

Gonzaga, 03/09/2017

“MANTOGRANO”: IL PROGETTO DI FILIERA DEL GRANO MANTOVANO SBARCA ALLA FIERA MILLENARIA DI GONZAGA

“MantoGrano”, il progetto di filiera del grano mantovano, sbarca anche alla Fiera Millenaria di Gonzaga. Questa mattina infatti il presidente di Confagricoltura Mantova Matteo Lasagna, assieme all'assessore regionale all'agricoltura Gianni Fava, all'assessore regionale allo sviluppo economico Mauro Parolini e a tutti gli attori della filiera, ha presentato al pubblico tutte le potenzialità e tutti i segreti di questa iniziativa, sviluppata da Confagricoltura Mantova con Molino Magri, Cna Mantova e società Albaverde: «Abbiamo a disposizione 140 ettari di grano tenero – ha detto – ma l'obiettivo, nel prossimo futuro, è crescere costantemente. Il nostro progetto prevede la creazione di pane e prodotti da forno ricavati da grano coltivato, raccolto e molito all'interno dei confini della provincia di Mantova, in una logica di filiera chiusa. La varietà di grano, denominata “Bisanzio”, è stata scelta per le sue particolari caratteristiche organolettiche. Siamo dunque in grado di fornire ai consumatori un prodotto sano, controllato e soprattutto genuino». «Complimenti a Confagricoltura Mantova per l'iniziativa – ha detto l'assessore regionale all'agricoltura Gianni Fava – che pone l'attenzione su un settore, quello della cerealicoltura, spesso poco considerato. Questa iniziativa non risolve di certo tutti i problemi del comparto, ma è un preziosissimo inizio in un'ottica di promozione e valorizzazione di una filiera locale, garanzia di qualità e sicurezza per i consumatori». «Un progetto che non fa che sottolineare ancora una volta la bontà dei prodotti della nostra regione – ha spiegato Mauro Parolini, assessore regionale allo sviluppo economico – ben venga la capacità di unire soggetti diversi per la creazione di una filiera di questo tipo».

A illustrare le caratteristiche tecniche delle farine è stato Stefano Magri, titolare dell'omonimo molino di Marmirolo, il primo ad aver accettato questa importante scommessa: «La campagna di raccolta 2017 si è chiusa con circa 1.100 tonnellate di grano raccolte, pari a 7,5-8 tonnellate per ettaro, in grado di produrre circa 8.000 quintali di farina. I produttori hanno svolto un eccellente lavoro e saremo in grado di fornire un prodotto valido, con macinazione a bassa raffinazione per preservare le caratteristiche organolettiche del frumento, che daranno sapore e profumo più intensi al pane. Produrremo una farina di tipo 1 e una integrale, ricche di fibre e con pochi carboidrati». Elisa Rodighiero, direttrice di Cna Mantova, ha posto l'accento sull'inclusività del progetto: «Coinvolgeremo i panificatori della provincia di Mantova, per dare poi il via alla vendita dei prodotti, ma non ci poniamo limiti sul fatto che il pane mantovano possa poi valicare i nostri confini ed essere consumato anche in altre province».

Gli appuntamenti con il progetto “MantoGrano” alla Millenaria di Gonzaga proseguono. Domenica 10 settembre 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. Panificati che ogni giorno saranno in vendita nello stand del progetto, all'interno del Padiglione Zero.