

Concludiamo la nostra breve rassegna sulla suinicoltura mantovana con alcuni numeri che ci danno la consistenza di questa filiera di produzione

La maggior parte dei capi allevati sono localizzati nel medio mantovano

Maurizio Castelli

Abbiamo voluto descrivere, con i recenti sopralluoghi e interviste ad allevatori suinicoli mantovani, comparsi sul settimanale a partire dalla metà dello scorso mese di novembre, i caratteri della suinicoltura mantovana.

Un piccolo allevamento nell'Oltrepò che vive di salumi del contadino, di agriturismo e d'iniziativa territoriali, un medio allevamento nella valle del Mincio, fortemente integrato nel sistema di trasformazione cooperativa e un grande allevamento, appena sopra il Po, che è asse portante del sistema suinicolo locale sono gli esempi descritti. A questi è seguito il commento del Direttore del Crefis, il centro di ricerche suinicole insediato a Mantova, che ci ha aiutato a leggere le dinamiche e le prospettive del sistema suinicolo, locale e nazionale, così come sono oggi. Concludiamo questa breve ras-



segna con alcuni numeri che ci danno la consistenza di questa filiera di produzione, dal suino

ai salumi, che ha nella suinicoltura una presenza storica (ricordiamo, infatti, i ritrovamenti nel

sito del Forcello etrusco) e nella trasformazione in carni suinicole, pronte per le lavorazioni

industriali in salumi, il più alto valore del fatturato fra le filiere mantovane.

L'allevamento, secondo i dati del Dipartimento di Prevenzione Veterinaria - ATS Valpadana, è strutturato su oltre 735 insediamenti per oltre un milione di capi, con una dimensione media di circa 1.400 capi, localizzati prevalentemente, quanto a numerosità, nel Medio Mantovano. Qui infatti sono presenti poco più del 37% dei capi e il 28% degli allevamenti. Segno che nel Medio Mantovano gli allevamenti suinicoli sono dimensionalmente più grandi rispetto al resto della provincia e contano quasi 1.900 capi per allevamento.

Quanto poi alla tipologia prevalgono, sia per numero che per capi, gli allevamenti da ingrasso e finissaggio. In questo caso gli animali sono ingrassati fino a circa 180 Kg di peso ciascuno e costituiscono poco più del 40% dell'intero patrimonio provinciale sia per numero d'allevamenti che per capi allevati.

Ma una volta ingrassati dove vengono macellati questi capi? E che valore della produzione determinano?

Per questo ci è utile il rapporto annuale presentato dalla Camera di Commercio di Mantova che nel maggio del 2016, riferendosi all'anno 2015, indica in quasi due milioni i suini macellati nel mantovano per un valore di circa 738 milioni di Euro. Vuol dire oltre il doppio del valore della macellazione bovina e anche circa il doppio dell'intera produzione provinciale di Grana Padano Dop. Come si osserva è rilevante, almeno statisticamente, il numero di suini provenienti da altri territori che vengono macellati qui. E anche questi concorrono a formare quell'elevato valore della produzione che trova nella trasformazione, da suino a tagli di carne pronti per la successiva lavorazione, uno dei punti di forza del sistema locale. Il tutto benché, negli ultimi anni, si sia assistito alla chiusura, ci auguriamo temporanea, di uno dei quattro grandi macelli suinicoli mantovani.

I frutti sono coltivati nei terreni confiscati alla 'ndrangheta e alle mafie.

L'iniziativa nel mantovano viene promossa dal Consorzio agrituristico e dall'Associazione Libera

Tornano gli agrumi della legalità

È un acquisto di responsabilità che dà un segnale chiaro e forte da parte dei cittadini nella lotta alle mafie. È quello che si può fare comprando i cosiddetti "agrumi della legalità", coltivati negli agrumeti confiscati alla 'ndrangheta e alle mafie.

Anche quest'anno la campagna di raccolta e vendita di questi agrumi continua pure nella provincia virgiliana grazie alle iniziative promosse dal Consorzio agrituristico mantovano e dalla Associazione Libera di Mantova. Dal 5 gennaio scorso, presso la sede del Consorzio agrituristico mantovano sono disponibili le arance coltivate da aziende agricole "Pizzo Free". Si tratta delle "Navelline" della Cooperativa Agricola Valle del Marro (Calabria) che vengono vendute in cassette di cartone da otto chili. Le arance sono certificate biologiche, spazzolate e di diversa pezzatura, da spremuta quelle più piccole e da tavola quelle più grandi.

A partire dalla seconda metà di gennaio arriveranno inoltre gli agrumi sicuri della Cooperativa Beppe Montana di Lentini (Catania). Entrambe le cooperative agricole aderiscono all'associazione Libera Terra promossa da don Luigi Ciotti, che ha espres-



so, in questi anni, uno straordinario impegno contro le mafie e le varie forme di illegalità.

Gli agrumi della legalità possono essere ritirati presso la sede cittadina del Consorzio agrituristico, in strada Chiesanuova, n° 8, tutti i giorni, compreso il sabato mattina e pomeriggio, dalle 9 alle 13 e dalle 14 alle 19 e la domenica pomeriggio dalle 14.30 alle 19. Si possono trovare anche il sabato mattina al mercato contadino di Mantova sul Lungorio. Da nord a sud della Penisola, i beni sequestrati e confiscati alle mafie continuano ad aumentare, anno dopo anno. Per legge devono essere riutilizzati per la collettività, ma mostrano pri-

ma di tutto che le cosche possono essere sconfitte. "Riprendiamoci il maltolto": recitava così la campagna di Libera che nell'ormai lontano 1996 portò, con oltre un milione di firme raccolte, all'approvazione della legge sull'uso sociale dei beni confiscati alle mafie. L'associazione presieduta da don Luigi Ciotti era nata l'anno precedente, all'indomani delle terribili stragi di Cosa nostra. Gli agrumi e gli altri prodotti della terra hanno un significato etico potentissimo, perché restituiscono all'agricoltura il grande valore sociale che ha.

"L'impegno antimafia e la lotta al caporalato - dichiarano

dal Consorzio Agrituristico - si esprimono anche nelle scelte di consumo responsabile e nelle reti che promuovono quelle scelte".

Agli incontri dell'Accademia parliamo di Mantova

Venerdì 13 alle ore 17.00 nella Sala Ovale dell'Accademia Nazionale Virgiliana, Eugenio Camerlenghi, Marzio Romani, accademici virgiliani, Paolo Carra, Presidente Consorzio Latterie Virgilio e Francesca Nadalini, imprenditrice agricola discutono con Maurizio Castelli, dottore agronomo, il volume **Con la complicità di agnoli e sugolo. Terra e cibo a Mantova.**

Gli incontri dell'Accademia sono aperti al pubblico