

Sermide tra le zone vocate per la produzione. All'azienda Nadalini, nel 2015, un riconoscimento per il recupero degli scarti

Il melone mantovano IGP: una storia nel segno della qualità

Maurizio Castelli

Una presenza storica nella produzione del melone nella zona del sermidese, in località Santa Croce, è l'azienda ortofrutticola Nadalini. Convertito l'ordinamento colturale all'orticoltura, dal 1979 si è avviata la produzione di meloni dimostrando la vocazione dei suoli, particolarmente adatti e le caratteristiche qualitative del frutto qui coltivato. L'azienda si è specializzata nel corso degli anni e oggi la coltura intensiva di melone occupa la quasi totalità della superficie disponibile, estesa per circa 200 ettari, parte in affitto e parte in proprietà. Di questi 170 ettari sono destinati al melone, gli altri ad angurie e zucche oltre a cereali e soia che assicurano un, sia pur modesto, avvicendamento.

Oltre alla famiglia Nadalini il lavoro per la conduzione dell'azienda è prestato da dipendenti, in larga parte immigrati. Sono, nei mesi della raccolta, circa 60 unità.

L'Ortofrutticola Nadalini è fra le maggiori sostenitrici del riconoscimento europeo del Melone Mantovano IGP e con l'OP Francescon, insediata in Rodigo, le aziende di Mauro Aguzzi (Sermide), di Merighi ss (Sermide), di Massimo Perini (Casteldidone), di Giorgio Rossi (Viadana) e l'Agricola don Camillo (Viadana) costituisce il nucleo fondamentale del Consorzio di tutela e di valorizzazione. E conta, in breve e insieme agli associati, di commercializzare oltre 10.000 quintali di melone a marchio IGP: vorrà dire la definitiva consacrazione del melone di qualità nel nostro Paese, infatti il Melone Mantovano è l'unico IGP italiano.

A Francesca Nadalini che collabora con il papà Roberto nella gestione dell'azienda abbiano chiesto le scelte d'impresa praticate.

In primo luogo la scelta vincente è la



coltivazione del melone liscio fin dagli anni '80. Siamo in condizione di garantire, con le certificazioni GLOBALGAP e GRASP, alta qualità delle produzioni e quantità importanti. Oggi poi la partecipazione al Consorzio di tutela ci garantisce sia per la qualità così come per la quantità, possiamo affrontare con sicurezza i mercati europei. Ricordo che nel 2015, grazie alla crescita dei consumi del melone liscio, che rappresenta il 60% del commercializzato a marchio IGP, la nostra azienda è stata la prima produttrice di melone a marchio IGP in Italia.

E in ordine alle innovazioni introdotte?

L'Azienda è certificata e svolge pratiche agricole a basso impatto ambientale così come riconosciuto. Infatti il premio, indetto dalle associazioni di consumatori Adiconsum, Cittadinanzattiva e Movimento Consumatori della Lombardia in continuità con il progetto di EXPO 2015, ha voluto richiamare l'attenzione sul tema dell'utilizzo parsimonioso delle risorse e la riduzione dello spreco nella coltiva-

zione dei prodotti di alta qualità. Siamo risultati vincitori a dimostrazione dell'impegno di ricerca svolto anche con altre realtà territoriali. Ad esempio stiamo sperimentando il reimpiego di compost e sostanza organica provenienti dagli allevamenti mantovani e abbiamo verificato il miglioramento della qualità dei nostri prodotti. Nel contempo aiutiamo i nostri colleghi allevatori nel consolidamento della sostenibilità ambientale, sia la nostra come la loro.

Poi, altra innovazione introdotta nel processo produttivo, è la selezione dei meloni per gradazione zuccherina (Brix); abbiamo scelto la tecnologia NIR (Near Infra Red), metodo non invasivo per determinare il grado zuccherino attraverso un fascio di luce simile agli infrarossi. Ricordo che il Melone Mantovano IGP deve avere un dosaggio minimo di 12° Brix.

Infine, recentissima, è l'introduzione dei droni per il controllo della "salute" delle coltivazioni di melone, questo per prevenire gli attacchi dei parassiti e garantire qualità e salubrità del Melone Mantovano IGP.

Il Premio "risparmia(ti) LO SPRECO" all'EXPO

Per il settore orto-frutticolo la giuria premia l'"Azienda Nadalini Roberto" che ha partecipato al bando di concorso con il suo "Melone Mantovano IGP". L'azienda ha una storicità trentennale e, nell'ultimo decennio, ha puntato sull'ottenimento del marchio europeo IGP, raggiungendo l'obiettivo. Le tecniche di produzione incarnano innovazione e ricerca, puntando sull'utilizzo al 100% di energie rinnovabili, in particolare biomassa, per produrre biogas. L'azienda "risparmia lo spreco" recuperando gli scarti che vengono trasformati in fonti di energia alternativa. Pur trattandosi di un prodotto tradizionale, l'Azienda Nadalini mira a cambiare periodicamente le modalità e le tecniche di produzione, rispondendo ottimamente alla richiesta di maggiore responsabilità sociale e ambientale. Si impegna nella riduzione degli sprechi idrici, con impianti di irrigazione a manichetta. È in possesso delle certificazioni di processo BCR e IFS, due fondamentali standard internazionali per la certificazione di qualità. L'Azienda Nadalini possiede anche certificazioni quali LOTTA INTEGRATA, OGM FREE, GLOBALGAP e GRASP. Questo prova l'impegno dell'impresa nella riduzione dell'uso di prodotti chimici, con importanti ricadute positive sul rispetto dell'ambiente e sulla salubrità del prodotto, e testimonia l'alto senso di responsabilità sociale e ambientale dell'azienda. Oltre all'ottenimento del marchio di qualità IGP, l'azienda Nadalini ha ottenuto un riconoscimento dell'Unione Europea e citazioni su varie testate giornalistiche. Ha partecipato ad eventi di gemellaggio con aziende produttrici di altri prodotti IGP e prende parte a eventi locali per i prodotti con questo marchio. Propone la vendita del Melone Mantovano sia in azienda sia per corrispondenza, applicando prezzi speciali per alcune categorie di consumatori. Ottime le prassi riguardanti la tracciabilità e l'etichettatura dei prodotti, imballati in materiale completamente riciclabile. La comunicazione con i consumatori avviene attraverso il sito web aziendale, il profilo aziendale sui social network e per e-mail. L'azienda Nadalini ha saputo coniugare, secondo la giuria, l'innovazione con la sua esperienza e storicità, risparmiando lo spreco con tecniche nuove che possono diventare buona prassi per altre aziende del settore.

Le organizzazioni agricole mettono in guardia dai pericoli dell'accordo per liberalizzare gli scambi tra Ue e Usa nell'agroalimentare

Il trattato che fa paura

Migliaia di persone a Roma sabato scorso per la manifestazione "Stop TTIP" (trattato commerciale tra Usa e Ue), promossa da Cgil, consumatori e ambientalisti. Un'iniziativa a cui hanno preso parte anche diversi esponenti del mondo agricolo mantovano. E del resto il Ttip incute al momento molti timori. "Negli ultimi mesi il negoziato è andato avanti a tappe forzate e in una situazione di clandestinità - dichiarano dal Consorzio Agrituristico mantovano - ignorando i pronunciamenti di ampie forze sociali e di

autorevoli istituzioni, l'orientamento contrario di alcuni Paesi europei come la Francia. Il trattato transnazionale rischia di aggravare la già difficile situazione della nostra agricoltura. La recente pubblicazione di parte dei documenti, sino a ora segreti, ha evidenziato come, sin dall'inizio, gli Usa puntino a aumentare il loro export alimentare in Europa, minacciando gli attuali livelli di qualità e di sicurezza. Difatti, vedremmo circolare liberamente sui nostri scaffali il parmesan, ma anche mozzarella, asiago, fontina e

gorgonzola made in Usa, solo per fare qualche esempio - sottolineano dal Consorzio - perché negli Stati Uniti vengono considerati "nomi comuni", cioè parole come "scarpa" o "libro", senza una storia o una tradizione specifica, che entrerebbero in diretta concorrenza con le nostre produzioni".

"L'Ue - sottolinea Coldiretti - non può rinunciare agli elevati standard di qualità raggiunti nell'agroalimentare ma al contrario bisogna guardare alle domande che vengono dal mercato sia in Europa che in Usa e

innalzare il livello di sicurezza dei prodotti perché se è vero che per i nostri consumatori è inaccettabile la carne trattata agli ormoni, il pollo varechinato, piuttosto che la carne clonata è altrettanto vero che anche negli Usa cresce solo la domanda di prodotti Made in Italy legati al territorio con forte natura identitaria e garantiti dal punto di vista della sicurezza alimentare e ambientale. In questo contesto, - continua la Coldiretti - si pone un evidente problema di tutela delle denominazioni dei prodotti made in Italy sul mercato statunitense dove il cosiddetto fenomeno dell'Italian sounding vale 20 miliardi di euro. Il made in Italy tarocco a stelle e strisce però - ricorda l'organizzazione agricola - colpisce tutti i comparti dell'export tricolore, dai pomodori san Marzano all'olio

d'oliva fino ai salumi. I negoziati, riguardano però anche l'obiettivo di garantire un miglior accesso al mercato americano in diversi settori, risolvendo parallelamente la questione delle barriere non tariffarie" (ovvero quelle norme tecniche e le restrizioni sanitarie e fitosanitarie che secondo la Coldiretti ostacolano il commercio ad esempio per l'olio di oliva e l'ortofrutta). **Confagricoltura** chiede garanzie su parametri che vanno dalla qualità alla sicurezza, dall'igiene alla salubrità degli alimenti. "Ma siamo perfettamente consapevoli - precisa il presidente Guidi - che il mercato deve allargarsi sempre di più. Anche perché i consumatori italiani hanno crescenti difficoltà a affrontare i costi dei prodotti alimentari di qualità della nostra agricoltura e agroindustria".