



“Recuperare l’orgoglio della propria storia, aprendosi a nuove culture e cogliendo la possibilità di scambi culturali, scientifici ed economici con altri popoli”.

Leggendo il manifesto di Expo 2015, che ha come tema “Nutrire il pianeta – Energia per la vita”, viene subito da pensare a quanto sia attuale e centrato l’argomento di questo convegno.

Le nostre origini tutte contadine in una terra poco fertile, eppure amata e indispensabile per l’esistenza, ci portano a considerare il valore del territorio e di quanto lo stesso produce.

Un territorio che tuttavia negli anni ha perso la sua naturalità ed è stato ampiamente sfruttato.

Un territorio che però potrebbe ancora rappresentare un elemento importante come fattore di sviluppo locale.

Confrontarsi su questi temi significa andare oltre al semplice esercizio culturale e mettere le basi alla promozione della crescita territoriale.

Noi ricominciamo da qui.

Da questi progetti che esaltano il valore della terra e che cercano di riannodare i fili di un passato, indispensabile per fare emergere il disagio di uno sviluppo sostenibile.

**Laura Barzagli**  
*Sindaco del Comune di Nova Milanese*

## PROGRAMMA

- ◆ Saluto del Sindaco del Comune di Nova Milanese  
**Laura Barzagli**
- ◆ Introduzione dei lavori a cura dell’Assessore alla Cultura **Rosaria Longoni**
- ◆ Moderatore: **Simone Lazzaro**, Segretario dell’Ecomuseo del Territorio di Nova Milanese

### INTEVENGONO:

**Maria Teresa Elli**

Coordinatrice dell’Ecomuseo del Territorio di Nova Milanese nel parco Grugnotorto Villoresi

**Bene comune. I beni culturali**

**Virginio Bettini**

Prof. di analisi e valutazione ambientale. Facoltà di Pianificazione del Territorio dell’Università IUAV di Venezia

**L’ecologia del paesaggio**

**Paolo Valoti**

Unità di ricerca per la maiscoltura. Bergamo.

**Varietà tradizionali del mais. Alla riscoperta del mais perduto**

**Michele Corti**

Prof. presso il Dip. di Scienze per gli Alimenti, la Nutrizione e L’Ambiente dell’Università degli Studi di Milano

**Cibo, alimentazione e salute**

**Raul Dal Santo**

Coordinatore Ecomuseo del Paesaggio di Parabiago

**Patrimonio, paesaggio e comunità: fattori di sviluppo locale a Ovest di Milano**

**Giuseppe Magro**

Presidente nazionale Associazione Internazionale Valutazione Impatto Ambientale

**Qcumber: la nuova piattaforma on line per la promozione della sostenibilità 2.0 nei Territori.**

**Discussione e conclusioni**

## Progetto “Pan gialt” (pane giallo)

Il recupero, tramite la conoscenza, delle tradizioni alimentari del territorio novese parte da molto lontano.

La coltivazione del granoturco e l’uso alimentare del “pan gialt” affondano le proprie radici nel XVI° secolo e hanno caratterizzato il mondo contadino sfamando la popolazione novese sino agli anni ‘50 del secolo scorso.

Nelle campagne novesi, così come in molte altre località del nord d’Italia, i contadini coltivavano una qualità di *furmentùn* chiamato Marano, di crescita veloce, il cosiddetto Quarantino.

Le pratiche di lavorazione dei terreni, di conservazione delle sementi oltre ai metodi di trasformazione delle farine venivano insegnati alle giovani leve praticamente sul campo, per nostra fortuna, giunte fino a noi, quale patrimonio da transitare nella cultura contemporanea.

Un bene capace di migliorare il benessere collettivo, incrementare il paesaggio agreste, riavvicinandoci all’ambiente naturale.

Funzione primaria dell’Ecomuseo è quella di recuperare, attraverso l’apprendimento e la sperimentazione con i ragazzi, tutto il sapere di queste buone pratiche per riconsegnarle alla storia del nostro paese.

Abbiamo così intrapreso, fin dall’anno 2008, un progetto didattico in partenariato con la scuola media statale “Giovanni XXIII-Segantini” sulla coltivazione e gli utilizzi alimentari del granoturco, impiegando la varietà “Marano”.

E’ stato pubblicato, nel gennaio 2009, un fascicolo dal titolo “La festa da Noa e dal furmentùn”, al fine di far conoscere la storia, le tradizioni, le caratteristiche naturali, le fasi della coltivazione di questa preziosa e diffusissima semente.

In seguito si sono avvicinati gli alunni alla conoscenza del territorio, visitando alcune aree agricole del Parco Grugnotorto-Villoresi un tempo irrigate dai fossati di derivazione del Canale Villoresi.

Si è così giunti a proporre, in occasione della *Festa di Nova*, il tipico pane locale, “pan gialt” appunto, assieme al dolce tradizionale chiamato “brusadin”, lavorati secondo le usanze popolari, riscoperte tramite apposite ricerche svolte presso la comunità novese, utilizzando oltre al mais le farine di segale e frumento.