

# LegnanoNews

Le news di Legnano e dell'Alto Milanese

## Economia circolare, Parabiago premiata come eccellenza nazionale

Leda Mocchetti · Friday, January 15th, 2021

**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 Quieti -. La coltivazione

avviene sulle aree aziendali in gran parte inserite nel parco locale di interesse sovracomunale del Rocolo 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 seminazione sul sodo (non viene arato il terreno); aumenta la sostanza 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.

This entry was posted on Friday, January 15th, 2021 at 5:11 pm and is filed under [Alto Milanese, Cronaca](#)

You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. You can leave a response, or [trackback](#) from your own site.