

Scopri il portale tematico dedicato ai temi della salute



SALUTE
CHE CAMBIA



ITALIA
CHE CAMBIA



ITALIA
CHE CAMBIA

Cibo e ambiente: buone pratiche di sostenibilità

Scritto il 17 ottobre 2018 da **Redazione** in **Agricoltura**, **Articoli**

Tags: **agricoltura sociale, alimentazione, biodiversità, cibo, lombardia**

La rete Agricoltura Sociale Lombardia racconta con esempi concreti le sue iniziative di contrasto allo spreco, tutela ambientale, valorizzazione della biodiversità mantenendo intatto il prezioso ingrediente dell'inclusione lavorativa e sociale. Ecco alcune pratiche virtuose dai territori di Brescia, Varese e Cremona.

Il **cibo** è un elemento imprescindibile per la nostra vita e rappresenta un argomento che traghetta con sé numerose riflessioni, destando al contempo importanti quesiti. Si è celebrata ieri 16 ottobre la Giornata Mondiale dell'Alimentazione, per ricordare la fondazione della FAO – Organizzazione delle Nazioni Unite per l'alimentazione e l'agricoltura, avvenuta nel 1979, e soprattutto per sensibilizzare l'opinione pubblica su tutto ciò che riguarda il tema.

A partire dal 1981 ogni 16 ottobre è stato presentato un focus tematico speciale correlato a quello protagonista, puntando l'attenzione su

diversi argomenti cardine come la biodiversità, il contrasto alla povertà, il diritto al cibo e in particolare l'**agricoltura**. Quest'ultima ha rappresentato il tema più ricorrente e allo stesso tempo fondamentale nelle sue diverse declinazioni: ad esempio come chiave di volta per “spezzare il ciclo della povertà rurale” (edizione 2015) o come cartina tornasole dei cambiamenti climatici (edizione 2016).

Il focus principe di questo 2018 ricorda che “Le azioni sono il nostro futuro. Un mondo Fame Zero entro il 2030 è possibile”. Per l'occasione la rete di **Agricoltura Sociale Lombardia**, impegnata in azioni di inclusione lavorativa e sociale di persone con svantaggio di vario tipo, dà voce ad alcuni esempi di realtà che fungono da **testimonial virtuosi** sul fronte delle tematiche al centro di questa giornata.

“La nostra rete regionale è formata da cooperative, aziende agricole ed enti che valorizzano la biodiversità e lavorano da tempo all'insegna della promozione di un'**agricoltura sostenibile** e rispettosa dell'ambiente oltre che sana per i consumatori – evidenzia Adriana Pagliarini, coordinatrice della rete Agricoltura Sociale Lombardia – Tutto questo coinvolgendo sempre l'aspetto dell'inclusione che rende protagoniste in questo processo virtuoso le persone con svantaggio che trovano riscatto e un'opportunità formativa oltre che professionale”.



Il progetto Rigenera

A Cremona nulla si spreca ma tutto si Rigenera

Un nome che è tutto un programma quello del progetto della Cooperativa Nazareth del territorio cremonese. Rigenera è, infatti, il titolo metaforico e allo stesso tempo concreto dell'esperienza di **orticoltura sociale** a favore dell'inclusione lavorativa e formativa di persone con svantaggio. Sul fronte del tema protagonista Rigenera si impegna su ben tre livelli tutti intrecciati inscindibilmente tra loro, come conferma la coordinatrice territoriale di rete Giusy Brignoli, anche referente della coop. “Il primo livello è quello dell'informazione – spiega – Attraverso la newsletter settimanale di Rigenera diffondiamo tra i clienti e i lettori una cultura attenta agli stili di vita e a cosiddetto basso impatto ambientale.

In queste ultime settimane stiamo, ad esempio, puntando molto sul l'importanza di valorizzare quelli che in cucina sono solitamente ritenuti degli **scarti**: le bucce, le foglie esterne della verdura, etc. Vengono così proposte alcune ricette sfiziose per invogliare chi legge a provare qualche nuovo e gustoso esperimento che oltre a far bene all'ambiente fa molto bene anche alla salute. È, infatti, risaputo che proprio in questi apparenti scarti sono in realtà contenute sostanze molto importanti per

l'organismo, come vitamine e fibre. Inoltre questo tipo di azione anti spreco è un toccasana anche per il portafoglio: spesso non ci rendiamo conto che molte cose acquistate con la spesa vengono inutilmente buttate via quando invece potremmo utilizzare al meglio”.

L'altro livello di impegno è quello rappresentato dalla **filiera**: “Grazie alla possibilità di trasformare i nostri prodotti agricoli all'interno del laboratorio allestito nell'ambito della casa circondariale di Cremona abbiamo ottenuto il traguardo di un bassissimo scarto di verdure. L'invenduto del giorno viene, infatti, ogni volta cucinato. Ciò che invece non è utilizzabile per la trasformazione viene trasportato nei campi agricoli per divenire concime per le nostre piante. Niente viene quindi sprecato”.



Coltivazioni del progetto Rigenera

Informazione, sensibilizzazione, laboratorio di trasformazione agroalimentare: dalle **ricette anti-spreco** alla salvaguardia del valore del cibo dal campo al piatto e poi ancora al campo perché tutto torna ad essere prezioso. Il progetto di Rigenera, i cui prodotti hanno ottenuto la certificazione biologica e ambientale, tocca una terza tappa fondamentale che coinvolge la rete di distribuzione territoriale. “Il nostro terzo livello è quello che chiamiamo di educazione – racconta la referente del progetto – Grazie a una serie di convenzioni che Nazareth ha stretto con alcuni supermercati del territorio fra cui Coop

Lombardia, i nostri operatori del settore dei servizi educativi settimanalmente passano in questi punti vendita a ritirare alimenti in fase di scadenza per poi distribuirli nelle parrocchie e in alcuni istituti religiosi con l'aiuto dei ragazzi aventi svantaggio coinvolti nelle attività inclusive. Questo dimostra che con un semplice gesto di attenzione e recupero di ciò che è ancora buono e utilizzabile si può offrire un aiuto concreto senza che niente venga buttato”.

“Crediamo molto in tutto questo perché lo riteniamo ricco di **valore economico e sociale** – evidenzia Giusy Brignoli – La nostra missione quotidiana è quella di valorizzare persone con svantaggio come migranti, detenuti, soggetti con disturbi psichici che la società ritiene scarto e che invece per noi rappresentano una risorsa fondamentale, certi che possano dare al nostro territorio un esempio virtuoso replicabile da tutti”.



La cooperativa agricola biodinamica La Monda

A Varese “La Monda” coltiva l’ingrediente prezioso della biodinamica

Un percorso che si snoda tra le radici della tradizione e i germogli di aspirazioni che coltivano il rispetto per l’ambiente e il benessere dell’uomo. La storia della cooperativa agricola biodinamica “La Monda” del territorio di Varese è all’insegna

di passato, presente e futuro. Il termine “monda” deriva dal famoso “mondare nel senso di trascegliere i bozzoli e ripulirli da ogni mondiglia”. A rappresentare la struttura fisica del progetto è la cascina omonima inserita in un’area di oltre 83.000 mq di terreno agricolo, di cui 35.000 mq di bosco misto con castagni. Gli edifici si estendono per 1.200 mq circa, ai quali si aggiungono strutture agricole e un importante punto vendita di **prodotti biologici e biodinamici**. Il tutto coinvolge anche l’orma di una figura emblematica come quella della studiosa Irene Cattaneo che nel 1996, per volontà testamentaria, lasciò la proprietà de “La Monda” alla Società Antroposofica in Italia, con l’auspicio della realizzazione di una piccola azienda biodinamica e di un progetto di attività antroposofica.

Oggi “La Monda” riunisce così sia il progetto dell’Associazione “La Monda” onlus per la Pedagogia Curativa e Socioterapia Antroposofica sia la Società Agricola Biodinamica omonima, nata nel 2001, trasformandosi poi nel 2009 in cooperativa di tipo A e B che oltre a gestire la produzione si impegna per favorire l’inserimento lavorativo di soggetti svantaggiati, sviluppando al contempo **servizi educativi** di vario genere. Presenti anche l’attività di fattoria sociale e agrituristica. Al centro di tutto brilla l’impegno sul fronte ambientale attraverso la tutela di una produzione che segue i principi della biodinamica derivati da Rudolf Steiner, come spiega il coordinatore della coop Mauro Vaccari: “Agricoltura biodinamica: si tratta di due parole che implicano un modo di lavorare, osservare e vivere la terra. Una filosofia di vita per apprezzare tutta l’armonia di un campo coltivato, il succedersi delle stagioni e del tempo. Attraverso il metodo biodinamico l’agricoltura è in sintonia con la natura, con la terra e con gli uomini. La concimazione, la

coltivazione e l'allevamento sono attuati con modalità che rispettano e promuovono la fertilità e la vitalità del terreno e allo stesso tempo le qualità tipiche delle specie vegetali e animali. Il profondo legame con la natura e il completo rispetto dei suoi ritmi portano, con l'agricoltura biodinamica, ad abolire l'utilizzo di fertilizzanti minerali sintetici e di pesticidi chimici e a gestire il terreno seguendo i cicli cosmici e lunari".

“La Monda” da tempo sviluppa occasioni di **formazione e riscatto** rivolte a giovani e a persone con handicap: “Secondo la pedagogia curativa di Rudolf Steiner il lavoro è un elemento significativo della vita di ogni uomo: lavorando ci si identifica con l'attività che viene svolta per altre persone e questo porta al riconoscimento della propria dignità e autostima” conferma Mauro Vaccari.



“L'Antica Terra”

A Brescia si scoprono i tesori dell'Antica Terra con le erbe di Ildegarda e il grano monococco

Amore per l'ambiente e impegno sul fronte dell'**inclusione lavorativa**: la cooperativa sociale “L'Antica Terra”, guidata da Riccardo Geminati, nasce nel 2005 con questo obiettivo che diventa un faro di riferimento dell'intera attività quotidiana. L'attività di sviluppo culturale e ambientale della pianura bresciana si affianca a quella dell'agricoltura sociale

coinvolgendo professionalmente persone con disabilità psichica assunte in alcuni casi anche a tempo indeterminato.

Il tema alimentare abbraccia l'intero processo lavorativo, dalla produzione alla **sensibilizzazione culturale** contemplando la cura più attenta in ogni sua fase. "L'Antica Terra" svolge, infatti, attività di coltivazione del grano monococco da cui vengono sia ricavate farine grazie all'utilizzo di un proprio mulino a pietra, sia realizzati prodotti alimentari come biscotti, pasta e snack salati. "Sin dall'inizio la principale attività della cooperativa è stata la coltivazione di questo frumento introdotto in coltura circa 10mila anni fa e considerato una delle specie fondatrici dell'agricoltura – racconta Olga Ciccone, coordinatrice della rete di Agricoltura Sociale Lombardia per il territorio bresciano e consigliera amministrativa della cooperativa – Questa coltivazione è adatta anche ai terreni più poveri, ha un'ottima capacità di adattamento e una straordinaria resistenza a malattie e parassiti. Non necessita di concimazioni né di abbondanti irrigazioni quindi la sua coltivazione è a ridotto impatto ambientale. Inoltre il rinnovato interesse per questa coltura è legato alla crescente sensibilità dell'opinione pubblica per le caratteristiche dietetiche nutrizionali dei prodotti da esso derivati ed è giustificato dall'ottima composizione della sua farina".

Un grano che ha destato l'attenzione anche di Regione Lombardia che nel 2008 ha finanziato un progetto biennale intitolato **MonICA**(Monococco per l'Innovazione Cerealicola ed Alimentare) elaborato dalla cooperativa stessa e finalizzato allo studio delle potenzialità agronomiche, tecnologiche e nutrizionali di cinque varietà di questo tipo di grano.

“Abbiamo affidato la parte scientifica del progetto al Consiglio per la Ricerca e la Sperimentazione in Agricoltura, dipartimento di biologia e produzione vegetale in collaborazione con il Dipartimento di Scienze e Tecnologie Alimentari e Microbiologiche dell’Università degli Studi di Milano. La cooperativa produce all’anno circa 250 quintali di grano monococco coltivato su terreni di Ghedi e Gottolengo” spiega la referente. Il progetto ha visto la partecipazione di altre importanti realtà locali e la creazione di un vero e proprio marchio.



Altro progetto cardine curato da “L’Antica Terra” è quello intitolato “**Le Erbe di Ildegarda**”, “ispirato alla figura di Santa Ildegarda di Bingen, nata nel 1098, monaca benedettina oltre che grande studiosa delle piante e delle loro proprietà curative: convinta che l’alimentazione fosse importante per l’equilibrio dell’individuo, elaborò un vero e proprio libro di ricette” racconta Olga Ciccone. Protagoniste sono alcune erbe commestibili del territorio, prodotti preziosi che in passato venivano consumati per le loro qualità nutritive e che ora sono al centro di questa iniziativa di recupero e valorizzazione che recentemente ha destato l’interesse del pubblico in occasione di un evento organizzato all’interno di Palazzo Cigola Martinoni a

Cigole. Coinvolta per l'occasione anche l'esperta Elisa Gennari la quale ha messo a punto un moderno processo di preparazione che intreccia innovazione e zero impatto ambientale.

“Le **erbe spontanee** sono un patrimonio naturale che non necessita di particolari cure o interventi umani. Sono molto facili da coltivare e cosa hanno un bassissimo impatto ambientale – sottolinea Olga Ciccone – Per il 2019 abbiamo in progetto di iniziare una coltivazione diretta e controllata delle erbe in modo da garantirne la provenienza biologica da terreni non inquinati. L'obiettivo è di creare una filiera produttiva che abbia uno sbocco sul mercato come è avvenuto con il grano monococco. Inizialmente la produzione riguarderà quattro varietà di erbe: rosolaccio, tarassaco, luppulo e aglio ursino, scelte per le loro proprietà nutrizionali e per il legame con il territorio”.

“Credo fermamente che l'Italia debba e possa sostenere, in veste di apripista, una politica legata alla **sostenibilità ambientale**, all'alimentazione salutare e non da ultimo alla bontà dei prodotti – commenta a questo proposito Riccardo Geminati, presidente della cooperativa – Una triade che è anche una sfida fatta di ricerca, storia e valorizzazione del locale, carte vincenti con le quali il nostro paese può mettersi in gioco nella società attuale a favore del gusto, del piacere del cibo, della salute e dell'economia stessa”.

Articolo riproducibile citando la fonte con link al testo originale pubblicato su Italia che Cambia