

Grazie all'ecomuseo, Parabiago diventa campione nell'economia circolare

[tn ticinonotizie.it/grazie-allecomuseo-parabiago-diventa-campione-nelleconomia-circolare/](https://ticinonotizie.it/grazie-allecomuseo-parabiago-diventa-campione-nelleconomia-circolare/)

January 17, 2021



"Coltiva Parabiago mangiando" progetto sviluppato nell'ambito del distretto urbano del commercio

PARABIAGO – “Coltiva Parabiago mangiando”. *Slogan pubblicitario?* Niente affatto. Il nome sigilla infatti un progetto assai concreto messo in pista dall'amministrazione comunale per dare fiato alla cosiddetta economia circolare. E che l'iniziativa sia stata azzeccata lo dimostra il riconoscimento a essa attribuito da fondazione [Cogeme](#) e Kyoto Club. Il Comitato scientifico da esse incaricato ha scelto di premiare la proposta parabiaghese in seguito a una selezione tra oltre settanta idee pervenute. E Parabiago ha così potuto salire alla ribalta dell'Accademia Symposium di Rodengo Saiano (Brescia), teatro della cerimonia di premiazione che si è tenuta in streaming e imperniata sul tema **“Economia circolare: modelli economici, stili di vita e sostenibilità”**. “Il progetto – ha spiegato il comune in una nota- è stato realizzato dall'Ecomuseo della città di Parabiago che, a partire dal 2015, ha promosso e favorito un progetto di economia circolare che riguarda la produzione del pane di Parabiago con marchio denominazione comunale di origine (De.c.o.) e la partecipazione di un ampio partenariato.

Nell'ambito delle attività legate al distretto urbano del commercio, infatti, l'amministrazione comunale ha proposto agli attori economici locali la riattivazione della filiera locale e sostenibile del pane di Parabiago, l'adesione alla proposta da parte di un'azienda agricola e di alcuni panifici hanno permesso al comune di istituire un marchio Denominazione comunale di origine”.



La vittoria deve quindi equamente essere divisa tra più attori: il comune che ha creduto nella proposta, la realtà produttiva parabiaghese che le ha dato il braccio operativo e dell'entusiasmo e l'economia locale, sempre pronta a fare sinergia con le istituzioni per valorizzare le eccellenze presenti in città. *“Il buon esito del progetto – conferma il sindaco Raffaele Cucchi – è dovuto alla capacità di collaborazione nel mettere in rete le risorse e le peculiarità territoriali, non solo, ma una volta messo in commercio i prodotti locali, abbiamo chiesto all'azienda di ristorazione scolastica di proporre agli studenti il pane una volta la 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 di qualità della vita è innanzitutto un obiettivo che tutti dovremmo darci ma soprattutto necessario per preservare l'ambiente in cui viviamo”.*

Cristiano Comelli