

Agenda 21 nei Comuni dell'Est Ticino

Progetto TASSO

Primo tavolo di lavoro - Bareggio, 18 novembre 2011



Il patrimonio agri-culturale: conservazione, tutela, educazione

Report integrale a cura di Laboratorio 21

www.a21estticino.org

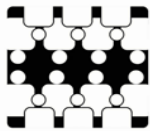
laboratorio21@comune.corbetta.mi.it

Azioni	Descrizione
Convegno	- Avvio dei lavori del primo tavolo tematico del progetto TASSO - Il patrimonio agri-culturale: conservazione, tutela, educazione
Tavoli	- Suddivisione e attività di gruppo sul tema della serata

Programma realizzato:

- Registrazione dei partecipanti
- Mostra "Intavolarsi?"
- Saluti dell'Ass. E. Stellardi di Bareggio
- Presentazione a cura di Raul Dal Santo (Lab 21 – Coop. Solidarietà IRIS)
- Intervento di Bianca Pastori (Lab 21 - Antropologa)
- Intervento di Luciana Maroni (DESR Parco Agricolo Sud Milano)
- Intervento di Paolo Stella (Cooperativa del Sole)
- Suddivisione in 3 gruppi di lavoro
- Attività in plenaria
- Degustazione pane della filiera del DESR

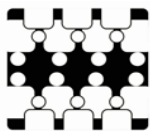




Registrazione dei partecipanti

Cognome e nome	Comune di provenienza	In rappresentanza di ...
Bandera Sara	Corbetta	Cooperativa del Sole
Campi Fabrizio	-	-
Canil Marco	Vanzago	Cittadino
Castano Emanuele	Rho	Cittadino
Cattaneo Stefano	Sedriano	Cittadino
Cerati Renato	Corbetta	Cooperativa del Sole - Presidente
Citroni Sebastiano	Magenta	Cittadino
Colombo Ivano	Rescaldina	Lab 21 – Cooperativa Solidarietà Due IRIS
Conte Bruno	Corbetta	Società New Tech
Crusco Salvatore	Corbetta	Comune di Corbetta – Assessore Agenda 21
Dal Santo Raul	Parabiago	Lab 21 – Cooperativa Solidarietà Due IRIS
Forelli Ilaria	Milano	Cittadina
Fusè Filippo	Mesero	Comune di Mesero (Vicesindaco)
Gambarè Giovanni	Bareggio	Cittadino
Grassi Elvira	Bareggio	Azienda agricola Grassi Felice
Grittini Antonio	Corbetta	Agricoltore
Iaconi Andrea	Corbetta	Cooperativa del Sole
Lenna Pietro	Bareggio	Agenda 21 locale di Bareggio – Presidente
Magistrelli Antonio	Bareggio	Società agricola Dughi Magistrelli
Maroni Luciana	Milano	DESR Parco Sud
Mereghetti Massimo	Ossona	Azienda agricola La Massirina (Apicoltore)
Olgiati Antonio	Santo Stefano Ticino	Comitato Intercomunale per la Pace
Olivero Dario	Albairate	Consorzio Terre d'Acqua – Az. Agricola Lovati Renata
Pastori Bianca	Robecco sul Naviglio	Laboratorio 21 - Antropologa
Prina Giacomo	Corbetta	Azienda agricola Cantalupa di Prina Giacomo
Restelli Fabio	Robecco sul Naviglio	Cittadino
Rossoni Simone	Corbetta	Laboratorio 21 – Coordinatore
Sgariboldi Dolores	Rosate	Cascina Contina
Sisti Franco	Vigevano	Azienda agricola Sisti Enrico
Spigarolo Roberto	Milano	Università degli Studi di Milano – Facoltà Agraria
Stella Paolo	Corbetta	Cooperativa del Sole
Stellardi Egidio	Bareggio	Comune di Bareggio - Assessore Agenda 21
Tornaghi Arturo	Bareggio	Panificatore
Tornaghi	Bareggio	Panificatore
Vasciaveo Vincenzo	Milano	DESR Parco Sud
Vignati Lucia	Turbigo	Laboratorio 21
Zaffrea Alberto	Sedriano	Cittadino
Totale	37	





<p><i>Provenienza dei partecipanti:</i></p> <ul style="list-style-type: none">• Albairate: 1• Bareggio: 7• Corbetta: 9• Magenta: 1• Mesero: 1• Ossona: 1• Robecco sul Naviglio: 2• Santo Stefano Ticino: 1• Sedriano: 2• Altro: 11	<p><i>Composizione dei partecipanti:</i></p> <ul style="list-style-type: none">• Amministrazione pubblica (politici, tecnici): 2• Agricoltori (Aziende agricole, associazioni di categoria, operatori del settore): 16• Associazioni: 3• Cittadini: 9• Aziende: 1• Altro: 5
--	---

Registrazione

Mostra “Intavolarsi” a cura dell’Ecomuseo del Paesaggio di Parabiago:

www.comune.parabiago.mi.it/ecomuseo/ecomuseo/risorse/intavolarsimostra.pdf

Saluti delle autorità

Egidio Stellardi – Assessore all’Ambiente ed Agenda 21 del comune di Bareggio

Presentazione del tema “Il patrimonio agri-culturale” a cura di Raul Dal Santo (Lab 21 – Cooperativa Solidarietà Due IRIS)

A questo indirizzo web è possibile scaricare la presentazione:

www.a21estticino.org/sito/Documenti/tasso/tavoli/tavolo1/forumnov2011tasso_RAUL_fin.pdf

Intervento di Bianca Pastori (Laboratorio 21 - Antropologa)

I primi risultati della ricerca:

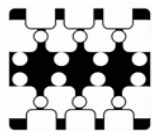
1. L'alimentazione contadina nell'Est Ticino: www.a21estticino.org/sito/mangiare.html
2. "Le materie prime, le preparazioni e i piatti: www.a21estticino.org/sito/mangiare_mappa.html

Il video dell’intervento è consultabile qui: www.a21estticino.org/sito/tasso_tavolo_1.html

Intervento di Luciana Maroni (DESR Parco Agricolo Sud Milano)

“La filiera del pane”. Il video dell’intervento è consultabile qui:

www.a21estticino.org/sito/tasso_tavolo_1.html



Intervento di Paolo Stella (Cooperativa del Sole)

Educazione ambientale: l'esperienza "Energia & Grano". Il video dell'intervento è consultabile qui:
www.a21estticino.org/sito/tasso_tavolo_1.html

Suddivisione in 3 gruppi di lavoro

Gruppo	1	2	3
Tema	Educazione	Patrimonio	Patrimonio
Moderatore	Dal Santo Raul	Rossoni Simone	Colombo Ivano
Partecipanti	Bandera Sara	Citroni Sebastiano	Campi Fabrizio
	Castano Emanuele	Crusco Salvatore	Cattaneo Stefano
	Conte Bruno	Forelli Ilaria	Mereghetti Massimo
	Gambarè Giovanni	Fusè Massimo	Olgiati Antonio
	Grassi Elvira	Grittini Antonio	Stella Paolo
	Iaconi Andrea	Maroni Luciana	Stellardi Egidio
	Lenna Pietro	Pastori Bianca	Zaffrea Alberto
	Magistrelli Antonio	Prina Giacomo	
		Spigarolo Roberto	
		Tornaghi	

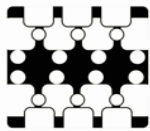
Svolgimento dell'attività

1. Presentazione dei partecipanti al gruppo di lavoro
2. Lettura dei risultati del forum del 14 ottobre 2011
3. Lettura del catalogo delle buone pratiche sulla tematica consultabile a questo indirizzo web:
www.a21estticino.org/sito/tasso_buone_pratiche_patrimonio.html
4. Discussione in merito a :
 - Quali sono le buone pratiche in atto?
 - Quali sono le priorità per il sistema agroalimentare locale?
5. Trascrizione sui foglietti adesivi delle idee emerse durante la discussione

Risultati dell'attività

Nell'elenco che segue sono riportate le risposte raggruppate per gruppo e per argomento:

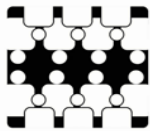
Temi	Quali sono le buone pratiche in atto?	Quali sono le priorità per il sistema agroalimentare locale?
Gruppo 1: Educazione	Didattica <ul style="list-style-type: none">• Agriturismo C.na Felice a Bareggio: Museo con didattica (40/50 bambini alla volta)• C.na Santa Brera di S. Giuliano M. (Coop. sociale): attività didattica• Corsi per adulti (es. panificazione DESR Parco Sud) Parco Agricolo Sud Milano: <ul style="list-style-type: none">• c'è poca attività didattica legata all'agricoltura, perché è percepito come luogo di agricoltura e non di turismo didattico• È poco conosciuto e presenta molte barriere per percorrerlo• Offre molto (paesaggio, fauna)	<ul style="list-style-type: none">• Realizzare attività didattiche che inducano i bambini a portare a casa un messaggio anche per i genitori. Puntare sui bambini rende due volte• Lavorare su un target diverso: corsi per adulti• Giornata di apertura delle aziende del Parco Sud• L'attività didattica deve essere lo spunto per coordinare attività agricole, insegnanti, ragazzi, famiglie per creare un circuito virtuoso per migliorare il territorio• Per cambiare mentalità agli adulti e stili di vita bisogna agire sul costo (competitività) e sulla pigrizia (consegna a domicilio), prodotti buoni e salutari, in secondo luogo anche tramite il valore aggiunto: storico, culturale, sociale, ecc.



	<ul style="list-style-type: none"> • Proprietari poco aperti alla visita, anche per buone ragioni (presenza di spacciatori, ecc.). Chiusura con sbarre <p><u>Informazione:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Sito web • Facebook - gruppo TASSO. Ci vuole metodo e costanza <p><u>Distribuzione:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Case del latte • Case dell'acqua 	<ul style="list-style-type: none"> • La qualità e l'innovazione sono fattori importanti (es. biologico) • Bisogna spiegare ai bambini e genitori cos'hanno nel piatto quando mangiano alla mensa scolastica
--	--	---

Temi	Quali sono le buone pratiche in atto?	Quali sono le priorità per il sistema agroalimentare locale?
Gruppo 2: Patrimonio	<p><u>In passato:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Prati stabili • Uso dei buoi per "rullare" il terreno • Raccolta more dei gelsi <p><u>Oggi:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Vigneto di Villa Annoni di Cuggiono – Vino Baragiù • Az. Agr. La Cirenaica di Robecchetto con Induno: produzione di granturco "recuperato" • Cascina Piatti di Cassinetta (Baroni) ha varietà di alberi da frutto di un tempo • Cascina Forestina a Cislano: polli Milanino e Mericanello (Mericanel) (www.agraria.org/polli/mericanelbrianza.htm) • Bovino Varzese anche in Cascina S. Breara a S. Giuliano Milanese • Due aziende agricole di Vittuone coltivano ciliegie (tipica coltivazione di Bareggio) • Raccolta erbe spontanee per sopperire alla mancanza di verdure: mente, tarassaco, grassel (valeriana), asparagi selvatici, ortica (tenera), fiori di robinia e di sambuco. <i>"Mia zia di Vermezzo raccoglie tutte le erbe sopra citate ad inizio primavera"</i>. • Az. Ag. Strawberry di Cerello fa raccolta di erbe selvatiche • Il negozio il Melograno di Magenta fa corsi sulla raccolta di erbe selvatiche • <i>"Io ho raccolto diverse volte gli asparagi selvatici a nei campi di Pontevecchio. Non so se sono buoni"</i>. • A Milano "Il buono che avanza": recupero di avanzi di cibo dei ristoranti per portarli a casa • Corso di degustazione birra a Mesero • Buonmercato di Corsico (super GAS): vendita per i GAS locali e cittadini. Corsi su panificazione, lettura etichette, ecc. 	<ul style="list-style-type: none"> • Recupero di terreni agricoli per coltivazione di ortaggi • "Corsi TASSO": libricino casa per casa ad agosto nell'Et Ticino (panificazione, agricoltura, orti balcone, artigianato, giardinaggio) • "Patrimonio umano": coinvolgimento degli attori della tradizione nell'istruzione e nei percorsi educativi (seminari presso i contadini e artigiani, filera del pane) • Azione inversa: come "raggiungere" con prodotti locali, Km 0, chi conduce una vita pilotata dai ritmi scadenziati del mondo odierno • Le varietà recuperate devono essere appetibili e concorrenziali per il mercato • Educazione al gusto nelle scuole • Visite alle aziende produttrici • Introduzione di animali domestici • Recupero della cultura alimentare e delle tradizioni • Orti urbani

Temi	Quali sono le buone pratiche in atto?	Quali sono le priorità per il sistema agroalimentare locale?
Gruppo 3: Patrimonio	<ul style="list-style-type: none"> • Commercio di prossimità: Bottega Cairati di Casterno – Robecco SN • Razza Varzese • Centrale del latte di Magenta • Cooperativa del Sole: produzione di ortaggi, vendita diretta, coinvolgimento agricoltori locali nel sistema • Miele biologico • Nocciolo (presente nei fontanili) 	<ul style="list-style-type: none"> • Potenziamento della filiera corta • Reintroduzione di specie locali scomparse • Maggior attenzione al trattamento degli animali allevati • Coordinamento/facilitazione tra le attività agricole/artigianali e le attività didattiche



	<ul style="list-style-type: none">• Erboristeria• Fattorie didattiche: recupero di contesti rurali tipici del territorio (fontanili)• Cascina La Favorita – Sedriano (ortaggi)• Spaccio Santambrogio - Sedriano (ortaggi, barbabietole, ...)• Apicoltura (produzione e didattica)• Orti sociali per pensionati residenti• Cascina Felice Bareggio Vendita latte Farè a Bareggio	
--	---	--

Inoltre:

Si offrono per svolgere attività di educazione ambientale i sig.ri Zaffrea e Grittini e per attività di informazione il sig. Bruno Conte (Soc. New Tech)

Degustazione

Assaggio del pane del Sig. Tornaghi, panificatore di Bareggio, prodotto per il DESR nell'ambito della "Filiera del pane".

Conclusioni

I dati sopra riportati saranno utili alla redazione:

1. della mappatura del Patrimonio Agri-culturale dell'Est Ticino;
2. del sistema agroalimentare locale sostenibile che verrà abbozzato al termine degli incontri tematici di seguito riportati tenendo conto dei risultati emersi nel corso degli stessi e del percorso di coinvolgimento degli agricoltori.

I prossimi incontri del progetto "TASSO"

1. **Venerdì 13 gennaio** ore 21 - Bareggio Biblioteca Comunale Palazzo Casanova via Marietti, 4 (1° piano "sala Vittorio Bachelet"): **L'agricoltura sostenibile: produrre localmente**
2. **Venerdì 10 febbraio** ore 21 Corbetta, Sala Grassi, via Cattaneo, 25 (1° piano): **Consumatori organizzati, responsabili e solidali**
3. **Venerdì 9 marzo** ore 21 - Corbetta, Sala Grassi, via Cattaneo, 25 (1° piano): **Coltivare il paesaggio, favorire il turismo locale**
4. **30 Marzo 2012** ore 21 - Corbetta - Sala Grassi, via Cattaneo, 25 - (1° piano) **Consumatori organizzati, responsabili e solidali**
5. **Maggio 2012** – Forum plenario: **Verso un sistema agroalimentare locale sostenibile**

Gli incontri sono aperti a chiunque desideri partecipare. È gradita conferma della presenza [e-mail: laboratorio21@comune.corbetta.mi.it, tel. 02-97204228].

Maggiori informazioni

Maggiori informazioni sul progetto e sul lavoro dei gruppi tematici sono disponibili sul sito di www.a21esticino.org al collegamento [TASSO](#).