

Fino al 10 a Gonzaga la tradizionale rassegna agro-zootecnica. Convegni e manifestazioni per trecentomila visitatori

Da oggi è ancora «Millenaria»



Tra fieragricola e sagra paesana

PATRIZIA ROMAGNOLI

Il paese conta quattrocento anime ma ogni anno almeno trecentomila visitatori contemplano il sereno panorama padano, l'antico torrione della piazza municipale e mangiano arrotoli mantovani nelle botteghe. Ma soprattutto fanno affari e si divertono. La Fiera Millenaria a Gonzaga è la calamita che attrae da sola oltre duecentomila persone più di mille espositori suddividendo i suoi 120.000 metri quadrati di spazio a disposizione tra esposizione di capi di bestiame, attrezzature agricole e attrazioni varie. Una campionaria senza le raffinatezze milanesi, ma con un clima irripetibile. La Padania dei Ligabue e degli Zavattini il senso della sagra insieme al serio dell'affare di marca contadina, una stretta di mano che sancisce l'acquisto della vacca o del cavallo e la passeggiata tra i banchi di vendita, un occhio al prezzo e tanta voglia di spendere magari per farsi vedere dai vicini. Tanto, ci si trova tutti lì e insieme.

La sagra organizzativa è sostenuta da un comitato di gestione - presidente Enzo Salvatera segretario Giovanni Bariccia - appassionato e orgoglioso delle caratteristiche di «fiera festa» che da anni la Millenaria ha assunto e dalla passione di circa trecento collaboratori che concorrono alla preparazione degli stand. Uno staff fisso molto ristretto e tanti cittadini desiderosi di rinnovare la tradizione. E di inventare nuove cose.

Vediamo dunque il programma di quest'anno. Lo spettacolo più strettamente fieristico della Millenaria comprende anzitutto le rassegne zootecniche e agricole macchinari e attrezzature, prodotti zootecnici e rassegne di bestiame. A questo proposito va segnalata l'esposizione di capi selezionati di razza frisona per eccellenza «da latte» campionesse di produzione, con il tipico mantello pezzato bianco e nero. La quarta edizione della rassegna «Mantova alleva e produce» in un padiglione coperto comprende sia bovini suini ed equini selezionati sia prodotti tipici della trasformazione: carne insaccata, latte, burro, prosciutti in una grande mostra

mercato. Alla rassegna si affiancherà il giorno 7, un asta di animali ad alta genealogia e domenica 10 un concorso riservato a giovani allevatori. Tra i protagonisti oltre che dell'aspetto economico, anche di quello del divertimento: i cavalli Giochi equestri a premi maneggio con cavalli a disposizione del pubblico, corse delle broccine e dei calessi (18) ven e propri rodei all'americana (19) e infine l'ultimo giorno, caccia al mulo al maialino e ai puledri.

Come in ogni fiera che si rispetti non mancheranno i convegni scientifici domani il tema sarà «Conoscere il mercato per essere competitivi» relatore il prof. Dario Casati preside della facoltà di Agraria alla Statale di Milano, mercoledì 6 si discuterà sul sistema agroalimentare fra produzione e mercato mentre sabato 9 si terrà il convegno organizzato dall'Ente sviluppo agricolo della Lombardia su «Conoscenza del suolo nel rapporto fra agricoltura e ambiente». Venerdì 8 saranno infine premiati i casellari vincitori del concorso «Millegre» 89 per i migliori formaggi grana.

Se ne discute sabato 9 Riciclaggio dei liquami: due scuole a confronto Come rispettare l'ambiente?

Due «scuole di pensiero» sul problema dello smaltimento dei reflui zootecnici si confronteranno a Gonzaga nel corso del convegno «Conoscenza del suolo nel rapporto tra agricoltura e ambiente» che si svolgerà sabato 9 nel corso della Fiera Millenaria. Il Mantovano si trova nel «triangolo del suino» che comprende Reggio Emilia e Modena le due province più vicine con una concentrazione notevole di capi. Ciò significa affrontare la questione dello smaltimento dei residui al minor costo ambientale (ed economico) possibile. Le «scuole di pensiero» riguardano le tecnologie da adottare. È noto infatti che la depurazione e il riciclaggio dei liquami sono possibili. Da queste tecnologie inoltre, si può ricavare biogas (un'utile fonte energetica) e dopo opportuni trattamenti anche fertilizzante organico. La seconda «scuola di pensiero» invece è rivolta al sistema più tradizionale: la raccolta e il trasporto dei liquami per lo smaltimento agronomico diretto.

La scelta fatta dall'Ente sviluppo agricolo della Lombardia in collaborazione con la Provincia di Mantova va in questa direzione. «Non pensiamo che sia praticabile la soluzione più volte proposta di costruire grossi depuratori e reflui in un unico punto di trasformazione», dice Renato Rasio dell'Ente sviluppo agricolo della Regione Lombardia. «Si tratta di sistemi dispendiosi e che non modificano in sostanza, l'attuale pratica di far convergere sui caseifici e relativa stalla l'uscita e l'entrata dei materiali. Riteniamo invece che si debba lavorare sul tradizionale sistema di smaltimento utilizzando quindi «tecnologie dolci». Ciò significa introdurre una sapiente pianificazione e avva-

larsi di tecnici «ambientali» e non solo agronomi. Il problema, come è noto è da un lato convincere gli agricoltori a mettere a disposizione i loro terreni per lo spandimento, e dall'altro di affrontare il costo della predisposizione di vasche di stoccaggio per i reflui e il successivo trasporto reso difficoltoso dalla frammentazione delle proprietà e dei siti su cui effettuare lo spandimento.

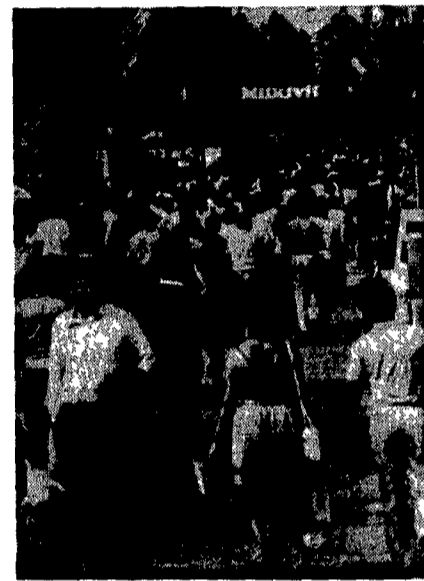
Nel Mantovano già alcuni risultati sono stati ottenuti nella zona di Pegognaga ad esempio sono stati «conquistati» all'antica pratica oltre 700 ettari appartenenti ad agricoltori che fino allo scorso anno di spandimento sui loro terreni non volevano neanche sentire parlare. Questo grazie all'impegno di tecnici che studiano le condizioni dei terreni, dell'ambiente e del clima per adeguare «domanda e offerta». Tra l'altro una differenza importante è determinata dal rapporto di collaborazione che questi tecnici instaurano con le strutture sanitarie locali.

A Gonzaga verrà inoltre mostrato un primo progetto di gestione informatica delle condizioni del terreno in rapporto alla possibilità di ricostituzione degli allevamenti e di adeguamento del terreno allo spandimento dei liquami. Al convegno è stata invitata come relatrice una docente dell'Università di Milano, Linda Federico Goldberg, una specialista in materia. Si occupa infatti del suolo e del suo rapporto con i fattori inquinanti esterni. E va sempre ricordato che il miglioramento delle condizioni ambientali in genere (non ci sono solo i pesticidi ma anche scarichi industriali e urbani piogge acide e altre simili minacce) va a tutto vantaggio della stessa agricoltura.

«Irrrinunciabile aggiornamento»

Mille anni, più o meno sono passati da quando Gonzaga radunava i contadini e i mercanti in un grande mercato. Oggi i meccanismi di vendita sono estremamente mutati anche solo rispetto ad alcuni decenni fa, eppure la Millenaria gonzaghesca è sempre polo di attrazione. Le ragioni di questo permanente successo sono spiegate dal presidente Enzo Salvatera.

«Le fiere agricole e in particolare quella di Gonzaga rappresentano un irrinunciabile servizio di aggiornamento e di confronto a un appuntamento culturale in grado di fornire ai produttori e ai commercianti informazioni di tendenza del mercato e delle metodologie della produzione. Senza una fiera come la nostra verrebbe a mancare nell'intero territorio mantovano una significativa occasione di confronto con i colleghi del settore con conseguente risparmio di tempo e di denaro. Invece, è sufficiente un'attenta partecipazione alla Fiera — che non a caso dura una settimana — per avere il punto della situazione sia nazionale sia internazionale, con gli opportuni suggerimenti di correzioni di tiro provenienti dall'incessante apporto informativo dei Convegni».



Una parata di «frisone» degne del Guinness

Grandi mucche pezzate bianche e nere, di razza frisona. E giovani allevatori che cercano di vendere al miglior prezzo, in un'asta in piena regola questo sarà l'elemento «spettacolare» nella parte di Fiera Millenaria che riguarda più da vicino l'economia agricola mantovana. La razza frisona è la «vedetta» della manifestazione «Mantova alleva e produce» molto apprezzata dagli allevatori, la sua caratteristica è la grande capacità di dare latte. La provincia di Mantova detiene la prima posizione nella presenza di questa razza rispetto al patrimonio zootecnico italiano: 550.000 capi su tre milioni allevati attualmente in Italia. La naturale attitudine della frisona alla produzione di latte è testimoniata dalle mil-

le e più vacche che superano la eccezionale media annua di 100 quintali con una punta massima di circa 195 quintali e le diverse centinaia di soggetti che in tutta la «camera» possono raggiungere e superare i mille quintali. Certamente occorre una bella tenacia da parte degli allevatori e dei tecnici per arrivare a questi risultati.

«In effetti i maggiori sforzi di chi si occupa di agricoltura nella provincia di Mantova sono dedicati allo sviluppo della zootecnica bovina», conferma il dottor Riccardi dell'Assessorato Agricoltura della Provincia. «Negli ultimi anni si è registrata una costante contrazione nell'allevamento dei bovini da carne mentre è continuato lo sviluppo

nel settore latte». La struttura degli allevamenti nel Mantovano non è molto omogenea, né per dimensioni né per andamento economico. La congiuntura non è delle più favorevoli per chi produce bovini da carne e ne risentono soprattutto le strutture cooperative. I privati si barcamenano meglio. Gli allevamenti che forniscono latte destinato alla produzione del Parmigiano Reggiano e del Grana Padano godono mediamente buona salute nonostante la diversità di dimensioni. Anzi spesso sono proprio le strutture che forniscono materia prima per i formaggi di pregio ad avere le dimensioni più modeste.

I grossi allevamenti costituiscono però il campo privilegiato per le sperimentazioni condotte con l'ausilio di istituti di ricerca.

Il Lattiero Caseario di Mantova lo Zooprofilattico - per adeguarsi alle disposizioni Cee prossime venturo che impongono di non usare più formaldeide come conservante nella produzione di Grana Padano. La tecnologia del freddo appare la più interessante per i suoi risultati. Ottenere latte buono - secondo i parametri classici del contenuto di grasso o della carica batterica - è possibile solo con adeguati supporti di assistenza tecnica. Fornirli è compito delle associazioni allevatori e quella di Mantova mette a disposizione personale molto appassionato e convinto. Un altro degli indirizzi di ricerca è quello relativo al miglioramento genetico. Si ne-

sce già a evitare l'importazione di materiale genetico dall'estero utilizzando le ricerche in proprio. La Fiera Millenaria a Gonzaga è l'occasione per mostrare uno spaccato di tutta questa attività in ambito agricolo. «Mantova alleva e produce» è il titolo della rassegna che non solo mostrerà la «malena prima» ma anche i trasformatori. Per non dimenticare che zootecnica nel Mantovano significa anche suini: sono in mostra prosciutti e insaccati vari per ancora alti formaggi (la «Cremena» consorzio di secondo grado tra latterie sociali nel capoluogo è specializzata in prodotti freschi) e qualcosa di vegetale in latte. Sermide è la capitale europea della cipolla.

UNIZOO
dal cuore della zootecnica italiana

Una continua ricerca per ottenere il massimo risultato

CONSORZIO UNIZOO Soc. Coop. a r.l.
via Emilia 373/A 40011 Anzola dell'Emilia Bologna Telefono (051) 73 97 58 Telex 213642 UNIZOO I

Lavoriamo ogni giorno per darvi solo carne bovina buona e genuina.

PEGOGNAGA
COOPERATIVA DI SOCI ALLEVATORI.

Bontà Umbre

La C.I.C.Z.O.O.s.c.r.l. è una cooperativa che opera nel canale della grande distribuzione alimentare con sede a S. Martino in Campo nelle immediate vicinanze di Perugia. C.I.C.Z.O.O. è un'Azienda multiprodotta a ciclo completo, poiché si occupa dell'allevamento, lavorazione e distribuzione delle carni. Proprio per essere una realtà nella quale il prodotto viene seguito in tutte le sue fasi più specifiche (nascita, allevamento, lavorazione, confezionamento e distribuzione finale) l'obiettivo è quello della commercializzazione di prodotti di grande contenuto qualitativo.

Sotto il marchio C.I.C.Z.O.O. vengono realizzati e commercializzati i seguenti prodotti: **-OVOFRESCO** che nasce dagli allevamenti di galline in grado di fornire un prodotto sempre sano, sano e di freschezza.

-RUSPANTINO e PENNUTINO, che nascono dagli allevamenti di galline e polli con attenzione scelta fino ad ottenere degli animali il cui processo di alimentazione e crescita viene svolto in tempi che risultano essere più lunghi possibili, consentendo così l'equilibrata crescita.

Il marchio **«LE NOSTRE FATTORE»** dall'accordo con la PROVVISAL Azienda leader nella mangimistica per i conosciuti di vita al prodotto Cometa.

«BONTÀ UMBRE» infine può essere considerato il marchio guida della C.I.C.Z.O.O. concentrando in sé una tradizione nella quale la ferma volontà del rispetto della natura e dell'ambiente hanno consentito la conservazione di un habitat incontaminato e ricco di verde di colori e di sole. Sono proprio questi elementi ad essere inseriti nel marchio **BONTÀ UMBRE**, quasi a testimoniare con una immagine ricca di evidenti significati la bontà dei prodotti commercializzati a garanzia di una qualità sempre costante nel tempo.

Approvate la forte validità dei prodotti C.I.C.Z.O.O. sono una serie di prestigiosi Clienti tra i quali la **PLASMON** leader di prodotti di grande pregio e contenuto nutrizionale alla quale la C.I.C.Z.O.O. fornisce materia prima per la linea omogeneizzata.