



UNIONE EUROPEA
Fondo sociale europeo



Regione
Lombardia



POR FSE 2014-2020 / OPPORTUNITÀ E INCLUSIONE

Bando n.9823 – IFTS 2020/2021

“POR FSE 2014-2020: AVVISO PUBBLICO PER LA SELEZIONE DI NUOVI
PROGETTI DI ISTRUZIONE E FORMAZIONE TECNICA SUPERIORE (IFTS) DA
REALIZZARE NELL’A.F. 2020/2021”

CORSO IFTS

***TECNICHE PER LA VALORIZZAZIONE E L'EXPORT DEL MADE IN
ITALY***

FONDAZIONE ITS MANTOVA - ID percorso: 237352

Produzioni non convenzionali di Grana Padano
DOP

**Il Grana Padano DOP da Fieno di Prati Stabili della
Valle del Mincio**

CANDIDATO: Lorenzo Danesi

INDICE

1. Capitolo I: Introduzione	pag. 4
1.1. Storia del Grana Padano DOP	pag. 4
1.2. Consorzio di Tutela del Grana Padano DOP	pag. 5
1.3. Produzione e territorio	pag. 5
1.4. Il mercato del Grana Padano DOP dal 2000 ad oggi	pag. 6
2. Capitolo II: I Prati Stabili della Valle del Mincio	pag. 9
2.1. Definizione e collocazione geografica	pag. 9
2.2. Caratteristiche e biodiversità	pag. 10
2.3. Settore agricolo e attività zootecnica	pag. 11
2.4. Filiera Lattiero-Casaria: cooperative e influenza sul mercato	pag. 12
3. Capitolo III: Latteria San Pietro 474	pag. 13
3.1. Struttura della Cooperativa, soci e conferimento del latte	pag. 13
3.2. Grana Padano DOP Selezione da Fieno	pag. 15
3.3. Proprietà organolettiche del Grana Padano DOP Selezione da Fieno	pag. 16
3.4. Gli obiettivi della produzione e le influenze sul mercato	pag. 17
3.5. “Valorizzazione del territorio dei Prati Stabili della Valle del Mincio”	pag. 18
3.6. GestiGrana: tracciabilità del prodotto e della filiera	pag. 18
4. Capitolo IV: Conclusione	pag. 19
4.1. Prodotti agroalimentari per valorizzare e promuovere il territorio	pag. 19
4.2. Ruolo del consorzio di Tutela come promotore di prodotti e territori	pag. 19
4.3. Considerazioni Personali	pag. 21
5. Bibliografia e Sitografia	pag. 22

1. Capitolo I: Introduzione

1.1. Storia del Grana Padano DOP

La necessità di poter conservare materie, che altrimenti dovrebbero essere consumate in un brevissimo periodo di tempo, porta i monaci cistercensi dell'abbazia di Chiaravalle (MI) ad adoperare un nuovo metodo di trasformazione del latte in formaggio. È il 1135 e la disponibilità di latte superiore al fabbisogno della comunità religiosa dell'abbazia e dei villaggi circostanti, spinge i monaci a cuocere il latte, aggiungervi il caglio e sottoporlo a salatura. La deperibilità di tale prodotto diminuisce di molto rispetto al passato e si nota che la stagionatura di quest'ultimo non ne denatura le proprietà nutritive e ne arricchisce i sapori. I monaci lo chiamano “formaggio vecchio” dal latino *caseus vetus*.



Figura 1 Abbazia di Chiaravalle

Nella zona della pianura padana le persone, non avvezze al latino, lo chiamano “grana” in virtù della sua pasta compatta e “granellata”.

È documentata nel 1504 una missiva di Isabella D'este, marchesa di Mantova in epoca Gonzaghese, che invia ai suoi parenti a Ferrara descrivendo le qualità dell'ormai famoso formaggio.

1.2. Consorzio di tutela del Grana Padano DOP

Più di 400 anni dopo, precisamente il 18 Giugno del 1954, su iniziativa di Federlatte e di Assolatte, nasce il *Consorzio Per La Tutela Del Grana Padano*. Quest'organo riunisce tutti i produttori, gli stagionatori e i commercianti del prezioso formaggio.

Tre anni dopo il Consorzio Di Tutela Del Grana Padano assume l'incarico di vigilare sulla produzione e sul commercio del Grana Padano.

L'obiettivo primo del Consorzio Di Tutela Del Grana Padano, come viene citato nel rinnovo del suo statuto nel 1976, è quello di “tutelare la tipicità di questo formaggio, ma



Figura 2 Marchio della Denominazione di Origine Protetta. Apposto su tutti i prodotti che ricevono la certificazione D.O.P.

anche di diffondere e promuovere il suo consumo attraverso informazioni corrette, iniziative e attività di sostegno del territorio di produzione, regolandone la distribuzione e la commercializzazione non solo in Italia ma, sempre più, anche all'estero”.

Infine, nel 1996, l'unione europea riconosce al Grana Padano la certificazione D.O.P. a seguito del quale

il CSQA inizia a verificare i requisiti necessari perché ogni forma possa ottenere il marchio a fuoco, sotto approvazione del Consorzio di Tutela e del Ministero delle politiche Agricole, ambientali e Forestali.

1.3. Produzione e territorio

Il consorzio e il disciplinare del Grana Padano DOP definiscono inoltre il metodo, i passaggi produttivi e di trasformazione mediante i quali il formaggio può essere considerato Grana

Padano mentre l'articolo 3 del *disciplinare del Grana Padano DOP* definisce la zona geografica all'interno della quale si può produrre il Grana Padano.

L'articolo cita: “La zona di produzione e di grattugiatura del GRANA PADANO D.O.P. è il territorio delle province di Alessandria, Asti, Biella, Cuneo, Novara, Torino, Verbania, Vercelli, Bergamo, Brescia, Como, Cremona, Lecco, Lodi, Mantova a sinistra del Po, Milano, Monza, Pavia, Sondrio, Varese, Trento, Padova, Rovigo, Treviso, Venezia, Verona, Vicenza, Bologna a destra del Reno, Ferrara, Forlì Cesena, Piacenza, Ravenna e Rimini, nonché i seguenti comuni della provincia di Bolzano: Anterivo, Lauregno, Proves, Senale-S. Felice e Trodena”.

Si tratta dunque di una zona molto ampia che occupa, oltre a tutto il territorio della Pianura Padana, territori collinari e montuosi collocata a sinistra del Po. Ne consegue che la produzione è fortemente diversificata in base a clima, altitudine, vegetazione ecc.



Figura 3 Territorio e confini del Consorzio di Tutela del Grana Padano DOP

1.4. Il mercato del Grana Padano DOP dal 2000 ad oggi

Il Grana Padano DOP è una delle eccellenze del panorama agroalimentare italiano. È conosciuto in tutto il mondo come formaggio di altissima qualità. Lo è anche per la sua storia quasi millenaria e lo è per la vastità del territorio (nord Italia) che lo produce.

Nonostante ciò il mercato del Grana Padano è caratterizzato da un'elevata dinamicità data da diversi fattori come ad esempio la costante competizione con il Parmigiano Reggiano DOP e/o con le stesse produzioni locali di Grana Padano.

Le quotazioni sono volatili, i produttori (e tutti gli operatori del consorzio più in generale) sono costretti a lavorare con margini molto limitati dovuti proprio all'omogeneità imposto dal Consorzio e alla competitività a livello di grande distribuzione che spinge il prezzo del prodotto finale sempre più al ribasso, influenzando inevitabilmente anche la qualità.

(I dati della tabella seguente attestano come il prezzo del Grana Padano DOP stagionato tra i 10 e i 16 mesi, e quindi non considerabile “riserva”, abbia subito molteplici fluttuazioni di prezzo nel corso degli anni e ad oggi si trovi circa tra i 7,00€ e i 8,40€ al Kg, un prezzo estremamente competitivo)

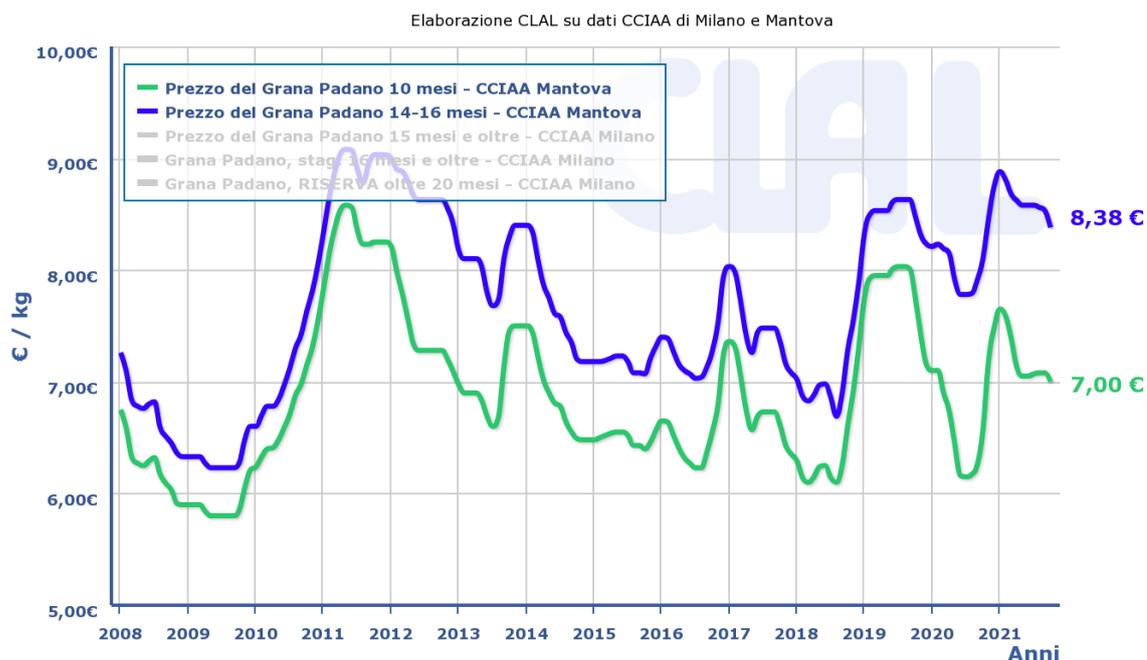


Figura 4 Grafico di andamento del prezzo del Grana Padano nel mantovano dal 2008 ad oggi

Nonostante la sua economicità, è per questi motivi che il mercato del Grana Padano non è mai riuscito a “spiccare il volo” (soprattutto a livello internazionale) come, ad esempio, quello della sua “controparte emiliana”: il Parmigiano Reggiano.

Prodotto in un'area molto più ristretta geograficamente parlando, la cui produzione sottostà ad un disciplinare molto più rigido in particolare per quanto riguarda l'alimentazione delle

bovine, con la possibilità di essere stagionato per un periodo di tempo molto più esteso, il Parmigiano Reggiano rappresenta un prodotto di nicchia e molto più ricercato sia in Italia che all'estero

Bisogna considerare infine che è molto difficile prevedere l'andamento di mercato del Grana Padano DOP in quanto, trattandosi di un prodotto di non immediata disponibilità per vendita, la produzione cerca di adeguarsi alla domanda. Tuttavia, poiché il prodotto verrà messo sul mercato solo 10 mesi dopo (minimo), la domanda potrebbe ormai essersi modificata e divenuta inferiore, innescando una guerra dei prezzi da parte dei produttori. Al contrario se il valore di mercato del latte è elevato e le quotazioni del formaggio basse, i caseifici tenderanno a ridurre la produzione. Se al momento dell'inserimento del prodotto sul mercato la domanda è aumentata rispetto a quella su cui si erano calcolate le produzioni, si verificherà un aumento del prezzo del prodotto finale che naturalmente scoraggia il compratore al suo acquisto.

2. Capitolo II: Prati Stabili della Valle del Mincio



Figura 5 Logo dei Prati Stabili della Valle del Mincio

2.1. Definizione e collocazione geografica

Il prato stabile è un'area di terreno ricoperta da un manto erboso che può essere di natura spontanea o seminato. La sua durata è superiore ai 5 anni ma può anche arrivare a più di 100 anni d'età. In questo lasso di tempo il prelievo dei componenti vegetali viene effettuato mediante sfalcio meccanico. La sua concimazione è naturale e non vengono effettuati trattamenti chimici, né diserbanti né antiparassitari.

Nella Valle del Mincio, zona padana della provincia di Mantova nata dall'omonimo corso d'acqua che nasce dal lago di Garda, passa per il capoluogo di provincia e finisce nel Po e comprende i comuni di Goito, Porto Mantovano, Marmirolo e Roverbella, i Prati Stabili hanno mediamente 10 anni ma arrivano fino a 150 anni di età.



Figura 6 Prato Stabile nella campagna del comune di Goito. In foto anche l'albero simbolo dell'azienda agricola Latteria San Pietro di Goito

Le uniche pratiche prettamente agricole che avvengono “artificialmente” sul prato stabile sono la concimazione (per lo più nel periodo invernale) e lo sfalcio (in vari periodi dell’anno). Nessuna aratura, seminatura e trattamento invece: le specie di piante e foraggi che vi nascono e crescono sono tutte naturali.

2.2. Caratteristiche e biodiversità

Tra le famiglie floristiche che vi crescono ci sono graminacee e leguminose, che costituiscono rispettivamente per il 70% ed il 30% della composizione del manto erboso. La famiglia delle graminacee comprende circa 8'000 specie diffuse in tutto il mondo, delle quali alcune sono spontanee, di altezza variabile e possono essere perenni, e quindi possono disseminare più volte nell’arco della loro vita. Nella zona dell’alto mantovano le graminacee da prato stabile sono per lo più Loietto Perenne, Erba Mazzolina, Festuche, Fleolo, Coda di Volpe ed Erba Fienarola.

Le leguminose invece sono arbusti che possono sopravvivere alle condizioni climatiche più impervie e tra quelle presenti nei prati stabili, le più diffuse sono il Trifoglio Bianco e quello Violetto, ma anche l’Erba Medica, pianta utilizzata moltissimo in agricoltura e allevamento.

In totale, secondo degli studi effettuati sui manti erbosi della Valle del Mincio, si è calcolata la presenza di 67 essenze diverse che crescono in modo differente a seconda del periodo dell'anno.



Figura 7 Trifogli: leguminose presenti in grande quantità nella composizione floristica del Prato Stabile

Una delle caratteristiche fondamentali e più importanti dei Prati Stabili è quella di costituire un'importante risorsa di stoccaggio di carbonio nel terreno (Carbon Sink) in relazione al regime colturale sodivo che li caratterizza. In pari ordine esercitano una protezione dei terreni dai fenomeni di carattere erosivo in quanto mantengono la copertura del suolo. Si tratta quindi di un tipo di campo di coltura il cui utilizzo risponde all'esigenza sempre più sentita della sostenibilità ambientale.



Figura 8 Vacche da latte al pascolo

2.3. Settore Agricolo e attività Zootecnica

Il territorio dei Prati Stabili, presenti nei comuni di Goito, Marmirolo, Porto Mantovano e Roverbella, che fanno parte del

progetto integrato d'area "Valorizzazione dei prati stabili della Valle del Mincio", ha una forte

connotazione rurale. Caratteristica che si evince anche dal rapporto tra terreno destinato all'attività agricola e terreno comunale, che è dell'88%. Questo dato è superiore alla media di tutta la provincia di Mantova (80%).

Tra le varie attività del settore spicca quella zootecnica, ed è quella che maggiormente interessa proprio la zona dei prati stabili.

Infatti, dati alla mano (*Prati Stabili e agricoltura – il sistema agroalimentare – Progetto InfoPrati – PSR Lombardia, 2014-2020*), possiamo affermare che quasi la metà delle aziende agricole del territorio siano dedite all'allevamento (46% - Nel comune di Marmirolo si sale al 60%).

2.4. Filiera Lattiero-Casaria e influenze sul mercato

Il comparto più esteso è quello dell'allevamento delle vacche da latte per la produzione di Grana Padano DOP, tanto che nei quattro comuni sopracitati gli allevamenti di bovini sono 181 in totale. Solo tra i comuni di Goito e Marmirolo si contano il 75% degli allevamenti vaccini dell'area dei prati permanenti, dato significativo che fa capire l'importanza e l'interconnessione tra territorio e attività zootecnica.

Nel territorio della provincia di Mantova, si producono fino a 10 milioni di quintali di latte all'anno.

Tuttavia, nonostante i dati sembrino confortanti, negli ultimi anni si è registrato un calo nel numero degli allevamenti (-16%) ed una contestuale stabilità dei capi di bestiame allevati con conseguente aumento del volume delle mandrie per ogni allevamento (+20%). Questo è il risultato di anni di trasformazioni e modifiche strutturali del settore, dovute all'intensificazione degli allevamenti, alla globalizzazione, al termine del regime delle quote latte, all'espansione dei centri urbani e, in particolar modo data anche l'età media molto elevata della popolazione nella provincia di Mantova, all'anzianità degli imprenditori e degli operatori del settore che una volta terminata la loro attività, non hanno successori che possano proseguirla.

Il perdurare di questa tendenza può essere “pericoloso” proprio per la forte interconnessione tra attività zootecnica e territorio dei Prati Stabili, in quanto sono proprio gli allevatori che, possedendo ed utilizzando tali terreni, ne garantiscono la tutela e la salvaguardia.

3. Capitolo III: Latteria San Pietro 474

3.1. Struttura della cooperativa, soci e conferimento del latte

Tra le aziende del territorio dei Prati Stabili della Valle del Mincio, nel comune di Goito (più precisamente a Cerlongo), fin dal 1966 il caseificio “Latteria San Pietro 474” lavora il latte, produce e stagiona Grana Padano DOP. All’epoca della sua nascita la società cooperativa era composta da 31 soci, ognuno dei quali rappresentava la propria azienda agricola: allevamenti



Figura 9 Latteria San Pietro 474 – In foto lo stabilimento di produzione “Galathea”

di bovine da latte esclusivamente alimentate con il fieno proveniente dallo sfalcio dei Prati Stabili della Valle del Mincio. Dopo più di 50 anni dalla sua nascita, Latteria San Pietro è ora composta da 26 soci

che quotidianamente conferiscono il latte raccolto nei propri allevamenti e, nonostante le modifiche strutturali, mantiene inalterata la sua identità cooperativistica con lo scopo mutuale di tutelare i propri soci, il prodotto e i consumatori, rimanendo legati alla tradizione ma volgendo sempre più attenzioni alla sostenibilità e allo sviluppo tecnologico. Il caseificio ogni anno lavora 40'000 tonnellate di latte e con essi produce più di 65'000 forme di Grana Padano DOP. Lo stabilimento è composto da due caseifici (o stabilimenti produttivi), da tre magazzini di stagionatura, dallo spaccio e dagli uffici amministrativi e commerciali.

Nel corso degli anni, l’azienda si è specializzata nella produzione non convenzionale di Grana Padano DOP.

La certificazione viene mantenuta seguendo le regole del disciplinare del Consorzio di Tutela, ma il prodotto finale presenta caratteristiche che perseguono alcune esigenze particolarmente sentite negli ultimi vent'anni dal mercato. Tra questi prodotti vi sono il Grana Padano DOP a Tasso Ridotto di Sale, Grana Padano DOP Kosher, Grana Padano DOP Biologico e Grana Padano DOP Selezione da Fieno.



Figura 10 Forme di Grana Padano DOP nel magazzino di stagionatura.

L'interesse dei consumatori si è concentrato particolarmente sulle ultime due produzioni citate, nonostante nei mercati internazionali ed extracomunitari spicchi anche il Kosher che viene marchiato due volte ogni anno e la cui intera produzione viene monitorata da un rabbino.

Il Grana Padano DOP Biologico viene prodotto ponendo estrema attenzione e rispetto nei confronti di ambiente, animali e consumatore finale. Il latte utilizzato proviene da allevamenti biologici rappresentati dai soci Azzoni P. e Azienda “La Nuova Colombara” e deve passare attraverso un rigidissimo controllo qualità. Non contiene conservanti di alcun tipo, additivi e OGM, e le materie prime sono certificate Biologiche.

3.2. Grana Padano DOP Selezione da Fieno

Altri tre i soci conferiscono il latte classificato “senza lisozima” (SL): Azienda Agricola Azzoni F., Azienda Agricola Ronconi e Azienda Agricola Dolfini.

Tali aziende producono latte da allevamenti bovini alimentati esclusivamente con fieno di Prati Stabili ed escludendo dalla dieta del bestiame insilati di qualsiasi genere come avviene invece generalmente in quel tipo di allevamenti. L’insilamento è la pratica mediante la quale si conservano i foraggi, tipica di molte zone della Pianura Padana: i foraggi (generalmente piante intere di mais) preventivamente trinciate in parti molto fini, vengono inseriti all’interno di sili a trincea o orizzontali (da qui il termine insilamento). Al loro interno viene naturalmente creato un ambiente anaerobico che facilita un’azione acidificante del foraggio,



Figura 11 Forma di Grana Padano DOP Selezione da Fieno in fascere. Sul piano è stata impressa la dicitura "DA FIENO" per distinguerla dalle altre produzioni.

che diventa così un alimento ad alto regime nutritivo e molto apprezzato dal bestiame. Il principale problema derivante da un'alimentazione che comprende insilati è la possibile proliferazione al

loro interno di clostridi (*Clostridium tyrobutirricum*), batteri che possono essere trasferiti al latte e che, in formaggi a lunghe stagionature, possono dar vita a fermentazioni anomale e che compromettono la loro corretta maturazione. Il lisozima, proteina naturale che si può estrarre meccanicamente dall’albume dell’uovo, agisce come inibente dello sviluppo dei clostridi, controllando quindi i processi di maturazione e di stagionatura dei formaggi. La particolarità del latte derivante da bovine non alimentate con il supporto di insilati sta principalmente nelle sue proprietà organolettiche e nutritive: infatti le 60 e più essenze ritrovabili nel manto erboso dei Prati Stabili vengono trasferite al prodotto della mungitura attraverso l'alimentazione al pascolo e dai fieni ricavati dallo sfalcio degli stessi manti erbosi. Ogni periodo dell’anno fornisce qualità e varietà di latte che differiscono proprio grazie alle differenze tra i fieni di stagioni diverse.

I tre soci conferiscono quotidianamente due mungiture alla Latteria, una al mattino e una di pomeriggio, che verranno trasformate in un prodotto unico chiamato “Grana Padano DOP Selezione da Fieno”. La peculiarità è quella di non necessitare di ulteriori ingredienti oltre a latte, sale e caglio, e di poter evitare il lisozima da uovo.

Il risultato è dunque un Grana Padano più genuino che richiama alla tradizione dei caseifici della zona dei Prati Stabili in quanto viene fatto come 50 anni fa.

3.3. Produzione e proprietà organolettiche del Grana Padano DOP Selezione da Fieno

Il Grana Padano DOP Selezione da Fieno presenta le classiche caratteristiche visive e tattili del Grana Padano DOP standard ma fornisce all’esperienza sensoriale tutte le essenze, i profumi e i sapori che gli ha conferito il latte da allevamenti di Prati Stabili.

La latteria lo produce in tre stagionature differenti, a partire da quella minima (9-16 mesi) affinché il formaggio possa ricevere la certificazione di Denominazione di Origine Protetta dal Consorzio, fino ad arrivare ai prodotti così detti “Riserva” che richiedono, da disciplinare, stagionature più lunghe: Riserva 24 mesi e Riserva 36 mesi. In alcuni periodi dell’anno le stagionature possono variare in base alla quantità prodotta, al numero di forme vendute e a quelle rimaste in magazzino di stagionatura, tanto che, alle volte, tale prodotto può arrivare fino a più di 40 mesi di stagionatura assumendo maggior corpo, sapori e profumi ancora più decisi. Il Selezione da Fieno è un prodotto che richiede, oltre a ingredienti più “ricercati”, più cura ed attenzioni rispetto alle produzioni convenzionali. Infatti viene monitorato in maniera molto più assidua per assicurare standard qualitativi altissimi lungo tutta la fase della filiera di produzione. Il costo è superiore alla media e mira ad un target più esperto di consumatore che sa riconoscere la superiorità in termini di proprietà nutritive, organolettiche e sensoriali di questo formaggio rispetto alle produzioni standard dei caseifici facenti parte di tutto il territorio del Consorzio di Tutela del Grana Padano DOP.

3.4. Gli obiettivi della produzione e influenze sul mercato

Se una delle prerogative della Latteria San Pietro, attraverso i suoi prodotti, è quella di soddisfare le esigenze dei consumatori, è anche vero che non è il solo ed unico obiettivo di produzioni come quella del Grana Padano DOP Selezione da Fieno. Infatti quest'ultimo, oltre a rappresentare il legame con la storia e con il territorio dei Prati Stabili (e quindi la tradizione), si fa portavoce dell'ideologia progressista della Cooperativa in cui nasce. Come indicato nel paragrafo 2.3 del Capitolo II, la tutela e la salvaguardia del territorio è una attività fondamentale che la Latteria San Pietro ha come "credo" e che svolge e mette in atto tramite politiche produttive sostenibili e nel rispetto dell'ambiente e degli animali.

Proprio in occasione della 24° Fiera del Grana Padano DOP dei Prati Stabili tenutasi a Goito nelle giornate del 16 e 17 Ottobre u.s., è stato presentato il Manifesto di Sostenibilità della Latteria San Pietro "Voce del Verbo Custodire" nel quale vengono sintetizzate le peculiarità della filosofia e dell'economia circolare adottate dall'azienda:

"Si custodisce solo quello che è prezioso. Un patrimonio di valori materiali e immateriali che merita di essere tramandato perché unico e irripetibile. E lo si può custodire se si conserva il meglio della tradizione e si innova solo tutto quello che è migliorabile. Latteria San Pietro con il suo saper fare vuole essere custode di un prodotto, di un territorio, di una comunità e di un ecosistema. E lo fa grazie al Grana Padano DOP, frutto di una sapienza antica reinterpretata alla luce delle più avanzate tecnologie messe al servizio della qualità e degli obiettivi di sostenibilità di tutta la filiera. Perché può essere un Custode solo chi sa guardare con fiducia alla memoria del futuro. Perché il futuro esiste solo se si è capaci di costruirlo."

Il manifesto è stato curato dal Presidente della Cooperativa San Pietro in collaborazione con Paolo Marcesini - giornalista e direttore di Italia Circolare e membro del Comitato scientifico di Symbola Fondazione per le qualità italiane.

Nella serata di sabato 16 ottobre u.s. il Sindaco di Goito Pietro Chiaventi ha comunicato la candidatura dei Prati Stabili della Valle del Mincio a Patrimonio dell'UNESCO.

Nel Territorio dei prati stabili Latteria San Pietro non è l'unico caseificio cooperativo a produrre un Grana Padano DOP da Fieno di Prati Stabili della Valle del Mincio. Tutte le Società cooperative che producono Grana Padano e che fanno parte del comprensorio dei comuni di Goito, Marmirolo, Porto Mantovano e Roverbella, svolgono la loro attività con il

fine di tutelare, salvaguardare e promuovere il territorio tramite pratiche e produzioni sostenibili.

3.5. GestiGrana e tracciabilità del prodotto

Il Grana Padano DOP Selezione da Fieno è quindi un prodotto di altissima qualità che trova la propria garanzia non solo nel riscontro che si può avere all'assaggio, ma anche grazie alla tracciabilità di tutta la filiera produttiva, mediante le norme vigenti contenute nel Regolamento n 178 del 2002 che si sono concretizzate in un modello gestionale per le imprese della filiera Grana Padano DOP sotto il nome di "GestiGrana". Tale progetto ha la duplice finalità di offrire ai consumatori e ai clienti finali la possibilità di monitorare ogni fase produttiva a partire dall'alimentazione delle bovine, passando per la fase di lavorazione e produzione fino ad arrivare allo sviluppo del mercato e allo stesso tempo, la creazione di un modello gestionale con lo scopo di migliorare ed ottimizzare ogni punto della filiera.

3.6. "Valorizzazione del territorio dei Prati Stabili della Valle del Mincio"

La "Latteria Cooperativa Goitese", la "Latteria Agricola di Marmirolo", la "Latteria Sociale di Roverbella" e la "Latteria Sociale Mantova" e insieme alla "San Pietro" (che ne è capofila) hanno aderito e supportano, da partner, il progetto "Valorizzazione del territorio dei Prati Stabili della Valle del Mincio", piano integrato d'area legato al Piano di Sviluppo Rurale (PSR) 2014-202 della regione Lombardia. Il progetto nasce nel 2018 dall'ente del Parco Del Mincio e ha come finalità la realizzazione di una strategia di sviluppo del territorio dei prati stabili della Valle del Mincio, basata sulla valorizzazione delle risorse locali presenti, in parte grazie ai 5 milioni versati alle regioni da parte del Fondo Sociale Europeo per la ruralità ed in parte grazie alla volontà e all'impegno dei partner sopracitati. È eloquente un intervento a riguardo del Presidente della Cooperativa Latteria San Pietro Stefano Pezzini: "Il progetto è frutto di un lavoro pluriennale di aggregazione e di condivisione di una visione comune di attori privati, le imprese agro-alimentari, degli enti pubblici del territorio che abbraccia i prati stabili, così come della collaborazione di istituti di ricerca e associazioni. L'obiettivo di questo lavoro di partenariato è quello di riportare in auge le tradizioni e i saperi di un territorio ricco di storia e cultura, sviluppare piani turistici innovativi nell'area, migliorare le infrastrutture in

un'ottica di basso impatto ambientale, stimolare lo sviluppo integrato delle imprese agro-alimentari e delle loro produzioni di qualità basate sul forte legame col territorio dei prati stabili”.

4. Capitolo IV: Conclusione

4.1. Consorzio di Tutela come promotore del prodotto e del territorio

Al momento in Italia abbiamo una moltitudine di prodotti eno-gastronomici e di eccellenze la cui valorizzazione permette ai consumatori di apprezzare sia i prodotti che i territori in cui nascono. Un tipo di prodotto come il “Grana Padano DOP Selezione da Fieno” deve essere spinto e incoraggiato prima di tutto dal Consorzio di Tutela in modo tale da rendere lo stesso prodotto promotore di politiche economiche e ambientali sostenibili volte allo sviluppo della sensibilità del consumatore e della conoscenza del territorio in cui nascono.

Sarebbe auspicabile che il Consorzio cogliesse questa specificità del territorio (e del prodotto a cui dà vita) come un’opportunità di valorizzare la produzione nel complesso, presentando il Grana Padano DOP Selezione da Fieno di Prati Stabili come fiore all’occhiello del marchio Grana Padano (come avviene ad esempio con il Parmigiano Reggiano da “vacche rosse”, considerato il top di gamma dal punto di vista qualitativo a livello di consorzio e di mercato, internazionale e nostrano).

4.2. Prodotti agroalimentari per valorizzare e promuovere il territorio

In questo il modo si potrebbe valorizzare un prodotto di nicchia per i consumatori che sono alla ricerca dei prodotti d’eccellenza. Inoltre, in tal modo, si potrebbe migliorare l’immagine del Consorzio agli occhi dei mercati internazionali, in quanto anche all’estero è sempre maggiore la sensibilità verso i prodotti agroalimentari italiani che sono in grado di esprimere un alto valore specifico.

Inoltre, mettendo in evidenza tale prodotto, si conseguirebbe anche il risultato di promuovere e far conoscere il territorio attraendo un turismo sempre più sensibile alla sostenibilità delle pratiche agricole. Tra le conseguenze indirette si favorirebbe quella dello sviluppo dell'interesse da parte di altri settori come quello turistico, dei servizi e delle infrastrutture e aumenterebbe la loro presenza sul territorio della Valle del Mincio.



Figura 12 Logo del Progetto Integrato d'Area "Valorizzazione del Territorio dei Prati Stabili della Valle del Mincio"

4.3. Considerazioni personali con riferimento al corso IFTS e tirocinio in Latteria San Pietro

Grazie al tirocinio effettuato nell'azienda agricola Latteria San Pietro ho avuto modo di mettere in pratica le conoscenze teoriche acquisite durante il corso IFTS e ho avuto l'occasione di appassionarmi e di cimentarmi nella programmazione e attuazione di progetti volti allo sviluppo e alla promozione di politiche economiche, commerciali e ambientali che hanno accresciuto in me il desiderio di proseguire il percorso appena iniziato. Ho trovato un ambiente che valorizza l'iniziativa dei più giovani tanto da farne una politica aziendale.

Concludo con una frase riportata da Paolo Marcesini durante il suo intervento alla presentazione del Manifesto di Sostenibilità "Voce del Verbo Custodire" alla quale mi sento di aderire completamente e che riassume le mie convinzioni in merito alle tematiche affrontate durante questo percorso:

"La circolarità, il principio che governa la natura, è alla base anche della società circolare. Quest'ultima ha consentito all'umanità primitiva di superare la scarsità di risorse, persone e competenze facendo l'uso migliore possibile delle risorse naturali disponibili".

5. Capitolo V: Bibliografia e Sitografia

- **Le strategie del caseificio San Pietro - Grana Padano da fieno per trovare nuovi spazi** - di Andrea Marchini, Chiara Riganelli, Gabriele Chiodini, Angelo Frascarelli, Stefano Pezzini - Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Ambientali, Università di Perugia. Latteria Agricola S. Pietro, Società Agricola Cooperativa;
 - **Come programmare al meglio la produzione di Grana Padano** - di A. Frascarelli, S. Pezzini, C. Balletta, G. Chiodini, F. Perini;
 - **Ottimizzare la remunerazione del latte per Grana Padano** - di Angelo Frascarelli, Gabriele Chiodini, Stefano Pezzini, Cecilia Balletta - Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Ambientali, Università di Perugia. Latteria Agricola S. Pietro, Società Agricola Cooperativa. Confcooperative Fedagri Pesca Lombardia;
 - **I prati stabili nei territori del Mincio - Valenze territoriali ambientali e storiche** – di dr. Nicola Balboni – 2018;
 - **IL TERRITORIO DEI PRATI STABILI - Il sistema agroalimentare** – Pubblicazione realizzata con il cofinanziamento del FEASR - Responsabile dell'informazione: Promocoop Lombardia – Autorità di gestione del programma: regione Lombardia
-
- **I Prati stabili** - <https://www.pratistabili.bio/it-it/i-prati-stabili.aspx>
 - **Il territorio dei Prati Stabili: territorio agricolo** - <https://www.pratistabili.bio/it-it/il-territorio-dei-prati-stabili-territorio-agricolo.aspx>

- **La Storia del Grana Padano** - <https://www.granapadano.it/it-it/la-storia.aspx>
- **Lisozima e Grana Padano DOP** - <https://www.granapadano.it/it-it/lisozima-e-grana-padano-dop.aspx>
- **Il Consorzio** - <https://www.granapadano.it/it-it/il-consorzio.aspx>
- **Grana Padano, Italia (Piazza di Mantova)** - <https://www.clal.it/index.php?section=grana1416>
- **Latteria San Pietro** - <https://www.latteriasanpietro.it/>
- **Valorizzazione del territorio dei prati stabili della Valle del Mincio - Candidato un progetto europeo, la presentazione si è svolta sabato a Goito** - <http://www.parcodelmincio.it/novdettaglio.php?id=46064>
- **Valorizzazione del territori dei prati stabili della Valle del Mincio - Piano integrato d'area legato al Piano di Sviluppo Rurale 2014-2020 di Regione Lombardia** - <http://www.parcodelmincio.it/progetti-dettaglio.php?id=195>
- **GestiGrana** - <https://www.gestigrana.it/it-it/gestigrana.aspx>

Ringraziamenti

Credo fermamente nei progetti avviati durante l'esperienza del tirocinio curricolare in Latteria San Pietro, spero di poter contribuire alla loro realizzazione anche in futuro e colgo l'occasione per ringraziare tutte le persone che hanno reso possibile questa avventura.

