campagnari, Stefano Gorni, Nardino Mosconi e Riccardo Pastore, oltre allo scrivente.

Poi, con il Programma di Sviluppo Rurale 2000-2006 e i successivi, son venuti i Piani Agricoli Triennali (PAT) a facilitare la conoscenza di questo che è ormai definito sistema agroalimentare. Sono piani redatti con la volontà di fissare i caratteri della produzione agricola e alimentare nelle varie province di Regione Lombardia e individuare, insieme, le direzioni per il futuro. Non sembri strano ma fino a quel tempo la rappresentazione statistica del sistema regionale aveva mortificato le diversità territoriali accogliendo soprattutto le differenze fra produzioni vegetali ed animali e gli aspetti dimensionali espressi nel valore della Produzione Lorda Vendibile, provinciale. Di questi nuovi piani, il primo, nel mantovano, ha interessato il triennio 2000-2002, ed è stato necessariamente istituzionale, cioè tutto teso a dimensionare quantitativamente le produzioni e a descrivere la struttura istituzionale. Nuova, poiché la Regione, dal 1999 ma con piena operatività dal 2000³, aveva delegato la gestione dell'agricoltura alle Province. I successivi piani sono stati invece partecipati ed aperti alla collaborazione di contributi professionali, di pareri di Enti e d'Organizzazioni, hanno ospitato confronti e sono stati redatti studi settoriali specifici in modo da cogliere la ricchezza e la varietà del sistema, mantovano ed indirettamente lombardo.

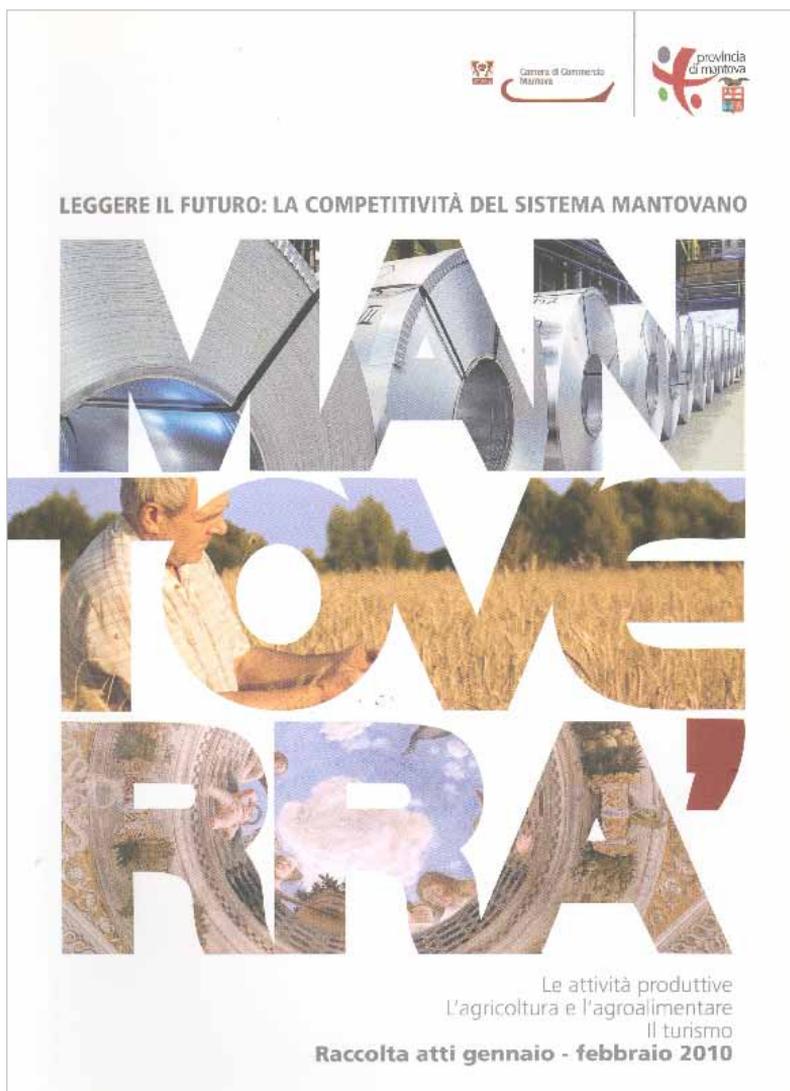
Infatti il secondo PAT, comprendente gli anni 2004-2006, dimensiona il sistema agroalimentare mantovano mettendo insieme, anche se è scelta eccezionale sotto il profilo del metodo, la stima delle quantità e dei valori della produzione primaria con la stima delle quantità e dei valori della trasformazione agroalimentare. Da questa elaborazione trae spunto la Camera di Commercio per ospitare nel suo "Rapporto annuale sull'andamento economico della Provincia di Mantova 2005" il capitolo dedicato all'agricoltura e al sistema agroalimentare, quest'ultimo elaborato da un gruppo di lavoro coordinato dalla Fondazione Università di Mantova. Il rapporto è poi proseguito fino ai nostri giorni. Fra gli aspetti nuovi e singolari che emergono sta la classifica, per valori, dei comparti nella trasformazione. Macellazione suinicola, macellazione bovina, formaggio Grana Padano e formaggio Parmigiano Reggiano sono i quattro "leader" nella provincia, pur con valori totali anche fortemente oscillanti nel corso degli anni. Di seguito, quanto a produzioni vegetali, sta l'emergente melone che sul finire del 2013 consegue il riconoscimento europeo come "Melone Mantovano IGP". Poi, ultimo dei Piani, è il PAT 2008-2010. Qui si accentua l'interesse per la competitività del sistema, e la conseguente progressiva internazionalizzazione, ove fattore fondante è l'attenzione per la qualità delle produzioni agroalimentari, elemento ormai strettamente integrato nella compatibilità ambientale e nella sostenibilità sociale.

3 LANFREDINI D., *150 anni di storia del Servizio Agricoltura di Mantova*, in corso di pubblicazione, marzo 2016

3.2 Il buono e il bello

Fra le occasioni nelle quali ho discusso il sistema agroalimentare locale ho scelto l'intervento nei convegni della rassegna "Mantoverrà".

Qui ho potuto descrivere il sistema con i suoi caratteri e le attese per il futuro, entrambi sono riassunti nell'estratto proposto.⁴



⁴ CASTELLI M., *Un sistema di grandi produzioni territoriali*, in "Mantoverrà", atti dei convegni, gennaio-febbraio 2010, Provincia di Mantova e Camera di Commercio di Mantova, settembre 2010.

Il mantovano, modello esemplare di produzione alimentare in Europa

Almeno dalla signoria gonzaghesca il mantovano è un territorio orientato alla produzione agroalimentare tanto da essere usuale, nella storia degli ultimi secoli, l'esportazione dei grani nelle vicine città, ma soprattutto a Venezia. E' di Renzo Paolo Corritore (Pavia, 2000) la memoria di questo carattere distintivo che diversi autori, fra il '500 e il '700, descrivono come la naturale "abbondanza" del mantovano; questo è prima definito il "granaio di Venezia" poi è Stefano Jacini, sul finire dell'Ottocento, a nominarlo "granaio di Lombardia". Sono conferme della propensione all'esportazione resa possibile dalla quantità che, allora come oggi, caratterizza la produzione alimentare mantovana e sostiene i commerci, questi dettati dalla sovrapproduzione interna e sollecitati dai consumi extraprovinciali.

Le dimensioni del sistema locale rendono evidente, ancor oggi, l'abbondanza. Infatti, la produzione agricola in Lombardia (Produzione ai Prezzi di Base, o PPB, 2007), regione ove la produzione è insufficiente a garantire il fabbisogno alimentare della popolazione insediata, assume un valore, per abitante, pari a circa 600 euro mentre nel mantovano il valore unitario sale a oltre 3.100 euro, più di cinque volte la media lombarda. Il valore della produzione agricola mantovana, 1.321 mln di Euro (31% coltivazioni, 64% allevamenti, 5% servizi) è, complessivamente, poco meno del 21% della produzione lombarda (PPB, 2007) e il 2,6% della produzione nazionale.

Se poi si osserva l'intero sistema agroalimentare, che ora è progressivamente orientato alla trasformazione dei prodotti agricoli di base, è ribadita l'eccedenza rispetto ai consumi locali ed è di nuovo confermata la funzione alimentare prevalentemente destinata ai mercati extraprovinciali. Lo ribadisce Roberto Pretolani, nel Piano Agricolo Triennale (PAT 2008-2010), che stima nel 71% la produzione agroalimentare mantovana consumata dai cittadini di altre province e territori. Il consumo interno, provinciale, è quindi il 29% della produzione alimentare.

Nel futuro

Lo scenario, per le produzioni agroalimentari mantovane, è quindi il mercato europeo e i suoi consumatori, senza escludere il resto del mondo, per le oggettive potenzialità future. Al mercato locale, interessante per lo sviluppo territoriale, spettano quote limitate di consumo delle produzioni agroalimentari ottenute.

Oggi la competizione è per sistemi territoriali e ciascuno può puntare, necessariamente, su poche competenze distintive, meno di cinque ci è stato suggerito recentemente, nel corso di queste giornate di studio.

Mantova e il suo territorio non possono che comprendere, fra le competenze distintive, l'agroalimentare. Lo suggerisce la storia del territorio e l'evoluzione recente del sistema capace di adattarsi con rapidità alle modificazioni dei consumi

e degli stili di vita dei consumatori, anche con processi e prodotti innovativi, e di modificare le dimensioni strutturali come dimostrano le ristrutturazioni, le fusioni e il sistema di alleanze sviluppate negli ultimi anni. Processi seguiti un poco distrattamente dal territorio e dai suoi attori tanto da dover attendere la rivista nazionale dell'Associazione allevatori per riconoscere la città capoluogo per ciò che è: una capitale di cultura e agricoltura. E forse mai è stata discussa come capitale di un territorio che produce cibo per l'Europa. Ma il riconoscimento esterno va coniugato con la consapevolezza della comunità locale se si vuole un territorio vincente.

Strutture grandi s'è detto, private o cooperative che siano, ma grandi. E' la necessaria politica delle alleanze, fra imprese o gruppi d'imprese o tramite le modalità previste dalla PAC (progetti concordati e organizzazione di produttori), capace di creare idonee dimensioni competitive, sia strutturali che organizzative. E di concentrare e di razionalizzare l'offerta di prodotti agroalimentari, ma anche di servizi e di conoscenze, visti come strumenti di sviluppo territoriale, indispensabili anche negli emergenti processi d'internazionalizzazione che alcune imprese mantovane stanno seguendo. Il che vuol dire l'assunzione di una cultura d'impresa adeguata, un poco diversa rispetto a quanto s'osserva ancora diffusamente nelle campagne mantovane ove domina la gestione familiare delle imprese agricole. Che non è da rigettare ma è da adeguare alle esigenze dimensionali e dei mercati, non più solo locali. Nel frattempo, infatti, le imprese sono cresciute e chiedono una gestione fatta da strumenti inusuali per l'agricoltura tradizionale dei decenni passati ove era l'incremento di produttività a garantire i redditi; strumenti quali sono la specializzazione produttiva accompagnata dall'accurata analisi dei suoi costi, la capacità di programmazione strategica unita al suo controllo, l'attenta gestione finanziaria ma anche l'ampliamento dell'idea di "qualità" alla organizzazione, al marketing, alla comunicazione. Questi (spesso indicati come "asset immateriali" nel lessico anglosassone) sono ormai strumenti indispensabili, anzi veri e propri "fattori critici di successo" per gestire progetti ambiziosi e culturalmente innovativi richiesti dal livello delle sfide.

Una cultura della responsabilità sociale d'impresa, intesa come cultura che tenga veramente conto della complessità alla quale accennavo, fatta non solo di fattori produttivi ma anche di attenzione all'ambiente, al sociale al rispetto della legalità in tutti i suoi aspetti. Una cultura da accompagnare con idonee politiche di formazione che attingano al sistema formativo, universitario, delle iniziative post laurea o di reti proposte da Enti ed organizzazioni professionali e territoriali. Una crescita culturale fondata sull'economia della conoscenza, vero motore per la circolazione di idee, di atteggiamenti e di scelte. La Fondazione Università di Mantova e il recentissimo CREFIS sono fra gli strumenti resi disponibili a questo fine nel territorio mantovano.

Cura della comunicazione interna alle imprese e al sistema e alla comunicazione esterna sono altri aspetti di rilievo. In particolare è la

comunicazione esterna che può favorire l'immagine di un sistema capace di una propria strategia di sviluppo, di proporre un modello innovativo per l'alimentazione dei consumatori europei e di presentarsi a Milano Expo 2015 con la credibilità dettata dalla trasparenza e dagli atti. Dire le cose che sono come sono ci permetterà di raccontare, credibilmente, le garanzie di sicurezza alimentare e di sostenibilità delle grandi produzioni territoriali mantovane.

Azioni che necessitano anche dell'efficienza e dell'azione di accompagnamento della pubblica amministrazione. S'è detto del consistente flusso di risorse reso possibile dalle strutture amministrative della Provincia ma è l'efficienza dell'intero sistema pubblico ad essere necessaria allo sviluppo dell'agroalimentare mantovano, anche per sollecitare l'emersione di iniziative di coordinamento del più ampio sistema produttivo locale, di "regia" è stato detto, e il riconoscimento delle imprese "di punta", potenziali esempi per il sistema locale. Il pubblico, inoltre, può essere anche uno strumento collettivo di valorizzazione del sistema e delle sue produzioni prevenendo le contraffazioni, non solo dettate dai paesi esteri, i tentativi di banalizzare alcuni prodotti snaturando i disciplinari o le denominazioni d'origine, i rischi di acquisizione di prodotti ed imprese a favore di altri territori.

”

3.3 Promozione e vocazione del territorio

Un grande sistema di produzioni alimentari di qualità, sostenibili e sicure perché prodotte qui, è la possibile definizione del sistema agroalimentare mantovano, discusso nel progetto di recupero e di valorizzazione del patrimonio rurale della Fondazione Bonoris.⁵

I caratteri propri del sistema di produzione alimentare mantovano sono le premesse alle politiche promozionali del territorio e delle produzioni alimentari locali. La valorizzazione del territorio e del patrimonio rurale, oltre che della produzione alimentare, origina dalla caratterizzazione della produzione,



5 MUSSINELLI E. (a cura di), *La valorizzazione del patrimonio ambientale e paesaggistico. Progetto per le Corti Bonoris nel Parco del Mincio*. Collana Studi e Progetti, Politecnico di Milano, Maggioli ed. aprile 2014. Nel volume è contenuta la relazione *Promozione del patrimonio rurale e della vocazione agroalimentare del territorio*, da me redatta.

non più agricola ma agroalimentare, interessante la trasformazione delle materie prime, così come avviene ora nel mantovano. Il tutto nella certezza che ogni politica promozionale debba svilupparsi a partire dalla realtà territoriale. Ma oltre alla descrizione del sistema e alla dimostrazione anche quantitativa dei suoi caratteri, sono proposti, in sintesi, due percorsi di promozione del territorio e di valorizzazione della sua vocazione alimentare. Questi sono qui riassunti:



A) Un esempio di promozione a partire dai caratteri territoriali è la pianura del Medio mantovano, nel comprensorio cosiddetto dei “prati stabili”. Si tratta di un sistema produttivo che trova il supporto territoriale nella Valle del Mincio: qui, sulle magre ghiaie di origine fluvio-glaciale, l’acqua irrigua ha permesso la coltura del prato. Siamo a Mantova e per incrementare i commerci, l’irrigazione e lo spostamento della Corte, Lodovico Gonzaga, nella primavera del 1455, vuole il Naviglio di Goito e chiama Bertola da Novate a sovrintendere la costruzione. È questi un progettista conteso dai principi, infatti due anni dopo interviene nello sforzesco e più noto Naviglio Martesana; qui, nel mantovano, è chiamato a realizzare un’opera innovativa finalizzata all’irrigazione di vaste aree destinate alla produzione di foraggio. Dall’irrigazione al prato il passo è breve, infatti Bartolomeo Manfredi scrive al marchese, dopo aver visitato Soave nel 1461, dicendo del “grasso trifoglio alto fino al zenocchio”. Ma, ancora, è immediato il rapporto fra prato e bestiame da latte, anche se si deve attendere la fine dell’Ottocento per osservare la straordinaria diffusione della vacca da latte che ancor oggi caratterizza questo comprensorio. Infine, a completare la filiera, la trasformazione del latte in formaggio, nella zona di produzione del Grana Padano DOP. È questo il sistema produttivo del Medio mantovano ove il Parco del Mincio trova larga parte della sua superficie territoriale, ivi compresa l’area prossima al Lago Superiore; qui è presente il patrimonio rurale di proprietà della Fondazione Bonoris. Nell’intera zona dei prati stabili, solo in parte compresa nel Parco, sono attivi caseifici sociali e anche caseifici privati; questi stabilimenti lavorano circa 1/4 dell’intera produzione provinciale di latte. Si tratta di un vero e proprio sistema territoriale, da valorizzare. Fra le iniziative promozionali proposte è quella di caratterizzare il formaggio qui ottenuto con il marchio collettivo “Grana Padano dei Prati Stabili”. A questo tema il Comune di Goito dedica annualmente una manifestazione fieristica di carattere regionale. Un possibile omaggio ai prati e alla consolidata tradizione casearia della Valle del Mincio.

B) Promuovere vuol dire raccontare ed è raccontando che possiamo avvicinarci alla cultura, alle tradizioni, alle emozioni di un territorio, da “gustare”, verrebbe da dire. Lo si è fatto con il racconto di percorsi, o strade, nel quaderno voluto

dalla Provincia di Mantova⁶. Una di queste strade è dedicata ad un piatto diffuso nel mantovano e , pur con ricette diverse, in tutta la valle del Po. E a proposito di tortelli, il volume racconta la singolare presenza di questo cibo, a base di zucca nella ricetta tradizionale ma che oggi assume caratteri diversi, non solo per le materie prime ma anche per gli aspetti culturali e di fede che trascina con sé. Il tortello verde, il tortello rosso e il tortello giallo sono i paragrafi del capitolo denominato “la religione del tortello”. Da questa si possono attingere i caratteri essenziali a partire dal binomio cibo/ritualità che in ogni cultura “affonda le radici in luoghi, fatti e storie carichi di significati”. Verde è il tortello amaro di Castelgoffredo, ottenuto da un’erba endemica negli orti locali, comunemente definita “Balsamita”. Il tortello verde è oggi prodotto, oltre che nelle famiglie, dagli agriturismi e nei ristoranti locali e da un laboratorio artigiano che ha raggiunto rilevanti produzioni, commercializzate non solo nel mantovano. Il tortello amaro veniva preparato, originariamente, in occasione della sagra di Selvole, una frazione di Castelgoffredo, ove esiste un Oratorio dedicato a Sant’Elena e all’invenzione della Croce, risalente al 1742. L’amaro e l’amarezza sono riconducibili alla Pasqua ebraica e alla cena con la carne dell’agnello, “con azzimi ed erbe amare”. È possibile , secondo il parere di ricercatori locali, che si possa parlare di un piatto dalle origini rituali, legato al culto della Croce, antico culto cristiano presente a Selvole, testimoniato dal suo Oratorio. Un piatto che si accompagna alla presenza di un Oratorio, così come, lungo la strada del tortello, a poca distanza da Castelgoffredo, a Ceresara, troviamo un altro abbinamento. È il tortello rosso o della Possenta, questo è il nome di un Santuario mariano, il secondo in termini d’importanza nel territorio mantovano. Qui la tradizione del tortello rosso, con le ciliegie, è più recente ma il legame con la Madonna della Possenta e la sua Chiesa è proprio della denominazione: tortello della Possenta di Ceresara, infatti, piuttosto che tortello con le ciliegie. Il successo di questo piatto, con la sua colorazione rossa e il gusto amabile che ben si coniuga con il resto degli ingredienti salati, pare assicurato. Poi siamo al tortello giallo, il classico con la zucca, di memoria gonzaghese (la zucca fa parte delle novità introdotte dopo la scoperta delle Americhe). Ora il tortello con la zucca è prodotto in numerosi laboratori artigiani e fra questi produttori vi è anche, ad esempio, il pastificio più vicino al Santuario della Madonna delle Grazie, un luogo “alto” e ricco di storia, voluto da Francesco Gonzaga e consacrato nell’agosto del 1406. Anche qui, cibo, cultura e fede.

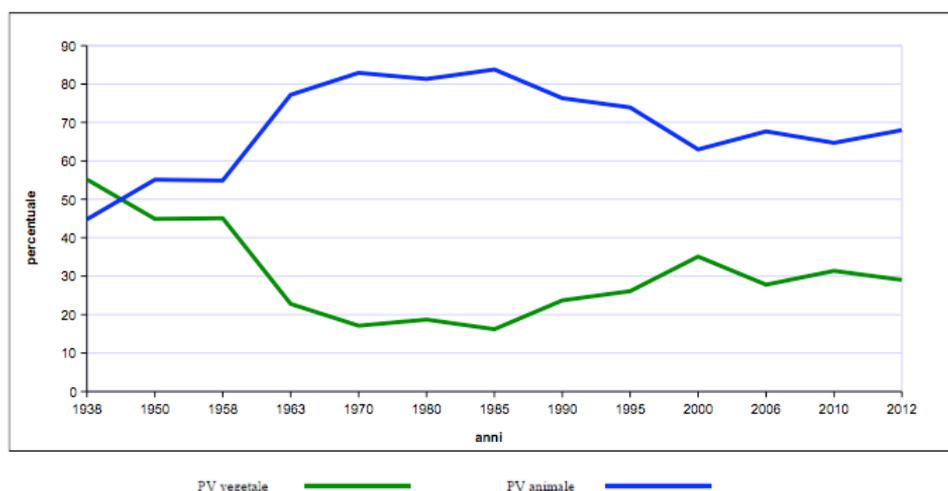


⁶ GHIDELLI G., *On the road, in giro sulle strade dell’agroalimentare mantovano*, Provincia di Mantova, Assessorato Agricoltura, Mantova aprile 2011.

Ora anche in http://www.provincia.mantova.it/UploadDocs/5458_Quaderno_n_8.pdf

3.4 Dieci anni per un sistema di qualità degli alimenti, sostenibili e sicuri perché prodotti qui

Infine, proprio in occasione della Fiera Millenaria di Gonzaga 2015, come Provincia, abbiamo proposto una sintesi del lavoro svolto negli ultimi dieci anni⁷. Personalmente, dopo gli interventi di Daniele Lanfredini e di Dino Stermieri, responsabili dei Servizi agricoli della Provincia, ho presentato una breve relazione dalla quale traggio il titolo di questo paragrafo. E' in questa occasione che nascono le considerazioni e il confronto dei dati macroeconomici relativi al sistema agroalimentare mantovano, già pubblicati sui rapporti annuali della Camera di Commercio, dal 2005 al 2014. Ma prima di discutere l'andamento dell'ultimo decennio premetto l'evoluzione storica della Produzione Vendibile mantovana perché questo rende ragione della capacità di adattamento del sistema delle imprese alla domanda di mercato.



Serie storica della PV mantovana, composizione percentuale

Qui si nota come la produzione zootecnica abbia prevalso rispetto alla produzione vegetale a partire dagli anni Cinquanta del secolo scorso. Poi la Produzione Vendibile (PV) animale si è accresciuta negli anni del "boom economico" raggiungendo il massimo sviluppo negli anni Ottanta, infine si è assestata nel rapporto 1/3 di PV vegetale e 2/3 di PV animale. Un rapporto che caratterizza la realtà mantovana fino ai nostri giorni. Sono adattamenti delle imprese, nel loro insieme, a seguito della domanda di beni alimentari che i

⁷ AAVV, *La Provincia di Mantova per il sistema agroalimentare mantovano 2006-2015*, Seminario di lavoro, Gonzaga, Fiera Millenaria 8 settembre 2015

maggiori redditi disponibili dagli anni Sessanta hanno accresciuto rispetto alla componente zootecnica (carne e latte). Questo per segnalare come il sistema agricolo mantovano e i suoi imprenditori siano stati capaci di veloci adattamenti al mutare della domanda mercantile di alimenti.

L'osservazione precedente dimostra la capacità di adattamento anche del sistema della trasformazione, così come s'è andato evidenziando nel decennio scorso. Eravamo così, nel 2005:

Trasformazione agroalimentare in provincia di Mantova 2005						
Trasformazione	Quantità			Valore		
	um	2005	var. % 05/04	um	2005	var. % 05/04
macellazione suinicola	n° suini	2.097.761	3,3	000 €	604.975	nd
macellazione bovina	tonnellate	38.616	1,2	000 €	121.697	7,8
formaggio Grana Padano	forme	1.200.827	9,5	000 €	226.809	+ 2,6
formaggio Parmigiano Reggiano	forme	346.146	3,5	000 €	88.371	- 5,3

Fonte: Elaborazione Gruppo Agroalimentare su dati e fonti diverse

Ora siamo così, nel 2014:

Trasformazione agroalimentare in provincia di Mantova 2014						
Trasformazione	Quantità			Valore		
	um	2014	var. % 14/13	um	2014	var. % 14/13
macellazione suinicola	n° suini	2.187.203	-7,5	000 €	875.420	-3,5
macellazione bovina	tonnellate	71.736	-2,7	000 €	414.484	-3,1
formaggio Grana Padano	forme	1.392.299	+ 4,8	000 €	334.291	+ 2,6
formaggio Parmigiano Reggiano	forme	367.824	+ 0,7	000 €	104.922	- 5,3

Fonte: Elaborazione Gruppo Agroalimentare su dati e fonti diverse

Il confronto per quantità e valori macroeconomici negli anni, agli estremi del decennio, sorprende su quanto è accaduto. Con la necessaria precisazione che per la macellazione suinicola s'intende il numero di capi macellati nell'anno all'interno del territorio provinciale; il dato è fornito dai Servizi Veterinari. Il valore unitario è stimato attingendo alle elaborazioni del CRPA. La macellazione bovina fa riferimento al gruppo Unipeg e risente, in ordine alle quantità, delle scelte d'impresa e della concentrazione dell'attività di macellazione nel sito di Pegognaga (MN). Quanto ai formaggi le quantità sono desunte dai rapporti annuali dei Consorzi di tutela mentre il valore è calcolato accettando le valutazioni medie annue della Camera di Commercio di Mantova.

Trasformazione agroalimentare in provincia di Mantova		
VAR % 2014/05		
Trasformazione	Quantità	Valore
	var. % 2014/05	var. % 2014/05
macellazione suinicola	4,3	44,7
macellazione bovina	85,8	240,6
formaggio Grana Padano	15,9	47,4
formaggio Parmigiano Reggiano	6,3	18,7

Fonte: Elaborazione Gruppo Agroalimentare su dati e fonti diverse

Le variazioni, in aumento, sono significative e indicano la intensività d'impresa e la concentrazione territoriale dei sistemi d'impresa nel mantovano. La macellazione suinicola ha superato, nel decennio, i 2,4 milioni di capi, pur con la modesta contrazione dell'ultimo anno, il 2014, ove si è assistito alla dismissione dell'attività di uno dei quattro grandi macelli suinicoli mantovani. Ma, rispetto al 2005, resta il segno di positività. E l'aumento di valore è più che proporzionale a conferma che la trasformazione, nelle sue diverse forme, esalta il valore della produzione, in questo caso del prodotto trasformato. I risultati della macellazione di carne bovina comprendono le scelte d'impresa del gruppo Unipeg che ha concentrato a Pegognaga tutte le attività di macellazione, comprese quelle precedentemente praticate nel polo di Reggio Emilia. Il forte aumento di quantità è, anche in questo caso, premiato dal più che proporzionale aumento di valore del fatturato. Quanto ai formaggi aumentano le quantità, più moderatamente nel comprensorio del Parmigiano Reggiano rispetto al Grana Padano. Segno che in quest'ultimo comprensorio è possibile un flusso d'ingresso

di latte da altre realtà territoriali mentre il PR sconta anche la diminuzione di latte per il conferimento verso latterie sociali del modenese. Anche qui il valore aumenta più che proporzionalmente secondo un rapporto valore/quantità che, in entrambi i casi, è pari a circa il valore di 3:1.

Ma questa valutazione di carattere macroeconomico, in evidenza sono i dati positivi per i costanti aumenti di quantità e di valore della produzione, sottende un sistema di imprese agricole e di trasformazione in forte evoluzione. Lo raccontano, in breve, i dati censuari, disponibili per ogni decennio che dicono la forte riduzione delle aziende agricole (-22,8% dal 2000 al 2010) oggi attestate circa 8.800 aziende, ma con il significativo aumento della superficie media aziendale (+30,7% nel decennio per una superficie media, al 2010, di 19,25 ettari per azienda). Inoltre aumentano le grandi aziende, nelle classi con oltre 50 ettari e oltre i 100 ettari, mentre si riducono tutte le altre aziende nelle classi d'ampiezza inferiori. Anche gli studi sulla cooperazione lattiero-casearia aiutano a comprendere le dinamiche correnti. Qui il numero dei caseifici sociali è passato, nel comprensorio del Grana Padano, da 24 unità nel 2005 a 19 nel 2013 (ultimo anno disponibile) e nel comprensorio del Parmigiano Reggiano da 25 a 17 nello stesso intervallo temporale. Nel contempo la quantità di latte lavorato nei due comprensori è notevolmente cresciuta. E' quindi conseguente che i caseifici sociali abbiano aumentato sensibilmente la quantità di latte lavorato.

Il breve cenno precedente coglie le dinamiche di selezione delle imprese agricole e di aumento delle dimensioni d'impresa, infatti si mantengono e aumentano solo le grandi aziende, e della concentrazione territoriale dei sistemi d'impresa. Poche aziende, grandi aziende ad elevato fatturato che esitano sul mercato larga parte della produzione vendibile complessiva; un carattere lungamente indagato, nella dimensione nazionale, fin dagli ultimi decenni del secolo scorso⁸. Il risultato descritto in precedenza pare confermare la positività e lo sviluppo del sistema agroalimentare mantovano quanto meno in ordine alla sicurezza alimentare, sia per la quantità di alimenti prodotti che per la loro qualità.

Aggiungo inoltre l'osservazione delle "performances" del sistema locale rispetto ai dati nazionali, una conferma della consistente presenza, espressa in valore, dei prodotti agricoli trasformati nel mantovano rispetto al totale dell'agroalimentare nazionale.

Oggi, ad esempio:

- il Grana Padano DOP è il 28,8% del totale nazionale,
- la macellazione suinicola vale il 20,0% del nazionale,
- il Parmigiano Reggiano DOP è l'11,2% del totale consortile,
- la macellazione bovina, di Unipeg, è in valore il 10% circa del totale nazionale e il 6,5% quanto a numero di capi macellati.

⁸ BARBERIS C., *Tra due censimenti*, in BARBERIS C. - SIESTO V., *Agricoltura e strati sociali*, Franco Angeli, Milano 1993.

A queste produzioni animali s'aggiunge, fra i vegetali, il Melone Mantovano IGP con circa il 10% del totale nazionale.

Un'ulteriore conferma che avvalorata l'importanza della produzione alimentare mantovana e coglie nel Grana Padano DOP uno degli alimenti più rappresentativi, ricco di storia e di immagini storiche⁹



Ultima Cena, 1690



particolare

⁹ Pittore mantovano, *Ultima cena*, Olio su tela del 1690, dal Monastero di San Giovanni Evangelista (o delle Carrette), esposto al Museo Diocesano Francesco Gonzaga, Mantova. Qui, al centro del tavolo, è rappresentato un formaggio territoriale, assimilabile al nostro grana, nel particolare.

4. INNOVAZIONI CON PROFONDE RADICI

4.1 Il Grappello Ruberti

La prima domanda rivoltami, come assessore, aveva come obiettivo la soluzione dell'annoso problema del riconoscimento di un vitigno tradizionale, un poco dimenticato rispetto ai più produttivi vitigni di lambrusco. Sapremo poi di quanta storia e di quale attuali potenzialità è carico questo Grappello Ruberti, appartenente alla famiglia dei lambruschi. Qui traccio, in sintesi, il lungo percorso che ha portato al riconoscimento e all'iscrizione nell'Albo nazionale dei vitigni di uve da vino, ampliando e aggiornando un primo scritto già pubblicato sulla rivista *Intersezioni*.¹

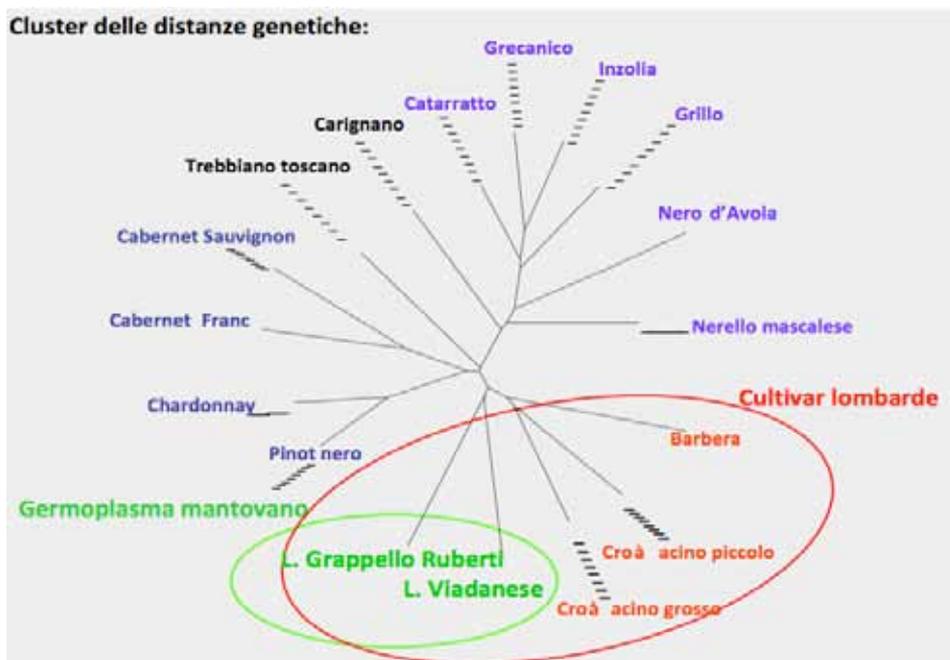
Sono Ettore Caramaschi e Luciano Bulgarelli, il primo storico viticoltore dell'Oltre Po mantovano e il secondo Presidente della Cantina di Quistello (MN), ad esprimere tutta la pazienza sostenuta nel tempo: "Assessore, è ora di riconoscere il Grappello Ruberti, sono decenni che aspettiamo". Richiesta legittima, è infatti dal lontano convegno tenuto nel 1939 a Quistello (MN) che si attende il rilancio del Grappello Ruberti. Lo propose il prof. Giovanni Dalmaso, con il suo "Aspetti tecnici della ricostituzione viticola dell'Oltrepò mantovano", che segnalava la singolarità di questo vitigno, più difficile nella coltivazione ma capace di dare un vino ricco di corpo. La domanda dei viticoltori mantovani è chiara e sostiene le ragioni territoriali dei produttori. Questi sono diffusi nell'Oltre Po ma in particolare sono i quistellesi, ora annidati in foce Secchia, con i loro vigneti di Grappello stretti fra i fiumi Po e Secchia. Pareva molto semplice, il vitigno era iscritto nell'albo nazionale delle varietà di vite per uva da vino come sinonimo del Lambrusco viadanese. Si leggeva, nell'albo nazionale: "Lambrusco viadanese o Grappello Ruberti". Discuto con i funzionari dell'assessorato, allora Daniele Lanfredini, Paolo Micheli e Dino Stermieri, con i viticoltori e alcuni vivaisti. Certo non immaginavo diventasse un percorso nuovo e tale da poter essere, ora, felicemente raccontato dopo anni d'esperienza, di lavoro e anche di

1 Si veda *Il lambrusco Grappello Ruberti*, in *Intersezioni*, n. 57 del 14 gennaio 2015, <http://www.intersezioni.eu>.

pazienza. Abbiamo verificato la disponibilità di risorse, modeste ma prontamente spendibili, altri tempi si potrebbe dire! Poi la domanda: a chi affidare lo studio? Per me ai migliori professionisti e ricercatori. Fra le conoscenze Attilio Scienza e la sua équipe, attivi a Milano, all'Università Statale, Dipartimento di Produzione Vegetale. Inizia così l'avventura che è descritta nei passaggi fondamentali e nella cronologia del progetto di riconoscimento qui, nell'allegata scheda n. 1.

Ma a questo percorso s'accompagna un necessario studio, così mi era parso utile e sempre sentiti e concordi gli interessati, sulle quattro cantine sociali dell'Oltre Po mantovano e del Viadanese e sul loro futuro. Cantine insediate a Poggio Rusco, Quistello, Gonzaga e Viadana, tutte in provincia di Mantova. La dimensione, medio-piccola, i mercati sempre più vasti e aperti al mondo, i consumatori e le loro nuove attese, parevano suggerire un ripensamento sulle modalità di presenza del sistema di cantine tutte prossime al fiume Po di Lombardia. Al progetto Grappello Ruberti s'aggiunge quindi il "Progetto Lambrusco mantovano, le Cantine Sociali dell'Oltrepò e del Viadanese". Questo, sostenuto dal finanziamento della Provincia e il coinvolgimento di Confcooperative, a questa organizzazione tutte le cantine sono associate, ha come obiettivo la definizione delle "Linee-guida per il riposizionamento strategico e la razionalizzazione della vitivinicoltura cooperativa della zona del Lambrusco Mantovano Doc." Il progetto comprende lo studio della realtà cooperativa dal 2004 al 2008, un lavoro sistematico affidato a Riccardo Pastore, esperto di marketing territoriale applicato alla vitivinicoltura, condotto insieme alle cantine, ai presidenti e ai consigli d'amministrazione, presentato per stati d'avanzamento annuali in occasione delle manifestazioni sul vino lambrusco programmate dall'Ente Fiera di Gonzaga alle soglie della primavera. Fino al settembre 2009, era il giorno otto (!), in Fiera Millenaria. Qui si tiene il Convegno conclusivo della prima fase di progetto relativo al sistema delle cantine. In questa sede viene presentata la sintesi conoscitiva con i suggerimenti, prima concordati con le cantine, per il possibile futuro e per conseguire, come racconta il titolo del progetto, un migliore posizionamento mercantile della vitivinicoltura dell'Oltre Po. Ma è proprio in questa occasione che l'allora Presidente della cantina di Poggio Rusco, anche Presidente del Consorzio del lambrusco mantovano, dichiara il proprio disinteresse annunciando di aver aderito, come cantina e quindi con tutti gli associati, alla cantina sociale cooperativa di Carpi, nell'Emilia modenese. Una scelta che il quotidiano locale stigmatizza titolando "Il lambrusco in trasferta". Un trasferimento verso un sistema di cooperative di trasformazione più forte dell'intero mantovano ma che segna l'impovertimento dell'Oltre Po, in termini di prodotti agricoli trasformati ma anche di risorse imprenditoriali. Per me una sgradevole sorpresa che mette fine, di fatto, al progetto vista la scelta del Presidente del Consorzio del Lambrusco mantovano.

Nel frattempo procede il riconoscimento del Grappello Ruberti con la sua caratterizzazione. E' nel triennio 2006 - 2008 che avvengono le indagini con le metodiche correnti, queste consistenti in: descrizione ampelografica, indagine biometrica della fillometria, analisi molecolare per 14 loci microsatelliti, analisi del profilo antocianico, analisi dei dati vegeto-produttivi delle piante e qualitativi del mosto, analisi chimica e sensoriale dei vini. I rapporti scientifici sono redatti da Lucio Brancadoro, ricercatore nel Dipartimento di Produzione Vegetale, Università di Milano, riassunti, per la divulgazione, nel quaderno della Provincia di Mantova, "Lambrusco mantovano DOP e Grappello Ruberti, un binomio per il futuro", edito nell'aprile del 2011. Questo preceduto dalle presentazioni pubbliche, sempre curate da Lucio Brancadoro, in Fiera di Gonzaga negli anni 2008-2010. E' qui che si descrivono le diversità dei due Lambruschi e i caratteri propri del Grappello Ruberti, di seguito ricordati quanto ad analisi del germoplasma, forma dei grappoli e analisi sensoriale, rinviando alla pubblicazione ricordata per la rassegna completa delle differenze qualitative e quantitative delle uve lambrusche e dei vini. Sono questi risultati scientifici ad essere il supporto alle numerose azioni di comunicazione, poi riassunte nella scheda allegata n. 2



fonte: Brancadoro L., 2008-2010

Forma e compattezza grappoli



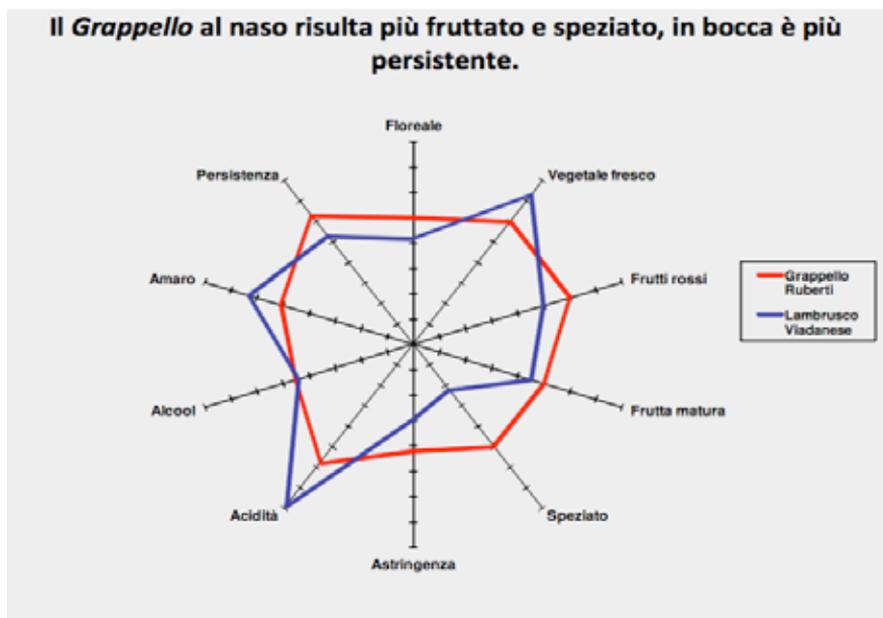
**Lambrusco
viadanese**



**Grappello
Ruberti**

Fonte: L.Brancadoro, 2008- 2010

Il Grappello al naso risulta più fruttato e speziato, in bocca è più persistente.



Fonte: L.Brancadoro, 2008 - 2010

Poi, dopo qualche attesa, con il decreto 27 settembre 2013, pubblicato in Gazzetta Ufficiale Serie Generale n. 241 del 14-10-2013, il Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali riconosce il Grappello Ruberti come vitigno autonomo, distinto dal Lambrusco viadanese.

Come dire, un vitigno autoctono per il futuro del lambrusco dell’Oltre Po e del territorio mantovano, discusso, in forma propositiva, da Attilio Scienza e Paolo Massobrio nel Convegno “Il Grappello Ruberti nella storia della viticoltura mantovana”. A Quistello, il 21 giugno 2014, tre quarti di secolo dopo l’originario invito, ritorna il vitigno mantovano con tutto il nuovo patrimonio di ricerca e la sua unicità. Infatti “Il Grappello è forse l’unico Lambrusco originario della viticoltura mantovana”, così ci ricorda Attilio Scienza.

SCHEDA 1:
*CRONOLOGIA DEI PASSAGGI SEGUITI PER L'OTTENIMENTO
DEL RICONOSCIMENTO E DELL'INSERIMENTO DA PARTE
DEL MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE ALIMENTARI
E FORESTALI DELLA VARIETA' GRAPPELLO RUBERTI
NEL REGISTRO NAZIONALE DELLE VARIETA'
DI VITE PER UVA DA VINO*

26/09/2006: Presentazione del progetto da parte dell'Università degli Studi di Milano (Dipartimento di Produzione Vegetale). Vi sono compresi il dettaglio dello stato dell'arte, gli obiettivi, le strategie di intervento, il prodotto della ricerca, la durata e la scansione temporale delle attività nonché i possibili sviluppi futuri.

04/10/2006: Approvazione della convenzione stipulata con l'Università degli Studi di Milano (Dipartimento Produzione Vegetale) per la realizzazione della 1^a fase di studio sulla caratterizzazione del lambrusco Grappello Ruberti

10/10/2007: Determina di approvazione della convenzione stipulata con l'Università degli studi di Milano (Dipartimento Produzione Vegetale) per la realizzazione della 2^a fase di studio sulla caratterizzazione della varietà di lambrusco Grappello Ruberti e della sua iscrizione nel Catalogo Nazionale delle varietà di vite.

23/11/2007: Sottoscrizione tra l'Università degli Studi di Milano e la Provincia di Mantova del contratto di ricerca "Caratterizzazione del lambrusco Grappello Ruberti".

12/02/2008: Comunicazione inoltrata alla Regione Lombardia - Direzione Generale Agricoltura - e all'Università degli Studi di Milano (Dipartimento Produzione Vegetale) per la domanda di assegnazione dei diritti di nuovo impianto per una superficie di ha 0.45.00 da destinare alla realizzazione di un impianto sperimentale di raffronto tra lambrusco viadanese e lambrusco Grappello Ruberti; impianto da realizzare su terreno reso disponibile dalla ditta Fabio Fila di Schivenoglia.

25/02/2008: Comunicazione alla Regione Lombardia con l'invio di integrazioni per l'ottenimento del diritto di nuovo impianto.

29/02/2008: Richiesta da parte dell' Università degli Studi di Milano alla Regione Lombardia e p.c alla Provincia di Mantova per il rilascio dell'autorizzazione al nuovo impianto sperimentale nell'ambito della ricerca di salvaguardia del lambrusco Grappello Ruberti, con allegato il progetto di sperimentazione.

06/03/2008: Rilascio da parte di Regione Lombardia alla ditta Fabio Fila dell'autorizzazione all'impianto di un nuovo vigneto sperimentale della superficie di ha 0.45.00.

28/04/2008: Verbale di verifica di avvenuto impianto per ha 0.22.50.

29/12/2008: Breve relazione sullo stato di avanzamento della sperimentazione inviato dall'Università degli Studi di Milano (Dipartimento Produzione Vegetale) alla Regione Lombardia e p.c alla Provincia di Mantova.

28/10/2009: Invio da parte dell' Università degli Studi di Milano della relazione annuale dell'attività svolta nell'anno 2009 nell'ambito del progetto di recupero e salvaguardia del Grappello Ruberti ad opera del Dipartimento di Produzione vegetale.

23/11/2009: Verbale di verifica di avvenuto impianto per ha 0.22.50.

26/11/2009: Breve relazione sullo stato di avanzamento della sperimentazione inviato dall'Università degli Studi di Milano (Dipartimento Produzione Vegetale) alla Regione Lombardia e p.c alla Provincia di Mantova relativo all'anno 2009.

18/12/2009: Richiesta inoltrata dall'Assessore all'Agricoltura della Provincia di Mantova Maurizio Castelli all'Università degli Studi di Milano, Prof. Attilio Scienza e dott. Lucio Brancadoro per l'avvio dell'iter Ministeriale per il raggiungimento dell'iscrizione della varietà di lambrusco Grappello Ruberti nell'Elenco Nazionale delle varietà di vite.

21/01/2010: Comunicazione inoltrata dall'Assessore all'Agricoltura della Provincia di Mantova Maurizio Castelli al dott. Paolo Giorgetti del Ministero delle Politiche Agricole e Forestali, con la quale si comunica che, a seguito del parere favorevole espresso dal Comitato Nazionale per la classificazione delle varietà di vite, all'iscrizione nel registro nazionale delle varietà di vite da vino del Lambrusco Grappello Ruberti, lo stesso si impegna ad inserire la suddetta varietà tra le presenti nell'elenco dei vitigni da vino ammessi alla coltivazione nel territorio Mantovano.

01/03/2010: Comunicazione pervenuta da parte dell'Università degli Studi di Milano (Dipartimento Produzione Vegetale) con la quale viene comunicata la conclusione della sperimentazione finalizzata all'iscrizione della varietà di lambrusco Grappello Ruberti nel registro Nazionale delle varietà di vite per uva da vino.

10/04/2010: Richiesta inoltrata dalla ditta Fabio Fila alla Provincia di Mantova al fine di ottenere l'autorizzazione definitiva utile al mantenimento del vigneto per la raccolta del materiale per la moltiplicazione. Per competenza tale richiesta è stata inoltrata alla Regione Lombardia -Direzione Generale Agricoltura.

05/09/2011: Il Ministero delle Politiche Agricole e Forestali con propria nota comunica all' Università degli Studi di Milano (Dipartimento Produzione Vegetale), alla Provincia di Mantova e al Consorzio volontario del Lambrusco Mantovano Doc, quanto segue:

- esaminata la documentazione relativa alla sperimentazione il Comitato Nazionale per la classificazione delle varietà di vite in data 03/03/2011 ha espresso parere favorevole all'iscrizione della varietà lambrusco Grappello Ruberti nel registro nazionale delle varietà di vite per uva da vino
- la necessità di assumere una decisione sulla possibilità di proporre una nuova denominazione alla varietà lambrusco Grappello Ruberti oppure l'eliminazione della menzione Grappello Ruberti quale sinonimo del Lambrusco Viadanese.

27/09/2011: Su richiesta avanzata dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali il consorzio volontario Lambrusco Mantovano Doc, con nota a firma del Presidente, comunica alla Provincia di Mantova la decisione di eliminare la menzione di Grappello Ruberti quale sinonimo del Lambrusco Viadanese e consentire così di iscrivere il Grappello Ruberti nel registro nazionale delle varietà di vite come nuova varietà.

27/09/2011: E' chiarito quanto richiesto dal Ministero relativamente alla denominazione della varietà da iscrivere. Questa risulta la seguente " Grappello Ruberti". Inoltre si elimina la menzione omonima quale sinonimo di "Lambrusco Viadanese".

27/09/2013: Con Decreto del Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale Serie Generale n. 241 del 14/10/2013 viene modificato il registro nazionale delle varietà di vite per uva da vino con l'inserimento della nuova varietà Grappello Ruberti (vedi estratto del Decreto, di seguito).

MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE ALIMENTARI E FORESTALI

1. DECRETO 27 settembre 2013

1. Modifiche al Registro nazionale delle varietà di vite. (13A08126) **(GU Serie Generale n.241 del 14-10-2013)**

IL DIRETTORE GENERALE

dello sviluppo rurale

.....(omissis)

Decreta:

Articolo unico

Il Registro nazionale delle varietà di vite, aggiornato da ultimo con decreto ministeriale 10 luglio 2013 viene modificato, all'allegato 1, come segue.

Alla sezione I - vitigni ad uve da vino, vengono inserite le seguenti nuove varietà:

Biancaccia B., codice varietà' 473;

Grappello Ruberti N., codice varietà' 474;

Rossetta di Montagna Rs., codice varietà' 475.

Alla sezione I - vitigni ad uve da vino, in conseguenza di quanto riportato al capoverso precedente la menzione Grappello Ruberti e' eliminato quale sinonimo della varietà' 121 -Lambrusco viadanese N.

(scheda a cura di Ernesto Reatti, Assessorato Agricoltura, Provincia di Mantova)

SCHEDA 2:

EVENTI E SCRITTI PER LA COMUNICAZIONE E LA PROMOZIONE

A) CONVEGNI

- Workshop: *Il Lambrusco, imprese ricerca, mercati*. Rassegna Il Lambrusco e i Sapori d'Italia, Gonzaga (MN), 1 marzo 2008. Nel corso dell'evento sono proposte le relazioni di L.Brancadoro, *Lo stato dell'arte della sperimentazione del Grappello Ruberti* e di R.Pastore, *Il Lambrusco dell'Oltrepo mantovano, un prodotto onesto*. Testimonial Paolo Massobrio.
- Seminario di approfondimento: *Il Lambrusco mantovano, verso un nuovo protagonismo aziendale e territoriale*. Rassegna Il Lambrusco e i Sapori d'Italia, Gonzaga 7 marzo 2009. Nel corso dell'evento sono proposte le relazioni di L.Brancadoro, *Grappello Ruberti e Lambrusco viadanese: due vitigni, un territorio*, di R.Pastore, *Marketing strategico, politica delle alleanze, crescita culturale: strumenti a disposizione delle Cantine Sociali per un nuovo protagonismo del Lambrusco mantovano*, di G.Ghidelli, *La comunicazione per un nuovo posizionamento del Lambrusco mantovano*, di M.Gatti, *Gli autoctoni come fattori di marketing territoriale vincente*, e di G.Baraldi, *Dalla ricerca l'innovazione del Lambrusco mantovano*.
- Convegno: *Presente e futuro del Lambrusco mantovano: per i produttori è l'ora delle scelte*, Fiera Millenaria di Gonzaga, 8 settembre 2009. Le relazioni sono di M.Marenghi, *Nuovi scenari impongono nuove strategie al mondo del vino*, di R.Pastore, *Dal progetto all'attuazione*, e di G.Baraldi, *Intervento come Presidente del Consorzio Lambrusco mantovano*.
- Convegno: *Dai vitigni autoctoni i lambruschi del futuro*. Rassegna Il Lambrusco e i Sapori d'Italia, Gonzaga (MN), 13 marzo 2010. Nel corso del Convegno sono esposte le relazioni di G.Leoncini, *I vitigni autoctoni dell'Istituto Zanelli*, di L.Tognoli, *Il Lambrusco dai vitigni autoctoni*, di E.Branzanti, *L'autoctono mantovano, il Grappello Ruberti*.
- Convegno: *Il Grappello Ruberti nella storia della viticoltura mantovana*, Quistello (MN), 21 giugno 2014. Dopo i saluti istituzionali le relazioni sono di Attilio Scienza, *Origine e storia del Lambrusco mantovano* e di Paolo Massobrio, *Prospettive immediate del Lambrusco mantovano*.

B) ARTICOLI E PUBBLICAZIONI

BRANCADORO L., *Il progetto di recupero e salvaguardia del Grappello Ruberti*, in Mantovagricoltura, rivista trimestrale della Provincia di Mantova, n 2/2009.

Grappello Ruberti, il vitigno ritrovato, in Lombardia verde, rivista di Regione Lombardia,

Assessorato Agricoltura, anno 25, n 8/2009.

MARENGHI M., *Il recupero del Grappello Ruberti. Il Lambrusco mantovano problemi e opportunità*, in Corriere vinicolo, n 39/2009.

AAVV, *Lambrusco mantovano DOP e Grappello Ruberti, un binomio per il futuro*, quaderno monotematico della rivista Mantovagricoltura, n 7/2011, Assessorato Agricoltura, Provincia di Mantova.

GHIDELLI G., *La strada del lambrusco mantovano*, in *On the road, in giro per le strade dell'agroalimentare mantovano*, quaderno monotematico della rivista Mantovagricoltura, n 8/2011, Assessorato Agricoltura, Provincia di Mantova.

Il Ministero riconosce il Grappello Ruberti come vitigno, in Gazzetta di Mantova, 19 ottobre 2013

CASTELLI M., *Un nuovo Lambrusco, il Grappello Ruberti*, in *Casi d'innovazione del sistema agroalimentare mantovano*, presentato al Convegno "Innovazione nell'agroalimentare: ricerca e imprese verso EXPO 2015", Comitato Tecnico Scientifico per Milano Expo 2015 del Comune di Milano, Milano, 23 gennaio 2014.

SCIENZA A. E ALTRI, *Il Grappello Ruberti nella storia della viticoltura mantovana. Studio per la valorizzazione e la promozione del vitigno autoctono Grappello Ruberti*, quaderno monotematico della rivista Mantovagricoltura, n 11/2014, GAL Oltrepò mantovano e Assessorato Agricoltura, Provincia di Mantova.²

² Ora anche in http://www.provincia.mantova.it/UploadDocs/12680_Grappello_Quaderno_11_libro_.pdf

SCHEDA 3: PRESENTAZIONI

A) QUISTELLO

IL GRAPPELLO RUBERTI nella storia della viticoltura mantovana

sabato 21 giugno 2014 | ore 10.00
Teatro Lux | via IV Novembre, 6 | Quistello (Mantova)

CONVEGNO



Lo vendemmiatore, (particolare), disegno di Giuseppe Gomi

Una iniziativa promossa da



Con il patrocinio di



IL GRAPPELLO RUBERTI nella storia della viticoltura mantovana

Il Convegno è dedicato alle presentazioni del vitigno autoctono riconosciuto dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali con decreto 27 settembre 2013, Modifiche al Registro nazionale delle varietà di vite, in GU Serie Generale n. 241 del 14.10.2013

"Il Grappello è forse l'unico Lambrusco originario della viticoltura mantovana, retto da una tradizione enologica che le vicende della storia hanno profondamente rimangiato e private della gran parte dei vitigni che erano presenti in passato." (Attilio Scienza, 2014)

CONVEGNO

ore 10.00 SALUTI ISTITUZIONALI

Stefano Ruberti
Vice Sindaco di Quistello

Alessandro Pastacci
Presidente
Provincia di Mantova

Carlo Zanetti
Presidente
Camera di Commercio
di Mantova

Luciano Bulgarelli
Presidente
Consorzio Vini Mantovani

Delegato
del Ministero dell'Agricoltura

ore 10.45 RELAZIONI

Attilio Scienza
Ordinario di Viticoltura
Università Statale di Milano
Origine e storia
del Lambrusco Mantovano

Paolo Massobrio
giornalista, autore del *Golossario*
Prospettive immediate
del Lambrusco Mantovano

ore 12.00 DIBATTITO

ore 12.30 CONCLUSIONI

Maurizio Castelli
Assessore allo Sviluppo economico
e politiche agroalimentari
Provincia di Mantova

ore 13.00 BUFFET

a cura della Strada dei Vini
e saponi mantovani

A SEGUIRE

sopralluogo ai vigneti
di Grappello Ruberti
in località Imperiata
(Quistello, foce Secchia)



Una fotografia storica: sabato 21 giugno 2014, Quistello, Corte Imperiata, brindisi con Grappello Ruberti in bottiglia da 20 anni, presentato da Ettore Caramaschi.

B) MANTOVA

Al precedente evento è seguita una presentazione in occasione dell'edizione 2014 di Festaletteratura in Mantova.

IL GRAPPELLO RUBERTI

nella storia della viticoltura mantovana

sabato 6 settembre 2014 | ore 17.30
Ber Venezia | piazza Marconi, 9 | Mantova

Attilio Scienza

Ordinario di Viticoltura, Università Statale di Milano

**PRESENTAZIONE DELLO STUDIO
E DEGUSTAZIONE GUIDATA
CON ASSAGGIO DI PRODOTTI
TERRITORIALI DI QUALITÀ**



Il logo è un marchio registrato della



Il logo è un marchio registrato della



6 settembre 2014: La presentazione a Mantova, bar Venezia, nei giorni di Festivaletteratura 2014

C) GONZAGA

La presentazione al Ministro dell'Agricoltura comprensiva di un buon suggerimento !!!



Il Ministro dell'Agricoltura Maurizio Martina in Fiera Millenaria, 8 settembre 2014

*SCHEDA 4:
CHI PRODUCE?*



Cantina Sociale Quistello, *80 vendemmie* è l'etichetta coniata in occasione dell'ottantesimo anniversario della fondazione della cantina (2008). Monovitigno Grappello Ruberti.



Franco e Mario Accorsi, Fondo Bozzole, Poggio Rusco. *Incantabiss*, dal soprannome (“scotmài” nel dialetto mantovano di città) di Arnoldo Mondadori, letteralmente “incantatore di serpenti”. Monovitigno Grappello Ruberti, in purezza.

Fotografia di Elena Ferrari

4.2 Il Melone Mantovano IGP

Meglio il melone viadanese, il melone di Sermide o il più recente melone della Postumia? Era questo il tema di discussione dominante fino ai primi anni Duemila. Ma si faceva strada la necessità, specie per i produttori di maggiori dimensioni ed interessati ai mercati europei, di un riconoscimento che garantisse anche la disponibilità di consistenti partite di prodotto, con una denominazione comune. Ricordo, fin da subito, l'affermazione, spesso reiterata, del primo produttore italiano di melone: "In Europa sono piccolo, troppo piccolo! E troppo solo in Italia". Una sorpresa per me, assessore di fresca nomina, era l'estate 2006 e mi muovevo a conoscere, con sguardo nuovo, il sistema agricolo e alimentare mantovano.

Costituito da poco il Consorzio dei produttori, nel 2004, rappresentato dalle "tre anime" del melone mantovano, si trattava di istruire la pratica per il riconoscimento europeo; su questo non c'erano dubbi. I dubbi invece permanevano sulla denominazione ma che si dovesse accedere ad una denominazione d'origine o indicazione geografica protetta (marchio europeo) era accettato da tutti. Accanto al Consorzio del Melone Mantovano, come Assessore e Assessorato Provinciale, abbiamo collaborato individuando le migliori professionalità possibili per la raccolta documentaria e la preparazione delle relazioni tecniche da inviare al Ministero e a Regione Lombardia. Nello stesso tempo si è ritenuta opportuna l'elaborazione di un piano di marketing e comunicazione a supporto delle azioni necessarie perché il Consorzio e i suoi prodotti potessero affermarsi sui mercati nazionali ed europei.

Per gli aspetti di comunicazione si è acquisita la professionalità di Giacomo Ghidelli che ha curato anche le iniziative sviluppate successivamente, sia come autore di due quaderni di Mantovagricoltura sia nella progettazione degli eventi denominati "Melonaria".



La locandina di Melonaria 2014

Quanto invece alle scelte di carattere colturale e di individuazione del comprensorio di produzione, questo ampliato dopo la riunione di pubblico accertamento del dicembre 2009 alle tre province di Modena, Ferrara e Bologna, si deve a Giuseppe Nervo la revisione della pratica e la redazione delle integrazioni tecnico-scientifiche, queste richieste dal Ministero nel settembre del 2008. Per la puntuale conoscenza di tali aspetti tecnici e scientifici è utile attingere alla relazione che lo stesso prof. Nervo ha tenuto nell'estate 2015, in occasione delle manifestazioni territoriali mantovane realizzate nel semestre di Expo 2015.¹

“La scelta del Melone Mantovano di orientarsi verso la caratterizzazione europea è dovuta all’esigenza di accelerare l’iter di riconoscimento prevedendo un allargamento delle restrizioni riferite ad alcuni aspetti della tecnica colturale/scelta varietale.

Tra i requisiti da rispettare per rientrare nell’IGP ricordiamo l’area di produzione e le tipologie varietali; per queste ultime si fa riferimento alle varietà tradizionalmente coltivate (retata e liscia, cv tipo Harper, Supermarket ecc) che hanno permesso al nome “Melone Mantovano” di essere riconosciuto, in termini di qualità, a livello nazionale ed internazionale. Nel disciplinare, per non vincolarsi a varietà storiche, non più in grado di garantire una produzione economicamente interessante, occorre seguire l’innovazione varietale (ed i relativi miglioramenti ad es. nella resistenza alle avversità) rientrando in quelle che sono le tipologie (e gli aspetti qualitativi) che hanno consentito di fare grande questo prodotto; viene pertanto fatto riferimento non tanto a cultivar specifiche quanto a tipologie di prodotto in grado di assicurare una gradazione zuccherina di almeno 12° Brix.

La zona di produzione è collegata al territorio ma anche alle capacità imprenditoriali in esso maturate e che, nel caso di Mantova, sono uniche, ben radicate nel tempo ed innovative (in relazione alle tecniche colturali sviluppate).

In riferimento al territorio occorre sottolineare che l’allargamento spaziale alle Province limitrofe (oggetto di dibattito) ha permesso l’accelerazione dell’iter istruttorio per il riconoscimento. Le caratteristiche peculiari dei terreni (non facilmente riscontrabili in altre zone di produzione sia italiane che europee) sono determinate dall’affluenza di cinque fiumi (Mincio, Oglio, Panaro, Po e Secchia); una di queste è collegata alla falda, abbastanza superficiale, ed in grado di ridurre gli stress idrici alla pianta e garantire, esaltandola, la qualità. Un’altra caratteristica pedologica è ascrivibile alle tipologie dei suoli (Fluvisols, Vertisols, Calcisols e Luvisols) caratterizzati da elevata fertilità e dalla capacità di conferire una sapidità difficilmente riscontrabile altrove.

Il disciplinare non vincola la tecnica colturale prevedendo tutte le tipologie oggi praticate (coltura protetta, semiforzata, pieno campo) oltre all’utilizzo, o meno, di piantine innestate; sono invece previsti limiti alla produzione ettariale che deve essere contenuta entro le 30 t per le tipologie liscio e nelle 38 t per le retate per esprimere un collegamento diretto tra quantità e qualità.

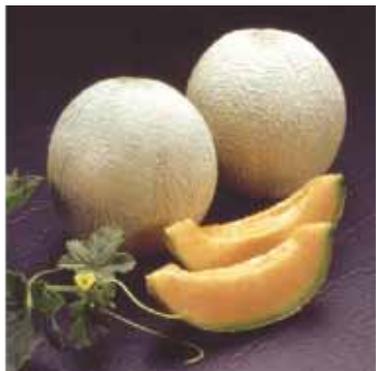
È previsto che si possa fregiare del marchio IGP sia il prodotto fresco che quello

¹ NERVO G. , *L’identità del Melone Mantovano prodotto a Indicazione Geografica Protetta*, relazione al Convegno “All’origine sono i prodotti DOP e IGP”, Dosolo (MN), Teatro Sociale di Villastrada, 9.07.2015

parzialmente trasformato entro breve tempo nelle zone e nei territori di produzione (IV° gamma).

Inoltre l'analisi sensoriale ha permesso di individuare le caratteristiche comuni alle diverse zone di produzione.”

Varietà tradizionale: Harper



Varietà attuali: Giusto, Globstar



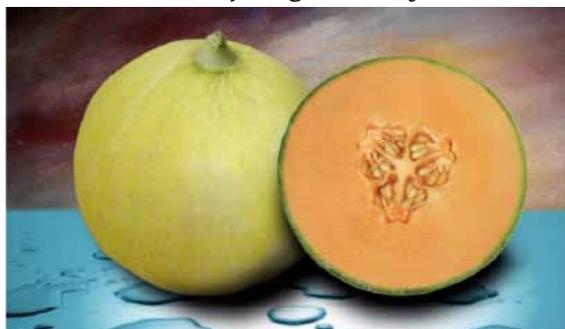
Varietà tradizionale: Supermarket



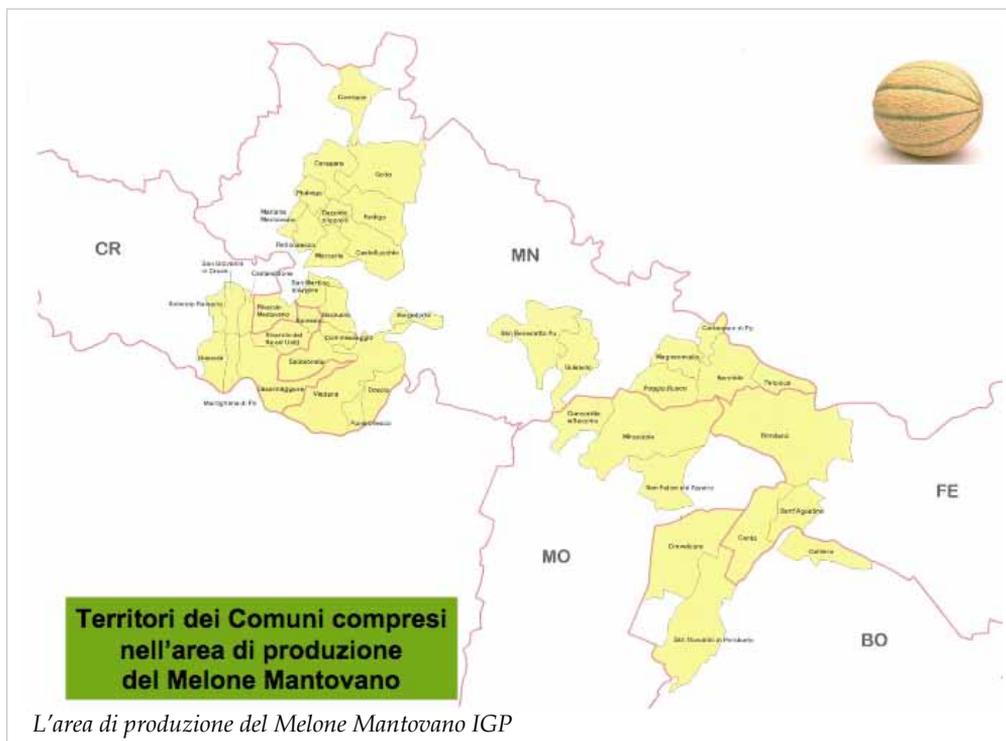
Varietà attuali: Tuareg - Macigno



Varietà attuali: Tipologia Honey Moon



Le varietà comprese nel disciplinare di produzione



In sintesi, il percorso compiuto per il riconoscimento della denominazione evidenzia come il Melone Mantovano IGP sia ottenuto in provincia di Mantova ma anche in alcuni comuni della vicina Cremona e in altri ancora, 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, diciamo “un territorio di qualità”. Infatti questa, come tutte 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, con quello delle convenienze economiche, sia d’impresa che dei consumatori e con gli aspetti sociali. Per questi, a partire dai rapporti di lavoro fino ad ottenere il consenso sociale alla produzione. E quanto a rapporti di lavoro il rispetto dei contratti nazionali e degli accordi integrativi aziendali pare avvenire più facilmente nelle grandi aziende e specie ove l’impresa commercializzi i propri prodotti verso mercati europei². Assai più rigidi, questi, nel chiedere la certificazione della sostenibilità anche riguardo al lavoro dipendente che sappiamo essere, in agricoltura e in Italia, spesso considerato “lavoro grigio” o, nei casi estremi, “lavoro nero”. In ordine al consenso sociale questo è stato un tema molto dibattuto nel millennio scorso ove l’agricoltura era accusata di inquinamento diffuso tanto da indurre

² Si veda, come esempio, il caso dell’impresa prima produttrice di melone in Italia, sinteticamente descritta in allegato al presente paragrafo, scheda 2.

il sospetto di molti. Oggi, invece, prevale l'attenzione per la sostenibilità che è l'obiettivo comune da ottenere ed è condiviso dai produttori e richiesto, così ci sembra di poter dire, dai consumatori. Il tutto a garanzia della qualità delle produzioni alimentari.

E il melone è, quindi, 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 dei trapianti e delle raccolte. Il melone è 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 nel 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 nella pianura del Po.

Il primo anno di commercializzazione è stato oggetto di un convegno nazionale tenuto a Mantova il 7 giugno 2014, ove si sono espresse le speranze per la campagna appena iniziata ed è stato presentato il logo e il packaging del Melone Mantovano IGP.



Il Melone Mantovano IGP



Convegno 7 giugno 2014, relaziona Francesca Nadalini, consigliera del Consorzio. Al centro Mauro Aguzzi, Presidente del Consorzio e alla sua destra Giuseppe Nervo.



Convegno 7 giugno 2014, interviene Claudia Sorlini, Presidente del Comitato scientifico di Milano Expo. All'estrema destra Bruno Francescon, Vice Presidente del Consorzio

A questo convegno è seguito, nell'anno successivo, un incontro territoriale sui temi di Expo ove il Consorzio ha tracciato il progetto gestionale 2015.³

“ Obiettivo 2015 è di raddoppiare la produzione commercializzata nel 2014, in quell'anno penalizzata da fattori stagionali (grandinate ed elevata piovosità) che non hanno consentito il pieno rispetto del tenore zuccherino definito dal disciplinare e quindi l'attribuzione del marchio. Attualmente sono in essere attività di promozione all'interno della grande distribuzione (hostess e degustazioni) e nel packaging con l'adozione di un imballaggio comune che ne facilita l'identificazione ed il riconoscimento sugli scaffali. È difficile riuscire a identificare la qualità di un melone: l'imballaggio è un modo per garantirla al consumatore.

Le aziende associate manifestano una buona disponibilità al confronto che permette di instaurare positive collaborazioni volte ad assicurare sempre un prodotto al vertice della sua potenzialità qualitativa e a garantire gli impegni assunti con la GDO.”



Convegno 7 giugno 2014, l'intervento di Alberto Odolini Responsabile Freschi Italmark / Italbrix

Alla fine dell'annata di commercializzazione 2015 il Consorzio ha stilato un breve rapporto a segnalare la positività dell'esperienza. Riporto integralmente il comunicato stampa consortile⁴:

³ AGUZZI M. , *I numeri della produzione mantovana*, relazione al Convegno “All’origine sono i prodotti DOP e IGP”, Dosolo (MN), Teatro Sociale di Villastrada, 9.07.2015

⁴ Consorzio Melone Mantovano IGP, *Comunicato stampa* , 19 novembre 2015



Il Melone Mantovano rappresenta il primo e l'unico melone in Italia a potersi fregiare del marchio IGP. Dal 2012, anno in cui il MIPAAF ha concesso la protezione transitoria al marchio, cui è seguito il riconoscimento della denominazione a livello europeo nel novembre 2013 e la prima campagna di commercializzazione nella primavera-estate 2014, le vendite sono costantemente cresciute, raddoppiando ogni anno i quantitativi commercializzati. Dalle iniziali 252 tonnellate di Melone Mantovano IGP vendute nel 2012, si è arrivati a 1.200 tonnellate certificate da Checkfruit e commercializzate nel 2015.

I dati della stagione appena trascorsa rappresentano un vero e proprio exploit grazie alla combinazione positiva del fattore climatico – la buona stagione ha consentito un'ottima qualità organolettica dei frutti e un consumo costante e importante da parte del mercato – e al continuo impegno del Consorzio e dei singoli soci nella promozione di questo straordinario prodotto del territorio. In particolare, il Melone Mantovano IGP è stato protagonista di eventi prestigiosi come:

il cobranding con lo Speck dell'Alto Adige IGP, un connubio di sapori innovativo testato da due chef di talento con le loro ricette creative, le quali hanno avuto un'ottima risonanza mediatica e sono state pubblicate su tutte le riviste enogastronomiche italiane;

la partecipazione alla manifestazione di Expo di Milano che ha permesso di far conoscere le propria tipicità al pubblico internazionale;

la conferma della presenza al Festivalletteratura di Mantova con uno stand stabile e con l'evento di degustazione di tre piatti gourmet, elaborati dalla cuoca mantovana Elisabetta Arcari.

La previsione futura è fiduciosa, il pubblico dei consumatori è maturo per cogliere l'importanza di un prodotto con questo posizionamento e vi sono i margini per un aumento di disponibilità di melone, considerando anche il fatto che dei nove soci aderenti al consorzio non tutti hanno ancora regolarmente prodotto e venduto Melone Mantovano IGP. Le prospettive di crescita sono quindi importanti, soprattutto in relazione al crescente interesse che grossisti e GDO stanno manifestando per i prodotti garantiti di origine territoriale e alla possibilità di ingresso nella compagine del Consorzio di nuovi soci confezionatori e trasformatori (IV gamma). L'obiettivo prefissato è di arrivare a 10.000 tonnellate commercializzate entro il 2018.

Il Melone Mantovano IGP è prodotto nelle tre tipologie Liscio, Retato e Retato con fetta, sempre e solamente con polpa arancione, coltivato nelle zone vocate identificate nel disciplinare della provincia di Mantova e limitrofe e il periodo di produzione va da metà maggio fino a fine ottobre.

Per ulteriori informazioni <http://www.melonemantovano.it> e <https://www.facebook.com/melonemantovanoigp>

Il comunicato stampa del Consorzio esprime, come si legge, la soddisfazione per una annata positiva e rilancia l'obiettivo inteso ad aumentare le quantità prodotte di melone IGP e concentrare l'offerta nella prospettiva di acquisire nuovi e più ampi mercati. Anche per il Consorzio l'aspetto dimensionale diventa quindi un obiettivo primario per poter sviluppare adeguate politiche mercantili. E similmente a quanto s'è detto per la cooperazione lattiero-casearia, anche per il melone si può affermare che "piccolo è bello ma grande è necessario!".

L'accordo siglato all'inizio del 2016 con l'OP don Camillo, organizzazione che commercializza la produzione dell'area viadanese, già della cooperativa di Bellaguarda, lascia presagire che gli obiettivi indicati dal Consorzio siano più concreti e vicini. Si legge infatti ⁵:

"A partire dalla prossima campagna di commercializzazione del Melone Mantovano IGP, il Consorzio di Tutela e Valorizzazione si arricchirà della presenza di un nuovo socio, protagonista a livello nazionale del mercato del melone: la OP Agricola Don Camillo, che già dal 2015 era già abilitata alla produzione e commercializzazione di Melone Mantovano IGP e dal 2016 entra ufficialmente nella compagine sociale del Consorzio.

Un passo reciprocamente importante, sia per il Consorzio, che vede rafforzare il suo nucleo storico di produttori, sia per la OP Don Camillo, che può così contare su una struttura già consolidata di valorizzazione e di marketing del marchio IGP.

L'Agricola DON CAMILLO affiancherà quindi i soci storici OP FRANCESCON, l'Az. Ortofrutticola NADALINI, le aziende agricole di Mauro AGUZZI, MERIGHI, CA' DE PRETI e PERINI, che ad oggi sono i produttori che hanno colto l'importanza di disporre di un marchio territoriale IGP per i mercati nazionali e internazionali; secondo le rilevazioni realizzate da Eurispes sull'alimentazione, i prodotti DOP, DOC e IGP, cioè i marchi strettamente legati al territorio e che, nella percezione degli acquirenti, ne rappresentano le eccellenze, vengono acquistati assiduamente dalla metà degli italiani (46,4%).

L'adesione di un nuovo socio che dispone di volumi consistenti come la OP Agricola DON CAMILLO è un importante passo verso l'obiettivo prefissato di arrivare a 10.000 tonnellate commercializzate entro il 2018."

⁵ Consorzio Melone Mantovano IGP, *Comunicato stampa*, 30 gennaio 2016

SCHEDA 1:
CRONOLOGIA DEI PASSAGGI PER
L'ISCRIZIONE DI UNA DENOMINAZIONE NEL REGISTRO
DELLE DENOMINAZIONI DI ORIGINE PROTETTE E DELLE
INDICAZIONI GEOGRAFICHE PROTETTE
[MELONE MANTOVANO (IGP)]

07/06/2007: richiesta di registrazione al Ministero dell'Agricoltura con allegata la seguente documentazione:

- Atto costitutivo e statuto del Consorzio
- Documento unico
- Disciplinare di produzione
- Relazione tecnica e cartografia
- Relazione storica
- Relazione socio economica
- Dichiarazione di veridicità.

08/01/2008: presentazione al Consorzio del Melone Mantovano del Piano di Marketing e Comunicazione elaborato da Giacomo Ghidelli, Koinetica (MI).

21/04/2008: richiesta di registrazione IGP alla Regione Lombardia (sostituisce la documentazione inviata in data 07/06/2007).

10/06/2008: richiesta registrazione IGP al Ministero dell'Agricoltura (sostituisce la documentazione inviata in data 07/06/2007) con allegata la seguente documentazione:

- Atto costitutivo e statuto del Consorzio
- Documento unico
- Disciplinare di produzione
- Relazione tecnica e cartografia
- Relazione storica
- Relazione socio economica
- Dichiarazione di veridicità
- Lettera di rinuncia al marchio del Consorzio.

12/02/2008: parere Provincia di Mantova DETERMINA 4/2008 - POSITIVO

27/02/2008: parere Provincia di Cremona - POSITIVO

01/07/2008: decreto parere Regione Lombardia - POSITIVO

28/07/2008: pubblicazione disciplinare di produzione del Melone Mantovano sul BURL

23/09/2008: richiesta integrazioni del MINISTERO: relazione storica e relazione tecnica.

Marzo 2009: invio integrazioni a Regione e Ministero: documenti comprovanti la storicità della denominazione "melone mantovano" (atti del convegno su ibridi e cv, Viadana (MN) 1973; locandine "La cipolla d'oro" del 1981 a Sermide e "Sagra del melone prosciutto e lambrusco" del 1971 a Viadana; atti del convegno internazionale "La coltura del melone in Italia", Verona 1979; fatture ditta Francescon, 2005-2007; documenti vari dell'archivio storico del Comune di Castel Goffredo) e relazione tecnico scientifica sugli aspetti varietali e qualitativi redatta dal prof. Giuseppe Nervo, Università Cattolica del Sacro Cuore di Piacenza.

07/05/2009: Ministero richiede ulteriori approfondimenti rispetto alle integrazioni del marzo 2009: legame tra territorio e qualità, reputazione o altra caratteristica del prodotto; caratteristica qualitativa distintiva.

09/06/2009: Consorzio: risposta a comunicazione Ministero del 7/5/2009 (dichiarazione/controdeduzioni dell'Università Cattolica).

11/06/2009: Ministero richiesta: integrazione/aggiornamento documento unico, disciplinare di produzione con indicazione dell'organismo di controllo.

24/06/2009: ERSAF presenta la relazione tecnica di Analisi sensoriale del Melone Mantovano, varietà Giusto e Raptor.

29/6/2009: Consorzio risposta a richiesta integrazioni del 11/06/2009.

16/09/2009: sollecito del Ministero a fornire integrazioni (11/6/2009) e rinvio della riunione di pubblico accertamento.

17/09/2009: Consorzio risposta a sollecito richiesta integrazioni del 16/09/2009.

Ottobre 2009: Focus Consumatori, indagine di approfondimento sull'opinione pubblica italiana, promossa dal Ministero.

17/12/2009: riunione di pubblico accertamento, presso CCIAA di Mantova.

29/01/2010: pubblicazione della proposta di riconoscimento della indicazione geografica protetta "Melone Mantovano".

16/02/2010: Ministero e Regione chiarimenti: areale di produzione e rappresentatività produzione Consorzio.

23/02/2010: dal Ministero con richiesta della giustificazione del confezionamento in zona e dichiarazione di rappresentatività.

14/04/2010: Consorzio risposta a richiesta chiarimenti del 23/02/2010.

04/03/2010: opposizione depositata dal Comitato promotore del Melone dell'Emilia.

08/03/2010: richiesta del Ministero di chiarimento in merito alla opposizione depositata dal Comitato promotore del Melone dell'Emilia.

30/04/2010: Consorzio, controdeduzioni alla opposizione presentata dal Comitato promotore del Melone dell'Emilia, come da richiesta Ministero del 08/03/2010.

27/07/2010: verbale assemblea consorziati (proposta adesione nuovi soci e approvazione modifiche disciplinare).

20/12/2010: Consorzio ripresenta al Ministero e alla Regione la richiesta di registrazione della denominazione "Melone Mantovano" nella categoria IGP a seguito dell'allargamento della zona geografica di produzione:

- Atto costitutivo e statuto del Consorzio
- Documento unico
- Disciplinare di produzione
- Relazione tecnica e cartografia
- Relazione storica
- Relazione socio economica
- Dichiarazione di veridicità
- Lettera di rinuncia al marchio del Consorzio
- Rappresentatività
- Anagrafica soci.

12/01/2011: Regione Lombardia, richiesta di parere sul riconoscimento Melone Mantovano IGP in seguito all'allargamento della zona d'origine.

17/01/2011: determinazione con espressione parere provinciale positivo.

22/02/2011: Regione, comunicazione parere positivo.

20/04/2011: decreto ministeriale recante la protezione transitoria a livello nazionale.

19/05/2011: riunione di pubblico accertamento.

07/06/2011: pubblicazione sulla Gazzetta Ufficiale n. 130 della proposta di riconoscimento DM 19/04/2011 (decreto del Ministero del 20/04/2011).

Maggio 2013: pubblicazione sulla Gazzetta ufficiale dell'Unione Europea" della domanda di registrazione (conferisce agli Stati dell'Unione il diritto di opporsi).

8 novembre 2013: Gazzetta Ufficiale dell'Unione europea - serie L 298- pubblica il Regolamento di esecuzione (UE) n. 1109/2013 della Commissione, del 5 novembre 2013, recante iscrizione del <<Melone Mantovano IGP>> nel registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette.

REGOLAMENTO DI ESECUZIONE (UE) N. 1109/2013 DELLA COMMISSIONE

del 5 novembre 2013

recante iscrizione di una denominazione nel registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette [Melone Mantovano (IGP)]

LA COMMISSIONE EUROPEA,

visto il trattato sul funzionamento dell'Unione europea,

visto il regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 21 novembre 2012, sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari ⁽¹⁾, in particolare l'articolo 52, paragrafo 2,

considerando quanto segue:

- (1) A norma dell'articolo 50, paragrafo 2, lettera a), del regolamento (UE) n° 1151/2012, la domanda di registrazione della denominazione «Melone Mantovano», presentata dall'Italia, è stata pubblicata nella Gazzetta ufficiale dell'Unione europea ⁽²⁾.

- (2) Poiché alla Commissione non è stata notificata alcuna dichiarazione di opposizione ai sensi dell'articolo 51 del regolamento (UE) n. 1151/2012, detta denominazione deve essere registrata.

HA ADOTTATO IL PRESENTE REGOLAMENTO:

Articolo 1

La denominazione che figura nell'allegato del presente regolamento è registrata.

Articolo 2

Il presente regolamento entra in vigore il ventesimo giorno successivo alla pubblicazione nella Gazzetta ufficiale dell'Unione europea.

Il presente regolamento è obbligatorio in tutti i suoi elementi e direttamente applicabile in ciascuno degli Stati membri.

Fatto a Bruxelles, il 5 novembre 2013

Per la Commissione,
a nome del presidente
Dacian CIOLOȘ
Membro della Commissione

3/10/2014 decreto Ministero politiche agricole alimentari e forestali n.75322 del 13 ottobre 2014, lettera d'accompagnamento del riconoscimento del Consorzio.

DG PQA - PQA 03 - Prot. Uscita N.0076714 del 16/10/2014



*Ministero delle politiche agricole
alimentari e forestali*

Roma

DIPARTIMENTO DELLE POLITICHE COMPETITIVE DELLA
QUALITÀ AGROALIMENTARE, IPPICHE E DELLA PESCA
DIREZIONE GENERALE PER LA PROMOZIONE DELLA QUALITÀ
AGROALIMENTARE E DELL'IPPICA
Ex PQA III

Consorzio di Tutela del Melone Mantovano IGP
c/o Federazione Provinciale Coldiretti
Via Calvi, 28
46100 - **MANTOVA**

mauro63_12@libero.it

Regione Lombardia
U.O. Sviluppo delle filiere struttura OCM
qualità
Piazza Città di Lombardia,1
20124 - **MILANO**

agricoltura@pec.regione.lombardia.it

Regione Emilia Romagna
Servizio Valorizzazione delle Produzioni
Viale Silvani, 6
40122 - **BOLOGNA**

agrapa@postacert.regione.emilia-romagna.it

OGGETTO: Decreto concernente il riconoscimento del Consorzio di Tutela Melone Mantovano IGP ai sensi dell'art. 14, comma 15, della legge 21 dicembre 1999, n. 526.

1.

Si trasmette in allegato, per quanto di competenza e per opportuna conoscenza, copia del decreto n. 75322 del 13 ottobre 2014 di cui in oggetto, in corso di pubblicazione nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana.

IL DIRETTORE GENERALE
Emilio Gatto

(scheda a cura di Marco Carra, Assessorato Agricoltura, Provincia di Mantova)

*SCHEDA 2:
L'IMPRESA AGRICOLA OP FRANCESCON, RODIGO (MN),
AD ALTA PRESENZA DI LAVORATORI IMMIGRATI, PRIMA
PRODUTTRICE DI MELONE IN ITALIA, ANNO 2011⁶*

L'impresa agricola è individuata territorialmente nella provincia di Mantova.



La provincia di Mantova, in Lombardia

⁶ Estratto da *Indagine sull'impiego degli immigrati extracomunitari nell'agricoltura italiana. Il caso Lombardia 2011*, INEA, Roma 2012. Il rapporto è redatto dallo scrivente.

Il titolare d'impresa Bruno Francescon (OP Francescon) è italiano e conduce direttamente sei aziende agricole estese per circa 1500 ettari, di questi 800 sono coltivati a melone. Si pratica l'avvicendamento colturale melone/frumento duro. Il valore del fatturato è, per il solo melone, di circa 27 mln di Euro, per l'intera OP.

I dipendenti vengono assegnati quotidianamente alle diverse aziende a seconda delle esigenze colturali; sono in numero di 210, per il 90% extracomunitari.

Il compenso al lavoro è calcolato in circa 9 €/ora, 8 corrisposti al lavoratore e 1 trattenuto a fini previdenziali. Per il datore di lavoro il costo complessivo, per ora di lavoro, è di circa € 12.

Ogni ettaro di coltura di melone necessita di circa 350 ore di lavoro l'anno.

Le esigenze aziendali sollecitano grande flessibilità di lavoro nei mesi estivi ed in particolare nelle settimane più calde ove è massimo il consumo mercantile di melone (il 20% del prodotto è esportato nei paesi europei).

Per questo nel febbraio 2012 è stato sottoscritto fra l'impresa e i delegati sindacali aziendali un accordo sindacale aziendale che regola l'orario di lavoro e la sua flessibilità.

L'orario di lavoro viene stabilito d'intesa tra datore di lavoro e delegati sindacali in modo da favorire, per quanto possibile, l'allungamento della prestazione lavorativa durante il periodo di raccolta recuperando il maggior orario a compenso delle più ridotte prestazioni in altri periodi dell'anno.

Il contratto ha carattere sperimentale, è della durata di un anno e promuove, secondo l'intenzione dei contraenti, il rispetto dell'etica d'impresa. Si vuol qui conseguire la sostenibilità sociale della produzione di melone, insieme a quella ambientale ed economica.

Aspetti rilevanti poiché introdotti in un sistema produttivo comprendente un alimento dotato di riconoscimento comunitario di qualità e praticato dalla prima impresa produttrice (quanto a quantità e valore della produzione) d'Italia.

Mantova, 15 ottobre 2012

4.3 CREFIS, Centro Ricerche Economiche sulle Filiere Suinicole

La dimensione mantovana della suinicoltura e soprattutto della macellazione suinicola è descritta in precedenza, al capitolo tre. Ad oggi, pur nelle difficoltà della filiera, il valore della produzione della carne suinicola macellata, con suini provenienti in parte anche da allevamenti delle vicine province, è stimata in oltre 875 mln di Euro. Una somma tale da confermare la macellazione suinicola come la più rilevante fra le diverse produzioni dell'agrolimentare, in valore, del territorio.

E' questa l'argomentazione più convincente per affrontare il progetto di costituzione del centro di ricerca ma vi convergono anche le frequenti sollecitazioni dei documenti programmatici. Questi, in *primis* i Piani Agricoli Triennali 2004-2006 e 2008-2010, riconoscono il ruolo della crescita della cultura d'impresa e della innovazione, con le metodologie e gli strumenti propri della pianificazione aziendale, cooperativa e consortile. L'obiettivo è il miglioramento della qualità alimentare e della sostenibilità ambientale, da conseguire tramite l'aumento delle competenze manageriali e organizzative. Un centro di ricerca è, appunto, lo strumento idoneo per facilitare il conseguimento degli obiettivi descritti. Una volta costituito, fin da subito è iniziata la redazione di newsletter mensili¹ destinate agli operatori della filiera suinicola e poi sono seguiti i rapporti annuali sul mercato delle carni suine, dal 2010². Mi è stato chiesto di scrivere la prefazione al primo numero, in figura è la copertina, che riporto come breve sintesi del percorso istituzionale seguito nella costituzione del centro.



E' la primavera del 2007, incontro Renato Pieri e Gabriele Canali, professori alla Cattolica di Piacenza. Università che conosco per aver frequentato la facoltà di Agraria laureandomi nel febbraio del 1969.

Una visita inaspettata ma subito utile. Discutiamo infatti di suinicoltura, una delle filiere più rilevanti del mantovano. E anche di Lombardia, infatti la regione ospita stabilmente oltre il 40% del patrimonio suinicolo nazionale. Dalle dimensioni dell'allevamento, alla ricerca, agli strumenti necessari per sostenere lo sviluppo di questa filiera il passo è breve. Immediata è anche la mia risposta, positiva, all'ipotesi di costituire un centro di ricerca sull'economia della suinicoltura padana. Diversa, come sappiamo, dal resto d'Europa per dimensione del soggetto allevato, il suino grasso da circa 10 mesi, per sistemi di stabulazione e alimentazione d'allevamento e soprattutto per i prodotti trasformati, i salumi, un pregio del made in Italy.

Qui a Mantova sono numerosi gli allevamenti e le presenze di suini, negli anni più recenti il rapporto suini/umani si mantiene sul valore di 3:1, mentre se osserviamo il macellato della suinicoltura, sappiamo che oltre il 18% dei suini macellati in Italia è ottenuto qui:

¹ Vedi in <http://www.crefis.it/it/prodotti/newsletter.html>

² CANALI G. (a cura di), *Il mercato delle carni suine. Rapporto 2010*, Crefis, Mantova dicembre 2010.

sono circa 2,4 milioni di capi l'anno, questa volta circa sei capi per abitante.

Se questi sono i numeri, dove istituire un centro di ricerca se non qui?

Iniziamo il lavoro di progettazione del centro e, quanto a me, curo i rapporti istituzionali.

Un centro di ricerca, si chiama CREFIS – Centro ricerche economiche sulle filiere suinicole -, ha necessità di una compagine ampia, ecco allora i primi contatti e i rapporti poi consolidati fra Regione Lombardia, Unioncamere regionale lombarda, le Camere di Commercio di Brescia, di Cremona e di Mantova, la Provincia di Mantova.

Niente è facile e occorrono poco più di due anni per la formale costituzione del Centro, insediato a Mantova. Prima presso la Fondazione Università di Mantova poi, nella sede definitiva, presso la locale Camera di Commercio, in un piccolo fabbricato prossimo alla sede camerale.

E' l'attuale "casetta rossa", originariamente la casa del custode del complesso edificio denominato "Michele Bianchi", già casa del fascio, poi trasformato dal secondo dopoguerra in sala da ballo. Ora, ristrutturato e ampliato, è sede della Camera di Commercio.

Inizia così la presenza, ben accolta dagli operatori e dal mondo istituzionale, di un'esperienza attiva, a supporto di una filiera che vuol crescere pur fra le molte difficoltà di questi anni. Filiera che trova nella competenza e nella professionalità del direttore e dei giovani ricercatori del Centro, uomini e donne, le risposte necessarie all'attività d'allevamento e di macellazione.

Mi auguro che questo fattivo rapporto possa proseguire a vantaggio degli operatori della filiera e dell'intera comunità mantovana e della valle del Po, garantendo la continuità della produzione come racconta la saga nordica del Grande Maiale nella Edda di Snorri (Islanda, sec. XIII): "ogni giorno viene bollito ed è di nuovo intero la sera".

”



Il Centro esprime la propria presenza nell'attività di ricerca concreta, attenta a fornire strumenti di lettura della realtà economica nella filiera. Fra questi l'indice Crefis, di nuova definizione, che raffronta mensilmente le redditività distinguendo le fasi di allevamento, di macellazione e di stagionatura, questa differenziata per il prosciutto di Parma DOP e per il prosciutto non tipico.

Una presenza largamente richiesta anche per le iniziative di formazione e di divulgazione promosse da Enti ed Organizzazioni professionali nel territorio mantovano. Fra le varie occasioni segnalo la partecipazione annuale ai "Giovedì agricoli mantovani", eredi della tradizione delle cattedre ambulanti fatta propria dall'Ispettorato Provinciale all'Agricoltura ed ora esercitata dalla Provincia di Mantova, Assessorato Agricoltura. Proprio alla suinicoltura è dedicato l'ultimo giovedì agricolo del 2015, il 26 febbraio, che chiude la serie storica degli appuntamenti invernali con i temi dell'agricoltura e dell'agroalimentare organizzati dalla Provincia di Mantova. Questo fin dal 1999, anno di conferimento della delega all'agricoltura da parte di Regione Lombardia. Il 2015 segna la 67^a edizione dei "Giovedì Agricoli" e mi auguro che l'amministrazione regionale, alla quale tornerà la delega all'agricoltura, voglia proseguire in questa iniziativa di largo seguito per gli imprenditori agricoli mantovani.

Inoltre è da ricordare, per l'interesse locale ma anche per la valenza scientifica che riguarda i prodotti di qualità a DOP, la partecipazione di Crefis all'elaborazione del progetto "Agrimultitasking". Questo, d'iniziativa del Distretto di qualità "Po di Lombardia", con capofila la cooperativa San Lorenzo di Pegognaga, ha attinto le risorse economiche alla misura 124 del PSR 2007-2013. La conclusione della ricerca è stata presentata in Fiera Millenaria di Gonzaga il 10 settembre 2014.³ Il gruppo di lavoro, per la quota parte di studio coordinato da Crefis, ha affrontato la misurazione della sostenibilità delle produzioni di qualità ottenute nel Distretto Po di Lombardia, compreso il ruolo delle innovazioni del packaging sulla sostenibilità e sulla valorizzazione delle produzioni verso i mercati esteri. Aspetti di rilievo per il Consorzio Latterie Virgilio, capofila del Distretto, che fa dei mercati esteri una delle necessarie scelte per il futuro. L'indicatore sintetico della sostenibilità sociale, economica e ambientale dei processi produttivi alla base dei due grandi formaggi a DOP, Parmigiano Reggiano e Grana Padano, è calcolato su un campione rappresentativo di aziende ed offre alcuni significativi risultati. Infatti, il buon livello di sostenibilità conseguito dalle aziende del comparto dei formaggi grana, specie nelle componenti ambientali ed economiche (mentre risulta più modesta la cura della sostenibilità sociale), la constatazione che le imprese agricole primeggiano nella dimensione ambientale mentre quelle di trasformazione nella dimensione economica e la sempre maggiore importanza che il consumatore di formaggi grana attribuisce

3 MELA G., *Innovazione tecnologica e indici di sostenibilità nelle produzioni agroalimentari di qualità*, Seminario conclusivo del Progetto Agrimultitasking - PSR 2007-2013 - Misura 214, Fiera Millenaria, Gonzaga 10 settembre 2014



Un gruppo di partecipanti all'ultimo dei Giovedì Agricoli Mantovani 2015. Si distinguono il relatore Gabriele Canali, con cravatta rossa e secondo alla sua sinistra Thomas Ronconi, V. Presidente nazionale dell'Associazione Nazionale Allevatori di Suini.

alla sostenibilità sono i principali risultati di progetto restituiti alle imprese del Distretto. Ma anche offerti alle imprese, agricole e della trasformazione, del sistema agroalimentare mantovano e padano.

4.4 Viste da vicino

Sono le esperienze e le pratiche d'innovazione viste nel mantovano in questi anni. Ho selezionato le azioni che mi hanno più impressionato, felicemente, o coinvolto emotivamente, al di fuori delle diverse progettualità descritte negli altri capitoli di questo volume.

LA SOSTENIBILITA' NELLA PRODUZIONE ENERGETICA DA FONTI RINNOVABILI, IL POLO UNIPEG⁴

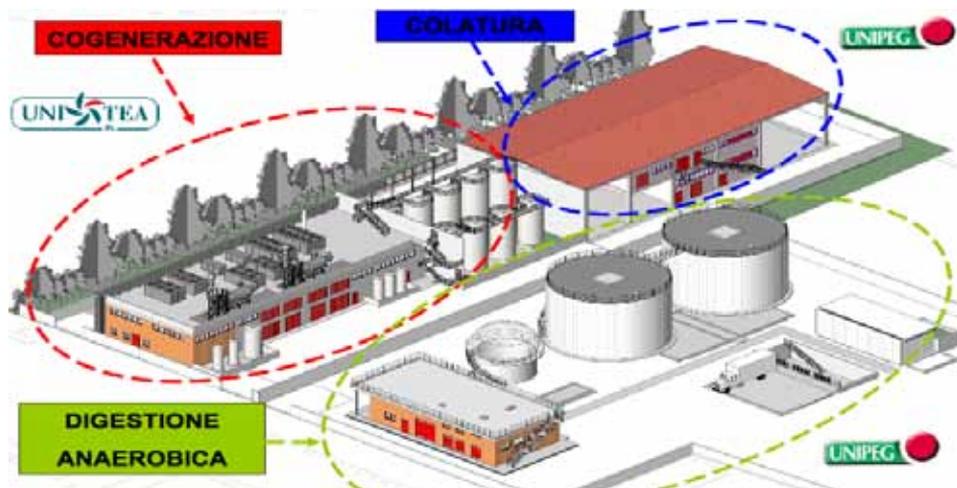
Unipeg, gruppo con oltre 550 mln di fatturato, è leader di mercato in Italia con una quota di circa il 10% di carne bovina macellata. L'insediamento di Pegognaga (MN) è stato scelto per praticarvi l'obiettivo di sostenibilità, in primo luogo energetica, con la costruzione di un polo energetico capace di garantire l'autosufficienza dell'attività di macellazione. L'alimentazione degli impianti energetici è assicurata dai sottoprodotti di lavorazione delle carni, relativamente ricchi di sostanze proteiche. L'unica matrice energetica (amidi), per circa il 3% del totale immesso, questo per l'impianto di biogas, proviene da una vicina industria di lavorazione delle patate.

Il progetto Green energy ha sviluppato il polo energetico che è costituito da un impianto di digestione anaerobica e da un impianto di cogenerazione ad olio animale (per colatura del grasso) e vegetale.

L'investimento, pari a circa 16 mln di Euro, è stato sostenuto dal contributo di Regione Lombardia (PSR). Dalla progettazione alla realizzazione e avviamento degli impianti sono trascorsi solo 18 mesi!

L'insieme ha una potenza di oltre 5 Mw, imputati per 0,5 Mw all'impianto di biogas e per 4,6 Mw a quello di cogenerazione. Circa 1/3 dell'energia elettrica prodotta, eccedente la quota reimpiegata, è immessa in rete. Per migliorare la sostenibilità sociale dell'insediamento l'impresa Unipeg ed il comune di Pegognaga stanno verificando la possibilità che l'energia immessa in rete venga destinata, in primis, ai consumi locali, domestici e produttivi.

4 CASTELLI M, *Casi d'innovazione nell'agroalimentare mantovano*, in Comitato Scientifico Internazionale per Expo 2015 del Comune di Milano, Convegno "Innovazione nell'agroalimentare: ricerca e imprese verso Expo 2015", Milano , Palazzo Reale, 23 gennaio 2014



In figura la struttura del polo energetico Unipeg

	Energia elettrica: kW EE	Energia termica: m ³ gas equivalente metano
CONSUMO nei 2 stabilimenti	25.956.478	2.917.030
PRODUZIONE BIOGAS: kW elett. immessi in rete	4.029.000	157.107
PRODUZIONE COGENERAZIONE ad olio animale: kW elett. immessi in rete	33.200.370	932.400
TOTALE PRODUZIONE	37.229.370	1.089.507
DIFFERENZA tra consumo e produzione di energia	+ 11.272.892 <small>energia in eccesso rispetto al fabbisogno e messa in rete</small>	- 1.827.523
PERCENTUALE di energia prodotta in rapporto al fabbisogno dei 2 stabilimenti	143%	37,35%

In figura il bilancio energetico del polo Unipeg,
estratto dal Rapporto Unipeg per l'ambiente, dicembre 2013, p. 34

IL PEPERONCINO PICCANTE NEL MANTOVANO, CHE PASSIONE!

Era da qualche tempo che mi incuriosiva la notizia di una coltivazione un poco sorprendente per il mantovano. Finalmente, in occasione dei convegni territoriali nell'estate di Expo, ci siamo trovati ad affrontare la difficile congiuntura del melone nel comprensorio Casalasco-Viadanese, con il gruppo di lavoro attento alla prospettiva di colture innovative o alternative in quest'area ricca di produzioni orticole. E spunta l'indicazione e la presenza di un'azienda che produce peperoncino piccante. Una produzione propria del Centro e Sud Italia, così pensavamo.

Poi mi son trovato a conoscere e a discutere con Luca Buttarelli, visitando l'azienda di famiglia, ad ordinamento orticolo con tre produzioni prevalenti: melone, angurie e peperoncino!

Così Luca Buttarelli descrive la produzione aziendale di peperoncino, denominato "Il peperoncino rosso di Sabbioneta"⁵:

"Il peperoncino a Mantova sembra una stranezza eppure la mia azienda, con una produzione di 500.000 piante, dimostra il contrario. L'azienda dal 1964 si è dedicata all'ortofrutta (prima l'impostazione era zootecnica), testando diverse colture sino a circa 20 anni fa quando si è concentrata sul melone (che rappresenta ancora la coltivazione principale), angurie, zucche e, da qualche anno, peperoncino piccante.

Abbiamo ottenuto diverse certificazioni (Global Gap, Grasp) per garantire l'igiene dei locali di lavorazione ed attrezzature, sicurezza del prodotto, rintracciabilità garantita, sicurezza e benessere dei lavoratori.



Lavorazione del peperoncino



Il peperoncino confezionato per i mercati europei.

5 BUTTARELLI L., *Il peperoncino rosso di Sabbioneta*, Società agricola Demetrio, relazione al Convegno "All'origine sono i prodotti DOP e IGP", Dosolo (MN), Teatro Sociale di Villastrada, 9.07.2015



Carla Cincarilli, Signora Prefetto di Mantova, in visita all'azienda Demetrio. Qui con Luca Buttarelli e il peperoncino!

Il peperoncino, coltivazione tipicamente meridionale, è un'avventura insolita intrapresa 20 anni fa con 80 piante di cui 55 non sono state accolte dal mercato dimostrandoci però che eravamo in grado di coltivarle ed il nostro territorio di supportarle; man mano la produzione è cresciuta sino agli oltre 5 ettari attuali.

La richiesta di qualità è sempre maggiore e va portato a conoscenza del consumatore che il peperoncino è una fonte molto ricca di vitamina C (molto più degli agrumi) e di beta carotene.

Aspetto innovativo della nostra attività è il confezionamento dei singoli mazzetti in buste microforate "flow pack" destinate in gran parte (80%) al mercato estero (poco apprezzate, invece, da quello italiano) che ne stima i vantaggi (tracciabilità e igiene, in primis).

In Italia manca un po' la cultura del peperoncino considerando che l'80% del prodotto consumato è di provenienza estera."

Ma accanto a questa azienda, una grande azienda per la produzione e la commercializzazione verso i mercati del Nord Europa, altre realtà gravitano intorno al peperoncino, sempre nel mantovano.

Fra queste sono le sorelle Zaltieri, Viviana e Roberta, titolari dell'agriturismo La Margherita, in Gazoldo degli Ippoliti (MN), un vivaio specializzato con alloggio e ristoro.

Queste coltivano e offrono piante da vivaio destinate al consumo familiare. Le piante, in vaso, sono spesso coltivate sui balconi di casa o negli orti

familiari. L'azienda agrituristica produce anche peperoncino destinato al mercato di prossimità, pizzerie, ristoranti, ecc.

Sono inoltre offerti anche vasetti di peperoncino essiccato, in polvere, spezzato o in fiocchi prevalentemente per il consumo familiare.

La singolarità del vivaio, è l'offerta di peperoncini provenienti dal mondo. In catalogo sono infatti presenti oltre 200 varietà di peperoncino con nome proprio, fotografia, tipo, nazione di provenienza e piccantezza.



Peperoncino in coltura, Habanero Red Carribean



Vasetto di polvere di 7 Pod Jonah Strain piccantezza nucleare (Scoville 800.000-1.200.000)



Roberta (a destra, colore arancio) e Viviana Zaltieri, premiate a Bogliaco di Gargnano (BS) nella manifestazione Giardino di Delizia con il premio Carlo Bettoni, agronomo bresciano, assegnato ai vivai che si distinguono per la particolarità della collezione botanica.

Ma non solo aziende produttive, per i mercati internazionali o di prossimità, ma anche passione, passione pura.

E' il caso di Andrea Messori, di Barbasso di Roncoferraro (MN), appassionato coltivatore e selezionatore di peperoncini in purezza, con un orto che sembra appartenere ad altre terre o altri mondi.



L'orto di Andrea Messori

Appassionato ma solo di peperoncini “super hot pepper”, ad elevatissima piccantezza, infatti la si definisce “nucleare”!

La passione traspare chiarissima, infatti alla domanda di quale sia il suo preferito ho avuto una risposta travolgente che qui trascrivo.

Domanda: qual'è il tuo peperoncino preferito?

Risposta: Al primo posto senza ombra di dubbio metto il Big Black Mama (Capsicum chinense), frutto creato da Troy Primo (coltivatore californiano // semi avuti da lui in persona= purezza al 100%, ndr) ottenuto incrociando il Naga Morich e il 7 pot Douglah (altro frutto che amo tremendamente).

A differenza di quasi tutti gli altri “chinense”, in questo frutto la tipica nota fruttata ed il retrogusto amarognolo sono molto bassi, spicca piuttosto un retrosapore affumicato, piccantezza retroattiva, che si manifesta tardivamente/lentamente per poi risultare persistente e decisamente aggressiva. Pianta dall'alta produttività con bacche decisamente grandi, rugose e con la “codina” tipica degli “scorpion” (sostanzialmente questo frutto ha preso l'aggressività pungente tipica dei naga e l'alto calore persistente dei 7 pot, famiglia scorpion, da cui appunto la caratteristica “codina”). Nella scala di Scoville si piazza serenamente sopra al milione e mezzo di shu.

Il nostro coltivatore, appassionato di super hot pepper, ha poi giustificato così la sua immagine:



“Voilà, la foto mi è stata scattata nel bel mezzo di un incontro di assaggi di frutti “letali” fra amici appassionati, in bocca ho un Bhut jolokia assam raja (ad ora introvabile o quasi) da me rinominato “5 passi” (citando “Kill Bill” e la tecnica dell'esplosione del cuore con cinque colpi delle dita.. dove si muore dopo aver esser stati colpiti ed aver fatto cinque passi, ndr): piccantezza sopra al milione di shu ma mai MAI nessun frutto si dimostrò così subdolo. Una volta ingerito, la piccantezza è totalmente assente nei primi 2/3 minuti... poi inizia a salire, lentamente ma

Andrea Messora

*inesorabilmente, sale in alto provocando un calore impressionante che pervade bocca e gola e che sembra non mollare mai, le orecchie fischiano, i denti tremano e il gelo entra nella spina dorsale (ricordo che i peperoncini, specialmente i super hot, abbassano la temperatura corporea). Insomma... è stata un'esperienza "mistica", che ho dovuto immortalare con una foto... e visto che le parlo da appassionato di super hot pepper credo sia la foto che meglio mi rappresenti."*⁶

Quanto poi al destino dei peperoncini allevati nell'orto, oltre al consumo familiare e comunitario, ricca è la presenza di amici appassionati, il surplus è affidato allo stand di un allevatore presente presso il mercato contadino di Mantova, alle "Pescherie", gestito dal Consorzio Agrituristico Mantovano.



Il mercato contadino di Mantova, Lungorio IV Novembre.

ZUCCA CAPPELLO DA PRETE MANTOVANA

Un ortaggio diffuso nel mantovano, proprio degli orti familiari ma ora, anche di colture in pieno campo.

Poi l'intraprendente Lorenzo Calciolari, contitolare di un'impresa agricola nella frazione di San Rocco di Quistello, località nota per il monumento alla prima lega bracciantile, ha progettato la valorizzazione di una varietà singolare e simpatica propria dell'Oltrepo e del Viadanese: la zucca cappello del prete, così denominata per la sua forma somigliante, appunto, a quella di un vecchio cappello da prete.

Dopo l'approvazione, da parte del Comune di Quistello, della Denominazione Comunale, De.Co., si è avviato e felicemente concluso il percorso che ha portato al riconoscimento del Ministero delle Politiche agricole e forestali e all'iscrizione nel relativo registro delle varietà da conservazione della zucca "Cappello da prete mantovana" (MiPAAF, Decreto 20 febbraio 2015).

L'estratto del Decreto è qui riportato:

(omissis)

Decreta:

Art. 1

Ai sensi dell'art. 17 del D.P.R. 8 ottobre 1973, n. 1065, e' iscritta nei registri delle varietà dei prodotti sementieri, fino alla fine del decimo anno civile successivo a quello della iscrizione medesima, la varietà sotto riportata:

ZUCCA

Codice	Denominazione	Responsabile della conservazione in purezza
3642	Cappello da prete mantovana	Università degli Studi di Pavia Dipartimento Scienze della Terra e dell'Ambiente

Art. 2

La zona di origine della varietà da conservazione di zucca indicata all'art. 1 coincide con il territorio dei seguenti Comuni della provincia di Mantova: Marcaria, Borgo Virgilio, Bagnolo San Vito, Roncoferraro, Villimpenta, Sustinente, Serravalle Po, Ostiglia, Viadana, Pomponesco, Dosolo, Motteggiana, Suzzara, S. Benedetto Po, Pegognana, Gonzaga, Moglia, San Giacomo delle Segnate, San Giovanni del Dosso, Quistello, Schivenoglia, Quingentole, Pieve di Coriano, Revere, Borgofranco sul Po, Carbonara di Po, Villa Poma, Magnacavallo, Poggio Rusco, Sermide, Felonica.

Art. 3

La conservazione in purezza della varietà di zucca indicata all'art. 1 è effettuata presso l'Azienda Agricola Calciolari Giuliano e Lorenzo, sita nel Comune di Quistello, fraz. San Rocco (MN), e presso la Società Agricola Olianina di Bombarda Ferdinando e Mantovani Agnese e C. SS., sita in Villa Poma (MN).

La zona di moltiplicazione delle sementi della varietà di zucca indicata all'art. 1 è situata nel Comune di Quistello (MN) e nel Comune di Villa Poma (MN). La superficie massima destinata annualmente alla moltiplicazione della semente è complessivamente pari a 1,5 ettari.

Art. 4

La zona di coltivazione della varietà di zucca indicata all'art. 1 coincide con la zona di origine della varietà.

La superficie complessiva destinata alla coltivazione è di 15 ettari. Considerato l'investimento unitario tipico della zona di coltivazione, i limiti quantitativi per la produzione di sementi è pari a 30 chilogrammi per anno.

Il presente decreto entra in vigore il giorno successivo a quello della sua pubblicazione nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana.

Roma, 20 febbraio 2015
Il direttore generale: Cacopardi

La scheda descrittiva della zucca è qui sotto riportata.

VARIETÀ DA CONSERVAZIONE

SCHEDA DESCRITTIVA

ZUCCA CAPPELLO DA PRETE

DENOMINAZIONE BOTANICA

Cucurbita maxima Deuchesne (Zucca)
varietà Cappello da Prete.

SINONIMI

Berretta da Prete, Capel da Pret, Zoca de la Breta

ORIGINE

La coltivazione della Zucca Cappello da Prete ha avuto verosimilmente origine nell'Oltrepo mantovano già all'epoca dei Gonzaga. In base a ricerche effettuate nell'area di Quistello è stato possibile definire l'inizio della coltivazione alla metà dell'800.



DESCRIZIONE

La Zucca Cappello da prete rientra nella morfologia "a turbante" per la caratteristica forma del frutto caratterizzato da due falde. La falda superiore più sviluppata misura 11-26 cm, mentre quella inferiore, caratterizzata da 3-4 umboni, misura tra 6 e 21 cm. A maturazione mostra una colorazione della buccia grigio chiaro, lucente, mentre la polpa si presenta di colore arancione intenso. Tra le caratteristiche che rendono la Zucca Cappello da Prete Mantovana molto apprezzata per preparazioni culinarie di vario tipo vi sono la polpa consistente e soda e la bassa fibrosità dopo la cottura.

COLTIVAZIONE

Per la coltivazione della Zucca Cappello da Prete il terreno viene preparato in autunno mediante concimazione con letame maturo a cui segue un'aratura profonda 40-50 cm. La semina avviene ad aprile, mentre la raccolta viene normalmente effettuata a fine settembre, quando il peduncolo è lignificato almeno al 50%. La raccolta viene effettuata a mano. La Zucca Cappello da Prete necessita di irrigazione che normalmente viene effettuata col metodo a pioggia. La Zucca Cappello da Prete Mantovana richiede tempi di rotazione abbastanza lunghi (almeno 5 anni).

ZONA IN CUI È CONSIGLIATA LA COLTIVAZIONE

Tutti i comuni dell'Oltrepo mantovano più i comuni di Dosolo, Ostiglia, Pomponesco, Serravalle Po, Sustinente e Viadana.



ALTRO

Istituzione della De.C.O. approvata dal Consiglio Comunale il 29/5/2014.

Varietà iscritta alla sezione "varietà da conservazione" del registro nazionale delle varietà di specie agrarie e ortive con decreto del Ministero delle Politiche agricole alimentari e forestali del 20 febbraio 2015.

Scheda di caratterizzazione morfologica ZUCCA (*Cucurbita maxima* Duch.)
Varietà Cappello da Prete mantovana

GIBA	CPVQ/ UPOV	CARATTERE	LIVELLO D'ESPRESSIONE DEL CARATTERE		VARIETA' DI RIFERIMENTO
1	-/1	PIANTA: forma dei cotiledoni	1	ellittica	Uchiki Kuri
			2	ellittica larga	Bush Prince, Jaune Gros de Paris
			X	obovale	Big MaX, Pacifica
2 GIBA	-/2 (*)(a)	PIANTA: lunghezza dello stelo principale	1	molto corto	Golden Nugget
			3	corto	Sweet Mama
			X	medio	
			7	lungo	Jaune Gros de Paris
			9	molto lungo	Green Hubbard
3	-/3 (a)	LEMBO FOGLIARE: taglia	1	molto piccola	Earli Ori-Crown, Royal Crown
			3	piccola	Baby Blue, Bush Grey, Star 7025
			X	media	Delica, Marlborough Grey
			7	grande	Jaune Gros de Paris, Star 7020, Star 7024
4	-/4 (a)	LEMBO FOGLIARE: margine	1	incisioni nulle o molto lievi	Platt White Boer
			X	incisioni lievi	
			3	incisioni medie o profonde	
5 GIBA	-/5 (a)	LEMBO FOGLIARE: intensità del colore verde della pagina superiore	3	chiaro	Elza
			X	medio	Delica, Jamboree, Royal Crown
			7	scuro	Japan Cup, Star 7020
12 GIBA	-/12 (*)(b)	FRUTTO: lunghezza	1	molto corto	Golden Nugget
			X	corto	Uchiki Kuri
			5	medio	Golden Hubbard
			7	lungo	Big Moon
			9	molto lungo	Banana Pink Jumbo
13 GIBA	-/13 (*)(b)	FRUTTO: diametro (misurato nella parte più larga del frutto)	3	piccolo	Uchiki Kuri
			X	medio	
			7	grande	Big MaX, Rouge vif d'Etampes
			9	molto grande	Prizewinner
14	-/14 (b)	FRUTTO: rapporto lunghezza/diametro	1	molto piccolo	
			X	piccolo	
			5	medio	
			7	grande	
			9	molto grande	
15 GIBA	-/15 (*)(b)	FRUTTO: forma in sezione longitudinale	1	cordiforme	Golden Delicious
			X	a turbante	Giraumon Turban, Turks Turban
			3	ellittica trasversale	Sweet Mama
			4	ellittica trasversale larga	Jaune Gros de Paris, Mammouth
			5	tondeggiate	BigMama
			6	ellittica stretta	Banana
			7	ellittica	Banana Pink Jumbo
			8	rettangolare	
			9	trapezoidale	
			10	piriforme larga	Doux d'Okkado, Green Baby
			11	piriforme stretta	
			12	tipo Hubbard	Golden Hubbard, New England Blue Hubbard
			13	trilobata	Tristar
16 GIBA	-/16 (b)	FRUTTO: posizione della parte più ampia	X	verso l' attacco peduncolare	Golden Delicious
			2	al centro	Rouge vif d'Etampes
			3	verso la zona apicale	Golden Hubbard
17 GIBA	-/17 (b)	FRUTTO: forma dell'estremità peduncolare	1	prominente	Green Chicago Warded
			2	appiattita	Delica
			X	debolmente depressa	Crown Prince
			4	depressa	
			5	fortemente depressa	Tristar

18 GIBA	-/18 (b)	FRUTTO: forma della zona apicale (inclusa cicatrice fiorale)	X	depressa	Rouge vif d'Etampes
			2	appiattita	
			3	prominente	Hubbard Blue
19 GIBA	-/19 (*)(b)	FRUTTO: solchi	X	assenti	
			9	presenti	Marlborough Grey
22	-/22 (*)(b)	FRUTTO: numero di colori dell'epidermide	X	uno	Gladiator
			2	due intensità di colore (con bordi definiti)	Giraumon Turban
			3	due sfumature di colore	Delica
			4	più di due sfumature di colore o intensità (con bordi definiti)	Turks Turban
3 GIBA	-/23 (*)(b)	FRUTTO: colore principale dell'epidermide (colore che occupa la superficie più ampia del frutto, esclusa la cicatrice fiorale)	1	bianco	Valenciano
			2	crema	
			3	giallo	Jaune Gros de Paris
			4	arancio	Regal Early
			5	rosso	Rouge vif d'Etampes
			6	rosa	Giraumon Turban
			7	verde	Delica, Pacifica
			8	verde grigiastro	Japan Cup, Star 7024
			X	grigio	Baby Blue, Hubbard Blue, Early Jarrah Grey
24	-/24 (B)	FRUTTO: intensità del colore principale dell'epidermide. Ad esclusione delle varietà con colore principale bianco o crema	X	chiaro	
			5	medio	
			7	scuro	
28	-/28 (b)	FRUTTO: tessitura della superficie	X	liscia	Rouge vif d'Etampes, Uchiri Kuri
			2	rugosa	Hubbard Blue, Delica
			3	con verruche	Chicago Warted Hubbard
			4	bollosa	Marina di Chioggia
29 GIBA	-/29 (b)	FRUTTO: formazione delle suberificazioni	X	assenti o sparse	Rouge vif d'Etampes,
			2	a punti	Jaune Gros de Paris
			3	a rete	Brodée Galeuse d'Eysine
32 GIBA	-/32 (b)	FRUTTO: colore principale della polpa	1	giallo	Giraumon Turban, Ponderosa, Star 7024
			X	arancio	Jamboree
			3	arancio rossastro	Rouge vif d'Etampes
33 GIBA	-/33 (b)	SEME: taglia	3	piccola	Chestnut Bush
			X	media	Pink Jumbo Banana
			7	grande	Bleu de Hongrie
34 GIBA	-/34 (b)	SEME: forma	1	ellittica stretta	Platt White Boer
			X	ellittica media	Chestnut Bush
			3	ellittica larga	Jarrahdale
35 GIBA	-/35 (b)	SEME: colore dell'involucro	X	bianco	Jaune Gros de Paris
			2	crema	
			3	marrone chiaro	Uchiri Kuri

Meritoria è l'attività promozionale di Lorenzo Calciolari che, proprio come le zucche, si dirama ovunque. Ad esempio, in occasione di Expo, in una serata organizzata dall'Ente Nazionale Risi in Expo 2015, era il 16 settembre, dedicata alle diverse zone risicole d'Italia e quella sera era destinata a Mantova, Verona e Oristano, durante la presentazione è spuntata anche la zucca, come si osserva nella fotografia!



Milano Expo 2015, a sinistra Lorenzo Calciolari , a destra Patrizio Roversi.

5. PROMUOVERE IL TERRITORIO

5.1 L'esempio di "GOLOSARIA nel mantovano"

La preparazione

Il progetto "Golosaria nel mantovano" nasce nel 2010 con l'intenzione di saggiare una manifestazione territoriale che, con congruo anticipo sui tempi, possa essere replicata o costituire un esempio da seguire in occasione di Milano Expo 2015. La scelta di Milano come città ospitante l'esposizione universale era avvenuta il 31 marzo 2008 e si stavano avviando le prime attività. Anche nel mantovano abbiamo voluto progettare una manifestazione capace di costituire un modello e un percorso utile nel successivo tempo di Expo 2015.

Già da tempo la Provincia partecipava alla manifestazione "Golosaria" a Milano e per preparare l'evento "Golosaria nel mantovano", previsto appunto per l'anno 2010, una delegazione mantovana era presente a Casale Monferrato, la primavera di quell'anno, in occasione di "Tra i castelli del Monferrato, Golosaria". Un ideale gemellaggio con una terra che ha avuto stretti legami con i Gonzaga, specie tramite Margherita Paleologo, sposa di Federico Gonzaga, Duchessa di Mantova e di Monferrato.



*Casale Monferrato,
7 marzo 2010:
Golosaria in prepara-
zione della "prima"
nel mantovano.
Lo scambio di doni,
questi sono i doni
offerta dai mantovani:
da sinistra, Rosso del
Vicariato, biscotti,
pane, sbrisolona,
Lambrusco 80
vendemmie.*



Lo stand del Pastaio Agostino di Castel Goffredo a Casale Monferrato, Golosaria 7 marzo 2010.

Golosaria nel mantovano

nel **mantovano** rassegna di cultura e gusto

golosaria

12 e 13 giugno 2010

Mantova Borgofranco Castel d'Ario Castel Goffredo Castiglione delle Stiviere
Cavriana Ceresara Curtatone Felonica Monzambano Quistello Rodigo Sabbioneta
San Benedetto Po Viadana Volta Mantovana

INVITI E PROGRAMMA COMPLETO www.golosaria.it

Golosaria 2010: la locandina-invito

Il programma delle due giornate ha previsto l'incontro storico fra Mantova e il Monferrato; vi è stata dedicata la giornata di sabato.

L'apertura è avvenuta con il Convegno "Qualità alimentare. Come valutarla" presso Palazzo Ducale mentre nel pomeriggio un "task show" in piazza Sordello domina la scena. Condotta da Paolo Massobrio ha coinvolto numerosi personaggi sul tema dell'essenza mantovana nell'immaginario collettivo, evocando i vari aspetti di Mantova: cultura, accoglienza, gusto, misura, stile.

Poi, sempre in Piazza Sordello, questa è stata animata dagli stand dei produttori enogastronomici del Golosario, una rete nazionale, accanto ai produttori di Melone Mantovano.

In occasione del convegno d'apertura della manifestazione, organizzato presso la Sala degli Arcieri, in Palazzo Ducale, ho sottolineato l'interesse e le finalità della manifestazione, qui riportate in sintesi¹:



INTERVENTO DI
MAURIZIO CASTELLI
Assessore provinciale Agricoltura Mantova

A me spetta, più che la discussione tecnico-scientifica, lo spazio per contestualizzare questa iniziativa, promossa dagli Enti locali: Provincia di Mantova e Camera di Commercio di Mantova.

Siamo in un territorio di grande "abbondanza" agroalimentare; lo è storicamente, dalla metà del '500, lo ripeto volentieri oggi anche per gli interessi e il legame culturale fra i territori (Mantovano e Monferrato) che è l'oggetto del nostro convenire in questi due giorni di "Golosaria nel mantovano".

Il destino mercantile delle nostre produzioni alimentari ("un sistema di grandi produzioni territoriali, grandi perché di elevato valore e territoriali perché prodotte qui, quindi sicure") è il mercato locale, per quote modeste di produzione, ma soprattutto sono i mercati europei e mondiali.

Questo per la grande abbondanza delle produzioni agroalimentari, un "paniere per l'Europa" s'è detto recentemente.

E' quindi necessario assicurare la competitività del sistema agroalimentare mantovano e della pianura del Po.

La qualità, carattere primo della competitività (secondo UE sono le produzioni d'origine e il biologico), è per noi quasi esclusivamente legata alle produzioni sostenibili secondo il modello europeo. E' un sistema di produzione che si attua garantendo la sostenibilità ambientale, economica e sociale, propria di un territorio sostenibile. Ed è qui

¹ Golosaria nel Mantovano, 12 giugno 2010, Convegno "Qualità alimentare. Come valutarla". *Intervento di MC.*

l'inscindibilità del binomio territorio-qualità. Cioè da un territorio sostenibile s'ottengono produzioni alimentari sostenibili.

In entrambi i casi – sostenibilità del territorio e sostenibilità delle produzioni alimentari – si deve dimostrare l'esistenza della sostenibilità. Per questo lo sforzo è dimensionare detta sostenibilità: ad esempio, nel mantovano, 150 allevamenti suinicoli hanno acquisito l'Autorizzazione Integrata Ambientale – AIA – rilasciata da Regione Lombardia per circa 900.000 capi, il 75% del patrimonio suinicolo provinciale. Poi il 90% degli allevamenti bovini è dotato di vasche di stoccaggio dei liquami. Sono dati che garantiscono la sostenibilità ambientale. La riduzione, per circa il 50%, degli infortuni sul lavoro agricolo e l'individuazione delle imprese, specie nel segmento lattiero-caseario, che assicurano efficienza e redditività sono la conferma della sostenibilità nella diverse accezioni (ambientale, economica e sociale). Ora è opportuno che questi risultati siano conosciuti e divulgati.

La scelta del Club di Papillon e delle manifestazioni di Golosaria è legata anche dalla partecipazione, da tre anni, di alcuni nostri produttori a "Golosaria a Milano" e ad altre manifestazioni territoriali del circuito di Golosaria, quale è la rassegna di Casale Monferrato. Inoltre troviamo la sponsorizzazione del Consorzio Latterie Virgilio in questa stessa manifestazione e qui la scelta di fondo di strutturare Golosaria come un esempio di manifestazione di animazione territoriale ove la promozione trae linfa vitale dal rapporto cibo-territorio.

Quindi Golosaria nel mantovano perchè?:

- a) l'obiettivo è Milano Expo 2015, oggi il territorio mantovano si presenta. E' una prova generale di eventi che possono essere replicati in altre province lombarde e nel mantovano, affinando il modello in vista del 2015 e per i numerosi visitatori previsti.*
- b) Golosaria è per il territorio mantovano, non solo per la città. La numerosa partecipazione di comuni (16), pro loco e associazioni varie, segnala che il progetto di "animazione territoriale" è stato colto.*
- c) Per il significato di una comunità e di un territorio che ritrova nell'agroalimentare uno dei caratteri di coesione propri, insiti nella storia della comunità stessa. Questa oggi è in discussione fra tentazioni centripete verso altre province e regioni.*
- d) Per l'esempio degli enti locali che in questo modo confermano la propria azione a favore della comunità provinciale e che questo non può che avvenire insieme.*
- e) Perché, infine, anche le forze produttive, le imprese dell'agroalimentare locale, dimostrano la volontà di coesione. Infatti la proposta di Distretto agroalimentare di qualità "Po di Lombardia" che ha come capofila il Consorzio latterie Virgilio, comprendente le filiere zootecniche (formaggi DOP, 37% del Grana Padano Dop lombardo, 75% del Parmigiano Reggiano lombardo, carne bovina e carni suinicole), per un valore aggregato di oltre 1.000 mln di Euro, significa la volontà di aggregazione degli operatori dell'agroalimentare.*

”

Sono questi i segni di speranza per la comunità mantovana e per l'intera pianura del fiume Po.

La domenica 13 giugno ha visto la prosecuzione di Golosaria nella città di Mantova e nelle altre realtà territoriali della Provincia ove si sono svolti eventi e manifestazioni del tutto autonome ma coordinate dal passaggio delle autorità e degli organizzatori di Golosaria. In queste si sono evidenziate le migliori specialità enogastronomiche locali. La rassegna si è così trasformata in "itinerante" con lo scopo di dimostrare come il gusto possa far vivere un territorio, animandolo.

Qui di seguito sono alcune immagini delle manifestazioni territoriali tenute nei due giorni di "Golosaria nel mantovano", il 12 e il 13 giugno 2010.



Golosaria 12/13 giugno: Mantova, Piazza Sordello.



*Golosaria 12 giugno 2010:
Paolo Massobrio presenta la
giornata a San Benedetto Po*

*Golosaria 12 giugno 2010:
Il Sindaco di Cavriana riceve
il piatto della memoria da
Gastone Savio, Presidente
dell'Accademia degli Scalchi*





Volta Mantovana 12 giugno 2010: Palazzo Gonzaga, i Capunsei!!!



Ceresara 12 e 13 giugno 2010: Il tortello rosso di Ceresara



Sabbioneta: gran finale di Golosaria , il 13 giugno 2010

Un primo bilancio di Golosaria nel mantovano, verso Expo 2015, s'è tenuto in occasione di un incontro istituzionale disposto dall'allora assessore regionale all'agricoltura presso il Ma.Mu di Mantova, il 1 ottobre 2010.

Dell'intervento che mi è stato richiesto riporto, in sintesi, le brevi conclusioni, ma prima di questo merita l'immagine preparata dall'Associazione Italiana Allevatori.



**Mantova, dove cultura
fa rima con agricoltura**

Fonte : Associazione Italiana Allevatori, 2009



INCONTRO ISTITUZIONALE CON L'ASSESSORE REGIONALE
ALL'AGRICOLTURA GIULIO DE CAPITANI

Mantova, Ma.Mu. 1 ottobre 2010

Conclusioni (di M.C. , Assessore provinciale)

“L’insieme di questi fattori costituisce un modello per l’Europa, un sistema di agricoltura intensiva, specializzata, sostenibile verso Milano 2015 :

- a) che è “un grande padiglione territoriale, a cielo aperto e accessibile, per Milano Expo 2015” (Francesco Caprini, architetto),*
- b) un sistema che si sviluppa in presenza di imprenditori agricoli che scelgono la Politica Agricola Comune, non l’opposizione a questa*
- c) e producono alimenti “di largo consumo ma che devono essere percepiti per quello che effettivamente sono: la punta di diamante di un sistema di allevamento, sicurezza, controllo e produzione che è fra i migliori d’Europa ”(Paolo Carra, Presidente Consorzio Latterie Virgilio - Mantova).*

Caro Assessore De Capitani, non ci interessa essere i primi, c’interessa essere un modello di produzione alimentare per l’Europa e per i suoi consumatori, cioè i migliori.”



5.2 Un segno di sostenibilità... la lepre

Assessore alla “caccia e pesca” dal 18 novembre 2009 al 6 maggio 2013, a scavalco fra due mandati amministrativi e rinominato il 18 gennaio 2016: è stata un’esperienza inaspettata, arricchita dalla conoscenza diretta dei “cacciatori”, la passione viscerale fatta persone, un altro mondo!

Lepri e nutrie sono gli argomenti che mi hanno impegnato più a lungo rispetto all’insieme di competenze dell’assessorato. Il primo, le lepri, per il carattere singolare dell’esercizio della caccia così come si pratica nel mantovano. L’ho colto come un esempio e come avviene per gli esempi positivi ho provato a leggervi un segno di sostenibilità e a divulgarlo.

Mi è venuta in soccorso la storia millenaria del rapporto uomo/cane che probabilmente comprende anche la caccia. Il ritrovamento nel 1999 in zona Valdaro dei cosiddetti “Amanti” prima e poi di Orione e del suo cane Sirio, in presenza di punte di frecce in selce, lasciano qualche spazio per ritenere che si possa trattare di un cacciatore con il proprio cane. Se così fosse vorrebbe dire che qui la caccia ha una storia millenaria, 6.000 anni appunto. Una garanzia quanto a sostenibilità, infatti la caccia alla selvaggina stanziale si pratica ancor oggi, in presenza di una popolazione autoctona di lepri.



Sepoltura neolitica di un uomo con cane, detti "Il cacciatore Orione e il cane Sirio", su concessione del Ministero dei beni e delle attività culturali e del turismo - Soprintendenza Archeologia della Lombardia

Ma discutere di sostenibilità nel caso della caccia è argomento arduo: poco spazio nei media e molto distratta l'attenzione istituzionale. Infatti, ad esempio, nelle altre province lombarde si preferisce acquistare le lepri, a coppie, nei paesi dell'Est europeo piuttosto che strutturare un sistema capace di alimentare la permanenza della specie, quindi la sostenibilità.

Gli stessi cacciatori mi hanno osservato e ascoltato con qualche sorpresa, forse non s'aspettavano che si potesse discutere di sostenibilità a favore della caccia! Ma è vero che la pratica della caccia alla lepre è gestita, specie in alcuni ambiti di caccia mantovani, con responsabilità e autoregolamentazione in modo da assicurare la permanenza della specie: infatti la chiusura della caccia con qualche anticipo rispetto ai calendari e il minuzioso controllo del territorio, da parte dei cacciatori, in modo da scoraggiare interventi predatori sono modi normalmente praticati finalizzati allo sviluppo della popolazione di lepre².

Quanto alla nutria, è il "nemico" di questi anni, così è vissuta oggi questa specie invasiva che un tempo era denominata "castorino" per le pellicce che si potevano ricavare dal suo allevamento. In questo caso ho partecipato alla ricerca di soluzioni possibili per il suo contenimento. Ma temo che le soluzioni fin qui prospettate, sempre più confuse nell'accavallarsi, anche di questi ultimi mesi, dei provvedimenti normativi, non ci porteranno a ragionevoli soluzioni in tempi brevi.

Per questo, un po' scherzosamente, vorrò fare una proposta....

² FRACCA D., *Comunicazione personale*, gennaio 2016. F.D. è Presidente di Enalcaccia Mantova,

Lepri, quindi. E qui richiamo il singolare rapporto redatto nell'anno 2012 dell'allora responsabile del Servizio Caccia e Pesca, Arianna Acerbi. Il titolo è accattivante ma realistico, come si scrive nel rapporto.



STRALCIO RELAZIONE ATTIVITA' 2011 DELL'OSSERVATORIO FAUNISTICO DELLA PROVINCIA DI MANTOVA - PRESENZA DI LEPRE AUTOCTONA (LEPUS EUROPAEUS) IN PROVINCIA DI MANTOVA.

- *Criteri di individuazione delle ZRC.*
- *Gestione Zone di ripopolamento*
- *Modalità di cattura e ripopolamenti*
- *Oscillazione stagionale, nell'arco dell'annualità, di consistenza della popolazione di lepri*
- *Gestione dei danni*

Premessa

La proposta di realizzare un modello gestionale della lepre, contenuta nel Piano Faunistico-Venatorio, è stata affrontata partendo da un'analisi dell'esistente. Anche in funzione dei dati di monitoraggio raccolti, sono stati analizzati i criteri operativi

che stanno alla base della situazione di "eccellenza" del territorio mantovano, dalle 20.000 alle 30.000 lepri disponibili nel territorio cacciabile sono un patrimonio consistente - anche economicamente, considerato il costo medio di un capo di allevamento pari a circa 150 euro - e unico nel panorama lombardo.

Oltre al valore per l'utenza venatoria, che è comunque un dato di sicuro pregio del territorio, va considerato l'incalcolabile valore in termini di patrimonio genetico.

L'analisi del modello gestionale ha permesso di far emergere una pratica consolidata, anche se non codificata, dove le scelte tecniche sono affiancate e sostenute da modalità di intervento basate su un complesso sistema di relazioni, che vede molti e diversi operatori territoriali che operano di concerto in base a schemi operativi estremamente efficaci.

Senza dubbio, la tradizione della civiltà contadina radicata in provincia di Mantova, ha contribuito a creare nel tempo un legame forte tra agricoltura e attività venatoria. I frutti di questo legame si vedono anche nel rispetto che cacciatori e agricoltori hanno per le zone protette in generale e per le ZRC in particolare. Negli ultimi trent'anni sono spariti i veri "bracconieri" e le violazioni penali per attività venatoria in ZRC sono occasionali e rarissime. Se ne deduce che nel nostro territorio si è ormai diffusa la cultura del rispetto delle ZRC e queste non sono assolutamente percepite come ambienti facilmente depredate del patrimonio faunistico che esse consentono di conservare in modo stabile. Nella nostra provincia, in riferimento alla lepre, trova piena attuazione il principio espresso dalla legge quadro 157/92 secondo il quale una buona gestione faunistica deve formare sul territorio un "capitale" da preservare e dal quale annualmente prelevare gli esuberi, che nel nostro caso sono arrivati ad essere molto alti. I cacciatori mantovani, attraverso i Comitati di gestione dei vari ATC (Ambiti Territoriali di Caccia) e guidati dall'esperienza maturata e dalle scelte tecniche degli Agenti provinciali, hanno sacrificato le migliori aree di caccia per investire su di esse e creare le zone di ripopolamento. Queste sono circa 80, distribuite in provincia a macchia di leopardo, alcune di queste sono storiche, vale a dire che esistono da decenni, altre sono di più recente o recentissima istituzione.

Criteria di individuazione delle ZRC (Zone di Ripopolamento e Cattura)

I criteri per individuare una zona RC che possa, in prospettiva, diventare produttiva sono parecchi. Cerchiamo qui di elencare i più importanti.

- 1 - Dimensioni - possono variare in dipendenza dei successivi punti, ma in genere una RC sotto i 300 ettari non permette il crearsi di quella popolazione stabile o nucleo di massa critica necessario al suo funzionamento.*
- 2 - Forma e confini - la forma della ZRC dovrebbe essere il più possibile regolare, evitando aree strette e lunghe, mentre i confini devono essere "naturali" cioè costituiti da corsi d'acqua di dimensioni tali da creare un sicuro diaframma, oppure possono essere anche "artificiali" come una strada, meglio se a forte scorrimento. Confini costituiti da capezzagne o da altre delimitazioni deboli, sono*

sicuramente controproducenti. Anche la percorribilità dei confini costituisce un punto importante a favore della vigilanza.

- 3 - *Tipo di agricoltura – le migliori RC hanno al loro interno piccole – medie proprietà agricole, in modo che la proprietà sia frammentata, e che vi siano in conseguenza sui confini siepi, rivali o fossati e le coltivazioni siano varie e scalari nel tempo. La presenza di allevamenti bovini per la produzione del latte e del formaggio fa sì che diversi appezzamenti siano investiti a medicaio, coltivazione essenziale per la lepre. I campi bassi ed umidi dove si irriga a scorrimento, le risaie e simili non sono adatti alla sosta e alla riproduzione della lepre. La presenza di colture agricole su vasta scala (anche specializzate con serre) di per sé non pregiudica la presenza e la riproduzione della lepre, ma spesso provoca domande di indennizzo per i danni che si verificano.*

Gestione Zone di ripopolamento

Per avere una buona produzione delle ZRC non è sufficiente delimitarne i confini e apporvi le tabelle perimetrali. Una ZRC è un ecosistema complesso e va gestito con criteri che, discostandosi da un modello ideale e “naturale” di autoregolazione che non consentirebbe i risultati numerici attuali, si avvicinano di più a un modello di “allevamento estensivo” della lepre. Si possono sinteticamente elencare i principali criteri che sono stati affinati nel tempo attraverso l’esperienza degli agenti provinciali, che di fatto rivestono un ruolo strategico di gestori faunistici:

- 1 - *Scelta dei riproduttori – la zona non dovrebbe ospitare linee genetiche di lepre non autoctona. A seguito dei ripopolamenti di lepri susseguiti negli anni, e della più disparata provenienza (dal Sud America ai paesi dell’Est europeo), è chiaramente un’utopia inseguire un “ceppo padano”. Se però consideriamo che la stragrande maggioranza di questi ripopolamenti si sono rivelati assolutamente inutili, se non controproducenti, conviene utilizzare soggetti provenienti da quei nuclei che ormai hanno acquisito ottimi livelli di adattamento, quantità e qualità di riproduzione, resistenza al clima e alle malattie, qualità che permettono loro di prosperare nella nostra pianura. Le lepri che si riproducono naturalmente in provincia di Mantova ne sono un eccellente esempio. La zona di nuova istituzione deve essere ripopolata massicciamente per due / tre anni e se la gestione è stata buona, già dal terzo/quarto anno è possibile catturare perché all’interno si è costituita una popolazione stabile.*
- 2 - *Rapporti con gli agricoltori – Gli accordi con gli agricoltori sono fondamentali. Gli agricoltori devono applicare quelle tecniche colturali che non prevedano il massiccio utilizzo di pesticidi e veleni. Devono utilizzare macchine operatrici in modo tale da recare il minor danno possibile alla selvaggina nel periodo riproduttivo. Devono assicurare la presenza di stoppie, stocchi, colture a perdere o strisce di medicaie ove altrimenti sarebbero assenti. Anche le aree incolte possono essere utili. L’agricoltore*

deve vigilare sui suoi campi e avvisare gli agenti provinciali o gli agenti volontari se nota episodi fuori dalla norma o persone che si comportano in modo sospetto. Per contro, il Comitato di gestione dell'ATC deve innanzitutto intervenire in favore degli agricoltori che si prestano ad una buona gestione, attraverso i fondi destinati al miglioramento ambientale.

- 3 - *Vigilanza – La vigilanza nelle ZRC in tutti i suoi aspetti deve essere costante e capillare. Il controllo degli animali in soprannumero è altrettanto essenziale e viene svolto nel territorio mantovano nel rispetto delle disposizioni contenute negli appositi Piani di intervento provinciali. I controlli delle popolazioni di piccioni, tortore e nutrie, vanno nella direzione della collaborazione con l'agricoltore. I controlli delle popolazioni di piccioni, tortore e nutrie, vanno nella direzione della collaborazione con l'agricoltore. I controlli dei corvidi e delle volpi, sono più mirati alla salvaguardia dei piccoli nati di lepre ma non solo, anche di altre specie di fauna che trovano rifugio nella ZRC. L'attuazione dei piani provinciali di controllo permette anche di effettuare screening sanitari sulle specie bersaglio. La costante presenza di agenti provinciali, agenti volontari e operatori faunistici, oltre che a scoraggiare azioni di malintenzionati, permette di monitorare tutto l'anno l'andamento della popolazione di lepri, rendendo "superflui" i rilevamenti a campione e a particelle che invece forzatamente devono essere utilizzati quando la zona è lasciata a sé stessa. Le osservazioni, anche notturne col faro, vengono intensificate nei mesi di ottobre e novembre per poter arrivare ad una sicura stima di consistenza, tale da poter determinare se la ZRC è pronta per essere catturata, oppure per svolgere le operazioni di cattura, e quante lepri possono essere catturate.*

Modalità di cattura e ripopolamenti

Le operazioni di cattura sono complesse, richiedono un numero elevato di operatori e una scrupolosa organizzazione. Fondamentale, per la buona riuscita delle operazioni, il coinvolgimento dei cacciatori dell'Ambito, che va preparato e consolidato nel corso dell'anno e che fino ad oggi è stato possibile anche grazie a una attenta e capillare attività di supervisione da parte della Vigilanza della Provincia.

In una ZRC non si considera "remunerativa" in termini di impegno di uomini e di mezzi una cattura che non renda almeno quaranta capi. Diverso è il discorso per i "riservini" degli ATC o per altre zone non cacciabili (ZAC, fondi chiusi, ecc.) dove i risultati possono essere anche più esigui, in quanto le catture possono perseguire finalità diverse dalla mera redditività (riduzione dei danni, sfoltimento della selvaggina nelle ZAC, ecc.).

Perciò l'Agente provinciale, nel decidere se nella determinata RC possono essere svolte operazioni di cattura, tiene conto di diversi elementi: storia della ZRC, vocazione (irradiazione, cattura ad anni alterni, piena produzione); coltivazioni agricole presenti ed eventuali danni provocati dalle lepri durante l'anno o eventuali danni che

possono essere provocati dalle operazioni di cattura; consistenza della popolazione di lepri; conseguente quantità catturabile compresa in un intervallo di variabilità dipendente da diversi fattori (condizioni meteorologiche, stato del terreno, presenza di battitori, colture o incolti presenti). L'esperienza maturata dalla Vigilanza ha portato a catturare quasi sempre su circa la metà della ZRC (oppure su un quarto o un terzo se la cattura se la cattura viene effettuata in più giorni) cercando la posizione dove le operazioni siano più redditizie e nello stesso tempo lasciando uno "zoccolo" di popolazione. Sempre in base all'esperienza affinata negli anni, si sono accantonati quei metodi che tendono ad esasperare la ricerca della consistenza per poi adattare la cattura in modo da prelevare un numero X prefissato. Invece, nella porzione di ZRC individuata per la cattura, si tende a catturare il maggior numero possibile di lepri. In questo modo si hanno diversi vantaggi. Si controlla una buona percentuale delle lepri esistenti nella ZRC (valutazione dello stato di popolazione, salute, rapporto giovani/vecchi, rapporto maschi/femmine, ecc.). Immediatamente si reimmette un 30% circa del catturato, privilegiando la ZRC rispetto al territorio cacciabile da ripopolare. Vale a dire, si reimettono nella ZRC i soggetti giovani e in buona salute riequilibrando il rapporto maschi /femmine, laddove non fosse armonico. In questo modo, la consistenza della popolazione nella ZRC è assicurata e migliorata. La reimmissione degli stessi soggetti fa sì che questi, già perfettamente ambientati, non si allontanino. Il timore di una eccessiva consanguineità, data dalla reimmissione degli stessi soggetti, è stato smentito dai risultati, poiché quando (dieci anni or sono circa) questa pratica è stata adottata (non scambiare lepri da un angolo all'altro della provincia) i risultati hanno avuto una decisa impennata con una media stabile compresa fra le 4000 e le 6000 lepri catturate annualmente con una punta di 7000 nel 2008/2009. Ciò si spiega col fatto che le lepri nella provincia di Mantova hanno un patrimonio genetico ormai molto uniforme, poiché derivano da almeno due decenni (prima della scelta di reimmettere le lepri nella stessa ZRC da cui sono state catturate) di continui rimescolamenti dovuta a immissioni incrociate su tutto il territorio provinciale che furono a suo tempo effettuate con lo scopo di accrescere il numero di ZRC produttive. Inoltre i maschi, nel periodo degli amori, percorrono anche diversi km e possono spostarsi da una ZRC a un'altra (consentendo così comunque un certo scambio genetico da zona a zona), mentre le femmine sono più sedentarie.

Oscillazione stagionale, nell'arco dell'annualità, di consistenza della popolazione di lepri

La variazione annuale di consistenza numerica delle lepri segue una curva sinusoidale asimmetrica che presenta il suo massimo in settembre, prima della stagione venatoria, per poi precipitare ad un minimo nei mesi di dicembre e gennaio a seguito degli abbattimenti in stagione venatoria e della mortalità naturale. La consistenza poi riprende da febbraio, per effetto della naturale riproduzione, per tornare al massimo successivo di settembre. Il livello minimo di presenza, sull'intero territorio provinciale, è di circa 20.000 individui, compresi i 10.000 rimasti nelle ZRC subito dopo le catture. Il livello

massimo è invece di circa 40.000/50.000, comprese le 20.000 nelle ZRC in settembre. Ciò significa che, all'apertura della caccia, vi sono almeno 20.000 lepri in ZRC e tra le 15.000 e 30.000 nel rimanente territorio. Semplificando, vi sono almeno 5/8 lepri per cacciatore che esercita la caccia stanziale.

I capi di lepre "ufficialmente" segnati come abbattuti sui tesserini venatori regionali al termine della stagione venatoria si aggirano mediamente intorno ai 12.000 ogni anno.

Gestione dei danni

L'agricoltura in provincia di Mantova, oltre ad essere basata sulle normali coltivazioni in avvicendamento (mais e frumento, medica, soia, barbabietole), presenta anche varie coltivazioni specializzate (meloni, angurie, ortaggi, frutteti e vigneti). Quando le colture specializzate vengono coltivate in ZRC, può sorgere il problema dei danni da selvaggina. Ne caso che questa eventualità si verifichi, sarà posta particolare cura nella cattura delle porzioni di ZRC interessate, inoltre durante l'anno vengono poste in atto misure di prevenzione. Queste, nel caso della lepre, consistono nel fornire gratuitamente agli agricoltori una rete metallica, zincata, alta 1 metro (e a volte anche l'aiuto nella posa) in modo da isolare le colture sensibili. Annualmente la Provincia di Mantova fornisce molti km di questa rete che si è dimostrata avere una vita media di circa tre anni. Quando poi, nonostante la prevenzione, il danno si verifica, interviene la compagnia di assicurazione (come previsto all'art. 47 della L.R. 26/93) che, dopo sopralluoghi sul posto, valuta l'indennizzo. La Provincia di Mantova paga, come previsto dalla norma, il 90% del premio assicurativo, mentre agli ATC rimane il restante 10%. Nell'anno 2010, sono stati riconosciuti indennizzi, per danni causati dalla fauna selvatica, nell'ordine di: lepre circa 53.900 euro; fagiani/piccioni/corvidi 35.200 euro; nutrie 24.200 euro.

Mantova, 12 gennaio 2012

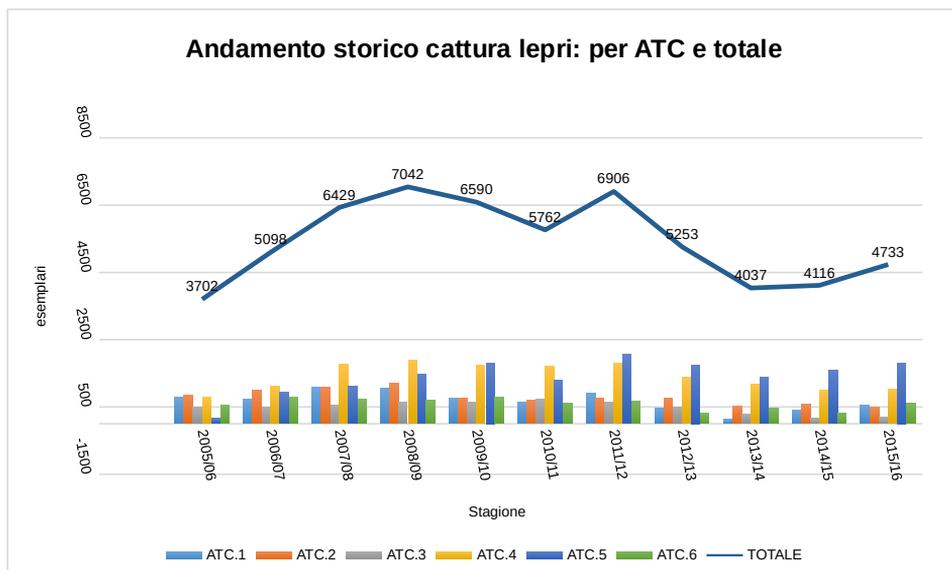
Resta da precisare la definizione di sostenibilità che, dal Rapporto Burtland, 1987, si intende come una dinamica di sviluppo "in grado di soddisfare i bisogni della generazione presente, senza compromettere la possibilità che le generazioni future riescano a soddisfare i propri". E' una lettura applicabile anche alla lepre e all'esercizio della caccia. Infatti nella provincia l'andamento annuale delle catture di lepri nelle zone di ripopolamento, queste vengono poi redistribuite sul territorio, è qui riportato numericamente³, a conferma della sostenibilità della caccia. Le catture, infatti, si mantengono nella fascia di oscillazione fra i 4.000 e

³ MALAGONI R., *Comunicazione personale*, gennaio 2016. M.R. è Coordinatore della Vigilanza ittico-venatoria della Provincia di Mantova.



Lepri in un appezzamento coltivato (Monica Pettenati, Consorzio Agrituristico Mantovano)

i 6.000 capi, un numero sufficiente per garantire la permanenza della specie nel territorio provinciale.



5.3 Mangiamo nutria!

Un'emergenza, ad ondate successive. Una specie allevata per le pellicce, il castorino, diventata nel tempo ingombrante e non più utile. Probabilmente liberata nell'ambiente si è riprodotta a ritmi molto veloci, anche perché priva di antagonisti. Ed oggi viviamo un mix di paura, di irragionevolezza e di repulsione. Oltre a subire i danni provocati agli argini e alla rete irrigua e di colto, in qualche caso gravi. Inoltre la nutria è un erbivoro, vorace, che si alimenta di ortaggi e di altre colture, a seconda delle stagioni.

Nei mesi di assessorato ho avuto modo di confrontarmi e di cercare le possibili soluzioni. Nel frattempo l'Ente provincia ha prodotto studi e messo a punto diversi piani di contenimento privilegiando le catture con il metodo cosiddetto delle "gabbie".

I numeri che esprimono la presenza invasiva di questa specie sono desumibili da questi studi specialistici, tenuto conto che i documenti, fra le affermazioni ripetute, scrivono⁴ :

"Molti studi hanno dimostrato la non imputabilità della Nutria come responsabile nella diffusione della leptospirosi, poiché per l'appunto le analisi hanno riscontrato nella quasi totalità dei soggetti indagati solamente gli anticorpi contro la leptospira il che non significa che l'animale in esame sia effettivamente un portatore ma bensì che è avvenuto il contatto con il patogeno vivendo in un ambiente promiscuo a ratti, topi, come altri animali selvatici ed ha sviluppato le proprie difese immunitarie specifiche."

Quanto ai numeri la popolazione di nutrie insistente sul territorio mantovano è stimata in circa 70.000 esemplari mentre l'andamento delle catture varia dalle 5.476 nutrie catturate nel 2004 alle quasi 28.000 catturate nel corso del 2011.

Il costo sostenuto dalla Provincia, Regione Lombardia ha coperto circa 1/4 della somma impegnata, è dimostrato in tabella.

COSTO SOSTENUTO DALLA PROVINCIA PER CIASCUN CAPO DI NUTRIA ABBATTUTO NEL PERIODO 01/10/2010 – 30/09/2011	
NUTRIE CATTURATE	27.716
CONTRIBUTI AI COMUNI	€ 171.023,73
SMALTIMENTO CARCASSE	€ 20.517,00
GABBIE TRAPPOLA	€ 15.990,00
SACCHETTI	€ 8.950,00
SPESA COMPLESSIVA	€ 216.480,73
SPESA PRO CAPO ABBATTUTO	€ 7,81
<i>N.B. il valore pro capo abbattuto sopra indicato esclude le spese relative al personale amministrativo e di vigilanza della Provincia</i>	

⁴ PROVINCIA DI MANTOVA, *Aggiornamento 2012 sulla situazione del contenimento della nutria nel territorio della Provincia di Mantova*, pro manuscripto, gennaio 2012

Ma è l'ultimo e più recente *"Piano provinciale triennale di contenimento ed eradicazione della Nutria (Myocastor coypus) in provincia di Mantova"* (2015) a segnalare una situazione quantitativa assai più pesante. Infatti il numero delle nutrie presenti è stimato, dal Dipartimento di Scienze della Terra e dell'Ambiente dell'Università di Pavia, in oltre 168 mila capi, oltre il doppio rispetto a quanto stimato nel 2012. E per conseguire l'eradicazione la medesima fonte stima che sia necessario un prelievo di oltre 330 mila capi. Con un esborso finanziario che gli Enti locali, Provincia e Comuni, non sono più in condizione di sostenere.

E' di fronte a questa impotenza che, da assessore, mi sono posto l'interrogativo di come neutralizzare questo "nemico".

E se è vero che per combattere il nemico lo si deve conoscere l'unico mezzo immediato mi è parso quello di ... mangiarlo!

Del resto con due Circolari, la n. 17 del 20 gennaio 1959 e la n. 144 del dicembre 1959, l'Alto Commissariato per l'Igiene e la Sanità Pubblica presso il Ministero degli Interni liberalizzò l'utilizzo delle carni di castorino (l'attuale nutria) a patto che le stesse fossero «sottoposte a vigilanza veterinaria, messe in vendita ad animale intero e individuate con apposito bollino a cura dell'allevatore».

Poi, ricordo, che negli allevamenti, ivi compresi quelli di castorino ormai dismessi, era ed è prassi corrente quella di prelevare gli animali che hanno subito incidenti destinandoli al consumo familiare. E' una tradizione che ancora si conserva ma nella pratica odierna e nel territorio mantovano interessa gli allevamenti presenti, prevalentemente di suini e di bovini oltre che di avicoli.



Tagliatelle al ragù di ... "bestiole" (come da ricetta), Valle dell'Oglio, 5 dicembre 2013

Esiste anche una tradizione popolare che ci può aiutare. Giancarlo Gozzi, noto studioso di tradizioni mantovane, ha raccolto fra le molte ricette storiche, anche quella di un risotto singolare, risultato dall'intervista ad una mondina di Roncoferraro. Riprendo il testo dedicato a Santa Caterina "dla rōda", patrona dei mugnai, che l'autore vi ha dedicato nel suo libro *Ora et labora: grandi santi tra storia, culto e folklore*, Fotolito Zucchelli, Legnago (VR) 2001: "La Santa, pur cancellata dal calendario generale nella riforma della Chiesa del 1970, è ancora molto amata dal popolo che non ha mai smesso di onorarla anche a tavola. Fino a qualche tempo fa i mugnai non dimenticavano nel suo

giorno (il 25 novembre, ndr) di preparare un piatto speciale, il risotto con la <pondga>, cioè un risotto di carne di topo allevato nella farina".

Preso quindi la decisione di "mangiare", ingaggiato uno "chef stellato", definita la ricetta, qui sotto riportata, abbiamo - eravamo in nove commensali, la prima volta - affrontato il nemico, le "bestiole" nella ricetta. Era il 29 marzo 2012!

Un primo piatto sorprendente e un secondo che ci ha lasciati convinti: Più morbida del coniglio e più delicata della lepore!

2 PIATTI NUTRIENTI....

CREDO CHE, PER CHI FA CUCINA,
SIA MOLTO IMPORTANTE SPERIMENTARE
E L'OCCASIONE MI È ARRIVATA
PARLANDO CON L'AMICO MAURIZIO.

CUCINARE LE "BESTIOLE" È STATO
SICURAMENTE ECCITANTE, SPERO DI
AVERLO FATTO IN UN MODO GRADITO.

HO PENSATO A UN SALMI ACCOMPAGNATO
DA FOLENTA E AD UN PRIMO PIATTO
DI TAGLIATELLE CON IL RAGÙ DELLE
"MEDESINE". HO AGGIUNTO ALLE
PREPARAZIONI DEI FUNGHI CHIODINI
POICHÉ MI PIACE CUCINARE CON ERBE
O VEGETALI CHE SI TROVANO NELLO
STESSO HABITAT DEL CACCIAO.





"Bestiole" arrosto, Valli dell'Oglio, 26 marzo 2015

Ma, in realtà, questa ipotesi è una prospettiva di medio-lungo termine, come lo è la modificazione dei comportamenti sociali. Già in precedenza ho discusso del lungo passaggio dei liquami da rifiuto inquinante a prodotto mercantile; e qui ci sono voluti 40 anni.

È possibile che anche in questo caso maturare soluzioni diverse da quanto fino ad oggi praticato, con costosi insuccessi, necessiti di tempi lunghi. Oggi infatti il contenimento della nutria ha un costo finanziario insostenibile per gli Enti ed è energeticamente contraddittorio perché incenerisce sostanza organica animale, 90 tonnellate nel 2012, altrimenti riciclabile.

E proprio in occasione del progetto europeo EPIC 2020⁵, che giunge a conclusione in questi mesi, la richiesta di indicare quali attese si possano coltivare, in termini di economia circolare, nel 2030 e nel 2050 mi ha fatto suggerire:

A. nella prospettiva a medio termine il reimpiego del castorino o nutria nei processi di digestione anaerobica,

B. nel lungo periodo anche il recupero a fini alimentari umani.

Attese propositive che sono idonee a confermare la volontà della comunità mantovana verso la sostenibilità adottando un processo di economia circolare, ovvero una economia capace di rendere efficiente l'uso delle risorse disponibili,

⁵ Il team di lavoro italiano ha lavorato sulla possibilità di realizzare a Mantova la simbiosi industriale nel caso del distretto petrol-chimico locale, in situazione di declino, al fine di dare una risposta alle comunità locali in termini di sostenibilità ambientale, lavoro e sostenibilità economica. La proposta da me avanzata è certo marginale ma credo interessante sotto il profilo simbolico (MC).

tesa al recupero e al reimpiego dei materiali di scarto dei processi di produzione e di presenza umana e animale sul territorio. Una logica di circolarità che è oggi definita, appunto, economia circolare.

5.4 I quaderni di Mantovagricoltura, un primo atlante⁶

Qui di seguito sono raccolte le pubblicazioni monografiche realizzate dal 2007.



1. Le buone pratiche, l'autocontrollo e il controllo ufficiale nella produzione primaria e post primaria di alimenti per animali

Hanno collaborato:

Paolo Micheli ed Egidio Del Canto (Provincia di Mantova)
Gruppo di lavoro: Franco Guizzardi, Adriano Saccani, Erminio Zaroni (Distretto Veterinario ASL di Mantova), Amedeo Borghi, Dottore Agronomo, Marco Bellini (Associazione Mantovana Allevatori) e Stefano Belladonna (Cargill Animal Nutrition)

Manuale sulle regole relative alla produzione, alla commercializzazione e all'utilizzo degli alimenti per gli animali da reddito utile per gli operatori del settore: produttori di alimenti per bestiame, titolari di mangimifici aziendali o produttori di mangimi per conto terzi.

Tipografia Operaia, Mantova - dicembre 2007



2. Mantova, laboratorio per i due formaggi DOP Parmigiano Reggiano e Grana Padano

Maurizio Castelli, Riccardo Pastore, Alberto Bertellini
Hanno collaborato: Paolo Micheli, Daniele Lanfredini ed Egidio Del Canto (Provincia di Mantova)

Analisi del sistema della trasformazione lattiero-caseario in forma cooperativa nella provincia di Mantova dove i due più importanti formaggi tipici italiani DOP, Parmigiano Reggiano e Grana Padano, sono prodotti.

Tipografia Operaia, Mantova - marzo 2008

⁶ Il presente paragrafo è ordinato da Olga Formigoni, Assessorato Agricoltura, Provincia di Mantova



3. Piano Agricolo Provinciale PAT 2008/2010

Provincia di Mantova - Assessorato Agricoltura
Responsabile di progetto: Paolo Micheli.
Coordinatore di progetto : Paolo Sassi.
Hanno contribuito alla stesura del Piano:
Riccardo Pastore e Roberto Pretolani

Strumento di verifica ed orientamento a supporto del comparto agroalimentare mantovano: fondato sul principio della concertazione, articolato sull'analisi del contesto, individua alcuni indirizzi strategici nella logica di promuovere il consolidamento e lo sviluppo della capacità competitiva del sistema agroalimentare mantovano.

Tipografia Operaia, Mantova - dicembre 2008



4. Piano di Indirizzo Forestale PIF 2009/2019

Provincia di Mantova - Assessorato Agricoltura
Responsabile di progetto: Dino Stermieri .
Coordinatore di progetto: Gianluca Riva.
Hanno contribuito alla stesura del Piano:
ERSAF e Giuseppe Magro

Strumento di pianificazione settoriale con analisi e pianificazione del territorio forestale finalizzato all'orientamento delle politiche di sviluppo e gestione operativa dell'insieme delle superfici forestali e non presenti sul territorio.

Publi Paolini, Mantova - settembre 2009



5. Dalla sostenibilità alla qualità del sistema agroalimentare mantovano

Giacomo Ghidelli
Contributo specialistico del primo capitolo:
Riccardo Pastore

Descrizione del sistema agroalimentare mantovano e delle grandi produzioni territoriali che testimoniano come quantità e qualità, sicurezza alimentare e dimostrazione della sostenibilità (economica, sociale ed ambientale) siano gli strumenti che garantiscono la permanenza delle migliori produzioni alimentari destinate a nutrire il pianeta.

Tipografia Operaia, Mantova - settembre 2010



6. Il miele in provincia di Mantova

Damiano Buttarelli, Dottore Agronomo, Eugenio Camerlenghi, Dottore Agronomo, Claudia Capua, Dirigente ASL Mantova, Maria Chiara Gardinazzi, Medico Veterinario, Marco Scansani, Giornalista

Percorso storico dell'apicoltura mantovana e quadro della situazione attuale del comparto apistico che, anche se di minor valore complessivo rispetto alle altre produzioni del settore primario, ricopre un ruolo fondamentale nella conservazione dell'ambiente in termini di biodiversità.

Arti Grafiche Chiribella s.a.s., Bozzolo - marzo 2011



7. Lambrusco Mantovano Dop e Grappello Ruberti, un binomio per il futuro

Riccardo Pastore e Lucio Brancadoro

Analisi del lambrusco mantovano dop, prodotto da un sistema di cantine cooperative piccole ma capaci di offrire qualità. Una potenzialità dell'ambiente, della cooperazione e del mercato. Risultati dello studio di caratterizzazione varietale del Grappello Ruberti, realizzato dall'Università degli Studi di Milano - Dipartimento di Produzione Vegetale.

Publi Paolini, Mantova - aprile 2011



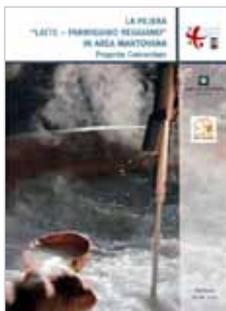
8. On the road

In giro per le strade dell'agroalimentare mantovano

Giacomo Ghidelli

Racconto del sistema agroalimentare inteso come mix di agricoltura e trasformazione. E' stato utilizzato lo strumento della strada con percorsi curiosi ed attenti alle singolarità delle culture, non solo alimentari: via lattea, strada della carne bovina, strade dei vini, boschi ed alberi, vie degli orti, grande via del grande maiale, il melone, il tortello.

Tipografia Operaia, Mantova - aprile 2011



9. La filiera "Latte - Parmigiano Reggiano" in area mantovana

Progetto concordato

Alberto Bertellini, Nicola Bini, Chiara Canossa, Domenico Scotti, Giulia Caramaschi, Maurizio Castelli, Stefano Garimberti, Maurizio Ghiraldi

Riassunto del contesto territoriale e produttivo esistente e racconto dell'evoluzione del processo di sviluppo del progetto concordato denominato "La filiera latte-Parmigiano Reggiano" in area mantovana.

Arti Grafiche Studio 83, Verona - aprile 2013



10. Il sistema lattiero-caseario cooperativo mantovano e il sisma del 2012

Marco Bellini, Matteo Bernardelli, Stefano Garimberti, Nicola Bini, Maurizio Castelli, Daniele Lanfredini, Marco Zanini

Descrizione del sistema lattiero-caseario cooperativo mantovano. Descrizione dei danni causati dal sisma del maggio 2012 e gestione dell'emergenza da parte della comunità mantovana

Arti Grafiche Studio 83, Verona - settembre 2013



11. Il Grappello Ruberti nella storia della viticoltura mantovana

Attilio Scienza

Studio per la valorizzazione e la promozione del vitigno autoctono Grappello Ruberti.

Coordinamento editoriale Gal Oltrepò Mantovano - giugno 2014



12. Due decenni di cooperazione lattiero-casearia nel mantovano, dagli anni novanta ad oggi

Alberto Bertellini, Maurizio Castelli, Alberto Grandi, Daniele Lanfredini, Giulio Mela

Dalle analisi contabili ed economiche della cooperazione lattiero-casearia mantovana degli ultimi vent'anni, emerge il ruolo e la trasformazione di questo importante comparto produttivo, compreso l'evento sismico del maggio 2012.

Nova Lito, Brescia - novembre 2014

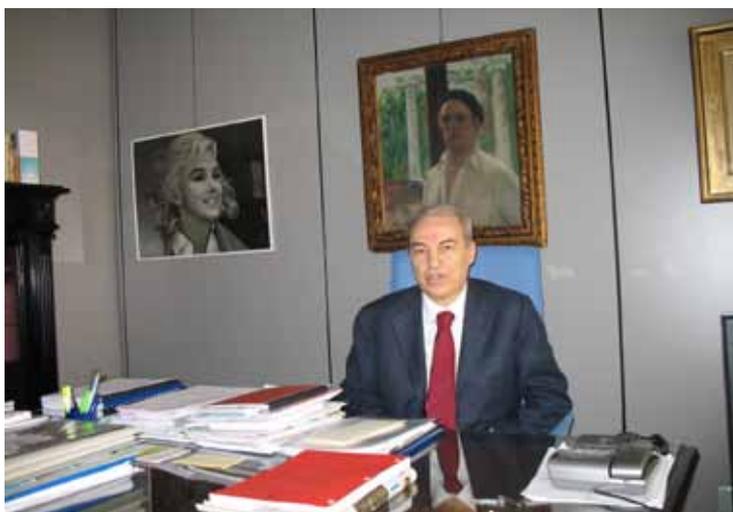


13. L'agroalimentare mantovano in Europa, verso il 2020

Gabriele Canali, Isabella Casella, Giulio Mela, Maurizio Castelli, Daniele Lanfredini, Corrado Pignagnoli, Andrea Povellato, Roberto Pretolani

Racconto delle dimensioni e dei caratteri del sistema mantovano ed il suo auspicabile sviluppo verso i prossimi anni che comprende il nuovo ciclo di programmazione comunitaria 2014-2020.

Nova Lito, Brescia - maggio 2015



In ufficio, nell'anno 2008. Fotografia di Giuseppe Pellegrini

6. UN PENSIERO...DI PASSAGGIO!

Un ritorno al passato? Potrebbe apparire così la riforma in atto, conseguente l'applicazione della legge 7 dicembre 2014, n. 56, cosiddetta "legge Del Rio", che ha previsto il riordino delle funzioni conferite alle province. E fra le funzioni discusse sono le competenze in materia di agricoltura, in buona parte interessanti la gestione della Politica Agricola Comunitaria, ovvero l'erogazione di contributi e premi previsti da normative comunitarie (Piano di Sviluppo Rurale). Ora le province istruiscono, ad esempio, le pratiche di miglioramento fondiario (costruzione di stalle, fabbricati, ecc) e le numerose azioni che la UE finanzia per migliorare la produzione alimentare. Compito che s'estende al controllo dell'esecuzione delle opere, alla verifica della corrispondenza delle opere realizzate ai progetti e all'autorizzazione inviata all'Organismo Pagatore Regionale perché provveda alla "liquidazione" dei lavori medesimi. Questa, insieme a molte altre funzioni, sono oggi in corso di trasferimento alla Regione. Un ritorno perché infatti Regione Lombardia, nel 2000, aveva delegato i servizi agricoli con le relative funzioni alle Province ed ora le riassume nuovamente. Di conseguenza il personale occupato nel Settore agricoltura della Provincia di Mantova, così come delle altre province lombarde, dal 1 aprile 2016, entrerà a far parte dell'organico regionale. E' questa la disposizione contenuta nella Deliberazione n X/4570 del 17/12/2015 della Giunta Regionale, con oggetto: *Approvazione dell'elenco del personale delle Province delle funzioni riassunte da Regione Lombardia alla data dell'8/4/2014 e inquadramento a seguito delle L.R. 19/2015 e 32/2015.*

I dipendenti del Settore Agricoltura si trasferiranno quindi presso l'Ufficio Territoriale Regionale Valpadana (Province di Cremona e Mantova), da noi mantovani affettuosamente chiamato "Pirellino", in Mantova, corso Vittorio Emanuele, 57.

Mi piace salutare ciascuno/a in ordine alfabetico, come ho imparato a fare da insegnante, ma qui non ho mai fatto l'appello!

Sono: Aldrigo Mauro, Bacchi Francesca, Bernazzali Roberta, Cabrini Rosa Maria, Capasso Alessandro, Carra Marco, Fedrigoli Mirta, Formigoni Olga Maria, Franzini Monica, Gentiletti Cristina, Lanfredini Daniele, Lombardi Rosa, Maioli Stefano, Mariotto Elena, Massaretti Orietta, Morelli Alessandra, Morlicchio Anna, Pallone Francesco, Pellegrini Giuseppe, Reatti Ernesto, Risi Alessandro, Riva Gianluca, Rossetti Leonardo, Roversi Marco, Stermieri Dino, Tortella Emanuela, Zavattini Maurizio e il dirigente Petterlini Gianni.



Dicembre 2015, gli auguri natalizi negli uffici dell'Assessorato Agricoltura, Via don Maraglio, 4 - Mantova

Con loro ho collaborato in questi anni e so che questo momento, di passaggio, è particolarmente delicato. Ma a ciascuno e ciascuna auguro di poter continuare ad assistere al meglio gli imprenditori e le imprenditrici agricole e dell'agroalimentare mantovani con la professionalità fin qui dimostrata.

Quanto a me, ho raccolto e scritto queste pagine e scelto un titolo che è esperienza di vita: "Con la complicità di agnoli e sugolo...". Infatti sono stato testimone di quanto può accadere assaporando cibo buono in buona compagnia: *Mi piace solo ricordare le molte conversazioni che abbiamo fatto quando ero invitato a casa vostra nelle quali - con la complicità di agnoli e sugolo - (Ivana) mi ha talora dolcemente indirizzato a scoprire lati della mia persona che non conosco.* Ringrazio l'amico Riccardo Pastore per aver fatto memoria di quanto vissuto insieme e la cara Giorgia Truzzi per avermi ricordato la bellezza e la potenza di queste sue parole. E non ho dimenticato lo sguardo, pieno di piacevole curiosità, di mio nipote Davide di fronte ai suoi primi agnolini.

Anche per tutto questo mi auguro che la ricchezza della nostra terra possa continuare a favorire la conoscenza di noi stessi e, perché no, della nostra storia alimentare.

Chissà quali altre sorprese ci attendono!



Mantova, 2008, aprile. Fotografia esposta nella vetrina della "Casa del Pane", Via Verdi, 65.

APPENDICE

Dire le cose che sono, come sono.

Sugli espropri

Il titolo di questo capitolo, in appendice, è una libera traduzione della frase usata da E. Horst come esergo nel suo *Federico II di Svevia*.¹ Una frase diretta, mi è piaciuta e la ripropongo qui a proposito di una delle esperienze vissute in questi anni. Nominato Presidente della Commissione Provinciale Espropri, era il 2002, mi son trovato, insieme ai commissari, a dirimere la definizione dei valori agricoli medi (VAM) decisivi nella stima delle indennità per espropriazione per pubblica utilità. Questo fino alla sentenza della Corte Costituzionale n.181/2011 che ha reintrodotto la necessità di ricorrere ai valori di mercato. Si procedeva per sentito dire, accettando spesso, come parametro d'aggiornamento annuale, il tasso d'inflazione. Il risultato è stato la progressiva distanza che s'è andata creando fra VAM e prezzi di mercato. A questo, almeno nella Commissione di Mantova, abbiamo cercato di ovviare, fin da subito, attingendo, come fonte conoscitiva, ai contratti di compravendita registrati. Un criterio che risponde alle esigenze di oggettività sempre richieste dalla magistratura ("valori concretamente individuati") nei numerosi contenziosi sollevati dagli espropriandi.

La metodologia di lavoro, affinata negli anni in seno ai lavori della Commissione Provinciale Espropri, ha suggerito anche la pubblicazione annuale dei risultati dei rilevamenti in modo da verificarne l'accettabilità professionale e sociale. Di seguito riporto l'ultimo rapporto redatto nel gennaio 2015.



Il 2014, un anno per un nuovo mercato fondiario mantovano²

Premessa

La Commissione Provinciale Espropri di Mantova ha rilevato, da alcuni anni, gli atti delle compravendite di suoli agricoli praticate nel territorio mantovano. I prezzi sono poi elaborati in modo da ricavarne i valori, da media ponderata, per regione agraria.

1 "E' nostra intenzione mostrare le cose che sono come sono". E' la frase di Federico II riportata come il primo degli eserghi in E.Horst, *Federico II di Svevia*, Rizzoli Bur, febbraio 1994

2 Lo scritto è pubblicato in *Intersezioni n. 65*. Si veda <http://www.intersezioni.eu>

La ricerca voluta dalla Commissione era ed è motivata dall'esigenza di stimare i valori agricoli medi (VAM) in modo coerente rispetto ai prezzi di mercato. La sentenza della Corte Costituzionale n 181/2011 dichiara illegittima l'applicazione dei VAM per la stima dell'indennizzo nell'esproprio delle aree e l'uso dei VAM è confinato alla stima dell'indennità aggiuntiva per il proprietario coltivatore diretto ovvero per il fittavolo. Di conseguenza, negli ultimissimi anni, il lavoro della Commissione, oltre alla stima dei VAM, l'uso dei quali è oramai marginale, è destinato ad esprimere valori di mercato che siano utili strumenti di lavoro per i professionisti e per le istituzioni impegnate a stimare i valori fondiari (di mercato) nelle procedure d'esproprio. Sempre rispettando il criterio di stimare i valori "concretamente individuati".

La metodologia

E' nel contesto descritto che la Commissione ha provveduto a definire i VAM, con la metodologia e i risultati qui riportati, in modo che non siano valori "amministrati" ma corrispondano ai prezzi di mercato e alle loro variazioni annue. L'arco di tempo studiato è compreso dall'anno 2005 allo scorso 2014.

La base dei dati è costituita, fino al 2009, dagli atti di compravendita stipulati nel mantovano dal 1 gennaio al 31 dicembre di ciascun anno. Questi erano inoltrati agli uffici provinciali per il rilascio della certificazione di coltivatore diretto o di imprenditore agricolo, necessaria agli imprenditori per l'ottenimento delle agevolazioni fiscali. Queste, previste dalla legge 604/1954 e dalle successive proroghe, sono confermate fino al 2009 compreso. Mentre negli anni 2005-2007 ci si era limitati ad esaminare gli atti con superficie oltre i 3 ettari, successivamente l'osservazione è stata estesa a tutti gli atti consegnati. Negli anni 2008 e 2009 si sono raccolti numerosi contratti, presumibilmente interessanti la quasi totalità delle superfici agricole compravendute, sempre attingendo all'archivio della Provincia di Mantova.

Negli anni successivi, invece, venuta meno la necessità di richiedere agli uffici della provincia la certificazione del diritto all'agevolazione fiscale, come da risoluzione n. 36/E del 17 maggio 2010 dell'Agenzia delle Entrate, gli atti non sono più depositati presso gli uffici provinciali. Da quell'anno, 2010 in poi, il campione d'atti è fornito dal Consiglio notarile di Mantova, integrato da ulteriori atti consegnati da altre fonti (Organizzazioni professionali agricole, Ordini e Collegi professionali, ecc.).

La numerosità degli atti di compravendita esaminati negli anni è distinta in tabella 1.

Tab. 1 : atti di compravendita di suoli agricoli in Provincia di Mantova

2005	2006	2007	2008	2009	2010	2011	2012	2013	2014
52	58	89	436	283	150	80	252	198	161

L'elaborazione è avvenuta accettando alcuni criteri di selezione e fra questi il primo, già segnalato, è quello di individuare i fondi superiori ai tre ettari, trascurando i piccoli appezzamenti, questo fino al 2007. Poi, dal 2008, è l'universo ad essere elaborato. Il secondo criterio di selezione, una volta suddivise le compravendite per regioni agrarie, è quello di accantonare i contratti con prezzi unitari troppo modesti, inferiori ai 2 €/mq, o con prezzi unitari molto elevati, superiori ai 15 €/mq, tali da prevedere, per quest'ultimi, la destinazione d'uso extragricola. In tal modo si sono esclusi i prezzi estremi, probabilmente determinati da convenienze diverse rispetto a quelle mercantili, proprie del mercato fondiario.

La stima dei VAM è relativa al suolo nudo, libero da contratti agrari. Perciò ai prezzi dichiarati si detrae il 20% del totale se in presenza di fabbricati aziendali e si aumenta il prezzo del 10% quando il suolo venduto sia affittato al momento della stipula della compravendita.

Il mercato fondiario, i risultati nel 2014

Il mercato fondiario mantovano nell'anno 2014 conferma e accentua, analogamente a quanto avviene in Pianura Padana, la scarsa numerosità dei contratti di compravendita. Qui, infatti, focalizzando l'attenzione sul territorio lombardo, il maggior numero di transazioni avviene in pianura, specialmente ove si realizzano opere infrastrutturali, sia le grandi opere e sia le opere locali ma di rilevante interesse territoriale. In tali realtà la mobilità fondiaria è la conseguenza delle transazioni legate agli espropri, questi quasi esclusivamente praticati per cessione volontaria.

“Non c'è mercato” si sente affermare a proposito di compravendita di aziende agricole. Eppure la realtà sembra essere un poco diversa. Il mercato c'è ma è molto diverso rispetto a qualche anno fa. Ed è soprattutto dal 2008, l'anno della grande crisi finanziaria che a tutt'oggi impegna il mondo occidentale, che il mercato è cambiato. Come è rilevabile anche dall'andamento del mercato fondiario mantovano che, nel medio periodo, evidenzia modificazioni rilevanti:

- 1 - Diminuiscono le compravendite. Il massimo, un numero prossimo all'universo, si rileva nel 2008. Sono 436 atti mentre nel 2014 gli atti di compravendita sono 161, quest'ultimi raccolti su base campionaria. Una stima di fonte notarile avverte come la diminuzione di atti, nel 2014 rispetto all'anno precedente, sia nell'ordine del 8%.*
- 2 - Diminuisce la superficie compravenduta. Nel 2008 la superficie catastale compravenduta è pari a 1.975,3 ettari (su 190.394 ha di superficie totale), cioè il 1,03% della Superficie Agricola Totale in Provincia di Mantova. Nel 2014 la superficie compravenduta è pari a 536 ha, circa 1/4 della superficie compravenduta nel 2008 e lo 0,28 per mille del totale. Anche qui con l'approssimazione determinata dalla raccolta solo campionaria.*

- 3 - *Meno aziende e più appezzamenti. Nel 2008 gli atti con aziende compravendute di superficie superiore ai 10 ettari, accettando che una superficie superiore ai dieci ettari individuino l'azienda, sono, in provincia, in numero di 42. E' il 10% degli atti. Nel 2014 gli atti con aziende di superficie superiore ai 10 ettari sono, in provincia, solo 4, il 2,5%. Questa è una conferma della forte riduzione nella compravendita di aziende. La stretta creditizia e la riduzione delle aspettative da parte degli investitori esterni all'agricoltura lasciano lo spazio alle sole compravendite di suoli riferibili alle ricomposizioni fondiarie, con superfici acquistate da imprenditori agricoli mediamente prossime alle dieci biolche mantovane, poco più di tre ettari.*
- 4 - *La dinamica diminutiva si accentua nell'ultimo anno. Il confronto 2013/2014 conferma infatti, la riduzione degli atti, da 198 a 161, la riduzione della superficie compravenduta, da 679 a 472 ettari e la riduzione delle compravendite di aziende superiori a 10 ettari, da 12 a 4.*

Quanto ai valori fondiari la lettura dei dati rilevati offre considerazioni di particolare interesse per la natura delle fonti, i contratti, e specie se il confronto avviene a partire dai valori dell'anno 2008, assunto come inizio della grande crisi. In tabella sono riportati i valori e le variazioni di periodo più significative:

Tab. 2: *valutazione dei suoli agricoli nudi per Regione Agraria, valori correnti in €/mq*

Regione Agraria	2005 €/mq	2008 €/mq	2013 €/mq	2014 €/mq	% 2014 -2005	% 2014 -2008	% 2014 -2013
<i>1 - Collina</i>	5,99	7,58	6,95	7,35	22,70	-3,03	5,76
<i>2 - Alto mantovano</i>	5,44	5,75	6,08	5,64	3,68	-1,91	-7,24
<i>3 - Risaia</i>	6,45	5,24	5,53	3,95	-38,76	-24,62	-28,57
<i>4 - Viadanese</i>	4,51	4,20	4,95	5,10	13,08	21,43	3,03
<i>5 - Pianura di Mantova</i>	5,02	5,42	4,71	5,39	7,37	-0,55	14,44
<i>6 - Oltre Po Sx Secchia</i>	4,37	5,43	5,60	6,15	40,73	13,25	9,82
<i>7 - Oltre Po Dx Secchia</i>	3,31	3,59	3,52	4,01	21,15	11,70	13,92

Le dinamiche del mercato fondiario mantovano nel corso degli ultimi anni, quanto a valori, sono così riassumibili:

- 1 - *I valori più elevati, ad oggi, si trovano in collina, benché qui l'ultimo biennio abbia segnalato una modesta flessione rispetto agli anni intermedi ed anche rispetto al 2008. Tali valori elevati sono il risultato dell'economia dell'area gardesana che regge sul turismo. Ne beneficia l'entroterra e la collina mantovana, gli agriturismi ed anche, ad esempio, i produttori agricoli locali che praticano la vendita diretta. Fra questi le cantine del comprensorio, una cooperativa e le altre private. Il risultato*

- è la lievitazione dei prezzi fondiari in una zona che, fino a qualche decennio fa, era "zona depressa". Ora è il comprensorio con i più alti valori fondiari provinciali.*
- 2 - La graduatoria di valori, fra le diverse regioni agrarie, rispetta la percezione di mercato corrente. E' presumibilmente sottostimato il valore della pianura mantovana, sempre altalenante nel corso degli ultimi anni. L'Oltre Po in Destra Secchia mantiene i valori più bassi della provincia, con l'eccezione temporanea della regione 3, poi discussa.*
 - 3 - La forte diminuzione dei valori della regione agraria n. 3, la Sinistra Mincio detta della "risaia", è da imputare, in buona parte, alla modesta numerosità del campione nell'anno 2005 e alla grande divaricazione di valori propria di questa regione. I contratti del 2005 sono prevalentemente realizzati nella zona a nord, ai confini con la collina, ove i valori sono assimilabili a quest'ultima regione. E' la diversità di valori nella stessa regione agraria ad indurre il Consiglio Provinciale di Mantova ad approvare (nel 2010) la segmentazione in tre sottoregioni, come si può osservare nella mappa allegata. Per questo anche i valori 2014, i più bassi nella provincia in quell'anno, sono da imputare ai comuni nei quali si sono rilevate le compravendite, sono i comuni prossimi all'Oltre Po in Destra Secchia. Che ne seguono i valori, minimi come s'è detto.*
 - 4 - Quanto all'aumento di valori nel periodo discusso è l'Oltre Po mantovano a prevalere. L'aumento, molto rilevante, è certamente da attribuire alla maggior disponibilità di risorse da parte degli allevatori produttori di latte. La trasformazione del latte in Parmigiano Reggiano, in presenza della cooperazione (oltre il 90% del latte dell'Oltre Po è trasformato in formaggio presso i caseifici cooperativi), restituisce ai soci valori di conferimento molto elevati, 71,45 €/qle nel 2010 – media ponderata di comprensorio - e 51,29 €/qle nel 2011. La disponibilità finanziaria permette agli allevatori l'acquisto delle superfici necessarie ad aumentare la dimensione aziendale e a soddisfare le esigenze gestionali d'impresa. Ad esempio, il rispetto della cosiddetta "normativa nitrati", ovvero la necessità di un equilibrio fra il numero di capi allevati e la superficie aziendale, può essere risolto con l'acquisto di terra. E qui, nell'Oltre Po, gli allevatori hanno scelto questo modo potendo contare sui redditi elevati derivanti dalla "liquidazione" del latte da parte dei caseifici cooperativi. In presenza di una forte domanda di terreno, le quotazioni del mercato fondiario sono significativamente aumentate.*
 - 5 - Nel complesso del territorio provinciale quindi, quanto ai valori desunti dagli atti di compravendita, è difficile leggere la significativa diminuzione dei valori fondiari. Ove questa è avvenuta se n'è dimostrata la motivazione (cfr. regione agraria n.3). E' vero che diminuiscono atti e superfici compravendute a segnalare l'aspettativa, da parte di chi è disposto ad investire, di ulteriori abbassamenti dei prezzi ma pare che anche chi vende preferisca trattenere il patrimonio in attesa di migliori condizioni e prezzi. Resta come segno puntuale di modesta riduzione di valore nell'arco temporale 2008/2014 la realtà delle RA 1,2 e 5.*

Il confronto con i VAM

Il confronto fra i valori fondiari stimati con la procedura descritta e i VAM è riassunta nella tabella n.3. Si tenga conto che i VAM qui espressi si riferiscono alla qualità di coltura "seminativo irriguo", la più diffusa nel mantovano. Infatti la superficie agricola mantovana soggiace quasi totalmente all'irrigazione che è praticata nei suoi diversi metodi ma prevalentemente per aspersione.

Qui si osserva l'omogeneità fra i valori stimati poiché le differenze percentuali sono modeste e lo scostamento è ammissibile quando si tratti di valori ottenuti da stima. Eccezione è ancora la Regione 3 ma se si accetta il confronto fra valore fondiario determinato da contratti stipulati nella sottoregione C e i VAM della medesima sottoregione lo scarto è pari a - 3,6%.

E' una verifica di come, nel mantovano, i VAM siano ancorati ai valori di mercato e non sia giustificato, in questa realtà, il sospetto che i VAM vengano "amministrati". In ogni caso i risultati del lavoro offrono una base conoscitiva, quanto meno rispetto al mercato fondiario locale, che assicura una maggior trasparenza di tale mercato.

Tabella n. 3: confronto fra valori fondiari 2014 e VAM 2014, questi validi per il 2015

Regioni agrarie	Valori fondiari 2014 €/mq	VAM 2014 €/mq	% Vf / VAM
1 Collina	7,35	6,80	8,1
2 Alto Mantovano	5,64	5,80	2,8
3 Risaia	3,95	5,40*	26,8
4 Viadanese	5,1	5,00	1
5 Pianura di Mantova	5,39	5,30	1,6
6 Oltrepo Sx Secchia	6,15	5,50	11,8
7 Oltrepo Dx Secchia	4,01	4,00	0,2

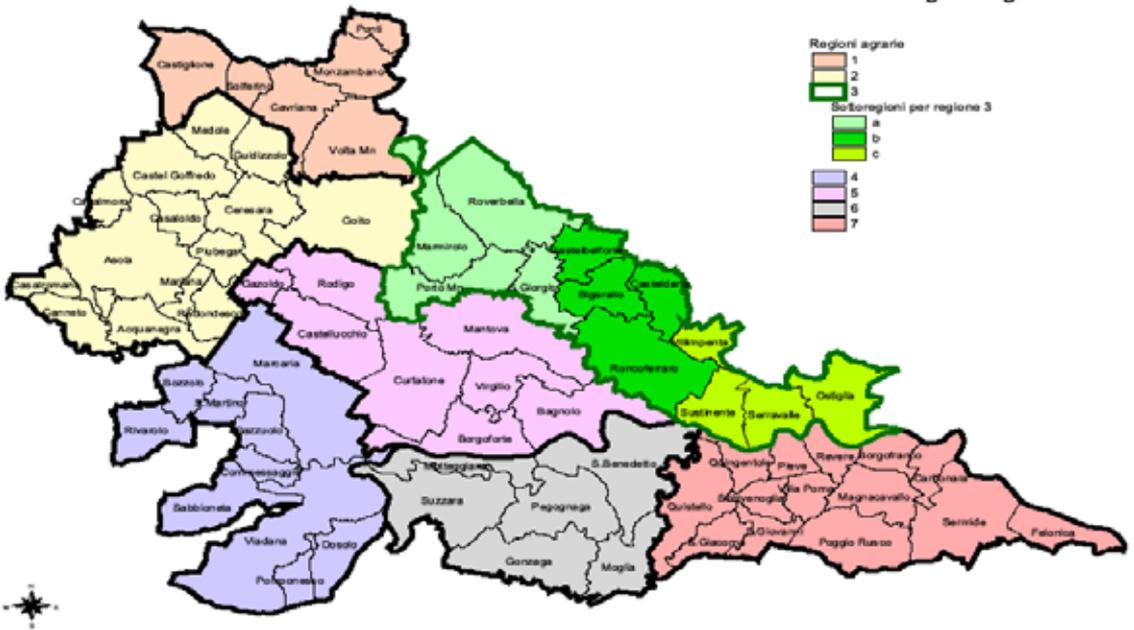
*Media delle tre sottoregioni (A = 6,80 ; B = 5,30 ; C = 4,10)

Conclusioni

Il lavoro proposto descrive la procedura che la Commissione Provinciale Espropri di Mantova si è data per stimare i VAM ancorandoli ai valori di mercato fondiario e garantendo, a fronte di un minor interesse dei VAM nelle stime per le espropriazioni per pubblica utilità, una maggior trasparenza del mercato fondiario. Questo risultato può facilitare le stime delle indennità d'espropriazione, oggi dettate dal valore di mercato, migliorandone l'oggettività. I valori proposti sono anche una base conoscitiva utile nei lavori professionali finalizzati alle stime dei fondi rustici.



Delimitazione Regioni Agrarie



Regioni Agrarie nella Provincia di Mantova

Dire il mercato fondiario lombardo

Dal mercato mantovano al mercato lombardo. Infatti, sempre in tema di mercato fondiario, gli anni a partire dal 2003 mi hanno visto impegnato a redigere il rapporto annuale sul mercato fondiario lombardo, prima per *l'Istituto Nazionale di Economia Agraria*, poi per la pubblicazione d'interesse regionale *Il sistema agro-alimentare della Lombardia*, ora curata da Renato Pieri e Roberto Pretolani.³

Da quest'ultimo rapporto attingo, adattando il testo, al capitolo dedicato al mercato fondiario, comprensivo del mercato degli affitti agricoli, relativo all'anno 2013.

In questo più ampio contesto territoriale non mi sono potuto avvalere degli atti contrattuali ma ho proceduto per intervista a testimoni privilegiati: dottori agronomi, tecnici agricoli, consulenti e funzionari delle organizzazioni professionali agricole sono le più frequenti voci che ho potuto consultare unitamente ai rapporti territoriali pubblicati nelle province di Bergamo e di Brescia, per quest'ultima divulgato dal sistema camerale.

³ PIERI R.- PRETOLANI R. (a cura di), *Il sistema agro-alimentare della Lombardia. Rapporto 2014*, Franco Angeli, Milano 2014. E' il più recente rapporto ad oggi pubblicato.

“ Il mercato fondiario

A) Le compravendite

Il mercato fondiario lombardo nell'anno 2013 ha confermato la scarsa mobilità propria degli ultimi anni. Le dinamiche prevalenti, dal lato della domanda, interessano le imprese multifunzionali e le medie e grandi imprese ad ordinamento specializzato. Le prime insistono nel Nord della regione, prevalentemente in collina e anche in montagna, sono di piccola o media dimensione e gli acquisti riguardano prevalentemente gli appezzamenti, mentre le seconde sono proprie della pianura, ad ordinamento vegetale (orticolo) o zootecnico da latte. Qui gli acquisti interessano appezzamenti ma soprattutto aziende, specie se di medio-grande dimensione. Infatti queste imprese, le produzioni delle quali sono destinate in buona parte al mercato europeo, perseguono un'attenta analisi della gestione d'impresa tesa alla riduzione dei costi. Qui la dimensione è vista come fattore di competitività insieme agli aspetti logistici e alla sostenibilità, sia ambientale che sociale. L'acquisto di superfici considera la prossimità territoriale al centro aziendale, specie nel caso della prima lavorazione dei prodotti orticoli, come aspetto prioritario per organizzare al meglio i cantieri di lavoro quotidiano. Si ricorda, infatti, l'intensività delle produzioni orticole e la possibile incidenza dei tempi di percorrenza fra centro aziendale e appezzamenti o aziende a coltura; ad esempio, nel caso del melone, recentemente riconosciuto dalla UE come "melone mantovano IGP", sono necessarie circa 350 ore/anno di lavoro. Gli altri aspetti di sostenibilità – ambientale e sociale – sono meno rilevanti sotto il profilo del valore e quindi nella compravendita di terreni ma risultano connessi alla qualità delle produzioni da esitare sul mercato europeo. La domanda è alimentata anche nei comprensori ove si realizzano redditi significativi, come, ad esempio, è il caso del Lugana, o dove si realizzano opere infrastrutturali. Queste, sono ormai al termine i lavori per la costruzione dell'autostrada Bre.be.mi, rendono disponibili, per il reinvestimento fondiario, le indennità d'esproprio. In ogni caso si è rarefatta la domanda avanzata da operatori extragricoli. Dal lato dell'offerta dei suoli, appezzamenti o aziende che siano, questa è dettata prevalentemente dalle dismissioni per cessazione dell'attività agricola o per le difficoltà gestionali delle imprese. In queste sono coinvolti gli imprenditori agricoli ma anche chi opera nella trasformazione agroalimentare così come gli imprenditori attivi in settori extragricoli che vendono per sanare le proprie situazioni debitorie. In sintesi, "si vende ciò che non serve". Viene segnalato anche qualche caso di dismissione fra i suinicoltori, specie nei comprensori a più elevata presenza di questo ordinamento produttivo.

Infine, emerge la riduzione dei valori fondiari, più modesta rispetto all'anno precedente, che è rilevata nella singolarità dei casi ma ora lo è anche nella dimensione territoriale. E' infatti ammessa, per l'intera pianura bresciana, una riduzione pari a circa il - 5% in media che è un effetto di trascinamento dall'anno precedente.

Il mercato, indagato per zona altimetrica, rivela una domanda molto modesta o inesistente in montagna, come è ormai da tradizione. Qui le quotazioni dei pochi terreni compravenduti si sono mantenute stabili (tab. 12.6) e gli scambi interessano solo modesti

appezzamenti di fondovalle, prossimi alle strade e ai centri urbani.

In collina le quotazioni si mantengono elevate, ma anche ove gli ordinamenti specializzati (vigneti, oliveti e orticole da pieno campo o da IV gamma) assicurano redditi maggiori, si evidenziano flessioni dei prezzi specie per quanto riguarda gli ordinamenti orticoli da IV gamma. Per questi si assiste alla delocalizzazione delle produzioni verso regioni (Lazio e Campania) ove il costo d'uso del suolo è inferiore. Nelle aree di collina economicamente meno sviluppate, la ridotta propensione all'investimento, conseguente alla diminuita redditività delle imprese, ha mantenuto una fase riflessiva, orientata alla stabilità dei valori fondiari. Anche qui il giudizio di valore è motivato soprattutto dalla scarsa numerosità degli scambi, si discute infatti di "percezioni di mercato".

In pianura le compravendite hanno interessato più le aziende, anche se poche, piuttosto che gli appezzamenti. Come s'è già ricordato, specie nei comprensori ove si sono generate risorse territoriali. Queste provengono dagli espropri o da attività agricole e agroalimentari con produzioni di qualità ad elevata redditività. Normalmente le indennità d'esproprio o i redditi d'impresa agricola sono reimpiegati nel medesimo sistema agricolo e agroalimentare. Il tutto a confermare che, oggi, gli operatori di mercato (fondiario) sono gli stessi imprenditori del sistema agricolo e agroalimentare.

Il mercato fondiario, esaminato per aree provinciali, conferma la scarsa dinamicità dei valori già vista nel 2012. E' il caso della provincia di Bergamo, qui gli scambi sono conseguenza delle cessioni volontarie o degli espropri per l'esecuzione delle grandi opere. I prezzi non hanno subito flessioni se si eccettua la riduzione nel caso degli ordinamenti vegetali destinati alla IV gamma mentre gli oliveti nella collina interna del medio Chiese si sono rivalutati. E' confermata la divaricazione fra i valori, cedenti, della bassa pianura prossima al confine a Sud e la media pianura. Più consistenti le variazioni interessanti la provincia di Brescia specie per quanto attiene gli ordinamenti propri della pianura irrigua. Qui si ammette un cedimento dei valori fondiari, stimato quest'anno nel - 5% con la sola eccezione delle zone prospicienti le grandi opere che, invece, vedono confermati i valori dell'anno precedente.

Nelle province di Como e Lecco, la stabilità dei prezzi, per le poche transazioni effettuate, appare dettata dalla scarsità di domanda e di offerta. Qualche vivacità è dovuta alle piccole e medie aziende multifunzionali. A Cremona, nel ristagno del mercato, viene segnalata la omogeneizzazione dei valori fondiari, fra comprensori diversi, conseguente alla diffusa presenza di impianti energetici da biomasse. Cremona è infatti leader in Lombardia quanto a presenza di impianti da fonti rinnovabili ma si conferma l'impatto sul mercato degli affitti piuttosto che su quello fondiario. La provincia di Lodi vede la stabilizzazione dei valori a fronte delle alternanze avvenute negli ultimi anni (dal +10% del 2006 a -5% del 2012)

Mantova mantiene una discreta mobilità prevalentemente sostenuta dalle imprese con produzioni innovative, specie orticole, solo interessate ad aziende di medie e grandi dimensione, già ben strutturate. Si segnala qualche flessione di valore sia nel viadanese che, più robustamente, nell'Oltrepo in Destra Secchia, comprensorio

storicamente fragile quanto a sviluppo economico. Nel mantovano è attivo un gruppo GAT (Gruppo d'Acquisto Terreni) che ha esteso la propria azione anche ad altre regioni (Emilia, Marche, Toscana).

Le quotazioni del mercato fondiario di Milano sono stabili nell'assenza, specie per le aziende, di compravendite. Anche l'abbiatese, ove è diffuso l'agriturismo, è in posizione di attesa. D'interesse la scelta degli imprenditori espropriati per l'esecuzione della TEMM (Tangenziale Esterna ad Est di Milano) che, nell'obiettivo di mantenere le proprie grandi dimensioni d'azienda, in genere ad ordinamento lattiero, preferiscono l'affitto all'acquisto di nuove superfici. La provincia di Pavia distingue fra l'Oltrepo ove i seminativi e i vigneti Doc ammettono una leggera flessione dei valori e la Lomellina; qui, invece, i seminativi hanno ottenuto una sia pur modesta rivalutazione. Nelle province di Sondrio e Varese il mercato fondiario si conferma poco dinamico ma con prezzi stabili; qualche compravendita è alimentata dalle piccole aziende orientate alla vendita diretta di ortaggi e piccoli frutti. In queste province i recenti indennizzi per l'esecuzione delle opere infrastrutturali sono dirottati più sulle attrezzature piuttosto che sull'investimento fondiario.

B) Gli affitti

In Lombardia l'affitto è ancora largamente presente, specie in alcune province ove sussistono proprietà storiche di Enti, fra i quali l'Ospedale Maggiore di Milano, il Comune di Milano, gli Spedali Civili di Brescia, gli Istituti Diocesani di Sostentamento del Clero (IDSC) in diverse diocesi della Regione. A confermare la presenza dell'affitto e la sua espansione è, in particolare, il recente 6° Censimento generale dell'agricoltura, riferito al 2010, che segnala la forte riduzione delle aziende rispetto al precedente censimento (2000). Questa diminuzione di aziende è calcolata nel -24,5%: da 71.148 a 53.728 aziende. È significativo l'aumento delle aziende condotte solo in affitto: da 5.502 a 6.648, che equivale a +20,8%. Quanto alla SAU regionale, questa è scesa sotto la soglia del milione di ettari (981.240 ettari al 2010), ma la SAU in affitto, +13% nel decennio 2000-2010, ha superato quella in proprietà. I valori assoluti, sempre al 2010, sono 487.180 ettari di SAU in affitto contro 446.637 ettari in proprietà, con alcune decine di migliaia di ettari di SAU a conduzione gratuita.

Anche il 2013 prosegue con le incertezze degli anni precedenti, accentuate dalle prospettive della nuova PAC che trova nel triennio 2013-2015 la base d'applicazione della medesima per il periodo 2015-2020. Nel frattempo sono venute meno le attese per le produzioni energetiche da fonti rinnovabili, ora soggette anche a nuove modalità, più gravose, di imposizione fiscale. Per questo motivo si ammette una riduzione dei canoni limitatamente ai suoli affittati per la produzione di biomasse destinate ad alimentare gli impianti di produzione energetica e nei comprensori a più elevata concentrazione di impianti.

Tab. 12.7 - *Canoni indicativi, in € per ettaro, per i contratti d'affitto, in Regione Lombardia nel 2009-2013*

<i>Anni/ contratti</i>	<i>2009</i>	<i>2010</i>	<i>2011</i>	<i>2012</i>	<i>2013</i>
Contratti in deroga per seminativi e prati (VA)	150	155	170	170	170
Terreni per florovivaismo (CO)	380	400	440	440	445
Contratti per prati (CO e LC)	240	250	275	275	275
Contratti per alpeggi (a corpo) nella montagna di SO	55	55	55	55	60
Contratti stagionali per ortaggi nella collina di Bergamo	2.150	2.100	2.100	2.100	2100
Contratti in deroga per seminativi nella pianura bresciana	850	900	900	900	900
Contratti in deroga per risaie (PV)	675	750	825	825	825
Contoterzisti per seminativi irrigui (MI)	550	600	660	660	660
Contratti in deroga per seminativi irrigui (LO)	700	750	825	825	825
Contratti stagionali per pomodori e ortaggi (Casalasco, CR)	750	900	900	850	850
Contratti per la fornitura di biomasse a impianti da FER (CR)	nd	1.350	1.350	1.350	1215
Contratti stagionali per ortaggi (Viadanese e Oltrepò, MN)	1.100	1.000	1.050	1.050	1050

Fonte: *Interviste dirette.*

In generale i canoni d'affitto aumentano soprattutto in occasione dei rinnovi contrattuali, in presenza di colture di pregio o in alcune aree ove gli allevatori vogliono aumentare le superfici aziendali per rispettare la direttiva "nitrati" (tab. 12.7). Ma l'aumento di canoni avviene in special modo ove sono presenti i patrimoni degli Enti che tendono a trattare i rinnovi contrattuali con canoni in aumento. Fa eccezione a tale scelta il Comune di Milano che ha mantenuto canoni moderati in vista di Expo 2015. Inoltre, sollecitata dai controlli di fonte europea, si è diffusa una più formale "regolarizzazione" dei contratti. Infatti non è più sufficiente la denuncia uninominale, in primis di quelli relativi alle affittanze dei pascoli montani da parte delle aziende di pianura. E' un fenomeno diffuso e generalizzato che accompagna un sia pur lieve (1-2%) aumento dei canoni, specie ove sono questi più modesti.

Nel 2013 l'agricoltura regionale risulta caratterizzata da redditi moderati per gli operatori delle diverse filiere, benché il sistema agro-alimentare sia fra i pochi, nel panorama delle attività produttive, che mostra segni positivi. La condizione reddituale ha indotto gli imprenditori agricoli (soprattutto i giovani) a preferire l'affitto rispetto all'acquisto dei fondi, anche in considerazione delle elevate quotazioni dei terreni che si riscontrano in Lombardia. E si osservano anche fenomeni di scelte diverse dall'investimento fondiario non solo individuali ma anche collettive come è il caso degli affittuari delle proprietà dell'Istituto Diocesano di Sostentamento del Clero di Varese che, di fronte alle offerte di vendita proposte dall'Istituto preferiscono continuare il rapporto di affittanza.

I contoterzisti, infine, hanno mantenuto un atteggiamento più prudente rispetto

al recente passato, anche se in alcune zone sono stati molto attivi (a volte su incarico di investitori extragricoli) nell'acquisizione di superfici da destinare a colture no-food per la produzione di energia da biomasse.

Anche gli affitti denunciano indirettamente la modestia dei redditi agricoli tanto che sono in significativo aumento le insolvenze per il mancato pagamento dei canoni.

Nel complesso delle aree di pianura la domanda di terreni in affitto è più elevata rispetto all'offerta, con la tendenza alla stabilizzazione dei canoni. Qualche aumento è segnalato in occasione dei rinnovi contrattuali. Nelle aree circostanti i nuovi insediamenti energetici da biomasse, a questi asservite, i canoni sono ancora elevati rispetto a quelli ordinari.

A Bergamo i rinnovi contrattuali trascinano ad un aumento generalizzato di circa il 2% dei canoni. A Brescia, invece, i canoni si confermano e vi contribuisce l'IDSC mentre gli aumenti, ma nell'importo minimo, sono determinati dalle assegnazioni dei nuovi contratti per asta pubblica, così come è praticato dagli Spedali Civili. In provincia di Cremona i canoni, elevati nel caso dei terreni soggiacenti a impianti di produzione energetica, tendono a contrarsi sia per la minor redditività della produzione energetica da fonti rinnovabili sia per la diffusa sofferenza gestionale delle imprese, specie negli ordinamenti a seminativo irriguo. Lodi e Milano vedono la stabilità dei contratti in corso e l'aumento nei nuovi contratti, specie in ordine ai miglioramenti richiesti dagli Enti proprietari. Nelle altre province si ha la conferma dei canoni così come è riconosciuto dalle Commissioni Tecniche Provinciali. Da segnalare è il significativo aumento dei canoni dei pascoli d'alta quota nella provincia di Sondrio.

I nuovi contratti sono quasi tutti in deroga, mentre nelle zone montane e marginali persiste un mercato ove sono diffusi gli accordi verbali, anche con pagamento del canone in natura. Ma sono modalità in progressiva riduzione. I contratti sono prevalentemente annuali per le colture specializzate (orticole, floricole, vivaio). Nel caso degli accordi con i contoterzisti, il canone, qualora sia previsto, è in genere superiore a quello stipulato negli accordi in deroga. I canoni sono in media più alti per le superfici da destinare allo spandimento dei liquami zootecnici, e molto più alti (e di maggior durata) se soggetti a contratto per la fornitura di biomassa per la produzione energetica benché in quest'ultimo anno la gestione degli impianti da FER abbia indotto alla riconsiderazione dei canoni, specie per i più elevati.

Il futuro lascia intravedere una maggior attenzione per l'affitto rispetto all'acquisto, infatti l'orientamento degli imprenditori lombardi ad acquisire superfici produttive in affitto, non in proprietà, è marcato, almeno in quest'anno. Una tendenza che, presumibilmente, proseguirà specie per le produzioni e gli ordinamenti più tradizionali. Nelle zone di pianura gli aumenti possono riguardare soprattutto gli ordinamenti specializzati e più redditizi (colture orticole da pieno campo, colture florovivaistiche da arredo urbano, ecc.). In collina è la viticoltura ad offrire, ancora e pur in presenza di qualche sofferenza, le migliori opportunità mentre le colture di IV gamma sono esposte a fenomeni di delocalizzazione della produzione primaria verso altre regioni ove la disponibilità di suoli è maggiore e i canoni sono più modesti. Per le altre tipologie di

coltura, gli intervistati ritengono poco probabili ulteriori aumenti viste le difficoltà di reddito che caratterizzano larga parte delle imprese agricole impegnate nelle produzioni agroalimentari lombarde.

”

Postfazione

UNA PERSONA, LA SUA GENTE, LA SUA TERRA, UN FUTURO.



Come “l’assessore” Castelli racconta nelle pagine di questo volume, ci conosciamo poco dopo il suo primo insediamento, nel 2007, per iniziare a discutere, e poi per iniziare a lavorare insieme alla nascita del Centro di ricerche economiche sulle filiere suinicole (Crefis), a Mantova. Già questo primo passo è stato rivelatore di una scelta e di un’impostazione di fondo dell’amministratore: se è vero che Mantova può essere a ragione considerata, per certi versi, il centro della filiera suinicola lombarda e nazionale, è anche vero che è parte di un contesto territoriale più ampio. Per questo l’Assessore provinciale non esita a coinvolgere nell’iniziativa, fin da subito, Regione Lombardia (anche se con

maggioranza politica diversa) e Camere di Commercio di altre province (oltre a Mantova, anche Brescia e Cremona): non prevale, cioè, il desiderio legittimo di una primogenitura anche solo politico-amministrativa, ma quello di realizzare insieme un progetto utile per il territorio e per il sistema economico locale, anche superando possibili steccati, sia territoriali che politici. Il mondo, e anche l’economia locale, non nascono e non muoiono nella sola dimensione locale!

Nel tempo la nostra conoscenza e collaborazione sono andate crescendo, sia sul piano istituzionale che professionale e umano.

Un secondo elemento che mi piace sottolineare è che, in occasione di diversi convegni e incontri, spesso abbiamo condiviso la convinzione che le risorse umane fossero l’elemento decisivo per lo sviluppo, anche quello dell’agroalimentare mantovano. Risorse umane significa conoscenza, studio, approfondimento, formazione continua, sviluppo di capacità progettuali e di innovazione, interazione tra imprese, forme organizzative e centri di formazione, Università, come pure qualità delle relazioni personali. Il “professore Castelli”, con il suo tono sempre mite, e talvolta un po’ sornione, non ha mai cessato di riconoscere e sottolineare l’importanza della formazione e della conoscenza.

Assessore, professore, ma sempre tra la sua gente, quest’unica e ricca “gens mantovana”, con l’attenzione, la concretezza e la determinazione che gli derivano forse anche dalla sua formazione di “agronomo” (alla Cattolica di Piacenza, come noto). Penso che chiunque abbia avuto modo di conoscere il dott. Castelli,

ben presto sia passato dal saluto formale, in qualche mondo reverenziale, ad un saluto più cordiale e amichevole, che però, dentro la cordialità della forma, lascia sempre trasparire un profondo rispetto dell'autorevolezza e della credibilità dell'uomo, del professionista, dell'assessore. Un assessore, quindi, che al di là delle diverse idee e posizioni, è sempre stato percepito quale era, un uomo tra la sua gente, a generoso servizio della sua gente. Si potevano avere anche idee diverse, posizioni diverse su questioni particolari, ma sempre ho notato, nella mia esperienza, questa chiara percezione, da parte di tutti gli interlocutori incontrati: cordialità, rispetto e stima per l'onestà intellettuale e per la dedizione sincera.

Castelli, "uomo di cultura" sempre aperto e curioso, ha sempre guardato e studiato con passione il passato della sua terra e della sua gente. Ma questo non lo ha mai rinchiuso nel passato, in una sterile difesa di una tradizione statica. Anche nelle sue attività di Assessore ha sempre guardato al passato per scoprire le radici del suo territorio, ma con l'intento di cogliere gli elementi di forza per costruire il futuro; il suo sguardo è sempre stato molto attento e rivolto all'innovazione. Ne sono una chiara testimonianza, tra l'altro, il lavoro svolto per "scovare", tutelare e promuovere il Grappello Ruberti, e per tutelare e sostenere il Melone mantovano IGP. Come egli stesso intitola il capitolo 4 di questo volume: innovazione con profonde radici.

Ora che si chiude l'esperienza amministrativa dell'Assessore provinciale, penso appaiano con tutta evidenza la lungimiranza di tante scelte, la concretezza dell'azione, la capacità di tenere insieme l'attenzione alle persone, alla storia e alla cultura delle terre mantovane, con una lettura intelligente e non scontata delle caratteristiche specifiche del suo sistema agroalimentare, collocato ormai in un contesto globale.

Non sarà facile prendere il testimone di questa lunga e significativa esperienza, ma la fiducia che l'Assessore ha sempre mostrato nelle risorse della sua terra, a cominciare dalla sua gente, non può certo venire meno ora. Le sfide sono lì per essere affrontate, con intelligenza e lavoro. E certamente l'intero sistema agroalimentare mantovano le saprà affrontare, anche forte della testimonianza e dei suggerimenti che possono derivare da questi anni di esperienza amministrativa di un assessore "poco politico" ma molto concreto, e per questo apprezzato e rispettato.

Da assessore ad amico: questa è stata l'evoluzione del mio rapporto personale con Maurizio.

E se ora, per i noti cambiamenti istituzionali, "perdiamo" l'assessore provinciale Castelli, fortunatamente ci resta il caro amico Maurizio.

Prof. Gabriele Canali
Direttore CREFIS
Università Cattolica del S. Cuore

Finito di stampare nel marzo 2016
Impaginazione grafica: Marco Braghiroli
stampa: Nova Lito BS



Assessorato Politiche Agroalimentari

Sviluppo Agricolo, Caccia e Pesca
e Attività Estrattive
Via Don M. Maraglio, 4 - 46100 Mantova
www.provincia.mantova.it

ISSN 2499-3123

marzo 2016

Con la complicità di agnoli e sugolo...

Maurizio Castelli