



L'editoriale - Il presidente di Coldiretti Mantova propone una riflessione sulla situazione europea, tra sfide climatiche, educazione e ricambio generazionale

L'agricoltura fra caldo e missione conoscenza



Fabio Mantovani,
Presidente Coldiretti
Mantova

► Partiamo dall'Irlanda, terra verdissima, sesto Paese dell'Unione europea per produzione di latte (l'Italia è quinta). Ebbene, da un recente sondaggio condotto dal National Dairy Council – il Consiglio nazionale per il settore lattiero caseario, finanziato dagli agricoltori per promuovere il settore irlandese a livello internazionale – il 57% dei bambini sotto i 12 anni che vivono nelle città non hanno mai visto mungere una mucca. Parliamo di una realtà che ha animali al pascolo e vaste aree rurali e che dovrebbe avere maggiore confidenza con l'ambito agricolo.

Eppure anche in Irlanda si sta verificando uno scollamento fra città e campagne che alla lunga rischia di essere una concausa delle difficoltà che il mondo agricolo ha di reperire giovani che subentrano nelle aziende e le portano avanti, lasciando spazio a nuove forme di impresa che sono molto più orientate al profitto puro che alla gestione e alla cura del territorio.

Una delle soluzioni, da anni ormai praticata da Coldiretti, è l'educazione alimentare nelle scuole, partendo dal campo per arrivare alla tavola, raccontando il lavoro, i prodotti tipici, la catena alimentare, invitando a consumare secondo la stagionalità dei raccolti.

Grazie all'impegno delle Donne di Coldiretti Mantova abbiamo raggiunto in cinque anni oltre 20mila studenti in 1.100 classi scolastiche fra scuole materne, primarie e secondarie. Un record di cui siamo orgogliosi e che non sarebbe stato possibile senza l'impegno delle nostre imprenditrici in rosa (si distinguono anche per le azioni liberali e di solidarietà), delle aziende agricole che ospitano i giovani e di progetti condivisi e sostenuti anche dal corpo docente.

Il percorso di educazione alimentare e di "storytelling" si completa con la presenza delle aziende agricole in piazza Broletto 6, quartier generale nel cuore della città del mercato coperto di Campagna Amica, dove l'offerta di prodotti a km0 si declina in un percorso di spesa esperienziale, slow, dove il rapporto diretto con i produttori costituisce il punto di forza del mercato contadino. Siamo partiti nella calura di un'estate incandescente, e da settembre inizieranno iniziative, incontri e opportunità cresceranno ulteriormente al servizio della comunità, dei cittadini, dei turisti.

Siamo nella morsa del calore, e questa volta l'anticiclone africano ha surriscaldato l'intera Europa. Le ripercussioni sull'agricoltura saranno significative.

Coldiretti ha calcolato che negli ultimi quattro anni, solo in Italia, l'impatto sull'agricoltura di siccità, bombe d'acqua e gelate tardive ha causato danni all'agricoltura italiana per oltre 20 miliardi. Dobbiamo però fare i conti anche con i danni indiretti e con i cambiamenti più profondi che potrebbero aggravare la crisi della manodopera, l'aumento dei costi assicurativi, persino l'impatto sugli orari lavorativi.

La Puglia ha fronteggiato la canicule modificando i tempi di raccolta dei cereali, in anticipo di oltre due settimane rispetto



ai tempi canonici di mietitura: trebbiatrici che si muovono all'alba o dopo il tramonto e centri di stoccaggio che hanno spostato gli orari di chiusura alle 2 del mattino, permettendo così agli agricoltori di operare nelle ore meno calde della giornata.

L'impatto del caldo è stato così violento che dovremo fare i conti con cali delle produzioni zootecniche, con minore produzione di foraggi, con pascoli nel Centro-Nord Europa inevitabilmente meno rigogliosi, e con rimbalzi negativi sui costi di produzione delle aziende agricole. La spesa per l'elettricità e il gasolio agricolo, almeno alle nostre latitudini, finirà per pesare sui bilanci delle aziende, mentre anche in Pianura Padana gli effetti del caldo porteranno a un taglio delle marginalità.

Parallelamente, in questi ultimi giorni abbiamo dovuto fare i

conti con gli aspetti più drammatici dell'anomalia meteorologica. Anche il nostro territorio ha registrato la perdita di lavoratori, momenti tragici che impongono un dialogo serio all'interno del sistema agricolo, del lavoro e della ricerca. Il tema va affrontato con responsabilità e in maniera costruttiva, bilanciando il diritto sacrosanto di lavorare in sicurezza con le esigenze di filiere e catene di approvvigionamento che si muovono quotidianamente con ritmi, tempi, logistiche difficilmente modificabili.

Coldiretti Mantova c'è. L'emergenza calore impone un approccio diverso nella gestione dell'acqua. Molte imprese agricole hanno adottato soluzioni di smart irrigation, strumenti di monitoraggio e di allerta, anche grazie ai Consorzi di bonifica e alle nuove tecnologie. Non possiamo, tuttavia, dimentica-

re che ogni anno in Italia viene persa, in quanto non protetta da strumenti di stoccaggio, quasi il 90% dell'acqua piovana, per circa 270 miliardi di metri cubi. Da tempo Coldiretti sollecita interventi nell'ambito di un piano nazionale degli invasi, coordinato e finalizzato alla realizzazione di una rete di bacini multifunzionali con sistemi di pompaggio in grado anche di generare energia idroelettrica; i progetti ci sono, è necessario reperire i fondi e investire su quella che sembra essere non più un'emergenza, ma una costante, essendo sempre più ravvicinate le ondate di calore.

Prosegue, intanto, il dibattito sulla Politica agricola comune del futuro, in un contesto di sfide significative per l'agricoltura europea, tra volatilità del mercato, rischi legati al clima, pressione sui redditi agricoli,

incertezza geopolitica, necessità di aumentare la sicurezza alimentare e la competitività.

Lo scenario è complesso, anche per i temi legati al ricambio generazionale, all'incremento della competitività, all'adozione di tecnologie innovative che richiedono formazione adeguata.

Come Coldiretti abbiamo più volte sollecitato un cambio di passo verso una maggiore semplificazione dei processi e degli oneri amministrativi, così da liberare risorse economiche e di tempo verso lavoro, produttività e pianificazione. In uno scenario globale in cui l'agricoltura a livello mondiale dovrebbe complessivamente crescere (lo conferma anche il recente Rapporto Ocse-Fao al 2035), è fondamentale che l'Europa continui a essere il traino di un'agricoltura competitiva e di qualità, senza perdere terreno.



CAF COLDIRETTI
COLTIVIAMO
OTTIMI SERVIZI

**730 . REDDITI
IMU . RED
INVCIV . ISEE**
Altri servizi fiscali

**CAFCOLDIRETTI
MANTOVA**

Mantova - Via Verri, 33 - Loc. Boma

0376 375486/483

patrizia.pergher@coldiretti.it
simona.culpo@coldiretti.it

Laboratori educativi - Le iniziative delle aziende di Coldiretti Mantova per i bambini e i ragazzi si svolgono a Roverbella, Roncoferraro e Ceresara

Il grest estivo in fattoria: la nuova frontiera della multifunzionalità agricola per i bimbi

» Gli animali. Oche, anatre, tartarughe, conigli. Ma anche pavoni, galline, pulcini. E più sono cuccioli, più attirano i bambini. “Io adoro tenere in braccio i coniglietti”, dice una bambina di otto anni, a Corte Le Faraone di Roverbella, dove l’ospitalità rurale dell’Agri-Camp in Frutteria con il contadino Sergio con Alynora non si ferma nemmeno la settimana di Ferragosto. “Ogni giorno portiamo a spasso gli animali nei campi”, fa eco un’altra bambina, con l’entusiasmo sincero nella voce che solo i più piccoli hanno. Le testimonianze dai Grest targati Coldiretti Mantova hanno tutti un filo conduttore comune: la grande attrazione per gli animali. E a ben pensarci, è quello che i bambini raramente vedono, sia che vivano in città sia che vivano nei paesi e non in un’azienda agricola. E così, da Alice Perini a Roncoferraro – l’attività alla fattoria didattica C’era un’A.Pe. proseguirà fino al 7 agosto – il refrain è

tutto sommato analogo. “Mi piace stare all’aperto e mi piacciono gli animali, mi abituo a stare con loro”, dicono un bambino e una bambina che hanno iniziato a frequentare il Grest nei giorni scorsi. Empatia e intelligenza emotiva ringraziano, nutrite appunto dal binomio bambini-piccoli animali. Non mancano, poi, le attività. La campagna non è solo contemplazione del paesaggio e degli animali, ma una scoperta continua. “Abbiamo visto le oche, le anatre, le tartarughe che si muovono lentissime”, grida un altro bambino. E allora via a costruire la città degli animali, utilizzando cassette, cartoni e tempere. Attività manuali, giochi senza troppo dispendio di energie, che in questi giorni di caldo estremo risulterebbero forse troppo faticosi. “Lavoriamo molto con materiale di recupero – spiega Alice Perini -. Nei giorni scorsi, ad esempio, abbiamo realizzato

con la lana, insieme ai bambini, delle piccole civette”. Vietato annoiarsi né stare con le mani in mano. A Corte Le Faraone si raccolgono frutta e verdure, si entra nel pollaio per riempire ceste di uova, si piantano le verdure nell’orto. “Mi piace stare in campagna, perché il contadino Sergio mi porta nel frutteto a raccogliere le pesche”, spiega un giovanissimo frequentante del centro estivo in fattoria. “Gli animali sono bellissimi, possiamo prendere in braccio i pulcini e i coniglietti”, fa eco un’altra bambina. E ci sono anche i veterani, come Arianna: “Sono ormai sei estati che vengo qui. Adoro fare i laboratori educativi e qui mi sento in famiglia”. Le giornate trascorrono lente, ma non troppo. I ritmi della natura sono il metronomo di giornate in questa prima parte dell’estate abbastanza afose. Ma rimanere in città sarebbe molto peggio. Fra le iniziative di Coldiretti Mantova, Cascina Basalganella di Villa Cappella (Ceresara) fino al 31 luglio, da lunedì a venerdì, organizza il campus in fattoria per bambini e ragazzi dai 4 ai 13 anni. Le opzioni: settimana part-time dalle 9 alle 12:30 senza pranzo; dalle 9 alle 13:30 con il pranzo, e possibilità di scelta per le famiglie aderendo alla soluzione full-time dalle 9 alle 17. Per agevolare i genitori che lavorano sono stati previsti anche l’ingresso in anticipo prima delle ore 8 o il ritiro posticipato dopo le 17:30. In programma, per bambini e ragazzi, laboratori in fattoria, cucina, costruzioni, orto e creatività, giochi, passeggiate, scoperte della natura, contatto



La formula “Special Young” offre anche ai giovani tra i 15 e i 19 anni un’esperienza formativa unica

A Corte Le Faraone di Roverbella – il contadino Sergio con Alynora – spazio all’Agri-Camp in Frutteria per bambini dai 3 agli 11 anni di età, fino al 4 settembre, dal lunedì al venerdì. Fra le iniziative in programma, la vendemmia e la pigiatura dell’uva nel mese di agosto e il focus “Vita da ape” nel mese di settembre. Ogni martedì, inoltre, in collaborazione con una nutrizionista sono previsti “I laboratori del cibo km 0”, mentre il mercoledì spazio al progetto musicale “I suoni della Campagna Amica” con una giovane laureata al Conservatorio; il venerdì spazio alla “Fattoria in Arte”, con i bambini che saranno accompagnati da una pittrice nel fantastico mondo

dell’arte. Agricoltura e solidarietà a Corte Le Faraone. Il giovedì ci sarà la possibilità per le ragazze dell’Anfass Atelier di svolgere un tirocinio formativo per l’inserimento al lavoro delle persone fragili. Oltre all’iscrizione settimanali, è possibile aderire all’iniziativa “Baby Parking a giornata”. Per informazioni e iscrizioni, Eleonora: 347/5505890. A Roncoferraro, l’imprenditrice agricola Alice Perini ospiterà in fattoria i bambini dai 3 agli 11 anni. Dal mercoledì 10 giugno fino a venerdì 7 agosto, dal lunedì al venerdì dalle 7:30 alle 12:30 attività, giochi, laboratori, approfondimenti della vita in campagna e agri-merende per trascorrere una mattina nel verde.



Cuoca contadina - Cristina Caramaschi de Il Grappolo di San Benedetto Po

Terranostra: due facili ricette per un’estate a km 0



Cristina Caramaschi

» Estate, tempo sospeso tra una doccia e una sudata sul coppino, come diceva il poeta Eugenio Montale. Ma è anche il momento delle vacanze, della leggerezza, del gusto che non deve mai mancare, soprattutto nella prima estate in cui la cucina italiana può fregiarsi dell’alloro conquistato di “patrimonio immateriale dell’Unesco”. Con la consulenza della cuoca contadina Cristina Caramaschi dell’agriturismo Il Grappolo di San Benedetto Po, Terranostra e Campagna Amica Mantova propongono due ricette facili da realizzare e abbastanza veloci.



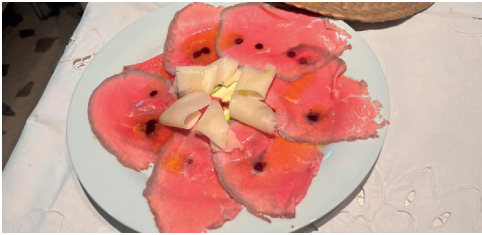
RISOTTO ZUCCHINE, PROVOLA E SALSICCIA

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

320 grammi di riso Vialone Nano
1 cipolla
250 grammi di zucchini
80 grammi di salsiccia
Mezzo bicchiere di vino bianco
Brodo vegetale
50 grammi di provola
Burro q.b.
Sale e pepe q.b.

PROCEDIMENTO

Lavate e tagliate a cubetti e le zucchini, tritate la cipolla e fattela stufare in una pentola con olio evo. Unite le zucchini tagliate a dadini, salate, pepate e fatele cuocere per cinque o sei minuti. A parte cuocete il riso, sfumandolo con il vino bianco e proseguire la cottura per 15 minuti, aggiungendo il brodo caldo un po’ per volta. In un tegame a parte cuocete la salsiccia per poi unirli al riso. Nel frattempo, tagliare a dadini la provola e, negli ultimi cinque minuti di cottura del riso, unire le zucchini e la salsiccia. Spegnete il fuoco, lasciando riposare il riso, un paio di minuti per poi mantecarlo con burro e i cubetti di provola. Servire subito.



ROASTBEEF AL FORNO CON CARPACCIO DI ZUCCHINE

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

1 kg di girello di manzo
Sale grosso
Pepe
Rosmarino
Salvia
Un bicchiere di vino bianco

PROCEDIMENTO

Massaggiare la carne con sale grosso e pepe. Preriscaldare il forno a 180° e cuocere la carne con tutti gli ingredienti per 25 minuti, girandola su tutti i lati. Togliere la carne dal forno e avvolgerla nella carta assorbente per togliere il liquido in eccesso. Fare raffreddare e, successivamente, mettere in frigorifero e affettare all’occorrenza. Tagliare le zucchini sottili, utilizzando l’affettatrice, impiattare e servire con un filo di olio evo, sale e pepe a piacere.

L'intervista - Debora Viviani, sociologa dei processi culturali e comunicativi all'Università di Verona, spiega i vantaggi per gli agricoltori e per la clientela

I pilastri del mercato coperto? Qualità e fiducia

>> Debora Viviani, professoressa associata di Sociologia dei processi culturali e comunicativi all'Università di Verona, conosce approfonditamente gli aspetti legati al mondo del cibo e alle strutture dei farmers' market, vere e proprie reti agroalimentari alternative al servizio delle comunità, anche per aver seguito la nascita del mercato coperto di Campagna Amica a Verona, uno dei 60 centri coperti di Campagna Amica in Italia al servizio dei cittadini.

Professoressa Viviani, qual è il valore aggiunto di un mercato coperto come quello nato a Mantova?

“Partiamo da una premessa. Il mercato di Campagna Amica propone prodotti di qualità, del territorio e di stagione, primi elementi distintivi del sistema dei farmers' market. E lo dico sulla base del percorso di costituzione del mercato coperto di Coldiretti Verona, attraverso indagini per capire le aspettative e la valutazione dei cittadini stessi sul mercato e sui dati che ci sono nel contesto nazionale.

In generale, sui mercati esiste da sempre un rapporto personale fra chi vende e chi acquista, elementi in grado di aumentare il grado di fidelizzazione per la vendita del prodotto. In questo contesto il mercato coperto di Campagna Amica, a Verona come quello recentemente inaugurato a Mantova, può vantare un plus: la relazione, aspetto insostituibile, che il cittadino si aspetta e che costituisce la natura fondante di un rapporto di fiducia che cresce di volta in volta ad ogni frequentazione”.

È il concetto di consumo esperienziale

“Sì. Fare la spesa al mercato coperto di Campagna Amica



La professoressa Debora Viviani dell'Università di Verona

“La forza del rapporto diretto passa innanzitutto da trasparenza e onestà”

è completamente all'opposto rispetto alla spesa nell'ipermercato, dove lo schema, semplificato, è questo: entro, acquisto, pago, esco. Al contrario, quando si sceglie di acquistare al mercato contadino cambia già l'idea di partenza: il dialogo con gli agricoltori, l'idea di non fare le cose velocemente, lo scambio di idee, suggerimenti, proposte.

Tutti passi che portano a una fidelizzazione lenta, ma costante nel tempo”.

Quali azioni sono fondamentali per gli agricoltori?

“Da un sondaggio svolto in passato fra gli operatori del farmers' market di Verona è emerso nitidamente che per 6 imprese agricole su 10 impegnate nel mercato coperto il fatturato aziendale ottenuto grazie alla partecipazione al mercato coperto era diventata la quota principale degli introiti, cosa che prima non era.

Il dialogo e la fiducia sono, come dicevo, aspetti essenziali. E per creare legami sempre più forti il mercato coperto - che ha il vantaggio di una logistica più semplificata rispetto al mercato

ambulante, anche in termini di conservabilità dei prodotti, senza correre rischi di rinvii per questioni meteo-climatiche - alcuni aspetti come gli assaggi al banco, la preparazione di piatti pronti che seguono un percorso diverso però rispetto alla ristorazione, sono chiavi di volta strategiche. Non è il mordi e fuggi del supermercato.

E anche il fatto che sia garantita l'apertura al sabato e alla domenica, nel cuore del centro storico di Mantova, dà l'impressione che il mercato di piazza Broletto entri nelle abitudini del consumatore secondo dinamiche non frenetiche e molto più naturali”.

Come evitare conflitti con la ristorazione o altri negozi di alimentari?

“Non vedo motivi di attrito o di concorrenza. E si evince innanzitutto per la tipologia di prodotto proposto, che è completamente diverso. Al mercato coperto di Campagna Amica i cittadini trovano prodotti del territorio e stagionali, mentre ristorazione e altre tipologie di negozi alimentari offrono prodotti che non sono solamente stagionali. Non c'è conflittualità. Anche nel caso dei piatti pronti e da asporto, sono due temi completamente diversi e non sovrapponibili”.

Che consigli dare agli agricoltori che intendono affacciarsi al mercato coperto per la vendita?

“Di non pensare alla cassa, che è un aspetto che si consolida nel tempo, ma di lavorare per conquistare i cittadini, che oggi hanno delle informazioni, giuste o sbagliate che siano, e si presentano a volte anche con preconcetti o pregiudizi, che devono essere abbattuti con il dialogo, con la trasparenza, con la fiducia. capita a volte che nella fase di vendita si chiuda in fretta,

mentre quelle due o tre parole in più, anche per raccontare eventuali limiti del prodotto, permettono di instaurare un dialogo e creare fiducia. non dimentichiamo che oggi la concorrenza è molto alta e la forza del rapporto diretto fra produttore e cittadino passa innanzitutto da trasparenza e onestà”.

Che approccio dovrebbe avere il consumatore che va al mercato coperto?

“Un approccio di curiosità, e invero un po' ce l'ha, ma allo stesso tempo di apertura e di fiducia. Deve cioè provare, cercare il prodotto della stagione e del territorio e avere una valutazione che va oltre

l'elemento economico. La qualità è l'elemento chiave”.

Quali sono le iniziative che più coinvolgono i consumatori?

“Gli assaggi, parte integrante di un più ampio consumo esperienziale, sempre vincente. Bisogna anche saper andare oltre il cibo e il prodotto, proponendo laboratori, musica, letture, contesti speciali, elementi appunto in grado di andare oltre lo scambio economico”.

Come intercettare i giovani?

“Bisogna osservare il loro mondo e adeguare l'offerta alle loro esigenze. Così sarà più facile avvicinarli”.



Luca Galeotti

Produttori e cittadini - L'analisi di Coldiretti e Campagna Amica Mantova

Dal 2008 al 2025, i mercati contadini del territorio hanno attratto più di 1,5 milioni di visitatori complessivi

>> Opportunità introdotta con la Legge di Orientamento agricolo nel 2001, che ha inaugurato la stagione della multifunzionalità in agricoltura, i mercati contadini si sono affacciati in provincia di Mantova qualche anno più tardi, radicandosi immediatamente sul territorio grazie alla forza del rapporto diretto fra produttori e

cittadini, alla trasparenza e alla qualità. Gli agricoltori ci hanno messo la faccia e sono stati premiati.

Dal 2008 ad oggi - secondo l'elaborazione di Coldiretti e Campagna Amica Mantova - i mercati degli agricoltori si sono svolti con continuità, tanto che nel periodo 2008-2025 si sono tenuti (al ritmo di 4-5 mer-

cati settimanali), circa 4.200 appuntamenti complessivi.

Guardando ai numeri, in 18 anni di presenza sul territorio, grazie a una partecipazione media di 6-7 aziende agricole per mercato, sono state circa 25.000 le presenze complessive dei produttori fra il 2008 e il 2025, coinvolgendo una presenza di pubblico che, secondo una stima prudenziale, si può tranquillamente collocare tra 1,5 e 1,8 milioni di visitatori complessivi, considerando una partecipazione costante, ma variabile nel tempo.

Il nuovo mercato coperto di Campagna Amica in piazza Broletto 6 a Mantova è per ora aperto il sabato e la domenica, dalle ore 9 alle 14, e ospita produttori di ortofrutta, carni, salumi, formaggi freschi e stagionati, tra cui le principali Dop mantovane a pasta dura, Grana Padano e Parmigiano Reggiano.



Mercato di Campagna Amica a Volta Mantovana

Non mancano vini con le denominazioni del territorio, birra agricola, miele, zafferano, uova, riso, pasta fresca, yogurt e gelato con latte di capra, pane, prodotti da forno, farine, confetture, mostarde, passate, prodotti di gastronomia fredda e fiori.

Accanto agli spazi dedicati alla vendita diretta, il mercato ospita un'area cucina, una zo-

na all'aperto per agriaperitivi e uno spazio eventi pensati come luoghi d'incontro, scoperta e convivialità.

“Il nuovo mercato di Campagna Amica Mantova - afferma Dominga Cotarella, presidente nazionale Campagna Amica e Terranostra - rafforza il patto con i consumatori che gli agricoltori italiani hanno costruito con i cit-

tadini, scegliendo la trasparenza, il rapporto diretto e la responsabilità verso chi acquista.

Campagna Amica è una rete di agricoltori in vendita diretta, ma anche una realtà che investe nell'educazione alimentare, nel consumo responsabile ed etico e nella valorizzazione del territorio. Attraverso i mercati, le fattorie e le attività rivolte ai più giovani promuoviamo la cultura del cibo, la conoscenza dell'agricoltura e il legame con le comunità locali. Per questo ogni nuova apertura rappresenta un investimento sul futuro dei territori e sulla consapevolezza dei cittadini”.

Il nuovo mercato agricolo coperto di Broletto 6 è patrocinato dal Comune di Mantova ed è al centro di una partnership tra Coldiretti Mantova, Consorzio di Bonifica Territori del Mincio, Camera di Commercio di Cremona-Mantova-Pavia, Fondazione Palazzo Te, cooperativa CSA, MyNet e Aqa. Un'intesa che ha permesso l'adesione al bando di Regione Lombardia nell'ambito del Piano di Sviluppo Rurale che riserva risorse alla cooperazione per i sistemi del cibo, filiere corte e mercati locali.



Patrizio Daolio e Simone Ranzato



**COLDIRETTI
MANTOVA**



**CAMPAGNA
AMICA**
Il Mercato



IL MERCATO COPERTO DI CAMPAGNA AMICA

**OGNI SABATO
E DOMENICA
9.00-14.00**

#ILGUSTODELLATERRAINCITTÀ
Piazza Broletto 6, Mantova



Cofinanziato
dall'Unione europea



PSR LOMBARDIA
L'INNOVAZIONE
METTE RACI



**Regione
Lombardia**

FEDERAZIONE COLDIRETTI MANTOVA
SEDE Boma - Via Pietro Verri 33 - 35, Mantova
tel. 0376 375311 - mantova@coldiretti.it
www.mantova.coldiretti.it



**COLDIRETTI
MANTOVA**