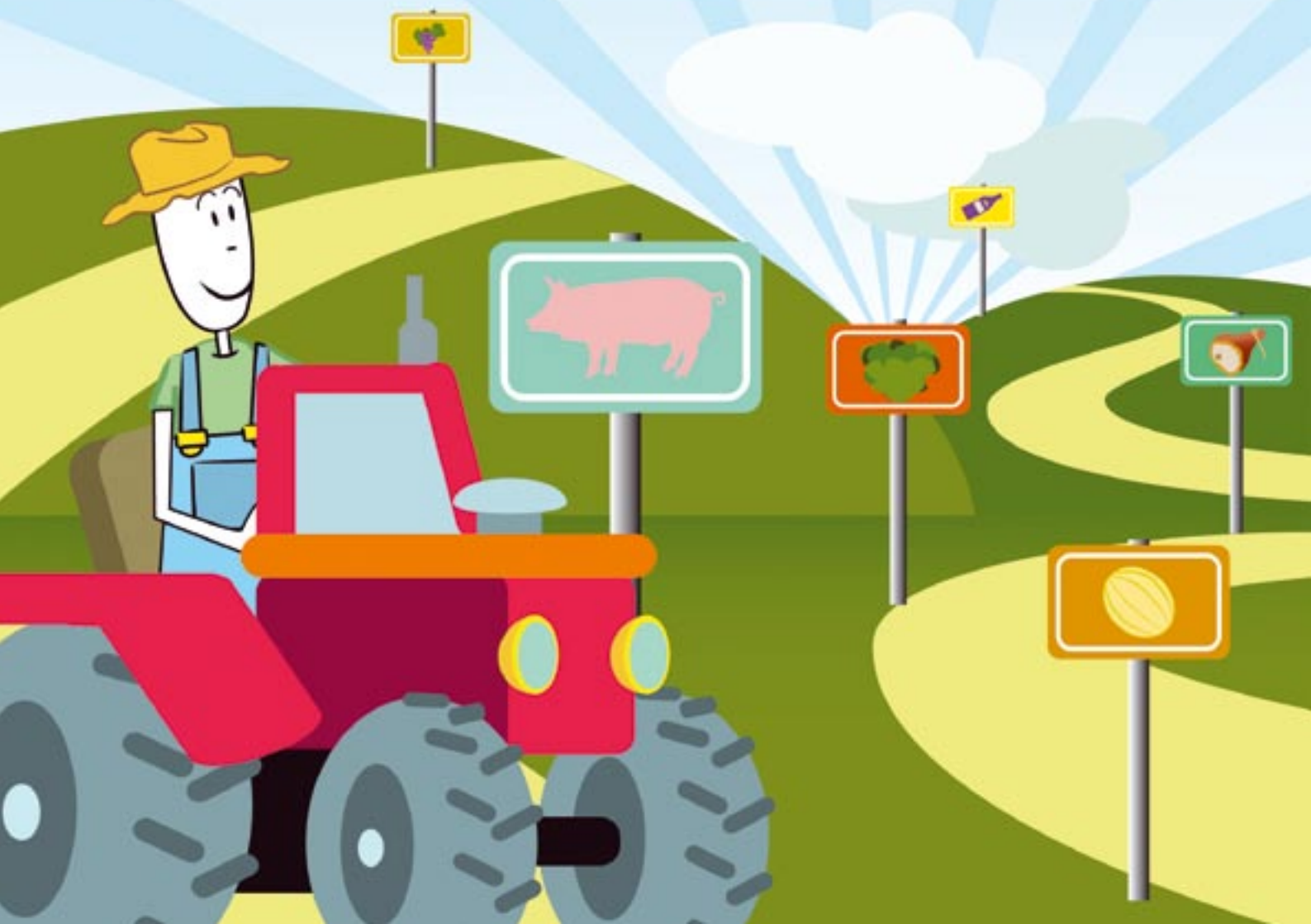


VIAGGIO TRA LE STRADE DELLE QUALITÀ MANTOVANE



APPUNTAMENTI ENOGASTRONOMICI

MANIFESTAZIONE	PERIODO	DESCRIZIONE	LOCALITÀ	INFO
Mantuawine 2011	10 giugno	L'evento del vino Itinerario innovativo alla scoperta dei vini mantovani	Verona, Piazza Arditì, 4	0376 401824 www.provincia.mantova.it
Melonaria	2-5 giugno	Fiere del Melone Mantovano Degustazioni e iniziative di promozione del prodotto	Rodigo (MN)	Comune di Rodigo 0376 684211
Melonaria	18 e 19 giugno	Fiere del Melone Mantovano Degustazioni e iniziative di promozione del prodotto	Sermide (MN)	Comune di Sermide 0386 61001
Melonaria	18 e 19 giugno	Fiere del Melone Mantovano Degustazioni e iniziative di promozione del prodotto	Viadana (MN)	Comune di Viadana 0375 7861
Melonaria	25 e 26 giugno	Fiere del Melone Mantovano Degustazioni e iniziative di promozione del prodotto	Castellucchio (MN)	Comune di Castellucchio 0376 4343217
Melonaria	26 giugno	Festa del <i>risot menà</i> di San Pietro con prosciutto e melone	Goito (MN)	Comune di Goito 0376 683311
Mantuawine 2011	1° luglio	L'evento del vino Itinerario innovativo alla scoperta dei vini mantovani	Reggio Emilia Palazzo Caffari Via Emilia Santo Stefano, 25-27	0376 401824 www.provincia.mantova.it
Melonaria	3 luglio	IL MELONE IN VESPA Fiere del Melone Mantovano Degustazioni e iniziative di promozione del prodotto	Gazoldo degli Ippoliti (MN)	Comune di Gazoldo degli Ippoliti 0376 657141
Melonaria	15, 16 e 17 luglio	Fiere del Melone Mantovano Degustazioni e iniziative di promozione del prodotto	Casteldidone (CR)	Comune di Casteldidone comune.casteldidone@tiscalinet.it
Calici di Stelle	10 agosto	Degustazione dei vini del territorio mantovano nella magica notte di San Lorenzo	Monzambano (MN), Cavriana (MN), Volta Mantovana (MN)	0376 401824 www.provincia.mantova.it
Mantuawine 2011	9 ottobre	L'evento del vino Itinerario innovativo alla scoperta dei vini mantovani	Padernello di Borgo San Giacomo (BS)	0376 401824 www.provincia.mantova.it

Arrivederci!

Con questo numero si conclude il ciclo di pubblicazioni di Mantovagricoltura. Per 10 anni il periodico ha seguito l'evoluzione e i cambiamenti del settore agro-alimentare virgiliano. Ne ha analizzato problemi e punti di forza, mettendone in evidenza le criticità ma anche le eccellenze. Il decennio che ci lasciamo alle spalle è stato un periodo intenso e non sempre facile per gli operatori del settore ma adesso qualche spiraglio comincia a intravedersi.

Siamo certi che l'agricoltura mantovana, una delle migliori d'Italia, potrà "dire" ancora molto e noi saremo pronti a raccontare di nuovo ai nostri affezionati lettori le sue storie. Arrivederci!

La redazione

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

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

L'archivio è lo strumento che consente di
ricevere regolarmente "Mantova Agricoltura".

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

"Mantova Agricoltura"

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

Provincia di Mantova

MANTOVA AGRICOLTURA

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

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

Direttore responsabile
Alessandra Ferrari

Redazione
Paolo Micheli
Dino Stermieri

Hanno collaborato
Maurizio Castelli
Maurizio Fontanili
Giacomo Ghidelli
Elena Mariotto
Elena Melara

Progetto e realizzazione grafica
consulenza culturale
Edizioni Diabasis

Editore
Provincia di Mantova
Settore Agricoltura, Attività Produttive,
Caccia e Pesca

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

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

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

MANTOVA AGRICOLTURA



Sommario
n. 2 2011

- Appuntamenti enogastronomici
- Corrado Pignagnoli
● Sulla strada delle qualità: fare il punto per accelerare il passo pag. 2
- Giacomo Ghidelli
● VIAGGIO TRA LE STRADE DELLA QUALITÀ MANTOVANE
- Sua maestà il maiale: piaceva già agli antichi e oggi conquista le tavole del mondo pag. 6
- Il melone mantovano sulla via dell'Igp pag. 9
- Il Parmigiano Reggiano conquista il mondo pag. 12
- Pomodori e insalate: l'unione fa la forza pag. 15
- I vini: non solo Lambrusco pag. 17
- A cura dello Sportello del Consumatore
● Menù trasparenti al ristorante Il quadro delle regole da rispettare pag. 20
- A cura della Redazione
● La tartuficoltura sbarca sull'Isola di Rodi Esperimento nell'area golenale di Sustinente pag. 20
- Scadenze e Termini

Corrado Pignagnoli

SULLA STRADA DELLE QUALITÀ: FARE IL PUNTO PER ACCELERARE IL PASSO



I risultati raggiunti in termini di qualità da cinque prodotti mantovani sono il tema centrale di questo numero di Mantovagricoltura. Prima di cominciare, alcune note introduttive per “leggere” gli articoli di Giacomo Ghidelli avendo un quadro sintetico ma complessivo della situazione e dal quale ricavare spunti per proseguire sulla strada delle qualità, principale modalità per vincere la concorrenza.

1. I “costruttori” delle qualità

Un interrogativo preliminare: le qualità di un alimento nascono dal consumo finale, sul quale è preponderante il peso della distribuzione (che offre il “servizio” di far trovare i prodotti), oppure dal basso, cioè da chi produce un salame o alleva il maiale o coltiva un melone?

Lasciando la soluzione del dilemma ad altre occasioni, nelle tabelle sottoriportate è stata adottata la prima ipotesi (prima colonna a sinistra), e ciò per sottolineare che sulle qualità proprie di un alimento prevalgono quelle del servizio distributivo (per esempio la posizione sullo scaffale).

Ciò, come si vedrà, risulta di tutta evidenza in molti prodotti descritti; tuttavia, a Mantova, sono già in fase di sviluppo modalità distributive (vendite in azienda, mercati contadini) o forme di relazioni di filiera che contengono, almeno in parte, le conseguenze, soprattutto economiche, del GLOBAL GAP (vedi articolo sui “suini”) e dell’“EUREP GAP” (vedi articoli sugli “orticoli” e sul “melone”).

Le qualità nutrizionali, organolettiche o di rispetto ambientale sono così “governate” più dal sistema distributivo che da chi ha la responsabilità di costruirle in concreto: agricoltura e industrie di trasformazione. Ma quali sono i punti in cui la strada delle qualità si fa stretta, e cioè emergono condizionamenti, oppure al contrario diviene più agevole? Vediamo in concreto ciò che succede per i cinque prodotti considerati.

2. I principali nodi “sulla strada delle qualità”

Leggendo gli articoli che seguono si possono ricavare diverse costanti e anche molte particolarità specifiche di singoli prodotti, cioè i “nodi stradali” più significativi per creare od ostacolare le qualità e per renderle disponibili. La scelta è stata fatta su 6 nodi (potevano essere 60!), quelli ritenuti più esemplificativi nel condizionare il viaggio delle qualità (vedi parte più alta delle tabelle): **la produzione delle conoscenze, la sostenibilità, i sistemi per garantire le qualità e quelli per le**

informazioni (contenuti e strumenti), **le relazioni interne alle filiere, i risultati economici aziendali.**

Prima di passare a una sintetica presentazione delle principali evidenze qualitative dei prodotti è bene chiarire il significato attribuito all’ultimo “nodo stradale” delle qualità: chi ci guadagna e chi ci perde nel fare qualità e per quali qualità.

Tale scelta fa riferimento alle modalità di analisi proposte durante i “giovedì mantovani” dal prof. Van der Ploeg autore del volume *I nuovi contadini*. Infine: le basi di questo sguardo d’insieme sono ricavate dagli articoli la cui funzione non è di fotografare l’intera realtà provinciale ma solo di offrire spunti di riflessione. Lo stesso dicasi perciò per il seguente quadro della strada delle qualità dei cinque prodotti mantovani considerati.

3. Considerazioni per fare il punto della situazione e per nuovi sviluppi

Un’avvertenza preliminare: per formulare delle considerazioni facilmente riscontrabili sono state predisposte cinque tabelle, una per ognuno dei prodotti a cui sono dedicati gli articoli, e ogni tabella si compone di 24 riquadri che riportano sin-

teticamente quanto previsto dai testi. Le considerazioni che seguono, prendendo in esame i riquadri vuoti e quelli coperti con testi, consentono – si spera – di proporre confronti sui “nodi” della strada delle qualità evidenziando chi fa che cosa (a prescindere dalle singole attività di singole aziende).

a. I nodi più coperti: confronto fra prodotti

Le tabelle mettono in evidenza che la maggiore copertura dei nodi è per la filiera suinicola (17 su 24) e, un po’ a distanza, per il parmigiano reggiano (13 su 24).

Evidentemente questa è una misura grossolana ma sufficiente per una valutazione sulla consistenza delle iniziative in essere a sostegno delle qualità. Allo stesso modo si evidenziano però anche i vuoti che per entrambi i prodotti riguardano i risultati economici e, in misura minore, gli aspetti della sostenibilità ambientale (questione nitrati). E a proposito dei vuoti o scoperti (cioè privi di riferimenti negli articoli) si tenga conto del successivo punto b.

b. I nodi più scoperti: confronto fra prodotti

Sempre le tabelle evidenziano che le maggiori “scoperture” riguardano il melone (14 vuoti su 24), il vino (16 vuoti su 24)



e gli orticoli (17 vuoti su 24).

Bisogna subito precisare che non si tratta di una valutazione di assenza di qualità ma di **non presenza** di indicazioni negli articoli. È certo comunque che i vuoti nelle tabelle indicano nodi sui quali occorre attenzione per capirne il peso effettivo.

c. I nodi più coperti: le garanzie

È facile rilevare dalle tabelle che i “nodi stradali” delle qualità più coperti sono quelli della colonna centrale. Questo aspetto, però, va attentamente considerato perché le garanzie delle qualità hanno caratteristiche ben diverse:

- nei prodotti DOP (salame mantovano, parmigiano reggiano e grana), DOC (vino) e IGP (melone mantovano) si tratta di garanzie in base a disciplinari in buona parte governati dalle aziende produttrici tramite i Consorzi di tutela. La strada delle qualità è quindi generata (attraverso i disciplinari) da chi, in vari modi, **COSTRUISCE LE QUALITÀ**;
- nei prodotti **non** DOP-DOC-IGP le garanzie invece non derivano da chi produce le qualità, ma sono spesso imposte e normalmente dalla GDO attraverso i propri “disciplinari” (GLOBAL STANDARD, EUREP GAP);
- in tutti i casi i costi non delle qualità ma della gestione delle garanzie sono rilevanti e crescenti per le aziende che costruiscono le qualità.

d. I nodi più scoperti: le conoscenze

La colonna “produzione conoscenze” è coperta per la filiera maiali-salumi e parmigiano reggiano (e grana), per gli altri prodotti, invece, non esistono o esistono, quando esistono, solo indicazioni di singole aziende. Tale vuoto suggerisce la necessità di iniziative almeno da parte delle OP/Consorzi.

e. I nodi scoperti: la sostenibilità

È probabile che ciò che evidenziano le tabelle derivi soprattutto dal fatto che gli articoli riportano solo marginalmente notizie specifiche. Che invece esistano “coperture” si può facilmente

ricavare da quanto è stato riportato nel numero 3 del 2010 dedicato appunto alla sostenibilità e dal quale sono ricavabili diverse informazioni. Deve essere tuttavia sottolineato che sfugge l'importanza del tema che dovrebbe perciò ricevere maggiore rilievo, specie presso il consumatore, con informazioni, per esempio, sulle emissioni di CO₂ di un prodotto alimentare lungo tutta la sua vita.

f. I nodi scoperti: le informazioni

Come risulta dalle tabelle la “scopertura” più pesante sulla strada delle qualità è soprattutto nei confronti del consumatore finale. Le ripercussioni, a caduta, sulle filiere che costruiscono le qualità è di tutta evidenza. Non resta perciò che augurarsi adeguati e urgenti interventi di cui persino il Parlamento europeo si è recentemente occupato⁽¹⁾.

g. I nodi scoperti: le relazioni di filiera

Si deve innanzitutto constatare come le principali coperture riguardano prevalen-

temente la parte bassa delle filiere (produzione industriale e produzione agricola); i vuoti si registrano cioè nella parte alta, in particolare quella che lega (meglio sarebbe dire dovrebbe legare) la distribuzione alla produzione. Sotto questo profilo la relazione è a senso unico: è soprattutto una pura e semplice imposizione alla produzione delle qualità volute dalla distribuzione. Lo stesso si può dire delle relazioni con il consumo finale che viene bypassato solo nel caso delle vendite dirette e dei mercati contadini.

h. I nodi scoperti: i risultati economici

Già si è detto della rilevanza di questo “nodo stradale” sulle qualità; per il successo nella competizione attraverso le qualità i risultati economici costituiscono il “nodo dei nodi”. I vuoti rilevabili in tutte le tabelle segnalano la necessità di un forte intervento in grado di misurare i vantaggi economici delle aziende non solo e tanto in termini di fatturati ma di guadagni delle aziende se e quando producono qualità.

Nota

(1). Vedi Risoluzione del 7.9.2010 su “*Entrate eque per gli agricoltori: migliore funzionamento della filiera alimentare in Europa*”. In particolare si rinvia al punto 12, che recita testualmente: “**(Il Parlamento europeo) ritiene necessario aumentare la trasparenza del mercato e le informazioni da fornire ai consumatori, condizione essenziale per mettere in evidenza l'identità dei prodotti nonché garantire la varietà dei cibi e dei prodotti agricoli ed agroalimentari – espressione della storia e delle culture di una pluralità di territori e della natura ‘distintiva’ dell'agricoltura di ciascuno Stato membro**” (il grassetto è nel testo originale e ciò per sottolinearne l'importanza).

TABELLA 1 – Le principali qualità di maiali-salumi: chi fa-che cosa						
I NODI	Produzione di conoscenze	Sostenibilità (ambientale, ecc.)	Sistemi di garanzie	Sistemi informativi	Relazioni di filiera	Risultati economici
LE FASI						
PRODOTTI DEL CONSUMATORE	CREFIS ⁽¹⁾		per il salame: Consorzio salame mantovano	CREFIS ⁽¹⁾	filiera corta ---- vendita diretta	
SISTEMA DISTRIBUTIVO	CREFIS ⁽¹⁾		GLOBAL STANDARD della GDO per salami: ---- Consorzio salame mantovano	CREFIS ⁽¹⁾	per salami: Consorzio salame mantovano	
PRODUZIONE INDUSTRIALE	CREFIS ⁽¹⁾		ISO 9001:2008 ---- controlli pubblici ---- Consorzio salame mantovano	CREFIS ⁽¹⁾	per salami: Consorzio salame mantovano	
PRODUZIONE AGRICOLA	CREFIS ⁽¹⁾			CREFIS ⁽¹⁾	tramite siero da produzione formaggio ---- per salame: Consorzio salame mantovano	CUNS ⁽²⁾ per prezzi

⁽¹⁾ Centro ricerche economiche della filiera suinicola. ⁽²⁾ Commissione unica nazionale dei suini da macello.

TABELLA 2 – Le principali qualità dei prodotti orticoli: chi fa-che cosa						
I NODI	Produzione di conoscenze	Sostenibilità (ambientale, ecc.)	Sistemi di garanzie	Sistemi informativi	Relazioni di filiera	Risultati economici
LE FASI						
PRODOTTI DEL CONSUMATORE						
SISTEMA DISTRIBUTIVO			la GDO predispone i disciplinari tramite EUREP GAP			
PRODUZIONE INDUSTRIALE		controllo dei residui per GDO	certificati GLOBAL GAP della GDO			
PRODUZIONE AGRICOLA	da industrie sementiere ---- tecnologie olandesi	lotta integrata ---- controllo dei residui per GDO	certificati GLOBAL GAP della GDO		relazioni fra produttori agricoli (Coop)	

TABELLA 3 – Le principali qualità del parmigiano reggiano e grana padano: chi fa-che cosa						
I NODI	Produzione di conoscenze	Sostenibilità (ambientale, ecc.)	Sistemi di garanzie	Sistemi informativi	Relazioni di filiera	Risultati economici
LE FASI						
PRODOTTI DEL CONSUMATORE			dai Consorzi delle DOP	Marchi dei Consorzi delle DOP		
SISTEMA DISTRIBUTIVO	CRPA ⁽¹⁾		dai Consorzi delle DOP	Consorzi delle DOP		
PRODUZIONE INDUSTRIALE	CRPA ⁽¹⁾		dai Consorzi delle DOP	Consorzi delle DOP	consorzi volontari	
PRODUZIONE AGRICOLA	CRPA ⁽¹⁾		dai Consorzi delle DOP	Consorzi delle DOP	servizi da consorzi volontari	

⁽¹⁾ Centro ricerche produzioni animali.

TABELLA 4 – Le principali qualità del vino mantovano: chi fa-che cosa						
I NODI	Produzione di conoscenze	Sostenibilità (ambientale, ecc.)	Sistemi di garanzie	Sistemi informativi	Relazioni di filiera	Risultati economici
LE FASI						
PRODOTTI DEL CONSUMATORE			marchi della DOC	marchi della DOC		
SISTEMA DISTRIBUTIVO			da disciplinari dei Consorzi di tutela della DOC			
PRODUZIONE INDUSTRIALE			da disciplinari dei Consorzi di tutela della DOC ---- (certificati ISO)	(Gambero Rosso) (Vinitaly) (Slow Food) (Guida ai vini d'Italia)	consorzi di tutela della DOC	
PRODUZIONE AGRICOLA	(Provincia – Università)		da disciplinari dei Consorzi di tutela della DOC ---- (lotta integrata)			

TABELLA 5 – Le principali qualità del melone mantovano: chi fa-che cosa						
I NODI	Produzione di conoscenze	Sostenibilità (ambientale, ecc.)	Sistemi di garanzie	Sistemi informativi	Relazioni di filiera	Risultati economici
LE FASI						
PRODOTTI DEL CONSUMATORE			marchio IGP (marchio BIO)	marchio IGP (marchio BIO) (bollino per rintracciabilità)		
SISTEMA DISTRIBUTIVO			da disciplinare del Consorzio IGP ---- disciplinare EUREP della GDO			
PRODUZIONE INDUSTRIALE		(Certificato ISO 14001)	da disciplinare del Consorzio IGP ---- (Certificato ISO 9002) (Certificati BRC-IFS) (Certificati EUREP) (Certificazione di prodotto)		OP (organizzazione produttori)	
PRODUZIONE AGRICOLA	(sperimentazioni con aziende fornitrici del seme)	(Certificato ISO 14001)	da disciplinare del Consorzio IGP ---- (lotta integrata) (lotta biologica) (certificazione di prodotto)		OP (organizzazione produttori)	

SUA MAESTÀ IL MAIALE: PIACEVA GIÀ AGLI ANTICHI E OGGI CONQUISTA LE TAVOLE DEL MONDO



Nel Mantovano la via del maiale è grande da molti punti di vista. Innanzitutto per i numeri: qui ogni anno si allevano oltre 1.200.000 suini (quasi 3 capi per abitante, il 30% dei suini di tutta la Lombardia e il 13% della produzione nazionale), se ne macellano oltre 2.400.000 e il valore della produzione totale – circa 780 milioni di euro l'anno (2010) – è pari al 47% di quello regionale e a oltre il 18% del valore nazionale. Va anche ricordato che è un tipo di allevamento sostenibile: tutti i 150 allevamenti esaminati dall'Autorità regionale si sono visti attribuire l'autorizzazione integrata ambientale.

Nel Mantovano hanno inoltre sede la Commissione Unica Nazionale dei Suini da Macello, che ha tra i suoi compiti anche quello di fissare settimanalmente il prezzo medio all'ingrosso dei suini, e il Centro Ricerche Economiche sulle Filiere Suinicole dell'Università Cattolica del "Sacro Cuore", ospitato dalla Fondazione Università di Mantova, che mette a disposizione degli operatori studi, ricerche e informazioni di mercato.

La presenza del maiale a Mantova e dintorni è testimoniata sin dal V secolo a.C.: gli scavi dell'insediamento etrusco a Forcello di Bagnolo San Vito hanno fatto venire alla luce ben 50 mila resti di ossa animali, di cui il 60% appartenenti a suini. È la testimonianza della presenza di grandi allevamenti che producevano per il consumo locale e per l'esportazione. Negli scheletri degli animali, infatti, le parti posteriori sono scarsamente rappresentate, quasi che le loro cosce fossero salate, affumicate e, per l'appunto, esportate verso il Centro Italia e la Grecia. Questo centro sorgeva infatti alla confluenza di due importanti direttrici di traffico: la via di terra, diretta verso Bologna, e la via marittima adriatica, che, sfruttando gli scali portuali di Adria e Spina, era rivolta all'Egeo.

In passato, per misurare un bosco si indicava il numero dei maiali che poteva nutrire e i porcari, per la loro conoscenza del territorio, venivano addirittura chiamati a dirimere questioni di confini. Come fece Matilde di Canossa nel 1096, che per decidere sui confini di un territorio posto nell'Oltrepò scelse come giudici proprio due "governatori" di maiali: Giovanni detto il Cane e Ge-

rardo detto il Pazzo. Nel 1854 il censimento del bestiame nel Mantovano conta 13.365 suini: una cifra modesta, rispetto a quella citata in partenza, ma che (per i tempi) era certamente interessante.

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

La prima azienda che visitiamo è la Società Agricola Ronconi di Canedole di Roverbella.

Si tratta di un grande allevamento, dove ogni anno crescono – in 7 siti produttivi diversi – circa 100.000 "suini pesanti". La loro destinazione è quella del salumificio e le loro carni sono utilizzate per la stagionatura o per la realizzazione dei migliori insaccati italiani ed europei.

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

Viadana.

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

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

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

Il macello di Bagnolo San Vito.



La doppia filiera: il Consorzio Latterie Virgilio

Il Consorzio Latterie Virgilio è un esempio significativo dell'incrocio tra la filiera del formaggio e quella del maiale e ha la propria origine nel siero, un sottoprodotto della produzione del formaggio che è un ottimo cibo per i maiali. E infatti, sovente, chi produce formaggio "produce" anche maiali. Il Consorzio entra nel settore carni nel 1993 con l'acquisizione del macello Consorzio Mantua s.r.l. di Bagnolo San Vito. Gli impianti – che occupano complessivamente oltre 140.000 mq – si sviluppano oggi su una superficie coperta di 26.000 metri quadri e servono gli oltre 100 allevamenti consorziati, distribuiti in Lombardia, Veneto, Emilia-Romagna, vale a dire nelle zone che tradizionalmente conferiscono il maggior numero di suini per la produzione della neonata DOP del "Gran Suino Padano".

I tagli forniti sono, da un lato, le cosce destinate ai circuiti di lavorazione delle DOP del prosciutto di San Daniele, del prosciutto di Parma, del prosciutto di Carpegna, del prosciutto Veneto. E, dall'altro, tagli quali coppe, lombi, costine, lardo, lardello, gole, spalla, pancetta, pancettone. In particolare, alcuni di questi tagli sono destinati a DOP come il salame Brianza DOP, il salame Cacciatore DOP, la coppa Piacentina DOP. L'azienda esporta anche verso la Russia, il Giappone e la Svizzera. D'altra parte il suo sistema di certificazioni è importante. Il "Certificato rintracciabilità Carne Suina", il "Certificato Global standard Carne Suina" e il "Certificato International Food Standard Carne Suina" sono tra quelli che ne qualificano l'attività.

Il Consorzio ha inoltre percorso un notevole processo di integrazione nel settore della macellazione. E per consolidare le proprie capacità produttive ha assunto rilevanti partecipazioni in società che si occupano di macellazione, lavorazione e stagionatura dei prosciutti. Oggi il Consorzio compartecipa, con il Macello Ghinzelli di Viadana, alla Bertana di Cremona (macellazione e lavorazione carni suine) e Brendolan Prosciutti. Tra l'altro, l'acquisizione di Brendolan rientra in un progetto di sviluppo finalizzato al completamento della filiera, che va dall'allevamento dei suini pesanti alla macellazione, dalla stagionatura alla commercializzazione dei prosciutti

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

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

Sorta nel 1927, oggi Brendolan è un'azienda leader in Italia nel settore della stagionatura dei prosciutti. La sede è Meledo di Sarego, in provincia di Vicenza.

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

Sono sei i punti su cui l'azienda basa la qualità dei prodotti:
Allevamento di razze suine selezionate e controllate dalla nascita
Controllo dell'alimentazione
Macellazione in linea con i più rigorosi standard igienico-sanitari
Lavorazioni accurate e nel rispetto delle varie tradizioni
Stagionatura dei prosciutti oltre i tempi imposti dalle normative
Distribuzione veloce, puntuale e capillare

Brendolan porta i suoi 30 diversi prodotti (dai prosciutti agli affettati, a molte altre specialità locali) sulle tavole di tutto il mondo.

Il maiale "in filiera corta": l'Azienda Agricola Corte Valle San Martino

Nell'Oltrepò, a Moglia, ha sede l'Azienda Agricola Corte Valle San Martino. Qui, oltre ai campi coltivati a cereali, foraggi, vite, piante da frutta e ortaggi, è presente un parco botanico con oltre 100 essenze diverse, tra cui piante autoctone, da legno, da frutta e ornamentali, tutte rigorosamente iden-



tificate da esatti cartellini che riportano il nome scientifico, quello botanico e il nome comune. Come dimostra il monumento al “Divin porcello” eretto all’ingresso della corte, oggi l’attività si concentra prevalentemente sull’allevamento del “suino pesante”, le cui carni sono impiegate per la produzione aziendale di salumi tipici di alta qualità, secondo la tradizione contadina. Perché qui, dall’800, il *salam casalin*, il nobile culatello che richiede oltre un anno di stagionatura, la spalla, prodotto particolare, difficile da stagionare e che viene fatto in pochi esemplari e i ciccioli invernali sono ancora fatti secondo le vecchie ricette. Il maiale, come si usava un tempo, viene macellato soltanto d’inverno; gli impasti sono fatti come quelli di una volta e la stagionatura non avviene in celle, ma in cantine e in vecchie case, umide e ventilate al punto giusto. Insomma: qui anche la muffa che ricopre la pelle dei salami ha il profumo di un tempo.

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

A pensarci bene “pane e salame” è da sempre segno di convivialità. Perché ciò continui a esistere anche in futuro, diventa importante valorizzare e proteggere questo prodotto straordinario dalle caratteristiche uniche. Proprio per questo, nel 2002, grazie allo stimolo della Pro-

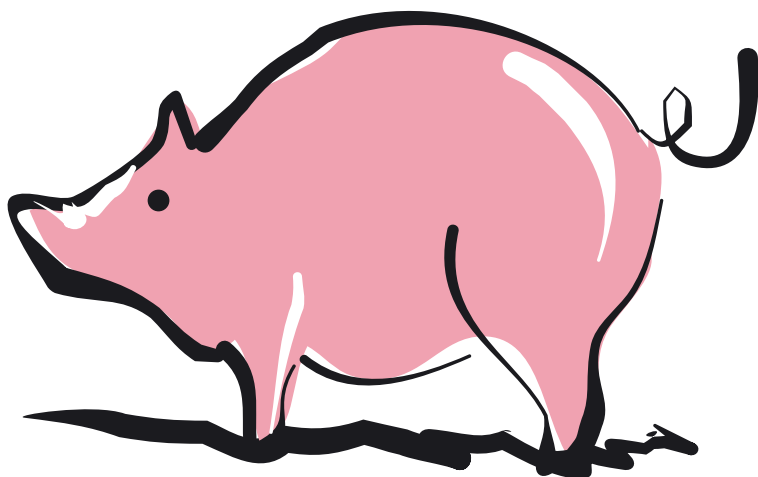
vincia, è nato il Consorzio Salame Mantovano. Oggi il Consorzio è formato da 13 aziende che producono e certificano circa 5.000 tonnellate all’anno di salame.

Ma quali sono le caratteristiche evidenti di questo antico e ottimo prodotto? Il colore del salame mantovano è rosso fragola. La sua pasta è compatta e morbida, punteggiata di minuscoli frammenti di grasso di color bianco o rosa. La sua preparazione – che un tempo veniva curata dal *masin*, atteso ospite delle corti contadine nei mesi invernali – prevede esclusivamente l’uso di carni suine, macinate a grana grossa e condite con sale, pepe,

aglio e un po’ di vino (la mitica *cunsa*). L’impasto viene quindi insaccato in budello di maiale e legato a mano. Da notare che, in base al tipo di budello usato, il salame offrirà caratteristiche diverse: c’è, ad esempio, il budello che viene usato per avere una stagionatura e una conservazione più lunga e quello che viene usato per salami di pezzatura medio-piccola ad asciugatura medio-veloce.

I mille volti del maiale

Impossibile esaurire in un breve spazio i nomi degli insaccati e, soprattutto, delle ricette con cui si può cucinare la carne di maiale nel Mantovano: il salame con lingua, il salame pancettato, la salamella e, ovviamente, il prosciutto crudo. Ma non è finita. Perché ci aspettano ancora il *gras pistà*, o *pistò*, o *pistùm* (fare un battuto di aglio e di lardo e poi spalmarlo su crostini caldi) e le greppole.



IL MELONE MANTOVANO SULLA VIA DELL'IGP



Anche il melone, come il maiale, oltre ad avere un grande futuro davanti a sé ha anche un grande passato alle spalle. I primi documenti che ci parlano di questo straordinario frutto sono conservati nell'archivio dei Gonzaga.

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

Ma testimonianze dell'antica presenza del melone le troviamo anche a Mantova città: tracce risalenti al 1579 testimoniano la presenza di un oratorio dedicato a "Santa Maria del melone", nella centralissima via Cavour. Un oratorio che ebbe un donatore illustre, San Carlo Borromeo, che lo trasmise alla Confraternita di Santa Croce. Nel 1808, però, il luogo, malinconicamente, cambia destinazione e viene trasformato in una stalla.

Oggi la zona di produzione del melone mantovano è assai ampia. Lo troviamo coltivato, oltre che a Sermide e a Viadana (dove prevalgono numerose aziende di dimensione medio-piccole), nell'area a nord-est di Mantova (Rodigo, Gazoldo degli Ippoliti), caratterizzata dalla presenza di poche aziende di grandi dimensioni. Attualmente è in corso l'iter per il riconoscimento del marchio Igp al melone mantovano.

Oggi, parlare del "Melone Mantovano", significa raccontare una produzione di circa 65 mila tonnellate all'anno, che nasce da una superficie di 2.300 ettari (2.100 coltivati dagli oltre 40 membri del Consorzio). La produzione mantovana è il 95% di quella lombarda e oltre il 10% di quella nazionale. Una produzione che porta nelle tasche degli agricoltori un valore crescente, che nell'ultimo anno ha raggiunto i 65 milioni di euro.

Dove nascono i meloni: i Vivai Marconi

A Roverbella hanno sede i Vivai Marconi, dove ogni anno crescono 3 milioni di meloni. Qui nascono infatti le piantine che in maggior parte saranno poi trapiantate nei vivai mantovani. Attivi da 30 anni, i Vivai Marconi – oltre ai meloni – producono anche lattughe e cicorie, pomodoro da industria e da serra e cavoli di tutte le specie, anche per il biologico. Le sue serre coprono una superficie complessiva di 60.000 mq, di cui 30.000 di serra in vetro (è qui che nascono le piantine per melone) e 30.000 in plastica.

Le serre in vetro sono totalmente automatizzate: dotate anche di impianti per illuminazione artificiale (utili per i giorni più bui dell'anno) e di irrigazione automatica, riscaldate con temperature mantenute tra i 20-22 gradi per favorire una germinazione e una crescita ottimale, sono però governate dall'esperienza e dalla sensibilità degli operatori, che controllano quotidianamente i processi di sviluppo e che intervengono per soddisfare puntualmente i fabbisogni della piccola pianta. Per quanto riguarda i semi, a volte vengono portati direttamente da clienti che hanno rapporti diretti con le imprese sementiere, con le quali sviluppano anche test sperimentali in campo; altre volte sono invece acquistati direttamente dal vivaio su specifiche richieste fornite dal cliente.

I test di germinazione sono fatti direttamente in serra, così che la reale capacità di sviluppo del seme viene verificata esattamente, nel luogo in cui avverrà. Le torbe sono acquistate in Germania e, ancora una volta, è l'esperienza che indica le composizioni da utilizzare, in base ai contenitori che saranno utilizzati e alle varie tipologie di piante. Al proposito c'è da dire che – dal punto di vista vivaistico – le piante vengono catalo-

gate a seconda dei periodi di trapianto: quelle precoci (per trapianti effettuati a partire da marzo) impiegano circa 45 giorni per raggiungere lo sviluppo ottimale e dopo la germinazione vengono messe in vasetti dal diametro di 8 cm e cimiate; le piante che sono trapiantate a partire da maggio impiegano invece soltanto 25 giorni per raggiungere la loro dimensione ideale e vengono consegnate in contenitori più piccoli senza ulteriori lavorazioni. Un altro momento critico è quello del trasporto al cliente, che viene effettuato con camion climatizzati per evitare (soprattutto alle piante precoci) sbalzi nocivi di temperatura.

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

Il melone in campo

In prossimità di Sermide si raggiunge Santa Croce, una piccola frazione dove ha sede la Lorenzini Naturamica. L'azienda è stata fondata dal nonno dell'attuale proprietario verso la metà degli anni '30. La svolta verso la coltivazione di un melone di qualità è avvenuta nel 1984. La superficie totale su cui si sviluppa l'azienda è di quasi 500 ettari. Oltre alla sede di Santa Croce, la Lorenzini ha



Vivai Marconi, serre per piantine di orticole.

un secondo sito produttivo a Pachino (Siracusa), fatto che le assicura la possibilità di essere continuamente presente nel mercato da marzo a dicembre.

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

-1ª azienda che protegge i prodotti con la lotta biologico-integrata e che si avvale delle analisi di un laboratorio autorizzato, a garanzia di assenza di residui di fitofarmaci nei frutti. L'azienda, che aveva iniziato il proprio percorso come produttore biologico, dopo svariati anni ha trasferito il sapere acquisito negli schemi della lotta integrata, conservando le metodologie più interessanti: uso del letame come fertilizzante, uso di prodotti a base naturale come zolfo e rame per combattere le malattie, lanci di insetti predatori per contrastare quelli dannosi, monitoraggio continuo delle colture per intervenire soltanto sulla soglia del danno e non prima. E per assicurare la mancanza di residui di eventuali sostanze dannose, come si diceva, i prodotti sono controllati da un laboratorio esterno.

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

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

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

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

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

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

sidente Giordano Torchio, l'Organizzazione di Bellaguarda nacque sotto un portico e oggi offre ai propri soci un magazzino di quasi 7.000 mq coperti, un piazzale di 19.000 mq, linee automatizzate per la pulizia, calibratura e pesatura di meloni e anguria, 8 celle frigorifere, un laboratorio per le lavorazioni di IV gamma (angurie, meloni e zucche vengono affettati e ricoperti da un imballaggio trasparente), una zona di spedizione a temperatura controllata di 1.500 mq, con 8 rampe per carico-scarico dei prodotti. Da qui partono tutti i giorni buoni prodotti



Lorenzini, il melone Naturamica (Archivio Lorenzini).



Coltivazioni di melone.

verso l'intero Centro-Nord Italia: meloni e angurie, innanzitutto (rispettivamente 60.000 e 100.000 quintali l'anno), ma poi zucche (10/15.000 quintali), pere, peperoni e altri ortaggi.

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

A Rodigo troviamo l'azienda agricola OP Francescon. Partita nel 1968 con la coltivazione del melone in pieno campo su una superficie di un ettaro, oggi questa azienda è il leader assoluto in Italia: la superficie condotta (nel Mantovano ma anche in Sicilia) è di oltre 700 ettari; la sua produzione copre il 40% della produzione del melone mantovano, vale a dire il 4% della produzione nazionale. Sempre più presente sui mercati internazionali, ne deriva oltre il 20% del fatturato.

Come sempre le cifre dicono molto di un'azienda, ma non dicono tutto. Potremmo parlare delle certificazioni ottenute da tempo (la EurepGAP e la UNI EN ISO 14001:2004), o dei magazzini (14.000 mq) certificati in base ai severi standard della grande distribuzione BRC e IFS, che richiedono controlli accurati. Ma per comprenderne a fondo la realtà, è bene forse fare un percorso diverso, guardando alle azioni che sono state condotte nei vari ambiti. Azioni che avevamo messo in luce nella pubblicazione dedicata alla sostenibilità del territorio mantovano (a cui rinviavamo per un racconto completo) e che qui riprendiamo nelle loro linee essenziali.

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

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

La maggior parte dei lavoratori stagionali sono persone migranti, a cui vengono assicurati non solo un rapporto di lavoro regolare, ma anche una serie di importanti facilitazioni, quali la possibilità di alloggiare in abitazioni di proprietà dell'azienda concesse in uso gratuito o di sviluppare processi formativi su vari aspetti della produzione. La Francescon OP destina gratuitamente ogni anno oltre 100 quintali di prodotto alle varie feste e manifestazioni che punteggiano l'estate mantovana. E ha realizzato a Rodigo (sede dell'azienda) un monumento pubblico, dedicato, naturalmente, al melone.

Il melone in tavola

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

G.G.



Rodigo, il monumento al melone inaugurato nel giugno 2009.

IL PARMIGIANO REGGIANO CONQUISTA IL MONDO

Veduta aerea della Società Agricola Sacca Valenza Benedetto di Valenza Cesare e Nicola.

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

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

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

Il punto di partenza:

la Società Agricola Sacca Valenza Benedetto

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

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

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

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

cui 1.400.000 deriva dalla vendita di latte.

Dove si fa il Parmigiano: la Latteria Sociale Gonfo

A Motteggiana si trova la Latteria Sociale Gonfo, che vanta una tradizione casearia che risale agli inizi del secolo scorso: essa si fonda sul forte legame con il territorio e sull'abilità del casaro nella trasformazione del latte, uno degli elementi determinanti per la qualità del Parmigiano Reggiano. Infatti, ancora oggi, così come in tutta la zona tipica, la lavorazione è sostanzialmente artigianale e ripete le cadenze della tradizione, dove l'arte del mastro casaro è fattore fondamentale per la buona riuscita del prodotto finale. Nel caso della Latteria Gonfo questa tradizione si tramanda, letteralmente, di padre in figlio: nell'ultimo secolo, infatti, ben tre generazioni successive della stessa famiglia hanno rivestito questo delicato e prezioso ruolo. All'inizio c'era Guglielmo Capitani, poi si è passati a Romano e l'ultimo, Angelo Capitani, ha appena passato il testimone per raggiunti limiti di età.



Lattoria Sociale Gonfo, sala lavorazione latte.

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

Anche qui si è assistito a una rapida diminuzione del numero degli allevamenti, bilanciata però da un progressivo incremento della dimensione aziendale. Il profilo imprenditoriale medio dei soci conferenti corrisponde a una tipologia piuttosto tradizionale, caratterizzata però dalla capacità a incorporare innovazioni organizzative e manageriali, fatto questo propiziato anche dall'età media degli imprenditori. Oltre il 50% dei soci (che conferiscono più del 70% del latte) ha infatti una età media intorno ai 40 anni. I conferimenti sono aumentati sia in quantità che in valore nel corso del tempo. Se guardiamo agli ultimi sei anni, il latte conferito è passato dai quasi 95.000 quintali del 2005 agli attuali 111.000 e il valore – che nel 2005 era di circa 3,3 mln di euro – ha raggiunto gli 8 mln di euro. Parallelamente è cresciuto il numero e il valore delle forme prodotte: dalle 17.068 del 2005 (per un valore complessivo che si avvicinava ai 4,5 mln euro) siamo oggi a quasi 21.000 forme (60 al giorno), per un valore di oltre 6,5 mln di euro.

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

Il mercato di riferimento della Lattoria Gonfo è rappresentato in prevalenza da clienti locali che assorbono l'intera produzione della lattoria. Tra questi il Consorzio Export 3P.it.

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

Ogni impresa vive sull'equilibrio economico che scaturisce dall'integrazione di tre fattori: il mercato di prossimità, quello nazionale, quello internazionale. L'equilibrio è necessario perché consente di intraprendere strade differenziate, che permettono di affrontare il mercato nella sua complessità, aumentando in modo qualitativo e

quantitativo la presenza dell'impresa e favorendo il superamento di eventuali crisi che si possono manifestare sull'uno o sull'altro mercato. Non sempre, però, le piccole e le medie imprese, proprio per le loro dimensioni, riescono a essere presenti nel mercato internazionale, anche se offrono prodotti di elevata qualità. Il Consorzio – nato nel 2000 come sviluppo di una precedente esperienza – si propone a queste imprese come l'interlocutore che le aiuta a conquistare una posizione al di fuori dei confini, operando esclusivamente sul mercato internazionale.

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

- essere il tramite con l'estero per imprese agroalimentari piccole e medie, capaci però di assicurare alta e costante qualità;
- porsi nei confronti del mercato internazionale come operatori specializzati nell'intermediazione, capaci di assicurare completezza di informazione, puntualità di consegne, correttezza di rapporti commerciali;
- affrontare il mercato con posizioni di assoluta

trasparenza: l'interlocutore conosce il prezzo del prodotto e il prezzo del servizio che aggiunge valore al prodotto;

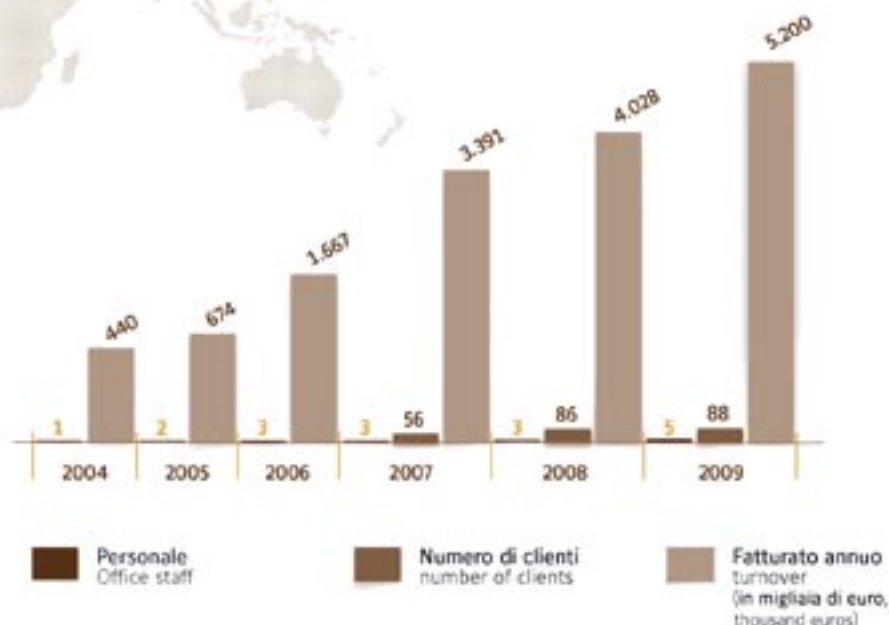
- utilizzare, per la conquista del mercato internazionale, una strategia di comunicazione integrata:

- il web, concepito come vero e proprio "portale": vetrina delle imprese; strumento di e-shopping; dispensatore di informazioni sul territorio e sulla sua cultura, di cui i prodotti sono concreta testimonianza; momento di diffusione di news sul mercato e sulle attività dei soci; blog per commenti e dibattiti;
- una newsletter periodica sulle imprese e sui mercati;
- contatto diretto tra clienti e soci, attraverso l'organizzazione di visite, assaggi di prodotti ecc.

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



Mercati d'esportazione del Consorzio Export 3P e valore del fatturato.



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

Oggi il Consorzio, attraverso le venti aziende associate (principalmente caseifici e aziende agricole), offre un paniere di prodotti gastronomici che, con il Parmigiano Reggiano, vede presenti anche altri formaggi Dop, quali il Grana Padano, il Gorgonzola, il Taleggio, la Mozzarella di bufala, per arrivare al Culatello di Zibello Dop, oltre che mostarde e vini.

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

Il Grana Padano e il Parmigiano Reggiano in tavola

Il Grana Padano e il Parmigiano Reggiano sono presenti sulle tavole dei cinque continenti e hanno da sempre collezionato apprezzamenti in tutto il mondo. Spesso i due formaggi sono gli ingredienti di specialità culinarie.

A partire dagli agnoli, ai tortelli di zucca, altro cibo rituale del Mantovano (se ne parla sin dall'anno 1000) o i gnocchi di zucca.

Il due formaggi sono poi parte integrante anche dei *capunsei*, piccoli gnocchi a base di pangrattato con cui si racconta che *Mamma Bigia*, nella frazione Pozzo Catena di Solferino, sfamasse i giovani fuggiaschi che transitarono da casa sua dopo che si erano rifiutati di aderire alla Repubblica Sociale di Salò. E sempre a proposito di formaggi e di *genitrici*, qui è il caso di dedicare un pensiero grato a *Nonna Ida*, che nel 1930, quando era ancora una

ragazza, trascrisse su un quadernetto, copiandola da un calendario su cui era appuntata, un'antica ricetta di famiglia: quella del Tortello Amaro di Castel Goffredo. Passano gli anni, scoppia la guerra e tante cose sono perse e distrutte. Tra queste c'è il quaderno con la ricetta. Ma la memoria e la tradizione orale soccorrono e il tortello amaro riprende a vivere. E oggi è proprio quella di *Nonna Ida* la ricetta ufficiale dei tortelli con l'erba di San Pietro – e con tanto formaggio –, che vengono gustati nella sagra a loro dedicata durante la terza settimana di giugno.

Va ricordato, poi, il riso alla pilota, dove salsiccia e formaggio si mescolano. Il viaggio ha però bisogno di un'ultima tappa: una punta solitaria di Grana o di Parmigiano, da gustare con la mostarda mantovana.

G.G.



Parmigiano Reggiano, in magazzino.

POMODORI E INSALATE: L'UNIONE FA LA FORZA

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

Detto in altri termini, il consumatore si fida di più di un prodotto che "viene da vicino". E di un prodotto che offra sì qualità, ma anche che rispetta l'ambiente e la sua sostenibilità perché è il frutto di agricoltori responsabili, che pensano, oltre che al profitto, anche alle conseguenze delle loro azioni e delle loro scelte.

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

Gremizzi Sergio, Azienda Agricola: all'origine della verdura

La sua sede è ad Asola. Dal 1980 questa azienda, che produceva ortaggi, si è trasformata in vivaio, specializzandosi in un'ampia produzione di piante di ortaggi in foglia: lattughe, indivie, scarole, cicorie, catalogne, biette da costa, finocchi, prezzemolo, rucola, basilico, zucchine, porri, cipolle, cetrioli, cavolfiori, cavoli verza, cavoli cappuccio, cavoli broccolo, cavoli di Bruxelles e cavoli cinesi.

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



Pomodoro da mensa, produzione in serra.

contenitore alveolato; ci sono poi due celle di germinazione per la nascita delle piantine con umidità e temperatura variabile (dai 18° C ai 25° C), una cella per la conservazione del seme e un laboratorio per test di germinazione.

La produzione è programmata in base agli ordini e alle date di consegna. La qualità delle piantine è la conseguenza di un'accurata scelta delle materie prime e di una grande cura nella loro conservazione, manipolazione e lavorazione. Mentre le torbe provengono dalla Germania, i semi vengono forniti da ditte sementiere olandesi e francesi. Al ricevimento del lotto si effettua un test di germinabilità in laboratorio e in serra.

Quindi, se i risultati sono positivi, si prosegue con la semina. E la qualità è del tutto assicurata. Nel 2010 sono state prodotte, complessivamente, 70 milioni di piantine.

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

A Rebecca di Guidizzolo ha sede la Cooperativa Orticola. Essa nasce nel 2004, su iniziativa di 7 aziende produttrici di ortaggi a foglia. La superficie coltivata è complessivamente di 200 ettari, dei quali circa un terzo in strutture protette e il rimanente in pieno campo.

La produzione è per il 70% di insalate (lattuga e gentile) e per il resto di cavoli (verza



Appezzamento d'insalata, coltura in pieno campo (Archivio OP Guidizzolo).

e cappuccio), cicorie (catalogna e pan di zucchero), bietola da costa. I prodotti conferiti alla cooperativa sono distribuiti sui principali mercati italiani attraverso le catene della Grande Distribuzione Organizzata (40%) e i mercati generali di ortofrutta. Recentemente, inoltre, si sono avviati importanti canali commerciali verso l'estero (Germania, Austria). Il fatturato complessivo è di circa 8 milioni di euro.

La storia di questa Cooperativa è la testimonianza migliore del detto "l'unione fa la forza". Le 7 realtà unite hanno potuto programmare la produzione adeguandosi collettivamente alle richieste del mercato e assicurando presenza costante e integrata dei prodotti; si è migliorata la qualità della produzione, si sono potuti sviluppare programmi di difesa integrata ed effettuare analisi dei residui su tutti i lotti, assicurando così il pieno rispetto anche dei disciplinari della GDO, che aumenta addirittura del 50% i vincoli stabiliti dai disciplinari regionali per i vari trattamenti.

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

Società Agricola Gandini: nuove tecnologie per le qualità

Sempre a Guidizzolo c'è l'azienda Gandini. Un orto un po' strano, a dire il vero. Ce ne accorgiamo subito appena entriamo nelle serre tecnologiche dell'azienda dove, con cultura idroponica, vengono prodotti 60.000 quintali di pomodori all'anno, tra insalatari verdi e ciliegini (o datterini, varietà mini-ovale di piccola pezzatura, dal colore rosso brillante molto acceso, e grappolo a spina di pesce carico di 10-12 frutti, dal sapore unico). I prodotti sono certificati Global GAP (Good Agricultural Practice), una certificazione che attesta la sostenibilità delle produzioni agricole, il cui protocollo è stato messo a punto dall'Eurep (Euro-Retailer Produce Working Group), che raggruppa alcune tra le più importanti catene commerciali europee.

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

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

Il ciclo di produzione è annuale (le serre vengono svuotate, sterilizzate e reimpiantate nel mese di dicembre) e consente quindi di soddisfare le fondamentali esigenze della GDO: sicurezza di approvvigionamento e prodotti di elevata qualità. Questi pomodori, tra l'altro, nei frigoriferi dei consumatori hanno una vita media di circa 20 giorni. Per far vivere un "orto" siffatto, l'impresa ha continui scambi di idee e di know-how con gli altri produttori, sviluppa

relazioni internazionali ed è costantemente in contatto con i maggiori esperti europei del settore, che visitano le serre ogni due mesi. La collaborazione non si limita però agli aspetti tecnologici: sul fronte commerciale ci aspetta una gradita sorpresa che la dice lunga sul successo di queste imprese. La Gandini collabora infatti con la Cooperativa Agricola di Guidizzolo e insieme realizzano partnership per la promozione e lo smistamento dei prodotti sui diversi mercati nazionali. Nel 2009, la coltivazione di pomodoro ha permesso di realizzare l'80% dei 5.500.000 euro di fatturato complessivo dell'azienda.

G.G.

I VINI: NON SOLO LAMBRUSCO

Si fa presto a dire “vino”, quando si parla del “vino mantovano”. E si sbaglierebbe. Perché qui, anche se la vitivinicoltura ha dimensioni limitate rispetto ad altre realtà vicine dove l'offerta è molto abbondante (basti pensare alla produzione dell'Emilia e del Veneto), il tema della diversità è quello che deve fare da guida. Diversità di territorio, che invita a gite “fuori porta” ripetute per scoprirne angoli, feste e tradizioni. E diversità dei vini prodotti. Per cominciare ad avvicinare tutto ciò, diamo un rapido sguardo all'articolazione della zona, prima di addentrarci nel viaggio tra i 2.000 ettari che nella provincia sono dedicati stabilmente alla vitivinicoltura e che sono quasi equamente divisi nelle due aree di riferimento. Il punto di partenza potrebbe essere quello dei territori a nord di Mantova, che si distendono appena sotto il Lago di Garda, le Colline Moreniche. Qui il *terroir* esprime numerosi vitigni, base di un'ampia serie di vini di carattere internazionale ma anche di gusto più tradizionale e dal carattere gentile.

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

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

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



Azienda Ricchi, il centro aziendale.

La strada dei colli mantovani

Il percorso inizia dai Colli Morenici Mantovani, dall'azienda agricola “Cantone” e dalla cantina “Ricchi F.lli Stefanoni” di Monzambano.

Barbatelle: l'Azienda agricola “Cantone”

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

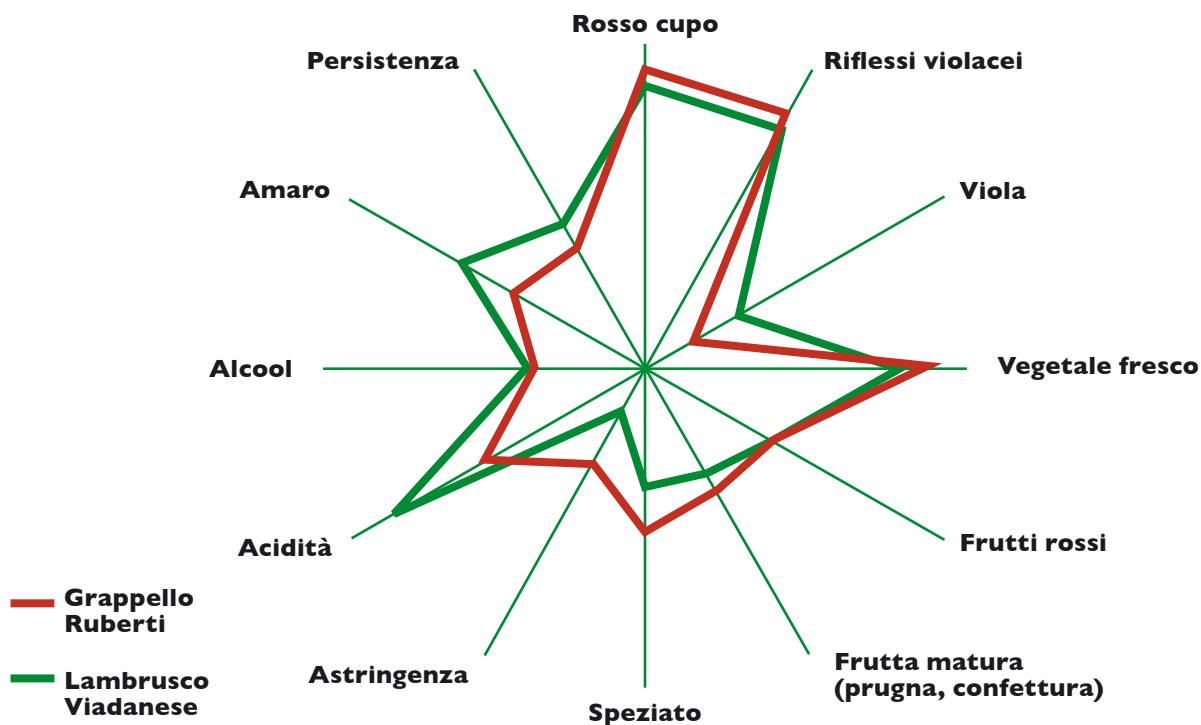
La superficie impiegata è di poco superiore ai 13 ettari, di cui circa 6 sono dedicati alla produzione di uva da vino e poco più di 2 alla produzione di barbatelle (le superfici rimanenti sono seminate per lo più a prato o vengono dedicate alla coltivazione dell'orto). Il vigneto è indirizzato alla produzione di diverse varietà di uve, tra le quali troviamo il verdicchio, il merlot e il cabernet. La produzione vivaistica è capace di 400.000 barbatelle all'anno.

Ma oggi, complice la progressiva riduzione delle produzioni dei consumi interni, si è assestata su una produzione di 120.000 piante.

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

La cantina: l'Azienda agricola “Ricchi”

L'azienda, condotta dalla famiglia Stefanoni, è una presenza storica di queste terre, che si è svolta sotto il segno dell'innovazione: loro è la scelta (e furono i primi a farlo qui in collina) di irrigare la vite attingendo le acque, per sollevamento, dal fiume Mincio; loro è la seconda trattrice acquistata nella collina mantovana (siamo negli anni '50). Una capacità di innovazione che, in anni più recenti, ha visto un progressivo e costante ammodernamento della cantina: presse pneumatiche per la pressatura soffice, pigiadiraspatrici, fermentini e vasche con rigoroso impianto di raffreddamento per il controllo della temperatura in fase di fermentazione, sistema automatizzato e computerizzato per i rimontaggi, per la rottura



del cappello e per il macerato delle uve rosse e filtri per la pulizia dei mosti.

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

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

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

La strada del Lambrusco mantovano

I vigneti e le strutture dedicate alla produzione del Lambrusco mantovano sono tutte concentrate nella zona di Quistello.

Prima di avvicinarci alle due imprese che abbiamo scelto, vale la pena raccontare una storia interessante.

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

Purtroppo, come si diceva, per svariate vicissitudini

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

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

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

figura in alto riassume le differenze all'analisi e alla degustazione dei due vitigni.

L'uva: l'Azienda agricola "Imperiata"

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

I vigneti dell'azienda si estendono per circa 13 ettari. Il "core business" dell'impresa è infatti la zootecnica da latte e, poiché il frutto del "lavoro" delle 190 vacche è destinato alla trasformazione in Parmigiano Reggiano, la maggior parte dei terreni (più di 81 ettari) è coltivata a erba medica e ad altre graminacee. Da segnalare che il latte è conferito alla latteria sociale Frizza, una delle maggiori produttrici di Parmigiano Reggiano Dop dell'area mantovana. Le uve sono invece conferite alla Cantina Sociale Cooperativa di Quistello e nascono da diversi tipi di vitigni,

consentendo così di ottenere diverse varietà di vino. Tra i filari vediamo infatti il Lambrusco Viadanese, l'Anzellotta (appartiene alla famiglia dei Lambruschi di qualità superiore e sembra debba il suo nome alla famiglia modenese Lancellotti o Lancillotto, che nel XIV-XV secolo ne diffuse la coltivazione), il Lambrusco Marani (che può essere vinificato in purezza o entrare con una quota dell'85% nel Lambrusco mantovano), il Lambrusco Maestri (vitigno vigoroso e produttivo) e, ovviamente, il Grappello Ruberti. Gli impianti risalgono agli anni 1998, 1999, 2002, 2004 e rispettano la produzione di uva prevista dal disciplinare del Lambrusco Mantovano Doc di 170 quintali per ettaro. I vigneti, i cui terreni sono di medio impasto e tendente all'argilloso, sono collocati nell'area golenale in prossimità degli argini del fiume Secchia e vengono coltivati con le tecniche della lotta integrata, nel rispetto dell'ambiente, del consumatore e dell'operatore.

Il vino: la Cantina Sociale Cooperativa di Quistello

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

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

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

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



Azienda Ricchi, barricaia.

Vino & Cibo

Con il tipico antipasto mantovano di salumi, l'accompagnamento principe è quello col lambrusco, anche se non è da sottovalutare, specie in versione aperitivo, un'altra possibile fonte di sgrassante frizzantezza: uno spumante brut dei Colli Morenici. Passando ai primi piatti, è sempre il lambrusco il compagno più classico di sorbir d'agnoli e risotto alla pilota, mentre per i tortelli di zucca (piatto di non facile abbinamento, con la sua dolcezza temperata da amaretto e noce moscata) conviene puntare su un bianco dei Colli Mantovani piuttosto aromatico, magari un sauvignon blanc. I capunsei, tipici gnocchetti di pane dell'Alto Mantovano, serviti in genere con burro fuso e salvia, si sposano a meraviglia con un chiarretto o un rosso d'annata collinare. Quanto ai secondi, è il luccio in salsa, ovvero accompagnato da polenta e da un intingolo a base di acciughe e capperi, per il quale un bianco dei colli, meglio se in versione spumante, è senz'altro un ottimo compagno di viaggio. Altra inossidabile accoppiata è quella fra lambrusco e cotechino,

mentre gli strutturati rossi a base merlot e cabernet dei Colli Mantovani affinati in legno sono l'ideale per preparare e accompagnare lo stracotto d'asino alla mantovana.

Per finire con i dolci, la sbrisolona e la torta di San Biagio sembrano fatte apposta per un buon bicchiere di passito dei colli.

G.G.



Una bottiglia di "80 vendemmie" della cantina di Quistello.

MENÙ TRASPARENTI AL RISTORANTE

Il quadro delle regole da rispettare

Ecco quindi un quadro sintetico dei diritti oggi riconosciuti al consumatore nei pubblici esercizi e nei luoghi di ristoro. Con una premessa: tutti gli operatori da garantire la sicurezza dei prodotti da essi trattati. La sicurezza deve venire garantita mediante l'autocontrollo, vale a dire l'applicazione di buone prassi igieniche e Haccp (Hazard Analysis on Critical Control Points, spesso richiamato su certificati affissi nei locali pubblici, e sta per analisi, controllo e prevenzione dei rischi che potrebbero verificarsi durante le preparazioni). I Servizi di igiene degli alimenti e i Servizi veterinari hanno il compito di verificare il corretto adempimento dei suddetti obblighi, provvedendo a contestare reati o applicare sanzioni amministrative (che possono comprendere sospensioni delle licenze) in caso di violazioni.

Surgelati. Quando un piatto viene realizzato a partire da "prodotto congelato o surgelato" (come accade per alcuni prodotti ittici, carni e vegetali) vi è l'obbligo di segnalarlo sul menù. Capita invece, purtroppo, di leggere sui menù notizie del tutto generiche, ad esempio: "alcuni di questi piatti possono venire realizzati con ingredienti surgelati". Informazioni da considerare inammissibili, in quanto non idonee a fornire la precisa informazione prescritta dalla legge. Secondo la Cassazione, inoltre, la mancata indicazione sul menù – ma anche l'indicazione in caratteri poco leggibili – dell'ingrediente surgelato configura il delitto di frode in commercio.

Olio. C'è una regola anche per l'olio d'oliva servito a tavola:

deve essere contenuto in bottiglie confezionate ovvero in oliere munite di etichetta, per consentire al consumatore di conoscerne natura e qualità (che si tratti di olio extra-vergine o vergine, o del più modesto olio di oliva).

Acqua e zucchero. Chi ordina acqua minerale ha diritto a riceverla nella sua confezione originale e sigillata, da aprirsi al suo cospetto. Inoltre, se si chiede espressamente una minerale – frizzante o naturale – questa deve essere vera acqua minerale naturale, e non "acqua naturalizzata/trattata" di ben diverso valore (trattandosi di acqua potabile trattata con mini-impianti di filtratura e aggiunta di anidride carbonica). D'altra parte, nessun ristoratore può rifiutare di servire acqua del rubinetto ai clienti che ne facciano richiesta, considerato anche che la disponibilità di acqua potabile è un requisito qualificante ai fini della concessione dell'autorizzazione sanitaria a base della licenza.

Le zuccheriere sono poi bandite (direttiva 11/2001 recepita dal D.Lgs. 51/2004) dagli esercizi pubblici. Per ragioni di igiene, lo zucchero deve venire servito esclusivamente in contenitori chiusi, come le apposite bustine.

Fumo. Vietato anche il fumo (dal 10 gennaio 2005, legge 3/2003) in tutti i locali pubblici, compresi bar e ristoranti. Agli esercenti, cui spetta il compito di far osservare il divieto, è però concesso di riservare ai fumatori un'area del locale, purché inferiore alla metà dell'intera struttura, adeguatamente segnalata (con cartelli ben visibili), separata dal resto della sala mediante pareti e provvista di impianti di ventilazione da mantenere efficienti e sottoporre a controlli annuali.

Prezzi. Il ristoratore ha l'obbligo di esporre il menù con i prezzi delle singole portate. Ancora non sono state introdotte nella legislazione italiana regole sulle voci «pane e/o coperto e servizio» e la questione è perciò rimessa alle amministrazioni locali: nei ristoranti del Lazio, ad esempio, è vietato l'addebito del coperto (legge regionale 21/2006). (fonte: Il Sole 24ore, 18.04.2011)

LA TARTUFICOLTURA SBARCA SULL'ISOLA DI RODI

Esperimento nell'area golenale di Sustinente

Si concretizza la collaborazione tra il Consorzio Foreste Padane e l'Assessorato all'Agricoltura e all'Ambiente della Provincia di Mantova con la messa a dimora di piante tartufigene. L'Istituto di Istruzione Superiore "Strozzi" di Mantova, braccio operativo del progetto sulla diffusione della tartuficoltura in ambito provinciale, seguirà l'evoluzione dell'impianto con l'Università di Perugia. Nei giorni scorsi, gli studenti hanno partecipato alla collocazione nell'Isola di Rodi a Sustinente, in una zona golenale "vocata" alla tartuficoltura, di 450 piante tartufigene.

L'attività è inserita nel modulo ambientale che da diversi anni è attivo presso l'istituto superiore mantovano e intende coinvolgere le nuove generazioni riguardo ai temi della tutela ambientale e della rinaturalizzazione di ambiti fortemente antropizzati. La formazione degli studenti risulta più motivata attraverso il coinvolgimento in esperienze pratiche e applicative, con le quali viene raggiunta una maggiore consapevolezza delle potenzialità del territorio nel quale opera la scuola.



Studenti mentre piantumano alberelli sull'isola di Rodi.

Scadenze e termini

SERVIZI DI RIFERIMENTO

Domande	Servizio referente	Scadenza
Imprenditore agricolo professionale Domanda di riconoscimento	Funzioni Generali - Strutture e Infrastrutture - Gestione del PSR, sviluppo economie rurali	La domanda può essere presentata tutto l'anno
Piccola proprietà contadina Attestazione di idoneità	Funzioni Generali - Strutture e Infrastrutture - Gestione del PSR, sviluppo economie rurali	La domanda può essere presentata tutto l'anno
Misura 111 Formazione-informazione -diffusione delle conoscenze	Funzioni Generali - Strutture e Infrastrutture - Gestione del PSR, sviluppo economie rurali	Scadenza: dal 1° al 31 luglio 2011
Misura 114 Servizi di consulenza	Funzioni Generali - Strutture e Infrastrutture - Gestione del PSR, sviluppo economie rurali	A sportello fino al 31 dicembre 2012
Misura 221 Imboschimento dei terreni agricoli	Produzioni Vegetali e Tipiche	Scadenza 8° periodo: 1° agosto 2011
D.P.R. 290/01 Autorizzazione all'acquisto e impiego di prodotti fitosanitari	Produzioni Vegetali e Tipiche	La domanda può essere presentata tutto l'anno
Misura 223 Imboschimento di superfici non agricole	Produzioni Vegetali e Tipiche	Scadenza 4° periodo: 31 gennaio 2012
Ocm Vino Piano di riconversione e ristrutturazione vigneti	Produzioni Vegetali e Tipiche	Scadenza: 15 novembre 2011

PER TROVARCI

Settore Agricoltura, Attività Produttive, Caccia e Pesca
saap.cp@provincia.mantova.it

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

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

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

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

ORARI DI APERTURA AL PUBBLICO

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

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



AGRISVILUPPO S.P.A. (*)
SOCIETÀ DEL GRUPPO MPS

Svolge attività di consulenza e advising finalizzata alla sostenibilità finanziaria di progetti delle imprese del comparto agroalimentare con particolare attenzione alle biomasse e alle energie rinnovabili.

(*) Partecipata da Amministrazione Provinciale di Mantova - Recapito e-mail: agrisviluppo@mpsagrisviluppo.it

Manifestazioni sul Melone Mantovano



M E L O N A R I A

2011



Regione Lombardia
Agricoltura



Consorzio Melone Mantovano

in collaborazione con:

Comune di Casteldidone

Comune di Castellucchio

Comune di
Gazoldo degli Ippoliti

Comune di Goito

Comune di Mantova

Comune di Rodigo

Comune di Sermide

Comune di Viadana

Mantova 4 - 5 giugno

Rodigo 4 - 5 giugno

Sermide 18 - 19 giugno

Viadana 18 - 19 giugno

Castellucchio 25-26 giugno

Goito 26 giugno

Casteldidone (CR)
2 - 3 luglio

Gazoldo degli Ippoliti
3 luglio