Alto Milanese

PARABIAGO

Economia circolare, Parabiago premiata come eccellenza nazionale

Menzione speciale per Parabiago al premio di eccellenza "Verso un'economia circolare" promosso dalla Fondazione Cogeme e da Kyoto Club

Dario Quieti Raffaele Cucchi Parabiago

Menzione speciale per Parabiago al premio di eccellenza "Verso un'economia circolare" promosso dalla **Fondazione Cogeme**, onlus che si occupa di promozione sociale, tutela e valorizzazione della natura e

Ritaglio ad uso esclusivo del destinatario

dell'ambiente, educazione, formazione e promozione della cultura e dell'arte, sviluppo sostenibile ed economia circolare, e da **Kyoto Club**, organizzazione non profit impegnata nel raggiungimento degli obiettivi di riduzione delle emissioni di gas-serra assunti con il Protocollo di Kyoto, con le decisioni a livello UE e con l'Accordo di Parigi.

A portare alla città della calzatura il riconoscimento è stato il **progetto "Coltiva Parabiago, mangiando", realizzato dall'Ecomuseo della Città di Parabiago** a partire dal 2015 e incentrato sulla produzione con la partecipazione di un'ampia rete di realtà del **Pane di Parabiago**. Il prodotto, che ha ottenuto il marchio De.C.O. (denominazione comunale di origine) è nato nell'ambito del Distretto Urbano del Commercio da una proposta rivolta dall'amministrazione agli attori economici del territorio per la **riattivazione della filiera locale e sostenibile**, alla quale hanno aderito un'azienda agricola e alcuni panifici.

Negli anni il progetto è cresciuto e tuttora continua a farlo. **L'azienda agricola ha attivato un impianto di compostaggio per il riciclo degli scarti vegetali** e ha stipulato con Piazza della Vittoria un accordo per il conferimento degli scarti del verde raccolto dall'azienda di gestione rifiuti urbani nelle abitazioni private. L'azienda appaltatrice del servizio di manutenzione del verde pubblico sta inoltre conferendo i rifiuti provenienti dai giardini pubblici prodotti in città: con questi materiali e quelli provenienti dai comuni limitrofi **vengono prodotti circa 1300 tonnellate l'anno di compost che l'azienda usa per la coltivazione** con agricoltura conservativa di 170 ettari di campi agricoli.

Uno dei prodotti coltivati è il **frumento di grano antico "S. Pastore"**, recuperato dalla banca del seme e caratterizzato dal basso tenore di glutine, che viene **macinato a pietra nell'ultimo mulino ad acqua della zona**. La farina integrale prodotta è utilizzata dai panifici locali per la produzione del Pane di Parabiago e di altri prodotti correlati come torte, biscotti e ravioli. Le pagnotte sono prodotte con farina, lievito madre, acqua di Parabiago e sale e vengono vendute dalle panetterie e viene servito nelle mense scolastiche. Con altre aziende agricole **sono stati promossi altri prodotti locali come latte, riso, patate e verze**.

«**L'avviamento di un'economia circolare a livello locale coinvolge tutto**: produttività, ambiente, sociale, qualità della vita, in vita – spiega l'assessore all'ambiente, Dario Quieti -. La coltivazione avviene sulle aree aziendali in gran parte inserite nel parco locale di interesse sovracomunale del Roccolo tramite l'agricoltura conservativa che consiste nella produzione di cibo e nella produzione di servizi ecosistemici: **preserva la biodiversità e l'humus del suolo** tramite la seminagione sul sodo (non viene arato il terreno); aumenta la sostanza

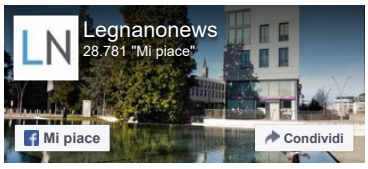
I PIÙ VISTI

Articoli | Foto | Video

» **Politica** - Marta Cartabia, un po' legnanese e un po' varesina, premier al posto di Conte?
» **Roma** - Nuove regole dal Governo dal 16 gennaio al 5 marzo, a breve il nuovo Dpcm
» **Canegrate** - Incidente a Canegrate, disagi al traffico della zona Baggina
» **Inveruno** - Rapina a mano armata al supermercato, arrestato 32enne "tradito" da un tatuaggio
» **San Giorgio su Legnano** - A 105 anni guarisce dal Covid, Maria Guzzardella è stata farmacista a San Giorgio

Gallerie Fotografiche | WebTV

Tuttonatura edizione autunno 2020



Ricordiamo i nostri cari

Lucia Russo - Annuncio famiglia
Padre Francesco Sartori - Annuncio famiglia
CARLA CANTOREGGI - Annuncio famiglia
MATILDE THOMAS RADICE - Annuncio famiglia
RINO MORETTO - Annuncio famiglia
PAOLO TRAETTA - Annuncio famiglia
Maria Crestani ved. Pizzato - Annuncio famiglia

organica del terreno tramite compost prodotto nell'impianto di compostaggio dell'azienda stessa; utilizza colture di copertura azotofissatrici dopo il raccolto del frumento che aumentano naturalmente la fertilità del suolo (evitando di utilizzare fertilizzanti azotati di sintesi) e **limitano il proliferare della pianta allergenica aliena denominata Ambrosia artemisifolia**. Il bilancio di carbonio risulta così più favorevole rispetto all'agricoltura tradizionale. Insomma, **la sostenibilità si ottiene con azioni concrete** che coinvolgono amministrazione comunale e territorio per innescare un cambiamento necessario per il futuro».

«**Il buon esito del progetto è dovuto alla capacità di collaborazione** nel mettere in rete le risorse e le peculiarità territoriali aggiunge il sindaco Raffaele Cucchi -. Non solo, ma una volta messi in commercio i prodotti locali, abbiamo chiesto all'azienda di ristorazione scolastica di **proporre agli studenti il pane una volta alla settimana**. Fondamentale il know how dell'Ecomuseo che ha favorito la partecipazione in continuo degli attori coinvolti, svolto campagne di promozione, comunicazione ed educazione e il monitoraggio periodico dei risultati. Avviare il cambiamento in termini di sostenibilità e miglioramento della qualità di vita, è innanzitutto un obiettivo che tutti dovremmo darci, ma soprattutto **necessario per preservare l'ambiente in cui viviamo**».

La cerimonia di premiazione è in programma per sabato 16 gennaio e si svolgerà in streaming all'Accademia Symposium di Rodengo Saiano dalle 10 alle 12.30. Il progetto "targato" Parabiago sarà presentato alle 11.30. Si potrà seguire la premiazione sul canale Facebook di Fondazione Cogeme.

di **Leda Mocchetti**
leda.mocchetti@legnanonews.com

Pubblicato il 15 Gennaio 2021

Consiglia 1 Condividi Tweet

LEGGI I COMMENTI

ALTRE NOTIZIE DI PARABIAGO

PARABIAGO
Economia circolare, Parabiago premiata come eccellenza nazionale

POTENZIAMENTO FERROVIARIO
Potenziamento Rho-Gallarate, i sindaci: «Più tempo per le osservazioni»

PARABIAGO
Parabiago, il PD propone i purificatori dell'aria per le scuole

PARABIAGO
Parabiago, dalla primaria di via Brescia un simulatore per "sconfiggere il Covid"

DALLA HOME

LEGNANO
La bufera sulle nomine torna in consiglio comunale a Legnano

LEGNANO
Parco Castello ed ex Ila in sicurezza, riapertura dal 16 gennaio

LEGNANO
Legnano completa la giunta, Monica Berna Nasca assessore alla Quotidianità

LEGNANO
Ex Manifattura di Legnano: "Il Comune non perda l'occasione di acquistare le

SEGNALA ERRORE

Maria Rizzo Vedova Levato - Annuncio famiglia
Giovanna Antonelli - Annuncio famiglia
ANNELIZE VAN DER WISSEL in RICHNER - Annunci
Partecipazione Antonio Gerosa Varese - Partecip
MARINA TOIA VED. MAZZUCCHELLI - Annuncio far

Ritaglio ad uso esclusivo del destinatario

Tipo di problema

Seleziona

Descrizione

Email

Nome

Invia

LegnanoNews

Registrati Redazione Invia notizia Feed RSS Facebook Twitter Instagram Contatti Pubblicità

NEWS
Prima Pagina
Cronaca
Politica
Economia
Eventi
Lettere in redazione
Palio
Rubriche
Salute
Scuola
Editoriale
Sport

TERRITORI
Legnano
Alto Milanese
Rhodense
Varesotto
Lombardia
Tutti i comuni

MULTIMEDIA
Gallerie Fotografiche
Web TV

COMUNITÀ
Foto dei lettori
Auguri
Lettere al direttore
Animali

UTILITÀ
Dal Territorio
Meteo
Archivio
Tag
News24
Articoli più letti

Legnanonews.com
Sito di informazione locale
Direttore responsabile: Marco Tajè
Registrazione al Tribunale di Milano n° 639 del 23/10/08
Redazione: Via Matteotti, 3 (presso Famiglia Legnanese)
20025 Legnano (MI)

Cell.: +39.393.9013760
Email Direzione: direttore@legnanonews.com
Email Redazione: info@legnanonews.com
Pubblicità: commerciale@legnanonews.com

Tutti i contenuti originali sono di proprietà di LegnanoNews, ne è consentito l'utilizzo citando il sito come fonte. Dei contenuti non originali viene citata la fonte.
Copyright © 2016 - 2021 - LegnanoNews - Proprietà di Professional Network s.r.l. - P.Iva 03068650120
Imp. Cookie - Cookie - Privacy