



CORSO	DATA	TIPOLOGIA	ORE	SEDE
CARRELLI SOLLEVATORI A BRACCIO TELESCOPICO	12 novembre	AGGIORNAMENTO	4	QUISTELLO
TRATTRICE GOMMATA	19 - 21 novembre	BASE	8	MANTOVA
	5 dicembre	AGGIORNAMENTO	4	S. BENEDETTO PO
MULETTI	11 - 13 - 14 novembre	BASE	12	MANTOVA
	16 dicembre	AGGIORNAMENTO	4	MANTOVA
RSPP PER DATORE DI LAVORO	18 - 20 novembre	AGGIORNAMENTO	10	da definire
	25 - 27 novembre	AGGIORNAMENTO	10	da definire
	2 - 4 dicembre	AGGIORNAMENTO	10	S. BENEDETTO PO
	9 - 11 dicembre	AGGIORNAMENTO	10	GOITO
SICUREZZA DIPENDENTI (DLGS 81/08) ADDETTI ALLEVAMENTO	22 - 26 - 28 novembre	BASE	12	GOITO
PRIMO SOCCORSO AZIENDALE	3 - 6 dicembre	AGGIORNAMENTO	6	GOITO



Viaggio fra i giovani di Coldiretti Mantova

# Il futuro dell'agricoltura mantovana? È già qui

Entusiasmo, progetti e passione. Gli imprenditori agricoli Under35 hanno le idee chiare e investono

Largo ai giovani. L'entusiasmo non manca e nemmeno le idee, i progetti e l'impegno per realizzarli. Lo dimostrano le risorse intercettate a livello regionale, che vedono la provincia di Mantova fra le più attive quando si parla di innovazione, nuove tecnologie e investimenti per la sostenibilità, anche se le norme talvolta frappongono degli ostacoli ad accedere ai fondi da parte di realtà strutturate come quelle virgiliane. La cronaca è nota, ma vale la pena ricordarla. Agli Oscar Green 2024, i ricono-

scimenti promossi da Coldiretti Giovani Impresa per valorizzare l'innovazione dei giovani imprenditori agricoli, nella categoria "L'impresa che cresce" ha vinto, infatti, Simone Salvarani, 32 anni, terza generazione insieme al cugino Fabio dell'azienda agricola Salvarani Renato, Stefano e Sandro ss, rispettivamente il nonno, il papà e lo zio. Azienda storica, che ha saputo innestare nel proprio tessuto imprenditoriale i giovani e realizzare un progetto di filiera integrato, in grado di garantire un percor-

so di sostenibilità e di tracciabilità delle materie prime lungo tutto il processo di produzione e trasformazione dalla terra ai prodotti di carne suina freschi e trasformati. "L'azienda di Salvarani non è l'unica realtà mantovana ad aver partecipato e su questo numero di Terra Mantovana abbiamo ritenuto interessante raccontare le storie di giovani che hanno scelto di affacciarsi all'agricoltura con spirito di sacrificio e con la volontà di crescere e di essere protagonisti di una nuova agricol-

tura, in grado di dare valore aggiunto al territorio, alla società, alle imprese stesse – commenta il presidente di Coldiretti Mantova, Fabio Mantovani -. Siamo certi che possa rappresentare uno stimolo a tutte le nostre 7.000 imprese agricole". Sulla stessa lunghezza d'onda anche l'assessore regionale all'Agricoltura e Sovranità alimentare, Alessandro Beduschi, per il quale "gli Oscar Green rappresentano un momento di grande valore per tutto il settore agricolo lombardo, perché dimostrano come i giovani siano in grado di innovare e portare nuova linfa al comparto".

È del tutto evidente che i progetti siano ben lontani dalla mera teoria, ma siano una declinazione concreta e territoriale di nuove idee, che non mancano mai ai giovani imprenditori. "Dall'azienda di Simone Salvarani a tutti i progetti che qui vengono illustrati – spiega Diego Remelli, delegato Coldiretti Giovani Impresa Mantova dal giugno 2023 – siamo di fronte a idee solide, con i piedi ben saldi nel terreno, che dimostrano come le nuove generazioni possano da un lato contare su tradizioni forti e, dall'altro, siano proiettate al futuro. L'informatica, la robotizzazione, l'Intelligenza Artificiale non sono sottovalutate, ma nemmeno spaventano, sono viste come uno strumento per traghettare le imprese verso la sfida dell'internazionalizzazione, dei nuovi mercati, dei cambiamenti climatici, della difesa delle produzioni, ma in primo luogo come elemento in grado di dare maggiore valore aggiunto all'agricoltura". Un segnale inequivocabile di come sia cambiato l'atteggiamento degli operato-



Diego Remelli

ri in agricoltura. "I nostri padri puntavano a migliorare la produttività e a ridurre i costi, noi siamo attenti all'economia circolare, alla sostenibilità ambientale e sociale, puntando allo stesso tempo verso la sostenibilità economica, per imprimere prospettive di crescita all'attività aziendale". "In un contesto così articolato si inserisce l'attività di Coldiretti Giovani Impresa, finalizzata – afferma Giovanni Bellei, allevatore mantovano e delegato regionale dei giovani imprenditori di Coldiretti – a creare rete attraverso percorsi di dialogo, di formazione, di condivisione". "Sarà fondamentale introdurre le nuove tecnologie per migliorare le produzioni in campo, tracciare le filiere, ma anche guardare al mercato interno ed estero - indica la rotta Remelli – insieme, con la forza di un'organizzazione come Coldiretti, è possibile". Il futuro, a Mantova, è adesso.



Da sinistra: l'assessore regionale all'Agricoltura e Sovranità alimentare, Alessandro Beduschi, con Simone Salvarani, vincitore dell'Oscar Green 2024

## Agricoltura digitale, vendita diretta e prodotti a km 0

Leonardo Calciolari coltiva 15 ettari insieme al papà Lorenzo, pioniere della zucca mantovana

Nel futuro di Leonardo Calciolari, 23 anni, la formazione scolastica avrebbe, almeno in linea teorica, suggerito un diverso percorso lavorativo. Ma l'agricoltura ha un potere attrattivo che non ha eguali, sarà per la vita all'aria aperta, sarà per il ciclo delle stagioni (ultimamente non sempre lineare). O forse, ancora, il destino di Leonardo era quello di predestinato e di finire a lavorare con il papà Lorenzo, che da San Rocco di Quistello ha saputo proiettare la fama della zucca "Capel da pret" ben oltre i confini regionali. "Durante l'estate davo spesso una mano in campagna e dopo il diploma l'impegno ha cominciato ad essere più serio, ma ho visto che mi piaceva molto lavorare nei campi a fianco di mio padre – racconta Leonardo Calciolari -. Ho così scelto di proseguire e di dedicarmi a tempo pieno a un'attività che mi coin-

volge molto, pur con qualche difficoltà legata prevalentemente ai cambiamenti climatici e a un meteo che oggi rappresentano forse i due principali ostacoli all'attività agricola". I 15 ettari che coltiva nel Destra Secchia, sono un baluardo alla biodiversità culturale, come nelle migliori tradizioni contadine. "Non abbiamo solamente le zucche Capel da pret, coltivate dal papà con una artigianalità unica, con i semi che vengono presi dal frutto e piantati, rigorosamente in pieno campo e senza l'ausilio di serre – racconta Leonardo -, ma anche meloni e cocomeri, prugne, albicocche, frumento tenero e duro, soia di primo e secondo raccolto in rotazione, un frutteto di mele di varietà Golden, Gala, Delicious, e Fuji, e pere Kaiser e William, dopo aver deciso di estirpare la varietà Abate perché afflitta negli ultimi anni da problemi

di puntinatura e di cimice asiatica". La passione di Leonardo è orientata, come per molti giovani, alle nuove tecnologie. "Quest'anno abbiamo acquistato un trattore nuovo dotato di Gps e tecnologia satellitare, mi piace molto utilizzarlo, così come mi catturano gli aspetti legati alla coltivazione e alla produzione, che con questi cambiamenti climatici sta diventando una sfida a volte avvincente, in altri casi non risparmia delusioni". All'Oscar Green Leonardo si è candidato dopo aver potenziato gli aspetti legati alla vendita diretta in azienda, uno dei punti di forza di questa impresa che ha intrecciato il proprio futuro con la valorizzazione delle produzioni del territorio. E proprio la possibilità di aprirsi alle nuove tecnologie per la vendita diretta grazie a internet e ai servizi online

("fra dieci anni saranno diffusissimi e imprescindibili", valuta Calciolari), sarà un trampolino per rafforzare gli aspetti del marketing e della valorizzazione delle produzioni locali. Non sarà l'unico, naturalmente. "Ritengo che aziende agricole come la nostra – dice il giovane imprenditore – debbano scommettere sulla valorizzazione della biodiversità, dei prodotti locali, ma anche sulla meccanizzazione e sugli strumenti di agricoltura di precisione per contenere i costi e ridurre l'impatto ambientale". In un simile contesto, diventa sempre più cruciale il ruolo di Coldiretti Giovani Impresa, "un veicolo per rafforzare la conoscenza, stimolare la vocazione imprenditoriale e promuovere reti e collaborazioni che un domani saranno essenziali per l'agricoltura".



A destra, Leonardo Calciolari con il papà Lorenzo

## Un futuro giovane per una stalla da latte 4.0

Serena Saccardi ha risposto al richiamo della famiglia e oggi segue i vitelli e l'amministrazione in un'azienda in crescita

Giovane, donna, un impiego precedente che non ha esitato ad abbandonare quando le esigenze familiari hanno richiesto il suo aiuto, complice una difficoltà a reperire la manodopera che in zootecnia si fa sentire e rischia di frenare la crescita delle imprese. Serena Saccardi, 22 anni, ha risposto al richiamo della famiglia in una impresa ad indirizzo lattiera a Curtatone, con 1.200 capi totali. Il latte è conferito alla cooperativa Cozoman. Serena ha partecipato all'Oscar Green

2024 della Lombardia per l'Impresa digitale e sostenibile, con un impianto fotovoltaico sul tetto della stalla, una sala di mungitura inaugurata un paio di anni fa, un milk-shuttle per la vitellaia, luogo dal quale parte il benessere animale e il futuro di animali sani e produttivi, e robot di mungitura prossimi all'installazione, che saranno un altro elemento di svolta per un'innovazione tutta ispirata alla tecnologia. "Ho frequentato l'istituto tecnico econo-

mico e ho conseguito il diploma di relazioni internazionali per il marketing – racconta Serena -. Un percorso diverso, che ritengo utile anche nell'attività attuale, perché sempre più le imprese agricole sono chiamate e confrontarsi sul mercato e non solamente a limitarsi a produrre". Oggi Serena si occupa dell'ufficio con la tenuta del gestionale aziendale e della vitellaia, operando insieme al papà Luca e agli zii Andrea e Giordano (si occupano della gestione a tutto tondo dell'impresa

e all'attività in campo), alle cugine Federica, che è veterinaria e lavora in stalla, e Sara, che segue amministrazione e contabilità, e al fratello Simone, che segue la preparazione dei carri unifeed per la razionale alimentazione delle bovine ed è impiegato in stalla nel ruolo di "jolly". Il futuro della zootecnia? "Difficile rispondere – ammette Serena -. Ci sono difficoltà di manodopera e i giovani non sempre sono disponibili a lavorare a contatto con gli animali e con le incognite che un'atti-

vità che non concede molte pause richiede. Per questo è impegnativo". Per non parlare degli attacchi mediatici che la zootecnia spesso è costretta a subire. "La carne sintetica mi spaventa – dice Serena Saccardi – perché non offre adeguate garanzie in termini di salubrità del prodotto e perché temo possa rappresentare una concorrenza pericolosa per il nostro mondo, ma senza zootecnia non c'è futuro".



I protagonisti dell’Oscar Green 2024

# Vino e solidarietà nel podere del nonno

*Daniele Paolucci ha scommesso sulla diversificazione e su un progetto di inclusione sociale dedicato ai giovani*

Quando Daniele Paolucci, 27 anni, quattro anni fa ha iniziato a vinificare e a dare concretezza a una filosofia tutta ispirata ai vini naturali, c'era chi pensava che avesse commesso un errore ad abbandonare il posto fisso nel pubblico – il massimo della garanzia in momenti di incertezza totale – per dedicarsi a riannodare i fili del passato e a coltivare i vigneti del nonno Guido Beschi, col quale Daniele aveva un legame speciale. Oggi, invece, di supporter ne ha diversi, a partire dai genitori che sulle prime erano un po' spaventati dal salto nel buio. “Mio padre perché non conosceva l'agricoltura, mia madre perché, al contrario, la conosceva e aveva ben presenti le fatiche e i vincoli di mio nonno – racconta Daniele Paolucci. Oggi, nonostante le difficoltà e il futuro incerto, vedo che condividono i miei sforzi, perché hanno visto che in questo progetto ho messo tutte le mie energie, fisiche, mentali, economiche e di tempo”. Una missione che è, innanzitutto, un tributo al nonno (“storico associato a Coldiretti, fin dal 1946”) e che ha spinto Daniele a cambiare vita, dopo una laurea magistrale in Giurisprudenza, un impiego negli enti pubblici e un'attività di giornalista pubblicista, che ancora manda avanti, collaborando anche con Avvenire. E così, il primo sforzo è stato ridare slancio ai vigneti del nonno e rivalutare i vitigni internazionali come Chardonnay, Merlot e Cabernet Sauvignon e quelli autoctoni come la Rossanella del Garda, la Schiava, la Negrara trentina, il Tocai di San Martino della Battaglia, l'incrocio Terzi. Vigneti storici, uno dei quali piantato nel 1935.

“Riprendendo a lavorare i suoi vigneti, che erano terrazzati e difficili da gestire, e i suoi terreni mi sembrava di prendermi cura di lui – racconta -. Mi hanno dato una mano all'inizio proprio i suoi amici e ora sono io che seguo i vigneti dei loro figli”. In totale l'azienda si estende nei comuni di Castiglione delle Stiviere, Solferino e Cavriana, su una superficie di 12 ettari, dei quali 5 ettari di vigneto e gli altri 7 a seminativi in rotazione, con grande attenzione alla biodiversità e ai grani antichi. “Accanto al frumento ho seminato su un piccolo appezzamento, dopo aver approfondito alcuni aspetti sulla biodiversità delle sementi, due mais antichi in linea pura: il mais 'ottofife' gialle e 'ottofife' rosso, così chiamato per le linee di chicchi sul tutolo – specifica Paolucci -. L'idea era quella di produrre un mais destinato a essere valorizzato come farina da polenta, caratterizzata da una grana più grande, un po' come la polenta di Storo Igp”. Fantasia applicata alla ricerca, per dare maggiore valore aggiunto alle produzioni e garantire un futuro di crescita nonostante dimensioni aziendali lontane dal latifondo. “Non ho dipendenti né collaboratori, ma sono convinto che, se alla base viene individuato un percorso in grado di garantire valore aggiunto al prodotto agricolo, possa esserci spazio anche per chi non ha grandi estensioni – dice -. L'agricoltura non è solamente per chi ha numeri di prim'ordine in termini di produzioni, perché possono convivere diversi modelli produttivi. Quando ho iniziato questa attività ero convinto che il futuro fosse solamente di chi puntava alla specializzazione in termini esclusivi, quindi,

nel mio caso, facendo solamente vigneto. Invece non è così, vince la multifunzione e la diversificazione e la collina è un ottimo esempio in questo senso”. Specializzazione per Daniele Paolucci ha voluto dire orientarsi dal biologico (“di fatto lo ero, anche se non avevo la certificazione”) ai vini naturali (“una nicchia che mi ha portato ad essere presente sia in grandi città come Milano che all'estero, dall'Europa al Giappone”), scommettendo sulla vendita diretta sia ai privati che sui canali Horeca, così da garantirsi un maggiore margine di guadagno. “Ora produco circa 10mila bottiglie, ho rilevato una cantina dismessa e l'ho rimessa in funzione, così da completare il processo produttivo dall'uva alla tavola – prosegue -. Partecipo a fiere, eventi, iniziative e cerco di far capire in prima persona che dietro a ogni bottiglia c'è una storia di impegno”. E a sentirla tutta è una storia bellissima, raccontata da Daniele Paolucci con un entusiasmo contagioso, ingrediente fondamentale che si impasta con un impegno etico fuori dal comune. All'ultima edizione dell'Oscar Green, la Cantina Ros (ha anche un sito: [www.cantinaros.it](http://www.cantinaros.it)) ha partecipato nella categoria “Coltivare insieme”, in quanto è una impresa agricola impegnata nel sociale. Dallo scorso marzo è partito un progetto, ribattezzato “Path” (sentiero, in inglese) che vede coinvolti l'azienda agricola di Daniele Paolucci, la Caritas diocesana e il centro di ascolto Marta Tana di Castiglione delle Stiviere e si rivolge alle nuove povertà, per sostenere i giovani cosiddetti Neet (quelli che non studiano e non lavorano) fra i 16 e i 32 anni.



Daniele Paolucci

“Il lavoro agricolo si dimostra un modello per avvicinare i giovani al fare, al produrre, per aiutare i ragazzi a ritrovare una dimensione di comunità, di cooperazione, per far superare povertà che non sono solamente o esclusivamente economiche, ma anche aridità relazionali – spiega Paolucci -. Finora siamo riusciti a coinvolgere una trentina di giovani ed è un passo per noi molto importante, che arricchisce l'agricoltura di una spiritualità che è connessa all'attività primaria, ma che insieme vogliamo riscoprire”. Fra i progetti futuri, l'idea di recuperare anche la vocazione del nonno ad allevare. “Pochi animali, ma al pascolo, per diversi-

ficarmi e per promuovere un concetto di produzione estensiva che mi auguro possa trovare un domani una corretta valorizzazione nella filiera del Grana Padano Dop. Ho preso i contatti e mi auguro che si possa concretizzare un indirizzo produttivo che sicuramente piacerebbe a mio nonno”. Non solo. Oltre al bestiame, le attività produttive del futuro potrebbero anche guardare al settore delle api e all'olivicoltura. “Ho preso un piccolo uliveto in gestione a Cavriana, con alberi di varietà Casaliva, specifica della zona, e Leccino. La biodiversità è un concetto che mi sta a cuore e cerco di declinarla ad ampio spettro”.

# A Roverbella agricoltura ed equiturismo convivono

*Sofia Trombin ha coniugato l'amore per lo sport e l'equitazione all'attività con i cavalli*

Dal nuoto alle arti marziali fino alla pallanuoto in serie A con il Css Verona e, ancora, alla passione per il cavallo e il salto ostacoli, disciplina nella quale è diventata istruttrice. La parabola della giovane Sofia Trombin, ventiduenne iscritta all'Oscar Green della Lombardia nella categoria “Custodi d'Italia”, è ancora tutta da completare, ma è innegabilmente intrecciata alla passione per gli sport, vissuta anche a scuola durante il Liceo scientifico a indirizzo sportivo. Una versatilità per le arti sportive che da un anno e mezzo l'ha portata nelle campagne di Roverbella per aprire un maneggio, con la prospettiva di diventare nel prossimo futuro anche una fattoria didattica rivolta non soltanto ai bambini, ma anche agli adulti, “perché è

un mondo che può appassionare ad ogni età”. Un modo per ritornare in parte alle origini, quando i genitori gestivano un maneggio a Villafranca di Verona. “A trasmettermi poi la passione per l'equitazione è stata mia sorella Enrica, oggi infermiera, più grande di me di cinque anni – racconta Sofia Trombin -. E devo dire che fra tutti gli sport è quello che mi ha appassionato sempre di più, perché, a differenza di altre discipline, si vive il contatto con l'animale che è qualcosa di unico e di completamente diverso rispetto ad altre attività”. Oggi l'azienda si estende su una superficie di 4,5 ettari, coltivati a cicoria (un ettaro) e a prato. I cavalli di proprietà sono otto, mentre altri dodici sono ospiti del-

la pensione, con la potenzialità di ampliarsi fino a portare complessivamente 40 cavalli grazie agli spazi disponibili. Un'avventura che è partita con il pieno sostegno dei genitori, che hanno sostenuto Sofia in un percorso quasi del tutto nuovo. “Fondamentale, per orientarmi, anche l'aiuto di Coldiretti Mantova e di Giovani Impresa, per i consigli, le opportunità, ma anche perché mi ha permesso di entrare in contatto con altri coetanei e condividere progetti, passioni, spunti per crescere e migliorarsi, perché le possibilità in campo agricolo sono moltissime, a partire da quella principale per il settore, che è produrre cibo”, precisa Sofia. Associata ad Asc (Attività sportive confederate), chi volesse contattare Sofia

Trombin può visitare le pagine Facebook e Instagram del centro equestre “La-taika” di Roverbella e trovare iniziative legate al battesimo della sella, salto a ostacoli, horseball (la pallacanestro a cavallo, ndr), dressage, scuola di equitazione, con l'obiettivo di crescere anche nel segmento dell'ippoturismo e, in futuro, anche nell'ippoterapia. “Il cavallo può essere una terapia, anche per le persone che hanno difficoltà a comunicare, proprio perché grazie al cavallo si entra in contatto con un essere vivente, che è un'altra anima – spiega Sofia Trombin -. Bisogna cercare di capire le sensazioni del cavallo e si arriva a creare il famoso binomio, due corpi in uno”.



Sofia Trombin

# Lo zafferano di qualità made in Quistello

*Una produzione di nicchia ad alto valore aggiunto, all'insegna della biodiversità*

“Nel futuro dell'agricoltura? Ci credo moltissimo e ritengo che la biodiversità e la diversificazione possano rappresentare una soluzione per restituire redditività alle imprese. Ritengo che le colture alternative, quelle alle quali le grandi estensioni non pensano, siano invece un'opportunità di crescita per i giovani agricoltori”. Così dice Elisa Benetti, iscritta all'edizione 2024 dell'Oscar Green nella sezione di Campagna Amica, dal 2023 produttrice di zafferano a Quistello. Una produzione di nicchia, ottenuta da bulbi certificati, su una superficie di 1.600 metri quadrati. Un fazzoletto, se si pensa che nella no-



stra provincia la dimensione media delle aziende agricole ha superato i 20 ettari, che salgono a 30 ettari se l'indirizzo produttivo è zootecnico.

Eppure, anche in così poco spazio c'è tutta la poesia di una coltura ad elevato valore aggiunto e che ha permesso ad Elisa Benetti di avviare un progetto pressoché unico in provincia di Mantova, cambiando così radicalmente il proprio percorso formativo. L'azienda si rivolge a ristorazione, privati, ma anche case profumiere. I contatti avvengono prevalentemente tramite i social network (l'indirizzo su Instagram: [@benetti\\_zafferano](https://www.instagram.com/benetti_zafferano)) e la mail ([info@benetti-zafferano.it](mailto:info@benetti-zafferano.it)) e nel prossimo futuro non è esclusa l'attività di export, vista la qualità della produzione.

Nel corso del mese di novembre, dopo un risveglio vegetativo della coltura che avviene a settembre, sono di solito programmate le operazioni di raccolta in campo. “Successivamente – spiega Elisa Benetti - lo zafferano viene portato in laboratorio ed essiccato, prima della fase finale, che prevede una stagionatura del prodotto per più di 60 giorni all'interno di vasi di vetro, al buio”. Le confezioni commercializzate dall'azienda vanno dal mezzo grammo fino ai 20 grammi. Niente polveri, ma solamente pistilli interi, per mantenere l'integrità e la elevata qualità del prodotto.







**COLDIRETTI**

*...la forza amica del Paese*

**PER TUTELARE LA NOSTRA SALUTE  
DOBBIAMO SAPERE  
COSA PORTIAMO IN TAVOLA**

**PARTE LA NOSTRA CAMPAGNA DIGITALE  
PER L'ETICHETTA TRASPARENTE SUI CIBI**

**DIFENDIAMO LA NOSTRA  
SALUTE!**

**FIRMA SUBITO**

AL LINK SULLA NOSTRA PAGINA FACEBOOK:

[www.facebook.com/coldirettimantova](http://www.facebook.com/coldirettimantova)

**Made in Italy**

**INIZIA  
LA RACCOLTA  
FIRME ONLINE**



PER UNA LEGGE DI INIZIATIVA POPOLARE  
CHE SPINGA L'EUROPA A INTRODURRE  
**L'OBLIGO DELL'ETICHETTA DI ORIGINE  
A LIVELLO EUROPEO PER TUTTI  
GLI ALIMENTI IN COMMERCIO.**



**PERCHÉ QUESTA  
BATTAGLIA  
È IMPORTANTE?**

- **STOP AI CIBI SPACCIATI  
PER ITALIANI**
- **DIFENDIAMO I CONSUMATORI  
DA PRODOTTI NON SICURI**
- **SOSTENIAMO I NOSTRI  
AGRICOLTORI**



**ABBIAMO GIÀ RACCOLTO OLTRE  
300 MILA FIRME**  
NEI MERCATI DI CAMPAGNA AMICA  
E NELLE NOSTRE SEDI.

**ORA L'OBIETTIVO È RAGGIUNGERE  
1 MILIONE DI FIRME.**



**COLDIRETTI  
MANTOVA**

**FEDERAZIONE PROVINCIALE COLDIRETTI MANTOVA**

SEDE Boma - Via Pietro Verri 33 - 35, Mantova  
tel. 0376 375311 - [mantova@coldiretti.it](mailto:mantova@coldiretti.it)



[www.mantova.coldiretti.it](http://www.mantova.coldiretti.it)