

MANTOVA, 31/07/2017

PRESENTATO IL PROGETTO “MANTOGRANO”. LASAGNA: «PROMUOVIAMO L'ECONOMIA LOCALE SENZA RINCARI PER I CONSUMATORI»

Benefici economici per i produttori, garanzia di qualità per i consumatori e possibilità, nel prossimo futuro, di espandere ulteriormente il progetto. Con questi intenti è stato presentato ufficialmente questa mattina “MantoGrano, il buono delle terre mantovane”, progetto di filiera del grano mantovano promosso da Confagricoltura Mantova, Molino Magri, Cna Mantova e società Albaverde di Quistello. Proprio i rappresentanti delle sopraccitate realtà erano presenti al tavolo dei relatori nella sede di Confagricoltura Mantova, dove si è tenuta la conferenza stampa: «I 140 ettari presenti in provincia di Mantova – ha spiegato il presidente di Confagricoltura Mantova Matteo Lasagna – sono garanzia di qualità e quantità, oltre a rappresentare un beneficio economico per chi ha scelto di piantare la varietà “Bisanzio”, scelta per il progetto. Chi l’ha fatto infatti potrà godere di 15 euro alla tonnellata in più, come beneficio. In futuro provvederemo alla certificazione di qualità, per garantire ancora di più sicurezza e tracciabilità della nostra materia prima». L’incentivo ai produttori provocherà un prezzo più alto per i futuri consumatori? «Assolutamente no – chiarisce Lasagna – siamo in prima linea con gli altri attori della filiera per dire no ad eventuali rincari. A questo progetto non hanno creduto in tanti, ma noi non abbiamo mai mollato e ora siamo in partenza con tante richieste per la prossima campagna».

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 – ha detto Stefano Magri, titolare del Molino Magri di Marmirolo – 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». «La globalizzazione ha invaso i nostri mercati di prodotti scadenti – ha aggiunto Massimo Randon, presidente di Cna Mantova – come le baguette surgelate che arrivano da Serbia, Romania o Marocco. Ecco che allora ciò che serve è un prodotto di altissima qualità come quello che fornirà il progetto “MantoGrano”. Sosteniamo in tal modo l’economia locale, senza precludere aperture anche al di fuori della provincia, che coinvolgano anche la grande distribuzione. Ci tengo a sottolineare che il progetto è inclusivo, e altri soggetti sono interessati a farne parte (già coinvolto Molino Pasini, ndr)». «Iniziativa unica, senza precedenti – dice Franco Gobbi di Albaverde, centro di stoccaggio del grano – c’è grande soddisfazione soprattutto per i sorprendenti risultati positivi, con prodotto di ottima qualità».



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. 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.