

MANTOVA, 24/07/2017

## “MANTOGRANO: IL BUONO DELLE TERRE MANTOVANE”

Confagricoltura Mantova, Molino Magri e Cna Mantova sono lieti di invitarVi alla conferenza stampa di presentazione del progetto “MantoGrano, il buono delle terre mantovane”, in programma **lunedì 31 luglio alle ore 11 nella sede di Confagricoltura Mantova**, in via Luca Fancelli 4. Al tavolo dei relatori saranno presenti Matteo Lasagna, presidente di Confagricoltura Mantova, Stefano Magri, titolare del Molino Magri, Massimo Randon, presidente di Cna Mantova, e Franco Gobbi, della società Albaverde di Quistello.

Creazione di una filiera di grano interamente mantovano, valorizzazione degli attori che ne faranno parte e garanzia, agli occhi dei consumatori, di un prodotto certificato, controllato e di primissima qualità. Questi gli obiettivi che i partner si sono posti nella fase di progettazione e pianificazione di un'iniziativa, partita lo scorso anno, unica nel suo genere e mai realizzata prima nel mantovano. Coinvolto anche il Molino Pasini, anche se per la campagna 2017, in via sperimentale, il progetto è scattato con una trentina di agricoltori che hanno firmato l'accordo con Molino Magri. A partire dal prossimo settembre dunque, dopo la molitura del raccolto estivo, si arriverà alla messa in commercio di pane 100% virgiliano. Il grano coltivato, esclusivamente tenero, è di varietà “Bisanzio”, scelto apposta per le sue caratteristiche nutrizionali e molitorie. Ad oggi ve ne sono a disposizione 140 ettari all'interno della nostra provincia, che verranno raccolti a parte e stoccati presso la società Albaverde di Quistello, utilizzata come centro logistico. Le farine saranno pronte da settembre, e nel frattempo verrà fatta partire una campagna pubblicitaria, con apposito logo, per portare tutti a conoscenza del progetto.

Il progetto “MantoGrano, il buono delle terre mantovane” verrà presentato anche alla Fiera Millenaria di Gonzaga, domenica 3 settembre alle ore 13.15, nella sala convegni del Padiglione Zero, alla presenza anche dell'assessore regionale all'agricoltura Gianni Fava. Domenica 10 settembre invece, alle ore 12 nel padiglione Mantova Golosa, ecco “MantoGranoLab”, laboratorio di panificazione con farine del progetto di filiera. Al termine sarà possibile degustare i panificati. Il pane mantovano sarà a disposizione anche in tutti gli eventi del Confagricoltura Village, lo spazio che Confagricoltura Mantova avrà a disposizione nell'ambito della Millenaria 2017, nell'ex convento di Santa Maria, a fianco del Padiglione Zero.