



PROGETTI INTEGRATI D'AREA

Valorizzazione dei Prati Stabili della Valle del Mincio
Operazione 7.5.01 Incentivi per lo sviluppo di infrastrutture e di servizi turistici locali

VISITA IL TERRITORIO
www.pratistabili.bio



I prati stabili: culla di biodiversità



Diffusi soprattutto nelle campagne di Porto Mantovano, Goito, Marmirolo, Roverbella e Volta Mantovana, i prati stabili o prati perenni sono caratterizzati dalla presenza di specie erbacee preziose per la biodiversità vegetale, mantenute esclusivamente attraverso la concimazione naturale e l'irrigazione a scorrimento, secondo antichi disciplinari risalenti all'epoca dei Gonzaga. Dal prato stabile ha origine un foraggio estremamente pregiato, del tutto naturale, che viene utilizzato nell'alimentazione delle vacche da latte all'interno della filiera di produzione del Grana Padano D.O.P. Sia per la ricchezza della biodiversità che per il pregio degli habitat e il fascino dei centri abitati, l'area dei prati stabili rappresenta un territorio in cui vivere un'esperienza di turismo nel cuore della natura e del paesaggio, da esplorare nelle diverse stagioni a contatto con le eccellenze naturali e i prodotti enogastronomici, per una vera qualità del tempo e della vita.

Giro dei prati stabili

Il Giro dei prati stabili è un circuito cicloturistico di circa 70 Km, che si dirama nei territori dei prati permanenti diffusi nei comuni di Porto Mantovano Marmirolo, Roverbella, Volta Mantovana, Cavriana e Goito. Si compone di vari tratti, come evidenziato nella mappa. In particolare si segnala la Mantova-Peschiera, che lambisce l'abitato di Soave lungo il Diversivo Mincio: lunga 43,5 Km, la pista ciclabile scorre sulle alzaie del fiume Mincio dal Lago di Garda fino alla città di Mantova, patrimonio Unesco. Dalla Mantova Peschiera si può percorrere un itinerario "Da bosco a bosco" tra il Parco delle Bertone, centro visita del Parco del Mincio con le sue magnifiche Cicogne bianche e gli alberi secolari, e il Bosco della Fontana, Riserva Naturale Statale, ultimo lembo della foresta planiziale padana. Per visitarli, è necessario verificare i periodi di apertura.



Marmirolo e dintorni

La torre civica, eretta nel XVII secolo, si affaccia sulla piazza di Marmirolo dove sorge il municipio in stile liberty-moresco. I Gonzaga qui possedevano terre e residenze, tra cui il "famoso palazzo" fatto erigere nel 1435 da Gianfrancesco Gonzaga e decorato da artisti come Andrea Mantegna, Leombruno e Giulio Romano, di cui purtroppo non rimane traccia. A testimonianza dei fasti di casa Gonzaga resta invece l'elegante palazzina, voluta verso la fine del '500 da Vincenzo I Gonzaga come casino di caccia all'interno dell'attuale Riserva naturale statale di Bosco Fontana. La chiesa dei SS. Filippo e Giacomo è del 1748, opera dell'architetto Soratini, e ospita pregevoli quadri dell'artista veronese Fra Semplice. Nei dintorni sono numerosi i suggestivi ambienti forgiati dal fiume Mincio. Nella punta estrema settentrionale del comune, lungo la ciclabile Mantova-Peschiera, si trova Pozzolo sul Mincio, una frazione pittoresca che ha scritto la sua storia sull'acqua. La chiesa parrocchiale di Pozzolo, dedicata alla natività della B.V. Maria, è del 1768: nell'arredo, tele cinquecentesche e un gruppo marmoreo della Madonna con bambino del '300. La località è rinomata anche per la tradizionale ricetta del luccio in salsa di Marmirolo, che ha ottenuto il marchio denominazione comunale d'origine De.Co.



Fondo Europeo Agricolo per lo Sviluppo Rurale: l'Europa investe nelle zone rurali

Pannello informativo realizzato con il cofinanziamento del FEASR
Responsabile dell'informazione: Parco Regionale del Mincio
Autorità di Gestione del Programma: Regione Lombardia



PROGETTI INTEGRATI D'AREA
Valorizzazione dei Prati Stabili della Valle del Mincio
Operazione 7.5.01 Incentivi per lo sviluppo di
infrastrutture e di servizi turistici locali

VISITA IL TERRITORIO
www.pratistabili.bio



Le fasi della produzione del Grana Padano D.O.P.



Raccolta del latte e affioramento

Il latte crudo, proveniente dalla zona di produzione definita nel Disciplinare, viene parzialmente decremato mediante affioramento naturale: successivamente, 1000 litri di latte vengono convogliati in caldaie di rame a doppio fondo.

Caglio, siero, rottura

Viene aggiunto il siero innesto prodotto dalle lavorazioni casearie del giorno precedente; il latte così inoculato viene portato alla temperatura di 31-33°C. Dopo l'aggiunta del caglio, si forma la cagliata che, rotta tramite lo spino, crea granuli molto piccoli: con la cottura, i granuli precipitano sul fondo della caldaia, dove riposano per circa 60 minuti aggregandosi e creando il formaggio.

Gemellatura e fasciatura

Da ogni caldaia nasce una grande forma che viene divisa in due, poi avvolte in un telo di lino e racchiuse in una fascera, affinché possano eliminare il siero residuo. Ogni forma viene posta in uno stampo cilindrico per acquisire la tradizionale forma arrotondata. Dopo circa 12 ore viene inserita la fascera che reca i marchi di origine in rilievo.

Placca di caseina e salatura

Viene quindi aggiunta la placca di caseina che diventerà parte della crosta e che riporta il codice identificativo per la tracciabilità del prodotto. Trascorse 24 ore, l'iniziale fascera di plastica viene sostituita con una di acciaio. Dopo due giorni, le forme vengono immerse in una soluzione di acqua e sale per un periodo che va dai 16 ai 25 giorni, per insaporire la pasta, eliminare il siero residuo e formare la crosta.



Stagionatura

La stagionatura va da 9 mesi a oltre i 20. Durante questo periodo il formaggio acquisirà le sue tipiche caratteristiche organolettiche. Le forme vengono curate, pulite, girate ogni 15 giorni con macchine spazzolatrici e rivoltatrici robotizzate.

Controlli e marchiatura

Trascorsi 9 mesi, le forme vengono sottoposte a esame con strumenti tradizionali di controllo: il martelletto, l'ago e la sonda. Superati i rigidi controlli del Consorzio di Tutela del Grana Padano, la forma viene marchiata a fuoco e diventa Grana Padano D.O.P.



Nel 1996 il Grana Padano ha ottenuto dall'Unione Europea il riconoscimento DOP - Denominazione di Origine Protetta: solo le forme migliori ricevono il caratteristico marchio a fuoco.



Regione Lombardia

Fondo Europeo Agricolo per lo Sviluppo Rurale: l'Europa investe nelle zone rurali

Pannello informativo realizzato con il cofinanziamento del FEASR
Responsabile dell'informazione: Parco Regionale del Mincio
Autorità di Gestione del Programma: Regione Lombardia



PROGETTI INTEGRATI D'AREA
 Valorizzazione dei Prati Stabili della Valle del Mincio
 Operazione 7.5.01 Incentivi per lo sviluppo di
 infrastrutture e di servizi turistici locali

VISITA IL TERRITORIO
www.pratistabili.bio



I prati stabili: culla di biodiversità



Diffusi soprattutto nelle campagne di Porto Mantovano, Goito, Marmirolo, Roverbella e Volta Mantovana, i prati stabili o prati perenni sono caratterizzati dalla presenza di specie erbacee preziose per la biodiversità vegetale, mantenute esclusivamente attraverso la concimazione naturale e l'irrigazione a scorrimento, secondo antichi disciplinari risalenti all'epoca dei Gonzaga. Dal prato stabile ha origine un foraggio estremamente pregiato, del tutto naturale, che viene utilizzato nell'alimentazione delle vacche da latte all'interno della filiera di produzione del Grana Padano D.O.P. Sia per la ricchezza della biodiversità che per il pregio degli habitat e il fascino dei centri abitati, l'area dei prati stabili rappresenta un territorio in cui vivere un'esperienza di turismo nel cuore della natura e del paesaggio, da esplorare nelle diverse stagioni a contatto con le eccellenze naturali e i prodotti enogastronomici, per una vera qualità del tempo e della vita.

Goito, piccola città del Risorgimento

Situato sulla sponda destra del fiume Mincio, il paese di Goito, insignito del titolo di Città, sorge nei pressi dell'antica via Postumia, arteria romana che qui attraversava il Mincio, la cui importanza è attestata dal ritrovamento di numerose necropoli nel territorio circostante. A Goito nacque Sordello, cantore trobadorico ricordato anche da Dante, mentre in epoca rinascimentale la sua storia si lega al canale Naviglio, fatto scavare dai Gonzaga, signori di Mantova, per raggiungere più comodamente le ville del contado. Di Goito sono inoltre celebri il "ponte della gloria", a ricordo della vittoria dei Bersaglieri capeggiati dal generale Lamarmora durante la Prima Guerra di Indipendenza, e Villa La Giraffa, eclettico edificio che si affaccia sul Lungomincio degli Arimanni, suggestivo percorso naturalistico lungo le sponde del fiume. È di epoca neoclassica, invece, l'imponente Villa Moschini, già dei conti d'Arco, immersa in un maestoso parco, opera dell'architetto Borsotto. A pochi chilometri da Goito, in località Massimbona, si può visitare un antico mulino ad acqua con macine in granito, le prime due risalenti al 1150, posto nei pressi della straordinaria diga in sassi dei Gonzaga. Nelle vicinanze di Goito si trova il Parco delle Bertone, sette ettari di area boscata dove convivono la foresta padana originaria e un bosco giardino romantico ottocentesco, oggi Centro Visita del Parco del Mincio e Centro di Reintroduzione della Cicogna Bianca. Il Centro Parco è aperto nelle giornate festive da marzo a ottobre.

Parco Bertone

La nobile famiglia D'Arco trasformò questo piccolo lembo di foresta padana nella propria residenza estiva, facendovi erigere nel 1876 un'elegante villa, servita da scuderie e foresteria e immersa in un giardino romantico ottocentesco. Fu il Conte Luigi D'Arco, acuto intellettuale e sapiente botanico, a plasmare lo spazio verde con l'introduzione di specie esotiche perfettamente in armonia con la vegetazione autoctona. Sono da ammirare, in particolare, l'imponente *Ginkgo biloba*, più che bicentenario e considerato l'esemplare più alto d'Italia, una farnia dalla chioma larga 300 metri quadrati, il gruppo di *Celtis australis* a radici esposte e il maestoso apparato radicale di un noce nero americano, piantato nel 1730 e caduto nel 2010, ora preziosa risorsa per il ciclo vitale di insetti, funghi e batteri. Parco delle Bertone è Centro Visita del Parco regionale del Mincio, che ha avviato al suo interno anche il Centro di Reintroduzione della Cicogna bianca, favorendo il ritorno della specie nelle campagne circostanti, caratterizzate dalla coltura tradizionale dei prati stabili. Sono numerose le coppie di cicogne che, nella stagione riproduttiva, scelgono le cime degli alberi più alti delle Bertone per costruire i nidi e allevare i piccoli.



Fondo Europeo Agricolo per lo Sviluppo Rurale: l'Europa investe nelle zone rurali

Pannello informativo realizzato con il cofinanziamento del FEASR
 Responsabile dell'informazione: Parco Regionale del Mincio
 Autorità di Gestione del Programma: Regione Lombardia



PROGETTI INTEGRATI D'AREA
Valorizzazione dei Prati Stabili della Valle del Mincio
Operazione 7.5.01 Incentivi per lo sviluppo di
infrastrutture e di servizi turistici locali

VISITA IL TERRITORIO
www.pratistabili.bio



Le fasi della produzione del Grana Padano D.O.P.



Raccolta del latte e affioramento

Il latte crudo, proveniente dalla zona di produzione definita nel Disciplinare, viene parzialmente decremato mediante affioramento naturale: successivamente, 1000 litri di latte vengono convogliati in caldaie di rame a doppio fondo.

Caglio, siero, rottura

Viene aggiunto il siero innesto prodotto dalle lavorazioni casearie del giorno precedente; il latte così inoculato viene portato alla temperatura di 31-33°C. Dopo l'aggiunta del caglio, si forma la cagliata che, rotta tramite lo spino, crea granuli molto piccoli: con la cottura, i granuli precipitano sul fondo della caldaia, dove riposano per circa 60 minuti aggregandosi e creando il formaggio.

Gemellatura e fasciatura

Da ogni caldaia nasce una grande forma che viene divisa in due, poi avvolte in un telo di lino e racchiuse in una fascera, affinché possano eliminare il siero residuo. Ogni forma viene posta in uno stampo cilindrico per acquisire la tradizionale forma arrotondata. Dopo circa 12 ore viene inserita la fascera che reca i marchi di origine in rilievo.

Placca di caseina e salatura

Viene quindi aggiunta la placca di caseina che diventerà parte della crosta e che riporta il codice identificativo per la tracciabilità del prodotto. Trascorse 24 ore, l'iniziale fascera di plastica viene sostituita con una di acciaio. Dopo due giorni, le forme vengono immerse in una soluzione di acqua e sale per un periodo che va dai 16 ai 25 giorni, per insaporire la pasta, eliminare il siero residuo e formare la crosta.



Stagionatura

La stagionatura va da 9 mesi a oltre i 20. Durante questo periodo il formaggio acquisirà le sue tipiche caratteristiche organolettiche. Le forme vengono curate, pulite, girate ogni 15 giorni con macchine spazzolatrici e rivoltatrici robotizzate.

Controlli e marchiatura

Trascorsi 9 mesi, le forme vengono sottoposte a esame con strumenti tradizionali di controllo: il martelletto, l'ago e la sonda. Superati i rigidi controlli del Consorzio di Tutela del Grana Padano, la forma viene marchiata a fuoco e diventa Grana Padano DOP.

Nel 1996 il Grana Padano ha ottenuto dall'Unione Europea il riconoscimento DOP - Denominazione di Origine Protetta: solo le forme migliori ricevono il caratteristico marchio a fuoco.



Fondo Europeo Agricolo per lo Sviluppo Rurale: l'Europa investe nelle zone rurali

Pannello informativo realizzato con il cofinanziamento del FEASR
Responsabile dell'informazione: Parco Regionale del Mincio
Autorità di Gestione del Programma: Regione Lombardia



LATTERIA
COOPERATIVA
GOITESE



PROGETTI INTEGRATI D'AREA
Valorizzazione dei Prati Stabili della Valle del Mincio
Operazione 7.5.01 Incentivi per lo sviluppo di
infrastrutture e di servizi turistici locali

VISITA IL TERRITORIO
www.pratistabili.bio



Le fasi della produzione del Grana Padano D.O.P.



Raccolta del latte e affioramento

Il latte crudo, proveniente dalla zona di produzione definita nel Disciplinare, viene parzialmente decremato mediante affioramento naturale: successivamente, 1000 litri di latte vengono convogliati in caldaie di rame a doppio fondo.

Caglio, siero, rottura

Viene aggiunto il siero innesto prodotto dalle lavorazioni casearie del giorno precedente; il latte così inoculato viene portato alla temperatura di 31-33°C. Dopo l'aggiunta del caglio, si forma la cagliata che, rotta tramite lo spino, crea granuli molto piccoli: con la cottura, i granuli precipitano sul fondo della caldaia, dove riposano per circa 60 minuti aggregandosi e creando il formaggio.

Gemellatura e fasciatura

Da ogni caldaia nasce una grande forma che viene divisa in due, poi avvolte in un telo di lino e racchiuse in una fascera, affinché possano eliminare il siero residuo. Ogni forma viene posta in uno stampo cilindrico per acquisire la tradizionale forma arrotondata. Dopo circa 12 ore viene inserita la fascera che reca i marchi di origine in rilievo.

Placca di caseina e salatura

Viene quindi aggiunta la placca di caseina che diventerà parte della crosta e che riporta il codice identificativo per la tracciabilità del prodotto. Trascorse 24 ore, l'iniziale fascera di plastica viene sostituita con una di acciaio. Dopo due giorni, le forme vengono immerse in una soluzione di acqua e sale per un periodo che va dai 16 ai 25 giorni, per insaporire la pasta, eliminare il siero residuo e formare la crosta.



Stagionatura

La stagionatura va da 9 mesi a oltre i 20. Durante questo periodo il formaggio acquisirà le sue tipiche caratteristiche organolettiche. Le forme vengono curate, pulite, girate ogni 15 giorni con macchine spazzolatrici e rivoltatrici robotizzate.

Controlli e marchiatura

Trascorsi 9 mesi, le forme vengono sottoposte a esame con strumenti tradizionali di controllo: il martelletto, l'ago e la sonda. Superati i rigidi controlli del Consorzio di Tutela del Grana Padano, la forma viene marchiata a fuoco e diventa Grana Padano DOP.

Nel 1996 il Grana Padano ha ottenuto dall'Unione Europea il riconoscimento DOP - Denominazione di Origine Protetta: solo le forme migliori ricevono il caratteristico marchio a fuoco.



PSR LOMBARDIA
L'INNOVAZIONE
METTE RADICI
2014 2020



Regione
Lombardia

Fondo Europeo Agricolo per lo Sviluppo Rurale: l'Europa investe nelle zone rurali

Pannello informativo realizzato con il cofinanziamento del FEASR
Responsabile dell'informazione: Parco Regionale del Mincio
Autorità di Gestione del Programma: Regione Lombardia



PROGETTI INTEGRATI D'AREA
Valorizzazione dei Prati Stabili della Valle del Mincio
Operazione 7.5.01 Incentivi per lo sviluppo di
infrastrutture e di servizi turistici locali

VISITA IL TERRITORIO
www.pratistabili.bio



Le fasi della produzione del Grana Padano D.O.P.



Raccolta del latte e affioramento

Il latte crudo, proveniente dalla zona di produzione definita nel Disciplinare, viene parzialmente decremato mediante affioramento naturale: successivamente, 1000 litri di latte vengono convogliati in caldaie di rame a doppio fondo.

Caglio, siero, rottura

Viene aggiunto il siero innesto prodotto dalle lavorazioni casearie del giorno precedente; il latte così inoculato viene portato alla temperatura di 31-33°C. Dopo l'aggiunta del caglio, si forma la cagliata che, rotta tramite lo spino, crea granuli molto piccoli: con la cottura, i granuli precipitano sul fondo della caldaia, dove riposano per circa 60 minuti aggregandosi e creando il formaggio.

Gemellatura e fasciatura

Da ogni caldaia nasce una grande forma che viene divisa in due, poi avvolte in un telo di lino e racchiuse in una fascera, affinché possano eliminare il siero residuo. Ogni forma viene posta in uno stampo cilindrico per acquisire la tradizionale forma arrotondata. Dopo circa 12 ore viene inserita la fascera che reca i marchi di origine in rilievo.

Placca di caseina e salatura

Viene quindi aggiunta la placca di caseina che diventerà parte della crosta e che riporta il codice identificativo per la tracciabilità del prodotto. Trascorse 24 ore, l'iniziale fascera di plastica viene sostituita con una di acciaio. Dopo due giorni, le forme vengono immerse in una soluzione di acqua e sale per un periodo che va dai 16 ai 25 giorni, per insaporire la pasta, eliminare il siero residuo e formare la crosta.



Stagionatura

La stagionatura va da 9 mesi a oltre i 20. Durante questo periodo il formaggio acquisirà le sue tipiche caratteristiche organolettiche. Le forme vengono curate, pulite, girate ogni 15 giorni con macchine spazzolatrici e rivoltatrici robotizzate.

Controlli e marchiatura

Trascorsi 9 mesi, le forme vengono sottoposte a esame con strumenti tradizionali di controllo: il martelletto, l'ago e la sonda. Superati i rigidi controlli del Consorzio di Tutela del Grana Padano, la forma viene marchiata a fuoco e diventa Grana Padano DOP.



Nel 1996 il Grana Padano ha ottenuto dall'Unione Europea il riconoscimento DOP - Denominazione di Origine Protetta: solo le forme migliori ricevono il caratteristico marchio a fuoco.



PSR LOMBARDIA
L'INNOVAZIONE
METTE RADICI
2014 2020



**Regione
Lombardia**

Fondo Europeo Agricolo per lo Sviluppo Rurale: l'Europa investe nelle zone rurali

Pannello informativo realizzato con il cofinanziamento del FEASR

Responsabile dell'informazione: Parco Regionale del Mincio

Autorità di Gestione del Programma: Regione Lombardia



PROGETTI INTEGRATI D'AREA
Valorizzazione dei Prati Stabili della Valle del Mincio
Operazione 7.5.01 Incentivi per lo sviluppo di
infrastrutture e di servizi turistici locali

VISITA IL TERRITORIO
www.pratistabili.bio



Le fasi della produzione del Grana Padano D.O.P.



Raccolta del latte e affioramento

Il latte crudo, proveniente dalla zona di produzione definita nel Disciplinare, viene parzialmente decremato mediante affioramento naturale: successivamente, 1000 litri di latte vengono convogliati in caldaie di rame a doppio fondo.

Caglio, siero, rottura

Viene aggiunto il siero innesto prodotto dalle lavorazioni casearie del giorno precedente; il latte così inoculato viene portato alla temperatura di 31-33°C. Dopo l'aggiunta del caglio, si forma la cagliata che, rotta tramite lo spino, crea granuli molto piccoli: con la cottura, i granuli precipitano sul fondo della caldaia, dove riposano per circa 60 minuti aggregandosi e creando il formaggio.

Gemellatura e fasciatura

Da ogni caldaia nasce una grande forma che viene divisa in due, poi avvolte in un telo di lino e racchiuse in una fascera, affinché possano eliminare il siero residuo. Ogni forma viene posta in uno stampo cilindrico per acquisire la tradizionale forma arrotondata. Dopo circa 12 ore viene inserita la fascera che reca i marchi di origine in rilievo.

Placca di caseina e salatura

Viene quindi aggiunta la placca di caseina che diventerà parte della crosta e che riporta il codice identificativo per la tracciabilità del prodotto. Trascorse 24 ore, l'iniziale fascera di plastica viene sostituita con una di acciaio. Dopo due giorni, le forme vengono immerse in una soluzione di acqua e sale per un periodo che va dai 16 ai 25 giorni, per insaporire la pasta, eliminare il siero residuo e formare la crosta.



Stagionatura

La stagionatura va da 9 mesi a oltre i 20. Durante questo periodo il formaggio acquisirà le sue tipiche caratteristiche organolettiche. Le forme vengono curate, pulite, girate ogni 15 giorni con macchine spazzolatrici e rivoltatrici robotizzate.

Controlli e marchiatura

Trascorsi 9 mesi, le forme vengono sottoposte a esame con strumenti tradizionali di controllo: il martelletto, l'ago e la sonda. Superati i rigidi controlli del Consorzio di Tutela del Grana Padano, la forma viene marchiata a fuoco e diventa Grana Padano DOP.



Nel 1996 il Grana Padano ha ottenuto dall'Unione Europea il riconoscimento DOP - Denominazione di Origine Protetta: solo le forme migliori ricevono il caratteristico marchio a fuoco.



Regione Lombardia

Fondo Europeo Agricolo per lo Sviluppo Rurale: l'Europa investe nelle zone rurali

Pannello informativo realizzato con il cofinanziamento del FEASR

Responsabile dell'informazione: Parco Regionale del Mincio

Autorità di Gestione del Programma: Regione Lombardia



PROGETTI INTEGRATI D'AREA

Valorizzazione dei Prati Stabili della Valle del Mincio
Operazione 7.5.01 Incentivi per lo sviluppo di infrastrutture e di servizi turistici locali

VISITA IL TERRITORIO
www.pratistabili.bio



I prati stabili: culla di biodiversità



Diffusi soprattutto nelle campagne di Porto Mantovano, Goito, Marmirolo, Roverbella e Volta Mantovana, i prati stabili o prati perenni sono caratterizzati dalla presenza di specie erbacee preziose per la biodiversità vegetale, mantenute esclusivamente attraverso la concimazione naturale e l'irrigazione a scorrimento, secondo antichi disciplinari risalenti all'epoca dei Gonzaga. Dal prato stabile ha origine un foraggio estremamente pregiato, del tutto naturale, che viene utilizzato nell'alimentazione delle vacche da latte all'interno della filiera di produzione del Grana Padano D.O.P.

Porto Mantovano: il giro delle ville storiche

La presenza di ville storiche, caratterizzate dall'armonioso incontro tra l'estetica delle architetture e la bellezza del paesaggio, rappresenta uno degli elementi di maggiore suggestione del territorio di Porto Mantovano: le fastose vestigia di Villa La Favorita, elegante costruzione barocca alle porte delle città di Mantova, voluta dal Duca Ferdinando Gonzaga; il seducente romanticismo di Villa di Bagno, edificata nel 1841 dall'architetto Giovan Battista Vergani per volere del marchese Leopoldo Di Bagno, con il suo giardino ottocentesco; il fascino bucolico di Villa Schiarino, antica proprietà di Luigi Gonzaga, con gli affreschi gonzagheschi; la bellezza rurale di Corte Spinosa, imponente complesso agreste di epoca gonzaghesca.



Soave, nel cuore dei Prati Stabili e dell'Eden

Fondato presumibilmente da un nucleo barbarico, Soave di Porto Mantovano è oggi un centro agricolo e artigianale a misura d'uomo che ha ottenuto il riconoscimento di "Destinazione Turistica di eccellenza" nell'ambito del progetto dell'Unione Europea "Eden 2009 - Turismo e aree protette". Eden, acronimo di "European Destinations of Excellence", designa infatti lo scrigno di biodiversità che avvolge il borgo, circondato dagli ambienti rurali dei prati stabili e della riserva naturale Valli del Mincio. Le numerose corti agricole che presidiano il territorio testimoniano i secoli in cui i Gonzaga, signori di Mantova, utilizzavano le campagne soavesi come ricco granaio di corte, collegato al palazzo cittadino attraverso la via d'acqua del canale Naviglio. Una suggestiva rete di piste ciclabili collega Soave e gli altri centri abitati del Comune di Porto Mantovano con la Riserva naturale biogenetica Bosco Fontana e Parco delle Bertone, centro visite del Parco del Mincio e Centro di reintroduzione della Cicogna bianca.



Fondo Europeo Agricolo per lo Sviluppo Rurale: l'Europa investe nelle zone rurali

Pannello informativo realizzato con il cofinanziamento del FEASR
Responsabile dell'informazione: Parco Regionale del Mincio
Autorità di Gestione del Programma: Regione Lombardia



PROGETTI INTEGRATI D'AREA

Valorizzazione dei Prati Stabili della Valle del Mincio
Operazione 7.5.01 Incentivi per lo sviluppo di
infrastrutture e di servizi turistici locali

VISITA IL TERRITORIO
www.pratistabili.bio



Le fasi della produzione del Grana Padano D.O.P.



Raccolta del latte e affioramento

Il latte crudo, proveniente dalla zona di produzione definita nel Disciplinare, viene parzialmente decremato mediante affioramento naturale: successivamente, 1000 litri di latte vengono convogliati in caldaie di rame a doppio fondo.

Caglio, siero, rottura

Viene aggiunto il siero innesto prodotto dalle lavorazioni casearie del giorno precedente; il latte così inoculato viene portato alla temperatura di 31-33°C. Dopo l'aggiunta del caglio, si forma la cagliata che, rotta tramite lo spino, crea granuli molto piccoli: con la cottura, i granuli precipitano sul fondo della caldaia, dove riposano per circa 60 minuti aggregandosi e creando il formaggio.

Gemellatura e fasciatura

Da ogni caldaia nasce una grande forma che viene divisa in due, poi avvolte in un telo di lino e racchiuse in una fascera, affinché possano eliminare il siero residuo. Ogni forma viene posta in uno stampo cilindrico per acquisire la tradizionale forma arrotondata. Dopo circa 12 ore viene inserita la fascera che reca i marchi di origine in rilievo.



Placca di caseina e salatura

Viene quindi aggiunta la placca di caseina che diventerà parte della crosta e che riporta il codice identificativo per la tracciabilità del prodotto. Trascorse 24 ore, l'iniziale fascera di plastica viene sostituita con una di acciaio. Dopo due giorni, le forme vengono immerse in una soluzione di acqua e sale per un periodo che va dai 16 ai 25 giorni, per insaporire la pasta, eliminare il siero residuo e formare la crosta.



Stagionatura

La stagionatura va da 9 mesi a oltre i 20. Durante questo periodo il formaggio acquisirà le sue tipiche caratteristiche organolettiche. Le forme vengono curate, pulite, girate ogni 15 giorni con macchine spazzolatrici e rivoltatrici robotizzate.

Controlli e Marchiatura

Trascorsi 9 mesi, le forme vengono sottoposte a esame con strumenti tradizionali di controllo: il martelletto, l'ago e la sonda. Superati i rigidi controlli del Consorzio di Tutela del Grana Padano, la forma viene marchiata a fuoco e diventa Grana Padano DOP.

Nel 1996 il Grana Padano ha ottenuto dall'Unione Europea il riconoscimento DOP - Denominazione di Origine Protetta: solo le forme migliori ricevono il caratteristico marchio a fuoco.



Il Gruppo Latteria Sociale Mantova (LSM Group) è leader in Italia per la produzione di Grana Padano e per la commercializzazione di altri formaggi DOP italiani. Qualità e trasparenza garantiscono la massima eccellenza dei prodotti dal 1929. Con la costante innovazione nel rispetto per la tradizione, il lavoro di Latteria Sociale Mantova comincia dalla terra ed è eseguito con autentica passione, per dare vita a prodotti di qualità, genuini e dal gusto inconfondibile. Dalla fondazione, nel 1929, conservando lo stato originario di cooperativa di soci-allevatori, il Gruppo è in grado di lavorare ogni giorno 7.000 quintali di latte e di produrre una media di 1.200 forme di formaggio Grana Padano, all'interno di tre moderni caseifici. LSM GROUP conta ben 111 aziende associate, le cui stalle si trovano in tutta la provincia di Mantova, e non solo.

Molti soci prediligono l'utilizzo del pascolo per il periodo di messa in asciutta delle bovine; ciò è reso possibile proprio dal territorio dei prati stabili, ed è un toccasana per il benessere animale. Inoltre il gruppo vanta ancora oggi alcune aziende che non hanno mai smesso di praticare la transumanza estiva nei pascoli montani del Baldo e della Lessinia; questa pratica è stata per anni svolta dagli allevatori di queste zone. È infatti grazie alla transumanza che molte famiglie dalla montagna si sono trasferite nei prati stabili mantovani, dove venivano a svernare con la mandria. Tra gli anni '50 e '60 iniziarono a stabilirsi in maniera permanente, rendendo così possibile lo sviluppo delle moderne aziende agricole che ci sono oggi e rendendo importante per l'economia mantovana il settore zootecnico e il lattiero caseario.

