



Difendere la Pac per tutelare il reddito degli agricoltori



di **Fabio Mantovani**
Presidente Coldiretti Mantova

In attesa di conoscere il prossimo 16 luglio a Bruxelles le proposte legislative della Commissione europea circa la Pac del futuro (2028-2034), unitamente al bilancio pluriennale, guardiamo al futuro con moderata fiducia, ma senza arretrare di un millimetro dalle richieste di una Politica agricola comune che valorizzi i modelli agricoli europei, che sostenga il reddito e l'innovazione e favorisca il ricambio generazionale. Il tema, per Coldiretti, va ben oltre i numeri di bilancio e gli impegni economici. C'è in gioco la sicurezza alimentare e riteniamo che la nuova Pac debba tenere obbligatoriamente conto di esigenze produttive, difesa della qualità, tutela delle filiere agricole a fronte dei cambiamenti climatici in corso, rafforzamento degli stock strategici, sostegno all'internazionalizzazione, potenziamento della ricerca. Dalla recente missione al Summer Fancy Food di New York, vetrina mondiale strategica per il Made in Italy agroalimentare (tenuto conto che il valore delle esportazioni del settore agroalimentare italiano negli Stati Uniti è stato pari a 7,8 miliardi nel 2024 con un aumento del 17% rispetto all'anno precedente e i primi quattro

mesi del 2025 hanno fatto registrare un +8% tendenziale), è emersa la posizione di Coldiretti a sostegno dell'internazionalizzazione e del Made in Italy agroalimentare come strumento di dialogo anche culturale e di pace in un mondo in cui fra dazi e tensioni globali le difficoltà non mancano.

Sostenere l'export agroalimentare e, più in generale, l'agricoltura sono priorità. In chiave di investimenti sono stati stanziati ulteriori 47 milioni di euro per il Fondo per l'Innovazione in Agricoltura, istituito per sostenere le imprese agricole e agromeccaniche che investono in nuove tecnologie per la gestione digitale dell'impresa, per l'utilizzo di macchine, trattori di ultima generazione, soluzioni robotiche, sensoristica e piattaforme e infrastrutture 4.0, per il risparmio idrico e la riduzione dell'impiego di sostanze chimiche.

Siamo convinti che sia sempre più necessario accompagnare l'innovazione in agricoltura e la meccanizzazione con l'utilizzo dei dati, per trasformarli in opportunità per i produttori e i consumatori che potranno avere informazioni puntuali rispetto a quello che acquistano, in termini di qualità di prodotto e di origine. Le opportunità non mancano, anche grazie all'av-

vento dell'Intelligenza Artificiale in agricoltura (purché gestita in modo etico e consapevole), ma se vogliamo invertire la rotta globale degli investimenti in macchine e mezzi agricoli (scesi oggi a 52 miliardi di dollari, vale a dire il 10% in meno rispetto al 2023, con l'export italiano che nel 2024 ha perso oltre il 15%, scendendo nel 2024 a 6,8 miliardi di euro) dobbiamo migliorare la redditività e i margini operativi delle imprese agricole. Altrimenti, senza una flotta di mezzi agricoli al passo con le nuove tecnologie, si rallenterà il percorso verso la sostenibilità ambientale, economica e sociale.

Sempre con riferimento ai numeri, Eurostat ci dice che nel 2024 è calato il numero di capi negli allevamenti dell'Unione europea. I suini si sono attestati a 132 milioni con una flessione sull'anno precedente dello 0,5%, i bovini a 72 milioni (-2,8%), gli ovini a 57 milioni (-1,7%) e i caprini a 10 milioni (-1,6%). Negli ultimi dieci anni la riduzione è stata per i suini dell'8,1%, dell'8,7% per i bovini, del 9,4% per gli ovini e del 16,3% per i caprini.

Il tema non è tanto legato a un crollo delle produzioni, che non segue le dinamiche legate al numero di capi, quanto a una chiusura delle stalle, con conseguente abbandono del

presidio del territorio, dell'impoverimento del contesto rurale e dello spopolamento della campagna.

Le cronache degli ultimi giorni ci hanno fatto conoscere la dermatite bovina, malattia mai comparsa prima, fortunatamente non trasmissibile all'uomo. Per la rapidità di intervento e la competenza dobbiamo ad oggi ringraziare le istituzioni, a partire dal ministero della Salute, Regione Lombardia e Ats. Una sanità veterinaria efficiente e rapida nei controlli e negli interventi è fondamentale per l'Italia e l'area padana in particolare, fra le più produttive a livello europeo. Dobbiamo tutti lavorare con impegno per risolvere l'emergenza, evitando allarmismi e sensazionalismi mediatici, che sarebbero solamente controproducenti per una filiera zootecnica che produce qualità e ha mostrato di saper dare risposte tempestive e adeguate, almeno in questo frangente. Necessario, però, che anche a livello internazionale non si speculi su una questione sanitaria che si sta risolvendo. Imporre stop all'import di prodotti lattiero caseari come ha fatto il Regno Unito è demagogia consapevole e volontà di applicare barriere non tariffarie.

Il tema della sicurezza alimentare e la necessità di applicare un approccio "One Health", in grado di integrare la salute umana, animale e ambientale, in un'era di globalizzazione, è sempre più urgente.

Chiudiamo celebrando una vittoria sindacale: la sospensione dell'applicazione del Contributo Ambientale sui vasi in plastica per fiori e piante indipendentemente dal loro spessore, come richiesto da Coldiretti e Filiera Italia per tutelare un settore cardine del Made in Italy e che vede nel distretto vivaistico di Canneto sull'Oglio uno dei compatti più importanti a livello europeo per la produzione di latifoglie, con una superficie di oltre 1.700 ettari, un migliaio di occupati e un valore alla produzione che si aggira sugli 80 milioni di euro, dei quali il 50% ottenuto grazie all'export. Buona estate a tutti.



**Firma la proposta
di legge per chiedere
più trasparenza a tavola.**

**DIFENDIAMO
LA SALUTE DI TUTTI
E IL REDDITO DEI
NOSTRI AGRICOLTORI**

**Abbiamo il
diritto di sapere
cosa mangiamo!**

**Serve l'obbligo di indicare
sempre l'origine geografica
in etichetta su tutti
i prodotti in commercio
nell'Unione Europea**

PER FIRMARE

INQUADRA IL QR CODE

oppure

VAI SULLA NOSTRA PAGINA FACEBOOK

www.facebook.com/coldirettimantova



Le nuove opportunità dell'ospitalità rurale

Agriturismi sempre più pet-friendly anche in provincia di Mantova

Spegnere le luci della città e fuggire dall'aggressività dell'anticlone africano Pluto, magari per respirare e trovare una piccola tregua dal caldo (e dall'aria condizionata accesa ventiquattr'ore su ventiquattro) nei 219 agriturismi della provincia. In attesa che si realizzzi il progetto dell'architetto olandese Winy Maas con una maggiore integrazione fra città e campagna, fra abitanti, animali e verde (riflessione già avanzata da Rem Koolhaas, altro architetto olandese che sul tema realizzò una interessantissima mostra al Guggenheim Museum di New York, qualche anno fa), la campagna si conferma, ancora una volta, amica dell'urbe, con la possibilità di distogliere lo sguardo dal cemento per posarlo su piante, fiori, paesaggi che riducono lo stress. Anche quello climatico.

Agriturismi e campagna sono un antidoto efficace non solo per chi lavora o studia in città, ma anche per tutti quei "turisti del millimetro" (copyright Stefano Scansani), che, una volta staccati musei, chiese, piazze e scorci suggestivi reclamano del tutto comprensibilmente una maggiore leggerezza, fra cibi naturali, prodotti tipici e cieli stellati sopra la testa.

Numeri in crescita. Nel 2024, secondo le elaborazioni di Coldiretti e Terranostra Mantova, la provincia di Mantova ha registrato 219 strutture agrituristiche, con un incremento del 202% rispetto al 2003. Un'accelerazione che posiziona Mantova al secondo posto in Lombardia, dopo Brescia, per numero di agriturismi attivi. Le strutture offrono oltre 2.900 posti letto e 136 piazzole per camper, rappresentando rispettivamente il 20% e il 25% del totale regionale.

Un fenomeno in evoluzione. "Siamo ampiamente usciti dalla fase del pionierismo a livello di agriturismo – spie-

ga Giuseppe Groppelli, presidente di Terranostra Mantova, la rete degli agriturismi di qualità di Coldiretti – e oggi le strutture sono sempre più professionali e attente alle esigenze dell'ospite, sia che si tratti di una sosta a pranzo o a cena sia che si parli di soggiorni in campagna per un periodo più lungo. Il tutto, naturalmente, senza abbandonare la vocazione rurale, l'attenzione per la cucina del territorio e i piatti della tradizione, che non significa assolutamente fissità o immutabilità delle ricette, ma vuol dire saper coniugare l'offerta stagionale e dell'agricoltura a km0 e la fantasia esecutiva. Anche per questo Terranostra ha organizzato corsi di formazione specifici per 'laureare' cuochi contadini". Una "cucina del millimetro", se si vuole, fatta bene e con la consapevolezza che la Dop Economy viene potenziata anche grazie all'ospitalità rurale.

Strutture sempre più pet-friendly. A livello regionale è nata una rete di agriturismi aderenti a Campagna Amica che sono "dog & pet-friendly", nella consapevolezza che i migliori amici dell'uomo siano parte della famiglia dei turisti e degli ospiti e che, come tali, possano essere accolti con tutti i confort e tutti gli accorgimenti per il benessere degli animali e degli altri ospiti.

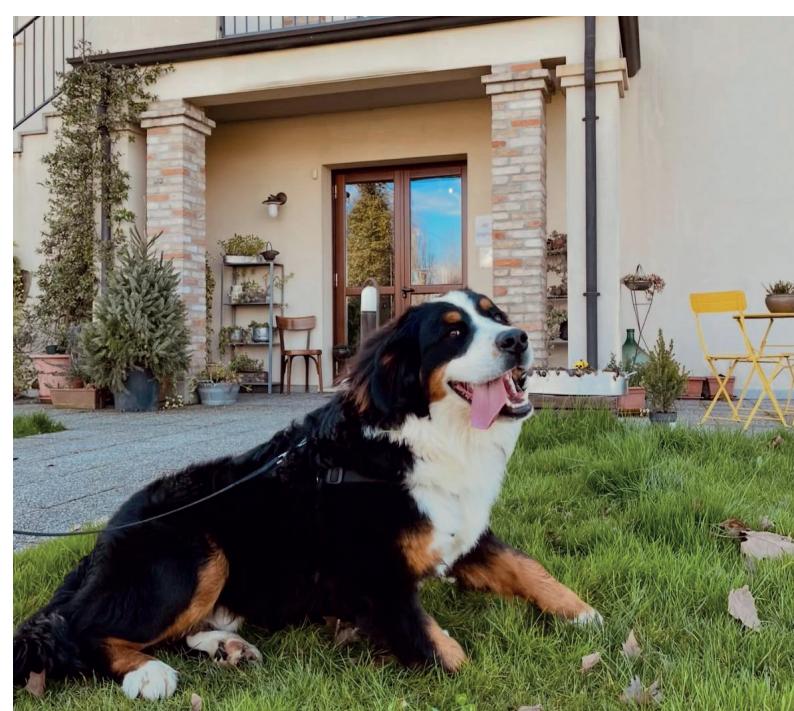
A livello numerico, sono oltre la metà gli agriturismi che hanno le caratteristiche per accogliere gli animali, mentre altri si stanno attrezzando. Sono infatti richiesti dei requisiti minimi per l'accoglienza nelle aree interne o esterne dell'agriturismo, come i guinzagli di emergenza, il veterinario disponibile anche nei giorni festivi, ma anche sapere fornire agli ospiti informazioni su itinerari e attività compatibili con il cane. Il tutto, naturalmente, senza sovrapprezzo.

Vi sono comunque agriturismi, anche in provincia di Mantova, che offrono servizi specifici come il trekking con Fido, corsi di educazione o agilità, aree relax, pasti personalizzati per animali, attrezzi e giochi per far passare anche ai migliori amici dell'uomo un soggiorno sereno e giocoso.

Sono sempre più diffusi sul territorio agriturismi che accettano cani o animali domestici in camera, disponendo di ampi spazi esterni, piscina, giardini. L'accesso agli animali è consentito nella sala colazione o ristorazione e non sono applicati supplementi per i quattro zampe nei servizi come cestini, ciotole dedicate, piscine esterne per i cani così da permettere anche a loro di affrontare al meglio il caldo estivo.

C'è anche qualche associato che ha previsto nella propria corte delle specifiche strutture pet-friendly, su misura per le esigenze dei cani. Si tratta di aree esterne recintate e dotate di acqua, cibo e cuccie, dove l'animale può stare libero osservati dai loro padroni attraverso le vetrine che separano la zona ristoro dall'esterno. Una scelta che aumenta igiene e sicurezza in sala".

Aumentano anche le offerte in tal senso da parte delle fattorie didattiche, che sempre più favoriscono l'interazione fra i bambini e i loro amici a quattro zampe e con gli animali della fattoria. La visione di Terranostra. Il movimento pet-friendly negli agriturismi mantovani è tangibile, parte di una strategia regionale consolidata da Coldiretti, e coinvolge strutture diffuse sul territorio. Esistono requisiti certificati, reti di organizzazione, strutture dedicate (alcune addirittura con spazi e corsi per cani), e un pubblico in crescita: circa il 18% degli italiani parte oggi con animali da compagnia.



Torna in Lombardia l'iniziativa "Fattorie aperte"

Appuntamento domenica 28 settembre

Torna in Lombardia "Fattorie Aperte", la manifestazione rivolta alle fattorie didattiche della regione, che spalancheranno le loro porte al pubblico, con iniziative, eventi e attività per ogni corte agricola coinvolta nel programma.

Anche le aziende agricole del circuito di Coldiretti e Terranostra Mantova [l'organizzazione a livello

regionale è capofila del progetto] prenderanno parte alla storica kermesse, finalizzata ad avvicinare il pubblico delle città al fantastico mondo delle campagne. Nelle prossime settimane saranno definite le diverse attività che le fattorie didattiche e le imprese agricole del territorio organizzeranno.

Presentato a Roma il volume realizzato dalla Fondazione Qualivita

Rapporto sul turismo Dop, così il cibo genera esperienze

Le Indicazioni Geografiche strumento per favorire incoming e internazionalizzazione



Il presidente Consorzio di Tutela del Grana Padano, Renato Zaghini

Dop ora significa anche turismo, un'opportunità che le filiere e i prodotti tipici di qualità riconosciuti sono in grado di sviluppare, contribuendo così a trainare – o perlomeno ad impattare – un fenomeno economicamente e culturalmente impattante come quello delle vacanze e dei soggiorni.

Nei giorni scorsi è stato presentato a Roma il primo "Rapporto Turismo Dop", realizzato da Fondazione Qualivita in collaborazione con Origin Italia e con il supporto del Masaf. Il Turismo Dop – precisa Coldiretti – rappresenta una nuova frontiera del turismo enogastronomico. Un modello che mette al centro le Indicazioni Geografiche come strumenti per generare esperienze autentiche, educative e sostenibili. Fenomeno sempre più diffuso in Italia, il Turismo Dop non è solo un insieme di iniziative "a

tema", ma rappresenta un sistema integrato di accoglienza costruito attorno alle filiere Dop e Igp, con la regia dei Consorzi di tutela, in linea con il nuovo Regolamento UE 2024/1143, che assegna loro anche la competenza "dello sviluppo di servizi turistici nella pertinente zona geografica".

Un'offerta turistica che racconta l'Italia vera, con esperienze contestualizzate nel paesaggio, nella storia e nelle tradizioni delle comunità locali e garantendo qualità, identità e legame con il territorio. Il primo Rapporto Turismo Dop basato su indagini dirette e sull'esame di fonti istituzionali offre un'analisi aggiornata e organica del turismo legato alle Indicazioni Geografiche in Italia.

Con 585 attività – promosse da 361 Consorzi di tutela e che coinvolgono 597 prodotti Dop e Igp (altri numeri per inquadrare il patrimonio ambientale e culturale nel cuore delle eccellenze italiane: 103 strade e itinerari, 17 siti Unesco, 29 paesaggi rurali storici e 82 parchi aree protette) –, 87 normative di riferimento, oltre a una selezione dei principali studi scientifici e dati di settore, il report delinea un quadro completo del fenomeno a livello nazionale e locale.

I 235 Eventi registrati nel 2024 si confermano l'ambito più dinamico del Turismo Dop, con iniziative consolidate come Caseifici Aperti o degustazioni guidate in cantina, insieme a nuove proposte come festival culturali ed eventi sportivi legati ai prodotti Dop e Igp e ai territori. Si aggiungono 188 infrastrutture permanenti, fondamentali per offrire esperienze immersive e

dure durate legate ai prodotti IG: Strade del vino e dei sapori (riconosciute dalle Regioni), musei del cibo, spazi didattici e patrimoni culturali fruibili, che testimoniano il profondo legame storico e culturale tra le IG e i luoghi di origine.

Il report mappa anche 130 elementi di valorizzazione, riconoscimenti ufficiali delle zone di origine dei prodotti Dop e Igp: patrimoni Unesco (come le Colline del Prosecco di Valdobbiadene e Conegliano o l'Arte dei muretti a secco), paesaggi rurali storici riconosciuti dal Masaf, parchi regionali e nazionali gestiti dal ministero dell'Ambiente che rappresentano l'interconnessione tra eccellenza produttiva e valore ambientale. Completano il quadro delle attività le 32 azioni specifiche di In-formazione – tra convegni, pubblicazioni, attività formative e di comunicazione – che hanno l'obiettivo di migliorare l'offerta turistica legata alle Dop e Igp e promuovere efficacemente le iniziative.

Un'occasione anche per Mantova. Le opportunità legate alle Indicazioni Geografiche abbracciano anche il territorio virgiliano, come riconosce il presidente di Coldiretti Mantova, Fabio Mantovani. "Con una presenza marcata di produzioni Dop e Igp di assoluto rilievo, dal Grana Padano al Parmigiano Reggiano, dalla pera mantovana al melone mantovano, dal Lambrusco ai vini delle Colline Moreniche, fino a prodotti come il Prosciutto di Parma e di San Daniele e a tutta la salumeria Made in Italy di qualità, che trovano nei suini allevati sul nostro territorio il loro serbatoio privilegiato – afferma Mantovani – l'economia generata dalle produzioni Dop e

Igp può tradursi in un veicolo di incoming e di internazionalizzazione direttamente sui territori, intercettando un turismo che può coniugare l'esperienza culturale con quella enogastronomica". In un simile contesto, anche la rete degli agriturismi di qualità legati a Coldiretti e Terranostra Mantova e la stessa ristorazione consapevole rappresentano un insostituibile supporto per la promozione della Dop economy.

Il Grana Padano Experience Center. Protagonista del primo "Rapporto Turismo Dop", il Grana Padano è una delle grandi IG destinate a diventare anche un'attrazione turistica e territoriale di grandissimo appeal. Merito della collocazione geografica del distretto di produzione, che va dal mare dell'Adriatico ai laghi più belli d'Europa e alle montagne più belle del mondo e grazie al suo Grana Padano Experience Center.

"Il buon cibo è il frutto di una cultura diffusa a tutti i livelli e dell'arte del saper fare che il mondo ci invidia e viene in Italia ad apprezzare – sottolinea il presidente del Consorzio, Renato Zaghini – Ed il Grana Padano Dop svolge ogni giorno il suo ruolo di capofila del sistema delle Indicazioni Geografiche che vale oltre 12 miliardi di euro e con un export di oltre il 51% del suo fatturato pari a 2,2 miliardi fuori Italia, crea uno straordinario biglietto da visita per l'Italia tutta, alimentare, culturale, storica e turistica".



Missione di Coldiretti a New York per promuovere il cibo italiano

Visite, escursioni, curiosità per mantovani e turisti

Alla scoperta del territorio virgiliano fra arte, storia e paesaggio

Dall'arte alla storia, Mantova è una provincia che si mangia con i morsi della curiosità. La provincia di Mantova offre occasioni di crescita e di svago praticamente in ogni comune del territorio. In questa carrellata che non ha certo la pretesa di essere esaustiva, abbiamo chiesto a Lisa Valli [cuoca contadina nell'agriturismo Tre Ponti di Villimpenta insieme alla mamma Lucia Magnani, ma anche architetto conservatore e appassionata di storia dell'architettura] di indicare ai lettori qualche luogo del cuore da visitare.

Da Nord, con i luoghi della memoria che furono i teatri di battaglia risorgimentali di Goito [con il ponte della Gloria e il monumento al Bersagliere, con Villa Giraffa sullo sfondo], Solferino [dove nacque la Croce Rossa grazie al medico ginevrino Henry Dunant, a Castiglione delle Stiviere si può visitare il museo dedicato all'organizzazione internazionale, a Solferino il Museo Risorgimentale] e San Martino [con un Ossario molto suggestivo, a memoria degli 11 mila morti dell'esercito franco-sardo che combatté nel 1859

contro gli austriaci], fino al confine opposto della provincia: Sabbioneta, la "Città ideale" di Vespasiano Gonzaga, oggi teatro di mostre di arte contemporanea di caratura internazionale [fino al 23 novembre a Palazzo Giardino l'esposizione "7 1/2 di Juergen Teller"]; e poi Viadana, con la sua Galleria civica d'arte contemporanea nel complesso museale del MuVi; Suzzara, con la Galleria del Premio Suzzara, voluto nel Dopoguerra da Dino Villani e Cesare Zavattini e che aveva un legame molto forte fra arte e agroalimentare [basta pensare appunto ai riconoscimenti in natura che venivano dati ai vincitori e all'idea di un'arte accessibile a tutti, non elitaria]. Sempre nella parte Sud della provincia virgiliana, le campagne di Poggio Rusco, teatro dell'Operazione Herring, ultimo lancio aviotrasportato su suolo europeo del secondo conflitto bellico mondiale [a Sermide Felonica si può visitare il Museo della Seconda Guerra Mondiale], per non dimenticare.

Imperdibile a San Benedetto Po il monastero, un complesso che fu

uno dei centri pulsanti della vita, dell'economia e della religione per alcuni secoli, con dimensioni che lo resero famoso come la Montecassino del Nord. Poco distante, la frazione di Gorgo è il paradiso degli astrofili, grazie all'osservatorio e all'associazione che lo tiene in vita. A Nuvolato di Quistello e a Quingenbole, due musei dedicati a due grandi artisti: Giuseppe Gorni e Lanfranco. Il primo fortemente legato alla terra, polivalente e carismatico, disegnatore, scultore, progettista; il secondo proiettato nel surrealismo fantascientifico, in una dimensione onirica che ha pochi paragoni a livello internazionale.

Sulla corona delle Colline Moreniche, meritano una visita il complesso del castello di Volta Mantovana con i giardini di Villa Guerrieri Gonzaga, così come – a Cavriana – la suggestiva Villa Mirra e l'annesso museo archeologico, di rilievo europeo.

Meta di pellegrinaggio dei mantovani, è imperdibile il Santuario di Santa Maria delle Grazie, simbolo della devozione mariana, con la leggenda del coccodrillo appeso alla volta della chiesa e le statue polimateriche dei miracolati e un'architettura che conquista. Scendendo per un centinaio di metri lungo la strada dei pescatori, è possibile raggiungere il Lago Superiore e, magari, salire sulla barca per un tour tra fiori di loto, cannelli e anatre.

Sempre in ambito naturalistico, può contare su una rete diffusa sul territorio l'Ecomuseo della risaia, dei fiumi, del paesaggio rurale mantovano, con centri di documentazione a Castel d'Ario e Villimpenta [visitabili entrambi i castelli nel fine settimana], Gazzo di Bigarello e Bagnolo San Vito. Suggestiva la conca del Bertazzolo a Governolo, ancora oggi rilevante dal punto di vista logistico per garantire la navigabilità tra i fiumi Mincio e Po.

Un polmone verde nel cuore della provincia è la foresta della Carpaneta, a San Giorgio Bigarello, teatro

della festa che Coldiretti Mantova organizza per gli studenti delle scuole al termine delle lezioni su agricoltura ed educazione alimentare. È l'ideale per passeggiare, andare in bicicletta o per fare fitness, così come Bosco della Fontana a Marmirolo, oltre 230 ettari di verde. Di innegabile emozione la visita al Forte di Pietole e al museo Virgilio, situati in un parco di oltre 30 ettari a pochi passi da Mantova. E per chi volesse ammirare lo skyline della città, nel Medioevo una sorta di Manhattan per il numero di torri presenti, può farlo da una prospettiva diversa e percorrendo la passeggiata che congiunge Porta Giulia a Cittadella e la Rocca di Sparafucile. Due passi fra storia e melodramma.



Lisa Valli



Il monastero di San Benedetto Po



Villa Mirra a Cavriana

La proposta di Cristina Caramaschi, cuoca contadina dell'agriturismo Il Grappolo di San Benedetto Po

Terranostra: due ricette per l'estate a km 0



Cristina Caramaschi
Coniugare gusto e freschezza e portare in tavola piatti in grado di celebrare il savoir faire tricolore in cucina, reduce proprio in questi giorni da una missione capitanata da Coldiretti al Summer Fancy Food di New York per sostenere la candidatura proprio della cucina italiana a patrimonio immateriale dell'Unesco, accanto alla lirica e alla dieta mediterranea. D'estate è fondamentale cucinare

piatti leggeri, meglio se con prodotti del territorio, facendo attenzione alle temperature meteo, in particolare quest'anno dove l'estate sembra essere iniziata nella morsa dell'anticlone africano e di "Pluto". Terranostra e Campagna Amica Mantova propongono, grazie alla cuoca contadina Cristina Caramaschi dell'agriturismo Il Grappolo di San Benedetto Po, un paio di ricette facili da realizzare e abbastanza veloci.



Risotto con melone mantovano e salsiccia

Ingredienti per quattro persone:
350 g di riso vialone nano
Brodo vegetale, quanto basta
150 g di Melone Mantovano Igp
80 g di salsiccia
Parmigiano Reggiano Dop, stagionatura 36 mesi
Una noce di burro
Una cipolla bianca
Sale
Pepe

Procedimento

Preparare il brodo vegetale e lasciarlo in una pentola, al caldo, a disposizione.

In un altro tegame far appassire una cipolla bianca tritata con un po' di olio extravergine di oliva. Aggiungere prima il riso e, dopo una veloce tostatura per sigillare i chicchi, adagiare la salsiccia sbriciolata in piccoli pezzi. Portare a cottura e servendosi del brodo vegetale. Una volta pronto, unire il melone tagliato a dadini e mantecare con una

noce di burro e Parmigiano Reggiano Dop stagionato 36 mesi.



Scaloppine di maiale con crema di zucchine

Ingredienti per quattro persone:
Quattro scaloppine di maiale
Olio extravergine di oliva, quanto basta
Sale
Pepe

Vino bianco

Per la salsa:
Quattro zucchine di medie dimensioni
Aglio
Olio extravergine di oliva
Sale
Pepe
Una foglia di menta

Procedimento

Battere le scaloppine con un batticarne e farle saltare in una pentola con un goccio di olio extravergine di oliva. Sfumare con vino bianco e portare a cottura, facendo in modo che la carne rimanga tenera. Aggiustare con un pizzico di sale e pepe.

A parte, cuocere le zucchine in tegame con aglio, olio evo, sale e pepe. Una volta pronte, frullare le zucchine con una foglia di menta. Adagiare la salsa ottenuta sopra le scaloppine. È un piatto che, a seconda dei gusti, può essere mangiato anche freddo.

CAMPAGNA AMICA E TERRANO STRA

IL VERO AGRITURISMO ITALIANO

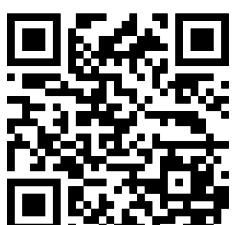


RISTORAZIONE

- **CASCINA CAVALTA***, ASOLA, 333 738 2812
- **CORTE CASELLA***, BAGNOLO SAN VITO, 342 776 5236
- **CORTE NESPOLO***, BORGIO VIRGILIO, 0376/281163
- **CARDINAL MENDOZA**, BORGIO VIRGILIO, 0376/648512
- **IL LUPPOLAJO**, CASTEL GOFFREDO, 334 194 6388
- **FONDO CHIESA**, CASTELLUCCHIO, 0376/437045
- **CORTE MAINOLDA***, CASTELLUCCHIO, 0376/438848
- **CASINA RICCHI***, CAVRIANA, 0376/804177
- **LOGHINO BELSITO**, CERESARA, 335 522 5800
- **CORTE PIOPPAZZA***, CERESARA, 351 467 4506
- **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
- **CORTE DAVINI***, MONZAMBANO, 335 636 0592
- **IL GLICINE***, OSTIGLIA, 333 340 7580
- **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
- **GANDOLFI ROBERTO**, RONCOFERRARO, 0376/668202
- **IL GRAPPOLO**, SAN BENEDETTO PO, 339 266 5897
- **LOGHINO CASELLE***, SAN GIORGIO BIGARELLO, 0376/340699
- **MADRILES**, ASOLA, 335 104 9943
- **CASA VILLI***, CASTIGLIONE DELLE STIVIERE, 338 771 4433
- **SOSTA NAPOLEONICA**, MONTICHIARI, 339 253 8254
- **NUOVA SCARDUA***, CAVRIANA, 375 633 0588

* ANCHE SERVIZIO OSPITALITÀ CAMERE/ALLOGGI

Accoglienza, tradizione e buon cibo
L'estate nei nostri
AGRITURISMI



terranostralombardia.it/territorio/mantova



VACANZE E OSPITALITÀ

- **DONDINO**, CAVRIANA, 0376/82232
- **SCANNAPORCO**, CAVRIANA, 388 618 5582
- **LA MARGHERITA***, GAZOLDO DEGLI IPPOLITI, 0376/657209
- **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, 346 398 3333
- **BITTURELLI**, PONTI SUL MINCIO, 0376/88068 - 351 468 8068
- **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
- **CORTE SALANDINI**, PONTI SUL MINCIO, 340 222 9915
- **CASE IN COLLINA**, VOLTA MANTOVANA, 320 226 1816
- **CREA**, MONZAMBANO, 339 178 0550
- **CIMBRI**, VOLTA MANTOVANA, 334 162 7237
- **VILLA DEI MULINI**, VOLTA MANTOVANA, 347 404 6379
- **ALBANA**, CASTIGLIONE DELLE STIVIERE, 331 599 4402
- **Lupo Bianco**, VOLTA MANTOVANA, 333 977 0188

NATURA... E ALTRE ATTIVITÀ

- **C'ERA UN'A.P.E.**, RONCOFERRARO, **FATTORIA DIDATTICA**, 335 825 3331
- **CORTE LE FARAOONE***, ROVERBELLA, **FATTORIA DIDATTICA**, 347 550 5890
- **AGRITURISMO DELL'ASTORE**, CASTIGLIONE D/STIV., **CAVALLI**, 338 530 6303
- **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
- **LE COLLINE**, PONTI SUL MINCIO, **CAVALLI-FATT.DIDATTICA**, 346 649 9282
- **CASCINA SGUAZZARINA**, CASTEL GOFFREDO, **FATTORIA DIDATTICA**, 334 245 1459
- **LA VIA LATTEA**, BORGIO VIRGILIO, **FATTORIA DIDATTICA**, 339 459 5695
- **LA VALLE DEI CAVALLI**, VILLA POMA, **FATTORIA DIDATTICA**, 340 491 18674
- **LA PASSEGGIATA**, GOITO, **AGRICAMPAGGIO**, 349 575 0757
- **CORTE GRANDE**, CASTELBELFORTE, **ATT. CULT. RICREATIVA E SEMINARIALE**, 349 845 5347
- **NAVIGLIO**, GOITO, **DEGUSTAZIONE + ATT. CULT RICREATIVA + ALLEV. ITTICO**, 348 295 1410
- **COLLE D'ORO**, CASTIGLIONE DELLE STIVIERE, **CAVALLI**, 348 275 4161

* ANCHE SERVIZIO RISTORAZIONE

