## IL GIORNO - VARESE)

19.01.2021 Data: Pag.: 159 cm2 AVE: € .00 Size:

Tiratura: Diffusione: Lettori:



## II pane di Parabiago è da "mulino bianco"

Michette e francesini sono prodotti col frumento macinato nell'ultimo impianto ad acqua del Legnanese di Giovanni Chiodini

so da Fondazione Cogeme e stessa azienda. questo progetto è il "pane di Pa- tere in rete le risorse e le pecurabiago", ottenuto dalla farina integrale del frumento di grano antico San Pastore (semente recuperata dalla banca del seme,

a basso tenore di glutine) macinata nell'ultimo mulino ad acqua ancora attivo in zona. Il pamadre, sale e acqua dell'acquevito suoi tavoli delle mense scomita a questo.

Coltivare, lavorare, consumare L'azienda agricola che produce i prodotti locali è un esempio di il frumento ha attivato un imeconomia circolare che sta alla pianto di compostaggio per il ribase del progetto "Coltiva Para- ciclo degli scarti vegetali a cui biago mangiando", elaborato confluiscono anche gli scarti di dall'Ecomuseo Città di Parabia- verde raccolti nelle abitazioni go, che domenica ha avuto private della città (circa 600 un'eco nazipnale. Il progetto è tonnellate all'anno) e negli sfalstato prescelto, tra 70 candida- ci del verde pubblico di Parabiature, per l'attribuzione del pre- go e dei Comuni limitrofi (1.200 mio di eccellenza nazionale tonnellate all'anno). Il compost "Verso un'economia circolare" che si ottiene viene usato come nella sezione Enti locali, promos- ammendante sui terreni della

Kyoto Club. La consegna è avve- «Il buon esito del progetto, avnuta a Rodengo Sajano, nel Bre-viato nel 2015, è dovuto alla casciano. Una delle eccellenze di pacità di collaborazione nel met-

liarità territoriali - commenta il Sindaco Raffaele Cucchi -. Fondamentale sono state le conoscenze dell'Ecomuseo che ha favorito la partecipazione in continuo degli attori coinvolti, svolto campagne di promozione, cone è prodotto da diversi panifici municazione ed educazione e il della città aggiungendo lievito monitoraggio periodico dei risultati. Avviare il cambiamento dotto locale. Lo si trova nelle pa- in termini di sostenibilità e minetterie parabiaghesi (in aggiun- glioramento della qualità di vita a biscotti, torte e ravioli otte- ta, è innanzitutto un obiettivo nuti dalla stessa farina) ed è ser- che tutti dovremmo darci, ma soprattutto necessario per prelastiche. Ma il progetto non si li- servare l'ambiente in cui vivia-

**COGEME** 

1