



Accademia Gonzaghesca degli Scalchi

Richiesta di

Attribuzione e Riconoscimento De.Co.

della

“Carne e derivati del latte della Razza Bianca Val Padana”

dei Prati Stabili del Comune Goito De.Co. (MN)



Città di Goito
2021



Città di Goito

La tradizione popolare attribuisce ai Goti la fondazione di Goito o meglio la fortificazione del luogo, e si vuole che Teodorico vi alzasse un palazzo. Nei più vecchi documenti è detto Godio. È accennato in diploma imperiale del 1037 fra i confini Mantovani e risulta nel 1110 che il castello di Goito era circondato da boschi.

Il Donesmondi fa conoscere la Chiesa di S. Maddalena nel castello vecchio di Goito, che nel 1123 era donata dal Vescovo di Mantova al Monastero di S. Benedetto di Polirone.

Nel 1237 in Goito si concludeva un trattato di pace fra i Mantovani e l'Imperatore Federico II di Svevia.

Dopo vari scontri a Goito nel 1250 Corrado IV, figlio dell'Imperatore Federico II, tenne un'assemblea di Ghibellini. Nel 1318 Gian Francesco Gonzaga, vicario generale del feudo imperiale, concesse privilegio di esenzione da tributi a Goito, alle sue genti in compenso di passaggio ed occupazione in Goito. Carlo IV, Re di Boemia, donò Goito (1358) a Gonzaga, donazione confermata nel 1383. Nel 1450 Carlo, fratello del Marchese di Mantova, condusse le armi venete contro il fratello e dopo cinque ore di battaglia sanguinosissima fu sconfitto presso Goito.

Lodovico Gonzaga nel 1461 ampliò le fortificazioni di Goito, nel cui castello moriva d'anni 66 il 12 giugno 1478; pure nel castello di Goito moriva poi il 14 agosto 1587 il Duca Guglielmo.

Gli abitanti di Goito supplicavano (1493) il marchese di Mantova a voler far un nuovo estimo dei possessi in stabili, poiché preti e frati ne avevano comperato molti i quali erano diventati per tale passaggio di proprietà esenti da imposte. Nell'anno 1553 il vicariato di Goito risulta composto dagli uomini di Goito, Solarolo, Cerlongo, Caliera, Sacca e Merlasco; invece nel 1553 dell'ultimo vi è scritto Torre. Giovanni Tinta nella sua Nobiltà veronese del 1582 scrisse di Goito così :

«Questo castello è di poca capacità et poco habitato dentro, ben popolato di fuori ne' borghi da popolo civile, mercantile et comodo di facoltà per le mercantie et per il suo fecondo et grasso terreno, onde gli è largamente ogni bisogno al popolo somministrato.»

(da Archivio di Stato di Mantova) Bertolotti, A.

Duca Guglielmo fece fabbricare in Goito un sontuoso palazzo e rese più forte la rocca. Egli fino dal 1575 aveva autorizzato il comune di Goito a far nel venerdì un mercato, confermato nel 1583, trasferito poi al sabato nel 1714. Nel 1584 l'architetto Bernardino Facciotto aveva designato la strada dalla rocca di Goito a Mantova.

Il Duca Guglielmo, a di 9 luglio 1584 con un decreto che principia:

«Essendo posto questo nostro luogo di Goito nel sito in che si trova vicino alla città nostra di Mantova... con aria salubre et con fortezza migliore di tutti gli altri nostri castelli di questa stato, per ciò meritando di esser ripieno di abitatori vero ornamento delle terre, concede al comune di poter fabbricare sarze d'ogni sorta ».*

*Sarze (stoffa di grossa fattura) Cherubini-Arrivabene- (da Archivio di Stato di Mantova) Bertolotti, A.

Vi furono, a di 6 luglio 1693, tali scosse di terremoto che il campanile della parrocchia rovinò e rimasero guaste quasi tutte le case, crollate le mura della rocca, gli abitanti fuggirono per la campagna.

Verso la fine d'Agosto del 1702 Federigo Principe di Hassia Cassel, calato da Tirolo con un buon corpo di truppe Hassiane, per unirsi con l'armata imperiale e conquistando Goito.

È pel secolo corrente e ben ricordato il combattimento tra Austriaci e Piemontesi, accaduto all'otto aprile 1848 nel quale i secondi riportarono vittoria.

(da Archivio di Stato di Mantova) Bertolotti, A.



Prati stabili Foto Fabio Mantovani-S.s. Società Agricola. Strada Marengo-19 Goito

Clima

Dal punto di vista climatico il Comune di Goito si trova nell'area centro-orientale della Pianura Padana attraversata dal Fiume Mincio, fa parte di una zona climatica uniforme caratterizzata come tutta la Pianura Padana dall'effetto di barriera dell'arco alpino. Il carattere climatologico definito da Mennella "un sottotipo moderato di tipo continentale", mentre Köppen-(in Pinna,1978) definisce le condizioni climatiche di tale zona rientrano nella categoria dei climi temperati di tipo subcontinentale con estate calda ed inverni rigidi denominato "temperato umido con nebbie frequenti".

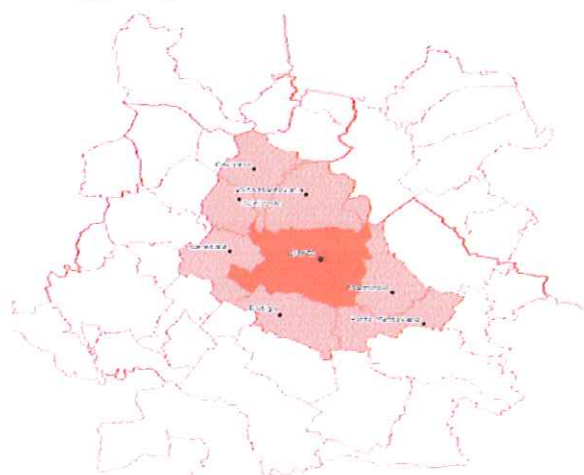
Nella stagione fredda, le temperature minime possono attestarsi anche diversi gradi al di sotto dello zero nelle ore notturne, e talvolta permanere negative o prossime allo zero anche nelle ore centrali del giorno (specialmente in caso di nebbia); nella stagione invernale, causa il ristagno dell'aria le temperature massime si attestano su valori decisamente bassi, a volte persistenti che si diradano solo nel pomeriggio. Difficile che in questo periodo le perturbazioni influenzino la zona, a volte però tali condizioni si verificano con precipitazioni che possono diventare nevose in presenza di apporti di aria fredda siberiana (anticiclone russo). Il passaggio alla primavera di solito è brusco e caratterizzato da perturbazioni che ne determinano periodi di piovosità man mano che la stagione avanza. I fenomeni assumono carattere temporalesco. Tale attività a apice nel periodo estivo ove si registrano accumuli di energia utile per innescarla e mantenerla risultando intensa con precipitazioni quantitativamente superiori a quelle del periodo invernale. In autunno sono frequenti perturbazioni atlantiche, che possono dare luogo a precipitazioni rilevanti, periodo favorevole alla manifestazione di situazioni alluvionali nell'area padana. In quest'area, l'area insubrica o linea periadriatica abbonda di precipitazioni in cui l'azione delle masse d'acqua dei laghi contiene gli abbassamenti termici dell'inverno e mitiga la calura del periodo estivo.



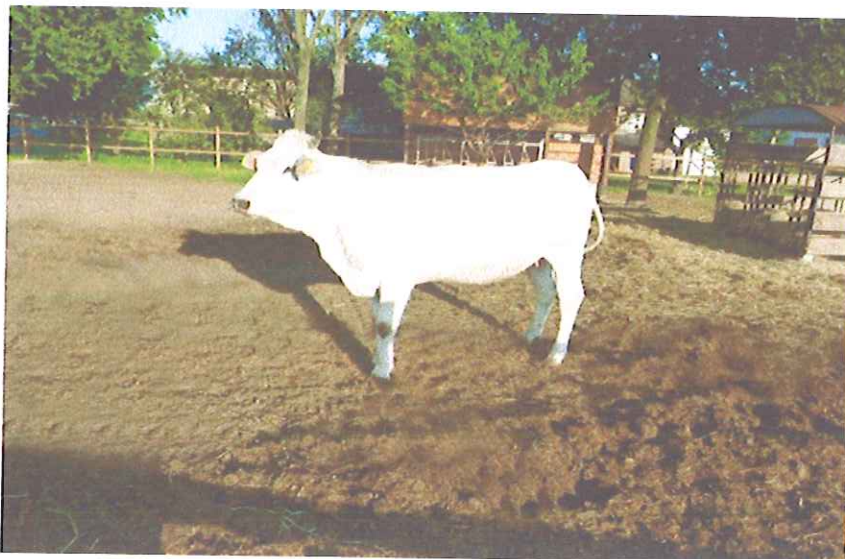
Prati stabili Foto Fabio Mantovani- S.s. Società Agricola. Strada Marengo-19 Goito

La pianura mantovana occidentale, area in cui ricade il Comune di Goito, si caratterizza per una topografia dolce e si inserisce in un'area caratterizzata dall'incontro tra l'alta pianura di origine fluvio glaciale a Nord e la zona di alluvioni recenti e attuali del fiume Mincio e il Canale Alto mantovano o Arnò, il Cavo Osone .

Nel dettaglio si riportano i principali suoli riscontrabili nel territorio comunale la conformazione del territorio determina un paesaggio vario, di imprevedibile bellezza e varietà, con il susseguirsi e alternarsi di ondulazioni, di pianori coltivati e specchi d'acqua, dovuto sia alla catena delle colline moreniche a nord che alla lunga e larga vallata del Mincio . L'idrologia superficiale, a causa della permeabilità dei depositi, è generalmente limitata alle depressioni corrispondenti ai tracciati degli antichi scaricatori fluvio glaciali. Le falde acquifere non sono profonde e si avvicinano al piano campagna nella zona di contatto con la fascia delle risorgive. Il paesaggio agrario della Media pianura idromorfa vede la prevalenza del seminativo. Poche le aree destinate ai pioppeti e alle colture legnose agrarie, lasciando la pregiata coltura di "Prati Stabili" delle marcite, tipica di queste aree, è progressivamente avvenuto per i prati irrigui la cui superficie si è via via ampliata nel corso degli anni. Il prato stabile è un vero e proprio ecosistema che consente un alto livello di biodiversità, non viene arato o dissodato per molto tempo. Si lascia a coltivazione spontanea, non si diserba e non si usano antiparassitari. Molti prati della Valle del Mincio superano la decina d'anni di vita, alcuni hanno più di 150 anni. In questa zona i prati vengono sfalcati mediamente 5 volte nell'arco dell'anno con la produzione di un ottimo fieno che viene utilizzato per l'alimentazione bovina. Le uniche pratiche agricole a cui è sottoposto sono lo sfalcio , l'irrigazione e la concimazione organica con il letame. Si caratterizza per la presenza di diverse specie erbacee, per questo si definisce anche prato "polifita", che a seconda della stagione di sfalcio possono conferire alle carni e al formaggio sapori e aromi anche molto diversi tra loro.



Caratteristiche principali della Bianca Val Padana



2019 - Bianca Val Padana Az. ag. Leali Dario e Carlo Vasto di Goito

La Bianca Val Padana, è un animale che ha origine molto probabilmente dall'incrocio tra soggetti di razze podoliche locali.

In generale si tratta di una razza rustica a duplice attitudine (ma che in passato era considerata a triplice), capace di utilizzare pascoli su terreni marginali di collina e montagna che, nonostante la robusta struttura dello scheletro, viene considerata prevalentemente per la produzione di latte.

Di fatto, l'allevamento della razza è da sempre stato legato alla produzione del Formaggio Grana Padano e del Parmigiano-Reggiano, in origine prodotto col solo latte delle razze locali Modenese e Reggiana; ma a differenza di quest'ultima, la Bianca Val Padana si caratterizza anche per la produzione di vitelli da ingrasso.

Grazie alla selezione anche per l'utilizzo nel lavoro dei campi ne deriva un temperamento docile e volenteroso. Le prime tracce si evidenziano nei dipinti rinascimentali. La razza si differenziò soprattutto nella zona Lombardo Emiliana, una popolazione a mantello bianco che ebbe successivamente un'estensione nella restante pianura modenese, reggiana e tutto il mantovano, dato vita dal 1932 al CIPIZA "Consorzio Intercomunale per le iniziative Zootecniche e Agricole della Bassa mantovana" con Sede a Poggio Rusco.

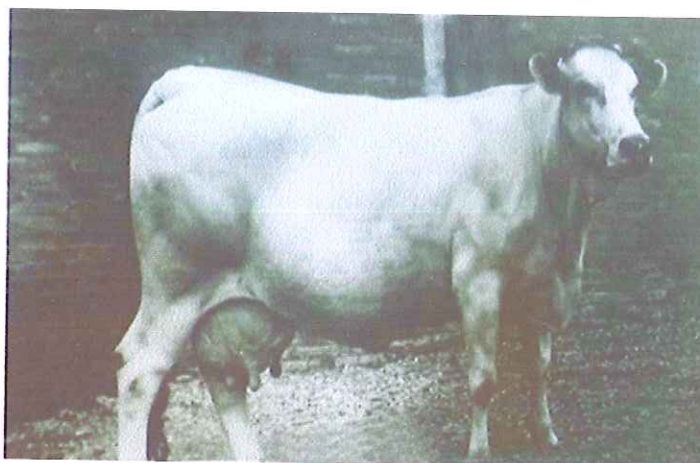


Foto storiche- 18 Agosto 1935 concesse gentilmente dalla Famiglia Gianfranco Cantadori San Giacomo delle Segnate (MN)

Dopo la seconda guerra mondiale iniziò il progressivo declino, poiché gli allevatori si orientarono sempre più verso razze a più spiccata attitudine lattifera. Nel 1955, in occasione del 1° convegno degli allevatori di bovini di razza Bianca Val Padana, si stimò una consistenza totale di 200.000 capi. Nell'Aprile del 1957 fu istituito il Libro genealogico nazionale della razza. Il declino tuttavia continuò: ancora nel 1960 si stimava una popolazione di Bianca di circa 142.000 capi. Nel 2005 la razza Bianca Val Padana si è ridotta in Italia a circa 800 capi, di cui 258 sono

sottoposti a controllo funzionale presso l'Associazione provinciale allevatori di Modena; di questi solo 11 sono tori (fonte: banca dell'Istituto zooprofilattico sperimentale di Teramo). Quest'esiguo numero fa ritenere la popolazione in pericolo, tanto che sin dal 1992 è entrata nella categoria di rischio della FAO. Attualmente la razza è iscritta al Registro anagrafico delle popolazioni bovine autoctone e gruppi etnici a limitata diffusione. La media produttiva di latte per lattazione, si attesta sui 50 quintali con punte di 60. L'apice della produzione di latte si ha al terzo parto, mentre i valori più alti di proteine e grasso si hanno al primo parto. Le primipare producono dai 15 ai 18 kg di latte al giorno, con picchi che vanno dai 25 ai 35 kg/giorno. Il latte prodotto ha da sempre riconosciute caratteristiche positive e speciali per la caseificazione, per l'ottimale rapporto fra tenore di grasso e di proteine e per l'alta frequenza del gene B delle K-caseine in esso contenute, in grado di dare una maggiore resa complessiva in formaggio di circa 6-9 etti per quintale di latte. Da non sottovalutare il fatto che il latte della Bianca Val Padana ha anche un maggior contenuto di sali minerali, di acido citrico, di lattosio ed una maggiore percentuale media di calcio e fosforo allo stato colloidale. La minore produzione rispetto alle razze cosmopolite lattifere è ricompensata da una maggiore fertilità, che con un minor intervallo di tempo (126 giorni) tra il parto ed il concepimento, permette un numero di parti che vanno 6 ai 10 per l'intera carriera riproduttiva dell'animale. Questo significa una permanenza in stalla che in media va dai 5-7 anni, con punte fino a 10, impensabili per razze come la Bruna o la Frisona che hanno medie di 4-5 anni; l'alta fecondità, sommata alla rusticità dell'animale, influisce inoltre positivamente, consentendo un notevole risparmio sulle spese veterinarie. La Bianca Val Padana ha anche notevoli prerogative nella produzione della carne, fornendo vitelloni con carni di buona qualità e con rese al macello del 58-60%. La carcassa dell'animale a fine carriera dà rese al macello superiori del 5% circa alle razze cosmopolite da latte. Siamo quindi di fronte ad una popolazione locale che si può definire completa, in grado di offrire latte e carne di ottima qualità, dote indispensabile per intrecciare un tessuto economico adeguato nelle zone montane.

Caratteristiche morfologiche



2019 - Bianca Val Padana Az. ag. Leali Dario e Carlo Vasto di Goito (MN)

Mantello e Cute

Femmine bianco latteo.

Tori bianco con gradazioni grigie al collo, alle spalle, all'avambraccio o alla coscia.

Pelle

Sottile, morbida, facilmente staccabile con cute non pigmentata.

Statura e Taglia

Taglia: grossa mole e buon peso.

Altezza al garrese: Tori adulti cm 130-160 Vacche adulte cm 125-140

Testa Piuttosto leggera a profilo rettilineo o leggermente concavo fra le orbite all'inserzione della fronte con la faccia, sincipite poco elevato con profilo a M allungato; fronte ampia e faccia corta nei tori, di media lunghezza nelle vacche; occhi grandi con ciglia grigie; orecchie piuttosto ampie; narici ampie, musello largo, colore ardesia con depigmentazione centrale a V rovesciato (spaccatura). Tale caratteristica era anticamente attribuita al "contrasto" fra il sangue dei vari ceppi intervenuti nella formazione della razza; mascelle larghe; corna piuttosto corte, specialmente nei tori, a sezione ellittica uscenti lateralmente e volte in avanti e leggermente in alto, di colore bianco giallognolo alla base e nere in punta nei soggetti di età superiore alla prima rotta.

Anteriore

Armonico; collo corto e muscoloso nei tori, più lungo e sottile nelle femmine; giogaia poco pronunciata; garrese muscoloso nei tori, più sottile nelle vacche; spalle muscolose e ben aderenti al torace; petto largo e muscoloso, profondo con costole ben distanziate; arti ben dritti, con articolazioni ampie, specialmente quelle del ginocchio, del garretto e delle falangi; piedi forti con unghioni ben sviluppati e serrati.

Linea Dorsale

Rettilinea, con dorso largo e muscoloso, lungo; lombi larghi e di media lunghezza e ben attaccati alla regione sacrale.

Groppa

Larga e lunga, poco inclinata con spina dorsale poco rilevata; coda ben attaccata, sottile, con vertebre non oltre il garretto, con fiocco poco abbondante, nero.

Arti Posteriori

Ben dritti, con articolazioni ampie, specialmente quelle del ginocchio, del garretto e delle falangi. Cosce muscolose, specialmente nei tori; garretti asciutti; piedi di media grossezza, forti e serrati con unghioni neri; pastore corte e forti.

Mammella

Ampia e globosa, estesa sotto il ventre ed all'indietro, ricoperta di pelle fine con vene mammarie evidenti. Quarti regolari; capezzoli ben disposti in quadrato, piuttosto sviluppati; vene sottocutanee grosse e tortuose.

Altre Caratteristiche

Sono tollerati: pelle leggermente grossa, purché staccabile facilmente, ciuffo fomentino chiaro, palato e lingua moscati, fiocco della coda grigio, unghioni anteriori giallognoli con striature nere; epitelio ardesia chiaro con ciglia bianche e cute leggermente marezata nei capi adulti.

La testa può essere leggermente camusa, con sincipite rilevato, coma relativamente grosse e di colore giallo nero; collo con gibbosità e giogaia abbondante nei tori, leggera depressione retro scapolare; ventre retratto; attacco di coda moderatamente alto.

Spina sacrale leggermente rilevata (nelle vacche), mammella cascante.



2019 - Bianca Val Padana Az. ag. Leali Dario e Carlo Vasto di Goito (MN)

Comune di Goito prot. n. 0007467 del 07-05-2011

La Bianca Valpadana si differenzia dalla razza Reggiana per una maggiore attitudine alla produzione di carne, fornendo vitelloni con carni di buona qualità e con rese al macello del 58-60%.

La razza presenta una notevole rusticità, adatta tanto alle condizioni di pianura che di collina e anche alle aree marginali montagnose dell'Appennino.(efabis.net 03/10/10).

La carne risulta dotata di buona sapidità e adeguata marezatura, adatta a cotture veloci (presidioslowdood.it,03/10/10). Anche la carcassa dell'animale a fine carriera ha buoni rendimenti, superiori a quelli delle razze cosmopolite, e può essere utilizzata per ricavare gli ingredienti tipici della cucina tradizionale Lombarda ed Emiliana, per la preparazione di bolliti, brodi, stracotti e ragù.

Informatori.

Leali Dario e Carlo S.S. Strada Vasto -112 Goito (MN).

L'azienda della famiglia Leali è residente a Corte Prato a Vasto di Goito, è composta dal padre Dario classe 1941 dalla moglie Gennari Adelina e dal figlio Carlo classe 1970. La famiglia Leali nella figura del bisnonno Carlo classe 1870, ha sempre praticato l'attività di allevamento e produzione di latte per il formaggio Grana, e ricorda il sig. Dario che da giovane vedeva nella stalla bovine di razza diverse e alcune meticce, che a quei tempi erano le bovine da latte in quasi tutte le stalle del altomantovano prima dell'arrivo negli anni cinquanta delle Frisone, attività che il bisnonno Carlo svolgeva in forma di conduttore, per conto della famiglia Provasoli in via Poma a Mantova abitanti. Nel tempo e dopo enormi sacrifici Corte Prato nel 1957 viene acquistata dal bisnonno Carlo per continuare l'allevamento e produzione di latte da conferire ai caseifici per la produzione di formaggio Grana. Inizia nel Novembre del 1962 la cooperazione del figlio Dario classe 1941 tutt'ora operativa con il figlio Carlo classe 1970 in una nuova veste fiscale, la LEALI DARIO E CARLO S.S. Con l'anno 1970 si conclude il periodo di allevamento delle bovine da latte per il conferimento ai caseifici di Grana Padano DOP, per la nuova scelta di allevamento. I bovini da carne, parte nel 1972 con circa 60 capi e nei primi anni la scelta fu su incroci francesi maschi e femmine tipo Garonnesi e Limousine e dopo gli anni 88/ 89 esclusivamente le Garonnesi femmine. L'alimentazione è prevalentemente di foraggio aziendale derivato in parte da prato stabile, integrato con cereali focchi di mais, grano, orzo, oggi l'allevamento è composta da circa 200 animali.

La signora Adelina casalinga si dedica alla cucina di casa su specialità di famiglia.

Il brodo; Sedano, carota e cipolla, alloro le carni cappello del prete, punta di petto, mezza gallina e ossa di gamba.

Il Brasato; Cappello del prete, viene scottato con burro e sfumato con vino bianco o rosso e cognac e aggiunta di verdura a pezzetti.

Coda di Scottone; Una Coda di un kg, infarinare con farina bianca, sfumare con vino bianco o rosso con aggiunta di brodo buono.

Con l'anno 2019, l'azienda Leali Dario e Carlo, partecipa ad un progetto pilota dedicato al recupero della Razza Bianca Val Padana per la carne e derivati del latte e per il riconoscimento De.Co. con la specificità da alimentazione di solo foraggio dei prati stabili del Comune di Goito.

Mantovani Fabio e Andrea. S.s. Società Agricola. Strada Marengo-19 Goito (MN)

La storia dell'Azienda Mantovani, nasce a Prada di Monte Baldo (VR) da Mantovani Andrea classe 1875 con allevamento bovino di Bruna alpina o Svizzera, prosegue l'attività con Mantovani Ernesto nato a Castelletto di Brenzone classe 1932 e da Galloni Giuseppina nata anche lei a Castelletto di Brenzone classe 1931.

Nell'anno 1952 la famiglia si sposta a Massimbona di Mantova sempre con bovine di razza Bruna, dopo cinque anni a Torre di Goito in affitto di azienda dalla famiglia Tenazzi, per altri tre anni, cambiando dalla Bruna alla Pezzata Rossa.

Nel 1959 la famiglia Mantovani acquista la Corte Colombarola nel Comune di Goito, odierna residenza e come proprietà definitiva, continuando l'allevamento con la scelta di inserire una nuova razza bovina, la Frisone italiana, chiamata "Binda" per il mantello bianco e nero che le distingueva, razza che in quel periodo offriva più quantità di latte per la produzione del Grana Padano DOP con consegne tuttora giornaliere alla Latteria di Marmirolo.

Con l'anno 2019, l'azienda Mantovani Fabio e Andrea S.s, partecipa ad un progetto pilota dedicato al recupero della Razza Bianca Val Padana per la carne e derivati del latte e per il riconoscimento De.Co. con la specificità da alimentazione di solo foraggio dei prati stabili del Comune di Goito.



Bianca Val Padana nata il 02 Settembre 2020 Az. ag. Leali Dario e Carlo Vasto di Goito (MN)

Corte Colombara, rappresenta al meglio la tradizione edilizia della zona, che è quella della grande corte con la casa padronale quadrata o rettangolare, con torre colombara centrale alta circa il doppio (con funzione di vedetta e avvistamento).

Questo tipo di caseggiato ha la struttura che può essere usata in parte anche da deposito, è influenzata dal modello toscano, alcuni elementi araldici testimoniano la presenza storica dei Gonzaga. Viene citata nel Catasto Teresiano del 1776: in questa e molte altre proprietà erano di pertinenza di ordini religiosi o famiglie nobili, i nomi più ricorrenti sono: Monaci del Monastero della Certosa di Mantova.

La Famiglia Geminiani si stabiliscono a Corte Colombara nei primi del 1900 nella persona di Aristide, che la prima volta giunse dalla Calliera di Goito in bicicletta, che in quel periodo era di proprietà del Conte Sagramoso Gian Maria, famiglia di Nobili Palatini domiciliati in Verona e con riconoscimento nobiliare del Duca Carlo II Gonzaga Signore di Mantova. Aristide inizia la collaborazione come bracciante con assegnazione di un alloggio in corte svolgendo vari lavori anche fuori dall'azienda, pratica usuale nel periodo dei primi coloni del comparto agricolo del contado mantovano. Nel 1918 nasce Endor che nel corso degli anni si affianca al lavoro del padre rimanendo sempre in Corte Colombara, a quei tempi la vita agraria aveva regole antichissime e l'economia dipendeva da situazioni al limite dello sfruttamento indiscriminato, inizialmente la misura per i Coloni veniva divisa, sia il raccolto che il bestiame con $\frac{3}{4}$ al conte Sagramoso e $\frac{1}{4}$ alla Famiglia Geminiani, dopo alcuni anni passarono alla mezzadria, quindi i raccolti e il bestiame venivano divisi in parti uguali tra il Colono e il proprietario. Nel 1948 la famiglia Geminiani passa dalla Mezzadria ad affittuari e nel 1954 nasce Ivo il padre di Dario, che prosegue l'attività, nel 1960 entrano a far parte della "Latteria Santa Margherita, e nel 1971 acquisiscono la proprietà dell'intera corte, nel 1984 realizzano una stalla nuova con circa 20 capi da mungere fino al 2005 quando passa di mano al figlio Dario e Spazzini Nerina aumentando i capi ad una trentina fino alla chiusura della latteria stessa.

Prosegue con il conferimento alla Latteria San Pietro di Cerlongo con l'attività di produzione con vacche da latte di razza Frisona. Nel marzo del 2018 l'azienda cambia la caratteristica di allevamento in resa da carne con l'inserimento una cinquantina di bovine di razza Blu Belga.

La signora Spazzini Nerina, nata a Guidizzolo il 29/08/53 fa uso di carne in cucina nella maniera tradizionale tipica mantovana, tagli di carne per arrostiti, spezzatini, rosbif e tagliate, altri tagli rigorosamente scelti vanno per realizzare il brodo per gli Agnolini alla mantovana, a completare il panorama gastronomico, pollame nostrano e altro allevato in cascina, quando capita non si disdegna qualche capo di selvaggina.

Con l'anno 2019, l'Azienda Geminiani Dario e Spazzini Nerina partecipa ad un progetto pilota dedicato al recupero della Razza Bianca Val Padana per la carne e derivati del latte e per il riconoscimento De.Co. con la specificità da alimentazione di solo foraggio dei prati stabili del Comune di Goito.



Le Bianche Val Padana Az Ag. Geminiani Dario e Spazzini Nerina S.s - Strada Santa Maria-Colombare, 21, Goito

Az. Agricola Greggio Giuseppe, Sede Strada Bell'acqua, 2 Goito Az Via Pedagno 121, Goito ditta individuale coadiuvante Greggio Barbara, che mi ospita nell'intervista.

La Famiglia Greggio proviene da Cartura un paesino nella provincia di Padova nella Regione del Veneto. L'Azienda nasce all'incirca negli anni 1949/50 dal Sig. Matteo Greggio per proseguire come Giulio, e poi come Giulio e Giuseppe e dal 2009 a oggi come Giuseppe Greggio, con bovine da latte di razza Frisona e meticce per il conferimento alla Sociale di Mantova. L'allevamento oggi consiste in 160 capi di cui 70 in lattazione, e un numero variabile di vitellini da latte.

La cucina di casa Greggio, e principalmente coordinata dalla mamma Maria Valarsa, ma di esecuzione pratica dalla figlia Arianna, ampiamente supportata dalle sorelle Barbara e Cristina, pratica molto usata in cucina nel mantovano, soprattutto nelle ricorrenze importanti, dove si riunisce oltre che la famiglia anche dei parenti, così mi dice delle ricette del brodo buono delle feste.

1) Brodo buono delle Feste, per Agnolini alla mantovana; Una costa bianca o una punta di petto, una mezza di gallina nostrana, senza verdura.

2) Per il ripieno degli Agnolini alla mantovana. Un pezzo di polpa bovina, bracioline di maiale, salamelle di maiale, formaggio Grana Padano, pane grattugiato, uova, e il tutto in quantità di misura ad occhio. Altri usi delle carni in cucina sono in stracotti e cottura ai ferri intingoli e brasati.

Con l'anno 2019, l'azienda Greggio Giuseppe, partecipa ad un progetto pilota dedicato al recupero della Razza Bianca Padana per la carne e derivati del latte e per il riconoscimento De.Co. con la specificità da alimentazione di solo foraggio dei prati stabili del Comune di Goito.



Prati stabili che costeggiano il Fiume Mincio Az. Agricola Greggio Giuseppe - Via Pedagno 121, Goito

ADERISCE AL PRESENTE PROGETTO:

Con passione e osservanza delle tradizioni mantovane

Informatori.

Sig. Leali Dario e Carlo

Sig. Mantovani Fabio e Andrea.

Sig. Geminiani Dario e Spazzini Nerina

Sig. Greggio Giuseppe

Documentazione Storica -

Cornelio Marini

Documentazione Tecnica e Gastronomica -

Cornelio Marini

Documentazione Veterinaria

Dott. Ivano Pachera

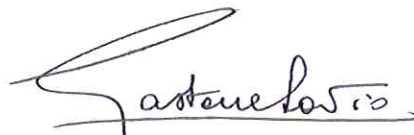
Il Segretario

Cornelio Marini



Il Rettore

Dott. Gastone Savio



Comune di Goito prot. n. 0007467 del 09-07-2023 Cat. 7 cl.