



Città di Parabiago Distretto Urbano del Commercio Parabiago



Cibo, paesaggio e tradizione verso expo 2015

PROTOCOLLO DI INTESA

In data 02 aprile 2013, presso il Centro Servizi Villa Corvini in via S. Maria a Parabiago, i sottoscritti

- Comune di Parabiago nella persona dell'Assessore alle Politiche Agricole Raffaele Cucchi;
- Il Distretto Urbano del Commercio Città di Parabiago nella persona dell'Assessore al Commercio Raffaele Cucchi
- Azienda Agricola "Crespi Bonsai" di Crespi Luigi con sede in Parabiago (MI) in corso Sempione n. 35 nella persona di Luigi Crespi;
- Azienda Agricola Giovesi Giulio con sede in Parabiago in viale Lombardia 159 nella persona di Giulio Giovesi;
- Azienda Agricola Molaschi Galeazzo con sede in Parabiago (MI) in via Luciano Manara 96 nella persona di Molaschi Galeazzo;
- Società Agricola Banfi con sede in Parabiago (MI) in via Marconi 63 nella persona di Pierangelo Banfi;
- Bongini Giuseppe e Giancarlo SS con sede in Parabiago (MI) in via Minghetti 72 nella persona di Bongini;
- Distretto Agricolo Valle Olona con sede in Legnano in via S. Domenico 6 nella persona del Presidente Giuseppe Caronni;
- Fratelli Montalbano snc con sede in Canegrate in via Cadorna 2/a nella persona di Giacomo Montalbano;
- Casa del Tortellino con sede in Parabiago (MI) in via Matteotti 22 nella persona di Crescenzi Provenzi;
- Coldiretti Milano, Lodi, Monza e Brianza con sede in via Fabio Filzi 27 a Milano nella persona del Presidente Carlo Franzosi;
- ConfAgricoltura Milano, Lodi, Monza e Brianza con sede in via Forlanini 23 a Milano nella persona di Antonio Boselli;

sottoscrivono il seguente protocollo di intesa per realizzare ognuno per quanto di competenza il progetto "**Cibo, paesaggio e tradizione verso expo 2015**".

1. Premessa

Il Progetto **Cibo, paesaggio e tradizione verso expo 2015** valorizza il patrimonio culturale locale, che anche grazie al percorso di coinvolgimento della comunità operato dall'Ecomuseo del Paesaggio di Parabiago e dal Distretto Urbano del Commercio viene oggi inteso non più solo come un oggetto o un monumento, ma anche come un sistema interagente di natura e storia, abitudini, lingua, tradizioni, saper fare e produrre. Al diverso punto di vista sul patrimonio culturale, corrisponde un diverso approccio allo stesso: da una politica di conservazione e tutela ad un'azione di valorizzazione. Il bene culturale, che si colloca in stretta relazione con il territorio che lo ha prodotto, diventa quindi "risorsa", termine che più di altri contiene un riferimento implicito all'evoluzione e alla progettualità. Niente di meglio del cibo riesce a sintetizzare il concetto sopra indicato. Il cibo è il risultato dell'incontro di natura e cultura, la sua produzione necessita di un territorio fertile, ma anche di gente che coltiva la materia prima e la trasforma secondo regole ben precise, di chi prepara il cibo di chi lo distribuisce, lo compra e lo porta in tavola.

2. Obiettivi generali

Riscoprire l'importanza dell'alimentazione tradizionale e locale, a scuola e in famiglia, conoscere i prodotti della terra, riscoprire il valore dell'alimentazione, avvicinarci ad un corretto rapporto col cibo e con le risorse del territorio e favorire il confronto in

famiglia su questi temi. L'ecomuseo ha avviato nel 2010 un percorso di educazione¹ in cui si è trattato tutto ciò.

Ne è risultato l'assunto che il territorio e il patrimonio culturale indicato sulla mappa di comunità di Parabiago² va «coltivato» per far sì che il sostenibile cibo quotidiano provenga anche da lì. Non importa se non si possiedono terreni: il « campo» si può «coltivarlo» mangiandolo!

Il progetto si propone quindi di realizzare una filiera agroalimentare e agri-culturale, corta e trasparente, mediante l'attivazione di una rete di soggetti che colleghi la produzione cerealicola (agricoltore), l'attività di macinazione (l'ultimo mulino operante localmente e in via di chiusura), l'attività di trasformazione (panificatore) ed il consumo finale del prodotto ottenuto (ristoratore, mense collettive, consumatori, gruppi di acquisto solidale), sperimentando una effettiva chiusura della filiera a livello locale (produzione-trasformazione-distribuzione). La filiera si trasforma così in una risorsa per il territorio stesso, anche dando spazio al ruolo dell'agricoltura nella gestione e nella manutenzione del territorio e come strumento di riqualificazione e valorizzazione del paesaggio.

3. Obiettivi operativi

Analogamente con altri progetti simili³ gli obiettivi operativi del progetto possono essere così sintetizzati:

- riproposta di prodotti dalle elevate caratteristiche qualitative e di tipicità rispetto al territorio
- recupero, classificazione e riproduzione di vecchie varietà di cereali un tempo coltivate diffusamente sul territorio, oggi dimenticate
- organizzazione di una rete di "conservatori" che si impegnino a preservare parte del germoplasma presente a livello locale
- ottimizzazione delle pratiche agricole attraverso la rotazione e la successione delle colture
- avvio di una filiera agroalimentare, di raccordo tra produttori, trasformatori e consumatori
- elaborazione di proposte didattiche e formative sia per ragazzi che per adulti
- organizzazione di feste a tema sulla farina di granoturco e i suoi prodotti

4. I prodotti

Il pane, "pan gialdu della Valeria", la polenta e casseola, la polenta e fichi, le focacce dolci ("brusela") con fichi nocciole e arachidi (la "sputarela") o il pane con l'uva⁴, la pasta fresca sono alcuni dei prodotti locali tradizionali prodotti con farina, in particolare quella di frumento e mais.

Verranno individuati più prodotti che sperimentalmente verranno iscritti nel registro De.C.O.

5. De.C.O.

La De.C.O. (Denominazione Comunale di Origine) vuole **conservare nel tempo i prodotti che fanno parte della cultura popolare locale**; intende inoltre tutelare la storia, le tradizioni, il patrimonio culturale e **i sapori legati alle produzioni tipiche locali**.

Nella pratica, il marchio De.C.O è un "Made in Parabiago" a tutti gli effetti.

¹ Intavolarsi, dalla vigna alla tavola

² Ecomuseo di Parabiago, Mappa di Comunità di Parabiago, 2007

³ Progetto Pan di Sorc, Ecomuseo delle Acque del Gemonese (UD) e Pane giald dell'Ecomuseo di Nova Milanese

⁴ AA.VV. Parabiago Segreta, 1987

6. Attività da svolgere per formalizzare la De.C.O.

1. accordo preliminare tra gli attori della filiera
2. individuazione logo
3. il Consiglio Comunale approva il regolamento che tutela e valorizza le attività agroalimentari della nostra tradizione introducendo la **Denominazione Comunale d'Origine**.
4. istituire un **registro** in cui sono annotati i **prodotti** a denominazione comunale di origine e **le imprese** che hanno ottenuto il diritto di utilizzare la De.C.O. sui loro prodotti.
5. Ogni prodotto De.C.O. ha un disciplinare e/o una scheda che ne regola le modalità di produzione. Si attiva in via sperimentale col sostegno del Distretto Agricolo il pane/dolce/altro prodotto fatto di farina di frumento e mais attenuti con seme tradizionale, macinati nell'ultimo mulino funzionante in zona e panificati localmente.
6. Le aziende che desiderano possono proporre la registrazione di altri prodotti.

7. Partners

Punto di forza del DUC è il partenariato.

Per la buona riuscita del progetto è indispensabile il raccordo tra la produzione locale di qualità, i centri di trasformazione, i ristoranti della zona, le mense collettive a cui si aggiunge il consumatore singolo e organizzato in gruppi di acquisto solidale. Verrà siglato un "patto di fiducia reciproca" tra i produttori, i commercianti, i ristoratori ecc. per la realizzazione del progetto.

Trattandosi di un'azione di reinterpretazione e di sperimentazione, sono importanti la verifica e il confronto di idee, la progettualità, l'acquisizione di modelli già attivi. Per questo motivo verranno definiti livelli e forme di collaborazione con le realtà che hanno già attivato progetti simili come gli ecomusei di Gemona (UD) e di Nova Milanese.

8. Crono programma

Azione	Attore	Tempistica
Definizione paniere di prodotti a denominazione comunale	Tutti	
Riferimenti storici dei prodotti	Ecomuseo	
Definizione elenco e quantità degli ingredienti	Tutti	
Definizione modalità di coltivazione: <ul style="list-style-type: none">• zona di produzione• tipologia di seme• modalità di coltivazione• modalità di conservazione del germoplasma	Distretto agricolo	
Definizione modalità di macinazione	Distretto agricolo	
Definizione modalità di trasformazione: <ul style="list-style-type: none">• Preparazione del lievito• Preparazione dell'impasto• Modellatura• Riposo	Panificatori/produttori	
Definizione modalità di cottura	Panificatori/produttori	

e sfornatura		
Descrizione del prodotto finito	Panificatori/produttori	
Modalità di commercializzazione	Tutti	
Modalità di controllo (autocontrollo, controllo di terzi, Rintracciabilità ecc.)	Tutti	
Predisposizione documentazione per consiglio comunale (logo DE.CO., regolamento che tutela e valorizza le attività agroalimentari della nostra tradizione introducendo la Denominazione Comunale d'Origine)	Comune	
Approvazione delibera di Consiglio comunale	Comune	
Istituzione registro di prodotti a denominazione comunale di origine e le imprese che hanno ottenuto il diritto di utilizzare la De.C.O. sui loro prodotti	Comune	

Letto e sottoscritto :

- In rappresentanza del Comune di Parabiago e del Distretto Urbano del Commercio (Arch. Raffaele Cucchi) _____
- Azienda Agricola “Crespi Bonsai” (Sig. Luigi Crespi) _____
- Azienda Agricola Giovesi Giulio (Sig. Giulio Giovesi) _____
- Azienda Agricola Molaschi Galeazzo (Sig. G. Molaschi) _____
- Società Agricola Banfi (Sig. Pierangelo Banfi) _____
- Bongini Giuseppe e Giancarlo SS (Sig. Bongini) _____
- D.A.V.O. (Sig. Giuseppe Caronni) _____
- Fratelli Montalbano snc (Sig. Giacomo Montalbano) _____
- Casa del Tortellino (Sig. Crescenzo Provenzi) _____
- Coldiretti (Dott. Carlo Franzosi) _____
- ConfAgricoltura (Dott. Antonio Boselli) _____