



Oggi la presentazione in occasione del convegno al Museo di Storia Naturale

IL PROGETTO "Il Pane del Parco delle Cave" verrà presentato oggi nell'Aula Magna del Museo di Storia Naturale di corso Venezia in occasione del convegno "Milano Metropoli di Campagna" dalle 10 alle 13 organizzato nel giorno della festa di San Martino, capodanno agricolo All'ordine del giorno, vari progetti

La materia prima è stata mantenuta "naturale" Nessun diserbante

IL COMMITTENTE del prodotto è il Comune, che ha messo a disposizione una porzione di parco pubblico Il terreno seminato è di 1,5 ettari su cui non sono stati aggiunti né concimi e né diserbanti Sono stati raccolti 45 quintali di frumento di cui 5 destinati alla produzione di pane integrale

Coinvolti per la panificazione alcuni ragazzi che si trovano all'istituto penale Beccaria

SONO STATI coinvolti alcuni ragazzi dell'istituto penale per minori Cesare Beccaria che, in attuazione del progetto "Buoni dentro" hanno la possibilità di apprendere ed esercitare un mestiere I destinatari del prodotto finale sono persone che versano in stato di bisogno

L'INTERVENTO

di IVANO GRIONI*



PROGETTO PREZIOSO

LA ZONA 7 ha il privilegio di avere la superficie di verde più estesa della città. Nessun'altra zona, infatti, ha la stessa presenza di parchi urbani. E abbiamo voluto racchiudere nella stessa commissione le deleghe ai Parchi urbani e all'Agricoltura, proprio perché crediamo nell'importanza dell'integrazione tra parchi di fruizione pubblica e agricoltura periurbana. In una porzione del Parco delle Cave, l'amministrazione ha deciso di seminare frumento in collaborazione con gli agricoltori di Agriparco. E ritengo che questa sia stata una grande opportunità, innanzitutto perché per la coltivazione è stato scelto un polmone verde destinato alla fruizione pubblica. Secondo aspetto importante: abbiamo deciso insieme a chi destinare il pane. E non è stato immediato puntare su Pane Quotidiano.

ALL'INIZIO si era pensato di distribire il pane ai cittadini. Successivamente, ragionando sul fatto che donare due o tre panini a testa, a chi li avrebbe richiesti, avrebbe avuto poco valore, abbiamo deciso di destinare gli alimenti a chi si trova in difficoltà. Alle persone che faticano ad arrivare a fine mese ma anche a mettere insieme il pranzo con la cena. Terzo aspetto: coinvolgendo i ragazzi del Beccaria per la panificazione abbiamo conferito all'iniziativa un altro valore aggiunto. Perché saranno dei ragazzi particolari, che stanno cercando di costruirsi un futuro dopo essere inciampati, a occuparsi della panificazione. Il Consiglio di Zona 7 si è dato molto da fare e auspico che l'iniziativa possa essere replicata. La sua forza sta nell'aver unito tante realtà intorno a questo progetto del pane, il quale ci ricorda che le cose semplici sono il primo passo per arrivare a risolvere le questioni più complesse.

***Vicepresidente del Consiglio di Zona 7**

SOLIDARIETÀ UNA PORZIONE DEL POLMONE VERDE È STATA COLTIVATA

Frumento dal parco delle Cave per il pane da donare agli ultimi

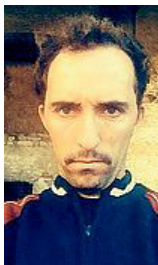
di MARIANNA VAZZANA

-MILANO-

SI PARTE da un campo di frumento nato nel parco delle Cave. I chicchi sono stati raccolti e macinati. E la farina sarà impastata da ragazzi del Beccaria, che hanno voglia di ricominciare una nuova vita imparando a sfornare il pane. Ultima tappa: gli alimenti saranno distribuiti agli ultimi. A coloro che ogni giorno chiedono aiuto a "Pane Quotidiano". Il progetto "Il Pane del Parco delle Cave" verrà presentato oggi nell'Aula Magna del Museo di Storia Naturale di corso Venezia 55 in occasione del convegno "Milano Metropoli di Campagna" dalle 10 alle 13. L'area per la coltivazione è di 1,5 ettari: oltre il fazzoletto di terra spiccano, sullo sfondo, le case bianche del complesso popolare di via Quarti. Il riscatto delle periferie parte anche dall'agricoltura, dalle origini, dal pane. Il committente è il Comune, setto-

LA PRODUZIONE
Quattro imprese agricole hanno lavorato per un anno: raccolti 45 quintali di frumento

re Verde e Agricoltura, che ha messo a disposizione una porzione di parco pubblico per coltivare il frumento, varietà "Tiepolo", nell'anno di Expo. Mentre il produttore è l'Ati (Associazione temporanea d'impresa) Agriparco, costituita da quattro imprese agricole di prossimità che, su mandato dell'amministrazione, già provvedono alla manutenzione del verde all'interno del parco. Sono stati raccolti 45 quintali di frumento, di cui 5 destinati a pane integrale, la cui macinatura è avvenuta presso il Mulino dei Fratelli Bava di Abbiategrasso, uno degli ultimi funzionanti ad acqua e con macina antica a pietra naturale ancora esistenti. E la panificazione è stata sostenuta dal Consiglio di Zona 7, che ha stanziato mille euro. Il pane prodotto sarà di tipo "rustegh", rustico, secondo il protocollo concordato tra Città Metropolitana e Associazione panificatori di Milano e province - Unione Concommercio Milano Lodi Monza e Brianza. Chi se ne occupa? Giovani impegnati ad apprendere ed esercitare un mestie-



PAOLO CAMPI
«Abbiamo seminato a ottobre 2014. Il raccolto è stato a luglio»



SABRINA ZANIRATO
«Il progetto si potrebbe replicare anche in cittadine più verdi»



STEFANO DACCÒ
«L'agricoltura diventa strumento per aiutare gli ultimi»



LA POSIZIONE L'area è vicino via Quarti. Sullo sfondo, le case popolari

re, all'interno dell'istituto penale per minori Cesare Beccaria, attivi grazie al progetto "Buoni dentro". I prodotti ottenuti non verranno commercializzati, per volontà del Consiglio di Zona 7. Quindi i beneficiari sono stati individuati tra coloro che versano in stato di bisogno e assistiti in questo caso dall'associazione Pane Quotidiano.

«ABBIAMO SEMINATO a ottobre 2014 - spiega Paolo Campi, che insieme a Franco Zamboni gestisce la Cascina Caldera, dell'Ati - e raccolto lo scorso luglio. Non sono stati usati né concimi e né diserbanti. A settembre il frumento è stato macinato». Tutta l'operazione è stata condivisa con il Distretto Agricolo Milanese di cui le aziende agricole di

Agriparco fanno parte, in coerenza con il Piano delle Azioni dell'accordo Quadro "Milano Metropoli rurale" ratificato all'inizio dell'anno da Regione Lombardia, Città Metropolitana di Milano, Comune di Milano e le quattro società di Distretto agricolo attualmente costituite nell'ambito della città metropolitana. «Un'iniziativa lodevole - commenta Stefano Daccò, cartolaio della periferia ovest -, soprattutto perché l'agricoltura diventa un modo per aiutare i ragazzi del Beccaria e per dare nutrimento alle persone in difficoltà. Le code fuori da Pane Quotidiano sono sempre lunghissime». Per Sabrina Zanirato, a Milano di passaggio, «questo progetto potrebbe fare da apripista. Perché non replicarlo in cittadine meno urbanizzate? Sarebbe una buona idea».

