



UN VENTO NUOVO PER LA CAMPAGNA



di **Paolo Carra**
Presidente Coldiretti Mantova

In un periodo in cui tutto sembra essere messo in discussione e le opinioni durano sempre meno, un sondaggio condotto in Nuova Zelanda, una delle realtà imprenditoriali più vivaci a livello mondiale per il settore zootecnico (in particolare lattiero caseario, bovino e ovino), finalmente premia gli agricoltori e colloca la categoria in cima alla classifica del settore produttivo.

La ricerca ha coinvolto anche i settori della sanità, del turismo, dell'edilizia e della vendita al dettaglio e, come detto, mostra un aumento della percezione positiva di agricoltori e coltivatori più di qualsiasi altra industria negli ultimi tre anni e nessun cambiamento significativo nella percezione negativa, secondo l'istituto Research First che ha condotto il sondaggio.

Inoltre, è emerso che tre quarti delle persone confidano che gli allevatori si prendano cura adeguatamente dei loro animali e tre quarti delle persone hanno valutato il benessere degli animali "buono" o "molto buono".

I sondaggi non sono ricerche scientifiche, ma sono pur sempre indicativi di un sentimento, di una percezione del campione intervistato, che di solito è adeguatamente rappresentativo e trasversale.

Il messaggio resta positivo ed è fondamentale perché potrebbe suggerire, anche a latitudini completamente diverse, un approccio più costruttivo alla transizione ambientale

ed energetica, che restano elementi ineluttabili, ma che non possono essere perseguiti contro gli agricoltori o contro gli allevatori e la zootecnia.

Ed è per questo che assume particolare significato il semestre europeo che si è inaugurato da pochi giorni sotto la presidenza spagnola del Consiglio Ue, durante il quale verranno presentati i risultati delle analisi di impatto dall'adozione delle ambiziose politiche verdi dell'Ue.

Non possiamo sacrificare la sovranità alimentare in nome di una riduzione acritica delle produzioni, senza pensare alle conseguenze legate a importazioni da paesi extra-Ue, dove i requisiti produttivi e ambientali sono decisamente meno vincolanti.

Ed è per questo che Coldiretti saluta con favore il percorso intrapreso a sostegno delle Tecniche di evoluzione assistita (Tea, acronimo che ricomprende le nuove tecniche genomiche di genome editing e cisgenesi, che prevedono la modifica del genoma della pianta ma senza l'utilizzo di sequenze di geni provenienti dal Dna di altre specie, come avviene invece negli Ogm).

È fondamentale discernere fra ricerca e sviluppo che possono contribuire alla crescita

con impatti positivi e sicuri e altre soluzioni, che possono apparire scorciatoie, ma che non garantiscono i medesimi elementi di certezza scientifica.

Luglio e agosto sono i mesi per eccellenza delle vacanze (a livello nazionale, ci informa l'analisi di Coldiretti/Ixé, sono 15,6 milioni gli italiani che hanno deciso di andare in vacanza a luglio, con un aumento dell'1% rispetto allo stesso periodo dello scorso anno) e abbiamo pensato di approfondire alcuni aspetti che legano la campagna al turismo e alle attività di benessere, accoglienza. Non parliamo solo di agriturismo ed enoturismo, che come vediamo stanno vivendo una fase di evoluzione e che dovranno sempre più trovare nella rete e nelle connessioni (non soltanto quelle digitali, ma anche di natura umana, professionale, culturale e valoriale) degli strumenti per regalare nuove esperienze e rendere sempre più professionale l'ospitalità nei 25mila agriturismi italiani.

Sono il motore di un'Italia definita "minore" rispetto all'economia turistica generata dalle destinazioni balneari, montane e delle città d'arte, ma che fanno da traino al turismo enogastronomico, con ben il 92% delle produzioni tipiche nazionali che nasce nei

comuni italiani con meno di cinquemila abitanti.

E c'è un settore in crescita che abbraccia le fattorie didattiche e sociali, che nel periodo estivo offrono un servizio di accoglienza e di ospitalità dei più piccoli con un mix di avventura, educazione ambientale e alla corretta alimentazione e ai ritmi della campagna. Un grandissimo aiuto alle famiglie i cui genitori lavorano, perché consentono ai bambini e ai ragazzi di trascorrere del tempo in campagna, in spazi aperti, favorendo quella socialità "umana" che i social ci hanno fatto in qualche modo perdere.

La serenità estiva che abbiamo evocato rischia di essere compromessa per alcune notizie non proprio positive. A luglio la Banca Centrale Europea dovrebbe ritoccare di nuovo i tassi. Quali saranno gli effetti in agricoltura? Difficile dare una risposta, ma senza dubbio gli investimenti saranno più onerosi e, probabilmente per alcuni settori, rallentare o dirottarsi sulle priorità, non consentendo le corrette pianificazioni di crescita strutturale.

L'estate 2023 non sta presentando la grave crisi idrica dell'anno scorso, ma sta procedendo con le incognite dettate dai cambiamenti climatici e dalla progressiva tropicalizzazione del clima. Le piogge di maggio hanno creato problemi di resa nei frumenti e ha rarefatto la produzione di meloni e angurie. Restiamo, quindi, come sempre tra color che son sospesi. E la grandine che ha colpito la provincia solo tre giorni fa ne è la prova.

Concludiamo con un appello alle istituzioni per l'emergenza Peste suina africana. Non è assolutamente pericolosa per l'uomo, ma rischia di diventare una catastrofe sul piano economico. Una sua diffusione nelle aree più vocate della produzione (Mantova è la seconda provincia italiana per produzione di maiali, dopo Brescia, e ha una forte presenza di macelli) potrebbe inficiare l'export e sferrare un colpo durissimo a una delle filiere simbolo del Made in Italy. Servono azioni tempestive e risorse per scongiurare di perdere un settore strategico per l'agroalimentare, fatto di storia, tradizione, cultura, innovazione e sostenibilità.



Il Patronato di Coldiretti
al servizio dei cittadini

MANTOVA - Sede Provinciale
Via P.Verri, 33 - Loc. Boma
tel. 0376 375440/443 -
epaca.mn@coldiretti.it
www.mantova.coldiretti.it



IN COSA POSSIAMO AIUTARTI?

- ASOLA - tel. 0376 406807
- CASTEL GOFFREDO - tel. 0376 406563
- CASTIGLIONE D/STIVIERE tel. 0376 406582
- CURTATONE - tel. 0376 406509
- GOITO - tel. 0376 406607
- OSTIGLIA - SERMIDE - tel. 0376 406643
- PEGOGNAGA - tel. 0376 406824
- SABBIONETA - VIADANA - tel. 0376 406746
- VOLTA MANTOVANA - tel. 0376 406766

PENSIONI

SUCCESSIONI

INVALIDITÀ

INFORTUNI SUL LAVORO

MALATTIE PROFESSIONALI

ASSEGNI

SUSSIDI

MATERNITÀ

CONGEDI

DIMISSIONI

DISOCCUPAZIONE

IMMIGRAZIONE

In crescita le presenze di turisti dall'inizio dell'anno

Agriturismo e fattorie didattiche per un'estate green

Non solo cibo. Oggi le nuove frontiere dell'ospitalità rurale offrono sempre più servizi

Difficile dire se si tratti di una voglia di spazi verdi dopo la reclusione forzata del Covid, che sicuramente ha amplificato questa tendenza, o se, invece, sia una risposta contro il logorio della vita moderna, come recitava Ernesto Calindri in una celeberrima pubblicità dedicata all'amaro Cynar. Quello che è certo è che l'agriturismo ha messo a segno a livello italiano una crescita nei primi quattro mesi del 2023 strabiliante, con 3,6 milioni di presenze in più rispetto allo stesso periodo del 2022 (nel segmento analizzato dell'Istat rientrano anche i B&B).

"L'estate da sempre traina le presenze negli agriturismi, fra soggiorni brevi, pernottamenti più lunghi, pranzi e cene all'aria aperta", commenta Giuseppe Groppelli, presidente di Terra nostra Mantova e titolare dell'agriturismo Corte Fattori a Castellarò Lagusello, uno dei borghi più belli d'Italia. La provincia di Mantova – sottolinea Terranostra Mantova – storicamente vanta una presenza più marcata di stranieri, in particolare da Germania e Nord Europa nell'area delle Colline Moreniche e una ospitalità maggiormente indirizzata ad accogliere lavoratori in trasferta, che si rivolgono agli agriturismi per soggiorni più rilassati e meno anonimi rispetto alle camere di albergo. Nel nuovo indirizzo del turismo green, dove sport, natura, enogastronomia e percorsi in libertà sul territorio (a piedi, in bicicletta, a cavallo, da soli o in compagnia, con gli animali domestici) si intrecciano unendo passioni, curiosità, desiderio di benessere, l'agriturismo mantovano offre attrattive diversificate.

Dalle cene in vigna, sempre più un'occasione che coniuga il relax con la degustazione di vini abbinata a cibi particolari, fino a serate tematiche dedicate a uno o più prodotti particolari. Il Relais Casina Ricchi a Cavriana



ha lanciato l'iniziativa con lo chef Alessandro Bianchini "I giovedì alla Casina", partiti all'inizio dell'estate e che vedranno in calendario una serata dedicata a sua maestà la bistecca alla fiorentina (questa sera, 6 luglio), un'altra serata allo storione (27 luglio), al rosso pomodoro (3 agosto), alle erbe di campo (24 agosto, per prenotarsi 0376/804177).



Dalla cucina alla meccanizzazione degli albori con la rievocazione storica della trebbiatura del grano, organizzata dall'agriturismo Corte Fabbrica di Torricella di Motteggiana per sabato 8 luglio, con risottata finale (ore 20:30) e gnocco fritto con salumi del territorio (per prenotare: 346/3463401).

La flessibilità e la libertà di movimento che consente un soggiorno in agriturismo può declinarsi in svariati modi ed è una delle chiavi di seduzione apprezzata da chi sceglie gli spazi rurali come base di partenza per escursioni sul territorio, per visitare luoghi di produzione dei prodotti agroalimentari, per gite in bicicletta lungo gli argini o le ciclovie che attraversano la provincia (sulla rotta che porta a Peschiera o quella che taglia il territorio lungo la tratta Torino-Venezia). Ma nulla vieta di progettare in autonomia percorsi di fede fra arte, storia e religiosità dal santuario delle Grazie alla Madonna della Comuna di Ostiglia, dalle pievi matildiche fino al cimitero di Nuvolato con le statue realizzate dall'artista Giuseppe Gorni. Da Curtatone e Montanara ci si



può spingere a inseguire la storia del Risorgimento per approdare a Solferino, a San Martino della Battaglia e al museo della Croce Rossa a Castiglione delle Stiviere.

Le fattorie didattiche. Nel panorama dell'offerta rurale un aiuto fondamentale alle famiglie che lavorano è rappresentato dalle fattorie didattiche. Sostituiscono, di fatto, quei lunghi soggiorni in campagna che molti ex giovani facevano da bambini nella casa dei nonni e che hanno lasciato ricordi indelebili di spensieratezza e divertimento. Le fattorie didattiche – circa 200 in tutta la Lombardia – sono di fatto un'estensione in chiave più libera e spensierata dell'educazione agro-ambientale che Coldiretti organizza nelle scuole, in ottemperanza all'accordo con il ministero dell'Università e della ricerca, per favorire la conoscenza del mondo agricolo e della corretta alimentazione.

In provincia di Mantova gli "agri-camp" animeranno le attività settimanali rivolte a bambini e ragazzi fino agli 11 anni di Corte Le Faraone a Roverbella per tutta l'estate (dal 4 all'8 settembre una settimana dedicata alla vendemmia), mentre fino al 4 agosto Cascina Basalganella di Villa Cappella (Ceresara) organizza per i bambini laboratori di cucina, yoga, baby-fitness, lingua inglese, giochi in acqua, cavalli, nell'ambito di attività di tipo didattico e sociale.

A Ponti sul Mincio l'azienda agricola Le Colline di Tanya Zenegaglia accanto alle attività culturali e ricreative offre l'opportunità dell'equiturismo, mentre Alice Perini Villimpenta fino all'11 agosto offre ai bambini dai 3 ai 10 anni laboratori nel verde con la cura e la raccolta di piccoli frutti, erbe officinali, lavanda, ma anche tanti giochi e divertimento.

Annata anomala per la frutta

Melone e cocomeri, produzione dimezzata e prezzi alle stelle

Estate significa tripudio di colori anche nel piatto, che si traducono spesso in un'esplosione di vitamine e sali minerali, di cui la frutta estiva è ricca. Parliamo di meloni e cocomero, innanzitutto, ma anche di ciliegie, pesche, albicocche, susine, una tavolozza di freschezza e fantasia da cui i medici e i nutrizionisti raccomandano di attingere a piene mani. L'estate 2023 sta procedendo tuttavia in



maniera anomala, con consumi claudicanti – anche per effetto dell'inflazione, che ha trascinato in alto i prezzi per l'acquirente finale – e con una disponibilità di prodotto a corrente alternata come conseguenza di un meteo instabile e per effetto di un eccesso di pioggia che a maggio ha portato alla mancata allegazione dei frutti.

Riccardo Gorzoni, direttore della Op Sermide Ortofruit, uno dei player più importanti a cavallo fra la Lombardia e l'Emilia, parla di "una stagione molto strana, caratterizzata da produzioni in flessione anche del 40-50% e con prezzi di mercato all'ingrosso sostenuti". Il clima ha fatto saltare il calendario e la pianificazione dei produttori per scaglionare i raccolti ed evitare che i mercati si ritrovino improvvisamente in anossia a causa di sovrapproduzioni. Ogni anno, però, ci pensano i cambiamenti climatici a stravolgere i crono-programmi della filiera.

"I primi trapianti, operati tra fine febbraio e i primi di marzo – precisa Mauro Aguzzi, presidente del Consorzio del melone mantovano Igp – hanno dovuto fare i conti con un crollo della produzione del 50%, fino anche al 60%, a seconda delle zone, e le pezzature sono più piccole, per il minore impatto della luce nel mese di maggio".

I trapianti messi a dimora invece intorno alla metà di aprile, "hanno risentito

meno delle abbondanti precipitazioni di maggio e si prevede che dalla metà di luglio il livello produttivo si normalizzi sui risultati di un'annata media". La scarsità produttiva si è riversata facendo schizzare in alto i listini. "Le varietà lisce e retate dei meloni hanno toccato punte di

Le piogge insistenti di maggio tagliano del 50% le rese, mentre i listini prendono quota per la scarsa disponibilità. Consumi in rallentamento. Le gelate quasi cancellano le produzioni di pesche albicocche

4 euro al chilogrammo", riferisce Gorzoni. Cifre mai viste negli anni scorsi, se non forse nel caso di primizie assolute. Aguzzi tratteggia i prezzi più recenti sui mercati all'ingrosso del Nord e Centro Italia: "Il melone retato si vede sui 2,50-2,60 euro al chilo, mentre il liscio supera anche i 3 euro". E la qualità in particolare per i circuiti di pregio come il Melone mantovano Igp o per il marchio Valli Salse della Op Sermide Ortofruit, è mediamente molto alta, grazie all'escursione termica fra il giorno e la notte.

Paradossalmente, prezzi così alti rappresentano per alcuni aspetti un freno alle vendite, perché meloni venduti a 3-4 euro all'ingrosso si traducono in valori di 8 euro al chilogrammo nei negozi dei centri storici delle principali città italiane. Pochi se li possono permettere e i consumi flettono.

Anche a livello di bilanci aziendali bisognerà vedere – calcolano i produttori – se minori quantità disponibili in campo e prezzi più alti della norma saranno sufficienti a trasferire la redditività alle imprese agricole, ma è un bilancio che si dovrà fare a stagione terminata, valutando le dinamiche dell'intera campagna di vendita.

Anche per l'altro frutto simbolo dell'estate, il cocomero, giugno ha registrato un andamento sostanzialmente analogo. "Ci manca un 50% della produzione e in vendita è venuta a mancare la produzione romagnola compromessa dall'alluvione – dichiara Paolo Bassi, un'azienda da 330 ettari a Sermide, dei quali 60 interamente dedicati alla cucurbitacea -. L'effetto di questa combinazione si è riverberata sui prezzi, non inferiori ai 60-70 centesimi al chilogrammo" e con punte che sono arrivate a toccare la cifra record di 1,40 euro. Quanto ai consumi, la stagione in questa fase sta sorridendo all'anguria.

Falcidiate dalle gelate primaverili le produzioni di albicocche e pesche nel Basso



Pier Paolo Morselli

mantovano. "Le gelate tardive e l'eccesso di pioggia a maggio – analizza Pier Paolo Morselli, presidente di Coldiretti Ostiglia e al vertice della cooperativa Corma – hanno compromesso le produzioni, che in alcuni casi hanno subito un tracollo anche del 90% rispetto ad un'annata senza le ingiurie del meteo". Cattive notizie, in proiezione, anche per le pere, per le quali potrebbe non stupire una perdita produttiva nell'ordine del 60-70 per cento.

Intervista alla professoressa Magda Antonioli Corigliano dell'Università Bocconi

Spazi aperti, verde, enogastronomia e territorio Così dopo il Covid è cambiata l'ospitalità rurale

Come sono cambiati negli anni l'agriturismo e l'enoturismo? E gli ospiti, si sono evoluti anche loro? Come stare al passo e offrire servizi di qualità per intercettare nuovi "adepti"? Lo abbiamo chiesto alla professoressa Magda Antonioli Corigliano, docente di Economia del Turismo all'Università Bocconi e visiting professor in diversi Atenei internazionali.

Professoressa Antonioli, perché enoturismo ed agriturismo conquistano sempre più pubblico?

"Già nella fase pre-Covid, in generale, la domanda turistica si era spostata da motivazioni strettamente culturali, montane o balneari, per indicare le destinazioni delle città d'arte, della montagna o del mare, ad altre che avevamo più a che vedere con altre spinte, come lo star bene, il provare esperienze, la natura. Dopo il blocco imposto dal Covid si è fatta spazio anche un'altra tendenza, e cioè la riscoperta dei luoghi più vicini al turista. Si cercano luoghi di well-being dove ci si rilassa, si sta nel verde, si mangiano cucine semplici e allo stesso tempo di qualità, magari con prodotti del territorio, si riscoprono quali destinazioni la campagna e la collina. L'enogastronomia è una componente fondamentale, ma non è l'unica, e si raccolgono i frutti di campagne che in passato hanno puntato sulle denominazioni, sul km0, sui prodotti tipici, anche grazie alle politiche europee e italiana, alla spinta delle associazioni, della Poli-

Quale futuro per agriturismo ed enoturismo?

Le parole d'ordine sono: qualità, formazione, connessione per accrescere il valore delle esperienze

tica agricola comune. Dopo la pandemia siamo passati a vivere il territorio, con uno spostamento dagli agriturismi alla campagna, dalla cantina alla vigna, per indicare anche la ricerca di spazi aperti, unitamente all'ambiente, all'enogastronomia di qualità. Questo spiega il successo del turismo rurale nel suo complesso e assegna una grande responsabilità al mondo agricolo".

Come sono cambiati i modelli di ospitalità di agriturismo e di enoturismo negli anni?

"C'è stato un cambio strutturale e profondo. Nella crescita dell'ospitalità italiana anche le grandi catene del lusso, che prima erano concentrate solo nelle grandi città come Roma, Milano, Firenze o Venezia, da alcuni anni hanno scoperto e investito in Italia creando nuove strutture in ambito rurale, con una dimensione più piccola, intorno alle 50-60 camere, investendo parallelamente nell'enogastronomia legata al territorio. Il tutto è stato guidato dalla moda

degli agriturismi, dalle strutture rurali e dai b&b in campagna. Il livello di ospitalità è cresciuto e anche l'agriturismo oggi offre esperienze e servizi diversificati, dall'equiturismo alle biciclette, dalla piscina alla vendemmia, i corsi di cucina, il trekking rurale, le degustazioni in cantina e altro".

Quali saranno le nuove frontiere dell'agriturismo e dell'enoturismo? E con quale altra forma di turismo, secondo lei, si può costruire un ponte di dialogo?

"Innanzitutto, dobbiamo precisare che il turista fa vacanze di tipo diversificato, non siamo più di fronte a un viaggiatore che si muove esclusivamente verso il mare o la montagna o le città d'arte. Questo vuol dire che una delle più vacanze, magari brevi, che organizza nel corso dell'anno si inserisce nell'alveo del turismo rurale ed enogastronomico. E l'agriturismo è un elemento che sempre più contraddistingue l'offerta turistica italiana, che ci dà molta competitività e che gli stessi spagnoli e francesi ci invidiano, perché abbiamo raggiunto un grado di maturità e di presenza ormai in tutte le regioni. Per questo non abbassiamo lo sguardo sulla qualità, visto che ormai non siamo più un popolo di scopritori, ma di conoscitori".

Come gli operatori possono perfezionare la propria ospitalità?

"Facendo attenzione appunto, e mi collego al discorso precedente, alla qualità, che non va mai ridimensionata, e facendo rete sul territorio. Non dimentichia-

mo che è un turismo di filiera. Un ospite può dormire in un agriturismo, in un b&b in campagna, in un resort che le grandi catene alberghiere hanno aperto, ma si tratta in ogni caso di turisti che non vogliono vedere solo una cantina, ne vogliono vedere tre o più, vogliono vedere come si fanno i salumi e i formaggi, mostrano attenzione verso tutta la filiera. E quello che cercano non sono servizi o esperienze offerte da una sola persona, guai a ritenere di confinarlo solamente in agriturismo, perché vuole respirare il territorio.

Essenziale non abbassare l'ottica sull'ambiente, perché siamo di fronte a un turismo con forte valenza ambientale, attento alla sostenibilità. Necessario anche adottare tecnologie che aiutano nella promozione e nella commercializzazione, sfruttando canali comunicativi specifici".

Come le istituzioni possono sostenere la crescita delle strutture dedicate all'ospitalità rurale e al mondo del vino?

"Avevamo inventato anni fa le Strade dei vini e dei sapori, che però non hanno funzionato più di tanto. Tuttavia, lo spirito di fondo era corretto e l'itinerario rimane un'indicazione utilissima per unire le esperienze. La logica del percorso resta fondamentale, se coniugato attraverso diversi passaggi, così da aiutare il turista a compiere diverse esperienze e conoscere più mondi. In questo il pubblico può aiutare molto, così come è essenziale per la formazione, spiegando i con-



Magda Antonioli

cetti base di turismo e di accoglienza. Non basta erogare fondi, ma il pubblico deve portare il mondo dell'agriturismo e dell'enoturismo intorno a un tavolo, per far condividere esperienze e incrementare la crescita personale, una diffusione di rete e creare una catena del valore che costituisce un passaggio fondamentale. Vi sono diverse offerte di prodotti, c'è il biologico, il convenzionale, il biodinamico, le indicazioni geografiche, ma gli ideali in cui credere sono fondamentalmente gli stessi".

Dal 7 ottobre al 18 febbraio la mostra sul pittore fiammingo a Palazzo Te e Palazzo Ducale

A ottobre Mantova celebra Rubens

Malacarne: "Il Barocco conquista l'arte, ma anche la cucina.

Ed è un trionfo di cibi e soprattutto coreografie"

Dopo l'estate Mantova torna ad essere la capitale della grande arte, con la mostra "Rubens! La nascita di una pittura europea", in programma dal 7 ottobre al 18 febbraio 2024. Palazzo Ducale dedica a Rubens il focus espositivo dedicato alla Pala della Santissima Trinità, considerata una delle più imponenti imprese portate a compimento dall'artista, una delle quali è ancora oggi esposta a Palazzo Ducale. Palazzo Te dedica all'artista di Anversa un focus su pittura, trasformazione e libertà, concentrandosi in particolare sul rapporto tra il pittore fiammingo e la cultura mitologica, un ponte fra il Rinascimento e il Mito. Con il professor Giancarlo Malacarne, studioso, scrittore ed esperto dei Gonzaga torniamo su un tema caro a Terra Mantovana: la cucina.

Professor Malacarne, Rubens resta a Mantova dieci anni, dal 1600 al 1610, accolto da Vincenzo I Gonzaga, duca di Mantova, e dalla consorte Eleonora de' Medici. Com'era all'epoca la cucina? Quali novità ha introdotto il Barocco in cucina?

"È il tempo dei grandi scalchi e il cibo è solo uno dei protagonisti dei banchetti che in epoca barocca diventano dei trionfi di luci, di colori, di suoni, di abiti e costumi preziosissimi. Erano in gara spesso fra una corte e l'altra e Mantova eccellea, senza dubbio, grazie a spettacoli, danze, musica, apparecchiature e credenze di altissimo pregio. Per comprendere come si svolgevano tali feste è interessante guardare il film Vatel con Gérard Depardieu o assistere alla rivisitazione storica "Il gareggiar dei convivi" che si svolge a Foligno a giugno e a settembre. Nel Seicento si abbandonò progressivamente la selvaggina, che aveva caratterizzato gli usi del Tre-Quattrocento fino alla seconda metà del Cinquecento. Si ha



Una scena del film Vattel (2000)

l'affermazione definitiva del consumo delle carni di allevamento come manzo, vitello, maiale, gli animali da cortile.

Una grande importanza l'hanno i vini e i Gonzaga, duchi del Monferrato, facevano arrivare dal Piemonte il 'Barbesino', un vino straordinario, che esiste ancora oggi e che non è strutturato come Barolo o Barbaresco, ma è particolarmente gradevole".

Anche all'epoca i commerci di prodotti agricoli e alimentari erano molto presenti a Mantova. Cosa si scambiava dentro e fuori i confini del Ducato?

"Si comprava e si vendeva qualunque cosa. A Mantova, grazie a laghi e fiumi, non mancava di certo il pesce d'acqua dolce, mentre importavano da Venezia, da Genova e soprattutto da Ferrara tutti i pesci di mare. Grazie al rapporto con gli Estensi il pesce era esente da dazi, e dunque costava meno rispetto a Venezia o Genova. I formaggi li acquistavano dal Piacentino, anche se la produzione casearia nel Mantovano era già particolarmente vivace, in quanto c'erano tomini, le povine (cioè la ricotta), a Goito producevano un formaggio simile alla mozzarella con il latte di bufala. E a Palidano Ludovico II, quindi siamo a metà del Quattrocento, assegna in dote alla moglie Barbara Hohenzollern una corte a Paludano (Palidano). Nella corrispondenza dell'e-

poca il fattore Gioan de Cantalupi racconta le fasi di preparazione del formaggio, del tutto simile al Parmigiano Reggiano. Erano forme di 8 pesi, che sono circa 64 chili, il doppio di quelle attuali. Il marchesato e poi il ducato dei Gonzaga era sostanzialmente autonomo, anche se gli scambi non mancavano. I vini di qualità arrivavano dal Monferrato, ma anche dalla Sicilia, da Candia, dalla Grecia, passando attraverso Venezia, che era all'epoca il centro dell'universo e uno dei poli commerciali più floridi".

Se dovesse suggerire un piatto o alcuni ingredienti dal sapore "rubensiano" a Mantova, cosa proporrebbe?

"Suggerirei un prodotto molto raffinato come lo storione, uno dei pesci più pregiati in assoluto e che vanta un legame fortissimo con la storia di Mantova. Era così apprezzato che in alcuni decreti Federico II intimava ai sudditi che se avessero pescato uno storione avrebbero dovuto portarlo a lui, pena il carcere. Il Barocco e Rubens impongono piatti roboanti e raffinati, soprattutto nel modo di porli, valorizzandoli attraverso la scenografia e la coreografia di quel grande trucco che è il banchetto. Anche i tortelli di zucca hanno comunque il loro peso nel periodo barocco, erano molto spesso protagonisti all'interno dei banchetti. Ho reperito alcuni documenti dai quali si vince la presenza dei tortelli di zucca alla corte di Ferrara e, assai verosimilmente anche a Mantova, data la vicinanza con i Gonzaga, già negli anni ottanta del Cinquecento. Lo racconterò in uno dei prossimi numeri di Civiltà Mantovana".

A quale libro sta lavorando?

"Sto facendo la revisione dei capitoli di due volumi dedicati ad Armi, armature, gioiastre, quintane, bagordi e tornei dal Quattrocento al Seicento. Sono 800 pagine, senza le illustrazioni".

Estate, consigli per la lettura

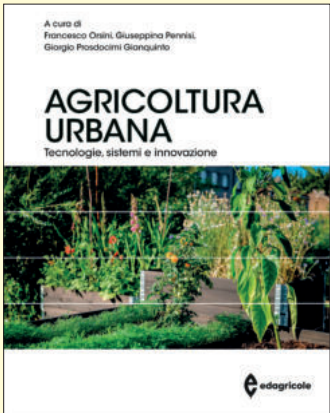
Sotto l'ombrellone o, meglio ancora, nella penombra di una fresca casa rurale, sotto un portico, in giardino con una leggera brezza, a bordo piscina. L'estate è anche un tempo favorevole per la lettura. Qui alcuni consigli.

Liturgia e gastronomia, religione e cibo, alimenti ammessi e proibiti, le regole della produzione e le prescrizioni di consumo. Il libro "Mangiare come Dio comanda" di Elisabetta Moro e Marino Niola, ordinari rispettivamente di Antropologia culturale e Antropologia dei simboli all'Università di Napoli Suor Orsola Benincasa, è un viaggio in quella che è una vera e propria "fedele nutrizionale", che fa di ogni regime alimentare una religione nascosta (12 euro, Giulio Einaudi editore).

"Elogio dell'accoglienza" è il manifesto di Arrigo Cipriani, figlio di Giuseppe fondatore dell'Harry's Bar di Venezia, un autentico esperto di buone maniere, un notevole dell'arte del ricevere e del considerare il servizio e l'attenzione al cliente come la vera essenza della ristorazione e, in ultima analisi, di un turismo vicino all'ospite e alle sue esigenze. Il volume (euro 12, Aliberti), particolarmente piacevole, dovrebbe interessare tutti coloro che hanno a che fare con l'ospitalità, anche quella rurale.

"Non si taglia il pesce con il coltello né i formaggi né la frittura...". Oppure: "Il verde è il nostro colore, il colore di tutti noi, del nostro futuro...". E ancora: "Le abitudini vanno cambiate... si compra frutta e verdura di stagione e a filiera corta – siamo in Italia, la frutta e la verdura italiana la vorrebbero ovunque. Si rinuncia al mango e alla papaya che in Italia non crescono...". È il breviario agile e ironico di Lina Sotis, "Il nuovo Bon Ton" (16 euro, Baldini + Castoldi), l'esposizione di un vivere urbano e civile, con regole che facilitano la convivenza. Con un tocco green, per essere educati e al passo coi tempi.

Per chi vuole conoscere un'agricoltura diversa è molto interessante il libro "Agricoltura urbana – tecnologie, sistemi e innovazione", a cura di Francesco Orsini, Giuseppina Pennisi, Giorgio Prosdoci mi Gianquinto (euro 30, Edagricole). Un viaggio nella coltivazione delle piante in un contesto fortemente antropizzato come quello urbano, con incursioni nel Vertical farming, nell'agroecologia, nella multifunzionalità e, ancora, nell'orticoltura terapeutica o amatoriale per città sostenibili. Un libro utile anche per chi è chiamato a sviluppare la pianificazione territoriale.





Accoglienza, condivisione, tradizioni, storia e buon cibo

I NOSTRI AGRITURISMI



RISTORAZIONE

- **CASCINA CAVALTA***, ASOLA, 333 738 2812
- **AGRITURISMO DELL'IBISCO**, BAGNOLO SAN VITO, 338 492 4504
- **IL QUINTO QUARTO**, BAGNOLO SAN VITO, 335 829 6233
- **CORTE CASELLA***, BAGNOLO SAN VITO, 342 776 5236
- **CORTE NESPOLO***, BORGO VIRGILIO, 0376/281163
- **CARDINAL MENDOZA**, BORGO VIRGILIO, 0376/648512
- **IL LUPPOLAJO**, CASTEL GOFFREDO, 333 969 1724
- **FONDO CHIESA**, CASTELLUCCHIO, 0376/437045
- **CORTE MAINOLDA***, CASTELLUCCHIO, 0376/438848
- **POZZO FIORITO***, CASTIGLIONE DELLE STIVIERE, 339 818 5396
- **CASINA RICCHI***, CAVRIANA, 0376/804177
- **LOGHINO BELSITO**, CERESARA, 335 522 5800
- **CORTE PIOPPAZZA***, CERESARA, 335 823 6386
- **CORTE BARCO**, MARMIROLO, 339 222 6468
- **IL FILOS***, MONZAMBANO, 0376/800197
- **CORTE FABBRICA***, MOTTEGGIANA, 0376/520118
- **CORTE CASELLO***, PIUBEGA, 333 475 7491
- **DUE LAGHI***, PONTI SUL MINCIO, 338 381 0851
- **LA RASDORA***, PORTO MANTOVANO, 0376/399741
- **GANDOLFI ROBERTO**, RONCOFERRARO, 0376/668202
- **IL GRAPPOLO**, SAN BENEDETTO PO, 339 266 5897
- **LOGHINO CASELLE***, SAN GIORGIO BIGARELLO, 0376/340699
- **CORTE GUANTARA**, SAN GIOVANNI DEL DOSSO, 0386/757354
- **LE BARCHE***, SOLFERINO, 0376/855262
- **LE VOLPI**, SOLFERINO, 0376/854028
- **CORTE CAVAGNARA**, VIADANA, 331 715 0867
- **LOGHINO GARDONE AGRIT. ROSSI**, SUZZARA, 0376/532684
- **VAL D'OCA**, VIADANA, 348 158 1656
- **TRE PONTI**, VILLIMPENTA, 0376/667374
- **CORTE AQUILEIA**, VOLTA MANTOVANA, 0376/83478

* ANCHE SERVIZIO OSPITALITA' CAMERE/ALLOGGI

VACANZE E OSPITALITÀ

- **DONDINO**, CAVRIANA, 0376/82232
- **SCANNAPORCO**, CAVRIANA, 388 618 5582
- **LA MARGHERITA***, GAZOLDO DEGLI IPPOLITI, 0376/657209
- **CORTE VILABELLA**, MARMIROLO, 0376/467214
- **CORTE FATTORI**, MONZAMBANO, 333 124 2046
- **CORTE OLFINO**, MONZAMBANO, 0376/800272
- **CASCINA ROVERI**, MONZAMBANO, 339 328 1170
- **IL GLICINE BIANCO**, MONZAMBANO, 335 574 7520
- **AL CASTELLO**, MONZAMBANO, 0376/800367
- **LA CASA DEL MANDORLO**, MONZAMBANO, 348 661 8611
- **PALAZZO DI MONTE OLIVETO**, MONZAMBANO, 0376/800234
- **BITTURELLI**, PONTI SUL MINCIO, 0376/88068
- **COLLE DEI PIVI**, PONTI SUL MINCIO, 340 222 9915
- **PIEVE SAN NICOLO'**, PONTI SUL MINCIO, 0376/88145
- **AI TRE FIENILI**, PONTI SUL MINCIO, 338 535 6553
- **CORTE CORNALE**, SOLFERINO, 338 494 3728
- **CA' LILLA**, SOLFERINO, 393 970 6515
- **BORTOLINO***, VOLTA MANTOVANA, 0376/801564
- **TREBIS**, VOLTA MANTOVANA, 333 920 0842
- **CORTE ZUCCONE**, VOLTA MANTOVANA, 0376/838097
- **GARDENALI**, VOLTA MANTOVANA, 0376/83487

* ANCHE SERVIZIO RISTORAZIONE

IMPARARE DIVERTENDOSI... E ALTRE ATTIVITÀ

-  • **C'ERA UN'A.PE.**, RONCOFERRARO, **FATTORIA DIDATTICA**, 335 825 3331
-  • **CORTE LE FARAONE***, ROVERBELLA, **FATTORIA DIDATTICA**, 0376/694697
-  • **AGRIT. DELL'ASTORE**, CASTIGLIONE D/STIV., **CAVALLI**, 338 530 6303
-  • **NUOVA SCARDUA**, CAVRIANA, **AGRITUR.-VENATORIA**, 335 625 4433
-  • **CASCINA BASALGANELLA***, CERESARA, **FATTORIA DIDATTICA**, 338 735 2980
-  • **LA ROCCHETTA**, MOGLIA, **CAVALLI**, 346 330 3451
-  • **ARGINE VECCHIO**, S.BENEDETTO PO, **AGRITUR.-VENATORIA**, 335 816 0039
-  • **AGRIT. LE COLLINE**, PONTI SUL MINCIO, **CAVALLI-FATT.DIDATTICA**, 346 649 9282

* ANCHE SERVIZIO RISTORAZIONE



FEDERAZIONE PROVINCIALE COLDIRETTI MANTOVA
Centro Direzionale BOMA
Via Pietro Verri 33 - 35 Mantova
0376 375311 - mantova@coldiretti.it

www.mantova.coldiretti.it
www.campagnaamicamantova.it

