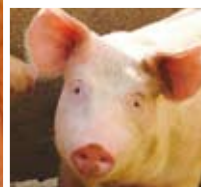
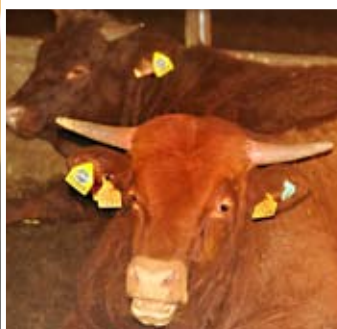


ISSN2282-1376



Mantova protagonista al Vinitaly

pag. 4

Il mercato fondiario mantovano nel 2013
Meno contratti e qualche flessione nei valori rispetto
all'anno precedente

pag. 6

Innovazione nell'agroalimentare:
ricerca e imprese verso EXPO 2015.
Gli esempi mantovani

pag. 14

L'educazione alimentare:
nuove frontiere da esplorare e scoprire

pag. 16

Appuntamenti enogastronomici

pag. 17

Scadenze e termini

14 Aziende e un Consorzio, si arricchisce la presenza mantovana al VINITALY

n. 2 - 2014

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

Trimestrale di informazione
del Settore Sviluppo Agricolo,
Caccia e Pesca

Direttore Responsabile:
Alessandra Ferrari

Redazione:
Daniele Lanfredini, Dino Stermieri

Hanno collaborato:
Maurizio Castelli
Luisa Catelli
Dino Stermieri
Elisabetta Piedi

Quattordici aziende e un consorzio. Si arricchisce di anno in anno la presenza mantovana al Vinitaly. L'edizione 2014 della kermesse dedicata al mondo del vino, in programma a Verona dal 6 al 9 aprile, ha visto le realtà istituzionali e produttive di Mantova e provincia presentarsi in maniera sinergica per rappresentare al meglio la produzione vitivinicola virgiliana d'eccellenza. **Provincia di Mantova, Camera di Commercio e Consorzio Vini Mantovani** sono stati insieme presso il **Pala-Expo Lombardia - Stand B7** con le **Aziende di produzione**.

Lo stand istituzionale dei vini mantovani è stato un punto di accoglienza multifunzionale che ha fornito servizi d'informazione sulle tipologie dei Vini mantovani, sui sistemi di qualità e sulle aree di produzione, sulle mol-



teplici attività degli enti in fatto di promozione e tutela, sulle aziende vinicole partecipanti. Nello stesso spazio è stato possibile reperire informazioni sui prodotti tipici e sul patrimonio storico-artistico e ambientale della provincia di Mantova.

“L’edizione di quest’anno – sottolinea il presidente della Provincia Alessandro Pastacci – è stata un po’ il nostro trampolino di lancio verso il 2015, l’anno dell’Expo. Non dimentichiamo che Mantova è la terza provincia in Italia per la produzione di vino. Partecipare a manifestazioni come il Vinitaly serve anche per promuovere globalmente il nostro territorio e le iniziative che prepareremo per l’Expo”.

“Vinitaly – aggiunge – l’assessore alle politiche agroalimentari Maurizio Castelli - è l’appuntamento annuale capace di catalizzare il grande interesse di massa per i vini e per il mondo del vino. Un prodotto e un mondo trainanti l’intero sistema di produzione alimentare italiano. Il settore vinicolo, infatti, è fra i pochi comparti a mantenere un saldo commerciale positivo con l’estero. Dai vini all’agroalimentare il passo è breve ma utile per ricordare che in questi anni di serie difficoltà economiche del nostro Paese, l’agroalimentare, ovvero quell’insieme di produzione agricola e di trasformazione delle materie prime, è l’unico sistema produttivo a mantenere vivacità e fiducia nel futuro. Infatti aumenta il fatturato, non si licenzia, è in crescita il valore delle esportazioni, si innova e si investe. E inoltre, anche per le dimensioni d’impresa e per la diffusa presenza delle cooperative, quello della vitivinicoltura è un sistema che non si presta alla delocalizzazione. La Provincia di Mantova, insieme ad altre istituzioni mantovane, interviene a sostegno di questo sistema di produzione caratterizzato da vini, prodotti e imbottigliati che vanno dalle Colline Moreniche all’Oltrepò mantovano, l’unica area di produzione del Lambrusco in Lombardia. Un impegno teso a fare in modo che anche le piccole e medie cantine siano presenti a Vinitaly 2014. La Provincia di Mantova ha partecipato, indirettamente alla manifestazione e ha messo a disposizione dei produttori i risultati della ricerca che ha portato al riconoscimento del Lambrusco Grappello Ruberti, una innovazione che credo utile a migliorare la qualità e la credibilità del vino mantovano, non solo del Lambrusco. Specie se, come ci auguriamo tutti, anche le cantine della collina vorranno trovare un vino rappresentativo delle morene mantovane”.

Il mercato fondiario mantovano nel 2013

Meno contratti e qualche flessione nei valori rispetto all'anno precedente

Analogamente agli anni scorsi, così come avviene dal 2005, la Commissione Provinciale Espropri di Mantova ha raccolto gli atti di compravendita di appezzamenti e di fondi rustici avvenuti nel territorio mantovano nell'anno 2013. I prezzi sono poi elaborati in modo da ricavarne i valori, da media ponderata, distinti per regione agraria. In origine la ricerca era motivata dall'esigenza di stimare i valori agricoli medi (VAM) in modo che fossero coerenti con i prezzi di mercato. Ancor oggi i Valori Agricoli Medi, VAM come acronimo, sono definiti dalla Commissione Provinciale Espropri entro il 31 gennaio di ciascun anno. Ma l'uso dei VAM si è andato riducendo conseguentemente alla sentenza della Corte Costituzionale n 181/2011. Infatti con questa viene dichiarata illegittima l'applicazione dei VAM per la stima dell'indennizzo nell'esproprio delle aree agricole. Il lavoro della Commissione, di conseguenza, è stato finalizzato anche ad esprimere valori di mercato che siano utili strumenti di lavoro professionale. In primo luogo per gli uffici pubblici impegnati nella stima delle indennità d'esproprio ma anche dei professionisti e degli operatori di mercato, sempre rispettando il criterio di stima inteso a definire valori "concretamente individuati".

L'elaborazione del campione è avvenuta, analogamente agli scorsi anni, accettando alcuni criteri di selezione. In primo luogo si rispetta la suddivisione per regioni agrarie mentre il secondo criterio è quello di accantonare i contratti con prezzi unitari troppo modesti, inferiori ai 2 €/mq, o con prezzi unitari molto elevati (superiori a 15 €/mq.), tali da presupporre, in quest'ultimo caso, una 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.

I valori del suolo nudo sono ottenuti applicando ai prezzi di mercato dichiarati alcuni coefficienti correttivi. Il tutto per tener conto della presenza di fabbricati (questi sono stimati attribuendovi il 20% del prezzo) e degli eventuali contratti d'affitto (qui il prezzo di compravendita si assume ridotto del 10% rispetto ai suoli liberi).

Il campione esaminato è fornito dal Consiglio notarile e da altre fonti professionali ed è formato, per l'anno 2013, da 198 atti.

La numerosità degli atti significativi, usati per le successive elaborazioni, è qui riassunta, distinta per anno

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

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

Nel corso degli anni , oltre alla numerosità degli atti, la superficie scambiata è variata. Il massimo di superficie è attribuito all'anno 2008 con oltre l'1% della superficie compravenduta.

Nell'anno 2013, in presenza di una minore numerosità del campione rispetto al 2012, la superficie scam-

biata è pari a 688 ettari, circa lo 0,4% della superficie agricola utilizzata provinciale.

I risultati di valutazione dei suoli sono riportati in tabella nel confronto, per valori correnti, fra l'anno d'inizio delle osservazioni, il 2005 e l'anno 2013 oltre che di questo rispetto al precedente 2012.

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

Regione Agraria	2005 €/mq	2013 €/mq	% 2013 – 2005	% 2013 – 2012
1- Collina	5,99	6,95	16,03	1,02
2 – Alto mantovano	5,44	6,08	11,76	0,66
3 – Risaia	6,45	5,53	-14,26	3,75
4 – Viadanese	4,51	4,95	9,76	-6,25
5 – Pianura di Mantova	5,02	4,71	-6,18	0,86
6 – Oltrepo Sx Secchia	4,37	5,60	28,15	-1,93
7 – Oltrepo Dx Secchia	3,31	3,52	6,34	-12,44

Gli aspetti prevalenti e le dinamiche del mercato fondiario mantovano nel corso degli ultimi anni 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, specie rispetto al 2010. 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. 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'Oltrepo in Destra Secchia mantiene i valori più modesti nella provincia.
3. La forte diminuzione dei valori della regione agraria n. 3, la 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 prevalen-

temente realizzati nella zona a nord, ai confini con la collina, ove i valori sono assimilabili a quest'ultima regione.

4. Quanto all'aumento di valori nel periodo discusso è l'Oltrepo 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'Oltrepo è trasformato in formaggio presso i caseifici cooperativi), restituisce ai soci valori di conferimento molto elevati, oltre 70 €/qle nel 2010 ed oltre 50 €/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. 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'Oltrepo, gli allevatori hanno scelto questo modo potendo contare sui redditi elevati derivanti dal valore di conferimento (la "liquidazione") del latte riconosciuto dai caseifici cooperativi. In presenza di una forte domanda di terreno, le quotazioni del mercato fondiario sono significativamente aumentate. (m.c.)

Innovazione nell'agro- alimentare: ricerca e imprese verso EXPO 2015

Gli esempi mantovani



Il sistema agroalimentare mantovano

L'aspetto quantitativo, spesso trascurato, è oggi tornato d'interesse insieme alla stima dell'autosufficienza alimentare. La dimostrazione è desumibile dalla partecipazione mantovana alla produzione agricola e alimentare regionale ed italiana. I prodotti trasformati, qui riportati in sintesi in tabella 1, danno una prima dimensione del sistema agroalimentare mantovano.

Tab. 1 – La trasformazione agroalimentare in provincia di Mantova – Anno 2012

Trasforma- zione	um	Quantità	Valore - 000 €			
			2012	%12/11	2012	%12/11
macellazione suinicola	n.suini	2.412.078	-0,01		915.673	7,08
macellazione bovina*	tonnellate	73.708	-2,69		427.675	2,79
formaggio Grana Padano	forme	1.350.989	5,05		352.743	-5,58
formaggio Parmigiano Regg.	forme	370.057	6,59		119.288	-9,19

L'aspetto grande è avvalorato anche dal peso che tali trasformazioni hanno sul sistema nazionale. Infatti la macellazione di suini è pari a circa il 18% della carne suina macellata in Italia, la carne bovina è il 10%, il formaggio Grana Padano Dop è il 28% del totale nazionale mentre il Parmigiano Reggiano Dop raggiunge l'11% del totale consortile. Dire grande è quindi sostenibile e dimostrato.

La produzione alimentare è ottenuta in un insieme di imprese dedicate alle diverse fasi della medesima produzione alimentare. La larga presenza della cooperazione, specie in alcune filiere e tra queste la filiera lattiero-casearia, garantisce redditi adeguati agli allevatori oltre alla sicurezza che le materie prime provengono dal territorio. Infatti il latte trasformato in cooperativa viene conferito dai soci allevatori, normalmente insediati in vicinanza dei caseifici sociali.

Ma sono anche i distretti, approvati da Regione Lombardia a partire dal 2009, a costituire forme di aggregazione, a rete, delle imprese, un sistema quindi. Ben quattro, sui 18 ad oggi presenti in regione Lombardia, sono i distretti che hanno un'impresa capofila mantovana.



Alimentare. Vuol dire non solo agricoltura. La produzione primaria mantovana ha una lunga storia: dal tempo dei Gonzaga il territorio è stato il granaio di Venezia e poi, ai tempi dell'inchiesta Iacini, il granaio di Lombardia. Ora pare più adatta la definizione di "paniere" vista la varietà, la quantità di produzione primaria e trasformata e la qualità delle produzioni.

Lo studio delle filiere permette di cogliere la distribuzione del valore all'interno delle medesime come è il caso della filiera suinicola. In questa si osserva come, negli anni, la quota di valore attribuita all'allevatore tenda a diminuire: oggi è circa il 18%, mentre cresce la quota del macellatore e si erode quella dei trasformatori. Aumenta invece la quota della distribuzione, nelle sue diverse forme, che s'avvicina al 50% del valore del suino pesante.

E' quindi necessario riequilibrare i rapporti per mantenere la produzione; in particolare sono i redditi dei produttori primari ad essere, di norma, penalizzati. Lo riconosce anche la Risoluzione del Parlamento europeo del 7 settembre 2010 sulle entrate eque per gli agricoltori che invoca il migliore funzionamento della filiera alimentare in tutta l'Europa.

Qualità. La conferma della capacità produttiva del sistema cooperativo ma anche delle imprese private va ricercata nel contesto delle produzioni di qualità (Dop, Igp, Sg, biologico) che rappresentano uno strumento utile per valorizzare il ruolo della produzione agricola e alimentare locale. In questo contesto l'anno 2013 ha visto arricchirsi il "paniere" mantovano dei prodotti di qualità con il riconoscimento del "Melone Mantovano IGP" (cfr. Gazzetta Ufficiale dell'Unione Europea, 8.11.2013) e del vitigno Grappello Ruberti, non più sinonimo del Lambrusco viadanese.

Sostenibili. La sostenibilità delle produzioni è un carattere proprio richiesto dall'Unione Europea. Anche la produzione alimentare non vi si sottrae tanto meno nel territorio mantovano ove gli imprenditori agricoli dimostrano un'attenzione maggiore rispetto agli imprenditori operanti in altri territori della Regione Lombardia.

Infatti, fra i diversi parametri che gli imprenditori sono tenuti a osservare, il richiamo al rispetto delle normative comunitarie vede i mantovani fra i più attenti.

Lo sono per la condizionalità che detta norme in materia di sanità pubblica, salute degli animali e delle piante, ambiente e benessere degli animali. Qui nel mantovano le infrazioni riguardano il 2,3% del campione osservato mentre in Regione Lombardia le infrazioni sono il 17,50% del campione. Anche le comunicazioni riguardanti la direttiva nitrati vedono le aziende mantovane più osservanti della legalità, il 9,7% di imprese non conformi a Mantova contro il 20% in Regione Lombardia. Lo stesso vale per le Autorizzazioni Integrate Ambientali (AIA) rilasciate agli allevamenti suinicoli. Il mantovano si conferma quindi, rispetto all'intero territorio regionale, più attento e motivato nel perseguire la legalità nell'ambito della produzione alimentare.

Sicure. Lo sono perché le produzioni sono di qualità (Dop, Igp, biologico), per la diffusa presenza di certificazioni volontarie richieste ai produttori e concordate specie con le catene della grande distribuzione organizzata per favorire la commercializzazione sui mercati europei. Garanzia di sicurezza è anche il sistema d'imprese, in buona parte cooperative, capaci di trasformare le materie prime prodotte nel territorio.



Le innovazioni nel sistema agroalimentare mantovano

UN NUOVO LAMBRUSCO, IL GRAPPELLO RUBERTI



Figura 1: grappolo di Grappello Ruberti

Un nuovo vitigno distinto dal lambrusco viadanese, tanto singolare da poter fornire un vino adatto anche all'invecchiamento, una contraddizione, apparente in questo caso, per un lambrusco. E' il decreto 27 settembre 2013 del Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali a riconoscerlo (in GU n.241 del 14-10-2013). Atteso da decenni è riconosciuto al termine di un percorso di studio affidato all'Università di Milano, cioè ricorrendo alle migliori professionalità esistenti. In provincia di Mantova la viticoltura interessa tutto il territorio nel quale per la produzione di vini Doc e Igt si distinguono due principali zone: una nell'alto mantovano caratterizzata dalla produzione di vini Garda Doc e Garda Colli Mantovani Doc e una nel basso e medio mantovano vocata per la produzione del Lambrusco Mantovano Doc. Questa denominazione raggruppa diverse varietà di lambrusco, il Marani, il Maestri, il Salamino e il lambrusco viadanese che fino all'ottobre scorso aveva come suo sinonimo il "Grappello Ruberti".

L'esigenza da parte degli operatori della filiera di riscoprire le peculiarità della varietà di Lambrusco Grappello Ruberti, dai primi decenni del secolo scorso coltivato sul territorio mantovano e apprezzato per la qualità del prodotto ottenuto, ha portato a dare inizio nel 2006 al percorso di sperimentazione per la salvaguardia e il recupero di questo vitigno. L'Università degli Studi di Milano, Dipartimento di Produzioni Vegetali, la Provincia di Mantova, la Direzione Generale Agricoltura della Regione Lombardia e la Cantina di Quistello hanno ottenuto l'inserimento della varietà di Lambrusco "Grappello Ruberti" nel Registro Nazionale delle Varietà di Vite per Uva da Vino.

Questo vitigno è una varietà a sé stante che si differenzia ed esprime il meglio delle sue caratteristiche organolettiche. Nel processo di sperimentazione i dati produttivi, le analisi chimiche delle uve e le valutazioni sensoriali dei vini inseriscono il Grappello Ruberti tra le varietà autoctone mantovane di pregio.

Il raggiungimento di questo primo traguardo è importante per la realtà territoriale della Doc Lambrusco Mantovano, offrendo nella diversificazione di prodotto la redditività per gli operatori della filiera e una nuova immagine al Lambrusco Mantovano, tradizionale e innovativo allo stesso tempo.

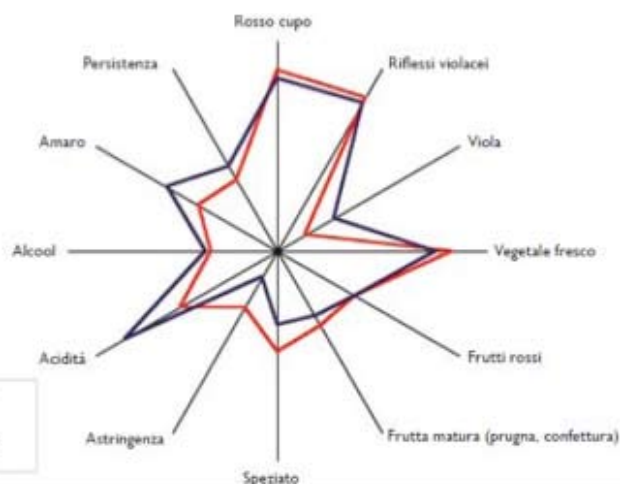


Figura 2 : profilo sensoriale del Grappello Ruberti e del Lambrusco viadanese

UN PRODOTTO DI QUALITA', IL MELONE MANTOVANO IGP



Figura 3 : Rodigo (MN) , il monumento al melone, inaugurato nel giugno 2009

Il melone mantovano è una realtà consolidata da anni ad opera di imprenditori-produttori (mantovani, cremonesi, bolognesi, modenesi e ferraresi) riuniti nel “Consorzio del Melone Mantovano”. Questi hanno deciso di valorizzare e tutelare il melone tramite il Consorzio che ha accompagnato questo prodotto al riconoscimento IGP.

L'iter è iniziato nel 2008 con la presentazione della richiesta di registrazione della denominazione IGP Melone Mantovano al Ministero e alla Regione Lombardia ed è proseguito sino all'aprile 2011, quando è stata attribuita la protezione transitoria,

valida sul territorio nazionale. A questa è seguita nel novembre 2013 (vedi in allegato) l'iscrizione della denominazione Melone Mantovano IGP nel registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette della Comunità Europea.

Un documento brevissimo ma di grande significato, a riconoscimento di un impegno continuo nell'arco di circa sette anni che ha portato il Consorzio del melone mantovano a conseguire questo obiettivo, un riconoscimento alla professionalità degli imprenditori, dei professionisti e dell'accompagnamento della Provincia, tutti impegnati nell'avventura. Grande produzione, di elevato valore, territorio vasto, esteso a due regioni (Lombardia ed Emilia), un mix di grandi aziende orientate ai mercati europei e di piccole e medie imprese più orientate ai mercati territoriali e la presenza di Organizzazioni di Produttori, come esempio di aggregazione d'impresе, sono i caratteri propri di questa singolare filiera che rappresenta oltre il 10% della produzione nazionale di melone.

La produzione di melone nella zona d'origine è caratterizzata da una tradizione storica consolidata nelle aree di Sermide, Viadana e nelle province dell'Emilia dove prevalgono numerose aziende di dimensione medio-piccola. A queste s'aggiunge un'area di produzione relativamente recente, Rodigo-Gazoldo, più baricentrica e vicina a Mantova, ove prevalgono poche aziende di grandi dimensioni. E' qui l'impresa leader in Italia capace di oltre il 3% della produzione di meloni.

Di seguito sono riportate le caratteristiche qualitative, sensoriali e di pezzatura, in relazione alle diverse tipologie di frutto.





Tabella 2: Caratteristiche del melone mantovano IGP

Caratteristiche dei frutti	Tipologia liscia	Tipologia retata
Forma	Sferica o sub-sferica	Ovale o tonda
Colore esocarpo (buccia)	Crema-paglierino	Crema-paglierino o verde, con o senza incisura della fetta.
Colore mesocarpo (polpa).	Giallo - arancio	Arancio - salmone
Spessore mesocarpo.	≥ 24 mm	≥ 24 mm
Consistenza mesocarpo.	≥ 0,5 kg su una superficie equivalente di un cerchio del diametro di 8 millimetri.	≥ 0,5 kg su una superficie equivalente di un cerchio del diametro di 8 millimetri.
Contenuto zuccheri	≥ 12° Brix	≥ 12° Brix

Dolcezza, durezza (intesa come consistenza), fibrosità e succosità sono le caratteristiche sensoriali che descrivono e distinguono i frutti del “Melone Mantovano”, mentre l’odore di fungo e di polpa di anguria, l’aroma di tiglio e l’aroma di zucchini sono i descrittori peculiari rilevabili dal profilo sensoriale delle cultivar coltivate nella zona di produzione del “Melone Mantovano” I.G.P.

Ad oggi la SAU occupata da questa coltura è di circa 2300 ha, di cui il 70% di pieno campo e il 30 % di serra tunnel, da cui si ottiene una produzione complessiva di circa 70.000 tonnellate che equivale ad una produzione lorda vendibile di circa 65 milioni di Euro.



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

Figura 4:
l'iscrizione del Melone
Mantovano IGP

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

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 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

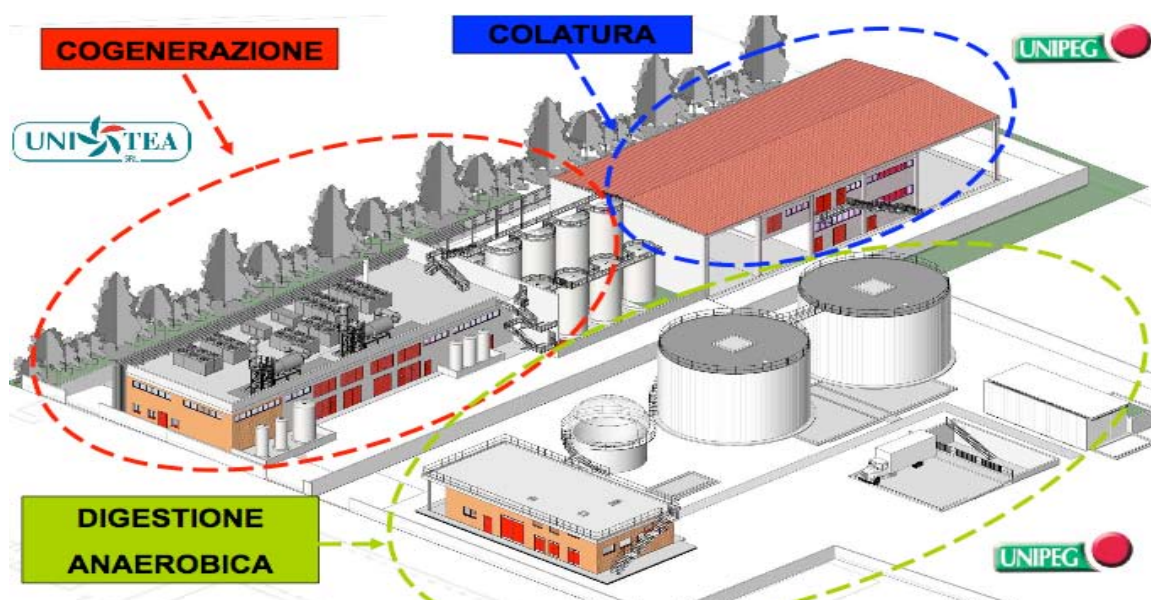


Figura 5: struttura del polo energetico Unipeg



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 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 venga destinata, in primis, ai consumi locali, domestici e produttivi.

	Energia elettrica: kW EE	Energia termica: m³ 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 energia in eccesso rispetto al fabbisogno e messa in rete	- 1.827.523
PERCENTUALE di energia prodotta in rapporto al fabbisogno dei 2 stabilimenti	143%	37,35%

Figura 6: il bilancio energetico del polo Unipeg, estratto dal Rapporto Unipeg per l'ambiente, dicembre 2013, p. 34

VINCERE IL TERREMOTO, I CASEIFICI COOPERATIVI MANTOVANI, NEL GRANA PADANO E NEL PARMIGIANO REGGIANO

Il sisma del maggio 2012 ha provocato un danno al territorio mantovano che non ha precedenti. In particolare rimangono indelebili le immagini dei magazzini di formaggio distrutti e le forme di Grana Padano e Parmigiano Reggiano rovinare a terra. I danni al sistema agroalimentare mantovano, rappresentato prevalentemente dal sistema delle cooperative lattiero-casearie (22 sono le cooperative danneggiate in Destra e Sinistra Po), sono stati stimati dal Settore Agricoltura della Provincia di Mantova, ad un mese dagli eventi, per un importo di circa 94 milioni di Euro. Ad oltre un anno e mezzo da quegli eventi catastrofici, sotto la spinta mutualistica dei soccorsi che ha coinvolto i produttori soci delle cooperative e la grande condivisione

di valori ed obiettivi economici che caratterizzano lo spirito sociale del nostro sistema agroalimentare, tutti i magazzini sono stati ripristinati. La forza economica e sociale, come modello di sostenibilità, del nostro sistema agroalimentare si è manifestata proprio nella ricostruzione e ripresa dell'attività con risorse proprie, senza l'intervento pubblico. Quest'ultimo, solo da poco, sta rilasciando decreti di riconoscimento e di ristoro dei danni.

L'innovazione sta proprio nel senso di appartenenza e di socialità del sistema cooperativo ed agroalimentare mantovano che ha permesso l'immediata ricostruzione e il mantenimento della produzione casearia in tutte le cooperative danneggiate.



Figura 7: Latteria Sociale Mantova,
20 maggio 2012

La breve rassegna di innovazioni recentemente introdotte nel sistema agroalimentare mantovano dimostra la sostenibilità ambientale, economica e sociale della produzione alimentare in questo territorio del Sud Est della Lombardia, nella media valle del Po. (m.c.)

L'educazione alimentare: nuove frontiere da esplorare e scoprire

di

Elisabetta Piedi

Docente formatore

Scienze Università Bicocca

Facoltà di Scienze della Formazione

I discorsi su ciò che mangiamo o non mangiamo, su ciò che desideriamo mangiare e non possiamo, su ciò che mangiano gli altri di così strano, su ciò che siamo costretti a mangiare ma soprattutto su cosa non dobbiamo mangiare, accompagnano la nostra quotidianità, i nostri incontri. Ma parlare di cibo così spesso è il sintomo che svela, forse, la difficoltà di affrontare temi e problemi che ci riguardano e preoccupano, quali la distribuzione delle risorse sul pianeta, la corretta informazione sui prodotti alimentari, l'aumento dell'obesità anche nelle giovani generazioni, i disturbi alimentari.

L'alimentazione appare un fatto naturale che segue regole indiscusse e inconscie che vengono apprese sin dall'infanzia nell'ambiente familiare. L'alimentazione può modificarsi nel tempo con il modificarsi dell'ambiente. In ogni società l'alimentazione non è volta soltanto alla soddisfazione di un bisogno fisiologico ma è anche una forma di comunicazione, un'occasione di scambio in un insieme di simboli che costituisce per un gruppo sociale criterio di identità.

L'abitudine a una corretta alimentazione non si limita a essere una condizione necessaria per ottenere un regolare e sano accrescimento corporeo ma rappresenta anche una forma d'investimento sul futuro stato di salute dell'adulto in quanto le cattive abitudini alimentari assunte nell'infanzia e nella adolescenza potrebbero perpetuarsi per tutta la vita. Intorno al cibo si svolgono le relazioni primarie fondamentali, attraverso il cibo passano non solo conoscenze e contenuti alimentari ma anche affetti, emozioni, relazioni e consapevolezza. E' "la scuola che si rivela il luogo di elezione per fare una vera Educazione Alimentare attraverso il suo radicamento territoriale, la sua ricchezza interculturale, il dialogo e l'osservazione quotidiana con i ragazzi", come espresso nelle Linee Guida di Educazione Alimentare del 2011. Il tema dell'educazione alimentare è un caposaldo del Progetto di Intesa "Verso Expo 2015", sottoscritto da Regione Lombardia con l'unione delle Province lombarde, l'Associazione dei Comuni lombardi e l'Ufficio Scolastico regionale. In continuità con tutte le positive esperienze pregresse la Direzione Generale della regione Lombardia, in collaborazione con ERSAF, ha incaricato la Facoltà di Scienze della Formazione dell'Università Milano Bicocca, sotto la direzione scientifica della professoressa Elisabetta Nigris, a stendere e avviare un progetto sperimentale pluriennale che ha visto la partecipazione di insegnanti nella ricerca-azione e una successiva divulgazione nelle Province lombarde.

I risultati di questa ricerca-azione sono stati pubblicati in "Cibo, cultura, identità. Percorsi per la scuola primaria" (2012) e "Dalla terra alla tavola. Metodi sostenibili per la produzione del cibo", percorsi possibili per la scuola primaria" (2013).





sta formativa si compone di: attività laboratoriali, utilizzo di strumenti iconici e multimediali, lettura di brani letterari e di miti, esperienze sul mondo rurale.

Il corso si terrà presso la sede della Provincia, via Don Maraglio, nelle seguenti date:

7-14-21 maggio, dalle ore 14.30 alle 18.

A tutti i partecipanti verrà rilasciato l'attestato di partecipazione.

Anche la provincia di Mantova è stata protagonista nella partecipazione al corso di formazione “cibo, cultura, identità”, all'edizione del primo percorso svoltosi nei mesi di febbraio/marzo 2012, in tre incontri che hanno visto la partecipazione di quindici docenti che insegnano nella scuola dell'infanzia, primaria, secondariae di diversi operatori del settore. L'esperienza formativa ha affrontato gli aspetti relativi alla promozione del valore della convivialità prestando attenzione ai legami relazionali che sono alla base della costruzione della nostra identità culturale. La metodologia messa in atto nelle attività formative effettuata fa riferimento all'approccio del cosiddetto *experientiallearning* (approccio laboratoriale) e, in particolare, il lavoro di gruppo e la discussione, la visione di video e immagini, l'analisi di diversi tipi di testi, la scrittura autobiografica, il roleplaying. Nel corso si è costruito un contesto di ascolto e confronto che ha veicolato riflessioni significative e paragonato le diverse esperienze. Il gruppo di formazione mantovano ha partecipato con interesse offrendo le proprie competenze e contribuendo a una efficace messa a fuoco delle diverse tematiche, promuovendo e rilanciando nuovi spunti di riflessione che verranno ripresi nel mese di maggio, quando partirà il secondo corso di formazione “dalla terra alla tavola” volto a riconoscere gli aspetti culturali del territorio.

Anche in questo percorso di formazione l'approccio metodologico di ricerca-azione costituisce la cornice entro cui il progetto prenderà forma negli incontri di formazione con il gruppo dei partecipanti, disponibili a sperimentare alcuni percorsi didattici di educazione agro-alimentare. La propo-



EVENTI e MANIFESTAZIONI

MANIFESTAZIONE	PERIODO	DESCRIZIONE	LOCALITA'
VINITALY	Dal 6 al 9 Aprile	Salone internazionale del vino e dei distillati	Verona area VeronaFiere
MOSTRA NAZIONALE VINI PASSITI E DA MEDITAZIONE	1, 2, 3, 4 Maggio	Mostra mercato di vini passiti e dei prodotti tipici locali	Volta Mantovana Giardini e Palazzo Gonzaga
MANTUAWINE 2014	9 Maggio	Evento del vino con itinerario alla scoperta dei Vini e dei Sapori mantovani MantuaWine 2014	Legnago (VR) Villa Stopazzolo
PER CORTI E CASCINE 17ª Edizione	Dal 18 Maggio	Iniziativa per scoprire le nostre campagne	Aziende agrituristiche del territorio provinciale
CONVEGNO MELONE MANTOVANO IGP	7 Giugno	Progetto di presentazione del Melone mantovano IGP nella prima campagna di commercializzazione	Mantova – MAMU Camera di Commercio
MANTUAWINE 2014	13 Giugno	Evento del vino con itinerario alla scoperta dei Vini e dei Sapori mantovani MantuaWine 2014	Verona ex Chiesa di S. Silvestro
CONVEGNO PROGETTO DI VALORIZZAZIONE DEL GRAPPELLO RUBERTI	14 Giugno	Presentazione del progetto di valorizzazione del Grappello Ruberti	Quistello Teatro comunale
MANTUAWINE 2014	25 Luglio	Evento del vino con itinerario alla scoperta dei Vini e dei Sapori mantovani MantuaWine 2014	Volta Mantovana c/o Filiale Cassa Padana
MANTUAWINE 2014	12 Ottobre	Evento del vino con itinerario alla scoperta dei Vini e dei Sapori mantovani MantuaWine 2014	Padernello (BS) Castello di Padernello
SAGRA DELL'ASPARAGO 2014	8, 9, 10, 11 Maggio	Sagra con mostra mercato per valorizzare e promuovere i prodotti enogastronomici locali accompagnata da saltimbanchi, maghi e musica per le vie del centro storico sanbenedettino	San Benedetto Po



SCADENZE e TERMINI

MISURA / DOMANDE	SERVIZIO REFERENTE	DATA APERTURA	DATA SCADENZA
PSR Misura 114 Ricorso ai servizi di consulenza	Produzioni Vegetali e Agriturismo	7 Novembre 2013	30 Aprile 2014
PSR Misura 112 Insediamento giovani agricoltori	Competitività del Sistema Agroalimen- tare e Produzioni Animali	11 Marzo 2014	30 Settembre 2014
L.R. 25 28/12/2011 Rilascio tesserino di idoneità per la ricerca e la raccolta tartufi	Produzioni Vegetali e Agriturismo	La domanda può essere presentata tutto l'anno	La domanda può essere presentata tutto l'anno
D.P.R. 290/01 Autorizzazione all'acquisto e impiego prodotti fitosanitari	Produzioni Vegetali e Agriturismo	La domanda può essere presentata tutto l'anno	La domanda può essere presentata tutto l'anno
Imprenditore Agricolo Professionale Domanda di riconoscimento	Competitività del Sistema Agroalimentare e Produzioni Animali	La domanda può essere presentata tutto l'anno	La domanda può essere presentata tutto l'anno

Settore Sviluppo Agricolo, Caccia e Pesca, Attività Estrattive

Dirigente Maria Cristina Longhi

Via Don Maraglio, 4 – Mantova

tel. 0376 401811 – fax 0376 401850

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

Servizio Produzioni Vegetali e Agriturismo

tel. 0376 401831 – fax 0376 401869

dino.stermieri@provincia.mantova.it

Servizio Competitività del Sistema Agroalimentare e Produzioni Animali

tel. 0376 401808 – fax 0376 401849

daniele.lanfredini@provincia.mantova.it

ORARI APERTURA AL PUBBLICO

LUNEDÌ 8,30 – 12,00
14,30 – 16,30

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

per trovarci

Mantua *Wine*®

2014



Legnago

9 maggio

Villa Stopazzolo
via Duomo, 1
ore 18,30

Verona

13 giugno

ex Chiesa di S. Silvestro
P.zza Arditì, 4
ore 18,30

Volta Mantovana

25 luglio

c/o filiale Cassa Padana
via S. Martino, 108
ore 20,00

Padernello

12 ottobre

Castello di Padernello
Borgo San Giacomo
ore 14,00



l'evento del vino
the wine event

XV edizione
edition