



IL CONVEGNO

Un brand agro-alimentare per l'eccellenza mantovana

di Vincenzo Dalai
02 dicembre 2017

Servirà a contraddistinguere le produzioni d'eccellenza. L'ipotesi è trapelata al convegno organizzato dalla Millenaria di Gonzaga



54



MANTOVA. Un nuovo brand nel 2018 per contraddistinguere le produzioni agro-alimentari mantovane d'eccellenza? È qualcosa più di un'ipotesi trapelata ieri, sabato 2 dicembre, nel convegno alla fiera di Gonzaga per festeggiare il quarto di secolo della cooperativa di servizi San Lorenzo di Pegognaga. E se a parlarne, seppure in un soffio, è Paolo Carra, presidente di Coldiretti e del Consorzio Virgilio, di sicuro qualcosa si muove.

Anche perché la produzione agricola mantovana è sempre più indirizzata verso la sostenibilità ambientale e il benessere animale richieste dal consumatore e la commercializzazione deve necessariamente tenerne in debito conto. Lo stesso Carra ribadisce: «Se prima l'acquirente dedicava 8-10 secondi per scegliere un prodotto, adesso ne impiega anche 70 e legge attentamente quel che c'è scritto, specie le giovani generazioni sono molte attente alla sostenibilità».

Un esempio virtuoso di tecnologie per sfatare il mito dell'agricoltore inquinatore è il progetto Life finalizzato alla valorizzazione dei due formaggi dop Parmigiano Reggiano e Grana Padano che coniuga la qualità alla salvaguardia ambientale. «I nostri caseifici hanno raggiunto livelli tecnologici altissimi – sottolinea Nicola Bertinelli, presidente del Consorzio Parmigiano Reggiano – ed è un valore aggiunto che abbina la tradizione alla moderna tecnologia». Una qualità finale del formaggio garantita da un disciplinare che parte dalle coltivazioni delle foraggere, passa attraverso un'alimentazione nutrizionistica del bestiame e si conclude nelle automazioni delle trasformazioni. Ma non basta. «Per dare risposte a chi continua ad associare il mondo agricolo ad una banda di inquinatori – è l'ecopensiero di Marco Carra, della commissione agricoltura della Camera – occorre andare oltre ed affrontare il problema dei reflui

Ed ecco la pensata della San Lorenzo all'insegna del "nulla si crea e nulla si distrugge", ma si può trasformare: il separatore mobile dei liquami bovini. Un macchinario lungo una quindicina di metri, prototipo unico in Italia, trainato da un trattore per spostarsi nelle aziende di allevamento. «I reflui liquidi e solidi – spiega Cesare Valenza, presidente della cooperativa – vengono sottoposti a triturazione, miscelazione, pulizia e cavitazione idrodinamica col fine di produrre un liqui-letame ad alta densità adatto all'inserimento nei digestori degli impianti di biogas in sostituzione del silomais».

A sua volta il digestato prodotto viene utilizzato come fertilizzante naturale. «Un esempio virtuoso di economia circolare questo progetto Life Dop da propagandare a livello nazionale per il rispetto dell'ambiente» è la chiosa finale di Stefano Berni, direttore del Consorzio del Parmigiano Reggiano.

[AGRO-ALIMENTARE](#) [AGRICOLTURA](#) [MARCHI DI TUTELA](#)

0 commenti

Ordina per Meno recenti



Aggiungi un commento...

[Plug-in Commenti di Facebook](#)

GUARDA ANCHE

da Taboola

Mantova, il sindaco dopo l'interrogatorio in tribunale

Mantova, la corsa degli elfi al villaggio invernale della Thun

DAL WEB

Promosso Da Taboola

Renault CLIO DUEL. Fino a 5.000 € di vantaggi. Scopri di più

Renault

Bitcoin ad alta quotazione - conviene acquistare?

broker-check.it

Tutte le sezioni



[Redazione](#) | [Scrivici](#) | [Privacy](#)



[Homepage classica](#)

[Homepage mobile](#)



TORNA SU