

# ORIGINE

[www.origineonline.it](http://www.origineonline.it)



Edizioni L'Informatore Agrario

Tutti i diritti riservati, a norma della Legge sul Diritto d'Autore e le sue successive modificazioni. Ogni utilizzo di quest'opera per usi diversi da quello personale e privato è tassativamente vietato. Edizioni L'Informatore Agrario S.p.A. non potrà comunque essere ritenuta responsabile per eventuali malfunzionamenti e/o danni di qualsiasi natura connessi all'uso dell'opera.



# Quando la campagna prende la città per la gola

MONICA  
SOMMACAMPAGNA

*Vi portiamo sulla «piazza» per la vendita diretta di prodotti agricoli che ha fatto scuola in Italia. Ci aspettano non solo tipicità mantovane a prezzi ridotti, ma eventi particolari che profumano di antiche tradizioni*



**S**abato 15 novembre. I toni tra il nocciola e l'azzurro di Palazzo Ducale si stagliano brillanti nel sole tiepido di una magnifica giornata autunnale. Ma il filo conduttore della mia mattinata a Mantova ha un altro colore: l'arancione, che connota gli stand espositivi del Mercato contadino allestito in Lungorio IV Novembre, accanto alle antiche peschiere e al Canale Rio.

### ALLA RICERCA DELLA PARTICOLARITÀ

Arrivo alle nove e l'area espositiva all'ombra della Torre di San Domenico pullula di gente. Alcune *sio*re tengono in mano un biglietto contrassegnato da un numero come fosse un gioiello, per non perdere la priorità acquisita nella coda ai singoli banchi. Qual è la differenza, mi viene naturale chiedermi, rispetto a un mercato tradizionale? E allora mi sottopongo a quella che avevo già calcolato come la prova del fuoco: fare la spesa. Gli occhi sono istintivamente puntati su quello che profuma di tipico e che difficilmente troverò in commercio altrove. Tenendo conto delle sacrosante esigenze del portafoglio. L'ortofrutta del Mercato contadino di Mantova è una passerella di insalate, mele e specialità di stagione colorate e dall'aspetto freschissimo. «Le abbiamo colte ieri» mi dice soddisfatto un produttore che, come molti altri, indossa un grembiule verde.



Marco Boschetti, direttore del Consorzio agrituristico mantovano

«Questa frutta e verdura, rispetto a quella acquistata nei negozi o al supermercato, mi dura una settimana» gli fa eco una donna che stringe al petto due sacchetti ricolmi. Alle undici, quando mi avvicino agli stand per comprare qualcosa, la scelta è già ristretta al 50% e molti cestì e casse sono allineati dietro il banco. Il mio sguardo si fa un po' triste. Sono vuoti. Ma gli espositori esibiscono sorrisi soddisfatti. Mi chiedo, quindi, al di là dell'estetica e della «shelf-life», comprare qui conviene? Se le stime parlano di un 25% in meno per la vendita diretta rispetto ai prezzi della moderna distribuzione, di fatto alcuni «listini» danno di che pensare. Un chilo di Parmigiano-Reggiano stagionato 28 mesi e con un ottimo equilibrio gustativo si paga 11,40 euro al chilo contro la media di 18 nella mia città. Il riso Vialone Nano costa da 1,70 a 2 euro al chilo, con confezioni convenienza da tre chili a 5 euro. Un chilo di miele millefiori costa 5 euro rispetto agli 8 che mi attendo per un prodotto di analoga qualità. Vantaggi indubbi, legati al fatto che gli agricoltori commercializzano i prodotti delle loro campagne, tutte nel Mantovano, riducendo i costi di intermediazione.

### CALAMITATI ALL'ACQUISTO

Ne sono stata vittima anch'io, ma era facile da prevedere. Al Mercato contadino di Mantova, come in ogni originale oasi per l'acquisto, si è creato un curioso magnetismo. È la stessa sensazione che ti avvince quando ti trovi in un paese esotico e riconosci la chicca, convinto che difficilmente avrai tempo per cogliere nuovamen-

### INFORMAZIONI E CURIOSITÀ

**Orari:** ogni sabato dalle 8 alle 13. Il fatto di aver scelto il sabato favorisce le visite anche di guide turistiche in tour per la città.

**Dove:** nel centro di Mantova, in Lungorio IV Novembre. Il mercato contadino sorge dove anticamente si svolgeva il mercato dei contadini, accanto alle antiche peschiere e al Canale Rio.

**Numero espositori:** da 25 nella stagione invernale a 32.

**Affluenza:** ogni sabato transitano circa 2.000 persone. La spesa media è di 25-30 euro.

**Prodotti tipici:** Parmigiano-Reggiano dop, Grana Padano dop, formaggi di fattoria, salame casalin dei contadini mantovani, mostarde, pollame eviscerato, riso, gelato realizzato con i prodotti del mercato contadino.

**Curiosità:** i gazebo presentano un formato 3 x 3 m o 3 x 4,5 m ed esibiscono un logo identificativo del Mercato contadino, su uno sfondo arancione cattura-attenzione. A vendere le specialità sono gli stessi produttori nel 98% dei casi, che «ci mettono la faccia». La maggioranza sono giovani e donne, il che testimonia come il Mercato contadino permetta di dare continuità alle aziende agricole. Non solo: in base a stime del Consorzio agrituristico mantovano, il Mercato ha costituito un'occasione per cambiare l'orientamento culturale, per sensibilizzare il mon-

do produttivo sull'importanza di valorizzare le biodiversità, nell'ottica di un recupero dei giacimenti gastronomici e delle colture locali.

**Teatro di iniziative.** Ecco gli eventi più significativi che si svolgeranno al Mercato contadino di Mantova nel 2009.

- 17 gennaio: festività di Sant'Antonio. Al mercato viene portata una statua del Santo, simbolo di una religiosità popolare particolarmente sentita
- 15 marzo: mostra-concorso di spaventapasseri
- Primavera: iniziative sulle primule e sulle ciliegie
- Pasqua: esposizione di uova colorate con indovinelli
- Luglio: esposizione di meloni e angurie
- Metà ottobre: esposizione di mele campanine e lezioni di cucina
- Fine ottobre: esposizione di zucche in occasione di Halloween
- Dal 20-24 dicembre: apertura per tutto il giorno con animazioni per i bimbi e vendita di cestì natalizi con prodotti di fattoria.

## Mercati contadini

te l'occasione (o magari per programmare a breve una visita mirata al punto vendita di interesse). Così, dall'individuazione di prodotti tipici alle fantasticherie su pranzi e cene dai profumi e dai sapori esclusivi, il passo è stato brevissimo. Sono partita con i deliziosi yogurt prodotti il giorno prima per arrivare a una stuzzicante rassegna di formaggi. Uno dei produttori espone specialità a base di latte di capra, da provare ricotta e caciotte con un apprezzabile equilibrio di delicatezza e sapidità. In esposizione anche offerte «bio». Per tutti gli amanti di salumi, non si può perdere il salame «casalin» dei contadini mantovani: di colore rosso fragola, con pasta compatta e morbida, è talmente garbato che si scioglie in bocca. Da comprare subito: alle dieci e mezza erano già tutti «fulminati». In abbinamento ideale un buon bicchiere di Lambrusco locale. E c'è di che soddisfa-

re anche i palati più sofisticati: si cuociono in quattro e quattr'otto gli arrosticini di carne di struzzo, da poco ha fatto il suo ingresso al mercato un banco con un'ampia scelta di funghi, esposti con tale cura da sembrare bouquet di fiori. Ma il Mercato contadino di Mantova è anche un'occasione per acquistare zucca e verdure già cotte, sottoli e sottaceti con varietà locali, confetture con frutta dal sapore antico, proposta dopo un'azione di recupero, come le mele campanine. E per finire niente di meglio che un buon gelato «naturale a impatto zero»: i gusti più apprezzati sono ottenuti con i prodotti tipici del Mercato contadino. Si spazia dalla Pera igp Mantovana alla mela campanina, alla castagna con crema di marroni. Da provare il gelato alla zucca mantovana, particolare e delicato.

tovano a ottobre 2006 – in anticipo di un anno sull'approvazione del decreto del Ministero dell'agricoltura che ha regolamentato i mercati per la vendita diretta – il Mercato contadino è partito con 10 gazebo e oggi ne annovera una trentina. «Ci siamo ispirati alle esperienze bavaresi, che costituiscono un punto di riferimento» spiega Marco Boschetti, direttore del Consorzio. Una realtà che raggruppa aziende il cui obiettivo è l'agriturismo di qualità e la valorizzazione dei prodotti tipici locali. «Ogni anno organizziamo interventi formativi per sensibilizzare i nostri espositori». Tra gli obiettivi, a partire proprio dal mercato settimanale, lo sviluppo della vendita diretta nelle aziende. Grande attenzione viene riservata all'accoglienza e alla comunicazione sui punti espositivi per attrarre, coinvolgere emotivamente il consumatore e consolidare la cultura delle produzioni tipiche. «Stiamo insistendo con i nostri produttori perché indossino un grembiule verde distintivo, esponano immagini delle loro aziende e, oltre a curare esposizioni, merchandising e materiali informativi, utilizzino un linguaggio meno commerciale e più mirato a trasmettere la maestria agricola» aggiunge Boschetti. In questo senso è stata molto gradita la borsa per la spesa in tela regalata a Natale in occasione di «Regala contadino» e con il logo «Mercato contadino dalla campagna alla tavola». Tra le prossime iniziative di comunicazione rientra l'associazione «Amici del mercato». «Numerosi consumatori ci richiedono informazioni specifiche e consigli per gli acquisti. Indicativamente da fine marzo prossimo lanceremo il progetto: diventando associati con un piccolo contributo, si riceveranno una newsletter, ricette, storie di produttori e curiosità legate al nostro mondo» continua Boschetti. Reduce dai festeggiamenti, a fine 2008, per i primi due anni di attività del mercato, il direttore commenta soddisfatto: «Ogni sabato ci visitano circa 2.000 persone. Abbiamo problemi di "crescita", prevediamo di incrementare il numero di posteggi e di rastrelliere per biciclette». Ha di che essere soddisfatto, non c'è che dire...

### Per informazioni

Consorzio agrituristico mantovano

«Verdi Terre d'Acqua»

Largo Porta Pradella, 1 - 46100 Mantova

Tel. 0376.324889 - Cel. 329.2127504

info@agriturismomantova.it

www.agriturismomantova.it



### UN MERCATO, MILLE PROGETTI

Il Mercato contadino di Mantova vanta un'organizzazione che ha fatto da modello in Italia. Aperto ogni sabato dalle 8 alle 13, impegna aziende agricole con sede nel Mantovano a una commercializzazione dei propri prodotti freschi o trasformati a patto che siano tipici e, nel caso dei freschi, assolutamente stagionali. I prezzi vengono monitorati dal Consorzio agrituristico mantovano, d'intesa con Federconsumatori di Mantova, attraverso rilevazioni mensili e non possono superare la fascia ricompresa tra i prezzi all'ingrosso e i prezzi al consumo finale riportati sul portale [www.osservaprezzi.it](http://www.osservaprezzi.it) del Ministero dello sviluppo economico.

Lanciato dal Consorzio agrituristico man-



Monica Sommacampagna