

Maurizio Castelli racconta i suoi dieci anni di assessore provinciale all'agricoltura

Persone, luoghi, eventi, fatiche e prodotti della nostra terra

Redazione

Al termine del suo secondo mandato in Provincia con la delega all'agricoltura, Maurizio Castelli ha deciso di documentare e raccontare le esperienze più significative. Con *La Cittadella* parla della sua "fatica" editoriale.

Un libro che racconta i tuoi 10 anni di assessore all'agricoltura in Provincia. Come è nato e con quali finalità.

"Dove sei?, lunedì vieni a firmare, ti nomino assessore all'agricoltura". Così Maurizio Fontanili, un sabato di giugno di dieci anni fa. Ero a Rivalta sul Mincio all'ora di pranzo, stavo mangiando un risotto alla trattoria "La stella" in partenza per il mare ma... non andai al mare! "Fai quello che sai fare", aggiunse poi Fontanili. Per me agronomo di città e insegnante voleva dire principalmente osservare, guardare, (oggi fotografare!) mettere in ordine quantità, valori, chiedermi "come funziona?" e poi, quando possibile, raccontare quanto ho compreso. Che è la finalità del quaderno. Raccontare un sistema agroalimentare fatto di persone, storie d'impresa, passione quotidiana e



qualche sorpresa. Ad esempio qualche anno fa, in occasione dell'inaugurazione di un nuovo stabilimento di lavorazione della Latteria Sociale Mantova, il presidente dice: "Da questo caseificio non uscirà più una forma di formaggio!". Ma come? Difatti da allora ogni forma esce in pezzi (porzionati) o in buste di grattugiati, come richiede il consumatore nel mercato internazionale.

ultimi anni molte aziende agricole hanno chiuso e anche molti caseifici, fra le imprese di trasformazione, specie nell'Oltrepo. Eppure la produzione di cibo a Mantova e provincia è aumentata, sia in quantità che in valore tanto da farmi dire "piccolo è bello ma grande è necessario". Che non è uno slogan ma ciò che è accaduto con le grandi aggregazioni (cooperative, consorzi, distretti, reti d'impresa...) per

Dalle pagine traspare la tua visione positiva e propositiva. Come si concilia con la tendenza alla lamentazione continua, tipica di tanti mondi, non ultimo quello agricolo?

Il saper vedere in modo positivo e la volontà di progettare il futuro in modo propositivo li ho imparati nella vita familiare, con i miei genitori prima e con moglie e figli poi. E ci sono molte ragioni, parlando di sistema agroalimentare mantovano, per cogliere il "bicchiere mezzo pieno" come s'usa dire. Negli

la trasformazione dei prodotti agricoli ottenuti qui, nel nostro territorio. E poi il ricordo positivo della veloce ripresa dei caseifici sociali, dopo il sisma del 2012, rimessi in piedi in un solo anno.

Hai raccontato molti casi di successo dei nostri prodotti agroalimentari. Un fatto particolare che vorresti evidenziare ai lettori?

Un evento che mi ha particolarmente coinvolto è la riscoperta del Grappello Ruberti, vitigno prossimo alla famiglia dei lambruschi. All'inizio del mandato alcuni viticoltori dell'Oltrepo mi chiesero: "Assessore è ora di riconoscere il Grappello Ruberti, sono decenni che aspettiamo!". Scelti i migliori ricercatori italiani, in sei anni di lavoro abbiamo ottenuto l'iscrizione nell'albo nazionale dei vitigni di uve da vino. "Il Grappello è forse l'unico lambrusco originario della viticoltura mantovana", così dice Attilio Scienza, autorevole esponente della vitivinicola internazionale. Una bella soddisfazione!

Le sfide e le criticità più serie che questo importante settore mantovano deve affrontare nel prossimo futuro?

La sfida più seria credo sia la necessità di far conoscere meglio i prodotti mantovani e la loro provenienza. Noi sappiamo



poco, compresi i consumatori mantovani, dei nostri prodotti. Ad esempio siamo i primi produttori in Italia di Grana Padano, abbiamo la più grande impresa di produzione di Melone Mantovano IGP ma abbiamo anche produzioni emergenti sconosciute, infatti anch'io non sapevo di una importante azienda di produzione del peperoncino rosso piccante che esporta in tutta Europa. Siamo a Villa Pasquali di Sabbioneta e non nel Centro Sud Italia, patria del peperoncino. Quanto alle criticità, fra queste è soprattutto la capacità di mettersi insieme per aprirsi a una dimensione globale. Come ben ricorda l'onorevole Paolo De Castro nella Prefazione il "legame profondo con il territorio si esprime attraverso la coscienza delle proprie tradizioni ma anche con una necessaria interazione e integrazione con il mondo che cambia".

La pubblicazione a cura della Provincia di Mantova, in formato pdf, è disponibile sul sito della Provincia all'indirizzo www.provincia.mantova.it nella sezione per il cittadino alla voce Pubblicazioni.

Giornata dell'Economia Provinciale: il settore è decisivo per il nostro territorio

Le grandi filiere dell'agroalimentare mantovano

È l'annuale Giornata dell'Economia Provinciale, giunta alla 14ª edizione, a proporre il quadro riassuntivo dell'economia mantovana vista, quest'anno, nei tre comparti considerati più

rilevanti: l'agroalimentare, la cultura-turismo-servizi e la produzione-lavoro-innovazione. A relazionare sui lavori del Tavolo "Agroalimentare" è stato Fabio Paloschi, coordinatore del

gruppo e vice presidente della Camera di Commercio di Mantova. Questi ha discusso dei caratteri della produzione agricola e dei suoi punti di forza ricordando poi come importante sia

la trasformazione dei prodotti. Infatti «le filiere della trasformazione agroalimentare mantovana, quanto a valore del fatturato, si confermano essere la macellazione di carne suinicola, la macellazione di carne bovina e il sistema lattiero-caseario ove domina la produzione dei due grandi formaggi a DOP (Grana Padano e Parmigiano Reggiano). In particolare nel 2015 la provincia di Mantova occupa il primo posto nella produzione del Grana Padano con il 40,5% delle forme lombarde e il 29,5% delle forme dell'intero consorzio, generando un valore che ammonta a oltre 320 milioni di Euro. Nello stesso anno il Consorzio del Parmigiano Reggiano ha prodotto a Mantova il 10,7% della forme per un valore di circa 100 milio-

ni di euro».

Ampia è stata poi la discussione sulle prospettive del sistema agroalimentare locale e particolarmente apprezzata dagli altri relatori al Convegno (fra questi il prof. Mazzoleni dell'Università di Brescia, l'on. Zucchi, capo della Segreteria del Ministro dell'agricoltura, l'on. Dorina Bianchi, sottosegretario di Stato, Giovanni Fava, assessore regionale all'agricoltura, Mauro Parolini, assessore regionale allo sviluppo economico e Giuseppe Gallo, presidente della Fondazione Tarantelli) è l'attenzione alle proposte di sviluppo del sistema locale. La comunicazione per la promozione dei prodotti alimentari mantovani, la creazione di reti d'impresa, il progetto di certificazione di un prodotto sicuro "italiano 100 per 100" così come proposto dall'Associazione Mantovana Allevatori e la promozione del made in Italy sono le principali ipotesi progettuali da sviluppare. A favore del sistema, ha detto il relatore Paloschi, ma in particolare dei consumatori e della sicurezza alimentare che si vuole loro garantire.



Storchi s.r.l.
carrelli elevatori



MOTTEGGIANA (MN) • Tel. 0376.527589 - Fax 0376.510935

www.storchicarrelli.it • info@storchicarrelli.it