



Gli orti urbani della Cascina Cuccagna di Milano





Dove è la Cascina Cuccagna

- A Milano, all'angolo tra **Viale Umbria** e **Via Muratori**, nei pressi di Piazza Lodi
- **2000 mq** di spazi interni, **1500 mq** di corti e giardini, **66 locali**, 128 finestre, 2 portoni, 72 porte, 28 comignoli, 7 abbaini
- La più centrale delle **144 cascine** esistenti sul territorio del comune di Milano (50 di proprietà comunale e 94 di proprietà privata)
- Ruolo centrale nella rete di Cascine di **Expo 2015**





La storia della Cascina Cuccagna

- Iscritta al catasto fin dal **1690** (col nome di Cassina Torchio)
- All'epoca gestita dai **Padri Fatebenefratelli** che vi coltivavano le erbe officinali per l'Ospedale Maggiore
- Eredita il nome «**Cuccagna**» nel 1920
- Dal 1984 di proprietà del demanio comunale
- Dichiarata inagibile a metà anni ottanta, viene occupata abusivamente per diversi anni
- Sottoposta a **Sovrintendenza Belle Arti**
- Alla fine degli anni '90 viene costituita **Cooperativa Cuccagna** tra abitanti della zona 4
- Nasce **Progetto Cuccagna** per la riqualificazione della cascina



L'associazione Cuccagna

- Recupero legato a tre temi: **ambiente e alimentazione, cultura e territorio, coesione e integrazione**
- La Cooperativa raccoglie intorno a sé altre 9 realtà milanesi:
 - Associazione **Esterni**
 - **Chiamamilano**
 - Cooperativa Editoriale Circom (rivista **Valori**)
 - Società Cooperativa CdIE - **Centro di Iniziativa Europea**
 - Società Cooperativa **Farsi Prossimo**
 - Cooperativa Sociale **Diapason** onlus
 - Cooperativa Sociale **Comunità Progetto**
 - **Terre di mezzo** - Cart'armata Edizioni
 - **Smemoranda** Cooperativa

Altri sponsor: FAI, ERSAF, Fond. Cariplo, BPM, etc



Il progetto di recupero della Cascina

- Restauro conservativo e adeguamento spazi (Arch. Dezzi Bardeschi) per un totale di **€1.125.000**
- Completato **solo in parte**. Al momento in Cascina sono attivi:
 - 1) Una **bottega a filiera corta** (Bottega amica – Coldiretti)
 - 2) Una **trattoria** («Un posto a Milano»)
 - 3) Un **ostello**
 - 4) Una **ciclofficina**
 - 5) La sede di un **Gas (Gruppo Acquisto Solidale)**
 - 6) Sedi per **laboratori, associazioni, corsi**
 - 7) Sedi per **conferenze ed eventi** (es. Salone del mobile)
 - 8) Un **orto condiviso e didattico**





Le qualità del recupero

UNA CASCINA ECO-SOSTENIBILE

Il recupero aderisce al progetto europeo Green Building nel rispetto dei principi di bioarchitettura e sostenibilità energetica con l'installazione di un impianto di climatizzazione idro-geotermico, 240 MQ di pannellatura fotovoltaica e l'utilizzo di materiali innovativi quali il Triso e il Foamglass. Cascina Cuccagna mostra come è possibile raggiungere l'efficienza energetica e un basso impatto ambientale nel pieno rispetto dei vincoli della Soprintendenza per i Beni Architettonici.



Il progetto architettonico

TRA CONSERVAZIONE E ADEGUAMENTO NORMATIVO

Si è scelto d'intervenire con criteri di restauro conservativo per mantenere quanto più possibile intatta l'identità di cascina agricola e il suo valore storico, affrontando le sfide poste dai moderni criteri di adeguamento funzionale e normativo.

Il progetto architettonico è firmato da Marco Dezzi Bardeschi, ordinario della Facoltà di Restauro al Politecnico di Milano.







L'orto della Cascina Cuccagna

- E' **sempre esistito**: dai Fatebenefratelli agli anni delle occupazioni abusive a quelli del cantiere edile (2000-2010)
- Attualmente ha una superficie di circa **70 mq**, a ridosso del muro esposto a ovest
- L'orto è completato da due **pergolati** di vite (Moscato d'Amburgo e Uva Fragola)
- E' un **orto comunitario**: tutti vi possono accedere, tutti vi possono lavorare, tutti possono raccogliere ortaggi e verdura
- Ruolo di coordinamento da parte del **Gruppo Verde**



L'orto della Cascina Cuccagna – 2010-12





L'orto – Marzo e Aprile 2013





Il Gruppo Verde

- Nasce nel **2007**, con il primo orto in mezzo al cantiere
- Promuove nel progetto Cuccagna i temi della **cura del verde**, della **sostenibilità ambientale** e dell'**alimentazione**
- Costituito da circa **20 persone**, dai 18 ai 75 anni
- Molti appassionati, molti ignoranti della materia, qualche esperto (2 agronomi)
- 4 Attività principali:
 - 1) Cura la **pratica orticola «quotidiana»**
 - 2) Organizza **giornate legate all'orto** («All'orto! All'orto!»)
 - 3) Organizza **laboratori, corsi, seminari** legati al verde
 - 4) Fornisce suggerimenti per la **progettazione del verde**



I lavori nell'orto

- Sia svolti **collettivamente** che su base **individuale**
- Lavoro collettivo almeno **1 sabato al mese** (i sabati di «All'orto! All'orto!»))
- Lavori di «cura ordinaria» spesso svolti **individualmente** (es. sarchiatura, innaffiatura, etc)
- Principio della condivisione degli spazi ed organizzazione dei tempi: tutti contribuiscono, secondo i loro tempi e disponibilità, alla cura dell'**orto condiviso**



Cosa coltiviamo e dove prendiamo i semi

- Piante **spontanee o autoctone** (es. bardana, piantaggine, tarassaco, aneto, erba di S. Pietro, etc)
- Piante **aromatiche più tradizionali** (es. rosmarino, salvia, rabarbaro, dragoncello, melissa, origano, etc)
- Varietà orticole **autoctone** (es. pomodoro Re Umberto, cipolla dorata di Voghera, etc)
- Varietà orticole **rare o «dimenticate»** (es. melanzana bianca a uovo, pomodoro zebrato, fagiolino Roquefort, etc)
- Varietà orticole più tradizionali e comuni
- **Semi:** vengono da nostri semenzai, di Civiltà Contadina, Legambiente, donatori... o acquistati presso vivai.



I corsi e le attività legate al verde 2009 - 2013 – per tutti

Organizzati dal Gruppo Verde con la collaborazione di esperti:

- Laboratorio **potatura ed innesto** (Prof. Velonà)
- Laboratorio «**Orti sul balcone**» (Dott.ssa Petrucci, Dott. Ferrandina)
- Laboratorio «**Sex in the garden**» (Prof. Longo)
- Laboratorio sulle **erbe spontanee commestibili** (Dott. Ciccarese)
- Seminario sull'**analisi del suolo** (Dott. Ciccarese)
- Seminario sull'analisi e la qualità dell'**acqua di Milano** (Legambiente)
- Aiuola della **biodiversità lombarda** (Prof. Assini)
- Serate delle «**Aste degli ortaggi**»



Laboratorio erbe spontanee commestibili





Laboratorio analisi del suolo





Laboratorio analisi del suolo





Laboratorio potatura





Laboratorio «Orti sui balconi»





Laboratorio «Orti sui balconi»





I corsi e le attività legate al verde 2009 - 2013 – per bambini

Organizzati dal Gruppo Verde:

- **Orti nelle scuole** (es. Scuola elementare Colletta)
- Laboratorio «**Il ciclo del pane**» (5 giornate da ottobre a luglio dalla semina del frumento alla michetta)
- «**Dalla vite alla botte**» (vendemmia delle due viti della Cascina e assaggio del mosto)
- «**La festa della zucca**» (dalla coltivazione della zucca alle zucche di halloween)
- **Come costruire uno spaventapasseri**



Laboratorio «Il ciclo del pane» - La semina





Laboratorio «Il ciclo del pane» - Sotto la neve...





Laboratorio «Il ciclo del pane» - Aspettando la mietitura





Laboratorio «Il ciclo del pane» - Facciamo il pane





Laboratorio «Il ciclo del pane» - Facciamo il pane





Laboratorio «Dalla vite alla botte» - La vendemmia





Laboratorio «Dalla vite alla botte» - La vendemmia





Laboratorio «Dalla vite alla botte» - La vendemmia





Laboratorio «Dalla vite alla botte» - La vendemmia





Laboratorio «Dalla vite alla botte» - La vendemmia

