

# Le imprese

## ●Azienda agricola Giovesi Giulio

Viale Lombardia 159, Parabiago (MI)

*Produzione di riso e farina*

## ●Azienda agricola Bongini Giuseppe

*Produzione di farina e farina gialla di Parabiago; riso e patate di Parabiago.*

## ●Azienda agricola Banfi

Via Marconi 63, Parabiago(MI)

*Produzione di latte*

## ●F.lli Comerio

Via S. Maria 70/A, Parabiago(MI)

Tel. 0331 551753

*Produzione di ravioli/Vendita riso, farina, torte*

## ●La panetteria di Consolo Matteo

Via S. Antonio 71, Parabiago(MI)

Tel. 0331 553172

*Produzione e vendita di pane e biscotti, vendita di farina di Parabiago.*

*Pane di Parabiago: martedì, giovedì, sabato;*

*Biscotti e farina di Parabiago: tutti i giorni*

## ●Panificio Mereghetti

P.zza Maggiolini 5, Parabiago(MI)

Tel. 0331 551651

*Produzione e vendita di pane di Parabiago e vendita di farina di Parabiago tutti i giorni tranne il lunedì.*

## ●Panificio Mocchetti

Via S. Michele 42, Parabiago (MI)

Tel. 0331 551489

*Produzione e vendita di pane e crostate di Parabiago, vendita farina di Parabiago.*

*Pane di Parabiago: giovedì e sabato.*

## ● Impresa agricola "Colori d'autunno" di Marco Lavazza

Via Gioberti 39, Parabiago(MI)

*Produzione e vendita verza di Parabiago e ortaggi.*

# Parabiago 3.0

Cibo del corpo degli occhi e dell'anima  
Percorsi culturali 3.0

Un progetto realizzato con la comunità che vi consente di percorrere, fruire e condividere il patrimonio culturale e naturale di Parabiago.

## VISITA L'ECOMUSEO IN TRE PASSI

1. Con lo smartphone leggi e decodifica i QR code o i microchip RFID riportati sui cartelli, dislocati nei pressi dei principali luoghi della città
2. Accedi ad internet
3. Buona visita.

<http://ecomuseo.comune.parabiago.mi.it/>

Link "Coltiva Parabiago Mangiando"



Non sai da dove iniziare: usa questo QR Code:



ECOMUSEO DEL PAESAGGIO DI PARABIAGO

Piazza della vittoria, 7 - 20015 Parabiago (MI)

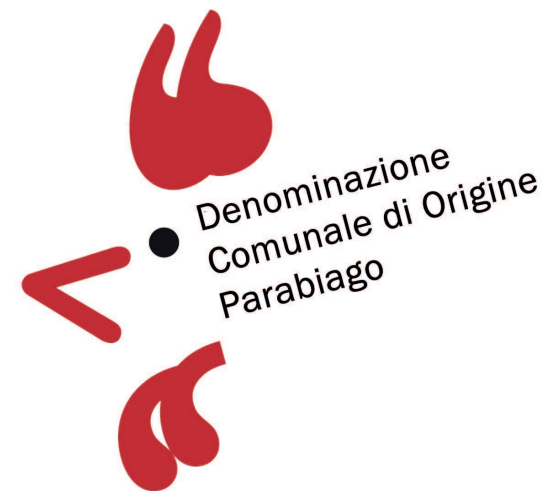
Tel. (+39)0331493002

e- mail: [agenda21@comune.parabiago.mi.it](mailto:agenda21@comune.parabiago.mi.it)

Progetto cofinanziato da Regione Lombardia

# Coltiva Parabiago mangiando!

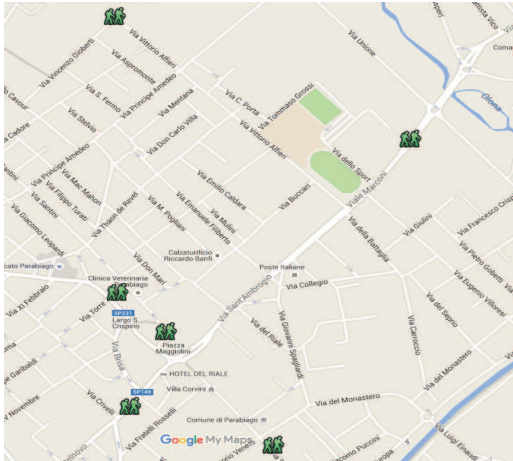
Percorso alla scoperta dei prodotti  
fatti a Parabiago



ECOMUSEO DI PARABIAGO

# Il percorso

Scopri e gusta i prodotti “Made in Parabiago”



## Coltivare Parabiago Mangiando

Parabiago è il vostro “campo”: c’è da arare, vangare e zappare!



Trattenete il vostro istinto zappatorio: il progetto “Cibo del corpo, degli occhi e dell’anima” vi propone di “coltivare” Parabiago per far sì che il vostro sostenibile cibo

quotidiano provenga anche da lì.

Non importa se non possiedi terreni: il “tuo campo” puoi “coltivarlo” mangiando i prodotti a Denominazione Comunale di Origine (De.C.O.), il marchio che attesta che il prodotto è fatto a Parabiago.

# I prodotti De.C.O.

## Farina integrale e farina gialla

La farina integrale di Parabiago deriva da frumento tenero varietà San Pastore macinato a pietra, quella gialla da mais varietà Marano. Vendita presso i panifici aderenti all’iniziativa.

Prodotte da:

- Azienda Agricola Giovesi Giulio;
- Azienda Agricola F.Ili Bongini.

## Pane

Pagnotte tonde o filoncini di 450 g fatti con farina integrale San Pastore prodotta a Parabiago, lievito madre, acqua di Parabiago e sale.

Prodotto e venduto da:

- Panetteria di Consolo Matteo;
- Panificio Mereghetti;
- Panificio Mocchetti

## Riso

Il riso di Parabiago è composto da riso brillato da risone, gamma Arboreo, qualità Volano.

- Prodotto da: - Azienda agricola Giovesi Giulio;  
- Azienda Agricola F.Ili Bongini

## Verza

La verza De.C.O. prodotta a Parabiago è disponibile presso l’orto di Via Gioberti 39, il martedì e giovedì: dalle 14.30 in poi, il sabato e la domenica dalle 9.30 alle 12.30. Prodotta da Impresa agricola “Colori d’autunno” di Marco Lavazza.

## Patata

La patata De.C.O. prodotta a Parabiago è disponibile presso l’orto di Via Minghetti 72. Prodotta da Impresa agricola F.Ili Bongini.

## Biscotti

Biscotti tondi, con foro sul lato o con legnetto reggibiscotto fatti con farina integrale San Pastore prodotta a Parabiago, burro, miele, uova intere e tuorli del territorio.

Prodotti e venduti da **Panetteria di Consolo Matteo.**

## Crostate

Crostate di forma rettangolare fatte con farina integrale San Pastore prodotta a Parabiago, burro, uova intere, tuorli e marmellata del territorio, zucchero.

- Prodotte e vendute da: - **Panificio Mocchetti;**  
- **F.Ili Comerio**

## Latte

Il latte viene prodotto a Parabiago dove è possibile acquistare direttamente dal produttore presso il distributore automatico in Via Marconi 63 di Parabiago, tutti i giorni dalle 9.00 alle 22.00.

-Prodotto dall’**Azienda agricola Banfi**

## Ravioli

I ravioli prodotti a Parabiago sono di forma quadrata e fatti con farina integrale San Pastore, uova del territorio, olio d’oliva e sale, ripieni con ricotta e uova del territorio, asparagi o spinaci, grana padano, panna, mascarpone. Prodotti e venduti da **F.Ili Comerio**

## Acqua

L’acqua dell’acquedotto di Parabiago è di ottima qualità anche senza trattamento chimico fisico; viene puntualmente controllata sia dal gestore del servizio sia dall’ASL.