

do del terremoto che nel 1693 si abbatté su Mantova era ormai lontano.

A poco più di un anno dal sisma la ricostruzione è già stata avviata pur tra mille difficoltà burocratiche e stanziamenti largamente insufficienti a fronte dei danni subiti.

D'altronde questa è una terra di profonde tradizioni mezzadrili e di consolidate risorse imprenditoriali, abituata a lottare contro ogni avversità, forgiata, nei secoli, dalla lotta per la gestione delle acque; quest'ultima in particolare è la chiave di lettura per capire come si è delineata la formazione di questa terra, che ha conosciuto tra l'altro vasti movimenti migratori verso ogni angolo del mondo.

Come detto la ripresa è già avviata, ed è per questo che vi invitiamo a visitare quattro piccole aziende agricole che sono state colpite dal terremoto e che stanno reagendo alle difficoltà e alle paure, puntando su nuove forme di imprenditoria agricola e sulla multifunzionalità.

NUOVE LEVE AL FEMMINILE NELL'AZIENDA AGRICOLA CASUMARO

L'itinerario che vi suggeriamo di percorrere parte dall'azienda agricola di Maurizio Casumaro, alla periferia di Bomporto, in provincia di Modena. Si tratta di un'azienda agricola a indirizzo zootecnico di 16 ettari, con un allevamento di un centinaio di vacche di razza Frisona che producono latte biologico destinato alla vendita diretta presso il caseificio sociale La Cappelletta di San Possidonio (in cui viene prodotto Parmigiano Reggiano), nonché alla produzione nel caseificio aziendale di formaggi biologici certificati, venduti nello stesso spaccio aziendale e nei mercati contadini.

Si tratta di una tipica azienda familiare della pianura emiliana. Il ricambio generazionale, con l'ingresso in azienda della figlia del titolare, Elisa, fresca di studi in ingegneria gestionale e piena di entusiasmo, ha contribuito a diversificare i canali di vendita dei prodotti aziendali puntando anche sulla filiera corta, oltre al tradizionale conferimento diretto del latte al caseificio sociale.

Elisa, di fronte al crollo delle *scalere* (scaffali) di stagionatura causato dal sisma e al danno irreparabile subito da migliaia di forme di Parmigiano Reggiano che rischiavano di andare distrutte, non si è persa d'animo e ha puntato sulla vendita diretta e tramite Internet, creando in poche ore un fenomeno di solidarietà mediatica straordinario. Il giorno dopo l'invio di una sua e-mail ad amici e clienti con la richiesta pressante di aiuto che è stata amplificata dalla rete e dai social media, la casella di posta elettronica dell'azienda



Pure la terra è stata duramente offesa dal terremoto. Ecco una profonda spaccatura del suolo apertasi in seguito al sisma (a sinistra), oggi sistemata (a destra)



Devastante immagine, successiva al sisma, del caseificio sociale La Cappelletta di San Possidonio, con alcune scalere (scaffali) a terra di Parmigiano Reggiano

è stata letteralmente intasata da richieste da ogni dove e i cellulari non smettevano di squillare. In poco tempo tutta la produzione aziendale di Parmigiano Reggiano fu venduta direttamente, sconfiggendo la speculazione e attivando un meccanismo di solidarietà ancora oggi in atto.

L'azienda agricola Casumaro è a tutti gli effetti un'azienda agricola multifunzionale, nella quale si svolge attività didattica e che ha diversificato i canali di



Azienda agricola Casumaro. Lo spaccio aziendale, nel quale si possono acquistare formaggi biologici certificati

vendita puntando in prevalenza sulla filiera corta, aprendo un caseificio familiare nel quale Elisa e cinque collaboratrici producono formaggi a pasta fresca e soprattutto mozzarelle di vacca.

Per maggiori informazioni Azienda agricola biologica Casumaro - Via per Cavezzo-Camposanto, 19 - 41030 Solara di Bomporto (Modena) - Tel. 059 901755 - Cell. 340 9016093 - Internet: www.aziendacasumaro.altervista.org

FATTORIA UCCELLIERA, DOVE SI PRODUCE ACETO BALSAMICO TRADIZIONALE DI MODENA

Da Bomporto, prendendo la Strada Statale n.12 dell'Abetone-Brennero in direzione Verona e attraversando l'epicentro del sisma, fra le valli mirandolesi, si giunge a Medolla, alla Fattoria Uccelliera della famiglia Manfredini, piccola azienda agricola di 6 ettari a indirizzo viticolo e frutticolo con produzione di pere, mele, albicocche, composte di frutta, saba e savor, condimenti balsamici e aceto balsamico tradizionale di Modena. Il ciclo di produzione dell'aceto balsamico si svolge interamente in azienda, dalla coltivazione della vite, all'invecchiamento dell'aceto nelle batterie di legno pregiato.

L'azienda, che è anche fattoria didattica, è stata duramente colpita dal terremoto, che ha distrutto i prodotti trasformati riposti sugli scaffali dei magazzini e rovesciato le botti di invecchiamento dell'aceto balsamico, per un danno complessivo di oltre 100.000 euro. La solidarietà di tante persone ha consentito all'azienda di riprendere la produzione e di non temere il futuro.

Per maggiori informazioni Fattoria Uccelliera - Via Statale, 7 - 41036 Medolla (Modena) - Tel. 0535 27730 - Cell. 348 5313823 - Internet: www.fattoriauccelliera.com