

Parabiago “eccellenza” nell’economia circolare

§ sempionenews.it/territorio/parabiago-eccellenza-nelleconomia-circolare/

January 17, 2021





Il progetto “Coltiva Parabiago, mangiando” premiato da [Cogeme](#).

“economia circolare”.

Parabiago – Premio “Ecologico per la “Città della Calzatura”. Il comune di Parabiago, infatti, è stato premiato da **Fondazione [Cogeme](#)** come eccellenza per progetti a livello nazionale di

Si parla in questo caso del progetto “**Coltiva Parabiago, mangiando**” che è stato scelto su oltre 70 candidature, **dal Comitato scientifico esaminatore per conto di Fondazione [Cogeme](#) e Kyoto Club**, come progetto autorevole di una menzione per la sezione Enti locali Cat.1 del premio di eccellenza nazionale “Verso un’economia circolare” per l’anno 2020.

Il progetto “Coltiva Parabiago mangiando” è stato realizzato dall’Ecomuseo della Città di Parabiago che, in estrema sintesi, 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.) con 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 (De.C.O.).



Parabiago ha stipulato un accordo con l'azienda agricola per il conferimento, tutt'ora in corso, degli scarti del verde raccolto dall'azienda di gestione rifiuti urbani presso le abitazioni private (circa 600 tonnellate/anno); l'azienda appaltatrice del servizio di manutenzione del verde pubblico sta conferendo i rifiuti provenienti dai giardini pubblici prodotti nella città di Parabiago. Con tali materiali e quelli provenienti dai Comuni limitrofi (circa 1200 tonnellate/anno) si producono circa 1300 tonnellate/anno di compost che la medesima azienda usa come ammendante per la coltivazione con agricoltura conservativa di 170 ettari di campi agricoli. uno dei prodotti coltivati dall'Azienda è il frumento di grano antico denominato S. Pastore, recuperato dalla banca del seme; è caratterizzato dal basso tenore di glutine e viene macinato a pietra nell'ultimo mulino ad acqua della zona; la farina integrale prodotta è utilizzata dai panifici locali per la produzione di Pane di Parabiago e altri prodotti correlati (torte, biscotti e ravioli). Le pagnotte sono prodotte con farina, lievito madre, acqua di Parabiago e sale. Il pane viene venduto dalle panetterie e viene servito nelle mense scolastiche. Con altre aziende agricole sono stati promossi altri prodotti locali quali: latte, riso, patate e verze.

“Il buon esito del progetto è dovuto alla capacità di collaborazione nel mettere in rete le risorse e le peculiarità territoriali – commenta il sindaco Raffaele Cucchi -. 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 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”.

Il progetto si è sviluppato via via nel tempo e continua la sua evoluzione: l'azienda agricola, per esempio, ha attivato un impianto di compostaggio per il riciclo degli scarti vegetali; il Comune di



“L'avviamento di un'economia circolare a livello locale coinvolge tutto: produttività, ambiente, sociale, qualità della vita, in vita – è intervenuto l'assessore all'Ambiente, Dario Quietì-. La coltivazione avviene sulle aree aziendali in gran parte inserite nel Parco Locale di interesse sovracomunale del Roccolo 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 seminagione 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 progetto si inquadra nelle politiche di Agenda 21 per lo sviluppo locale sostenibile rivolte al recupero, riciclo e riduzione dei rifiuti e a quelle di più larga scala per la tutela del paesaggio, la promozione dell'agricoltura sostenibile e il principio costituzionale della sussidiarietà. La pratica, infatti, è stata promossa ai cittadini comunicando loro che, anche se non sono proprietari di un campo da coltivare, possono coltivare il paesaggio e le tradizioni ad esso connesse semplicemente mangiando il cibo prodotto localmente. Questo, oltre a valorizzare e contribuire a mantenere attiva un'economia circolare, comporta un trattenimento di CO₂, maggiore produzione di ossigeno e la conservazione di servizi ecosistemici indispensabili per poter vivere bene.

Sul sito dell'Ecomuseo nella sezione dedicata al gusto sono pubblicati i disciplinari di produzione e le campagne di informazione dedicate ai bambini. Il progetto di economia circolare è stato comunicato anche tramite un video documentario, e a livello internazionale sulla stampa scientifica e in convegni in Corea del Sud e a Santiago del Cile.

La cerimonia di premiazione svolgerà il prossimo 16 gennaio 2021 in streaming presso l'Accademia Symposium di Rodengo Saiano (BS), dalle ore 10 alle 12.30. L'evento dal titolo “Economia circolare: modelli economici, stili di vita e sostenibilità” prevede la presentazione del progetto Città di Parabiago alle ore 11:30 sul canale Facebook di Fondazione [Cogeme](#).

