



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 Quietì 📍 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



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 Quietì - 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



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 TRAIETTA** - 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

Publicato 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

PARABIAGO - ECONOMIA CIRCOLARE, PARABIAGO PREMIATA COME ECCELLENZA NAZIONALE - ALTO MILANESE - VARESE NEWS

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