

Riassumiamo le tappe recentemente percorse da La Cittadella nel mondo del settore agroalimentare mantovano con uno sguardo rivolto a prospettive, opportunità e problemi futuri

## Agroalimentare: a che punto siamo

**Maurizio Castelli**

Abbiamo cominciato, insieme ai colleghi impegnati in modi diversi nel cosiddetto "sistema agroalimentare", a descrivere che cosa vuol dire produzione alimentare nel mantovano e come questa si attui, qui, nel nostro territorio che è storicamente definito un "morbido paese" di "naturale abbondanza". Già dal febbraio scorso è stato evidente l'interesse per la cooperazione, lattiero-casearia, in primis. Perché è una produzione di rilevante importanza nella formazione della ricchezza locale, perché il Grana Padano Dop è prodotto in larga parte nel mantovano, infatti siamo prossimi al 30% dell'intera produzione nazionale e perché è la cooperazione a garantire redditi sufficienti agli allevatori, tanto da assicurare la loro permanenza. Poi, dopo aver introdotto i temi ambientali, è iniziata la rassegna di attività agricole e di trasformazione proprie del nostro territorio. Non poteva mancare il melone ma ci siamo interessati anche delle singolarità e fra queste è compreso il peperoncino piccante o l'allevamento del maiale "con la doccia"! Argomenti intervallati da esperienze d'impresa più tradizionali, come è il caso delle cantine, o da temi etici e anche da qualche "ritorno" come è l'ulivo e l'olio d'oliva nella collina. Poi si sono analizza-



te due filiere importanti, la suinicoltura e l'allevamento da carne rossa. Di entrambe le filiere si sono esaminati gli aspetti strutturali (aziende grandi, medie e piccole) e le soluzioni che ciascun imprenditore ha scelto per sviluppare le proprie attività e acquisire nuovi mercati. In entrambi i casi si sono raccolti, sempre per intervista, i pareri di studiosi e di rappresentanti istituzionali in modo da descrivere al meglio la situazione attuale ma anche per individuare le prospettive di sviluppo. Quanto a

noi è parso importante iniziare l'indagine su queste due filiere perché, in entrambe, negli anni recentissimi, è venuto a mancare un anello importante nella filiera locale. Infatti, la suinicoltura locale, con la chiusura del macello cooperativo di Bagnolo San Vito, ha costretto gli allevatori a cercare nuove soluzioni di conferimento dei maiali in macelli cooperativi fuori territorio o li ha indotti a vendere ai macelli privati, che sono peraltro ampiamente presenti nel territorio. Invece, nel caso

della carne bovina, la cosiddetta "carne rossa", la vendita del macello di Pegognaga a un privato, il più grande fra i macellatori italiani, ha privato la cooperazione di una struttura di macellazione unica. Sarà importante seguire l'evoluzione delle due filiere poiché, nel tempo, queste modificazioni indurranno la probabile riduzione del valore territoriale dei prodotti trasformati, in questo caso da attribuire alla macellazione, con inevitabili conseguenze dettate dalla minor ricchezza trattenuta nel territorio, sia in valore monetario che in compenso al lavoro e alle attività indotte. Si tratta poi di imprese cooperative e viene meno la certezza propria della cooperazione cioè che "la cooperazione non delocalizza". Staremo a vedere, con la fiducia che la responsabilità sociale d'impresa, oggi assunta sempre più ampiamente come scelta etica, possa garantire il mantenimento di queste attività di trasformazione. Che, ricordo, sono uno dei punti di forza del nostro sistema locale e che fanno dell'agroalimentare mantovano un esempio da seguire. Nella prossima giornata dell'economia provinciale organizzata dalla Camera di Commercio, prevista per la tarda primavera, ci auguriamo di trovare risposte positive sia per gli imprenditori agricoli e dell'agroalimentare che per tutta la comunità mantovana.

*L'azienda sarà gestita per sei anni da una cordata pubblico-privata capeggiata da Mantova Alleva e Associazione Allevatori. Tra gli obiettivi la valorizzazione del latte crudo alla stalla*

## Carpaneta, una nuova stagione nel segno dell'agrozootecnica biologica

Dall'inizio dell'anno, l'azienda agroecologica Carpaneta di Bigarello, prima gestita da Ersaf per conto di Regione Lombardia che ne è proprietaria, ha un nuovo gestore e una nuova vocazione. A seguito di gara che premiava il progetto di gestione più adeguato, una cordata pubblico-privata di imprese e associazioni si è presa in carico l'azienda, trasformandola in un centro e un modello di riferimento per l'agro-zootecnica biologica. Il progetto è stato illustrato nei giorni scorsi presso la stessa azienda nella conferenza stampa di presentazione di "Rete Carpaneta", guidata da Mantova Alleva e Associazione mantovana allevatori. È stato così spiegato che, con la trasformazione dell'azienda agrozootecnica da convenzionale a biologica, si avranno due effetti economici di fondamentale importanza: la valorizzazione della produzione del latte crudo alla stalla a un livello nettamente superiore al prezzo medio di mercato e la protezione dal fenomeno ricorrente della volatilità del prezzo delle materie prime che colpisce in modo incisivo il



settore del latte bovino di tipo convenzionale. La seconda operazione è quella di sfruttare al massimo le capacità operative del moderno caseificio aziendale che oltre alle attività di formazione e sperimentazione sarà utilizzato in modo continuativo per la produzione di formaggi da latte biologico, destinati alla vendita diretta in filiera corta.

Il terzo intervento è la razionalizzazione, l'ampliamento e la riformulazione delle altre attività svolte in azienda con particolare riferimento ai servizi di laboratorio, alle attività di formazione, ai servizi di consulenza rivolti ai caseifici, alla partecipazione ai progetti di ricerca, di sperimentazione e di diffusione dell'innovazione previsti nei bandi regionali, nazionali e comuni-

tari. Rimane pertanto integra la filiera del latte già oggi esistente, ma trasformata totalmente in biologico. La cordata di imprese gestirà l'azienda per sei anni. Questa, oltre a Mantova Alleva srl (che funge da capofila coordinatore di tutti i settori e nel contempo responsabile della conduzione agricola, zootecnica e della trasformazione casearia), è composta da:

Comal (fornitura di servizi all'azienda), Consorzio Agrario Nord Est (fornitura beni e servizi al comparto agro-zootecnico), Aral (si occuperà di tutto quello che concerne i laboratori del latte, quello chimico e microbiologico, i terreni, i foraggi, i formaggi, l'analisi sensoriale), la Scuola Agraria del Parco di Monza (gestirà le iniziative di formazione), il Consorzio Latterie Virgilio (si occuperà della commercializzazione dei prodotti e proporrà le sperimentazioni in ambito caseario), la Società Agricola Carpaneta (per la conduzione terreni, gestione allevamento e attività connesse all'attività agricola ivi compresa la trasformazione del latte), la Fondazione dell'Università di Mantova e la Facoltà di Agraria di Piacenza dell'Università Cattolica, per il coordinamento e supporto della ricerca. L'azienda Carpaneta ha una superficie di 154 ettari, una mandria di 180 capi, oltre a 16 ettari per la produzione di biomasse legnose, un centro aziendale, un caseificio sperimentale e aree per la realizzazione di laboratori.