



## PARCO LOMBARDO DELLA VALLE DEL TICINO

*Sviluppo sostenibile,  
tutela della biodiversità e dell'ambiente, qualità della vita*



# RASSEGNA STAMPA 20 OTTOBRE 2015

**Quotidiani:** Il Giornale, Il Giorno, Corriere della Sera, Avvenire, Prealpina, La Repubblica, la Provincia Pavese, Libero

**Webzines:** Varese News

Martedì 20 ottobre 2015

### **1. Il Giorno**

Che impresa nel Parco del Ticino. Vent'anni a chilometro zero"; "Chiusi gli stand un successo>.

### **2.Habiateweb**

"Un clamoroso successo la rassegna dedicata ai nostri agricoltori"

### **3.Ticino Notizie**

"Ambientalisti e 5 Stelle denunciano: <Idrocarburi nei campi di Morimondo vicino all'Abbazia>"

# Che impresa nel Parco del Ticino «Vent'anni a chilometro zero»

*La Cirenaica nel Milanese coltiva, alleva e trasforma tutto in proprio*

**LA CIRENAICA** è una piccola azienda agricola situata all'interno del Parco del Ticino lombardo, tra le province di Milano e Novara. La famiglia Passerini ha ereditato una vecchia cascina alla fine degli anni Sessanta, ha abbandonato la vendita di suini e un

modello di agricoltura industriale per diventare un'azienda capace di trasformare i capi allevati e i cereali coltivati in prodotti alimentari da vendere direttamente al consumatore. Dal 1998 la Cirenaica è un'azienda a marchio Parco Ticino.

**Luca Balzarotti**  
 ROBECCHETTO CON INDUNO  
 (Milano)

«**LA RICORDO** ancora oggi quella faccia. Era la faccia di mio papà, erano gli occhi di un uomo che aveva vissuto la guerra e si sentiva dire da un ragazzo che bisognava tornare indietro. Che quel modello di agricoltura industriale non poteva funzionare. Non è stato facile, ma ha capito. O forse piano piano ha semplicemente accettato...». Sono passati più di vent'anni. Da allora l'azienda agricola Cirenaica di Robecchetto con Induno, piccolo Comune del Milanese nel Parco del Ticino lombardo (area naturale protetta), non vende più suini all'industria alimentare. «Il mercato non recepiva un prodotto di qualità con costi di retribuzione diversi da quelli della grande distribuzione. Abbiamo iniziato un percorso che ci ha portato a trasformare tutti i capi allevati e a vendere direttamente al consumatore maiale, cereali e farine», spiega Sandro Passerini, 49 anni, titolare di una delle prime cascine a investire nella filiera a chilometro zero e nell'agricoltura sostenibile.

**LA PRIMA VERA FASE** della rivoluzione aziendale inizia nel 1995, quando la famiglia Passerini avvia le pratiche per ottenere il marchio «Parco Ticino-produzione controllata», certificazione concessa alle aziende agricole che operano all'interno dell'area protetta fluviale (91.800 ettari in Lombardia, 6.561 in Piemonte) e praticano tecniche sostenibili: diversificazioni di colture e allevamenti, gestione dei boschi, salvaguardia dell'ambiente, corretta gestione delle acque e dei prodotti chimici.

Oggi sono una cinquantina le real-

tà riconosciute e controllate, «ma nel 1998, quando abbiamo ottenuto il marchio, eravamo in sei».

**IL PASSAGGIO** da venditori di suini a produttori di salumi, carne, farine e cereali si completa quindici anni fa. «Nel 2000 - ricorda Passerini - abbiamo avviato il progetto relativo al salumificio aziendale. Due anni dopo è stata costruita una struttura alimentata dal fotovoltaico e da sistemi a basso impatto ambientale dove viene macellata la carne e si preparano insaccati. Tutti i nostri prodotti sono senza glutine e senza polifosfati». Il salumificio si trova accanto all'azienda agricola. Qui, ogni anno, vengono trasformati circa 800 suini per produrre carne da vendere al taglio nello spaccio aziendale, salami tipici della tradizione lombarda (dai cacciatori ai cotechini), prosciutto cotto al naturale, pancette, mortadelle di fegato, lardo e lonzardo, un prodotto interamente realizzato a mano con erbe del Parco del Ticino. Negli ultimi anni è nato anche il prosciutto crudo del Parco. «Mandiamo 300 cosce a maturare al salumificio Marco d'Oggiono, in provincia di Lecco, per non tradire la filosofia del chilometro zero, rimanere in Lombardia collaborando con un produttore che ha ricevuto il riconoscimento di prodotto tradizionale lombardo», spiega il titolare dell'azienda agricola Cirenaica, due dipendenti (più due part-time) e un fatturato da 350mila euro all'anno. «Il resto è prodotto in cascina».

**I MAIALI** vengono svezzati e allevati nei recinti con lettiera in paglia. A cinque mesi vengono suddivisi in piccoli gruppi (otto capi) e spostati nei box per l'ingrasso. «Le lettiera consentono di creare

un ambiente meno stressante per gli animali: l'attenzione all'ambiente è fondamentale per ottenere un prodotto di qualità», sottolinea Passerini. «Questa tecnica richiede parecchia manodopera per le operazioni di distribuzione della paglia e gestione giornaliera della lettiera, oltre alla necessità di un'elevata superficie a disposizione per ciascun capo allevato».

**L'ALIMENTAZIONE** viene preparata in cascina. Il 90% del mangime è coltivato nei 34 ettari di terra che circondano la Cirenaica: mais, orzo, frumento, pisello proteico.

«L'85% della produzione agricola è destinata agli animali. Il resto, invece, è riservato a frumenti e cereali di diversi tipi: le materie prime sono utilizzate per prodotti da forno come pane e dolci o per le polente», fa sapere il piccolo imprenditore pronto a nuove sfide: «Dopo il lancio della nostra birra al sorgo molto dolce e profumata, vorrei realizzare una birra con i legumi». Un nuovo prodotto da aggiungere ai circa 200 che compongono il paniere alimentare a marchio Parco del Ticino. «Tranne olio, aceto e pasta secca riusciamo a coprire l'intera dieta: carni, latticini, cereali, frutta, verdura e pesce oltre a miele, marmellate e dolci. La nascita nel 2009 del consorzio dei produttori agricoli a marchio Parco è stata un'intuizione corretta, che ha saputo conquistare sempre più attenzione da parte dei consumatori», commenta il titolare della Cirenaica e presidente del consorzio ([www.produttoriiparcoticino.it](http://www.produttoriiparcoticino.it)). «Anche la rete di distribuzione è migliorata: oltre alla vendita nelle singole aziende agricole e al centro Parco a Lonate Pozzolo (Varese) abbiamo avviato una collaborazione con il servizio online Il Buon Fattore ([ilbuonfattore.it](http://ilbuonfattore.it)) che consente di avere a domicilio i prodotti del Parco».

## PIONIERI

Quando nel 1998 fu concesso il marchio "produzione controllata" c'erano 5 aziende

## Il coraggio di dire no ai diktat dell'industria

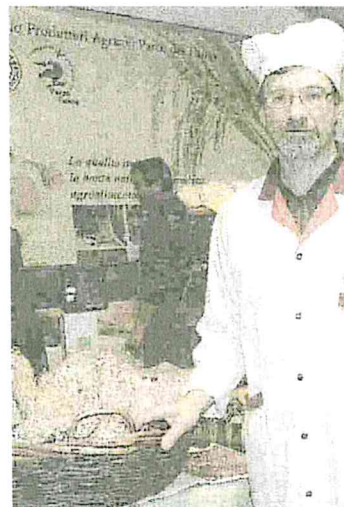
Abbandonata la produzione per i grandi mercati da una cascina è partita la sfida che ha aperto la strada ai prodotti di qualità venduti a prezzo equo

**VANTO**  
Sandro Passerini tra i banchi e i suoi prodotti racconta così la sfida vinta: «Il mercato non recepiva un prodotto di qualità con costi di retribuzione diversi da quelli della grande distribuzione così abbiamo iniziato a trasformare e vendere direttamente i nostri prodotti»



## SOSTENIBILITÀ GARANTITA

Colture diversificate  
gestione dei boschi  
e tutela dell'ambiente



# Chiusi gli stand «Un successo»

## *Fiera Agricola, diversi problemi*

di MICHELE AZZIMONTI

- **ABBIATEGRASSO** -

**ALL'ANNUNCIATA** 470 piatti di risotto, un fiume di cultori dello street food in Fiera. La Fiera agricola d'ottobre si è chiusa ieri sull'onda del trionfo dell'alimentazione in tutte le sue declinazioni, dai salumi del parco del Ticino ai prodotti biologici, fino ai raffinati piatti di risotto cucinati all'Annunciata dagli chef dell'Ambasciata del Gusto. Un trionfo netto, che ha premiato il tema conduttore dell'ultima edizione della kermesse d'autunno, dedicata quest'anno alla filiera del riso. Domenica il picco dell'affluenza, con migliaia di visitatori che si sono accalcati nel padiglione centrale, dove erano concentrati tre ristoranti e una sfilza di stand con i prodotti più vari, compresi quelli dell'agricoltura biologica. Il trionfo del cibo ha messo in ombra l'altro volto del mondo agricolo, quello rappresentato dai concessionari di macchine agricole e dagli allevatori. Per loro, pochi visitatori.

**LA SENSAZIONE** di molti espositori è che l'agricoltura, anziché da protagonista, sia stata relegata in questa edizione al ruolo di spalla delle iniziative legate all'alimentazione. Un'impressione raf-

forzata da diversi fattori, come la scarsa presenza di produttori agricoli. «In effetti - ammette Enzo Locatelli, segretario della Coldiretti di Abbiategrasso - sono stati pochi i produttori locali che hanno partecipato alla Fiera. Molti di loro hanno preferito rinunciare a causa del prezzo degli stand richiesto dagli organizzatori. Pochi giorni prima dell'inizio della Fiera gli organizzatori hanno ribassato i prezzi, ma ormai era troppo tardi. Peccato». Malumore anche fra gli stand esterni. Uno in particolare, situato di fianco all'ingresso della Fiera, è rimasto completamente tagliato fuori dal passaggio dei visitatori per diverse ore: gli organizzatori si erano dimenticati di togliere la sbarra che chiude l'accesso all'area in cui era situato lo stand. Né sono mancati altri problemi di natura tecnica. È stata cancellata la navetta che avrebbe dovuto trasportare i visitatori dalla Fiera all'Annunciata,

dove venivano serviti i piatti di risotto offerti gratuitamente dal Parco del Ticino. Altro problema: la Fiera non ha ottenuto la certificazione di sicurezza rilasciata dai Vigili del fuoco. Così ci ha dovuto pensare il sindaco a firmare il nulla osta. «I problemi non sono mancati, ma nel complesso la Fiera d'ottobre è stata un successo - dice il sindaco Pierluigi Arrara -. L'affluenza dei visitatori è stata altissima e tutti hanno apprezzato sia l'allestimento, che è stato notevolmente migliorato dal punto di vista estetico, sia soprattutto i contenuti. Mi riferisco in particolare allo street food, apprezzato soprattutto dal pubblico giovanile, e al risotto distribuito all'Annunciata. Se l'area delle macchine agricole e degli allevatori ha registrato pochi visitatori è stato anche a causa del maltempo. Freddo e pioggia hanno spinto tutti nelle aree coperte dedicate all'alimentazione, che così si è dimostrata la carta vincente».



**GUSTO**  
Le prelibatezze  
della Fiera  
(StudioSally)



ABBONAMENTI

Chiusi gli stand  
«Un successo»  
Fiera Agricola di Novi Ligure

**CAVALLO**

**CAVALLO**  
Sempre più nuovo.  
Sempre più tuo!  
Il meraviglioso mondo dei cavalli  
ogni mese in edicola

**HABIATE**  
Web Quotidiano

TUTTE LE NEWS DI BIA' 24 ORE SU 24

IL PRIMO QUOTIDIANO DI ABBIATEGRASSO  
TESTATA ONLINE INDIPENDENTE DI INFORMAZIONE

Fondato nel 2011 - Tel.Redazione: 0258104783 - 3664862689  
Email Redazione: habiateweb@virgilio.it - mscotti@alice.it  
Facebook: Habiate Web Quotidiano (i profili ufficiali)

**BULLONA**  
Tel. 0297292091

**FERRIANI...**  
Società & Management  
ASSISTENZA PORTE BLERIANE  
02. 94966573

## 532A FIERA AGRICOLA PROMOSSA: IN OLTRE 40.000 L'HANNO VISITATA



**FIERA DI OTTOBRE**  
Un clamoroso  
successo  
la rassegna  
dedicata ai  
nostri agricoltori



(M.Scotti) - Un successo, nonostante i gufi e le malelingue che da alcuni anni, ormai, abbondano ogni qualvolta si tratta di organizzare una manifestazione fieristica. In almeno quarantamila hanno varcato i cancelli del quartiere di via Ticino nel corso della tre giorni dedicata all'agricoltura del nostro territorio.

"La Fiera di Ottobre è stata soprattutto il giovane Andrea Lucchi - afferma soddisfatta Romina Riboni, brillante organizzatrice Amaga della rassegna - . E' un ragazzo di vent'anni con la passione per l'agricoltura e la voglia di creare l'innovazione e investire nel settore come sua fonte di reddito: è da ammirare". "E' stata un'ottima Fiera - prosegue Riboni - ,davvero partecipata in ogni suo evento, compresi quelli collaterali. La gente ha risposto bene, nonostante nei primi due giorni il tempo fosse così così. Ho ascoltato i commenti di numerosi espositori e tutti si sono dichiarati soddisfatti. Gli agricoltori mi hanno detto che si sono trovati bene ed hanno fornito preziosi suggerimenti allo scopo di migliorare la rassegna nel 2016, suggerimenti e consigli dei quali terremo conto. Per quanto riguarda invece le "casette" ubicate all'aperto, c'è stata maggiore ampiezza e visibilità dell'area esterna. Il senso agricolo della Fiera è stato reso molto bene, in futuro sarà ancora meglio. Nel corso di questa rassegna si è respirata tanta agricoltura, ed è quello che volevamo: gente tranquilla, rilassata che mangiava sui tavoli, molta libertà... si è insomma ritornati allo spirito originale della Festa di Abbiategrasso. Chiaramente non potevamo far tutto in una volta". "Ho riscontrato solo giudizi positivi sulla Fiera - afferma il sindaco Pierluigi Arrara - ; l'allestimento mi è sembrato molto bello, decisamente più moderno, pulito e particolare del solito e l'affluenza di pubblico è risultata essere notevole. Bello l'impatto visivo offerto dalla rassegna. Del resto, l'agricoltura è la nostra tradizione anche se è un po' difficile farla apprezzare come meriterebbe. L'idea, poi, dello street-food, è stata vincente. Se dovessi assegnare un voto a questa Fiera di Ottobre, gli darei un bel 9: gli organizzatori hanno svolto un buon lavoro. Una Fiera in netto recupero? Penso di sì, è emerso un lato giovanile che le ha conferito un tocco più vivace". Archiviata con successo la 532esima edizione della Fiera di Ottobre, per Comune e Amaga è già tempo di pensare al prossimo, importante, evento: Abbiategusto. Quest'anno la rassegna enogastronomica abbiatense si preannuncia ancora più accattivante rispetto all'edizione 2014: si parla di un possibile coinvolgimento del noto chef Carlo Cracco che fra pochi giorni, esattamente il 29 ottobre, in occasione della chiusura di Expo e dell'Ambasciata del Gusto, organizzerà un grande evento in Annunciata. "La presenza di Cracco non ci impedisce di coinvolgere altri noti chef dell'Abbiatense - conclude Arrara - ; in tal senso reputo molto importante il contributo fornito alla Fiera di Ottobre da Davide Oldani il quale mi ha ribadito che per Abbiategrasso farebbe qualsiasi cosa. Lui si sente parte integrante del nostro territorio. L'intenzione è quella di aprire a nuovi personaggi abbandonando una certa organizzazione un po' chiusa e fossilizzata. Occorre avere il coraggio di proporre novità".

NELLE FOTO: Il risotto, tema dominante della 532esima Fiera di Ottobre. Il sindaco Arrara, l'Onorevole Paolo Cova e Gianni Beltrami presidente del Parco del Ticino tagliano il nastro della Fiera. Romina Riboni brillante organizzatrice della rassegna per conto di Amaga.

## Ambientalisti e 5 Stelle denunciano: ‘Idrocarburi nei campi di Morimondo, vicino all’abbazia’

MORIMONDO – Le immagini sono alquanto eloquenti, e purtroppo drammatiche; idrocarburi dispersi in una delle porzioni più pregiate della valle del Ticino, ossia i campi di Morimondo, poco distante dall’abbazia cistercense. La denuncia è del blogger ambientalista Luigi Piccirillo, ripreso da diversi attivisti del Movimento Cinque Stelle.

*“Dicono” che con la motivazione del furto di carburante, hanno forato delle condutture di idrocarburi di Eni anche a Morimondo (come si può notare dalle foto) e si sta svolgendo un disastro ambientale già da almeno 10 giorni e continuo ANCORA OGGI: sversamento di idrocarburi interessando anche la falda dell’acqua, l’area interessata è di AMLENO 100mtq, ruscelli e laghetti naturali rovinati da nafta dispersa dalle tubazioni. Un articolo inerente di Agosto [http://milano.corriere.it/notizie/cronaca/15\\_agosto\\_18/terra-nessuno-abusivi-viaggio-nell-oasi-minacciata-gasolio-1a2e6c94-4571-11e5-a532-fb287b18ec46.shtml](http://milano.corriere.it/notizie/cronaca/15_agosto_18/terra-nessuno-abusivi-viaggio-nell-oasi-minacciata-gasolio-1a2e6c94-4571-11e5-a532-fb287b18ec46.shtml) Diffondete perchè questo di Morimondo, come riferiscono gli operatori del posto, è il 50esimo intervento. La zona interessata è anche la riserva naturale, vicino la famosa Abbazia di Morimondo a circa 2km nel parco del Ticino zona SIC, zona d’interesse comunitario. Ovviamente si confida ed auspica repentino intervento risolutivo degli enti preposti alla tutela del territorio”, conclude Piccirillo.*

