

Il mercato contadino: un sostegno per lo sviluppo delle filiere corte

La settimana scorsa è stato presentato il mercato contadino di Mantova dalla sua fondazione, dieci anni fa, ad oggi. Ed ora è quasi un "terminal commerciale" delle piccole aziende agricole mantovane.

Fra le quaranta aziende presenti raccontiamo due realtà che praticano il mercato organizzato dal Consorzio Agrituristico Mantovano.

Una interessa la filiera suinicola ed è un piccolo allevamento, singolare e unico nel panorama della suinicoltura mantovana, la seconda è un'azienda lattiera, di medie dimensioni ma originale quanto a soluzione mercantile. È un'invenzione dei titolari per migliorare non solo i propri redditi ma per essere una realtà produttiva integrata con il territorio mantovano e la sua gente.



L'esperienza del Caseificio "Corte d'Attila" di Roncoferraro

emmebi

Da anni conosco l'Azienda "Corte D'Attila" dei fratelli **Oswaldo** ed **Enri Bonfante** a Nosedole di Roncoferraro. Ricordo bene il momento in cui Enri decise di intraprendere la scelta del caseificio aziendale dopo aver frequentato un corso per casaro. Erano i primi anni in cui termini quali "multifunzionalità" e "filiera corta" venivano proposti. Concetti comunque da calare e interpretare nelle proprie aziende. Una scommessa che, pur carica di punti interrogativi, andava fatta per valorizzare la produzione aziendale e soprattutto comunicarla.

Questa esigenza del contatto diretto con il consumatore ha portato oltre all'apertura di un punto vendita aziendale, anche all'e-



sperienza dei mercati contadini che oggi frequenta sia a Mantova il sabato mattina sul Lungorio, sia il martedì mattina a Nogara. Il "negoziò", in azienda, oltre che riferimento commerciale è occasione, per il visitatore, di cono-

scere e controllare con estrema trasparenza l'origine e le tappe del processo di trasformazione del latte: la qualità dei foraggi prodotti e destinati al bestiame, le strutture di allevamento tese a favorire il benessere e la salute

animale, la cura delle operazioni di trasformazione e maturazione o stagionatura dei formaggi etc.

Al visitatore l'azienda si presenta come una realtà del tutto normale ma sicuramente si avvertono una corralità e condivisione delle responsabilità che interessano Enri, tutta la sua famiglia e i collaboratori per le attività di campagna, di stalla e della trasformazione. Ognuno ha un proprio ruolo e proprie competenze.

Oggi l'azienda Bonfante conduce 50 Ha di terreno coltivati a mais per la produzione di trinciato e pastone integrale, frumento da granella e da foraggio, soia. L'allevamento conta circa 200 capi tra giovani animali in accrescimento e vacche in produzione. La produzione di latte è destinata per il 30% alla trasformazione presso

il caseificio aziendale mentre la rimanente quota è conferita a un privato per la trasformazione a Grana Padano.

Le produzioni aziendali sono lo yogurt con ampia gamma gusti, ricotta, formaggi molli (crescenze, ementalino, stracchino, montale, quadratone, biancaneve) o più stagionati (caciotte, rigatelli, latteria). Enri insiste nel dire di non aver creato nulla di eccezionale ma, dal mio punto di vista, sicuramente si avverte una realtà equilibrata e molto professionale. Del resto la qualità non nasce per caso e questo è numerosi visitatori in azienda e i clienti del punto vendita e dei mercati ambulanti lo avvertono e lo premiano. Mi pare quindi che la scommessa di cui si parlava poco sopra possa definirsi vinta.

"Porc a l'ora" un modo nuovo di allevare suini

emmecci

"Porc a l'ora" vuol dire, nel dialetto mantovano, "maiale all'ombra". E così han chiamato il proprio piccolo allevamento di suini all'ingrasso **Matteo Rebsan** e **Francesco Bissoli**. A Roncoferraro, subito dopo la frazione di Cadè, una piccola azienda, cinque ettari in tutto. Parenti e ora soci nella società semplice che ha nell'allevamento allo stato semibrado e nella lavorazione delle carni suinicole lo scopo sociale. «Abbiamo cominciato nell'autunno del 2012» raccontano, ricchi di speranza e fiduciosi anche se la pazienza è molta, ma non manca «e vogliamo riuscire in questo modo d'allevamento attento al benessere animale e dedicato a prodotti naturali, ottenuti senza forzature». Così sintetizzano gli obiettivi d'impresa e mi accompagnano a vedere i suini in campagna, poco più di quaranta, liberi, con la disponibilità di una pozza d'acqua e di una "doccia", tutta per loro. Oltre alla doccia alcuni piccoli

tunnel rigidi assicurano anche la possibilità di riposare all'ombra. «Sono spesso ricoperti di fango per la protezione dal sole, il fango è per loro una sorta di "crema solare" e li protegge dai più comuni parassiti della pelle». Un'immagine inusuale per tutti noi abituati a vedere le grosse concentrazioni presenti negli allevamenti intensivi. Ma siamo certi che qui la qualità della carne è diversa. «Certo - dice Matteo - l'alimentazione ricca di cereali, il movimento e la "piscina estiva" formano soggetti ricchi di muscolatura». E la carne è più saporita e rosa, diversa da come si presenta negli altri allevamenti. E poi l'altra variabile importante per garantire la qualità è il tempo destinato all'allevamento. Sono non meno di 15 mesi di vita per i suini grassi, da 240 Kg circa, destinati ai salumi mentre per i suini da carne fresca si arriva alla macellazione intorno ai 200 Kg. Anche qui Matteo e Francesco si affidano a un piccolo macello privato, autorizzato, in Roncoferraro così come da



un allevatore, sempre di Roncoferraro, vengono acquistati i suinetti. Questi sono ottenuti da

madri delle comuni razze Landrace e Large White accoppiate con verri Duroc, soggetti robusti

con mantello di colore variabile dal sauro al marrone chiaro. Poi, al termine di ciascun ciclo d'allevamento, siamo alla commercializzazione. E qui le scelte dei due soci tengono conto delle loro precedenti esperienze e in particolare di quella di Francesco, norcino per tradizione familiare. L'agriturismo in azienda e la vendita diretta sono la scelta primigenia. Qui, oltre al servizio di ristorazione fino a 40 persone, vengono programmate serate a tema, l'ultima ad esempio, è stata dedicata alla costruzione della "barca di San Pietro". Poi, oltre alla vendita in azienda, si è aggiunto il mercato contadino di Mantova ove Francesco è presente con il proprio stand, "Porc a l'ora", appunto, ogni sabato mattina. L'esperienza si è arricchita anche dalla frequentazione di fiere che dedicano attenzione alla qualità dei prodotti e alla loro "naturalità" tanto da essere ospiti periodici a Milano, Cerea, Guastalla... Tutte fiere ove si premiano le produzioni naturali. Dall'azienda ai mercati è la bella e innovativa esperienza di questi due giovani produttori ma sempre... all'ombra!!!